

## STRATUP BISNIS “KEJAM” : PELUANG DAN TANTANGAN

Riska Restiana

Universitas Nisantara PGRI Kediri

[Riskarestiana188@gmail.com](mailto:Riskarestiana188@gmail.com)

### Abstract

*Business culinary is a prospective business and never die because everyone definitely need food as long as they still alive. These conditions cause innovations of processed foods that more and more. One of them is innovation of oyster mushroom. Oyster mushroom have a good taste and delicious and also rich nutrition that give many health benefits, other benefits of oyster mushroom are easy to get and the price is classified cheap. In this case the research object is business "KEJAM" (creations oyster mushroom). This research purpose are to know opportunities and challenges in starting a business "KEJAM" to be able to know anything that can push and prevent this business. Research methods used is qualitative methods with fenomenologic technique. Data was collected from direct observation and interview with consumers and prospective customers. Result of this study concluded that the opportunity of business "KEJAM" is huge because not a lot of competitors in the same business. While the challenges faced is difficult to get mushrooms with low price in dry season, consumers are easier bored with the same foods, increase of materials supporting price and consumer tend to choose fast food in the mall and grant shops. From the study is expected to be found a solution to resolve the challenges faced in the run business "KEJAM".*

*keywords: business culinary, KEJAM , opportunities, challenges*

### PENDAHULUAN

Bisnis kuliner merupakan bisnis yang menjanjikan dan bisnis yang tak akan pernah mati. Bisnis ini semakin tumbuh subur seiring dengan perkembangan jumlah penduduk dan gaya hidup yang ingin serba cepat tersaji. Tanpa disadari, pertumbuhan penduduk yang semakin meningkat akan berdampak pada semakin banyaknya kebutuhan pangan yang harus disediakan. Hal ini mutlak terjadi karena semua orang pasti akan membutuhkan makanan.

Makanan merupakan sumber energi bagi semua orang agar dapat melakukan aktivitas masing-masing. Umumnya orang akan memasak makanan yang akan mereka makan. Namun, seiring berjalannya waktu, hal tersebut telah berubah. Banyak orang yang memilih untuk membeli makanan siap saji. Selain karena praktis juga dapat menghemat waktu.

Kondisi tersebut membuat banyak orang memutuskan untuk menjalankan bisnis kuliner yang memiliki prospek bagus meskipun krisis sekalipun. Mereka beranggapan bahwa bisnis kuliner adalah bisnis yang mudah dijalankan karena tidak perlu memiliki *skill* yang tinggi dalam bidang memasak dan

investasi yang diperlukan relatif rendah. Selain itu, bisnis kuliner juga memiliki risiko yang kecil dibandingkan dengan bisnis-bisnis lainnya.

Semakin banyak orang yang menjalankan bisnis kuliner ini maka akan berdampak pada semakin ketatnya persaingan yang harus dihadapi oleh para pelaku bisnis. Misalnya bisnis kuliner jamur, yang sekarang ini menjadi salah satu pilihan dalam melakukan bisnis makanan cepat saji yang mudah dan murah. Banyak orang yang menjalankan bisnis ini namun tidak sedikit pula orang yang gagal dalam menjalankan bisnis jamur ini. Untuk itu perlu kita perlu mengetahui bagaimana peluang dalam menjalankan bisnis jamur dan apa saja tantangan yang harus dihadapi dalam memulai menjalankan bisnis kuliner jamur tiram. Berdasarkan uraian latar belakang di atas, masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

- A. Bagaimana peluang dalam memulai bisnis “KEJAM”
- B. Apa saja Tantangan yang harus dihadapi dalam memulai bisnis “KEJAM”

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peluang dan tantangan dalam memulai bisnis kuliner jamur agar dapat bertahan dan terus berkembang dalam sebuah persaingan bisnis kuliner yang ketat.

## KAJIAN PUSTAKA

### A. BISNIS

#### 1. Pengertian Bisnis

Bisnis adalah kegiatan ekonomis yang terdiri dari tukar-menukar, jual-beli, memproduksi-memasarkan, bekerja-mempekerjakan dan interaksi manusiawi lainnya dengan maksud memperoleh untung.

#### 2. Manfaat Bisnis

Ada berbagai macam manfaat bisnis diantaranya dikutip dari hariannetral.com adalah

##### a. Memperoleh Penghargaan/Pengakuan

Penghargaan ataupun pengakuan dapat diperoleh dengan berbisnis. Dengan adanya bisnis yang berhasil dan tumbuh dan berkembang serta memberikan dampak positif kepada masyarakat akan memberikan pengakuan positif dari masyarakat untuk pelaku bisnis tersebut

##### b. Kesempatan Untuk Menjadi Bos bagi DIRI SENDIRI

Menjadi bos merupakan posisi idaman bagi kebanyakan orang, namun banyak orang yang sulit untuk mencapai posisi tersebut. Dengan berbisnis seseorang bisa menjadi bos yang menentukan dan memimpin bisnis tersebut.

##### c. Menggaji diri sendiri

Banyak orang yang kurang puas terhadap gaji yang diterima atas pekerjaannya. Namun, dengan berbisnis seseorang bisa menentukan jumlah dan gajinya sendiri.

##### d. Atur Waktu Anda Sendiri

Dengan berbisnis seseorang bisa mengatur jam kerjanya sendiri.

##### e. Masa Depan yang lebih cerah

Masa depan, bisa dikatakan semakin seseorang gigih dan semangat dalam berbisnis maka tidak menutup kemungkinan orang tersebut akan memiliki masa depan yang lebih cerah.

### B. JAMUR

Jamur tiram putih yaitu jenis jamur yang memiliki nama latin *Pleurotus ostreatus* atau dalam bahasa Inggris disebut sebagai oyster mushroom. Jamur ini mulai dikembangkan di Indonesia terutama di Cisarua, Lembang, Jawa Barat pada tahun 1988.

#### 1. Kandungan Gizi Jamur Tiram

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, rendah karbohidrat, lemak, asam amino esensial, kalori, vitamin B1 dan B2.

Untuk mineral jamur mengandung K, P, Fe, Ca, Na, Mg, Mn, Zn, dan Cu. Logam-logam tersebut masih jauh di bawah ambang batas sehingga aman untuk di konsumsi.

Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, 10,5 – 20,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7 – 2,2 persen lemak, 0,20 mg thiamin, 4,7 – 4,9 mg riboflavin, 77,2 mg niacin, dan 314 mg kalsium. Kalori yang dikandung jamur tiram sebesar 100kj/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4 – 24,6 persen.

Kandungan gizi jamur tiram menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian. Protein rata-rata 3.5 – 4 % dari berat basah. Berarti dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan asparagus dan kubis. Jika dihitung berat kering. Kandungan proteinnya 10,5-30,4%. Sedangkan beras hanya 7.3%, gandum 13.2%, kedelai 39.1%, dan susu sapi 25.2%. Jamur tiram juga mengandung 9 macam asam amino yaitu lisin, metionin, triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin, dan fenilalanin. 72% Lemak dalam jamur tiram adalah asam lemak tidak jenuh sehingga aman dikonsumsi baik yang menderita kelebihan kolesterol (hiperkolesterol) maupun gangguan metabolisme lipid lainnya.

28% asam lemak jenuh serta adanya semacam polisakarida kitin di dalam jamur tiram diduga menimbulkan rasa enak. Jamur tiram juga mengandung vitamin penting, terutama vitamin B, C dan D. vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (riboflavin), niasin dan provitamin D2 (ergosterol), dalam jamur tiram cukup tinggi.

Mineral utama tertinggi adalah Kalium, Fosfor, Natrium, Kalsium, dan Magnesium. Mineral utama tertinggi adalah : Zn, Fe, Mn, Mo, Co, Pb. Konsentrasi K, P, Na, Ca dan Me mencapai 56-70% dari total abu dengan kadar K mencapai 45%. Mineral mikroelemen yang bersifat logam dalam jamur tiram kandungannya rendah, sehingga jamur ini aman dikonsumsi setiap hari

#### 2. Manfaat Jamur Tiram

Selain kandungan gizi tersebut, jamur tiram juga memiliki berbagai manfaat terutama bagi kesehatan. manfaat tersebut yaitu

##### a. Untuk perkembangan janin

Nutrisi yang ada pada jamur tiram dapat meningkatkan oksigen dan sel darah merah ibu hamil sehingga pertumbuhan janin akan lancar dan asupan gizinya terpenuhi sampai masa persalinan tiba.

##### b. Dapat mencegah pertumbuhan tumor dan kutil

Nutrisi pada jamur tiram dapat menghambat pertumbuhan sel tumor dan tumor jinak yang berbentuk sebagai kutil. Selain itu, zat besi yang terdapat pada jamur dapat mempercepat pertumbuhan limfosit yang dapat menghambat bahkan mencegah sel tumor yang hendak memasuki jaringan tubuh.

c. Dapat menangkal radikal bebas

Vitamin B, C dan D2 yang terdapat dalam jamur bermanfaat sebagai antioksidan yang mampu melwan efek buruk radikal bebas yang menyerang tubuh.

d. Dapat menurunkan kolesterol

Nutrisi lengkap yang terkandung pada jamur tiram ini dapat menurunkan tingkat kolesterol jahat secara berkala.

e. Menurunkan tekanan darah

Kandungan zat ergosterol yang dimiliki jamur mampu mengembangkan manfaat vitamin D dengan bantuan sinar matahari menjadi lebih efektif. Hal ini dapat menyebabkan turunnya tekanan darah menjadi stabil.

f. Mencegah dan menyembuhkan kanker

Kandungan zat Beta-D-glucan dan asam linoleat yang dimiliki oleh jamur berguna untuk mencegah pertumbuhan kanker pada payudara. Selain itu kandungan selenium yang terdapat pada jamur juga dapat mencegah pertumbuhan kanker prostat

g. Antimikroba

Jamur memiliki zat antibakteri dan antimikroba yang mampu membantu proses penyembuhan luka dan iritasi pada jaringan tubuh.

h. Meningkatkan imun tubuh

Kandungan magnesium yang terdapat pada jamur dapat meningkatkan kekebalan tubuh serta mempercepat proses penyembuhan luka bakar atau jahitan akibat operasi.

i. Sumber protein

j. Mencegah liver

Nutrisi yang lengkap pada jamur tiram mampu membantutubuh untuk menangkal dan mengeluarkan racun yang berada pada jaringan hati. Sehingga dapat menyehatkan hati dan mencegah terserang penyakit liver.

k. Membantu menurunkan berat badan.

Jamur memiliki kandungan protein yang tinggi akan tetapi memiliki kalori dan kolesterol yang rendah serta memiliki kandungan air yang tinggi hingga 80 %. Jamur juga kaya akan serat sehingga dapat menurunkan berat badan.

## METODE PENELITIAN

### A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik fenomenologis. Pendekatan

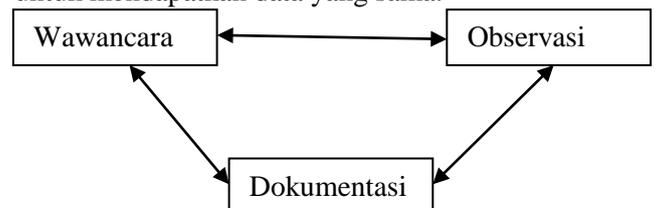
kualitatif digunakan untuk meneliti objek yang alamiah, peneliti sebagai instrumen kunci, pengumpulan data dengan purposif, menggunakan triangulasi, dan analisis secara induktif (Sugiyono, 2009:15). Teknik fenomenologis berusaha mencari objektivitas dari subjektivitas (Kamayanti, 2016:155) hasil analisis dari peneliti harus dikaitkan dengan pengamatan atas fenomena yang benar-benar ada sehingga dapat dipastikan objektivitasnya.

### B. Cara Perolehan Data

Data dalam penelitian ini diperoleh dari observasi dan wawancara langsung. Wawancara dilakukan pada penjual bahan baku (jamur tiram), beberapa konsumen yang sudah melakukan pembelian, dan calon konsumen yang mungkin tertarik melakukan pembelian. Selain wawancara data diperoleh dari hasil pengamatan atas fenomena-fenomena yang ada di sekitar, meliputi pesaing bisnis jamur dan bisnis kuliner cepat saji serta perilaku pembelian konsumen pada bisnis-bisnis tersebut. Untuk melengkapi data-data dari wawancara dan observasi, digunakan pula teknik dokumentasi, yaitu pengumpulan data dari gambar-gambar, catatan, dan berita mengenai bisnis jamur.

### C. Analisis Data

Data yang diperoleh diorganisasikan, direduksi, dideskripsikan dan dijabarkan sehingga dapat ditarik kesimpulannya. Untuk keabsahan data menggunakan triangulasi teknik, yaitu mengumpulkan data dengan teknik yang berbeda-beda yaitu dari wawancara, dari observasi, dan dari dokumentasi untuk mendapatkan data yang sama.



Gambar 1: Triangulasi dengan tiga teknik pengumpulan data

Sumber: Bachri, (2010:56)

## HASIL DAN KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara langsung yang telah dilakukan, bisnis KEJAM memiliki prospek yang baik dan peluang yang besar karena banyaknya peminat jamur tiram di Kediri dan juga masih sedikit pesaing bisnis jamur dengan aneka menu. Kebanyakan bisnis jamur di Kediri hanya sebatas jamur crispy dan sate jamur. Minimnya menu yang ditawarkan tersebut membuat

konsumen merasa bosan. Namun, dengan hadirnya KEJAM sebagai bisnis kuliner dengan aneka variasi makanan dapat meningkatkan kepuasan konsumen dalam mengkonsumsi olahan jamur serta dapat menarik calon konsumen terutama yang tidak menyukai jamur karena rasa penasaran untuk mencoba menu-menu yang kreatif dan pastinya enak.

Menu-menu yang ditawarkan oleh KEJAM adalah burger jamur, bakso bakar jamur, lumpia jamur, dan siomay jamur. Yang menjadi menu favorit pilihan konsumen adalah bakso bakar jamur. Karena menu ini sangat unik dan sudah cukup lama konsumen terpacu pada olahan bakso yang berbahan dasar daging. Namun, karena harga daging yang tidak stabil dan cenderung naik, maka alternatif yang dapat digunakan adalah mengganti daging dengan bahan yang sehat yaitu jamur tiram.

Dimana untuk mendapatkan jamur tiram di Kediri tidaklah sulit karena banyak masyarakat yang melakukan budidaya jamur tiram sendiri. Menurut salah satu penjual jamur tiram yang juga menjadi salah satu informan dalam penelitian ini, para pedagang jamur pasti tidak akan mengalami keterlambatan persediaan jamur karena kebanyakan jamur yang mereka jual selain dari hasil budidaya sendiri mereka juga menjadi pengepul bagi masyarakat yang melakukan budidaya jamur.

Selain mudahnya mendapatkan jamur tiram dipasaran, harganya pun juga tergolong murah. Sehingga KEJAM menawarkan harga yang merakyat pula sesuai dengan kantong masyarakat Kediri yaitu sebesar Rp. 7000 per porsi.

Tidak hanya rasa enak dan harga murah yang dapat menarik calon konsumen agar dapat menikmati aneka variasi makanan dari KEJAM. Strategi yang baik dalam memasarkan produk memiliki peranan penting dalam menarik minat pembeli atau calon konsumen. Strategi yang digunakan dalam memasarkan produk-produk KEJAM yaitu melalui media sosial, brosur, maupun melakukan pemasaran langsung ke konsumen. pemilihan media sosial sebagai sarana memasarkan produk atau promosi didasarkan pada tren saat ini, dimana banyak masyarakat yang sudah menggunakan media sosial sebagai sarana komunikasi yang cepat dan praktis serta tidak memerlukan biaya yang cukup besar. Pemasaran melalui media sosial juga dirasa cukup efektif dan hemat waktu. Strategi pemasaran yang dilakukan tersebut juga diimbangi dengan pelayanan yang baik. Menurut Daviddow dan uttal (Sutopo dan Suryanto, 2003:9) bahwa pelayanan merupakan usaha apa saja yang mempertinggi kepuasan pelanggan. Pelayanan yang ditawarkan yaitu dengan membangun kepercayaan pelanggan terhadap bisnis KEJAM, menggunakan teknik 5S (senyum, sapa, salam, sopan,

dan santun), dan juga menggunakan sistem OD (*Order Delivery*). Para konsumen penikmat kreasi jamur merasa bahwa pelayanan yang ditawarkan tersebut sangat baik dan memuaskan.

Selain peluang-peluang diatas, berdasarkan hasil pengamatan terhadap konsumen maupun pesaing. Tantangan yang dihadapi KEJAM dalam menjalankan bisnis kuliner yaitu bahan baku yang mudah membusuk. Hal ini telah terbukti bahwa setiap melakukan penyimpanan bahan baku hanya bertahan selama 1-2 hari, lebih dari itu jamur tiram akan menurun kualitasnya bahkan membusuk. Jika bahan yang kualitasnya kurang baik digunakan akan mengubah cita rasa olahan kreasi jamur dan pelanggan tentunya merasa tidak puas bahkan kepercayaannya terhadap KEJAM juga akan berkurang atau hilang. Hal tersebut dapat membuat konsumen pindah kepercayaan dan minatnya terhadap bisnis kuliner yang lainnya bahkan bisnis kuliner yang sudah memiliki nama yang baik di masyarakat meskipun aneka makanan yang ditawarkan belum tentu sehat.

Bisnis-bisnis kuliner yang sudah memiliki outlet ataupun kedai dengan cabang-cabang yang banyak serta memiliki nama baik di masyarakat merupakan salah satu pesaing KEJAM dalam berbisnis. Hal tersebut dikarenakan para pecinta kuliner lebih menyukai konsep yang mewah, modern, dan sudah terkenal luas dikalangan masyarakat. Selain itu, makan di tempat-tempat mewah akan meningkatkan rasa percaya diri konsumen dan juga dapat mengurangi rasa gengsi terhadap teman, rekan kerja, sahabat, atau bahkan terhadap saudaranya sendiri.

Tidak hanya itu, bisnis baru dengan konsep yang hampir sama dengan KEJAM juga dapat menjadi pesaing. Karena tidak menutup kemungkinan jika konsumen KEJAM akan berpindah pada bisnis baru yang mirip dengan KEJAM dengan alasan apapun. Misalnya karena pelayanan ataupun cita rasa bisnis baru tersebut lebih baik.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil penelitian dan pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa peluang dalam menjalankan bisnis KEJAM yaitu : banyaknya penggemar jamur tiram, belum banyaknya pesaing bisnis kuliner jamur tiram, harga yang merakyat, mudahnya mendapatkan bahan baku, dan pelayanan dengan sistem OD (*order delivery*) yang menjadi daya tarik masyarakat. Sedangkan tantangan yang harus dihadapi KEJAM dalam memulai bisnis kuliner yaitu: bahan baku yang mudah busuk, pesaing bisnis kuliner yang memiliki nama baik di masyarakat dengan konsep yang lebih

mewah dan modern, bisnis kuliner baru dengan konsep yang hampir mirip dengan KEJAM.

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan yang diperoleh, penulis berharap penelitian ini dapat dikembangkan dengan baik oleh peneliti selanjutnya baik dengan metode yang sama maupun dengan metode yang berbeda. Agar bisnis KEJAM dapat berkembang hingga menjadi sebuah usaha yang dapat menciptakan sebuah lapangan kerja baru bagi masyarakat.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Bachri, B.S. (2010). *Meyakinkan Validitas Data Melalui Triangulasi Pada Penelitian Kualitatif*. Jurnal Teknologi Pendidikan, Vol.10, No.1.

Bertens, K. 2013. *Pengantar Etika Bisnis*. Yogyakarta: Kanisius

Sugiyono. (2007). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung : Alfabeta.

<http://hariannetral.com/2015/06/pengertian-bisnis-manfaat-bisnis-dan-tujuan-bisnis.html>. Diakses: 26 November 2016

[https://id.wikipedia.org/wiki/Jamur\\_tiram](https://id.wikipedia.org/wiki/Jamur_tiram). Diakses: 26 November 2016