

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jamur merupakan salah satu komoditas hortikultural yang dapat digunakan sebagai bahan pangan dan pengobatan penyakit. Jamur saat ini banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat karena jamur memiliki cita rasa yang khas yang dapat diolah menjadi berbagai produk makanan. Jamur telah dikenal sebagai bahan makanan sejak dulu dan sampai sekarang menjadi makanan spesial bagi masyarakat karena jamur sendiri memiliki nilai gizi yang cukup tinggi (Sumarmi, 2006). Jamur di Indonesia tidak semua bisa dikonsumsi, beberapa jenis jamur juga mengandung racun dan dapat membahayakan manusia tetapi ada juga jenis jamur yang bisa dikonsumsi dan dapat disebut sebagai jamur pangan. Secara umum jamur pangan mengandung 15-25% protein, 85-89% kadar air, dan 1,08-9,4% lemak. Selain itu jamur pangan dapat dijadikan berbagai macam olahan sehingga banyak dijadikan sebagai prospek usaha (Pramudya & Cahyadinata, 2012).

Jamur sendiri memiliki peluang usaha yang masih terbuka luas dibidang pertanian dan usaha jamur memiliki prospek yang tinggi. *Trend* untuk jamur sendiri memang sedang meroket, masyarakat semakin sadar akan pentingnya mengkonsumsi jamur untuk selain dijual juga dijadikan sebagai tujuan untuk kesehatan selain itu kandungan serat dan vitamin yang tinggi serta bebas kolestrol, oleh sebab itu jamur kerap dikonsumsi sebagai pengganti sumber protein hewani. (Achmad, 2012). Jenis jamur pangan sendiri tentunya sangat beragam seperti jamur tiram dan jamur merang, dan termasuk ke dalam jenis jamur budidaya sebab sampai saat ini masih banyak dikonsumsi oleh masyarakat.

Jamur yang banyak diminati masyarakat adalah jamur tiram karena paling enak dan bergizi oleh karna itu banyak masyarakat yang membudidayakan jamur tiram putih. Jamur tiram mempunyai kandungan gizi yang tinggi sebagai berikut :

Tabel 1. Kandungan Gizi Jamur

Komposisi	Jenis			
	Tiram Putih	Tiram merah	Tiram Coklat	King Oyster
Protein	15,7	21	26,6	13,6-29,9
Lemak	2,66	1,3	2,0	0,3-2,9
Karbohidrat	64,1	60	50,7	51
serat	39,8	11	13,3	12
Abu	7,04	6,1	6,5	4,8-6,7
Kalori (Kcal/100g)	345	302	300	282
Asam askorbat (mg?100g)	-	33	-	-

Sumber: (Taufik Y. , 2015)

Tabel 1. menunjukkan perbandingan antara beberapa kandungan gizi yang ada pada jamur. Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa gizi jamur tiram bagus dan termasuk bahan makanan yang bergizi dan didalam jamur tiram terdapat kandungan karbohidrat, kalori dan protein yang cukup tinggi, serta memiliki kandungan lemak yang rendah. Dapat dibandingkan dengan jenis jamur tiram yang lain, bahwa jamur tiram putih mengandung gizi yang lebih tinggi, selain itu jamur tiram juga mengandung senyawa yang berfungsi untuk meredakan kanker, mencegah HIV (*human immunodeficiency virus*) dan penangkal lainnya. Dengan begitu, jamur tiram ialah pilihan yang tepat untuk dapat dikonsumsi sebagai bahan alternatif menu makanan sehat.

Perubahan paradigma masyarakat terhadap pola hidup yang sehat menyebabkan terjadinya peningkatan jumlah konsumsi makanan yang dipandang lebih sehat, termasuk diantaranya adalah konsumsi jamur tiram putih. Usaha Jamur

tiram putih memiliki prospek ekonomi yang baik hal ini tidak terlepas dari tingginya permintaan pasar di dalam negeri maupun di luar negeri. Diperkirakan pada tahun 2015, dengan asumsi kenaikan pasar sekitar 5% pertahun, maka kebutuhan jamur tiram putih untuk wilayah Indonesia akan naik menjadi 21.900 ton/tahun. Kenyataannya kemampuan petani untuk menyediakannya baru sekitar 10.000-12.500 ton/tahun (Jahrizal & Armas , 2017)

Tabel 2. Data Produksi di DIY (Kuintal)

No	Kabupaten/Kota	Tahun 2020-2021
1	D.I Yogyakarta	11.037
2	Kulonprogo	66
3	Bantul	5.545
4	Gunung Kidul	36
5	Sleman	5.385
6	Yogyakarta	6

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman (BPS, 2021)

Tabel 2 dapat dijelaskan, bahwa data produksi jamur yang tercatat di Badan Pusat Statistik tahun 2021 menunjukkan bahwa jamur banyak diminati oleh masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta salah satunya pada wilayah sleman dengan perolehan angka 5.385 (kuintal), hal ini dapat dikatakan cukup baik karena produksi jamur sendiri sudah banyak tersebar di berbagai wilayah.

Jamur di daerah Yogyakarta semakin berkembang pada saat ini. Hal ini dikarenakan potensi peminat yang menjadikan jamur sebagai usaha bisnis, contohnya pada Jamur Jogja “Pusat Pembibitan Jamur” yang teletak di Desa Merdikorejo, Tempel, Sleman Yogyakarta. Jamur Jogja merupakan Pusat Pembibitan Jamur yang menyediakan berbagai macam kegiatan seperti pelatihan, pembibitan jamur, pembudidayaan jamur, olahan jamur, dan bahan baku jamur.

Bahan baku yang diperlukan jamur seperti pembuatan baglog. Berdasarkan observasi, pada saat ini sudah banyak bisnis jamur yang ada di Yogyakarta dengan berbagai macam strategi untuk memanfaatkan peluang pasar serta dapat menarik konsumen sebanyak – banyaknya dengan memberikan berbagai kualitas dan harga yang menarik. Sebagai produsen jamur, UMKM Jamur Jogja “Pusat Pembibitan Jamur” harus menghadapi persaingan dibidang yang sama, ditambah pada saat ini perusahaan belum mampu memenuhi kebutuhan yang diinginkan konsumen. Lingkungan yang selalu berubah menuntut kesiapan perusahaan untuk melakukan perubahan sesuai dengan kondisi dan situasi yang dihadapi. Persaingan ini menuntut perusahaan agar dapat mempertahankan eksistensinya sekaligus berperan aktif dalam meningkatkan kualitas produk dan harga pasar.

Melihat keadaan ini, maka perlu dilakukan perumusan strategi pengembangan terhadap bisnis budidaya Jamur Jogja tentang bagaimana kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dihadapi oleh perusahaan dan bagaimana strategi yang perlu diterapkan dalam perusahaan agar perusahaan dapat menjadi lebih berkembang.

B. Tujuan Penelitian

1. Menganalisis faktor kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang dihadapi oleh UMKM Jamur Jogja “Pusat Pembibitan Jamur” di Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Memformulasikan strategi pengembangan usaha yang dapat diterapkan sesuai dengan potensi dan faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi UMKM Jamur Jogja “Pusat Pembibitan Jamur” di Daerah Istimewa Yogyakarta.

3. Merekomendasikan alternatif strategi mana yang paling sesuai dengan UMKM Jamur Jogja “Pusat Pembibitan Jamur” di Daerah Istimewa Yogyakarta.

C. Kegunaan Penelitian

1. Bagi pembaca, penelitian ini dapat memberikan manfaat serta informasi mengenai strategi pengembangan usaha pada Jamur Jogja.
2. Bagi pihak Manajemen Jamur Jogja penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan mengenai strategi dalam pengembangan usaha serta dapat dijadikan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan.
3. Bagi penulis untuk menambah wawasan dan melatih analisis mengenai strategi pengembangan suatu perusahaan seperti Jamur Jogja.