

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan hasil pertanian serta perkebunan. Termasuk di dalamnya ialah subsektor hortikultura yang meliputi buah-buahan, sayuran, tanaman hias, dan tanaman obat-obatan yang mempunyai potensi besar untuk dikembangkan sebagai usaha agribisnis.

Bayam jepang atau biasa dikenal dengan nama latin *Spinacia oleracea L.* merupakan salah satu tanaman hortikultura yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Di Indonesia, sentra tanaman bayam jepang terbatas pada daerah dataran tinggi di Pulau Jawa dan dijual atau diekspor pada pembeli yang biasanya berasal dari Taiwan, Korea, China, dan Jepang. Permintaan bayam jepang selalu bertambah namun pada awalnya kebanyakan konsumen masih asing dengan jenis sayuran ini, sehingga perlu upaya untuk meningkatkan produktivitas tanaman bayam, khususnya bayam jepang agar lebih dikenal oleh masyarakat luas. Produksi bayam pada wilayah Kota atau Kabupaten di Jawa Barat pada tahun 2016 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Produksi bayam di kota dan kabupaten Jawa Barat tahun 2016

No	Wilayah	Kabupaten (Kw)	Kota (Kw)	Jumlah (Kw)
1	Bogor	131242	3920	135162
2	Bandung	21517	36	21553
3	Bekasi	16056	35520	51576
4	Tasikmalaya	6253	380	6633

Sumber: BPS Jawa Barat (2016)

Yayasan Bina Sarana Bakti merupakan salah satu perusahaan yang membudidayakan tanaman bayam jepang di Kabupaten Bogor. Budidaya bayam jepang di Yayasan Bina Sarana Bakti dikelola oleh karyawan dan petani plasma. Jumlah produksi tanaman bayam jepang setiap bulannya mengalami peningkatan. Jumlah produksi bayam jepang di Yayasan Bina Sarana Bakti dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Jumlah produksi bayam jepang di YBSB tahun 2021

No	Bulan produksi horenzo	Jumlah panen horenzo (kg)
1	Januari	32,9
2	Februari	35,6
3	Maret	39,8
4	April	42,4
5	Mei	46,8

Sumber: Yayasan Bina Sarana Bakti (2021)

Peningkatan produksi bayam jepang pada Yayasan Bina Sarana Bakti membuktikan bahwa masih banyak peluang untuk mengolah bayam jepang menjadi makanan ringan atau inovasi yang lainnya tidak hanya untuk disayur saja. Bayam jepang juga mempunyai kandungan gizi yang tidak kalah dengan sayur-sayuran

lainnya. Kandungan gizi bayam jepang dan bayam lokal per 100 g dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Perbandingan kandungan gizi bayam jepang dan bayam lokal

Kandungan gizi	Jumlah	
	Bayam Jepang (100 g)	Bayam Lokal (100 g)
Kalori (kcal)	23,00	36,00
Lemak jenuh(g)	0,10	1,50
Lemak tak jenuh ganda (g)	0,20	2,80
Natrium (mg)	79,00	4,00
Kalium (mg)	558,00	508,00
Karbohidrat (g)	3,60	65,00
Serat pangan (g)	2,20	7,00
Gula (g)	0,40	1,70
Protein (g)	2,90	14,00
Vitamin A (IU)	9377,00	6090,00
Kalsium (mg)	99,00	159,00
Vitamin C (mg)	28,10	4,20
Zat besi (mg)	2,70	7,60
Vitamin B6 (mg)	0,20	0,60
Magnesium (mg)	79,00	248,00

Sumber: Fatimah (2009) dan Suwardi (2011)

Yayasan Bina Sarana Bakti sudah beberapa kali mengalami *excess supply* pada jenis tanaman bayam jepang yang mengakibatkan perusahaan akan mengalami kerugian yang tidak sedikit. Bayam jepang ini membutuhkan penanganan khusus pada saat masuk ke dalam proses pembudidayaan. Oleh karena itu, dengan memanfaatkan kelebihan panen bayam jepang bisa dimanfaatkan dan dikreasikan menjadi makanan atau minuman yang inovatif agar menambah pendapatan perusahaan juga dapat memperkenalkan bayam jepang kepada masyarakat kota maupun kabupaten Bogor. *Excess supply* pada Yayasan Bina Sarana Bakti dapat dilihat pada Table 4.

Tabel 4 *Excess supply* bayam jepang di YBSB tahun 2021

No	<i>Excess supply</i> horenzo	Jumlah panen horenzo (kg)
1	Januari	2,9
2	Februari	5,6
3	Maret	7,8
4	April	9,4
5	Mei	10,8

Sumber: Yayasan Bina Sarana Bakti (2021)

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat adanya kenaikan *excess supply* bayam jepang pada Yayasan Bina Sarana Bakti tahun 2021. Kenaikan yang terjadi pada bulan Januari sebesar 2,9 kg, Februari sebesar 5,6 kg, Maret sebesar 7,8 kg, April sebesar 9,4 kg, dan Mei sebesar 10,8 kg. Kenaikan yang terjadi pada bulan Mei cukup tinggi sehingga hal tersebut dapat dimanfaatkan perusahaan sebagai peluang untuk menciptakan produk olahan baru. Kenaikan *excess supply* ini terjadi karena adanya pandemi COVID-19 yang menyebabkan perusahaan tidak bisa mengekspor

ke luar negeri, jika keadaan sudah kembali normal dan perusahaan bisa mengekspor kembali ke luar negeri, maka perusahaan akan menjalin kerjasama dengan petani plasma dan petani sekitar perusahaan untuk menjamin ketersediaan bahan baku.

Tahun 2021 adalah tahun yang mengalami banyak peningkatan pasien COVID-19 diberbagai daerah dan saat ini pemerintah memberlakukan PPKM darurat untuk mengurangi masyarakat terkena dampak COVID-19 dan mengingatkan masyarakat untuk tetap menjaga kesehatan dengan berolahraga dirumah, makan makanan yang menyehatkan tubuh serta menjaga kebersihan. Makan makanan yang menyehatkan, tidak berbahaya bagi tubuh, dan memiliki rasa yang enak salah satunya adalah puding. Puding merupakan makanan penutup bagi sebagian masyarakat juga bisa sebagai cemilan ketika waktu kosong. Dengan adanya inovasi membuat puding berbahan dasar bayam jepang dimasa saat ini diharapkan masyarakat Kota maupun Kabupaten Bogor lebih mengenal serta familiar dengan bayam jepang baik itu dalam bentuk olahan maupun sayuran.

## 2 Tujuan

Tujuan dalam penulisan kajian pengembangan bisnis ini adalah sebagai berikut:

Merumuskan ide pengembangan bisnis pendirian unit bisnis pengolahan puding bayam jepang pada Yayasan Bina Sarana Bakti.

Menganalisis dan mengkaji rencana pengembangan bisnis berdasarkan analisis *Business Model Canvas* (BMC) dan analisis finansial.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies