

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peppermint merupakan tanaman yang sebagian besar ditanam di eropa, tanaman ini telah digunakan untuk keperluan obat-obatan selama bertahun-tahun. Peppermint memang terkenal ampuh untuk meredakan sakit perut, dan seringkali digunakan sebagai bahan utama dalam minuman hangat seperti teh. Peppermint termasuk jenis daun mint yang paling populer. Peppermint tidak hanya di gunakan sebagai obat rumahan tapi juga banyak digunakan dalam beragam produk seperti pasta gigi, permen karet, makanan dan minuman, hingga obat batuk. Genus *mentha* mempunyai 25-30 spesies yang berkembang di wilayah Eurasia, Australia, dan Afrika Selatan (Lange dan Croteau 1999). Daun peppermint (*Mentha piperita* L) mempunyai aroma wangi dan cita rasa dingin menyegarkan. Aroma wangi daun mint disebabkan kandungan minyak atsiri berupa minyak menthol. Daun peppermint mengandung vitamin C, provitamin A, fosfor, zat besi, kalsium dan potassium. Berbagai mamfaat serta keunggulan yang dimiliki daun mint jenis peppermint ini dapat menjadi nilai jual dan menciptakan ketertarikan tersendiri bagi konsumen. Banyak konsumen Family Hidroponik yang menyukai daun peppermint karena aroma yang dihasilkan dalam sebuah minuman hangat.

Family Hidroponik merupakan salah satu unit bisnis yang membudidayakan daun peppermint berbasis hidroponik di daerah Jambi Selatan Kota Jambi dengan luas lahan tanam hidroponik sebesar 150m² dan dapat memproduksi hasil panen mencapai 1.860kg dalam satu tahun. Namun tidak semua daun peppermint tersebut memenuhi kriteria sortasi dan grading pasar. Kriteria tersebut terbagi menjadi empat kriteria yaitu *grade A, B, C* dan *BS*. *Grade A* adalah kriteria yang biasa dipasarkan di supermarket dan *marketplace online*, konsumen langsung yang menjual sayuran fresh dengan kualitas baik. Sedangkan *grade B* Dan *C* biasanya dipasarkan kepada toko yang menjual sayuran kualitas standar. Dan *grade BS* adalah sisa hasil sortasi yang tidak dapat dijual karena tidak memenuhi kriteria pasar, seperti daun peppermint yang gosong akibat dari berlebih nutrisi, daun peppermint yang tua, dan daun terdapat bintik hitam serta kuning sekitar daun peppermint. *Grade* tersebut belum termamfaatkan secara maksimal terlebih saat moment panen raya. Jumlah persentase hasil panen *grade A, B, C* dan *BS* adalah 40%, 20%, 15% dan 25%. Persentase *grade BS* dari total hasil panen cukup banyak yaitu sebesar 25%. Produksi daun peppermint selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1 Penawaran dan Permintaan peppermint di Family Hidroponik 2018-2020

Daun Peppermint	Penawaran daun peppermint (kg)			Permintaan daun peppermint (kg)		
	2018	2019	2020	2018	2019	2020
<i>Grade A</i>	2.976	2.604	1.860	2.976	2.604	1.860
<i>Grade B</i>	2.872	2.548	1.744	2.872	2.548	1.744
<i>Grade C</i>	2.371	2.102	1.583	2.371	2.102	1.583
<i>Grade BS</i>	1.932	1.765	1.860	-	-	-
Total per Tahun	10.151	9.019	7.047	8.219	7.254	5.187

Sumber: Family Hidroponik (2021)



Data tersebut dapat dilihat bahwa jumlah daun peppermint yang tidak lolos sortir pasar dan *grade* BS mencapai 1-2 ton pertahun terakhir. Biasanya *grade* tersebut akan dibuang sia-sia atau diberikan ke pakan ternak, padahal hal tersebut masih layak untuk konsumsi dan dapat dimanfaatkan terutama menjadi produk olahan. Karena produk olahan tidak memperhatikan penampilan daun yang seperti apa dan bentuk yang bagaimana, yang terpenting adalah kualitas buah. Kondisi daun peppermint *grade* BS masih bagus dan layak di konsumsi, hanya saja ada sedikit beberapa daun yang gosong akibat dari kelebihan nutrisi yang di berikan serta daun tua yang masih layak konsumsi.

Daun peppermint dapat diolah menjadi berbagai produk olahan, salah satunya menjadi teh peppermint. Teh daun peppermint adalah produk minuman herbal instan yang diolah dengan cara mengeringkan daun peppermint mencapai kekeringan yang tertentu menggunakan oven khusus pengering daun peppermint. Olahan tersebut bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dan memanfaatkan buah yang tidak lolos sortasi sehingga dapat menjadi pendapatan tambahan untuk perusahaan serta sebagai salah satu ide pengembangan bisnis perusahaan.

Potensi tanaman daun peppermint dalam bisnis industri memiliki peluang yang sangat menjanjikan sebagai produk olahan teh kemasan. Selain itu, adanya pengolahan daun peppermint yang lebih baik menjadi teh daun peppermint dalam bentuk kering akan menambah nilai jual daun peppermint dengan strategi pemasaran yang dilakukan secara *offline* dan *online*. Produk teh peppermint yang dihasilkan dikenalkan kepada seluruh masyarakat Kota Jambi serta dilakukan optimalisasi pengolahan dan pengolahan tanaman daun peppermint menjadi produk turunan yang intensif melalui penyuluhan interaktif, pelatihan pengolahan dan pengemasan produk teh peppermint. Langkah lain yang diambil yaitu dengan melakukan pengembangan kuantitas dan kualitas tanaman peppermint, pengolahan teh daun peppermint, dan pemasaran. Dengan demikian, produksi teh daun peppermint olahan dapat berjalan berkelanjutan sehingga mampu meningkatkan ekonomi perusahaan.

1.2 Tujuan

Penulisan laporan akhir yang berjudul Pendirian Unit Bisnis Pengolahan Daun Peppermint Menjadi Teh Peppermint Pada Family Hidroponik Kota Jambi, terbagi menjadi dua tujuan diantaranya sebagai berikut:

1. Merumuskan ide perencanaan dan pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal pada Family Hidroponik Kota Jambi
2. Menyusun dan mengkaji kelayakan pengembangan bisnis berdasarkan perencanaan finansial dan *non* finansial pada Family Hidroponik Kota Jambi.

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.