

# I PENDAHULUAN

## 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.

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 *et 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 lebih 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 m<sup>2</sup>. 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 merah	Penawaran okra merah (kg)			Permintaan okra merah (kg)			Selisih per tahun		
	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 pasar 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



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. Menentukan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal pada Agribusiness and Technology Park Bogor.
2. 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