

**ANALISA NILAI TAMBAH PENJUALAN JAMUR TIRAM SEGAR DAN KRIPIK JAMUR TIRAM
DI DESA BUMIRAHAYU KECAMATAN BUAY MADANG TIMUR
KABUPATEN OKU TIMUR**

Ary Eko Prastya Putra

Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Belitang
Jln.Kampus Pertanian No.3 Belitang Kabupaten OKU Timur Provinsi Sumatera Selatan
e-mail: ary.speed88@gmail.com

ABSTRACT

The objectives of this study were to: 1) determine the business income of selling fresh oyster mushrooms and making oyster mushroom chips in Bumirahayu Village, Buay Madang Timur District, East OKU Regency, 2) to determine the added value of selling fresh oyster mushrooms into oyster mushroom chips in Bumirahayu Village District Buay Madang Timur, East OKU Regency. The results showed that the income earned by the oyster mushroom cultivation business actors was Rp. 10,953,697, - / PP (Rp. 2,738,424, - / month). Meanwhile, the business of making oyster mushroom chips is Rp. 988. 437, - / PP (Rp. 3,953,748, - / month). The difference in income that is quite large makes the business of making oyster mushroom chips feasible to be developed, while the added value in the business of making oyster mushroom chips is Rp. 12,437, - / Kg or in the amount of Rp. 1,305,937, - / PP (Rp. 5,223,748, - / month) obtained from the difference between the final value and the cost of raw materials.

Key Word : Value-added, mushrooms, home industry

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Agribisnis merupakan salah satu kegiatan yang bergerak di bidang pertanian mulai dari perusahaan sarana produksi (input) pertanian maupun perusahaan produksi pertanian serta perusahaan pengelolaan hasil (output) pertanian. Oleh sebab itu, agribisnis mencakup keseluruhan kegiatan produktif mulai dari perangkat keuangan, kepegawaian dan pemasaran meskipun yang melakukan usaha atau kegiatan adalah petani kecil yang bersifat komersil (Sjarkowi, 2010).

Kabupaten OKU Timur merupakan salah satu kabupaten baru yang sedang berkembang, sehingga diperlukan adanya intensifikasi dan ekstensifikasi di bidang pertanian dalam meningkatkan hasil produksi pertanian untuk membantu pertumbuhan pembangunan pertanian menuju ketersediaan dan ketahanan pangan yang selalu berkesinambungan. Peningkatan hasil produksi pertanian yang bersifat konsumtif tidak cukup dengan membudidayakan tanaman padi dan palawija saja akan tetapi sayuran juga sangat penting untuk dikonsumsi oleh masyarakat sebagai bahan pelengkap kebutuhan sumber vitamin (Sunarjono, 2010).

Jamur tiram merupakan salah satu dari jenis jamur kayu yang bisa dikonsumsi, dengan bentuk tudung jamur yang menyerupai cangkang tiram. Jamur tiram sudah dikenal masyarakat luas baik di Indonesia maupun di negara lain. Pembudidayaan jamur tiram di Indonesia dimulai sejak tahun 1980 di Wonosobo, dan permintaan jamur tiram mengalami peningkatan pada setiap tahunnya. Peningkatan tersebut berkaitan dengan pengetahuan masyarakat akan khasiat dan kandungan gizi pada jamur tiram. Menurut catatan Tabloid Peluang Usaha yang terbit pada tahun 2009, kebutuhan

jamur tiram untuk wilayah Jakarta mencapai 15 ton per hari dan Bandung mencapai 7-19 ton per hari (Cahyana, 2008).

Tingginya jumlah permintaan jamur tiram dapat memotivasi masyarakat untuk lebih banyak membudidayakan jamur tiram. Budidaya jamur tiram dapat berhasil dengan baik apabila ditunjang dengan ilmu pengetahuan yang luas mengenai semua aspek mulai dari manfaat dan kegunaan, varietas, mutu benih, teknik budidaya, kondisi lingkungan bertanam, penanganan panen sampai pasca panen, dan analisis usaha (Redaksi Trubus, 2010). Keberhasilan usaha budidaya jamur tiram dipengaruhi oleh beberapa faktor yang perlu mendapat perhatian khusus. Hal tersebut dilakukan untuk menjaga agar produksi jamur tiram sesuai dengan yang diharapkan. Faktor-faktor tersebut antara lain penggunaan bibit unggul, pengolahan media, perawatan dan pemeliharaan (Djarajah dan Abbas, 2010).

Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur, merupakan salah satu desa yang salah satu warganya membudidayakan jamur tiram putih secara komersil sebagai tanaman sayur. Produksi jamur tiram putih di Desa Bumirahayu masih rendah apabila dibandingkan dengan produksi jamur tiram putih secara nasional, meskipun Desa Bumirahayu sebenarnya memiliki potensi untuk usaha budidaya jamur tiram putih. Menurut Redaksi Majalah Trubus (2004), faktor lain yang mendukung adalah banyaknya manfaat jamur tiram yang terkandung di dalamnya antara lain sebagai antikolesterol, mencegah penyakit kanker dan anemia, mengurangi risiko cacat kelahiran dan cacat otak pada anak.

Tabel 1. Kandungan Gizi Jamur Tiram per 100 Gram.

No.	Jenis Kandungan Gizi	Jumlah (%)
1.	Lemak	0,17
2.	Protein	5,94
3.	Karbohidrat	50,59
4.	Abu	1,14
5.	Serat	1,56

Sumber : Daftar Analisis Bahan Makanan, Fak. Kedokteran UI, Jakarta, 2000.

Berdasarkan tabel di atas maka kandungan gizi pada jamur tiram adalah karbohidrat sebesar 50,59 %, sedangkan kandungan gizi yang terendah adalah lemak sebanyak 0,17 %. Banyaknya manfaat yang terkandung pada jamur tiram dan peluang pasar yang masih terbuka luas menyebabkan Kelompok Wanita Tani "Melati" (Ibu-ibu PKK) di Desa Bumirahayu mengolah hasil produksi jamur tiram menjadi berbagai macam makanan olahan salah satunya adalah kripik jamur tiram. Pembuatan kripik jamur tiram selain tidak membutuhkan modal yang terlalu besar, proses pembuatannya juga tidak terlalu sulit. Proses pembuatan kripik jamur tiram putih membutuhkan keuletan dan ketrampilan untuk menghasilkan produk makanan yang sehat dan bergizi yang pada akhirnya usaha pembuatan kripik jamur tiram putih dapat mendatangkan keuntungan yang maksimal.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan uraian di atas, adapun permasalahan yang menarik untuk diteliti adalah sebagai berikut :

1. Berapa besar pendapatan usaha penjualan jamur tiram segar dan pembuatan kripik jamur tiram di Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur ?
2. Berapa besar nilai tambah penjualan jamur tiram segar menjadi kripik jamur tiram di Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur ?

C. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan, maka secara umum penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui pendapatan usaha penjualan jamur tiram segar dan pembuatan kripik jamur tiram di Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.
2. Untuk mengetahui besar nilai tambah penjualan jamur tiram segar menjadi kripik jamur tiram di Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan informasi dan manfaat bagi pihak-pihak berkepentingan dalam bidang pengolahan ikan belida

menjadi kerupuk ikan belida. Selain itu, hasil ini juga diharapkan dapat menjadi bahan referensi untuk penelitian selanjutnya dan sebagai pustaka ilmiah

II. KERANGKA PEMIKIRAN

A. Model Pendekatan

Berdasarkan kajian kepustakaan menurut Sudiyono (2004), komoditas pertanian pada umumnya mempunyai sifat mudah rusak sehingga perlu langsung dikonsumsi atau diolah terlebih dahulu. Proses pengolahan tersebut adalah yang disebut dengan agroindustri, sehingga dapat meningkatkan guna bentuk komoditas pertanian. Konsumen yang bersedia membayar output agroindustri dengan harga yang relatif tinggi merupakan insentif bagi perusahaan pengolah. Kegiatan agroindustri yang dapat meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian dalam operasionalnya membutuhkan biaya pengolahan. Salah satu konsep yang sering digunakan untuk membahas biaya pengolahan hasil pertanian adalah nilai tambah. Ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran.

Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis dipengaruhi oleh kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan Faktor pasar yang dipengaruhi oleh harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja. Besarnya nilai tambah dipengaruhi oleh proses pengolahan yang didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lain terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Nilai tambah dengan kata lain menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen (Tarigan, 2005).

Distribusi nilai tambah sangat berhubungan dengan teknologi yang diterapkan dalam proses pengolahan, kualitas tenaga kerja berupa keahlian dan ketrampilan serta kualitas bahan baku yang digunakan. Penerapan teknologi yang cenderung padat karya akan memberikan proporsi bagian terhadap tenaga kerja yang lebih besar daripada proporsi bagian keuntungan bagi perusahaan, sedangkan apabila yang diterapkan teknologi padat modal, maka besarnya proporsi bagian pengusaha lebih besar daripada proporsi bagian tenaga kerja. Besar kecilnya proporsi tersebut tidak berkaitan dengan imbalan yang diterima tenaga kerja (dalam rupiah). Besar kecilnya imbalan tenaga kerja tergantung pada kualitas tenaga kerja itu sendiri seperti keahlian dan ketrampilan. Kualitas bahan baku juga berpengaruh terhadap distribusi nilai tambah apabila dilihat dari produk akhir. Jika faktor konversi bahan baku terhadap produk akhir semakin lama semakin kecil, artinya pengaruh kualitas bahan baku semakin lama akan semakin besar (Sudiyono, 2004).

Menurut Faizul (2009), nilai tambah merupakan nilai suatu produk setelah dilakukan proses produksi yang sebelumnya sudah dilakukan proses produksi. Secara umum konsep nilai tambah yang digunakan adalah nilai bruto, yang diperoleh dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara (*intermediate cost*), yang terdiri dari biaya bahan baku, bahan penolong dan transportasi ketika proses produksi dilakukan. Nilai tambah dapat dihitung dengan menggunakan rumus: $NT = TR - IC$

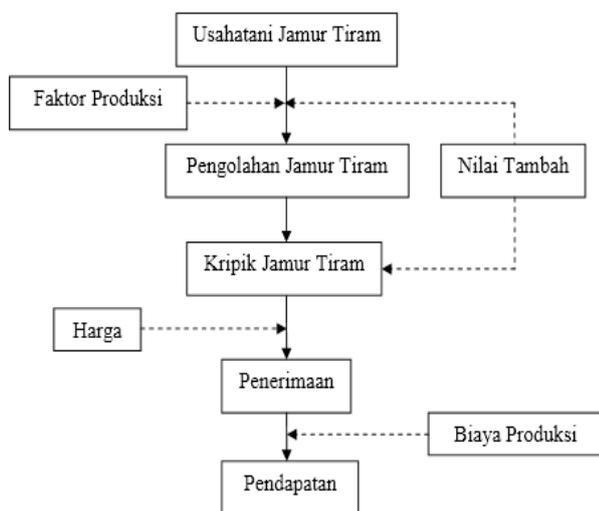
Keterangan:

NT : Nilai Tambah (Rp)

TR : *Total Revenue*/Total Penerimaan (Rp)

IC : *Intermediate Cost*/Biaya Antara (Rp)

Arahan konseptual dan asumsi-asumsi yang terkandung dalam uraian di atas memungkinkan tersusunnya suatu kerangka berfikir model pendekatan diagramatis.



Keterangan:

-----> : Mempengaruhi
 -----> : Proses

Gambar 1. Model Pendekatan Diagramatis Analisa Nilai Tambah Penjualan Jamur Tiram dan Pembuatan Kripik Jamur Tiram

B. Hipotesis

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka dapat ditarik suatu hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penerimaan lebih besar dari pada biaya produksi yang dikeluarkan oleh pelaku usaha budidaya jamur tiram dan pelaku usaha pembuatan kripik jamur tiram di Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur dalam satu kali proses produksi sehingga diperoleh pendapatan.
2. Nilai tambah diperoleh dari usaha pembuatan kripik jamur tiram di Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.

C. Batasan-Batasan

1. Responden adalah pelaku usahatani budidaya jamur tiram sekaligus pelaku usaha pembuatan

kripik jamur tiram di Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur

2. Biaya variabel adalah biaya yang habis dalam satu kali masa proses produksi jamur tiram segar dan kripik jamur tiram yang nilainya akan mempengaruhi produksi (Rp/Produksi).
3. Biaya tetap adalah biaya yang tidak habis dalam satu kali masa proses produksi jamur tiram segar dan kripik jamur tiram yang nilainya akan mempengaruhi produksi (Rp/Produksi)
4. Biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam satu kali masa proses produksi jamur tiram segar dan kripik jamur tiram (Rp/Produksi).
5. Produksi adalah jamur tiram dalam bentuk segar yang siap untuk dipasarkan dan olahan dari jamur tiram berupa makanan ringan yaitu kripik jamur tiram.
6. Harga adalah harga yang berlaku pada saat penelitian dengan satuan rupiah setiap 1 Kilogram jamur tiram segar (Rp/Kg) serta 1 Kilogram dan ½ Kilogram kripik jamur tiram (Rp/Kg).
7. Penerimaan adalah total hasil yang diperoleh dari produksi (Kg) yang dikalikan dengan harga (Rp/Kg) yang berlaku pada saat penelitian (Rp/Produksi).
8. Pendapatan adalah jumlah penerimaan (Rp/Produksi) yang dikurangi dengan total biaya produksi (Rp/Produksi).
9. Nilai tambah adalah perbedaan nilai suatu produk setelah dilakukan proses produksi dengan sebelum dilakukan proses produksi (Rp/Kg).
10. Biaya antara adalah biaya yang dikeluarkan untuk pembelian selain bahan baku pokok (jamur tiram), atau dengan kata lain selisih dari nilai bahan baku yang sudah jadi dengan bahan baku yang masih mentah.
11. Data akan diambil pada proses produksi Bulan Februari 2018.

III. PELAKSANAAN PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan pada Bulan Januari sampai dengan Bulan Februari 2018 pada usaha budidaya jamur tiram dan usaha pembuatan kripik jamur tiram di Kelompok Wanita Tani (KWT) "Melati" Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.

B. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode *case study*, metode ini dapat digunakan untuk mengamati data dan masalah yang dapat dijadikan objek penelitian. Menurut Sopiah (2010), metode studi kasus adalah sebuah metode penelitian yang secara khusus menyelidiki fenomena kontemporer yang

terdapat dalam konteks kehidupan yang nyata, dan dilaksanakan ketika batasan-batasan menggunakan berbagai sumber data dalam kaitannya dengan waktu dan tempat usaha budidaya jamur tiram dan usaha pembuatan kripik jamur tiram di Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.

Sedangkan metode penarikan contoh yang digunakan adalah metode sensus. Menurut Etta dan Sopiah (2010), metode sensus adalah metode dimana pengambilan sampel dilakukan secara sengaja terhadap 1 populasi dan sekaligus menjadi responden yaitu pelaku usaha budidaya jamur tiram dan usaha pembuatan kripik jamur tiram di Kelompok Wanita Tani (KWT) "Melati" Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur.

C. Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan pelaku usaha budidaya jamur tiram sekaligus pelaku usaha pembuatan kripik jamur tiram yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT) "Melati" yang ada di Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten OKU Timur, mengenai identitas, tingkat pendidikan, jumlah usaha, jumlah produksi jamur tiram dan kripik jamur tiram, biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, dan pihak-pihak yang terlibat maupun tidak terlibat dalam usaha tersebut.

Sedangkan data sekunder diperoleh dari perpustakaan/instansi/lembaga-lembaga terkait yang berhubungan dengan penelitian ini, yang meliputi keadaan umum daerah, keadaan umum pelaku usaha, serta data lain yang dianggap perlu untuk menunjang penelitian yang telah dilaksanakan.

D. Metode Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari penelitian selanjutnya diolah secara tabulasi dan dianalisis secara matematik dan dideskripsikan.

1. Untuk mengetahui besarnya pendapatan:
 - a. Menurut Kuswadi (2007), untuk mengetahui biaya produksi maka digunakan rumus:

$$TC = FC + VC \dots\dots\dots(1)$$
 Dimana:
 - TC : *Total Cost* (Total Biaya)
 - FC : *Fixed Cost* (Biaya Tetap)
 - VC : *Variable Cost* (Biaya Tidak Tetap)
 - b. Menurut Mulyadi (2007), untuk mengetahui besarnya penerimaan maka digunakan rumus:

$$R = Y \times P \dots\dots\dots(2)$$
 Dimana:
 - R : *Revenue* (Penerimaan)
 - Y : *Yield* (Hasil Produksi)
 - P : *Price* (Harga)

- c. Menurut Samoelson dan Naredhous (2000), untuk mengetahui besarnya pendapatan maka digunakan rumus:

$$I = R - TC \dots\dots\dots(3)$$

Dimana:

I : *Income* (Pendapatan)

R : *Revenue* (Penerimaan)

TC : *Total Cost* (Total Biaya)

2. Untuk Mengetahui Nilai Tambah:

Menurut Ibrahim (2009), untuk mengetahui nilai tambah maka digunakan rumus:

$$NT = TR - IC \dots\dots\dots(4)$$

Dimana:

NT : Nilai Tambah

TR : *Total Revenue*/Total Penerimaan

IC : *Intermediate Cost*/Biaya Antara

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Nilai Tambah Pembuatan Kripik Jamur Tiram

1. Total Biaya Produksi (Total Cost)

Menurut Assauri (2006), biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk faktor-faktor produksi, sehingga memperoleh output. Sedangkan, menurut Mulyadi (2009), biaya produksi adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan oleh produsen/perusahaan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi. Korban atau biaya ini berada posisi yang harus seefisien mungkin agar mempunyai keuntungan yang optimal.

Biaya tetap adalah biaya yang tidak habis dalam satu kali proses produksi, yaitu biaya sewa tempat usaha baik untuk budidaya jamur tiram maupun untuk usaha pembuatan kripik jamur tiram serta total biaya penyusutan alat pada masing-masing usaha yang besaran nominalnya berbeda karena alat yang digunakan juga berbeda. Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang habis dalam satu kali proses produksi, diantaranya biaya sarana produksi dan tenaga kerja.

Biaya sarana produksi untuk usaha budidaya jamur tiram antara lain bibit jamur, serbuk gergaji kayu, dedak, kapur dolomit, plastik ukuran 17 cm x 30 cm, kayu bakar, cincin bambu, karet gelang, tepung jagung, kapas, koran, alkohol, dan pupuk diegro. Sedangkan sarana produksi untuk usaha kripik jamur tiram antara lain bahan baku/jamur tiram putih, minyak sayur, kayu bakar, tepung rose brand, tepung bumbu, tepung sagu, plastik ukuran 1 kg dan ukuran ½ kg, bumbu dan biaya listrik sebagai bahan bakar untuk menyalakan mesin pengepres. Rincian rata-rata biaya produksi untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Rincian Rata-rata Biaya Produksi Perproses Produksi.

No.	Uraian	Usaha Budidaya	Usaha Kripik
		Jamur Tiram (\pm 4 Bln)	Jamur Tiram (\pm 7 Hari)
1.	Biaya Tetap	Rp. 1.789.803,-	Rp. 107.063,-
	- Sewa Tempat Usaha	Rp. 1.666.667,-	Rp. 104.167,-
	- Biaya Penyusutan Alat (BPA)	Rp. 123.136,-	Rp. 2.896,-
2.	Biaya Variabel	Rp. 3.294.500,-	Rp. 3.314.500,-
	- Biaya Sarana Produksi	Rp. 1.098.500,-	Rp. 3.139.500,-
	- Biaya Tenaga Kerja	Rp. 2.196.000,-	Rp. 175.000,-
3.	Total Biaya	Rp. 5.084.303,-	Rp. 3.421.563,-

Sumber: Olahan Data Primer 2018.

Berdasarkan tabel di atas diketahui rata-rata besarnya biaya tetap yang dikeluarkan oleh pelaku usaha budidaya jamur tiram adalah Rp. 1.789.803,-/PP yang digunakan untuk sewa tempat usaha Rp. 1.666.667,-/PP dan biaya penyusutan alat Rp. 123.136,-/PP. Selain biaya tetap pelaku usaha juga mengeluarkan biaya variabel sebesar Rp. 3.294.500,-/PP diantaranya untuk biaya sarana produksi sebesar Rp. 1.098.500,-/PP serta untuk biaya tenaga kerja mulai dari pembuatan kumbung, pembibitan, pembungkusan, sterilisasi, dan perawatan Rp. 2.196.000,-/PP. Sehingga total dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh pelaku usaha selama satu kali poses produksi (\pm 4 bulan) adalah jumlah dari biaya tetap ditambah dengan jumlah biaya variabel maka total biaya produksi adalah Rp. 5.084.303,-/PP.

Sedangkan untuk usaha pembuatan kripik jamur tiram rata-rata besarnya biaya tetap yang dikeluarkan oleh pelaku adalah Rp. 107.063,-/PP yang digunakan untuk sewa tempat usaha Rp. 104.167,-/PP dan biaya penyusutan alat Rp. 2.896,-/PP. Selain biaya tetap pelaku usaha juga mengeluarkan biaya variabel sebesar Rp. 3.314.500,-/PP diantaranya untuk biaya sarana produksi sebesar Rp. 3.139.500,-/PP serta untuk biaya tenaga kerja mulai dari pemilihan bahan baku, perendaman, pencucian, pengadonan, penggorengan, pengeringan dan pengemasan/pembungkusan sebesar Rp. 175.000,-/PP. Sehingga total dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh pelaku usaha selama satu kali poses produksi (\pm 7 hari) adalah jumlah dari biaya tetap ditambah dengan jumlah biaya variabel maka total biaya produksi adalah Rp. 3.421.563,-/PP.

2. Produksi, Penerimaan, Pendapatan Perproses Produksi dan Nilai Tambah

Hasil penelitian di lapangan menunjukkan bahwa untuk usaha budidaya jamur tiram putih menghasilkan 891 kg/PP. Sedangkan untuk usaha pembuatan kripik jamur tiram penyusutan produksi dari jamur tiram segar menjadi kripik jamur tiram tidak terlalu banyak, yaitu setiap 105 kg jamur tiram segar menjadi kripik jamur tiram 73,5 kg atau setiap 1 kg susut 0,7.

Tabel 3. Rincian Rata-rata Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan/PP

No.	Uraian	Usaha Budidaya	Usaha Kripik
		Jamur Tiram (\pm 4 Bln)	Jamur Tiram (\pm 7 Ha)
1.	Produksi		
	- Jamur Tiram Putih Segar	891 Kg	105 Kg
	- Kripik Jamur Tiram	-	73,5 Kg
	- Kripik Jamur Tiram/1 Kg	-	40 Bungkus
	- Kripik Jamur Tiram $\frac{1}{2}$ Kg	-	67 Bungkus
2.	Harga		
	- Harga Jamur Tiram Segar	Rp. 18.000,-/Kg	Rp. 60.000,-/Kg
	- Harga 1 Kg (Rp/Kg)	-	Rp. 60.000,-/1 Kg
	- Harga $\frac{1}{2}$ Kg (Rp $\frac{1}{2}$ Kg)	-	Rp. 30.000,-/ $\frac{1}{2}$ Kg
3.	Total Biaya Produksi (Rp/PP)	Rp. 5.084.303,-/PP	Rp. 3.421.563,-/PP
4.	Penerimaan (Rp/PP)	Rp. 16.038.000,-/PP	Rp. 4.410.000,-/PP
5.	Pendapatan (Rp/PP)	Rp. 10.953.697,-/PP	Rp. 988.437,-/PP
6.	Pendapatan (Rp/Bulan)	Rp. 2.738.424,-/Bln	Rp. 3.953.748,-/Bln
7.	Nilai Tambah (Rp/PP)	-	Rp. 1.303.937,-/PP
8.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	-	Rp. 12.437,-/Kg

Sumber: Olahan Data Primer 2018.

Pelaku usaha budidaya jamur tiram mampu menghasilkan jamur tiram putih segar sebanyak 891 kg/PP dengan harga Rp. 18.000,-/kg. Sedangkan untuk usaha pembuatan kripik jamur tiram pelaku usaha menggunakan bahan baku berupa jamur tiram segar sebanyak 105 kg/PP menjadi 73,5 kg/PP kripik jamur tiram dengan harga setiap 1 kg Rp. 60.000,-/1 kg dan harga untuk $\frac{1}{2}$ kg adalah Rp. 30.000,-/ $\frac{1}{2}$ kg. Jumlah produksi kripik jamur tiram 1 kg adalah 40 bungkus/PP dan $\frac{1}{2}$ kg sebanyak 67 bungkus/PP sehingga total ada 107 bungkus/PP.

Harga akan mempengaruhi besarnya penerimaan pelaku usaha baik untuk usaha budidaya jamur tiram segar maupun untuk usaha pembuatan kripik jamur tiram, oleh sebab itu pelaku memilih menjual jamur tiram dalam bentuk makanan olahan yaitu kripik jamur tiram yang dijual di rumah, kecuali jika tidak habis maka kripik jamur tiram dijual di pasar, akan tetapi selama \pm 1 tahun terakhir bahkan sampai penelitian ini dilakukan kripik jamur tiram selalu habis terjual di rumah.

Penerimaan adalah jumlah penghasilan produksi dalam satuan fisik dikalikan dengan harga jual, yang didefinisikan sebagai nilai uang yang diterima. Tujuan akhir dari pengelolaan usahatani adalah perolehan besarnya pendapatan tunai atau proporsi penerimaan yang dapat digunakan sebagai perbandingan keberhasilan antar pelaku usaha (Saragih, 2001).

Penerimaan yang diterima oleh pelaku usaha budidaya jamur tiram adalah sebesar Rp. 16.038.000,-/PP, dan biaya produksi yang dikeluarkan adalah Rp. 5.084.303,-/PP. Besarnya biaya produksi yang dikeluarkan akan mempengaruhi pendapatan yang diterima oleh pelaku usaha. Besarnya pendapatan yang diperoleh adalah Rp. 10.953.697,-/PP (Rp. 2.738.424,-/Bulan).

Sedangkan penerimaan yang diterima oleh pelaku usaha pembuatan kripik jamur tiram adalah sebesar Rp. 4.410.000,-/PP, dan biaya produksi yang dikeluarkan adalah Rp. 3.421.563,-/PP. Pendapatan yang diperoleh adalah Rp. 988.437,-/PP (Rp. 3.953.748,-/Bulan). Pendapatan yang lebih besar merupakan

alasan bagi pelaku usaha untuk menambah cadangan sebuah usaha baru. Oleh karena itu, pelaku usaha perlu membuat perbandingan apakah perlu mengganti usaha yang kurang menguntungkan atau menambah usaha yang lain.

Analisis nilai tambah usaha pengolahan jamur tiram segar menjadi kripik jamur tiram dilakukan untuk mengetahui besarnya nilai yang ditambahkan pada bahan baku yang digunakan dalam memproduksi kripik jamur tiram. Analisis nilai tambah kripik jamur tiram dengan produk akhir yang diterima adalah nilai yang diberikan atau dijual dari pelaku usaha kepada konsumen. Biaya antara yang dikeluarkan pelaku usaha tidak ada, karena tidak ada bahan lain yang digunakan selain bahan baku (jamur tiram segar). Semakin besar nilai tambah maka akan semakin besar keuntungan yang diperoleh dan juga sebaliknya. Nilai tambah pada pengolahan jamur tiram segar rata-rata adalah Rp. 1.305.937,-/PP diperoleh dari selisih nilai akhir dengan biaya bahan baku, dan untuk nilai tambah per kg diperoleh sebesar Rp. 12.437,-/Kg.

V.KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Pendapatan yang diperoleh pelaku usaha budidaya jamur tiram adalah sebesar Rp. 10.953.697,-/PP (Rp. 2.738.424,-/Bulan). Sedangkan untuk usaha pembuatan kripik jamur tiram adalah sebesar Rp. 988.437,-/PP (Rp. 3.953.748,-/Bulan). Adanya perbedaan pendapatan yang cukup besar menyebabkan usaha pembuatan kripik jamur tiram layak untuk dikembangkan.
2. Nilai tambah pada usaha pembuatan kripik jamur tiram adalah Rp. 12.437,-/Kg atau sebesar Rp. 1.305.937,-/PP (Rp. 5.223.748,-/Bulan) yang diperoleh dari selisih nilai akhir dengan biaya bahan baku.

B. Saran

Adapun saran yang dapat direkomendasikan berdasarkan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pelaku usaha budidaya jamur tiram sebaiknya menjaga kualitas kesegaran produk dengan menggunakan alat pendingin (kulkas), serta menggunakan media tanam yang permanen.
2. Pelaku usaha pembuatan kripik jamur tiram sebaiknya memberikan label/merk pada setiap kemasan produknya serta menganekaragamkan rasa sehingga konsumen tidak bosan.

DAFTAR PUSTAKA

Arsyad, L. 2003. *Ekonomi Manajerial*. Edisi Kelima. Balai Pustaka. Yogyakarta.

- Assauri. 2006. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Fakultas Ekonomi UI. Jakarta.
- Cahyana, YA. 2008. *Jamur Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Departemen Pertanian. 2007. *Modul Pelatihan Kebijakan Pembangunan Pertanian*. Jakarta.
- Djarajah, Nanang Marlina dan Abbas Siregar Djarajah. 2010. *Budidaya Jamur Tiram Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama Penyakit*. Kanisius. Yogyakarta.
- Etta, M. S. dan Sopiah. 2010. *Metodelogi Penelitian*. ANDI. Yogyakarta.
- Faizul. 2009. *Ekonomi Makro*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Hernanto, F. 2010. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ibrahim. 2009. *Study Kelayakan Bisnis*. Rineka. Jakarta.
- Joersan. 2003. *Teori Ekonomi Mikro*. Salemba Empat. Jakarta.
- Kam, O. N. 2000. *Daftar Analisis Bahan Makanan*. Fak. Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Krisnamurthi, B. 2004. *Analisis Grand Strategi Pembangunan Pertanian: Pembangunan Sistem dan Usaha Agribisnis dan Implementasi Pembangunan Pertanian*. Jakarta.
- Kuswadi. 2007. *Analisis Keekonomian Proyek*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Manullang. 2003. *Analisis Harga*. LP3ES. Jakarta.
- Mulyadi. 2007. *Akuntansi Biaya*, Edisi Kelima. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Redaksi Trubus. 2004. *Pengalaman Pakar dan Praktisi Budidaya Jamur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saragih, B. 2001. *Suara dari Bogor Membangun Sistem Agribisnis*. Yayasan USESE bekerjasama dengan SUCOFINDO. Bogor.
- Samoelson dan Naredhous. 2000. *Pemasaran Produksi Pertanian dan Pengkajian Pemasaran Komoditas*. IPB. Bogor.
- Sjarkowi, F dan Marwan, S. 2004. *Manajemen Agribisnis*. Baldad Grafika Press. Palembang.
- Sjarkowi, F. 2010. *Manajemen Pembangunan Agribisnis*. Baldad Grafika Press. Palembang.
- Sinaga, MS. 2007. *Jamur Tiram dan Budidayeranya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sopiah. 2010. *Metodelogi Penelitian Pendekatan Praktis dalam Penelitian*. C.V. ANDI Offset. Yogyakarta.
- Soekartawi. 2001. *Prinsip Dasar Komunikasi Pertanian*. UI Press. Jakarta.
- Sunarjono. 2005. *Bertanam 30 Jenis Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudiyono. 2004. *Kelayakan Usaha*. Balai Pustaka. Yogyakarta.
- Sriawiria, U. 2010. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius. Yogyakarta.
- Tarigan, R. 2005. *Ekonomi Regional Teori dan Aplikasinya*. Bumi Aksara. Medan.