

“Wirausaha Jamur organik!!”

**PROGRAM MAHASISWA WIRAUSAHA (PMW)
Universitas Muhammadiyah Palembang**



Nama	NIM
1. Ade Ulpami Murdiarti	34 2012 132
2. Widi Nurlaeli Insani	34 2012 126
3. Syahrul Ahyar	34 2012 136
4. Fisri Haryati	34 2012 141

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
2015**



HALAMAN PENGESAHAN

- Judul Kegiatan : "Wirausaha Jamur Tiram"
1. Bidang Kegiatan : PKM-Kewirusahaan
2. Bidang Ilmu : Biologi
3. Ketua Kelompok
a. Nama : Ade Ulpami Murdiarti
b. NIM : 34 2012 132
c. Prodi : Pendidikan Biologi
d. Alamat : Komp. Garuda Putra II Blok D No. 26 RT.21 RW. 04 kel .8 Ilir Palembang
e. Nomor Telepon : 083177285000 /082180034640
f. Alamat e-mail : adeulpami@gmail.com
4. Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping :
1. Nama lengkap dan gelar : Dr. Yetty Hastiana, M.Si
2. NIDN : 196707151994022001
3. Alamat rumah dan No.Telp/HP : Jln. Sultan M.Mansyur, Lrg. Sekundang No.374 Rt. 04/ Rw. 02 Bukit Lama Palembang / 08127850765
6. Biaya kegiatan total : Rp. 7.222.000
7. Sumber Dana : -

Palembang, Juni 2015

Menyetujui,

Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan



(Dra. Herasni Yaman, M.M)

NIP. 195806181986042002

Wakil Rektor III



(Abid Djazuli, SE.,MM)

NIDN. 0230106301

Ketua Pelaksana

(Ade Ulpami Murdiarti)

NIM. 34 2012 132

Dosen Pembimbing

(Dr. Yetty Hastiana, M.Si)

NIDN. 6707151994022001



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah S.W.T yang telah memberikan karunia-Nya sehingga kami dapat membuat suatu bentuk kreatifitas untuk dijadikan usaha, yang insya allah akan bermanfaat bagi kami sebagai pemilik usaha, investor, mahasiswa, dan masyarakat pada umumnya.

Jamur Tiram adalah nama usaha yang kami buat. Kegiatan ini adalah suatu aktifitas pembudidayaan jamur tiram dan usaha olahan makanan.

Kami mengucapkan terima kasih pada semua pihak yang telah mendukung, memberikan saran, serta ide-ide nya dalam kelancaran usaha ini. Khususnya kepada pembimbing kami yang telah berperan dalam mengarahkan untuk berlangsungnya kegiatan usaha ini.

Palembang,

2015

penyusun



DAFTAR ISI

COVER.....	1
HALAMAN PENGESAHAN.....	2
KATA PENGANTAR	3
DAFTAR ISI.....	4
BAB I PENDAHULUAN.....	5
A. Latar Belakang	5
B. Tujuan	6
C. Manfaat	6
D. Target/sasaran	6
BAB II RENCANA KEGIATAN.....	7
A. Data Usaha.....	7
B. Produk dan Pelayanan	7
C. Analisa Pasar.....	8
D. Pemasaran.....	8
E. Rencana Pengembangan Usaha.....	8
BAB III PREDIKS HASIL DAN PEMBAHASAN.....	9
A. Produk atau Pelayanan	9
B. Strategi dan Implementasi.....	9
C. Analisa Finansial	9
BAB IV PENUTUP.....	12
A. Antisipasi Masa Depan.....	12
B. Kesimpulan.....	12
LAMPIRAN.....	13
A. Logo Usaha.....	13
B. Contoh produk.....	14
C. Indentitas penyusun.....	15
D. Transkrip nilai Sementara Mahasiswa Penyusun.....	16



BAB I PENDAHULUAN

Pembudidayaan jamur tiram adalah suatu bentuk usaha dalam meningkatkan kewirausahaan dalam pembudidayaan dan usaha makanan. Dimana dalam pembudidayaan ini bisa dibuat olahan makanan seperti kripik jamur tiram, berbagai macam olahan makanan yang lain dan jamur tiram ini dapat dijual di kalangan masyarakat seperti pasar, supermarket. Dimana jamur tiram banyak dicari oleh peminat jamur tiram. Kami dapat memastikan jamur tiram banyak sekali mengandung gizi yang sangat tinggi dan sebagai obat buat berbagai macam penyakit seperti penyakit liver, diabetes, anemia dan lain-lain.

A. LATAR BELAKANG

Orang Cina telah mengenal jamur tiram sebagai bahan pangan sejak dinasti Chow berkuasa sekitar 3000 tahun silam. Saat itu, jamur telah populer sebagai santapan spesial bagi pejabat negara. Dewasa ini, jamur telah menjadi kebutuhan dan bagian hidup manusia. Tanpa jamur mustahil dapat membuat roti, tempe, tape, oncom, tauco, dan obat-obatan seperti penicillin. Beberapa jenis jamur merupakan sumber makanan yang setara dengan daging dan ikan yang bergizi tinggi. Jamur merupakan bahan pangan alternatif yang disukai oleh semua lapisan masyarakat. Di dunia ini terdapat spesies Jamur, ada jamur yang dapat merugikan manusia dan ada yang menguntungkan.

Jamur mempunyai nilai gizi tinggi terutama kandungan proteinnya (15-20 persen berat keringnya). Sifat nutrisi (kelengkapan asam amino) yang dimiliki oleh jamur lebih menentukan mutu gizinya. Jamur segar pada umumnya mengandung 85-89 persen air. Kandungan lemak cukup rendah antara 1,08-9,4 persen (berat kering) terdiri dari asam lemak bebas mono ditriglieserida, kolesterol, dan poshpolipida. Berawal dari kebutuhan masyarakat akan makanan



yang bergizi dan bebas lemak membuka peluang untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan makanan itu. Jamur sulit ditemukan di daerah perkotaan, kalau pun ada pastinya tidak akan bisa mencukupi kebutuhan.

B. TUJUAN

1. Menciptakan lapangan kerja baru.
2. Menciptakan kesejahteraan masyarakat
3. Mampu menciptakan produk unggulan
4. Membantu para peminat kuliner untuk mengkonsumsi hasil olahan jamur tiram yang sehat dan bergizi.

C. MANFAAT

1. Membutuhkan jiwa entrepreneurship untuk memulai suatu usaha dengan modal yang diberikan.
2. Membuka kesempatan untuk terlibat langsung dalam dunia kerja.

D. TARGET/SASARAN

Target/sasaran dalam pembudidayaan jamur tiram untuk semua kalangan masyarakat dari kalangan menengah sampai kalangan atas.



BAB II RENCANA KEGIATAN

A. DATA USAHA

Nama Usaha : “Jamur Tiram”

Bidang Usaha : Budidaya Jamur tiram dan Jamur Tiram crispy

Alamat Usaha : Jl.Karya jaya Komp. Griya cipta pratama blok A-18 (Perumnas) Palembang

NomorTelepon : 083177285000 / 082180034640

B. PRODUK DAN PELAYANAN

1. Produk/jasa yang dihasilkan

- Jamur Tiram menyediakan bibit jamur, jamur tiram siap olah dan jamur tiram olahan seperti jamur tiram crispy
- Jamur Tiram menerima pesanan atau orderan jamur tiram yang siap dan siapan olahan jamur tiram

2. Pelayanan yang dapat kami berikan

- Bagi konsumen dapat memesan via online.
- Jamur Tiram buka dari jam 09.00-16.00 WIB
- Untuk sistem online bisa menghubungi kami dari jam 09.00-20.00 WIB
- Konsumen dapat bergabung dan melihat langsung proses pembudidayaan jamur tiram.
- Kami juga menerima kritik dan saran dari konsumen baik secara langsung, online atau via SMS.



C. ANALISA PASARAN

Biasanya para konsumen yang pertama kali dilakukan adalah dengan melihat-lihat dan mencicipi produk olahan kami. Maka dari itu kami memberikan contoh produk olahan kami dan memberikan contoh produk dalam bentuk foto pada konsumen yang melalui online.

D. PEMASARAN

Untuk memperkenalkan usaha baru kami, maka kami melakukan berbagai usaha pemasaran :

1. Promosi Penjualan

- Memberikan secara cuma-cuma
- Memberikan diskon

2. Iklan

- Pemasaran melalui kerja sama mitra kerja
- Penyebaran pamphlet dan leaflet
- Promosi di media social (Facebook, twitter, instagram, whatsapp, Path, dan BBM)
- Penyebaran Brosur / Daftar harga

E. Rencana Pengembangan Usaha

Apabila usaha yang kami jalani ini mengalami kemajuan ,maka kami akan mengembangkan usaha ini menjadi lebih maju lagi.

Adapun rencana pengembangan usaha ini sebagai berikut :

1. Strategi Pemasaran

- a. Promosi
- b. Strategi Penetapan Harga



BAB III

PREDIKSI HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Produk atau Pelayanan

Usaha yang kami jalani ini akan memberikan kemudahan kepada konsumen yang ingin membeli produk kami, yaitu dengan proses transaksi yang kami tawarkan :

1. Pembelian Langsung

Bagi para konsumen dapat berkunjung langsung ketempat kami.

2. Pemesanan Via Online

Bagi para konsumen dapat berkunjung ke media social kami ,dan dapat melakukan pembayaran dengan mentransfer melalui rekening yang telah kami sediakan.

B. Strategi dan Implementasi

Dari berbagai macam strategi ini kami dapat mengimplementasikan dengan memberikan diskon kepada pelanggan yang mengorder produk kami. Kami juga menerima orderan dalam jumlah yang banyak.

C. Analisa financial

1. Modal Awal

<u>Dana Bantuan</u>	Rp. 7.500.000
Jumlah	Rp. 7.500.000



2. Kebutuhan yang Belum ada

a. Biaya Pembuatan Kumbung

No	Material	Jumlah	Satuan	Harga	Total
1	Gelam untuk Bangunan	25	Batang	Rp. 12.000	Rp. 300.000
2	Bambu untuk rak	20	Batang	Rp. 10.000	Rp. 200.000
3	Dinding dari anyaman bamboo	8	Lembar	Rp. 80.000	Rp. 640.000
4	Seng	3	Lembar	Rp. 65.000	Rp. 195.000
5	Paku dan lain-lain	1		Rp. 100.000	Rp. 100.000
6.	Tenaga kerja	2	Hok	Rp. 50.000	Rp. 200.000
7	Upah Tukang (3 hari)	2	Orang	Rp. 100.000	Rp. 600.000
Total					Rp. 2.235.000

b. Biaya peralatan yang dibutuhkan

No	Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga	Total
1.	Drum	1	Buah	Rp. 210.000	Rp. 210.000
2.	Kompur gas	2	Buah	Rp. 500.000	Rp. 1.000.000
3.	Tabung gas	2	Buah	Rp. 250.000	Rp. 500.000
4.	Sprayer	1	Buah	Rp. 300.000	Rp. 300.000
5.	Pisau	3	Buah	Rp. 20.000	Rp. 60.000
6.	Keranjang	5	Buah	Rp. 25.000	Rp. 125.000
7.	Timbangan	1	Buah	Rp.250.000	Rp. 250.000
8.	Ember	3	Buah	Rp. 20.000	Rp. 60.000
Total					Rp. 2.255.000

c. Biaya perjalanan

No.	Keterangan	Satuan	Harga
1.	Ongkos transport pengadaan bahan baku		Rp. 300.000
2.	Ongkos transport pemasaran		Rp. 300.000
3.	Ongkos produksi	3 orang x Rp. 100.000	Rp. 300.000
4.	Ongkos komunikasi (pulsa + pulsa internet perbulan)		Rp. 300.000
Total			Rp. 1.200.000



d. Biaya lain

No.	Keterangan	Satuan	Harga
1.	Administrasi (nota, cap, dll)		Rp. 100.000
2.	Publikasi		Rp. 200.000
3.	Laporan		Rp. 150.000
4.	Listrik		Rp. 100.000
Total			Rp. 550.000

e. Total biaya

Total biaya	
Biaya Pembuatan Kumbung	Rp. 2.235.000
Biaya peralatan yang dibutuhkan	Rp. 2.255.000
Biaya pembuatan baglog	Rp. 1.082.000
Biayaperjalanan	Rp. 1.200.000
Biaya lain	Rp. 550.000
Total	Rp. 7.222.000

