

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan industri makanan dan minuman menjadi salah satu penopang pertumbuhan non migas nasional. Sektor makanan dan minuman selalu menunjukkan pertumbuhan positif dan memberikan kontribusi terbesar pada pertumbuhan non migas nasional, bahkan industri makanan dan minuman nasional terbukti menjadi salah satu industri dengan tingkat pertumbuhan cukup tinggi pada sektor industri pengolahan non migas di Indonesia. Hal tersebut menunjukkan bahwa sektor industri makanan dan minuman mempunyai peranan yang besar dalam pertumbuhan ekonomi Indonesia. Peluang usaha industri makanan menjadi salah satu prospek yang menjanjikan dibandingkan usaha lainnya. Ketertarikan masyarakat khususnya diperkotaan sangat besar terhadap kuliner, hal tersebut mempengaruhi tingginya tingkat permintaan terhadap berbagai jenis makanan. Disamping itu, usaha industri makanan relatif mudah dengan adanya dukungan dari teknologi yang sederhana dan bahan baku primer hasil dari pertanian maka usaha industri makanan mampu didirikan.

Salah satu bahan baku untuk produk olahan pangan yaitu bayam merah. Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*) merupakan tanaman sayuran yang bergizi tinggi dan digemari oleh semua lapisan masyarakat. Selain itu, bayam merah banyak mengandung vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan zat besi yang sangat berguna untuk pertumbuhan. Akar bayam merah juga dapat digunakan sebagai bahan obat tradisional, sedangkan pada daunnya dapat digunakan sebagai pewarna makanan alami sehingga dapat mengurangi penggunaan pewarna sintetik (Rukmana 2008). Kandungan bayam tersebut berguna untuk penderita anemia, mencegah penyakit hati dan kanker. Adapun kandungan gizi pada bayam merah per 100 gram dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Kandungan gizi bayam merah per 100 gram

Kandungan gizi	Jumlah per 100 gram
Energi	41,2 Kkal
Karbohidrat	6,3 gram
Protein	2,2 gram
Lemak	0,8 gram
Serat	2,2 gram
Kalsium	520 magnesium
Zat Besi	7 magnesium
Vitamin C	62 magnesium

Sumber : Sayurbox (2020)

Bayam merah dibandingkan bayam hijau, memang kurang populer, namun bayam merah mengandung banyak zat gizi yang bermanfaat untuk kesehatan. Masyarakat pada umumnya lebih mengenal bayam hijau daripada bayam merah, karena kurangnya ketertarikan masyarakat untuk mengkonsumsi bayam merah. Salah satu upaya untuk meningkatkan daya tarik mengkonsumsi bayam merah yaitu pemanfaatan bayam merah untuk dijadikan produk olahan.

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

Institut Pertanian Bogor (Institut Pertanian Bogor) (IPB) (Bogor) (Indonesia) (Agribusiness University)

Salah satu perusahaan yang bergerak dibidang produksi sayuran hidroponik dan menghasilkan sayuran bayam merah adalah Kebun Bilabong. Kebun Bilabong mampu memanfaatkan lahan sayur hidroponik dan produksi bayam merah dilakukan secara kontinu atau berkelanjutan. Salah satu cara untuk memanfaatkan hasil produksi bayam merah dengan cara mengembangkan produk turunan, produk turunan yang akan dikembangkan pada Kebun Bilabong yaitu pengolahan stik bayam merah. Hal ini dapat dilakukan karena produksi bayam merah tidak sepenuhnya terjual, dan terbuang begitu saja sehingga mengalami kerugian bagi perusahaan. Oleh karena itu, dengan adanya pemanfaatan produk bayam merah menjadi pengolahan stik bayam merah membuat perusahaan dapat mengalami keuntungan. Berdasarkan hasil kuisioner dan survei terhadap 190 orang, menunjukkan minat dan bersedia membeli produk stik bayam. Produk olahan stik bayam merah yang ditawarkan oleh Kebun Bilabong dapat dijual di *offline store*, *online store* dan di titipkan di toko oleh-oleh wilayah Bogor. Dengan demikian, bisnis diharapkan dapat dijalankan untuk meningkatkan pendapatan perusahaan.

## 1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang pada bab pendahuluan, Adapun tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis ini yaitu :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pengolahan stik bayam merah pada Kebun Bilabong.
2. Menyusun dan mengkaji rencana pengembangan bisnis pengolahan stik bayam merah secara finansial dan non finansial.

