



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang sebagian wilayahnya baik untuk budidaya sektor pertanian. Banyak faktor yang mendukung hal tersebut, seperti iklim di Indonesia yang lembab dan curah hujan yang cukup tinggi. Hal ini menjadikan usaha di bidang pertanian khususnya hortikultura memiliki potensi yang baik. Sektor pertanian pada komoditas hortikultura memberikan peluang yang sangat besar bagi pemerintah, dikarenakan perannya sangat penting dalam rangka pembangunan ekonomi jangka panjang maupun dalam rangka pemulihan ekonomi bangsa.

Wilayah Jawa Barat memiliki beberapa wilayah yang cocok dalam bidang pertanian seperti di daerah Subang. Subang merupakan salah satu wilayah yang berpotensi untuk dikembangkan karena memiliki kondisi iklim yang baik dan kondisi alam yang memiliki tingkat kesuburan tanah yang tinggi, dengan adanya lahan yang subur, hutan yang masih asri, disertai iklim yang cocok untuk perkembangan komoditi hortikultura, serta pertumbuhan ekonomi yang cukup tinggi.

Wilayah Subang memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat dalam bidang hortikultura. Hortikultura adalah kelompok komoditas yang berperan penting dan strategis karena merupakan kelompok komoditas yang penting dan strategis karena merupakan kebutuhan pokok manusia. Berdasarkan kegunaannya, tanaman hortikultura dapat dikelompokkan menjadi tanaman sayuran, buah-buahan, dan tanaman hortikultura yang tidak bisa dikonsumsi, yaitu tanaman hias. Salah satu jenis komoditi yang termasuk ke dalam tanaman hortikultura yang dapat dikonsumsi adalah jamur. Wilayah Subang merupakan salah satu daerah pemasok jamur yang cukup tinggi di Provinsi Jawa Barat. Berikut data produksi jamur di Wilayah Subang dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data produksi jamur wilayah Subang tahun 2014 - 2016

Wilayah	Jamur (Kg)		
	2014	2015	2016
Subang	1 607 593	2 611 990	1 666 244
Bandung	432 738	688 618	793 921
Bogor	1 563 789	2 492 926	2 577 382

Sumber : Badan Pusat Statistika Kabupaten Subang (2018)

Pada Tabel 1 menunjukkan pada tahun 2015 – 2016 mengalami penurunan produktivitas jamur di wilayah Subang, Jawa Barat. Hal ini ditandai adanya ketidakstabilan iklim dan cuaca yang memperbarui suhu dan kelembapan menjadi tidak optimal. Penurunan produktivitas jamur juga menyebabkan kualitas jamur yang dihasilkan menurun dan banyak dari jamur yang dihasilkan tidak layak konsumsi.

Jamur merupakan tanaman yang dikategorikan sebagai sayuran. Jamur memiliki banyak spesies yang tersebar diseluruh indonesia yang dapat merugikan dan jamur yang dapat menguntungkan bagi kehidupan manusia. Jamur bersifat



nguntungkan yang dapat dikonsumsi seperti jamur merang, tiram, kuping, jamur cacing.

Budidaya jamur memiliki banyak kelebihan dibandingkan tanaman sayur lainnya. Salah satu jamur yang banyak diminati masyarakat adalah jamur tiram. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan produk jamur yang dapat dikomersilkan dan mudah dibudidayakan serta dikembangkan karena menggunakan bahan baku yang banyak terdapat di sekitar masyarakat. Jamur tiram mempunyai kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh manusia karena memiliki karbohidrat dan protein yang cukup tinggi. Hal tersebut dapat dilihat pada Lampiran 11 kandungan gizi pada jamur tiram.

Kandungan gizi yang terdapat di dalam jamur tiram dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan makanan sehat dengan cita rasa nikmat. Jamur tiram memiliki rasa yang netral sehingga dapat diolah menjadi beraneka ragam produk olahan makanan. Peningkatan kesadaran masyarakat tentang pola konsumsi yang berorientasi pada kesehatan dan gaya hidup masyarakat yang praktis memberikan peluang untuk budidaya jamur tiram semakin diminati salah satunya yaitu abon. Menurut hasil survei kandungan data pribadi melalui kuisioner yang diberikan mengenai produk olahan jamur yang paling diminati dan cara penggunaan. Hasil survei menunjukkan produk olahan jamur sudah banyak dikenal oleh masyarakat terlihat dari 143 responden setidaknya 5% menyukai produk abon, sedangkan untuk cara penggunaan yaitu 46.2% lebih menyukai cara penggunaan yang praktis. Hal tersebut dapat dilihat pada Lampiran 12 data hasil kuisioner mengenai produk olahan jamur.

Abon jamur tiram merupakan makanan yang terbentuk dari daging jamur yang digiling dan dicampur dengan bahan penunjang lainnya seperti bawang putih, bawang merah, lengkuas, santan, garam, gula merah, ketumbar, daun salam, dan minyak goreng. Abon termasuk makanan yang mudah digemari oleh masyarakat tersedia dipasaran seperti abon ayam, abon sapi, abon ikan, abon rumput laut sebagainya. Abon jamur tiram memiliki potensi bisnis yang bagus karena produk mudah dikonsumsi dan kaya akan gizi menjadikan abon jamur sebagai makanan baik untuk kesehatan karena abon jamur mengandung nilai karbohidrat yang tinggi serta harga abon jamur tiram relatif murah sehingga memungkinkan masyarakat untuk menjangkau produk ini. Menurut hasil analisa Tim Jamur Pangan dan Teknologi Bioindustri – BPPT, dikutip dalam jurnal pengolahan jamur tiram sebagai alternatif pemenuhan nutrisi, melalui analisis proksimat abon jamur tiram memiliki kandungan air sebesar 1.6924 %, kadar abu sebesar 8.5678 %, kadar protein sebesar 12.7431 %, kadar lemak sebesar 25.5159 %, kadar karbohidrat sebesar 51.4806 % dan kadar serat sebanyak 9.8745 % (Widyastuti 2013).

CV Mitra Pangan Sejahtera Musroom merupakan sebuah perusahaan yang bergerak di bidang agribisnis yaitu budidaya jamur tiram putih. Jamur tiram yang dihasilkan berkualitas baik sehingga membantu perusahaan dalam meningkatkan nilai tambah jamur tiram dengan mengolahnya menjadi produk abon jamur tiram. Banyaknya permintaan terhadap olahan makanan jamur tiram menjadi peluang bagi perusahaan untuk membuat diversifikasi produk dari jamur tiram menjadi abon jamur tiram serta adanya perkembangan teknologi dapat mendukung dalam menjalankan bisnis baik dalam strategi produksi maupun strategi pemasaran.

© 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.

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies