

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu sektor pertanian yang mempunyai potensi untuk dikembangkan adalah sektor hortikultura. Salah satu yang masuk dalam jenis hortikultura adalah jamur. Jamur atau *fungi* adalah jenis tumbuhan yang tidak memiliki klorofil dan tidak dapat membuat makanan sendiri (*heterotrof*). Berdasarkan manfaatnya, jamur secara umum dikelompokkan menjadi tiga golongan, yaitu jamur yang dapat dikonsumsi, jamur yang digunakan sebagai obat dan jamur beracun (Achmad *et al.* 2011). Syarat tumbuh jamur yaitu tempat yang lembab dan memiliki suhu dingin. Oleh karena itu, jamur sangat cocok dibudidayakan di Sukabumi karena suhu Sukabumi yang dingin. Data produksi jamur di kota / kabupaten Sukabumi pada tahun 2017 sampai 2019 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Produksi jamur tiram di Kota/Kabupaten Sukabumi tahun 2017 - 2019

Tahun	Produksi tanaman jamur (kwintal)
2017	143.080
2018	138.783
2019	121.008

Sumber: Badan Pusat Statistik, diolah (2021)

Jamur yang dapat dikonsumsi memiliki nilai nutrisi yang baik. Kandungan nutrisi jamur berupa lemak tergolong rendah yaitu 1,6%, sedangkan kandungan proteinnya tinggi yaitu 27%. Salah satu jenis jamur yang dapat dikonsumsi yaitu jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Wiardani (2010) mengemukakan bahwa jamur tiram adalah jamur pangan dengan tudung mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung dan berwarna putih hingga krem. Jamur tiram termasuk jenis jamur kayu, karena tumbuh pada substrat kayu yang sudah lapuk. Oleh karena itu, dalam melakukan budidaya jamur tiram, para petani menggunakan serbuk kayu jenis sengon sebagai media tanamnya dan menambahkan pollar sebagai nutrisinya. Seperti yang dilakukan oleh salah satu pelaku budidaya jamur tiram putih di Sukabumi, yaitu Payung Putih.

Selama menjalankan budidaya jamur tiram putih, Payung Putih seringkali mengalami hasil panen yang berlebih sehingga tidak mampu diserap pasar. Data penawaran dan permintaan jamur tiram segar di Payung Putih selama bulan Januari sampai Maret 2021 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Data penawaran dan permintaan jamur tiram di Payung Putih tahun 2021

Bulan	Penawaran (kg)	Permintaan (kg)	Selisih (kg)
Januari	8060	7970	90
Februari	7000	6910	90
Maret	8680	8590	90

Sumber: Payung Putih (2021)

Seperti ditunjukkan pada Tabel 2 dapat diketahui bahwa penawaran jamur tiram putih segar di Payung Putih lebih besar daripada permintaannya dengan selisih 90 kg setiap bulannya. Mengingat umur simpan jamur tiram segar yang tidak tahan lama, perlu ada tindakan lanjutan agar kelebihan hasil panen tersebut dapat dimanfaatkan. Salah satu caranya yaitu dengan memanfaatkannya menjadi produk

olahan seperti kaldu bubuk jamur tiram karena jamur tiram memiliki kandungan asam glutamat alami yang dapat memberikan cita rasa gurih pada masakan. Produk olahan berupa kaldu jamur tiram ini tentu saja akan menjadi nilai tambah untuk jamur tiram itu sendiri. Kaldu bubuk merupakan hasil pengeringan dari ekstrak bahan alami, seperti daging ayam, daging sapi, *seafood*, atau jamur yang ditambahkan dengan bumbu dan rempah pilihan.

Di zaman sekarang ini, kesadaran masyarakat akan pola hidup sehat semakin tinggi, sehingga banyak masyarakat yang menggunakan kaldu jamur untuk penambah cita rasa masakannya karena dinilai lebih aman bagi kesehatan. Kandungan asam glutamat alami pada jamur, merupakan bahan dasar sebagai penyedap rasa pada masakan karena menimbulkan rasa gurih. Selain itu, banyaknya kelompok masyarakat vegetarian atau kelompok yang memiliki keyakinan untuk tidak mengonsumsi unsur hewani, dapat dijadikan pasar potensial untuk produk kaldu jamur tiram.

1.2 Tujuan

Mengacu pada latar belakang yang dipaparkan, maka tujuan penulisan Kajian Pengembangan Bisnis ini adalah:

1. Memususkan ide pengembangan bisnis di perusahaan Payung Putih
2. Mengkaji peningkatan nilai tambah jamur tiram menjadi kaldu jamur tiram di perusahaan Payung Putih berdasarkan aspek finansial dan non finansial.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies