

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang mayoritas penduduknya bermatapencaharian sebagai petani. Keanekaragaman sumber daya alam yang dimiliki oleh Indonesia sangat beragam. Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang berperan cukup penting dalam menunjang peningkatan perekonomian nasional. Salah satu subsektor hortikultura yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah jamur.

Ketersediaan bahan baku yang melimpah, sumber daya manusia, kesesuaian iklim, dan daya serap pasar yang cukup tinggi membuat komoditas jamur mempunyai peluang besar untuk dikembangkan secara besar-besaran. Jamur merupakan komoditas sayuran organik yang tidak menggunakan bahan kimia sehingga sangat membantu dalam menjaga kelestarian lingkungan karena limbah yang berasal dari media tanam atau media tumbuh jamur dapat dijadikan sebagai pupuk organik dan sangat baik untuk kesuburan tanah dan tanaman. Jamur dapat hidup pada kayu yang sudah lapuk, serbuk gergaji atau serbuk kayu, dan jerami. Berdasarkan media tumbuhnya, jamur dapat dibedakan menjadi dua golongan, yaitu jamur kayu dan jamur kompos. Jamur kayu adalah jenis jamur yang media tanamnya menggunakan media kayu. Jamur yang menggunakan media kayu adalah jamur tiram, jamur kuping, dan jamur shiitake, sedangkan jamur yang menggunakan media media kompos (menggunakan jerami padi yang dikomposkan) adalah jamur merang, jamur kancing, dan jamur portabella.

Daerah penghasil jamur di Indonesia masih didominasi oleh wilayah Jawa Barat dan Jawa Tengah. Beberapa komoditas jamur yang banyak dibudidayakan di Jawa Barat adalah jamur tiram putih, jamur kuping, jamur merang, jamur shiitake dan sebagainya. Jamur tiram putih merupakan salah satu jamur pangan yang tersebar luas di daerah beriklim sedang. Akan tetapi, daerah tropis juga dapat memberikan lingkungan yang sesuai untuk keberhasilan pertumbuhan jamur hal ini disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya adalah permintaan terhadap jamur yang semakin meningkat, dan semakin meluasnya pasar jamur itu sendiri. Jamur tiram segar merupakan output utama yang dihasilkan dalam usaha budidaya jamur tiram. Jamur tiram putih termasuk juga salah satu komoditas sayuran organik yang bebas dari penggunaan pestisida dan pupuk kimia, sehingga usaha budidaya jamur tiram ramah terhadap lingkungan. Budidaya jamur tiram putih merupakan usaha agribisnis yang berkesinambungan karena kegiatan pasca panennya dapat menghasilkan berbagai produk olahan.

Jamur tiram putih mengandung karbohidrat dan memiliki kandungan mineral lebih tinggi daripada daging sapi dan domba, bahkan hampir dua kali lipat jumlah kalsium mineral dalam sayuran. Jamur tiram juga mengandung zat besi, tembaga, mangan, lithium, fosfor, kaya vitamin B, C dan D. Jamur tiram memiliki rasa yang hampir sama dengan daging, tetapi lemak jamur lebih rendah sehingga lebih sehat untuk dikonsumsi. Kandungan protein jamur tiram lebih tinggi dibandingkan dengan bahan makanan lain yang juga berasal dari tanaman. (Suriawiria 2006).

Perbandingan kandungan gizi jamur tiram dengan beberapa jamur lain dapat dilihat pada Tabel 1.

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 IPIB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPIB.

Tabel 1 Perbandingan kandungan gizi jamur tiram dengan jamur lain

Jenis jamur	Protein (%)	Lemak (%)	Karbohidrat (%)
Jamur merang	16,00	0,9	64,5
Jamur tiram putih	30,40	2,2	57,6
Jamur kuping	7,70	0,8	87,6
Jamur shitake	17,70	8,0	67,5

Sumber: Suriawiria (2006)

Tabel 1 menunjukkan bahwa kandungan gizi jamur tiram cukup tinggi bila dilihat dari proteinnya, walaupun kandungan lemak relatif tinggi dibandingkan dengan jamur lainnya. Hal ini membuktikan bahwa secara keseluruhan, jamur tiram merupakan makanan yang sehat untuk dikonsumsi.

Jamur tiram putih (*pleurotus creatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang sangat baik untuk dikonsumsi. Selain karena memiliki cita rasa yang khas, jamur tiram putih juga memiliki nilai gizi yang tinggi. Kandungan gizi jamur tiram yang cukup lengkap sehingga tidak salah apabila dikatakan jamur merupakan bahan pangan masa depan. Jamur tiram putih juga bermanfaat dalam pengobatan, seperti dapat menurunkan tingkat kolesterol dalam darah, antitumor, antioksidan dan mencegah *stroke*.

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 A.n. H. Achmad Salim sejak 2 Februari 2003. Pengembangan budidaya jamur memiliki prospek yang menjanjikan karena permintaan masyarakat akan jamur tiram putih yang semakin meningkat.

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 penyedap rasa jamur tiram putih menjadi alternatif bagi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan gizi yang praktis dan siap saji, maka PT.Rimba Jaya Mushroom berpeluang mengembangkan bisnis penyedap rasa dari jamur tiram putih untuk meningkatkan pendapatan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penyusunan Kajian Pengembangan Bisnis Pendirian Unit Bisnis Penyedap Rasa Jamur Tiram Putih Pada PT.Rimba Jaya Mushroom Ciawi Kabupaten Bogor ini adalah:

1. Merumuskan ide Kajian Pengembangan Bisnis Pendirian Unit Bisnis Penyedap Rasa Jamur Tiram Putih dengan menganalisis faktor internal dan faktor eksternal PT.Rimba Jaya Mushroom.
2. Menganalisis tingkat kelayakan finansial dan aspek non finansial pendirian unit bisnis penyedap rasa jamur tiram putih pada PT.Rimba Jaya Mushroom Ciawi Kabupaten Bogor.

1.3 Manfaat

Penulisan laporan Kajian Pengembangan Bisnis ini diharapkan dapat berguna bagi semua pihak, diantaranya :

1. Memberikan ide atau gagasan pengembangan bisnis dan alternatif untuk mengoptimalkan pendapatan PT.Rimba Jaya Mushroom.
2. Merupakan sarana latihan dan pengembangan wawasan bagi mahasiswa dalam penerapan teori yang diperoleh, sehingga diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi praktik kerja lapang selanjutnya.

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

Kajian pengembangan bisnis ini membahas mengenai keragaan perusahaan meliputi sejarah dan perkembangan perusahaan antara lain membahas mengenai bagaimana strategi perusahaan dalam mengembangkan salah satu unit bisnis untuk kemajuan usahanya. Bahasan dari laporan Kajian Pengembangan Bisnis yaitu mencakup strategi dalam melakukan usaha peningkatan pendapatan perusahaan melalui produk olahan berupa kaldu jamur tiram putih.

Selain itu Kajian Pengembangan Bisnis ini lebih tararah pada rencana kelayakan pengembangan bisnis yang didalamnya mencakup deskripsi produk, deskripsi proses produksi, deskripsi pelanggan dan deskripsi pemasaran. Kajian pengembangan Bisnis ini akan dikaji berdasarkan kelayakan aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis, aspek organisasi dan manajemen, aspek sosial, dan aspek finansial. Tingkat kelayakan finansial dikaji melalui analisis *Cash flow*, *NPV*, *Net B/C*, *IRR*, *PP* dan analisis *Switching Value*

2.1 Lokasi dan Waktu PKL

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di perusahaan agribisnis yang bergerak di bidang budidaya dan pemasaran jamur tiram putih yaitu PT.Rimba Jaya Mushroom yang berlokasi di Kp. Gadog Desa Pandansari Jl. Kali Cibalok RT.04 RW.01, Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dilakukan selama 12 minggu, terhitung mulai tanggal 20 Januari 2020 sampai 11 April 2020 dengan mengikuti jam kerja di PT.Rimba Jaya Mushroom pukul 07.30 – 15.30 WIB.

2.2 Jenis dan Sumber Data

Data dan informasi yang diperoleh untuk penyusunan Kajian Pengembangan bisnis ini terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan pengamatan langsung pada kegiatan yang dilakukan, wawancara, diskusi langsung di tempat Praktik Kerja Lapang yaitu PT.Rimba Jaya Mushroom. Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari buku, internet seperti jurnal, buku elektronik, hasil penelitian terdahulu seperti artikel, skripsi, dan data dari instansi terkait yang mendukung penelitian, seperti data yang diperoleh dari Badan

