

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH JAMUR CRISPY
DI KELURAHAN BERINGIN JAYA
KECAMATAN SENTAO RAYA KABUPATEN KUANTAN SINGINGI**

Oleh :

**RIHAN RISFAN
NPM. 160113047**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI
2020**

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH JAMUR CRISPY
DI KELURAHAN BERINGIN JAYA
KECAMATAN SENTAJO RAYA KABUPATEN KUANTAN SINGINGI**

Oleh :

**RIHAN RISFAN
NPM. 160113047**

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

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI
2020**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI**

Kami Dengan ini Menyatakan Bawa Skripsi Yang Ditulis Oleh:

RIHAN RISFAN

**ANALISIS NILAI TAMBAH JAMUR CRISPY DI KELURAHAN
BERINGIN JAYA KECAMATAN SENTAO RAYA
KABUPATEN KUANTAN SINGINGI**

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian

MENYETUJUI:

PEMBIMBING 1

PEMBIMBING 2

**HARIS SUSANTO,SP.,M.MA
NIDN. 1027027601**

**ANDI ALATAS,SP.,M.Sc
NIDN. 1028058304**

TIM PENGUJI	NAMA	TANDA TANGAN
Ketua	Tri Nopsagiarti,SP.,M.Si
Sekretaris	Ir. Nariman Hadi,MM
Anggota	Meli Sasmi,SP.,M.Si
Anggota	Eldi Pama Kesambamula,S.Pd.,M.Pd

**DEKAN
FAKULTAS PERTANIAN**

**H. MASHADI, SP.,M.Si
NIDN. 1025087401**

**KETUA
PROGRAM STUDI**

**MELI SASMI,SP.,M.Si
NIDN. 1005057406**

PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karuniaNya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Shalawat dan salam senantiasa tercurah kepada Rasulullah SAW yang mengantarkan manusia dari zaman kegelapan ke zaman yang terang benderang ini. Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi sebagian syarat-syarat guna mencapai gelar Sarjana Pertanian di Program Studi Agribisnis Universitas Islam Kuantan Singingi.

Penulis menyadari bahwa penulisan ini tidak dapat terselesaikan tanpa dukungan dari berbagai pihak baik moril maupun materil. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini terutama kepada:

1. Kedua orang tua, ayahanda tercinta Almarhum Risfan dan ibunda tersayang Rismawati yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materil serta doa yang tiada henti-hentinya kepada penulis.
2. Segenap keluarga dan teman yang telah menyemangati dan membantu penyelesaian skripsi ini.
3. Bapak H.Mashadi,SP.,M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi.
4. Ibu Meli Sasmi,SP.,M.Si, selaku Ketua Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kuantan Singingi

5. Bapak Haris Susanto, SP.,M.MA selaku dosen Pembimbing I, dan bapak Andi Alatas,SP.,M.Sc selaku dosen Pembimbing II yang telah bersedia membimbing dan mengarahkan penulis demi perbaikan penulisan skripsi ini
6. Seluruh Bapak/Ibu dosen Fakultas Pertanian yang telah memberikan pengetahuan yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.
7. Seluruh staf dan karyawan Universitas Islam Kuantan Singingi yang telah memberikan bantuan kepada penulis.
8. Ibu Mimi Suratmi dan keluarga yang telah memberikan keterangan terkait pengumpulan data di lapangan.
9. Untuk sahabat-sahabat tebaikku, Khairul Aridho, SP , Wiwik, Irma, Ayu, Ega, Maya, Deni, Arif, Muliadi, Tiwi, Ratri, Riki, Riki jo, Haby, Apedri, Zulsyamriantoni, Armidi, Afrido, Ike, Revi, Selvi, Adi, Obi dan masih banyak lainnya yang tak bisa disebutkan satu persatu, yang senantiasa banyak memberikan motivasi dan doa kepada penulis.
10. Teman teman satu organisasi di Himpunan Mahasiswa Islam Cabang Kuantan Singingi, Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Pertanian, serta Dewan Perwakilan Mahasiswa Universitas Islam Kuantan Singingi, salam perjuangan.
11. Almamaterku tercinta Universitas Islam Kuantan Singingi.

Teluk Kuantan, 29 Januari 2020
Penulis

Rihan Risfan

**ANALISIS NILAI TAMBAH JAMUR CRISPY
DI KELURAHAN BERINGIN JAYA
KECAMATAN SENTAO RAYA
KABUPATEN KUANTAN SINGINGI**

Rihan Risfan
Dibawah Bimbingan
Haris Susanto,SP.,M.MA dan Andi Alatas,SP.,M.Sc
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Islam Kuantan Singingi, Teluk Kuantan 2020

ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan pada Usaha Jamur Tiram Ibu Mimi Suratmi di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi, yang dilaksanakan pada bulan Oktober 2019 sampai dengan Juni 2020. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara purposive dengan pertimbangan bahwa usaha pengolahan jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya satu-satunya sentra produksi jamur crispy yang masih melakukan produksi secara kontinu. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis secara matematik dengan menggunakan rumus nilai tambah metode Hayami dkk (1993). Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy yang dilakukan oleh pengusaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya memiliki nilai positif yaitu dengan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 Kg jamur tiram menjadi jamur crispy adalah Rp.49.385,14-/Kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan nilai input lain. Nilai tambah yang diperoleh masih merupakan nilai tambah kotor, karena belum dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Rasio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 52,47%. Hal ini berarti, dalam pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy memberikan nilai tambah sebesar 52,47 % dari nilai produk.

Kata Kunci: Jamur Tiram, Jamur Crispy, Pengolahan, Nilai Tambah.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin penulis ucapkan, puji serta syukur kepada Allah Subhanahu Wata'ala, karena atas berkat Rahmat dan Inayah-Nya, sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan skripsi ini dengan judul "**Analisis Nilai Tambah Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi**".

Penulis menyadari bahwa penulisan ini tidak dapat terselesaikan tanpa dukungan dari berbagai pihak baik moril maupun materil. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini semoga dibalas Allah Subhanahu Wata'ala dengan kebaikan yang lebih baik terutama kepada:

1. Bapak Haris Susanto,S.P.,M.MA selaku dosen pembimbing I dan Bapak Andi Alatas,S.P.,M.Sc selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia membimbing dan mengarahkan penulis dengan sabar demi perbaikan penulisan skripsi ini.
2. Bapak H.Mashadi,SP.,M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi.
3. Ibuk Meli Sasmi,SP.,M.Si, selaku Ketua Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kuantan Singingi.
4. Seluruh Bapak/Ibu dosen Fakultas Pertanian yang telah memberikan pengetahuan yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.
5. Seluruh staf dan karyawan Universitas Islam Kuantan Singingi yang telah memberikan bantuan kepada penulis.

6. Seluruh teman-teman, terutama kelas Agribisnis A Angkatan 2016 yang selalu mengisi kehidupan perkuliahan penulis.
7. Ibu Mimi Suratmi dan Pak M. Surya yang telah memberikan keterangan terkait pengumpulan data di lapangan.
8. Kedua ibu dan ayah, ayahanda tercinta Alamarhum Risfan dan ibunda tersayang Rismawati yang telah mencerahkan seluruh pengorbanan demi kebaikan penulis.
9. Segenap anggota keluarga tanpa terkecuali yang telah banyak memberikan sumbangan moril dan materil pada penulis, terutama sekali pak onga H. Yusfar Salam yang telah membantu sebagian besar dari biaya pendidikan penulis.

Penulis juga menyadari penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, baik dalam segi isi maupun penulisan. Untuk itu penulis sangat mengharapkan dari para pembaca kritik dan saran yang positif serta bersifat membangun demi perbaikan dimasa yang akan datang, penulis juga berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Teluk Kuantan, 29 juni 2020

Rihan Risfan

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1Gambaran Jamur	5
2.2 Agroindustri	6
2.3 Industri Rumah Tangga.....	10
2.4 Jamur Crispy	12
2.5 Analisis Usaha	13
2.5.1 Teknologi Produksi.....	14
2.5.2 Penggunaan Input.....	15
2.5.3 Biaya Produksi	16
2.5.3.1 Biaya Tetap.....	17
2.5.3.2 Biaya Variabel.....	19
2.5.4 Produksi	21
2.5.5 Penerimaan.....	22
2.5.6 Keuntungan.....	23
2.5.7 Efisiensi Usaha.....	24
2.5.8 Nilai Tambah	25
2.6 Penelitian Terdahulu	29
2.7 Kerangka Pemikiran.....	32
III. METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.2 Teknik Penentuan Responden	33
3.3 Jenis dan sumber Data	33
3.4 Konsep Operasional	34
3.5 Analisis Data	37

IV. PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	38
4.1.1 Luas Wilayah	38
4.1.2 Topografi.....	38
4.1.3 Iklim	38
4.2 Kependudukan	39
4.2.1 Jumlah Penduduk Kelurahan Beringin Jaya	39
4.2.2 Pendidikan Penduduk.....	39
4.2.3 Mata Pencaharian Penduduk.....	41
4.2.4 Fasilitas Penunjang	42
4.3 Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha.....	43
4.3.1 Karakteristik Pengusaha.....	43
4.3.1.1 Umur Pengusaha.....	43
4.3.1.2 Lama Pendidikan	44
4.3.1.3 Pengalaman Usaha.....	45
4.3.1.4 Tanggungan Keluarga	45
4.3.2 Profil Usaha Jamur Crispy Di Kelurahan Beringin Jaya	46
4.3.2.1 Sejarah Berdirinya Usaha	46
4.3.2.2 Skala usaha	47
4.3.2.3 Tujuan Usaha.....	47
4.3.2.4 Teknologi Produksi	47
4.4 Analisis usaha Jamur Crispy	48
4.4.1. Pengadaan Bahan Baku dan Penolong Jamur Crispy	48
4.4.2 Penggunaan Peralatan	50
4.4.3 Penggunaan Tenaga Kerja	51
4.4.4 Proses Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Jamur Crispy	53
4.5.Nilai Tambah Pengolahan Jamur Crispy Di Kelurahan Beringin Jaya..	56

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	59
5.2 Saran	59

DAFTAR PUSTAKA 60

LAMPIRAN 64

DAFTAR TABEL

Table	Halaman
1. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	26
2. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	37
3. Jumlah Jiwa Kelurahan Beringin Jaya 2020	39
4. Tingkat Pendidikan Penduduk Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Tahun 2020.	40
5. Penduduk Kelurahan Beringin Jaya Menurut Mata Pencarian	41
6. Fasilitas Penunjang Lainnya di Kelurahan Beringin Jaya	42
7. Karakteristik Pengusaha Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya	43
8. Bahan Baku dan Bahan Baku Penolong Jamur crispy di kelurahan Beringin Jaya Dalam Satu Kali Proses Produksi	49
9. Peralatan dan Nilai Penyusutan Peralatan Usaha Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya	50
10. Penggunaan Tenaga Kerja Untuk Satu Kali Produksi Jamur Crispy.....	52
11. Hasil Analisis Nilai Tambah Metode Hayami Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Skema Kerangka Pemikiran	30
2. Bagan Proses Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Jamur Crispy	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Nilai Penyusutan Peralatan Pada Usaha Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kabupaten Kuantan Singingi, Perproduksi (Rp/Proses Produksi)	64
2. Biaya Bahan Baku Dan Penunjang Pada Usaha Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kabupaten Kuantan Singingi, Perproduksi (Rp/Proses Produksi)	66
3. Perhitungan Sumbangan Input Lain Pada Usaha Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kabupaten Kuantan Singingi, Perproduksi (Rp/Proses Produksi)	67
4. Biaya Tenaga Kerja Pada Usaha Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kabupaten Kuantan Singingi, Perproduksi (Rp/Proses Produksi).....	67
5. Output pada usaha Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya, Kecamatan Sentajo Raya, Kabupaten Kuantan satu kali proses produksi..	68
6. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya, Kecamatan Sentajo Raya, Kabupaten Kuantan Singingi.....	69
7. Dokumentasi Penelitian	70
8. Riwayat Hidup	73

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agroindustri sebagai salah satu bagian dari agribisnis merupakan kegiatan pemprosesan hasil pertanian mulai dari saat 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).

Agroindustri (pertanian, perikanan, peternakan), industri ini terbukti dapat bertahan bahkan tumbuh pada kondisi krisis ekonomi dan moneter sehingga dapat menjadi penggerak pembangunan dimasa datang dengan peran yang lebih besar, lahan yang tersedia masih cukup besar, potensi kekayaan laut masih sangat besar, baru termanfaatkan 25 persen, sebagian besar penduduk Indonesia berasal dari dan menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian, dan merupakan pendukung ketahanan pangan nasional (Mangunwidjaja dan Sailah, 2002).

Salah satu produksi dari hasil pertanian yang memerlukan pengolahan yaitu Jamur tiram. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) digolongkan ke dalam organisme tumbuhan yang berspora, memiliki inti plasma, tetapi tidak berklorofil. Tubuhnya tersusun dari sel-sel lepas dan sel-sel bergandengan berupa benang (*hifa*). Kumpulan dari *hifa* yang menyusun tubuh buah disebut miselium. *Hifa* akan tumbuh bercabang-cabang, sedangkan miselium membentuk gumpalan-gumpalan kecil sebagai awal pembentukan tubuh buah. Lalu gumpalan-gumpalan

tersebut bertambah besar dan membentuk bulatan. Struktur yang berbentuk bulatan inilah yang akan menjadi bakal tubuh buah jamur (Agromedia Redaksi, 2002).

Jamur tiram sebagai salah satu komoditas pertanian yang mempunyai nilai strategis bagi perekonomian Indonesia telah banyak dimanfaatkan guna pemenuhan kebutuhan agroindustri. Jamur tiram yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dapat dijadikan sebagai bahan pangan. Upaya yang dilakukan adalah mengolah jamur tiram menjadi produk yang lebih bermanfaat. Hasil pengolahan jamur dapat berupa jamur crispy, nugget jamur, sate jamur dan jenis produk lainnya (Yuyun, 2012).

Jamur crispy merupakan makanan yang terbuat dari jamur sangat baik untuk kesehatan tubuh. Jamur crispy harganya juga terjangkau oleh daya beli masyarakat kecil. Disamping itu dapat dikonsumsi baik sebagai makanan ringan maupun sebagai lauk pauk. Usaha pembuatan jamur crispy ini merupakan kegiatan agroindustri rumah tangga, dimana industri ini diusahakan untuk meningkatkan nilai tambah dan upaya peningkatan pendapatan keluarga pengusaha jamur crispy, membantu menciptakan kesempatan kerja (Yuyun, 2012).

