

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Jamur tiram (*Pleurotus oestreatus*) merupakan jamur konsumsi dari jenis jamur kayu yang saat ini marak dibudidayakan di Indonesia. Jamur tiram merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura yang cukup potensial untuk dikembangkan karena cara pembudidayaan jamur tiram tergolong mudah. Budidaya jamur tiram putih tersebar pada berbagai daerah di wilayah Indonesia termasuk Pulau Jawa. Terdapat empat provinsi di Pulau Jawa yang menjadi sentra produksi jamur. Produksi terbanyak berada pada Provinsi Jawa Barat, diikuti Jawa Timur, Jawa Tengah, dan D.I. Yogyakarta. Data dari Badan Pusat Statistik (2018) menunjukkan bahwa luas panen dan produksi jamur di Pulau Jawa pada tahun 2018 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Luas panen dan produksi jamur di Jawa Barat, Jawa Tengah, DI Yogyakarta, dan Jawa Timur tahun 2018

Provinsi	Luas panen (ha)	Produksi (ton)
Jawa Barat	31.443	8259,263
Jawa Tengah	1,684	1440,721
DI Yogyakarta	0,432	127,505
Jawa Timur	4,694	2336,296

Sumber : Badan Pusat Statistik (2018).

Jawa Barat sendiri memiliki beberapa sentra penghasil jamur tiram salah satunya di Lembang, Kabupaten Bandung Barat yaitu Minghsin Indo Mushroom. Minghsin Indo Mushroom merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang budidaya jamur tiram. Perusahaan ini mempunyai hasil panen jamur tiram yang cukup banyak. Namun, seringkali terdapat jamur tiram yang memiliki *grade* rendah yang pada akhirnya memiliki nilai jual yang rendah bahkan sampai tidak terjual. Perusahaan memiliki masalah dalam hal penanganan pasca panen. Dalam menjalankan usahanya masih terdapat keterbatasan untuk memanfaatkan peluang usaha yang ada. Keterbatasan tersebut berkaitan dengan kegiatan pasca panen yang belum optimal.

Penanganan pasca panen perlu dilakukan oleh perusahaan mengingat komoditas pertanian yang memiliki sifat mudah rusak dan tidak tahan lama. Jamur tiram akan mengalami penurunan kualitas beberapa hari setelah dipanen. Penurunan kualitas yang terjadi pada jamur tiram antara lain layu, warna menjadi kecokelatan, lunak, memiliki bau yang tidak segar dan cita rasa khas jamur yang berubah. Usaha pengawetan jamur pangan komersial belum banyak dilakukan oleh karena itu, perlakuan harus segera dilakukan agar tidak merugikan.

Mengetahui hal tersebut, maka perlu dilakukan suatu usaha yang dapat memperpanjang daya simpan jamur tiram setelah dipanen. Pengolahan bahan pangan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan nilai guna jamur tiram yang memiliki sifat mudah rusak (*perishable*). Produk olahan jamur yang dapat dijadikan alternatif adalah kerupuk. Kerupuk berpotensi menjadi olahan jamur tiram karena kerupuk adalah makanan yang digemari masyarakat di berbagai



daerah. Selain itu, kerupuk bisa menjadi santapan saat makan dan juga sebagai camilan. Dengan adanya inovasi pengembangan produk olahan jamur berupa kerupuk masyarakat tidak mudah jenuh akan produk olahan jamur yang saat ini sudah beredar dipasaran. Di Indonesia permintaan produk kerupuk meningkat dilihat dari produksi kerupuk yang meningkat setiap tahunnya. Hal tersebut dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Jenis dan banyaknya produksi kerupuk di Indonesia tahun 2017 - 2018

Jenis	Produksi (kg)	
	2017	2018
Kerupuk jagung	396.486	655.680
Kerupuk kulit	295.000	445.269
Kerupuk udang	3.045.487	23.866.166
Kerupuk ikan	3.688.525	4.126.087
Kerupuk pati	19.349.547	37.907.390
Kerupuk singkong	147.870	382.680
Kerupuk lainnya	42.449.262	54.334.985

Sumber : Badan Pusat Statistik (2018).

Adanya peningkatan terhadap permintaan kerupuk menjadi peluang bagi perusahaan untuk membuat varian kerupuk berbahan dasar jamur tiram dengan memanfaatkan jamur tiram yang memiliki harga jual yang rendah. Kerupuk jamur yang dibuat merupakan kerupuk siap konsumsi sehingga menjadikan kerupuk jamur cocok untuk dikonsumsi oleh masyarakat khususnya masyarakat yang gemar mengonsumsi camilan.

## 1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang diatas, tujuan Kajian Pengembangan Bisnis ini adalah :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal pada Minghsin Indo Mushroom dengan mendirikan unit bisnis baru pengolahan kerupuk jamur.
2. Menyusun dan mengkaji kelayakan rencana pengembangan bisnis pengolahan kerupuk jamur secara finansial dan non finansial.

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.