

IV. KEADAAN UMUM DIY DAN INDUSTRI RUMAH TANGGA BAKSO JAMUR GORENG “MR. JARENG”

A. Letak Geografis

Daerah Istimewa Yogyakarta adalah salah satu propinsi dari 33 propinsi di wilayah Indonesia dan terletak di pulau Jawa bagian tengah. Daerah Istimewa Yogyakarta di bagian Selatan dibatasi Lautan Indonesia, sedangkan di bagian Timur Laut, Tenggara, Barat, dan Barat Laut dibatasi oleh wilayah propinsi Jawa Tengah yang meliputi:

- a. Kabupaten Klaten di sebelah Timur Laut
- b. Kabupaten Wonogiri di sebelah Tenggara
- c. Kabupaten Purworejo di sebelah Barat
- d. Kabupaten Magelang di sebelah Barat Laut

Posisi Daerah Istimewa Yogyakarta yang terletak antara $7^{\circ}.33 - 8^{\circ}.12$ Lintang Selatan dan $110^{\circ}.00 - 110^{\circ}.50$ Bujur Timur, tercatat memiliki luas $3.185,80 \text{ km}^2$ atau 0,17 persen dari luas Indonesia ($1.860.359,67 \text{ km}^2$), merupakan provinsi terkecil setelah Provinsi DKI Jakarta, yang terdiri dari:

- a. Kabupaten Kulonprogo, dengan luas $586,27 \text{ km}^2$ (18,40 persen)
- b. Kabupaten Bantul, dengan luas $506,85 \text{ km}^2$ (15,91 persen)
- c. Kabupaten Gunungkidul, dengan luas $1.485,36 \text{ km}^2$ (46,63 persen)
- d. Kabupaten Sleman, dengan luas $574,82 \text{ km}^2$ (18,04 persen)

B. Iklim

Daerah Istimewa Yogyakarta beriklim tropis yang dipengaruhi oleh musim kemarau dan musim hujan. Menurut catatan Stasiun Meteorologi Bandara Adisucipto, suhu udara rata-rata di Yogyakarta tahun 2010 menunjukkan angka 27,30°C lebih tinggi dibandingkan rata-rata suhu udara pada tahun 2009 yang tercatat sebesar 26,66°C, dengan suhu minimum 21,8°C dan suhu maksimum 35,2°C. Curah hujan bekisar antara 34,5 mm – 512,3 mm, sedangkan kelembaban udara tercatat antara 41 persen – 97 persen. Kondisi suhu, curah hujan dan kelembaban tersebut cocok untuk budidaya jamur tiram.

C. Penduduk

Berdasarkan hasil Sensus Penduduk 2010, tahun 2010 jumlah penduduk Provinsi DIY tercatat 3.457.491 jiwa, dengan persentase jumlah penduduk laki-laki 49,43 persen dan penduduk perempuan 50,57 persen. Sementara itu, persentase penduduk kota mencapai 66,44 persen dan penduduk desa mencapai 33,56 persen.

Pertumbuhan penduduk pada tahun 2010 sebesar 1,02 persen relatif lebih rendah dibandingkan dengan pertumbuhan tahun sebelumnya. Kabupaten Bantul dan Kabupaten Sleman memiliki angka pertumbuhan di atas angka provinsi, masing-masing sebesar 1,55 persen dan 1,92 persen.

Komposisi kelompok umur penduduk DIY didominasi oleh kelompok usia dewasa yaitu umur 25-29 tahun sebesar 10,78 persen. Kelompok umur 0-24 tahun

14,33,43 persen, kelompok umur 25-59 tahun tercatat 53,43 persen, dan

lanjut usia yaitu usia 60 tahun ke atas sebesar 13,15 persen. Besarnya proporsi mereka yang berusia lanjut mengisyaratkan tingginya usia harapan hidup penduduk DIY. Kondisi penduduk yang didominasi oleh perempuan dan komposisi umur pada usia dewasa yang sibuk dengan kuliah dan berkerja, menjadi salah satu konsumen potensial bakso jamur goreng "Mr. Jareng".

D. Pendidikan

Kualitas pendidikan yang memadai diperlukan penduduk untuk meningkatkan kualitas hidup mereka. Tingginya permintaan jasa pendidikan menuntut tersedianya penyelenggara pendidikan yang makin bermutu. Secara nasional, pendidikan diselenggarakan baik oleh pemerintah maupun swasta.

Pada tahun 2010 untuk jenjang TK hingga Sekolah Menengah Atas tercatat 5.178 unit sekolah atau meningkat 2,07 persen dibandingkan dengan tahun 2009 yang tercatat 5.073 sekolah.

Pada jenjang sekolah dasar (SD), pada tahun 2010 memiliki 1.858 sekolah dengan jumlah murid sebanyak 294.224 anak dan diasuh oleh 22.141 guru. Untuk jenjang pendidikan yang lebih tinggi, yakni SMP tercatat sebanyak 421 sekolah dengan 127.214 anak didik yang diasuh oleh 10.798 orang guru.

Pada Sekolah Menengah Umum, tercatat sebanyak 5.624 orang guru yang mengajar 81.315 siswa yang tersebar pada 165 sekolah. Adapun untuk tingkat

Pada jenjang perguruan tinggi negeri, Propinsi Daerah Istimew Yogyakarta memiliki 10 perguruan tinggi, dengan jumlah mahasiswa keseluruhan sebanyak 78.992 orang dengan jumlah dosen tetap sebanyak 4.545 orang. Sementara itu, perguruan tinggi swasta (PTS) tercatat sebanyak 112 institusi dengan rincian 38,39 persen akademi, 34,82 persen sekolah tinggi, 16,07 persen universitas serta masing-masing 7,14 persen politeknik dan 3,57 persen institut, dengan jumlah mahasiswa sebanyak 154.222 orang yang diasuh oleh 6.102 orang dosen.

E. Pekerjaan

Berdasarkan hasil Sakernas Agustus 2010, persentase penduduk DIY umur 15 tahun ke atas 65,79 persen bekerja dan 3,97 persen pengangguran sedangkan sisanya sebesar 30,24 persen merupakan bukan angkatan kerja.. Sedangkan berdasarkan lapangan pekerjaan usaha utama, penduduk yang bekerja bergerak pada sektor pertanian 30,40 persen, perdagangan 24,69 persen, jasa 17,93 persen, industri 13,92 persen dan sisnya 13,05 persen di sektor-sektor lainnya.

F. Konsumsi

Nilai pendapatan suatu rumah tangga dapat menunjukkan tingkat kesejahteraan rumahtangga tersebut dilihat dari sudut pandang ekonomi. Menurut golongan pengeluaran, pada tahun 2010, sebanyak 0,02 persen rumah tangga di DIY mempunyai pengeluaran di bawah Rp. 100.000 per kapita per bulan. Sedangkan 6,48 persen rumah tangga mempunyai pengeluaran sebesar Rp.

mempunyai pengeluaran sebesar Rp. 200.000 - Rp. 299.999 per kapita per bulan, 31,37 persen rumah tangga mempunyai pengeluaran Rp. 300.000 – Rp. 499.999, dan 41,38 persen rumah tangga mempunyai pengeluaran di atas Rp. 500.000 per kapita per bulan. Rata-rata pengeluaran per kapita penduduk pada tahun 2010 tercatat sebesar Rp. 553.967 per bulan yang terdiri dari pengeluaran makanan sebesar Rp. 244.004 (44,05 persen) dan non makanan sebesar Rp. 309.963 (55,95 persen).

G. Usaha Rumah Tangga

Usaha rumah tangga di Kota Yogyakarta cukup mempunyai arti penting dalam pembangunan ekonomi daerah. Selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja juga tentunya akan mensejahterakan masyarakat.

Tabel 6. Jenis usaha rumah tangga Yogyakarta

Jenis Usaha	Jumlah unit usaha (unit)	Jumlah tenaga kerja (orang)
Pangan	1454	8390
Logam dan elektronik	720	3509
Sandang dan kulit	826	6994
Kimia bahan bangunan	203	373
Kerajinan	991	
Lainnya	351	8386
Total	4545	27652

Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kota Yogyakarta, 2010

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa jumlah unit usaha yang paling banyak dirintis adalah pada bidang pangan. Hal tersebut tidak mengherankan karena memang bagi seluruh masyarakat, bidang pangan merupakan kebutuhan

kebutuhan pangan dan pola konsumsi masyarakat maka kehadiran industri pangan sangat diperlukan bagi masyarakat.

H. Industri rumah tangga bakso jamur goreng “Mr. Jareng”

1. Latar belakang dan perkembangan usaha

Budaya konsumsi yang serba instan dan cepat saat ini sudah menjangkiti konsumen remaja di Indonesia. Yogyakarta dikenal sebagai kota pelajar. Data tahun 2010, hasil sensus BPS DIY, jumlah sekolah di DIY cukuplah banyak, hal ini tercatat 421 sekolah menengah pertama dan 360 sekolah menengah atas, sedangkan untuk perguruan tinggi terdapat 10 perguruan tinggi negeri dan 115 perguruan tinggi swasta. Hal tersebut menjadi peluang yang cukup bagus untuk mengembangkan usaha makanan di lingkungan masyarakat kampus dan sekolah pada khususnya. Oleh karena itulah ide untuk mengembangkan usaha produk olahan “Bakso Jamur Goreng Mr. Jareng” ini muncul. Usaha ini memiliki konsep makanan cepat saji, harga terjangkau tanpa mengabaikan kualitas produk (aman dan bergizi).

Berawal dari kesuksesan produsen dalam memenuhi tugas mata kuliah kewirausahaan dan partisipasi produsen pada *enterprenuer campus* DIY, dimulailah usaha bakso jamur goreng “Mr. Jareng”. Pertama kali diproduksi hanya 100 tusuk untuk mengikuti even pameran *enterprenuer campus* di AMIKOM selama satu minggu dan menitipkan di AGRIMART UMY. Adanya respon positif dari mahasiswa yang ada di AMIKOM dan UMY dan teman-teman

bakso jamur goreng “Mr. Jareng”.

Pada mulanya diproduksi sendiri di sebuah kos-kosan dan dibantu saudaranya dalam pemasaran, hingga setelah enam bulan berjalan tingginya permintaan akan bakso jamur goreng “Mr. Jareng”, produsen memutuskan untuk menggunakan tenaga kerja terutama membantu produksi. Satu tahun berjalan, tingginya produksi bakso jamur goreng “Mr. Jareng” akhirnya pindah di sebuah rumah kontrakan di Jalan Godean. Banyaknya tempat penitipan dan tuntutan waktu yang pagi untuk sampai pada setiap tempat penitipan, maka produsen menambah dua tenaga kerja lagi untuk pemasaran dan bahan baku bakso jamur goreng “Mr. Jareng”.

