

# DAFTAR ISI

|   |     |
|---|-----|
| PRAKATA                                       | vi  |
| DAFTAR TABEL                                  | vii |
| DAFTAR GAMBAR                                 | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN                               | vii |
| 1 PENDAHULUAN                                 | 1   |
| 1.1 Latar Belakang                            | 1   |
| 1.2 Tujuan                                    | 3   |
| 2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS           | 3   |
| 2.1 Lokasi dan Waktu                          | 3   |
| 2.2 Metode Pengumpulan Data                   | 3   |
| 2.3 Metode Kajian                             | 4   |
| 2.3.1 Aspek Pemasaran                         | 4   |
| 2.3.2 Aspek Produksi                          | 7   |
| 2.3.3 Aspek Organisasi, Manajemen dan Hukum   | 8   |
| 2.3.4 Aspek Sosial, Ekonomi dan Budaya        | 8   |
| 2.3.5 Aspek Lingkungan                        | 9   |
| 2.3.6 Aspek Finansial                         | 9   |
| 3 KERAGAAN PERUSAHAAN                         | 12  |
| 3.1 Sejarah Perusahaan                        | 12  |
| 3.1.1 Visi dan Misi                           | 13  |
| 3.2 Lokasi dan Keadaan                        | 13  |
| 3.3 Aspek Organisasi dan Manajemen Perusahaan | 14  |
| 3.4 Aspek Sumber daya Perusahaan              | 16  |
| 3.4.1 Sumber Daya Fisik                       | 16  |
| 3.4.2 Sumber Daya Manusia                     | 17  |
| 3.4.3 Sumber Daya Keuangan                    | 18  |
| 3.5 Deskripsi Kegiatan Bisnis                 | 19  |
| 3.5.1 Subsistem Hulu                          | 19  |
| 3.5.2 Subsistem Budidaya                      | 24  |
| 3.5.3 Subsistem Hilir                         | 29  |
| 4 KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS                  | 34  |
| 4.1 Rumusan Ide Pengembangan Bisnis           | 34  |
| 4.2 Perencanaan Pengembangan Bisnis           | 37  |
| 4.2.1 Perencanaan Produk                      | 37  |
| 4.2.2 Perencanaan Pasar dan Pemasaran         | 39  |
| 4.2.3 Perencanaan Produksi                    | 46  |
| 4.2.4 Perencanaan Organisasi Dan Manajemen    | 56  |
| 4.2.5 Perencanaan Sumber Daya Manusia         | 57  |
| 4.2.6 Perencanaan Kolaborasi                  | 58  |
| 4.2.7 Perencanaan Finansial                   | 59  |
| 4.3 Tahapan Pengembangan Bisnis               | 64  |
| 5 SIMPULAN DAN SARAN                          | 68  |
| 5.1 Simpulan                                  | 68  |
| 5.2 Saran                                     | 69  |
| DAFTAR PUSTAKA                                | 70  |
| LAMPIRAN                                      | 71  |



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

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.

## DAFTAR TABEL

|    |  |    |
|----|--|----|
| 1  | Data produksi jamur wijayah Subang tahun 2014 - 2016                                     | 1  |
| 2  | Kandungan gizi jamur tiram per 100 gram  | 90 |
| 3  | Keterangan bangunan pada Mitra Pangan Sejahtera Mushroom                                 | 17 |
| 4  | Sarana dan peralatan pada Mitra Pangan Sejahtera Mushroom                                | 17 |
| 5  | Rincian tenaga kerja pada Mitra Pangan Sejahtera Mushroom                                | 18 |
| 6  | Kebutuhan pembuatan media bibit F <sub>1</sub> dalam satu kali mixing                    | 22 |
| 7  | Komposisi pembuatan bahan media bibit jamur F <sub>1</sub> dalam satu kali <i>mixing</i> | 23 |
| 8  | Komposisi pembuatan bahan media bibit jamur F <sub>2</sub> dalam satu kali <i>mixing</i> | 23 |
| 9  | Pembuatan bahan media bibit jamur F <sub>3</sub>   | 24 |
| 10 | Jenis penyakit penghambat pertumbuhan substrat tanaman jamur                             | 29 |
| 11 | Karakteristik dari media baglog jamur tiram putih  | 32 |
| 12 | Kandungan gizi yang terdapat pada abon jamur tiram                                       | 38 |
| 13 | Deskripsi kemasan abon jamur tiram   | 38 |
| 14 | Pelaku usaha abon di wilayah Subang  | 39 |
| 15 | Daftar produk olahan jamur tiram di daerah Subang  | 40 |
| 16 | Permintaan toko untuk produk abon jamur tiram per minggu                                 | 40 |
| 17 | Tingkat retur atau kegagalan produksi abon jamur tiram                                   | 41 |
| 18 | Proyeksi penjualan abon jamur tiram (kemasan)  | 42 |
| 19 | Target penjualan abon jamur tiram per tahun  | 42 |
| 20 | Target penjualan abon jamur tiram yang tidak terjual                                     | 42 |
| 21 | Tingkat retur akibat cacat produk atau tidak habis terjual                               | 42 |
| 22 | Rencana penjualan produk abon jamur tiram per siklus produksi                            | 46 |
| 23 | Kebutuhan input produksi untuk 10 kemasan (1kg) abon jamur tiram                         | 47 |
| 24 | Perkiraan kegagalan produksi abon jamur tiram  | 53 |
| 25 | Jadwal produksi pengolahan abon jamur tiram  | 53 |
| 26 | Rincian peralatan dan mesin yang digunakan   | 54 |
| 27 | Rincian jam operasional tenaga kerja per hari  | 55 |
| 28 | Jadwal pengiriman produk abon jamur  | 55 |
| 29 | Deskripsi tugas dan wewenang   | 57 |
| 30 | Kualifikasi masing – masing jabatan pada usaha pengolahan abon jamur                     | 57 |
| 31 | Data tabel gaji karyawan pada usaha pengolahan jamur                                     | 58 |
| 32 | Data kolaborasi usaha pengolahan jamur tiram   | 58 |
| 33 | Rencana penerimaan hasil penjualan produk abon jamur                                     | 59 |
| 34 | Perencanaan kebutuhan investasi pada bisnis pengolahan abon jamur                        | 60 |
| 35 | Rencana pengeluaran biaya tetap pada bisnis pengolahan jamur                             | 61 |
| 36 | Rencana pengeluaran biaya variabel pada bisnis pengolahan abon jamur                     | 61 |
| 37 | Proyeksi perhitungan <i>cash flow</i> bisnis abon jamur tiram                            | 63 |
| 38 | Rincian analisis <i>switching value</i> pada usaha pengolahan abon jamur                 | 63 |
| 39 | Daftar aktivitas implementasi persiapan bisnis pengolahan abon jamur                     | 64 |
| 40 | Rincian <i>critical point</i> pada bisnis pengolahan abon jamur                          | 65 |



Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

## DAFTAR GAMBAR

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Peta lokasi Mitra Pangan Sejahtera Mushroom                           | 14 |
| 2  | Struktur organisasi Mitra Pangan Sejahtera Mushroom                   | 15 |
| 3  | Layout pabrik Mitra Pangan Sejahtera Mushroom                         | 16 |
| 4  | Cairan PDA atau F <sub>0</sub> berhasil                               | 25 |
| 5  | Cairan PDA atau F <sub>0</sub> gagal                                  | 25 |
| 6  | Tipe baglog <i>grade A<sup>+</sup></i> dan <i>grade A<sup>-</sup></i> | 32 |
| 7  | Baglog <i>grade B</i> dan <i>grade C</i>                              | 32 |
| 8  | Saluran distribusi jamur tiram  | 33 |
| 9  | Saluran distribusi bibit media baglog                                 | 34 |
| 10 | Rumusan ide pengembangan bisnis                                       | 36 |
| 11 | Kemasan Produk abon jamur tiram                                       | 38 |
| 12 | Ilustrasi tampilan kemasan abon jamur tiram                           | 45 |
| 13 | Saluran pemasaran abon jamur tiram                                    | 45 |
| 14 | Proses inti alur produksi pengolahan abon jamur tiram                 | 46 |
| 15 | Proses pengemasan abon jamur tiram                                    | 47 |
| 16 | Pencucian jamur tiram   | 48 |
| 17 | Pengukusan jamur tiram  | 49 |
| 18 | Pengeringan jamur tiram   | 49 |
| 19 | Penggilingan daging jamur tiram                                       | 50 |
| 20 | Penggilingan bumbu kacang atau  | 50 |
| 21 | Penumisan bumbu abon jamur tiram                                      | 50 |
| 22 | Pencampuran adonan abon jamur tiram                                   | 51 |
| 23 | Pemasakan abon jamur tiram  | 51 |
| 24 | Pemasakan abon jamur tiram  | 52 |
| 25 | Tahap pengembangan struktur organisasi pengolahan abon jamur          | 56 |
| 26 | Precedent graph tahapan pengembangan bisnis abon jamur tiram          | 66 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Gambar teknologi dan alat produksi untuk abon jamur tiram     | 73 |
| 2  | Gambar kemasan produk abon jamur tiram                        | 74 |
| 3  | Jadwal Produksi abon jamur tiram tahun pertama                | 75 |
| 4  | Penyusutan investasi abon jamur tiram                         | 76 |
| 5  | Analisis <i>Cashflow</i> produk abon jamur tiram “Bonjati”    | 77 |
| 6  | Switching penurunan produksi 3.26%                            | 80 |
| 7  | Switching peningkatan harga jamur tiram 10.46%                | 83 |
| 8  | Analisis laba rugi produk abon jamur tiram “Bonjati”          | 86 |
| 9  | Gambar grafis 3D layout Produksi abon jamur tiram “Bonjati”   | 88 |
| 10 | Proses alur pembuatan abon jamur tiram melalui bagan produksi | 89 |
| 11 | Hasil analisis proksimat kandungan gizi jamur tiram           | 90 |
| 12 | Data hasil kuisioner produk olahan abon                       | 90 |
| 13 | Rumusan alternatif strategi SWOT                              | 93 |

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.



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies