

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki sumber daya alam yang sangat melimpah. Di negara tropis seperti Indonesia, tingkat kelembaban pada umumnya relatif tinggi yaitu antara 60% hingga 90%. Faktor inilah yang menyebabkan daerah di Indonesia menjadi tempat ideal berbagai macam tumbuhan diantaranya jamur.

Jamur merupakan salah satu produk komersial dan dapat dikembangkan dengan teknik yang cukup sederhana. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur konsumsi yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat. Terdapat beberapa jenis jamur tiram yang dapat dikonsumsi, yaitu jamur tiram putih, jamur tiram merah jambu, jamur tiram abu-abu, jamur tiram coklat, jamur tiram hitam, dan jamur tiram kuning. Namun, jamur tiram yang lebih sering dikonsumsi masyarakat dan dibudidayakan adalah jamur tiram putih karena memiliki tekstur daging yang lembut dan rasanya hampir menyerupai daging ayam serta memiliki kandungan gizi yang tinggi. Penyebutan jamur tiram sering digunakan untuk jamur tiram putih (Martawijaya dan Nurjayadi 2010). Perbandingan kandungan gizi pada jamur dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan kandungan gizi jamur

Jenis jamur	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Serat (g)
Jamur tiram	35,00	0,10	56,00	27,60
Jamur kuping	3,80	0,60	0,90	70,10
Jamur merang	5,94	0,17	50,59	1,56
Jamur ling zhi	26,40	4,50	43,10	2,20
Jamur shitake	1,50	0,40	43,00	0,60

Sumber: Wijaya (2019)

Tabel 1 menjelaskan bahwa kandungan gizi pada jamur tiram lebih tinggi dibandingkan jamur lainnya, sementara untuk kandungan lemaknya lebih rendah sehingga baik untuk tubuh dan dapat dikonsumsi orang yang sedang melakukan diet. Selain itu, jamur tiram juga mempunyai manfaat sebagai obat beberapa penyakit, salah satunya sebagai penurun kolesterol. Secara umum, jamur tiram memang memberikan banyak manfaat bagi kesehatan tubuh yaitu seperti anti tumor, meningkatkan sel darah merah, mencegah kencing manis, menurunkan tekanan darah tinggi dan sebagai antivirus (Wijaya 2019). Kandungan nutrisi pada jamur tiram banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan pangan bentuk dari pola hidup sehat di era pandemi *Covid-19*.

Di daerah Bogor telah banyak dibudidayakan jamur tiram, salah satunya di Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor, tepatnya di perusahaan Guntur Sumber Mushroom. Guntur Sumber Mushroom memproduksi jamur tiram *grade* super dan *grade* biasa dengan jumlah produksi yang cukup tinggi setiap bulannya. Melihat tingginya jumlah produksi jamur tiram per bulannya, maka perusahaan



ingin membuat produk olahan makanan dengan menggunakan bahan baku jamur tiram *grade* biasa yang selama ini belum dimanfaatkan dengan baik oleh perusahaan. Jumlah produksi jamur tiram setiap bulannya pada Guntur Sumber Mushroom dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Jumlah produksi jamur tiram pada Guntur Sumber Mushroom tahun 2020-2021

No	Bulan	Super (kg)	Biasa (kg)	Total (kg)
1	September	8.507	3.405	11.912
2	Oktober	11.453	2.802	14.255
3	November	9.947	3.247	13.194
4	Desember	11.207	1.835	13.042
5	Januari	9.993	1.853	11.846
6	Februari	11.695	1.720	13.415
7	Maret	8.469	1.078	9.547

Sumber : Guntur Sumber Mushroom (2021)

Perusahaan biasanya hanya menjualnya dengan harga yang lebih rendah dibandingkan jamur *grade* super yaitu sekitar Rp2000 perbedaannya untuk harga normal. Maka dari itu adanya pengolahan produk dari jamur tiram diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah. Jamur tiram yang diproduksi oleh perusahaan juga merupakan jamur tiram organik, yaitu jamur tiram yang dalam pembudidayaannya tidak menggunakan pestisida. Maka dari itu adanya pengolahan produk dari jamur tiram diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah. Seiring dengan meningkatnya kreativitas masyarakat, saat ini jamur tiram dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan seperti sosis, nugget, dan bakso.

Salah satu makanan yang banyak digemari masyarakat yaitu sosis. Konsumsi sosis oleh masyarakat Indonesia tumbuh rata-rata 4,46% per tahun (Anggraeni *et al.* 2014). Umumnya sosis yang diketahui masyarakat merupakan campuran daging. Sosis daging merupakan produk pangan bergizi tinggi, namun berkolesterol tinggi, hal inilah yang menyebabkan produk sosis daging hanya diminati oleh orang-orang yang tidak memiliki gangguan kolesterol. Oleh karena itu perlu inovasi pembuatan sosis dari bahan baku *non* daging, yang rendah lemak serta tinggi serat namun tanpa mengurangi cita rasa sosis, yaitu sosis jamur tiram (Rahardjo 2003). Kehadiran sosis jamur tiram diharapkan dapat diterima dan disukai oleh masyarakat. Minat masyarakat terhadap sosis jamur tiram dapat dibuktikan melalui survei dengan penyebaran kuesioner di wilayah Kota dan Kabupaten Bogor sebanyak 96 responden. Hasil kuesioner tersebut membuktikan 99% responden menjawab bersedia membeli produk sosis jamur tiram. Hal ini disebabkan oleh perubahan kebiasaan masyarakat yang mulai tertarik pada pola hidup sehat namun tetap ingin makanan yang praktis.

## 1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang di atas, tujuan dan penulisan Kajian Pengembangan Bisnis ini adalah:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan eksternal dan internal pada Perusahaan Guntur Sumber Mushroom.
2. Menyusun perencanaan pengembangan bisnis pendirian unit bisnis sosis jamur tiram pada Perusahaan Guntur Sumber Mushroom berdasarkan aspek non finansial dan aspek finansial.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

