

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang menjadikan sektor pertanian sebagai sektor yang paling utama. Budidaya pertanian meliputi kegiatan untuk mengembangbiakan salah satu tanaman dengan nilai jual yang tinggi. Sayuran hidroponik adalah sayuran bebas pestisida yang penanamannya menggunakan air maupun media lainnya selain tanah. Preferensi konsumen terhadap sayuran hidroponik sangat diperlukan agar pengusaha hidroponik dapat memberikan sayuran yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen. Bayam merupakan sejenis tumbuhan yang biasa ditanam untuk dikonsumsi daunnya sebagai sayuran hijau. Bayam banyak mengandung Vitamin A, B dan C. Selain itu bayam banyak mengandung garam-garam mineral yang penting seperti kalsium, fosfor dan Besi. Bayam mengandung zat mineral tinggi yaitu Zat besi untuk mendorong pertumbuhan badan dan menjaga kesehatan (Sunarjono 2003). Kandungan zat besi yang dikandung oleh bayam bermanfaat untuk tubuh kita sehingga bayam sangat baik untuk dikonsumsi.

Di Sumatera Utara sendiri terdapat daerah sentra produksi yang terletak di kabupaten karo sumatera utara tepatnya di kota Berastagi. Berastagi merupakan salah satu penghasil sayur dan buah buahan terbesar di Sumatra Utara. Bahkan sudah di ekspor ke Singapura dan Malaysia, khususnya untuk sayuran bayam sendiri memiliki luas lahan 3.291 ha, sedangkan jumlah produksi 19892 ton. Sedangkan di kota Medan terdapat sentra produksi sayur salah satunya terletak di Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara yakni pada Sufi Agrifarm. Sufi Agrifarm adalah perusahaan yang bergerak pada bidang pertanian khususnya tanaman hidroponik. Tanaman hidroponik yaitu jenis budidaya tanaman yang tidak menggunakan tanah tetapi menggunakan air sebagai media tanamnya dengan menambahkan kebutuhan nutrisi bagi tanaman. Sufi Agrifarm membudidayakan berbagai jenis sayuran, seperti bayam *baby*, pakcoy dan kailan. Data produksi dan permintaan sayur pada Sufi Agrifarm dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data produksi dan permintaan sayur pada Sufi Agrifarm 2020

Komoditas	Produksi (kg)	Permintaan (kg)	Selisih (kg)
Bayam	6.523	5.578	945
Pakcoy	815	697	118
Kailan	815	697	118
Jumlah	8.154	6.973	1.181

Sumber : Sufi Agrifarm (2020)

Pada Tabel 1 menunjukkan bahwa Sufi Agrifarm mengalami over produksi. Adanya kelebihan produksi maka menyebabkan tumpukan sayuran di tempat penyimpanan yang dapat meningkatkan resiko sayuran yang rusak dan tidak *fresh*. Kesadaran masyarakat terhadap merk Sufi Agrifarm masih kurang dibandingkan produk pesaingnya. Sufi Agrifarm belum melakukan inovasi baru seperti produk olahan, maka dari itu perusahaan perlu melakukan inovasi baru terhadap produk sayuran mereka seperti produk olahan seperti *pastry*. Membahas

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

Diposkan oleh: Institut Pertanian Bogor (IPB) - Institut Pertanian Bogor (IPB)

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

tentang pastry, sekilas hanya terlintas jenis makanan manis yang biasa disajikan sebagai hidangan penutup, Pastry bisa dikreasikan menjadi tiga kategori, yaitu plain pastry dough (berupa adonan shortcrust atau dikenal dengan pie), layered pastry (terdiri dari croissant, Danish dan puff pastry) dan choux paste (berbagai jenis kue sus). Tekstur yang diharapkan pada sepotong pastry berupa kerenyahan diluar dan lembut dibagian dalam. Melalui data yang sudah di sebarakan konsumen lebih memilih pastry sebagai makanan penutup. Di dunia industri kuliner sudah tidak asing lagi dengan *pastry* dan *bakery* yang sudah menjadi *lifestyle* dikota besar seperti kota Medan. Terbukti dengan menjamurnya tempat yang menyajikan beragam olahan kue dan roti ini. Ada beberapa toko roti yang sudah berkembang di kota Medan dengan permintaan yang tidak sedikit, ada juga terdapat toko oleh-oleh yang mulai bermunculan yang berada di kota Medan dengan olahan *pastry*, ini menunjukkan bahwa banyak para pengusaha yang membuka usaha di bidang kuliner karena dinilai memberikan prospek yang baik. Dan toko oleh-oleh dikota Medan dengan olahan *pastry* juga memiliki permintaan yang selalu meningkat setiap tahunnya, contohnya toko oleh-oleh Medan Napoleon.

Alasan memilih bayam menjadi isiin pastry dikarenakan ketersediaan bahan baku yang lebih dominan pada perusahaan Sufi Agrifarm. Dengan menjalankan bisnis tersebut juga, masih dapat dikatakan bisnis yang langka atau jarang yang memproduksi di kota medan ini sendiri. Dan juga olahan pastry yang lebih dominan dengan isian yang manis-manis saja.

## 1.2 Tujuan

Adapun tujuan pengembangan bisnis ini adalah:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Sufi Agrifarm berdasarkan analisis lingkungan eksternal dan lingkungan internal.
2. Menyusun kajian kelayakan pada rencana pengembangan unit bisnis pengolahan Pastry pada Sufi Agrifarm Kota Medan baik secara finansial maupun non finansial.



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies