



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 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.

Hak cipta dilindungi undang-undang
Institut Pertanian Bogor
Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies