

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara beriklim tropis, memiliki tanah subur dan hasil alam yang beraneka ragam khususnya di bidang pertanian. Salah satu hasil pertanian yang banyak dibudidayakan di daerah Indonesia adalah ubi jalar. Menurut Azmifatonah (2020) tanaman umbi-umbian yang mempunyai nama latin *Ipomoea batatas L.* ini dapat tumbuh baik serta memberikan hasil yang tinggi pada suhu optimum 21-27°C dengan curah hujan 750-1500 mm/tahun dan membutuhkan penyinaran selama 11-12 jam sehari. Daerah dengan produksi ubi jalar tertinggi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Produksi ubi jalar menurut provinsi periode 2014-2018

Provinsi	Tahun (Ton)				
	2014	2015	2016	2017	2018
Sumatera Utara	146.622	122.362	91.531	94.491	2.380
Sumatera Barat	159.865	160.922	139.944	140.908	112.919
Jawa Barat	471.737	456.176	523.201	477.828	547.879
Jawa Timur	312.421	350.516	288.039	321.399	257.414
Jawa Tengah	179.393	151.312	169.078	158.942	145.068
Papua	411.893	446.925	408.143	307.333	250.245

Sumber: Badan Pusat Statistik (2018)

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa urutan provinsi dengan produksi ubi jalar tertinggi dari tahun 2014-2018 yaitu Jawa Barat, Papua, Jawa Timur, Jawa Tengah, Sumatera Barat, Sumatera Utara. Salah satu daerah di Jawa Barat dengan produksi ubi jalar tertinggi adalah Kabupaten Kuningan, bahkan Kabupaten Kuningan sudah dikenal sebagai salah satu sentra produksi produktif yang menyediakan pasokan ubi jalar ke berbagai wilayah di Indonesia (Open Data Jabar 2017). Tanaman ubi jalar banyak dimanfaatkan untuk bahan pangan, pakan, dan bahan baku industri. Karena selain sebagai sumber karbohidrat yang baik, ubi jalar juga memiliki beberapa zat yang penting bagi tubuh, seperti vitamin, mineral, serat dan antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan. (Rosidah 2014)

Daerah Kabupaten Kuningan yang juga sangat gencar dalam hal pengembangan pariwisata menjadi salah satu wilayah yang memiliki potensi pengolahan produk akhir dari ubi jalar. Begitu banyaknya wisata yang bisa dikunjungi di Kabupaten Kuningan juga menjadi daya tarik bagi para wisatawan untuk berkunjung. Data jumlah wisatawan di Kabupaten Kuningan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan bahwa pengunjung wisatawan di Kabupaten Kuningan setiap tahunnya meningkat, kecuali pada tahun 2020 dimana kebijakan PSBB akibat mewabahnya virus corona mulai berlaku. Meski begitu, bisnis pengolahan ubi jalar cukup menjajikan untuk dikembangkan disebabkan adanya pergeseran arah hidup ke arah modern dan perubahan pola konsumsi masyarakat akan pangan. Salah satu industri yang menggunakan ubi jalar sebagai bahan baku utamanya adalah PT Galih Estetika Indonesia.

Tabel 2 Jumlah Wisatawan di Kabupaten Kuningan Tahun 2016-2020

Tahun	Wisatawan (orang)		Total
	Mancanegara	Domestik	
2016	242	3.066.134	3.066.376
2017	325	3.123.623	3.123.623
2018	2529	4.001.595	4.004.124
2019	618	4.734.790	4.735.408
2020	49	2.480.669	2.480.718

Sumber: Dinas Pemuda, Olahraga dan Pariwisata Kabupaten Kuningan (2020)

