

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertanian merupakan kegiatan bercocok tanam disuatu lahan guna memenuhi kebutuhan pangan. Sektor pertanian Indonesia juga memiliki peranan penting dalam struktur pembangunan perekonomian nasional. “Pentingnya sektor pertanian dalam perekonomian Indonesia dapat dilihat dari aspek kontribusinya terhadap BPD (Badan Perwakilan Desa), penyediaan lapangan kerja, penyediaan penganekaragaman numukan, kontribusinya untuk mengurangi jumlah orang-orang miskin dipedesaan dan peranannya terhadap nilai devisa yang dihasilkan dari ekspor (Soekartawi 2010).

Ubi jalar mengandung karbohidrat yang tinggi dan dapat dijadikan sebagai sumber utama substitusi beras atau sebagai tanaman diversifikasi pangan. Ubi jalar lebihhannya dibandingkan dengan umbi umbian lain adalah mengandung Antosianin yang terkandung pada ubi jalar berfungsi sebagai antioksidasi, antikanker, antibakteria, mempunyai daya perlindungan terhadap kerusakan hati, jantung dan stroke. Daging ubi jalar yang berwarna kuning banyak mengandung betakaroten. (Putri 2015). Daging ubi jalar yang berwarna kuning dan orange lebih lunak, sedangkan daging ubi jalar yang berwarna ungu dan putih biasanya lebih padat dan kering (Murtiningsih dan Suyati 2011).

Ubi Jalar adalah salah satu jenis tanaman yang banyak tumbuh di daerah sub tropis dan tergolong sebagai tumbuhan tropika dan subtropika. Ubi jalar juga masuk dalam keluarga *Euphorbiaceae*, atau terkenal sebagai sumber utama karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Selain itu ubi jalar juga bermanfaat sebagai sumber energi bagi tubuh dan juga protein yang sangat rendah lemak.

Tabel 1 Kandungan nutrisi pada ubi jalar

No	Kandungan nutrisi	Jumlah kandungan	Satuan
1	Energi	151	Kkal
2	Karbohidrat	35,4	gr
3	Protein	1,6	gr
4	Lemak	0,3	gr
5	Kolesterol	0	Mg
6	Serat	1,8	gr

Sumber: Kementerian pertanian RI (2017)

Berdasarkan pada Tabel 1 menunjukan banyaknya kandungan nutrisi yang terdapat pada ubi jalar yang baik untuk tubuh manusia. Selain itu, terdapat banyak nutrisi yang terkandung pada ubi jalar serta mengandung banyak vitamin yang baik untuk kesehatan kita.

Gapoktan Mandiri Jaya merupakan perusahaan yang membudidayakan berbagai macam komoditas palawija dan jambu kristal. Berlokasi di Kabupaten Bogor, tepatnya di desa Cikarawang membuat komoditas palawija mudah di budidayakan karena ph tanah di desa Cikarawang sangat mendukung untuk membudidayakan palawija, terutama untuk komoditas ubi jalar. Komoditas

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.

palawija yang di budidayakan oleh Gapoktan Mandiri Jaya meliputi ubi, singkong, kacang tanah, dan jagung manis. Gapoktan Mandiri Jaya memiliki komoditas unggulan yaitu ubi.

Hasil utama Gapoktan Mandiri Jaya yaitu komoditas ubi jalar dan untuk hasil olahannya memanfaatkan ubi dengan grade yang tidak lulus sortir. *Grade* yang tidak masuk sortir yaitu *grade C* dan *D* yang akan di jadikan tepung ubi, sedangkan ubi jalar dengan kelas *grade A* dan *B* akan dijual ke pasar induk dan pabrik saus. Tepung ubi tersebut akan dimanfaatkan menjadi aneka olahan makanan diantaranya *brownies* ubi, *butter cookies* ubi dan muffin ubi.

Ubi jalar yang tidak lolos untuk sortasi tersebut, akan bertambah banyak jika tidak dimanfaatkan. Pemanfaatan ubi jalar dengan *grade C* dan *D* agar bernilai ekonomis sehingga mampu memberikan keuntungan bagi perusahaan, maka pemanfaatan ubi jalar dengan *grade C* dan *D* dapat dimanfaatkan menjadi tepung ubi yang nantinya dapat diproduksi menjadi olahan bolu lapis ubi. Sangat penting untuk dikembangkan bagaimana cara untuk dimanfaatkannya ubi jalar dengan kelas *grade C* dan *D* menjadi bahan produksi untuk Bolu lapis ubi untuk menghasilkan *income* tambahan bagi Gapoktan Mandiri Jaya.

Kota Bogor merupakan salah satu Kota yang banyak di kunjungi wisatawan mancanegara maupun nusantara. Kota Bogor mempunyai banyak objek wisata dan wisata kuliner yang disukai oleh wisatawan untuk dikunjungi. Berikut data wisatawan yang berkunjung ke Kota Bogor dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Data pengunjung wisatawan Mancanegara dan nusantara

Tahun	Mancanegara	Nusantara
2018	-	4.411.967
2019	207.363	3.749.069
2020	40.684	2.132.948

Sumber: BPS (2020)

Melihat pengunjung Kota Bogor yang mencapai lebih dari satu juta wisatawan pertahunnya dapat di jadikan peluang untuk mengembangkan produk olahan bolu lapis ubi sebagai oleh-oleh di Kota Bogor.

Dengan memanfaatkan ubi jalar *grade c* dan *d* yang ada di perusahaan dan melihat pengunjung Kota Bogor yang cukup tinggi. Gapoktan Mandiri Jaya melakukan pengembangan produk olahan bolu lapis ubi yang dapat dijadikan peluang perusahaan untuk melakukan pengembangan produk untuk menambah *income* bagi perusahaan.

Dalam penjualan produk bolu lapis ubi ini Gapoktan Mandiri Jaya menjual produk secara *offline* dengan menjual produk di kios Gapoktan Mandiri Jaya, memasarkan di pameran-pameran koperasi tani. Gapoktan Mandiri Jaya memiliki *website* untuk menjual produk olahannya, sehingga menjadi salah satu usaha peluang untuk memanfaatkan penjualan.



1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan Kajian Pengembangan Bisnis dengan judul Pengembangan bisnis ubi jalar menjadi bolu lapis ubi di Gapoktan Mandiri Jaya antara lain:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Gapoktan Mandiri Jaya melalui analisis SWOT.
2. Membuat rencana pengembangan bisnis berupa pengembangan produk pada Gapoktan Mandiri Jaya menggunakan metode *Business Model Canvas*.
3. Menganalisis kelayakan rencana pengembangan unit bisnis pengolahan bolu lapis ubi di Gapoktan Mandiri Jaya dengan menggunakan aspek finansial dan non finansial.



Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies