

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dan maritim. Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki potensi pertanian yang cukup besar. Sektor pertanian di Indonesia dianggap sebagai salah satu faktor yang memberikan kontribusi terhadap perekonomian nasional. Sektor pertanian meliputi subsektor hortikultura, subsektor perikanan, subsektor tanaman bahan makanan, dan subsektor kehutanan. Subsektor tanaman bahan makanan atau disebut tanaman pangan adalah berbagai jenis tumbuhan yang sudah ada sejak lama, dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar hutan untuk kebutuhan pangan mereka. Adapun jenis tanaman pangan secara umum, terdiri atas 3 (tiga) jenis yaitu tanaman pangan *serelia*, tanaman pangan umbi-umbian, dan tanaman pangan kacang-kacangan. Tanaman pangan kacang-kacangan atau polong merupakan tanaman sumber energi yang baik bagi tubuh karena mengandung beragam nutrisi seperti protein, vitamin, mineral, dan lemak sehat.

Kedelai merupakan salah satu tanaman anggota kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein nabati yang paling tinggi jika dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan yang lainnya seperti kacang tolo, kacang merah, kacang hijau, kacang gude dan kacang tanah. Kedelai biasanya dikonsumsi dengan cara diolah terlebih dahulu. Adapun beberapa metode pengolahan kedelai diantaranya yaitu perebusan, pengecilan partikel dan penyaringan, penggumpalan, dan fermentasi (Wariso dan Dahlana 2010). Metode fermentasi termasuk sebagai salah satu metode yang paling banyak digunakan dalam proses pengolahan kedelai. Beberapa produk olahan kedelai dengan proses fermentasi yaitu tempe, kecap, sauco, oncom, dan nata de soya.

Oncom sendiri merupakan makanan olahan berasal dari kedelai, nilai gizinya hampir sama dengan tahu dan tempe, mengandung protein dan lemak yang baik bagi tubuh. Proses pembuatan oncom hampir sama dengan tempe yaitu dengan proses fermentasi yang dilakukan oleh beberapa jenis kapang, saat ini ada dua jenis oncom yaitu oncom merah yang dihasilkan oleh kapang *Neurospora sitophila* dan oncom hitam yang dihasilkan oleh kapang *Rhizopus oligosporus* (Astawan 2009). Oncom dengan penggunaan kapang *Neurospora sitophila*, dalam kaitannya dengan *aflatoksin*, pada proses fermentasi bungkil kacang tanah dapat mengurangi kandungan *aflatoksin* sebesar 50%. Adapun kandungan gizi oncom per 100 gram BDD (Berat Dapat Dimakan) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Kandungan gizi oncom per 100 gram BDD

Kandungan gizi	Berat bersih
Air	57 g
Energi	187 kal
Protein	13 g
Lemak	6 g
Karbohidrat	22,6 g
Abu	1,4 g
Kalsium	96 mg

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

Tabel 1 Kandungan gizi oncom per 100 gram BDD (lanjutan)

Kandungan gizi	Berat bersih
Fosfor	115 mg
Besi	27 mg
Retinol (Vitamin A)	0 mcg
Thiamin (Vitamin B1)	0,09 mg
Riboflavin (Vitamin B2)	0 mg
Niasin	1,6 mg
Vitamin C	0 mg

Sumber : Afifah (2021)

Tabel 1 menunjukkan kandungan gizi yang terdapat pada oncom per 100 gram BDD (Berat Dapat Dimakan) memberikan manfaat positif bagi kesehatan. Oleh karena itu, oncom baik untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Di wilayah Jawa Barat, sentra produksi oncom salah satunya terdapat di daerah Bogor, yakni pada perusahaan Oncom Tjigowek Ibu Nana Bogor. Perusahaan Oncom Tjigowek Ibu Nana Bogor adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan oncom. Perusahaan ini merupakan perusahaan yang berdiri dengan status kepemilikan sendiri, berlokasi di Jl.Kp.Pisang Rt 04/Rw 07 No.38 Kelurahan Karadenan, Kabupaten Cibinong Bogor, Jawa Barat. Perkembangan produksi oncom pada perusahaan Oncom Tjigowek Ibu Nana Bogor dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Pelanggan tetap oncom para Perusahaan Oncom Tjigowek Ibu Nana Bogor

No	Pelanggan tetap	Jumlah permintaan
1	Pasar Bogor	225
2	Pasar Jambu Dua	120
3	Pasar Citayam	550
4	Pasar Ciluar	300
5	Pasar <i>President</i> Merdeka	500
6	Pasar Bojong	420

Sumber : Perusahaan Oncom Tjigowek Ibu Nana Bogor (2021)

Tabel 2 merupakan data jumlah pembeli utama atau pelanggan tetap pada Perusahaan Oncom Tjigowek Ibu Nana Bogor. Berdasarkan data dari Tabel 2 diketahui jumlah permintaan yaitu sebesar 2.115 kajang dengan total penawaran dari perusahaan sebesar 2.300 kajang, yang berarti terdapat sisa penjualan (tidak laku dipasaran) sebesar ±150 kajang. Oncom tersebut menyebabkan perusahaan memiliki limbah yang tidak terselesaikan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu dengan melakukan pemanfaatan oncom untuk dijadikan sebagai produk olahan.

Berdasarkan hasil survei dan kuesioner yang telah dilaksanakan, dari data tersebut menunjukkan bahwa rata-rata produk olahan dengan bahan baku oncom adalah combro, sedangkan produk olahan tutug oncom instan masih jarang dijual di pasaran. Adapun data permintaan dan penawaran terhadap produk olahan tutug oncom instan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Rincian permintaan dan penawaran tutug oncom instan

No	Tempat pemasaran	Permintaan (toples)
1	Supermarket Superindo	100
2	Supermarket Ngesti	80
	Total	180

Tabel 3 menunjukkan bahwa jumlah permintaan cenderung lebih banyak dibandingkan jumlah penawaran di pasaran. Hal tersebut menjadi peluang bagi Perusahaan Oncom Tjigowek Ibu Nana Bogor untuk menjalankan pendirian unit bisnis baru tutug oncom instan.

### Tujuan

Merumuskan ide pemikiran guna pengembangan usaha pada Perusahaan Oncom Tjigowek Ibu Nana Bogor berdasarkan analisis lingkungan eksternal dan lingkungan internal.

Menyusun strategi dan mengkaji rencana pengembangan usaha pada Perusahaan Oncom Tjigowek Ibu Nana Bogor.

