

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4455

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI JAMUR KRISPY PADA PETANI JAMUR DI KAMPUNG MELAYU KOTA BENGKULU

*(Value-Added Analysis of Processing Oyster Mushrooms into Crispy Mushrooms for
Mushroom Farmers in Kampung Melayu, Bengkulu City)*

Ririn Afriani

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Dehasen. Jl. Meranti Raya No. 32 Sawah
Lebar Kota Bengkulu 38228 Bengkulu-Indonesia

Corresponding author, Email: ririnafrianai@unived.ac.id

ABSTRACT

Mushrooms are natural resources with great potential in the food and agribusiness sectors. Their high nutritional content, low fat, and variety of types make mushrooms highly valuable as a food ingredient. Additionally, mushrooms can be produced at relatively low costs, making them an attractive commodity for development in the agricultural sector. One increasingly popular processed product is crispy mushrooms. The purpose of this research is to analyze the value-added of crispy mushrooms. The research location was purposively determined in Kampung Melayu, Bengkulu City, considering that there is mushroom cultivation and processing of crispy mushrooms in that area. The sample used in this study consisted of farmers from "Mushroom House" who were purposively selected because they engage in mushroom cultivation and sell processed mushroom products. The research findings indicate that the value-added ratio is 62.12%, calculated by subtracting the output value from the raw material price of Rp.82,000. This means that every 1 kilogram of oyster mushrooms creates added value of Rp.82,000 per kilogram after being processed into crispy mushrooms. The profit obtained from the processing of these oyster mushrooms is Rp.69,200 per kilogram, with a profit margin of 52.42% of the output value.

Keywords: *crispy mushrooms, processing oyster mushrooms, value-added*

ABSTRAK

Jamur adalah sumber daya alam dengan potensi besar di sektor pangan dan agribisnis. Kandungan nutrisinya yang tinggi, rendah lemak, dan beragam jenis membuat jamur sangat berharga sebagai bahan pangan. Selain itu, jamur dapat diproduksi dengan biaya yang relatif rendah, menjadikannya komoditas yang menarik untuk dikembangkan di sektor pertanian. Salah satu produk olahan yang semakin populer adalah jamur krispi. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis nilai tambah dari jamur krispi. Lokasi penelitian ditentukan secara purposive di Kampung Melayu, Kota Bengkulu, mengingat terdapat budidaya jamur dan pengolahan jamur krispi di daerah tersebut. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari petani dari "Rumah Jamur" yang dipilih secara purposive karena mereka melakukan budidaya jamur dan menjual produk olahan jamur. Temuan penelitian menunjukkan bahwa rasio nilai tambah adalah 62,12%, dihitung dengan mengurangi nilai output dari harga bahan baku sebesar Rp 82.000. Ini berarti bahwa setiap 1 kilogram jamur tiram menciptakan nilai tambah sebesar Rp 82.000 per kilogram setelah diolah menjadi jamur krispi. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram ini adalah Rp 69.200 per kilogram, dengan margin keuntungan sebesar 52,42% dari nilai output.

Kata kunci: jamur krispi, nilai tambah, pengolahan jamur tiram,

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4455

PENDAHULUAN

Jamur adalah sumber daya alam yang memiliki potensi besar dalam bidang pangan dan agribisnis. Kandungan gizinya yang tinggi, rendah lemak, serta beragam jenisnya menjadikan jamur sebagai bahan pangan yang sangat berharga. Selain itu, jamur dapat diproduksi dengan biaya yang relatif rendah, sehingga menjadi komoditas yang menarik untuk dikembangkan dalam sektor pertanian. Salah satu produk olahan yang semakin populer adalah "jamur krispi," yaitu camilan yang diolah dari jamur dengan tekstur renyah dan rasa gurih. Walaupun potensi jamur krispi sebagai produk bernilai tambah sudah banyak diakui, banyak rumah jamur belum memanfaatkan potensi ini. Banyak dari mereka masih fokus pada produksi jamur segar atau jamur kering, sementara produk olahan seperti jamur krispi belum menjadi bagian dari produk yang mereka hasilkan. Hal ini mungkin disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jamur menjadi produk olahan, serta ketidakpercayaan pasar terhadap produk baru yang mungkin belum dikenal.

Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu produk melalui proses pengolahan, produksi, atau perubahan bentuk sehingga menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan dengan bahan baku aslinya. Dalam konteks pertanian, nilai tambah dapat dicapai dengan mengolah hasil panen menjadi produk olahan yang memiliki daya tarik lebih besar di pasar. Misalnya, jamur segar yang diolah menjadi jamur crispy memiliki nilai jual yang lebih tinggi karena adanya tambahan proses pengolahan yang meningkatkan kelezatan, keawetan, dan kemasan produk sehingga lebih menarik bagi konsumen (Asnamawati et al., 2021)

Mengetahui nilai tambah dalam pengolahan jamur menjadi jamur crispy sangat penting karena memberikan beberapa manfaat signifikan. Pertama, peningkatan pendapatan bagi petani jamur karena produk olahan memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan jamur segar. Kedua, diversifikasi produk dapat membuka pasar baru dan meningkatkan daya saing petani di pasar yang lebih luas (Nisrina et al., 2019). Ketiga, pengolahan jamur menjadi produk bernilai tambah dapat mengurangi risiko kerugian akibat fluktuasi harga atau kerusakan produk segar. Dengan memahami dan mengimplementasikan konsep nilai tambah, petani jamur dapat meningkatkan kesejahteraan mereka dan berkontribusi pada perkembangan ekonomi lokal (Nurmalia et al, 2013).

Selain aspek ekonomi, pengenalan jamur krispi juga berkontribusi pada edukasi masyarakat. Masyarakat akan lebih sadar akan manfaat gizi jamur dan berbagai cara mengonsumsinya. Hal ini mendukung upaya promosi pola makan sehat dan berkelanjutan. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan rumah jamur mampu memanfaatkan potensi produk jamur krispi, meningkatkan pendapatan mereka, dan meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat jamur sebagai sumber pangan yang bernilai tinggi. Selain itu, potensi jamur krispi juga dapat membantu menciptakan peluang kerja baru di sektor pertanian dan agribisnis, yang pada akhirnya mendukung perkembangan ekonomi lokal. Maka tujuan penelitian ini adalah ingin mengetahui nilai tambah pada pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy.

Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan nilai tambah jamur krispi kepada rumah jamur yang belum mengolah

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4455

jamur krispi menjadi sangat penting. Dengan memperkenalkan cara mengolah jamur menjadi jamur krispi, rumah jamur dapat mendiversifikasi produk mereka dan meningkatkan pendapatan. Selain itu, pengenalan jamur krispi juga dapat menambah nilai jual jamur, sehingga meningkatkan daya tarik pasar dan keberlanjutan usaha pertanian jamur. Meskipun jamur tiram memiliki potensi ekonomi yang besar, pengembangan produk-produk bernilai tambah dari jamur ini masih terbatas. Inovasi dalam pengolahan jamur tiram menjadi produk seperti jamur krispi dapat memberikan dorongan signifikan bagi pertumbuhan UMKM Rumah Jamur Tiram dan sektor jamur secara keseluruhan.

BAHAN DAN METODE

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*), yaitu penentuan dengan

sengaja dengan pertimbangan bahwa di Kampung Melayu Kota Bengkulu terdapat budidaya jamur dan pengolah jamur crispy. Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh dari responden melalui daftar pertanyaan (kuesioner). Data sekunder adalah data yang diperoleh dari studi kepustakaan melalui literatur dan instansi-instansi yang terkait dengan penelitian ini.

Sampel yang digunakan adalah petani dari ‘Rumah Jamur’ yang diambil secara sengaja karena petani melakukan budidaya sekaligus menjual olahan jamur.

Analisa Data

Untuk menganalisis nilai tambah digunakan metode seperti Tabel 1.

Tabel 1. Analisis nilai tambah pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy Hayami dalam (Nurmalia *et al*, 2013).

Analisis Nilai Tambah	Keterangan
Harga input / bahan baku (Rp/kg)	H
Harga input lain (Rp/kg input)	I
Nilai output (Rp/kg input)	$J = D \times F$
Nilai tambah (Rp/kg input)	$K = J - H - I$
Rasio nilai tambah (%)	$L = K/J \times 100\%$
Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg input)	$M = E \times G$
Pangsa tenaga kerja (%)	$N = M/K \times 100\%$
Keuntungan (Rp/kg input)	$O = K - M$
Tingkat keuntungan (%)	$P = O/J \times 100\%$
Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$
Tenaga kerja (Rp/Orang Kerja (OK))	$R = M/Q \times 100\%$
Modal (sumbang input)	$S = I/Q \times 100\%$
Kuntungan (%)	$T = O/Q \times 100\%$

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4455

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy

Pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy melibatkan tahapan persiapan bahan baku, proses pengolahan, dan pengemasan. Jamur tiram dipotong, dicelupkan ke dalam

adonan berbumbu, lalu digoreng hingga renyah. Setelah dingin, jamur crispy dikeringkan dan dikemas dengan rapi. Berikut adalah diagram alir pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy (Hidayat *et al.*, 2022).



Gambar 1. Diagram alir pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy

1. Jamur segar dicuci terlebih dahulu lalu dilanjutkan dengan pengirisan
2. Diblansing selama 5 menit saja terus dilanjutkan dengan penirisan
3. Bahan-bahan yang digunakan bumbu halus yaitu merica, bawang merah, bawang putih, garam dan penyedap.
4. Bahan-bahan halus seperti merica, bawang merah, bawang putih, garam dan penyedap rasa dicampurkan setelah semua tercampur kemudian direndam selama 3 menit
5. Lalu pencampuran dengan tepung terigu dan tepung beras 3:1 kemudian masuk tahap penggorengan setelah semua jamur tiram digoreng sampai kecoklatan.
6. Jamur crispy didinginkan sebentar lalu dilakukan pengemasan semenarik mungkin.

Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan pembuatan jamur crispy disajikan pada Tabel 2 dan 3.

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4455

Tabel 2. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan jamur crispy

No	Jumlah	Satuan	Alat
1	1	Unit	Baskom Sterelisasi
2	1	Unit	Wajan Sterilisasi
3	1	Unit	Sendok Pengaduk Besar
4	1	Unit	Saringan/peniris
5	1	Unit	Pisau
6	1	Unit	Kompur

Tabel 3. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan jamur crispy

No	Jumlah	Satuan	Bahan
1	2	kg	Jamur Tiram
2	0,5	kg	Tepung Terigu
3	0,4	kg	Tepung Beras
4	0,2	kg	Maizena
5	1	liter	Minyak Goreng
6	2	butir	Telor
7	2	sendok teh	Merica
8	0,1	kg	Bawang Putih dan Bawang Merah
9	2	sendok teh	Garam

Data primer, 2023

Nilai Tambah pengolahan jamur Crispy

Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu produk melalui proses pengolahan, produksi, atau perubahan bentuk sehingga menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan dengan bahan baku aslinya. Dalam konteks pertanian, nilai tambah dapat dicapai dengan mengolah hasil panen

menjadi produk olahan yang memiliki daya tarik lebih besar di pasar. Misalnya, jamur segar yang diolah menjadi jamur crispy memiliki nilai jual yang lebih tinggi karena adanya tambahan proses pengolahan yang meningkatkan kelezatan, keawetan, dan kemasan produk sehingga lebih menarik bagi konsumen.

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4455

Tabel 4. Variabel nilai tambah jamur tiram dalam pembuatan jamur crispy

Variabel	Nilai	Nilai Tambah Jamur Tiram Menjadi Jamur Crispy
<u>Output, Input, Harga</u>		
Output (kg)	A	2,41
Input (kg)	B	2,00
Tenaga kerja (OK)	C	0,31
Faktor konversi	$D=A/B$	1,20
Koefisien tenaga kerja (OK/Kg input)	$E=C/B$	0,16
Harga output (Rp/kg input)	F	110.000
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/OK)	G	80.000

Data primer, 2023

Bahan baku yang digunakan berupa jamur tiram seharga 20.000 kg untuk membuat jamur tiram crispy. Faktor konversi dari pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy adalah 1,20 yang mana setiap 1 kg jamur tiram akan menghasilkan 1,20 kg jamur tiram crispy. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan massa produk akhir dibandingkan dengan bahan baku awal, yang merupakan salah satu indikator efisiensi dalam proses produksi (Tabel 4).

Tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan jamur tiram crispy adalah 0,31 OK dengan upah rata-rata sebesar Rp.80.000/ Orang Kerja (OK), sedangkan koefisien tenaga kerja sebesar 0,16 artinya bahwa setiap pengolahan 1 kg jamur tiram dibutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,16 OK. Artinya, setiap kilogram jamur tiram yang diolah memerlukan 0,16 OK atau sekitar 16% dari satuan OK. Hal ini setara dengan penggunaan tenaga kerja sebesar 0,31 OK untuk seluruh proses produksi (Tabel 4).

Biaya input lain yang terlibat dalam produksi mencapai Rp. 30.000/kg. Ketika semua biaya ini digabungkan, hasilnya adalah nilai output yang signifikan. Setiap

kilogram jamur tiram yang diolah menghasilkan nilai output sebesar Rp. 132.000 jamur tiram crispy. Ini menunjukkan bahwa pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy tidak hanya menambah nilai ekonomi produk, tetapi juga meningkatkan pendapatan secara signifikan dibandingkan dengan menjual jamur tiram segar (Risfan *et al.*, 2021). Hal ini menunjukkan potensi ekonomi yang besar dari proses pengolahan ini dan menggarisbawahi pentingnya memahami dan mengoptimalkan faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah dalam produksi pangan (Handayani *et al.*, 2022) (Tabel 4).

Rasio nilai tambah didapat sebesar 62,12% dan nilai tambah diperoleh dengan mengurangi nilai output dengan harga bahan baku sebesar Rp.82.000, artinya bahwa setiap 1 kg jamur tiram menciptakan nilai tambah sebesar Rp.82.000 setelah diolah menjadi jamur tiram crispy. Besarnya keuntungan atau profit yang diperoleh dari proses pengolahan jamur tiram ini adalah Rp. 69.200/kg dengan persentase tingkat keuntungan sebesar 52,42% dari nilai output (Tabel 6).

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4455

Jadi, jika kita mengolah 1 kilogram jamur tiram menjadi jamur tiram crispy, kita dapat menciptakan nilai tambah sebesar Rp.82.000 per kilogram. Ini berarti bahwa proses pengolahan tersebut menambahkan nilai sebesar Rp.82.000 per kilogram pada produk akhir. Selain itu, kita juga dapat melihat besarnya keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan ini. Keuntungan per kilogramnya adalah Rp.69.200, yang berarti setiap kilogram jamur tiram crispy yang dihasilkan memberikan keuntungan sebesar

Rp.69.200. Persentase tingkat keuntungan adalah 52,42%, yang mengindikasikan bahwa 52,42% dari nilai output merupakan keuntungan bersih yang diperoleh dari penjualan jamur tiram crispy tersebut. Secara keseluruhan, informasi ini memberikan gambaran tentang efisiensi dan profitabilitas proses pengolahan jamur tiram menjadi jamur tiram crispy, serta menunjukkan potensi nilai tambah yang dapat diciptakan dari proses tersebut (Hidayat et al., 2022).

Tabel 6. Penerimaan dan keuntungan petani dalam pembuatan jamur crispy

<u>Penerimaan dan keuntungan (Rp/bahan baku)</u>		
Harga input / bahan baku (Rp/kg)	H	20.000
Harga input lain (Rp/kg input)	I	30.000
Nilai output (Rp/kg input)	$J = D \times F$	132.000
Nilai tambah (Rp/kg input)	$K = J - H - I$	82.000
Rasio nilai tambah (%)	$L = K/J \times 100\%$	62,12
Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg input)	$M = E \times G$	12.800
Pangsa tenaga kerja (%)	$N = M/K \times 100\%$	15,60%
Keuntungan (Rp/kg input)	$O = K - M$	69.200
Tingkat keuntungan (%)	$P = O/J \times 100\%$	52,42
<u>Balas jasa pemilik faktor-faktor produksi</u>		
Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$	112.000
Tenaga kerja	$R = M/Q \times 100\%$	11,42%
Modal (sumbang input)	$S = I/Q \times 100\%$	26,78%
Keuntungan (%)	$T = O/Q \times 100\%$	61,78%

Data primer, 2023.

Keuntungan ini merupakan selisih dari nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, tingkat keuntungan ini merupakan keuntungan bersih yang diterima pengeolah jamur tiram menjadi jamur tiram crispy, keuntungan jamur crispy ini juga disampaikan pada penelitian sebelumnya yang menyatakan tingkat keuntungannya berkisar antara 30-60% (Ginting, 2019; Melanisa Udarani Pratiwi *et al.*, 2022; Yosifani *et al.*, 2021; Prihartini, 2021).

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa rasio nilai tambah didapat sebesar 62,12% dan nilai tambah diperoleh dengan mengurangi nilai output dengan harga bahan baku sebesar Rp.82.000/Kg. Besarnya keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan jamur tiram ini adalah Rp. 69.200/Kg dengan persentase tingkat keuntungan sebesar 52,42% dari nilai output.

DOI: 10.32663/ja.v21i2.4455

DAFTAR PUSTAKA

- Asnamawati, L., Rasoki, T., Novrianda, H., Kristanti, D., & Nurmalia, A. (2021). Pengenalan nilai tambah melalui pengolahan dan pemasara saos tomat di SMK Agribisnis Dangau Datuk Bengkulu. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 488–493. <https://doi.org/10.31849/DINAMISI.A.V5I2.4846>
- Ginting, N. M. (2019). Analisis pendapatan usaha jamur tiram crispy. *Musamus Journal of Agribusiness*, 2(1), 21–25. <https://doi.org/10.35724/mujagri.v2i01.2086>
- Handayani, S. T., Dewati, R., & Setyarini, A. (2022). Nilai tambah jamur tiram crispy “ducruja mush chi” (studi kasus IKM Anhan Mekarsari di desa Ngarum kecamatan Ngrampal kabupaten Sragen). *JASE (Journal of Agribusiness, Social, And Economic)*, 2(2), 64–72.
- Hidayat, H., Anggita, A. D., Deni, N., Marwafa, S. A., Putra, A., & Meila, W. K. (2022). Inovasi Produk olahan jamur tiram berupa jamur krispi dan nugget jamur tiram sebagai bentuk pemberdayaan UMKM Jamur Arumi di desa Gunung Kesiangan. *Journal of Comprehensive Science*, 1(2), 204–209.
- Melanisa Udarani Pratiwi, Wicaksono, I. A., & Hasanah, U. (2022). *Strategi Pengembangan Usaha Jamur Crispy di Industri Rumah Tangga Rita Jamur Kecamatan Purwodadi Kabupaten Purworejo*, 100–112.
- Nisrina, A. S., Rahayu, W., & Setyowati. (2019). Analisis pendapatan dan nilai tambah pada usaha kecil jamur krispi Berkah Cinta di Kabupaten Trenggalek Nisrina. *Atikasari, Nisrina*, 7(3), 88–98.
- Nurmalia, Ana; Basuki Sigit, Priyono; and Apri, Andani (2013) *Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Ceriping Singkong Pada Usaha Industri Rumah Tangga 'Libra Snack' Di Desa Beseran Kecamatan Kaliangkrik Kabupaten Magelang*. Undergraduated Thesis, Fakultas Pertanian UNIB
- Prihartini, P. (2021). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi Kasus: Rumah Jamur Nando)*. Undergraduated Thesis, Islam Riau.
- Risfan, R., Susanto, H., & Alatas, A. (2021). Analisis nilai tambah jamur crispy di kelurahan Beringin Jaya kecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi. *Jurnal Green Swarnadwipa*, 10(3), 463–472. <https://ejournal.uniks.ac.id/index.php/GREEN/article/view/1646>
- Yosifani, D. Y., Satriani, R., & Putri, D. D. (2021). Nilai tambah kedelai menjadi tahu kuning dan faktor-faktor yang memengaruhinya. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 18(1), 101. <https://doi.org/10.20961/sepa.v18i1.47688>