

ANALISIS KELAYAKAN USAHA JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DENGAN INOVASI PENGOLAHAN HASIL PRODUK MENJADI JAMUR CRISPY: STUDI KASUS PELAKU USAHA JAMUR TIRAM DI DESA KEMIRI KECAMATAN MOJOSONGO KABUPATEN BOYOLALI

(Feasibility Analysis of Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) Business With Innovation For Processing Product Into Crispy Mushroom: A Case Study of Oyster Mushroom Business at Desa Kemiri, Kecamatan Mojosongo, Kabupaten Boyolali)

Etty Sri Hertini

Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Boyolali

Alamat Korespondensi: etty.srihertini@gmail.com

Diterima : 22 November 2021

Disetujui : 25 November 2021

A B S T R A K

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha budi daya jamur tiram dengan inovasi produk olahan jamur *crispy*. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan teknik wawancara terhadap 16 pelaku usaha jamur tiram segar yang berada di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali pada masa produksi bulan November 2020 sampai dengan Februari 2021, baik yang dijual dalam bentuk jamur segar maupun dalam bentuk olahan produk jamur *crispy*. Penentuan lokasi dan informan dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa usaha budi daya jamur tiram baik yang dijual dalam bentuk jamur segar maupun dalam bentuk produk olahan jamur *crispy* memiliki potensi cukup menguntungkan, karena usaha tersebut memiliki nilai efisiensi lebih dari satu. Lebih jauh dari itu, inovasi pengolahan produk jamur segar menjadi jamur *crispy* berpotensi meningkatkan pemasukan bagi pelaku usaha jamur tiram, karena analisis penelitian ini menunjukkan tingkat efisiensi yang cukup baik. Namun, peningkatan kualitas produk olahan jamur *crispy* perlu mendapatkan perhatian agar produk tersebut dapat dijual dengan harga lebih tinggi, sehingga keuntungan yang diperoleh dari inovasi pengolahan produk juga lebih menarik.

Kata kunci: inovasi pengolahan hasil pertanian; jamur tiram; jamur *crispy*.

A B S T R A C T

This study aims to determine the feasibility of oyster mushroom cultivation with the innovation of crispy mushroom processed products. This research is a qualitative descriptive research with a case study approach. Data analysis in this study used descriptive qualitative analysis. Data collection in this study used interview techniques with 16 fresh oyster mushroom business actors in Kemiri Village, Mojosongo District, Boyolali Regency during the production period from November 2020 to February 2021, both of which were sold in the form of fresh mushrooms and in the form of processed crispy mushroom products. Determination of the location and informants in this study using a purposive method. The results of this study indicate that the oyster mushroom cultivation business, whether sold in the form of fresh mushrooms or in the form of processed products of crispy mushrooms, has the potential to be quite profitable, because the business has more than one efficiency value. Furthermore, the innovation of processing fresh mushroom products into crispy mushrooms has the potential to increase income for oyster mushroom business actors, because the analysis of this study shows a fairly good level of efficiency. However, increasing the quality of crispy mushroom processed products needs attention so that these products can be sold at higher prices, so that the benefits derived from product processing innovations are also more attractive.

Keywords: agricultural product processing innovation; oyster mushroom; crispy mushroom.

I. PENDAHULUAN

Dewasa ini, jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) yang berwarna putih memiliki peminat yang cukup tinggi dari berbagai lapisan

masyarakat karena dapat diolah menjadi produk pangan yang lezat, sehat, dan inovatif. Budi daya jamur tiram merupakan kegiatan yang mudah untuk dilakukan dan biaya produksinya relatif

murah, sehingga perkembangan budi daya jamur tiram di Indonesia cukup pesat (Agromedia, 2010). Beberapa faktor yang dapat menarik minat pelaku usaha untuk menjalankan budi daya jamur tiram di antaranya adalah nilai ekonomis yang relatif menguntungkan dan dapat diterapkan pada lahan yang relatif sempit atau tidak membutuhkan lahan luas (Windyastuti, 2000). Selain itu, jamur tiram juga memiliki kandungan nutrisi yang cukup baik bagi kesehatan tubuh dan dipercaya memiliki khasiat sebagai salah satu obat herbal yang dapat menyembuhkan berbagai macam jenis penyakit (Soenanto, 2000).

Dalam pembudidayaan jamur tiram dapat dihitung cukup sederhana, karena pembudidayaan tersebut tidak membutuhkan tempat yang luas, tidak mengeluarkan biaya yang banyak dan berpeluang penyakit hama yang relatif sedikit. Pemasaran jamur tiram pada masa sekarang ini berkembang luas, konsumennya tidak terbatas, Terlebih sudah banyak olahan yang berbahan baku jamur tiram, seperti bakso jamur tiram, sate jamur tiram, krispi jamur tiram, hingga makanan sajian hotel berbintang. Peluang usaha jamur tiram akan semakin berkembang mengingat beberapa keunggulan yang dimiliki jamur tiram serta perkembangan pasar yang menunjukkan tren positif (Sunandar, 2018).

Pelaku usaha budi daya jamur tiram tidak hanya dapat menjual hasil produksinya dalam bentuk mentah atau segar, tetapi mereka juga dapat menambahkan sentuhan inovasi olahan produk, seperti jamur *crispy*. Olahan produk jamur *crispy* memiliki peminat yang cukup banyak di Indonesia, baik kalangan dewasa maupun anak-anak.

Dilihat dari kandungan protein yang terdapat di jamur tiram, (Parjimo dan Andoko, 2007) mengatakan bahwa kandungan protein jamur tiram setiap 100g sebesar 27% sedangkan protein pada kedelai tempe adalah 18,3% setiap 100g. Sedangkan (Winarno, 2004) mengatakan bahwa jamur tiram putih termasuk kategori bahan pangan yang aman dan tidak beracun sehingga dapat dikonsumsi. Komposisi dan kandungan nutrisi jamur tiram putih adalah protein, karbohidrat, lemak, serat pangan, thiamin, riboflavin, niacin, kalsium, vitamin, mineral dan serat jamur yang sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4-24,6% sehingga cocok untuk para pelaku diet.

Diversifikasi pengolahan jamur tiram dan pengembangan dalam teknologi olahan jamur sangat diperlukan bagi petani dan pengusaha jamur dalam meningkatkan nilai tambah pada

jamur tiram segar. Beberapa spesies jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang paling banyak dibudidayakan dan dikonsumsi karena mengandung nilai gizi tinggi dan berkhasiat untuk obat.

Beberapa penelitian diungkapkan bahwa jamur tiram mengandung senyawa antidiabetes, antibakteri, antikolesterol, antiartritik, antioksidan, antikanker, baik untuk kesehatan mata dan antivirus. Jamur tiram juga mengandung senyawa aktif polisakarida yang disebut beta-glukan (Fitriana, 2018).

Peluang cukup banyak pelaku usaha kecil skala rumah tangga, seperti UMKM yang sangat berpotensi untuk dikembangkan di wilayah Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. Mereka tidak hanya berperan dalam penyediaan lapangan pekerjaan, tetapi mereka juga berperan dalam pemberdayaan masyarakat di wilayah tersebut. Salah satu usaha yang sangat potensial tersebut adalah budi daya dan pengolahan jamur tiram menjadi produk jamur *crispy*. Banyak usaha ini tergolong dalam industri rumah tangga yang bergerak di bidang budi daya dan pengolahan pasca panen jamur tiram.

Peneliti ingin melakukan penelitian agar para petani ataupun pembudidaya jamur tiram dapat mengetahui kelayakan dalam melakukan pembudidayaan jamur tiram segar dan jamur tiram olahan jamur *crispy* yang di dasari untuk melihat batasan kelayakan dalam pengelolaan jamur tiram dan peluang apa saja yang dapat di kembangkan ataupun di olah dalam bahan baku jamur tiram. Dari uraian tersebut, penelitian yang akan di teliti bertujuan untuk melakukan analisis kelayakan usaha budi daya jamur tiram dengan inovasi produk olahan jamur *crispy*. Penelitian ini penting untuk dilakukan agar dapat mengetahui tingkat efisiensi kelayakan usaha, mengevaluasi usaha, dan mengetahui potensi usaha jamur tiram yang ada.

II. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian adalah penelitian diskriptif kualitatif yang menggunakan pendekatan studi kasus. Penelitian diskriptif kualitatif yaitu metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen), sedangkan peneliti merupakan instrument kunci teknik pengumpulan data yang dilakukan secara trigulasi (gabungan), analisis data bersifat

induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi (Sugiyono, 2016). Sedangkan penelitian studi kasus adalah pendekatan yang dilakukan secara intensif, terperinci dan mendalam terhadap gejala-gejala tertentu (Arikunto, 2002).

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik wawancara terhadap beberapa pelaku usaha budi daya dan pengolahan jamur di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis diskriptif. Analisis diskriptif dilakukan terhadap usaha yang dilakukan oleh 16 pelaku usaha budi daya jamur, baik yang dijual dalam bentuk segar maupun yang dijual dalam bentuk olahan jamur *crispy*. Teknik analisis kelayakan usaha yang dipakai oleh penelitian ini yaitu perhitungan *Benefit/Cost Ratio* (B/CR) dan *Break Event Point* (BEP). B/CR dipakai pada proyek - proyek swasta, benefit umumnya berupa pendapatan minus diluar biaya pertama. Contohnya seperti

1. BEP Harga

$$\text{BEP (Harga)} = \frac{TC}{Y}$$

2. BEP Rupiah

$$\text{BEP (Rp)} = \frac{TC}{(1 - (\text{Biaya} \frac{\text{Variabel}}{\text{Harga}} \text{ jual satuan}))}$$

3. BEP Satuan

$$\text{BEP (Satuan)} = \frac{TC}{(\text{Harga jual satuan} - \text{Biaya Variabel})}$$

Lokasi dan informan yang terlibat dalam penelitian ini ditentukan secara *purposive* karena alasan-alasan tertentu, yaitu diketahuinya sifat-sifat tertentu pada obyek penelitian tersebut (Surakhmad, 2004). Penelitian ini berlokasi di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali, Provinsi Jawa Tengah, sedangkan informan yang terlibat dalam penelitian ini sebanyak 16 orang pelaku usaha budi daya jamur tiram, baik yang dijual dalam bentuk jamur segar maupun dalam bentuk produk olahan jamur *crispy* pada masa produksi mulai pertengahan bulan November 2020 sampai dengan Februari 2021.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Identifikasi Obyek dan Subyek Penelitian

Lokasi penelitian peneliti berada di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. Propinsi Jawa tengah . Penelitian telah dilaksanakan pada bulan November 2020 –

untuk operasi dan produksi sedangkan cost merupakan biaya pertama (Soeharto, 1997).

Perhitungan B/CR didasarkan pada persamaan berikut ini:

$$\text{B/C ratio} = \frac{\text{Penerimaan (TR)}}{\text{Total Biaya(TC)}}$$

Analisis BEP yang digunakan dalam penelitian ini adalah BEP Harga, BEP Satuan (Baglog), dan BEP Rupiah. BEP adalah suatu kondisi dimana perusahaan tidak lagi mendapatkan keuntungan dan juga tidak mengalami kerugian sehingga seluruh biaya yang dikeluarkan pada kegiatan produksi dapat ditutupi dari penghasilan penjualan. Total biaya (biaya tetap dan biaya variabel) sama dengan total penjualan sehingga tidak ada keuntungan dan tidak ada kerugian (Harahap, 2007). Perhitungan BEP didasarkan pada persamaan berikut ini:

Februari 2021. Keberadaan kelurahan Kemiri kecamatan Mojosongo ini sangat strategis , karena pada tahun 2015, diwilayah ini telah dibangun pusat pemerintahan Kabupataen Boyolali.

Sumber daya alam di kelurahan ini, berupa tanah pertanian lahan basah maupun lahan kering, tegalan dan pemukiman & latar belakang pendidikan SD, SMP, SMA dan perguruan tinggi . Sebagian besar masyarakat kelurahan ini, mempunyai mata pencaharian sebagai petani, pedagang , pekerja industri maupun dbidang lainnya.

Perkembangan keadaan sosial ekonomi masyarakat di kelurahan kemiri tidak berbeda jauh dengan masyarakat di kelurahan lain di Kecamatan Mojosongo, dapat dilihat dari belum adanya kegiatan, pembangunan fisik dan peningkatan pendapatan yang signifikan dari masyarakat sehingga masih sangat besar potensi peluang untuk megembangkan budidaya maupun

olahan jamur tiram untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Subyek penelitian yaitu 16 responden para petani pembudidayaan jamur tiram yang berlokasi di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. Beberapa para petani

pembudidayaan jamur tiram ada yang membuat baglog dari awal dan ada juga yang langsung membeli baglog dan merawatnya.

Data 16 responden memiliki status pendidikan yang berbeda, dapat dilihat pada tabel 1 berikut :

Tabel 1 : Status pendidikan Responden

Tamatan	Responden	Persen
SMP	3	18,75
SMA	11	68,75
Strata 1	2	12,5
TOTAL		100%

2. Proses Budi Daya Jamur Tiram

1. Bahan Baku sebagai berikut:

- a. Serbuk gergaji kayu sengon 150 kg
- b. Bekatul padi sekitar 15 kg
- c. Kapur ½ kg
- d. Gips ½ kg
- e. Glukosa / gula secukupnya
- f. Bibit Jamur

2. Alat yang digunakan:

- a. Cangkul dan Sekop untuk mencampur bahan
- b. Kantong Plastik 1 kg

3. Tahapan Proses Pembuatan:

a. Pengomposan

Semua bahan baku dicampur kecuali gips dan diaduk merata biarkan dalam tumpukan(wadah) selama 5 hari. Setelahnya kemudian bahan baku diaduk kembali dan tambahkan gips, 5 hari lagi maka pengomposan telah selesai dilakukan.

b. Pembungkusan

Masukkan bahan baku yang telah dicampur dan diaduk merata ke dalam kantong plastik 1 kg sampai padat, untuk meletakkan kantong plastik yang sudah diisi *polybag*. Pada posisi terbalik yaitu bagian dilipat kedalam ditempatkan dibawah.

c. Sterilisasi

Siapkan alat perebus, nyalakan kompor sambil media tanam dimasukkan kedalam plastik yang tahan panas. Proses ini dilakukan selama 5-7 jam dengan suhu sekitar 8-95 °C. Setelah pendinginan. Setelah pendinginan proses memasukkan bibit dibagian atas, usahakan merata di permukaan media *polybag*. Saat proses ini berlangsung usahakan jangan lebih dari 24 jam setelah proses sterilisasi. Kemudian *Polybag* yang

telah di inokulasi ditempatkan pada rak yang telah di sediakan. Rak tersebut sebaiknya ditempatkan dalam suatu ruangan agar udara luar tidak mempengaruhi suhu dan kelembapan ruangan. Suhu dan kelembapan ruangan diusahakan agar stabil sesuai kondisi yang di anjurkan untuk pertumbuhan jamur, yaitu 24-28 °C. Setelah pendinginan, dan kelembapan udara 80-94 %. Polibek tersebut dibiarkan selama 6-8 minggu sampai miselium tumbuh memenuhi kantong plastik sehingga warnanya putih padat.

d. Pemanenan

Apabila sudah 1 minggu dari pembukaan kantong plastik pad *polybag*, jamur tiram biasanya terbentuk badan jamur dan ada yang sudah siap dipanen. Umur dari jamur atau bakal jamur sampai panen sekitar 3 hari.

e. Pemasaran

Para petani setelah hasil panen, Penjualan jamur tiram segar biasanya di ambil pedagang dan pedagang dikirim kepasar atau ke pedagang sayur kelilig atau jamur segar langsung di olah menjadi jamur crispy.

3. Proses Pengolahan Produk Jamur Crispy

Kegiatan dalam pembuatan jamur tiram dapat di deskripsikan mulai dari persiapan bahan dan adapun langkah-langkahnya sebagai berikut :

Bahan-bahan :

- a. Jamur Tiram
- b. Tepung Bumbu
- c. Minyak goreng

Alat :

- a. Penggorengan
- b. Spinner

Proses Produksi :

- a. jamur dicuci kemudian ditiriskan

- b. memasukkan jamur yang sudah ditiriskan ke dalam tepung
- c. di ayak ayak sampai tepung menempel ke jamur dan jamur tidak menempel satu sama lain
- d. memanaskan minyak goreng dalam wajan sampai panas
- e. memasukkan jamur yang telah diberi tepung ke wajan yang sudah panas, sedikit demi sedikit.
- f. Dispiner untuk meniriskan minyak
- g. Proses pengemasan dan siap untuk diapsarkan ke konsumen.

2. Biaya Usaha Budidaya Jamur Tiram & Olahan jamur Crispy

Biaya dalam produksi merupakan biaya yang dikeluarkan pada usaha budidaya jamur tiram di Desa Kemiri yang di kelompokkan menjadi dua biaya, yaitu biaya dalam pembudidayaan jamur tiram dan biaya dalam pengolahan jamur crispy. Lebih jelasnya dapat dilihat pada table 2 berikut:

Tabel 2. Biaya usaha budidaya Jamur Tiram

Uraian	Satuan Fisik	satu periode(3 Bulan)		
		Jumlah	@	Harga
Pembelian				
Baglog	Buah	1000	2200	2200000
Jasa Semprot	Botol	90	15000	1350000
Obat Serangga	Botol	6	10000	60000
Listrik & Air	N/A	3	30000	90000
TOTAL		1099	57200	3700000

Sumber : Data Primer diolah, 2021.

Tabel 3. Panen Jamur Segar dalam Satu Periode

		Panen jamur segar dalam satu periode(3bulan)					
No	Keterangan	600	1000	1500	2000	3000	3500
1	Jumlah panen Total (Kg)	282	453	685	871	1321	1621
2	Jumlah panen/baglog (Kg)	0,47	0,45	0,46	0,44	0,44	0,46
3	Rerata panen/Baglog (Kg)	0,45					

Sumber : Data Primer diolah, 2021.

Biaya yang dikeluarkan pada pembudidayaan jamur Tiram di Desa Kemiri dalam satu produksi (3 bulan) seperti pembelian baglog, Jasa semprot baglog, obat serangga dan iuran listrik & air.

Pada tabel 2, menunjukkan biaya yang dikeluarkan pada petani jamur tiram di Desa Kemiri sebanyak Rp. 3.700.000.

Pada tabel 3, Rerata hasil panen pada pembudidayaan jamur Tiram segar sebanyak 0.45 Kg/baglog selama 1 periode (3 bulan) yang dapat di artikan apabila 1000 baglog di kalikan 0.45 Kg maka jumlah panen mencapai 453 Kg/Periode.

Tabel 4. Biaya usaha pengolahan Jamur Tiram Crispy

Uraian	Satuan Fisik	satu kali Produksi		
		Jumlah	@	Nilai
Bahan baku	Kg	10	11000	110000
Tepung bumbu	Kg	5	13500	67500
Minyak goreng	Liter	5	15000	75000
Gas & Spiner	Tabung	1	32000	32000
Plastik Packing + sealer	Pcs	6	6000	36000
Upah tenaga kerja	Orang	2	50000	100000
TOTAL			127500	420500

Sumber : Data Primer diolah, 2021.

Pada tabel IV, biaya produksi yang dikeluarkan untuk pengolahan jamur tiram crispy dalam satu kali produksi seperti bahan baku (jamur tiram), tepung bumbu, minyak goreng, gas & spinner, plastik packing + sealer dan upah tenaga kerja. Biaya yang dikeluarkan sebanyak Rp.420.500/10 Kg.

3. Biaya Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan Pada Usaha Budidaya Jamur Tiram dan Olahan Jamur Tiram Crispy

Biaya produksi dalam penelitian ini merupakan jumlah yang dikeluarkan petani dalam memproduksi jamur tiram segar, penerimaan hasil panen jamur tiram di kali dengan harga jual dan pendapatan atau keuntungan yang diperoleh dari penerimaan di kurang biaya produksi. Untuk lebih jelasnya, dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5. Rata-rata Biaya Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan Usaha Budidaya Jamur Tiram

No	Uraian	Jumlah
1	Jumlah baglog Hasil panen jamur segar	1000
2	dalam 1 Baglog	4950
3	Penerimaan	4950000
4	Biaya Produksi	3700000
5	Pendapatan	1250000

Sumber : Data Primer diolah, 2021

Berdasarkan tabel 5, jumlah penerimaan budidaya jamur tiram per tiga bulan sebesar Rp. 4.950.000 dengan total biaya produksi sebanyak Rp. 3.750.000 dengan pendapatan bersih Rp. 1.250.000/3 bulan diperoleh dari rata-rata total penerimaan di kurangi dengan biaya produksi

petani dengan harga jual Jamur tiram segar Rp. 11.000/kg, dimana rerata 1 baglog menghasilkan 0,45 dalam 1 periode sebesar Rp.4.950.

Begitu juga jamur tiram yang menjadi olahan jamur crispy, Untuk lebih jelasnya, dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 6. Rata-rata Biaya Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan olahan Jamur Crispy

No	Uraian	Jumlah
1	Hasil produksi (Kg)	6
2	Harga (Pcs)	90000
3	Penerimaan	540000
4	Biaya Produksi	420500
5	Pendapatan	119500

Sumber : Data Primer diolah, 2021

Berdasarkan tabel 6, Jumlah pengolahan 10 Kg jamur tiram segar diolah menjadi jamur crispy menghasilkan 6 Kg jamur crispy dengan penerimaan sebesar Rp. 540.000, total biaya produksi sebanyak Rp. 420.500 dan pendapatan bersih Rp. 119.500 yang diperoleh dari rata-rata total penerimaan di kurangi biaya produksi dengan harga jual Jamur Crispy sebesar Rp.90.000/Kg.

4. Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahan Jamur Tiram Crispy

B/C ratio = Penerimaan (TR) : Total Biaya(TC)

B/C ratio = 4.950.000 : 3.700.000

B/C ratio = 1.33

Untuk mengetahui kelayakan usaha yaitu dengan membagi rata-rata penerimaan dengan total biaya maka akan diperoleh B/C ratio sebesar 1.33 > 1, sehingga usaha budidaya jamur

B/C ratio = Penerimaan (TR) : Total Biaya(TC)

B/C ratio = 540.000 : 420.500

B/C ratio = 1.28

Untuk mengetahui kelayakan usaha yaitu dengan membagi rata-rata penerimaan dengan biaya produksi maka diperoleh B/C ratio sebesar 1,28. Berarti B/C ratio usaha budidaya pengolahan jamur tiram lebih dari 1 menunjukkan, bahwa usaha olahan jamur crispy di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Boyolali dapat dikatakan layak (untung).

2. Analisis Break Event Point (BEP)

I. BEP Budidaya Jamur Tiram Segar

A. BEP dalam Harga Produk Jamur Tiram Segar

$$\text{BEP Harga} = \frac{TC (\text{Total biaya})}{Y(\text{Produksi Total})}$$

$$\text{BEP harga} = \frac{3.700.000}{1000}$$

$$\text{BEP Harga} = 3.700$$

1. Analisis Benefit Cost Ratio (B/C R)

Benefit cost ratio (B/C R) merupakan suatu analisa untuk menentukan kelayakan dari sebuah usaha/proyek, perbandingan antara benefit dengan cost. Apabila nilainya < 1 maka proyek itu tidak ekonomis, dan jika > 1 berarti proyek itu fleksibel. Kalau B/C ratio = 1 dikatakan proyek itu marginal (tidak rugi dan tidak untung).

Hasil analisis B/C ratio pada budidaya jamur tiram segar di Desa Kemiri dapat dilihat sebagai berikut :

tiram segar di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Boyolali layak diusahakan.

Hasil analisis dari B/C ratio pada olahan Jamur Crispy dapat dilihat sebagai berikut :

Analisis BEP adalah tehnik analisa untuk mempelajari volume penjualan dan profitabilitas, disebut juga analisa impas yaitu suatu metode untuk menentukan titik tertentu dimana keuntungan dari penjualan dapat menutupi pengeluaran dan menunjukkan besarnya keuntungan atau kerugian usaha/proyek apabila penjualan melampaui itu.

Lebih jelasnya, dapat dilihat pada BEP sebagai berikut:

Berdasarkan hasil perhitungan BEP pada budidaya Jamur Tiram segar yaitu harga yang dijual para petani jamur tiram lebih B. BEP dalam Unit Produk Jamur Tiram Segar

$$\text{BEP Unit} = \frac{TC \text{ (Total Biaya)}}{P(\text{Harga jual satuan}) - AVC(\text{Biaya Variabel})}$$

$$\text{BEP baglog} = \frac{3.700.000}{(4.950 - 2.200)}$$

$$\text{BEP baglog} = \frac{3.700.000}{2750}$$

$$\text{BEP baglog} = 1345 \text{ baglog}$$

besar dari BEP Harga (4.950 > 3.700) maka usaha budidaya Jamur tiram segar menguntungkan.

Berdasarkan hasil perhitungan BEP dalam unit produk, budidaya Jamur Tiram segar yaitu sebesar 1345 baglog.

C. BEP dalam Satuan Uang Penjualan (Rupiah)

$$\text{BEP dalam Rupiah} = \frac{TFC \text{ (total Biaya Tetap)}}{1 - \frac{TVC \text{ (Total biaya variabel)}}{S \text{ (Penerimaan)}}$$

$$\text{BEP dalam Rupiah} = \frac{3.700.000}{1 - \frac{2.200}{4.950}}$$

$$\text{BEP dalam Rupiah} = \frac{3.700.000}{(1 - 0.44)}$$

$$\text{BEP sebesar} = \text{Rp. } 6.607.000$$

Berdasarkan hasil perhitungan BEP dalam Rupiah, usaha budidaya Jamur Tiram mencapai titik BEP sebesar Rp. 6.607.000

akan memperoleh pendapatan selama 1 periode (3 bulan).

II. BEP Olahan Jamur Crispy

A. BEP dalam Harga Produk Olahan Jamur Crispy

$$\text{BEP Harga} = \frac{TC \text{ (Total biaya)}}{Y \text{ (Produksi Total)}}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{420.500}{6}$$

$$\text{BEP Harga} = 70.083$$

Berdasarkan hasil perhitungan BEP Harga, harga yang diterima olahan jamur crispy lebih besar dari BEP Harga (90.000 >

70.083) maka pengolahan jamur crispy menguntungkan

B. BEP dalam Unit Olahan Jamur Crispy

$$\text{BEP/Kg} = \frac{TC \text{ (Total Biaya)}}{P(\text{Harga jual satuan}) - AVC(\text{Biaya Variabel})}$$

$$\text{BEP/Kg} = \frac{420.500}{(90.000 - 18.700)}$$

$$\text{BEP/Kg} = \frac{420.500}{(7.300)}$$

$$\text{BEP/Kg} = 5.897/\text{Kg}$$

Berdasarkan hasil perhitungan BEP dalam unit produk, olahan Jamur Crispy sebesar 5.897 Kg akan memperoleh keuntungan

C. BEP dalam Satuan Uang Penjualan (Rupiah)

$$\text{BEP dalam Rupiah} = \frac{TFC \text{ (total Biaya Tetap)}}{1 - \frac{TVC \text{ (Total biaya variabel)}}{S \text{ (Penerimaan)}}$$

$$\text{BEP dalam Rupiah} = \frac{420.500}{(1-(18700/90.000))}$$

$$\text{BEP dalam Rupiah} = \frac{420.500}{(1-0.20)}$$

BEP sebesar = Rp. 525.625

Berdasarkan hasil perhitungan BEP dalam Rupiah, usaha olahan Jamur Crispy akan

memperoleh pendapatan pada saat titik BEP sebesar Rp. 525.625.

5. Peluang Bisnis untuk Pengembangan Usaha Budidaya Jamur Tiram

Dari penelitian peneliti bahwa peluang bisnis dalam mengembangkan usaha bisnis

olahan jamur tiram memiliki peluang yang bagus. Hasil olahan jamur tiram dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 7. Presentasi peluang bisnis Jamur Tiram

No	Hasil Olahan	Jumlah	Presentase %
1	Olahan Jamur Crispy	9	56,25%
2	Yang menjual Jamur Crispy dan jamur segar	7	43,75%

Sumber : Data Primer diolah, 2021

Peluang usaha dengan modal investasi yang lebih kecil tetapi akan memberikan keuntungan yang lebih besar terdapat pada bisnis olahan jamur crispy.

BEP olahan jamur crispy dalam rupiah = Rp. 525.625.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Usaha budidaya jamur tiram segar dan usaha olahan jamur crispy di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo dalam analisis B/C ratio > 1 dimana B/C ratio budidaya, 1,3 > 1. B/C ratio olahan jamur crispy 1,28 > 1 dikatakan layak.
2. Dari hasil analisis BEP, usaha budidaya jamur tiram segar dan olahan jamur crispy di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Boyolali tersebut layak dan menguntungkan untuk dilanjutkan. BEP Harga budidaya jamur tiram segar = 3.700, BEP baglog budidaya jamur tiram segar = 1345 baglog, BEP budidaya jamur tiram segar dalam rupiah = Rp. 6.607.000, BEP Harga olahan jamur crispy = 70.083, BEP unit olahan jamur crispy = 5.897/Kg dan

Saran

1. Peneliti menganjurkan untuk pembudidayaan petani jamur tiram untuk menambah jumlah produksi dan baglog sehingga dapat menjadi fleksibel(untung)
2. Disarankan untuk melakukan inovasi produk jamur tiram selain jamur Crispy seperti sate jamur, kripi jamur, dll.
3. Kepada pemerintah untuk memberikan penyuluhan atau pelatihan pada petani atau masyarakat yang berada di Desa Kemiri Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali.
4. Kepada peneliti selanjutnya di harapkan untuk mengkaji lebih dalam tentang pembudidayaan jamur tiram.

DAFTAR RUJUKAN

- Agromedia. 2010. Bertanam Jamur Konsumsi. Agromedia pustaka Jakarta. (Agromedia, 2010)
- Arikunto, Suharsimi. 2002. Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta: Rineka Cipta
- Harahap, S. S. 2007. Analisis Kritis atas Laporan Keuangan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

- Imam Soeharto, 1997. *Manajemen Proyek Dari Konseptual Sampai Operasional*, Jakarta: Erlangga.
- Jayawardhana, Hatta, Hilmi Aulawi. 2017. *Studi Kelayakan Pendirian Usaha Budidaya Jamur Tiram di Kabupaten Garut: Jurnal Kalibrasi Sekolah Tinggi Teknologi Garut*. 15(2)
- Parjimo, Andoko A. 2007. *Budi Daya Jamur*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sunandar dkk. 2018. *Budidaya Jamur Tiram: Upaya Menyerap Tenaga Kerja dan Meningkatkan Kesejahteraan Pemuda Desa: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 114-121.
- Soenanto, H. 2000. *Jamur Tiram, Budidaya dan Peluang Usaha*. Semarang: Aneka ilmu.
- Surakhmad W 2004. *Pengantar Penelitian Ilmiah*. PT Tarsito. Bandung.
- Syamsul Huda, Robi Andoyo. 2020. *Studi Kelayakan Budidaya Jamur Tiram Bagi Warga Terdampak Proyek di Kecamatan Patrol Kabupaten Indramayu: Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*. I (2): 82-92.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Windyastuti, PW. 2000. *Analisis Pendapatan dan Efisiensi Penggunaan Faktor-faktor Produksi Usahatani Jamur Tiram Putih (Studi Kasus di Desa Tugu Utara, Kecamatan Cisarua, Kabupaten Bogor, Propinsi Jawa Barat)*. Bogor: IPB, Fakultas Pertanian.
- Yulianti, Wiwik. 2018. *Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Jamur Tiram Di Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat*. Artikel Ilmiah. Nusa Tenggara Barat: Universitas Mataram.