

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur merupakan jenis makanan yang termasuk dalam kategori sayur-sayuran pada bidang hortikultura. Namun, tidak semua jenis jamur aman untuk dikonsumsi. Pada dasarnya jamur dibedakan menjadi dua jenis yaitu jamur beracun dan jamur yang bisa dikonsumsi. Jamur konsumsi (*edible mushroom*) merupakan jamur yang mempunyai cita rasa dan nilai gizi yang tinggi sehingga dapat diterima oleh masyarakat. Jamur konsumsi tersebut diantaranya jamur tiram, jamur kuping dan jamur merang (Pratiwi 2010). Menurut Hasyim (2015) jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) paling digemari petani karena memiliki sifat yang adaptif dan tahan lama penyimpanan. Jamur tiram menurut Maulana (2012) selain rasanya lezat mengandung gizi cukup besar manfaatnya bagi kesehatan manusia sehingga jamur tiram dapat dianjurkan sebagai bahan makanan bergizi tinggi dalam menu sehari-hari. Berikut kandungan gizi pada jamur tiram pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan gizi jamur tiram segar per 100 gr

Kandungan	Dalam gram
Protein	13,8
Serat	3,5
Lemak	1,41
Abu	3,6
Karbohidrat	61,7
Kalori	0,41
Kalsium	32,9
Zat Besi	4,1
Fosfor	0,31
Vitamin B1	0,12
Vitamin B2	0,64
Vitamin C	5
Niacin	7,8

Sumber : FAO (1992)

Tabel 1 menunjukkan bahwa jamur tiram memiliki kandungan karbohidrat dan kalsium yang tinggi. Jamur tiram ini memiliki manfaat kesehatan di antaranya, dapat mengurangi kolesterol dan jantung lemah, penyakit lever, diabetes, anemia, membantu penurunan berat badan dan membantu pencernaan (Hasyim 2015). Provinsi Yogyakarta menjadi salah satu sentra pembudidaya berbagai jenis jamur. Pembudidaya jamur tersebar luas hampir di seluruh daerah di Yogyakarta. Berikut data produksi jamur di setiap daerah yang berada di Provinsi Yogyakarta seperti ditunjukkan pada Tabel 2.



Tabel 2 Perbandingan produksi jamur di Provinsi Yogyakarta tahun 2016-2018

No	Kabupaten/Kota	Tahun (ton)		
		2016	2017	2018
1	Kulon Progo	20.775	22.470	18.949
2	Bantul	17.471	15.609	16.851
3	Gunung Kidul	758	4	300
4	Sleman	1.299.001	329.030	353.819
5	Yogyakarta	3.034	2.286	2.497
Total	D.I. Yogyakarta	1.341.039	369.399	392.416

Sumber: BPS Yogyakarta (2017,2018,2019)

Tabel 2 menunjukkan bahwa produksi jamur terbanyak selama 3 tahun (2016-2018) di Provinsi Yogyakarta, berada di Kabupaten Sleman. Hal tersebut membuktikan bahwa di daerah Sleman banyak perusahaan penghasil jamur, sehingga Rumah Kebun Jamur memiliki peluang untuk mengembangkan bisnis dengan menambah unit bisnis baru, yaitu memanfaatkan kumbung yang penakaiannya belum maksimal untuk budidaya jamur. Perusahaan dapat menambah penghasil tambahan dengan memproduksi jamur, karena sebelumnya perusahaan sering mendapatkan permintaan jamur dari beberapa konsumen yang datang langsung ke tempat usaha. Berikut disajikan data jumlah produksi baglog jamur dan permintaan jamur tiram segar pada Tabel 3.

Tabel 3 Jumlah produksi baglog dan permintaan jamur tiram Rumah Kebun Jamur

Bulan	Jumlah produksi baglog (baglog)	Permintaan jamur tiram (kg)
Desember	32.500	20
Januari	35.100	15
Februari	32.500	20

Sumber : Rumah Kebun Jamur (2020)

Tabel 3 menunjukkan bahwa pada Rumah Kebun Jamur setiap bulannya melakukan penawaran baglog jamur tiram dengan memproduksi minimal 32.500 baglog untuk memenuhi permintaan konsumen, namun perusahaan juga mendapatkan permintaan jamur tiram segar sedikitnya 15kg setiap bulannya oleh konsumen di sekitar perusahaan. Fokus perusahaan saat ini masih pada pemenuhan kebutuhan akan permintaan konsumen terhadap baglog, namun tidak menutup kemungkinan perusahaan untuk bisa memenuhi keinginan konsumen akan jamur tiram tiap bulannya, karena masih memiliki ruang kumbung yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Perusahaan berencana untuk memaksimalkan kumbung yang akan digunakan untuk budidaya jamur tiram, yang berada satu tempat dengan tempat produksi baglog jamur dan nantinya jamur tiram segar yang dihasilkan akan ditargetkan ke pengepul jamur dan konsumen akan daerah setempat. Pemanfaatan kumbung menjadi tempat budidaya jamur tiram bertujuan untuk memanfaatkan ruang kumbung yang belum digunakan secara maksimal dan menambah penerimaan baru dengan cara budidaya jamur tiram pada Rumah Kebun Jamur.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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



1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis ini sebagai berikut:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Rumah Kebun Jamur.
2. Mengkaji pengembangan budidaya jamur tiram di Rumah Kebun Jamur berdasarkan pendekatan sembilan blok *business model canvas* dan analisis finansial.

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Kegiatan praktik kerja lapang dilakukan di Rumah Kebun Jamur yang berlokasi di Beran Kidul RT 04 RW 28 Tridadi Kecamatan Sleman, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55511. Praktik kerja lapang di Rumah Kebun Jamur dilaksanakan selama 10 minggu mulai dari tanggal 20 Januari 2020 hingga 27 Maret 2020.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

2.2 Data, Sumber, dan Teknik Pengumpulan Data

Penyusunan kajian pengembangan bisnis pada Rumah Kebun Jamur menggunakan jenis data primer dan data sekunder. Sumber-sumber informasi yang digunakan dalam penyusunan kajian pengembangan bisnis ini seperti ditunjukkan pada Tabel 4.

Tabel 4 Sumber-sumber pengumpulan data kajian pengembangan bisnis

No	Data primer	Data sekunder
1	Wawancara secara langsung dengan pemilik dan karyawan perusahaan	Buku mengenai studi kelayakan bisnis, <i>business model canvas</i> , budidaya jamur
2	Pengamatan langsung di Rumah Kebun Jamur	Dokumentasi pribadi
3	Praktik kerja lapang di Rumah Kebun Jamur	Lembaga pemerintahan

Berdasarkan Tabel 4, data primer diperoleh dengan melakukan wawancara langsung serta mengajukan pertanyaan dengan pemilik usaha dan pekerja terkait yang ada di perusahaan, hasil pengamatan langsung dan kerja secara langsung selama mengikuti kegiatan praktik kerja lapang di Rumah Kebun Jamur. Data sekunder diperoleh secara tidak langsung dari berbagai literatur seperti buku, internet, instansi yang terkait dengan kegiatan bisnis perusahaan misalnya Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman dan Kota Yogyakarta.

