

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN JAMUR TIRAM
(Studi Kasus: Unit Usaha *Frozen Food* Sahabat Jamur di Kota Parepare)

MUTMAINNAH
G021191037



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN JAMUR TIRAM
(Studi Kasus: Unit Usaha *Frozen Food* Sahabat Jamur di Kota Parepare)**

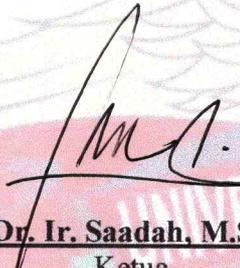


**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram (Studi Kasus:
Unit Usaha *Frozen Food* Sahabat Jamur di Kota Parepare)
Nama : Mutmainnah
NIM : G021191037

Disetujui Oleh:



Dr. Ir. Saadah, M.Si.
Ketua



Prof. Ir. Muhammad Arsvad, S.P., M.Si. Ph.D.
Anggota

Diketahui Oleh:



Prof. Dr. A. Nixia Tenriawaru, S.P., M.Si.
Ketua Departemen

Tanggal Lulus : 11 Oktober 2023

**PANITIA UJIAN SARJANA
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN**

JUDUL : ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN
JAMUR TIRAM (STUDI KASUS: UNIT USAHA
FROZEN FOOD SAHABAT JAMUR DI KOTA
PAREPARE)
NAMA MAHASISWA : MUTMAINNAH
NOMOR INDUK : G021191037

SUSUNAN PENGUJI

Dr. Ir. Saadah, M.Si
Ketua Sidang

Prof. Ir. Muhammad Arsyad, S.P., M.Si., Ph.D
Anggota

Prof. Dr. Ir. Rahim Darma, M.S.
Anggota

Achmad Amiruddin, S.P., M.Si.
Anggota

Tanggal Ujian : 11 September 2023

DEKLARASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa, skripsi yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram (Studi Kasus: Unit Usaha *Frozen Food* Sahabat Jamur di Kota Parepare) benar adalah karya saya dengan arahan tim pembimbing, belum pernah diajukan atau tidak sedang diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Saya menyatakan bahwa, semua sumber informasi yang digunakan telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka.

Makassar, 11 September 2023



Mutmainnah
Mutmainnah
G021191037

ABSTRAK

Mutmainnah. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram (Studi Kasus: Unit Usaha *Frozen Food* Sahabat Jamur Di Kota Parepare)

Pembimbing: Saadah dan Muhammad Arsyad

Penguji: Rahim Darma dan Achmad Amiruddin

Unit Usaha *Frozen Food* merupakan unit usaha yang dibentuk oleh Sahabat Jamur dalam hal mengolah jamur tiram segar menjadi produk makanan seperti patty jamur yang dibekukan untuk memperlama masa simpan produk agar tidak mudah rusak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya biaya, pendapatan, dan efisiensi pada unit usaha *frozen food* Sahabat Jamur untuk satu bulan produksi. Selain itu menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh produk patty jamur untuk satu kali proses produksi. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2023 di unit usaha *frozen food* Sahabat Jamur. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian studi kasus. Analisis data yang digunakan adalah analisis biaya, pendapatan, efisiensi, dan analisis nilai tambah dengan menggunakan Metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh unit usaha *frozen food* Sahabat Jamur dalam satu bulan produksi patty jamur yaitu sebesar Rp5.035.590,75. Sedangkan pendapatan kotor yang dihasilkan oleh unit usaha frozen food dalam satu bulan produksi yaitu sebesar Rp6.324.000, dan pendapatan bersih yang dihasilkan dalam satu bulan produksi yaitu sebesar Rp1.288.409,25. Sehingga efisiensi yang diperoleh oleh unit usaha *frozen food* Sahabat Jamur yaitu 1,25, ini bermakna setiap satu rupiah biaya dikeluarkan dalam proses pengolahan patty jamur akan menghasilkan penerimaan sebesar 1,25 dengan keuntungan 0,25 dengan kata lain usaha pengolahan patty jamur ini efisien atau menguntungkan. Sedangkan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan patty jamur sebesar Rp43.753/kg dengan rasio nilai tambah 43%. Nilai tambah industri tergolong rasio tinggi karena nilai tambah di atas 40%.

Kata kunci: Jamur Tiram, Industri Kecil, *Frozen Food*, Nilai Tambah

ABSTRACT

Mutmainnah. *Value Added Analysis of Oyster Mushroom Processing (Case Study of Sahabat Jamur Frozen Food Business Unit In Parepare)*

Supervisor: Saadah dan Muhammad Arsyad

Examiners: Rahim Darma dan Achmad Amiruddin

The Frozen Food Business Unit is a division established by Sahabat Jamur for the purpose of processing fresh oyster mushrooms into food products such as frozen mushroom patties, extending the shelf life of the products to prevent spoilage. This study aims to analyze the cost, revenue, and efficiency of Sahabat Jamur frozen food business unit for one month of production. Additionally, it seeks to assess the value added by the mushroom patty product for a single production cycle. The research was conducted in May 2023 at Sahabat Jamur frozen food business unit. The research employed is a case study approach. The data analysis encompasses cost analysis, revenue analysis, efficiency evaluation, and value-added analysis using the Hayami Method. The findings reveal that the total cost incurred by Sahabat Jamur frozen food business unit for one month of mushroom patty production amounts to Rp5.035.590,75. Meanwhile, the gross revenue generated by the frozen food business unit for one month of production totals Rp6.324.000, and the net revenue amounts to Rp1.288.409,25. This translates to an efficiency ratio of 1,25 for Sahabat Jamur frozen food business unit, indicating that for every one Indonesian Rupiah spent on mushroom patty processing, there is a return of 1,25 with a profit of 0,25. In other words, the mushroom patty processing endeavor is efficient and profitable. The value added from the processing of mushroom patties is Rp43.753/kg with a value-added ratio of 43%. The high value-added ratio places it in the category of industries with substantial value addition, as it exceeds the 40% threshold.

Keywords: *Oyster Mushrooms, Small Industry, Frozen Food, Value Addition*

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Mutmainnah, lahir di Parepare pada tanggal 10 Mei 2002, merupakan anak kesembilan dari sebelas bersaudara dari pasangan Bapak Made Ali dan Ibu Hj. St. Aminah. Riwayat hidup penulis dimulai pada tahun 2013 menamatkan pendidikan Sekolah Dasar (SD) di SD Negeri 10 Parepare, pada tahun yang sama penulis melanjutkan ke SMP Negeri 6 Parepare dan selesai pada tahun 2016, kemudian menamatkan tingkat lanjutan atas di SMA Negeri 3 Parepare pada tahun 2019. Pada tahun 2019, penulis melanjutkan jenjang pendidikan di Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan

Tinggi Negeri (SNMPTN).

Selama menempuh pendidikan di Universitas Hasanuddin, penulis aktif baik dalam mengikuti perkuliahan maupun organisasi kemahasiswaan. Penulis pernah menjadi pengurus di lembaga kemahasiswaan yaitu sebagai Badan Pengurus Harian Mahasiswa Peminat Sosial Ekonomi Pertanian (MISEKTA) divisi Keprofesionalisme periode 2021/2022. Selain itu, penulis juga aktif dalam kegiatan kepanitiaan serta mengikuti seminar-seminar mulai tingkat regional, nasional, hingga tingkat internasional.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

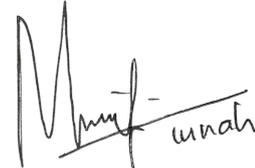
Pertama-tama penulis mengucapkan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi sebagai tugas akhir di Program Studi Agribisnis, Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar. Salam dan salawat tetap dilimpahkan kepada junjungan kita Nabil Besar, Nabi akhirul zaman, Nabi pembawa rahmat bagi alam semesta, Nabi Muhammad SAW.

Skripsi ini berjudul **Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram (Studi Kasus: Unit Usaha *Frozen Food* Sahabat Jamur di Kota Parepare)** dibawah bimbingan Ibu **Dr. Ir. Saadah, M.Si.** dan Bapak **Prof. Ir. Muhammad Arsyad, S.P., M.Si., Ph.D.**

Penulis menerima segala kritik dan saran yang sifatnya membangun dari pembaca sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga apa yang tersaji dalam skripsi ini dapat bermanfaat. Aamiin.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Makassar, 11 September 2023



Mutmainnah

PERSANTUNAN

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Alhamdulillah rabbil aalamin, segala puji syukur penulis hanturkan kehadiran Allah SWT Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul "**Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram (Studi Kasus: Unit Usaha Frozen Food Sahabat Jamur di Kota Parepare).**" Sholawat serta salam selalu tercurahkan kepada tauladan sepanjang masa, Nabi Muhammad shallallahu 'alaihi wasallam, beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya yang senantiasa istiqomah dalam ajarannya hingga akhir zaman. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa ada bantuan dari berbagai pihak, baik bantuan moril maupun materil.

Melalui kesempatan yang mulia ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu semasa penulis berjuang menuntut ilmu di kampus khususnya pihak yang membantu kelancaran penulisan skripsi ini. Ucapan terima kasih setulus hati dan penghargaan setinggi-tingginya kepada orang tua penulis **Ayahanda Made Ali** dan **Ibunda Hj. St. Aminah** atas setiap doa tulus yang tidak pernah putus untuk penulis, ridho, semangat, dorongan dan kasih sayang yang senantiasa tercurah kepada penulis dalam meraih kesuksesan. Tak lupa pula kepada saudaraku **Suharto, Mulyadi S.E., Sri Rahayu, Irmayanti, Napidah S.KM., Supriyadi, Asrah, Justinah S.E., Muhaymin, dan Putri** atas segala semangat dan doa yang diberikan kepada penulis.

Dalam penyusunan skripsi ini, tidak sedikit kendala yang penulis hadapi dalam proses penelitian hingga penyelesaian akhir skripsi ini. Namun, dengan tekad yang kuat dan banyak dukungan serta bantuan yang telah penulis terima, sehingga penulis mendapatkan banyak kemudahan dalam menyelesaikan skripsi ini. Dengan segala kerendahan hati, melalui kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih setulus hati dan setinggi-tingginya kepada:

1. Ibu **Dr. Ir. Saadah** dan Bapak **Prof. Ir. Muhammad Arsyad, S.P., M.Si., Ph.D.** selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktunya yang amat berharga untuk memberikan pengarahan dan petunjuk serta bimbingannya sejak dari awal penyusunan rencana penelitian sampai selesainya penulisan skripsi ini. Penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya atas segala kekurangan, baik saat perkuliahan maupun selama proses bimbingan dan penyusunan skripsi ini. Semoga kebaikan Ibu dan Bapak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lindungan Allah SWT.
2. Bapak **Prof. Dr. Ir. Rahim Darma, M.S.** dan Bapak **Achmad Amiruddin, S.P., M.Si.** selaku dosen penguji yang telah meluangkan waktu dan pikirannya yang sangat berarti dalam memberikan kritikan dan saran dalam rangka penyempurnaan skripsi ini. Penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya atas kesalahan serta tingkah laku yang kurang berkenan selama ini, baik saat perkuliahan dan

penyusunan skripsi ini. Semoga kebaikan Bapak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.

3. Ibu **Ayu Anisa Amir, S.P., M.Si.** selaku panitia seminar proposal, terima kasih telah memberikan waktunya untuk mengatur seminar serta petunjuk dalam penyempurnaan tugas akhir ini. Semoga kebaikan Ibu dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
4. Bapak **Prof. Dr. Ir. Didi Rukmana, MS.** selaku penasehat akademik atas segala nasehat dan bimbingannya dalam menjalani perkuliahan sebelum penulis menempuh pendidikan di Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, semoga kebaikan Bapak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
5. Ibu **Prof. Dr. A. Nixia Tenriawaru, S.P., M.Si.**, dan Bapak **Ir. Rusli M. Rukka, S.P., M.Si.**, selaku Ketua Departemen dan Sekretaris Departemen Sosial Ekonomi Pertanian yang telah banyak memberikan pengetahuan, mengayomi, dan memberikan teladan selama penulis menempuh pendidikan. Semoga kebaikan Ibu dan Bapak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
6. **Bapak dan Ibu dosen**, khususnya Program Studi Agribisnis Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, yang telah mengajarkan banyak ilmu dan memberikan dukungan serta teladan yang baik kepada penulis selama menempuh pendidikan.
7. Seluruh staf dan pegawai Departemen Sosial Ekonomi Pertanian dan Fakultas Pertanian terkhusus **Pak Rusli, Ibu Ima, dan Kak Hera** yang telah membantu penulis dalam proses administrasi untuk penyelesaian tugas akhir ini.
8. Bapak **Muh. Ichwan Kadir, S.Hut., M.Hut**, Kak **Amriani**, Kak **Khaidar**, Kak **Delfri**, Kak **Firman**, dan **seluruh tenaga kerja Usaha Sahabat Jamur**. Terima kasih karena telah menerima, membantu, dan mengarahkan penulis dalam melakukan penelitian di lapangan, terima kasih telah memberikan ilmu baru yang belum pernah penulis dapatkan selama di bangku kuliah, serta terima kasih telah menerima dan selalu membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Semoga kebaikan Bapak dan kakak-kakak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
9. Kak **Farrel Prayoga Ardiansyah S.P.** terima kasih telah memberikan waktunya untuk mengatur ujian tutup serta memberikan petunjuk kepada penulis dalam penyempurnaan tugas akhir ini. Terima kasih juga sudah meluangkan waktunya ketika saya bertanya mengenai hal-hal yang kurang atau bahkan tidak saya pahami. Semoga kebaikan kakak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
10. Teman-teman pembahas pada seminar proposal penulis. Terima kasih atas saran dan masukan yang telah diberikan demi penyempurnaan karya ilmiah yang disusun penulis. Semoga senantiasa diberikan kesehatan dan dilancarkan pula dalam penyusunan tugas akhirnya.

11. Keluarga besar **Mahasiswa Agribisnis Angkatan 2019 (ADH19ANA)**. Terima kasih telah menjadi saudara dan keluarga baru bagi penulis. Terima kasih atas cerita, cinta, ilmu, tawa, tangis, dan pengalaman baru bagi penulis dan kebersamaan yang tidak akan penulis lupakan seumur hidup, semoga kita dapat mencapai tujuan kita masing-masing dan meraih kesuksesan baik di dunia maupun di akhirat. Semoga persaudaraan ini akan tetap terjalin walaupun jarak telah menjadi pemisah diantara kita.
12. Keluarga besar **Mahasiswa Peminat Sosial Ekonomi Pertanian (MISEKTA)**. Terima kasih atas semua dinamika, pengetahuan, dan pengalaman organisasi yang telah diberikan kepada penulis selama penulis aktif di organisasi. Terima kasih juga sudah menjadi wadah komunikasiku, curahan bakat minatku, tuntunan masa depanku.
13. Kak **Andi Anugrah Apriyani S.P.** Terima kasih telah meluangkan waktunya untuk membantu ketika saya bertanya mengenai hal-hal yang kurang atau bahkan tidak saya pahami, serta mengarahkan penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Semoga kebaikan kakak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
14. Sahabat dan saudara seperjuangan saya **Annisa Nurjannah, S.P.** Terima kasih telah membantu penulis dalam pembuatan skripsi ini, dan terima kasih atas segala bantuan, saran, dan motivasi yang telah diberikan untuk penulis ketika penulis lagi *overthinking*. Suka dan duka yang tercipta selama ini yang menjadi pengalaman berharga bagi penulis selama di bangku kuliah. Terima kasih juga karena telah menjadi guru terbaik selama penulis menginjakkan kaki di kampus.
15. Sahabat dan Saudara seperjuangan **Sarmaini, Anindya Ramadhani Suryono, Shirin Mufidah, dan Assalsabila**. Terima kasih sudah sudah menghibur dan menjadi pendengar ketika penulis *down* dengan segala urusan perskripsian. Terima kasih telah menerima, membantu, dan mengarahkan penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Terima kasih telah memberikan pengalaman berharga bagi penulis selama ini. semoga kita dapat mencapai tujuan kita masing-masing dan meraih kesuksesan baik di dunia maupun di akhirat. Semoga persaudaraan ini akan tetap terjalin walaupun jarak telah menjadi pemisah diantara kita.
16. Saya ucapkan terima kasih kepada **Rismayanti, dan Fatriska** yang telah membantu penulis dalam proses penelitian yang dilakukan, sehingga penulis mendapatkan kemudahan dan kelancaran dalam penyusunan skripsi ini. Semoga kebaikan kalian dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
17. Sahabat dan saudara seperjuangan saya, **Ratri, dan Arya Arianti**. Terima kasih atas segala bantuan, saran, dan motivasi yang telah diberikan untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Suka dan duka yang tercipta selama ini yang menjadi pengalaman berharga bagi penulis selama di bangku kuliah.
18. Sahabat dan saudara seperjuangan **Faradilla Nasution, Reny Syahria, Arinda Widayani Putri, Nurulhikmah Karunia, Nur Azizah Arifin, Nurul Annisa, St. Aqila, Yudha, Arya, dan Iski**. Terima kasih atas bantuan, saran, motivasi, dan

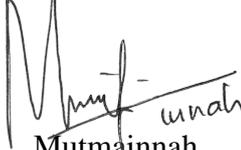
semangatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Suka dan duka yang tercipta selama ini yang menjadi pengalaman berharga bagi penulis selama di bangku kuliah.

19. Sahabat dan saudara seperjuangan saya “Cewek Ubul Prik” **Nahda, Lidya, Marni, Reny,** dan **Athira.** Terima kasih atas bantuan, saran, motivasi, dan semangatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
20. Sahabat SMA saya, **Nur Ainun, Nur Zhafira, Ardhia Rina Putri Artha, Nur Afriliani, Nur Arwinda, Julia, Mega, Muhaibah, Nur Azizah,** dan **Hijrah.** Terima kasih atas segala bantuan, saran, motivasi, dan semangatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
21. Saudara sepupu penulis **St. Marlina, S.Pd.,** dan **Sri Rahayu Jamaluddin, S.E., M.E.** terima kasih atas segala bantuan, saran, motivasi, dan semangatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Semoga segala perhatian, bantuan, dan budi baik yang telah diberikan kepada penulis akan mendapat balasan yang lebih baik dari Allah SWT dan menjadi tabungan amal ibadah untuk hari akhir nanti. Akhirnya, sebuah asa dan doa semoga skripsi ini bermanfaat. Aamiin.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Makassar, 11 September 2023



Mutmainnah

DAFTAR ISI

SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SUSUNAN PENGUJI	iv
DEKLARASI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
RIWAYAT HIDUP PENULIS	viii
KATA PENGANTAR	ix
PERSANTUNAN	x
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Research Gap (Novelty)	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Kegunaan Penelitian	5
1.6 Kerangka Pemikiran/Konsep	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Jamur Tiram.....	8
2.2 Industri Kecil	9
2.3 Biaya.....	10
2.4 Pendapatan.....	11
2.5 Efisiensi	12
2.6 Konsep Nilai Tambah	13
III. METODE	16
3.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan	16
3.2 Metode Penelitian	16
3.3 Metode Penentuan Informan	16
3.4 Jenis dan Sumber Data	16
3.5 Teknik Pengumpulan Data	17
3.6 Metode Analisis Data	17
3.6.1 Analisis Deskriptif Kualitatif	17
3.6.2 Analisis Data Kuantitatif	18
3.7 Batasan Operasional	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1 Gambaran Unit Usaha <i>Frozen Food</i> Sahabat Jamur	23
4.2 Penggunaan Bahan Baku, Bahan Penunjang, Dan Proses Produksi Patty Jamur	24
4.2.1 Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penunjang	24
4.2.2 Proses Produksi	25
4.3 Analisis Biaya, Pendapatan, Dan Efisiensi Pada Unit Usaha <i>Frozen Food</i> Sahabat Jamur Untuk Satu Bulan Produksi.....	27

4.3.1 Biaya Produksi.....	27
4.3.2 Pendapatan.....	28
4.3.3 Efisiensi	28
4.4 Analisis Nilai Tambah Produk Patty Jamur Untuk Satu Kali Proses Produksi	30
4.5 Kendala Yang Dihadapi Unit Usaha <i>Frozen Food</i> Sahabat Jamur	32
V. PENUTUP.....	36
5.1 Kesimpulan.....	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kerangka Pemikiran	7
Gambar 2.	Proses Produksi Patty Jamur.....	25
Gambar 3.	Total Penjualan Unit Usaha <i>Frozen Food</i> Sahabat Jamur Tahun 2020 – 202233

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perkembangan Produksi Jamur Tiram di Sulawesi Selatan Tahun 2019 - 2022 .	2
Tabel 2. Metode Perhitungan Nilai Tambah (Value Added) Hayami.....	21
Tabel 3. Jumlah Bahan Baku Dan Total Penjualan Patty Jamur Dalam Satu Bulan Produksi.....	24
Tabel 4. Analisis Biaya, Pendapatan, dan Efisiensi Pengolahan Patty Jamur Untuk Satu Bulan Produksi	29
Tabel 5. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Patty Jamur Untuk Satu Kali Produksi.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Kuesioner Penelitian	43
Lampiran 2.	Identitas Pemilik Usaha Sahabat Jamur	47
Lampiran 3.	Identitas Tenaga Kerja Pada Unit Usaha Frozen Food Sahabat Jamur.....	47
Lampiran 4.	Dokumentasi Surat Keterangan Berbadan Usaha	47
Lampiran 5.	Dokumentasi Sertifikasi Produk	48
Lampiran 6.	Total Biaya Bahan Baku Dalam Satu Bulan Produksi.....	49
Lampiran 7.	Total Biaya Bahan Penunjang.....	49
Lampiran 8.	Biaya Penyusutan Alat.....	50
Lampiran 9.	Total Penyusutan Biaya Tetap	51
Lampiran 10.	Sumbangan Input Lain.....	52
Lampiran 11.	Penerimaan Patty Jamur Dalam Satu Bulan Produksi	52
Lampiran 12.	Penghasilan Tenaga Kerja Unit Usaha Frozen Food Sahabat Jamur Dalam Satu Bulan Produksi.....	53
Lampiran 13.	Dokumentasi Penelitian	54

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman hortikultura memiliki prospek yang besar untuk dikembangkan, salah satunya yaitu tanaman jamur yang nilai ekonomisnya cukup tinggi. Jamur merupakan tanaman sayuran yang cukup mudah untuk dibudidayakan sehingga banyak masyarakat yang mencoba untuk terjun dalam usaha budidaya jamur (Devy, 2018). Selain itu, iklim di Indonesia juga tergolong ideal untuk perkembangbiakan jamur sehingga jamur merupakan tanaman yang mampu dibudidayakan sepanjang tahun dengan perlakuan khusus terutama menyangkut suhu serta kelembaban (Hidayati et al., 2021).

Saat ini terdapat lima jenis jamur yang dapat dikonsumsi dan sering dibudidayakan salah satunya yaitu jamur tiram (Rifki et al., 2020). Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jenis jamur kayu yang banyak dibudidayakan dan memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi, dibandingkan jenis jamur kayu lainnya. Jamur tiram memiliki kadar protein yang tinggi, dengan kandungan protein yang dapat mencapai 27% setiap seratus gramnya (Wardani, 2014). Budidaya jamur tiram merupakan salah satu usaha peningkatan ekonomi dan pangan yang berkembang di masyarakat, bisnis budidaya jamur tiram menjanjikan penghasilan yang tidak sedikit mengingat permintaan dari konsumen yang semakin meningkat.

Tanaman jamur tiram mendatangkan manfaat yang tidak sedikit pada masyarakat karena memberikan nilai gizi yang tinggi sekaligus sebagai antikanker atau antitumor, antikolesterol, dan antioksidan. Jamur tiram juga cukup menguntungkan karena relatif tidak memerlukan lahan yang luas serta modal yang cukup rendah, sehingga masyarakat tertarik untuk membudidayakan jamur tiram (Puspitasari, 2015).

