

USAHA JAMUR CRYSPI “KRIUK”DI DAERAH SIDAREJA

¹Devi Riri Yuliyani, ²Alfi Muklis Kurniawan, ³Agnes Rosaliana

^{1,2,3} STKIP Darussalam Cilacap

Email: deviriryuliyani57@gmail.com, mukliskafi@stkipdarussalamcilacap@gmail.com,
rosalianaagnes@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah bertujuan untuk melatih mahasiswa/i dalam Berwirausaha, wirausaha adalah untuk kegiatan yang memerlukan sikap mental yang kuat serta keberanian dan keuletan untuk mencoba, sehingga menciptakan suatu produk yang dari tidak berharga menjadi berharga, dari tidak menarik menjadi menarik, tentunya dalam suatu usaha harus adanya Skills (keterampilan). Penelitian ini dilakukan sebanyak 4 kali. Percobaan pertama yang dilakukan gagal, percobaan kedua menghasilkan produk jamur krispie yang kurang gurih dan uji coba ketiga dengan berhasil, tetapi bukan merupakan takaran yang pas untuk menghasilkan 33 pcs jamur atau 2 Kg jamur krispie, percobaan keempat menghasilkan produk jamur krispie 2 Kg yang siap di packing dan menghasilkan 33 pcs jamur krispie yang sudah di packing dan siap dipasarkan.

Kata kunci: *Pengolahan, Jamur Tiram, Kreativitas*

ABSTRACT

The purpose of this research is to train students in entrepreneurship, entrepreneurship is for activities that require a strong mental attitude as well as courage and tenacity to try, so as to create a product from worthless to valuable, from unattractive to attractive, of course in a business must have Skills (skills). This research was conducted 4 times. The first experiment failed, the second experiment produced a less tasty krispie mushroom product and the third trial was successful, but it was not the right dose to produce 33 pcs mushrooms or 2 kg of krispie mushrooms, the fourth experiment produced 2 kg of krispie mushroom products which were ready for use. packing and producing 33 pcs of krispie mushrooms which have been packed and ready to be marketed.

Keywords: *Processing, Oyster Mushrooms, Creativity*

PENDAHULUAN

Semakin ketatnya persaingan dalam usaha kuliner membuat para pelaku bisnis sekarang ini harus pintar membuat terobosan dan inovasi baru agar tetap terdepan 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 karena rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah membuat sensasi tersendiri bagi lidah kita. 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 macam manfaat bagi InalisaIn.

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 Inalisa di masyarakat. Selain itu, juga diharapkan dari usaha ini dapat memanfaatkan dan ikut InalisaIn dengan para pembudidaya/ petani jamur tiram yang ada.

Peluang bisnis kripik jamur tiram sangat menjanjikan karena budaya konsumsi dan kebiasaan makan atau mencicipi makanan ringan 2nalis 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, lokasi di mana kami tinggal saat ini sangat dekat dengan keramaian, sehingga memungkinkan sekali usaha bisnis jamur crispy ini akan berkembang dengan baik apabila dijalankan.

METODE

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 ke depannya. Dari hasil pengamatan di lingkungan sekitar didapatkan bahwa masyarakat di lingkungan sekitar tempat tinggal kami sangat gemar mengkonsumsi makanan ringan/snack. Di tambah kalau malam hari daerah di mana 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 kecil snack. Oleh karena itu kami mencoba untuk membuat suatu usaha kuliner yaitu usaha jamur crispy “Kriuk”.

2. Pembuatan Planning Usaha

Langkah selanjutnya setelah mendapatkan ide untuk mendirikan suatu usaha adalah membuat planning usaha. Di 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 2nalisa 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 “Kriuk” ini, termasuk di dalamnya adalah bagaimana merancang media promosi yang akan digunakan.

5. Memulai Usaha

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

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

A. Hasil Kegiatan

Secara keseluruhan hasil dari kegiatan pembinaan, penelitian dan pendekatan yang telah dilaksanakan di Sidareja, terbukti dengan antusiasnya warga sekitar dalam praktek kegiatan terutama yang ikut hadir. Mereka berperan aktif mengikuti proses pelatihan dan merespon setiap penjelasan yang diberikan oleh narasumber serta mereka berinisiatif untuk mencoba melakukan intruksi yang diberikan oleh narasumber secara bergantian dan ada juga salah satu dari warga yang mulai mempraktekan apa yang mereka dapat dalam praktek dengan merintis usaha walaupun masih kecil - kecilan dengan berupaya menjual hasil kreasi inovasi barunya, yaitu menjual "Jamur Crispy" dikalangan anak sekolah dengan variasi rasa dan harga yang relative murah dan terjangkau.

SIMPULAN

Secara garis besar pelaksanaan usaha jamur crispy sangat bermanfaat khususnya bagi para pemuda dimasa sekarang dan yang akan datang, karena selain menambah pengetahuan bagi para pemuda bisa mendapatkan peluang kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Christine Praticia Ponomban, “Analisis Break Even Point Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada Pt. Tropica Cocoprime” Jurnal Emba Issn 2303-1174 Vol.1 No.4. 2013.
- Kana Satria Arif Mukti, “Budidaya Jamur Tiram Dan Olahannya Untuk Kemandirian Masyarakat Desa” Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 5 No. 3. 2019.
- Riris L. Puspitasari M. Habib Pangeran, “Pleurotus Ostreatus Sebagai Nutrisi Pertumbuhan Pada Mus Musculus” Seminar Nasional Konservasi Dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam. 2015.
- Sesario Tri Nur Hendra, “Pengaruh Konsentrasi Dan Pangsa Pasar Terhadap Pengambilan Resiko Bank” Jurnal Bisnis & Manajemen Vol. 17, No. 2 2017.
- Verena Agustini Dkk, “Budidaya Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Percontohan Dan Unit Usaha Budidaya Jamur (Uubj) Di Universitas Cenderawasih” J. Pengabdian Masyarakat Mipa Dan Pendidikan Mipa, Vol. 2 No.1. 2018.
- Widyastuti Netty, “Pengolahan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi” Vol. 15 No.3. 2013.