

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya dan sangat potensial dengan hasil pertaniannya, dikarenakan struktur geografis dan iklim yang sangat mendukung dibidang pertanian, hal penting yang harus kita tau bahwa pertanian merupakan sektor yang sangat penting dalam suatu negara karena mayoritas kebutuhan manusia terpenuhi dalam bidang pertanian untuk memenuhi kebutuhan hidup seperti sandang, pangan dan papan. Berikut adalah data perkembangan konsumsi sayur di Indonesia pada tahun 2015 – 2018 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Perkembangan konsumsi sayur tahun 2015 – 2018

No	Tahun	Perkembangan konsumsi sayur (Kg/Kap/Tahun)
1	2015	60,0
2	2016	60,7
3	2017	51,9
4	2018	54,0

Sumber : Badan Ketahanan Pangan (2019)

Tabel 1 menjelaskan tentang perkembangan konsumsi sayuran tahun 2015 – 2018 yang mulai mengalami penurunan mulai dari tahun 2017 namun menurut Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) menyatakan bahwa hasil survei yang dilakukan pada bulan September – 5 Oktober 2020, keluarga mulai lebih sering untuk mengkonsumsi makanan sehat, karena mampu menjaga imun tubuh dimasa pandemi Covid-19 yang menyerang imun tubuh yang lemah dan pandemi ini sudah mewabah di Indonesia mulai dari awal tahun 2020. Pada level nasional menurut BPS tahun 2019, bayam merupakan komoditas sayuran kedua terbanyak dikonsumsi setelah kangkung sebesar 9,26 gram/kapita sehari.

Tanaman horensa atau bayam Jepang (*Spinacia oleracea L.*) merupakan tanaman asli yang berasal dari daratan Asia bagian barat dan barat daya. Namun horensa juga dapat ditemukan di benua Eropa, Amerika, Asia dan Australia. Tanaman horensa merupakan tanaman musiman (*annual crop*) yang memiliki dua fase perkembangan yang berbeda yaitu fase vegetatif bisa dibilang fase tumbuhnya akar, batang dan daun lalu generatif adalah fase tumbuhnya bunga (fase reproduksi). Waktu yang tepat untuk memanfaatkan tanaman horensa itu sendiri adalah saat fase vegetatif. Horensa memiliki banyak manfaat yaitu membantu menjaga kesehatan jantung, mencegah penuaan dini, mencegah anemia, memperlancar proses pencernaan, melindungi mata dari sinar UV dan berikut adalah kandungan gizi pada 100 gram tanaman horensa dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Kandungan gizi bayam jepang per 100 gram

Kandungan gizi	Satuan	Jumlah
Total Lemak	gr	0,4
Lemak Jenuh	gr	0,1
Total Karbohidrat	gr	3,6
Serat	gr	2,2
Gula	gr	0,4
Protein	gr	2,9
Natrium	mg	79
Kalium	mg	558
Kalsium	mg	99,0
Besi	mg	2,71
Vitamin A	IU	9377,0
Beta Karoten	mcg	5626,0
Vit. B1 (Tiamin)	mg	0,078
Vit. B2 (Riboflavin)	mg	0,189
Vit. B3 (Niasin)	mg	0,724
Vit. B5 (Asam Pantotenat)	mg	0,065
Vit. B6 (Piridoksin)	mg	0,195
Vit. B12 (Kobalamin)	mcg	0,0
Vitamin C	mg	28,1
Vitamin D	mcg	0,0
Vitamin E	mg	2,03
Vitamin K	mcg	482,9

Sumber: Andra Farm (2019)

Horensa termasuk produk sayuran hortikultura dengan pangsa pasar tersendiri dan memiliki nilai ekonomis tinggi karena memiliki harga jual yang tinggi mulai dari *onfarm* maupun industri olahannya dan mempunyai harga jual yang tinggi daripada sayuran lokal. Melihat potensi tersebut, pulau Jawa khususnya Jawa Barat memiliki peluang yang besar dalam budidaya horensa.

CV Soebi Agrikultura Indonesia melihat peluang itu sangat baik dan cukup serius dengan budidaya horensa. Dilihat dari perkembangan produksi setiap panennya dari tahun 2018 sampai tahun 2021 pada Tabel 3.

Tabel 3 Perkembangan produksi horensa pada CV Soebi Agrikultura Indonesia tahun 2018-2021

Tahun	Satuan	Total panen
2018	kg	288
2019	kg	720
2020	kg	1440
2021	kg	540

Sumber: CV. Soebi Agrikultura Indonesia (2021)

Tabel 3 menjelaskan tentang peningkatan dari produksi horensa untuk setiap tahunnya, namun hasil Tabel 3 hanyalah perhitungan kotor dari total timbangan horensa itu sendiri dikarenakan belum melalui fase sortasi dan untuk tahun 2021 dimulai dari bulan Januari sampai Maret. Dalam satu kali kegiatan panen horensa memperoleh 15 kg namun sesuai kebijakan perusahaan, karena yang terjual hanya

10 kg lalu 5 kg hasil sortasi itu hanya terbuang begitu saja dikarenakan perusahaan belum ada pengolahan sisa-sisa horensa itu sendiri, tentu hal tersebut membuat pendapatan perusahaan dari horensa tidak optimal. Standar kebijakan dari perusahaan untuk horensa terdiri dari daun tidak berwarna kuning, batang daun tidak patah, daun tidak cacat, tanaman tidak mempunyai batang tunggal besar, ataupun tidak busuk, tetapi kualitas dari 5 kg dari horensa diperusahaan CV Soebi Agrikultura Indonesia masih sangat layak. Karena cenderung patah di batang daun atau mempunyai batang tunggal besar. Melihat hasil horensa tersebut yang banyak dan layak namun hanya terbuang sia-sia, maka diolahnya menjadi unit bisnis olahan baru merupakan salah satu solusi untuk meningkatkan dan mengoptimalkan pendapatan perusahaan dari horensa, unit bisnis baru yaitu stik horensa, stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng (Pratiwi 2013). Stik yang berbahan dasar tepung yang sangat digemari masyarakat dan horensa merupakan tanaman eksklusif jepang yang kaya akan kandungan zat gizi yaitu vitamin dan mineral. Vitamin yang terkandung antara lain vitamin K, A, C, B1, B2, B6, asam folat, dan vitamin, selain itu karena sumber daya manusia untuk membuat stik horensa tersedia di perusahaan. Stik horensa menjadikannya stik enak sekaligus kaya akan manfaat dan berpotensi untuk direalisasikan produknya.

## 2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang, tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis yaitu sebagai berikut:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis peningkatan pendapatan horensa dengan memanfaatkan hasil sortasi horensa menjadi stik horensa pada CV Soebi Agrikultura Indonesia.
2. Menyusun kajian perencanaan pengembangan bisnis peningkatan pendapatan dengan pemanfaatan hasil sortasi horensa menjadi stik horensa pada CV Soebi Agrikultura Indonesia berdasarkan aspek non finansial dan finansial.



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