

Upaya Pemberdayaan Usaha Jamur Crispy

Diterima:
21 Juli 2023
Revisi:
1 Agustus 2023
Terbit:
10 Agustus 2023

Mujiono
Universitas Doktor Nugroho Magetan
Magetan, Indonesia
E-mail: mujiono@yahoo.com

Abstrak--- Budaya masyarakat kita yang konsumtif, termasuk dalam hal makanan kecil memberikan peluang kepada kita untuk menciptakan sebuah usaha kuliner. Setelah melakukan pengamatan di lingkungan di mana kami tinggal, maka salah satu usaha kuliner yang berpeluang untuk bisa berkembang di daerah tempat tinggal kami adalah usaha jamur crispy. Jamur tiram merupakan bahan dasar untuk pembuatan jamur crispy ini. Jamur tiram memiliki rasa yang lezat dan juga banyak khasiatnya bagi kesehatan tubuh kita. Sebenarnya usaha ini bukanlah merupakan sebuah usaha yang baru, namun dengan adanya keunikan produk yang kita tawarkan ini, maka kita yakin bahwa usaha ini memiliki peluang besar untuk bisa berkembang dengan baik. Banyak faktor yang perlu diperhatikan untuk memajukan usaha jamur crispy. Faktor penting yang harus diperhatikan untuk bisa memajukan usaha ini antara lain adalah pemilihan lokasi yang tepat, strategi pemasaran yang bagus, penentuan harga yang terjangkau masyarakat. Semua faktor di atas jika bisa direncanakan dengan baik, maka akan bisa membuat usaha jamur crispy ini berkembang dengan baik. Untuk itu, perlu dibuatkan suatu planning usaha (business plan) sebagai acuan dalam melakukan usaha jamur crispy ini.

Kata Kunci: Konsumtif, keunikan, pemasaran, harga

Abstrac---*opportunity for us to create a culinary business. After making observations in the environment where we live, one of the culinary businesses that has the opportunity to develop in the area where we live is the crispy mushroom business. Oyster mushrooms are the basic ingredient for making these crispy mushrooms. Jamur oysters have a delicious taste and also have many benefits for your body's health. Actually, this business is not a new business, but with the uniqueness of the product we are offering, we are sure that this business has a big opportunity to develop well. There are many factors that need to be considered to advance the crispy mushroom business. Important factors that must be considered to be able to advance this business include choosing the right location, a good marketing strategy, setting a price that is acceptable to the public. If all the factors above can be planned well, this crispy mushroom business will develop well. For this reason, it is necessary to make a business plan as a reference in carrying out this crispy mushroom business.*

Keywords: Consumptive, uniqueness, marketing, price

I. PENDAHULUAN

Semakin ketatnya persaingan dalam usaha kuliner membuat para pelaku usaha sekarang ini harus pandai membuat temuan baru dan inovasi agar tetap bisa bertahan dalam berbisnis kuliner. Salah satu usaha yang masih menjanjikan adalah usaha jamur crispy. Masakan berbahan dasar jamur tiram ini mulai banyak disukai para penikmat kuliner dikarenakan rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah membuat sensasi tersendiri bagi penikmatnya. Hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya pembeli di setiap kali ada outlet yang berjualan jamur crispy. Selain itu, usaha ini juga ditunjang dengan keunggulan bahan bakunya yaitu jamur tiram yang

mengandung berbagai manfaat bagi kesehatan. Budidaya jamur tiram, bahan bakunya merupakan jenis tanaman khas di Indonesia. Sehingga melalui kegiatan usaha ini, dapat mengangkat dan mempromosikan makanan nusantara (tradisional) menjadi makanan populer di masyarakat. Selain itu, juga diharapkan dari usaha ini dapat memanfaatkan dan ikut kerjasama dengan para pembudidaya/petani jamur tiram yang ada. Peluang bisnis kripik jamur tiram sangat menjanjikan karena budaya konsumsi dan kebiasaan makan makanan ringan hampir digemari oleh setiap orang, baik itu dari kalangan anak kecil sampai orang dewasa. Di samping itu, juga dikarenakan kebiasaan orang setiap kali makan selalu disertai dengan kripik. Dari hasil pengamatan di daerah tempat tinggal kami, ternyata belum ada yang terjun di dalam usaha bisnis kuliner jamur crispy ini. Selain itu, dimana lokasi kami tinggal saat ini sangat dekat dengan keramaian, sehingga memungkinkan sekali usaha bisnis jamur crispy ini akan berkembang dengan baik apabila dijalankan.

Seperti dijelaskan sebelumnya bahwa usaha jamur crispy ini merupakan usaha yang masih sangat menjanjikan ke depannya. Namun di sisi lain, usaha ini masih memiliki beberapa kendala. Salah satu kendala yang dihadapi dalam usaha jamur crispy adalah keberadaan kompetitor yang menjalankan bisnis sejenis. Oleh karena itu, untuk bisa menjalankan usaha jamur crispy ini perlu diberikan suatu sentuhan yang bisa membedakan usaha ini dengan usaha lain sejenisnya.

Manfaat dari usaha jamur crispy ini di antaranya adalah kita bisa mendapatkan keuntungan finansial dengan adanya usaha ini. Di samping itu, dengan adanya usahajamur crispy ini kita dapat menyediakan lapangan pekerjaan untuk orang lain. Disamping itu juga bisa membantu para petani jamur yang bermitra dengan kita untuk memasarkan produk jamur yang telah mereka hasilkan.

II. METODE PELAKSANAAN

1. Pengamatan Lingkungan

Sebagai awal dari pendirian suatu usaha hal yang pertama dilakukan adalah melakukan pengamatan langsung terhadap lingkungan sekitar kita. Tujuan dari dilakukannya pengamatan lingkungan sekitar adalah untuk mencari peluang usaha yang sekiranya nanti bisa berkembang dengan baik kedepannya. Dari hasil pengamatan di lingkungan sekitar didapatkan bahwa masyarakat di lingkungan sekitar tempat tinggal kami sangat gemar mengkonsumsi makanan ringan. Juga pada malam hari daerah kami tinggal sangat ramai dengan hilir mudik orang lewat dan juga merupakan pusat wisata kuliner. Hal ini akan sangat mungkin bisa mendorong berkembangnya usaha kuliner, terutama usaha makanan

ringan atau snack. Oleh karenanya kami mencoba untuk membuat suatu usaha kuliner yaitu usaha jamur crispy.

2. Pembuatan Planning Usaha

Langkah selanjutnya setelah mendapatkan ide untuk mendirikan usaha adalah membuat planning usaha. Dalam planning usaha ini dijelaskan tentang latar belakang usaha, jenis usaha, lokasi usaha, strategi pemasaran, jadwal kegiatan, sumber dana, estimasi biaya yang diperlukan, penerimaan, dan keuntungan yang akan didapatkan. Di samping itu, juga dicantumkan analisa kelayakan usaha yang akan kami jalankan.

3. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang kami lakukan adalah sebagai berikut :

- a. Membuat jamur crispy dengan berbagai macam variasi rasa. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan keleluasaan kepada konsumen untuk bisa memilih rasa yang mereka sukai.
- b. Menjual produk dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat
- c. Menyebarkan brosur yang berisikan tentang keunikan keunggulan serta manfaat produk (jamur crispy).
- d. Menawarkan produk via online dan juga secara langsung kepada rekan kerja ataupun teman kuliah

4. Persiapan Usaha

Persiapan usaha yang dimaksud di sini adalah mempersiapkan segala peralatan yang dibutuhkan untuk memulai usaha jamur crispy ini, termasuk di dalamnya adalah bagaimana merencanakan media promosi yang akan digunakan.

