



INTISARI

Indonesia kaya akan hasil alamnya yang melimpah. Salah satu sumber daya alam Indonesia yang menarik untuk dikembangkan potensinya adalah jamur. Dengan mulai meningkatnya kesadaran atas perlunya memakan makanan yang bergizi dan bernutrisi tinggi, jamur dapat menjadi salah satu alternatif pilihan makanan sehat yang dapat dengan mudah didapatkan di tanah air. Dengan kondisi alam Nusantara yang mendukung, jamur dapat dengan mudah bertumbuh disini. Jenis-jenis jamur yang banyak dibudidayakan di Indonesia antara lain jamur tiram, jamur merang, jamur kancing, jamur kuping, dan jamur lingzhi.

Namun, belum begitu tinggi minat rakyat Indonesia untuk mengkonsumsi makanan dengan kadar protein dan vitamin yang tinggi ini. Tercatat jumlah konsumsi jamur di Indonesia tiap tahunnya masih tergolong rendah apabila dibandingkan negara-negara lain seperti China, Amerika, maupun negara-negara di Eropa lainnya. Jamur masih dianggap sebagai makanan pelengkap dan belum banyak mendapat tempat sebagai menu utama pada industri kuliner tanah air. Hal ini bisa dimaklumi karena memang tidak banyak pengusaha kuliner tanah air yang terjun ke industri restoran yang menyajikan jamur sebagai menu utamanya.

Kabar baiknya, beberapa restoran yang khusus menawarkan menu makanan serba jamur justru mendapat respon yang positif dari masyarakat. Contohnya saja restoran JeJamuran yang berada di wilayah Sleman, Yogyakarta. Sekarang telah menjadi tujuan wisata kuliner yang menarik untuk dikunjungi. Dengan konsep menu makanan yang unik, restoran ini dapat mengubah citra jamur dari makanan yang kurang mengundang selera menjadi santapan lezat yang dapat menggantikan rasa daging ayam maupun daging sapi. Ternyata, jamur apabila diolah dengan baik dan benar bisa menjadi kuliner yang mengunggah selera.

Berdasarkan hasil pengamatan itulah, penelitian model bisnis ini dilakukan dengan nama restoran Jardit's MushHouse. Dengan memperhatikan model bisnis restoran serba jamur yang telah ada, konsep serupa akan coba diterapkan di kota Bandung, tentu dengan berbagai inovasi dan modifikasi. Konsep model bisnis ini didasarkan pada kanvas model bisnis menggunakan pendekatan *nine building blocks*. Penelitian ini mencoba melihat tanggapan masyarakat mengenai makanan yang terbuat dari jamur melalui kuesioner yang disebar. Setelah itu, akan dilihat bagaimanakah potensi restoran dengan konsep ini dalam beberapa tahun ke depan.

Kata Kunci : Model bisnis, jamur, restoran, kanvas model bisnis, kuliner



ABSTRACT

Indonesia is abundant in natural resources. One of Indonesia's natural resources are mushrooms. When people getting start growing awareness of the need to eat nutritious and healthy food, the mushroom can be an alternative choice of healthy foods that can be easily obtained. By geographical advantages, the mushroom can easily grow in Indonesia. The types of mushroom that is widely cultivated in Indonesia are, the oyster mushroom, champignon mushroom, and mushroom lingzhi

However, Indonesian whose consume mushroom are low. The total of mushrooms consumption each year in Indonesia is still low when compared to other countries such as China, USA, and countries in Europe. Mushrooms still considered a food supplement and not much restaurant have serve mushroom as their main menu. This is understandable because there are not much entrepreneurs plunged into restaurant that serving mushrooms as its main menu.

The good news is, some restaurants specialize in offering mushroom as its main menu actually received a positive response from the public. For instance, Jejamuran restaurant located in Sleman, Yogyakarta. Now it has become an attractive culinary destination to visit. With the concept of a unique food menu, the restaurant is able to change the image of the mushroom from the food less appetizing into delicious meals that can replace the taste of chicken or beef. It turns out, the mushroom when processed properly, can be made tasty culinary.

Based on that observation, the business model research was carried out with the name Jardit's MushHouse restaurant. By paying attention to existing all-round mushrooms restaurant business models, this will try to apply a similar concept in the Bandung, of course with a variety of innovations and modifications. The concept of this business model is based on the business model canvas using nine building blocks approach. This study tried to see the public response regarding food made from mushrooms through questionnaires distributed. After that, it will be seen how the potential for a restaurant with this concept in the next few years.

Keywords: business model, mushrooms, restaurant, business model canvas, culinary