

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertanian menjadi salah satu sektor mata pencarian utama masyarakat di Indonesia. Pertanian terdairi dari beberapa sektor yaitu perikanan, peternakan, perkebunan, hortikultura dan tanaman pangan. Salah satu sektor pertanian yang memungkinkan dikelola oleh petani dengan keterbatasan modal adalah subsektor hortikultura. Tanaman yang termasuk kedalam tanaman hortikultura yaitu tanaman obat, tanaman hias, sayur-sayuran dan buah-buahan, tanaman hortikultura juga terbagi menjadi dua yaitu tanaman tahunan dan semusim. Salah satu komoditas hortikultura sayuran semusim adalah jamur.

Salah satu jamur yang cukup terkenal dan banyak digemari masyarakat adalah jamur tiram putih yang memiliki nama latin *Pleurotus ostreatus*. Jamur tiram putih lebih mudah di budidayakan karena menggunakan bahan baku yang mudah didapatkan disekitar masyarakat, pada budidaya jamur tiram suhu udara memang menjadi salah satu peran sangat penting untuk mendapatkan pertumbuhan jamur tiram yang lebih optimal. Suhu udara yang optimal pada pertumbuhan jamur tiram dibedakan menjadi dua fase yaitu fase pertama inkubasi yang membutuhkan suhu udara kisaran antara 25° C - 33° C dengan kelembapan ruang 60-70%, selanjutnya pada fase kedua berkisar dari 16° C - 22° C dengan kelembapan ruang cukup tinggi yaitu sekitaran 95-98%. Data produksi jamur tiram di Provinsi Sumatera Utara pada tahun 2018-2020 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data produksi jamur tiram di Provinsi Sumatera Utara 2018-2020

Kabupaten/Kota	Produksi (kg)		
	2018	2019	2020
Tebing Tinggi	17.050	30.620	4.113
Asahan	5.385	2.475	2.275
Medan	450	3.909	6.685
Tapanuli Selatan	275	60	-
Binjai	118	55	93
Deli Serdang	215	-	-
Total	23.493	37.119	13.116

Sumber: Badan Pusat Statistik (2020)

Berdasarkan pada Tabel 1 Badan Pusat Statistika (2020) mencatat bahwa produksi jamur tiram pada Provinsi Sumatera Utara mengalami peningkatan sebesar 37.119 kg pada tahun 2019. Pada tahun 2020 petani jamur tiram mengalami penurunan produksi sangat drastis bahkan dibeberapa Kabupaten di Sumatera Utara seperti Kabupaten Tapanuli Selatan dan Deli Serdang tidak memproduksi jamur tiram karena adanya pandemi *Covid-19*. Dengan adanya pandemi para pembudidaya jamur tiram kesulitan pada produksi jamur tiram dan memungkinkan akan penurunan drastis produksi bagi pembudidaya jamur tiram. Pada perusahaan Rumah Jamur 208 Kisaran juga mengalami dampak tersebut, maka dari itu salah satu usaha untuk meningkatkan pendapatan dari pendapatan Rumah Jamur 208

Kisaran adalah dengan cara membuat unit bisnis baru pada Rumah Jamur 208 Kisaran.

Jamur tiram putih memiliki kandungan serat dan vitamin yang tinggi. Berikut adalah kandungan gizi yang terdapat pada kandungan jamur tiram putih, kandungan nilai gizi pada jamur tiram dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Kandungan gizi jamur tiram putih

Kandungan nutrisi	Jumlah kandungan	Satuan
Protein	10,5 – 30,4	Gr
Lemak	1,6 – 2,2	Gr
Karbohidrat	57,6 – 81,8	Gr
Serat	7,3 – 8,0	Gr

Sumber: Nurrohmah *et al.* (2012)

Tabel 2 menunjukkan bahwa jamur tiram putih memiliki kandungan gizi yang baik karena mengandung protein, lemak, karbohidrat dan serat. Jamur tiram putih memiliki kandungan lemak lebih rendah dari pada jenis jamur lainnya. Jamur tiram putih dapat berperan sebagai antioksidan dan antitumor, serta dapat menurunkan kolesterol. Hal ini pun menjadi alasan masyarakat yang memiliki gaya hidup sehat mulai mengonsumsi jamur tiram.

Pada perusahaan Rumah Jamur 208 Kisaran mendapat hasil panen jamur tiram putih segar setiap harinya yaitu sebanyak 30kg, jamur tiram segar yang telah dipanen terbagi menjadi 2 bagian yaitu *grade A* dan *grade B* yang dimana dari kedua *grade* jamur tiram akan diolah menjadi produk olahan seperti sop jamur, mie ayam jamur, nasi goreng jamur, tumis jamur dan lainnya.

Jamur tiram hanya memiliki daya tahan selama 7 hari apabila sudah dimasukan kedalam lemari pendingin sedangkan apabila jamur tiram segar yang telah dipanen penyimpanannya tidak menggunakan lemari pendingin daya tahan jamur tiram putih hanya akan bertahan selama 3 hari (Nurrohmah *et al.* 2012).

Setiap hari dari hasil panen jamur tiram putih pada perusahaan Rumah Jamur 208 Kisaran tidak habis diolah menjadi produk olahan yang akan disajikan pada restoran serba jamur milik perusahaan Rumah Jamur 208 Kisaran, akan semakin menimbun di dalam lemari pendingin dan akan membuat jamur tiram semakin hari kualitas nya akan menurun hingga jamur tiram putih akan menjadi tidak layak dikonsumsi atau rusak.

Dalam rangka pengembangan bisnis dan memperkuat daya saing usaha, Rumah Jamur 208 Kisaran perlu menciptakan sebuah produk olahan baru karena produk olahan memiliki daya tahan yang lama sehingga produknya lebih praktis dan tidak mudah rusak. Salah satu jenis dari produk olahan jamur tiram putih adalah dijadikan keripik jamur tiram.

Jamur tiram putih yang di olah menjadi keripik akan menjadi makan ringan yang sangat efektif untuk menemani hari-hari baik sebagai cemilan di perjalanan, cemilan disaat santai hingga menjadi teman untuk mengonsumsi makanan berat. Pendirian unit bisnis ini diharap akan dapat memberi manfaat yang baik kedepannya bagi perusahaan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penyusunan kajian pengembangan bisnis ini adalah

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis dengan menganalisis kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang terdapat pada Rumah Jamur 208 Kisaran.
2. Menyusun perencanaan pengembangan bisnis dengan mengkaji kelayakan berdasarkan aspek finansial dan nonfinansial.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

