

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian di bidang pertanian. Saat ini, sektor pertanian memegang peran penting dalam meningkatkan perekonomian nasional dan memenuhi kebutuhan pangan pokok. Indonesia dapat bercocok tanam berbagai macam tanaman. Jamur adalah salah satu tanaman terbaik untuk tumbuh di negara tropis. Jamur merupakan tanaman hortikultura yang saat ini diminati masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhannya.

Jamur tiram atau dalam bahasa Latin disebut *Pleurotus sp* merupakan salah satu jamur konsumsi yang bernilai tinggi. Beberapa jenis jamur tiram yang bisa di budidayakan oleh masyarakat Indonesia yaitu jamur tiram putih atau (*Pleurotus ostreatus*). Jamur tiram merupakan tanaman yang tidak memiliki klorofil sehingga tidak bisa melakukan proses fotosintesis untuk menghasilkan makanan sendiri. Nutrisi utama yang dibutuhkan jamur tiram adalah sumber karbon yang dapat disediakan melalui berbagai sumber seperti serbuk kayu gergajian dan berbagai limbah organik lain.

Jamur juga merupakan tanaman yang potensial untuk dikembangkan. Hal ini dikarenakan cara budidaya yang relatif mudah dan sederhana. Ada empat provinsi sentra produksi jamur yaitu Jawa Barat, Jawa Timur, Jawa Tengah, dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Berdasarkan BPS (2020) dan empat provinsi, Jawa Barat adalah pusat manufaktur 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 jamur terbanyak pada empat provinsi di Indonesia tahun 2018-2020

Provinsi	Jamur (Kg)		
	Produksi Tanaman Sayuran		
	2018	2019	2020
Jawa Barat	16.992.355	17.404.562	1.740.456
Jawa Tengah	4.431.144	4.798.053	479.805
Jawa Timur	8.071.803	8.605.789	860.579
DI Yogyakarta	392.416	296.508	29.651

Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Kandungan karbohidrat dan mineral jamur tiram putih lebih tinggi dari daging sapi dan domba, yaitu dua kali lipat jumlah garam mineral dalam sayuran. Kandungan protein jamur tiram lebih tinggi dibandingkan bahan pangan lain yang berasal dari tumbuhan yang sejenis (Suriawiria 2006). Menurut Suriawiria (2006) Jamur tiram bermanfaat bagi kesehatan, kandungan protein nabatinya bebas kolesterol, sehingga berperan sebagai anti hipertensi, penyakit jantung, penurunan berat badan, diabetes, anemia, dan obat anti tumor.

Nilai gizi jamur tiram putih lebih tinggi dari jamur lainnya. Perbandingan kandungan nutrisi 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)

Camilan adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama. Menurut jenisnya snack yang banyak beredar di pasaran saat ini adalah snack yang mengandung monosodium glutamate (MSG), kalori, lemak, dan zat-zat lain. Namun, apabila pengguna mengkonsumsi yang berlebihan dapat berbahaya bagi kesehatan.

Produk olahan merupakan makanan hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan. Jamur tiram menjadi salah satu jenis jamur yang cukup digemari masyarakat Indonesia. Seringkali masyarakat mengolah jamur tiram menjadi beragam macam olahan menu masakan dan makanan ringan, seperti tumis jamur tiram, sate jamur tiram, jamur krispi, kerupuk jamur tiram, keripik jamur tiram, kaldu jamur tiram abon jamur tiram dan nugget jamur tiram. Selain memiliki cita rasa yang gurih, jamur tiram juga memiliki kandungan yang bermanfaat untuk kesehatan.

Selama masa pandemi *Covid-19*, kandungan nutrisi yang ada pada jamur tiram putih sangat dimanfaatkan bagi masyarakat sebagai makanan yang menyehatkan. Menurut *World Health Organization* (WHO), Di masa pandemi seperti ini, masyarakat harus mengonsumsi makanan berprotein tinggi untuk meningkatkan daya tahan tubuh, dan makanan rendah lemak untuk mencegah obesitas, tekanan darah tinggi, dan kolesterol tinggi.

Kota Bogor mempunyai potensi wisata yang begitu banyak dan akan terus dikembangkan untuk meningkatkan jumlah wisatawan mancanegara. Selain wisata sejarah, Kota Bogor juga dikenal sebagai surga bagi pencinta kuliner. Setiap tahunnya jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Kota Bogor terus mengalami peningkatan. Hampir seratus orang yang tercatat selalu berkunjung ke Kota Bogor, jumlah tersebut belum ditambah wisatawan lokal dari beberapa daerah. Oleh karena itu usaha basreng jamur tiram putih dapat menjadi peluang bagi perusahaan untuk mendistribusikan ke pusat perbelanjaan toko oleh-oleh (*Vento Saudale*).

Dengan adanya basreng jamur tiram putih memberikan alternatif bagi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan gizi. Basreng jamur tiram putih adalah camilan yang berasal dari tumbuhan dan tidak mengandung bahan pengawet dan pewarna. Maka dari itu, bisnis camilan basreng dari jamur tiram ini memiliki potensi yang besar untuk meningkatkan pendapatan bagi Unit Budidaya Edible Mushroom Seameo Biotrop Kota Bogor. Berdasarkan hasil kuesioner yang telah dibagikan kepada 50 responden, terlihat bahwa adanya ketertarikan untuk

membeli produk basreng jamur tiram putih sebesar 96% dari masyarakat di Kota Bogor.

Tujuan

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis basreng jamur tiram putih berdasarkan analisis eksternal dan internal pada Unit Budidaya Edible Mushroom Seameo Biotrop Kota Bogor.
2. Mengkaji perencanaan pengembangan bisnis pendirian unit bisnis basreng jamur tiram menggunakan metode analisis SWOT, aspek finansial dan non finansial pada Unit Budidaya Edible Mushroom Seameo Biotrop Kota Bogor.



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.