



1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang sangat luas dan memiliki kondisi alam yang baik. Dataran yang subur, iklim tropis, curah hujan yang tinggi, matahari yang bersinar sepanjang tahun, dan keanekaragaman hayati yang membuat Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang potensial. Salah satu subsektor yang memiliki potensial untuk dikembangkan adalah subsektor hortikultura. Subsektor hortikultura merupakan salah satu subsektor pertanian yang memberikan kontribusi strategis dalam menyumbang nilai Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia dan berperan penting dalam perekonomian nasional dengan kecenderungan pertumbuhan yang naik atau meningkat. Berdasarkan kegunaannya, tanaman hortikultura yang dapat dikonsumsi, yakni sayuran, buah-buahan, dan tanaman hortikultura yang tidak dapat dikonsumsi, yaitu tanaman hias. Data produksi jamur tiram di Kabupaten Cianjur dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data produksi jamur tiram di Kabupaten Cianjur

Tahun	Total produksi (kw)
2012	353 190
2013	745 320
2014	826 024
2015	815 750
2016	962 600

Sumber: Dinas Pertanian Kabupaten Cianjur 2017

Berdasarkan data pada Tabel 1 menunjukkan bahwa semakin meningkatnya produksi jamur tiram pada daerah Cianjur maka semakin banyaknya juga orang-orang yang tertarik terjun dalam usaha budidaya jamur tiram. Salah satu sentra produksi jamur di Provinsi Jawa Barat adalah Kabupaten Cianjur. Beberapa wilayah di Kabupaten Cianjur yang menjadi sentra produksi jamur di Kabupaten Cianjur meliputi Kecamatan Cugenang jenis jamur yang banyak dibudidayakan di wilayah Kecamatan Cugenang adalah jamur tiram putih.

Jamur tiram merupakan komoditas pertanian yang memiliki sifat mudah rusak dan pada umumnya dikonsumsi dalam keadaan segar, sehingga diperlukan perlakuan khusus dalam penanganan pasca panen seperti pengolahan menjadi produk-produk olahan yang lebih tahan lama. Jamur tiram merupakan salah satu komoditas pertanian yang populer dewasa ini karena semakin banyaknya orang yang mengetahui dan sadar akan pentingnya nilai gizi yang terkandung dalam jamur tiram dan memiliki berbagai manfaat. Fakta tersebut merupakan hal positif, baik bagi upaya diversifikasi sumber pangan alternatif maupun peluang bisnis bagi petani pembudidaya jamur tiram dan produsen pengolahan produk olahan jamur tiram (Budasih dan Astiti, 2014).

Budidaya jamur memiliki banyak kelebihan dibandingkan tanaman sayur lainnya. Salah satu jamur yang diminati oleh masyarakat adalah jamur tiram. Jamur

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.



am (*Pleurotus ostreatus*) merupakan produk komersil yang mudah budidayakan dan dikembangkan karena menggunakan bahan baku yang banyak dapat di sekitar masyarakat. Jamur tiram juga mempunyai beberapa kelebihan itu memiliki protein yang sangat tinggi. Hal tersebut dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Perbandingan kandungan gizi jamur

Jenis	Protein (%)	Lemak (%)	Karbohidrat (%)
jamur tiram	27	1.6	58
jamur merang	25.9	0.3	4.0
jamur kuping	8.4	0.5	82.8

Sumber : Martawijaya E L dan Nurjayadi M Y 2010

Kandungan gizi yang terdapat di dalam jamur tiram dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan makanan sehat dengan cita rasa yang nikmat. Jamur tiram memiliki rasa yang netral sehingga dapat diolah menjadi beraneka produk olahan makanan. Peningkatan kesadaran masyarakat tentang pola konsumsi yang berorientasi pada kesehatan dan gaya hidup masyarakat yang praktis memberikan peluang untuk produk olahan jamur tiram. Salah satu produk olahan jamur tiram yaitu pempek. Pempek merupakan makanan yang berbentuk lonjong yang terbuat dari daging ikan yang dicampur dengan bahan penunjang lainnya seperti garam, tepung, bawang dan bumbu lainnya. Pempek biasanya dibuat dengan penambahan jamur tiram yang berkualitas pempek salah satunya dengan penambahan jamur tiram yang kaya gizi sehingga akan diperoleh produk pempek yang baik untuk kesehatan. Pempek jamur tiram memiliki potensi bisnis yang bagus karena masyarakat menyadari akan pentingnya kesehatan. Harga pempek jamur tiram relatif lebih murah, juga bergizi tinggi.

CV Asa Agro Corporation merupakan sebuah perusahaan yang bergerak di bidang agribisnis yaitu budidaya jamur tiram putih. Jamur tiram yang dihasilkan CV Asa Agro Corporation berkualitas baik. Jamur yang berkualitas baik tersebut membantu CV Asa Agro Corporation dalam meningkatkan nilai tambah jamur tiram dengan mengolahnya menjadi produk makanan. Adanya permintaan terhadap olahan makanan jamur tiram putih, kesadaran masyarakat akan makanan sehat dan gaya hidup yang praktis menjadi peluang CV Asa Agro Corporation untuk membuat diversifikasi produk dari jamur tiram menjadi pempek jamur.

1.2 Tujuan

Tujuan penulisan Kajian Pengembangan Bisnis adalah :

- Mendeskripsikan gambaran usaha CV Asa Agro Corporation ke dalam *Business Model Canvas*
- Merumuskan ide pengembangan bisnis pada CV Asa Agro Corporation melalui analisis SWOT
- Menganalisis penerimaan dan pendapatan CV Asa Agro Corporation melalui analisis laba rugi dan analisis R/C .