

NILAI TAMBAH JAMUR TIRAM CRISPY “DuCrija Mush Chi” (STUDI KASUS IKM ANHAN MEKARSARI DI DESA NGARUM KECAMATAN NGRAMPAL KABUPATEN SRAGEN)

Siska Tri Handayani¹, Rosita Dewati¹, Agung Setyarini¹

¹Fakultas Pertanian, Jurusan Agribisnis, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Jl. Letjend S. Humardani No 1 Jombor Sukoharjo, E-mail: rosita.dewati@gmail.com

Info Artikel

Corresponding Author:

Rosita Dewati,
E-mail: rosita.dewati@gmail.com

Keywords:

Added Value, IKM Anhan
Mekarsari, Crispy oyster
mushroom

Kata kunci:

Nilai Tambah, IKM Anhan
Mekarsari, Jamur Tiram Crispy

Abstract

Crispy oyster mushrooms are snacks made from oyster mushrooms and produced by IKM Anhan Mekarsari, Ngarum Village, Ngrampal District, Sragen Regency. The purpose of this study was to determine the costs, revenues, efficiency and added value of the Crispy Oyster Mushroom “DuCrija Mush Chi”. The research method used is descriptive. IKM Anhan Mekarsari was chosen because it already has a P-IRT permit and halal certificate. Respondents in this study were the owner and 2 production employees. Analysis methods were used cost, revenue, income, efficiency and value added analysis. The results of this study are the total cost for produce crispy oyster mushroom is about Rp. 12.506.059 includes fixed costs (Rp. 176,648) and variable cost (Rp. 12.329.411). Revenue in a month is Rp.25.500.000. The income earned is Rp. 12.993.941. The revenue and cost ratio of IKM Anhan Mekarsari is 2,5 which means if the R/C Ratio >1 then the business is feasible, the B/C Ratio 1,45 which means >1 the business is profitable. The added value obtained from processing oyster mushrooms in one production cycle is Rp. 115.385/Kg. The added value ratio shows 60,7%, it can be categorized as high added value for IKM Anhan Mekarsari because it more than 40% and the profit obtained from processing oyster mushrooms become crispy oyster mushrooms is Rp. 61.974?Kg of raw materials or about 88% of the product value per unit raw materials.

Abstrak

Jamur tiram crispy adalah makanan ringan berbahan baku jamur tiram dan di produksi oleh IKM Anhan Mekarsari Desa Ngarum Kecamatan Ngrampal Kabupaten Sragen. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah usaha Jamur Tiram Crispy “DuCrija Mush Chi”. Metode penelitian yang digunakan deskriptif. Metode penentuan lokasi penelitian menggunakan purposive sampling yaitu dipilih dengan pertimbangan dan tujuan tertentu karena IKM Anhan Mekarsari sudah memiliki ijin P-IRT dan bersertifikat halal. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik dan 2 karyawan produksi. Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis biaya, analisis penerimaan, analisis pendapatan, analisis efisiensi usaha dan analisis nilai tambah. Hasil penelitian ini adalah biaya

yang dikeluarkan dalam proses produksi pada satu kali produksi yaitu sebesar Rp. 12.506.059 meliputi biaya tetap Rp. 176.648 dan biaya variabel Rp. 12.329.411. Penerimaan pada bulan Mei yaitu Rp. 25.500.000. Pendapatan yang diperoleh yaitu Rp. 12.993.941. Efisiensi usaha pada IKM Anhan Mekarsari yaitu 2,5 yang berarti jika R/C Ratio > 1 maka usaha tersebut layak dan B/C Ratio =1,45 yang berarti >1 usaha tersebut menguntungkan. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram dalam satu kali produksi yaitu Rp. 115.385/kg. Rasio nilai tambah menunjukkan 60,7% , maka dapat dikategorikan nilai tambah pada IKM Anhan Mekarsari tergolong tinggi karena >40% dan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram menjadi jamur tiram crispy yaitu sebesar Rp. 61.974/kg bahan baku atau sekitar 88% dari nilai produk perunit bahan baku.

1. Pendahuluan

Jamur merupakan produk pertanian dengan prospek yang sangat baik, budidaya jamur telah banyak dilakukan di Indonesia baik secara tradisional maupun modern. Karena jumlah penduduk yang besar, kebutuhan bahan pangan juga terus meningkat, termasuk jamur. Ketersediaan bahan baku yang melimpah menjadi salah satu faktor yang menunjukkan bahwa budidaya jamur tiram sangat potensial dan menguntungkan jika dikembangkan di Indonesia. Budidaya jamur tiram tidak memerlukan modal yang besar, karena salah satu bahan tanamnya adalah serbuk gergaji yang biasanya berupa limbah, yang sering diperoleh dari pabrik kayu dengan sumber yang melimpah dan biaya yang murah (Yusuf, 2010).

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Menurut Maulana (2012) jamur tiram memiliki kandungan protein lebih tinggi dibandingkan dengan kandungan protein jamur jenis lainnya seperti jamur kuping, shitake, kancing dan jamur merang. Jamur tiram mengandung senyawa yang berfungsi sebagai antikanker, anti tumor dan anti kolesterol serta antioksidan (Sumarsih, 2010). Melihat manfaat yang begitu besar, jamur tiram baik untuk dikonsumsi, serta dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah lebih dari jamur tiram mentah.

Di Kabupaten Sragen terdapat 10 IKM yang mengolah jamur tiram menjadi jamur tiram *crispy*. Berdasarkan data dari Diskumindag Kabupaten Sragen dapat disimpulkan bahwa IKM Anhan Mekar Sari adalah satu-satunya IKM jamur tiram *crispy* di kecamatan Ngrampal yang sudah mendapatkan izin halal, izin merk, P-IRT 02.04.3314.03.01.65.24. Bahan baku jamur yang digunakan berasal dari petani yang binaan pemilik IKM Anhan Mekarsari di daerah tersebut. Adanya pengolahan jamur tiram oleh IKM Anhan Mekar Sari dapat meningkatkan kesejahteraan petani karena petani tidak perlu kesulitan memasarkan hasil panennya.

Pengolahan jamur tiram menjadi jamur tiram *crispy* dapat meningkatkan nilai tambah produk serta dapat meningkatkan ekonomi masyarakat disekitar IKM Anhan Mekarsari karena menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Penambahan nilai melalui proses pengolahan akan membentuk harga baru yang lebih tinggi, dengan adanya nilai tambah produk yang dihasilkan dapat membantu masyarakat untuk melakukan inovasi produk.

2. Metode Penelitian

Penelitian dilakukan di Desa Ngarum Kecamatan Ngrampal Kabupaten Sragen. Penentuan daerah penelitian tersebut berdasarkan metode sampling yang disengaja (*Purposive method*) yaitu dipilih dengan pertimbangan dan tujuan tertentu (Sugiyono, 2014). IKM Anhan Mekarsari mengolah jamur tiram menjadi jamur tiram *crispy* memiliki potensi yang besar karena selain membuat jamur tiram *crispy*, IKM ini sudah mendapatkan ijin P-IRT, bersertifikat Halal, izin merk dan juga memiliki kelompok binaan yaitu petani jamur sehingga ketersediaan bahan baku jamur terjamin.

Sumber data dari penelitian ini terdiri dari data primer yang diperoleh berupa data langsung dari perusahaan yang berupa observasi dan wawancara dengan pemilik perusahaan serta data sekunder yang diperoleh melalui proses membaca, mempelajari, dan mengambil keterangan yang diperlukan dari buku atau majalah, jurnal, dokumen-dokumen, peneliti terdahulu, bahan-bahan kuliah serta sumber-sumber data lainnya yang berhubungan dengan masalah yang akan dibahas.

2.1 Analisis Biaya

2.1.1 Biaya Tetap

Sejumlah biaya tetap atau biaya yang tidak berubah berapapun besarnya output yang dihasilkan oleh perusahaan. Contoh: Sewa gedung, depresiasi, pajak dll.

2.1.2 Biaya Variabel

Sejumlah biaya yang berubah bersama dengan perubahan tingkat output. Contoh : Bahan baku, tenaga kerja

2.1.3 Biaya Total

Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi sejumlah output tertentu, dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total Biaya

VC = Biaya Variabel

FC = Biaya Tetap

2.2 Penerimaan

Menurut Boediono (2002) Penerimaan atau *Revenue* adalah penerimaan produksi dari hasil penjualan barang atau outputnya, rumus sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan

Q = Jumlah produksi yang dihasilkan

P = Harga

2.3 Analisis Pendapatan

Menurut soekartawi (2006), untuk perhitungan pendapatan usaha dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = Pendapatan

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

TC = Total Cost (Total Biaya)

2.4 Efisiensi Usaha

Menurut Budiman *et.al* (2013), R/C ratio dikenal dengan perbandingan (nisbah) antara total penerimaan dan total biaya. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut : Untuk mengetahui tingkat efisiensi usaha jamur tiram crispy digunakan rumus:

$$RC/Ratio = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Setelah dilakukan perhitungan maka dapat dilakukan keputusan.

Kriteria keputusan :

R/C >1 = usaha tersebut sudah efisien atau menguntungkan

R/C =1 = impas

R/C <1 = usaha tersebut tidak efisien atau tidak menguntungkan

Menghitung Benefit Cost Ratio (B/C Ratio) dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$BC/Ratio = \frac{\text{Total Benefit}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Setelah dilakukan perhitungan maka dapat dilakukan keputusan.

Kriteria hasil B/C Ratio adalah sebagai berikut :

B/C > 1, usaha layak untuk dilanjutkan

B/C < 1, usaha tersebut tidak layak untuk dilanjutkan

B/C = 1, usaha tersebut impas.

2.5 Nilai Tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada usaha jamur *crispy* ini, dilakukan analisis dengan menggunakan metode Hayami dkk (1993). Menurut Kipdiah *et.al* (2013) hasil dari perhitungan nilai tambah , dapat diketahui kategori bernilai tambah rendah, sedang dan tinggi. Kategori nilai tambah adalah sebagai berikut:

Rasio <15% maka nilai tambah dikatakan rendah

Rasio 15-40% maka nilai tambah dikatakan sedang

Rasio >40% maka nilai tambah dikatakan tinggi

3. Hasil Dan Pembahasan

3.1. Analisis Biaya

3.1.1 Biaya Tetap

Jenis biaya yang termasuk dalam kategori biaya tetap yaitu biaya penyusutan alat produksi, PBB, listrik dan PDAM.

Tabel 1. Data Total Biaya Tetap per bulan di IKM Anhan Mekarsari.

Jenis Biaya	Nilai (Rp)
Biaya Penyusutan Alat	173.856
PBB	2.750
Listrik dan PDAM	45.250
Total Biaya Tetap	221.856

Sumber: Data Primer diolah, 2022

Berdasarkan data pada tabel 2 diatas, hasil dari perhitungan total biaya tetap yang dikeluarkan IKM Anhan Mekarsari dalam satu bulan produksi yaitu sebesar Rp. 221.856, yang meliputi biaya penyusutan alat sebesar Rp. 173.856, pajak bumi dan bangunan sebesar Rp. 2.750 dan biaya listik dan PDAM sebesar Rp. 45.250.

3.1.2 Biaya Variabel

Biaya variabel yaitu biaya yang dipengaruhi oleh besar kecilnya volume produksi. Biaya yang digunakan dalam proses produksi jamur tiram crispy antara lain jamur tiram, biaya bahan pendukung dan tenaga kerja.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Per Bulan pada IKM Anhan Mekarsari

Jenis Bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Biaya/Bulan (Rp)
Jamur Tiram	221	Kg	12,000	2,652,000

Sumber: Data Primer diolah, 2022

Berdasarkan data Tabel 3. Bahan baku yang digunakan di IKM Anhan Mekarsari dalam pengolahan jamur tiram *crispy* yaitu jamur tiram putih. Dalam satu bulan diperlukan 221 kg jamur tiram. Rata - rata dalam satu kali produksi 13 kg bahan baku yang menghasilkan 6 kg jamur tiram *crispy*. Harga per kilo jamur tiram yaitu sebesar Rp. 12.000. Jadi, dalam satu bulan biaya total bahan baku yaitu sebesar Rp. 2.652.000.

Bahan bumbu yang digunakan dalam proses produksi jamur tiram *crispy* yaitu bawang merah, bawang putih, merica, ketumbar, kemiri, kunyit, gula, garam, kaldu jamur, tepung tapioka, tepung mocaf dan minyak kelapa. Biaya bahan pendukung pada IKM Anhan Mekarsari dalam produksi jamur tiram *crispy* dalam satu bulan yaitu sebesar Rp. 7.647.411 yang meliputi bumbu yang digunakan untuk mengolah jamur tiram yaitu sebesar Rp. 4.255.661, gas elpiji 3kg sebesar Rp. 306.000, Besin untuk transportasi sebesar Rp. 24.937, kemasan untuk 1.275 pcs membutuhkan anggaran dana sebesar Rp. 2.805.000.

Biaya tenaga kerja di IKM Anhan Mekarsari masih menggunakan tenaga kerja keluarga, karena produksi yang belum setiap hari dan dalam memproduksi jamur tiram juga masih belum stabil. Biaya tenaga kerja pada IKM Anhan Mekarsari yaitu 4 orang, yang menempati posisi bagian produkis adalah 3 orang tenaga kerja keluarga dan 1 orang di bagian admin. Total biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 446.250.

Tabel 3. Total Biaya Variabel Per Bulan pada IKM Anhan Mekarsari

No	Bahan	Nilai (Rp)	Presentase (%)
1	Bahan baku Jamur Tiram	2.652.000	26,04
2.	Bumbu-Bumbu dan bahan penunjang	7.647.411	69,58
3	Biaya Tenaga Kerja (produksi)	382.500	3,76
4	Biaya Tenaga Kerja (admin)	63.750	0,62
Total		10.183.848	100

Sumber: Data Primer diolah, 2022

Berdasarkan pada Tabel 4. Total biaya variabel per bulan pada IKM Anhan Mekarsari yaitu sebesar Rp. 10.183.848 yang meliputi biaya bahan baku jamur tiram perbulan yaitu sebesar Rp. 2.652.000, untuk bumbu-bumbu dan bahan penunjang yang digunakan dalam satu bulan produksi yaitu sebesar Rp. 7.647.411 untuk biaya tenaga kerja dibagian produksi dalam satu bulan produksi yaitu sebesar Rp. 382.500 dan tenaga kerja di bagian admin yaitu sebesar Rp. 63.750.

3.1.3 Total Biaya

Besarnya biaya total yang dikeluarkan oleh IKM Anhan Mekarsari dalam produksi perbulan dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel 4. Total Biaya produksi per bulan pada IKM Anhan Mekarsari

Jenis Biaya	Nilai (Rp)
Total Biaya Tetap	221.856
Total Biaya Variabel	10.183.848
TOTAL	10.405.704

Sumber: Data Primer diolah, 2022

Berdasarkan Tabel 5. Total biaya produksi per bulan pada IKM Anhan Mekarsari yaitu sebesar Rp. 10.405.704 yang meliputi total biaya tetap Rp. 221.856 dan total biaya variabel Rp. 10.405.704

3.1.4 Penerimaan

Penerimaan yaitu hasil perkalian antara jumlah produksi yang dihasilkan dikali dengan harga jual per produk. Hasil penerimaan di IKM Anhan Mekarsari bisa dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 5. Penerimaan Per Bulan pada IKM Anhan Mekarsari

Produksi	Jumlah kemasan (Pcs)	Berat	Harga (pcs)	Penerimaan
221 Kg	1.275	80 gram	20.000	25,500,000

Sumber: Data Primer diolah, 2022

Berdasarkan Tabel 6. Hasil penelitian pada bulan mei IKM Anhan Mekarsari memproduksi jamur tiram *crispy* sebesar 221 Kg. IKM Anhan Mekarsari hanya menyediakan kemasan dalam satu ukuran yaitu 80 gram saja. Dalam 221 kg jamur tiram *crispy* menghasilkan 1.275 pcs dalam ukuran 80 gram. Harga per pcs jamur tiram *crispy* yaitu Rp. 20.000. Jadi dalam satu bulan produksi IKM Anhan Mekarsari memperoleh penerimaan sebesar Rp. 25.500.000.

3.1.5 Pendapatan

Pendapatan yaitu selisih dari penerimaan dengan biaya total produksi.

Tabel 6. Pendapatan Per Bulan pada IKM Anhan Mekarsari

Pendapatan	Nilai (Rp)
Penerimaan - Biaya Total	15.094.296

Sumber: Data Primer diolah, 2022

Berdasarkan data Tabel 7. Pendapatan per bulan pada IKM Anhan Mekarsari yaitu sebesar Rp. 15.094.296, besarnya nilai tersebut di dapat dari selisih total penerimaan dengan total biaya produksi.

3.1.6 Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha yaitu perbandingan antara penerimaan dengan total biaya produksi sedangkan B/C ratio yaitu perbandingan pendapatan dengan total biaya produksi.

Tabel 7. Efisiensi Usaha pada IKM Anhan Mekarsari

Efisiensi usaha	Nilai
Total Biaya (C)	10.405.704
Penerimaan (R)	25.500.000
Pendapatan (B)	15.094.296
R/C Ratio	2,5
B/C Ratio	1,45

Sumber: Data Primer, diolah 2022

Berdasarkan pada hasil R/C ratio dan B/C Ratio tersebut maka dapat disimpulkan bahwa usaha pada IKM Anhan Mekarsari tersebut efisien.

3.1.7 Nilai Tambah

Tabel 8. Analisis Nilai Tambah Jamur Tiram Crispy di IKM Anhan Mekarsari

Variabel	Rumus	Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1. Output (kg)	1	6
2. Input (Kg)	2	13
3. Tenaga kerja (Hok)	3	4
4. Faktor Konvensi	$(4) = (1) / (2)$	0,46
5. Koefisien Tenaga Kerja (Hok/Kg)	$(5) = (3) / (2)$	0,31
6. Harga Output (Rp/kg)	6	250.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/Hok)	7	6.563
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku	8	12.000
9. Sumbangan Input Lainnya	9	33.333
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	115.385
11. A. Nilai Tambah	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	70.052
B. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$	60,7
12. A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	2.019
B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$	2,88
13. A. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = 11a - 12a$	68.032
B. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$	97,12
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Prooduksi		
14. Marjim (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	103.385
A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100\%$	1,95
B. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$	32,24
C. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$	65,81

Sumber: Data Primer yang diolah, 2022

Dilihat dari hasil perhitungan nilai tambah pada tabel 8. Hasil output sebesar 6 kg dengan penggunaan input sebesar 13 kg. Bahan baku yang digunakan dalam produksi yaitu jamur tiram putih yang diukur dalam satuan kilogram. Tenaga kerja yang dihitung dalam penelitian ini yaitu tenaga kerja yang berperan dalam produksi jamur tiram *crispy* ini yaitu sebanyak 4 orang. Faktor konversi adalah hasil dari output dibagi dengan input yang digunakan, besarnya faktor konversi pada perhitungan di tabel 9 yaitu sebesar 0,46 yang berarti dalam 1 kg jamur tiram dapat dihasilkan 0,46/Kg jamur tiram *crispy*. Koefisien tenaga kerja adalah hasil dari tenaga kerja dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam produksi. Dari hasil tabel diatas koefisien tenaga kerja dalam produksi jamur tiram *crispy* yaitu sebesar 0,31 yang berarti untuk mengolah

1 kg input maka dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 0,31. Harga output adalah harga jual produk per kg yaitu Rp. 250.000 yang mana IKM Anhan Mekarsari menjual produk ukuran 80 gram per pcs. Upah tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja yang dibutuhkan selama satu kali proses produksi rata-rata sebesar Rp. 6.563.

Harga bahan baku yang digunakan dalam produksi jamur tiram *crispy* yaitu sebesar Rp.12.000 per kg. sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per kg yaitu sebesar Rp. 33.333. Besarnya sumbangan input lain semua biaya pendukung dibagi jumlah bahan baku yang digunakan selama satu kali proses produksi.

Nilai output adalah perkalian faktor konversi dengan harga output. Hasil nilai output pada penelitian ini adalah Rp. 115,385 per kg. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu produk setelah mengalami proses pengolahan, dimana hasil dari nilai output dikurangi sumbangan input lain dikurangi harga bahan baku, hasil nilai tambah dari penelitian ini Rp. 70.052 per kg. Rasio nilai tambah adalah rasio antara nilai tambah dengan nilai output, hasil rasio nilai tambah dari penelitian ini adalah 60,7% .

Besarnya nilai tambah yang didapat dari perhitungan sejalan dengan besarnya rasio nilai tambah terhadap nilai output. Menurut kategori rasio nilai tambah dalam Kipdiyah et.al (2013), dapat dikategorikan nilai tambah pada IKM Anhan Mekarsari tergolong tinggi, dimana besar presentase yang dihasilkan sebesar 60,7% (Rasio > 40%).

Pendapatan/imbalance tenaga kerja langsung adalah upah yang diperoleh tenaga kerja dalam satu kali produksi jamur tiram *crispy*. Hasil dari pendapatan tenaga kerja dalam penelitian ini adalah Rp. 2.019/kg, sehingga bagian tenaga kerja dalam memproduksi jamur tiram sebesar 2,88%. Keuntungan yang diperoleh IKM Anhan Mekarsari yaitu sebesar Rp. 68.032/kg atau sebesar 97,12% dari nilai tambah produk, yang artinya setiap satu kali produksi memperoleh keuntungan 97,12% dari nilai tambahnya.

Berdasarkan tabel 8. Bahwa margin yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram adalah Rp.103.385. Nilai ini didapat dari selisih nilai output dan bahan baku, kemudian margin di distribusikan sebagai pendapatan tenaga kerja, sumbangan input dan keuntungan pemilik usaha. Dimana pendapatan tenaga kerja sebesar 1,95 %, sumbangan input sebesar 32,24% dan untuk keuntungan pemilik usaha 65,81%.

Besarnya nilai tambah ditentukan oleh besarnya nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Proporsi tenaga kerja dan keuntungan terhadap nilai tambah menunjukkan apakah usaha jamur tiram padat modal atau padat karya. Industri pada modal adalah industri yang dalam produksinya cenderung lebih menekankan penggunaan mesin dari pada penggunaan tenaga manusia (Djunaidi, 2022). Hasil analisis Hayami menunjukkan bahwa IKM Anhan Mekarsari merupakan industri padat modal karena proporsi penggunaan tenaga mesin lebih besar daripada tenaga manusia.

4. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil pembahasan, maka dapat diperoleh kesimpulan dari penelitian ini sebagai berikut :

- a. Total biaya tetap per bulan yaitu sebesar Rp. 176.648. Total biaya variabel per bulan sebesar Rp. 12.329.411. Total biaya produksi per bulan yaitu sebesar Rp. 15.506.059. Total penerimaan yaitu sebesar Rp. 25.500.000. Pendapatan diperoleh dalam satu bulan yaitu Rp. 12.993.941.
- b. Efisiensi usaha merupakan perbandingan antara total penerimaan dan total biaya, efisiensi usaha pada penelitian ini yaitu 2,5 dimana jika hasil RC Ratio > 1 maka usaha jamur tiram *crispy* dinyatakan layak dan hasil B/C Ratio 1,45, dimana B/C Ratio >1 maka usaha jamur tiram *crispy* menguntungkan.
- c. Pengolahan jamur tiram menjadi jamur tiram *crispy* memberikan nilai tambah bagi pengrajin. Setiap satu kali produksi yaitu dengan input 13 kg menghasilkan output 6 kg. Nilai Tambah yang diperoleh dari kegiatan produksi pengolahan jamur tiram *crispy* di IKM Anhan Mekarsari Rp. 70.051/kg bahan baku atau sekitar 60,7% nilai tambah dari output jamur tiram. Keuntungan yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram menjadi jamur tiram *crispy* yaitu sebesar Rp. 61.974/kg atau sebesar 88%.

Daftar Pustaka

- Anwar, Sanusi. 2011. *Metodelogi Peneltian Bisnis*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. 2020. *Data Luas Panen dan Produksi Jamur Provinsi Jawa Tengah Tahun 2020*. Jawa Tengah: Badan Pusat Statistik.
- Budiman, A., Yusri,J., Tety, E. 2013. Analisis Efisiensi dan Nilai Tambah Agroindustri Tahu Di Kota Pekanbaru. *Skrpsi*. Agriculture Faculty of Universitas Riau
- Data UMK-IKM Jamur *Crispy* Diskumindag Kabupaten Sragen. 2022. *Data UKM-IKM Jamur Tiram Crispy di Kabupaten Sragen*. Sragen: Data UMK-IKM Kabupaten Sragen.
- Hayami, Yojiro. And Keijiro Otsuka. 1993. *The Economics of Contract Choice. An Agrarian Perfective*: Clarendon Press : Oxford.
- Kipdiyah, S., Hubeis, M., Suharjo, B. 2013. Strategi Rantai Pasok Sayuran Organik Berbasis Petani Di Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung. *Managemen IKM*, 8(2),99-114.
- Martawijaya dan Nurjayadi. 2009. *Bisnis Jamur Tiram Di Rumah Sendiri*. Bogor: IPB Press.
- Soekartawi. 1995. *Pentingnya Diversifikasi Pertanian Dalam Rangka Pemantapan Agribisnis Dan Industrialisasi Pertanian*. Brawijaya Malang.
- Soekartawi. 2006. *Analisis Usahatani*. Jakarta: UI Press.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sumarsih, Sri. 2010. *Untung Besar Bibit Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Yusuf, N. 2010. Penggunaan Serbuk Gergaji Kayu Kelapa Sebagai Media Aternatif Untuk Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). (*Undergraduate thesis Duta Wacana Christian University*)