

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN JAMUR TIRAM DI
KELURAHAN SIALANG SAKTI KECAMATAN TENAYAN RAYA
KOTA PEKANBARU
(STUDI KASUS: RUMAH JAMUR NANDO)**

OLEH:

PUJI PRIHARTINI

NPM: 164210125

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian*



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM RIAU
PEKANBARU
2021**

BIOGRAFI PENULIS



Puji Prihartini dilahirkan di Siak pada tanggal 16 Maret 1998, merupakan anak kedua dari dua bersaudara yakni dari pasangan Bapak Sukirno dan Ibu Saniyah. Pendidikan yang ditempuh penulis di mulai dari Sekolah Dasar Negeri 10 Tuah Indrapura pada tahun 2004 dan selesai pada tahun 2010. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMPN 03 Bungaraya dan selesai pada tahun 2013. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan di SMKN 1 Bungaraya dan selesai pada tahun 2016. Pada tahun 2016, penulis kembali melanjutkan Studi Strata Satu (S1) di Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis Universitas Islam Riau. Penulis melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru Studi Kasus Rumah Jamur Nando”**. Alhamdulillah dengan izin Allah SWT akhirnya pada tanggal 29 Januari 2021 penulis dinyatakan lulus ujian komprehensif dan berhak mendapatkan gelar Sarjana Pertanian (SP) di Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.

Kata persembahan

Sujud syukur ku persembahkan kepada Allah SWT yang maha kuasa, berkat dan rahmat detak jantung, denyut nadi, nafas dan putaran roda kehidupan yang diberikannya hingga saat ini saya dapat mempersembahkan skripsi ini pada orang-orang tersayang.

Kupersembahkan sebuah karya sederhana ini kepada Ibu, guru, dan panutan ku ibunda Saniyah, S.Pd.SD atas segala ilmu yang mama ajarkan dan berikan kepadaku sejak kecil. Tanpa bimbingan dan arahan mama, puji tidak mungkin dapat menjadi pribadi yang lebih baik daripada saat ini. Terimakasih mama yang tak pernah berhenti berdoa untuk kesuksesanku serta selalu memberi semangat di setiap kata lelakiku. Ma, terimalah bukti sederhana ini sebagai kado keseriusanku untuk membalas semua pengorbananmu, dalam hidupmu demi hidupku, skripsi ini ku persembahkan untuk mama yang telah mengisi duniaku dengan begitu banyak kebahagiaan sehingga seumur hidup tidak cukup untuk menikmati semuanya. Terimakasih atas semua cinta yang telah mama berikan kepadaku.

Terimakasih kepada abang ku Faisal Hidayat dan mbak ku Shima yang selalu mendukung saya untuk mengejar cita-cita saya. Terimakasih juga untuk keponakan ku yang lucu Maulana Pizzaro dan Zavier Mikhail kepolosan dan kelucuan kalian salah satu sumber semangat dalam penyelesaian skripsi ini.

Untuk diriku sendiri, terimakasih sudah mau berjuang sekeras dan sehebat ini, terimakasih karena sudah bersama-sama terluka, terhempas badai, tak pa kita sudah cukup hebat mampu melaluinya Terimakasih atas tangisan, lelah dan pengorbanan. Terimakasih telah memberi kekuatan dalam diri saat menghadapi kerasnya dunia ini. Meskipun kau diremehkan, tidak dihargai, namun kau tetap kuat dan terus melangkah. Terimakasih selalu mengingatkan untuk bangkit disaat terpuruk. Terimakasih untuk tidak menyerah saat kau lelah terimakasih selalu meyakinku dalam menentukan arah pilihan. Terimakasih sudah mau banyak belajar dan berusaha bersama. Terimakasih selalu ingat bersyukur, semoga usahamu untuk terus berproses tidak berhenti sampai disini.

Terimakasih untuk sahabat saya Imelda Putryansyah SP, Bertha Siringoringo SP, Binti Latiffah SP, Nurafifah Zahara SP, Refni Dwi Safitri SP, Yustika Saragih SP, Kristiana Wijayanti SP, Terkadang, ketika saya kehilangan kepercayaan pada diri saya sendiri, kalian di sini untuk percaya pada saya. Terkadang, ketika semuanya salah, kalian tampak dekat dan memperbaiki semuanya. Terimakasih telah hadir dan menjadi sahabat yang baik. Untuk teman-teman seperjuangan Agribisnis B'16 Ridho, Sahat, Almeizi, Agung, Srik, Agresia, Windi, dan yang lainnya yang tidak mampu ku tuliskan satu persatu yang juga memberikan dukungan dan semangat.

Akhir kata, semoga karya kecil penuh perjuangan ini menjadi berkah dan langkah awal bagi ku untuk menggapai impian digerbong selanjutnya. Aminnn... ~ilmu jangan jadi objek hafalan, ilmu itu untuk memahami dan menuntaskan persoalan~

Dari ku

Puji Prihartini, SP

ABSTRAK

PUJI PRIHARTINI (164210125). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando), Bimbingan Bapak Dr. Ir. Saipul Bahri, M.Ec.

Rumah jamur Nando merupakan usaha budidaya jamur tiram dan wisata edukasi jamur berbasis budidaya, kewirausahaan dan pendidikan pertama dan satu-satunya di Kota Pekanbaru. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: 1) Karakteristik pengusaha dan profil usaha Rumah Jamur Nando; 2) Penggunaan bahan baku, bahan penunjang, dan teknologi serta proses produksi jamur tiram di Rumah Jamur Nando; 3) Biaya, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah pada produksi jamur tiram di Rumah Jamur Nando. Metode yang digunakan metode survei, penelitian ini bertempat di Rumah Jamur Nando Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya dan dilaksanakan selama tujuh bulan dimulai dari Februari sampai Agustus 2020. Pengambilan responden dilakukan secara sensus terhadap 1 orang pengusaha dan 3 orang tenaga kerja. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Analisis data menggunakan analisis usaha yang meliputi analisis pendapatan, efisiensi dan nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur pengusaha Rumah Jamur Nando adalah 26 tahun, tenaga kerja rata-rata berumur 33 tahun, lama pendidikan pengusaha adalah 16 tahun dan tenaga kerja rata-rata 12 tahun, pengalaman berusaha pengusaha 5 tahun dan tenaga kerja rata-rata 3 tahun, jumlah tanggungan keluarga pengusaha 2 jiwa dan tenaga kerja rata-rata 2 jiwa. Profil usaha Rumah Jamur Nando, berdiri tahun 2015 dan berjalan hingga saat ini. Skala usaha Rumah Jamur Nando termasuk skala rumah tangga dengan menggunakan tenaga kerja 3 orang. Penggunaan bahan baku jamur tiram segar 12 kg/proses produksi dengan produksi masing-masing olahan produk sebanyak 4 kg. Pendapatan kotor per proses produksi jamur tiram krispy Rp 750.000, nugget jamur Rp 1.200.000 dan rendang jamur Rp 600.000. pendapatan bersih per proses produksi jamur tiram krispy Rp 263.912, nugget jamur tiram Rp 660.000, rendang jamur Rp 46.994. RCR yang diperoleh pada usaha pengolahan jamur tiram sebesar 2,37. Sedangkan RCR untuk masing-masing olahan produk jamur tiram krispy sebesar 1,5, nugget jamur 2,2 dan rendang jamur 1,08. Nilai tambah yang diperoleh jamur tiram krispy sebesar Rp 141.250, nugget jamur Rp 263.542, rendang jamur Rp 74.333.

Kata Kunci: Pengolahan, Jamur tiram, Pendapatan, Efisiensi, Nilai Tambah

ABSTRACT

PUJI PRIHARTINI (164210125). Analysis of Added Value of Oyster Mushroom Processing in Sialang Sakti Village, Tenayan Raya District, Pekanbaru City (Case Study: Nando Mushroom House), Guidance of Mr. Dr. Ir. Saipul Bahri, M.Ec.

Nando mushroom house is the first and only oyster mushroom cultivation business and mushroom education tour based on cultivation, entrepreneurship and education in Pekanbaru City. This study aims to analyze: 1) Characteristics of entrepreneurs and business profile of Nando Mushroom House; 2) The use of raw materials, supporting materials, and technology as well as the production process of oyster mushrooms at Nando Mushroom House; 3) Cost, income, efficiency, and added value in the production of oyster mushrooms at Nando Mushroom House. The method used is the survey method, this research takes place at the Nando Mushroom House, Sialang Sakti Village, Tenayan Raya District and was carried out for seven months starting from February to August 2020. Respondents were taken by means of a census of 1 entrepreneur and 3 workers. The data collected consists of primary data and secondary data. Data analysis uses business analysis which includes analysis of income, efficiency and added value. The results showed that the age of the Nando Mushroom House entrepreneur was 26 years old, the average workforce was 33 years old, the entrepreneur's education period was 16 years and the average workforce was 12 years, the entrepreneur's business experience was 5 years and the workforce was 3 years on average. , the number of dependents of the entrepreneur's family is 2 people and the average workforce is 2 people. Nando Mushroom House business profile, established in 2015 and running until now. The Nando Mushroom House business scale includes a household scale using a workforce of 3 people. The use of raw materials for fresh oyster mushrooms is 12 kg/production process with the production of each processed product as much as 4 kg. Gross income per production process of crispy oyster mushrooms is Rp. 750,000, mushroom nuggets are Rp. 1,200,000 and mushroom rendang is Rp. 600,000. net income per production process of crispy oyster mushrooms Rp 263.912, oyster mushroom nuggets Rp 660,000, mushroom rendang Rp 46,994. The RCR obtained in the oyster mushroom processing business is 2.37. While the RCR for each processed oyster mushroom product is 1.5, mushroom nuggets 2.2 and mushroom rendang 1.08. The added value obtained by crispy oyster mushrooms is Rp. 141,250, mushroom nuggets are Rp. 263,542, mushroom rendang is Rp. 74,333.

Keywords: Processing, Oyster Mushroom, Income, Efficiency, Added Value

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando)”.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan skripsi ini, antarlain:

1. Bapak Dr. Ir. Saipul Bahri, M.Ec selaku dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu, pemikiran maupun tenaga dalam memberikan bimbingan, motivasi, kritik dan saran yang membangun kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan
2. Bapak Dr. Azharuddin M. Amin, M.Sc dan Ibu Sri Ayu Kurniati, SP., M.Si selaku penguji yang telah meluangkan waktu, pemikiran dan tenaga dalam memberi motivasi, kritik dan saran yang membangun kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Ibu Dr. Ir. Hj. Siti Zahrah, MP selaku dekan fakultas pertanian.
4. Ibu Sisca Vaulina, SP., MP Selaku Ketua Prodi Agribisnis Dan Bapak Khairizal, SP., M.MA selaku Sekretaris Prodi Agribisnis dan kepada seluruh Dosen, Staf Tata Usaha atas bimbingan dan pelayanan selama menimba ilmu di prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau.
5. Kepada keluarga tercinta, ibunda Saniyah S.Pd. SD mamas Faisal Hidayat dan mbak Shima yang telah banyak mendoakan, memberikan kasih sayang dan memberikan pengorbanan baik moral maupun materi, serta keponakan ku yang lucu Maulana Pizzaro dan Zavier Mikhail terimakasih telah menghibur dan

menjadi sumber semangat disaat penulis mulai bermalas-malasan hingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

6. Kepada teman-teman kelas b agribisnis yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terimakasih atas dukungan baik materil maupun non materil.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis telah berupaya untuk mencapai hasil yang terbaik, namun bila masih terdapat kekurangan dan kesalahan dalam penulisan, maka penulis dengan senang hati menerima kritikan dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Selanjutnya, penulis mengharapkan masukan atau saran perbaikan agar skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Pekanbaru, April 2021

PENULIS

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan manfaat penelitian.....	3
1.4. Ruang Lingkup Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Jamur	7
2.2. Jamur Tiram (<i>Pleurotus Ostreatus</i>).....	8
2.2.1 Jenis-jenis jamur tiram.....	11
2.2.2 Kandungan Gizi dan Manfaat Jamur Tiram	12
2.2.3 Budidaya Jamur Tiram.....	13
2.2.4 Syarat Tumbuh Jamur Tiram.....	15
2.2.5 Media Tumbuh Jamur Tiram.....	17
2.2.6 Jamur Dalam Islam.....	18
2.3. Agroindustri	20
2.4. Analisis Usaha.....	23
2.4.1. Biaya	23
2.4.2. Produksi	26
2.4.3. Teknologi dan Proses Produksi.....	27
2.4.4. Pendapatan.....	28
2.4.5. Efisiensi	30
2.5. Nilai Tambah.....	31

2.6. Penelitian Terdahulu	34
2.7. Kerangka Pemikiran.....	40
III. METODE PENELITIAN	
3.1. Metode, Tempat, dan Waktu Penelitian	43
3.2. Penentuan Responden	43
3.3. Jenis dan Sumber Data	44
3.3.1. Jenis Data.....	44
3.3.2. Sumber Data	44
3.4. Konsep Operasional	45
3.5. Analisis Data	48
3.5.1. Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Rumah Jamur Nando	48
3.5.2. Penggunaan Bahan Baku, Bahan Penunjang dan Proses Produk Olahan Jamur Tiram	48
3.5.3. Biaya, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Produk Olahan Jamur Tiram.....	49
IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	
4.1 Letak Geografis dan Demografis.....	56
4.2 Jumlah Penduduk.....	56
4.3 Tingkat Pendidikan.....	58
4.4 Komoditi Daerah	59
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha	60
5.1.1 Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja	60
5.1.2 Profil Usaha	63
5.2 Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	65
5.3 Penggunaan Teknologi	66
5.4 Proses Produksi.....	67
5.5 Analisis Biaya, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram	71
5.3.1 Biaya Produksi	71

5.3.2 Pendapat.....	73
5.3.3 Efisiensi.....	74
5.3.4. Analisis Nilai Tambah	75

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan.....	78
6.2 Saran	79

DAFTAR PUSTAKA	80
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	83
----------------------	-----------



DAFTAR TABEL

No		Halaman
1.	Perkembangan Jumlah Industri Kecil Per Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2013-2017.....	2
2.	Produksi jamur tiram di kota pekanbaru tahun 2016-2019.....	3
3.	Kandungan Gizi Jamur Tiram Per 100 Gram.....	10
4.	Metode Perhitungan Nilai Tambah (<i>Value Added</i>) Hayami	53
5.	Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin di Kecamatan Tenayan Raya Tahun 2019.....	57
6.	Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Rumah Jamur Nando Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru Tahun 2020.....	60
7.	Jumlah Modal Yang Tersedia Dalam Satu Kali Proses Produksi	64
8.	Jumlah Bahan Baku, Hasil Produksi dan Total Produksi.....	65
9.	Jumlah Bahan Penunjang Yang Digunakan Dalam Satu Kali Produksi.....	66
10.	Analisis Biaya, Pendapatan dan Efisiensi Pengolahan Jamur Tiram Krispy, Nugget Jamur dan Rendang Jamur di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando) Dalam Satu Kali Proses Produksi.....	72

11. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram di Kelurahan
Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi
Kasus: Rumah Jamur Nando) Dalam Satu Proses Produksi 76



DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Kerangka Berfikir Penelitian	42
2. Tingkat Pendidikan Penduduk Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru Tahun 2016- 2019.....	58
3. Proses Produksi Jamur Tiram Krispy.....	68
4. Proses Produksi Nugget Jamur.....	70
5. Proses Produksi Rendang Jamur.....	71

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman	
1.	Karakteristik Responden Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Jamur Tiram Krispy, Nugget Jamur, dan Rendang Jamur Berdasarkan Umur, Tingkat Pendidikan, Pengalaman Berusaha dan Jumlah Tanggungan Keluarga di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando) Tahun 2020.....	83
2.	Profil Usaha Pengolahan Jamur Tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando) Tahun 2020.....	83
3.	Distribusi Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Produk Olahan Jamur Tiram Krispy, Nugget Jamur, Rendang Jamur di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando) Per Proses Produksi (Satu Minggu) Tahun 2020.	84
4.	Distibusi Jumlah Penggunaan Tenaga Kerja Berdasarkan Tahapan Kerja Per Proses Produksi (Satu Minggu) Pada Olahan Jamur Tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando) Tahun 2020.....	85

5.	Distribusi Jumlah Penggunaan Alat dan Nilai Penyusutan Pengolahan Jamur Tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando) per Proses Produksi Tahun 2020.....	86
6.	Distribusi Biaya Pengolahan Jamur Tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando) Tahun 2020.....	87
7.	Distribusi Total Biaya Pada Pengolahan Jamur Tiram Di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando) Tahun 2020.....	88
8.	Dokumentasi Penelitian.....	89

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sektor pertanian berperan penting dalam pembangunan ekonomi nasional. Peranan sektor pertanian dalam pembangunan ekonomi ini antara lain: 1) Menyediakan bahan pangan, sandang dan papan untuk memenuhi kebutuhan penduduk, 2) Menyediakan bahan baku dari produk pertanian guna memenuhi permintaan pasar dari kegiatan agroindustri, 3) Menyediakan lapangan kerja yang berkaitan langsung dan tidak langsung dengan kegiatan pertanian, 4) Tenaga kerja disektor pertanian dapat sebagai sumber modal yang dapat dialokasikan pada pembangunan pertanian dan non pertanian, 5) Menghasilkan devisa Negara yang diperoleh dari hasil ekspor produk pertanian dan olahannya (Yasin, 1996).

Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain nilai tambah pada agroindustri, misalnya dengan cara mengawetkan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap untuk dikonsumsi. Mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan.

Agroindustri dapat meningkatkan pendapatan para pelaku bisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu mendapatkan perolehan devisa Negara dan mampu mendorong munculnya industri lainnya. Dengan demikian sebagai upaya pengembangan agroindustri dilaksanakan dengan tujuan diantaranya: a) Menarik dan mendorong munculnya industri baru disektor pertanian, b) Menciptakan

struktur perekonomian yang tangguh, c) Menciptakan nilai tambah, d) Menciptakan lapangan pekerjaan dan memperbaiki pembagian pendapatan (Soekartawi, 2001).

Industri pengolahan hasil pertanian yang berkembang meliputi industri hasil pertanian besar (pabrik), industri menengah dan kecil, dan industri rumah tangga. Kota pekanbaru memiliki potensi yang cukup besar untuk berkembangnya industri kecil yang mempunyai peranan penting dalam perekonomian nasional. Adapun perkembangan jumlah industri kecil per Kecamatan di Kota Pekanbaru pada Tahun 2013-2017 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perkembangan Jumlah Industri Kecil Per Kecamatan di Kota Pekanbaru Tahun 2013-2017

No.	Kecamatan	Jumlah Industri Kecil				
		2013	2014	2015	2016	2017
1.	Tampan	22	15	18	15	10
2.	Payung Sekaki	25	25	25	39	17
3.	Bukit Raya	11	10	9	5	5
4.	Marpoyan Damai	27	27	19	13	3
5.	Tenayan Raya	7	7	13	11	9
6.	Limapuluh	3	9	3	3	3
7.	Sail	3	4	1	-	1
8.	Pekanbaru Kota	8	8	3	6	-
9.	Sukajadi	19	15	19	15	4
10.	Senapelan	5	5	4	7	2
11.	Rumbai	6	12	11	6	-
12.	Rumbai Pesisir	3	3	1	3	-
	Jumlah Total	139	131	137	117	54

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Pekanbaru, Tahun 2018

Di Provinsi Riau khususnya Kota Pekanbaru jamur tiram merupakan salah satu jamur konsumsi yang keberadaannya paling banyak dibandingkan jenis jamur konsumsi lainnya. Jamur tiram memiliki kandungan gizi yang tinggi serta memiliki khasiat sebagai obat seperti memperbaiki gangguan pencernaan, dan membantu mengatasi kekurangan. Jamur tiram memiliki manfaat kesehatan diantaranya dapat mengurangi kolestrol dan jantung lemah serta beberapa

penyakit liver, diabetes, dan anemia. Selain itu jamur tiram juga dapat berkhasiat sebagai anti tumor serta bertindak sebagai anti oksidan, anti kanker, anti bakteri dan dapat meningkatkan sistem imun.

Adanya peningkatan jumlah penduduk serta kualitas pendidikan membuat masyarakat mulai merubah pola makan yang semula cenderung anorganik menjadi makanan organik. Jamur tiram merupakan salah satu komoditi yang dikategorikan sebagai tanaman organik, karena dalam proses budidayanya tidak menggunakan pupuk/pestisida anorganik. Sehingga hal ini menjadi keunggulan jamur tiram yang semakin digemari masyarakat. Tidak hanya masyarakat dewasa, melainkan juga anak-anak.

Tabel 2. Produksi Jamur Tiram di Kota Pekanbaru Tahun 2016-2018

No	Tahun	Luas Tanam (m ²)	Luas Panen (m ²)	Produksi (kg)	Produktivitas (Kg/m ²)
1.	2016	39.632	80	20.306	253,83
2.	2017	10.698	15	2.000	133,33
3.	2018	20.546	25.042	72.849	2,90

Sumber: Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura 2019

Tabel 2 menjelaskan bahwa produksi jamur tiram tahun 2016 sampai dengan 2018 mengalami peningkatan, dimana pada tahun 2016 produksi jamur tiram sebesar 20.306 Kg dan menurun pada tahun 2017 sebesar 2.000 Kg namun mengalami peningkatan pada tahun 2018 mencapai 72.849 Kg. Tahun 2016–2017 terjadi penurunan luas tanam dan jumlah produksi jamur tiram yang signifikan, hal ini berkaitan dengan tingkat ketertarikan masyarakat yang berkurang akibat pasar jamur tiram di kalangan masyarakat Kota Pekanbaru belum memadai. Di sisi lain, masyarakat mengalami kegagalan panen pada Tahun 2017 karena serangan berbagai hama penyakit dan perubahan cuaca. Minimnya pengetahuan masyarakat dalam melaksanakan budidaya jamur tiram di Tahun 2017, berdampak

pada hasil produksi yang jauh menurun dari Tahun 2016. Namun pada Tahun 2018, produksi jamur tiram kembali mengalami peningkatan. Kesuksesan ini sejalan dengan pengalaman masyarakat saat menghadapi risiko sehingga tingkat pengetahuan setiap pembudidaya meningkat untuk dapat menanggulangi risiko yang dialami, serta peluang pasar untuk jamur tiram dan olahan jamur tiram sudah mempunyai pangsa pasar.

Rumah Jamur Nando merupakan salah satu usaha budidaya jamur tiram dan Wisata Edukasi Jamur berbasis Budidaya, Kewirausahaan dan Pendidikan pertama dan satu-satunya di Kota Pekanbaru. Usaha ini bergerak dibidang agribisnis sebagai petani jamur sekaligus mengolah jamur tiram menjadi berbagai produk olahan makanan sejak 2015 dan belum berproduksi secara optimal. Rumah jamur nando memproduksi tiga jenis olahan jamur tiram yaitu jamur tiram krispy, nugget jamur dan rendang jamur. Ketiga jenis olahan jamur tiram tersebut memiliki perbedaan dari segi rasa, ukuran, maupun bentuk.

Meskipun tergolong kedalam industri rumah tangga, masih terdapat beberapa masalah yang dihadapi oleh usaha Rumah Jamur Nando, diantaranya: 1) ketersediaan bahan baku tidak memadai dan harus dibagi dua dengan agrowisata, 2) produk olahan tidak memenuhi permintaan pasar. Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando)”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti dapat menyimpulkan permasalahan penelitian yaitu:

1. Bagaimana karakteristik pengusaha dan profil usaha pengolahan jamur tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando)?
2. Bagaimana pengadaan dan penggunaan bahan baku, bahan penunjang dan proses produksi produk jamur tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando)?
3. Bagaimana biaya, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah usaha pengolahan jamur tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando)?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Karakteristik pengusaha dan profil usaha pengolahan jamur tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando)
2. Penggunaan bahan baku, bahan penunjang, dan Teknologi serta proses produksi jamur tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando)
3. Biaya, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah pada produksi jamur tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando)

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat kepada pengusaha jamur tiram, akademis, masyarakat atau pembaca, dan peneliti antara lain:

1. Bagi pengusaha jamur tiram di Rumah Jamur Nando, dapat mengetahui apakah usaha yang dilakukan menguntungkan atau tidak serta bagaimana acuan untuk kemajuan dalam usaha yang dilakukan.
2. Sebagai informasi dan referensi untuk penelitian selanjutnya, dimana penelitian selanjutnya, dimana penelitian selanjutnya dapat lebih baik dan bisa menganalisis lebih dalam lagi yang berkaitan dengan penulisan ilmiah khususnya tentang nilai tambah dalam usaha jamur tiram.
3. Sebagai sarana bagi penulis untuk melatih kemampuan menulis dan menganalisis terhadap suatu permasalahan terkait dengan agribisnis khususnya teori nilai tambah agribisnis yang telah dipelajari selama perkuliahan dan di bidang budidaya jamur tiram. Harapannya adalah penulis bisa mengapresiasi hasil tulisannya dengan mencoba merintis usaha jamur tiram dimasa yang akan datang

1.4. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah mengkaji usaha pengolahan jamur tiram. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah (*value added*), analisis nilai tambah mengacu pada metode Hayami, yaitu terhadap hasil olahan jamur tiram krispy, nugget jamur dan rendang jamur yang akan diukur nilai tambah dari produk olahan yang dihasilkan.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Jamur

Jamur adalah salah satu komunitas hortikultura yang dapat digunakan untuk pangan dan *nutraceutical* (makanan dan minuman untuk pencegah dan pengobatan penyakit). Budidaya jamur memiliki prospek yang cukup tinggi di Indonesia karena kondisi alam yang sangat mendukung, selain itu bahan baku membuat substrat atau log tanaman jamur cukup melimpah. Indonesia berpotensi menjadi salah satu Negara produsen jamur konsumsi (*Edible Mushrooms*) karena memiliki berbagai macam jenis jamur yang bergizi tinggi dan dapat digunakan sebagai produk kesehatan. Hal ini menjadi salah satu potensi penerimaan Negara (Pramudya dan Cahyadinata, 2012)

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur konsumsi yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat. Terdapat beberapa jenis jamur tiram yang dapat dikonsumsi yaitu jamur tiram putih, jamur tiram merah jambu, jamur tiram abu-abu, jamur tiram cokelat, jamur tiram hitam dan jamur tiram kuning. Namun, jamur tiram yang sering dikonsumsi masyarakat dan dibudidayakan adalah jamur tiram putih karena memiliki tekstur daging yang lembut dan rasanya hamper menyerupai daging ayam serta memiliki kandungan gizi yang tinggi (Martawijaya dan Nurjayadi, 2010).

Jamur tiram merupakan produk komersial dan dapat dikembangkan dengan teknik sederhana. Harga jamur tiram hasil budidaya relatif mahal, sedangkan bahan baku yang digunakan tergolong bahan yang murah dan mudah diperoleh. Selain itu, budidaya tidak mengenal musim, sehingga setiap saat dapat menghasilkan hasil produksi. Jamur tiram juga cukup toleran terhadap lingkungan

sehingga dapat dijadikan sebagai pekerjaan pokok maupun sampingan. Diversifikasi produk jamur tiram cukup banyak dapat berbentuk jamur segar maupun bahan olahan seperti jamur tiram krispy, nugget jamur dan rendang jamur. Dengan pertimbangan tersebut maka budidaya jamur tiram dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan dan menguntungkan (Sutarja, 2010).

Pengembangan jamur tiram secara intensif dan komersial mempunyai prospek yang sangat cerah. Peluang pemasaran jamur tiram sebagai bahan baku sayuran untuk masyarakat serbagai kalangan, baik dilingkungan rumah tangga maupun restoran, tidak hanya di jajankan di pasar tradisional dan supermarket, jamur tiram juga di ekspor (Warisono dan Dahana, 2010).

Usaha budidaya jamur tiram memiliki prospek bisnis yang sangat baik, karena jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang banyak diminati. Kandungan gizi dan berbagai macam vitamin yang terdapat didalamnya dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan makanan sehat dengan cita rasa yang nikmat. Penampilannya yang putih bersih dan menarik menjadi daya tarik tersendiri. Hal inilah yang membuat kebutuhan pasar jamur tiram setiap harinya menunjukkan peningkatan yang sangat tajam. Harga jualnya stabil dan cara budidayanya mudah (Wijoyo,2010).

2.2. Jamur Tiram (*pleurotus sp*)

Jamur tergolong ke dalam organisme heterotroph yang mana tidak mampu melakukan sistesis kebutuhan hidup sendiri layaknya tumbuhan berhijau daun. Oleh karena itu, kehidupan jamur tergantung pada organisme lain. Jamur juga digolongkan sebagai organisme saprofit yang hidup pada material organik yang

telah mati. Tempat tumbuhnya ditanah maupun dikayu yang telah mulai lapuk. Sampai saat ini, jamur telah banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan obat.

Jamur merupakan tanaman yang tidak memiliki klorofil sehingga tidak bisa melakukan fotosintesis untuk menghasilkan makanan sendiri. Jamur yang dalam bahasa inggris disebut “*Mushroom*” termasuk golongan fungi atau cendawan. Menurut masyarakat awam, jamur adalah tubuh yang dapat dimakan. Sedangkan menurut ahli mikrobiologi, jamur adalah fungi yang mempunyai tubuh buah seperti payung (Sinaga, 2009).

Menurut (Wiardani, 2010) Taksonomi jamur tiram adalah:

Super Kingdom	: <i>Eukaryota</i>
Kingdom	: <i>Myceteae (fungi)</i>
Division	: <i>Amastigomycotae</i>
Subdivision	: <i>Basidiomycotae</i>
Kelas	: <i>Basidiomycetes</i>
Ordo	: <i>Agricales</i>
Familia	: <i>Agricaeae</i>
Genus	: <i>Pleurotus</i>
Spesies	: <i>Pleourotus sp.</i>

Jamur tiram (*pleurotus sp*) adalah jamur pangan dari kelompok *Basidiomycota*. Jamur tiram termasuk kelas *Hamobasidiomycetas* dengan ciri-ciri umum tubuh buah warna putih hingga krem. Tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung Jamur tiram masih satu kerabat dengan *pleurotuseryngii* dan sering dikenal dengan sebutan *King Oyster Mushroom* (Alex, 2011).

Menurut Sumarni dan Saporinto (2010), jamur merupakan tumbuhan tingkat rendah yang tidak berklorofil sehingga dalam memenuhi kebutuhan pangan sangat bergantung dari luar, misalnya sebagai saprofitik atau parasitik. Umumnya, kita telah mengenal jamur dalam kehidupan sehari-hari meskipun tidak sebaik tumbuhan lainnya. Hal itu disebabkan karena jamur hanya tumbuh pada waktu tertentu, pada kondisi tertentu yang mendukung dan dalam hidupnya terbatas. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, manusia telah mampu membudidayakan jamur dalam medium buatan. Misalnya jamur tiram, jamur merang dan jamur kuping. Umumnya terdapat Sembilan asam amino esensial yang terdapat pada jamur, diantaranya adalah: *lysin, methionim, tryptophan, the onin, valin, leusin, histidin dan penilalain*. Selain itu, pada jamur tiram juga terdapat kandungan gizi yang baik untuk dikonsumsi. Kandungan gizi jamur tiram dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kandungan Gizi Jamur Tiram Per 100 Gram

No.	Gizi	Jumlah Kandungan (Gram)
1	Protein	13,8
2	Serat	3,5
3	Lemak	1,41
4	Abu	3,6
5	Karbohidrat	61,7
6	Kalori	0,41
7	Kalsium	32,9
8	Zat Besi	4,1
9	Fosfor	0,31
10	Vitamin B1	0,12
11	Vitamin B2	0,64
12	Vitamin C	5
13	Niacin	7,8

Sumber: *FAO 1992* "dalam" *sunanto, 2000*

Suryani dan Nurhidayat (2011), menyatakan bahwa siklus hidup jamur tiram sebagai berikut.

1. Pelepasan dan Penyebaran Spora (*Basidiospora*).

Spora jamur berukuran sangat kecil dan ringan. Spora yang telah matang akan lepas terbawa angin ketempat yang jauh atau jatuh ketanah disekitarnya.

2. Pembentukan Miselium

Hifa yang tumbuh selanjutnya bertambah panjang membentuk helaian menyerupai benang bertautan. Tautan antar hifa yang menyerupai anyaman disebut miselium jamur. Pada jenis jamur konsumsi umumnya miselium berwarna putih.

3. Pembentukan Tubuh Buah

Setelah miselium menyebar dan menutupi seluruh permukaan media tumbuh, maka akan bermunculan tunas-tunas jamur yang menyerupai kancing disebut *pin head*. Seiring waktu, tunas tumbuh membentuk tubuh buah.

4. Pembentukan Spora.

Bagian bawah tudung jamur yang membentuk garis-garis dari pangkal yang kemudian menyebar keujung tudung disebut badisia. Badisia tempat jutaan spora jamur dihasilkan.

2.2.1 Jenis-Jenis Jamur Tiram

Djarjah & Djarjah (2001), menyatakan jamur tiram dapat dibedakan jenisnya berdasarkan warna tubuh buahnya.

1. Jamur tiram putih (*Pleurotus florida* dan *Pleurotus ostreatus*) memiliki tudung berwarna putih dengan memiliki diameter 3 cm–14 cm.
2. Jamur tiram merah jambu (*Pleurotus flabellatus*, *P. djamor*, dan *P. incarnates*) memiliki tudung berwarna kemerah-merahan.

3. Jamur tiram kelabu (*P. sayor caju* atau *P. cystidiosus*) memiliki tudung berwarna abu-abu kecoklatan atau kuning kehitam-hitaman dengan lebar 6 cm–14 cm.
4. Jamur tiram abu-abu (*P. abalonus*) dikenal dengan jamur abalon karena tudungnya berwarna putih sedikit abu-abu atau abu-abu kecoklatan dengan lebar 5 cm–12 cm.
5. Jamur tiram kuning kecoklatan (*P. sapidus*) memiliki diameter tudung 5 cm–12 cm berwarna kuning kecoklatan.

2.2.2 Kandungan Gizi dan Manfaat Jamur Tiram

Shifriyah (2012), menyatakan jamur tiram mengandung 5,49% protein, 59% karbohidrat, 1,56% serat, 0,17% lemak. Selain itu, setiap 100gr jamur tiram segar mengandung 8,9 mg kalsium,, 1,9 mg besi, 17mg fosfor, 0,15mg vitamin B, 0,75mg vitamin B2, 12,4mg vitamin C, dan 45,65 kalori mineral.

Menurut agromedia (2009), menyatakan bahwa jamur tiram putih juga memiliki manfaat dalam pengobatan sebagai berikut:

- a. Meningkatkan sel darah merah. Kandungan zat besi dan niasin dalam jamur tiram putih sangat berguna dalam membentuk sel sel darah merah.
- b. Menurunkan kolesterol. Jamur tiram putih mengandung serat tinggi, sehingga bermanfaat dalam menurunkan kepekatan lemak dalam darah, mengeluarkan kolesterol, dan mencegah penyerapan berlebihan makanan yang kita konsumsi.
- c. Mengobati kanker. Kandungan polisakarida letinan dalam jamur tiram putih dipercaya mampu menekan pertumbuhan sel-sel kanker, khususnya kanker kolon. Setidaknya, penderita kanker membutuhkan jamur tiram putih sekitar 7kg pemringgu atau 1 kg perhari selama 6 bulan.

- d. Tambahan gizi ibu hamil. Asam folat yang terkandung dalam jamur tiram putih diperlukan sintesis timidin, yaitu salah satu pembentukan DNA.

Kalsum (2011), menyatakan bahwa kandungan senyawa kimia jamur tiram secara klinis berkhasiat dapat mengobati berbagai jenis penyakit seperti tekanan darah tinggi, diabetes, anemia, meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan polio, influenza, dan kekurangan gizi. Jamur tiram juga mempunyai khasiat untuk kesehatan adalah menghentikan pendarahan dan mempercepat pengeringan luka pada tubuh, mencegah penyakit diabetes mellitus, penyempitan pembuluh darah, kanker, serta memperlancar buang air besar.

Stamets (2005) dan Tjokrokusumo (2008), menyatakan bahwa kandungan serat jamur tiram yang kaya khitin cukup baik untuk memperbaiki kinerja metabolisme pencernaan dan kandungan lemak yang rendah jamur tiram sangat disukai oleh masyarakat karena membantu mengurangi kadar lemak dalam darah sehingga akan mampu mencegah penyakit jantung coroner dan gula dalam darah, sehingga cocok bagi orang yang menjalankan diet, penyembuhan kolesterol dan darah tinggi.

2.2.3 Budidaya Jamur Tiram

a. Pembuatan Media

Cahyana (2011), menyatakan bahwa proses budidaya jamur tiram dimulai dari bahan baku yang terdiri dari serbuk gergaji, bekatul dan kapur. Adapun komposisi media yang sering digunakan yaitu 100kg serbuk gergaji, 10kg bekatul, dan 2kg kapur. Pencampuran media dilakukan merata dengan kelembapan 30-60%. Kemudian media dimasukkan kedalam plastic Poli Propilen dengan ukuran yang diinginkan oleh petani.

Berdasarkan penelitian Cahyana (2011), media yang digunakan sebagai media tumbuh jamur tiram kombinasi 80% serbuk gergaji, 10-15% bekatul, 3% kapur dan air secukupnya (kandungan air antara 40-60%). Masing-masing perlakuan tersebut dimasukkan kedalam plastik Poli Propilen ukuran 17 x 35 cm dengan ketebalan 0,003 mm. media dipadatkan agar tidak mudah rusak dan busuk sehingga produktivita jamur menjadi tinggi. Pemadatan media dapat dilakukan secara manual atau alat pemadat lainnya.

b. Sterilisasi

Sterilisasi baglog bertujuan untuk mencegah pertumbuhan semua jasad hidup yang berada didalam baglog atau substart tanam yang terbawa bersama bahan baku yang dapat menanggung pertumbuhan jamur dapat dilakukan dengan menggunakan uap air sekitar 100°C yang memerlukan waktu antara 7-8 jam (Sasongko, 2013)

Berdasarkan penelitian Putranto (2012), sterilisasi adalah suatu proses yang dilakukan untuk mengaktikan mikroba, baik bakteri, kapang, maupun khamir yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur yang ditanam. Sterilisasi dilakukan pada suhu 80-90°C selama 6-8 jam. Untuk melakukan sterilisasi dapat digunakan alat yang sangat sederhana, yaitu drum minyak yang sedikit dimodifikasi dengan menambahkan saringan pembatas antara air dengan media tanam.

c. Inokulasi dan Inkubasi

Cahyana (2011), menyatakan bahwa baglog yang telah disterilisasi dipindahkan kesuatu tempat dan didiamkan selama 24jam. Inokulasi adalah penanaman bibit jamur pada media baglog jamur yang sudah didinginkan atau

media yang sudah siap tanam. Kegiatan dilakukan didalam ruangan yang sudah disterilkan (bersih).

Penanaman bibit dilakukan oleh lebih dari satu orang, untuk mempercepat proses inokulasi agar terhindar kontaminasi. Inkubasi merupakan tahap penyimpanan baglog yang sudah diinokulasi ke dalam ruangan inkubasi sehingga seluruh baglog ditutupi miselium berwarna putih. Tempat inkubasi bersih, kering (kelembapan dibawah 60%), aerasi, sirkulasi udara baik, temperature ruangan antara 28-30°C, serta tidak boleh terkena sinar matahari langsung (Piryadi, 2013).

d. Pemeliharaan dan Panen

Cahyana (2011) menyatakan bahwa selama pertumbuhan bibit dan pertumbuhan tubuh buah, kelembapan udara antara 70-90% jika berkurang maka media akan kering. Untuk menjaga kelembapan terjamin, lantai ruangan disiram air bersih pada pagi dan sore. Setelah jamur dipanen, bekas batang jamur dibersihkan dari substart tanaman karena batang yang tersisa tidak busuk. Pemanenan dapat dilakukan 4-8 kali dan jumlah jamur yang dipanen permusim mencapai 600 gram tergantung kandungan substart.

2.2.4. Syarat Tumbuh Jamur Tiram

Syarat tumbuh jamur tiram yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut:

a. Tingkat Keasaman (pH)

Tingkat keasaman media tanam mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan jamur tiram putih. Pada pH yang terlalu tinggi atau terlalu rendah akan mempengaruhi penyerapan air dan hara, bahkan kemungkinan akan tumbuh jamur lain yang akan mengganggu pertumbuhan jamur tiram putih itu sendiri, pH optimum pada media tanam berkisar 6-7 (Susilawati dan Raharjo, 2010).

b. Suhu Udara

Suhu yang sesuai untuk pertumbuhan jamur tiram berada dikisaran 23-28°C dengan suhu optimal 25°C. Untuk pertumbuhan tubuh buah jamur tiram dapat tumbuh pada suhu 17-23°C. Saat ini miselia jamur tiram juga mampu tumbuh dengan baik di wilayah dataran rendah dengan suhu diatas 28°C serta tubuh buah jamur tiram dapat tumbuh pada suhu 30°C (Effendi, 2010).

c. Cahaya

Cahyana (2011), menyatakan bahwa pertumbuhan miselium akan tumbuh dengan cepat, dalam keadaan gelap tanpa sinar matahari. Sebaiknya selama masa pertumbuhan miselium ditempatkan dalam ruangan yang gelap, tetapi pada masa pertumbuhan badan buah memerlukan adanya rangsangan sinar matahari. Pada tempat yang sama sekali tidak ada cahaya badan buah tidak dapat tumbuh, oleh karena itu pada masa terbentuknya badan buah pada permukaan media harus mulai mendapat sinar matahari dengan intensitas penyinaran 60-70%.

d. Kelembapan

Cahyana (2011), menyatakan bahwa pada pembentukan miselium membutuhkan kelembapan 60-80%, sedangkan untuk merangsang pertumbuhan tunas dan tubuh buah membutuhkan kelembapan 80% akan mengalami gangguan absorbs nutrisi sehingga menyebabkan kekeringan dan mati. Kelembapan ini dipertahankan dengan menyemprotkan air secara teratur.

2.2.5. Media Tumbuh Jamur Tiram

Media tumbuh yang dilakukan dalam budidaya jamur tiram adalah:

a. Serbuk Kayu

Menurut Cahyana (2011) media tanam untuk budidayayang banyak digunakan adalah serbuk kayu, hal ini dikarenakan lebih praktis, murah, dan mudah didapat. Akan tetapi serbuk kayu yang digunakan tidak sembarangan kayu dan biasanya kayu yang paling baik yaitu jenis kayu sengon, kayu meranti, kayu karet, kayu waru, dan kayu jati, sedangkan kayu yang tidak dapat digunakan sebagai bahan utama adalah kayu pinus, kayu ulin, dan bengkirai, hal ini dikarenakan kayu ini mengandung terpening (minyak pelarut cat) yang bersifat fungisida, sehingga dapat menghambat pertumbuhan serat jamur.

b. Kapur

Kapur berfungsi mengontrol pH media tanam agar sesuai dengan syarat tumbuh jamur. Kapur juga merupakan sumber kalsium. Kapur yang digunakan sebagai bahan campuran media ialah kalsium karbonat (Parjino, 2007).

c. Bekatul

Bekatul merupakan hasil sisa penggilingan padi yang kaya vitamin, terutama vitamin B kompleks, merupakan bagian yang berperan dalam pertumbuhan dan perkembangan miselium jamur serta berfungsi sebagai pemicu untuk pertumbuhan tubuh jamur (Parjimo, 2007).

d. Air

Air merupakan salah satu faktor untuk kelancaran dan pertumbuhan miselium, agar dapat membentuk spora. Bila kelebihan air maka akan mati karena jamur membutuhkan air dalam jumlah sedikit (Sasongko, 2013).

2.2.6 Jamur Dalam Islam

Jamur adalah organisme yang sifat hidupnya parasitik atau saprofitik yang berperan sebagai pengurai/dekomposer bahan organik. Berkaitan dengan dekomposisi bahan organik, dalam Al-Qur'an pada surat Az-Zumar ayat 21 Allah SWT berfirman ;

أَلَمْ تَرَ أَنَّ اللَّهَ أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَسَلَكَهُ يَنَابِيعَ فِي الْأَرْضِ ثُمَّ يُخْرِجُ بِهِ زَرْعًا مُخْتَلِفًا أَلْوَانُهُ ثُمَّ يَهِيجُ فَتَرَاهُ مُصْفَرًّا ثُمَّ يَجْعَلُهُ حُطَامًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لَذِكْرًا لِأُولِي الْأَلْبَابِ

“Apakah kamu tidak memperhatikan, bahwa sesungguhnya Allah menurunkan air dari langit, maka diaturnya menjadi sumber-sumber air di bumi kemudian ditumbuhkan-Nya dengan air itu tanaman yang bermacam-macam warnanya, lalu menjadi kering lalu kamu melihatnya kekuning-kuningan, kemudian dijadikan-Nya hancur berderai-derai. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat pelajaran bagi orang-orang yang mempunyai akal.” [QS Az Zumar: 21]

Ayat di atas memberikan pembelajaran, ketika Allah menciptakan tumbuhan yang bermacam-macam warnanya, kemudian menjadi kering dan hancur atau berderai-derai. Hal tersebut ada penyebabnya salah satunya adalah jamur, yang mana jamur tersebut juga akan menjadi manfaat bagi orang yang mengetahuinya.

Terkait dengan kandungan gizi dan manfaat jamur tiram yang dapat dijadikan obat bagi berbagai macam penyakit, sejak belasan abad yang silam Rasulullah SAW telah menjelaskan dalam sebuah hadist yang diriwayatkan oleh Imam Bukhari dan Muslim:

شِفَاءٌ لَهُ أَنْزَلَ إِلَّا دَاءَ اللَّهِ أَنْزَلَ مَا

“Tidaklah Allah menurunkan penyakit kecuali Allah turunkan pula obatnya” [HR.Muslim]

Hadist di atas menjelaskan bahwa, sesungguhnya kenyataan atau teori adanya penyakit yang tidak ada obatnya atau tidak bias disembuhkan bertentangan dengan aqidah islam. Karena sejak lima belas abad silam, Rosulullah Muhammad SAW menegaskan, bahwa setiap penyakit ada obatnya dan bias disembuhkan atas izin Allah SWT, kecuali penuaan dan kematian. Sedangkan ragam obatnya sendiri sudah disediakan (diciptakan) oleh Sang Maha Penyembuh, Allah SWT.

Ditinjau dari segi kandungan dan manfaat jamur, hal itu merupakan tanda-tanda kekuasaan Allah SWT, dan setiap Allah menciptakan sesuatu tiada yang sia-sia, bagaimana firman Allah dalam surah Ali-Imran 191:

السَّمَاوَاتِ خَلَقَ فِي وَيَتَفَكَّرُونَ جُنُوبِهِمْ وَعَلَىٰ وَقُعُودًا قِيَامًا اللَّهُ يَذْكُرُونَ الَّذِينَ
النَّارِ عَذَابَ فَقِنَا سُبْحَانَكَ بَاطِلًا هَذَا خَلَقْتَ مَا رَبَّنَا وَالْأَرْضِ

“orang-orang yang mengingat Allah sambil berdiri atau duduk atau dalam keadaan berbaring dan mereka memikirkan tentang penciptaan langit dan bumi (seraya berkata): “ Ya Tuhan kami, tiadalah Engkau menciptakan Ini dengan sia-sia, Maha Suci Engkau, maka peliharalah kami dari siksa neraka,”
(QS. Ali-Imran: 191)

Ayat di atas menjelaskan bahwa semua yang diciptakan Allah merupakan tanda-tanda kebesaran dan kekuasaan Allah bagi orang yang selalu mengingat Allah dalam keadaan apapun. Salah satu ciptaan Allah yang merupakan tanda-tanda kebesaran dan kekuasaan Allah ialah kandungan serta manfaat jamur tiram

bagi kesehatan. Hal itu menunjukkan bahwa Al-Qur'an merupakan petunjuk yang benar bagi orang-orang yang mau berfikir mendalam tentang ciptaan Allah yang tiada sia-sia sedikitpun.

Sejalan dengan kebutuhan manusia terhadap jamur tiram untuk konsumsi ataupun untuk bahan obat maka kalau hanya tergantung pada alam (jamur liar) tidak akan terpenuhi. Mengingat besarnya manfaat jamur tiram bagi kesejahteraan manusia, baik dari aspek kesehatan maupun aspek ekonomi, maka tidak mengherankan apabila sebagian besar masyarakat tertarik untuk mengkonsumsi dan melakukan budidaya jamur tiram.

2.3. Agroindustri

Agroindustri berasal dari dua kata *agricultural* dan *industry* yang berarti suatu industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku utamanya atau industri yang menghasilkan suatu produk yang menggunakan sebagai sarana atau input dalam usaha pertanian. Definisi agroindustri dapat dijabarkan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut dengan demikian agroindustri meliputi industri pengolahan hasil pertanian industri yang memproduksi peralatan dan mesin pertanian industri input pertanian dan industri jasa sektor pertanian (Udayana, 2011).

Aziz (2008) mengatakan agroindustri adalah merupakan salah satu kegiatan industri yang dapat memanfaatkan produk primer hasil pertanian sebagai bahan bakunya untuk diolah sedemikian rupa menjadi produk baru, baik bersifat setengah jadi maupun yang dapat segera dikonsumsi. Kegiatan agroindustri ini merupakan kelanjutan agribisnis.

Agroindustri tidak hanya mentransformasikan produk primer ke produk olahan tetapi peralihan budaya kerja dari agraris tradisional yang menciptakan nilai tambah rendah menjadi budaya kerja industrial modern yang menciptakan nilai tambah tinggi melalui perubahan fisik maupun kimia, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi. Perubahan terjadi dari proses pengolahan komoditas pertanian menjadi produk antara (*intermediate product*) maupun produk akhir (*finish product*) termasuk penanganan pasca panen dan minuman, industry biofarma, industri bioenergi serta industri agrowisata (Arifin, 2004)

Pentingnya agroindustri dalam pembangunan dan perekonomian nasional telah diyakini oleh semua pihak. Agroindustri mampu meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, mampu menyerap banyak tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan melalui devisa melalui peningkatan ekspor dan mampu memunculkan industri baru. Karena keunggulan agroindustri inilah maka agroindustri dapat dipakai sebagai salah satu pendekatan pembangunan bagi suatu Negara berbasis agraris (Soekartawi, 2000).

Agroindustri sebagai salah satu bagian dari agribisnis merupakan kegiatan pemrosesan hasil pertanian mulai dari setelah panen sampai menjadi produk yang lebih siap dikonsumsi yang meliputi pemberhasilan, pengolahan, pengepakan, dan penyimpanan. Upaya itu harus dilakukan untuk memperbaiki dan meningkatkan nilai tambah produk tersebut, sering terjadi kehilangan panen akibat teknik pemanenan yang kurang tepat. Keadaan ini bertambah parah karena kurang memadainya faktor penyimpanan dan sifat produk pertanian yang mudah busuk atau tidak tahan lama (Soekartawi, 2001).

Pengembangan agroindustri pada dasarnya diharapkan selain memacu pertumbuhan tingkat ekonomi, juga sekaligus diarahkan untuk meningkatkan kesempatan kerja dan pendapatan petani. Tujuan pengembangan agroindustri adalah:

1. Meningkatkan kegiatan social ekonomi diakibatkan hasil rusak
2. Mengolah kelebihan panen menjadi bahan yang lebih berharga, tidak dalam bentuk alami.
3. Mengawetkan produksi agar tidak cepat membusuk dan menambah variasi wujud bahan pertanian sebagai bentuk.
4. Sebagai penyanggah penyediaan bahan pangan, baik selama masa panen belum tiba maupun masa pecekluk.
5. Meningkatkan kemudahan perdagangan baik unsur pasar maupun ekspor (Sokartawi, 2010).

Menurut Soekartawi (2010) pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah komponen produksi pertanian. Komponen pengolahan hasil pertanian menjadi penting karena pertimbangan diantaranya:

1. Meningkatkan nilai tambah
2. Meningkatkan kualitas hasil
3. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja
4. Meningkatkan kerampilan produsen
5. Meningkatkan pendapatan produsen

2.4. Analisis Usaha

2.4.1 Biaya

Menurut Sugiri (1999), biaya merupakan sejumlah uang yang harus dikeluarkan dalam suatu kegiatan produksi. Biaya produksi akan selalu muncul dalam setiap kegiatan ekonomi dimana usahanya selalu berkaitan dengan produksi. Kemunculannya itu sangat berkaitan dengan diperlukannya input (faktor produksi) ataupun korbanan-korbanan lainnya yang digunakan dalam kegiatan produksi tersebut. Pada hakikatnya biaya adalah sejumlah uang tersebut yang telah diputuskan guna pembelian atau pembayaran input yang diperlukan, sehingga tersedianya sejumlah uang ini telah benar-benar diperhitungkan sedemikian rupa agar produksi dapat berlangsung.

Menurut Hernanto (1996) mengemukakan bahwa biaya diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*). Biaya tetap adalah biaya penyusutan alat dan penyusutan barang serta pajak. Biaya variable yang besar kecilnya sangat tergantung pada besarnya skala produksi seperti biaya bahan baku, bahan penunjang, dan biaya tenaga kerja. Biaya variable adalah biaya yang dikeluarkan pada saat pemakaian faktor produksi, sedangkan biaya tetap adalah biaya yang tidak langsung dikeluarkan saat pemakaian sarana produksi.

1. Biaya tetap

Menurut Mulyadi (2005), biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam berusaha yang tidak tergantung pada jumlah produksi yang akan dihasilkan. Menurut Hanafie (2010), biaya tetap adalah semua jenis biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi seperti:

1. Penyusutan adalah selisih nilai beli alat dengan nilai sisa yang dibandingkan dengan masa pakai alat tersebut dalam kurun waktu tertentu. Contohnya: penyusutan alat, biaya administrasi, biaya distribusi.
2. Gaji adalah bentuk pembayaran periodik dari seorang majikan pada karyawan yang dinyatakan dalam suatu kontrak kerja. Contohnya gaji pegawai pengolahan jamur tiram, tariff gaji biasanya dinyatakan dalam gaji perbulan.
3. Promosi adalah arus informasi atau persuasi satu arah yang dapat mengarahkan organisasi atau seseorang untuk menciptakan transaksi antara pembeli dengan penjual. Contohnya: pihak pengusaha memberikan produk gratis apabila konsumen telah membeli produk tersebut.
4. Pajak adalah iyuran wajib yang dipungut oleh pemerintah dari masyarakat (wajib pajak) untuk menutupi pengeluaran rutin negara dan biaya pembangunan tanpa balas jasa yang dapat ditunjuk secara langsung. Contohnya: pajak penghasilan, pajak pertambahan nilai barang dan jasa serta penjualan terhadap industri jamur tiram.
5. Izin usaha adalah suatu bentuk persetujuan atau pemberian izin dari pihak yang berwenang atas penyelenggaraan kegiatan usaha yang dilakukan oleh perorangan maupun badan. Contohnya: SITU (surat izin tempat usaha), SIUP (surat izin usaha perdagangan), NPWP (nomor pokok wajib pajak).
6. Jaminan kesehatan karyawan adalah untuk menjamin kesehatan karyawan apabila terjadi kecelakaan atau sakit bagi karyawan.

2. Biaya Variabel

Menurut Garrison (2009), biaya variabel adalah jenis biaya yang difungsikan untuk melengkapi biaya tetap dan sifat dinamis. Ia mengikuti banyaknya jumlah unit untuk diproduksi ataupun banyaknya aktivitas yang dilakukan. Pada biaya ini, jumlah yang akan digunakan per unit atau per aktivitas justru berjumlah tetap sedangkan untuk biaya secara total jumlahnya akan menyesuaikan dengan banyaknya jumlah unit yang diproduksi ataupun jumlah aktivitas yang dilakukan, biaya variabel terdiri dari:

1. Bahan baku adalah bahan yang menjadi dasar pembuatan suatu produk yang mana bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud yang lain. Contohnya: jamur tiram akan diolah menjadi nugget jamur tiram.
2. Bahan penunjang adalah semua bahan selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Contohnya: bahan bakar, kompor, ember, dan sebagainya.
3. Upah adalah hak pekerja/karyawan yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pengusaha/pemberi kerja kepada pekerja/karyawan yang ditetapkan dan dibayarkan menurut suatu perjanjian kerja, kesepakatan atau peraturan perundang-undangan termasuk tunjangan bagi pekerja/karyawan dan keluarganya atau suatu pekerja dan/atau jasa yang telah atau akan dilakukan. Contohnya: gaji karyawan.
4. Transportasi adalah kendaraan yang digunakan untuk proses membawa bahan baku yang akan diolah. Contohnya: seorang produsen yang mengantarkan hasil

produsinya ketempat penampungan hasil olahan, seperti pasar tradisional atau pasar modern.

5. Listrik adalah sumber energi yang disalurkan melalui kabel. Arus listrik yang timbul karena muatan listrik mengalir dari saluran positif ke saluran negatif. Contohnya: dapat membantu dalam proses pembuatan jamur tiram menjadi nugget jamur.
6. Tunjangan hari besar atau hari raya karyawan adalah memberikan tambahan gaji bagi karyawan pada hari raya. Contohnya: berupa sembako kas.

2.4.2 Produksi

Sudarman (2004), menyatakan bahwa produksi diartikan sebagai suatu kegiatan atau proses yang mentransformasikan masukan (input) menjadi hasil keluaran (output). Dalam pengertian yang bersifat umum ini menggunakan cukup luas, sehingga mencakup keluaran (output) yang berupa barang atau jasa. Dalam arti sempit, pengertian produksi hanya dimaksud sebagai bagian kegiatan yang menghasilkan barang baik barang jadi maupun barang setengah jadi⁶. Hasil produksinya dapat berupa barang-barang konsumsi maupun barang-barang industri. Produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa.

Dalam proses produksi terkadang hubungan antara tingkat penggunaan faktor-faktor produksi dengan produk atau hasil yang akan diperoleh. Hal ini disebut dengan hubungan antara input dengan output. Disamping itu dalam menghasilkan suatu produk dapat pula dipengaruhi oleh produk yang lain, bahkan untuk menghasilkan produk tertentu dapat digunakan input yang satu maupun input yang lain (Suratiah, 2002).

Dalam aktivitas produksinya produsen (perusahaan) mengubah berbagai faktor produksinya menjadi barang dan jasa. Berdasarkan hubungannya dengan tingkat produksi, faktor produksi dibedakan menjadi faktor produksi tetap (*fixed input*) dan faktor produksi variable (*variable input*). Faktor produksi tetap adalah faktor produksi yang jumlah penggunaannya tidak tergantung pada jumlah produksi. Contohnya adalah mesin-mesin pabrik. Sampai tingkat interval produk tertentu jumlah mesin tidak perlu ditambah. Tetapi jika tingkat produksinya menurun bahkan sampai nol unit (tidak berproduksi) jumlah mesin tidak bisa dikurangi. Jumlah penggunaan faktor produksi variable tergantung pada tingkat produksinya. Makin besar tingkat produksi, makin banyak faktor produksi variable yang digunakan begitu pula sebaliknya. Contohnya adalah buruh harian lepas di pabrik rokok. (Rahardja dan Manurung, 2006).

2.4.3 Teknologi dan Proses Produksi

Teknologi faktor produksi yang dapat diterapkan untuk agroindustri sangat beragam, dari yang sederhana (fisik, mekanik seperti pengeringan), teknologi sedang (reaksi hidrolisis) sampai teknologi tinggi (proses bioteknologi). Dengan ragam teknologi yang demikian luas, maka diperlukan strategi pemilihan teknologi yang tepat untuk pengembangan agroindustri dengan prinsip dasar pendayagunaan (Mangunwidjaja, 2005).

Proses produksi merupakan serangkaian tindakan yang dilakukan dalam mengelola bahan baku menjadi suatu produk yang bernilai tambah. Menurut Usdyana, dkk (2018) Diversifikasi pengolahan jamur dan pengembangan teknologi olahan jamur sangat diperlukan bagi petani dan pengusaha jamur dalam meningkatkan nilai tambah jamur segar. Beberapa spesies jamur, jamur tiram

(*Pleurotus ostreatus*) yang paling banyak dibudidayakan dan dikonsumsi karena lezat, mengandung nilai gizi tinggi dan berkhasiat obat.

24.4 Pendapatan

Pendapatan adalah selisih dari biaya yang dikeluarkan dengan penerimaan suatu usaha. Konsep pendapatan ini sama dengan konsep laba yakni selisih antara nilai penjualan perusahaan dengan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi barang yang dijual tersebut. Analisis pendapatan mempunyai kegunaan bagi pemilik faktor produksi. Ada dua tujuan utama analisa pendapatan, yakni menggambarkan keadaan sekarang suatu kegiatan usaha dan menggambarkan keadaan yang akan datang dari perencanaan atau tindakan. Jadi analisis pendapatan memberikan bantuan untuk mengukur apakah kegiatan usahanya pada saat ini berhasil atau tidak (Lipsey, 2001).

Menurut Mubyarto (2005), besar kecilnya pendapatan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu: 1) efisiensi biaya produksi, produk yang efisien akan meningkatkan pendapatan bersih pengusaha, karena proses produksi yang efisien akan meningkatkan pendapatan bersih pengusaha, karena proses produksi yang efisien akan menyebabkan biaya produksi per proses akan semakin rendah, 2) efisiensi pengadaan bahan baku dan faktor-faktor produksi.

Menurut Soekartawi (2002), terdapat beberapa ukuran pendapatan usaha, antara lain sebagai berikut:

1. Pendapatan kotor usaha didefinisikan sebagai nilai produk total usaha dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual atau ukuran hasil perolehan total sumberdaya yang digunakan dalam usaha. Jangka waktu pembukuan umumnya setahun dan mencakup semua produk yang dijual,

dikonsumsi rumah tangga pengusaha, digunakan dalam usaha, dihunakan untuk pembayaran, dan disimpan atau ada di gudang pada akhir tahun. Untuk menghindari penghitungan ganda maka semua produk yang dihasilkan sebelum tahun prmbukuan tetapi dijual atau digunakan pada saat pembukuan, tidak dimasukkan dalam pendapatan kotor. Istilah lain dari pendapatan kotor ialah nilai produksi (*value of production*) atau penerimaan kotor usaha (*gross return*). Dalam menghitung pendapatan kotor, semua komponen produk yang dijual harus dinilai berdasarkan harga pasar.

2. Pengeluaran total usaha adalah didefinikan sebagai nilai semua masukan yang habis terpakai atau dikeluarkan dalam produksi tetapi tidak termasuk tenaga kerja keluarga. Seharusnya pengeluaran yang dihitung dalam tahun pembukuan adalah yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk dalam tahun pembukuan tersebut. apabila data tersedia, maka cara yang dapat dilakukan ialah memisahkan pengeluaran total usaha menjadi pengeluaran tetap dan pegeluaran tidak tetap.
3. Apabila dalam suatu usaha digunakan mesin-mesin atau peralatan, harus dihitung penyusutan yang dianggap sebagai pengeluaran tidak tunai. Penyusutan merupakan nilai inventaris yang disebabkan oleh pemakaian selama tahun pembukuan.
4. Pendapatan bersih usaha adalah selisish antara pendapatan kotor usaha dengan pengeluaran total usaha. Pendapatan bersih (*net income*) mengukur imbalan yang diperoleh keluarga pengusaha dari penggunaan faktor-faktor produksi kerja, pengolahan dan modal milik sendiri atau modal pinjaman yang diinfestasikan . oleh sebab itu pendapatan bersih usaha merupakan ukuran

keuntungan usaha yang dapat digunakan untuk membandingkan penampilan beberapa usaha. Oleh karena bunga modal tidak dihitung sebagai pengeluaran, maka perbandingan tidak dikacaukan oleh perbedaan hutang.

2.4.5 Efisiensi

Pengertian efisiensi sangat relatif, efisiensi diartikan sebagai upaya penggunaan input yang sekecil-kecilnya untuk mendapatkan produksi yang sebesar-besarnya. Efisiensi dapat diketahui dengan menghitung R/C Ratio. R/C Ratio adalah perbandingan antara penerimaan total dengan biaya total (Soekartawi, 2001).

R/C Ratio menunjukkan perbandingan pendapatan kotor (penerimaan) yang diterima untuk setiap rupiah yang dikeluarkan untuk memproduksi, sekaligus menunjang kondisi suatu usaha. Tujuan utama dari suatu usaha adalah untuk memperoleh keuntungan yang besar, disamping tujuan yang lebih utama adalah untuk mencapai suatu tingkat efisiensi yang tinggi, karena kemungkinan penerimaan yang besar tersebut diperoleh dari investasi yang tinggi. Keuntungan yang tinggi tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi, karena kemungkinan penerimaan yang besar tersebut diperoleh dari investasi yang besar. Efisiensi mempunyai tujuan memperkecil biaya keseluruhan dengan mempertahankan produksi tanpa meningkatkan biaya keseluruhan dengan mempertahankan produksi yang telah dicapai untuk memperbesar produksi tanpa meningkatkan biaya keseluruhan. Salah satu pengukur efisiensi adalah R/C Ratio (Rahardi, 2003).

2.5. Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena komoditas tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Nilai tambah ini merupakan balas jasa terhadap faktor produksi yang digunakan seperti modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan yang dinikmati oleh produsen maupun penjual (Suhendar 2002).

Besarnya nilai tambah tergantung teknologi yang digunakan dalam proses produksi dan adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan. Suatu perusahaan dengan teknologi yang baik akan menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik pula, sehingga harga produk akan lebih tinggi dan akhirnya akan memperbesar nilai tambah yang diperoleh (Suryana 2005)

Industri hasil pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Jika konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsioal adalah perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian (Hardjanto 1993). Selanjutnya perlakuan-perlakuan serta jasa-jasa yang dapat menambah kegunaan komoditi tersebut dengan input fungsional. Input fungsional dapat berupa proses mengubah bentuk (*from utility*), menyimpan (*time utility*), maupun melalui proses pemindahan tempat dan kepemilikan.

Sumber-sumber ini dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumberdaya alam dan manajemen). Karena itu, untuk menjamin proses produksi terus berjalan secara efektif dan efesien. Maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai tambah

merupakan metode pemikiran sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Hardjanto 1993).

Menurut Hayami, dkk (1993), analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah perkilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh ialah harga *output*, upah kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja.

Nilai *input* lain adalah nilai dari semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung. Nilai ini mencakup biaya modal dan gaji pegawai tak langsung. Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses produksi dan adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan suatu perusahaan dengan teknologi yang baik akan menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik pula, sehingga harga produk akan lebih tinggi dan akhirnya akan memperbesar nilai tambah yang diperoleh (Suryana, 1990).

Alat analisis nilai tambah biasanya digunakan pada subsistem pengolahan, adapun kelebihan dari alat analisis ini menurut Hayami adalah sebagai berikut:

- a. Lebih tepat digunakan untuk proses pengolahan produk-produk pertanian
- b. Dapat diketahui produktifitas produksinya (rendemen dan efisiensi tenaga kerjanya)
- c. Dapat dimodifikasi untuk nilai tambah selain subsistem pengolahan
- d. Dapat diketahui balas jasa bagi pemilik-pemilik faktor produksi

Dengan melakukan analisis nilai tambah, maka dapat diketahui besarnya balas jasa yang diterima pemilik faktor produksi. Analisis nilai tambah juga terdiri atas tiga komponen pendukung, yaitu faktor konversi yang menunjukkan banyak output yang dihasilkan dari satuan-satuan input, faktor koefisien tenaga kerja yang menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengelola satuan-satuan input, dan nilai produk yang menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satuan-satuan input.

Berdasarkan analisis nilai tambah, maka dapat dikaji faktor apa saja dari proses produksi yang dapat menghasilkan atau menaikkan nilai tambah dan sebaliknya. Adapun beberapa informasi yang dapat diperoleh melalui analisis nilai tambah Hayami antara lain:

- a. Perkiraan besarnya nilai tambah (Rp)
- b. Resiko nilai tambah terhadap nilai produk yang dihasilkan (%), menunjukkan presentase nilai tambah dari nilai produk
- c. Imbalan bagi tenaga kerja (Rp), menunjukkan besarnya upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung
- d. Bagian tenaga kerja dari nilai tambah yang dihasilkan (%) menunjukkan presentasi imbalan tenaga kerja dari nilai tambah yang dihasilkan

- e. Keuntungan pengolahan (Rp), menunjukkan bagian yang diterima pengusaha (pengolah) karena menanggung resiko usaha
- f. Tingkat keuntungan pengolah terhadap nilai output (Rp), menunjukkan presentasi keuntungan terhadap nilai tambah
- g. Margin pengolahan (Rp), menunjukkan kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi
- h. Presentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap margin (%)
- i. Presentase keuntungan perusahaan terhadap margin (%)
- j. Presentase sumbangan input lain terhadap margin (%)

2.6 Penelitian Terdahulu

Budiyanto (2012) melakukan penelitian dengan judul Analisis Nilai Tambah olahan Jamur Tiram pada perusahaan Agronusa Mushroom Studi Kasus Translok Blok B Junggo Kota Batu Jawa Timur. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan jamur tiram menjadi risoles jamur dan jamur krispi serta mengetahui besarnya biaya pengolahan jamur tiram yang diolah menjadi risoles jamur dan jamur krispi. Penelitian dilakukan di Dusun Junggo. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penelitian menggunakan metode analisis biaya, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah. Total biaya yang dikeluarkan olahan risoles jamur dalam sekali produksi sebesar Rp.667.710 dengan penerimaan usaha sebesar Rp.925.000 per produksi diperoleh nilai tambah sebesar RP.17.488/kg. total biaya yang dikeluarkan olahan jamur krispi per sekali produksi sebesar Rp.394.274 dengan penerimaan usaha sebesar Rp.612.000 per produksi diperoleh nilai tambah sebesar Rp.33.262/kg. Sedangkan total biaya yang dikeluarkan olahan risoles jamur dalam satu bulan produksi sebesar

Rp.13.715.617 dengan penerimaan usaha sebesar Rp.18.750.000 per bulan diperoleh nilai tambah sebesar Rp.18.244/kg. total biaya yang dikeluarkan olahan jamur tiram krispi dalam sat bulan proses produksi sebesar Rp.1.562.367 dengan penerimaan usaha sebesar Rp.1.716.000 perbulan diperoleh Rp52.630/kg.

Putri (2013) melakukan penelitian dengan judul Kelayakan Usaha Dan Nilai Tambah Olahan Jamur Tiram Putih (*pleurotus ostreatus*) di Bekasi. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis Studi kelayakan bisnis perlu dilakukan guna menganalisis rencana usaha jamur tiram putih. Aspek utama di dalam kelayakan adalah aspek non finansial dan aspek finansial. Aspek non finansial terdiri dari aspek pasar, teknis, manajemen, hokum, social, ekonomi, dan lingkungan. Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, nilai NPV yang diperoleh sebesar Rp. 170.590.527,00, nilai IRR sebesar 59,60 persen, Net B/C sebesar 2,50 dan DPP selama 4,44 tahun. Sedangkan pada analisis sensitivitas melalui metode *switching value* diperoleh batas maksimal penurunan jumlah output sebesar 15,85 persen penurunan harga jamur tiram sebesar 18,28 persen dan kenaikan biaya LPG sebesar 589,66 persen. Hasil analisis menunjukkan bahwa usaha jamur tiram putih peka terhadap perubahan output dan harga jual jamur namun tidak peka terhadap perubahan biaya gas LPG. Analisis nilai tambah yang dilakukan pada kedua produk olahan jamur tiram menunjukkan bahwa olahan nugget jamur memiliki nilai tambah sebesar Rp. 54.295,00 per kilogram sedangkan pengolahan jamur crispy memiliki nilai tambah sebesar Rp. 25.545,00 per kilogram. Hal ini menunjukkan bahwa produk nugget jamur memiliki nilai tambah yang lebih besar dibandingkan jamur tiram crispy.

Maulidah (2011) melakukan penelitian dengan judul Nilai Tambah Agroindustri Belimbing Manis (*Averrhoa carombola L*) dan Optimasi Output Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan di Kelurahan Karang Sari, Kecamatan Sukorejo, Kota Blitar. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh agroindustri olahan belimbing dan menganalisis kombinasi output optimal agroindustry belimbing dengan keterbatasan input yang tersedia. Metode analisis yang digunakan adalah nilai tambah metode Hayami dan *Program Linier*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah per kilogram belimbing manis yang diperoleh adalah sirup Rp. 15.150, sari Rp. 3.031, dodol pak keci Rp. 13.782, dodol pak besar Rp. 11.932, dan manisan Rp. 3.693. Adapun rata-rata belimbing manis yang diolah perbulan untuk sirup sebanyak 30 kg, sari 120 kg, dodol pak kecil 20 kg, dodol pak besar 100 kg, dan manisan 45 kg. analisis program linier menunjukkan bahwa keuntungan maksimal dapat diperoleh dengan kombinasi produk olahan yang berbeda dengan kombinasi produk yang dilakukan oleh perusahaan. Untuk mendapatkan keuntungan yang maksiml produk yang harus ditingkatkan jumlahnya adalah sari belimbing dan dodol belilbing kemasan kecil. Untuk sirup belimbing dan manisan belimbing harus diturunkan jumlah produksinya. Sedangkan untuk dodol kemasan besar disarankan untuk tidak dibuat dan dialihkan kepada dodol kemasan kecil.

