

V. KEADAAN UMUM INDUSTRI RUMAH TANGGA

KERIPIK JAMUR TIRAM

A. Gambaran Umum

Industri rumah tangga keripik jamur tiram tersebar di Kecamatan Turi, Sleman, Tempel, Kalasan dan Cangkringan. Lokasi-lokasi tersebut merupakan lokasi yang dekat dengan petani jamur tiram sebagai penyedia bahan baku. Selain didapatkan dari petani, bahan baku berupa jamur tiram juga dapat diperoleh dari pasar baik tradisional maupun modern. Keseluruhan industri menjadikan pasar sebagai pilihan terakhir jika tidak tersedia bahan baku dari petani. Petani mulai kehabisan jamur tiram saat musim kemarau, meskipun dapat dibudidayakan namun yang dihasilkan sangatlah sedikit. Sebaliknya jika pada musim hujan maka produksi jamur tiram sangat melimpah.

Tempat produksi keripik jamur tiram menggunakan dapur rumah sendiri, namun peralatan yang digunakan dibedakan dengan peralatan memasak pribadi. Untuk membuat keripik jamur tiram tidak terlalu banyak membutuhkan peralatan khusus, hanya peralatan untuk menggoreng, penirisan, dan proses pengemasan. Peralatan yang dibutuhkan antara lain :

1. Kompor
2. Wajan
3. Tabung Gas
4. Mesin Spinner
5. Mesin Press Sealer
6. Baskom

7. Toples
8. Serok
9. Gunting

Sebagian besar industri memiliki peralatan tersebut, hanya satu industri saja yang belum menggunakan mesin spinner karena keterbatasan modal, karena mesin spinner merupakan peralatan termahal dari semua peralatan yang digunakan untuk memproduksi keripik jamur tiram.

B. Proses Pembuatan Keripik Jamur

1. Pengadaan Jamur Tiram

Pada proses pembuatan keripik jamur tiram, jamur yang digunakan hendaknya yang tidak memiliki kadar air berlebihan, tebal, tidak berasal dari simpanan lemari es, dan sebaiknya juga menggunakan jamur segar, bukan jamur panen kemarin. Syarat-syarat tersebut diperlukan agar hasil gorengan lebih baik dan tidak cepat gosong. Jika memang kondisi jamur sudah terlanjur terlalu basah, maka hal ini dapat diatasi dengan mencucinya terlebih dahulu atau disiram dengan air panas dan untuk mengurangi kadar air dapat digunakan spinner.

Jamur tiram diperoleh dari petani jamur dengan harga Rp 7.000 – Rp 8.000 per kilogram. Namun, jika para petani kehabisan jamur, apalagi saat musim kemarau, maka jamur dapat diperoleh di pasar tradisional maupun pasar modern dengan harga yang lebih tinggi yaitu berkisar Rp 11.000 – Rp 13.500 per kilogram. Meskipun harga jamur tiram mengalami

fluktuasi, pengusaha keripik jamur tiram enggan untuk menaikkan harga keripiknya.

2. Persiapan

Sebelum dilakukan penggorangan, jamur terlebih dahulu dipotong kecil-kecil, kemudian dicampur dengan tepung, telur dan bumbu. Tepung yang digunakan merupakan campuran dari tepung terigu, tepung maizena, tepung beras dan tepung kanji dengan komposisi tepung terigu lebih banyak, biasanya dengan perbandingan 4:1:1:1. Akan tetapi hal ini tidak menjadi acuan, karena beberapa responden tidak menerapkan hal tersebut.

Bumbu yang digunakan berupa bawang putih dan garam. Terkadang sebagian pengusaha menggunakan bumbu penyedap rasa jika konsumen menginginkannya. Beberapa pengusaha tidak menggunakan telur dalam campuran bahan pendukungnya. Hal ini tentunya agar dapat menekan biaya produksi.

3. Penggorengan

Proses penggorengan keripik jamur tiram dilakukan 2 kali. Penggorengan awal menggunakan suhu sedang yang dimaksudkan untuk mengeluarkan sisa kandungan air dalam jamur. Minyak dalam gorengan pertama ini seringkali bercampur dengan air, penggorengan ini waktunya agak lama.

Penggorengan kedua menggunakan suhu panas ± 170 °C sampai keripik renyah dan mengapung. Jika hasil akhir ternyata masih ada bagian yang basah, dapat diperbaiki dengan caramemasukkannya ke dalam oven

dengan suhu 70-90 °C. Proses penggorengan dua kali tidak perlu dilakukan jika proses pengeringan jamur sudah sempurna. Jika pengeringan sempurna cukup dilakukan sekali goreng saja agar efisien.

4. Penirisan

Penirisan atau pengurangan kadar minyak pada keripik yang telah digoreng menggunakan mesin spinner. Cara kerja mesin ini hampir sama dengan cara kerja mesin pengering pada mesin cuci. Jamur yang telah digoreng dimasukkan dalam wadah yang disetiap sisinya terdapat lubang-lubang kecil sebagai tempat keluar minyak. Wadah tersebut diputar oleh mesin dalam waktu tertentu hingga keripik jamur berkurang kadar minyaknya. Perlakuan ini diperlukan agar keripik lebih kering dan lebih tahan lama masa kadaluarsanya.

Keripik jamur yang tidak melalui proses penirisan akan berdampak pada keripik yang lembek dan tidak bertahan lama. Keripik yang ditiriskan menggunakan mesin spinner bisa bertahan lama 4 – 6 bulan dan jika tidak menggunakan mesin spinner hanya mampu bertahan 1 – 2 bulan saja.

5. Pengemasan

Pengemasan diperlukan untuk memperpanjang masa kadaluarsa keripik jamur tiram. Semakin bagus jenis kemasan, maka akan semakin lama masa kadaluarsanya. Jenis kemasan yang digunakan biasanya berupa aluminium foil, plastik dan mika. Sebagian besar responden menggunakan kemasan berjenis plastik yang dipress menggunakan mesin *sealer non vaccum* untuk kemudian diberi label dan tanggal masa kadaluarsa.

C. Sistem Pemasaran dan Penjualan

Pengusaha industri rumah tangga keripik jamur tiram menggunakan pemasaran dari mulut ke mulut. Hanya sebagian kecil yang menggunakan pemasaran internet, itupun hanya satu pengusaha yang menggunakan jasa iklan gratis di internet. Selain itu, salah satu dari responden menggunakan pemasaran yang difasilitasi oleh Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Daerah Istimewa Yogyakarta dengan membuka *showroom* di salah satu sudut Galeria Maal. Sedangkan sistem penjualan yang digunakan adalah sistem pesanan dan titip jual di beberapa tempat. Sistem penjualan pesanan memiliki porsi yang lebih besar kurang lebih 80% dari total produksi, sedangkan sisanya menggunakan sistem titip jual.

D. Kendala Yang Dihadapi

Kendala terbesar yang dihadapi para pengusaha industri rumah tangga keripik jamur tiram adalah ketersediaan bahan baku saat terjadi musim kemarau. Pada musim kemarau, bahan baku terbilang langka, jika adapun harganya meningkat tajam. Para pengusaha sering tidak mendapatkan jamur tiram dari para petani. Hanya pengusaha yang bermitra dengan para petanilah yang tetap mendapatkan suplai jamur tiram saat musim kemarau, meskipun tidak sebanyak saat musim penghujan.

Kelangkaan bahan baku ini sebenarnya dapat diantisipasi dengan cara pengusaha memiliki *stock* produk keripik jamur tiram yang mencukupi mengingat masa kadaluwarsa keripik jamur tiram yang dapat bertahan hingga 6 bulan. Jadi, pengusaha memproduksi keripik jamur tiram yang cukup

banyak saat bahan baku berlimpah untuk dijadikan *stock* pada musim kemarau. Namun hal ini masih terkendala modal yang dibutuhkan untuk memproduksi dalam jumlah besar.

Pemasaran juga menjadi kendala para pengusaha keripik jamur. Pemasaran yang dilakukan sebagian besar pengusaha masih tidak optimal karena hanya menggunakan pemasaran dari mulut ke mulut. Peran pemerintah masih diperlukan baik dalam hal mendukung pengusaha dalam pemasaran maupun dengan terjun langsung membantu pemasaran pengusaha keripik jamur tiram dengan cara misalnya promosi wisata jajanan khas Kabupaten Sleman.