5. Memulai Usaha

Setelah semua persiapan di atas dilakukan dengan baik, barulah usaha jamur crispy ini bisa dimulai.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Keunikan Produk

Seperti telah dijelaskan sebelumnya bahwa usaha jamur crispy ini bukanlah usaha yang benar-benar baru di pasaran. Hal ini dikarenakan saat ini sudah ada usaha sejenis yang ada di pasaran. Oleh karena itu, kami mencoba untuk mengemas usaha jamur crispy ini sebagai suatu bentuk usaha yang berbeda dengan usaha sejenis yang sudah ada terlebih dulu di pasaran. Usaha jamur crispy ini mempunyai banyak keunggulan antara lain :

- a. Variasi rasa yang berbeda dari produk sejenis di pasaran, seperti rasa pedas original level 1, pedas original level 2, pedas original level 3, dan lainlain seterusnya.
- b. Aman untuk dikonsumsi bagi semua usia dan juga bermanfaat bagi kesehatan karena berbagai kandungan gizi yang terdapat di dalamnya
- c. Harga yang ditawarkan sangat terjangkau
- d. Proses produksinya higienis
- e. Kemasan yang unik dan menarik

2. Pangsa Prsar

Jamur crispy selain enak rasanya disukai banyak orang, juga sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh kita, Oleh karena itu target pasar kami adalah semua kalangan baik usia tua maupun muda, pelajar, karyawan, mahasiswa, dan lain sebagainya. Untuk merealisasikannya, maka kami menentukan lokasi outlet kami nantinya haruslah berdekatan dengan tempat keramaian dan sering dilalui atau menjadi akses bagi banyak orang.

3. Lokasi Usaha

Lokasi usaha merupakan suatu hal yang sangat penting dan sangat memunjang bagi berkembang atau tidaknya suatu usaha nantinya. Dalam menentukan lokasi usaha, berikut ini adalah beberapa hal yang kami pertimbangkan:

- a. Lokasi usaha strategis, berdekatan dengan keramaian dan merupakan pusat usaha kuliner di malam hari
- b. Lokasi dekat dengan sekolah dan kos-kosan karyawan
- c. Kawasan rekreasi, perumahan, perkantoran, dan kampus untuk itu, kami telah memilih lokasi tempat usaha kami adalah di daerah kota yang berdekatan dengan kampus dan pemerintahan kabupaten Magetan

IV. SIMPULAN

Budaya masyarakat kita yang konsumtif, termasuk dalam hal makanan kecil memberikan peluang kepada kita untuk menciptakan sebuah usaha kuliner. Setelah melakukan pengamatan

di lingkungan kita, maka salah satu usaha kuliner yang berpeluang untuk bisa berkembang di daerah adalah usaha jamur crispy. Jamur tiram merupakan bahan dasar untuk pembuatan jamur crispy ini. Jamur tiram memiliki rasa yang lezat dan juga banyak khasiatnya bagi kesehatan tubuh kita.

DAFTAR PUSTAKA

- Agomedia, 2010. *Jamur Tiram. Buku Pintar Bertanam Jamur Konsumsi*. Jakarta: AgoMedia Pustaka.
- Suwandana, M 1999. “Pendidikan dan Pelatihan Budi Daya Jamur Edibel”. Dalam Soenanto Hardi, *Jamur Tiram Budi Daya dan Peluang Usaha*, Semarang; Aneka Ilmu.
- Alex, S M. 2011. *Untung Besar Budi Daya Aneka Jamur*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Anonymous a. 2013. Manfaat dan Kandungan Kulit Pisang. Tersedia pada <http://manfaatdankandungan.blogspot.com/2013/04/manfaat-dan-kandungan-kulit-pisang.html>. Diakses Pada 2 April 2013.
- Anwar, S. 2008. *Ampas Tebu*. Laboratorium Bioindustri. Malang: Universitas Brawijaya.
- Cahyana, YA. 1999. *Jamur Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Cahyono, Bambang. 1995. *Pisang Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Chazali, Syammahfuz dan Putri Sekar Pratiwi. 2010. *Usaha Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Christiyanto, M dan A. Subrata. 2005. *Perlakuan Fisik dan Biologis Pada Limbah Industri Pertanian Terhadap Komposisi Serat*. Laporan Kegiatan. Pusat Studi Agibisnis dan Agoindustri. Lembaga Penelitian. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Darlina, Elly dan Ina Darliana. 2008. Pengaruh Dosis Dedak Dalam Media Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus floridae*). *Jurnal Pertanian. UNWIM Jatinagor Sumedang*.
- Djarajah. Nunung Marlina dan Abbas Siregar Djarajah. 2001. *Jamur Tiram*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.