

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang mempunyai kekayaan hayati yang beragam. Indonesia memiliki letak geografis yang unik sebagai daerah tropis dengan kelembapan udara yang tinggi dan hanya memiliki dua musim merupakan lokasi yang ideal, sehingga memungkinkan segala jenis tanaman dapat tumbuh dengan baik. Keberagaman produk tanaman merupakan asset yang potensial untuk dikembangkan salah satunya adalah jamur tiram putih. Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) yang dikenal dengan nama *Shimeji white* merupakan jenis jamur kayu yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia karena memiliki kemampuan adaptasi yang tinggi terhadap lingkungan.

Jamur tiram putih merupakan salah satu jenis bahan makanan bernutrisi dengan kandungan protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, serta rendah karbohidrat, lemak dan kalori. Jamur tiram putih memiliki kandungan nutrisi seperti fosfor, besi, kalsium, karbohidrat, protein, kandungan Vitamin D dan B12. Kandungan nutrisi jamur tiram putih lebih tinggi daripada jamur lainnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Perbandingan kandungan nutrisi jenis-jenis jamur setiap 100 gr

No.	Jenis	Protein (%)	Lemak (%)	Karbohidrat (%)
1	Jamur tiram	27	1,6	58
2	Jamur kuping	8,4	0,5	2,4
3	Jamur merang	1,8	0,3	4

Sumber: Chazalisa dan Putri Sekar (2018)

Kandungan nutrisi yang terdapat pada jamur tiram putih dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan makanan dengan cita rasa yang nikmat. Jamur tiram putih memiliki rasa yang cukup khas. Pengolahan jamur tiram putih menjadi produk nugget jamur tiram putih merupakan salah satu alternatif pangan nabati, jamur tiram putih dijadikan sebagai salah satu sumber protein bagi masyarakat yang sedang melakukan pola hidup sehat. Nugget jamur tiram putih merupakan produk yang cocok untuk dinikmati oleh berbagai kalangan usia. Nugget jamur tiram putih termasuk makanan bergizi tinggi dan mengandung hampir semua zat-zat yang dibutuhkan tubuh sehingga aman dan bermanfaat untuk semua usia.

PT.Rimba Jaya Mushroom merupakan perusahaan yang bergerak di bidang budidaya dan pemasaran jamur tiram putih. Jamur tiram putih yang berkualitas baik yang dihasilkan oleh PT.Rimba Jaya Mushroom dapat meningkatkan nilai tambah dengan mengolahnya menjadi nugget jamur tiram putih. Adanya permintaan olahan dari jamur tiram putih dan kesadaran masyarakat akan makanan sehat dan gaya hidup yang praktis menjadi peluang PT.Rimba Jaya Mushroom untuk membuat produk dari jamur tiram putih menjadi nugget jamur tiram putih.

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 IPI.

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



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

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, tujuan kajian pengembangan bisnis yaitu :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis nugget jamur tiram putih dengan menganalisis faktor internal dan faktor eksternal pada PT.Rimba Jaya Mushroom.
2. Menyusun ide pengembangan bisnis nugget jamur tiram putih berdasarkan aspek finansial dan aspek non finansial pada PT.Rimba Jaya Mushroom.

1.3 Manfaat

Hasil penulisan kajian pengembangan bisnis diharapkan dapat menambah wawasan bagi semua pihak diantaranya yaitu :

1. Bagi Perusahaan PT.Rimba Jaya Mushroom memberikan ide atau gagasan pengembangan bisnis dan alternatif untuk mengoptimalkan keuntungan perusahaan.
2. Bagi Perguruan Tinggi, informasi tambahan bagi para peneliti dan sebagai bahan pendukung.
3. Bagi Mahasiswa, diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi studi yang selanjutnya.
4. Bagi Pihak lain, digunakan sebagai tambahan wawasan atau ilmu pengetahuan dan informasi untuk melakukan pada usaha yang sejenis.

METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di perusahaan agribisnis yang bergerak dibidang budidaya jamur tiram putih segar, usaha pembibitan F1 dan pemasaran F2. Perusahaan bernama PT.Rimba Jaya Mushroom yang berlokasi di kampung Gadog, Jl Kali Cibalok Desa Pandasari RT 01 RW 04 Kecamatan Ciawi Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Praktik kerja lapangan dilaksanakan pada tanggal 20 Januari 2020 sampai 11 April 2020 dengan mengikuti jam kerja perusahaan dari pukul 07.30 sampai 15.30 WIB.

2.2 Data, Sumber, dan Teknik Pengumpulan Data

2.2.1 Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam kajian pengembangan bisnis ini dengan menggunakan pengumpulan data primer dan data sekunder.

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh melalui wawancara dan melakukan diskusi langsung dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan kepada pemimpin perusahaan, pembimbing lapang, staf, pekerja lapang atau karyawan, serta dengan melakukan pengamatan dan praktek langsung di lapang.