

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertanian organik merupakan sistem pertanian terpadu dengan mengoptimalkan produktivitas agro-ekosistem secara alami yang mampu menghasilkan bahan pangan berkualitas dan berkelanjutan (Yuriansyah *et al.* 2020). Hasil Survei Pertanian Organik Indonesia (SPOI) pada tahun 2019 dengan jumlah responden sebanyak 274 orang yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia, menyatakan bahwa konsumen yang tidak mengonsumsi makanan organik sebesar 34,57% (Aliansi Organik Indonesia 2019). Hal ini menunjukkan bahwa sebanyak 65,43% orang mengonsumsi produk organik, sehingga prospek pertanian organik juga akan semakin meningkat untuk kedepannya termasuk bagi prusaahaan budi daya organik. Salah satu perusahaan di wilayah Jawa Timur yang melakukan budi daya pertanian organik khususnya komoditas sayur dan buah berada di wilayah Pasuruan yaitu Kaliandra Organik Farm.

Jenis sayur yang dibudidayakan di Kaliandra Organic Farm beraneka ragam seperti kailan, kangkung, bayam, selada, *spinach*, dan romain. Setiap jenis sayur yang dibudidayakan di Kaliandra Organic Farm memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh, termasuk sayur kailan (*Brassica oleraceae Var.acephala*). Sayur kailan juga dikenal sebagai kale Cina, brokoli Cina, dan brokoli bunga putih, mirip brokoli dan kale (Permatasari dan Herlina 2018). Sejalan dengan perkembangan peradaban manusia, tanaman kailan baru dibudidayakan oleh masyarakat setelah diketahui tanamannya kailan ini dapat dimanfaatkan untuk bahan pangan sayuran yang mempunyai komposisi nilai gizi yang baik (Samadi 2013). Adapun kandungan gizi yang terdapat dalam 100 g sayur kailan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Kandungan gizi tiap 100 g sayur kailan

No.	Unsur gizi	Jumlah kandungan gizi	Satuan
1.	Energi (kalori)	35,00	kal
2.	Protein	3,00	g
3.	Lemak	0,40	g
4.	Karbohidrat	6,80	g
5.	Serat	1,20	g
6.	Kalsium (Ca)	230,00	mg
7.	Fosfor (P)	56,00	mg
8.	Besi (Fe)	2,00	mg
9.	Vitamin A	135,00	mcg RAE
10.	Vitamin B ₁ (Thiamine)	0,10	mg
11.	Vitamin B ₂ (Riboflavin)	0,13	mg
12.	Vitamin B ₃ (Niacin)	0,40	mg
13.	Vitamin C	93,00	mg
14.	Air	78,00	Mg

Sumber : Samadi (2013)

Berdasarkan Tabel 1, sumber utama kandungan gizi kailan adalah vitamin dan air. Jenis vitamin yang dikandung sayur kailan yaitu Vitamin A, Vitamin B₁ (Thiamine), Vitamin B₂ (Riboflavin), Vitamin B₃ (Niacin), dan Vitamin C. Adanya sumber air dan vitamin, kailan sangat bermanfaat untuk pembentukan dan pemeliharaan kesehatan tulang dan gigi, pembentukan sel darah merah (hemoglobin), dan memelihara kesehatan mata. Kandungan sumber karbohidrat dan lemak pada sayur kailan juga dapat meningkatkan proses metabolisme tubuh seperti proses pencernaan, pernafasan, dan meningkatkan energi di dalam tubuh sehingga manusia dapat melakukan aktivitas. Sementara zat protein yang terkandung dalam kailan bermanfaat untuk pembangunan jaringan tubuh seperti otot-otot, daging, dan lain-lain (Samadi 2013).

Kaliandra organic farm menjaga ketersediaan sayur kailan dengan cara bekerja sama dengan mitra kongsi. Selain itu perusahaan juga menjaga sayur kailan segar agar berkualitas dengan cara melakukan sortasi sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan. Sortasi merupakan kegiatan yang dilakukan untuk memisahkan produk yang baik dengan yang buruk atau kegiatan yang memisahkan produk berdasarkan tingkat keutuhan atau kerusakan produk, karena cacat mekanis atau alami (Hoesin 2020). Kriteria sayuran yang lolos sortasi yang ditetapkan oleh Kaliandra Organic Farm adalah sayuran yang tidak memiliki banyak lubang pada daun akibat hama dan tidak adanya cabuk di balik daun. Adapun jumlah rata-rata sayur kailan organik tidak lolos sortasi per periode Januari-April 2021 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Rata-rata jumlah sayur kailan hasil sortasi per periode Januari-April 2021 pada Kaliandra Organic Farm

Keterangan	Jumlah panen kotor (Kg)	Jumlah panen bersih (Kg)	Jumlah sortasi (Kg)
Minggu	116,6	101,9	14,7
Bulan	466,4	407,6	58,8

Sumber : Kaliandra Organic Farm (2021)

Berdasarkan Tabel 2, rata-rata jumlah sayur kailan yang dipanen dalam kurun waktu satu minggu dapat menghasilkan sebanyak 116,6 kg. Jumlah tersebut adalah jumlah dari panen kotor sayur kailan atau sebelum dilakukan sortasi. Setelah adanya sortasi, maka panen bersih dalam satu bulan mencapai 407,6 kg dan sayur kailan yang tidak lolos sortasi sebanyak 58,8 kg. Pada perusahaan Kaliandra Organic Farm kriteria sayur kailan yang tidak masuk ke dalam standar adalah sayur yang memiliki banyak lubang pada daun dan terdapat cabuk di balik daun. Kegiatan sortasi ini selalu dilakukan oleh karyawan setelah sayur disetor kepada bagian logistik. Ketersediaan hasil sortasi yang kontinu tersebut dapat menjadi kekuatan bagi perusahaan untuk memberikan nilai tambah pada sayur kailan yang tidak lolos sortasi dengan membuat produk olahan.

Kaliandra Organic Farm memiliki produk olahan sayur makanan ringan basah seperti lumpia sayur dan nugget sayur sedangkan saat ini perusahaan belum memproduksi produk olahan sayur makanan ringan kering. Hal tersebut dapat menjadi potensi perusahaan untuk menciptakan produk baru makanan ringan kering dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku yang ada yaitu sayur

kailan hasil sortasi. Produk makanan ringan kering tersebut salah satunya adalah kerupuk.

Kerupuk merupakan makanan kudapan yang bersifat kering, ringan, terbuat dari bahan yang mengandung pati cukup tinggi dan makanan kudapan yang populer, mudah cara membuatnya, beragam warna dan rasa, dan disukai oleh segala lapisan usia (Hadinoto dan Fasa 2019). Kerupuk juga memiliki jenis yang beraneka ragam seperti kerupuk sayur. Salah satu sayuran yang dapat digunakan sebagai bahan baku kerupuk yaitu sayur kailan.

Kaliandra organik farm memasarkan semua produknya ke pelanggan tetap seperti hotel, restoran, *catering*, supermarket, dan *reseller* yang berada di beberapa wilayah Jawa Timur hingga ke luar pulau Jawa. Dikarenakan pelanggan tetap tersebut umumnya lebih membutuhkan produk primer berupa sayuran dan buah organik untuk diolah kembali maka perusahaan dapat mencari tempat distribusi yang lain agar dapat memperluas pasar dan memperkenalkan produk olahan yang baru. Gunawan Wicaksono, sekretaris Disparbud Kabupaten Pasuruan mengatakan bahwa tahun 2019 dari target 2,5 juta wisatawan, realisasinya mencapai 2,687 juta wisatawan. Pada tahun 2020 ditargetkan meningkat hingga 2,7 juta wisatawan (Radar Bromo 2020). Pernyataan tersebut menandakan bahwa meningkatnya wisatawan yang ada di Pasuruan dapat menjadi potensi pasar untuk kerupuk kailan organik untuk didistribusikan ke toko oleh-oleh di Kabupaten Pasuruan.

Strategi yang diambil untuk kajian pengembangan bisnis ini yaitu strategi S-O dengan memanfaatkan kekuatan perusahaan yaitu adanya ketersediaan bahan baku kailan tidak lolos sortasi dan adanya tempat pemasaran di *resort* yayasan Kaliandra Sejan. Selain itu terdapat peluang semakin meningkatnya konsumsi pangan organik dan semakin meningkatnya wisatawan di Kabupaten Pasuruan. Berdasarkan kekuatan dan peluang tersebut strategi yang diambil yaitu dengan cara pendirian unit bisnis kerupuk sayur kailan organik.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang tersebut tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis ini adalah sebagai berikut :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Kaliandra Organic Farm
Adanya permasalahan yang terdapat pada perusahaan berupa tersedianya sayur kailan organik hasil sortasi yang kontinu dapat digunakan perusahaan untuk merumuskan ide pengembangan bisnis untuk meningkatkan posisi perusahaan dengan menganalisis faktor lingkungan eksternal dan lingkungan internal perusahaan.
2. Menyusun rencana pengembangan bisnis
Setelah merumuskan ide pengembangan bisnis kerupuk sayur kailan organik, maka tujuan selanjutnya adalah menyusun dari rencana pengembangan bisnis tersebut berdasarkan aspek finansial dan non finansial.

