

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sayuran merupakan komoditas hortikultura yang mempunyai nilai tambah terhadap pembangunan nasional karena dapat memberikan kontribusi dalam hal peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat (Lama dan Kune 2016). Sayuran yang terbebas dari kandungan zat kimia dapat menjadi alternatif pilihan bagi masyarakat untuk dikonsumsi. Masyarakat lebih mengenalnya dengan sebutan sayuran organik. Sayuran dan buah organik merupakan hasil dari teknik budidaya yang ditanam dengan cara alami atau pertanian organik. Pertanian organik merupakan cara bertani atau mengolah hasil pertanian tanpa menggunakan bahan-bahan kimia buatan, seperti pupuk kimia, pestisida kimia, dan zat pengatur tumbuh (Saragih 2010). Kelebihan dari mengonsumsi pangan organik bagi konsumen atau masyarakat adalah memiliki antioksidan 50% lebih banyak (Parlyna dan Munawaroh 2011). Manfaat antioksidan bagi tubuh manusia adalah melindungi sel-sel dari kerusakan akibat radikal bebas. Jenis sayuran yang dapat dibudidayakan secara organik dan familiar di kalangan masyarakat antara lain bayam, sawi, kangkung, wortel, dan selada.

PT Dinamika Karya Persada mempunyai dua unit bisnis yaitu Kaliandra Eco Resort dan Kaliandra Organic Farm. Unit bisnis Kaliandra Eco Resort menyediakan berbagai fasilitas bagi masyarakat yang ingin berlibur dan menikmati pemandangan alam. Fasilitas yang ada yaitu villa, restoran, klinik kesehatan, dan kolam renang yang ditujukan untuk menarik minat dari wisatawan. Meningkatnya jumlah wisatawan yang berkunjung ke *resort* menjadi peluang pasar bagi produk olahan perusahaan. Kaliandra Organic Farm merupakan unit bisnis yang bergerak dalam produksi buah dan sayur organik. Salah satu jenis sayur organik yang diproduksi adalah wortel.

Wortel (*Daucus carota L.*) adalah sayuran berwarna kuning kemerahan atau jingga kekuningan dan memiliki tekstur seperti kayu (Azizah 2018). Wortel merupakan sayuran yang mempunyai manfaat dan khasiat yang baik bagi kesehatan tubuh manusia. Kaliandra Organic Farm menjadikan wortel sebagai bahan baku dalam pembuatan es krim sayur. Produk olahan berupa es krim sayur tersebut dijual di *resort* milik perusahaan kepada wisatawan yang berkunjung. Dari pengolahan es krim sayur tersebut terdapat hasil sisa berupa ampas wortel. Ampas wortel adalah limbah atau sisa dari proses pembuatan instan wortel (Kurniawati 2010). Ampas merupakan bagian dari wortel yang belum banyak diketahui manfaatnya. Kebanyakan masyarakat menganggap ampas hanya sebagai sisa atau limbah dari suatu pengolahan wortel. Hal tersebut sangat disayangkan semestinya limbah wortel dapat diolah kembali menjadi suatu produk.

Walaupun disebut limbah, ampas wortel masih mengandung zat gizi khususnya β -karoten dan serat (Kurniawati 2010). Kandungan serat yang masih ada pada ampas wortel sangat baik untuk mengatasi masalah pencernaan. Selain itu serat juga berfungsi untuk membantu menurunkan berat badan, dan menjaga kadar gula darah. Sedangkan β -karoten berfungsi sebagai antioksidan yang dapat melindungi tubuh dari radikal bebas. Adapun jumlah ampas wortel dari sisa pengolahan es krim sayur yang dapat dilihat pada Tabel 1.



Tabel 1 Jumlah sisa pengolahan es krim sayur berupa ampas wortel pada Kaliandra Organic Farm per bulan tahun 2021

Bulan	Jumlah total wortel untuk pengolahan es krim sayur (kg)	Ampas wortel (kg)
Januari	1,5	0,75
Februari	1,5	0,75
Maret	1,5	0,75
April	1,5	0,75

Sumber : Kaliandra Organic Farm (2021)

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa terdapat jumlah sisa atau limbah pengolahan dari es krim sayur yang masih bisa dimanfaatkan kembali oleh perusahaan. Selain diperoleh dari pengolahan es krim sayur, ampas wortel juga dapat berasal dari wortel yang dipanen dan tidak terjual setiap minggunya. Selanjutnya diperlukan inovasi untuk memanfaatkan kandungan yang ada dan meningkatkan nilai ekonomis dari ampas wortel sehingga dapat memberikan keuntungan kepada perusahaan. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan cara menjadikan ampas wortel sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue bolu.

Bolu kukus merupakan kue yang dihasilkan dari tepung terigu dengan penambahan bahan-bahan lain untuk menambah zat gizi yang diproses dengan cara pengukusan atau pengovenan (Hapsari 2015). Supaya kue bolu memiliki nilai manfaat bagi yang mengonsumsinya, maka dibutuhkan upaya untuk memperkaya kandungan kue tersebut. Cara yang dapat dilakukan yaitu dengan penambahan ampas wortel dan penggunaan varian rasa. Varian rasa yang digunakan pada kajian pengembangan bisnis ini yaitu berasal dari selai murbei milik perusahaan. Penggunaan selai murbei bertujuan untuk membuat dan menciptakan cita rasa untuk kue bolu. Kandungan yang dimiliki murbei seperti protein, karbohidrat, serat, vitamin C, dan vitamin E bermanfaat untuk menurunkan kolesterol dalam darah, mengontrol kadar gula darah, dan mengontrol berat badan. Pemanfaatan ampas wortel yang dijadikan bahan tambahan untuk kue bolu merupakan salah satu alternatif yang tepat untuk menghasilkan produk pangan lokal yang bergizi dan digemari oleh masyarakat. Dengan adanya kajian pengembangan bisnis bolu ampas wortel ini diharapkan dapat meningkatkan minat dari masyarakat untuk mengonsumsi produk pangan lokal.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang ada diatas, tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis ini adalah :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis

Ide pengembangan bisnis ini diperoleh dari hasil analisis SWOT yang berdasarkan analisis lingkungan eksternal dan internal. Ide pengembangan bisnis yang digunakan diambil dari strategi S-O dalam upaya memanfaatkan peluang yang ada dengan memaksimalkan kekuatan yang ada pada Kaliandra Organic Farm.



2. Menyusun dan mengkaji kelayakan ide pengembangan bisnis
Rencana pengembangan ide bisnis berupa pendirian unit bisnis bolu ampas wortel pada Kaliandra Organic Farm menggunakan metode *business plan* yang berdasarkan aspek finansial dan non finansial. Aspek non finansial meliputi aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis/produksi, aspek manajemen dan organisasi, aspek sumber daya manusia, dan aspek kolaborasi. Aspek finansial meliputi perencanaan keuangan yang mengkaji kelayakan bisnis menggunakan analisis laba rugi, analisis arus kas (*cash flow*), dan analisis *switching value*.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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 IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.