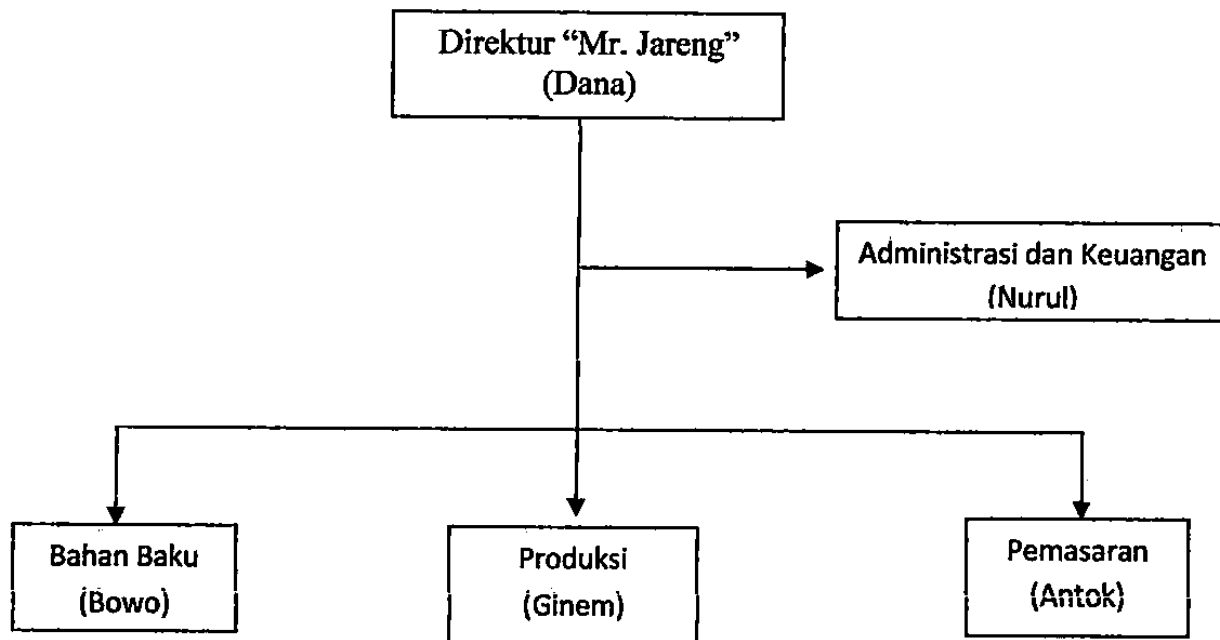
2. Lokasi Usaha

Letak usaha bakso jamur goreng “Mr. Jareng” di Desa Sidomoyo, Kecamatan Godean tepatnya di Dusun Simping. Industri rumah tangga ini jaraknya kurang lebih 10 km dari pusat kota Yogyakarta, atau membutuhkan waktu kurang lebih 15 menit.

3. Struktur Organisasi

Usaha bakso jamur goreng “Mr. Jareng” dikelola oleh dua orang dan

.....



Gambar 5. Struktur Organisasi Bakso Jamur Goreng "Mr. Jareng".

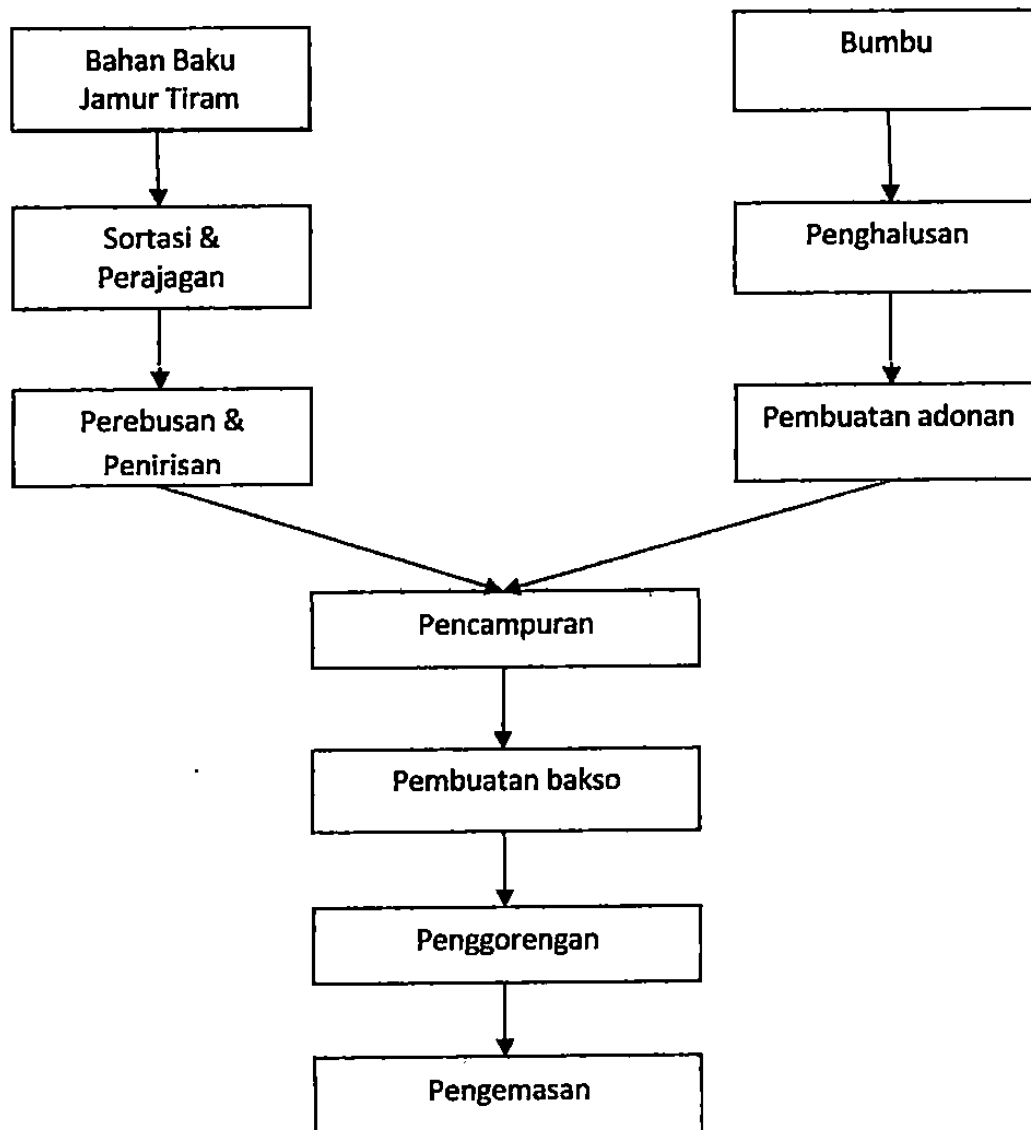
Usaha bakso jamur goreng "Mr. Jareng" ini dikelola oleh kakak-adik yang memiliki visi dan misi yang sama, dipimpin oleh direktur (Dana) sekaligus pemilik usaha itu sendiri yang bertugas memonitoring dan mengontrol kinerja dari kepala bagian bawahnya yaitu administrasi dan keuangan, operasional (bahan baku, produksi, dan pemasaran). Sementara itu bagian administrasi dan keuangan bertugas mencatat segala administrasi dan mengelola keuangan yang ada di usaha bakso jamur goreng "Mr. Jareng" dipegang oleh sang adik, Nurul.

Usaha bakso jamur goreng memiliki 3 tenaga kerja, dimana ketiga tenaga kerja tersebut bekerja sama dalam operasional bakso jamur goreng "Mr. Jareng". Meskipun saling bekerja sama, ketiga tenaga kerja tersebut memiliki fokus tanggung jawab masing-masing. Tanggung jawab tersebut terdiri dari tanggung jawab bahan baku, produksi dan pemasaran. Bagian bahan baku dipegang oleh

Bowo, bertanggungjawab dengan ketersediaan bahan baku, baik itu bahan baku utama maupun bahan baku pendukung. Sementara itu, bagian produksi bertanggungjawab pada produksi pembuatan bakso jamur goreng "Mr. Jareng" hingga siap dipasarkan, bagian ini dipegang oleh Ginem. Bagian pemasaran, bertanggung jawab pada pemasaran bakso jamur goreng "Mr. Jareng" yaitu menitipkan pada kantin-kantin sekolah, kampus maupun angkringan dan burjo, serta mengambil retur bakso jamur goreng yang tidak terjual, dipegang oleh Antok.

4. Proses Produksi

Proses produksi bakso jamur dilakukan setiap hari, kecuali hari Sabtu tidak ada produksi. Kegiatan sehari-hari usaha bakso jamur goreng "Mr. Jareng" dimulai pukul 05.00 hingga 17.00 dengan selang 3 jam untuk istirahat. Proses ini dimulai pada pagi hari pukul 05.00-07.00, proses penggorengan dan pengemasan bakso jamur goreng "Mr. jareng. Pukul 07.00 hingga 10.00 proses pemasaran bakso jamur goreng "Mr. Jareng untuk segmen pelajar dan mahasiswa. Pukul 10.00 hingga 13.00 istirahat. Pada pukul 13.00 proses pembuatan bakso hingga pukul 15.00. Sementara itu pukul 15.00-16.00 proses penggorengan dan pengemasan dan pukul 16.00-17.00 proses pemasaran bakso jamur goreng "Mr.



Gambar 6. Proses Pembuatan bakso jamur goreng “Mr. Jareng”.

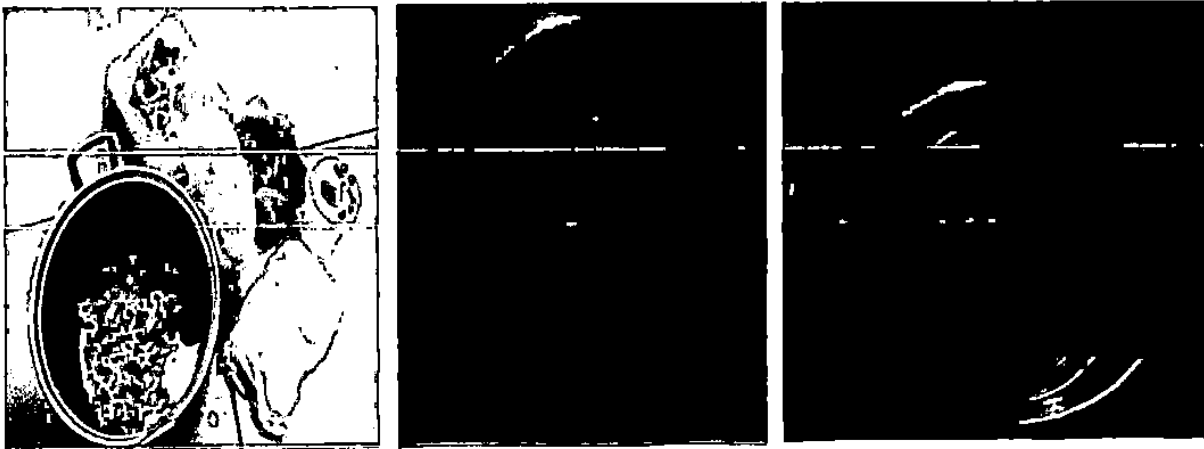
Bahan baku utama dalam pembuatan bakso jamur goreng “Mr. Jareng” adalah jamur tiram berwarna putih, seperti terlihat pada gambar 7. Setiap harinya membutuhkan kurang lebih 45 kilogram jamur tiram. 45 kilogram jamur tiram dapat menghasilkan kurang lebih 1500 tusuk bakso goreng “Mr. Jareng”. Jamur tiram didapat dari kerjasama dengan 5 petani jamur tiram yang ada di Sleman (Kecamatan Turi, Kecamatan Pakem, dan Kecamatan Godean). Masing-masing petani setiap harinya memasok 10 kg hingga maksimal 15 kg. Harga per

Setelah bahan baku jamur tiram datang, jamur langsung disortasi kemudian dibersihkan dan dipotong kasar menggunakan gunting, setelah jamur dipotong kasar jamur direbus hingga matang kemudian ditiriskan.



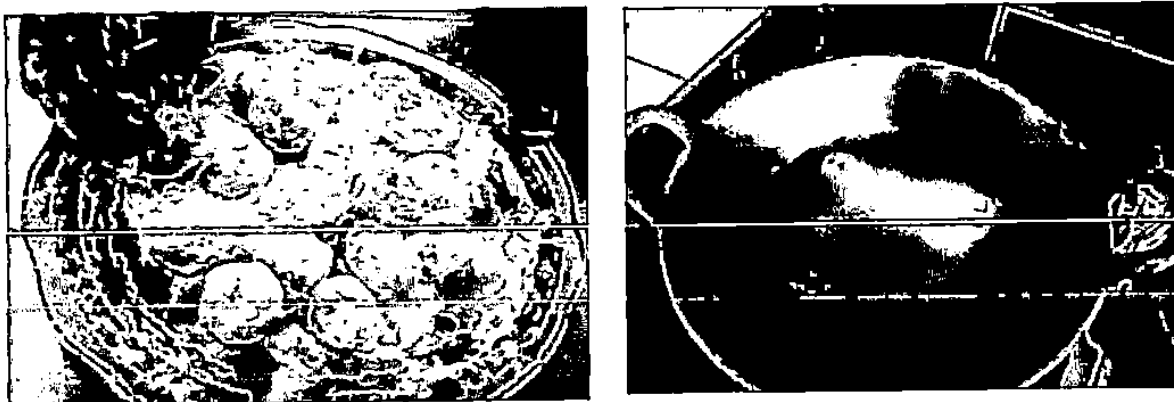
Gambar 7. Jamur tiram hasil sortasi

Bahan yang digunakan untuk membuat bakso jamur goreng “Mr. Jareng” sama halnya dengan bahan membuat bakso daging, perbedaannya hanya terdapat pada bahan baku utama yaitu jamur tiram. Bahan baku jamur tiram seperti terlihat pada gambar 7. Bumbu yang dibutuhkan dalam membuat bakso jamur goreng “Mr. Jareng” adalah bawang putih, merica, garam dan sedikit bumbu kaldu dicampur hingga halus, kemudian campur bumbu yang telah halus dengan tepung dibuat adonan bakso. Setelah jadi adonan campur adonan dengan jamur tiram yang telah ditiriskan, aduk hingga kalis. Setelah kalis buat bakso dengan cara buat bulatan, masukkan pada air yang mendidih, tunggu hingga bakso terapung. Apabila bakso sudah terapung, angkat kemudian tiriskan, lebih jelasnya proses



Gambar 8. Proses pembuatan bakso jamur goreng “Mr. Jareng”

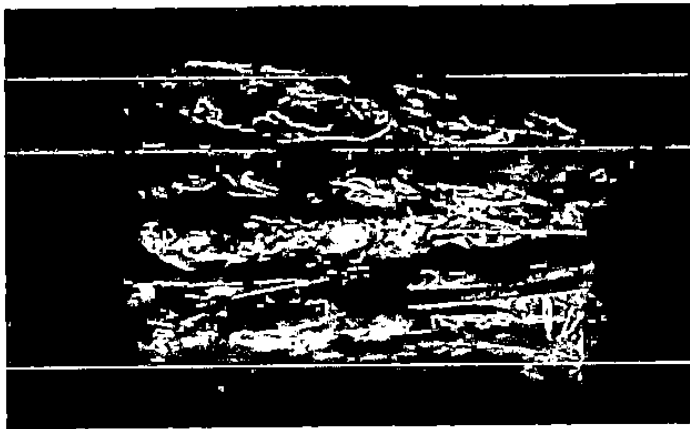
Setelah ditiriskan apabila bakso akan dijual maka bakso jamur, dibalut tepung berbumbu pada gambar 9. Fungsi dari tepung ini agar saat menggoreng bakso tidak lengket pada penggorengan dan crispy, setelah ditiriskan bakso siap digoreng, apabila sudah digoreng bakso jamur goreng ditusuk menggunakan tusukan sate. Satu tusuknya terdapat 4 bakso jamur goreng “Mr. Jareng”.



Gambar 9. Bakso jamur goreng “Mr. Jareng” siap digoreng

Setelah ditusuk menggunakan tusuk sate, bakso jamur dikemas menggunakan plastik berukuran 22x7 cm. Sementara itu, selain terdapat bakso

bakso jamur goreng “Mr. Jareng”, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 10:



Gambar 10. Bakso jamur dikemas dengan plastik ukuran 22x7 cm.

Alat-alat yang dibutuhkan dalam proses produksi antara lain: baskom, gunting, panci, penggorengan dan kompor. Baskom digunakan untuk tempat jamur saat disortasi, dibersihkan, maupun dipotong dan tempat bakso jamur sebelum digoreng. Gunting berguna untuk memotong jamur tiram. Panci digunakan untuk proses perebusan membuat bakso dan penggorengan digunakan untuk menggoreng bakso jamur goreng “Mr. Jareng”.

5. Pemasaran

Sistem pemasaran bakso jamur goreng “Mr. Jareng” yaitu menjalin kerjasama dengan berbagai kantin yang ada di sekolah dan kampus, angkringan dan warung burjo di Yogyakarta dengan sistem konsiyasi. Sistem konsiyasi adalah menitipkan bakso jamur goreng “Mr. Jareng” pada kantin dengan 15% dari harga jual menjadi hak pengelola kantin, sementara itu apabila ada bakso jamur

bakso jamur goreng “Mr. Jareng” dari produsen sebesar Rp. 1.300, sedangkan harga bila dijual di kantin, angkringan dan burjo sebesar Rp. 1.500. Namun, terdapat pengecualian pada 4 kantin yaitu Agrimart UMY, kantin SMA Muhammadiyah 2, kantin SMK 5 dan SMK 6 Yogyakarta. Kantin Agrimart UMY tanpa kemasan dan harga jualnya berbeda yaitu Rp. 1.600 dari produsen. Sementara itu ketiga kantin lain bentuknya lebih kecil, harga jualnya Rp. 1.000, hal ini dikarenakan permintaan dari pengelola kantin.

Pemasaran bakso jamur goreng “Mr. Jareng” untuk pagi hari, dibagi menjadi tiga wilayah, wilayah satu yaitu pemasaran wilayah utara kota Yogyakarta, wilayah dua yaitu wilayah tengah dan timur kota Yogyakarta dan wilayah tiga yaitu wilayah selatan kota Yogyakarta. Pemasaran dimulai pukul 07.00 hingga 10.00. Sementara itu, untuk pemasaran sore hari dilakukan dari pukul 16.00 hingga 17.30 untuk sore hari hanya terdiri dari satu wilayah pemasaran yaitu wilayah utara kota Yogyakarta.

Retur bakso jamur goreng “Mr. Jareng” biasanya langsung diberikan pada pengelola kantin untuk dibagikan, atau diambil hari berikutnya saat mengantar bakso jamur goreng “Mr. Jareng”. Sistem pembayaran sama halnya dengan pengambilan retur yaitu pada hari berikutnya saat mengantarkan bakso jamur

ditentukan adalah hasil dari bakso jamur