



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKI	3
2.2 Jenis dan Sumber Data	3
2.3 Pengumpulan Data	4
2.4 Metode Analisis	4
2.4.1 Analisis SWOT	4
2.4.2 Aspek Produksi	5
2.4.3 Aspek Pasar dan Pemasaran	6
2.4.4 Aspek Organisasi dan Manajemen	8
2.4.5 Aspek Sosial dan Lingkungan	8
2.4.6 Aspek Kolaborasi	8
2.4.7 Aspek Finansial	8
KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	12
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	12
3.2 Organisasi dan Manajemen Perusahaan	12
3.3 Aspek Sumberdaya Perusahaan	15
3.3.1 Sumber Daya Manusia	15
3.3.2 Sumber Daya Fisik	16
3.3.3 Sumber Daya Keuangan	18
3.4 Unit Bisnis	19
3.4.1 Pengadaan bahan baku /input dan peralatan	19
3.4.2 Teknis dan Teknologi Produksi	20
3.4.3 Pemasaran	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Rumusan Ide Pengembangan Bisnis	28
4.1.1 Analisis Lingkungan Eksternal Perusahaan	30
4.1.2 Analisis Lingkungan Internal Perusahaan	33
4.1.3 Penyusunan Alternatif Strategi	37
4.2 Rencana Pengembangan Bisnis	37
4.2.1 Perencanaan Produk	37
4.2.2 Perencanaan Pasar dan Pemasaran	38
4.2.3 Perencanaan Produksi	42
4.2.4 Perencanaan Organisasi dan Manajemen	46
4.2.5 Perencanaan Kolaborasi	47
4.2.6 Perencanaan Finansial	47



4.3 Tahapan Pengembangan Bisnis	51
5 SIMPULAN DAN SARAN	53
5.1 Simpulan	53
5.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	56

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 milik IPB (Institut Pertanian Bogor) Bogor Agricultural University

DAFTAR TABEL

1 Perbandingan kandungan gizi jamur tiram dengan jamur lain	2
2 Jenis dan sumber pengumpulan	4
3 Matriks SWOT	5
4 Jadwal jam kerja tenaga kerja di PT.Rimba Jaya Mushroom	15
5 Salina dan prasarana PT.Rimba Jaya Mushroom	18
6 Jumlah penjualan bibit produksi (F2)	26
7 Analisis lingkungan makro di PT.Rimba Jaya Mushroom	31
8 Penasok bahan baku di PT.Rimba Jaya Mushroom	31
9 Analisis lingkungan industri di PT.Rimba Jaya Mushroom	32
10 Analisis lingkungan internal di PT.Rimba Jaya Mushroom pada tahun	36
11 Permintaan dan penawaran produk penyedap rasa jamur tiram putih	38
12 Analisis pesaing penyedap rasa jamur tiram putih pada PT.Rimba Jaya	39
13 Lokasi pemasaran produk penyedap rasa jamur tiram putih	40
14 Perhitungan harga jual Kaldu RJM	41
15 Kebutuhan bahan baku penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	42
16 Kebutuhan peralatan pengolahan penyedap rasa jamur tiram putih	43
17 Proyeksi produksi kaldu RJM	43
18 Gaji karyawan di PT.Rimba Jaya Mushroom	49
19 Rincian biaya tetap penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	48
20 Rincian biaya variabel penyedap rasa "Kaldu RJM"	49
21 Penerimaan penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	49
22 Kriteria kelayakan usaha penyedap rasa dari jamur tiram.	50
23 Perhitungan R/C ratio usaha "Kaldu RJM" pada PT.Rimba Jaya	50
24 Analisis <i>switching value</i> penyedap rasa pada PT.Rimba Jaya Mushroom	51
25 Daftar aktivitas pengembangan bisnis penyedap rasa dari jamur tiram	52
26 <i>Critical path method</i> usaha penyedap rasa	53

DAFTAR GAMBAR

1 Struktur organisasi PT.Rimba Jaya Mushroom	13
2 Saluran pemasaran jamur tiram putih PT.Rimba Jaya Mushroom	27



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



3	Saluran pemasaran bibit F1 dan F2 pada PT. Rimba Jaya Mushroom	27
4	Alur pengembangan bisnis penyedap rasa "Kaldu RJM" pada PT.Rimba	29
5	Saluran pemasaran jamur tiram putih PT.Rimba Jaya Mushroom	34
6	Saluran pemasaran Bibit F1 dan F2	34
7	Kemasan penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	38
8	Saluran distribusi penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	41
9	Alur proses produksi penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	44
10	Jadwal produksi penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	45
10	Layout produksi penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	45
	Struktur organisasi penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	49
	Precedence graph usaha penyedap rasa "Kaldu RJM"	53

	Analisis SWOT PT.Rimba Jaya Mushroom	57
	Kuisisioner penyedap rasa jamur	59
	Data diri kuisisioner penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	60
	Hasil kuisisioner penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	61
	Jadwal produksi penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM" tahun 1	63
	Jadwal produksi penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM" tahun 2-5	63
	Surat perjanjian kerjasama usaha dagang	64
	Bahan baku penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	65
	Alat dan peralatan penyedap rasa jamur tiram putih "Kaldu RJM"	66
10	Biaya investasi unit bisnis penyedap rasa jamur tiram putih pada PT.Rimba Jaya Mushroom	71
11	Laporan laba rugi unit bisnis penyedap rasa jamur tiram putih pada PT.Rimba Jaya Mushroom	72
12	Cash flow unit bisnis penyedap rasa jamur tiram putih pada PT.Rimba Jaya Mushroom	74
13	Switching value kenaikan harga jamur pada unit bisnis penyedap rasa jamur tiram putih pada PT.Rimba Jaya Mushroom	76
	Switching value penurunan penjualan pada unit bisnis penyedap rasa jamur tiram putih pada PT.Rimba Jaya Mushroom	80

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.