Menurut hasil pengamatan pendahuluan, bahwa agroindustri jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi merupakan agroindustri skala rumah tangga yang mengolah jamur tiram menjadi produk olahan yaitu jamur crispy dan kegiatan ini melibatkan tenaga kerja dalam keluarga dan luar keluarga. Pembuatan jamur crispy masih dilakukan dengan cara yang sederhana.

Usaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi memiliki hambatan dalam proses produksinya, diantara permasalahan yang penulis temui yaitu masalah harga bahan baku dan penunjang yang cukup tinggi, produksi yang relatif rendah karena masih terbatas oleh jumlah permintaan yang ada diakibatkan kerena jangkauan pemasarannya yang masih rendah, masalah lainnya yaitu peralatan yang digunakan masih sederhana terutama alat penggorengan dan alat untuk mengurangi kadar minyak pada jamur crispy tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis terarik untuk meneliti tentang seberapa besar nilai tambah yang dihasilkan usaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan masalah yaitu : Seberapa besarkah nilai tambah yang dihasilkan dari usaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi?.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis dapat dijadikan sebagai tambahan ilmu pengetahuan dan pengalaman.
2. Bagi pengolah jamur crispy penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.
3. Bagi pemerintah dan pihak yang terkait, diharapkan penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam menentukan kebijakan terhadap pengembangan strategi dalam membina dan mengembangkan subsektor produk jamur tiram terutama olahannya.
4. Bagi akademisi, penelitian ini sebagai informasi dan bahan pembanding untuk penelitian selanjutnya.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini difokuskan pada usaha milik Ibu Mimi Suratmi yang mengusahakan pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singgingi. Dan penelitian ini hanya untuk mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy dalam satu kali proses produksi yang dilakukan pada tahun 2020 dalam bentuk kemasan 200 gram jamur crispy, dan harga penjualan jamur crispy yang digunakan adalah harga yang berlaku ditingkat produsen jamur crispy yaitu Rp.20.000/20 gr atau Rp. 100.000/1 Kg.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Gambaran Jamur

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) digolongkan ke dalam organisme tumbuhan yang berspora, memiliki inti plasma, tetapi tidak berklorofil. Tubuhnya tersusun dari sel-sel lepas dan sel-sel bergandengan berupa benang (*hifa*). Kumpulan dari *hifa* yang menyusun tubuh buah disebut miselium. *Hifa* akan tumbuh bercabang-cabang, sedangkan miselium membentuk gumpalan-gumpalan kecil sebagai awal pembentukan tubuh buah. Lalu gumpalan-gumpalan tersebut bertambah besar dan membentuk bulatan. Struktur yang berbentuk bulatan inilah yang akan menjadi bakal tubuh buah jamur (Agromedia Redaksi, 2002).

Jamur tiram merupakan jamur konsumsi, termasuk ke dalam Kelas Basidiomycetes. Beberapa spesies jamur tiram yang dapat dikonsumsi juga bernilai ekonomi tinggi diantaranya dari Genus *Pleurotus* yang telah dibudidayakan antara lain *Pleurotus ostreatus*, *P. flabellatus*, *P. fissilis*, *P.anas*, *P. cystidiosus*, dan *P. cystidius*. Jamur tiram yang banyak dikenal oleh petani jamur Indonesia adalah Tiram (*Pleurotus ostreatus*) (Djarijah, 2010).

Menurut Wiardani dan Isnaeni (2010), dalam dunia tumbuh-tumbuhan, jamur tiram diklasifikasi sebagai berikut: Super kingdom termasuk dalam kelas *eukaryote*, kingdom termasuk dalam kelas *myceteae (fungi)*, divisio termasuk dalam kelas *amastgomycota*, subdivisio termasuk dalam kelas *basidiomycotae*, classis termasuk dalam kelas *basidiomycetes*, ordo termasuk dalam kelas *agaricales*, termasuk dalam kelas familia termasuk dalam kelas *agaricaeae*, genus termasuk dalam kelas *pleurotus*, species termasuk dalam kelas *pleurotus ostreatus*.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu bahan pangan yang bermanfaat baik untuk kesehatan dan dipercaya berkhasiat mengobati berbagai penyakit, seperti diabetes, lever, anemia, sebagai antikanker, antiviral, antitumor, mencegah kekurangan zat besi, serta menurunkan kadar kolesterol. Jamur tiram juga membantu penurunan berat badan karena berserat tinggi dan membantu pencernaan. Hal ini dikarenakan jamur tiram memiliki kandungan vitamin B kompleks yang tinggi (Cahyana dan Muchrodji. 1999).

Jamur tiram memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, jamur tiram mengandung lemak 1,7-2,2% dan protein rata-rata 3,5-4% dari berat basah atau 19-35% berat keringnya. Kandungan ini cukup tinggi bila dibandingkan dengan sayuran seperti asparagus dan kubis yang hanya memiliki kandungan protein antara 1,6-2% berat basah. Selain itu, kandungan protein jamur tiram juga masih tergolong tinggi jika dibandingkan dengan bahan makanan lain seperti beras 7,3%, gandum 13,2%, kedelai 39,1% dan susu sapi 25,2%. Protein dalam jamur tiram mengandung sembilan asam-asam amino esensial yang tidak bisa disintesis dalam tubuh yaitu lisin, metionin, triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin dan fenilalanin (Agromedia Redaksi, 2009).

2.2 Agroindustri

Pengertian agroindustri dapat diartikan dua hal, yaitu pertama, agroindustri adalah industri yang usaha utamanya dari produk pertanian. Studi agroindustri pada konteks ini adalah menekankan pada *food processing management* dalam suatu perusahaan produk olahan yang bahan bakunya adalah produk pertanian. Arti yang kedua adalah bahwa agroindustri itu diartikan sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum

tahapan pembangunan tersebut mencapai tabapan pembangunan industri (Soekartawi, 2001).

Agroindustri sebagai salah satu bagian dari agribisnis merupakan kegiatan pemrosesan hasil pertanian mulai dari saat 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).

Austin, (1981) menyebutkan proses yang digunakan mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Produk Agroindustri ini dapat merupakan produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya.

Dari pandangan para pakar sosial ekonomi, agroindustri (pengolahan hasil pertanian) merupakan bagian dari lima subsistem agribisnis yang disepakati, yaitu subsistem penyediaan sarana produksi dan peralatan. usaha tani, pengolahan hasil, pemasaran, sarana dan pembinaan (Soekartawi, 2000).

Soewono, L. (2005). Menjelaskan dengan pertanian sebagai pusatnya, agroindustri merupakan sebuah sektor ekonomi yang meliputi semua perusahaan, agen dan institusi yang menyediakan segala kebutuhan pertanian dan mengambil komoditas dari pertanian untuk diolah dan didistribusikan kepada konsumen.

Nilai strategis agroindustri terletak pada posisinya sebagai jembatan yang menghubungkan antar sektor pertanian pada kegiatan hulu dan sektor industri

pada kegiatan hilir. Dengan pengembangan agroindustri secara cepat dan baik dapat meningkatkan, jumlah tenaga kerja, pendapatan petani, volume ekspor dan devisa, pangsa pasar domestik dan internasional, nilai tukar produk hasil pertanian dan penyediaan bahan baku industry (Mangunwidjaja dan Sailah, 2009).

Mangunwidjaja dan Sailah, (2002) menjelaskan agroindustri (pertanian, perikanan, peternakan), industri ini terbukti dapat bertahan bahkan tumbuh pada kondisi krisis ekonomi dan moneter sehingga dapat menjadi penggerak pembangunan dimasa datang dengan peran yang lebih besar, lahan yang tersedia masih cukup besar, potensi kekayaan laut masih sangat besar, baru termanfaatkan 25 persen, sebagian besar penduduk Indonesia berasal dari dan menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian, dan merupakan pendukung ketahanan pangan nasional.

Menurut Aristanto (1996), sektor industri di Indonesia dibagi menjadi empat kelompok yaitu : Industri besar yaitu industri yang proses produksinya secara keseluruhan sudah menggunakan mesin dengan tenaga kerja lebih dari 100 orang, Industri sedang yaitu industri yang proses produksinya menggunakan mesin sebagian dan tenaga kerja yang digunakan berkisar 20-99 orang, Industri kecil yaitu umumnya memakai sistem pekerja upahan, dengan jumlah tenaga kerja 5-19 orang, dan Industri rumah tangga yaitu industri yang mempunyai tenaga kerja kurang dari 5 orang dan terdapat dipedesaan.

Pengembangan agroindustri pada dasarnya diharapkan selain memacu pertumbuhan tingkat ekonomi, juga sekaligus diarahkan untuk meningkatkan kesempatan kerja dan pendapatan petani. tujuan pengembangan agroindustri adalah untuk meningkatkan kegiatan sosial ekonomi diakibatkan hasil yang rusak,

mengolah kelebihan panen menjadi bahan yang lebih berharga, tidak dalam bentuk alami, mengawetkan produksi agar tidak cepat membusuk dan menambah variasi wujud bahan pertanian berbagai bentuk, sebagai penyangga penyediaan bahan pangan, baik selama masa panen belum tiba maupun masa pasca panen, dan meningkatkan kemudahan perdagangan baik unsur pasar maupun ekspor (Soekartawi, 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 adalah untuk meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan penyerapan tenaga kerja, meningkatkan keterampilan produsen, dan meningkatkan pendapatan produsen.

Agroindustri dibagi menjadi 2 macam berdasarkan ruang lingkupnya yaitu agroindustri hulu dan agroindustri hilir. Dalam sistem agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem yang lain yang membentuk sistem agribisnis. Sistem agribisnis terdiri dari subsistem input (agroindustri hulu), usaha tani (pertanian), output (agroindustri hilir), pemasaran dan penunjang. Pembicaraan mengenai pembangunan agroindustri tidak bisa dilepaskan dari pembangunan agribisnis secara keseluruhan. Pengembangan agroindustri akan dapat meningkatkan permintaan hasil-hasil pertanian sehingga dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian dan pendapatan petani. Perkembangan sector pertanian akan meningkatkan permintaan sektor agroindustri hulu, sektor pemasaran, dan sektor penunjang (keuangan, asuransi, konsultasi pendidikan dan sebagainya). Dengan

demikian pengembangan sector agroindustri mempunyai efek pengganda (multiplier effect) yang besar. (Masyhuri, 2000).

Pembangunan agroindustri masih dihadapkan oleh berbagai tantangan, baik tantangan atau permasalahan yang ada didalam negeri atau diluar negeri. Beberapa permasalahan agroindustri dalam negeri yaitu beragamnya permasalahan berbagai agroindustri menurut macam usahanya, khususnya kurang tersedianya bahan baku yang cukup dan kontinyu, kurang nyatanya peran agroindustri di pedesan karena masih berkonsenstrasinya agroindustri diperkotaan, kurang konsistennya kebijakan pemerintah terhadap agroindustry kurangnya fasilitas pemodal (perkreditan) dan keterbatasan pasar, lemahnya infrastruktur, kurangnya perhatian terhadap penelitian dan pengembangan, lemahnya keterkaitan industri hulu dan hilir, kualitas produksi dan proses yang belum mampu bersaing, dan lemahnya entrepreneurship (soekartawi, 2001).

Menurut Soekartawi (1990), industri skala rumah tangga dan industri kecil yang mengolah hasil pertanian mempunyai peranan penting yaitu meningkatkan nilai tambah, meningkatkan kualitas hasil, meningkatkan penyerapan tenaga kerja, dan meningkatkan ketrampilan produsen.

2.3 Industri Rumah Tangga

Agroindustri merupakan usaha meningkatkan efisiensi faktor pertanian hingga menjadi kegiatan yang sangat produktif melalui proses modernisasi pertanian. Melalui modernisasi di sektor agroindustri dalam skala nasional, penerimaan nilai tambah dapat ditingkatkan sehingga pendapatan ekspor akan lebih besar lagi (Saragih, 2004).

Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil. (Undang-Undang RI No. 20, 2008).

Manfaat industri kecil antara lain menciptakan peluang berusaha yang luas dengan pembiayaan yang relatif murah, turut mengambil peranan dalam peningkatan dan mobilisasi tabungan domestik, industri kecil mempunyai kedudukan komplementer terhadap industry besar dan sedang karena industri kecil menghasilkan yang relatif murah dan sederhana (Azhari, 1986).

Kegiatan industri kecil yang jumlahnya sangat banyak di Indonesia memiliki kaitan yang dekat dengan mata pencaharian pertanian di daerah pedesaan serta tersebar diseluruh tanah air. Kegiatan ini umumnya merupakan pekerjaan sekunder para petani dan penduduk desa yang memiliki arti sebagai sumber penghasilan tambahan dan musiman (Rahardjo, 1986).

Secara umum perusahaan dalam skala kecil baik usaha perseorangan maupun persekutuan memiliki daya tarik dan kelebihan antara lain :

- a. Pemilik merangkap manajer perusahaan dan merangkap semua fungsi manajerial, seperti marketing, finance dan administrasi.
- b. Resiko usaha menjadi beban pemilik
- c. Pertumbuhannya lambat, tidak teratur, tetapi kadang-kadang terlalu cepat dan bahkan prematur.
- d. Bebas menentukan harga produksi atas barang dan jasa.
- e. Pemiliknya menerima seluruh laba.

f. Umumnya mampu untuk survive (Azhar, 1986).

Industri jamur crispy adalah suatu kegiatan atau unit usaha yang mengolah jamur tiram menjadi jamur crispy. Industri pembuatan jamur crispy biasanya masih tergolong industri rumah tangga yang mempekerjakan 1-4 orang. Menurut Rahardjo (1986) dilihat dari segi jumlah satuan-satuan perusahaan, industri dibagi menjadi :

- a. Industri rumah tangga mempunyai 1-4 orang tenaga kerja
- b. Industri kecil mempunyai 5-19 orang tenaga kerja.
- c. Industri sedang mempunyai 20-99 orang tenaga kerja.
- d. Industri besar mempunyai lebih dari 100 orang tenaga kerja

2.4 Jamur Crispy

Usaha agroindustri jamur tiram merupakan suatu usaha pengolahan yang memanfaatkan hasil dari jamur tiram sebagai bahan baku untuk kegiatan usaha tersebut. Pengolahan jamur tiram bertujuan agar jamur tiram tidak mudah rusak selain itu juga agar nilai dari jamur tiram meningkat, sesuai dengan pendapat (Darmawan dan Masroh 2004).

Banyaknya bahan baku yang tersedia menjadi sebuah tantangan tersendiri bagi produsen untuk berinovasi. Sebuah inovasi untuk mencegah kerugian akibat jamur segar yang tidak terserap pasar . salah satu inovasi untuk meningkatkan keawetan jamur adalah mengolah jamur segar menjadi aneka makanan siap konsumsi yang memiliki nilai jual tinggi. Artinya, ketersediaan bahan baku jamur tiram segar menjadi peluang munculnya usaha olahan jamur tiram (Yuyun 2012).

Keunggulan bahan baku jamur tiram menurut Yuyun (2012) adalah sebagai berikut :

1. Rasa jamur tiram yang gurih dan sedap
2. Tekstur jamur tiram kenyal dan berserat sehingga mirip daging sapi atau ayam
3. Jamur tiram bernutrisi tinggi.
4. Mudah diolah menjadi berbagai produk makanan.
5. Harga terjangkau dan mudah didapat
6. Ketersediaan bahan baku yang selalu (kontinuitas)

Menurut Yuyun (2012) Melihat keunggulan jamur tiram diatas, maka usaha ini sangat potensial untuk dikembangkan, rasa jamur tiram yang gurih dan sedap membuatnya cocok diolah menjadi keripik, jamur crispy, atau abon.

Jamur *crispy* adalah jamur tiram yang diolah dengan menambahkan bumbu-bumbu tertentu. Jamur tiram mempunyai manfaat dan khasiat untuk manusia sebagai protein nabati yang tidak mengandung kolesterol sehingga dapat mencegah timbulnya penyakit darah tinggi dan jantung serta untuk mengurangi berat badan dan diabetes. Kandungan asam folatnya tinggi sehingga dapat menyembuhkan anemia dan obat anti tumor. Digunakan untuk mencegah dan menanggulangi kekurangan gizi dan pengobatan kekurangan zat besi. Untuk terapi pengobatan sebaiknya tidak digoreng karena bisa menurunkan kadar vitaminnya dan zat-zat yang bermanfaat untuk penyembuhan penyakit (Pasaribu dkk, 2002).

2.5 Analisis Usaha

Menurut Hernanto (2015) analisis usaha yang dimaksud untuk mengetahui kekuatan pengelola secara menyeluruh sebagai jaminan atau agunan bank serta usahanya. Informasi ini penting bagi pengelola dalam kedudukannya terkait

dengan kredit, pajak-pajak usaha dan pajak kekayaan. Tiga unsur utama yang berkaitan dengan analisis usaha secara keseluruhan merupakan analisis keuangan tentang arus biaya dan penerimaan (cash flow), neraca (balance sheet) dan pendapatan (income statement).

2.5.1 Teknologi Produksi

Teknologi proses produksi yang dapat diterapkan untuk agroindustri sangat beragam, dari yang sederhana (fisik, mekanik seperti pengeringan), teknologi sedang (reaksi hidrolisis) sampai ke teknologi tinggi (proses bioteknologis). Dengan ragam teknologi yang demikian luas, maka diperlukan strategi pemilihan teknologi yang tepat untuk pengembangan agroindustri dengan prinsip dasar pendayagunaan sumberdaya pertanian menjadi produk agroindustri yang mampu bersaing di pasaran dunia (Mangunwidjaja dan Sailah, 2005).

Salah satu faktor yang sangat penting dalam meningkatkan rentabilitas usahatani adalah melalui penerapan teknologi baru. Hal tersebut dapat meningkatkan jumlah atau mutu dari jamur bahkan keduanya dapat ditingkatkan dengan menerapkan teknologi baru. Dengan mutu yang sama, yang berarti dengan harga setiap kesatuan sama pula, akan tetapi jumlah produksi naik, maka pendapatan petani akan bertambah. Demikian pula dengan jumlah produksi sama, mutu produksi yang naik, sehingga harga setiap kesatuan naik pula, maka pendapatan petani akan bertambah (Mulyati, 2005).

Agroindustri pengolahan pangan umumnya mengolah bahan menjadi produk-produk yang dibutuhkan manusia dalam kehidupannya untuk memenuhi kebutuhan energi dan gizi (Mangunwidjaja dan Sailah, 2005).

Menurut Soekartawi (2001) pengolahan hasil merupakan subsistem agribisnis yang sangat besar perannya dalam meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian. Dalam kondisi perekonomian, dimana sektor industri yang harus dikembangkan secara berimbang dengan perkembangan sektor lain seperti sektor pertanian yang mendukung sektor industri.

2.5.2 Penggunaan Input

Menurut Soekartawi (2010), semua faktor produksi dianggap tetap kecuali tenaga kerja, sehingga pengaruh faktor produksi terhadap kuantitas produksi dapat diketahui secara jelas. Artinya, kuantitas produksi dipengaruhi banyaknya tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi. Faktor produksi tetap adalah faktor produksi yang dianggap konstan, dan banyaknya faktor produksi ini tidak dipengaruhi oleh banyaknya hasil produksi. Sedangkan faktor produksi variabel adalah faktor produksi yang dapat berubah kuantitasnya selama proses produksi atau banyaknya faktor produksi yang dipergunakan tergantung pada hasil produksi. Dalam proses produksi akan terdapat faktor produksi yang bersifat variabel maupun tetap apabila periode produksinya merupakan jangka pendek. Sedangkan untuk proses produksi jangka panjang semua faktor produksi bersifat variabel.

Menurut Suryawati (2004), faktor-faktor produksi (input) diperlukan oleh perusahaan atau produsen untuk melakukan proses produksi, input dapat dikategorikan menjadi 2 (dua) yakni :

1. Input tetap, yaitu input yang tidak dapat dirubah jikalau dalam jangka panjang, misalnya gedung, lahan.

2. Input variabel, yaitu input yang dapat dirubah-rubah jumlahnya dalam jangka pendek. contohnya tenaga kerja.

2.5.3 Biaya Produksi

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 pembiayaan lainnya yang digunakan dalam kegiatan produksi tersebut. Pada hakikatnya biaya adalah sejumlah uang tertentu 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.

Biaya adalah sejumlah uang yang dikeluarkan oleh produsen atau pengusaha untuk mengongkosi kegiatan produksi. Biaya diklasifikasikan menjadi biaya tetap (fixed cost) dan biaya variabel (variable cost) (Suratiyah, 2015).

Menurut Mulyadi (2009) biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Biaya produksi adalah biaya-biaya produksi yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual, contohnya adalah biaya depresiasi mesin, dan equipment, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik yang langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan proses produksi.

Biaya adalah semua dana yang digunakan dalam melaksanakan suatu kegiatan. Pada proses produksi, biaya pada umumnya terdiri dari harga *input* atau

bahan baku, penyusutan dari asset-aset tetap dan pengeluaran-pengeluaran lainnya yang tidak termasuk pada harga bahan baku dan biaya penyusutan. Sementara pada perusahaan perdagangan biaya-biaya terdiri dari harga barang dagangan, biaya pengangkutan, biaya perlakuan dan biaya retribusi, serta biaya penyusutan asset jangka panjang. Hubungan kedua jenis biaya tersebut dengan jumlah produk atau *output* akan berbeda baik dalam hal jumlah dan jenisnya maupun dalam hal bentuk persamaan atau fungsi biayanya. Fungsi biaya antara perusahaan yang melakukan proses produksi akan berbeda dengan fungsi biaya pada perusahaan perdagangan. Oleh karena itu, diperlukan pula teknis analisis yang berbeda antar keduanya (Padangaran, 2013).

2.5.3.1 Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah karena volume bisnis. Biaya variable merupakan biaya yang berubah secara langsung sesuai dengan volume penjualan. Pertanyaan kunci dalam menentukan pembagian biaya ini adalah apakah biaya dipengaruhi langsung oleh produk yang dijual. Dengan kata lain, biaya tetap selalu ada tanpa menghiraukan jumlah bisnis yang dilakukan. Segera setelah bisnis menghasilkan produk untuk dijual, maka akan muncul sejumlah biaya tertentu, tanpa memperdulikan ada tidaknya penjualan. Hal ini disebut biaya tetap atau biaya tertanam (sunk cost). Sebaliknya, ada beberapa beban tambahan yang dikeluarkan ketika produk dijual. Beban ini tidak dibebankan pada perhitungan rugi-laba apabila penjualan belum diselesaikan. Hal ini merupakan biaya variabel (Downey dan Erickson, 2000).

Sedangkan menurut Soekartawi (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, gaji direksi, biaya administrasi, biaya distribusi.
2. Gaji adalah suatu bentuk pembayaran periodik dari seorang majikan pada karyawannya yang dinyatakan dalam suatu kontrak kerja. Contohnya: Para Manajer, Pegawai administrasi, Tarif gaji biasanya dinyatakan dalam gaji perbulan.
3. Bunga bank adalah sebagai batas jasa yang diberikan oleh bank yang berdasarkan prinsip konvensional kepada nasabah yang membeli atau menjual produknya. Contohnya: kita berhutang Rp 100.000.000,- dengan bunga 12% per tahun, dengan cicilan pokok Rp 10.000.000,- per bulan.
4. Promosi adalah urus infomasi atau persuasi satu arah yang dapat mengarahkan orgaisasi atau sescorang untuk menciptalkan transaksi antara pembeli dan penjual. Contohnya: Pihak pengujin membenarkan produk gratis apabila konsumen telah membeli produk yang telah dibelinya.
5. Pajak adalah iuran wajib yang dipungut oleh pemerintah dari masyarakat (wajib pajak) untuk menutupi pengeluaran rutin negara dan biaya pembangunan lanpa balas jasa yung dapat ditunjuk secara langsung. Contohnya: pajak penghasilan, pajak pertambahan nilai barang dan jasa dan penjualan terhadap industri tahu, pajak bumi dan bangunan

6. Izin usaha adalah suatu bentuk persetujuan atau pemberian izin dan pihak yang berwenang atas penyelenggaraan kegiatan usaha yang dilakukan oleh perorangan maupun suatu badan. Contohnya: SITU (Surat Izin Tempat Usaha) atau Izin HO Lingkungan, SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan), NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak), NRP (Nomor Register Perusahaan) atau TDP (Tanda Daftar Perusahaan), AMDAL (Analisis Mengenai Dampak Lingkungan).
7. Jaminan kesehatan karyawan adalah untuk menjamin keselamatan karyawan apabila terjadi kecelakaan atau sakit bagi karyawan. Contohnya: Membayai karyawan yang sakit.

Biaya-biaya di atas akan tetap ada dan dalam nilai yang sama terlepas apakah aktivitas produksi, pembentukan jasa, penjualan meningkat atau menurun, dalam jangka pendek.

2.5.3.2 Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi variabel, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah dengan berubahnya jumlah barang yang dihasilkan. Dalam jangka pendek yang termasuk biaya variabel adalah biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku dan lain-lain (Suparmoko, 2001)

Menurut Suparmoko (2001) biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, biaya produksi total atau biaya total (Total Cost) didapat dari menjumlahkan biaya tetap total (TFC) dan perkataan Total Fixed Cost) dan biaya berubah total (TVC dari perkataan Total Variable Cost).

Soekartawi (2010), Biaya variabel adalah jenis biaya yang difungsikan untuk melengkapi biaya tetap dan bersifat dinamis. Ia mengikuti banyaknya jumlah unit yang diproduksi ataupun banyaknya aktivitas yang dilakukan. Pada biaya ini, jumlah yang akan dikeluarkan per unit atau per aktivitas justru berjulah 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 mentah yang menjadi dasar pembuatan suatu produk yang mana bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan wujud yang lain.
2. Bahan penunjang adalah semua bahan selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama proses produksi berlangsung
3. Upah adalah hak pekerja/buruh yang diterima dan dinyatakan dalam bentuk uang sebagai imbalan dari pengrajin/pemberi kerja kepada pekerja/buruh yang ditetapkan dan dibayarkan memurut suntu perjanjian kerja, kesepakatan, atau peraturan perundang-undangan termasuk tunjangan bagi pekerja/buruh dan keluarganya atas suatu pekerjaan dan/atau jasa yang telah atau akan dilakukan. Contohnya: Gaji Buruh, untuk buruh gaji dihitung setiap hari dimana mereka masuk kerja. (Undang-Undang Tenaga Kerja Nomor 13 Tahun 2000, Bab I, pasal 1, Ayat 30).
4. Transportasi adalah kendaraan yang digunakan untuk proses membawa hasil produksi. Contohnya: Seorang produsen yang mengantarkan hasil

produksinya ketempat penampungan hasil olahannya, seperti pasar tradisional dan pasar modern.

5. Gas adalah bahan bakar untuk proses untuk menggoreng jamur crispy.
6. Listrik adalah sumber energi yang disalurkan melalui kabel. Untuk menyalakan perngkat elektronik.
7. Biaya pengawasan adalah biaya biaya yang dikeluarkan secara berkala untuk operasional tugas pengawas dalam melakukan kontrol kebersihan dan mutu produk. Contohnya : Kebersihan lingkungan dan peralatan yang digunakan serta kualitas atau mutu produksi yang dihasilkan.
8. Tunjangan hari besar atau hari raya karyawan adalah memberikan tambahan haji/upah bagi karyawan pada hari raya.

2.5.4 Produksi

Produksi adalah segala kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan atau menambah guna atas suatu benda, atau segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran (Partadireja, 1985). Pada buku lain produksi juga diartikan semua kegiatan dalam menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa, dimana untuk kegiatan tersebut diperlukan faktor-faktor produksi (Sumiarti dkk, 1987)

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 variabel (*variabel input*). Faktor produksi tetap adalah faktor produksi yang jumlah penggunaannya tidak tergantung pada jumlah produksi. Mesin-mesin pabrik adalah salah satu contoh. Sampai tingkat interval

produksi tertentu jumlah mesin tidak perlu ditambah. Tetapi jika tingkat produksi menurun bahkan sampai nol unit (tidak berproduksi), jumlah mesin tidak bisa dikurangi. Jumlah penggunaan faktor produksi variabel tergantung pada tingkat produksinya. Makin besar tingkat produksi, maka makin banyak faktor produksi variabel yang digunakan. Begitu pula sebaliknya. Buruh harian lepas di pabrik rokok adalah contohnya (Rahardja dan Manurung, 2006).

Dalam proses produksi terkandung hubungan antara tingkat penggunaan faktor-faktor produksi dengan produk atau hasil yang akan diperoleh. Hal ini disebut dengan hubungan antara input dengan output. Di samping 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 (Suratiyah, 2002).

2.5.5 Penerimaan

Penerimaan (*revenue*) adalah jumlah pembayaran yang diterima perusahaan dari penjualan barang atau jasa. Penerimaan dihitung dengan mengalikan kuantitas barang yang terjual dengan harga satuannya. Pada awal operasi, umumnya sarana produksi tidak dipacu untuk berproduksi penuh, tetapi naik perlahan-lahan sampai segala sesuatunya siap untuk mencapai kapasitas penuh. Oleh karena itu, perencanaan jumlah revenue harus disesuaikan dengan pola ini (Soeharto, 2001).

Menurut Nicholson (2008), yang dimaksud dengan penerimaan (*revenue*) adalah penerimaan produksi dari hasil penjualan outputnya. Untuk mengetahui penerimaan total diperoleh dari output atau hasil produksi dikalikan dengan harga jual output.

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 menyebabkan biaya produksi per proses akan semakin rendah, 2) efisiensi pengadaan bahan baku dan faktor-faktor produksi.

Menurut Soekartawi (2001), pendapatan bersih adalah selisih antara penerimaan dan pengeluaran total usaha. Penerimaan suatu usaha adalah sebagai produk total suatu usaha dalam waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual. Penerimaan dihitung dengan cara mengalikan produksi total dengan harga yang berlaku. Sedangkan pengeluaran total usaha adalah nilai masukan yang habis dipakai atau dikeluarkan dalam proses produksi.

Penerimaan adalah hasil perkalian jumlah produk total dengan satuan harga jual, sedangkan pengeluaran atau biaya yang dimaksudkan sebagai nilai penggunaan sarana produksi dan lain-lain yang dikeluarkan pada proses produksi tersebut (Ahmadi,2001).

Hernanto (1988) mengatakan bahwa faktor yang mempengaruhi besarnya penerimaan adalah produktivitas usahatani, harga pesanan produk, waktu pemasaran, dan kualitas hasil. Oleh karena itu, untuk meningkatkan penerimaan petani perlu meningkatkan hasil produksi usahatani, meningkatkan kualitas, dan harga pasar terjamin.

2.5.6 Keuntungan

Menurut (Suparmoko 2011), keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya produksi sesuai dengan tingkat efisiensi penggunaan faktor

produksi pada penggunaannya yang terbaik. Keuntungan adalah total penerimaan (Total Revenue) dikurangi total biaya (Total Cost).

Keuntungan atau laba pengusaha adalah penghasilan bersih yang diterima oleh pengusaha, sesudah dikurangi dengan biaya- biaya produksi, atau dengan kata lain, laba pengusaha adalah selisih antara penghasilan kotor dan biaya – biaya produksi. Laba ekonomis dari barang yang dijual adalah selisih antara penerimaan yang diterima produsen dari penjualan produksi keripik ubikayu dari sumber yang digunakan untuk membuat barang tersebut. Jika biaya lebih besar dari pada penerimaan berarti labanya negatif, situasi seperti disebut rugi (Lipsey dkk, 1990).

Sebuah perusahaan yang memaksimumkan laba ekonomi yang maksimum, yaitu perusahaan berusaha untuk membuat selisih antara penerimaan total dengan biaya ekonomi sebesar mungkin (Nicholson, 1992).

2.5.7 Efisiensi Usaha

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 rasio 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. 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 produksi persatuan produk yang dimaksudkan untuk memperoleh keuntungan yang optimal. Cara yang ditempuh untuk mencapai tujuan tersebut adalah memperkecil biaya keseluruhan dengan mempertahankan produksi yang telah dicapai untuk memperbesar produksi tanpa meningkatkan biaya keseluruhan. Salah satu pengukur efisiensi adalah R-C rasio (Rahardi dkk, 2003).

2.5.8 Nilai Tambah

Menurut Hayami, dkk (1993), analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokan 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.

Berikut ini adalah rumus dari nilai tambah metode hayami :

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input Dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (Hok)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tengah Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/Hok)	(7)
II. Penerimaan Dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) X (6)
11. A. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)
B. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) X 100%
12. A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) X (7)
B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) X 100%
13. A. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = 11a - 12a
B. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) X 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)
A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a/14) X 100%
B. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) X 100%
C. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a/14) X 100%

Sumber: Hayami, dkk 1993

Kriteria nilai tambah (NT) adalah :

- (1). Jika $NT > 0$, berarti usaha pengolahan jamur crispy memberikan nilai tambah (positif).
- (2). Jika $NT < 0$, berarti usaha pengolahan jamur crispy tidak memberikan nilai tambah (negatif).

Dari hasil perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangan sebagai berikut:

1. Output (Kg) adalah jamur crispy yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi.
2. Bahan baku (Kg) adalah jumlah jamur tiram yang akan diolah menjadi jamur crispy dalam satu kali proses produksi.
3. Tenaga kerja langsung (HOK) adalah jumlah hari orang kerja yang digunakan untuk proses usaha jamur crispy.

4. Faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari setiap bahan baku yang digunakan.
5. Koefesien tenaga kerja langsung (HOK/Kg) menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung dalam proses pengolahan dari jumlah bahan baku yang digunakan.
6. Harga output (Rp/Kg) adalah nilai jual untuk jamur crispy.
7. Upah tenaga kerja langsung (Rp/HOK) adalah biaya untuk tenaga kerja berdasarkan jumlah jam nya.
8. Harga bahan baku (Rp/Kg) adalah nilai beli jamur tiram.
9. Sumbangan input lain adalah rata-rata jumlah biaya untuk memproduksi jamur crispy dan peralatan.
10. Nilai output (Rp/Kg) menunjukkan nilai yang diterima dari konversi output terhadap bahan baku dengan harga output.
11. Nilai tambah (Rp) adalah selisih antara nilai output jamur crispy dengan harga bahan baku utama jamur dan sumbangan input lain.
12. Rasio nilai tambah (%) menunjukkan nilai tambah dari nilai produk.
13. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp) menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu satuan bahan baku.
14. Tingkat keuntungan tenaga kerja langsung (%) menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh.
15. Keuntungan (Rp) menunjukkan bagian yang diterima perusahaan.
16. Tingkat keuntungan (%) menunjukkan persentase keuntungan dari nilai produk.
17. Marjin (Rp) menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
18. Persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin (%).
19. Persentase sumbangan input lain terhadap marjin.
20. Persentase keuntungan perusahaan terhadap marjin (%).

Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya

input fungsional seperti perlakuan yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian (Hayami, dkk 1987).

Pengertian nilai tambah menurut Hayami adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberikan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses mengubah bentuk (form utility), memindahkan tempat (place utility), maupun menyimpan (*time utility*) (Hayami, dkk 1987).

Besarnya nilai tambah suatu hasil pertanian karena proses pengolahan adalah merupakan pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Bisa dikatakan bahwa nilai tambah merupakan gambaran imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen (Sudiyono, 2004).

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

Sumber-sumber nilai tambah dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumberdaya alam dan manajemen) Karena

itu, untuk menjamin agar proses produksi terus berjalan secara efektif dan efisien maka nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Hardjanto, 1993).

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).

2.6 Penelitian Terdahulu

Imani, I (2016), dalam penelitiannya yang berjudul "Analisis Keuntungan Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubikayu (*Manihot Esculenta*) Menjadi Telfa-tela (Studi Kasus Usaha Tela Steak Di Kelurahan Mandonga Kecamatan Mandonga Kota Kendari)". Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh pengolah dalam usaha pengolahan ubikayu menjadi tela-tela di Kelurahan Mandonga Kecamatan Mandonga Kota Kendari. Penentuan daerah penelitian berdasarkan pertimbangan bahwa, di kelurahan tersebut terdapat pengolahan ubikayu menjadi tela-tela. Penentuan responden dilakukan secara purposive. Analisis yang digunakan adalah perhitungan Rugi-Laba dan nilai tambah metode hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha pengolahan ubikayu memberikan keuntungan sebesar Rp 30.828.000 per dua puluh tiga kali proses produksi selama satu bulan dan menciptakan nilai tambah sebesar Rp 15.498 per kg bahan baku. Rasio nilai

tambah terhadap nilai produk sebesar 72,56%. Artinya untuk setiap Rp 100 nilai produk akan diperoleh nilai tambah Rp 72. Nilai tambah menunjukkan nilai yang besar.

Zulkifli (2012), dalam penelitiannya yang berjudul “Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah pada Agroindustri Keripik Ubi di Kecamatan Tanah Luas Kabupaten Aceh Utara Universitas Sumatera Utara” . Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya pendapatan dari usaha pengolahan ubikayu menjadi keripik ubikayu dan mengetahui besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan ubikayu menjadi keripik ubikayu di Kecamatan Tanah Luas Kabupaten Aceh Utara. Metode analisis adalah menggunakan rumus-rumus pendapatan dan nilai tambah. Hasil analisis menunjukkan bahwa Agroindustri pengolahan keripik ubikayu memberikan keuntungan yang diterima adalah sebesar Rp 4.340.625 per lima kali proses produksi selama satu bulan dan nilai tambah yang dinikmati pengusaha dari agroindustri sebesar Rp 5.495,00 per kilogram bahan baku yang dimanfaatkan. Nilai tambah ini merupakan keuntungan dan selebihnya adalah pendapatan mencapai Rp 796.875.

Valentina, O (2009), yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Di Kabupaten Karanganyar” bertujuan untuk mengetahui besarnya keuntungan, efisiensi dan nilai tambah dari usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong di Kabupaten Karanganyar. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis usaha untuk mengetahui besarnya keuntungan efisiensi dan nilai tambah.

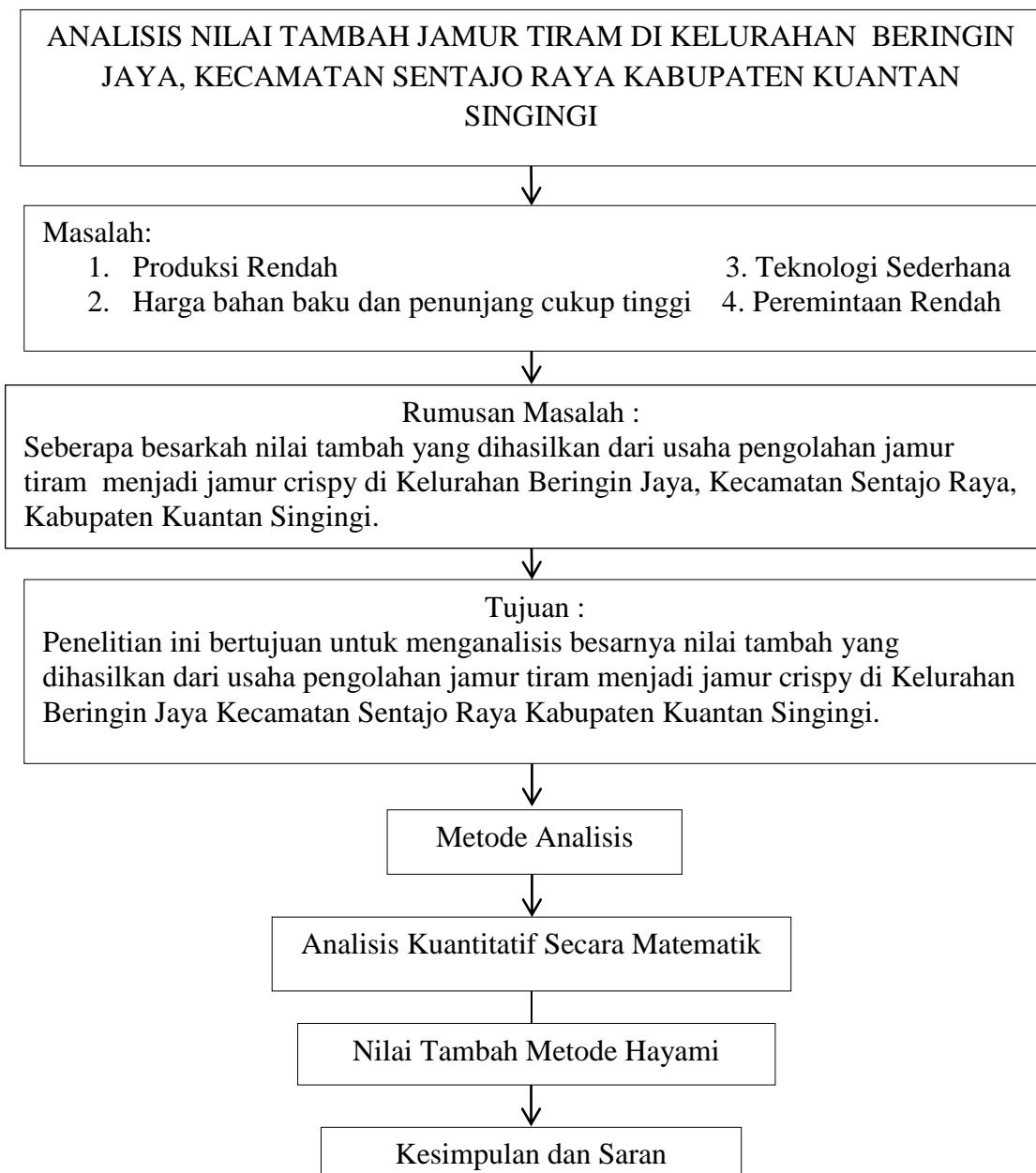
Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan yang diterima dari usaha pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong dalam satu kali proses produksi

pada anggota KUB Wanita Tani Makmur dari ubi kayu mentah sampai keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi sebesar Rp 10.375,61. Sedangkan pada KUB Wanita Tani Makmur keuntungan yang diterima dari keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi sampai matang (keripik singkong) sebesar Rp. 1.610.418,99. Efisiensi usaha pengolahan ubi kayu mentah sampai keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi di Kabupaten Karanganyar pada anggota KUB Wanita Tani Makmur adalah sebesar 1,11. Sedangkan efisiensi usaha pengolahan keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi sampai matang pada KUB Wanita Tani Makmur sebesar 1,68.

Pengolahan ubi kayu mentah menjadi keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi yang dilakukan pada anggota KUB Wanita Tani Makmur memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 52.043,74 nilai tambah netto sebesar Rp 50.558,25 nilai tambah per bahan baku sebesar Rp 979,55/kg dan nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp 3.097,84/JKO. Sedangkan pengolahan keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi menjadi matang pada KUB Wanita Tani Makmur memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp 1.690.750,00 nilai tambah netto sebesar Rp 1.686.461,45 nilai tambah per bahan baku sebesar Rp 7.773,56/kg dan nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp 37.572,22/JKO.

2.7 Kerangka Pemikiran

Gambaran tentang kerangka pemikiran analisis nilai tambah jamur crispy di kelurahan beringin jaya kecamatan sentajo raya kabupaten kuantan singgingi dapat dilihat pada skema kerangka pemikiran sebagai berikut:



Gambar 1. Skema Kerangka Pemikiran

III. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singgingi pada usaha pengolahan jamur tiram. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa usaha pengolahan jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya satu-satunya sentra produksi jamur crispy yang berproduksi secara kontinyu.

Penelitian ini telah dilaksanakan selama sembilan bulan dilaksanakan pada bulan Oktober 2019 s/d juni 2020. Kegiatan penelitian meliputi : pembuatan proposal, pengambilan data, pengolahan data, laporan, ujian seperti yang tertera dalam lampiran 3.

3.2 Metode Penentuan Responden

Penelitian ini merupakan studi kasus pada satu pengusaha jamur crispy yaitu Ibu Mimi Suratmi. Alasan pemilihan responden adalah karena usaha jamur crispy Ibu Mimi Suratmi merupakan satu-satunya usaha jamur tiram yang masih berproduksi secara kontinyu di Kelurahan Beringin Jaya, Kecamatan Sentajo Raya, Kabupaten Kuantan Singgingi.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari pengusaha melalui teknik wawancara dengan menggunakan kuesioner serta mengadakan pengamatan langsung ke lapangan. Sedangkan data sekunder merupakan informasi lain yang

dianggap perlu untuk menunjang dan melengkapi data penelitian dan telah tersedia di instansi terntentu.

Data primer yang diambil adalah:

1. Karaktersitik pengusaha meliputi; umur, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan, keluarga, Iama pendidikan, pengalaman berusaha.
2. Profil usaha meliputi; jenis usaha, skala usaha dan tujuan usaha.
3. Data usaha meliputi; teknologi produksi, penggunaan input produksi, biaya, produksi.

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari dinas atau instansi yang ada kaitannya dengan penelitian ini, seperti di kantor kelurahan dan kecamatan setempat. Selanjutnya, data sekunder diperoleh dari instansi terkait berupa; letak geografi dan topografi, kependudukan, pendidikan, kelembagnan, sosial ekonomi, sarana dan prasarana yang mendukung penelitian ini.

3.4 Konsep Operasional

Konsep operasional yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Agroindustri jamur crispy adalah suatu bentuk industri rumah tangga yang mengolah bahan baku jamur tiram menjadi produk jamur crispy dengan melakukan berbagai proses pengolahan.
2. Bahan baku adalah jamur tiram, selanjutnya diolah menjadi jamur crispy (Kg/Proses Produksi).
3. Bahan penunjang adalah sarana yang digunakan untuk menunjang pembuatan jamur crispy seperti tepung terigu (Kg), tepung beras (Kg),

tepung kanji (Kg), royco (Gr), garam (Gr), lada (Gr), dan minyak goreng (Liter).

4. Satu kali proses produksi adalah lamanya waktu yang digunakan dalam proses produksi jamur crispy mulai dan pengadaan bahan baku sampai dengan jamur crispy siap untuk dipasarkan (1 Hari/Proses Produksi).
5. Tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja dalam keluarga atau tenaga kerja luar keluarga yang digunakan dalam proses kegiatan proses produksi jamur crispy (HOK/Proses Produksi).
6. Biaya tetap adalah biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit, dalam penelitian ini yang termasuk biaya tetap adalah penyusutan alat (Rp/Proses Produksi).
7. Biaya variabel ialah biaya-biaya yang berubah-ubah mengikuti ukuran dan tingkat output suatu kegiatan, dalam penelitian ini yang termasuk biaya variabel adalah biaya jamur tiram untuk bahan baku jamur crispy, bahan penunjang berupa tepung terigu (Kg), tepung beras (Kg), tepung kanji (Kg), royco (Gr), garam (Gr), lada (Gr), dan minyak goreng (Liter) dan upah satu orang tenaga kerja untuk pembuatan jamur crispy (Rp/Proses Produksi).
8. Biaya total adalah semua biaya yang digunakan dalam usaha agroindustri jamur crispy yang terbagi menjadi biaya tetap dan biaya variabel (Rp/Proses Produksi).
9. Produksi adalah hasil dari proses pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy (Kg/Proses Produksi).

10. Harga jual adalah harga yang ditetapkan dalam penjualan jamur crispy (Rp/Kg).
11. Pendapatan kotor adalah jumlah produksi dari hasil pengolahan jamur crispy di kalikan dengan harga jual yang berlaku pada saat penelitian (Rp/Kg).
12. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan biaya yang dikeluarkan dalam usaha jamur crispy (Rp/Proses Produksi).
13. Nilai tambah adalah imbalan jasa pengusaha jamur crispy dari alokasi tenaga kerja dan keuntungan pengusaha (Rp/kg bahan baku).

3.5 Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis secara matematik dengan menggunakan rumus nilai tambah metode Hayami dkk (1993).

3.5.1 Nilai Tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada usaha jamur crispy ini, dilakukan analisis dengan menggunakan metode Hayami dkk (1993).

Tabel 2. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input Dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (Hok)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Ouput (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/Hok)	(7)
II. Penerimaan Dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) X (6)
11. A. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
B. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) X 100%
12. A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) X (7)
B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) X 100%
13. A. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = 11a – 12a
B. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) X 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a/14) X 100%
B. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) X 100%
C. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a/14) X 100%

Sumber: Hayami, dkk 1993

Kriteria nilai tambah (NT) adalah :

- (1). Jika $NT > 0$, berarti usaha pengolahan jamur crispy memberikan nilai tambah (positif).
- (2). Jika $NT < 0$, berarti usaha pengolahan jamur crispy tidak memberikan nilai tambah (negatif).

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Daerah Penelitian

4.1.1 Luas Wilayah

Kelurahan Beringin Jaya merupakan salah satu Kelurahan di Kecamatan Sentajo Raya yang mempunyai jumlah penduduk 2.233 jiwa dengan luas wilayah 11 Km² dan terdiri dari 3 Lingkungan diantaranya, Lingkungan 1 Tangkul Angin, Lingkungan 2 Sumber Sari dan Lingkungan 3 Sidareja. Batas-batas wilayah Kelurahan Beringin Jaya adalah sebagai berikut:

1. Sebelah barat berbatasan dengan Desa Jalur Patah Kecamatan Sentajo Raya
2. Sebelah timur berbatasan dengan Desa Rawang Binjai Kecamatan Pangean
3. Sebelah selatan berbatasan dengan Desa Jalur Patah Kecamatan Sentajo Raya
4. Sebelah utara berbatasan dengan Desa jalur Patah Kecamatan Sentajo Raya

4.1.2 Topografi

Topografi Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya merupakan rendah bergelombang dengan ketinggian 40-150 meter diatas permukaan laut. (Kelurahan Beringin Jaya, 2020)

4.1.3 Iklim

Iklim di Kecamatan Sentajo Raya merupakan iklim tropis dengan suhu udara berkisar antara 19,5 derajat celcius sampai dengan 34,2 derajat celcius, sedangkan musim yang ada di kecamatan ini adalah musim hujan dan musim kemarau. Rata-Rata Curah hujan Di Kecamatan Sentajo Raya adalah 228,9 ml. Curah hujan tertinggi pada tahun 2018 yaitu pada bulan November dengan angka

480 ml dan curah hujan terendah pada tahun 2018 yaitu pada bulan Agustus dengan angka 132 ml. (BPS Kabupaten Kuantan Singingi, 2019).

4.2 Kependudukan

4.2.1 Jumlah Penduduk Kelurahan Beringin Jaya

Jumlah Penduduk Kelurahan Beringin Jaya dapat dilihat pada tabel 3 dibawah ini.

Tabel 3. Jumlah Jiwa Kelurahan Beringin Jaya 2020

No.	Lingkungan	Jumlah KK	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
1	Tanggul Angin	193	304	313	617
2	Sumber Sari	231	428	441	869
3	Sidareja	188	398	361	759
Total		612	1130	1115	2245

(Sumber : Kantor Kelurahan Beringin Jaya, 2020).

Kelurahan Beringin Jaya merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi yang mempunyai jumlah penduduk 2.245 jiwa dengan 1.130 jiwa laki-laki dan 1.115 jiwa perempuan yang tersebar di lingkungan Tanggul Angin sebanyak 617 jiwa, di lingkungan Sumber Sari 869, dan lingkungan Sidareja sebanyak 759 jiwa.

4.2.2 Pendidikan Penduduk

Secara umum penduduk Kelurahan Beringin Jaya sudah pernah mendapat pendidikan dasar. Kondisi ini juga dirasakan menfaatnya dalam pelaksanaan pembangunan karena didukung dengan sumber daya manusia yang memadai. Tingkat pendidikan penduduk Kelurahan Beringin Jaya dapat dilihat pada tabel 4 dibawah ini :

Tabel 4. Tingkat Pendidikan Penduduk Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Tahun 2020

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah (Jiwa)	Persentase
1	Tidak/Belum Sekolah	464	20,67
2	SD/MI	195	8,69
3	SMP/MTs	529	23,56
4	SMA/SMK/MA	633	28,20
5	Akademi/D1-D3	193	8,60
6	Sarjana	231	10,29
Jumlah		2245	100

(Sumber : Kantor Kelurahan Beringin Jaya, 2020)

Dari tabel 4 diatas dapat dijelaskan bahwa persentase jumlah penduduk menurut jenjang pendidikan yang ditempuh adalah tidak/belum bersekolah berjumlah 464 jiwa atau 20,67 % dari jumlah keseluruhan penduduk di Kelurahan Beringin Jaya, tingkat SD/Mi berjumlah 195 jiwa atau 8,69 % dari jumlah keseluruhan penduduk di Kelurahan Beringin Jaya, tingkat SMP/MTS berjumlah 529 jiwa atau 23,56 % dari jumlah keseluruhan penduduk di Kelurahan Beringin Jaya, tingkat SMA/SMK/MA berjumlah 633 atau 28,20% dari jumlah keseluruhan penduduk di Kelurahan Beringin Jaya, tingkat Akademi/D1-D3 berjumlah 193 jiwa atau 8,60% dari jumlah keseluruhan penduduk di Kelurahan Beringin Jaya, dan tingkat Sarjana berjumlah 231 jiwa atau 10,29% dari jumlah keseluruhan penduduk di Kelurahan Beringin Jaya.

4.2.3 Mata Pencarian Penduduk

Penduduk Kelurahan Beringin jaya menurut mata pencarian dapat dilihat pada tabel 5 berikut.

Tabel 5. Penduduk Kelurahan Beringin Jaya Menurut Mata Pencarian

No	Pekerjaan	Jumlah (jiwa)	Percentase (%)
1.	Petani	997	44,41
2.	Pedagang	121	5,39
3.	PNS, TNI/ Polri	125	5,57
4.	Buruh	32	1,43
5.	Guru	31	1,38
6.	Bidan/ Perawat	5	0,22
7	Pensiunan PNS, TNI/POLRI	11	0,49
8	Swasta	599	26,68
9	Lainnya	324	14,43
Jumlah		2.245	100

(Sumber : Kantor Kelurahan Beringin Jaya, 2020)

Pada umumnya penduduk Kelurahan Beringin Jaya memiliki mata pencarian yang bervariasi seperti petani sebanyak 44,41% dari jumlah penduduk, pedagang 5,39 % dari jumlah penduduk, PNS, TNI/POLRI 5,57 % dari jumlah penduduk, Guru 1,38 % dari jumlah penduduk, Buruh 1,43% dari jumlah penduduk, Bidan/ Perawat 0,22 % dari jumlah penduduk, Pensiunan PNS, TNI/POLRI 0,49 % dari jumlah penduduk, Swasta 26,68 % dari jumlah penduduk dan lainnya 14,43% dari jumlah penduduk.

4.2.4 Fasilitas Penunjang

Kelurahan Beringin Jaya memiliki 5 tempat pendidikan umum diantaranya 1 KB, 1 TK swasta, 1 SD Negeri, 2 SMP Negeri. Dan untuk fasilitas penunjang lainnya dapat dilihat pada Tabel 6 dibaawah ini.

Tabel 6. Fasilitas Penunjang Lainnya di Kelurahan Beringin Jaya

No	Jenis Fasilitas Lainnya	Jumlah	Percentase
1.	Warung	35	67,30
2.	Toko	8	15,38
3.	Pasar Tradisional	1	1,92
4.	Masjid	1	1,92
5.	Mushola	7	13,46
Jumlah		52	100

(Sumber : Kantor Kelurahan Beringin Jaya, 2020)

Dari Tabel 6 tersebut terlihat bahwa fasilitas dengan jumlah banyak yang ada di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya adalah warung sebanyak 35 unit atau 67,30% dari fasilitas penunjang lainnya. Kemudian disusul Toko yang berjumlah 8 unit atau 15,38% dari fasilitas penunjang lainnya. Kemudian disusul Mushola yang berjumlah 7 unit atau 13,46% dari fasilitas penunjang lainnya sementara, Pasar Tradisional dan Masjid masing masing berjumlah 1 unit atau 1,92 % dari fasilitas penunjang lainnya yang ada di Kelurahan Beringin Jaya.

4.3 Karakteristik Pengusaha dan Profil Usaha

4.3.1 Karakteristik Pengusaha

Pengusaha pada penelitian ini berjumlah satu orang pengusaha jamur crispy, untuk lebih jelas secara rinci dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Karakteristik Pengusaha Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya

No	Uraian	Nilai	Satuan
1	Umur Pengusaha	38	Tahun
2	Lama Pendidikan	12	Tahun
3	Lama Usaha	2	Tahun
4	Jumlah Tanggungan Keluarga	4	Jiwa
5	Skala Usaha	80-150	Kg/Tahun

(Sumber : Analisis Data Primer Yang Telah Diolah, 2020)

Penjelasan dari tabel diatas dapat dilihat pada poin-poin dibawah ini :

4.3.1.1 Umur Pengusaha

Menurut Mantra (2004) menyebutkan umur produktif secara ekonomi dibagi menjadi 3 klasifikasi, yaitu kelompok umur 0-14 tahun merupakan usia belum produktif, kelompok umur 15-64 tahun merupakan kelompok usia produktif, dan kelompok umur di atas 65 tahun merupakan kelompok usia tidak lagi produktif. Usia produktif merupakan usia ideal untuk bekerja dan mempunyai kemampuan untuk meningkatkan produktivitas kerja serta memiliki kemampuan yang besar dalam menyerap informasi dan teknologi yang inovatif di bidang pertanian.

Pengusaha dari penelitian ini berumur 38 Tahun maka pengusaha termasuk dalam klasifikasi umur produktif. Kondisi umur yang produktif dapat meningkatkan produktifitas kerja dalam menjalankan usaha yang lebih baik. Umur produktif berpengaruh terhadap aktifitas usaha yang dilakukan. Umur produktif juga bisa berpengaruh terhadap pendapatan dalam suatu usaha.

4.3.1.2 Lama Pendidikan

Menurut Mandala (2012) bahwa pendidikan memiliki peran penting dalam keberhasilan pengusaha, dimana dalam melakukan kegiatan usahanya tidak dilakukan secara amatir tetapi secara profesional, yang terkait dengan cara berfikir dan logika yang benar. Hal ini dapat disamakan dengan jenjang sekolah, apabila pengusaha atau pengrajin suatu industri memiliki pendidikan rendah maka akan mengakibatkan kendala pada teknik produksi, pengembangan produk dan proses pemasaran, yang dimana akan terjadi pula keterbelakangan teknologi yang digunakan serta akan membuat rendahnya total faktor produksi dan efisiensi dalam proses produksi.

Pendidikan diyakini sangat berpengaruh terhadap tingkah laku, kecakapan, dan sikap seseorang, hal ini terkait dengan tingkat pandapatan seseorang. Secara rata-rata makin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka makin memungkinkan orang tersebut memperoleh pendapatan yang lebih tinggi (Tarigan, 2006)

Tingkatan pendidikan menurut Undang-Undang No 20 Tahun 2003 adalah: Pendidikan dasar/rendah (SD-SMP/MTs), pendidikan menengah (SMA/SMK), dan pendidikan tinggi (D3/S1).

Lama pendidikan pengusaha jamur crispy dikelurahan beringin jaya adalah selama 12 tahun atau tamatan SMA/SMK berdasarkan Undang-Undang No 20 Tahun 2003 tingkatan pendidikan. Pengusaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya adalah pendidikan menengah (SMA/SMK) sehingga dapat dikatakan kendala pada teknik produksi, pengembangan produk dan proses pemasaran, yang dimana akan terjadi pula keterbelakangan teknologi yang digunakan serta akan membuat

rendahnya total faktor produksi dan efisiensi dalam proses produksi sudah bisa dilaksanakan dengan cukup professional.

4.3.1.3 Pengalaman Usaha

Menurut Soehardjo dan Patong (1984) ada tiga kriteria pengalaman dalam menjalankan suatu usaha, kategori berpengalaman jika telah lebih dari 10 tahun dalam menjalankan usaha, kategori cukup berpengalaman jika telah 5 - 10 tahun dalam menjalankan usaha, dan kategori kurang berpengalaman jika kurang dari 5 tahun dalam dunia usaha. Semakin lama seorang pengolah aktif dalam kegiatan usaha maka semakin banyak pula pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh, sehingga pengolah tersebut lebih dapat mengatasi masalah secara logis dan rasional dibandingkan pengolah yang belum atau kurang berpengalaman.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengalaman pengusaha dalam usahanya adalah dua tahun (kurang berpengalaman), hal ini menunjukkan bahwa pengusaha pengolah belum memiliki pengetahuan dan pengalaman yang cukup baik terkait nilai tambah dan bidang usaha pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy. Oleh sebab itu diperlukan waktu delapan tahun untuk menjalani usaha pengolahan jamur crispy agar dapat dikatakan sebagai pengusaha yang berpengalaman.

4.3.1.4 Tanggungan Keluarga

Menurut Tohir (1991) apabila terdapat tiga orang jumlah tanggungan keluarga dikatakan keluarga kecil, empat sampai enam orang dikatakan keluarga sedang dan keluarga besar lebih dari enam orang.

Hasil penelitian menunjukan bahwa jumlah anggota keluarga pengusaha pengolah jamur tiram menjadi jamur crispy berjumlah empat orang, keadaan tersebut menggambarkan bahwa pengusaha dikatakan keluarga dengan jumlah anggota sedang. Jumlah tanggungan keluarga yang produktif tentunya akan menyediakan jumlah tenaga kerja keluarga yang besar pula dalam berusaha sehingga akan berpengaruh pada pendapatan keluarga. Tetapi, jika jumlah anggota keluarga yang besar dan belum berusia produktif, maka akan menjadi beban tanggungan keluarga dalam penyediaan pangan, sandang kesehatan dan lain-lain.

4.3.2 Profil Usaha Jamur Crispy Di Kelurahan Beringin Jaya

Pada penelitian ini, usaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya yang diamati adalah sejarah berdirinya usaha, skala usaha, tujuan usaha, dan teknologi produksi, dimana profil usaha mempengaruhi pengusaha jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya, Kecamatan Sentajo Raya, Kabupaten kuantan Singingi dalam melakukan proses produksi.

4.3.2.1 Sejarah Berdirinya Usaha

Usaha jamur crispy merupakan usaha berskala rumah tangga yang bergerak sebagai salah satu produsen jamur crispy Kabupaten Kuantan Singingi. Usaha jamur tiram berdiri pada tahun 2018 yang didirikan oleh pengusaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya. Usaha jamur crispy berada di RT 01 RW 01 Lingkungan III Sideraja, Kelurahan Beringin Jaya, Kecamatan Sentajo Raya, Kabupaten Kuantan singingi. Latar belakang berdirinya usaha jamur crispy ini adalah karena terinspirasi dari informasi dari internet tentang pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy.

4.3.2.2 Skala usaha

Menurut Rahardjo (1986) dilihat dari segi jumlah satuan-satuan perusahaan, industri dibagi menjadi :

- a. Industri rumah tangga mempunyai 1-4 orang tenaga kerja.
- b. Industri kecil mempunyai 5-19 orang tenaga kerja.
- c. Industri sedang mempunyai 20-99 orang tenaga kerja.
- d. Industri besar mempunyai lebih dari 100 orang tenaga kerja.

Hasil penelitian menunjukan bahwa usaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya tergolong industri berskala industri rumah tangga, karena memiliki satu orang tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga dan satu orang tambahan dari luar keluarga untuk memproduksi jamur crispy. Alat alat yang digunakan dalam proses produksi masih menggunakan alat-alat yang masih sederhana.

4.3.2.3 Tujuan Usaha

Usaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya bertujuan untuk mencukupi kebutuhan hidup keluarga, untuk meningkatkan kesejahteraaan keluarga, dan menciptakan lapangan kerja serta memperlancar kegiatan ekonomi.

4.3.2.4 Teknologi Produksi

Teknologi yang digunakan dalam proses produksi jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya masih bersifat tradisional. Keseluruhan pekerjaan masih menggunakan tangan manusia seperti, proses pembersihan, penyuiran/pemisahan, penggorengana, penirisan dan pengemasan. Karena teknologi yang kurang memadai ini menyebabkan proses produksi jamur crispy menjadi terhambat bila dibandingkan jika telah menggunakan teknologi yang lebih modern.

4.4 Analisis usaha Jamur Crispy

Uraian dari analisis usaha jamur crispy adalah sebagai berikut :

4.4.1. Pengadaan Bahan Baku dan Penolong Jamur Crispy

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan pengusaha bahan baku yang digunakan dalam pembuatan jamur crispy yaitu jamur tiram sebagai bahan baku utama, jamur tiram didapat dari hasil budidaya pengusaha itu sendiri. Dan sebagai bahan penolong secara rinci penggunaan bahan baku dan penolong pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy dapat dilihat pada tabel 8 dan lampiran 5.

Tabel 8. Bahan Baku dan Bahan Baku Penolong Jamur crispy di kelurahan Beringin Jaya Dalam Satu Kali Proses Produksi

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Jumlah/Biaya (Rp)	Persentase (%)
1. Bahan Baku Utama					
1.	Jamur Tiram	10,20	Kg	306.000,00	67,07
Jumlah					306.000,00
2. Bahan Baku Penolong					
1.	Tepung Terigu	1,50	Kg	12.000,00	2,63
2.	Tepung Beras	1,50	Kg	21.000,00	4,60
3.	Tepung Kanji	1,50	Kg	13.500,00	2,96
4.	Ladaku Merica Bubuk Sachet 4 Gr	8,00	Gr	2.000,00	0,44
5.	Garam	53,85	Gr	538,46	0,12
6.	Royco Sachet 10 Gr	40,00	Gr	2.000,00	0,44
7.	Minyak Goreng	4,00	Liter	48.000,00	10,52
8.	Gas	2,00	Kg	25.000,00	5,48
9.	Listrik Alat Pres	0,27	Kwh	397,99	0,09
10.	Plastik Kemasan Ukuran 27x15 Cm	480,00	Gr	17.454,55	3,83
11.	Koran	66,40	Gr	996,00	0,22
12.	Kertas Merk/Brand	18,09	Gr	7.384,56	1,62
Jumlah					150.271,56
Total					456.271,56
					100,00

(Sumber : Analisis Data Primer Yang Telah Diolah, 2020)

Dari data tabel dan lampiran 5 menunjukkan bahwa biaya total dari bahan baku utama dan bahan baku penolong sebesar Rp. 456.271,56 untuk satu kali proses produksi. Untuk bahan baku utama yaitu jamur tiram, memiliki persentase biaya terbesar dengan nilai 67,07% dari seluruh total biaya bahan baku dan bahan baku penolong untuk memproduksi jamur crispy, hal ini dikarenakan mahalnya harga dari jamur tiram.

Sedangkan persentase biaya untuk bahan baku penolong yang paling besar adalah minyak goreng, dengan nilai 10,52% dari seluruh biaya total bahan baku dan bahan baku penolong untuk memproduksi jamur crispy, hal ini disebabkan diantara input penolong lainnya, minyak goreng memiliki harga yang paling mahal. Sedangkan diurutan persentase kedua terbesar untuk bahan baku penolong untuk memproduksi jamur crispy yaitu gas dengan nilai persentase sebesar 5,48% karena harga gas yang mahal dari pada bahan baku penolong lainnya.

4.4.2 Penggunaan Peralatan

Ketersediaan peralatan yang mencukupi dalam menjalankan suatu usaha, sangat diperlukan demi keberlangsungan usaha yang dijalankan. Secara rinci, peralatan dan nilai penyusutannya yang digunakan pada usaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya dapat dilihat pada tabel 9 dan lampiran 4.

Tabel 9. Peralatan dan Nilai Penyusutan Peralatan Usaha Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya

No.	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Nilai	
				Penyusutan (Rp/Proses Produksi)	Percentase (%)
1	Timbangan	1	Unit	26,60	5,66
2	Baskom Ukuran 18,5 Cm	1	Unit	4,62	0,98
3	Baskom Ukuran 22,5 Cm	1	Unit	3,30	0,70
4	Baskom Ukuran 31,5 Cm	1	Unit	1,98	0,42
5	Baskom Ukuran 35 Cm	1	Unit	16,50	3,51
6	Sendok Tepung	1	Unit	3,29	0,70
7	Tabung Gas Elpigi	1	Unit	50,00	10,65
8	Kompor Gas	1	Unit	71,11	15,14
9	Kuali/Wajan	1	Unit	66,50	14,16
10	Spatula	1	Unit	3,30	0,70
11	Saringan Minyak	1	Unit	8,25	1,76
12	Rantang Tempat Minyak	1	Unit	20,33	4,33
13	Tampah	1	Unit	21,19	4,51
14	Mesin Pres	1	Unit	166,00	35,35
15	Pisau Cutter	1	Unit	6,66	1,42
Jumlah				469,64	100,00

(Sumber : Analisis Data Primer Yang Telah Diolah, 2020)

Dari tabel 9 dan lampiran 4 dapat dilihat total nilai penyusutan peralatan yang digunakan untuk produksi jamur crispy adalah Rp. 469,64 dalam satu kali proses produksi. Peralatan yang memiliki nilai persentase penyusutan terbesar adalah mesiin pres yaitu sebesar 35,35% dari nilai total penyusutan peralatan, hal ini disebabkan jumlah banyaknya kegiatan produksi yang masih sedikit, sedangkan nilai peralatan terus menurun atau menyusut walaupun alat tidak digunakan. Sedangkan diurutan kedua adalah tabung kompor dengan nilai persentase penyusutan sebesar 15,14% dari nilai total penyusutan peralatan, hal ini disebabkan jumlah produksi banyaknya kegiatan proses produksi yang masih sedikit, sedangkan nilai peralatan terus menurun atau menyusut walaupun alat tidak digunakan. Dan diurutan ketiga adalah kuali/wajan dengan nilai persentase

penyusutan sebesar 14,16% dari nilai total penyusutan peralatan, hal ini disebabkan jumlah produksi banyaknya kegiatan proses produksi yang masih sedikit, sedangkan nilai peralatan terus menurun atau menyusut walaupun alat tidak digunakan. oleh karena itu pengusaha harus meningkat banyaknya kegiatan produksi jamur crispy.

4.4.3 Penggunaan Tenaga Kerja

Tenaga kerja dalam pengolahan jamur crispy di daerah penelitian diperlukan untuk mengerjakan berbagai kegiatan produksi seperti pembersihan, penyuiran/pemisahan jamur tiram, penyiapan penggorengan, pembuatan adonan, penggorengan, penirisan dan pengemasan. secara rinci penggunaan tenaga kerja pada usaha industri dapat dilihat pada tabel 10 dan lampiran 7.

Tabel 10. Penggunaan Tenaga Kerja Untuk Satu Kali Produksi Jamur Crispy

No Tahapan kerja	Jumlah Orang	Jumlah HOK	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1. Pembersihan	1	0,02	2.000,00	2,25
2. Penyuiran jamur tiram	1	0,03	3.000,00	3,37
3. penyiapan penggorengan	1	0,01	1.000,00	1,12
4. pembuatan adonan	1	0,01	1.000,00	1,12
5. penggorengan	1	0,55	55.000,00	61,80
6. Penirisan	1	0,14	14.000,00	15,73
7. Pengemasan	1	0,13	13.000,00	14,61
Total		0,89	89.000,00	100,00

(Sumber : Analisis Data Primer Yang Telah Diolah, 2020)

Dalam proses pembuatan jamur crispy di daerah penelitian, sumber tenaga kerja yang digunakan berasal dari dalam keluarga dan dari penduduk yang bertempat tinggal disekitar lokasi usaha.

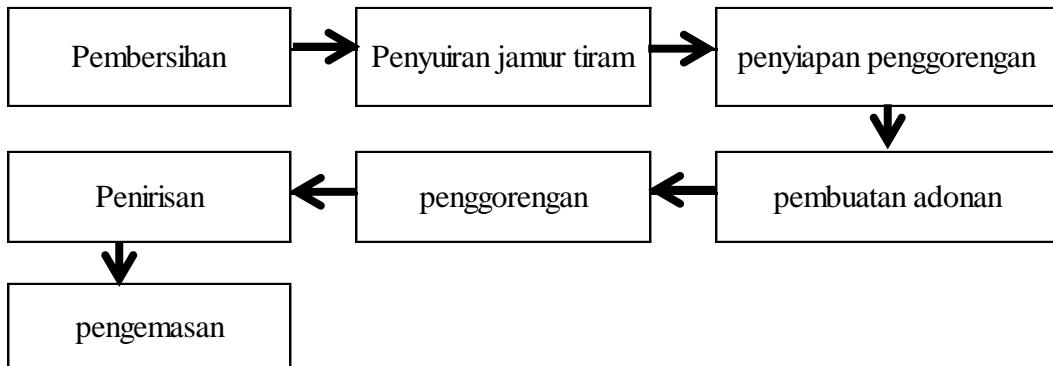
Dari Tabel 9 dan lampiran 7 dapat dilihat penggunaan tenaga kerja untuk satu kali proses produksi jamur crispy adalah sebesar 0,89 HOK dengan nilai Rp. 89.000,00. Nilai persentase terbesar pertama untuk penggunaan tenaga kerja pengolahan jamur crispy adalah pada proses penggorengan yaitu sebesar 61,80% dari nilai total nilai HOK, dimana ini menunjukkan proses penggorengan memiliki nilai yang tinggi dalam pemberian tenaga kerja, hal ini disebabkan karena teknologi untuk penggorengan jamur crispy perlu ditingkatkan, dengan menggunakan teknologi yang bisa mempercepat proses penggorengan.

Sedangkan untuk urutan terbesar kedua untuk penggunaan tenaga kerja pengolahan jamur crispy adalah pada proses penirisan yaitu sebesar 15,73% dari nilai total nilai HOK, hal ini karena teknologi yang digunakan untuk penirisan masih sederhana dan oleh karena itu pengusaha memerlukan teknologi yang lebih baik agar proses penirisan lebih cepat.

Dan diurutan persentase biaya terbesar ketiga untuk penggunaan tenaga kerja pengolahan jamur crispy adalah pada proses pengemasan yaitu sebesar 14,61% dari nilai total nilai HOK, hal ini karena pengusaha perlu menggunakan teknologi yang bisa mempercepat proses pengemasan sehingga biaya penggunaan tenaga kerja dapat lebih kecil.

4.4.4. Proses Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Jamur Crispy

Proses pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy melalui beberapa tahapan dengan tujuan untuk menghasilkan jamur crispy yang lebih baik, adapun tahapan proses pengolahan jamur crispy secara umum dapat dilihat pada gambar 2 dan pada lampiran 7.



Gambar 2. Bagan Proses Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Jamur Crispy

Keterangan dari gambar bagan 2 dan lampiran 7 adalah sebagai berikut :

a. Pembersihan

Pembersihan jamur tiram bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada jamur tiram, pembersihan dilakukan dengan cara merendam pada baskom besar lalu digosok dengan tangan pada bagian yang dianggap kurang bersih lalu dibilas dengan air mengalir dari keran. Waktu yang dibutuhkan untuk kegiatan pembersihan jamur tiram ini adalah selama sepuluh menit untuk 10,2 Kg jamur tiram.

b. Penyuiran/Pemisahan Jamur Tiram

Jamur tiram yang telah dianggap bersih tersebut akarnya dipotong dengan pisau cutter dan disuir/dipisahkan dengan menggunakan tangan jadi beberapa bagian. Waktu yang dibutuhkan untuk kegiatan pembersihan jamur tiram ini adalah selama tiga belas menit untuk 10,2 Kg jamur tiram.

c. Penyiapan Pengorengan

Penyiapan pengorengan yaitu menyiapkan alat-alat yang dibutuhkan untuk proses pengorengan, seperti meletakkan kuali diatas kompor lalu

dituangkan minyak goreng, setelah itu kompor gas dinyalakan untuk memanaskan minyak goreng, agar apabila proses pembuatan adonan selesai langsung bisa digunakan. Waktu yang dibutuhkan untuk kegiatan pembersihan jamur tiram ini adalah selama tiga menit untuk 10,2 Kg jamur tiram.

d. Pembuatan Adonan

Pembuatan adonan adalah proses percampuran bahan-bahan pelengkap untuk membuat jamur crispy, bahan-bahan tersebut antara lain yaitu tepung terigu, tepung beras, tepung kanji masing-masing 1.5 Kg dimasukkan kedalam suatu wadah lalu ditambahkan royco 4 sachet ukuran 10 gr, lada putih sachet ukuran 4 gr 2 sachet, garam 7 sendok. Lalu kesemua bahan tersebut diaduk sampai rata, setelah rata adonan dipisahkan kewadah yang berbeda sebanyak 3 sendok takar lalu diberi air secukupnya untuk perendaman jamur tiram sebelum dimasukkan kedalam wadah yang berisi adonan kering agar tepung menempel pada jamur tiram. Waktu yang dibutuhkan untuk kegiatan pembuatan adonan jamur crispy ini adalah selama empat menit.

e. Penggorengan

Penggorengan jamur tiram dilakukan dengan cara terlebih dahulu jamur tiram yang hendak digoreng di celupkan kedalam wadah yang berisi adonan basah lalu, setelah jamur tiram pencelupan merata dipermukaan jamur, kemudian dimasukkan kedalam adonan kering agar jamur tiram terlapisi secara rata oleh adonan yang kering. Setelah jamur tiram rata dengan adonan kering lalu dimasukkan kedalam kuali yang telah berisi minyak goreng yang telah disiapkan. Setelah beberapa menit jamur tiram akan matang dapat kita lihat dari warnanya

yang telah berubah menjadi kuning keemasan. Setelah matang jamur tiram diangkat dari penggorengan dengan sendok saringan minyak. Waktu yang dibutuhkan untuk kegiatan penggorengan jamur tiram ini adalah selama dua ratus tiga puluh dua koma lima puluh lima menit untuk 10,2 Kg jamur tiram .

f. Penirisan

penirisan dilakukan dengan cara saringan minyak yang telah berisi jamur crispy yang telah matang diletakkan diatas rantang agar minyak yang masih terbawa pada saat proses penggorengan dapat menetes kedalam rantang tersebut, setelah minyak berhenti menetes jamur crispy diletakkan pada tumpah yang sudah dilapisi dengan koran agar minyak yang masih menempel pada jamur crispy makin berkurang. Waktu yang dibutuhkan untuk kegiatan penirisan jamur crispy.

g. Pengemasan

Pengemasan jamur crispy akan dilakukan apabila minyak yang ada pada jamur crispy dianggap sudah benar-benar berkurang dan suhu jamur crispy sudah normal. Pengemasan jamur crispy bertujuan agar jamur crispy tetap renyah saat sampai ditangan konsumen, membuat produk lebih menarik, dan meningkatkan harga jual. Pengemasan jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya menggunakan plastik pembungkus untuk kemasan dengan isi 200 gram jamur crispy.langkah awal dalam pengemasan yaitu memasukkan jamur tiram kedalam plastik sesuai takaran yaitu 200 gram kemudian direkatkan dengan alat pres lalu sisa dari ujung plastik yang dipres tadi dimasukkan merek dari jamur crispy lalu dipres agar merek atau brand tidak keluar dari ujung plastik kemasan. Waktu yang dibutuh

kan untuk kegiatan pengemasan jamur crispy ini adalah selama 52,5 menit untuk 9,6 Kg jamur crispy.

4.5. Nilai Tambah Pengolahan Jamur Crispy Di Kelurahan Beringin Jaya

Nilai tambah pengolahan jamur crispy di daerah penelitian, dihitung dengan menggunakan metode perhitungan nilai tambah hayami. Selain nilai tambah, metode perhitungan nilai tambah hayami juga menganalisis pendapatan tenaga kerja, keuntungan pengusaha, serta dapat melihat margin yang diperoleh dari pengolahan jamur crispy tersebut. Secara rinci, perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode hayami berdasarkan data yang diperoleh dari lapangan. Gambaran mengenai besarnya nilai tambah pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy dapat dilihat pada Tabel 11 dan lampiran 9.

Tabel 11. Hasil Analisis Nilai Tambah Metode Hayami Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (kg)	9,60
2. Input (kg)	10,20
3. Tenaga Kerja (HOK)	0,89
4. Faktor Konversi	0,94
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,09
6. Harga Ouput (Rp/kg)	100.000,00
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	88.856,59
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	30.000,00
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	14.732,51
10. Nilai output (Rp/kg)	94.117,65
11. a. Nilai tambah (Rp/kg)	49.385,14
b. Rasio nilai tambah (%)	52,47
12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	7.740,68
b. Pangsa tenaga kerja (%)	15,67
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	41.644,46
b. Tingkat keuntungan (%)	84,33
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	64.117,65
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	12,07

b. Sumbangan input lain (%)	22,98
c. Keuntungan pengusaha (%)	64,95

(Sumber : Data Primer Yang Telah Diolah, 2020)

Penjelasan mengenai perhitungan yang terdapat pada Tabel 11 dan lampiran 9 dapat dilihat sebagai berikut :

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan jamur tiram segar menjadi jamur crispy. Jamur crispy hasil olahan yang ada di daerah penelitian memiliki ukuran kemasan dengan berat 200 gram dengan harga Rp. 20.000. Namun, dalam proses penelitian, peneliti mengkonversikan output yang dihasilkan menjadi satuan Kg dengan harga Rp.100.000 perkilogramnya, untuk memudahkan dalam proses perhitungan akhir nilai tambah yang disesuaikan dengan alat analisis yang dipakai.

Dari hasil penelitian ini terdapat jumlah output yang dihasilkan adalah sebesar 9,6 Kg jamur crispy, dengan mengolah jamur tiram sebanyak 10,2 Kg. Sehingga faktor konversi yang dapat adalah sebesar 0,94. Nilai faktor konversi ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg jamur tiram akan menghasilkan 0,94 Kg jamur crispy . Tenaga kerja yang digunakan sebesar 0,89 HOK, sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi 1 kg jamur crispy adalah sebesar 0,09 HOK/ Kg.

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 Kg jamur tiram menjadi jamur crispy adalah Rp.49.385,14-/Kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan nilai input lain. Nilai tambah yang diperoleh masih merupakan nilai tambah kotor, karena belum dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Rasio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah yang

diperoleh adalah 52,47%. Hal ini berarti, dalam pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy memberikan nilai tambah sebesar 52,47 % dari nilai produk.

Upah tenaga kerja pengolahan jamur crispy yaitu sebesar Rp. 88.856,59-. Pendapatan tenaga kerja didapat dari koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja yaitu sebesar Rp.7.740,68/Kg. Persentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah adalah 15,67%. Imbalan terhadap modal dan keuntungan diperoleh dari pengurangan nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Besar keuntungan dari pengolahan 1 Kg jamur tiram menjadi jamur crispy adalah sebesar Rp. 41.644,46/Kg, atau tingkat keuntungan sebesar 84,33% dari nilai produk. Keuntungan ini menunjukkan keuntungan total yang diperoleh dari setiap pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy.

Hasil analisis nilai tambah ini juga dapat menunjukkan marjin dari bahan baku jamur tiram menjadi jamur crispy yang didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan. Marjin ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku jamur tiram per kilogram tiap pengolahan 1 Kg jamur tiram menjadi jamur crispy diperoleh marjin sebesar Rp.64.117,65,- yang didistribusikan untuk masing-masing faktor tenaga kerja yaitu pendapatan tenaga kerja 12,07%, sumbangan input lain 22,98 %, dan keuntungan pengusaha sebesar 64,95%.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy yang dilakukan oleh pengusaha jamur crispy di kelurahan beringin jaya memiliki nilai positif yaitu dengan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 Kg jamur tiram menjadi jamur crispy adalah Rp.49.385,14-/Kg. Nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan nilai input lain. Nilai tambah yang diperoleh masih merupakan nilai tambah kotor, karena belum dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Rasio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 52,47%. Hal ini berarti, dalam pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy memberikan nilai tambah sebesar 52,47 % dari nilai produk.

5.2 Saran

Kepada pemilik usaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya agar terus meningkatkan jumlah produksi jamur crispy, karena terbukti usaha tersebut mampu memberikan keuntungan dan nilai tambah yang positif dalam pengolahannya.

Kepada pemerintah hendaknya untuk dapat meningkatkan teknologi yang digunakan dalam proses produksi sehingga usaha jamur crispy di Kelurahan Beringin Jaya dapat mengefisienkan biaya dan waktu dalam proses menjalankan usaha jamur crispy, karena usaha ini sudah terbukti memiliki nilai tambah dan membuka lapangan pekerjaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia Redaksi. 2002. *Bertanam Jamur Konsumsi*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- _____. 2009. *Buku Pintar Bertanam Jamur Konsumsi Cet 1*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Ahmadi. 2001. *Ilmu Usaha Tani*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Austin, JE 1981. *Agroindustrial Project Analysis*. The John Hopkins University Press. London
- Azhari, I. 1986. *Industri Kecil: Sebuah Tinjauan Dan Perbandingan*. Bentang Pustaka. Yogyakarta
- Aristanto. 1996. *Pemberdayaan Usaha Kecil*. Science Journal No: 25 Desember. Universitas Merdeka. Malang.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi. 2019. *Kecamatan Sentajo Raya Dalam Angka 2019*. M&N Grafika. Teluk Kuantan
- Cahyana dan Muchrodji. 1999. *Jamur Tiram, Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Djarijah. 2010. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius. Yogyakarta
- Darmawan, T., dan Masroh, A.H., 2004. *Pentingnya Nilai Tambah Produk Pangan. Dalam Buku Pertanian Mandiri*. Penyunting Masroh, Antuji H. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Downey, W. D. dan Erickson, S.P, 2000. *Manajemen Agribisnis*. Erlangga. Jakarta
- Hardjanto, W. 1993. *Konsep Agribisnis. Bahan Kuliah Mata Ajaran Agribisnis. Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*. Fakultas Pertanian IPB, Bogor
- Hayami, Y T, Kawagoe. Y, Marooka. dan M, Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, a Perspective from a Sunda Village*. CEPRT.Bogor
- Hayami, Yojiro, dan Otsuka. K. 1993. *The Economics of Contract Choice An Agrarian Perspective*. Clarendon Press. Oxford. New York
- Hernanto, F. 1988. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- _____. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Imani,I. 2016. *Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Pengolahan Ubikayu (Manihot Esculenta) Menjadi Tela-tela (Studi Kasus Usaha Tela Steak Di Kelurahan Mandonga Kecamatan Mandonga Kota Kendari..* Skripsi S1 Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Kelurahan Beringin Jaya 2020. *Monografi Kelurahan Beringin-Jaya Kecamatan Sentajo Raya.* Sekretariat Kelurahan. 2020
- Lipsey, G. R., Peter, O. S. dan Douglas, D. P. 1990. *Pengantar Mikroekonomi I Jilid I.* Diterjemahkan oleh Jaka, A. W dan Kirbrandoko. Erlangga. Jakarta.
- Mandala, A. (2012) *Peran Pendidikan, Pengalaman, dan Inovasi Terhadap Produktivitas Usaha Kecil Menengah.* Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang
- Mangunwidjaja, D dan Sailah, I. 2002. *Pengantar Teknologi Pertanian.* Penebar Swadaya : Jakarta.
- _____. 2005. *Pengantar Teknologi Pertanian.* Penebar Swadaya : Jakarta.
- _____. 2009. *Pengantar Teknologi Pertanian.* Penebar Swadaya. Bogor.
- Mantra, I.B. 2004. *Demografi Umum.* Penerbit Pustaka Pelajar.Yogyakarta.
- Masyhuri, 2000. *Pengembangan Agroindustri Melalui Penelitian Dan Pengembangan Produk Yang Intensif dan Berkesinambungan.* Jurnal Agroekonomi, Vol VII No. 1 Juni 2000. Yogjakarta
- Mulyati, 2005. *Usaha Tani Jamur Tiram di Rumah Sendiri.*IPB Press. Bogor.
- Mubyarto. 2005. *Pengantar Ekonomi Pertanian.* LP3ES, Jakarta
- Mulyadi. 1991. *Akutansi Biaya.* Aditiya Media Yogyakarta. Yogyakarta.
- _____. 2009. *Akuntansi Biaya,* Edisi Kelima. UPP STIM YKPN. Yogyakarta
- Nicholson, W. 1992. *Mikroekonomi Intermediate Dan Penerapannya.* Erlangga. Jakarta.
- _____. 2008. *Mikroekonomi Intermediate Dan Penerapannya.* Erlangga. Jakarta.
- Padangaran, AM. 2013. *Analisis Kuantitatif (Pembentukan Perusahaan Pertanian).* IPB Press. Bogor.
- Partadireja, A.1985.*Pengantar Ilmu Ekonomi.*BPFE UGM. Yogyakarta.

- Pasaribu, Tahir dkk. 2002. *Aneka Jamur Unggulan Yang Menembus Pasar*. T Grasindo. Jakarta
- Rahardja, P dan Manurung, M. 2006. *Teori Ekonomi Mikro Suatu Pengantar*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia : Jakarta.
- Rahardjo, S. 1986. *Hukum dan Masyarakat*. Angkasa. Bandung
- Rahardi dkk, 2003. *Agribisnis Tanaman Perkebunan*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Republik Indonesia. 2000. *Undang Undang Tenaga Kerja Nomor 13 Tahun 2000, Bab I, pasal 1, Ayat 30*. Sekretariat Negara. Jakarta
- _____. 2000. *Undang-Undang No 20 Tahun 2003 tingkatan pendidikan*. Sekretariat Negara. Jakarta
- _____. 2008. *Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008 tentang usaha mikro kecil dan menengah*. Sekretariat Negara. Jakarta
- Saragih, B. 2004. *Membangun Pertanian Perspektif Agribisnis Dalam Pertanian Mandiri*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sudiyono. A. 2004. *Pemasaran Pertanian Edisi Kedua*. UMM Press. Malang
- Sumiarti, Murty dkk. 1987. *Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan, Edisi II*. Liberty. Yogyakarta.
- Suratiyah, K. 2002. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya : Bogor.
- _____. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya : Bogor.
- Suryana, A. 1990. *Diversifikasi Pertanian Dalam Proses Mempercepat Laju Pembangunan Nasional*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Suryawati, 2004. *Teori Ekonomi Mikro*. UPP.AMP YPKN. Yogyakarta.
- Sugiri, S.1999. *Akuntansi Manajemen*. UPP.AMP YPKN. Yogyakarta
- Suparmoko, 2001. *Ekonomi Publik Untuk Keuangan Dan Pembangunan Daerah Edisi Pertama*. Yogyakarta:andi. Yogyakarta
- _____. 2011. *Teori Ekonomi Mikro*. BPFE. Yogyakarta
- Soeharjo Dan Patong, D. 1984. *Sendi-Sendi Pokok Ilmu Usaha Tani*. Universitas Hasanudin. Makassar
- Soekartawi. 1990. *Teori Ekonomi Produksi Dengan Pokok-Pokok Bahasan Analisis Fungsi Cobb-Douglas*. Rajawali. Jakarta.

- _____. 2000. *Pengantar Agroindustri*. Raja Grafindo Jakarta. Jakarta.
- _____. 2001. *Pengantar Agroindustri Edisi 1*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- _____. 2010. *Agribisnis Teori Dan Aplikasinya*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soeharto, 2001. *Ekonomi Rakyat*. PB FE. Yogyakarta
- Soewono, L. 2005. *Pemanfaatan Teknologi Pascapanen Dalam Pengembangan Agroindustri. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Tarigan, R. 2006. *Rencana Pembangunan Wilayah*. Bumi Angkasa. Jakarta.
- Tohir, K.A. 1991. *Seuntai Pengetahuan Usaha Tani Indonesia*. Rineka Cipta. Jakarta
- Valentina, O. 2009. *Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Di Kabupaten Karanganyar (Kasus Pada Kub Wanita Tani Makmur*. Skripsi S1 Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Wiardani dan Isnaeni. 2010. *Budi Daya Jamur Konsumsi*. Andi. Yogyakarta..
- Yuyun, A. 2012. *Untung Menggunung Dari Bisnis Olahan Jamur*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Zulkifli. 2012. *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah pada Agroindustri Keripik Ubi di Kecamatan Tanah Luas Kabupaten Aceh Utara*. Skripsi S1 Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara. Aceh.

Lampiran 1. Nilai Penyusutan Peralatan Pada Usaha Jamur Crispy Di Kelurahan Beringin Jaya Kabupaten Kuantan Singingi, Perproduksi (Rp/Proses Produksi)

No.	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah Biaya (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/Tahun)	Jumlah X Produksi Dalam 1 Tahun	Nilai Penyusutan (Rp/Proses Produksi)	Percentase (%)
1	Timbangan	1	Unit	40.000	40.000	5	7.980,00	300	26,60	5,66
2	Baskom Ukuran 18,5 Cm	1	Unit	7.000	7.000	5	1.386,00	300	4,62	0,98
3	Baskom Ukuran 22,5 Cm	1	Unit	5.000	5.000	5	990,00	300	3,30	0,70
4	Baskom Ukuran 31,5 Cm	1	Unit	3.000	3.000	5	594,00	300	1,98	0,42
5	Baskom Ukuran 35 Cm	1	Unit	50.000	50.000	10	4.950,00	300	16,50	3,51
6	Sendok Tepung	1	Unit	8.000	8.000	8	987,50	300	3,29	0,70
7	Tabung Gas Elpigi	1	Unit	200.000	200.000	10	15.000,00	300	50,00	10,65
8	Kompor Gas	1	Unit	350.000	350.000	15	21.333,33	300	71,11	15,14
9	Kuali/Wajan	1	Unit	200.000	200.000	10	19.950,00	300	66,50	14,16
10	Spatula	1	Unit	10.000	10.000	10	990,00	300	3,30	0,70

Sambungan lampiran. 4

11	Saringan Minyak	1	Unit	20.000	20.000	8	2.475,00	300	8,25	1,76
12	Rantang Tempat Minyak	1	Unit	62.500	62.500	10	6.100,00	300	20,33	4,33
13	Tampah	1	Unit	45.000	45.000	7	6.357,14	300	21,19	4,51
14	Mesin Pres	1	Unit	250.000	250.000	5	49.800,00	300	166,00	35,35
15	Pisau Cutter	1	Unit	2.000	2.000	1	1.999,00	300	6,66	1,42
Jumlah							140.891,98		469,64	100,00

$$\text{Metode Garis Lurus :Nilai Penyusutan} = \frac{\text{Harga Awal Peralatan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis (Tahun)}}$$

Lampiran 2. Biaya Bahan Baku Dan Penunjang Pada Usaha Jamur Crispy Di Kelurahan Beringin Jaya Kabupaten Kuantan Singingi, Perproduksi (Rp/Proses Produksi)

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp/Satuan)	Jumlah/Biaya (Rp)	Persentase (%)
1	Bahan Baku Utama					
	1. Jamur Tiram	10,20	Kg	30.000,00	306.000,00	67,07
	Jumlah				306.000,00	
2	Bahan Baku Penolong					
	1. Tepung Terigu	1,50	Kg	8.000,00	12.000,00	2,63
	2. Tepung Beras	1,50	Kg	14.000,00	21.000,00	4,60
	3. Tepung Kanji	1,50	Kg	9.000,00	13.500,00	2,96
	4. Ladaku Merica Bubuk Sachet 4 Gr	8,00	Gr	250,00	2.000,00	0,44
	5. Garam	53,85	Gr	10,00	538,46	0,12
	6. Royco Sachet 10 Gr	40,00	Gr	50,00	2.000,00	0,44
	7. Minyak Goreng	4,00	Liter	12.000,00	48.000,00	10,52
	8. Gas	2,00	Kg	12.500,00	25.000,00	5,48
	9. Listrik Alat Pres	0,27	Kwh	1.467,26	397,99	0,09
	10. Plastik Kemasan Ukuran 27x15 Cm	480,00	Gr	36,36	17.454,55	3,83
	11. Koran	66,40	Gr	15,00	996,00	0,22
	12. Kertas Merk/Brand	18,09	Gr	408,16	7.384,56	1,62
	Jumlah				150.271,56	
	Total				456.271,56	100,00

Lampiran 3. Perhitungan Sumbangan Input Lain Pada Usaha Jamur Crispy Di Kelurahan Beringin Jaya Kabupaten Kuantan Singgingi, Perproduksi (Rp/Proses Produksi)

No.	Uraian	Nilai
1	Jumlah Biaya Penggunaan Bahan Baku Penolong (Rp)	150.271,56
2	Penggunaan Bahan Baku (Kg)	10,20
3	Sumbangan Input Lain (Rp)	14.732,51

KET : $Sumbangan\ Input\ Lain = \frac{\text{Jumlah Biaya Penggunaan Bahan Baku Penolong (Rp)}}{\text{Penggunaan Bahan Baku (Kg)}}$

Lampiran 4. Biaya Tenaga Kerja Pada Usaha Jamur Crispy Di Kelurahan Beringin Jaya Kabupaten Kuantan Singgingi Perproduksi (Rp/Proses Produksi)

No.	Tahapan Kerja	Jumlah Orang	Lama Kegiatan (Menit)	Total Jam (Jam)	Jumlah Hok	Nilai (Rp)	Persentase (%)
1.	Pembersihan	1	10,00	0,17	0,02	2.000,00	2,25
2.	Penyuiran Jamur Tiram	1	13,00	0,22	0,03	3.000,00	3,37
3.	Penyiapan Penggorengan	1	3,00	0,05	0,01	1.000,00	1,12
4.	Pembuatan Adonan	1	4,00	0,07	0,01	1.000,00	1,12
5.	Penggorengan	1	232,56	3,88	0,55	55.000,00	61,80
6.	Penirisan	1	58,14	0,97	0,14	14.000,00	15,73
7.	Pengemasan	1	52,50	0,88	0,13	13.000,00	14,61
Total				6,22	0,89	89.000,00	100,00

KET : 1 HOK = 7 JAM

UPAH 1 HOK = Rp.100.000

Lampiran 5. Output pada usaha Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya, Kecamatan Sentajo Raya, Kabupaten Kuantan satu kali proses produksi

No.	Berat Perkemasan (Gram)	Jumlah (Bks)	Harga Jual (Rp/Bks)	Jumlah` (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Nilai Produksi (Rp)
1	200	48	20.000	9.6	100.000	960.000

Lampiran 6. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami Jamur Crispy di Kelurahan Beringin Jaya, Kecamatan Sentajo Raya, Kabupaten Kuantan Singgingi

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (kg)	9,60
2. Input (kg)	10,20
3. Tenaga Kerja (HOK)	0,89
4. Faktor Konversi	0,94
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,09
6. Harga Ouput (Rp/kg)	100.000,00
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	88.856,59
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	30.000,00
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	14.732,51
10. Nilai output (Rp/kg)	94.117,65
11. a. Nilai tambah (Rp/kg)	49.385,14
b. Rasio nilai tambah (%)	52,47
12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	7.740,68
b. Pangsa tenaga kerja (%)	15,67
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	41.644,46
b. Tingkat keuntungan (%)	84,33
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	64.117,65
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	12,07
b. Sumbangan input lain (%)	22,98
c. Keuntungan pengusaha (%)	64,95

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Jamur Tiram



Gambar 2. Pembersihan Jamur Tiram



Gambar 3. Penyuiran/Pemisahan Jamur



Gambar 4. Pembuatan Adonan



Gambar 5. Penggorengan Jamur Crispy



Gambar 6. Penirisan Jamur Crispy



Gambar 7. Wawancara Dengan Pengusaha Jamur Crispy

Lampiran. 7

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama lengkap Rihan Risfan dilahirkan di Kota Teluk Kuantan, pada tanggal 24 November 1997. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan suami istri ayahanda Alm. Risfan dan ibunda Rismawati. Penulis menempuh pendidikan formal jenjang dasar di SDN 006 Pasar Taluk, lulus pada tahun 2010. Penulis kemudian melanjutkan pendidikan formal jenjang menengah pertama ke MTs Baiturrahman Teluk Kuantan, lulus pada tahun 2013 kemudian melanjutkan pendidikan formal jenjang menengah atas di MAN 1 Kuantan Singingi pada tahun 2016. Setelah itu pada tahun 2016, penulis melanjutkan pendidikan formal ke perguruan tinggi Universitas Islam Kuantan Singingi (UNIKS) pada Program Studi strata satu Agribisnis, Fakultas Pertanian melalui jalur ujian penerimaan mahasiswa baru UNIKS.

Selama menjadi mahasiswa di UNIKS, penulis turut mengikuti kegiatan organisasi mahasiswa dan kepanitiaan di kampus. Penulis tergabung dalam organisasi mahasiswa internal dan external. Internal kampus diantaranya yang pernah penulis ikuti adalah BEM FAPERTA periode 2017-2018 sebagai anggota, dan pada tahun 2019 terpilih menjadi ketua BEM-FAPERTA periode 2019-2020 melalui pemilihan umum tingkat fakultas.

Organisasi internal lain yang penulis ikuti adalah DPM-UNIKS pada tahun 2018 sebagai ketua komisi budgeting DPM-UNIKS periode 2018-2019. Dan untuk Organisasi external kampus yang penulis ikuti adalah Himpunan Mahasiswa Islam (HMI) Cabang Kuantan Singingi, mulai tergabung melalui latihan dasar kader pada tahun 2017 dan pada 2019 terpilih menjadi ketua HMI Komisariat Pertanian periode (2019-2020).