

**ANALISIS NILAI TAMBAH JAMUR *CRISPY*
DI KELURAHAN BERINGIN JAYAKECAMATAN SENTAJO RAYA
KABUPATEN KUANTAN SINGINGI (STUDI KASUS)**

Rihan Risfan¹, Haris Susanto² dan Andi Alatas²

¹ Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UNIKS

² Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UNIKS

ABSTRACT

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. 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.

**ADDITIONAL VALUE ANALYSIS OF CRISPY MUSHROOMS
IN KELURAHAN BERINGIN JAYAKECAMATAN SENTAJO RAYA
SINGI QUANTANT DISTRICT (CASE STUDY)**

ABSTRACT

This study aims to analyze the amount of added value generated from the processing of oyster mushrooms into crispy mushrooms in Beringin Jaya Village, Sentajo Raya District, Kuantan Singingi Regency. Analysis of the data used in this study is a mathematical analysis using the value-added formula by Hayami et al (1993). The results showed that the added value generated from the processing of oyster mushrooms into crispy mushrooms carried out by crispy mushroom entrepreneurs in Beringin Jaya Village had a positive value, with the added value obtained from processing 1 kg of oyster mushrooms into crispy mushrooms, Rp.49,385,14- / Kg. This added value is obtained by reducing the value of the product by the price of raw materials and other input values. The added value obtained is still gross added value, because it has not been reduced by labor benefits. Value added ratio is the ratio between value added and product value. The ratio of added value obtained is 52.47%. This means, in the processing of oyster mushrooms into crispy mushrooms provide added value of 52.47% of the product value.

Keywords: Oyster Mushroom, Crispy Mushroom, Processing, Value Added

PENDAHULUAN

Agroindustri sebagai salah satu bagian dari agribisnis merupakan kegiatan

pemrosesan hasil pertanian mulai dari saat setelah panen sampai mejadi 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).

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).

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

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi 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 memproduksi 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.

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

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 karena jangkauan pemasarannya yang masih rendah, masalah lainnya yaitu peralatan yang digunakan masih sederhana terutama alat penggorengan dan alat untuk mengukur kadar minyak pada jamur *crispy* tersebut.

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

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.

Suratmi merupakan satu-satunya usaha jamur tiram yang masih memproduksi secara kontinyu di Kelurahan Beringin Jaya, Kecamatan Sentajo Raya, Kabupaten Kuantan Singingi.

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 tertentu.

Data primer yang diambil adalah:

1. Karakteristik pengusaha meliputi; umur, tingkat pendidikan, jumlah tanggungan, keluarga, lama 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.

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).

Analisis Data

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

Nilai Tambah

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

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 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).

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. Koefisien 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.
 Persentase keuntungan perusahaan terhadap marjin (%)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis usaha Jamur *Crispy*

Uraian dari analisis usaha jamur *crispy* adalah sebagai berikut :

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 2. 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 2 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 harga dari jamur tiram yang mahal dan dari banyaknya penggunaan jamur tiram tersebut oleh karena itu pengusaha disarankan agar mencari *supplyer* yang menjual dengan harga lebih murah atau memproduksi jamur tiram secara mandiri agar biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku lebih murah.

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 dan dikarenakan banyaknya penggunaan minyak goreng tersebut oleh sebab itu solusi yang diperlukan untuk mengatasi hal ini adalah

mencari harga minyak goreng yang lebih murah dan mengefisienkan penggunaan minyak goreng. Sedangkan diurutkan persentase kedua terbesar untuk bahan baku penolong untuk memproduksi jamur *crispy* yaitu gas dengan nilai persentase sebesar 5,48% karena harga gas yang mahal dan banyaknya penggunaan gas dari pada bahan baku penolong lainnya oleh sebab itu diperlukan alternatif untuk pengganti gas, misalnya menggunakan kayu bakar yang ada disekitaran tempat produksi.

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 3.

Tabel 3. Peralatan dan Nilai Penyusutan Peralatan Usaha Jamur *Crispy* di Kelurahan Beringin Jaya

No.	Jenis Peralatan	Jumlah	Satuan	Nilai Penyusutan	
				(Rp/Proses Produksi)	Persentase (%)
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	Kompore 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 3 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 mesin pres yaitu sebesar 35,35% dari nilai total penyusutan peralatan, hal ini dipengaruhi harga mesin pres yang mahal dan umur ekonomis dari mesin pres pendek. Sedangkan diurutkan kedua adalah kompor gas

dengan nilai persentase penyusutan sebesar 15,14% dari nilai total penyusutan peralatan hal ini dipengaruhi harga kompor gas yang mahal dan umur ekonomis dari kompor gas yang pendek. Dan diurutkan ketiga adalah kualii/wajan dengan nilai persentase penyusutan sebesar 14,16% dari nilai total penyusutan peralatan, hal ini dipengaruhi oleh harga kualii/wajan yang mahal dan umur ekomis kualii/wajan yang pendek, oleh sebab itu pengusaha agar dapat mengoptimalkan penggunaan perlatan.

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 4.

Tabel 4. 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 4 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, hal ini disebabkan lamanya waktu pengerjaan dalam penggorengan oleh sebab itu pengusaha perlu untuk meningkatkan teknologi dalam proses penggorengan agar waktu yang digunakan dalam penggorengan dapat lebih cepat. 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 lamanya waktu yang digunakan untuk proses penirisan oleh sebab itu teknologi untuk proses penirisan ini perlu ditingkatkan.

Dan diurutkan 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 dikarenakan waktu pengemasan yang cukup lama, oleh sebab itu pengusaha perlu menambah alat pres agar pengerjaan pengemasan dapat lebih cepat.

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 tamabah, 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 5. 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 Output (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 5 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 di 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 margin dari bahan baku jamur tiram menjadi jamur *crispy* yang didistribusikan kepada imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan. Margin ini merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku jamur tiram per kilogram tiap pengolahan 1 Kg jamur tiram menjadi jamur *crispy* diperoleh margin 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%.

KESIMPULAN DAN SARAN

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.

Saran

Kepada pemilik usaha jamur *crispy* di Kelurahan Beringin Jaya agar :1).terus meningkatkan jumlah produksi jamur *crispy*, karena terbukti usaha tersebut mampu memberikan keuntungan dan nilai tambah yang positif dalam pengolahannya.2). mengoptimalkan pasar yang ada untuk penjualan jamur *crispy* dengan cara menjual jamur *crispy* di fasilitas-fasilitas penunjang pemasaran yang ada.3). meningkatkan teknologi peralatan yang digunakan dalam proses produksi jamur *crispy*.4).mencari penyuplai jamur tiram yang lebih murah atau membudidayakan jamur tiram secara mandiri agar biaya produksi yang lebih murah.

Kepada pemerintah hendaknya untuk dapat meningkatkan perhatian dengan bantuan-bantuan terutama dalam 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.
- Agromedia Redaksi. 2002. *Bertanam Jamur Konsumsi*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Cahyana dan Muchroddi. 1999. *Jamur Tiram, Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha*. Penebar Swadaya.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi. 2019. *Kecamatan Sentajo Raya Dalam Angka 2019*. M&N Grafika. Teluk Kuantan

Hayami, Yojiro, dan Otsuka. K. 1993. *The Economics of Contract Choice An Agrarian Perspective*. Clarendon Press. Oxford. New York

Kelurahan Beringin Jaya 2020. *Monografi Kelurahan Beringin-Jaya Kecamatan Sentajo Raya*. Sekretariat Kelurahan. 2020

Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri Edisi 1*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Yuyun, A. 2012. *Untung Menggunung Dari Bisnis Olahan Jamur*. Agromedia Pustaka. Jakarta.