Adapun beberapa keunggulan dari sektor pertanian yang dapat dipertimbangkan antara lain yaitu nilai tambah pada agroindustri, misalnya dengan cara mengawetkan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi (Rangkuti, 2021). Mengingat sifat produk pertanian yang mudah rusak maka peran agroindustri sangat diperlukan. Tidak sedikit masyarakat Indonesia membuat makanan yang inovatif dari olahan jamur tiram, seperti: nugget jamur, kerupuk pangsit jamur, tahu jamur, *patty* jamur, *crispy*, sate jamur, dan lain-lain.

Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang terdapat di Provinsi Sulawesi Selatan. Jamur tiram cukup banyak diminati oleh masyarakat karena selain proses budidayanya yang mudah, alat dan bahan yang digunakan terbilang sederhana dan mudah didapatkan, serta proses budidaya jamur tiram dapat dilakukan di sekitar rumah.

Akan tetapi, berdasarkan data perkembangan produksi jamur tiram di provinsi Sulawesi Selatan mengalami penurunan pada tahun 2020 sampai tahun 2021

dikarenakan munculnya wabah covid-19. Dimana, daya tahan jamur tiram yang dipasarkan dalam bentuk segar mudah membusuk sehingga perlunya suatu pengolahan yang lebih lanjut, maka salah satu alternatif yang dapat dilakukan yaitu dengan mengolah jamur tiram tersebut menjadi produk olahan makanan dalam bentuk *frozen food* yang dapat bertahan lama. Adapun perkembangan produksi jamur di Sulawesi Selatan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Perkembangan Produksi Jamur Tiram di Sulawesi Selatan Tahun 2019 - 2022

Tahun	Produksi (Kg)
2019	41.713
2020	38.642
2021	2.409
2022	941

Sumber: (Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan, 2023)

Perkembangan produksi dan usaha berbasis agribisnis yang mengolah jamur tiram menjadi produk makanan masih terlalu minim di Provinsi Sulawesi Selatan. Hanya beberapa daerah yang memproduksi dan mengolah jamur tiram sebagai produk makanan. Salah satu daerah di Sulawesi Selatan yang memiliki potensi untuk mengembangkan usahatani jamur tiram yaitu Kota Parepare. Kota Parepare merupakan kota madya yang terdapat di Sulawesi Selatan yang memiliki berbagai usaha-usaha baru khususnya di bidang kuliner (Arodhiskara, 2017).

Pelaku usaha yang terlibat dalam kegiatan budidaya dan pengolahan jamur tiram di Sulawesi Selatan masih terbilang minim, sehingga masyarakat di Kota Parepare menciptakan sebuah usaha bernama Sahabat Jamur yang berfokus pada budidaya dan pengolahan jamur tiram (Apriyani, 2022). Sahabat Jamur merupakan salah satu usaha budidaya jamur tiram dan Edukasi Wisata Pendidikan Jamur, serta Kewirausahaan yang terletak di Kota Parepare. Usaha ini bergerak di bidang agribisnis sebagai petani jamur sekaligus mengolah jamur tiram menjadi produk olahan makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Menu olahan jamur tiram tersebut tidak menggunakan bahan pengawet sehingga aman untuk dikonsumsi semua usia.

Usaha Sahabat Jamur memiliki tiga unit usaha besar yang saling terhubung satu sama lain yaitu *Frozen Food*, Jamoerin, dan Edukasi Wisata Pendidikan Jamur. Unit Usaha *Frozen Food* merupakan unit usaha yang dibentuk oleh Sahabat Jamur dalam hal mengolah jamur tiram segar menjadi produk makanan seperti patty jamur yang dibekukan untuk memperlama masa simpan produk agar tidak mudah rusak. Selain itu, terdapat unit usaha yang memberikan kesempatan kepada masyarakat umum terkhususnya generasi muda di beberapa daerah untuk bermitra dengan sahabat jamur dalam memasarkan produk makanan yang terbuat dari olahan jamur tiram, dimana unit usaha tersebut adalah unit usaha Jamoerin. Unit Usaha Jamoerin digunakan sebagai sistem pemasaran sehingga unit usaha ini dibentuk menjadi 2 jenis usaha yaitu jamoerin cafe yang berada di Kota Parepare dan jamoerin outlet

yang berada di daerah Bulukumba, dan Makassar. Usaha Sahabat Jamur juga seringkali melakukan pelatihan secara gratis untuk memberikan edukasi wisata pendidikan terkait budidaya jamur tiram serta memberikan pemahaman kepada masyarakat khususnya anak muda, remaja, serta mahasiswa bahwa jamur tiram layak untuk dikonsumsi karena dalam proses budidayanya dilakukan dengan tetap memperhatikan aspek kebersihan agar jamur tiram tetap dalam kondisi steril hingga menjadi produk olahan makanan, unit usaha ini disebut dengan unit usaha edukasi wisata pendidikan jamur.

Sahabat Jamur memiliki potensi yang cukup besar dalam beberapa aspek yaitu; usaha budidaya jamur tiram merupakan jenis jamur yang populer dan memiliki permintaan yang tinggi di pasaran dengan mengembangkan budidaya jamur tiram sendiri, Sahabat Jamur dapat mengendalikan kualitas dan pasokan bahan baku mereka, sehingga mengurangi ketergantungan pada pemasok eksternal. Bisnis budidaya jamur tiram merupakan peluang yang sangat menjanjikan dan saat ini sedang berkembang di masyarakat (Agustini, 2018). Aspek lainnya yaitu; budidaya jamur tiram menawarkan edukasi wisata pendidikan tentang jamur tiram. Hal ini dapat menarik minat wisatawan atau pelajar yang ingin belajar tentang budidaya jamur, manfaatnya, dan proses pembuatan produk makanan dari jamur tiram. Edukasi wisata seperti ini dapat menjadi media promosi pemilik jamur tiram dalam memperluas jangkauan bisnisnya (Rukmana, 2020). Adapun aspek lainnya yaitu; mengolah jamur tiram menjadi beberapa jenis produk olahan makanan yang dapat menciptakan nilai tambah dan memperpanjang masa simpan jamur tiram yang memiliki masa simpan terbatas (Usman et al., 2021). Hal tersebut menunjukkan bahwa Sahabat Jamur memiliki potensi yang menjanjikan sebagai usaha budidaya jamur tiram serta pengolahan produk makanan dari jamur tiram dengan fokus pada kualitas, inovasi produk, edukasi wisata pendidikan, serta pemanfaatan diversifikasi pangan, Sahabat Jamur memiliki peluang untuk tumbuh dan berkembang menjadi salah satu industri budidaya jamur tiram dan produk olahan jamur tiram di Kota Parepare.

Usaha Sahabat Jamur tergolong dalam industri kecil dengan peralatan yang masih sederhana namun usaha tersebut telah mencoba meningkatkan pendapatan dengan menjual produk olahan makanan dengan bahan baku utama yaitu jamur tiram. Sahabat Jamur mengembangkan usaha dengan menggunakan modal pribadi sehingga alat yang digunakan untuk proses budidaya dan pembuatan produk makanan tergolong sederhana. Selain itu, dengan mengolah jamur tiram menjadi sebuah produk yang tahan lama dapat memberikan nilai tambah yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk olahan yang dipasarkan oleh Sahabat Jamur. Komoditi jamur tiram tergolong komoditi yang tidak dapat bertahan lama sehingga upaya pengolahan bertujuan untuk memperlama masa simpan produk dan lebih praktis untuk dipanaskan. Manfaat dari pengolahan jamur tiram menjadi produk makanan juga dapat sebagai diversifikasi pangan yaitu penganekaragaman jenis makanan.

1.2 Rumusan Masalah

Munculnya wabah covid-19 pada tahun 2020 mampu membuat produksi jamur tiram di Sulawesi Selatan mengalami penurunan yang sangat drastis sehingga pendapatan petani jamur tiram juga menurun. Oleh karena itu, pemilik Usaha Sahabat Jamur memberdayakan petani-petani jamur di beberapa daerah untuk mengolah jamur tiram tersebut menjadi beberapa jenis produk olahan makanan, salah satunya yaitu; patty jamur. Dengan mengolah jamur tiram menjadi suatu produk yang tahan lama akan memberikan nilai tambah yang mampu meningkatkan nilai ekonomis dari produk olahan tersebut.

Salah satu alternatif yang digunakan untuk bersaing dengan produk pertanian yang berada dipasaran yaitu dengan melakukan inovasi produk baru yang berbeda dengan produk lainnya. Unit usaha *frozen food* Sahabat Jamur merupakan salah satu unit usaha yang mengolah jamur tiram menjadi patty jamur yang mampu memberikan nilai tambah serta keuntungan bagi perusahaan. Berdasarkan beberapa hal yang telah diuraikan sebelumnya, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Apa saja penggunaan bahan baku, bahan penunjang, serta proses produksi patty jamur?
2. Berapa besarnya biaya, pendapatan, dan efisiensi yang dihasilkan oleh produk patty jamur untuk satu bulan produksi?
3. Berapa besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh produk patty jamur untuk satu kali proses produksi?

1.3 Research Gap (Novelty)

Penelitian terkait nilai tambah dari produk olahan jamur tiram sudah banyak dilakukan di antaranya yaitu penelitian oleh (Prihartini, 2021) yang membahas terkait karakteristik pengusaha dan profil usaha pengolahan jamur tiram, pengadaan dan penggunaan bahan baku serta proses produksi jamur tiram, biaya, pendapatan, efisiensi, dan nilai tambah usaha pengolahan jamur tiram menunjukkan bahwa usaha tersebut layak untuk dikembangkan serta menguntungkan dan termasuk kategori tinggi dalam rasio nilai tambah. Penelitian lainnya dilakukan oleh (Risfan et al., 2021) yang membahas terkait pendapatan, besarnya nilai tambah, dan strategi yang dilakukan oleh usaha tersebut menunjukkan bahwa pendapatan jamur tiram segar lebih besar dibandingkan dengan jamur tiram *crispy*. Hal ini sejalan dengan penelitian (Handayani et al., 2022) yang membahas terkait biaya, penerimaan, efisiensi dan nilai tambah usaha Jamur Tiram Crispy "*Ducrija Mush Chi*" menunjukkan bahwa usaha tersebut layak dan menguntungkan.

Penelitian yang dilakukan oleh (Putra, 2018), membahas terkait pendapatan dan besarnya nilai tambah kripik jamur tiram dengan menggunakan metode perhitungan total biaya produksi, penerimaan, pendapatan setiap proses produksi dan nilai tambah. Penelitian lainnya dilakukan oleh (Budiyanto, 2016) yang membahas terkait besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan jamur tiram yang diolah. Metode yang digunakan oleh penelitian ini yaitu analisis biaya,

pendapatan, efisiensi dan nilai tambah.

Berdasarkan uraian diatas dijelaskan bahwa penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa setiap kegiatan proses produksi dapat memberikan nilai tambah pada bahan baku. Nilai tambah tersebut dapat meningkatkan harga jual yang tadinya memiliki nilai jual rendah sebelum mengalami pengolahan. Analisis nilai tambah juga dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa dengan melakukan kegiatan proses produksi pada agroindustri yang lebih efisien dapat meningkatkan nilai tambah, keuntungan dan pendapatan. Kebaruan penelitian ini yaitu terletak pada lokasi penelitian, komoditi jamur tiram yang diolah menjadi produk patty jamur yang dibekukan serta menggunakan metode Hayami untuk menghitung nilai tambah dari olahan jamur tiram tersebut.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini yaitu:

1. Mengidentifikasi penggunaan bahan baku, bahan penunjang, serta penggunaan teknologi dan proses produksi patty jamur.
2. Menganalisis besarnya biaya, pendapatan, dan efisiensi yang dihasilkan oleh produk patty jamur untuk satu bulan produksi.
3. Menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh produk patty jamur untuk satu kali proses produksi.

1.5 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya serta pengembangan ilmu pengetahuan di bidang pertanian dengan mengumpulkan data dan melakukan analisis sehingga peneliti dapat menghasilkan pemahaman baru terkait fenomena yang diteliti di Usaha Sahabat Jamur Kota Parepare. Penelitian ini juga diharapkan mampu memberikan informasi terkait nilai tambah dari pengolahan jamur tiram menjadi produk olahan seperti: patty jamur. Penelitian ini juga diharapkan sebagai pengaplikasian ilmu yang selama ini peneliti dapatkan di bangku kuliah.

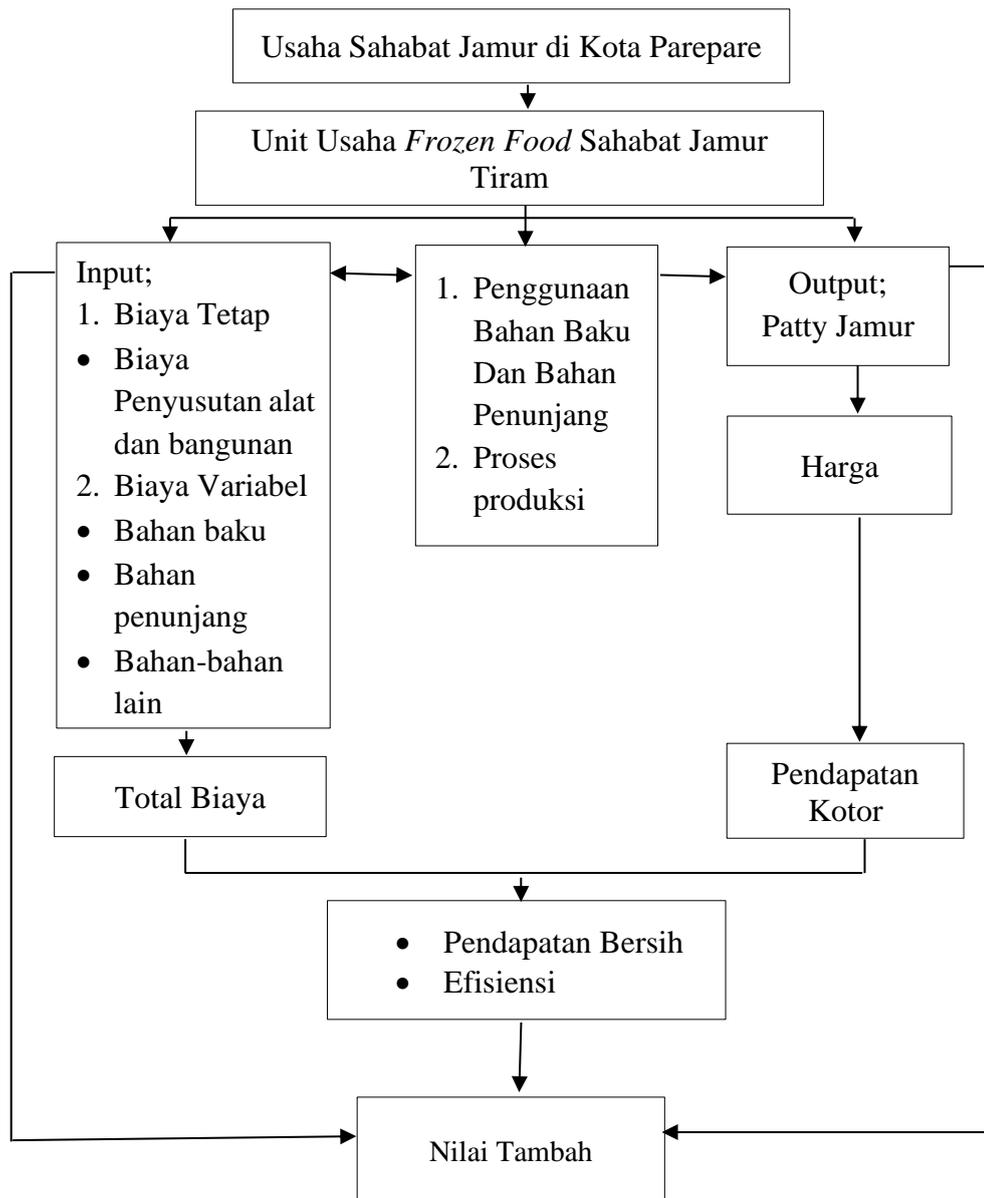
1.6 Kerangka Pemikiran/Konsep

Usaha Sahabat Jamur merupakan salah satu usaha pengolahan yang memanfaatkan jamur tiram sebagai bahan baku dalam proses produksi olahan makanan, selain itu usaha ini juga membuat inovasi dengan memasarkan produk olahan makanan dengan bentuk *frozen food* (makanan beku) yang dapat bertahan lama.

Penelitian ini diawali dengan menganalisis usaha patty jamur, hal ini dilakukan agar dapat mengetahui seberapa besar potensi unit usaha *frozen food* Sahabat Jamur di Kota Parepare. Analisis tersebut dapat dilakukan menggunakan analisis usaha untuk mengetahui seberapa besar tingkat keuntungan serta nilai tambah dari pengolahan jamur tiram. Pada analisis usaha hal yang menjadi pusat penelitian adalah input dan output dari unit usaha *frozen food* Sahabat Jamur. Input dari

pengolahan patty jamur terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Output dari pengolahan jamur tiram adalah patty jamur. Patty jamur merupakan produk olahan makanan yang bahan utamanya dari jamur tiram segar. Dimana, dalam proses pembuatan produk patty jamur membutuhkan beberapa faktor produksi seperti; bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja, dan peralatan yang akan digunakan. Hal tersebut menunjukkan bahwa setiap proses produksi yang dilakukan oleh Usaha Sahabat Jamur mengeluarkan biaya untuk pembelian bahan baku, bahan penunjang, upah tenaga kerja, dan lain-lain. Kinerja suatu perusahaan dapat dikatakan optimal apabila perencanaan serta pengendalian keuangannya efektif serta efisien, karena setiap aktifitas yang dilakukan oleh suatu usaha tidak terlepas dari biaya produksi.

Adapun tahap-tahap dalam proses pengolahan jamur tiram menjadi produk patty jamur dilakukan menggunakan beberapa faktor produksi. Penjualan yang diperoleh dari produk patty jamur menghasilkan penerimaan yang dapat digunakan dalam menghitung selisih antara pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan patty jamur dengan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Biaya dan penerimaan dapat digunakan sebagai analisis usaha dari unit usaha *frozen food* Sahabat Jamur seperti menghitung pendapatan bersih, efisiensi suatu usaha, dan nilai tambah dari usaha tersebut.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Jamur Tiram

Jamur merupakan salah satu tanaman hortikultura yang kaya akan manfaat, dimana jamur tiram dapat dijadikan sebagai bahan makanan, minuman, maupun sebagai bahan pengobatan penyakit (Aini, 2017). Tanaman jamur banyak dibudidayakan di Indonesia karena iklim yang tergolong ideal untuk perkembangbiakan jamur. Jamur tumbuh pada kondisi lingkungan yang teduh dan tingkat kelembabannya cukup tinggi, sehingga pada musim hujan jamur lebih banyak di jumpai dibandingkan dengan musim kemarau (Supriadi, 2022). Jamur memiliki kadar protein yang tinggi antara 17,5-27% dengan kadar lemak yang rendah 1,6-8% dan memiliki kadar serat pangan yang tinggi yaitu 811,5% yang dapat digunakan sebagai bahan makanan (Wibowo, 2019).

Salah satu jenis jamur yang banyak dibudidayakan dan dikonsumsi di Indonesia yaitu jamur tiram. Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur kayu yang banyak tumbuh di media kayu, khususnya pada serbuk kayu maupun kayu gelondongan (Anggaraini, 2017). Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Menurut (Reyeki, 2013), jamur tiram dapat tumbuh secara luas pada media kayu, biasanya tubuh buah yang tumbuh mekar membentuk corong dangkal seperti kerang (tiram). Tubuh buah jamur memiliki tudung (*pileus*) serta tangkai (*stipe*), dimana *pileus* memiliki bentuk mirip cangkang tiram yang ukurannya 5 cm – 15 cm serta permukaan bagian bawah berlapis-lapis seperti insang berwarna putih dan lunak, sedangkan untuk tangkai dari jamur tiram yaitu berukuran 2 cm sampai 6 cm (Raya et al., 2021).

Jamur tiram pada umumnya mengalami dua tipe perkembangbiakan dalam siklus hidupnya, yaitu seksual dan aseksual. Perkembangbiakan secara seksual jamur tiram yaitu melalui penyatuan dua jenis hifa yang bertindak sebagai gamet jantan dan betina membentuk zigot yang kemudian tumbuh menjadi primordia dewasa, dimana spora seksual pada jamur tiram disebut dengan basidiospora yang terletak pada kantung basidium. Sedangkan perkembangbiakan secara aseksual jamur tiram yaitu melalui jalur spora yang terbentuk secara endogen pada kantung spora atau spora rangiumnya, dimana spora aseksual juga disebut dengan konidiospora yang terbentuk dalam konidium (Kosasih, 2022).

Menurut (Siregar, 2019), berdasarkan klasifikasinya jamur tiram dapat dikelompokkan sebagai berikut:

Kingdom : *Mycetea*
Division : *Amastigomycotae*
Phylum : *Basidiomycotae*
Class : *Hymenomycetes*
Ordo : *Agaricales*
Family : *Pleurotaceae*
Genus : *Pleurotus*

Species : Pleurotusostreatus

Pleurotus ostreatus dapat tumbuh di kayu-kayu lunak serta mampu tumbuh pada ketinggian 600 meter dpl, dengan suhu 15 derajat sampai 30 derajat Celcius, berkembang pada pH 5,5 – 7 serta kelembaban 80 – 90 %, dimana spesies ini tidak membutuhkan intensitas cahaya tinggi karena akan merusak miselia jamur serta tubuh jamur (Wijaya, 2016). Jenis jamur ini memiliki manfaat sebagai sumber protein nabati serta mampu mencegah penyakit hipertensi dan jantung.

Jamur tiram adalah jenis jamur yang banyak dikonsumsi dan dibudidayakan oleh masyarakat dengan menggunakan limbah pertanian sebagai media tumbuhnya. Dalam proses pembuatan media tanam jamur tiram terdiri dari bahan baku dan bahan tambahan. Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan jamur tiram yaitu limbah serbuk gergaji, sedangkan bahan tambahannya yaitu bekatul serta kapur tohor (CaCO_3) (Rosmiah et al., 2020). Jamur tiram dapat tumbuh di berbagai media seperti; serbuk gergaji, jerami, sekam, limbah kapas, klobot jagung, limbah daun teh, ampas tebu, limbah kertas, serta limbah pertanian (Kurniawan, 2019). Jamur tiram sangat populer dikalangan masyarakat karena jenis jamur ini memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dibandingkan dengan jenis jamur lainnya. Jamur tiram dapat dijadikan sebagai bahan makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan memiliki tekstur daging yang kenyal sehingga jamur tiram menjadi salah satu jenis jamur yang banyak digunakan dalam masakan (Prayuda et al., 2023).

2.2 Industri Kecil

Industri merupakan suatu usaha yang mengolah bahan baku menjadi bahan jadi atau produk jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan profit atau keuntungan. Industri juga dapat didefinisikan sebagai kegiatan ekonomi yang melakukan suatu proses pengolahan yang menghasilkan produk berupa barang ataupun jasa yang sifatnya substansi serta memiliki nilai guna yang tinggi dalam memenuhi kebutuhan hidup masyarakat (Suparyanto, 2020).

Menurut undang-undang No.3 tahun 2014, industri merupakan seluruh bentuk dari kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku serta memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang memiliki nilai tambah atau manfaat yang lebih besar terkhusus pada jasa industri. Selain itu, industri adalah sektor ekonomi yang terdiri dari serangkaian kegiatan terkait yang menghasilkan barang ataupun jasa dengan menggunakan proses produksi, distribusi, serta pemasaran tertentu, dimana industri ini melibatkan kerjasama antara perusahaan, pemasok, serta konsumen untuk mencapai tujuan bersama (Arsyad, 2016).

Adapun industri pertanian merupakan suatu perusahaan yang melakukan proses pengolahan dengan bahan baku utama dari produk pertanian. Menurut (Norahayu, 2021), industri pengolahan pertanian dapat dibagi menjadi empat kelompok berdasarkan jumlah tenaga kerjanya yaitu:

- 1) Industri Mikro
Industri mikro merupakan usaha yang mempunyai jumlah tenaga kerja ≤ 4 orang.
- 2) Industri Kecil
Industri kecil merupakan usaha yang mempunyai jumlah tenaga kerja 5 sampai 9 orang.
- 3) Industri Menengah
Industri menengah merupakan usaha yang mempunyai jumlah tenaga kerja 20 sampai 99 orang.
- 4) Industri Besar
Industri besar merupakan usaha yang mempunyai jumlah tenaga kerja ≥ 100 orang.

Industri kecil merupakan suatu usaha yang mempunyai jumlah tenaga kerja 5 sampai 9 orang dengan kegiatan usahanya dikerjakan dirumah-rumah penduduk. Adapun karakteristik dari industri kecil yaitu sebagai berikut; a) kegiatan tidak cenderung formal serta jarang memiliki rencana usaha, b) struktur organisasi sederhana, c) jumlah tenaga kerja yang terbatas dengan pembagian kerja yang terbatas, d) kebanyakan tidak memisahkan kekayaan pribadi dengan kekayaan perusahaan (Suyadi, 2018).

Industri kecil dapat dikembangkan dengan alasan yaitu industri kecil dapat memberikan peluang serta nilai tambah bagi suatu usaha dalam meningkatkan taraf hidupnya. Industri kecil dapat dibedakan menjadi 2 kelompok berdasarkan sifatnya yaitu; a) kelompok yang sifatnya formal atau sudah memiliki kantor ataupun badan usaha, b) kelompok yang bersifat tradisional atau informal adalah kelompok usaha yang belum memenuhi syarat sebagaimana layaknya sebuah usaha (Aisha et al., 2019). Adapun masalah yang seringkali terjadi dalam industri rumah tangga maupun industri kecil yaitu keterbatasan modal serta pemasaran produk yang dipasarkan, selain itu pengadaan bahan baku dari usaha tersebut yang masih minim serta kurangnya keahlian dalam mengidentifikasi persaingan yang terjadi di pasaran (Farida, 2020).

Adapun kelebihan dalam industri kecil, antara lain; a) tenaga kerja yang melimpah, b) mengandalkan sumber-sumber keuangan formal yang ingin diperoleh, c) mengandalkan bahan baku lokal, d) memiliki motivasi yang kuat dalam mempertahankan usaha. Sedangkan kelemahan dalam industri ini, antara lain; a) kualitas sumber daya manusia masih rendah, b) produktivitas rendah, c) rendahnya etos kerja serta kurang disiplin, d) sering mengandalkan anggota keluarga sebagai pekerja yang tidak dibayar, d) nilai tambah yang diperoleh rendah serta akumulasi sulit terjadi pada industri ini (Aditya, 2020).

2.3 Biaya

Biaya merupakan sejumlah uang yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk. Proses pembuatan patty jamur tidak terlepas dari biaya pembelian bahan baku, bahan penunjang, peralatan yang digunakan, serta biaya lainnya. Biaya dalam

proses produksi berdasarkan jangka waktunya dapat dibedakan menjadi dua yaitu biaya jangka pendek dan jangka panjang. Biaya jangka pendek memiliki keterkaitan dengan penggunaan biaya serta jumlah input yang tidak lama. Selain itu, faktor produksinya tidak sama, dapat berubah-ubah, akan tetapi biaya produksi jangka pendek masih dapat dibedakan adanya biaya tetap dan biaya variabel, sedangkan dalam jangka panjang, semua faktor produksi adalah biaya variabel (Damayanti, 2020).

Menurut (Firdaus, 2021), biaya produksi dari segi waktu yang digunakan pada dasarnya adalah jangka pendek yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*).

1. Biaya tetap / *Fixed Cost* (FC) yaitu biaya-biaya yang tetap dikeluarkan walaupun tidak menghasilkan barang (output). Contoh : sewa, asuransi, biaya pemeliharaan, bunga utang, gaji, dan lain-lain.
2. Biaya berubah / *Variable Cost* (VC) adalah besarnya variable cost atau biaya berubah seiring dengan berubahnya jumlah output yang dihasilkan. Contoh: bahan-bahan mentah, bahan bakar, dan lain-lain.
3. Biaya Total / *Total Cost* (TC) adalah penjumlahan seluruh biaya yang dikeluarkan baik biaya tetap maupun biaya variabel.

$$\text{Rumusnya : } TC = FC + VC$$

4. Biaya Tetap Rata-rata / *Average Fixed Cost* (AFC) adalah biaya tetap untuk semua satuan output yang dihasilkan.

$$\text{Rumusnya : } AFC = FC/Q$$

5. Biaya Berubah Rata-rata / *Average Variable Cost* (AVC) adalah besarnya variabel yang ditanggung oleh setiap output yang dihasilkan.

$$\text{Rumusnya : } AVC = VC/Q$$

6. Biaya rata-rata atau *Average Cost* (AC) adalah besarnya biaya total per satuan output.

$$\text{Rumusnya : } AC = AFC + AVC$$

7. Biaya Marjinal atau *Marjinal Cost* (MC) merupakan biaya plus atau tambahan pada setiap tambahan output.

$$\text{Rumusnya : } MC = \Delta TC / \Delta Q$$

Menurut (Bunga, 2019), biaya dapat digolongkan menjadi dua jenis, antara lain; a) biaya eksplisit adalah segala biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang dibutuhkan oleh perusahaan. b) biaya implisit (tersembunyi) adalah semua biaya taksiran atas faktor-faktor produksi yang dimiliki oleh perusahaan itu sendiri. Contohnya: pembayaran untuk keahlian, bangunan yang dimiliki, ataupun modal pribadi yang digunakan dalam perusahaan.

2.4 Pendapatan

Pendapatan merupakan selisih antara total biaya yang dikeluarkan oleh suatu usaha dengan penerimaan yang diperoleh. Pendapatan juga dapat didefinisikan sebagai keseluruhan penghasilan atau penerimaan yang diterima oleh para pemilik

faktor produksi dalam suatu masyarakat selama kurun waktu tertentu(Lumintang, 2013) . Pendapatan suatu usaha dapat dipengaruhi oleh produksi produk yang dihasilkan, dimana produksi produk adalah hasil yang diperoleh dalam suatu proses produksi. Pendapatan suatu usaha akan meningkat apabila produksi yang dihasilkan bertambah dan pendapatan akan menurun apabila produksi yang dihasilkan menurun (Gustiani, 2014).

Menurut (Soekartiwi, 2016), terdapat beberapa ukuran pendapatan usaha, yaitu:

- a. Pendapatan kotor usaha didefinisikan sebagai nilai produk total usaha dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual atau ukuran hasil perolehan total sumberdaya yang digunakan dalam usaha. Jangka waktu pembukuan umumnya setahun serta mencakup semua produk yang dijual, dikonsumsi rumah tangga pengusaha, digunakan dalam usaha, digunakan untuk pembayaran, dan disimpan atau ada di gudang pada akhir tahun. Menghindari penghitungan ganda, semua produk yang dihasilkan sebelum tahun pembukuan tetapi dijual atau digunakan pada saat pembukuan, tidak dimasukkan ke dalam pendapatan kotor. Istilah lain dari pendapatan kotor ialah nilai produksi (*value of production*) atau penerimaan kotor usaha (*gross return*). Semua komponen produk yang tidak dijual harus dimulai berdasarkan harga pasar.
- b. Pengeluaran total usaha merupakan nilai dari semua masukan yang habis terpakai atau dikeluarkan dalam proses produksi, namun tidak termasuk tenaga kerja keluarga. Apabila data tersedia, maka cara yang dapat dilakukan adalah memisahkan pengeluaran total usaha menjadi pengeluaran tetap serta pengeluaran tidak tetap.
- c. Apabila dalam suatu usaha digunakan peralatan, maka harus dihitung nilai penyusutan yang dianggap sebagai pengeluaran tidak tunai.
- d. Pendapatan bersih usaha merupakan selisih antara pendapatan kotor usaha dengan pengeluaran total usaha. Pendapatan bersih (*net income*) mengukur imbalan yang diperoleh keluarga pengusaha dari penggunaan faktor-faktor produksi kerja, pengelolaan, dan modal milik sendiri ataupun pinjaman yang diinvestasikan.
- e. Penghasilan bersih usaha (*net earning*) merupakan pendapatan bersih dikurangi bunga yang dibayarkan atas modal pinjaman. Ukuran ini menggambarkan penghasilan yang diperoleh dari usaha untuk keperluan keluarga serta merupakan imbalan terhadap semua sumberdaya milik keluarga yang dipakai dalam usaha.

2.5 Efisiensi

Efisiensi merupakan salah satu cara yang digunakan perusahaan dalam hal mencapai tujuan secara maksimal dengan memanfaatkan bahan yang digunakan dan sumberdaya yang dimiliki seperti; material, mesin, serta manusia dalam jangka waktu yang relatif singkat tanpa mengganggu keseimbangan antara faktor-faktor

tujuan alat, tenaga, serta waktu. Efisiensi dapat pula didefinisikan sebagai suatu perbandingan antara hasil dengan usaha yang dijalankan. Perusahaan dapat dikatakan efisien apabila mampu menghasilkan output yang lebih besar dengan menggunakan input tertentu. Menurut (Aftinia, 2018), perbandingan tersebut dapat dilihat dari dua segi yaitu; a) hasil yang telah dicapai, b) usaha yang telah dilakukan.

Efisiensi suatu usaha dapat diukur dengan cara melihat besarnya nilai produksi yang dapat dicapai atas nilai produksi tertentu sehingga dapat dilihat tambahan yang diperoleh dari setiap Rp 1 yang dikeluarkan oleh usaha tersebut, sehingga dari hal tersebut menunjukkan bahwa efisiensi suatu usaha dapat dilihat dari besarnya perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya atau R/C ratio (Hardian, 2018). Semakin besar R/C ratio maka akan semakin besar pula keuntungan yang diperoleh sehingga dapat dikatakan pengalokasian faktor produksi sudah efisien (Sumiarsih, 2018).

Secara matematik, dapat dituliskan dengan rumus sebagai berikut (Pratomo, 2015):

$$RCR = TR/TC$$

Keterangan :

RCR = *Return Cost Ratio*

TR = Pendapatan Kotor (Rp/proses produksi)

TC = Total Biaya (Rp/proses produksi)

Adapun kriteria pengambilan keputusan yaitu:

R/C ratio > 1, menunjukkan penggunaan biaya pada usaha tersebut efisien.

R/C ratio < 1, menunjukkan penggunaan biaya pada usaha tersebut tidak efisien.

R/C ratio = 1, menunjukkan penggunaan biaya pada usaha tersebut adalah impas.

2.6 Konsep Nilai Tambah

Menurut (Hamidah et al., 2015), nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya perlakuan yang diberikan pada komoditas yang bersangkutan. tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk menaksir balas jasa yang diterima oleh tenaga kerja langsung dan pengelola. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi pada suatu komoditi karena komoditi tersebut mengalami proses pengolahan lebih lanjut dalam proses produksi (Farisandi, 2018). Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku serta input lainnya tidak termasuk tenaga kerja sedangkan margin adalah selisih antar nilai produk dengan harga bahan baku, dimana margin ini mencakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengolahan (Nurmainnah, 2022). Nilai tambah biaya produksi ditentukan berdasarkan biaya bahan baku, biaya penyusutan, biaya penolong atau penunjang, serta biaya tenaga kerja (Waryat et al., 2016).

Konsep nilai tambah ini menjadi sangat tergantung dari permintaan yang ada dan seringkali mengalami perubahan sesuai dengan nilai-nilai dalam suatu produk yang diinginkan oleh konsumen, pendapatan dan lingkungan banyak menjadi faktor

yang merubah preferensi konsumen akan suatu produk, demikian halnya di sektor pertanian (Widiantari et al., 2022). Adapun sumber-sumber nilai tambah dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumber daya alam, dan manajemen). Sehingga, untuk menjamin agar proses produksi berjalan secara efektif dan efisien, nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai tambah berfungsi sebagai salah satu indikator keberhasilan sektor agroindustri. Analisis ini merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang digunakan mengalami perubahan nilai (Amalia et al., 2023).

Menurut (Rian, 2020), analisis nilai tambah melalui metode Hayami ini dapat menghasilkan beberapa informasi penting, antara lain berupa:

1. Perkiraan nilai tambah, dalam rupiah.
2. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk jadi, dalam persen.
3. Imbalan jasa tenaga kerja, dalam rupiah.
4. Bagian tenaga kerja, dalam persen.
5. Keuntungan yang diterima perusahaan, dalam rupiah

Faktor-faktor yang mendorong terciptanya nilai tambah yaitu:

1. Kualitas artinya produk dan jasa yang dihasilkan sesuai atau lebih dari ekspektasi yang diharapkan oleh konsumen.
2. Fungsi, dimana produk dan jasa yang dihasilkan sesuai dengan fungsi yang diminta dari masing-masing pelaku.
3. Bentuk, produk yang dihasilkan sesuai dengan bentuk yang diinginkan konsumen.
4. Tempat, produk yang dihasilkan sesuai dengan tempat
5. Waktu, produk yang dihasilkan sesuai dengan waktu
6. Kemudahan, dimana produk yang dihasilkan mudah dijangkau oleh konsumen.

Konsep pendukung dalam analisis nilai tambah metode Hayami adalah:

1. Faktor konversi, menunjukkan banyaknya output yang dapat dihasilkan dari satu satuan input.
2. Koefisien tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input
3. Nilai keluaran, menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input

Menurut (Fitriani, 2019), terdapat kelebihan dan kelemahan dalam metode hayami antara lain; Kelebihan dari analisis nilai tambah, yaitu: a) Dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output, dan produktivitas. b) Dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik-pemilik faktor produksi. c) Prinsip nilai tambah menurut hayami dapat diterapkan pula untuk subsistem lain di luar pengolahan, misalnya untuk kegiatan pemasaran. Sedangkan, kelemahan dari analisis nilai tambah, yaitu: a) Pendekatan rata-rata tidak tepat jika diterapkan pada unit usaha yang menghasilkan banyak produk dari satu jenis bahan baku. b) tidak dapat menjelaskan produk sampingan. c) sulit menentukan perbandingan yang dapat

digunakan untuk menyimpulkan apakah balas jasa terhadap pemilik faktor produksi tersebut sudah layak.

Adapun dasar perhitungan dari analisis nilai tambah adalah per kg hasil, standar harga yang digunakan untuk bahan baku dan produksi ditingkat pengolah atau produsen. Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal serta manajemen, secara sistematis faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah yaitu sebagai berikut (Maulita, 2019):

Nilai Tambah = f (K, B, T, U, H, h, L)

Keterangan:

K = Kapasitas produksi (Kg)

B = Bahan baku yang digunakan (Kg)

T = Tenaga kerja yang digunakan (HOK)

U = Upah tenaga kerja (Rp)

H = Harga output (Rp/Kg)

h = Harga bahan baku

L = Nilai input lain

Dari hasil perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangan sebagai berikut

(a) Perkiraan nilai tambah (Rp).

(b) Rasio nilai tambah (%).

(c) Imbalan bagi tenaga kerja (Rp).

(d) Imbalan bagi modal dan manajemen (Rp).

Pada perhitungan nilai tambah dapat diketahui suatu agroindustri berdasarkan rasio nilai tambahnya yaitu dalam kategori agroindustri bernilai tambah rendah, sedang, serta tinggi. Kategori nilai tambah dapat ditentukan dengan kriteria hasil, antara lain; a) jika besarnya rasio nilai tambah < 15%, maka nilai tambahnya rendah, b) jika besarnya rasio nilai tambah 15% - 40%, maka nilai tambahnya sedang, c) jika besarnya rasio nilai tambah > 40%, maka nilai tambahnya tinggi (Kipdiyah et al., 2013).