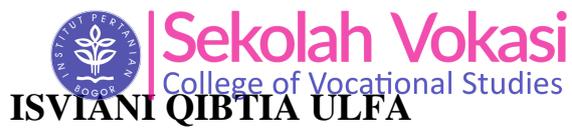




LAPORAN AKHIR KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

PENDIRIAN UNIT BISNIS PENYEDAP RASA JAMUR TIRAM PUTIH PADA PT.RIMBA JAYA MUSHROOM CIAWI KABUPATEN BOGOR



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir berjudul Pendirian Unit Bisnis Penyedap Rasa Jamur Tiram Putih Pada PT.Rimba Jaya Mushroom adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, Juli 2020

Isviani Qibtia Ulfa
NIM J3J117282

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.

RINGKASAN

ISVIANI QIBTIA ULFA. Pendirian Unit Bisnis Penyedap Rasa Jamur Tiram Putih Pada PT.Rimba Jaya Mushroom Ciawi Kabupaten Bogor. *Establishment of White Oyster Mushroom Flavoring Business Unit at PT.Rimba Jaya Mushroom Ciawi Bogor Regency*. Dibimbing oleh HERMAWAN WANA.

Indonesia merupakan negara agraris yang mayoritas penduduknya bermatapencaharian sebagai petani. Subsektor yang memiliki potensi untuk dikembangkan yaitu subsektor hortikultura, salah satunya adalah jamur. Budidaya jamur tiram putih merupakan usaha agribisnis yang berkesinambungan karena kegiatan pasca panennya dapat menghasilkan berbagai produk olahan. Sentra utama usaha perorangan budidaya jamur tiram putih untuk Jawa Barat adalah wilayah Ciawi Kabupaten Bogor. Salah satu perusahaan yang bergerak dibidang usaha jamur tiram putih adalah PT.Rimba Jaya Mushroom yang didirikan oleh Alm. H. Achmad Salim sejak 2 Februari 2003. PT.Rimba Jaya Mushroom menjalani usaha yaitu penjualan jamur tiram putih segar, penjualan baglog, bibit jamur tiram putih dan sarana produksi jamur. Dengan adanya salah satu produk olahan jamur tiram putih yaitu kaldu jamur menjadi alternatif bagi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan gizi yang praktis dan siap saji, maka PT.Rimba Jaya Mushroom berpeluang mengembangkan bisnis penyedap rasa jamur tiram putih untuk meningkatkan pendapatan.

Tujuan penyusunan Kajian Pengembangan Bisnis Pendirian Unit Bisnis Penyedap Rasa dari Jamur Tiram Putih pada PT.Rimba Jaya Mushroom Ciawi Kabupaten Bogor ini adalah merumuskan ide pengembangan bisnis pengolahan penyedap rasa jamur tiram putih dan menganalisis tingkat kelayakan aspek non finansial dan aspek finansial. Berdasarkan analisis faktor eksternal dan internal perusahaan melalui matriks SWOT diperoleh alternatif strategi berupa SO (*Streanght-Opportunities*). Kekuatan yang dimiliki oleh perusahaan yaitu mempunyai modal sendiri dan memiliki jamur *grade* B dengan produksi tetap, sedangkan peluang yang dimiliki perusahaan yaitu adanya permintaan terhadap produk olahan jamur tiram berupa penyedap rasa.

Perencanaan finansial menunjukkan bahwa bisnis dapat meningkatkan pendapatan dan layak untuk dijalankan karena memenuhi kriteria investasi yaitu NPV sebesar Rp138.121.654,00, *net* B/C sebesar 3,52, IRR sebesar 90%, *gross* B/C yaitu sebesar 0,07, dan *payback period* selama 2 tahun. Berdasarkan hasil dari perhitungan *switching value* menunjukkan batas toleransi kenaikan harga bahan baku jamur yaitu sebesar 27,1715556% atau menghasilkan harga maksimum per kg sebesar Rp 15.896,00 yang berarti tidak sensitif. Usaha penyedap rasa jamur tiram putih apabila terjadi penurunan penjualan produk maka batas toleransinya yaitu sebesar 5,97806145% atau yang menghasilkan harga minimum yaitu Rp6.721,00/gram. Apabila kenaikan harga bahan baku dan penurunan penjualan produk melebihi batas maksimum tersebut maka bisnis menjadi tidak layak.

Kata Kunci : jamur tiram putih, peningkatan pendapatan, penyedap rasa.





© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan karya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



PENDIRIAN UNIT BISNIS PENYEDAP RASA JAMUR TIRAM PUTIH PADA PT.RIMBA JAYA MUSHROOM CIAWI KABUPATEN BOGOR

ISVIANI QIBTIA ULFA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Agribisnis

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

Pengantar pada ujian laporan akhir: Dr. Drs. D. Iwan Riswandi, SE, M.Si



Judul Laporan Akhir : Pendirian Unit Bisnis Penyedap Rasa Jamur Tiram Putih
Pada PT.Rimba Jaya Mushroom Ciawi Kabupaten Bogor

Nama : Isviani Qibtia Ulfa
NIM : J3J117282

Disetujui oleh

Pembimbing

Pembimbing

: Ir. Henrywan Wana, M.Si



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr.Ir. Anita Ristianingrum, M.Si
NIP. 196710241993022001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 24 Juli 2020

Tanggal Lulus: 24 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.