

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang mana mayoritas penduduknya memiliki mata pencaharian dalam sektor pertanian. Saat ini, sektor pertanian berperan penting untuk meningkatkan perekonomian nasional dan untuk memenuhi kebutuhan pokok pangan. Indonesia juga merupakan negara yang memiliki iklim tropis sehingga membuat tanah menjadi subur. Adanya dukungan lahan dan tanah yang subur menyebabkan beragamnya tanaman dapat tumbuh di Indonesia. Salah satu tanaman yang cocok tumbuh di negara yang beriklim tropis adalah jamur.

Jamur merupakan tanaman hortikultura yang saat ini sedang diminati masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhan pangan. Hal ini dapat dilihat dengan adanya peningkatan produksi di setiap tahunnya terhadap jamur. Peningkatan produksi jamur dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jumlah produksi jamur di Indonesia

	Tahun (kg)		
	2017	2018	2019
	3.701.956	31.051.571	33.163.188

Sumber : Badan Pusat Statistik (2019)

Terdapat lebih dari 20 varietas jamur tiram yang dapat dikonsumsi dan dibudidayakan. Namun, di antara 20 varietas tersebut jenis jamur yang paling dikenal dan digemari oleh masyarakat yaitu jenis jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) karena memiliki rasa yang gurih, agak kenyal, dan teksturnya mirip dengan daging ayam (Sholichah 2020). Selain itu, jamur tiram juga memiliki kandungan nutrisi yang dapat dijadikan sebagai sumber makanan sehat dan dapat digunakan sebagai bahan terapi untuk menyembuhkan berbagai penyakit seperti tumor, kolesterol, diabetes mellitus, hipertensi, kanker, membantu menurunkan berat badan, sebagai antioksidan, sebagai antivirus, meningkatkan sistem imun, tambahan gizi bagi ibu hamil, dan meningkatkan sel - sel darah merah (Wijaya 2019). Kandungan nutrisi yang dimiliki jamur tiram putih lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur lainnya. Perbandingan kandungan nutrisi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Perbandingan kandungan nutrisi jamur

No	Jenis jamur	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Serat (g)
1.	Jamur tiram	35,00	0,10	56,00	27,60
2.	Jamur kuping	3,80	0,60	0,90	70,10
3.	Jamur merang	5,94	0,17	50,59	1,56
4.	Jamur lingzhi	26,40	4,50	43,10	2,20
5.	Jamur shitake	1,50	0,40	43,00	0,60

Sumber : Wijaya (2019)

Adanya pandemi *Covid-19*, kandungan nutrisi yang terdapat pada jamur tiram putih sangat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pangan yang menyehatkan. Menurut *World Health Organization* (WHO), pada saat pandemi seperti ini makanan yang harus dikonsumsi masyarakat yaitu makanan yang mengandung tinggi protein sehingga dapat meningkatkan daya tahan tubuh dan rendah lemak untuk mencegah penyakit obesitas, tekanan darah tinggi, dan kolesterol tinggi.

Jamur juga merupakan tanaman yang cukup potensial untuk dikembangkan karena cara pembudidayaannya tergolong mudah dan sederhana. Terdapat empat provinsi di Pulau Jawa yang menjadi sentra produksi jamur yaitu Jawa Barat, Jawa Timur, Jawa Tengah, dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Berdasarkan BPS (2020) diantara keempat provinsi, Jawa Barat merupakan sentra terbesar penghasil jamur yang memproduksi sebanyak 17.404.562 kg. Jawa Barat sendiri memiliki beberapa wilayah penghasil jamur yang berada di Kota dan Kabupaten. Berdasarkan BPS (2019), Kabupaten Bogor menjadi urutan kedua wilayah penghasil jamur terbesar dengan jumlah produksi sebesar 2.795.132 kuintal. Salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang budi daya jamur tiram putih di wilayah Kabupaten Bogor adalah Guntur Sumber Mushroom tepatnya di Kecamatan Ciawi. Jamur tiram putih yang dihasilkan oleh Guntur Sumber Mushroom yaitu jamur tiram *grade* biasa dan *grade* super dengan tingkat produktivitas yang cukup tinggi dan merupakan jamur organik. Produktivitas jamur tiram putih pada Guntur Sumber Mushroom dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Produktivitas jamur tiram pada Guntur Sumber Mushroom

No	Bulan	Tahun	<i>Grade</i> super (kg)	<i>Grade</i> biasa (kg)	Total (kg)
1.	September	2020	8.507	3.405	11.912
2.	Oktober	2020	11.453	2.802	14.255
3.	November	2020	9.947	3.247	13.194
4.	Desember	2020	11.207	1.835	13.042
5.	Januari	2021	9.993	1.853	11.846
6.	Februari	2021	11.695	1.720	13.415
7.	Maret	2021	8.469	1.078	9.547

Sumber : Guntur Sumber Mushroom (2021)

Pada Tabel 3, menunjukkan bahwa dengan adanya produktivitas yang tinggi maka Guntur Sumber Mushroom dapat memanfaatkan peluang tersebut dengan membuat produk olahan berbahan baku jamur tiram *grade* biasa supaya mampu meningkatkan nilai tambah bagi perusahaan, karena selama ini jamur *grade* biasa dijual dengan harga yang rendah dibandingkan dengan jamur *grade* super. Salah satu produk olahan yang bisa dikembangkan yaitu abon.

Abon merupakan salah satu makanan yang populer di Indonesia karena selain bisa dijadikan lauk, abon juga bisa menjadi camilan dan *topping* di berbagai olahan makanan. Pada umumnya produk abon terbuat dari bahan daging seperti daging sapi, daging ayam, atau ikan. Saat ini, dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat maka prospek usaha abon cukup menjanjikan. Salah satu upaya menerapkan gaya hidup sehat yaitu dengan tidak mengonsumsi daging dan protein hewani melainkan mengonsumsi makanan yang mengandung protein nabati atau vegetarian karena kaya akan serat alami salah

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 IPB.

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



satunya yaitu jamur. Produk abon jamur sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan vegetarian. Abon jamur memiliki umur simpan yang cukup panjang dan memiliki cita rasa yang enak dan gurih menyerupai abon daging. Berdasarkan hasil kuesioner yang telah disebarakan kepada 96 responden, menunjukkan bahwa adanya permintaan terhadap produk abon jamur sebesar 94% dari masyarakat wilayah Kota dan Kabupaten Bogor. Keunggulan dari produk abon jamur yang akan diproduksi oleh Guntur Sumber Mushroom yaitu menggunakan jamur organik, diproduksi tanpa bahan pengawet, dan tanpa MSG. Sehingga hal ini dapat diterima oleh pasar karena mampu menjadi alternatif bagi masyarakat umum dan masyarakat yang sadar mengenai gaya hidup sehat.

2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang di atas, tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis ini adalah :

Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis eksternal dan internal pada perusahaan Guntur Sumber Mushroom.

Menyusun perencanaan pengembangan bisnis pendirian unit bisnis abon jamur tiram pada Guntur Sumber Mushroom berdasarkan aspek non finansial dan aspek finansial.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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 IPB.

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