Perusahaan yang terletak di Kabupaten Kuningan ini telah memproduksi banyak produk olahan ubi jalar sejak tahun 1993. Sebagian besar produk yang dihasilkan oleh perusahaan merupakan produk setengah jadi yang terbuat dari 100% ubi jalar, seperti pasta ubi, tepung ubi, dice cut, dan produk olahan ubi jalar lainnya. Sampai saat ini, PT Galih Estetika Indonesia memfokuskan pemasarannya pada perusahaan ekspor di Jepang dan Korea. Sedangkan pada pasar lokal, permintaan akan produk olahan ubi jalar ini masih tergolong rendah. Data penjualan produk yang dihasilkan perusahaan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Penjualan produk perusahaan tahun 2018-2020 (Kg)

Produk	2018		2019		2020	
	Ekspor	Lokal	Ekspor	Lokal	Ekspor	Lokal
Pasta Ubi	431.435	-	573.040	49.500	426.540	40.000
Pasta Grinding	80.120	-	73.620	-	139.010	-
Pasta Pulver	53.720	-	79.160	-	82.000	-
Pasta Rancing	80	-	-	-	-	-
Dried Stick Solid	326.380	-	235.020	-	119.120	-
Tepung Ubi	25.020	96.300	25.940	120.340	20.000	130.980
Tepung Kacang Hijau	-	21.400	-	11.100	-	4.000
Dice Cut	-	-	92.460	-	134.770	-
<b>TOTAL</b>	<b>1.172.755</b>	<b>117.700</b>	<b>1.275.030</b>	<b>180.940</b>	<b>959.440</b>	<b>174.980</b>

Sumber: PT Galih Estetika Indonesia 2020

Pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa permintaan produk perusahaan di pasar lokal tergolong rendah dibandingkan permintaan oleh perusahaan ekspor Jepang dan Korea. Hal ini disebabkan karena masih minimnya pengetahuan masyarakat lokal mengenai olahan lanjutan dari produk perusahaan serta stigma masyarakat mengenai ubi jalar sendiri. Berbeda dengan beberapa negara maju yang mempopulerkan ubi jalar sebagai menu makanan istimewa, pengolahan ubi jalar di Indonesia cukup sederhana bahkan terkadang ubi jalar lebih terkenal dengan makanan kelas bawah atau tradisional. Sehingga sampai saat ini perusahaan hanya memasarkan produknya ke perusahaan lainnya (*business to business*) baik di dalam negeri maupun luar negeri. Oleh sebab itu, perusahaan perlu melakukan inovasi

pengembangan produk dengan target pasar konsumen akhir untuk memperluas jangkauan pasar.

Ubi jalar yang memiliki fleksibilitas tinggi dalam pengolahan produk akhir serta menjadi alternatif sumber karbohidrat, dapat digunakan untuk campuran pembuatan roti. Menurut Hardoko *et al.* (2010) penggunaan ubi jalar ungu untuk alternatif sebagai sumber karbohidrat juga dapat disubstitusikan pada produk-produk dari terigu serta turunannya sehingga dapat memberikan nilai tambah untuk kesehatan. Roti sendiri merupakan produk pangan yang telah digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Berbagai macam roti telah banyak dikembangkan oleh industri makanan, salah satunya adalah donat. Donat adalah panganan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung terigu, gula, telur, dan mentega. Melihat masih sedikitnya pelaku usaha pengolahan roti dari ubi jalar membawa peluang bagi perusahaan untuk masuk ke industri tersebut. Ide pengembangan diversifikasi pasta ubi menjadi produk olahan roti diharapkan dapat memberikan nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan serta dapat meningkatkan pendapatan. Pengembangan diversifikasi produk yang akan dianalisis melalui tugas akhir ini adalah *sweet potato bread* berupa donat ubi.

## 2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka tujuan dari penulisan Kajian Pengembangan Bisnis ini adalah:

- Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan hasil analisis lingkungan eksternal dan internal perusahaan dengan Pendirian Unit Bisnis Pengolahan Pasta Ubi menjadi Sweet Potato Bread pada PT Galih Estetika Indonesia.
- Menyusun perencanaan pengembangan Pendirian Unit Bisnis Pengolahan Pasta Ubi menjadi Sweet Potato Bread pada PT Galih Estetika Indonesia berdasarkan aspek non finansial dan finansial.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPI.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.

