

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stroberi merupakan salah satu buah-buahan yang sudah dikenal luas di Indonesia. Jenis buah stroberi yang dibudidayakan memiliki berbagai macam jenis seperti *California*, *Sweet charlie*, *Holland*, *Erlibert*. Buah stroberi memiliki nama latin *fragaria x ananassa* atau bisa disebut dengan nama *arbei*, dari Bahasa Belanda *aardbei*. Buah stroberi biasanya ditanam di dataran tinggi dan memiliki suhu antara 16- 20 °C agar mendapat hasil buah yang maksimal. Daerah yang menjadi tempat budidaya stroberi terdapat di Bandung dan Batu Malang. Biasanya buah stroberi mengalami puncak panen pada musim kemarau.

Stroberi yang banyak dibudiyakan di Indonesia adalah jenis *California*, karena stroberi jenis ini memiliki rasa dan aroma yang khas. Stroberi *California* juga tahan dan kuat terhadap serangan hama. Salah satu sentra budidaya stroberi ada di Kota Batu Malang tepatnya di Desa Pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu Malang. Mayoritas masyarakat Desa Pandanrejo membudidayakan buah stroberi *California* sehingga menjadi sentra tempat menjual stroberi mereka menyebutnya Lumbung Stroberi. Lumbung Stroberi berada di bawah naungan badan usaha milik Desa Bumdes Raharjo.

Lumbung Stroberi merupakan salah satu sentra buah stroberi yang ada di Kota Batu. Lumbung Stroberi sebagai tempat untuk menampung stroberi dari petani di Desa Pandanrejo yang telah di panen. Petani melakukan pemanenan 1 minggu 2 kali panen kemudian disetor kepada Lumbung Stroberi. Stroberi yang sudah di panen tersebut dijual kepada pelanggan dan wisatawan Lumbung Stroberi. Selain itu juga dilakukan pengolahan terhadap buah dengan tujuan mendapatkan nilai lebih dari buah tersebut dan untuk menambah keuntungan dari perusahaan. Stroberi yang di jual dapat berupa stroberi *fresh* dalam mika plastik dan dijual dalam bentuk olahan seperti jus stroberi, stroberi *squash*, es krim stroberi dan lain-lain.

Es krim stroberi bisa menjadi nilai tambah untuk perusahaan. Saat musim panen harga stroberi turun namun ketika musim penghujan harga stroberi naik. Dengan adanya olahan es krim stroberi ketika harga stroberi turun dapat diolah sehingga bisa menjadi nilai tambah bagi perusahaan. es krim stroberi dengan inovasi *pop sicle stick* cukup diminati dari 30 responden sebanyak 28 responden tertarik terhadap es krim stroberi *pop sicle stick*.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan laporan kajian pengembangan bisnis ini adalah sebagai berikut:

- Mengidentifikasi gambaran usaha Lumbung Stroberi dengan *Business Model Canvas*.
- Menyusun rencana pengembangan bisnis pada sistem pengolahan es krim stroberi.

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.