

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN
JAMUR TIRAM SEGAR MENJADI JAMUR TIRAM
CRISPY DI KOTA PALEMBANG**

***ADDED VALUE ANALYSIS OF PROCESSING FRESH
OYSTER MUSHROOM BE CRISPY OYSTER
MUSHROOM IN PALEMBANG CITY***



**Dessy Novita Sary
05121001011**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
INDRALAYA
2016**

5
664. 807
Des
9
2016

9994

u/r

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN
JAMUR TIRAM SEGAR MENJADI JAMUR TIRAM
CRISPY DI KOTA PALEMBANG**

***ADDED VALUE ANALYSIS OF PROCESSING FRESH
OYSTER MUSHROOM BE CRISPY OYSTER
MUSHROOM IN PALEMBANG CITY***



**Dessy Novita Sary
05121001011**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
INDRALAYA
2016**

SUMMARY

DESSY NOVITA SARY, Added Value Analysis of Processing Fresh Oyster Mushroom be Crispy Oyster Mushroom In Palembang City (Supervised by **MARYANAH HAMZAH** and **EKA MULYANA**).

The purpose of this research were to : 1) Counted income of fresh oyster mushroom and crispy oyster mushroom, 2) Counted the magnitude of added value from processing fresh oyster mushroom be crispy oyster mushroom, 3) Formulated the strategy to develop and keep crispy oyster mushroom business.

This research carried out ini Palembang city. The data has been collecting on March until April 2016. The method that used in this research was survey method and the sampling method that used was snowball sampling. Based on the snowball sampling there are 19 oyster mushroom's farmers in Palembang city and 3 of them also processed fresh oyster mushroom be crispy oyster mushroom. The data collected in this reseach were primary data and secondary data.

The research results showed that the income from fresh oyster mushrooms and crispy oyster mushrooms in a period 2015 was Rp 35.242.578,95 and 22.989.300,00. Processing fresh oyster mushrooms be crispy oyster mushrooms gave the value added Rp 11.540,95 with value added ratio 15,45% and including in medium category.

Based on the SWOT analysis with SWOT matric there are the alternative strategy that can be used to develop and keep the crispy oyster mushrooms business as follows :

- (1) SO strategy, maintain and improve the quality of materials that use to make crispy oyster mushroom so it can match with healthy lifestyle trend and use the availability of fresh oyster mushroom to fill a customer's demand.
- (2) ST strategy, increase the quality of products and the price is cheap so it can beat the new competitors and denied the dangerous of addictive substances issue, and improve the fresh oyster that always available to cover the production costs.
- (3) WO strategy, Use the technology development for manufacturing the trademarks and good packaging, and increasing the promotion in order to make it match with the trend of a healthy lifestyle .
- (4) WT strategy , increasing the promotion , making the trademarks and the manufacturing the good packaging to defeat new competitors and parried the issue of using the addictive substances.

RINGKASAN

DESSY NOVITA SARY, Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Segar Menjadi Jamur Tiram *Crispy* di Kota Palembang (dibimbing oleh **MARYANAH HAMZAH** dan **EKA MULYANA**).

Tujuan dari penelitian adalah : 1) Menghitung pendapatan jamur tiram segar dan jamur tiram *crispy*, 2) Menghitung besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram segar menjadi jamur tiram *crispy*, 3) Merumuskan strategi apa yang dapat dilakukan guna mengembangkan dan menjaga kelanjutan usaha jamur tiram *crispy*.

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Palembang. Pengumpulan data telah dilakukan pada bulan Maret sampai dengan bulan April 2016. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode survei sedangkan metode penarikan contoh yaitu metode *snowball*. Berdasarkan metode *snowball* didapat 19 orang petni jamur tiram di Kota Palembang dan 3 diantaranya juga melakukan olahan berbahan baku jamur tiram yaitu jamur tiram *crispy*. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan diperoleh dari jamur tiram segar dan jamur tiram *crispy* dalam satu periode tahun 2015 yaitu Rp 35.242.578,95 dan Rp 22.989.300,00. Pengolahan jamur tiram segar menjadi jamur tiram *crispy* memberikan nilai tambah sebesar Rp 11.540,95 dengan rasio nilai tambah 15,45% dan termasuk kategori sedang.

Berdasarkan analisis SWOT yang dilakukan dengan menggunakan matrik SWOT diperoleh strategi alternatif yang dapat digunakan untuk mengembang dan menjaga kelanjutan usaha jamur tiram *crispy* sebagai berikut:

- (1) Strategi SO, yaitu mempertahankan dan meningkatkan kualitas bahan-bahan yang digunakan untuk membuat jamur tiram *crispy* sehingga dapat memenuhi trend gaya hidup sehat dan memanfaatkan ketersediaan jamur tiram segar yang tidak terbatas untuk memenuhi permintaan pelanggan.
- (2) Strategi ST, yaitu peningkatan kualitas produk dan harga yang ekonomis dapat mengalahkan pesaing baru dan membantah isu zat adiktif berbahaya, dan optimalisasi bahan baku yang tidak terbatas untuk menutupi kenaikan biaya produksi.
- (3) Strategi WO, yaitu pemanfaatan perkembangan teknologi untuk pembuatan merek dagang dan kemasan yang menarik, dan peningkatan promosi sehingga produk dapat dijadikan sebagai pemenuhan trend gaya hidup sehat.
- (4) Strategi WT, yaitu peningkatan promosi, pemberian merek dagang dan pembuatan kemasan yang menarik untuk mengalahkan pesaing baru dan menepis isu penggunaan zat adiktif.

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN
JAMUR TIRAM SEGAR MENJADI JAMUR TIRAM
CRISPY DI KOTA PALEMBANG**

***ADDED VALUE ANALYSIS OF PROCESSING FRESH
OYSTER MUSHROOM BE CRISPY OYSTER
MUSHROOM IN PALEMBANG CITY***

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



**Dessy Novita Sary
05121001011**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
INDRALAYA
2016**

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN JAMUR TIRAM SEGAR MENJADI JAMUR TIRAM *CRISPY* DI KOTA PALEMBANG

SKRIPSI

Telah Diterima Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian

Oleh

Dessy Novita Sary
05121001011

Indralaya, Juni 2016

Pembimbing I,



Ir. Hi. Maryanah Hamzah, M.S.
NIP. 195402041980102001

Pembimbing II,



Eka Mulyana, S.P., M.Si.
NIP. 197710142008122002

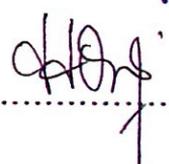
Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Erizal Sodikin
NIP. 196002111985031002

Skripsi dengan judul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan jamur Tiram Segar Menjadi Jamur Tiram *Crispy* di Kota Palembang” oleh Dessy Novita Sary telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 21 Mei 2016 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan dari tim penguji.

Komisi Penguji

- | | | |
|---|------------|--|
| 1. Ir. Hj. Maryanah Hamzah, M.S.
NIP 195402041980102001 | Ketua | 
(.....) |
| 2. Eka Mulyana, S.P., M.Si.
NIP 197710142008122002 | Sekretaris | 
(.....) |
| 3. Dr. Ir. Maryadi, M.Si.
NIP 196501021992031001 | Anggota | 
(.....) |
| 4. Dr. Elisa Wildayana, M.Si.
NIP 196104261987032007 | Anggota | 
(.....) |
| 5. Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP 197412262001122001 | Anggota | 
(.....) |

Indralaya, Juni 2016

Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya



Dr. Ir. Erizal Sodikin
NIP. 196002111985031002

Ketua Program Studi
Agribisnis



Dr. Ir. Maryadi, M.Si.
NIP. 196501021992031001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dessy Novita Sary

NIM : 05121001011

Judul : Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Segar Menjadi Jamur Tiram *Crispy* di Kota Palembang

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri dan di bawah pengawasan pembimbing, kecuali yang disebutkan sumbernya dengan jelas. Apabila kemudian hari adanya unsur plagiat dalam skripsi ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tidak ada paksaan dari pihak manapun.

Indralaya, Juni 2016



Dessy Novita Sary

Dessy Novita Sary

RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama lengkap Dessy Novita Sary atau yang akrab disapa Dessy ini dilahirkan di Kota Palembang tanggal 20 November 1993. Penulis merupakan putri kedua dari pasangan Bapak Yohannes dan Ibu Rohana. Penulis memiliki satu orang kakak perempuan dan dua orang adik laki-laki.

Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 135 Palembang pada tahun 2006. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama di SMP Negeri 11 Palembang dan selesai pada tahun 2009. Setelah itu penulis melanjutkan pendidikan sekolah menengah atas di SMA Negeri 13 Palembang.

Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya sejak tahun 2012 melalui jalur masuk undangan atau tanpa tes. Penulis telah melaksanakan magang di PT Pupuk Sriwijaya Palembang pada tahun 2015. Penulis juga pernah tergabung dalam organisasi riset Unsri yaitu U-Read Unsri. Di jurusan Agribisnis, penulis tercatat sebagai anggota himpunan mahasiswa jurusan agribisnis. Penulis juga pernah menjadi asisten dosen pada mata kuliah Pengantar Ekonomi Pertanian (PEP). Selain itu, penulis merupakan mahasiswa penerima Beasiswa Bidikmisi.

KATA PENGANTAR

Puji syukur, penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “ Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Segar Menjadi Jamur Tiram *Crispy* di Kota Palembang. Penulisan dan penyusunan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian Universitas Sriwijaya.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada orang-orang yang telah berpartisipasi dalam penyusunan skripsi ini. Terutama ke pada Ibu **Ir. Hj. Maryanah Hamzah, M.S** selaku pembimbing pertama dan Ibu **Eka Mulyana, S.P, M.Si.**, selaku pembimbing kedua yang telah memberikan masukan dan arahan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Pada kesempatan ini, penulis juga ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada orang-orang terdekat yang telah membantu dan teman-teman seperjuangan, terutama kepada

1. Kedua orang tuaku, yang senantiasa mendoakan, mengantarkan, memenuhi segala kebutuhan dan menjadi penyemangat dalam hidupku.
2. Saudara-saudara tersayang yaitu ayundaku Yosita Iri Yanti, dan adindaku Achmad Rizky dan Robby Sabelindo yang telah mendoakan dan membantu.
3. Orang terspesialku yang senantiasa mendoakan, menyemangati, dan menemani dalam pelaksanaan penelitian.
4. Beasiswa Bidikmisi yang telah membiayai kuliah saya hingga memperoleh gelar sarjana.
5. Dosen pembimbing tercinta yaitu Ibu Ir. Hj. Maryanah Hamzah, M.S. dan Ibu Eka Mulyana, S.P.,M.Si. yang telah membimbing sampai terselesainya skripsi ini.
6. Dosen penguji yaitu Bapak Dr. Ir. Maryadi, M.Si., Ibu Elisa Wildayana, M.Si., dan Ibu Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si yang telah memberikan saran dan kritik sehingga tulisan dapat menjadi lebih baik.
7. Sahabat-sahabat terspesial yaitu Nanda Ayudiani, Nidya Tasha, Tri Puji Wijiastuti, dan Fiyarza yang selalu menyemangati dan membantu.

8. Teman-teman Agribisnis Universitas Sriwijaya angkatan 2012, terkhusus untuk teman-teman Agribisnis kelas A yang sudah sama-sama berjuang.
9. Kakak dan adik tingkat Agribisnis Universitas Sriwijaya
10. Petani jamur tiram di Kota Palembang yang telah membantu dan memberikan informasi terkait budidaya dan olahan jamur tiram.
11. Ayunda Agus Ria Miyati, yang telah membantu dan menjadi tempat mencurahkan isi hati
12. Staff dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah memberikan ilmunya selama berkuliah di sini.
13. Staff administrasi yang senantiasa membantu dalam hal administrasi
14. Semua orang terlibat dalam penyelesaian skripsi ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Dalam skripsi ini, penulis menyadari masih banyak kekurangan sehingga saran dan masukan yang bersifat membangun sangat diharapkan guna memperbaiki dan menyempurnakan skripsi ini. Selain itu, penulis juga mengharapkan skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Indralaya, Juni 2016



Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan dan Kegunaan.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Konsepsi Jamur Tiram	6
2.2. Konsepsi Produksi dan Biaya Produksi	9
2.3. Konsepsi Penerimaan dan Pendapatan	10
2.4. Analisis Rc Rasio dan Titik Impas	11
2.5. Konsepsi Nilai Tambah	11
2.6. Konsepsi Strategi Pengembangan	13
2.7. Analisis SWOT	13
2.8. Model Pendekatan	17
2.9. Hipotesis.....	18
2.10. Batasan Operasional	18
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	21
3.1. Tempat dan Waktu	21
3.2. Metode Penelitian.....	21
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	21
3.4. Metode Pengumpulan Data	22
3.5. Metode Pengolahan Data	22
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	25

	Halaman
4.1. Profil Umum Kota.....	25
4.1.1. Letak dan Batas Wilayah Administrasi Kota Palembang	25
4.1.2. Keadaan Penduduk Di Kota Palembang	26
4.1.3. Iklim, Cuaca, dan Geohidrologi di Kota Palembang	28
4.1.4. Pemerintahan Kota Palembang	29
4.2. Gambaran Umum Usaha Budidaya Jamur Tiram di Kota Palembang	31
4.2.1. Persiapan Penanaman.....	31
4.2.1.1. Rumah Kumbung	31
4.2.1.2. Baglog	33
4.2.1.3. Bibit Jamur Tiram	35
4.2.2. Penanaman dan Pemeliharaan	37
4.2.3. Pemanenan	38
4.3. Identitas Petani Jamur Tiram di Kota Palembang.....	39
4.3.1. Karakteristik Umur Petani Jamur Tiram di Kota Palembang	39
4.3.2. Karakteristik Pendidikan Petani Jamur Tiram di Kota Palembang.....	40
4.3.3. Karakteristik Jenis Kelamin Petani Jamur Tiram di Kota Palembang ...	41
4.3.4. Karakteristik Skala Usaha Petani Jamur Tiram di Kota Palembang	42
4.3.5. Petani Melakukan/Tidak Melakukan Olahan.....	42
4.4. Analisis Pendapatan Jamur Tiram.....	43
4.4.1. Produksi Jamur Tiram Segar	44
4.4.2. Pasar Jamur Tiram.....	44
4.4.2.1. Pasar Swalayan.....	45
4.4.2.2. Pasar Tradisional	46
4.4.2.3. Konsumen Langsung.....	46
4.4.3. Harga Jamur Tiram Segar.....	46
4.4.4. Biaya Produksi	47
4.4.4.1. Biaya Tetap	48
4.4.4.2. Biaya Variabel.....	51
4.4.5. Penerimaan	52
4.4.6. Pendapatan	53
4.4.7. Analisis Rc Rasio dan Titik Impas	53

	Halaman
4.5. Analisis Pendapatan Jamur Tiram <i>Crispy</i>	55
4.5.1. Produksi Jamur Tiram <i>Crispy</i>	56
4.5.2. Harga Jamur Tiram <i>Crispy</i>	57
4.5.3. Biaya Produksi	57
4.5.3.1. Biaya Tetap	58
4.5.3.2. Biaya Variabel.....	59
4.5.4. Penerimaan	60
4.5.5. Pendapatan	60
4.5.6. Analisis Rc Rasio dan Analisis Titik Impas.....	61
4.6. Analisis Nilai Tambah.....	62
4.7. Strategi Pengembangan Usaha Olahan Jamur Tiram <i>Crispy</i>	66
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	74
5.1. Kesimpulan.....	74
5.2. Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	79

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Matriks SWOT	15
Gambar 3.1. Matriks SWOT	24
Gambar 4.1. Struktur organisasi Kota Palembang	30
Gambar 4.2. Rumah kumbung yang terbuat dari atap dan paranet	32
Gambar 4.3. Rak tempat menyusun baglog jamur tiram.....	33
Gambar 4.4. Baglog jamur tiram yang belum disterilisasi (kanan) dan yang sudah disterilisasi dan ditumbuhi miselium (kiri).	35
Gambar 4.5. Bibit jamur tiram yang terbuat dari biji jagung	36
Gambar 4.6. Jamur tiram putih yang siap dipanen.....	38
Gambar 4.7. Jamur tiram <i>crispy</i> dengan berbagai varian rasa	56

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Perbandingan kandungan gizi jamur tiram dengan makanan lain	7
Tabel 2.2. Kandungan gizi setiap 100 gr jamur tiram.....	8
Tabel 2.3. Perbandingan kandungan gizi beberapa jenis jamur (per 100 gram berat kering).....	9
Tabel 2.4. Kerangka analisis nilai tambah	12
Tabel 3.1. Kerangka perhitungan nilai tambah dengan metode hayami	23
Tabel 4.1. Luas wilayah menurut kecamatan di Kota Palembang	25
Tabel 4.2. Rincian jumlah dan kepadatan penduduk di setiap Kecamatan di Kota Palembang tahun 2014	27
Tabel 4.3. Jumlah penduduk usia kerja yang bekerja menurut lapangan pekerjaan utama di Kota Palembang, tahun 2014	28
Tabel 4.4. Komposisi bahan untuk pembuatan 1000 baglog	34
Tabel 4.5. Umur petani jamur tiram di Kota Palembang	40
Tabel 4.6. Tingkat pendidikan petani jamur tiram di kota Palembang	41
Tabel 4.7. Jenis kelamin petani jamur tiram di Kota Palembang.....	41
Tabel 4.8. Skala usaha budidaya jamur tiram di Kota Palembang.....	43
Tabel 4.9. Petani melakukan/tidak melakukan olahan.....	44
Tabel 4.10. Produksi jamur tiram di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	46
Tabel 4.11. Harga jamur tiram rata-rata di Kota Palembang tahun 2015	47
Tabel 4.12. Total biaya usaha budidaya jamur tiram di Kota Palembang dalam satu periode tanam tahun 2015	48
Tabel 4.13. Biaya tetap yang dikeluarkan untuk memproduksi jamur tiram segar dalam satu periode tanam pada tahun 2015.....	49
Tabel 4.14. Biaya penyusutan alat dan bangunan usaha budidaya jamur tiram di Kota Palembang dalam satu periode pada tahun 2015	50
Tabel 4.15. Biaya variabel pada usaha budidaya jamur tiram di Kota Palembang dalam satu periode tanam tahun 2015	51

	Halaman
Tabel 4.16. Rata-rata penerimaan jamur tiram segar di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	52
Tabel 4.17. Rata-rata pendapatan jamur tiram segar di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	53
Tabel 4.18. Nilai RC rasio dan titik impas usaha budidaya jamur tiram di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	54
Tabel 4.19. Rata-rata produksi jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	57
Tabel 4.20. Biaya produksi usaha jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	58
Tabel 4.21. Biaya tetap dan biaya penyusutan usaha jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	58
Tabel 4.22. Biaya variabel usaha jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	59
Tabel 4.23. Rata-rata penerimaan jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	60
Tabel 4.24. Rata-rata pendapatan jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	61
Tabel 4.25. Nilai RC rasio dan titik impas usaha jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	62
Tabel 4.26. Analisis nilai tambah pengolahan jamur tiram segar menjadi jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015.....	63
Tabel 4.27. Matriks SWOT dan perumusan strategi pengembangan usaha jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang.....	70

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Wilayah Administratif Kota Palembang.....	80
Lampiran 2. Identitas petani jamur tiram di Kota Palembang	81
Lampiran 3. Biaya tetap usaha budidaya jamur tiram di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2105	82
Lampiran 4. Lanjutan	83
Lampiran 5. Biaya penyusutan alat dan bangunan usaha budidaya jamur tiram tahun 2015 (satu periode)	84
Lampiran 6. Lanjutan	85
Lampiran 7. Biaya variabel usaha budidaya jamur tiram di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	86
Lampiran 8. Total produksi jamur tiram segar pada usaha budidaya jamur tiram di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015.....	87
Lampiran 9. Penjualan jamur tiram segar ke beberapa jenis pasar di Kota Palembang	88
Lampiran 10. Penerimaan usaha budidaya jamur tiram dari penjualan jamur tiram segar di Kota Palembang dalam satu periode tahun 2015	89
Lampiran 11. Biaya tetap, biaya variabel, biaya produksi, penerimaan, pendapatan usaha budidaya jamur tiram di Kota Palembang dalam satu periode tanam tahun 2015	90
Lampiran 12. Biaya tetap usaha olahan jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang tahun 2015 (satu periode)	91
Lampiran 13. Biaya penyusutan usaha jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang tahun 2015 (satu periode)	92
Lampiran 14. Biaya variabel usaha jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang tahun 2015 (satu periode)	93
Lampiran 15. Penerimaan dan pendapatan jamur tiram <i>crispy</i> di Kota Palembang tahun 2015 (satu periode)	94

BAB 1

PENDAHULUAN

1. 1. Latar Belakang

Sektor pertanian mempunyai peranan penting dalam pembangunan ekonomi meskipun jumlah penduduk yang bekerja di sektor pertanian terus menurun. Berdasarkan lapangan pekerjaan, dari 114, 6 juta penduduk yang bekerja, sekitar 33,9 % penduduk Indonesia bekerja di sektor pertanian. Sedangkan pertumbuhan ekonomi Indonesia pada triwulan III tahun 2014 yang diukur dari kenaikan Produk Domestik Bruto (PDB) meningkat sebesar 5,01 %. Pertumbuhan ini terjadi pada semua sektor. Pertumbuhan kedua tertinggi dihasilkan oleh sektor pertanian yaitu sebesar 6,74 % (Badan Pusat Statistik, 2014).

Pembangunan pertanian di bidang pangan khususnya hortikultura di Indonesia memiliki potensi yang cukup besar karena didukung oleh payung hukum/regulasi, keanekaragaman hayati, ketersediaan lahan pertanian, agroklimat (iklim yang sesuai), dukungan teknologi, ketersediaan tenaga kerja, ketersediaan pasar dukungan penetapan komoditas prioritas hortikultura, dukungan pengembangan sistem pembenihan hortikultura dan dukungan pengembangan system perlindungan hortikultura (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2015).

Komoditas hortikultura juga mempunyai nilai ekonomi yang tinggi, sehingga usaha agribisnis hortikultura (buah, sayur, florikultura dan tanaman obat) dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat dan petani baik berskala kecil, menengah maupun besar. Selain itu komoditas hortikultura memiliki keunggulan berupa nilai jual yang tinggi, keragaman jenis, ketersediaan sumberdaya lahan dan teknologi, serta potensi serapan pasar di dalam negeri dan internasional yang terus meningkat. Pasokan produk hortikultura nasional diarahkan untuk memenuhi kebutuhan konsumen dalam negeri, baik melalui pasar tradisional, pasar modern, maupun pasar luar negeri atau ekspor (Direktorat Jenderal Hortikultura, 2011).

Jamur adalah salah satu komoditas hortikultura yang dapat digunakan untuk pangan dan *nutraceutical* (makanan dan minuman untuk pencegahan dan pengobatan penyakit). Budidaya jamur memiliki prospek yang cukup cerah di

Indonesia karena kondisi alam yang sangat mendukung, selain itu bahan baku membuat substrat atau log tanam jamur cukup berlimpah. 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 dapat menjadi salah satu potensi penerimaan negara (Pramudya dan Cahyadinata, 2012).

Jamur konsumsi merupakan jamur yang mempunyai cita rasa dan nilai gizi yang tinggi sehingga dapat diterima oleh masyarakat. Di dunia dikenal 600 jenis jamur yang dapat dikonsumsi manusia. Namun, baru 200 jenis jamur yang dikonsumsi dan 35 jenis diantaranya telah dibudidayakan secara komersial. Jamur konsumsi tersebut diantaranya jamur tiram, jamur kuping, dan jamur merang. Ketiga jenis jamur tersebut memang unggul dari segi cita rasa, tekstur, warna, nutrisi, dan khasiat dibandingkan jamur konsumsi lain pada umumnya, jamur merang, jamur kuping, dan jamur tiram juga dapat dibudidayakan di sebagian besar alam atau wilayah Indonesia yang bersuhu hangat. Proses budidaya jamur ini tidak terlalu rumit. Segmentasi pasarnya juga luas karena harganya yang terjangkau (Pratiwi, 2010).

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 coklat, jamur tiram hitam, dan jamur tiram kuning. Namun, jamur tiram yang lebih sering dikonsumsi masyarakat dan dibudidayakan adalah jamur tiram putih karena memiliki tekstur daging yang lembut dan rasanya hampir menyerupai daging ayam serta memiliki kandungan gizi yang tinggi dan berbagai macam asam amino esensial, protein, lemak, mineral, dan vitamin (Martawijaya dan Nurjayadi, 2010)

Jamur tiram merupakan produk komersial dan dapat dikembangkan dengan teknik sederhana. Harga jamur tiram hasil budidaya relative mahal, sedangkan bahan baku yang dibutuhkan 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 dan tidak memerlukan persyaratan khusus dalam budidayanya

sehingga dapat dijadikan sebagai pekerjaan pokok maupun sampingan. Diversifikasi produk jamur tiram cukup banyak dapat berbentuk segar, kering, serta menjadi bahan olahan. Dengan pertimbangan tersebut maka budidaya jamur tiram apat menjai peluang usaha yang menjanjikan dan menguntungkan sehingga perlu dikembangkan (Sutarja, 2010).

Pengembangan usaha jamur tiram secara intensif dan komersial mempunyai prospek yang sangat cerah. Peluang pemasaran jamur tiram sebagai bahan baku sayuran untuk masyarakat berbagai kalangan, baik di lingkungan rumah tangga maupun restoran amat besar. Tidak hanya untuk diujakan di pasar tradisional dan supermarket, jamur tiram juga dibudidayakan untuk ekspor (Warisono dan Dahana, 2010).

Usaha budidaya jamur tiram memiliki prospek bisnis yang 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 budi dayanya mudah (Wijoyo, 2011).

Permintaan pasar jamur tiram yang selalu tinggi ini memudahkan para pembudidaya memasarkan hasil produksi jamur tiram. Bahan baku yang dibutuhkan tergolong bahan yang murah dan mudah diperoleh seperti serbuk gergaji, dedak, dan kapur, sementara dalam proses budidayanya sendiri tidak membutuhkan pestisida atau bahan kimia lainnya. Dan usaha ini membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang berada di sekitar pertanian jamur tiram (Pratiwi, 2010).

Sumatera Selatan merupakan salah satu provinsi yang memproduksi beberapa jamur konsumsi termasuk jamur tiram. Luas panen dan produksi jamur di Sumatera Selatan terus meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2013, Luas panen jamur di Sumatera Selatan adalah 6,851 ha dengan produksi sebesar 43.823 ton. Pada tahun 2014, luas panen dan produksi jamur mengalami penurunan menjadi 5,7937 ha dan 41.832,3 ton. Penurunan atau peningkatan

produksi jamur bergantung kepada masing-masing daerah yang memproduksi jamur di Sumatera Selatan. Kota Palembang merupakan salah satu kota yang memproduksi jamur, meskipun hanya menempati urutan ke 11 sebagai penyumbang produksi jamur terbesar di Sumatera Selatan. Pada tahun 2014, kota Palembang memproduksi jamur sebesar 2,9 ton dengan luas panen 0,0005 ha (BPS Sumatera Selatan, 2014)

Usaha jamur tiram selain dalam bentuk segar, dewasa ini telah banyak orang yang menggeluti usaha jamur tiram dalam bentuk berbagai macam olahan atau masakan. Usaha ini memiliki prospek pasar yang cukup bagus karena bisa meningkatkan nilai jual jamur tiram (Wijoyo, 2011).

Para pelaku usaha jamur tiram juga melakukan diversifikasi produknya, misalnya dalam bentuk keripik dan tepung. Dari seluruh produksi jamur tiram tersebut, ternyata baru memenuhi 50% dari permintaan pasar dalam negeri. Belum lagi ditambah permintaan pasar luar negeri seperti Singapura, Jepang, Korea Selatan, China, Amerika Serikat, dan Uni Eropa. Dengan demikian, jamur tiram menjadi komoditas yang cukup potensial untuk dipasarkan, baik pasar lokal maupun ekspor. Hal ini dapat dijadikan sebagai landasan bahwa angka permintaan akan jamur sangat tinggi sehingga peluang untuk membudidayakannya sangat terbuka (Chazili, 2009).

Di Palembang sendiri baru ditemukan tiga petani jamur tiram yang memanfaatkan peluang untuk menggeluti usaha olahan jamur tiram dalam skala usaha yang cukup besar. Meskipun prospek bisnis produk olahan yang berbahan baku jamur tiram sangat baik dan diminati banyak kalangan, dapat meningkatkan nilai tambah jamur tiram, serta memperpanjang masa simpan jamur tiram, tetapi kebanyakan petani khususnya petani jamur tiram di Kota Palembang hanya menjual jamur tiram dalam bentuk produk segar. Padahal dengan melakukan diversifikasi produk olahan dapat memunculkan usaha-usaha baru yang dapat tumbuh dan berkembang, sehingga memperluas lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

Berdasarkan uraian di atas maka peneliti tertarik untuk menghitung pendapatan jamur tiram segar dan jamur tiram olahan berupa jamur tiram *crispy*, menghitung nilai tambah yang diperoleh dan merumuskan strategi yang dapat

dilakukan untuk mengembangkan usaha olahan jamur tiram yaitu jamur tiram *crispy*. Sehingga penulis mengambil judul : “ Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Segar Menjadi Jamur Tiram *Crispy* di Kota Palembang”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka permasalahan yang menarik untuk diteliti adalah sebagai berikut :

1. Berapa besar pendapatan jamur tiram segar dan jamur tiram *crispy*?
2. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram segar menjadi jamur tiram *crispy*?
3. Strategi apa yang akan dilakukan untuk mengembangkan dan menjaga kelanjutan usaha usaha jamur tiram *crispy*?

1.3. Tujuan Dan Kegunaan

Berdasarkan permasalahan di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menghitung pendapatan jamur tiram segar dan jamur tiram *crispy*
2. Menghitung besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram segar menjadi jamur tiram *crispy*
3. Merumuskan strategi apa yang dilakukan guna mengembangkan dan menjaga kelanjutan usaha jamur tiram *crispy*

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi peneliti sendiri, pemerintah, petani jamur tiram, pelaku usaha olahan jamur tiram, masyarakat luas maupun bagi peneliti selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad *et al.* 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Anitasari, S. 2014. *Manajemen Rantai Pasok Produk Olahan Mangga Arum manis di Kabupaten Situbondo*. Skripsi S1 (dipublikasikan). Fakultas Pertanian. Universitas Jember, Jawa Timur.
- Amir, T. 2012. *Manajemen Strategik Konsep dan Aplikasi*. PT Rajagrafindo Persada, Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2001. *Pengukuran dan Analisis Ekonomi Kinerja Penyerapan Tenaga Kerja, Nilai Tambah dan Ekspor Usaha Kecil dan Menengah Serta Peranannya Terhadap Tenaga Kerja Nasional dan Produk Domestik Bruto Menurut Harga Konstan dan Berlaku*, Jakarta.
- _____. 2014. *Pertumbuhan sektor pertanian Indonesia*, Jakarta.
- _____. 2015. *Luas Panen dan Produksi Jamur Sumatera Selatan*, Palembang.
- Chazali, S dan Pratiwi, P.S. 2012. *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga* . Penebar Swadaya, Jakarta.
- Direktorat Jendral Holtikultura. 2011. *Laporan Tahunan Tanaman Holtikultura Dalam Angka*, Jakarta.
- _____. 2015. *Rencana Strategis Direktorat Jenderal Hortikultura 2015 – 2019*, Jakarta.
- Hidayati, R. 2011. *Perbandingan Pendapatan Dan Keuntungan Petani Pala (Myristica Fragan Haitt) Antara Penjualan Dalam Bentuk Basah Dan Kering Di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam*. Skripsi S1 (Dipublikasikan). Universitas Andalas.
- Hunger dan Wheelen. 2008. *Manajemen Strategis*. Terjemahan Julianto Agung. PT ANDI, Yogyakarta.
- Kementerian Keuangan RI. 2012. *Laporan Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian*, Badan Kebijakan Fiskal Pusat Kebijakan Ekonomi Makro, Jakarta
- Marimin. 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk* . Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Martawijaya, E.L. dan Nurjayadi, M.Y. 2010. *Bisnis Jamur Tiram Di Rumah Sendiri*. E.I .IPB Press, Bogor.

- Rangkuti, F. 2006. *Analisis SWOT Teknik Bedah Kasus Bisnis*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Sayanda, W. 2015. *Analisis Perbandingan Pendapatan Usahatani Padi Peserta Program KKP-E dan Non KKP-E Dalam Kegiatan On Farm Perum Bulog Divre Sumsel dan Babel*. Skripsi S1. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Syahfitri, E. 2009. *Analisis Titik Impas dan Nilai Tambah Pengolahan Kayu Karet Menjadi Kayu Lapis Serta Pemasarannya pada PT Wahana Lestari Makmur Indralaya Di Kecamatan Indralaya Utara*. Skripsi S1 (Tidak dipublikasikan). Universitas Sriwijaya
- Sinaga, M. 2008. *Analisis Nilai Tambah Dan Daya Saing Serta Dampak Kebijakan Pemerintah Terhadap Industri Tempe Di Kabupaten Bogor*. Skripsi S1 (Dipublikasikan). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Situmorang, SH. 2009. *Bisnis: Perencanaan dan Pengembangan*. Mitra Wacana Media, Jakarta.
- Soekartawi, 2006. *Analisis Usahatani*. Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta.
- Subagyo, J. 2006. *Metode Penelitian Dalam Teori dan Praktek*. Raneka cipta, Jakarta.
- Sumarsih, S. 2010. *Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sutarja. 2010. *Produksi Jamur Tiram pada Media Campuran Serbuk Gergaji Dengan Berbagai Komposisi Tepung Jagung dan Bekatul*. Tesis (Dipublikasikan) Program Pasca Sarjana. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Piryadi, U.T. 2013. *Bisnis Jamur Tiram*. PT Agromedia Pustaka, Jakarta Selatan
- Pramudya, F.N. dan Cahyadinata, I. 2012. Analisis Usaha Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Di Kecamatan Curup Tengah Kabupaten Rejang Lebong. *Jurnal Agrisep*. 11(2):220-236.
- Pratiwi, P.S. 2010. *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Prayoga, A. 2011. *Sukses Budiaya Nila Tumpangsari Jamur Tiram*. Abata Press, Klaten.
- Putri, S. 2013. *Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Olahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) di Bekasi*, Skripsi S1 (dipublikasikan). Fakultas Manajemen dan Ekonomi Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Warisno dan Dahana,K. 2010. *Tiram Menabur Jamur Menuai Rupiah*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- West, R. dan Turner, LH. 2008. *Pengantar Teori Komunikasi Edisi 3*. Terjemahan Maria Natalia Damayanti Maer. Salemba Humanika, Jakarta.
- Widjajanta, B. dan Aristianti, W. 2007. *Mengasah Kemampuan Ekonomi*. CV Citra Praya, Jakarta.
- Wijoyo, P. 2011. *Cara Budidaya Jamur Tiram yang Menguntungkan*. Pustaka Agro Indonesia, Jakarta Selatan.