Gunanda dan Elida (2016) melakukan penelitian dengan judul Analisis Agroindustri Kedelai di Kecamatan Seberida Kabupaten Indragiri Hulu Provinsi Riau. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis: 1) Biaya produksi, pendapatan, efisiensi, nilai tambah dan tingkat pengembalian investasi (ROI) dan

2) Sikap kewirausahaan pengusaha agroindustri kedelai. Penelitian ini menggunakan metode survey, analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan usaha agroindustry tahu dan tempe merupakan usaha kecil perorangan, teknologi semi mekanis, belum memiliki merk dagang dan izin usaha secara resmi. Bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi untuk agroindustri tahu adalah kedelai sebanyak 144 kg, dengan bahan penunjang berupa air cuka, solar, kayu bakar, dan plastic. Biaya produksi sebesar Rp 1.002.222, biaya terbesar adalah untuk bahan baku yaitu Rp.1.002.222 (88,88%), pendapatan bersih Rp 649.384, nilai tambah sebesar Rp 1.360, RCR sebesar 1,95, dan ROI sebesar 59,24%. Sedangkan pada agroindustri tempe penggunaan kedelai sebanyak 157 kg, dengan bahan penunjang berupa ragi, daun pisang, kayu bakar, listrik, plastic dan solar. Biaya produksi agroindustri tempe sebesar Rp.1.089.286 (85,06%), pendapatan bersih Rp 565.921, RCR sebesar 1,43, nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp 1.665/kg, dan ROI sebesar 43,68%. Pengusaha tahu mempunyai sikap kewirausahaan yang sangat tinggi, sedangkan pengusaha tempe sikap kewirausahaannya tinggi.

Hamdani (2017) melakukan penelitian dengan judul Analisis Usaha Agroindustri dan Nilai Tambah Pisang Goreng Coklat Keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis: 1) karakteristik pengusaha dan profil usaha pisang goreng coklat keju, 2) ketersediaan bahan baku, teknologi produksi, penggunaan input, biaya, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah agroindustri pisang goreng coklat keju di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. Penelitian ini menggunakan metode survei dilaksanakan di Kelurahan

Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengusaha berumur rata-rata 31,33 tahun, lama pendidikan 12,83 tahun (setara tamat SLTA), pengalaman berusaha, 2,67 tahun, jumlah tanggungan keluarga 3 jiwa. Agroindustri pisang goreng coklat keju merupakan suatu usaha pengolahan buah pisang menjadi produk olahan makanan yaitu pisang goreng coklat keju dalam melaksanakan usaha agroindustri adalah sebagai sumber pendapatan keluarga dalam memenuhi kebutuhan hidupnya, menambah kesejahteraan anggota keluarga, menciptakan lapangan kerja serta kegiatan ekonomi. Bahan baku untuk pembuatan pisang goreng coklat keju adalah buah pisang kapok. Pengusaha memperoleh bahan baku pisangnya dengan cara membeli secara langsung di pasar. Rata-rata kebutuhan bahan baku pisang adalah sebanyak 9,70kg/proses produksi/hari dengan rata-rata Rp 6.444,44/kg, dimana biaya bahan baku sebesar Rp 62.000/proses produksi/hari. Rata-rata biaya produksi pada usaha agroindustry pisang coklat keju adalah sebesar Rp 337.147/proses produksi/hari. Pisang goreng coklat keju yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi rata-rata sebanyak 14,83kg. Rata-rata harga jual sebesar 46.888,89/kg. pendapatan kotor yang diterima pengusaha pisang goreng coklat keju sebesar Rp 695.418,52 dan pendapatan bersih sebesar Rp 358.372,52. Rasio penerimaan dan biaya (RCR) sebesar 2,06. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah pisang per proses produksi menjadi pisang goreng coklat keju adalah sebesar Rp.55.435,45/kg bahan baku, artinya dalam Rp 6.444,44 harga bahan baku menghasilkan nilai tambah Rp.35.660,62/kg bahan baku.

Hermanto (2017) melakukan penelitian dengan judul Analisis Usaha Agroindustri dan Nilai Tambah Sagu Basah (Studi Kasus Maju Jaya) di Desa Sei

Tohor Kecamatan Tebing Tinggi Timur Kabupaten Kepulauan Meranti. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) menganalisis karakteristik pelaku usaha dan profil usaha Maju Jaya, 2) menganalisis penggunaan bahan baku, teknologi, tenaga kerja dan proses usaha pengolahan usaha Maju Jaya, dan 3) menganalisis biaya, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah usaha Maju Jaya. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Sei Tohor Kecamatan Tebing Tinggi Timur Kabupaten Kepulauan Meranti yang dilakukan dari bulan febuari sampai juli 2017. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey studi kasus pada usaha Maju Jaya. Pengambilan responden dalam penelitian ini diambil secara sensus pada usaha agroindustry sagu basah Maju Jaya. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur pengusaha agroindustry sagu basah Maju Jaya berada pada kelompok umur yang tidak produktif bekerja, yaitu 72 tahun dan umur tenaga kerja yang digunakan termasuk umur yang produktif bekerja, dengan rata-rata 41 tahun. Tingkat pendidikan pengusaha 6 tahun, dan tenaga kerja yaitu 9-12 tahun. Pengalaman berusaha pengusaha 25 tahun, dan tenaga kerja rata-rata 13 tahun. Tanggungan keluarga pengusaha 1 jiwa dan tenaga kerja rata-rata 3 jiwa. Profil usaha agroindustry sagu basah Maju Jaya berdiri pada tahun 1995 hingga saat ini. Skala usaha agroindustry sagu basah Maju Jaya adalah sakala kecil. Jumlah tenaga kerja yang digunakan sebanyak 7 orang termasuk pengusaha. Penggunaan bahan baku rata-rata 225 tual sagu atau setara dengan 29.250kg/proses produksi. Penggunaan bahan penunjang yang banyak digunakan perproses produksi adalah goni sebanyak 130 helai, dengan total biaya Rp. 11.935.943,61/proses produksi. Pendapatan kotor sebesar Rp.

14.850.000,00/proses produksi. *Retrun Cost Ratio (RCR)* yang diperoleh pada usaha agroindustry sagu basah Maju Jayaa sebesar 1,24 dan nilai tambah sebesar Rp. 198,18/kg sagu basah.

Elida (2020), telah melakukan penelitian dengan judul agroindustry sagu di kabupaten kepulauan meranti. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pendapatan agroindustry tepung sagu dan olahan tepung sagu, menentukan nilai tambah sagu. Penelitian ini menggunakan metode survey. Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan bersih agroindustry sagu per proses produksi sebesar Rp 61.558.308, sedangkan pendapatan pengoalahan tepung sagu meliputi mie sagu sebesar Rp 3.911.324, kerupuk sagu Rp 553.802, sagu rendang Rp 548.132, sagu lemak Rp 100.569, nilai RCR agroindustry tepung sagu 2,90 dan nilai RCR olahan tepung sagu 1,10. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan tual sagu menghasilkan tepung sagu per kg bahan baku sebesar Rp 623,62 sedangkan pada olahan tepung sagu, sagu lemak Rp 10.847.000, kerupuk sagu Rp 10.310,13, mie sagu Rp 6.016,04 dan sagu rendang Rp.2.308,21

2.7. Kerangka Pemikiran

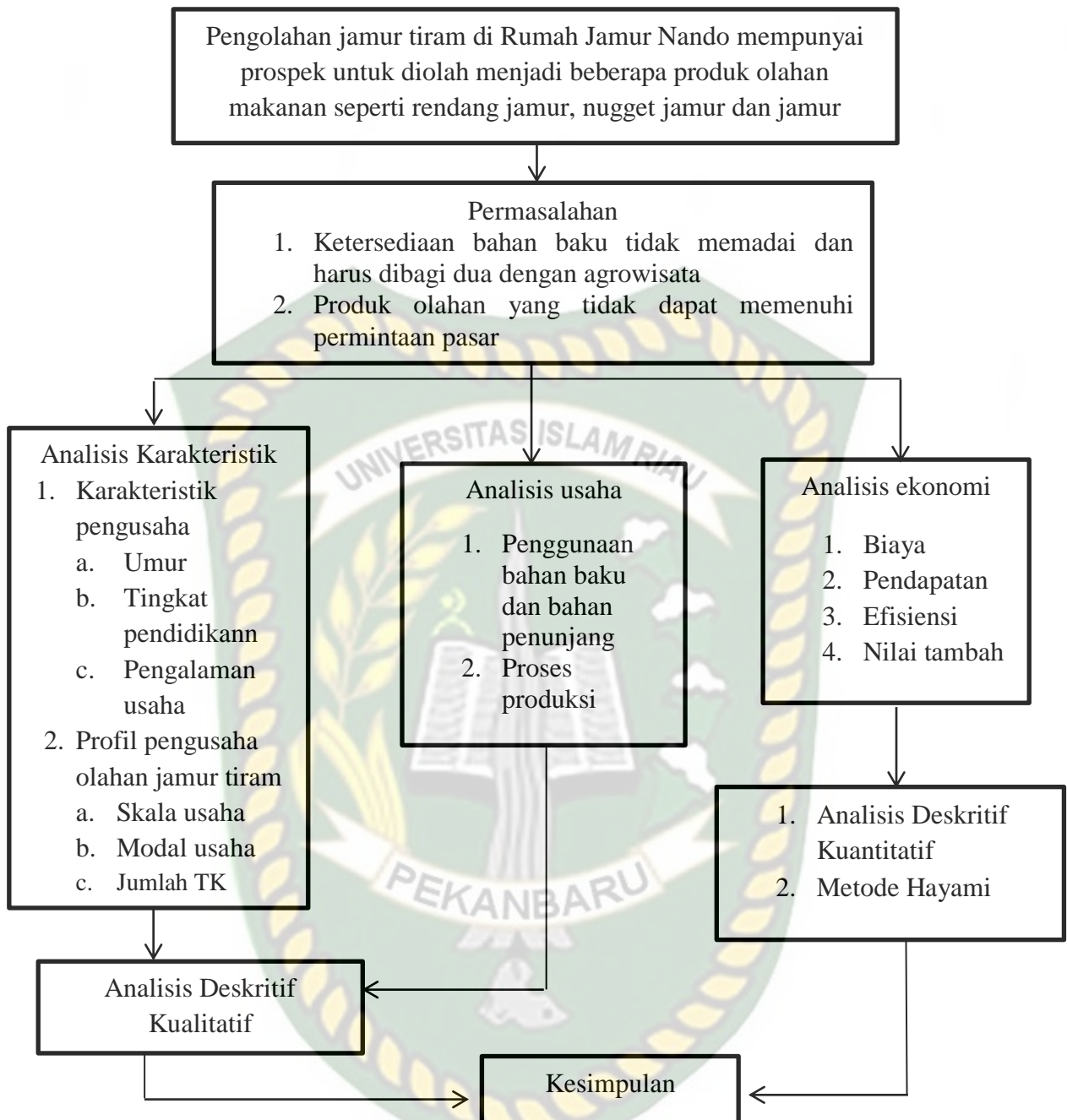
Produk pertanian yang bersifat *bulky* (mudah rusak) merupakan salah satu alasan bagi para pelaku pertanian untuk melakukan penanganan terhadap produk pertanian tersebut agar dapat langsung dikonsumsi atau diolah agar menjadi lebih tahan lama. Industri pengolahan merupakan salah satu cara dalam mempertahankan produk pertanian agar dapat tahan lebih lama. Industri pengolahan merupakan bagian hilir dari sektor usaha tani yang didalamnya termasuk agroindustry. Agroindustry lebih bersifat padat karya dan memanfaatkan

sumberdaya alam lokal secara optimal, agroindustri juga membutuhkan banyak tenaga kerja yang tidak harus memiliki keterampilan khusus.

Agroindustri jamur tiram merupakan salah satu jenis industry dengan memanfaatkan jamur tiram segar, dimana jamur tiram tersebut akan diolah sesuai dengan kebutuhan untuk dijual secara komersial. Dalam hal ini jamur tiram tersebut diolah menjadi berbagai produk olahan makanan. Proses agroindustri pati sagu tidak lepas dari biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengrajin yang terbagi dalam biaya tetap dan biaya variabel.

Dalam industri pengolahan jamur tiram yang menjadi hal utama adalah produksi yaitu mulai dari pengadaan bahan baku, system dan mekanisme pengolahan jamur tiram segar yang dihasilkan dari penanaman spora (bibit jamur) sampai kepada proses lanjutan. Untuk menghasilkan produksi yang tinggi dan berkualitas diperlukan suatu penanganan yang baik dari semua aspek oleh produsen sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil yang diproses.

Dari kegiatan tersebut akan dianalisis usaha agroindustri jamur tiram, sehingga pengusaha dapat mengetahui sampai dimana keberhasilan usaha yang telah dijalankan, dan dapat membuat perhitungan untuk menentukan tindakan dalam memperbaiki dan meningkatkan keuntungan usaha agroindustry jamur tiram yang diusahakannya. Adapun gambar kerangka pemikiran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode, Tempat dan Waktu Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode survei, suatu kasus pada usaha jamur tiram di Rumah Jamur Nando. Lokasi Rumah Jamur Nando terletak di Jalan Harapan Raya Ujung, Jalan Singkong, Gang Singkong No 3, Kelurahan Sialang Sakti, Kecamatan Tenayan Raya, Kota Pekanbaru. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive* dengan pertimbangan bahwa Rumah Jamur Nando adalah usaha jamur tiram putih sekaligus wisata edukasi jamur tiram pertama di Riau, namun belum pernah dilakukan penelitian tentang analisis nilai tambah pengolahan jamur tiram.

Penelitian ini dilakukan selama 6 bulan yang dimulai dari bulan Mei 2020 sampai dengan bulan Oktober 2020, yang meliputi tiga tahap kegiatan yaitu: tahap persiapan (penyusunan proposal penelitian, seminar proposal penelitian dan perbaikan), dilanjutkan dengan tahap pelaksanaan penelitian (pengumpulan data dan analisis data) dan tahap penyusunan laporan penelitian (seminar hasil, perbaikan dan perbanyak skripsi).

3.2 Pengambilan Sampel/Responden

Responden dalam penelitian ini diambil secara sensus yaitu 1 orang pengusaha budidaya jamur tiram dan 3 orang karyawan. Pelaku usaha ini merupakan pengusaha jamur tiram yang membudidayakan jamur tiram kurang lebih 3000 baglog, karyawan merupakan orang yang bekerja untuk mengolah jamur tiram dimana ketiga karyawan tersebut khusus untuk pengolahan jamur tiram menjadi jamur tiram krispi, nugget jamur dan rendang jamur.

3.3 Jenis dan Sumber Data

3.3.1. Jenis Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif.

1. Data Kualitatif

Data kualitatif adalah data yang disajikan dalam bentuk kata verbal bukan dalam bentuk angka. Data kualitatif merupakan data yang bentuknya berupa keterangan-keterangan dan jawaban dari pertanyaan penelitian yang bukan angka (*non numerik*). Proses wawancara dan pengisian kuesioner dilakukan dengan pemilik usaha jamur tiram. Data kualitatif terdiri atas fakta-fakta perkembangan usaha jamur tiram, kondisi usahanya, teknis pelaksanaan kegiatan usaha, jenis jamur yang di usahakan, produk olahan jamur tiram, dan hal lainnya yang terkait dengan penelitian.

2. Data Kuantitatif

Data kuantitatif adalah jenis data yang dapat di ukur dan dihitung secara langsung, yaitu berupa informasi atau penjelasan yang dinyatakan dengan bilangan atau berbentuk angka. Data kuantitatif berupa data angka (*numerik*) yang bentuknya berupa fakta dan informasi usaha jamur tiram yang sudah di susun dan lebih terukur. Data kualitatif terdiri atas informasi jumlah produksi perperiode.

3.3.2. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini adalah subjek dari mana data dapat diperoleh. Dalam penelitian ini penulis menggunakan dua sumber data yaitu:

1. Sumber Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari wawancara dengan menggunakan kuisisioner atau daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan terlebih dahulu. Data primer dalam penelitian ini meliputi: identitas responden (umur, pendidikan, jumlah tanggungan keluarga, pengalaman usaha). Profil usaha meliputi: modal, skala usaha dan tenaga kerja. Kemudian data terkait bahan baku, bahan penunjang, jumlah dan jenis peralatan yang digunakan, tenaga kerja, jumlah produksi olahan jamur tiram, dan harga jual produk olahan jamur tiram.

2. Sumber Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dari sumber resmi yang sudah ada. Data ini digunakan untuk mendukung informasi primer yang telah diperoleh yaitu dari bahan pustaka, buku, jurnal, laporan, dan sebagainya yang dianggap perlu untuk menunjang penelitian ini meliputi: keadaan geografis daerah penelitian, jumlah penduduk, tingkat pendidikan penduduk dan keadaan sosial ekonomi penduduk setempat dan data lainnya yang ada hubungannya dengan penelitian ini, yaitu BPS, dan Dinas Pertanian Kota Pekanbaru. Data sekunder ini berupa data jumlah produksi pengolahan jamur tiram.

3.4. Konsep Operasional

Untuk menghindari kesalahpahaman dalam penafsiran istilah yang digunakan, maka perlu dibuat definisi/pengertian operasional sebagai berikut:

1. Jamur Tiram adalah jamur pangan dari kelompok Basidiomycetes dan termasuk kelas Homobasidiomycetes dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung.

2. Agroindustri jamur tiram adalah pengolahan bahan baku jamur tiram segar menjadi jamur tiram krispy, nugget jamur dan rendang jamur.
3. Bahan baku adalah bahan dasar (jamur tiram) yang digunakan dalam pembuatan olahan makanan jamur tiram (Kg/Proses produksi)
4. Bahan penunjang adalah sarana yang digunakan untuk menunjang pembuatan jamur tiram krispi, nugget jamur, rendang jamur, seperti jamur tiram segar santan kelapa, rempah-rempah, telur, tepung meizena, tepung terigu, dan tepung panir.
5. Rendang jamur adalah makanan yang terbuat dari jamur tiram segar bahan penunjang yang digunakan adalah santan, dan rempah-rempah.
6. Nugget jamur adalah makanan yang terbuat dari jamur tiram segar bahan penunjang yang digunakan adalah Tepung Terigu, Tepung Meizena, susu, rempah-rempah dan tepung panir.
7. Jamur krispi adalah makanan yang terbuat dari jamur tiram segar bahan penunjang yang digunakan adalah tepung terigu, tepung meizena, telur dan rempah-rempah.
8. Satu kali proses produksi adalah waktu yang diperlukan dalam kegiatan pengolahan rendang jamur, nugget jamur, dan jamur krispi berdasarkan bahan baku yang tersedia (hari/produksi).
9. Sarana produksi adalah jumlah input yang digunakan dalam melaksanakan proses produksi dalam hal ini meliputi: bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja, dan lain lain.
10. Modal usaha adalah biaya yang dikeluarkan untuk membiayai proses produksi jamur tiram dan olahan jamur tiram (Rp/Proses Produksi).

11. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi yang tidak habis dalam satu kali proses produksi pada olahan jamur tiram, antara lain biaya penyusutan alat, biaya modal dan lain lain (Rp/Proses Produksi).
12. Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya produksi jamur tiram dari penggunaan sarana produksi yang habis terpakai dalam satu kali proses produksi (Rp/Proses Produksi).
13. Umur adalah usia pelaku ekonomi jamur tiram saat penelitian dilakukan (Th).
14. Tingkat pendidikan adalah pendidikan formal terakhir yang ditempuh oleh responden pada saat penelitian berlangsung (Th)
15. Jumlah tanggungan keluarga adalah banyaknya anggota keluarga yang berada atau hidup dalam satu rumah dan makan bersama yang menjadi tanggungan kepala keluarga (Jiwa).
16. Pengalaman usaha adalah lamanya berpengalaman pelaku ekonomi (pengusaha) dalam melakukan usaha agroindustri jamur tiram (Th)
17. Tenaga kerja adalah jumlah hari kerja dari tenaga kerja dalam keluarga atau tenaga kerja luar keluarga yang digunakan dalam proses kegiatan produksi olahan jamur tiram.
18. Pendapatan kotor adalah jumlah produksi yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (Rp/Proses Produksi).
19. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan biaya produksi (Rp/Proses Produksi).
20. Efisiensi usaha adalah ukuran keberhasilan usaha, perbandingan antara pendapatan kotor dengan biaya produksi.

21. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam proses produksi

3.5 Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan disusun dan dikelompokkan dalam bentuk tabel. Selanjutnya dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif agar tujuan penelitian dapat terjawab. Analisis yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah adalah:

3.5.1 Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha Rumah Jamur Nando

Menganalisis karakteristik pengusaha serta profil usaha jamur tiram Rumah Jamur Nando dilakukan secara deskriptif. Adapun karakteristik adapun karakteristik pengusaha yang dianalisis meliputi: umur, tingkat pendidikan, pengalaman berusaha, jumlah tanggungan keluarga. Selanjutnya profil usaha Rumah Jamur Nando berupa: jenis usaha, skala usaha, bentuk usaha, tujuan usaha, modal usaha, dan tenaga kerja. Data-data mengenai profil pengusaha jamur tiram di Rumah Jamur Nando ditabulasi dan ditabelkan, kemudian ditentukan jumlah rata-rata maupun persentase.

3.5.2 Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang Produk Olahan Jamur Tiram

a) Bahan Baku

Bahan baku adalah komponen atau bahan utama yang digunakan untuk dijadikan produk jadi (Sujarweni, 2015). Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan jamur crispy, nugget jamur dan rendang jamur adalah jamur tiram segar.

b) Bahan Penunjang

Bahan penunjang adalah bahan yang digunakan untuk melengkapi atau menyempurnakan suatu bahan yang sedang dikaji. Dalam pengolahan jamur tiram crispy bahan penunjang yang digunakan adalah tepung terigu, tepung meizena, telur dan rempah-rempah. Bahan penunjang yang digunakan untuk membuat rendang jamur adalah santan dan rempah-rempah. Sedangkan bahan penunjang yang digunakan untuk membuat nugget jamur adalah tepung terigu, tepung meizena, tepung panir, susu, dan rempah-rempah.

c) Teknologi Produksi

Teknologi produksi usaha pengolahan jamur tiram merupakan pengidentifikasian teknologi yang diterapkan, seperti semimekanis yaitu menggunakan tenaga manusia (manual) dan mesin. Maka dari itu, teknologi produksi pengolahan jamur tiram dianalisis secara deskriptif kualitatif.

d) Proses Produksi

Proses pengolahan jamur tiram dapat dilakukan dengan beberapa tahap yaitu seperti pengasonan tepung dan penggorengan atau pengukusan. Proses produksi olahan jamur tiram dimulai dengan persiapan peralatan, bahan baku, bahan penunjang dan perlengkapan. Tujuan ini dianalisis dengan teknik deskriptif kualitatif.

3.5.3 Analisis Biaya, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Produk Olahan Jamur Tiram

Untuk analisis usaha, produksi, biaya, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah produk olahan jamur tiram dianalisis secara deskriptif kuantitatif:

1. Biaya

a. Total Biaya

Untuk menghitung biaya produksi jamur tiram digunakan rumus umum menurut soekartawi (2000), sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan:

TC = *Total Cost* (total biaya)

TFC = *Total Fixed Cost* (total biaya tetap)

TVC = *Total Variabel Cost* (total biaya variabel)

Untuk kebutuhan penelitian, maka rumus tersebut diinformasikan menjadi:

$$TC = \{(X_1 \cdot PX_1) + (X_2 \cdot PX_2) + (X_3 \cdot PX_3)\} + D \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan:

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

X₁ = Jumlah Jamur Tiram (Kg/Produksi)

PX₁ = Harga Jamur Tiram (Rp/Kg)

X₂ = Jumlah Bahan Penunjang (Kg)

PX₂ = Harga Bahan Penunjang (Rp/Kg)

X₃ = Tenaga Kerja (HOK)

PX₃ = Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)

D = Nilai Penyusutan (Rp/Unit/Proses Produksi)

b. Penyusutan

Dimana menunjukkan besarnya penyusutan alat yang digunakan oleh pengusaha jamur tiram, digunakan metode garis lurus (*straugh line metode*) dengan rumus menurut Sunuraya (1985), sebagai berikut:

$$D = \frac{NB-NS}{N} \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

- D = Penyusutan (Rp/Unit/Proses Produksi)
- NB = Nilai Beli (Rp/Unit)
- NS = Nilai Sisa 20% dari Harga Beli (Rp/Unit/Proses Produksi)
- N = Usia Ekonomis (Tahun)

2. Pendapatan

a. Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor usaha jamur tiram di Rumah Jamur Nando didapatkan dari seluruh produksi yang dihasilkan dalam kegiatan produksi agroindustri jamur tiram dan agroindustri olahan jamur tiram. Untuk menghitung pendapatan kotor digunakan rumus menurut (Hernanto, 2003), yaitu:

$$TR = Y \cdot Py \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

- TR = Pendapatan kotor (Rp/proses produksi)
- Y = Jumlah Produk Olahan Jamur Tiram (Kg/Proses Produksi)
- Py = Harga Produk Olahan Jamur Tiram (Rp/Kg)

b. Pendapatan Bersih

Untuk menganalisis penerimaan bersih atau pendapatan usaha digunakan rumus umum Soekartawi (2002) sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(5)$$

Keterangan:

TR = Pendapatan Kotor (Rp/Proses Produksi)

TC = Total Biaya (Rp/Proses Produksi)

π = Pendapatan Bersih Pengusaha Jamur Tiram (Rp/Proses Produksi)

3. Efisiensi

Efisiensi usaha jamur tiram dalam penelitian ini dapat dilihat dari resiko total penerimaan dengan biaya total, dengan menggunakan rumus menurut Soekartawi (1995) sebagai berikut:

$$RCR = \frac{TR}{TC} \dots\dots\dots(6)$$

Keterangan:

RCR = *Return Cost Ratio*

TR = Pendapatan kotor (*Total Revenue*) (Rp/proses produksi)

TC = Total biaya produksi (*Total Cost*) (Rp/proses produksi)

Dengan kriteria:

RCR >1 = Usaha dikatakan efisien dan menguntungkan

RCR <1 = Usaha dikatakan tidak efisien dan tidak menguntungkan.

RCR =1 = Usaha dikatakan impas (tidak mengalami keuntungan maupun kerugian)

4. Nilai Tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah produk oalahan jamur tiram dapat dianalisis dengan menggunakan metode hayami. Kelebihan dari analisis nilai tambah dengan metode hayami adalah pertama, dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output dan produktivitas, kedua dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi, serta ketiga prinsip nilai tambah menurut hayami dapat diterapkan untuk subsistem lain diluar pengolahan, misalnya untuk kegiatan pemasaran (suprpto, 2006).

Tabel 4. Metode Perhitungan Nilai Tambah (*Value Added*) Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1	Output (Kg)	(1)
2	Input (Kg)	(2)
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	(3)
4	Faktor Konversi	(4)=(1)/(2)
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5)=(3)/(2)
6	Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(7)
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg Output)	(9)
10	Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg) b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11a) = (10) – (8) – (9) (11b) = (11a)/(10)x100%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg) b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12a) = (5) x (7) (12b) = (12a)/(11a)x100%
13	a. Keuntungan (Rp/Kg) b. Tingkat Keuntungan (%)	(13a) = (11a) – (12a) (13b) = (13a)/(10)x100%
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg) a. Pendapatan tenaga kerja (%) b. Sumbangan input lain (%) c. Keuntungan pengusaha (%)	(14) = (10) – (8) (14a) = (12a)/(14)x100% (14b) = (9)/(14)x100% (14c) = (13a)/(14)x100%

Sumber: Hayami, dalam Ida, B. dan Ayu, M (2016)

Adapun langkah-langkah dalam menggunakan metode hayami antara lain (Hayami 1987):

- a. Membuat arus komoditi yang menunjukkan bentuk-bentuk komoditi, lokasi, lama penyimpanan, dan berbagai perlakuan terhadap komoditi yang bersangkutan.
- b. Mengidentifikasi setiap transaksi yang terjadi menurut perhitungan keuangan.
- c. Memilih dasar perhitungan, dimana dalam penelitian ini didasarkan pada persatuan input utama atau bahan baku. Prosedur perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 3.

Secara operasional perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangannya sesuai dengan penelitian yang akan dilakukan, yaitu sebagai berikut:

- a. Output (Kg) adalah produk olahan jamur tiram yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi kemudian dikonversi ke dalam satuan per proses produksi.
- b. Input (Kg) adalah bahan baku jamur tiram yang akan diolah menjadi beberapa produk olahan dalam satu kali proses produksi.
- c. Tenaga kerja (HOK) adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses produk olahan jamur tiram.
- d. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari setiap 1Kg bahan baku jamur tiram yang digunakan.
- e. Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg) menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan dari jumlah bahan baku yang digunakan.
- f. Harga output (Rp/Kg) adalah nilai jual untuk produk olahan jamur tiram.
- g. Upah tenaga kerja (Rp/HOK) adalah biaya untuk tenaga kerja berdasarkan jumlah jam kerjanya.
- h. Harga bahan baku jamur tiram (Rp/Kg) adalah nilai beli bahan baku.

- i. Harga input lain adalah rata-rata jumlah biaya untuk bahan penunjang dan dibagi dengan jumlah output yang dihasilkan.
- j. Nilai output (Rp/Kg) menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output.
- k. Nilai tambah (Rp) adalah selisih antara nilai output produk olahan jamur tiram dengan bahan baku utama pati sagu dan bahan penunjang.
- l. Rasio nilai tambah (%) menunjukkan nilai tambah dari produk.
- m. Pendapatan tenaga kerja (Rp) menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengilang satu satuan bahan baku.
- n. Pangsa tenaga kerja (Rp) menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah yang di peroleh.
- o. Keuntungan (Rp) menunjukkan bagian yang diterima perusahaan
- p. Tingkat keuntungan (%) menunjukkan presentase keuntungan dari nilai produk
- q. Margin pengolah (%) menunjukkan kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
- r. Persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap margin (%)
- s. Persentase sumbangan input terhadap margin (%)
- t. Persentase keuntungan perusahaan terhadap margin (%)

IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

4.1 Letak Geografis Daerah Penelitian

Kelurahan Sialang Sakti adalah salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru Provinsi Riau yang berdiri pada tanggal 02 Maret 1968 diawali dengan kepala desa yang bernama M. Isanor. Kantor Kelurahan Sialang Sakti terletak di Jalan Hangtuah. Berdirinya kantor Kelurahan Sialang Sakti ini berdasarkan Peraturan Daerah (Perda) nomor 03 Tahun 2003 dan keputusan Walikota Pekanbaru Nomor 578 Tahun 2003. Letak geografis Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru yaitu memiliki batas wilayah sebelah Utara berbatasan dengan sungai Siak atau Kecamatan Rumbai Pesisir, sebelah Selatan berbatasan dengan Kelurahan Kulim, sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Tangkerang Timur atau Kelurahan Rejosari, dan sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Kampar.

Kelurahan Sialang Sakti merupakan salah satu Kelurahan yang terluas di Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru, dimana luas wilayah Kelurahan yaitu 98,74 KM yang terdiri dari 30 RW dan 124 RT diperoleh dari data Statistik Kantor Kelurahan Sialang Sakti 2019. (Kantor Kelurahan Sialang Sakti, 2019).

4.2. Jumlah Penduduk

Penduduk merupakan sumber daya yang sangat penting dan sangat dibutuhkan bagi suatu daerah, terutama sumber daya manusia. Jumlah penduduk di Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru mencapai 167.929 jiwa pada tahun 2018. Angka ini mengalami peningkatan sebesar 2,64% dari tahun 2018. Kepadatan penduduk mencapai 980 jiwa/km² dengan kelurahan pendapat adalah

kelurahan terpadat adalah kelurahan Rejosari. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin dan Kelurahan di Kecamatan Tenayan Raya Tahun 2020.

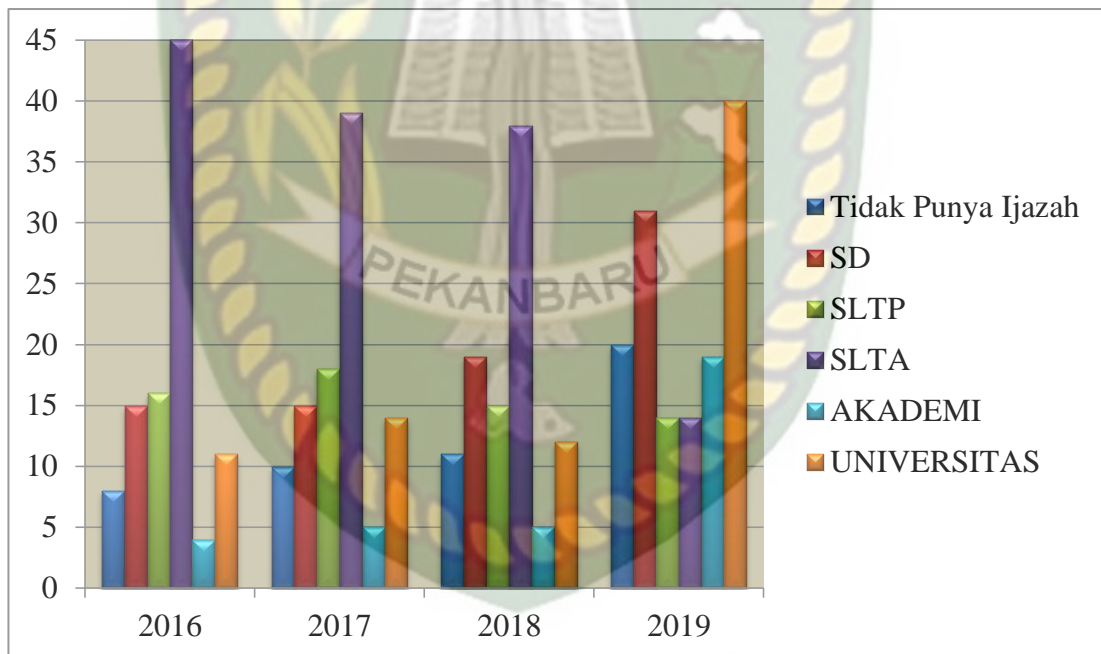
No	Kelurahan	Laki-laki	Perempuan	Jumlah	Sex Ratio (%)
1.	Kulim	1.101	994	2.095	110,76
2.	Tangkerang Timur	10.443	10.122	20.565	103,17
3.	Rejosari	11.776	11.383	23.159	103,45
4.	Bencah Lesung	11.779	11.132	22.911	105,81
5.	Sialang Rampai	2.998	1.896	4.894	158,12
6.	Pebatuan	5.528	5.219	10.747	105,92
7.	Mentangor	7.768	7.391	15.159	105,10
8.	Pematang Kapau	8.162	7.662	15.824	106,52
9.	Sialang Sakti	11.487	10.708	22.195	107,27
10.	Tuah Negeri	3.353	3.154	6.507	106,31
11.	Melebung	492	376	868	130,85
12.	Industri Tenayan	1.319	1.301	2.62	101,38
13.	Bambu Kuning	10.414	9.971	20.385	104,44
Jumlah		86.620	81.309	167.929	1.449,10
Luas Wilayah (km ²)		171,27 km ²			

Sumber: Kecamatan Tenayan Raya Dalam Angka 2020.

Berdasarkan Tabel 5 terlihat bahwa Kelurahan Sialang Sakti merupakan salah satu kelurahan yang memiliki jumlah penduduk terbanyak setelah Kelurahan Rejosari dan Bencah Lesung. Dimana penduduk yang berada di Kelurahan Sialang sakti sebanyak 11.487 jiwa berjenis kelamin laki-laki dan 10.708 jiwa berjenis kelamin perempuan sehingga total penduduk yang berada di Kelurahan Sialang Sakti sebanyak 22.195 jiwa. Data untuk sex ratio dapat dilihat pada Tabel 5 bahwa Kelurahan Melebung memiliki tingkat yang tinggi sebesar 130,85% yang berarti bahwa jika terdapat 100 orang penduduk perempuan maka terdapat 130 penduduk laki-laki di wilayah tersebut. Sedangkan sex ratio dengan angka terkecil berada di Kelurahan Industri Tenayan dengan angka 101,38%.

4.3. Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan indikator untuk mengukur tingkat perkembangan Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru, didukung sarana pendidikan yang memuaskan baik dilihat dari segi bangunan, banyaknya siswa dan pelajaran yang sangat memadai. Tingkat pendidikan pada umumnya menunjukkan daya kreativitas manusia dalam berfikir dan bertindak. Pendidikan rendah akan mengakibatkan kurangnya pengetahuan dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia. Tingkat pendidikan sangat mempengaruhi dalam dan perilaku seseorang. Untuk lebih jelasnya mengenai tingkat pendidikan kecamatan tenayan raya dapat dilihat pada Gambar 2.



Sumber: Tenayan Raya Dalam Angka Tahun 2019

Gambar 2. Tingkat Pendidikan Penduduk Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru Tahun 2016-2019

Berdasarkan Gambar 2 maka dapat diketahui bahwa rata-rata masyarakat Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru berpendidikan terakhir jenjang SLTA sebanyak 34 jiwa setiap tahunnya. Namun pada Tahun terakhir 2019, masyarakat semakin peduli dengan tingkat pendidikan ditunjukkan oleh data, dimana

masyarakat Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru yang mengenyam pendidikan Akademi sebanyak 19 jiwa dan Universitas sebanyak 40 jiwa.

4.4. Lapangan Pekerjaan

Keadaan ekonomi masyarakat merupakan suatu fungsi yang sangat dominan dalam kehidupan sehari-hari dan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan social pada umumnya. Untuk memenuhi kebutuhan hidup, masyarakat kelurahan sialang sakti kecamatan tenayan raya kota pekanbaru melakukan bermacam-macam aktivitas kerja sesuai dengan kemampuan dan tingkat ekonomi masing-masing, yaitu:

a. Sektor Jasa

Masyarakat Kelurahan Sialang Sakti mayoritas banyak yang bekerja pada bidang jasa seperti pegawai pemerintah (PNS) dan swasta, jumlah mereka sebanyak 9.604 jiwa

b. Sektor Perdagangan

Masyarakat Kelurahan Sialang Sakti yang bekerja pada sektor perdagangan seperti membuka warung, kios, toko dan usaha lainnya sebanyak 1.560 jiwa.

c. Jasa Keterampilan

Kelurahan Sialang Sakti terdapat masyarakat yang bekerja pada sektor keterampilan diantaranya tukang kayu, penjahit dan sebagainya. Mereka berjumlah sebanyak 4.575 jiwa.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha

5.1.1 Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja

Pengusaha adalah pelaku utama dalam mengelola usaha jamur tiram, keberhasilan pengusaha dalam mengelola usahanya dipengaruhi oleh beberapa faktor meliputi: umur, pendidikan, jumlah tanggungan keluarga dan pengalaman usaha. Karakteristik pengusaha dan tenaga kerja dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Karakteristik Pengusaha dan Tenaga Kerja Pada Usaha Rumah Jamur Nando di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru Tahun 2020

Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan (Tahun)	Tanggungan Keluarga (Jiwa)	Pengalaman Usaha (Tahun)
Pengusaha	26	16	3	5
Tenaga Kerja				
TK 1	45	12	4	3
TK 2	30	12	2	3
TK 3	23	12	0	3
Jumlah	98	36	6	9
Rata-rata	33	12	2	3

1. Umur

Umur adalah salah satu indikator yang menentukan produktif atau tidaknya seseorang dalam bekerja dan mengelola usaha yang dijalankan serta mempengaruhi fisik. Semakin produktif usia seseorang bekerja semakin kuat fisik yang dimiliki dan menambah semangat dalam bekerja dibandingkan dengan seseorang dengan umur yang sudah lanjut usia (tidak produktif).

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 6, diketahui bahwa umur pengusaha berada pada usia produktif dengan umur 26 tahun sehingga dalam menjalankan usahanya pengusaha mampu mengolah usahanya dengan baik karena semangat

kerja yang masih kuat untuk menjalankan usaha tersebut. Sedangkan umur tenaga kerja juga merupakan umur yang masih tergolong dalam kelompok penduduk produktif yaitu rata-rata umur 33 tahun, tenaga kerja juga membantu pengusaha dalam menjalankan usaha.

2. Tingkat Pendidikan

Pendidikan sangat mempengaruhi sikap dan keputusan yang akan di ambil dalam berusaha, terutama dalam menerapkan inovasi baru yang akan berpengaruh kepada pendapatan pengusaha. Tingkat pendidikan ada kaitannya dengan wawasan dan daya nalar yang dimiliki pengusaha, semakin tinggi pendidikan pengusaha, maka usaha yang dikelola lebih rasional sebagai hasil dan wawasan dari tingkat yang dimilikinya.

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 6 dapat dilihat bahwa pendidikan pengusaha Rumah Jamur Nando berada pada tingkat Pendidikan Sastra 1 dengan lama pendidikan 16 tahun. Sedangkan tingkat pendidikan tenaga kerja rata-rata pada tingkat Sekolah Menengah Atas (SMA) yaitu selama 12 tahun. Walaupun tingkat pendidikan relative rendah, namun hal tersebut bukan menjadi penghambat dalam melakukan usaha, karena usaha ini tidak menuntut keahlian tertentu yang harus diperoleh melalui jenjang pendidikan yang tinggi. Tetapi, perlu juga tambahan pendidikan non formal.

3. Pengalaman Berusaha

Pengalaman berusaha merupakan salah satu faktor yang ikut mempengaruhi pelaku usaha dalam kemampuan untuk mengelola usahanya. Dari hasil penelitian dapat menunjukkan bahwa pengusaha Rumah Jamur Nando mempunyai pengalaman usaha yang cukup lama dan berpengalaman dalam menjalankan

usahanya begitu juga dalam kegiatan memasarkan produksinya yaitu 5 tahun. Hal ini menjadi modal dasar sekaligus kelebihan yang dimiliki pengusaha dalam memasarkan jamur tiram segar dan olahan jamur tiram. Sedangkan pengalaman usaha pada tenaga kerja rata-rata 3 tahun, ini menunjukkan bahwa tenaga kerja yang bekerja pada usaha Rumah Jamur Nando cukup berpengalaman memproduksi dan mengelola usaha tersebut.

Tingginya pengalaman berusaha pada pengusaha Rumah Jamur Nando disebabkan karena usaha Rumah Jamur Nando merupakan mata pencaharian pokok pengusaha, pengusaha yang sudah berpengalaman akan mudah mengatasi masalah yang terjadi, karena pengusaha tersebut telah mengetahui dan menguasai lingkungan usahanya. Selain itu tingkat keterampilan yang dimiliki juga semakin tinggi dibandingkan dengan pengusaha pemula.

4. Jumlah Tanggungan Keluarga

Besar kecilnya tanggungan keluarga akan mempengaruhi aktivitas pelaku usaha dalam mengelola usahanya. Semakin banyak anggota keluarganya, maka beban ekonomi juga akan semakin meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa pengusaha harus berusaha meningkatkan usaha agar pendapatan usaha meningkat sehingga kebutuhan keluarga dapat terpenuhi.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa tanggungan keluarga pengusaha 2 jiwa. Hal ini menunjukkan bahwa pengusaha harus berusaha bekerja sehingga meningkatkan pendapatan dari hasil kerjanya, sehingga kebutuhan rumah tangga dapat terpenuhi. Sebaliknya jika dilihat dari sisi tanggungan keluarga akan dapat memberikan gambaran hidup lebih sejahtera bagi pengusaha

apabila usahanya berhasil dengan baik. Sedangkan jumlah tanggungan keluarga untuk tenaga kerja rata-rata 2 jiwa.

5.1.2 Profil Usaha

Profil usaha adalah gambaran dari suatu usaha yang memberikan informasi tentang suatu usaha, adapun variabel yang menggambarkan profil usaha berupa skala usaha, modal usaha dan jumlah tenaga kerja.

1. Skala Usaha

Menurut kartasapoetra (2000), pengertian industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku mentah, bahan baku, barang setengah jadi dan barang jadi menjadi nilai yang lebih tinggi penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun industri dan prekayasa industri. Skala industri dapat digolongkan menjadi empat berdasarkan jumlah pekerja yaitu: a) Industri skala besar yaitu industri yang mempunyai pekerja 100 orang atau lebih, b) Industri skala sedang yaitu, industri yang mempunyai pekerja antara 22-99 orang , c) Industri skala kecil yaitu industri yang mempunyai pekerja 5-19 orang, d) Industri skala rumah tangga yaitu industri yang mempunyai pekerja 1-4 orang.

Usaha industri adalah suatu unit yang melakukan kegiatan ekonomi yang bertujuan untuk menyelesaikan barang dan jasa terletak pada suatu lokasi tertentu dan memiliki catatan administrasi sendiri mengenai produk dan struktur biaya serta seseorang yang bertanggung jawab atas usaha yang dijalankan. Dari hasil pengamatan di lapangan menunjukkan bahwa usaha Rumah Jamur Nando berskala rumah tangga yang masih menggunakan 2 orang tenaga kerja dari dalam keluarga dan 1 orang tenaga kerja dari luar keluarga.

2. Modal Usaha

Dilihat dari sumber modalnya, usaha Rumah Jamur Nando sepenuhnya bersumber modal dari pemilik usaha atau usaha mandiri tanpa adanya bantuan lembaga keuangan atau kredit. Adapun jumlah modal awal untuk pengolahan jamur tiram adalah Rp.1.879.083. Jumlah modal yang dibutuhkan untuk pengolahan jamur tiram crispy, nugget jamur dan rendang jamur dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jumlah Modal Yang Tersedia Dalam Satu Kali Proses Produksi.

No.	Jenis produk	Kebutuhan modal (Rp)
1.	Jamur Krispy	586.087
2.	Nugget jamur	639.990
3.	Rendang jamur	653.006
	Jumlah	1.879.083

Sumber: Rumah Jamur Nando 2020.

Berdasarkan Tabel 7, dapat diketahui bahwa kebutuhan modal dalam satu kali proses produksi pada masing-masing olahan produk berbeda. Untuk kebutuhan modal produk olahan jamur tiram krispy adalah Rp 586.087, nugget jamur Rp 639.990 sedangkan untuk rendang jamur adalah Rp 653.006

3. Jumlah Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang digunakan adalah tenaga kerja dalam keluarga yang berkaitan langsung dengan proses produksi olahan jamur tiram. Jumlah tenaga kerja bagian produksi di Rumah Jamur Nando berjumlah 3 orang yang bekerja untuk pengolahan jamur tiram crispy, nugget jamur dan rending jamur dalam satu kali proses produksi. Jumlah Hari Orang Kerja (HOK) untuk menghasilkan jamur krispy, nugget jamur dan rendang jamur, dapat dilihat pada lampiran 2.

5.2 Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang

Bahan baku merupakan faktor penentu kelancaran proses produksi, karena itu penggunaan bahan baku sesuai dengan kapasitas produksi selalu diupayakan.

Bahan baku yang digunakan adalah jamur tiram segar. Jamur tiram segar yang digunakan dalam satu kali proses produksi untuk jamur tiram krispy adalah 4000 gram (4 Kg), nugget jamur 4000 gram (4 Kg) dan rendang jamur 4000 gram (4 Kg). Penggunaan jamur tiram pada masing-masing olahan produk adalah sama. Penggunaan bahan baku dan hasil produksi dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Jumlah Bahan Baku, Hasil Produksi dan Total Produksi

No.	Jenis produk	Bahan Baku (Kg)	Produksi (Kg)
1.	Jamur tiram crispy	4	4
2.	Nugget jamur	4	12
3.	Rendang jamur	4	3

Berdasarkan Tabel 8, dapat diketahui bahwa penggunaan bahan baku dalam pengolahan produk jamur tiram yaitu jamur krispy, nugget jamur, dan rendang jamur adalah sama yaitu sebanyak 4 Kg/produksi.

Bahan penunjang merupakan bahan tambahan yang digunakan untuk campuran bahan baku, sehingga melengkapi bahan yang dikaji dalam proses pembuatan bahan mentah menjadi sebuah produk. Sedangkan penggunaan bahan penunjang yang digunakan untuk lebih detailnya, jumlah bahan penunjang yang digunakan dalam satu kali proses produksi disajikan secara rinci pada Tabel 9.

Tabel 9. Jumlah Bahan Penunjang Yang Digunakan Dalam Satu Kali Proses Produksi

Bahan Penunjang	Satuan	Jamur Krispy	Nugget Jamur	Rendang Jamur
Tepung Terigu	Kg	2	1	-
Tepung Panir	Kg	-	4	-
Tepung Meizena	Kg	-	1	-
Minyak goreng	Liter	4 l	-	-
Susu kental manis	Sacet	-	12	-
Santan	Kg	-	-	8
Rempah-rempah/bumbu	Kg	-	-	0,5
Telur	Butir	8	12	-

Berdasarkan Tabel 9, dapat diketahui bahwa penggunaan bahan penunjang dalam pengolahan jamur krispy penggunaan tepung terigu sebanyak 2 Kg, minyak goreng 4 liter, telur 8 butir, garam 100 gram. Pada pengolahan nugget jamur penggunaan tepung terigu 1 Kg, tepung panir 4 Kg, tepung meizena 1 kg, susu kental manis 12 sachet, telur 12 butir. Pada pengolahan rendang jamur santan 8 kg, dan rempah-rempah/bumbu 0,5 kg.

5.3. Penggunaan Teknologi

Teknologi usaha pengolahan jamur tiram ini menggunakan teknologi semi mekanis yaitu pmenggunakan tenaga manusia (manual) dan mesin. Salah satu indikator perkembangan dari suatu usaha dapat dilihat dari perkembangan teknologi yang digunakan, dalam pengolahan jamur tiram krispy, nugget jamur dan rendang jamur menggunakan bermacam-macam alat antara lain:

1. Kualiti digunakan untuk menggoreng jamur yang telah di bumbu agar menjadi jamur krispy.
2. Panci kukusan digunakan untuk mengukus olahan nugget jamur.
3. Blender digunakan untuk menghaluskan jamur agar halus dan bisa diolah menjadi nugget jamur
4. Kompor gas digunakan untuk menggoreng jamur tiram krispy, mengukus nugget jamur dan rendang jamur.
5. Pisau digunakan untuk memotong adonan nugget jamur yang telah matang di kukus
6. Baskom untuk proses pengadonan jamur tiram krispy dan nugget jamur.
7. Timbangan digunakan untuk menimbang jamur tiram krispy, nugget jamur dan rendang jamur pada saat melakukan pengemasan.

8. Penggorengan/sutil digunakan untuk mengaduk jamur saat proses penggorengan.
9. Serokan digunakan untuk meniriskan jamur krispy yang telah masak
10. Plastik digunakan untuk packing produk olahan jamur tiram krispy, nugget jamur dan rendang jamur. Freezer digunakan untuk membekukan nugget jamur.
11. Mesin pres digunakan untuk mengepres bungkus jamur tiram krispy, nugget jamur dan rendang jamur yang telah jadi dan siap dipasarkan.

5.4. Proses Produksi

Proses pengolahan jamur tiram dapat dilakukan dengan beberapa tahap yaitu seperti pengasonan tepung dan penggorengan atau pengukusan. Proses produksi olahan jamur tiram dimulai dengan persiapan peralatan, bahan baku, bahan penunjang dan perlengkapan.

a. Proses Pembuatan Jamur Tiram Krispy

Ada beberapa tahapan yang harus dilakukan dalam pembuatan jamur tiram krispy yaitu sebagai berikut.



Gambar 3. Proses Produksi Jamur Tiram Krispy

1. Pencucian dilakukan agar jamur tiram bersih dan terhindar dari kotoran.
2. Pemberian bumbu setelah jamur disuir lalu dicelupkan ke dalam adonan basah yaitu campuran tepung, bumbu-bumbu dan air, setelah dicelup adonan basah kemudian dimasukkan kedalam adonan kering yaitu campuran tepung terigu dan bumbu-bumbu.
3. Penggorengan dilakukan setelah jamur tiram dicelupkan ke adonan basah dan kering kemudian digoreng menggunakan minyak panas, lalu ditiriskan.
4. Pengemasan dilakukan setelah jamur tiram menjadi jamur tiram krispy lalu dikemas kedalam plastik. Setelah pengemasan jamur tiram krispy siap untuk dipasarkan.

b. Proses Pembuatan Nugget Jamur

Ada beberapa tahapan yang harus dilakukan dalam proses pembuatan nugget jamur, yaitu sebagai berikut:

1. Pencucian dilakukan agar jamur tiram bersih dan terhindar dari kotoran dilakukan selama 25 menit.
2. Penghalusan dilakukan dengan menggunakan blender agar jamur tiram menjadi lembut dan mempermudah saat pengolahan menjadi nugget. Penghalusan dilakukan selama 20 menit.
3. Pengadonan dilakukan setelah jamur tiram halus lalu dicampurkan dengan bahan penunjang sampai kalis.
4. Pengukusan dilakukan untuk mematangkan adonan nugget jamur dan selanjutnya akan dilakukan penirisan.
5. Pemotongan dilakukan setelah proses pengukusan dengan menggunakan pisau yang akan memotong adonan jamur menjadi nugget jamur. Pemotongan adonan yang sudah dikukus dilakukan selama 90 menit.
6. Pengemasan setelah adonan jamur dipotong menjadi nugget lalu dicelupkan keputih telur kemudian dibaluri dengan tepung panir lalu dikemas ke dalam plastik, dan dipres agar kedap udara. Setelah pengemasan selesai nugget jamur dipindahkan ke freezer agar beku dan tekstur nugget menjadi sempurna. Kegiatan ini dilakukan selama 150 menit.



Gambar 4. Proses Produksi Nugget Jamur

c. Proses Pembuatan Rendang Jamur

Ada beberapa tahapan yang harus dilakukan dalam proses pembuatan rendang jamur, yaitu sebagai berikut:

1. Pencucian dilakukan agar jamur tiram bersih dan terhindar dari kotoran, jamur tiram yang telah dicuci disuir terlebih dahulu kemudian ditiriskan.
2. Pemasakan bumbu-bumbu khusus untuk rendang jamur tiram tersebut, setelah bumbu sudah matang masukkan jamur tiram yang telah di tiriskan.
3. Lalu aduk rata dan masak hingga santan habis dan mengeluarkan minyak.
4. Pengemasan setelah rendang jamur matang dan dingin lalu dikemas kedalam plastik yang telah disesuaikan, lalu dipres agar kedap udara dan rendang jamur tiram siap untuk dipasarkan.



Gambar 5. Proses Produksi Rendang Jamur

5.5. Analisis Biaya, Pendapatan, Efisiensi dan Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram

5.5.1. Biaya Produksi

Biaya adalah semua ongkos yang dikeluarkan untuk menjalankan usaha. Seluruh biaya yang dikeluarkan pengusaha olahan jamur tiram dalam usaha ini diperhitungkan sebagai biaya produksi. Besarnya penggunaan sarana produksi dalam pengolahan akan mempengaruhi biaya yang dikeluarkan, sekaligus pendapatan yang diperoleh pengusaha. Biaya produksi dalam penelitian ini adalah sama biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi pembuatan olahan jamur tiram, terdiri dari biaya sarana produksi, seperti biaya bahan baku, bahan penunjang dan biaya tenaga kerja yang digunakan dalam satu kali proses produksi. Adapun biaya produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi pembuatan olahan jamur tiram ini dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Analisis Biaya, Pendapatan dan Efisiensi pengolahan Jamur Tiram Krispy, Nugget Jamur dan Rendang Jamur di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando) Dalam Satu Kali Proses Produksi.

No.	Uraian	Nilai (Rp)		
		Jamur krispy	Nugget jamur	Rendang jamur
1.	Biayan Tetap			
	A. Penyusutan alat	1087	2490	1006
2.	Bahan Baku (Rp/Kg)			
	Jamur tiram segar	100.000	100.000	100.000
3.	Bahan penunjang			-
	a. Tepung terigu	21.000	10.500	-
	b. Tepung meizena	-	17.000	-
	c. Tepung panir	-	68.000	-
	d. Telur	12.000	18.000	-
	e. Susu kental manis	-	24.000	-
	f. Rempah/bumbu	-	-	16.000
	g. Minyak goreng	52.000	-	-
	h. Santan	-	-	136.000
4.	Tenaga Kerja (HOK)			
	a. TKDK	200.000	200.000	200.000
	b. TKLK	100.000	100.000	100.000
5.	Total Biaya	486.087	539.990	553.006
6.	Produksi (Kg)	4	12	3
7.	Pendapatan			
	a. Pendapatan kotor (Rp)	750.000	1.200.000	600.000
	b. Pendapatan bersih(Rp)	263.912	660.000	46.994
8.	Efisiensi (RCR) (%)	1,5	2,2	1,08

Berdasarkan Tabel 10, dapat diketahui bahwa pada pengolahan jamur tiram krispy menunjukkan bahwa biaya produksi dalam pembuatan jamur tiram krispy adalah sebesar Rp 486.087, untuk Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) merupakan biaya tertinggi yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 200.000, dari total biaya, telur merupakan biaya yang paling terkecil sebesar Rp 12.000 dari total biaya yang digunakan. Dalam pengolahan jamur tiram krispy ini dilakukan oleh Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dan Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK) dengan upah perhari Rp 100.000.

Pada Tabel 10, dapat diketahui bahwa pada pengolahan nugget jamur menunjukkan bahwa biaya produksi per proses produksi pembuatan nugget jamur adalah sebesar Rp 539.990, untuk Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) merupakan biaya tertinggi yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 200.000, dari total biaya, tepung terigu merupakan biaya yang paling terkecil sebesar Rp 10.500 dari total biaya yang digunakan. Dalam pengolahan nugget jamur ini dilakukan oleh Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dan Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK) dengan upah perhari Rp 100.000.

Pada biaya produksi per proses produksi pembuatan rendang jamur adalah sebesar Rp 553.006, untuk Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) merupakan biaya tertinggi yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 200.000, dari total biaya, bumbu atau rempah-rempah merupakan biaya paling terkecil yaitu sebesar Rp 16.000 dari total biaya yang digunakan. Dalam pengolahan rendang jamur ini dilakukan oleh Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK) dan Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK) dengan upah perhari Rp 100.000.

5.5.2. Pendapatan

Menghitung pendapatan merupakan salah satu cara untuk melihat imbalan yang diperoleh pengusaha dari penggunaan faktor produksi dalam proses produksi, seperti bahan baku, bahan penunjang dan tenaga kerja. Ada dua bentuk pendapatan yang dianalisis dalam penelitian ini yaitu pendapatan bersih dan pendapatan kotor yang diterima oleh pengusaha, dari Tabel 10 dapat disimpulkan bahwa untuk pendapatan kotor jamur tiram krispy sebesar Rp 750.000 dan pendapatan bersih sebesar Rp 263.912, untuk pendapatan kotor nugget jamur sebesar Rp 1.200.000 dan pendapatan bersih sebesar Rp 660.009, sedangkan

untuk pendapatan kotor rendang jamur Rp 600.000 dan pendapatan bersih Rp 46.994

5.5.3. Efisiensi

Efisiensi pengolahan jamur tiram krispy, nugget jamur dan rendang jamur diketahui dengan cara membandingkan pendapatan kotor yang diperoleh dengan biaya produksi yang dikeluarkan pada proses produksi jamur tiram krispy, nugget jamur dan rendang jamur.

Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa nilai *Return Cos Ratio* (RCR) yang diperoleh pada pengolahan jamur tiram krispy sebesar 1,5, ini bermakna bahwa setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan jamur tiram segar menjadi jamur tiram krispy akan memperoleh penerimaan sebesar 1,5 dengan keuntungan 0,5 dengan kata lain pengolahan jamur tiram krispy ini efisien atau menguntungkan.

Pada nugget jamur nilai *Return Cost Ratio* (RCR) yang diperoleh pengusaha sebesar 2,2, ini bermakna bahwa setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan jamur tiram segar menjadi nugget jamur akan memperoleh penerimaan sebesar 2,2 dengan keuntungan 1,2, dengan kata lain usaha pengolahan nugget jamur ini efisien atau menguntungkan.

Sedangkan rendang jamur nilai *Return Cost Ratio* (RCR) yang diperoleh 1,08, ini bermakna setiap satu rupiah biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan rendang jamur akan menghasilkan penerimaan sebesar 1,08 dengan keuntungan 0,08 dengan kata lain usaha pengolahan rendang jamur ini efisien atau menguntungkan.

5.5.4. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai perkiraan nilai tambah, imbalan tenaga kerja, imbalan bagi pemilik modal dan manajemen dari setiap kilogram jamur tiram segar yang diolah menjadi jamur tiram krispy, nugget jamur dan rendang jamur. Informasi mengenai imbalan bagi faktor-faktor produksi dalam proses produksi ini sangat penting bagi pelaku-pelaku bisnis. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 11.

Berdasarkan Tabel 11 dapat dilihat bahwa dari ketiga produk olahan jamur tiram nilai tambah tertinggi diperoleh pada produk olahan nugget jamur yaitu sebesar Rp 263.542/Kg bahan baku (88%), kemudian diikuti nilai tambah jamur tiram krispy sebesar Rp 141.250/Kg bahan baku (75%), kemudian nilai tambah pada rendang jamur sebesar Rp 74.333/Kg bahan baku (50%). Dari ketiga produk tersebut nugget jamur memiliki nilai tambah tertinggi, hal ini disebabkan karena jumlah output yang dihasilkan lebih banyak dibandingkan jamur tiram krispy dan rendang jamur. Output yang tinggi disebabkan adanya penambahan bahan penunjang yang lebih beragam dibandingkan dua produk lainnya (jamur tiram krispy dan rendang jamur). Pada nugget jamur bahan-bahan penunjang tepung terigu, tepung meizena, tepung panir, susu kental manis dan susu. Sementara pada jamur tiram krispy bahan penunjang hanya tepung terigu, telur dan minyak goreng, dan pada rendang jamur hanya santan dan rempah-rempah. Sementara bila dilihat dari harga output harga rendang jamur lebih tinggi dibandingkan jamur tiram krispy dan nugget jamur.

Tabel 11. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando) Perproses Produksi Tahun 2020.

No	Variabel	Jamur Tiram Krispy	Nugget Jamur	Rendang Jamur
I	Output Input Dan Harga			
1	Output (Kg)	4	12	3
2	Input (Kg)	4	4	4
3	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	0,79	0,94	1,14
4	Faktor Konversi	1	3	0,75
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,20	0,24	0,29
6	Harga Output (Rp/Kg)	187.500	100.000	200.000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/Kg)	100.000	100.000	100.000
II	Pendapatan Dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	25.000	25.000	25.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg Output)	21.250	11.458	50.667
10	Nilai Output (Rp/Kg)	187.500	300.000	150.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	141.250	263.542	74.333
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	75	88	50
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	20.000	24.000	29.000
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	14,16	9,11	39,01
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	121.250	239.542	45.333
	b. Tingkat Keuntungan (%)	85,84	90,89	60,99
III	Produksi			
14	Margin (Rp/Kg)	162.500	275.000	125.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	12,31	8,73	23,20
	b. Sumbangan Input Lain (%)	13,08	4,17	40,53
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	74,62	87,11	36,99

Salah satu tujuan pengembangan agroindustry adalah untuk meningkatkan serapan tenaga kerja dan pendapatan bagi masyarakat terutama mereka yang terlibat dalam kegiatan agroindustri tersebut, terutama pendapatan tenaga kerja. Pada Tabel 11 juga dapat dilihat pendapatan tenaga kerja yang tertinggi terdapat pada produk olahan rendang jamur (39,01%), kemudian diikuti jamur tiram krispy (14,16%) dan nugget jamur (9,11%). Tingginya pendapatan tenaga kerja pada

rendang jamur dikarenakan penggunaan tenaga kerja lebih sedikit dibandingkan produk olahan lainnya dan harga output jauh lebih tinggi.

Salah satu tujuan dari pengolahan produk pertanian adalah untuk mendapatkan keuntungan yang merupakan bagian dari nilai tambah yang dihasilkan dengan perkataan lain nilai tambah merupakan bagian dari keuntungan bagi pemilik modal dan manajemen pengusaha. Keuntungan pengusaha diperoleh dari pengurangan nilai tambah dengan upah tenaga kerja langsung dari Tabel 11. Terlihat bahwa keuntungan yang diperoleh pengusaha yang tertinggi yaitu produk olahan nugget jamur yaitu Rp 239.542 (90,89%), kemudian diikuti produk olahan jamur tiram krispy yaitu Rp 121.250 (85,84%) dan yang terkecil produk olahan rendang jamur Rp 45.333 (60,99%).

Dari analisis tersebut terlihat bahwa nilai tambah yang dihasilkan sebagian besar dinikmati oleh pengusaha dengan persentase 60,99-90,89%. Ini mengindikasikan bahwa agroindustry jamur tiram belum mampu berkontribusi dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan pekerja yang diharapkan dapat menurunkan kemiskinan sebagai mana tujuan yang diharapkan dari pembangunan agroindustry terutama di daerah pedesaan.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis nilai tambah pengolahan jamur tiram di Rumah Jamur Nando maka disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik pelaku pengusaha yaitu umur pengusaha adalah 26 tahun, sedangkan umur tenaga kerja rata-rata 33 tahun, Tingkat pendidikan pengusaha berada pada tingkat 16 tahun, sedangkan pendidikan tenaga kerja rata-rata 12 tahun, jumlah tanggungan keluarga pengusaha sebanyak 3 jiwa, sedangkan jumlah tanggungan keluarga pekerja rata-rata 2 orang, pengalaman berusaha pengusaha yaitu 5 tahun dan pengalaman berusaha tenaga kerja adalah 3 tahun. Profil usaha Rumah Jamur Nando berdiri pada tahun 2015 hingga saat ini, modal yang digunakan merupakan modal sendiri, skala usaha yang digunakan yaitu skala rumah tangga yang menggunakan tenaga kerja 3 orang.
2. Bahan baku yang digunakan adalah jamur tiram segar, bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi adalah sebanyak 12 kg untuk masing-masing proses produksi digunakan sebanyak 4 kg. untuk pengadaan bahan baku nya jamur tiram segar didapatkan pada usaha rumah jamur nando itu sendiri, bahan penunjang yang digunakan untuk produk oalahan jamur tiram krispy yaitu tepung terigu, telur dan minyak goreng, sementara pada nugget jamur yaitu tepung terigu, tepung meizena, tepung panir, susu kental manis dan telur, dan bahan penunjang untuk rendang jamur yaitu hanya santan dan rempah-rempah.

3. Biaya yang digunakan dalam satu kali proses produksi untuk masing-masing produk adalah jamur tiram krispy sebesar Rp 586.087, nugget jamur Rp 639.990, Rendang jamur Rp 653.006. Pendapatan kotor yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi untuk masing-masing produk yaitu jamur tiram krispy Rp 750.000, Nugget jamur Rp 1.200.000, Rendang jamur Rp 600.000, sedangkan pendapatan bersihnya untuk masing-masing produk sebesar Jamur krispy Rp 263.912, Nugget jamur Rp 660.009, Rendang jamur Rp 46.994. Efisiensi yang diperoleh pada pengolahan jamur tiram krispy sebesar 1,5%, nugget jamur 2,2% dan rendang jamur 1,08% ini bermakna bahwa usaha pengolahan jamur tiram pada usaha ini efisien atau menguntungkan dan layak dikembangkan. Nilai tambah yang dihasilkan produk olahan jamur tiram krispy yaitu Rp 141.250/Kg, nugget jamur 263.542/Kg dan rendang jamur Rp.74.333.

6.2 Saran

Dari kondisi yang terlihat di Rumah Jamur Nando, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Kepada pengusaha: Rumah Jamur Nando masih mempunyai peluang yang bisa dimanfaatkan untuk mengembangkan usaha dalam rangka meningkatkan produksi olahan nugget jamur tiram agar dapat meningkatkan keuntungan yang maksimal.
2. Kepada akademisi: agar dapat meneliti produk agroindustri jamur tiram yang berbeda untuk dilakukan penelitian lanjutan yang mengkaji permasalahan yang sama, tetapi jenis produk yang berbeda, karena masih ada jenis produk olahan jamur tiram yang belum diketahui oleh masyarakat umum.

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, NS dan Afiana, H. 2004. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fruit Leather Cempedak (*Actocarpus campenlour*). Bandung (ID): Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Alex, 2011. Budidaya Ikan Koi Ikan Eksotis Yang Menguntungkan. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Aziz, A. 2008. Permodalan Agroindustri, Prospek Pengembangan Pada PJPT II, Penerbit Yayasan Proklamasi, Jakarta.
- Arifin, HS. 2004. Pengembangan Agrowisata Di Daerah Penyangga Kawasan Lindung. Kerjasama Pusat Pengkajian Dan Pengembangan Wilayah Institute Pertanian Bogor Dan Ditjen Bina Bangsa Departemen Dalam Negeri, Bogor.
- Djarjah, N. S dan Djarjah. 2001. Budidaya Agrika, Volume 4 NO.1, November 2010.
- Direktorat Jendral Hortikultura, 2011. Laporan Tahunan Tanaman Hortikultura Dalam Angka, Jakarta.
- Hardjanto, W. 1993. Badan Kuliah Manajemen Agribisnis, Jurusan Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Hayami, Yujiro, Toshihiko, K. masdjidin, S. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prospective from Sunda Village. CEPRT Pulses Root and Tuber Crops In The Hunind Tropic Of Asia And The Pacific, Bogor, Indonesia.*
- Hayami, K. Marooka, Siregar. 1993. *Agricultural Marketing and Processing In Upland Java. A Perspective from A Sunda Village. Bogor: CGPRT Centre.*
- Hernanto, F. 1996. Ilmu Usaha Tani. Penebar Swadaya. Jakarta
- Kartasapoetra. 2000. Praktek Pengolahan Koperasi. PT Rineka Cipta, Jakarta
- Lipsey, R. 2001. Ilmu Ekonomi, Edisi Tujuh. PT Bina Akarsa, Jakarta.
- Mangunwidjaja, D. dan Sailah, I. 2005. Pengantar Teknologi Pertanian. Cetakan Pertama. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Martawijaya, E.L. dan Nurjayadi, M.Y. 2010. Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri. E.I. IPB Press, Bogor

- Mubyanto. 2005. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES, Jakarta.
- Mulyadi. 2005. Teori Ekonomi Produksi. Erlangga, Jakarta.
- Pramudya, F.N. dan Cahyadinata, I. 2012. Analisis Usaha Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) di Kecamatan Curup Tengah Kabupaten Rejang Lebong. Jurnal Agriseip. 11(2):220-236
- Pratiwi, P.S. 2010. Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga. Penebar swadaya, Jakarta.
- Rahardi, F. 2003. Agribisnis Tanaman Buah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahardja, P dan M. Manurung. 2006. Teori Ekonomi Mikro Suatu Pengantar Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta
- Sinaga, 2009. Jamur merang dan Budidaya, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekartawi. 2000. Agribisnis, Teori Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri, Edisi Pertama. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Soekartawi. 2002. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian, Teori Dan Aplikasinya. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2010. Analisis Usaha Tani. UI Press, Jakarta.
- Sudarman, A. 2004. Teori Ekonomi Mikro, Edisi 4. BPFE UGM, Yogyakarta.
- Suhendar, A. 2002 Visual Modeling Menggunakan UMI dan Rational Rose Informatika Bandung, Bandung.
- Sugiri, S. 1999. Akuntansi Manajemen, UPP AMP YKPN, Yogyakarta.
- Suratiyah, K. 2002. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suryana. 1990. Diversifikasi Pertanian Dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Suryana, A. 2005. Arah, Strategi dan Program Pembangunan Pertanian 2005-2009. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian, Jakarta
- Udayana, I. G. B. 2011. Peran agroindustri dalam pengembangan pertanian. Edisi 44. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Usdyana, N. F., I. Ahmad, dan M. Yusuf. 2018. Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Pangan Lokal Pada Kelompok Wanita Tani di Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dedikasi Masyarakat* 1 (2): 59-68.

Warisno dan Dahana, K. 2010. *Tiram Menabur Jamur Menuai Rupiah*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wijoyo, P. 2011. *Cara Budidaya Jamur Tiram Yang Menguntungkan*. Pustaka Agro Indonesia, Jakarta.

Wirandi, Isnaeni. 2010. *Teori Ekonomi Produksi*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Yasin. A. Z. F dan M. Ahmad, 1996. *Usaha Kecil Kelembagaan Dan Agribisnis*, UNRI Press, Pekanbaru.

