## Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

## 1.1 Latar Belakang

Okra merupakan tanaman sayuran ekonomis penting di daerah tropis dan bagian subtropis di dunia. Tanaman ini dapat ditanam secara monokultur atau tumpangsari, mudah dalam pemeliharaan, masa berproduksinya cukup lama, dan tahan lama disimpan. Produksi okra sangat potensial sebagai pangan bergizi dan berkhasiat obat, serta menjadi sumber penghasilan, dan salah satu cara dalam mengonsumsi okra adalah dengan mengolahnya menjadi keripik.

**PENDAHULUAN** 

I

Keripik okra merah merupakan produk yang dihasilkan dari upaya untuk memberikan nilai tambah pada komoditas okra merah (Abelmoschus esculentus (L.) Moench) yang tinggi nilai gizinya. Okra merah (Abelmoschus esculentus (L.) Moench) juga merupakan salah satu jenis sayuran fungsional yang termasuk dalam famili Malvaceae, memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Manfaat okra merah antara lain mencegah perkembangan kanker, dan baik untuk sistem pencernaan Amin 2011). Okra merah mengandung protein, karbohidrat, dan lemak (Oyelade g al. 2003; Arapitsas, 2008). Salah satu bagian tanaman okra yang dimanfaatkan adalah buah muda. Buah okra yang sudah tua, rasanya liat dan tidak layak untuk dikonsumsi.

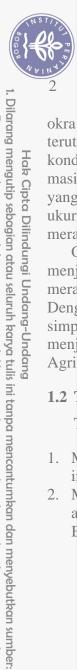
Khomsug et al. (2010); Hu et al. (2013); Mohammed et al. (2016) Buah okra merah mengandung senyawa fenolik dan flavonoid. Hamid et al. (2010) Berpendapat senyawa fenolik dan flavonoid merupakan antioksidan alami yang bih aman daripada antioksidan sintetik karena mampu meredam radikal bebas dalam tubuh manusia, sehingga mencegah penyakit degeneratif.

Agribusiness and Technology Park (ATP) merupakan salah satu unit bisnis yang membudidayakan okra merah di daerah Kabupaten Bogor dengan luas lahan tanam yaitu sekitar 5.000 m². Dari luas lahan tersebut dapat menghasilkan sekitar 2 -4 ton okra merah per tahunnya. Dari hasil panen tersebut, tidak semua okra merah memenuhi syarat grading pasar. Grading tersebut dibagi menjadi dua jenis yaitu grade A dan BS (barang sisa). Grade A adalah syarat dari okra merah yang dapat diterima oleh pasar sementara grade BS adalah syarat yang tidak dapat diterima oleh pasar. Dari hasil panen sebanyak 2 – 4 ton, jumlah persentase okra merah grade A yaitu 60% – 80% dan BS yaitu 20% - 40%. Permintaan dan penawaran okra merah dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data permintaan dan penawaran okra merah di ATP tahun 2018 – 2020

Okra	Penawaran okra merah (kg)			Permintaan okra merah (kg)			Selisih per tahun		
merah	2018	2019	2020	2018	2019	2020	2018	2019	2020
Grade A	3.191,2	2.800	1.621,6	3.191,2	2.800	1.621,6	-	-	-
Grade BS	797,8	700	405,4	-	-	-	797,8	700	405,4
Total per tahun	3.989	3.500	2.027	3.191,2	2.800	1.621,6	797,8	700	405,4
Sumber: Data primer (2021)									

Dari Tabel 1 menunjukkan bahwa jumlah okra merah yang tidak lolos sortasi spasar atau grade BS yaitu sebanyak 400 – 700 kg pada tiga tahun terakhir. Dikarenakan nilai ekonomisnya yang rendah, okra merah grade BS ini hanya dibagikan kepada karyawan ataupun diolah menjadi pupuk kompos, sebenarnya



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

okra merah grade BS masih layak untuk dikonsumsi dan dapat dimanfaatkan lagi terutama menjadi produk olahan, karena produk olahan tidak memperhatikan kondisi fisik dan ukuran dari okra merah grade BS. Kondisi okra merah grade BS masih bagus dan layak untuk dikonsumsi, hanya saja terdapat beberapa ciri fisik yang tidak sesuai dengan permintaan pasar, seperti goresan pada kulit bagian luar, ukuran yang sudah melebihi 10 cm, dan warna okra yang sudah berubah menjadi merah tua sehingga tidak masuk kedalam sortasi pasar.

Okra merah dapat diolah menjadi berbagai produk olahan, salah satunya yaitu menjadi keripik okra. Keripik okra adalah makanan olahan berbahan dasar okra merah yang diberi tambahan bumbu dan dipanggang hingga okra menjadi renyah. Dengan adanya produk olahan tersebut, diharapkan dapat memperpanjang masa simpan dan memanfaatkan okra merah yang tidak lolos sortasi sehingga dapat menjadi pendapatan tambahan dan sebagai salah satu ide pengembangan bisnis bagi Agribusiness and Technology Park Bogor.

## 1.2 Tujuan

Tujuan kajian pengembangan bisnis ini adalah:

- 1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal pada Agribusiness and Technology Park Bogor.
- Menyusun dan mengkaji kelayakan pendirian unit bisnis baru berdasarkan analisis finansial dan non finansial pada Agribusiness and Technology Park Bogor. Sekolah Vokasi College of Vocational Studies