



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
II METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	4
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	4
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	4
2.3 Prosedur Kerja	4
2.4 Metode Analisis	4
2.4.1 Analisis SWOT	5
2.4.2 Aspek Pasar dan Pemasaran	6
2.4.3 Aspek Produksi	6
2.4.4 Aspek Organisasi dan Manajemen	7
2.4.5 Aspek Sumber Daya Manusia	8
2.4.6 Aspek Kolaborasi	8
2.4.7 Aspek Finansial	8
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	14
3.1 Sejarah Perusahaan	14
3.2 Aspek Organisasi dan Manajemen Perusahaan	14
3.3 Aspek Sumber Daya Perusahaan	15
3.3.1 Sumber Daya Fisik	16
3.3.2 Sumber Daya Manusia	18
3.3.3 Sumber Daya Keuangan	19
3.4 Unit Bisnis	19
3.4.1 Pengadaan Input	19
3.4.2 Proses Produksi	21
3.4.3 Mekanisme Pemasaran	29
IV KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	31
4.1 Rumusan Ide Pengembangan Bisnis	31
4.1.1 Analisis Lingkungan Eksternal	31
4.1.2 Analisis Lingkungan Internal	33
4.1.3 Penentuan Pengembangan Ide Bisnis	35
4.2 Rencana Pengembangan Bisnis	36
4.2.1 Perencanaan Produk	36
4.2.2 Perencanaan Pemasaran	37
4.2.3 Perencanaan Produksi	40
4.2.4 Perencanaan Organisasi dan Manajemen	46
4.2.5 Perencanaan Sumber Daya Manusia	46
4.2.6 Perencanaan Kolaborasi	46
4.2.7 Perencanaan Finansial	46
4.3 Tahapan Pengembangan Bisnis	50
V SIMPULAN DAN SARAN	54
5.1 Simpulan	54
5.2 Saran	54



DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN  
RIWAYAT HIDUP

55  
56  
83

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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

## DAFTAR TABEL

1	Produksi jamur terbanyak pada empat provinsi di Indonesia tahun 2018-2020	1
2	Matriks SWOT	6
3	Bangunan pada Unit budidaya Edible 2022	16
4	Daftar peralatan pengolahan pada Edible Mushroom 2022	16
5	Daftar peralatan Budidaya pada Edible Mushroom 2022	17
6	Daftar sumberdaya manusia pada Edible Mushroom (2022)	18
7	Jadwal jam kerja tenaga kerja di Edible Mushroom (2022)	18
8	Sarana dan prasarana di Unit Budidaya Jamur (2022)	19
9	Data inflasi Indonesia tahun 2017-2021	31
10	Permintaan dan penawaran basreng jamur tiram putih	37
11	Produk pesaing basreng jamur tiram putih	38
12	Kapasitas produksi basreng jamur tiram putih (100 g/pack)	41
13	Penjadwalan produksi usaha basreng jamur tiram putih	45
14	Kriteria kelayakan usaha basreng jamur tiram putih	48
15	Proyeksi laporan laba rugi usaha basreng jamur tiram putih pada Unit Budidaya Edible Mushroom Seameo Biotrop	50
16	Hasil analisis switching value pada usaha basreng jamur	50
17	Rencana aktivitas unit bisnis basreng jamur tiram putih	51
18	Hasil perhitungan Critical Path Method	52

## DAFTAR GAMBAR

1	Struktur organisasi pada Unit Budidaya Edible Mushroom Seameo Biotrop	15
2	Kumbung	20
3	Pencampuran Bahan Baku	22
4	Sterilisasi dan pasteurisasi media	23
5	Pembuatan bibit F0	24
6	Pembuatan bibit F1	25
7	Pembuatan bibit F2	26
8	Proses Inokulasi	27
9	Ruangan Inkubasi	28
10	Skema ide bisnis basreng jamur tiram putih pada Unit Budidaya Edible Mushroom Seameo Biotrop	35
11	Perencanaan produk	37
12	Proses produksi basreng jamur tiram putih	42
13	Pencetakan basreng jamur tiram putih pada Edible Mushroom Seameo Biotrop	44
14	Potongan basreng jamur tiram putih pada EdibleMushroom Seameo Biotrop 2022	44



## 15 Penggorengan basreng jamur putih pada Edible Mushroom Seameo Biotrop 2022

45

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Analisis matriks SWOT pada Unit Budidaya Edible Mushroom Seameo Biotrop	59
2	Perencanaan label kemasan basreng jamur tiram putih	60
3	Hasil kuesioner produk olahan basreng jamur tiram putih	61
4	Alat dan mesin produksi basreng jamur	64
5	Rincian biaya investasi unit bisnis basreng jamur tiram putih	65
6	Rincian biaya tetap unit bisnis basreng jamur tiram putih	66
7	Rincian biaya variabel unit bisnis basreng jamur tiram putih	66
8	<i>Cashflow</i> unit bisnis basreng jamur tiram putih	67
9	Laba rugi unit bisnis unit bisnis basreng jamur tiram putih	70
10	<i>Switching value</i> penurunan jumlah produksi	71
11	<i>Switching value</i> peningkatan harga jamur tiram	74
12	Dokumentasi kegiatan praktik kerja lapang	77

 Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies