

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara penghasil berbagai macam jamur. Jamur yang dibudidayakan merupakan jenis jamur konsumsi dan jamur bahan obat-obatan. Jamur konsumsi yang dibudidayakan antara lain jamur merang (*Volvariella volvacea*), jamur champignon (*Agaricus bitorquius*, *A. campestris*, dan *A. bisporus*), jamur kuping (*Auricularia auricular*, *A. polytricha*, dan *Trimella fuciformis*) dan jamur tiram (*Pleurotus cornucopiae* atau *Pleurotus sapidus*, *P. Abalonus* atau *P. Pulmonaris* dan *Tricoloma spp*), sedangkan jamur bahan obat-obatan yang dibudidayakan adalah jamur *lingzhie*.

Jamur tiram adalah salah satu dari sekian banyak jamur konsumsi yang paling banyak diproduksi oleh petani jamur. Menurut data dari Masyarakat Agribisnis Jamur Indonesia (MAJI), dari berbagai jamur konsumsi, jamur tiram mendominasi 55% - 60% total produksi jamur nasional (Chazali dan Pratiwi, 2008).

Jamur tiram adalah jenis jamur kayu yang memiliki kandungan nutrisi lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya. Jamur tiram mengandung protein, lemak, fosfor, besi, thiamin dan riboflavin lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur lain. Jamur tiram mengandung 18 macam asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh manusia dan tidak mengandung kolesterol. Macam asam amino yang terkandung dalam jamur tiram adalah isoleusin, lysin, methionin, cystein, penylalain, tyrosin, treonin, tryptopan,

valin, arginin, histidin, alanin, asam aspartat, asam glutamate, glysin, prolin dan serin (Marlina dan Siregar.2001).

Salah satu daerah di Indonesia yang menghasilkan banyak jamur tiram adalah Kabupaten Sleman. Berdasarkan data dari Dinas Pertanian Provinsi DIY, produksi jamur di Kabupaten Sleman pada tahun 2009 mencapai 616 ton. Produksi jamur di Kabupaten Sleman adalah yang terbesar pada tahun 2009 dibandingkan dengan Kabupaten Bantul yang mencapai 35 ton dan Kota Yogyakarta yang hanya mencapai 0,375 ton. Pencapaian yang begitu besar ini menjadi peluang pasar yang cukup besar untuk lebih mengembangkan usaha agroindustri jamur di Kabupaten Sleman. Peluang yang dimaksud bukan hanya berasal dari segi budidaya maupun penjualan hasilnya, melainkan juga peluang pasar produk olahan jamur.

Salah satu produk olahan jamur di Kabupaten Sleman adalah keripik jamur tiram. Keripik jamur tiram merupakan makanan olahan dari jamur tiram yang digoreng dengan campuran bumbu-bumbu tertentu. Produk olahan keripik jamur tiram ini diminati konsumen karena bisa bertahan 5 hingga 6 bulan, sehingga produk tersebut memiliki keunggulan dalam hal waktu kadaluarsa. Selain itu, harga bahan baku keripik jamur tiram tergolong lebih murah jika dibandingkan dengan harga bahan baku keripik jamur jenis lain seperti jamur kuping kering harganya mencapai Rp 59.333/kg, sedangkan harga jamur tiram segar hanya mencapai Rp 10.333/kg. Harga tersebut berdasarkan data dari Dinas Pertanian, Perikanan dan Kehutanan Kabupaten Sleman (2012) di Pasar Sleman.

Ketersediaan bahan baku keripik jamur tiram cukup melimpah di Kabupaten Sleman. Banyak pengusaha yang mulai membudidayakan jamur tiram, selain karena teknis budidaya jamur tiram yang mudah diterapkan, juga karena letak geografis Kabupaten Sleman yang sangat mendukung untuk budidaya jamur tiram yaitu di daerah bersuhu rendah. Beberapa alasan itulah yang menjadikan produk olahan keripik jamur tiram sangat potensial untuk dikembangkan.

Industri rumah tangga keripik jamur tiram tersebar di beberapa daerah di Kabupaten Sleman, seperti Cangkringan, Pakem, dan Turi. Potensi berkembangnya industri rumah tangga keripik jamur tiram masih terbuka lebar mengingat potensi produk jamur tiram di Kabupaten Sleman yang melimpah. Potensi ini jika dimanfaatkan dengan cara yang benar maka dapat tercipta industri rumah tangga keripik jamur tiram yang dapat bertahan lama dan menguntungkan.

Pada kondisi riil, membangun sebuah industri rumah tangga keripik jamur tiram yang stabil tidaklah mudah. Misalnya, salah satu industri rumah tangga masih belum menghitung upah tenaga kerja dalam keluarga. Hal ini terjadi karena proses produksi masih dilakukan sendiri oleh pengusaha, sehingga pengusaha tidak menghitung bahwa dirinya juga perlu digaji. Selain itu, tempat produksi biasanya adalah rumah sendiri, sehingga tidak juga dihitung biaya sewa dari rumah produksi tersebut. Peralatan yang digunakan juga tidak dihitung biaya penyusutannya. Akibatnya, keuntungan yang didapat

pun bukan merupakan keuntungan yang dihitung berdasarkan kondisi riil jika industri dikembangkan menjadi lebih besar.

Salah satu faktor yang mempengaruhi keuntungan industri rumah tangga keripik jamur tiram adalah biaya sarana produksi. Menurut analisa dari www.berbisnisjamur.com biaya sarana produksi yang dibutuhkan untuk menghasilkan 1 kg keripik jamur tiram cukup mahal yaitu sebesar Rp 40.000/kg. Sementara itu, harga jual keripik jamur tiram sebesar Rp 55.000/kg. Margin keuntungan yang hanya Rp 15.000/kg ini belum memperhitungkan biaya tenaga kerja dalam keluarga, sewa tempat, dan biaya penyusutan..

Selain itu, modal yang dibutuhkan untuk membangun industri rumah tangga keripik jamur tiram juga cukup mahal. Untuk membeli mesin spinner di situs www.jamursekolahandolan.blogspot.com dengan kapasitas 5kg/proses dibutuhkan modal hingga Rp 1.900.000/unit. Modal tersebut belum termasuk kompor, tabung gas, wajan, mesin sealer dan juga biaya sarana produksi yang tentunya akan menambah modal yang dibutuhkan.

Faktor lain dalam usaha industri rumah tangga keripik jamur tiram adalah faktor tenaga kerja. Pengamatan lapangan menunjukkan bahwa dalam suatu industri rumah tangga keripik jamur tiram dibutuhkan 2 orang tenaga produksi dan 1 orang tenaga penjualan dan pemasaran. Dua dari tiga tenaga kerja tersebut berasal dari dalam keluarga sehingga tidak dialokasikan dana tersendiri untuk membayar gaji atas kerja mereka. Kondisi ini menimbulkan pertanyaan apakah usaha industri rumah tangga keripik jamur tiram dapat

memberikan pendapatan yang layak bagi pengusaha dan tenaga kerja dalam keluarga yang terlibat.

Berdasarkan permasalahan di atas perlu dilakukan penelitian bagaimana kelayakan industri rumah tangga keripik jamur tiram tersebut jika dilihat dari rasio biaya penerimaan, produktivitas modal, produktivitas tenaga kerja, *break even point* harga dan produksi

B. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui profil industri rumah tangga keripik jamur tiram.
2. Mengetahui besarnya total biaya, penerimaan, pendapatan dan keuntungan industri rumah tangga keripik jamur tiram.
3. Mengetahui kelayakan usaha industri rumah tangga keripik jamur tiram.

C. Manfaat dan Kegunaan

1. Bagi peneliti dan akademisi, dapat dijadikan acuan maupun bahan pertimbangan untuk menambah informasi bagi penelitian selanjutnya.
2. Bagi industri, pengusaha dan masyarakat, dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam mengembangkan usaha keripik jamur tiram.
3. Bagi pemerintah, dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk menentukan kebijakan terkait dengan industri rumah tangga.