

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur tiram merupakan salah satu hasil pertanian yang diminati masyarakat. Jamur ini mudah dibudidayakan karena memerlukan teknologi yang sederhana, dan waktu budidaya yang singkat (Kementan RI 2011). Beberapa jenis jamur yang telah dibudidayakan dan memiliki nilai bisnis besar diantaranya jamur merang, kuping, shitake, dan jamur tiram (Suriawiria 2006)

Salah satu daerah penghasil jamur di Jawa Tengah yaitu Kabupaten Banyumas dengan produsen terbesar yaitu Agro Jamur Pabuwaran, jenis jamur yang paling banyak di produksi oleh perusahaan ialah jenis jamur tiram. Kualitas hasil panen pada perusahaan ini tidak semua baik, terdapat hasil panen jamur tiram dengan kualitas rendah atau yang biasa disebut *grade B*. Berikut data hasil panen jamur tiram selama 6 bulan terakhir yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data hasil panen jamur tiram Agro Jamur Pabuwaran

Bulan	Grade A (kg)	Grade B (kg)
Oktober 2020	1.095,7	558
November 2020	1.664,7	567
Desember 2020	1.564,4	564,2
Januari 2021	1.465,2	527
Februari 2021	1.701,8	532
Maret 2021	1.932,3	579

Sumber: Agro Jamur Pabuwaran (2021)

Tabel 1 menunjukkan bahwa rata-rata hasil panen yang memiliki kualitas rendah atau *grade B* pada Agro Jamur Pabuwaran yaitu sebesar 554 kg/bulan. Daya tahan dari jamur juga menjadi kendala yang harus dipertimbangkan. Salah satu solusi yang bisa dilakukan adalah membuat diversifikasi produk olahan jamur. Pengolahan komoditas jamur tiram menjadi berbagai macam produk menjadikan daya simpannya lebih lama dan jangkauan pemasarannya lebih luas (Ningsih 2018).

Salah satu bentuk produk olahan jamur tiram adalah penyedap rasa atau kaldu jamur. Saat ini penggunaan penyedap rasa di dalam makanan sangat meluas. Penyedap rasa *Monosodium Glutamat* (MSG) merupakan yang paling populer karena dapat meningkatkan persepsi rasa manis dan asin, serta mengurangi rasa asam dan pahit dari makanan (Bhattacharya *et al.* 2011). Namun, apabila digunakan secara berlebihan dan terus-menerus dapat menyebabkan gangguan lambung, gangguan tidur, mual-mual, reaksi alergi, memicu hipertensi, asma, kanker, dan stress oksidatif pada testis (Sukmaningsih *et al.* 2011). Hal ini menimbulkan kekhawatiran konsumen, sehingga konsumen ingin beralih ke penyedap rasa yang tidak mengandung MSG. Maka dari itu perlu dilakukan alternatif kandungan asam glutamat yang berasal dari alam.

Jamur merupakan komoditas yang mempunyai kandungan asam glutamat sebanyak 21,70 mg/gram berat kering (Widyastuti *et al.* 2015). Kandungan asam glutamat alami yang dimiliki jamur berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan bumbu masak penyedap rasa. Jamur tiram termasuk tumbuhan hasil



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 Dilindungi Undang-Undang

pertanian organik yang tidak mengandung kolestrol. Konsumsi jamur tiram selama tiga minggu dapat menurunkan kadar kolestrol hingga 40% (Sumarmi 2006).

Hasil survei yang telah dilakukan, sebanyak 84% penduduk di Kecamatan Purwokerto Utara tertarik dengan adanya pengolahan jamur tiram. Adapun mayoritas konsumen yang memperlihatkan keinginan untuk membeli berasal dari kelompok ibu rumah tangga. Hal ini menjadi acuan untuk meramalkan permintaan yang bisa didapatkan. Data terkait jumlah rumah tangga di Kecamatan Purwokerto Utara tahun 2018 dan kebutuhan akan penyedap rasa dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Jumlah rumah tangga di Kecamatan Purwokerto Utara

Kecamatan	Jumlah	
	Kebutuhan penyedap rasa per minggu (8 gram)	Rumah tangga
Purwokerto Utara	2 pcs	24.440

Sumber: BPS Kabupaten Banyumas (2018)

Ketertarikan responden yang tinggi terhadap olahan jamur menjadi kekuatan bagi perusahaan untuk membuat kaldu jamur. Selain itu adanya olahan jamur menjadi kaldu jamur dapat menjadi alternatif bagi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan gizi yang praktis dan siap saji. Di Indonesia rata-rata konsumsi per kapita bumbu penyedap masakan atau kaldu meningkat setiap tahunnya. Menurut Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS), pada tahun 2018 konsumsi bumbu kaldu mengalami peningkatan sebesar 3,6% dari tahun sebelumnya. Hal tersebut menjadi peluang bagi Agro Jamur Pabuwaran untuk membuat kaldu jamur dengan berbahan dasar jamur tiram.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1.2 Tujuan

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

1. Merumuskan ide pengembangan unit bisnis kaldu jamur berdasarkan analisis SWOT pada lingkungan internal dan eksternal Agro Jamur Pabuwaran.
2. Mengkaji dan menganalisis kelayakan rencana pendirian unit bisnis baru pengolahan kaldu jamur berdasarkan dari aspek finansial dan non finansial

1.3 Manfaat

Penulisan kajian pengembangan bisnis diharapkan memiliki manfaat diantaranya:

1. Bagi Perusahaan Agro Jamur Pabuwaran, meningkatkan nilai tambah adanya pengolahan pasca panen dan mengoptimalkan keuntungan.
2. Bagi Perguruan Tinggi, sebagai informasi tambahan untuk para peneliti.
3. Bagi Mahasiswa, sebagai bahan informasi dan acuan bagi studi lapang selanjutnya.
4. Bagi Pihak lain, diharapkan menjadi bahan tambahan wawasan atau informasi untuk melakukan praktik pada usaha yang sejenis.

