

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya hidup di sektor pertanian. Salah satu sub sektor pertanian yaitu hortikultura yang berpotensi untuk dikembangkan karena memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Berdasarkan kegunaannya, tanaman hortikultura dapat dikelompokkan menjadi tanaman hortikultura yang dikonsumsi, yakni sayuran, buah-buahan, dan tanaman hortikultura yang tidak dikonsumsi, yaitu tanaman hias. Salah satu jenis tanaman sayuran yang dapat dikonsumsi yaitu jamur.

Jamur merupakan tanaman yang memiliki potensi untuk dikembangkan karena cara pembudidayaannya tergolong mudah dan sederhana. Jamur tiram merupakan salah satu produk tanaman organik yang tidak menggunakan pestisida dan pupuk kimia, sehingga usaha budidaya jamur tiram sangat ramah lingkungan. Budidaya jamur tiram putih merupakan industri pertanian yang berkelanjutan karena kegiatan pasca panen dapat menghasilkan produk olahan yang berbeda. Di Indonesia sendiri terdapat empat provinsi di Pulau Jawa yang menjadi pusat produksi jamur yaitu Jawa Barat, Jawa Timur, Jawa Tengah, dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Berdasarkan BPS (2022) Jawa Barat merupakan provinsi yang menempati posisi terbesar sebagai penghasil jamur terbanyak di antara empat provinsi diatas. Berikut data Produksi hasil tanaman jamur berdasarkan provinsi dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1 Produksi Hasil Tanaman Jamur 2019-2020

Provinsi	Jamur (Kg)		
	Produksi Tanaman Sayuran		
	2019	2020	2021
Jawa Barat	17.404.562	1.740.456	23.417
Jawa Tengah	4.798.053	479.805	12.005
Jawa Timur	8.605.789	860.579	41.583
DI Yogyakarta	296.508	29.651	1.104

Sumber : BPS 2022

Menurut Suriawiria (2006) Jamur tiram putih merupakan jamur yang memiliki sejumlah keunggulan jika dibandingkan tanaman dan hewan lainnya, yaitu bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung protein nabati yang tidak mengandung kolesterol, sehingga dapat mencegah hipertensi, penyakit jantung, mengurangi berat badan, obat diabetes, obat anemia dan sebagai obat anti tumor.

Jamur tiram merupakan jamur yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan (edible mushroom). Selain memiliki rasa yang enak, juga memiliki nilai gizi yang tinggi. Maulana (2012) menyatakan bahwa jika dibandingkan dengan makanan lain, bahwa kadar protein pada jamur tiram masih lebih tinggi yaitu mengandung 19-35%, beras 7,3%, gandum 13,2%, dan susu sapi 25,2%. Berikut perbandingan kandungan nutrisi dari berbagai jenis jamur dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Perbandingan kandungan nutrisi jamur

Jenis jamur	Protein (%)	Lemak (%)	Karbohidrat (%)
Jamur tiram putih	30,40	2,2	57,6
Jamur merang	16,00	0,9	64,5
jamur kuping	7,70	0,8	87,6
jamur shitake	17,70	8,0	67,5

Sumber: Suriawiria (2006)

Salah satu fungsi bahan tambahan pangan yaitu sebagai penyedap rasa. Terdapat dua jenis penyedap rasa yaitu, penyedap rasa alami dan penyedap sintetis. Salah satu penyedap sintetis yang terkenal adalah MSG atau biasa disingkat Monosodium Glutamat. Monosodium glutamat merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang digunakan untuk menciptakan cita rasa masakan yang lebih enak (Suryanto. 2015). Menurut Prawirohardjono dalam (Rangkuti *et al.* 2012) MSG merupakan garam natrium dari asam glutamat (*glutamat acid*). MSG telah banyak dikonsumsi di seluruh dunia sebagai penambah cita rasa makanan yang berupa L-glutamic acid, karena penambahan MSG akan membuat rasa makanan menjadi lebih enak. Penggunaan MSG merupakan sebagai *food aditif* telah diatur oleh FAO/WHO. Aturan ini menyatakan bahwa konsumsi MSG harian setiap orang tidak boleh melebihi ambang batas aman yaitu 120 mg/kg BB/hari (Widyalita *et al.* 2014). Monosodium glutamat bila dikonsumsi melampaui batas maksimum dan terus-menerus dalam jangka waktu yang lama tentu akan menimbulkan berbagai macam efek samping tanpa disadari (Sarah. 2011).

Selama masa pandemi covid-19 berlangsung bertambah pula kesadaran masyarakat akan pola hidup sehat. Menerapkan pola hidup sehat bermanfaat untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan, menghindari atau mencegah penyakit, melindungi dari berbagai penyakit dan membantu meningkatkan kualitas kesehatan (Suyatmin & Sukardi, 2018). Aktivitas pola hidup sehat dapat dilakukan dengan mengonsumsi makanan bergizi, sayuran, buah-buahan dan aktivitas fisik yang giat. Mengonsumsi makanan bergizi dapat didefinisikan sebagai makanan yang mengandung gizi lengkap, meliputi makronutrien dan mikronutrien, yang didalamnya terdapat karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral.

Dengan hadirnya penyedap rasa jamur tiram putih memberikan alternatif bagi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan gizi. Kaldu bubuk jamur merupakan penyedap alami yang berasal dari tumbuhan dan tidak mengandung 3P (pengawet, pewarna, perasa) dan bebas MSG. Maka dari itu, bisnis penyedap rasa dari jamur tiram putih ini memiliki potensi yang besar untuk meningkatkan pendapatan bagi unit Budidaya Edible Mushroom. Melalui survei kuesioner sederhana yang telah dibagikan kepada 41 responden, terlihat bahwa adanya permintaan terhadap produk kaldu bubuk jamur sebesar 97,6% dari masyarakat di Kota dan Kabupaten Bogor.



1.2 Tujuan

Tujuan dari penyusunan Kajian Pengembangan Bisnis Pendirian Unit Bisnis Kaldu Bubuk Jamur di Unit Budidaya Edible Mushroom Seameo Biotrop ini adalah:

1. Merumuskan ide Kajian Pengembangan Bisnis berupa Pendirian Unit Bisnis Kaldu Bubuk Jamur dengan menganalisis faktor internal dan faktor eksternal Unit Budidaya Edible Mushroom Seameo Biotrop.
2. Menganalisis tingkat kelayakan finansial dan aspek non finansial pendirian unit bisnis kaldu bubuk jamur pada unit Budidaya Edible Mushroom di Seameo Biotrop Bogor.

1.3 Manfaat

Penulisan laporan kajian pengembangan bisnis ini diharapkan dapat berguna bagi semua pihak, diantaranya:

1. Memberikan ide atau gagasan pengembangan bisnis dan alternatif untuk mengoptimalkan pendapatan unit Budidaya Edible Mushroom di Seameo Biotrop Bogor.
2. Merupakan sarana latihan dan pengembangan wawasan bagi mahasiswa dalam penerapan teori yang diperoleh, sehingga diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi praktik kerja lapang selanjutnya.