

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA AGROINDUSTRI RUMAH TANGGA KERIPIK JAMUR TIRAM

**(Kasus di Agroindustri Keripik Jamur Vinasari Desa Cadasari Kecamatan
Cadasari Kabupaten Pandeglang - Banten)**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian Pada

Jurusan Agribisnis



RINI GUSTIANI

4441092915

**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SULTAN AGENG TIRTAYASA
SERANG - BANTEN**

2014

PERINGATAN !!!

- 1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.**
- 2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.**
- 3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.**



PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram (Kasus di Agroindustri Keripik Jamur Vinasari Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang - Banten).

Nama Mahasiswa : Rini Gustiani

NIM : 4441092915

Jurusan : Agribisnis

Serang, Maret 2014

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Dr. Hj. Meutia, SE., MP
NIP. 19720628 200312 2 001

Johan Setiawan, SP., MSi
NIP. 19680212 200212 1 002

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Jurusan Agribisnis



H. Subarna, SP., M.Si
NIP. 19690819 200212 1 001

Asih Mulyaningsih, SP., M.Si
NIP. 19750904 200604 2 001

Tanggal Lulus : 26 Maret 2014

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rini Gustiani

NIM : 4441092915

Jurusan : Agribisnis

Judul : Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Rumah Tangga
Serang yang Berupa Keripik Jamur Tiram (Kasus di Agroindustri Keripik
Jamur Vinasari Desa Cadasari Kecamatan Cadasari
Kabupaten Pandeglang - Banten).

Dengan ini menyatakan bahwa penelitian saya disusun dengan data otentik dan bukan hasil jiplakan (plagiat). Apabila dikemudian hari diketahui bahwa data penelitian tidak otentik dan penelitian merupakan hasil jiplakan, saya bersedia menerima sanksi sesuai aturan hukum yang berlaku.

Serang, Maret 2014



Rini Gustiani

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Serang, pada tanggal 10 Agustus 1991, dari Bapak Tatang dan Ibu Rodiah. Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara.

Jenjang pendidikan penulis dimulai dari SDN Ciracas tahun 1997-2003.

Penulis kemudian melanjutkan pendidikan ke SMPN 6 Serang tahun 2003 dan lulus tahun 2006. Ditahun yang sama penulis melanjutkan ke SMAN 5 Kota Serang tahun 2006 -2009. Penulis masuk ke Universitas Sultan Ageng Tirtayasa pada tahun 2009 melalui jalur UMM dan diterima di Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis aktif di Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (Himasep).



PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/ seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/ seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

ABSTRACK

Rini Gustiani , 2014. Analysis of value added agroindustry domestic oyster mushroom chips (in the case of agro-industries mushroom chips vinasari cadasari village subdistrict district cadasari Pandeglang - Banten). Under the guidance of : Meutia and Johan Setiawan .

Oyster mushroom chips is a kind of snack food that has been produced by PD.Vinasari in Cadasari Village, sub Cadasari, Pandeglang regency. This research aims to analyze : huge added value, profits and employment benefits from domestic industry mushroom chips in "PD.Vinasari " Pandeglang Cadasari village. Determined research methods (purposive) is in the business of making domestic agroindustrial oyster mushroom chips in the Village area of the District Cadasari Pandeglang. The results showed that the magnitude of the added value derived from production activities in the oyster mushroom chips PD.Vinasari for Rp.23.778,618 per one kilogram of raw materials , or approximately 52,84 % of the product value per unit of raw materials and profits derived from production activities chips oyster mushroom for Rp.23.566,118 per one kilogram of raw materials, or approximately 99,10 % of the product value per unit of raw materials while labor benefits derived from oyster mushroom chips production of Rp. 212,5 per one kilogram of raw materials or about 0,8936 % of the added value received by craftsmen.

Keywords : Oyster mushroom, AgroIndustry , Value Added Analysis

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan,dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

RINGKASAN

Rini Gustiani, 2014. Analisis nilai tambah pada agroindustri rumah tangga keripik jamur tiram (kasus di agroindustri keripik jamur vinasari desa cadasari kecamatan cadasari kabupaten pandeglang - banten). Dibawah bimbingan: Meutia dan Johan Setiawan.

Keripik jamur merupakan sejenis makanan ringan yang telah diproduksi oleh PD.Vinasari di Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang. Dikarenakan belum diketahui pengolahan keripik jamur tiram Vinasari secara ekonomi, apakah dapat menguntungkan atau tidak jika dibandingkan hanya melakukan budidaya jamur tiram putih, maka perlu dilakukan penelitian tentang analisis nilai tambah pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur. Analisis nilai tambah dibutuhkan untuk mengetahui pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami suatu proses pengolahan, pengangkutan atau penyimpanan, dalam suatu proses produksi.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis : (1) besar nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari usaha industri rumah tangga keripik jamur, nilai tambah dihasilkan dengan cara nilai produk per unit bahan baku dikurangi harga bahan baku lalu dikurangi biaya diluar bahan baku per unit bahan, sedangkan keuntungan dihasilkan dengan cara mengurangi besarnya nilai tambah rupiah per kg bahan baku dengan besarnya imbalan tenaga kerja per Kg bahan baku (2) besar imbalan tenaga kerja yang dikeluarkan dari usaha industri rumah tangga keripik jamur, imbalan tenaga kerja dihasilkan dengan cara mengalikan koefisien tenaga kerja (HKP/Kg bahan baku) dengan upah rata-rata tenaga kerja (Rp/Kg).

Metode penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*) yaitu pada usaha agroindustri rumah tangga pembuatan keripik jamur tiram di wilayah Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang dengan pertimbangan bahwa usaha pembuatan keripik jamur tiram ini masih baru yaitu tahun 2010 mulai berproduksi dan memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis nilai tambah.

Hasil penelitian menunjukkan besarnya nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan produksi keripik jamur tiram di PD.Vinasari sebesar Rp.23.778,618 per

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

satu kilogram bahan baku atau sekitar 52,84 % dari nilai produk per unit bahan baku dan keuntungan yang diperoleh dari kegiatan produksi keripik jamur tiram sebesar Rp.23.566,118 per satu kilogram bahan baku atau sekitar 99,10 % dari nilai produk per unit bahan baku sedangkan imbalan tenaga kerja yang diperoleh dari kegiatan produksi keripik jamur tiram sebesar Rp. 212,5 per satu kilogram bahan baku atau sekitar 0,8936 % dari nilai tambah yang diterima pengrajin.

Kata Kunci : Jamur Tiram, Agroindustri, Analisis Nilai Tambah,



PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, yang selalu melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram”**. Tak lupa shalawat dan salam selalu tercurahkan untuk junjungan kita Nabi besar Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat, hingga pengikutnya sampai akhir zaman.

Skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Jurusan Agribisnis Universitas Sultan Ageng Tirtayasa. Penulis menyadari kekurangan dan keterbatasan dalam pembuatan skripsi ini, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Hj. Meutia, SE., MP selaku dosen Pembimbing I, yang telah bersedia membimbing dan memberikan tenaga serta pikirannya selama penyusunan skripsi ini.
2. Johan Setiawan, SP., MSi selaku dosen Pembimbing II, yang telah bersedia membimbing dan memberikan tenaga serta pikirannya selama penyusunan skripsi ini.
3. Aris Supriyo Wibowo, Ir., MSi selaku dosen Penelaah, yang telah memberikan arahan dan masukan untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Hj. Andjar Astuti, Ir., M.Si dan Ari Tresna, SP., M.Si selaku dosen Penguji yang telah memberikan pengarahan, kritik serta saran dalam penyusunan skripsi ini.
5. H. Suherna, SP., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian.
6. Asih Mulyaningsih, SP., M.Si selaku Ketua Jurusan Agribisnis.
7. Iding Suhendi dan keluarga yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di Agroindustri Keripik Jamur Vinasari.
8. Kedua orang tua dan anggota keluarga lainnya yang senantiasa memberikan semangat dan dukungan moril maupun materil.
9. Umiyati, Ratu Nia K, Nina Fitriawati, Nurjanah Fitriasari, Iis Asia T, Hana Yuana Y, yang telah memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

10. Deni Suhendra, Maryamah S, Nita A, Tifani Intan, Dwi F, Qiqi Inayah, Heni M yang telah memberikan keceriaan dan semangat memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
11. Teman-teman seperjuangan Agribisnis NR angkatan 2009 yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
12. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu terselesaikannya skripsi ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan untuk mencapai kesempurnaan dalam penulisan ini, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran sebagai masukan yang bermanfaat dan membangun untuk kesempurnaan dalam penelitian selanjutnya agar lebih baik.

Serang, Maret 2014

Penulis

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN	ii
RIWAYAT HIDUP	iii
ABSTRACK	iv
RINGKASAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	6
1.3 Tujuan	7
1.4 Kegunaan Penelitian	7
1.5 Batasan Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Karakteristik Jamur Tiram	9
2.2 Pengertian Agroindustri	12
2.3 Konsep Agroindustri Dalam Sistem Agribisnis	14
2.4 Konsep Nilai Tambah	16
2.5 Imbalan Tenaga Kerja	19
2.6 Biaya Produksi	20
2.7 Penerimaan	22
2.8 Keuntungan	24
2.9 Penelitian Terdahulu	25
2.10 Kerangka Pemikiran	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Metode Penelitian	33
3.2 Metode Pengumpulan Data	33

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

3.3	Operasionalisasi Variabel	34
3.4	Metode Analisis Data	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	Gambaran Umum Kecamatan Cadasari	40
4.2	Profil Usaha Agroindustri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram.....	41
4.3	Proses Produksi Keripik Jamur Tiram.....	43
4.4	Tempat Kerja (<i>Work Shop</i>) yang Digunakan Pengrajin Keripik Jamur Tiram	45
4.5	Peralatan yang Digunakan Pengrajin Keripik Jamur Tiram.....	46
4.6	Penyediaan Bahan Baku Untuk Proses Produksi Keripik Jamur Tiram.....	47
4.7	Penyediaan Bahan Tambahan Untuk Proses Produksi Keripik Jamur Tiram.....	47
4.8	Penyediaan Bahan Bakar Untuk Proses Produksi Keripik Jamur Tiram	48
4.9	Tenaga Kerja dalam Usaha Industri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram	48
4.10	Produksi Keripik Jamur Tiram Tiram	49
4.11	Biaya Diluar Bahan Baku	49
4.12	Hasil Analisis Nilai Tambah, Imbalan Tenaga Kerja, dan Keuntungan Industri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram..	50
4.13	Biaya Produksi.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Kesimpulan	56
5.2	Saran	56
DAFTAR PUSTAKA		58

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan. x
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
1	Luas panen, produksi, dan produktivitas jamur di Indonesia	2
2	Kandungan Gizi Beberapa Jenis Jamur dan Bahan Makanan Lain Dalam Satuan Berat Segar	3
3	Produksi Jamur Tiram Putih di Banten	4
4	Produksi Jamur Tiram Putih di Kabupaten Pandeglang	4
5	Produksi Keripik Jamur Vinasari	5
6	Klasifikasi Industri Pengolahan Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja yang digunakan	13
7	Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	48
8	Hasil Perhitungan Analisis Nilai Tambah Metode Hayami.	51

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

DAFTAR GAMBAR

Nomor

Judul Gambar

Halaman

1	Kerangka Pemikiran Konseptual.....	32
2	Rangkaian Proses Produksi Keripik Jamur Tiram	45

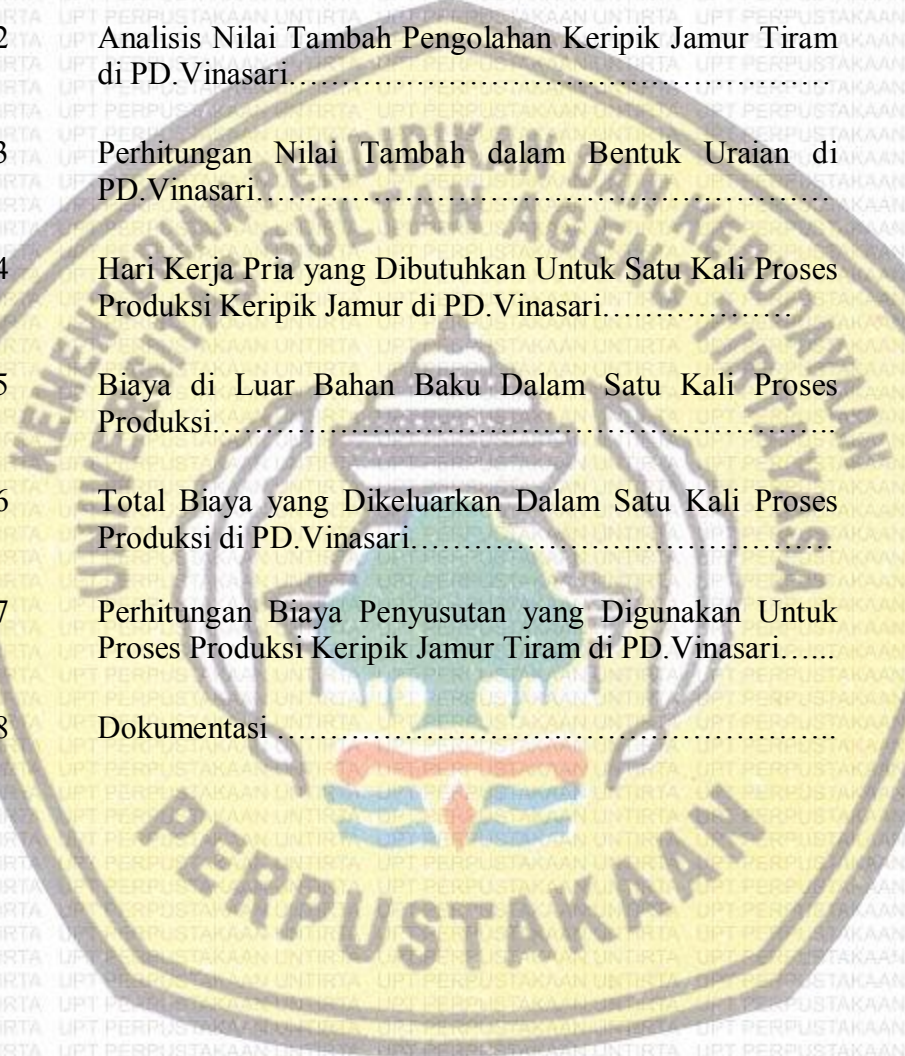


PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/ seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/ seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Angket Kuisioner	60
2	Analisis Nilai Tambah Pengolahan Keripik Jamur Tiram di PD.Vinasari.....	65
3	Perhitungan Nilai Tambah dalam Bentuk Uraian di PD.Vinasari.....	66
4	Hari Kerja Pria yang Dibutuhkan Untuk Satu Kali Proses Produksi Keripik Jamur di PD.Vinasari.....	69
5	Biaya di Luar Bahan Baku Dalam Satu Kali Proses Produksi.....	70
6	Total Biaya yang Dikeluarkan Dalam Satu Kali Proses Produksi di PD.Vinasari.....	71
7	Perhitungan Biaya Penyusutan yang Digunakan Untuk Proses Produksi Keripik Jamur Tiram di PD.Vinasari.....	72
8	Dokumentasi	73



PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Dalam sistem agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem yang bersama-sama dengan subsistem lain membentuk agribisnis. Sektor industri yang menjadi sorotan pada saat ini adalah agroindustri pangan. Agroindustri pangan merupakan salah satu industri pengolahan hasil pertanian yang mempunyai peranan penting dalam pemenuhan dan penganekaragaman pangan. Pengembangan agroindustri memperkuat kaitan mata rantai produksi produk-produk pangan, baik dalam aspek penanganan pasca panen, sampai dengan pengolahan produk pangan dan pemasarannya. Manajemen industri pangan bermuara kepada peningkatan nilai tambah (Hubeis, 2007).

Pola hidup sehat yang dewasa ini telah menjadi gaya hidup sebagian besar masyarakat menjadikan minat masyarakat untuk lebih mengkonsumsi sayuran cenderung meningkat dan berpengaruh terhadap perkembangan bisnis jamur yang merupakan salah satu bagian dari komoditas sayuran. Komoditas jamur sebagai salah satu jenis bahan pangan telah cukup lama dikenal oleh masyarakat Indonesia, yakni sebagai salah satu bahan pangan yang memiliki manfaat baik untuk kesehatan. Jamur juga dapat dikategorikan sebagai salah satu komoditas

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

pertanian organik, karena dalam proses penanaman jamur tidak menggunakan pupuk buatan atau bahan kimia lainnya. Keunggulan tersebut menjadikan jamur menjadi salah satu pilihan makanan yang semakin populer di masyarakat. Dapat dilihat pada Tabel 1, setiap tahunnya produksi jamur tiram di Indonesia terus mengalami peningkatan.

Tabel 1. Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Jamur Tiram di Indonesia

Tahun	Luas Panen(Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (kw/Ha)
2003	278	31.233	1.123,5
2004	263	10.543	400,9
2005	254	30.854	1.231,6
2006	298	23.559	790,57
2007	377	48.246	1.279,8
2008	637	43.047	675,8
2009	700	38.645	549,3
2010	684	61.376	897

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2010

Menurut Cahyana (2007), jamur Tiram (*Pleurotus spp.*) merupakan salah satu jenis jamur yang cukup menguntungkan, karena relatif tidak memerlukan lahan yang luas dan modal yang cukup rendah. Rasa yang enak serta kandungan gizi yang cukup tinggi dibandingkan dengan jamur lain yang dimiliki jamur tiram, dapat memancing minat masyarakat untuk mengonsumsi produk olahan jamur tiram, sehingga industri pengolahan jamur tiram mempunyai potensi yang baik untuk dikembangkan. Tanaman jamur mendatangkan manfaat yang tidak sedikit pada masyarakat karena memberikan nilai gizi yang tinggi terutama kandungan protein. Kandungan gizi beberapa jenis jamur, dapat dilihat Pada Tabel 2.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Tabel 2. Kandungan Gizi Beberapa Jenis Jamur Dalam Satuan Berat Segar

Jenis Makanan	Protein(%)	Lemak(%)	Karbohidrat(%)
Jamur Tiram	40.0	-	-
Jamur Campignon	4.8	0.2	3.5
Jamur Shitake	13.4 - 17.5	4.9 - 8.9	9.5 - 70.7
jamur merang	1.8	0.3	4 - 4.8

Sumber : Pasaribu, et al (2002)

Salah satu industri yang dapat digolongkan sebagai agroindustri pangan adalah industri pengolahan jamur tiram, yang memberikan nilai tambah terhadap jamur tiram. Salah satu nilai tambah jamur tiram ini yaitu pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur tiram. Keripik jamur tiram berasal dari jamur tiram putih segar yang dicuci, lalu dipotong manual menjadi bagian-bagian tipis (penyawutan) kemudian dicampur dengan terigu, cabe, gula, garam, dan bumbu, kemudian digoreng. Istilah nilai tambah (*added value*) itu sendiri sebenarnya menggantikan istilah nilai yang ditambahkan pada suatu produk karena masuknya unsur pengolahan menjadi lebih baik. Bapak Iding menggunakan tanaga kerja keluarga dimana yang mengusahakannya adalah istri dan anaknya, dengan menggunakan teknologi yang sederhana. Dengan adanya industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan.

Pengolahan keripik jamur tiram ini sangat didukung dengan ketersediaan bahan baku jamur tiram yang cukup melimpah, hal ini dapat kita lihat pada Tabel 3 yaitu semakin bertambahnya produksi serta minat masyarakat/pelaku usaha

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

yang mengusahakan budidaya jamur tiram yang tersebar di wilayah Provinsi Banten yakni Kabupaten Serang, Pandeglang, Lebak, dan Kota Serang.

Tabel 3. Produksi Jamur Tiram Putih di Banten

Tahun	Produksi Bag Log (Media Jamur)/buah	Produksi Jamur Tiram (Kg)	Jumlah Pelaku Usaha/Kelompok
2009	180.000	135.000	61
2010	240.000	180.000	78
2011	360.000	270.000	84
2012	480.000	337.000	112
2013	450.000	400.528	130

Sumber : Dinas Kehutanan dan Perkebunan Provinsi Banten

Adapun produksi beberapa kelompok tani yang tersebar di Kabupaten Pandeglang yakni, Kecamatan Cadasari, Kecamatan Pandeglang maupun Kecamatan Cibaliung ini dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Produksi Jamur Tiram Putih Pada Kelompok Tani Kabupaten Pandeglang

No.	Kelompok Tani	Produksi Jamur/tahun (Kg)				
		2009	2010	2011	2012	2013
1	Vina Sari	53.000	58.000	61.000	70.000	72.000
2	Subur Sejahtera	-	-	10.000	15.000	18.000
3	Kadulisung Kidul	8.000	12.000	18.000	18.000	20.000
4	Daya Mukti II	20.000	15.000	25.000	35.000	36.000
5	KWT Cempaka	-	10.000	18.000	20.000	20.000
6	Toiron Ababil	30.000	34.000	40.000	43.000	46.000
7	Sinar Lestari	-	-	5.000	8.000	10.000
8	Lestari	-	15.000	18.000	21.000	22.000

Sumber : Dinas Kehutanan dan Perkebunan Kabupaten Pandeglang

Dari beberapa kelompok Tani yang tersebar di wilayah Kabupaten Pandeglang ini PD.Vina sari menghasilkan produksi jamur tiram lebih banyak diantara kelompok tani lainnya, hal tersebut berpotensi menjadikan jamur tiram ini sebagai bahan baku pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur tiram.

Keripik jamur tiram ini berpeluang untuk menembus pasar nasional jika dikembangkan dalam skala besar. Hal tersebut terjadi karena saat ini keripik

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

jamur Vina Sari telah dijual di beberapa daerah Indonesia yakni Bali dan Semarang (Balitbanda Provinsi Banten, 2011). Produksi keripik jamur tiram dirintis sejak tahun 2010 hingga sekarang, dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Produksi Keripik Jamur Vina Sari

Tahun	Produksi Keripik Jamur (Kg)
2010	250
2011	600
2012	825
2013	960

Sumber : PD.Keripik Jamur Vina Sari

Beberapa alasan lain jamur tiram ini diolah menjadi keripik jamur yaitu:

1. Keberadaan jamur tiram yang dijual dalam bentuk segar sangat mudah membusuk sehingga perlu pengolahan lebih lanjut yaitu dengan mengolahnya menjadi keripik jamur.
2. Tidak semua orang menyukai jamur tiram dalam bentuk olahan sayuran sehingga keripik jamur dapat menjadi salah satu alternatif.
3. Cita rasa keripik jamur yang gurih dan renyah lebih diminati sebagai bahan makanan cemilan.
4. Jamur tiram sudah dibuktikan memiliki nilai gizi yang baik dari kandungan asam amino esensial, asam lemak tak jenuh, mineral, dan vitamin dan tanpa kolesterol bahkan dapat mencegah gangguan kolesterol.

Daya tahan jamur tiram yang dijual dalam bentuk segar mudah membusuk sehingga perlu pengolahan lebih lanjut maka salah satu alternatif yaitu dengan mengolahnya menjadi keripik jamur. Dengan pengolahan jamur tiram menjadi suatu produk yang lebih tahan lama akan memberikan nilai tambah yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari produk olahan tersebut. Upaya pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur selain karena mudah membusuk, juga dapat

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/semuanya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

menyerap tenaga kerja lebih banyak sehingga memberikan peluang dalam peningkatan sumber daya manusia. Selain dari semua alasan diatas pengolahan jamur tiram putih ini menjadi keripik jamur juga dapat sebagai diversifikasi pangan yaitu penganekaragaman jenis makanan sehingga dapat menjadikan ketahanan pangan.

Dari peluang tersebut, pengembangan pengolahan jamur tiram putih menjadi keripik jamur lebih besar, akan tetapi petani jamur tiram belum melakukan pengolahan jamur tiramnya. Dikarenakan belum diketahui pengolahan keripik jamur tiram Vina Sari secara ekonomi, apakah dapat menguntungkan atau tidak jika dibandingkan hanya melakukan budidaya jamur tiram putih, maka perlu dilakukan penelitian tentang analisis nilai tambah pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan penjabaran latar belakang diatas, masalah dapat diidentifikasi menjadi sebagai berikut:

1. Berapa besar nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari usaha industri rumah tangga keripik jamur di “PD.Vina Sari” Desa Cadasari Kabupaten Pandeglang?
2. Berapa besar imbalan tenaga kerja yang dikeluarkan dari usaha industri rumah tangga keripik jamur di “PD.Vina Sari” Desa Cadasari Kabupaten Pandeglang?

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

1.3 Tujuan

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk:

1. Menganalisis besar nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari usaha industri rumah tangga keripik jamur di “PD.Vina Sari” Desa Cadasari Kabupaten Pandeglang.
2. Menganalisis besar imbalan tenaga kerja yang dikeluarkan dari usaha industri rumah tangga keripik jamur di “PD.Vina Sari” Desa Cadasari Kabupaten Pandeglang.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak, antara lain:

1. Bahan informasi bagi pengusaha keripik jamur sebagai pertimbangan dalam upaya pengembangan usahanya.
2. Bagi pemerintah, sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan pengembangan industri kecil dan menengah.
3. Bagi penulis, sebagai sumbangan terhadap pengembangan ilmu ekonomi/pemberdayaan terutama tentang nilai tambah.
4. Bagi perpustakaan sebagai tambahan acuan untuk penelitian selanjutnya.
5. Pihak lain, diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan informasi tentang usaha kecil menengah keripik jamur tiram Vina Sari.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

1.5 Batasan Penelitian

Penelitian ini hanya dilakukan di agroindustri rumah tangga PD.Vina Sari Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang dengan menganalisis besarnya nilai tambah keripik jamur, keuntungan, dan imbalan tenaga kerja dalam satu kali proses produksi.



PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Karakteristik Jamur Tiram

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu. Biasanya orang menyebut jamur tiram sebagai jamur kayu karena jamur ini banyak tumbuh pada media kayu yang sudah lapuk. Jenis jamur ini antara lain jamur kuping, jamur tiram dan jamur shitake. Disebut jamur tiram atau oyster mushroom karena bentuk tudungnya membulat, lonjong, dan melengkung seperti cangkang tiram. Jamur tiram adalah salah satu jamur yang sangat enak dimakan serta mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi dibandingkan dengan jamur lain (Cahyana, 2007).

Pada umumnya jamur tiram, mengalami dua tipe perkembangbiakan dalam siklus hidupnya, yakni secara aseksual maupun seksual. Seperti halnya reproduksi aseksual jamur, reproduksi aseksual basidiomycota secara umum yang terjadi melalui jalur spora yang terbentuk secara endogen pada kantung spora atau spora rangiumnya, spora aseksualnya yang disebut konidiospora terbentuk dalam konidium. Sedangkan secara seksual, reproduksinya terjadi melalui penyatuan dua jenis hifa yang bertindak sebagai gamet jantan dan betina membentuk zigot yang kemudian tumbuh menjadi primodia dewasa. Spora seksual pada jamur tiram putih, disebut juga basidiospora yang terletak pada kantung basidium (Alex, 2011).

Pada prinsipnya, budidaya jamur tiram adalah mengusahakan kondisi sehingga jamur tiram tersebut dapat tumbuh dengan baik, untuk itu perlu

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

dilakukan adaptasi substrat dan lingkungan tempat tumbuh sesuai dengan habitat tumbuhnya di alam. Faktor yang berpengaruh tersebut adalah faktor media tumbuh dan faktor lingkungan. Kemampuan produksi jamur tiram pun relatif lebih tinggi, 50-70 % jamur segar dapat dihasilkan dari 1000 gram substrat kering, bahkan saat ini produktivitas panen sudah dapat ditingkatkan menjadi 120-150 % . Beberapa kelemahan pada jamur tiram adalah: (1) tangkai yang cukup panjang sehingga mempersulit pengemasan bila akan dikirim ke tempat lain atau dipasarkan tanpa mengalami kerusakan. (2) menghasilkan banyak spora sehingga menjadi permasalahan yang serius bagi kesehatan petani dan lingkungan, (3) belum semua konsumen menyukai jamur ini terutama di Eropa, Amerika dan Australia. (Cahyana, 2007).

Klasifikasi lengkap *Pleurotus* spp. menurut Cahyana (2007) adalah sebagai berikut:

Kingdom : *Mycetea*
 Divisio : *Amastigomycotae*
 Phylum : *Basidiomycotae*
 Kelas : *Hymenomycetes*
 Ordo : *Agaricales*
 Family : *Pleurotaceae*
 Genus : *Pleurotus*
 Spesies : *Pleurotus ostreatus*

Pleurotus ostreatus dapat tumbuh di kayu-kayu lunak dan dapat tumbuh pada ketinggian 600 meter dpl, dengan suhu 15°-30° Celcius, berkembang pada pH 5,5-7 dan kelembaban 80-90 %. Spesies ini tidak memerlukan intensitas cahaya tinggi karena akan merusak miselia jamur dan tubuh buah jamur. Jamur ini

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

bermanfaat sebagai sumber protein nabati dan berkhasiat mencegah penyakit hipertensi dan jantung.

Jamur tiram putih merupakan jenis jamur kayu yang memiliki kandungan nutrisi lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya. Jamur tiram putih mengandung protein, lemak, fosfor, besi, thiamin dan riboflavin lebih tinggi dibandingkan jenis jamur lain seperti jamur merang (Nunung *dalam* Suharnowo, 2012), yang perlu diperhatikan dalam penanaman jamur tiram putih (*P. ostreatus*) ialah pembuatan media. Untuk menghasilkan tubuh buah yang baik sangat bergantung pada nutrisi, temperatur, kelembaban, keasaman, udara, dan cahaya (Suriawiria *dalam* Suharnowo 2012). Jamur bergantung kepada karbohidrat kompleks tersebut sebagai sumber nutrisi. Karbohidrat kompleks tersebut diuraikan dulu menjadi bentuk monosakarida dengan enzim ekstraseluler, kemudian baru diserap fungi untuk selanjutnya diasimilasi (Bilgrami dan Verma, *dalam* Suharnowo, 2012).

Jamur (*Mushrooming the mushroom*) yang dapat dimakan, telah banyak dibudidayakan masyarakat khususnya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), yaitu dengan menggunakan limbah pertanian sebagai media tumbuhnya. Dalam pembuatan media tanam jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terdiri dari bahan baku dan bahan tambahan. Bahan baku berupa limbah serbuk kayu gergaji, sebagai bahan tambahan pada umumnya berupa bekatul dan kapur tohor (CaCO_3). Penambahan bekatul pada media tanam berperan dalam perkembangan miselium dan pertumbuhan tubuh buah jamur (Anonim, 2007), karena mengandung vitamin, karbohidrat, lemak dan protein. Jamur tiram termasuk jenis jamur perombak kayu yang dapat tumbuh pada berbagai media seperti serbuk gergaji,

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

jerami, sekam, limbah kapas, limbah daun teh, klobot jagung, ampas tebu, limbah kertas, dan limbah pertanian maupun industri lain yang mengandung bahan lignoselulosa (Sumarsih *dalam* Suharnowo, 2012).

2.2 Pengertian Agroindustri

Menurut Saragih (2001), Agroindustri adalah industri yang memiliki keterkaitan ekonomi (baik langsung maupun tidak langsung) yang kuat dengan komoditas pertanian. Keterkaitan langsung mencakup hubungan komoditas pertanian sebagai bahan baku (input) bagi kegiatan agroindustri maupun kegiatan pemasaran dan perdagangan yang memasarkan produk akhir agroindustri. Sedangkan keterkaitan tidak langsung berupa kegiatan ekonomi lain yang menyediakan bahan baku (input) lain diluar komoditas pertanian, seperti bahan kimia, bahan kemasan, dan lain-lain beserta kegiatan ekonomi yang memasarkan dan memperdagangkannya.

Agroindustri diartikan sebagai semua kegiatan industri yang terkait erat dengan kegiatan pertanian. Agroindustri mencakup beberapa kegiatan antara lain sebagai berikut (Soetrisno, 2006):

1. Industri pengolahan hasil pertanian dalam bentuk setengah jadi dan produk akhir seperti industri minyak sawit, industri pengolahan karet, dan industri pengalengan ikan.
2. Industri penanganan hasil pertanian segera, seperti industri pembekuan ikan, dan industri penanganan bunga segar.
3. Industri pengadaan sarana produksi pertanian seperti pupuk, pestisida dan bibit.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

4. Industri pengadaan alat-alat pertanian dan agroindustri lainnya, seperti industri traktor pertanian, industri perontok, dan industri mesin pengolahan minyak sawit.

Menurut Soekartawi (2005), agroindustri dapat diartikan dua hal. *Pertama*, agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian. Studi agroindustri pada konteks ini adalah menekankan pada *food processing management* dalam suatu perusahaan produk olahan yang bahan baku utamanya adalah produk pertanian. *Kedua*, agroindustri adalah suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri.

Menurut Hubeis (2007), industri pengolahan dapat dibagi menjadi empat klasifikasi berdasarkan jumlah tenaga kerja yang digunakan, dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Klasifikasi Industri Pengolahan Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja yang digunakan.

No.	Golongan Industri	Banyaknya Tenaga Kerja
1	Besar	100 orang atau lebih
2	Sedang	Antara 20-99 orang
3	Kecil	Antara 5-19 orang
4	Rumah Tangga	Antara 1-4 orang

Sumber : Hubeis (2007)

Banyak orang meyakini bahwa pembangunan agroindustri merupakan kelanjutan dari pembangunan pertanian. Bila pembangunan pertanian berhasil, maka pembangunan agroindustri pun berhasil. Begitu pula sebaliknya, bila pembangunan pertanian gagal, maka pembangunan agroindustri pun sulit untuk berkembang. Hal ini dapat dimengerti karena sebagian besar input atau bahan baku dari agroindustri berasal dari pertanian. Pada intinya, peran agroindustri

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

dalam perekonomian nasional suatu negara adalah sebagai berikut (Soekartawi, 2005):

- a. Mampu meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis khususnya dan pendapatan masyarakat pada umumnya;
- b. Mampu menyerap tenaga kerja;
- c. Mampu meningkatkan perolehan devisa;
- d. Mampu menumbuhkan industri yang lain, khususnya industri pedesaan.

Menurut Soekartawi (2005), tersedianya bahan baku yang cukup dan kontinyu bagi suatu usaha agroindustri amat penting. Hal ini disebabkan oleh hal-hal sebagai berikut:

- a. Produk jasa pertanian adalah musiman sehingga diperlukan manajemen stok yang baik. Produk usaha pertanian bersifat lokal dan spesifik dan oleh karenanya diperlukan perencanaan bahan baku secara baik.
- b. Harga produk pertanian umumnya berfluktuasi. Oleh karena itu, diperlukan stok yang cukup agar tidak terjadi pembelian bahan baku yang berulang-ulang pada harga yang tidak pasti.
- c. Mesin pengolahan akan berjalan efisien kalau digunakan terus sampai diperoleh pemakaian yang efisien. Oleh karena itu, bahan baku harus tersedia setiap saat manakala bahan baku tersebut diperlukan.

2.3 Konsep Agroindustri dalam Sistem Agribisnis

Agribisnis adalah segala kegiatan produksi dan distribusi sarana produksi pertanian yang ada hubungannya budidaya dan juga semua kegiatan mengumpulkan, mengolah dan mendistribusikan hasil-hasil pertanian. Agribisnis mencakup seluruh sektor industri yang mengolah hasil pertanian (Soeharjo, 1991)

PERINGATAN !!!

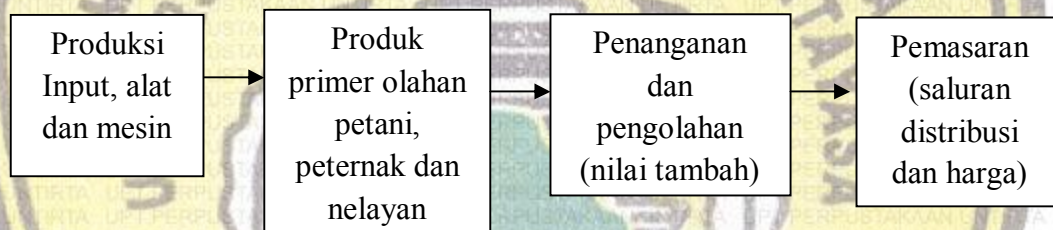
1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

dalam penelitian Maimun (2009). Sistem agribisnis juga terdiri dari beberapa kelompok atau subsistem yang saling berkaitan dan mendukung. Sehingga sistem agribisnis itu adalah suatu sistem vertikal dari setiap komoditi pertanian yang terdiri dari subsistem pengadaan sarana produksi, subsistem budidaya (usahatani), subsistem pengolahan dan subsistem pemasaran.

Menurut Soeharjo (1991) dalam penelitian Maimun (2009), agroindustri adalah salah satu cabang industri yang mempunyai kaitan erat dan langsung dengan pertanian yang dilakukan oleh subsistem kedua dan ketiga dari sistem agribisnis dengan industri yang berlangsung ke depan dan kebelakang.



Sumber : Soeharjo, 1991

Keterkaitan kebelakang (*backward linkage*) berlangsung karena produksi pertanian memerlukan sarana produk langsung dipakai. Sedangkan keterkaitan kedepan sehubungan dengan produk pertanian yang musiman, mudah rusak sehingga memerlukan proses pengolahan dan juga penyimpanan. Industri yang menghasilkan karena produksi seperti pupuk, pestisida, alat dan mesin pertanian disebut agroindustri hulu. Industri yang melakukan kegiatan pengolahan seperti pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi disebut agroindustri hilir.

Proses produksi selalu terkait dengan pengadaan bahan baku. Bahan baku merupakan hal terpenting dalam melakukan suatu proses produksi, begitu juga halnya dengan proses produksi keripik jamur ini sebagai hasil produksi olahan

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

jamur tiram. Pengadaan bahan baku yang efisien melibatkan lima faktor yang saling terkait, yaitu:

1. Kualitas, mencakup pengawasan dan penentuan mutu dari bahan baku jamur tiram.
2. Kuantitas, meliputi jumlah kebutuhan dan tingkat ketersediaan bahan baku jamur tiram.
3. Waktu, karena produk pertanian mudah rusak dan musiman.
4. Biaya, mencakup harga pembelian, biaya persediaan bahan baku jamur tiram dan lainnya.
5. Organisasi, meliputi struktur, kekuatan dan integrasi vertikal.

2.4 Konsep Nilai Tambah

Komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah dan mudah rusak (*perishable*), sehingga perlu langsung dikonsumsi. Proses pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan guna komoditi pertanian. Salah satu konsep yang sering digunakan membahas pengolahan komoditi ini adalah nilai tambah. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami suatu proses pengolahan, pengangkutan atau penyimpanan, dalam suatu proses produksi. Menurut Hayami *et. al* (1987) dalam penelitian Riyan Hidayat (2009) definisi dari nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas yang bersangkutan. Input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. Input fungsional tersebut berupa proses pengolahan bentuk (*from utility*), pemindahan tempat (*place utility*), perubahan waktu (*time utility*) maupun perubahan kepemilikan (*position utility*).

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

1. Melalui perubahan bentuk (*form utility*) suatu produk akan mempunyai nilai tambah ketika barang tersebut mengalami perubahan bentuk. Misal biji jagung berubah menjadi bentuk makanan ringan keripik jagung.
2. Melalui perubahan tempat (*place utility*) suatu barang akan mempunyai nilai tambah ketika barang tersebut mengalami perpindahan tempat. Misalnya jagung ketika berada di desa hanya dimanfaatkan sebagai makanan yang dikonsumsi sebagai jagung rebus saja, tetapi ketika jagung tersebut dibawa ke industri akan dijadikan tepung jagung.
3. Melalui perubahan waktu (*time utility*) suatu barang akan mempunyai nilai tambah ketika dipergunakan pada waktu berbeda.
4. Melalui perubahan kepemilikan (*position utility*) suatu barang akan mempunyai nilai tambah ketika kepemilikan akan barang tersebut berpindah dari satu pihak ke pihak lain.

Hayami menerapkan analisis ini pada subsistem pengolahan (produksi sekunder). Produksi sekunder merupakan kegiatan produksi yang mengubah ke bentuk produk primer.

Sumber-sumber nilai tambah dapat diperoleh dari pemanfaatan faktor-faktor produksi (tenaga kerja, modal, sumber daya alam, dan manajemen). Oleh karena itu, untuk menjamin agar proses produksi berjalan secara efektif dan efisien, nilai tambah yang diciptakan perlu didistribusikan secara adil. Analisis nilai tambah dapat dipandang sebagai usaha untuk melaksanakan prinsip-prinsip diatas dan berfungsi sebagai salah satu indikator keberhasilan sektor agroindustri. Analisis ini merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Kelebihan dari analisis nilai tambah menurut Hayami, 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.

Kelemahan dari analisis nilai tambah menurut Hayami, 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 pembanding yang dapat digunakan untuk menyimpulkan apakah balas jasa terhadap pemilik faktor produksi tersebut sudah layak.

Nilai tambah menggambarkan pendapatan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen. Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk mengukur balas jasa yang diterima pelaku sistem (pengolah) dan kesempatan kerja yang dapat diciptakan oleh sistem tersebut. Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan non teknis (faktor pasar). Faktor teknis terdiri dari jumlah dan kualitas bahan baku serta input penyerta, kualitas produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, dan penggunaan unsur tenaga kerja. Faktor pasar meliputi harga bahan baku, harga jual output, upah tenaga kerja, modal investasi, informasi pasar, dan nilai input lain (selain bahan bakar). Dengan demikian fungsi dari nilai tambah yang menggambarkan pendapatan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen, sehingga dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Nilai Tambah} = f (K, B, T, U, H, h, L)$$

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Dimana:

K = Kapasitas Produksi Unit Usaha (Unit)

B = Jumlah Bahan Baku yang Digunakan (Unit)

T = Jumlah Tenaga Kerja yang Dipekerjakan (HKP)

U = Upah Tenaga Kerja (Rp/Kg)

H = Harga Output (Rp/Unit)

h = Harga Bahan Baku (Rp/Unit)

L = Nilai Input Lain (Unit)

Analisis input lain adalah semua korbanan yang terjadi selama proses perlakuan untuk menambah nilai output, selain bahan baku dan tenaga kerja langsung, mencakup biaya modal berupa bahan penolong dan biaya *overhead* pabrik lainnya, upah tenaga kerja tidak langsung.

2.5 Imbalan Tenaga Kerja

Faktor produksi tenaga kerja merupakan faktor produksi yang penting dan perlu diperhitungkan dalam proses produksi dalam jumlah yang cukup bukan saja dilihat dari tersedianya tenaga kerja tetapi juga kualitas dan macam tenaga kerja perlu diperhatikan.

Kontribusi adalah sumbangan, iuran, atau imbalan. Kontribusi yang diambil dalam penelitian ini adalah sumbangan dari besarnya nilai tambah yang diperoleh dari aktifitas suatu usaha yang terdistribusi kepada imbalan tenaga kerja.

Imbalan tenaga kerja merupakan salah satu indikator penentu keberhasilan suatu usaha Hayami *et. al* (1987) dalam penelitian Riyan Hidayat (2009).

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Berdasarkan Hayami untuk variabel yang mengukur imbalan tenaga kerja, input tenaga kerja dan upah rata-rata tenaga kerja dalam satu kali proses produksi dapat dilihat sebagai berikut:

$$P = \frac{C}{A} E, \text{ dengan ketentuan :}$$

P = Imbalan tenaga kerja (Rp/Kg bahan baku)

C = Input tenaga kerja (HKP/satu kali proses produksi)

E = Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/Kg)

Imbalan tenaga kerja dalam presentase dapat dihitung dengan:

$$i = \frac{P}{\frac{B}{A} - F - G}$$

i = Presentase imbalan tenaga kerja (%)

P = Imbalan tenaga kerja (Rp/Kg bahan baku)

B = Output (kilogram per satu kali proses produksi)

A = Volume bahan baku (kilogram per satu kali proses produksi)

F = Harga bahan baku perkilogram

G = Biaya diluar bahan baku (perunit dalam satu kali proses produksi)

2.6 Biaya Produksi

Proses pembuatan keripik jamur tidak terlepas dari biaya pembelian bahan baku (Jamur tiram), bumbu keripik jamur, peralatan yang digunakan, dan lain-lainnya. Menurut Abdul Rodjak (2004), biaya produksi adalah semua nilai faktor produksi yang dipergunakan untuk menghasilkan suatu produk dalam satu periode produksi tertentu yang dinyatakan dalam nilai uang tertentu.

Biaya dalam proses produksi berdasarkan jangka waktu dapat dibedakan menjadi dua yaitu biaya jangka pendek dan biaya jangka panjang. Biaya jangka

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

pendek berkaitan dengan penggunaan biaya dalam waktu atau situasi yang tidak lama, jumlah masukan (*input*) faktor produksi tidak sama, dapat berubah-ubah.

Namun demikian biaya produksi jangka pendek masih dapat dibedakan adanya biaya tetap dan biaya variable, sedangkan dalam jangka panjang semua faktor produksi adalah biaya variabel (*lipsey et al.*, 1990). Menurut Gasperz (1999) dalam penelitian Yenny (2009) pada dasarnya yang diperhitungkan dalam jangka pendek adalah biaya tetap (*fixed costs*) dan biaya variabel (*variable costs*).

1. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang besar kecilnya tidak berpengaruh langsung pada hasil produksi. Sifat utama biaya tetap adalah jumlahnya tidak berubah walaupun jumlah produksi mengalami perubahan (naik atau turun). Keseluruhan biaya tetap disebut *biaya total (total fixed cost, TFC)*. Contohnya biaya sewa lahan, pajak, biaya peralatan (mesin), dan bangunan.
2. Biaya tidak tetap (*variabel cost*) adalah biaya yang besar kecilnya berpengaruh langsung terhadap hasil produksi atau jumlah biaya produksi yang berubah menurut tinggi rendahnya jumlah output yang akan dihasilkan. Semakin besar output atau barang yang akan dihasilkan, maka akan semakin besar pula biaya variable yang akan dikeluarkan. Contohnya biaya sarana produksi, biaya tenaga kerja dan biaya pemasaran.
3. Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel dapat ditulis sebagai berikut: $TC = FC + VC$

Keterangan: TC = Total Biaya

FC = Biata Tetap

VC = Biaya Tidak Tetap

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/semuanya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

2.7 Penerimaan

Penerimaan merupakan total penerimaan dari kegiatan yang diterima pada akhir proses produksi. Penerimaan dapat pula diartikan sebagai keuntungan material yang diperoleh seorang pengusaha atau bentuk imbalan jasa pengusaha maupun keluarganya sebagai pengelola maupun akibat pemakaian barang modal yang dimilikinya. Penerimaan dapat dibedakan menjadi dua, yaitu penerimaan bersih dan penerimaan kotor (*gross income*). Penerimaan bersih adalah merupakan selisih antara penerimaan kotor dengan pengeluaran total. Pengeluaran total adalah nilai semua masukan yang habis terpakai dalam proses produksi, tidak termasuk tenaga kerja dalam keluarga pengusaha. Sedangkan penerimaan kotor adalah nilai total produksi dalam jangka waktu tertentu baik yang dijual maupun tidak dijual (Soekartawi, dkk., 1986).

Penerimaan dipengaruhi oleh produksi fisik yang dihasilkan, dimana produksi fisik adalah hasil fisik yang diperoleh dalam suatu proses produksi dalam kegiatan selama satu musim tanam. Penerimaan akan meningkat jika produksi yang dihasilkan bertambah dan sebaliknya akan menurun bila produksi yang dihasilkan berkurang. Disamping itu, bertambah atau berkurangnya produksi juga dipengaruhi oleh tingkat penggunaan *input* pertanian.

Menurut Soekartawi (1995), penerimaan adalah perkalian antara output yang dihasilkan dengan harga jual. Untuk memperoleh keuntungan, produsen selalu membandingkan biaya produksi dengan penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan outputnya. Ada beberapa konsep penerimaan yang penting untuk keperluan analisis.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

1. Total Penerimaan (Total Revenue, TR)

Total Penerimaan merupakan penerimaan total produsen yang diperoleh dari hasil penjualan outputnya. Total penerimaan diperoleh dengan memperhitungkan output dikalikan harga jualnya.

$$TR = P \times Q$$

2. Penerimaan Rata-Rata (Average Revenue, AR)

Penerimaan rata-rata adalah penerimaan produsen per unit dari output yang dijualnya.

$$AR = \frac{TR}{Q} = \frac{P \times Q}{Q} = P$$

3. Penerimaan Marginal (Marginal Revenue, MR)

Penerimaan Marginal merupakan kenaikan dari total penerimaan yang disebabkan oleh tambahan penjualan satu unit output.

$$MR = \frac{\Delta TR}{\Delta Q}$$

Dimana :

TR = Penerimaan total (*total revenue*)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan (*quantity*)

P = Harga (*price*)

Semakin banyak produk yang dihasilkan maka semakin tinggi harga per unit produk bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/semuanya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Penerimaan total yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan bersih yang merupakan keuntungan yang diperoleh produsen.

2.8 Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dan biaya-biaya (Soekartawi, 2003). Sementara itu menurut Sukirno (2009), keuntungan ditentukan dengan cara mengurangi berbagai biaya yang dikeluarkan dari hasil penjualan yang diperoleh. Jadi keuntungan ditentukan oleh dua hal, yaitu penerimaan dan biaya. Jika perubahan penerimaan lebih besar dari pada perubahan biaya dari setiap output, maka keuntungan yang diterima akan meningkat. Jika perubahan penerimaan lebih kecil dari pada perubahan biaya, maka keuntungan yang diterima akan menurun. Keuntungan akan maksimal jika perubahan penerimaan sama dengan perubahan biaya. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC \text{ atau } \pi = Q \times P - (TFC + TVC)$$

Keterangan :

π = keuntungan

TR = penerimaan total

TC = biaya total

Q = jumlah produksi

P = harga produk

TFC = total biaya tetap

TVC = total biaya variabel

Keuntungan atau laba menunjukkan nilai tambah (hasil) yang diperoleh dari modal yang dijalankan. Setiap kegiatan yang dijalankan perusahaan tentu berdasar

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

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

2.9 Penelitian Terdahulu

Beberapa judul penelitian sebelumnya tentang analisis nilai tambah, diantaranya adalah :

Hidayat, Riyan (2009) Menganalisis Nilai Tambah Jamur *Awak* (*Musa Paradisiaca*, L) Dan Distribusinya Pada Perusahaan “Na Raseuki” Dan “Berkah” Di Kabupaten Bireun, Pemerintah Aceh. Analisis nilai tambah digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang terdapat pada jamur *Awak* yang diolah menjadi kripik jamur dengan menggunakan metode Hayami. Besarnya analisis nilai tambah jamur untuk satu kali proses produksi kripik pada perusahaan “Na Raseuki” yaitu Rp.1.316 per kg bahan baku, dengan nilai R/C 1,300 dan nilai BEP sebesar Rp.642.073,52. Sedangkan untuk perusahaan “Berkah” juga memiliki nilai tambah yaitu sebesar Rp. 830 per kg bahan baku, dengan nilai R/C 1,128 dan nilai BEP sebesar Rp.1.294.091,45.

Kegiatan pengolahan kripik jamur pada kedua perusahaan ini menguntungkan. Hal ini dapat diketahui dari hasil penelitian bahwa keuntungan yang diterima perusahaan “Na Raseuki” sebesar Rp.432.675 untuk satu kali

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/semua karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/semuanya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

proses produksi dengan total biaya Rp.1.442.325 dan penerimaan sebesar Rp.1.875.000. Sedangkan untuk perusahaan “Berkah” keuntungan yang diperoleh untuk satu kali proses produksi adalah Rp.317.390 dengan total biaya Rp.2.307.610, serta penerimaan sebesar Rp.2.625.000. Produk kripik jamur sebagian dikirim keluar Kabupaten Bireuen seperti, Banda Aceh, Lhokseumawe, Takengon dan kota-kota besar lainnya di Pemerintah Aceh. Kripik jamur juga dipasarkan diluar Pemerintah Aceh, Medan salah satu pasar yang cukup besar permintaan akan kripik jamur. Biaya pengiriman untuk wilayah luar Kabupaten Bireuen ditanggung oleh pihak pembeli, sedangkan untuk wilayah sekitar pengecer mengambil langsung produk di tempat pengolahan di Desa Cot Tareum Baroh.

Baroh, Istis (2007) Menganalisis Nilai Tambah Dan Distribusi Kripik Nangka (Studi Kasus Pada Agroindustri Kripik Nangka di Kabupaten Lumajang). Secara spesifik penelitian ini bertujuan: untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh pada agroindustri kripik nangka serta pendistribusiannya. Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Lumajang, dengan pertimbangan lokasi tersebut merupakan salah satu daerah sentra penghasil nangka sebagai bahan baku kripik. Ada 2 pengusaha kripik nangka sebagai responden yang memproduksi secara kontinyu dalam jumlah besar. Data primer diperoleh dengan wawancara, data sekunder dari data potensi daerah dan instansi terkait. Nilai tambah dan keuntungan agroindustri dianalisis dengan menggunakan perhitungan nilai tambah, distribusi kripik nangka dilakukan secara deskriptif berdasarkan jawaban masing-masing pengusaha. Hasil penelitian adalah

- 1). Karakteristik sosial ekonomi responden, usaha merupakan pekerjaan utama dan

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

sampingan usia (28 dan 40) tahun, pendidikan SLTA, pengalaman 21 tahun, rumah gedung, jumlah anggota keluarga 4 orang, imbalan rata-rata/minggu Rp.1.500.000,-). Nilai tambah nangka/kg rata-rata sebesar Rp.5.500. 3).Keuntungan kripik nangka rata-rata/kg adalah Rp 4.500,- 4). Distribusi produk ke Surabaya, Malang, Jember, Banyuwangi, Bali dengan ongkos angkut dimasukkan harga jual dan sistim pembayaran tunai atau pada pengiriman berikutnya.

Zulkifli (2012) , Menganalisis Imbalan dan Nilai Tambah Pada Agroindustri Keripik Ubi di Kecamatan Tanah Luas Kabupaten Aceh Utara. Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitik beratkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Dalam system agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem yang bersama-sama subsistem lain membentuk agribisnis. Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan. Keunggulan tersebut antara lain nilai tambah pada agroindustri, misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap untuk dikonsumsi. Mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan. ubikayu merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki banyak kelebihan. Misalnya saja pada saat cadangan makanan (padi-padian) mangalami kekurangan, ubikayu masih dapat diandalkan sebagai sumber bahan pengganti karena ubikayu merupakan tanaman yang tahan

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

kekurangan air sehingga masih dapat diproduksi di lahan kritis sekalipun dan cara penanaman ubikayu pun tergolong sangat mudah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya imbalan dari usaha pengolahan ubikayu menjadi keripik ubikayu dan mengetahui besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan ubikayu menjadi keripik ubikayu di Kecamatan Tanah Luas Kabupaten Aceh Utara. Hasil analisis menunjukkan bahwa Agroindustri pengolahan keripik ubikayu memberikan keuntungan yang diterima adalah sebesar Rp.4.340.625 per lima kali proses produksi selama satu bulan dan nilai tambah yang dinikmati pengusaha dari agroindustri sebesar Rp.5.495,00 per kilogram bahan baku yang dimanfaatkan. Nilai tambah ini merupakan keuntungan dan selebihnya adalah imbalan tenaga kerja yang mencapai Rp.796.875.

Alamsyah, Idham (2007), Menganalisis Nilai Tambah dan Imbalan Usaha Industri “Kemplang” Rumah Tangga Berbahan Baku Utama Sagu dan Ikan. Meneliti bahwa nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum diolah, dengan setelah diolah per satuan. Metode yang digunakan adalah metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah dari pengolahan *Kemplang* pada usaha *Kemplang* “Berkat” sebesar Rp 583,60 per kg untuk ikan sarden, dan Rp 6.795,83 per kg untuk ikan kakap, *Kemplang* ikan kakap menghasilkan nilai tambah yang lebih besar dibandingkan dengan *Kemplang* ikan sarden. Tingginya nilai tambah pada *Kemplang* ikan kakap tersebut karena dari pengolahan 1 kg campuran tepung tapioka dan ikan kakap diperoleh 1,43 kg *Kemplang* ikan kakap, dengan harga *Kemplang* ikan kakap yang lebih tinggi yaitu Rp.15.000 per kg. Sedangkan rendahnya nilai tambah *Kemplang* sarden karena dari pengolahan 1 kg campuran tepung tapioka dan ikan sarden hanya diperoleh

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

1,12 kg *Kemplang* ikan sarden, dengan harga *Kemplang* ikan sarden yang rendah yaitu Rp.8.500 per kg.

Mintarti, Nana (2007), Menganalisis Strategi Pengembangan Ekonomi Lokal Berbasis Komoditas Kelapa di Kabupaten Pacitan. Nilai tambah yang dimaksud adalah nilai tambah bruto yang diperoleh dari aktivitas industri kelapa.

Pada usaha gula merah, setiap liter nira yang diolah mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.346,4 dengan rasio nilai tambah pada proses pengolahan mencapai 36,6 persen. Sedangkan pada usaha arang tempurung, setiap kilogram limbah tempurung kelapa yang diolah mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 75 dengan rasio nilai tambah pada proses pengolahan sebesar 27,3 persen.

Usaha nata de coco yang memanfaatkan air kelapa, setiap liter limbah air kelapa yang diolah mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.435 dengan rasio nilai tambah pada proses pengolahan sebesar 52,4 persen. Usaha serat sabut memberikan nilai tambah yang kecil, setiap kilogram limbah sabut kelapa yang diolah mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.33,4 dengan rasio nilai tambah pada proses pengolahan sebesar 21,1 persen. Dan pada usaha VCO, setiap butir buah kelapa yang diolah mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.192 dengan rasio nilai tambah pada proses pengolahan sebesar 17,58 persen.

Dari kelima penelitian terdahulu terdapat beberapa perbedaan dengan penelitian yang akan diteliti, diantaranya objek penelitian, tempat penelitian, dan pelaksanaan penelitian. Akan tetapi dalam menggunakan metode analisis data ketiga peneliti menggunakan analisis data yang sama yaitu metode hayami sedangkan dua peneliti yaitu Mintarti, Nana (2007) dan Zulkifli (2012) meneliti dengan menggunakan analisis nilai tambah bruto. Dari segi sifat produk kelima

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

peneliti memiliki persamaan yaitu tidak tahan lama atau mudah rusak (*perishable*) dan kelima peneliti terdahulu meneliti objek penelitian dari bahan baku yang sudah sudah banyak dipasarkan dan banyak diolah menjadi produk makanan tersebut, sedangkan dalam penelitian yang baru akan diteliti oleh penulis bahan baku yang digunakan masih jarang diolah menjadi suatu produk makanan yaitu keripik jamur sehingga penelitian ini akan berkontribusi dalam diversifikasi makanan.

2.10 Kerangka Pemikiran

Agribisnis dan agroindustri yang merupakan motor penggerak pembangunan pertanian diharapkan akan dapat memainkan peranan penting dalam kegiatan pembangunan daerah, baik dalam sasaran pemerataan pembangunan, pertumbuhan ekonomi maupun stabilitas nasional (Soekartawi, 2005)

Industri rumah tangga keripik jamur merupakan kegiatan dalam mengelola faktor-faktor produksi (bahan baku, bahan bakar, bahan tambahan, dan tenaga kerja) yang dilakukan untuk tujuan menghasilkan produksi yang optimal, sehingga keuntungan dapat dimaksimalkan dan mendapatkan nilai tambah yang besar.

Pengelolaan industri rumah tangga keripik jamur dihadapkan pada masalah dalam menentukan kombinasi penggunaan faktor produksi yang optimal untuk mencapai tingkat nilai tambah dan keuntungan yang diinginkan. Penggunaan dan pengkombinasian faktor produksi dalam pengelolaan keripik jamur akan berpengaruh pada hasil produksi.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Faktor penggunaan bahan baku, penggunaan bahan bakar, penggunaan bahan tambahan, dan penggunaan tenaga kerja merupakan faktor-faktor yang paling menentukan dalam pengelolaan keripik jamur, karena bila keempat faktor tersebut sudah dikelola secara efisien maka biaya yang digunakan dapat ditekan sehingga keuntungan dan nilai tambah yang diperoleh akan lebih besar.

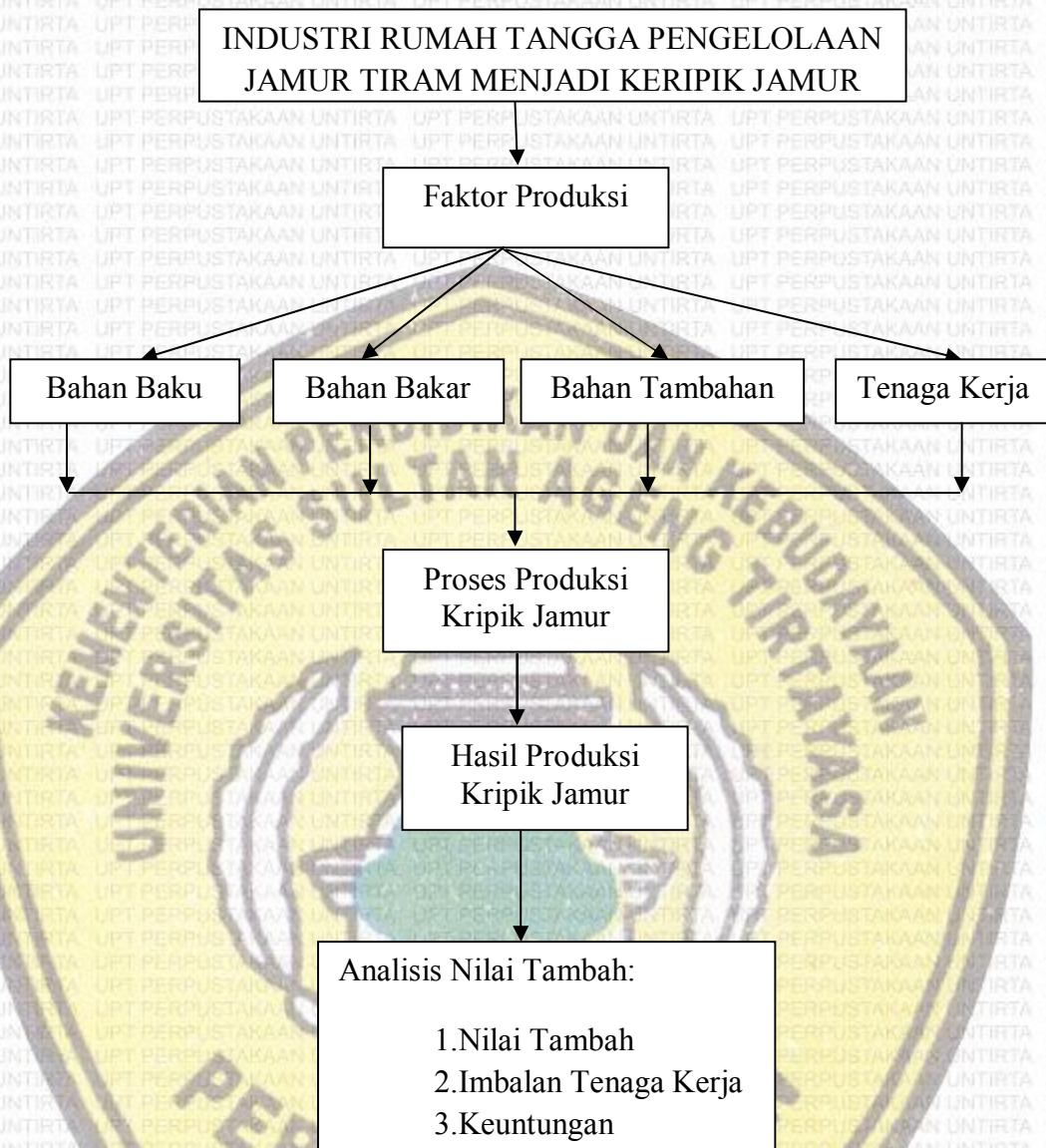
Usaha industri rumah tangga keripik jamur menginginkan agar setiap penggunaan satu atau kombinasi penggunaan faktor produksi mampu memberikan kontribusi yang nyata terhadap imbalan tenaga kerja, nilai tambah dan besarnya keuntungan yang didapatkan dari usaha industri rumah tangga keripik jamur tiram di “PD.Vina Sari”. Selain itu dalam proses produksi keripik jamur diperlukan keterampilan khusus agar produksi dapat berjalan sempurna (tidak ada produk keripik jamur yang cacat atau gagal), sehingga dengan proses produksi yang benar maka hasil produksi akan baik pula dari segi rasa, aroma, penampilan, dan lain-lain yang membuat konsumen merasa tertarik untuk membeli produk keripik jamur yang dijual. Secara garis besar, kerangka pemikiran konseptual dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Konseptual

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Cadasari, Kecamatan Cadasari, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Pemilihan lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja (*purposive*).

Lokasi penelitian ini adalah usaha agroindustri rumah tangga pembuatan keripik jamur tiram di wilayah Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang dengan pertimbangan bahwa usaha pembuatan keripik jamur tiram ini masih baru yaitu tahun 2010 mulai berproduksi dan memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan. Pengambilan data dimulai pada bulan Oktober sampai dengan November 2013.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Jenis dan Sumber Data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini, meliputi:

- a) Data Primer, adalah data yang langsung dan segera diperoleh dari sumber data oleh penyelidik (Moehar, 2005). Sumber diperoleh dari hasil wawancara dengan pemilik usaha keripik jamur tiram Vina Sari yaitu, Bapak Iding Suhendi, di Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang.
- b) Data Sekunder, adalah data yang terlebih dahulu dikumpulkan dan dilaporkan oleh orang diluar penyelidik sendiri (Moehar, 2005). Dalam hal ini data diperoleh melalui studi literatur, buku terkait, jurnal, instansi terkait, seperti Badan Pusat Statistik (BPS), Dinas Perindustrian dan

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Perdagangan, Dinas Kehutanan dan Perkebunan Provinsi Banten (Dishutbun) serta data yang terdapat pada usaha keripik jamur tiram.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini, adalah:

- a) Wawancara, merupakan metode pengumpulan informasi dengan bertanya langsung kepada pihak yang terkait dan data dapat dikumpulkan melalui pertanyaan langsung sehingga diperoleh data kuantitatif. Wawancara dilakukan dengan menggunakan acuan kuisisioner yang telah disiapkan sebelumnya kemudian diberikan kepada pengrajin keripik jamur Vina Sari. Wawancara dilakukan untuk memperoleh data-data primer.
- b) Observasi, merupakan teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan langsung terhadap obyek penelitian yang diamati, kemudian mencatat informasi yang diperoleh selama pengamatan pada pengrajin keripik jamur Vina Sari.
- c) Pencatatan, dilakukan dengan cara mencatat data-data yang diperoleh dari sumber yang bersangkutan, dan sumber-sumber lain yang ada relevansinya dengan penelitian ini. Pencatatan meliputi pencatatan data-data primer dan hasil observasi.

3.3 Operasionalisasi Variabel

Pada penelitian ini batasan-batasan serta pengukuran variabel yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Pengrajin adalah seseorang yang melakukan usaha pengolahan keripik jamur tiram Vina Sari.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

2. Agroindustri mencakup semua aktivitas industri yang terkait erat dengan kegiatan pertanian dari komoditi tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, peternakan, perikanan, dan hasil hutan yang mencakup industri pengolahan hasil produksi pertanian dalam bentuk produk setengah jadi dan produk akhir.
3. Biaya produksi adalah biaya yang jumlah nilainya dipengaruhi oleh jumlah produksi keripik jamur, seperti biaya bahan baku (jamur), biaya bahan penolong (minyak goreng, garam dll), upah tenaga kerja, biaya bahan bakar (minyak tanah, gas elpiji) dan biaya pemasaran (Rp/proses produksi).
4. Keuntungan adalah nilai tambah dikurangi imbalan tenaga kerja diukur dengan rupiah perkilogram bahan baku (Rp/Kg).
5. Input adalah bahan baku utama yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi (Kg/Proses produksi).
6. Output adalah banyaknya hasil olahan yang diperoleh dalam satu kali proses produksi (Kg/Proses produksi).
7. Harga output adalah harga keripik jamur per kg dalam satuan Rupiah (Rp/Kg).
8. Bahan baku adalah bahan utama yaitu jamur tiram yang diolah menjadi produk keripik jamur (Kg/proses produksi).
9. Bahan tambahan adalah bahan selain bahan utama yang dibutuhkan dalam proses produksi (Rp/satuan unit).
10. Tenaga kerja adalah para pekerja yang secara langsung maupun tidak langsung terlibat dalam proses produksi dinyatakan dalam hari kerja pria (HKP).

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

11. Koefisien tenaga kerja adalah hasil bagi dari tenaga kerja dengan bahan baku (HKP/Kg bahan baku).
12. Imbalan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja dikali upah rata-rata tenaga kerja, yang satuannya dihitung rupiah perkilogram bahan baku (Rp/Kg).
13. Upah tenaga kerja langsung, merupakan seluruh biaya untuk tenaga kerja dibagi jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam satu kali proses produksi dalam satuan Rupiah (Rp/Kg).
14. Faktor konversi adalah hasil bagi dari nilai produksi dengan harga produksi.
15. Nilai tambah adalah hasil pengurangan antara nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain (Rp/Kg).
16. Nilai produk adalah hasil kali faktor konversi dengan harga produk (Rp/Kg).
17. Rasio nilai tambah adalah hasil bagi dari nilai tambah dengan nilai output (%).
18. Margin nilai tambah adalah hasil pengurangan antara nilai output dengan harga bahan baku (Rp/Kg).
19. Sumbangan Input Lain adalah hasil pembagian antara biaya diluar bahan baku dengan jumlah bahan baku dalam satu kali proses produksi (%).

3.4 Metode Analisis Data

Data yang diperoleh diolah dan dianalisis dengan dua cara yaitu secara deskriptif dan kuantitatif.

a. Metode Analisis Deskriptif

Metode yang penulisannya dilakukan dengan cara mengumpulkan, mengklasifikasikan, menganalisis dan menginterpretasikan data sehingga dapat

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

memberikan gambaran yang jelas mengenai masalah yang dihadapi. Hasil perhitungan nilai tambah dari metode Hayami ini akan diinterpretasikan sehingga akan memberikan pemahaman yang jelas mengenai masalah yang diteliti.

b. Metode Analisis Kuantitatif

Data-data yang diperoleh diolah dan dianalisis secara kuantitatif. Data kuantitatif yang berhubungan dengan analisis nilai tambah kemudian ditabulasikan kedalam tabel yang telah disiapkan.

Nilai tambah yang terdistribusi pada imbalan tenaga kerja, keuntungan yang diperoleh dapat dilihat dengan metode Hayami dengan cara mencari variabel untuk pengukuran nilai tambah. Dalam penelitian ini bahan baku yang digunakan adalah jamur tiram putih, output (keripik jamur), upah rata-rata tenaga kerja, harga bahan baku, dan biaya diluar bahan baku. Perhitungan nilai tambah dalam penelitian ini, memiliki tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat perubahan bentuk jamur tiram yang diolah menjadi keripik jamur. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada agroindustri keripik jamur pada penelitian ini, dilakukan dengan menggunakan metode Hayami pada

Tabel 7.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Tabel 7. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HKP)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(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 Langsung (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 (%)	(13 b) = (13a)/(11a) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a)/(14) x 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9)/(14) x 100%
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a)/(14) x 100%

Sumber: Hayami, et. al. *Agricultural Marketing and Processing In Up Land Java 1989.*

Dasar perhitungan dari analisis nilai tambah adalah per kg hasil, standar harga yang digunakan untuk input/bahan baku dan produksi ditingkat pengolah/ produsen. Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen.

Dari hasil perhitungan tersebut akan dihasilkan keterangan sebagai berikut:

- Perkiraan besarnya nilai tambah (Rp).
- Nilai tambah (Rp) adalah selisih antara nilai output keripik jamur dengan bahan baku utama jamur tiram dan sumbangan input lain.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/semuanya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

- c. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk yang dihasilkan (%) menunjukkan presentase nilai tambah dari nilai produk.
- d. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp) menunjukkan upah yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengolah satu satuan bahan baku.
- e. Pangsa tenaga kerja langsung (%) menunjukkan persentase pendapatan tenaga kerja langsung dari nilai tambah yang diperoleh.
- f. Keuntungan pengolahan (Rp) menunjukkan bagian yang diterima perusahaan (pengolah) karena menanggung resiko usaha.
- g. Tingkat keuntungan pengolah terhadap nilai output (%) menunjukkan persentase keuntungan dari nilai produk.
- h. Marjin pengolahan (Rp) menunjukkan besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi.
- i. Persentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin (%).
- j. Persentase sumbangan input lain terhadap marjin (%).
- k. Persentase keuntungan perusahaan terhadap marjin (%).

Kategori nilai tambah ditentukan dengan kriteria hasil ; (1) <15% nilai tambah dikatakan rendah; (2) 15%-40% nilai tambah dikatakan sedang; (3) dan >40% maka nilai tambah dikatakan tinggi.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Kecamatan Cadasari

Wilayah Kecamatan Cadasari secara geografis terletak antara 06°14'36" - 06°16'22" Lintang Selatan dan 106°04'26"-106°04'26" Bujur Timur, dengan luas daerah 26,20 km². Kecamatan Cadasari berjarak 5,20 km dari Kecamatan Pandeglang sebagai Ibukota Kabupaten Pandeglang dan memiliki batas administrasi, sebagai berikut :

- Utara : Kabupaten Serang
- Selatan : Kecamatan Karang Tanjung
- Barat : Kabupaten Serang
- Timur : Kecamatan Koroncong

Kecamatan Cadasari merupakan salah satu Kecamatan yang ada di Kabupaten Pandeglang. Kecamatan Cadasari secara administrasi terdiri dari 11 desa, 42 rukun warga (RW) dan 131 rukun tetangga (RT). Desa Kurung Dahu merupakan desa terkecil dengan luas 1,60 km², sedangkan desa Tapos merupakan desa terbesar dengan luas 3,63 km². Kecamatan Cadasari merupakan wilayah pintu gerbang Kabupaten Pandeglang berbatasan dengan Kabupaten Serang. Wilayah Kecamatan Cadasari sebagian besar adalah pegunungan yang terdiri dari 7 Desa dan sisanya 4 Desa adalah dataran. Dahulu Kecamatan Cadasari adalah induk dari Kecamatan Karangtanjung dan Kecamatan Koroncong sebelum pemekaran wilayah dengan jumlah Desa sebanyak 27 Desa.

PERINGATAN !!!

40

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Bentuk topografi wilayah Kecamatan Cadasari pada umumnya merupakan kawasan Lereng dengan ketinggian rata-rata dibawah 500 m dari permukaan laut (dpl) dengan rincian sebagai berikut : Desa Cikentrung \pm 146 dpl, Kaung Caang \pm 166 dpl, Ciinjuk \pm 230 dpl, Cadasari \pm 282 dpl, Tapos \pm 295 dpl, Tanagara \pm 320 dpl, Kurung Dahu \pm 463 dpl, Pasir Peuteuy \pm 687 dpl, Kadu Engang \pm 822 dpl, Kadu Ela \pm 513 dpl, dan Koranji \pm 297 dpl.

Berdasarkan alat ukur curah hujan yang terletak di Kecamatan Cadasari, banyaknya curah hujan tahun 2009 berkisar antara 196 mm – 352 mm. Hujan terjadi pada bulan Januari – Maret dan September – Desember, dimana setiap bulannya berkisar antara 12 sampai dengan 24 hari dan secara rata-rata sebanyak 18 hari perbulannya. Penduduk Kecamatan Cadasari pada tahun 2009 tercatat sebanyak 31.413 jiwa, dengan rincian penduduk laki-laki sebanyak 16.478 jiwa dan perempuan 14.935 jiwa. Jumlah rumah tangga sebanyak 7.209 rumah tangga.

4.2 Profil Usaha Agroindustri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram

Berdirinya Pertanian Jamur Tiram Vina Sari yaitu pada tanggal 16 Mei 2005. Ilmu mengenai pembuatan bibit jamur tiram didapat dari pelatihan di IPB (Institut Pertanian Bogor) selama 3 bulan pada tanggal 1 Januari 2005 – 30 Maret 2005, setelah mendapatkan pelatihan Pertanian Jamur Tiram Vina Sari langsung mempraktekan hasil pelatihan tersebut dan semenjak mempraktekan hasil pelatihan berjalan dengan lancar sampai sekarang. Pengakuan keberadaan Pengelola Petani Jamur Tiram Vina Sari Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten telah diakui oleh Pemerintah Desa maupun Instansi yang terkait, bahkan telah menjadi mitra atau binaan Dinas Kehutanan dan Perkebunan Kabupaten Pandeglang dan Dinas Kehutanan dan Perkebunan Provinsi Banten.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Prestasi yang telah diraih oleh pengelola Petani jamur tiram Vina Sari diantaranya sebagai berikut:

1. Pengolahan makanan dari jamur tiram
2. Permintaan Log, Bibit Jamur Segar dan olahan makanan dari jamur tiram sangat melesat di Kabupaten Pandeglang, Lebak, Serang, Cilegon, Tangerang bahkan diluar Provinsi Banten.
3. Ketua dan anggota telah memiliki sertifikat dari instansi terkait.
4. Telah mengikuti bazaar dan pameran-pameran di Kabupaten Pandeglang, Lebak, Serang, Tangerang dan di luar Provinsi Banten.

Agroindustri rumah tangga keripik Jamur Tiram Vina Sari diusahakan oleh Iding Suhendi yang merupakan mantan Purnawirawan yang saat ini menjadi petani, ketua kelompok tani sekaligus pengrajin dari keripik jamur tiram Vina Sari dan merupakan pionir pertama yang membudidayakan jamur tiram di Kabupaten Pandeglang. Iding Suhendi telah menjadi petani jamur sejak tahun 2007 dan pada tahun 2010 usaha Iding Suhendi tidak berhenti sampai pada produksi jamur saja. Berbagai produk olahan berbahan jamur telah dihasilkannya, yaitu salah satunya pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur tiram.

Keripik jamur tiram Vina Sari berasal dari jamur tiram putih segar yang dicuci, lalu dipotong manual menjadi bagian-bagian tipis (penyawutan) kemudian dicampur dengan terigu, penyedap rasa, dan bumbu perasa kemudian digoreng. Produk yang dihasilkan berupa keripik jamur yang lebih ringan dari jamur crispy. Pemasaran keripik jamur tiram tersebar di daerah Banten khususnya Pandeglang dan Serang, khususnya untuk Pandeglang meliputi daerah Kecamatan Cadasari dan Kabupaten Pandeglang yaitu daerah Cadasari, Pandeglang serta pasar

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Cadasari dan pasar Pandeglang, sedangkan untuk wilayah Serang meliputi daerah Kabupaten Serang, Kota Serang dan pasar Rau.

4.3 Proses Produksi Keripik Jamur Tiram

Proses produksi keripik jamur tiram di Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang menggunakan teknologi sederhana (semi modern). Hal ini dibuktikan dengan bahan baku, bahan tambahan, bahan bakar, serta peralatan yang digunakan dalam proses produksi masih sederhana dan mudah mendapatkannya. Rangkaian proses produksi keripik jamur tiram di Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang dibagi menjadi beberapa proses yaitu pembersihan, pemotongan, pencampuran bahan pendukung (tepung terigu dan penyedap rasa), penggorengan, penirisan dan tahap pengemasan.

a. Pembersihan

Sebelum memulai proses pengolahan, bahan baku jamur tiram putih dibersihkan terlebih dahulu dari kotoran yang ada dengan air dalam bak besar. Proses ini tidak dibatasi oleh waktu.

b. Penirisan Air

Setelah proses pembersihan selesai, keripik jamur tiram putih ditempatkan dibakul plastik yang bercelah supaya kadar air yang terkandung pada jamur tiram putih tersebut berkurang. Penirisan hanya dilakukan untuk mengurangi kadar air sehingga tidak memerlukan waktu lama.

c. Pemotongan

Jamur tiram yang telah dibersihkan kemudian dipotong kecil-kecil menggunakan pisau. Jamur yang telah dipotong kemudian ditempatkan ke bak besar kembali. Proses ini tidak dibatasi oleh waktu.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/semuanya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

d. Pencampuran bahan pendukung

Setelah jamur tiram dipotong, jamur tiram dicampur dengan tepung terigu dan penyedap rasa lalu diaduk hingga adonan tercampur rata.

e. Penggorengan

Penggorengan dilakukan secara manual, jamur tiram digoreng kedalam minyak panas sampai keripik berwarna kecoklatan.

f. Penirisan Minyak

Setelah proses penggorengan selesai, keripik jamur tiram ditiriskan (minyak tiris dengan sendirinya) dengan menyimpan didalam langseng dengan tertutup rapat selama \pm 1 jam.

g. Pencampuran bumbu perasa

Setelah proses penirisan selesai, keripik jamur tiram kemudian dicampur dengan bumbu perasa. Bumbu perasa ini terdapat dua jenis rasa yaitu barbeque dan balado.

h. Pengemasan

Pengemasan dilakukan agar keripik jamur tiram tidak mudah hancur dan tetap crispy serta menjaga agar kualitas keripik jamur tiram tetap terjaga dengan baik sehingga terhindar dari kelembaban udara karena sifatnya yang hidroponik (mudah terserap air/udara).

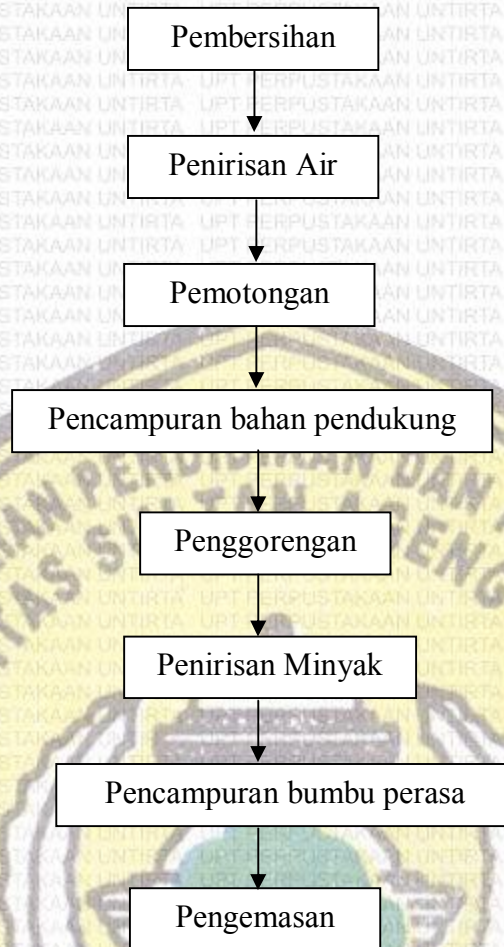
Rangkaian proses produksi keripik jamur tiram di Desa Cadasari Kabupaten Pandeglang, dapat dilihat pada Gambar 2.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.



Gambar 2. Rangkaian Proses Produksi Keripik Jamur Tiram

4.4 Tempat Kerja (*Work Shop*) yang Digunakan Pengrajin Keripik Jamur Tiram

Tempat kerja atau (*workshop*) yang dimaksud adalah tempat yang digunakan oleh pengrajin selama proses produksi keripik jamur tiram berlangsung. Tempat kerja pengrajin agroindustri keripik jamur tiram di Desa Cadasarai Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang menyatu dengan rumah tempat tinggal. Posisi tempat kerja ini berada di dalam rumah di bagian belakang dalam ruangan (dapur). Sewa tempat kerja (*workshop*) yang berlaku di daerah tersebut yaitu antara Rp. 300.000 – Rp. 400.000 per bulan.

Tempat kerja berfungsi ganda selain sebagai tempat berlangsungnya proses produksi juga berfungsi sebagai gudang. Gudang yang dimaksud adalah

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

tempat untuk menyimpan (keripik jamur tiram yang sudah jadi (dalam pengemasan) dan peralatan yang digunakan) sebelum dan selama proses produksi mengelola keripik jamur tiram. Dalam penelitian ini dapat diartikan biaya yang dikeluarkan pengrajin keripik jamur tiram adalah biaya yang harus dikeluarkan untuk sewa tempat kerja (*workshop*) dan gudang dalam satu kali proses produksi.

4.5 Peralatan yang Digunakan Pengrajin Keripik Jamur Tiram

Peralatan yang digunakan pengrajin dalam proses produksi keripik jamur tiram di Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang relatif sederhana.

Rincian peralatan yang digunakan pengrajin keripik jamur tiram beserta fungsinya, antara lain:

1. Bak besar, berfungsi sebagai tempat untuk mencuci dan menampung jamur tiram putih yang dipotong.
2. Pisau, berfungsi untuk memotong jamur tiram putih menjadi kecil-kecil.
3. Nampan, berfungsi sebagai tempat untuk mencampur jamur tiram putih yang telah dipotong kecil-kecil dengan tepung terigu
4. Baskom, berfungsi sebagai tempat untuk mencampur jamur tiram putih yang telah dipotong kecil-kecil dengan tepung terigu dan tempat mencampur keripik jamur tiram yang telah dicampur bumbu perasa.
5. Penggorengan, berfungsi untuk menggoreng jamur tiram putih menjadi keripik jamur tiram.
6. Spatula, berfungsi untuk mengaduk jamur tiram yang sedang digoreng.
7. Penyaringan, berfungsi untuk meniriskan minyak yang terkandung didalam keripik jamur tiram setelah digoreng.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

8. Langseng, berfungsi untuk meniriskan minyak yang terkandung didalam keripik jamur tiram setelah penirisan minyak yang pertama dengan penyaringan.
9. Penyapit, berfungsi untuk menjepit jamur tiram yang telah dicampur dengan tepung terigu yang kemudian akan digoreng.
10. Kompor, tempat untuk menggoreng jamur tiram putih menjadi keripik jamur tiram.
11. Keranjang, berfungsi untuk mengeringkan jamur tiram putih yang telah dibersihkan dengan air.
12. Talenan, alas untuk memotong jamur tiram putih.
13. Gayung, berfungsi untuk mengambil air.

4.6 Penyediaan Bahan Baku Untuk Proses Produksi Keripik Jamur Tiram

Bahan baku yang digunakan oleh pengrajin keripik jamur tiram seluruhnya berasal dari petani jamur tiram yang menjual jamur tiramnya kepada pengrajin. Pengrajin merupakan petani sekaligus pengumpul jamur tiram di Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang. Pada penelitian ini jamur tiram yang digunakan merupakan jamur tiram putih. Jamur tiram putih yang digunakan merupakan jamur tiram putih yang berkualitas bagus dengan kondisi segar dan bersih. Harga jamur tiram putih yang berkualitas per kilogram berkisar antara Rp.9.000 – Rp.10.000.

4.7 Penyediaan Bahan Tambahan Untuk Proses Produksi Keripik Jamur Tiram

Bahan tambahan merupakan salah satu faktor produksi yang digunakan dalam proses produksi keripik jamur tiram. Bahan tambahan dalam proses produksi keripik jamur diantaranya adalah tepung terigu, penyedap rasa, bumbu

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

bubuk rasa dan minyak sayur. Pembelian bahan tambahan ini dilakukan oleh pengrajin sendiri dari pasar tradisional yang dilakukan secara kontinyu.

4.8 Penyediaan Bahan Bakar Untuk Proses Produksi Keripik Jamur Tiram

Bahan bakar merupakan salah satu faktor produksi dalam kegiatan produksi keripik jamur. Jenis bahan bakar yang digunakan dalam proses produksi agroindustri rumah tangga keripik jamur tiram di Desa Cadasari Kabupaten Pandeglang adalah tabung gas elpiji dengan harga Rp. 15.000 per tabung yang rata-rata dapat digunakan untuk dua kali proses produksi keripik jamur tiram dengan rata-rata bahan baku sebanyak 20 Kg per satu kali proses produksi. Penggunaan gas elpiji bertambah tergantung jumlah bahan baku yang akan dibuat selama proses produksi.

4.9 Tenaga Kerja dalam Usaha Industri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap proses produksi keripik jamur tiram. Tenaga kerja yang digunakan dalam usaha agroindustri rumah tangga keripik jamur tiram seluruhnya adalah tenaga kerja manusia. Tenaga kerja yang dimaksud adalah tenaga kerja yang berkecimpung dan turut serta selama proses produksi keripik jamur tiram berlangsung. Tenaga kerja yang dicurahkan dalam kegiatan usaha agroindustri rumah tangga keripik jamur tiram yang diukur dalam satuan Hari Kerja Pria (HKP). Tenaga kerja yang dicurahkan dalam kegiatan usaha agroindustri rumah tangga keripik jamur tiram yang diukur dalam satuan Hari Kerja Pria (HKP), dengan ukuran tenaga kerja sama dengan 1 HKP, tenaga kerja wanita 0,75 HKP dan anak-anak 0,5 HKP. Tenaga kerja yang dicurahkan dalam kegiatan agroindustri keripik jamur tiram berjumlah tiga orang.

PERINGATAN !!!

- 1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.**
- 2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.**
- 3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.**

Pekerja membantu dalam proses pengolahan keripik jamur tiram, dimulai dari persiapan bahan baku, pengolahan sampai dengan pengemasan. Penggunaan jam kerja setiap pekerja sama, pekerja biasanya akan memperoleh upah rata-rata kerja dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 1.700,00 per kilogramnya.

Berdasarkan hasil perhitungan diketahui nilai HKP di PD.Vina Sari sebesar 2,5 HKP. Adapun besarnya Hari Kerja Pria (HKP) yang dibutuhkan untuk satu kali proses produksi di PD.Vina Sari disajikan pada Lampiran 4.

4.10 Produksi Keripik Jamur Tiram Tiram

Produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah produksi keseluruhan agroindustri rumah tangga keripik jamur tiram yang dihasilkan rata-rata dalam satu kali proses produksi. Rata-rata dalam satu kali proses produksi pengrajin keripik jamur tiram yang berada di Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang memproduksi keripik jamur tiram sebanyak 20 Kg bahan baku yang menghasilkan 15 Kg keripik jamur tiram dengan harga keripik jamur tiram perkilogram Rp.60.000,00.

Jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan rata-rata untuk satu kali proses produksi adalah 3 orang. Frekuensi produksi keripik jamur tiram dilakukan rata-rata 3-4 kali dalam satu minggu, sehingga dalam satu bulan dilakukan sebanyak 12 kali proses produksi.

4.11 Biaya diluar Bahan Baku

Biaya diluar bahan baku adalah nilai dari semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama produksi berlangsung yang diukur dalam satuan Rp/Kg, yang termasuk biaya diluar bahan baku dalam penelitian ini antara lain: tempat kerja, biaya penyusutan, biaya tambahan, biaya

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

bahan bakar, biaya perlengkapan,, dan biaya lain-lain yang termasuk dalam perhitungan biaya diluar bahan baku. Jumlah biaya diluar bahan baku keripik jamur dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 224.427,64 dan menghasilkan sumbangan input lain sebesar Rp. 11.221,382 atau sebesar 32,06 %. Adapun rincian mengenai biaya diluar bahan baku keripik jamur dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada Lampiran 5.

4.12 Hasil Analisis Nilai Tambah Industri Rumah Tangga Keripik Jamur Tiram

Nilai tambah yang terdistribusi pada imbalan tenaga kerja, keuntungan yang diperoleh dapat dilihat dengan metode Hayami dengan cara mencari variabel untuk pengukuran nilai tambah. Dalam penelitian ini bahan baku yang digunakan adalah jamur tiram putih, output (keripik jamur), upah rata-rata tenaga kerja, harga bahan baku, dan biaya diluar bahan baku. Perhitungan nilai tambah dalam penelitian ini, memiliki tujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat perubahan bentuk jamur tiram yang diolah menjadi keripik jamur.

Analisis nilai tambah dalam penelitian ini menggunakan metode Hayami (1987). Dasar perhitungan awal adalah nilai variabel untuk pengukuran nilai tambah untuk satu kali proses produksi, seperti output, input, tenaga kerja, upah rata-rata tenaga kerja, harga bahan baku dan biaya diluar bahan baku per unit bahan. Berdasarkan uraian pada sub-bab diatas telah diketahui nilai-nilai variabel, kecuali nilai biaya diluar bahan baku per unit bahan.

Hasil perhitungan nilai tambah metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 8 dibawah ini.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Tabel 8. Hasil Perhitungan Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1) 15
2. Input (Kg)	(2) 20
3. Tenaga Kerja (HKP)	(3) 2,5
4. Faktor Konversi	(4) = (1)/(2) 0,75
5. Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	(5) = (3) / (2) 0,125
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6) 60.000,00
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(7) 1.700,00
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8) 10.000,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9) 11.221,382
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6) 45.000,00
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (9) - (8) 23.778,618
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x 100% 52,84
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7) 212,5
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a) x 100% 0,8936
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) - (12a) 23.566,118
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13 b) = (13a)/(11a) x 100% 99,10
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8) 35.000,00
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a)/(14) x 100% 0,61
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9)/(14) x 100% 32,06
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a)/(14) x 100% 67,33

Sumber: Data Primer yang diolah

Dari hasil perhitungan nilai tambah pada Tabel 8, diketahui bahwa hasil produksi/output untuk satu kali proses produksi adalah sebesar 15 kg dengan penggunaan bahan baku/input rata-rata sebesar 20 kg. Bahan baku yang digunakan di sini adalah jamur tiram yang diukur dalam satuan kg. Tenaga kerja yang dihitung pada penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi kripik jamur yang berjumlah 3 orang.

Faktor konversi merupakan hasil bagi antara hasil produksi/output dengan jumlah bahan baku/input yang digunakan, besarnya faktor konversi pada

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/semuanya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

perhitungan di atas adalah sebesar 0,75 yang berarti 1 kg bahan baku dapat dihasilkan 0,75 kg kripik jamur.

Koefisien tenaga kerja merupakan hasil bagi antara tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang dipergunakan dalam proses produksi. Besarnya nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,125 yang berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku/input dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 0,125 dengan demikian jika mengolah 100 kg bahan baku/input dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 12,5.

Harga bahan baku/input Rp 10.000,00 per kg, bahan baku input yang digunakan adalah jamur tiram. Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per kg bahan baku adalah sebesar Rp. 11.221,382.

Nilai output rata-rata kripik jamur pada penelitian ini adalah Rp.45.000,00 per kg. Pendapatan/Imbalan Tenaga Kerja Langsung untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 212,5/Kg.

Besaran nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai produk dikurangi dengan harga bahan baku dan biaya diluar bahan baku. Sedangkan imbalan tenaga kerja diperoleh dengan menganalisis nilai tambah lebih lanjut. Hasil analisis menunjukkan nilai tambah dari setiap kilogram bahan baku keripik jamur adalah Rp.23.778,618/Kg atau 52,84 % dalam satu kali proses produksi. Besarnya nilai tambah ini tergantung pada biaya pembelian bahan baku yaitu harga jamur tiram sebesar Rp. 10.000,00/Kg dan biaya diluar bahan baku sebesar Rp. 11.221,382.

Biaya diluar bahan baku diperoleh dari pembagian antara jumlah faktor produksi yang digunakan secara bersama-sama dengan jumlah bahan baku yang digunakan untuk produk keripik jamur. Biaya diluar bahan baku mencakup biaya workshop, biaya penyusutan, biaya bahan tambahan, biaya bahan bakar, biaya pemasaran dan

PERINGATAN !!!

- 1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.**
- 2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.**
- 3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.**

biaya pengemasan. Pengolahan keripik jamur ini menghasilkan output sebanyak 15 Kg dengan harga output perkilogram sebesar Rp. 60.000,00. Sementara total biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp.500.927,64.

Besarnya rasio nilai tambah dari agroindustri pengolahan keripik jamur sebesar 52,84%. Rasio nilai tambah yaitu perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output.

Imbalan tenaga kerja/pendapatan tenaga kerja langsung merupakan salah satu indikator penentu keberhasilan suatu usaha. Imbalan tenaga kerja diperoleh dari kegiatan produksi di PD.Vina Sari yaitu sebesar Rp. 212,5 per kilogram bahan baku. Nilai tersebut menunjukkan bahwa setiap nilai tambah yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku akan terdistribusi keimbalan tenaga kerja sebesar Rp.212,5 atau 0,8936 %.

Keuntungan yang diperoleh pemilik PD.Vina Sari yaitu sebesar Rp.23.566,118/Kg atau sebesar 99,10 % dari nilai tambah produk, artinya setiap satu Kg yang diolah mampu memberikan keuntungan Rp.23.566,118/Kg dari nilai tambahnya.

Berdasarkan tabel hasil analisis nilai tambah diatas, dapat diketahui bahwa *margin* dari pengolahan keripik jamur adalah sebesar Rp.35.000,00/Kg. Nilai ini diperoleh dari selisih harga atau nilai output per produk dengan nilai input bahan baku utama. *Margin* ini kemudian didistribusikan sebagai imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan pengrajin. *Margin* sebagai imbalan tenaga kerja sebesar 0,61%, margin bagi sumbangan input lain sebesar 32,06% dan *margin* bagi keuntungan pengrajin/pemilik sebesar 67,33%.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Adanya perhitungan nilai tambah tersebut, diharapkan dapat menjadi pertimbangan dalam penggunaan bahan baku pada agroindustri PD.Vina Sari ini untuk meningkatkan penggunaan bahan baku yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi.

4.13 Biaya Produksi

Aspek pembiayaan merupakan salah satu faktor penunjang yang dilakukannya kegiatan perusahaan. Kinerja perusahaan dapat berjalan jika dilakukan perencanaan dan pengendalian keuangan yang baik karena pada dasarnya setiap kegiatan usaha tidak terlepas dari biaya produksi. Biaya produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi pada usaha agroindustri rumah tangga keripik jamur tiram. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan dan biaya *workshop*. Biaya *workshop* dari pengrajin sesuai dengan biaya sewa tempat kerja di daerah tersebut setiap bulannya yaitu sebesar Rp.300.000. Dari biaya *workshop* perbulan maka akan didapat biaya *workshop* per satu kali proses produksi per Kg, yaitu dengan membagi biaya *workshop* dibagi frekuensi produksi. Sedangkan biaya penyusutan diperoleh dari penyusutan peralatan per satu kali proses produksi per Kg tergantung dari banyaknya peralatan yang digunakan pengrajin dalam memproduksi keripik jamur tiram, harga pembelian, nilai sisa dan usia ekonomis dari peralatan tersebut. Biaya variabel meliputi biaya bahan baku utama, biaya bahan tambahan, biaya bahan bakar, biaya tenaga kerja, biaya pemasaran dan biaya pengemasan. Jika biaya tetap dan biaya variabel dijumlahkan maka akan diketahui total biaya yang digunakan dalam proses produksi keripik jamur. Pada

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

saat penelitian berlangsung, besarnya total biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 500.927,64. Total biaya yang digunakan dalam satu kali proses produksi di PD.Vina Sari disajikan dalam Lampiran 6.



PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan produksi keripik jamur tiram di PD.Vina Sari sebesar Rp. 23.778,62 per satu kilogram bahan baku atau sekitar 52,84 % dari nilai produk per unit bahan baku dan keuntungan yang diperoleh dari kegiatan produksi keripik jamur tiram di PD.Vina Sari sebesar Rp.23.566,118 /Kg perkilogramnya atau sebesar 99,10%.
2. Imbalan tenaga kerja yang diperoleh dari kegiatan produksi keripik jamur tiram di PD.Vina Sari sebesar Rp. 212,5 per satu kilogram bahan baku atau sekitar 0,8936 % dari nilai tambah yang diterima pengrajin.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka untuk keberhasilan dan kemajuan usaha agroindustri rumah tangga keripik jamur tiram di PD.Vina Sari di masa yang mendatang, penulis menyarankan sebagai berikut:

1. Secara ekonomi usaha agroindustri keripik jamur tiram mampu mendatangkan nilai tambah bagi pengrajin keripik jamur tiram, maka untuk petani jamur tiram lainnya dapat juga mengolah jamur tiram menjadi keripik jamur tiram, sehingga dapat menambah penghasilan mereka.
2. Agroindustri keripik jamur di PD.Vina Sari sebaiknya meningkatkan teknologi yang lebih modern dalam melakukan penirisan minyak saat proses produksi yaitu dengan alat teknologi seperti spinner.

3. Agroindustri keripik jamur tiram di PD.Vina Sari sebaiknya meningkatkan dan membuat kemasan produk keripik jamur tiram menjadi lebih menarik sehingga konsumen tertarik untuk membelinya.
4. Keripik jamur tiram merupakan produk baru panganan ringan yang terbuat dari jamur tiram yang perlu dikembangkan, karena berpotensi untuk menjadi salah satu produk unggulan. Oleh karena itu perlu dukungan pemerintah untuk membantu pengembangan keripik jamur tiram ini melalui penerapan kebijakan terutama pengembangan teknologi.

**PERINGATAN !!!**

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

DAFTAR PUSTAKA

- [Balitbangda] Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah. (2011). "Purnawirawan yang Kini Pembudidaya Jamur Tiram 2011". Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Provinsi Banten: <http://www.Litbang.bantenprov.go.id> [8 April 2013]
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2010). "Jamur Indonesia 2003-2010". Badan Pusat Statistik Republik Indonesia: <http://www.bps.go.id> [8 April 2013].
- [Dishutbun] Dinas Kehutanan dan Perkebunan Kabupaten Pandeglang. (2013). "Data Produksi Jamur Tiram di Kabupaten Pandeglang Tahun 2013". Banten: Dinas Kehutanan dan Perkebunan Kabupaten Pandeglang.
- [Dishutbun] Dinas Kehutanan dan Perkebunan Provinsi Banten. (2012). "Data Produksi Jamur Tiram Banten Tahun 2012". Banten: Dinas Kehutanan dan Perkebunan Provinsi Banten.
- Alamsyah, I. (2007). *Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Usaha Industri "Kemplang" Rumah Tangga Berbahan Baku Utama Sagu dan Ikan*. [Skripsi]. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Alex, M. (2011). *Untung Besar Budidaya Aneka Jamur*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Baroh, Istis (2007). *Analisis Nilai Tambah Dan Distribusi Kripik Nangka (Studi Kasus Pada Agroindustri Kripik Nangka di Kabupaten Lumajang)* [Skripsi]. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Cahyana, Muchroddi dan Bakrun. (2007). *Jamur Tiram Pembibitan, Pembudidayaan dan Analisis Usaha*. Cetakan XI. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hayami, Y. et. al. (1987). *Agricultural marketing and processing in upland Java. A perspective from a Sunda village*. Bogor: CGPRT Centre.
- Hidayat, Riyan (2009). *Analisis Nilai Tambah Jamur Awak (Musa Paradisiaca, L) Dan Distribusinya Pada Perusahaan "Na Raseuki" Dan "Berkah" Di Kabupaten Bireun, Pemerintah Aceh*. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hubeis, M, dkk. (2007). *Manajemen Industri Pangan*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Lipsey, G. R, Peter, O. P. dan Douglas, D.P. (1990). *Pengantar Mikroekonomi I jilid I*. Diterjemahkan oleh Jaka, A. W dan Kirbrandoko. Erlangga. Jakarta.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

- Mailya santi, Yenny. (2009). *Analisis usaha agroindustri Keripik belut sawah (monopterus albus zuiewu) Di kabupaten klaten*. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Maimun, C, Y. (2005). *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Saluran Pemasaran Kopi Arabika Organik dan Non Organik*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Mintarti, N. (2007). *Strategi Pengembangan Ekonomi Lokal Berbasis Komoditas Kelapa di Kabupaten Pacitan*. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Moehar, Daniel. (2005). *Participatory Rural Appraisal*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Pasaribu, T., Permana D.R., dan Alda E.R. (2002). *Aneka Jamur Unggulan yang Menembus Pasar*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Rijanto, Soetriono, A.Suwandari. (2006). *Pengantar Ilmu Pertanian*. Jember: Fakultas Pertanian Universitas Jember.
- Rodjak, Abdul. (2004). *Pengantar Ilmu Pertanian*. Pustaka Giratuna. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Saragih, Bungaran. (2001). *Suara Dari Bogor Membangun Sistem Agribisnis*. Bogor: Sucofindo.
- Soekartawi. (1995). *Analisis Usahatani*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Soekartawi. (2003). *Teori Ekonomi Produksi*. PT.Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Soekartawi. (2005). *Agroindustri Dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. PT.Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Suharnowo (2012). *Pertumbuhan Miselium Dan Produksi Tubuh Buah Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Dengan Memanfaatkan Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Campuran Pada Media Tanam*. Surabaya: Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Surabaya.
- Sukirno, Sadono. (2006). *Teori Pengantar Mikro Ekonomi*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Zulkifli (2012). *Analisis pendapatan dan nilai tambah pada Agroindustri keripik ubi di kecamatan tanah luas kabupaten aceh utara*. [Skripsi]. Aceh Utara: Fakultas Pertanian Unversitas Malikussaleh.

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

DAFTAR ISIAN ATAU WAWANCARA

ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI RUMAH TANGGA KERIPIK JAMUR TIRAM (Kasus di Agroindustri Keripik Jamur Vina Sari Desa Cadasari Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang - Banten)

Tanggal:

A. IDENTITAS PENGRAJIN DAN KARYAWAN

1. Nama responden:
2. Usia :
3. Asal daerah :
4. Jenis kelamin : L/P
5. Pendidikan Formal : SD/SMP/SMA/PT
6. Pengalaman pendidikan formal : Kursus/Penyuluhan/Pelatihan
7. Alamat :
8. Jumlah tanggungan keluarga : Orang
9. Tahun mulai usaha :
10. Lamanya usaha :
11. Modal awal usaha :
 - a. < Rp. 500.000
 - b. Rp.500.000 – Rp.5.000.000
 - c. Rp.5.000.000 – Rp.10.000.000
 - d. > Rp.10.000.000
12. Status usaha :
 - a. Sebagai mata pencaharian utama
 - b. Sebagai mata pencaharian sampingan

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

13. Bagaimana memulai usaha :

- a. Usaha lama yang sudah turun-temurun
- b. Memulai sendiri
- c. Lainnya ...

14. Keberlanjutan usaha :

- a. Memilih anak kandung untuk meneruskan usaha
- b. Melatih selain keluarga inti untuk meneruskan usaha
- c. Sulit mencari penerus karena
- d. Lainnya

B. BAHAN BAKU YANG DIGUNAKAN DALAM SATU KALI PROSES PRODUKSI

1. Sumber bahan baku

- a. Pembelian sendiri
- b. Pinjaman

2. Jika b, maka sistem pembayarannya

- a. Tunai
- b. Hutang

3. Berapa Kg jamur tiram yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi dan berapa harga per Kg jamur tiram?

4. Kualitas bahan baku :

- a. Ada standar kualitas
- b. Tidak ada

5. Kontinuitas bahan baku :

- a. Selalu ada
- b. Kadang-kadang

6. Apakah proses pembuatan keripik jamur tiram menggunakan bahan tambahan:

- a. Ya
- b. Tidak

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Jika a, bahan tambahan apa yang digunakan dalam pembuatan keripik jamur tiram dan apa tujuan bapak/ibu menggunakan bahan tambahan tersebut?

No	Jenis bahan tambahan	Jumlah/1 x proses produksi	Harga/Kg	Sumber
1				
2				

C. BAHAN BAKAR YANG DIGUNAKAN DALAM SATU KALI PROSES PRODUKSI

1. Bahan bakar apa yang bapak/ibu gunakan?
2. Sumber bahan bakar yang digunakan berasal dari :
 - a. Sendiri. Jika ya, berapa harganya?
 - b. Orang lain. Jika ya, berapa harganya?
3. Bagaimana cara memperolehnya, apakah dengan:
 - a. Pembelian tunai. Jika ya, berapakah harganya?
 - b. Hutang. Jika ya, berapakah harganya?

D. TENAGA KERJA YANG DIBUTUHKAN

1. Sumber tenaga kerja berasal dari?
 - a. Anggota keluarga. Jika ya, orang
 - b. Orang lain. Jika ya, orang
2. Berapakah jam kerja perhari dan upahnya?
3. Peralatan apa yang digunakan dan biaya yang dikeluarkan untuk membeli peralatan?

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

No	Jenis Peralatan yang digunakan	Jumlah	Harga	Tahun Pembelian	Nilai sisa
1					
2					

E. SUMBER MODAL

1. Sumber modal usaha berasal dari?
 - a. Sendiri. Berapa jumlah modal yang dikeluarkan? Rp.
 - b. Pinjaman Kredit. Bagaimana system pembayarannya?
2. Berapa besarnya biaya produksi keripik jamur tiram satu kali proses produksi?

No	Bahan baku	Jumlah	Harga	Total
1				
2				

F. PROSES PRODUKSI

1. Dimana proses produksi berlangsung?
 - a. Rumah
 - b. Pabrik
2. Apakah tempat produksi tersebut?
 - a. Milik sendiri
 - b. Sewa. Berapaka harga sewanya? Rp.bln/thn

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

3. Kegiatan produksi berlangsung?
 - a. Setiap hari
 - b. Periodik (2-4 x seminggu)
4. Berapa Kg campuran bahan utama dan bahan tambahan yang digunakan satu kali proses produksi?
5. Berapa Dus/Kg keripik jamur tiram yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi?
6. Berapa harga jual per Dus/Kg keripik jamur tiram? Rp
7. Apakah ada proses pengemasan?
8. Jika ya, berapa biaya untuk pengemasannya? Rp..... dan harga jual per kemasan? Rp
9. Kendala apa yang dihadapi selama proses produksi berlangsung?
10. Pemasaran keripik jamur tiram dilakukan?
 - a. Setiap hari
 - b. Periodik (2-4 x seminggu)
11. Ke daerah mana keripik jamur tiram tersebut dijual? Dan berapa biaya pengangkutannya?
12. Berapa lama keripik jamur tiram terjual habis?
 - a. Setiap hari
 - b. Periodik (2-4 x seminggu)
13. Sistem pembayaran yang dilakukan pelanggan:
 - a. Tunai
 - b. Titipan barang

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Lampiran 2. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Keripik Jamur Tiram di PD.Vina Sari

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1) 15
2. Input (Kg)	(2) 20
3. Tenaga Kerja (HKP)	(3) 2,5
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2) 0,75
5. Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	(5) = (3) / (2) 0,125
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6) 60.000,00
7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(7) 1.700,00
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8) 10.000,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9) 11.221,382
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6) 45.000,00
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (9) - (8) 23.778,618
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x 100% 52,84
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7) 212,5
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a) x 100% 0,8936
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) - (12a) 23.566,118
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13 b) = (13a)/(11a) x 100% 99,10
III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8) 35.000,00
a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(14a) = (12a)/(14) x 100% 0,61
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9)/(14) x 100% 32,06
c. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(14c) = (13a)/(14) x 100% 67,33

Sumber: Data Primer yang diolah

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Lampiran 3. Perhitungan Nilai Tambah dalam Bentuk Uraian di PD.VinaSari

Output, Input dan Harga

- Output (Kg/satu kali proses produksi) = 15 Kg
- Input (Kg/satu kali proses produksi) = 20 Kg
- Input Tenaga Kerja (HKP/satu kali proses produksi) = 2,5 HKP
- Faktor Konversi = $\frac{\text{Output}}{\text{Volume Bahan Baku}}$

$$= \frac{15 \text{ Kg}}{20 \text{ Kg}}$$

$$= 0,75 \text{ Kg}$$
- Koefisien Tenaga Kerja(HKP/Kg bahan baku) = $\frac{\text{Input Tenaga Kerja}}{\text{Volume Bahan Baku}}$

$$= \frac{2,5 \text{ HKP}}{20 \text{ Kg}}$$

$$= 0,125 \text{ HKP/Kg}$$
- Harga Output = Rp. 60.000,00 /Kg
- Upah Rata-rata Tenaga Kerja = Rp. 1.700,00 /Kg

Penerimaan dan Keuntungan

- Harga Bahan Baku per Kg (Rp) = Rp. 10.000,00 /Kg
- Sumbangan Input Lain (Rp/Kg) = Rp. 11.221,382 /Kg
- Nilai output (Rp/Kg bahan baku) = faktor konversi × harga output

$$= 0,75 \text{ Kg} \times \text{Rp. } 60.000,00/\text{Kg}$$

$$= \text{Rp. } 45.000,00/\text{Kg}$$

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/semuanya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

- Nilai Tambah (Rp/Kg bahan baku = Nilai Output – Harga Bahan Baku – Sumbangan Input Lain

$$= \text{Rp.45.000,00/Kg} - \text{Rp.10.000,00} - \text{Rp.11.221,382 /Kg}$$

$$= \text{Rp.23.778,618/Kg}$$

- Rasio Nilai Tambah (%) = $\frac{\text{Nilai Tambah}}{\text{Nilai Output}} \times 100 \%$

$$= \frac{\text{Rp.23.778,618}}{\text{Rp.45.000,00}} \times 100 \%$$

$$= 0,5284137 \times 100\%$$

$$= 52,84 \%$$

- Pendapatan/Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg bahan baku)

$$= \text{Koefisien tenaga kerja} \times \text{Upah rata-rata tenaga kerja}$$

$$= 0,125 \text{ HKP/Kg} \times \text{Rp. 1.700,00/Kg}$$

$$= \text{Rp. 212,5/Kg}$$

- Pangsa Tenaga Kerja (%) = $\frac{\text{Pendapatan Tenaga Kerja}}{\text{Nilai Tambah}} \times 100 \%$

$$= \frac{\text{Rp.212,5/Kg}}{\text{Rp.23.778,618/Kg}} \times 100 \%$$

$$= 0,0089366 \times 100 \%$$

$$= 0,8936 \%$$

- Keuntungan Pengelola (Rp/Kg bahan baku)

$$= \text{Nilai Tambah} - \text{Pendapatan Tenaga Kerja}$$

$$= \text{Rp.23.778,618/Kg} - \text{Rp. 212,5/Kg}$$

$$= \text{Rp. 23.566,118 /Kg}$$

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/semuanya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

$$\begin{aligned}
 \bullet \text{ Tingkat Keuntungan (\%)} &= \frac{\text{Keuntungan Pengelola}}{\text{Nilai Tambah}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp.23.566,118/Kg}}{\text{Rp.23.778,618/Kg}} \times 100\% \\
 &= 0,9910634 \times 100\% \\
 &= 99,10\%
 \end{aligned}$$

Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi

$$\begin{aligned}
 \bullet \text{ Margin (Rp/Kg)} &= \text{Nilai Output} - \text{Harga Bahan Baku} \\
 &= \text{Rp.45.000,00/Kg} - \text{Rp.10.000,00/Kg} \\
 &= \text{Rp.35.000,00/Kg} \\
 \bullet \text{ Pendapatan Tenaga Kerja} &= \frac{\text{Pendapatan Tenaga Kerja}}{\text{Margin}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp.212,5}}{\text{Rp.35.000}} \times 100\% \\
 &= 0,61\% \\
 \bullet \text{ Sumbangan Input Lain (\%)} &= \frac{\text{Sumbangan Input Lain}}{\text{Margin}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp.11.221,382}}{\text{Rp.35.000,00}} \times 100\% \\
 &= 32,06\% \\
 \bullet \text{ Keuntungan Pemilik (\%)} &= \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Margin}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp.23.566,118}}{\text{Rp.35.000,00}} \times 100\% \\
 &= 67,33\%
 \end{aligned}$$

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/semua karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/semuanya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Lampiran 4. Hari Kerja Pria yang Dibutuhkan Untuk Satu Kali Proses Produksi Keripik Jamur di PD.Vina Sari

Jumlah Tenaga Kerja di PD.Vina Sari = 3 orang
 - 2 orang wanita
 - 1 orang pria

-Wanita = $2 \times 0,75$ HKP

= 1,5 HKP

-Pria = 1×1 HKP

= 1 HKP

Total = 2,5 HKP

Jadi, nilai HKP untuk satu kali proses produksi = 2,5 HKP

Keterangan :

1 Pria = 1 Hari Kerja Pria

1 Wanita = 0,75 Hari Kerja Pria

1 Anak = 0,5 Hari Kerja Pria

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Lampiran 5. Biaya di Luar Bahan Baku Dalam Satu Kali Proses Produksi

Workshop (A)	Penyusutan (B)	B.Bahan Tambahan (C)	B.Bahan Bakar (D)	B.Pemasaran (E)	B.Pengemasan (F)
Rp.25.000,00	Rp.1.427,64	Rp.80.500,00	Rp.7.500,00	Rp.20.000,00	Rp.90.000,00

Biaya di Luar Bahan Baku: = A + B + C + D + E + F +G

= Rp.25.000,00+ Rp.1.427,64+ Rp.80.500,00+ Rp.7.500,00+ Rp.20.000,00+ Rp.90.000,00

= Rp. 224.427,64

Sumbangan Input Lain : = $\frac{\text{Biaya Diluar Bahan Baku}}{\text{Jumlah bahan baku yang digunakan untuk satu kali proses produksi}}$

= $\frac{\{(Rp.25.000,00)+ (Rp.1.427,64)+ (Rp.80.500,00)+ (Rp.7.500,00)+ (Rp.20.000,00)+ (Rp.90.000,00)\}}{20 \text{ Kg}}$

= $\frac{Rp.224.427,64}{20 \text{ Kg}}$

= Rp. 11.221,382

Lampiran 6. Total Biaya yang Dikeluarkan Dalam Satu Kali Proses Produksi di PD.VinaSari

Jenis Biaya (Rp)	Total Biaya (Rp)
Biaya Tetap	
Workshop	25.000,00
Penyusutan	1.427,64
Total Biaya Tetap	26.427,64
Biaya Variabel	
Bahan Baku	200.000,00
Bahan Tambahan	80.500,00
Bahan Bakar	7.500,00
Tenaga Kerja	76.500,00
Biaya Pemasaran	20.000,00
Biaya Pengemasan	90.000,00
Total Biaya Variabel	474.500,00
Total Biaya	Rp. 500.927,64

Keterangan:

I. Bahan Baku = $20 \text{ Kg} \times \text{Rp.}10.000,00 = \text{Rp.} 200.000,00$

II. Bahan Tambahan, terdiri dari:

Nama Satuan	Satuan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
Tepung Terigu	Kg	5	7.500,00	37.500,00
Penyedap rasa	Sachet	10	500,00	5.000,00
Bumbu bubuk rasa	Kg	0.5	32.000,00	16.000,00
Minyak sayur	Lt	2	11.000,00	22.000,00
Total Biaya				80.500,00

III. Bahan Bakar = gas elpigi @3Kg= Rp.15.000,00 @1,5Kg= Rp.7.500,00

IV. Tenaga Kerja = $\text{Rp.}1.700/\text{Kg} \times 15 \text{ Kg} = 25.500 \times 3 \text{ orang} = \text{Rp.}76.500,00$

V. Biaya Pemasaran = Rp.20.000,00

VI. Biaya Pengemasan = $60 \text{ Toples} \times \text{Rp.}1500 = \text{Rp.} 90.000,00$

PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.

2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.

3. Dilarang mengumumkan sebagian/semuanya karya tulis ini dalam bentuk apapun.

Lampiran 7. Perhitungan Biaya Penyusutan yang Digunakan Untuk Proses Produksi Keripik Jamur Tiram di PD.Vina Sari

Nama Alat	Satuan (Unit)	Harga/Unit (Rp)	Total Nilai (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Produksi Keripik Jamur/Tahun	Nilai Penyusutan (Rp)
Penggorengan	1	50.000	50.000	-	2	144	173,61
Baskom	2	10.000	20.000	-	2	144	69,44
Nampan	1	5.000	5.000	-	5	144	6,94
Penyaringan	1	15.000	15.000	-	2	144	52,08
Spatula	1	5.000	5.000	-	3	144	11,57
Langseng	1	100.000	100.000	-	3	144	231,48
Pisau	1	4.500	4.500	-	2	144	15,63
Bak besar	1	18.000	18.000	-	4	144	31,25
Keranjang	1	8.000	8.000	-	3	144	18,52
Penjepit	2	5.000	10.000	-	1	144	69,44
Talenan	1	8.000	8.000	-	3	144	18,52
Gayung	1	5.000	5.000	-	1	144	34,72
Kompur	1	500.000	500.000	-	5	144	694,44
Total	15	733.500	748.500		36	1872	1427,64

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Nilai Awal} - \text{Nilai Akhir}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Asumsi : Frekuensi produksi keripik jamur tiram dilakukan rata-rata 3-4 kali dalam satu minggu, sehingga dalam satu bulan dilakukan sebanyak 12 kali proses produksi, maka dalam satu tahun melakukan 144 kali proses produksi.

Lampiran 8. Dokumentasi



PERINGATAN !!!

1. Dilarang mengutip sebagian/seluruh karya tulis ini untuk digandakan/diperjualbelikan.
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis ilmiah, penyusunan laporan, dan atau tinjauan suatu masalah dengan catatan tidak merugikan Penulis.
3. Dilarang mengumumkan sebagian/seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun.