

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara agraris memiliki berbagai macam sumberdaya alam yang berlimpah di dalamnya. Keberagaman tersebut merupakan aset yang mempunyai potensi besar untuk dimanfaatkan menjadi sektor usaha pertanian. Salah satu komoditas pertanian yang sedang marak dikembangkan yaitu jamur. Jamur merupakan salah satu komoditas pertanian yang jumlah produksinya sangat besar terutama produktivitas jamur di daerah Jawa Barat. Berikut jumlah produksi jamur di Jawa Barat dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jumlah produksi jamur di Jawa Barat tahun 2018 – 2020

Tahun	Jumlah produksi jamur (kg)
2018	16.992.355
2019	17.404.562
2020	1.740.456

Sumber: Badan Pusat Statistik (2021)

Dari tabel 1 dapat dilihat bahwa permintaan terhadap jamur nasional terutama daerah Jawa Barat cukup banyak. Salah satu jenis jamur yang paling banyak diproduksi di Indonesia adalah jamur tiram. Jamur tiram memiliki beberapa jenis, diantaranya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), jamur tiram coklat (*Pleurotus cytidiosus*), jamur tiram abu (*Pleurotus sajor-caju*), dan jamur tiram merah mudah (*Pleurotus flabellatus*).

Jamur Tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan bahan sayuran yang mulai banyak diminati di Indonesia. Jamur ini memiliki aroma yang khas karena mengandung muskorin dan penting bagi kesehatan karena mampu menyediakan kebutuhan gizi manusia tanpa harus menaikkan tekanan darahnya. Jamur tiram adalah jenis jamur yang memiliki kandungan nutrisi lebih tinggi dibandingkan jenis jamur lainnya. Berikut kandungan jamur tiram dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Kandungan yang dimiliki jamur tiram

Jenis jamur	Protein (%)	Lemak (%)	Karbohidrat (%)	Serat (%)
Tiram	10,5	1,6	57,6	7,5
Kuping	4,2	8,3	82,8	19,8
Shitake	13,4	4,9	67,5	7,3
Kancing	23,9	1,7	51,3	8,0
Merang	25,9	25,9	45,3	9,3

Sumber: Febriani Ai Nurrohman *et al.* (2012)

Kandungan nutrisi jamur tiram lebih tinggi dibanding dengan jamur lainnya. Jamur tiram mengandung 18 macam asamamino yang dibutuhkan oleh tubuh manusia dan tidak mengandung kolesterol.

Guntur Sumber Mushroom merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pertanian khususnya budidaya jamur tiram putih. Perusahaan ini didirikan pada tahun 2017 oleh Bapak Guntur Irawan Putera Salim sebagai pemilik dengan menggunakan modala milik pribadi. Lokasi perusahaan ini terletak di Ciawi,

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.

Kabupaten Bogor. Guntur Sumber Mushroom memiliki beberapa unit bisnis yang sudah berjalan bersamaan sejak perusahaan didirikan, diantaranya penjualan bibit F2, penjualan bibit F3 atau baglog, penjualan jamur titam panen, dan penjualan peralatan budidaya.

Produksi jamur tiram pada Guntur Sumber Mushroom mengalami fluktuatif setiap bulannya. Hasi panen jamur tiram yang sudah disortasi terbagi menjadi dua *grade*, yaitu *grade* super dan biasa. Berikut adalah tabel produksi jamur tiram di perusahaan Guntur Sumber Mushroom bisa dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Data produksi jamur tiram Guntur Sumber Mushroom

No	Keterangan (bulan)	Grade Super (kg)	Grade Biasa (kg)
1	September	8.187	3.405
2	Oktober	10.986	2.802
3	November	9.947	3.247
4	Desember	11.207	1.835
5	Januari	9.993	1.853
6	Februari	11.695	1.720
7	Maret	8.469	1.078

Sumber: Guntur Sumber Mushroom (2020-2021)

Berdasarkan data yang tertera pada Tabel 3, produksi jamur tiram perusahaan Guntur Sumber Mushroom menyentuh angka yang cukup tinggi. Maka dari itu perusahaan ingin mendirikan unit bisnis baru dengan mengolah jamur tiram panen menjadi suatu produk olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan *income* perusahaan. Jenis jamur tiram yang digunakan untuk pengolahan produk yaitu jamur tiram *grade* biasa karena harganya yang seringkali berfluktuatif dan lebih rendah dari jamur super.

1.2 Tujuan

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

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

1.3 Manfaat

Penulisan kajian pengembangan bisnis diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi semua pihak diantaranya:

1. Bagi perusahaan Guntur Sumber Mushroom memberikan ide atau gagasan pengembangan bisnis dan alternatif untuk mengoptimalkan keuntungan perusahaan.
2. Bagi perguruan tinggi, informasi tambahan bagi para peneliti dan sebagai bahan pendukung.
3. Bagi mahasiswa, menjadi bahan pertimbangan bagi studi lapang selanjutnya.
4. Bagi pihak lain, digunakan sebagai tambahan wawasan atau ilmu pengetahuan dan informasi untuk usaha yang sejenis.