

Analisis Nilai Tambah Keripik Jamur Muchu-Muchu Pada UMKM Jamur Mekar Mandiri di Desa Pandesari Kecamatan Pujon

Rida Mita Sari¹, Bambang Siswadi², Titis Surya Maha Rianti³.

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Malang
Email : 22101032007@unisma.ac.id

² Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Malang
Email : bsdidiek171@unisma.ac.id

³ Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Malang
Email : rianti.titis@unisma.ac.id

Abstract

The price of oyster mushrooms at the beginning of the UMKM was Rp. 7,500.00. Due to an abundant harvest, they were processed into mushroom chips. Currently, the selling price of muchu-muchu mushroom chips is Rp. 14,000.00. This research aims to determine the added value of muchu-muchu mushroom chips obtained by the UMKM Jamur Mekar Mandiri located in Pandesari Village, Pujon District, Malang Regency. The researcher used primary data obtained from interviews with the owner and workers of the UMKM, who served as key informants. Data analysis used the Hayami method by calculating costs, revenues, and added value. From the calculation results, the average total cost of raw materials is Rp. 14,000.00/kg and the cost of other input contributions is Rp. 19,255.00/production. The labor income obtained in the processing of mushroom chips is Rp 10,000.00/kg. The percentage of the labor share or the reward received by the labor from the added value is 43.97 percent. The added value obtained from processing 15 kg of oyster mushrooms into chips is Rp 22,745.00/kg. The value-added ratio obtained is 40.6 percent, indicating that this value is more than 40 percent and falls into the high category. Looking at the analysis results, it can be concluded that processing oyster mushrooms into mushroom chips is profitable, and the UMKM product is worth developing by adding new flavor variants.

Keyword: Mushroom Chips, Added Value Analysis, UMKM

Abstrak

Harga jamur tiram awal UMKM berdiri yaitu Rp. 7.500,00, karena hasil panen melimpah maka dilakukan pengolahan menjadi keripik jamur, saat ini harga jual keripik jamur muchu-muchu adalah Rp. 14.000,00. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah keripik jamur muchu-muchu yang diperoleh UMKM Jamur Mekar Mandiri yang berada di Desa Pandesari, Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang. Peneliti menggunakan data primer yang diperoleh dari wawancara dengan pemilik dan pekerja UMKM yang berperan sebagai key informan. Analisis data menggunakan metode Hayami dengan menghitung biaya, pendapatan, dan nilai tambah. Dari hasil perhitungan diperoleh total biaya bahan baku rata-rata Rp.14.000,00/kg dan biaya sumbangan input lain sebesar Rp. 19.255,00/produksi. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dalam pengolahan keripik jamur adalah sebesar Rp 10.000,00/kg. Presentase bagian tenaga kerja atau imbalan yang diterima tenaga kerja dari nilai tambah adalah sebesar 43,97 persen. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 15 kg jamur tiram menjadi keripik adalah sebesar Rp 22.745,00/kg. Rasio nilai tambah yang didapatkan sebesar 40,6 persen yang menunjukkan bahwa nilai tersebut lebih dari 40 persen dan merupakan kategori tinggi. Melihat dari hasil analisis dapat disimpulkan bahwa pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur menguntungkan dan produk UMKM layak untuk dikembangkan dengan menambah varian rasa baru.

Keyword: Keripik Jamur, Analisis Nilai Tambah, UMKM

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memainkan peran yang sangat signifikan dalam perekonomian nasional, menyumbang sekitar 60% dari Produk Domestik Bruto (PDB) dan menyerap lebih dari 97% tenaga kerja sesuai data dari Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Usaha Menengah tahun 2019. UMKM telah menyerap 123,3 ribu tenaga kerja dengan jumlah unit usaha sebanyak 65,4 juta, ini membuktikan bahwa UMKM memiliki dampak dan kontribusi yang besar terhadap pengurangan tingkat pengangguran di Indonesia (Tambunan, 2023). UMKM merupakan sebuah usaha kecil masyarakat yang pendirinya berasal dari bentuk usaha kecil berdasar dari inisiatif seseorang, UMKM berperan penting dalam mengurangi pengangguran, menciptakan pasar-pasar, mengembangkan perdagangan, serta mampu membangun masyarakat yang mandiri dan kreatif. Peluang pekerjaan bagi penduduk setempat ini akan menggulirkan perekonomian lokal dan memperkuat pertumbuhan dan kenaikan upah standar (Sari et al., 2018).

Usaha Jamur Mekar Mandiri merupakan salah satu UMKM yang berada di Desa Pandesari, Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang yang dibentuk pada 25 Desember 2015 dengan pemilik Ibu Junarnik. Usaha ini berfokus pada produksi jamur tiram mulai dari penanaman hingga pengolahan dalam bentuk keripik jamur. Selain pengolahan keripik jamur, UMKM juga memproduksi stik jamur tiram, stik pare, stik susu, minuman lidah buaya (milibu), dan melayani pemesanan kue-kue untuk hajatan. UMKM ini memiliki 3 tenaga kerja di luar dari pemilik, 2 pekerja dari keluarga dan sisanya merekrut dari tetangga sekitar.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) menjadi salah satu komoditas yang dibudidayakan saat ini karena memiliki harga yang relatif stabil dan memiliki nutrisi yang tinggi, seperti yang disampaikan oleh USDA (*United State Departement of Agriculture*) dalam konferensi yang dilakukan di Washington, DC, pada 9-10 September 2013, jamur tiram mengandung lemak rendah, energi, protein, karbohidrat, dan nutrisi lain seperti serat, *ergosterol*, *β-glucan* yang sangat berguna untuk kesehatan tubuh (Feeney et al., 2014). Melihat banyaknya manfaat meningkatkan pelaku budidaya jamur tiram salah satunya pelaku UMKM Jamur Mekar Mandiri yaitu Ibu Junarnik yang telah melakukan budidaya selama 9 tahun.

Harga jamur tiram pada saat UMKM ini mulai didirikan yaitu Rp. 7.500 per kilonya, harga tersebut diinformasikan oleh pemilik UMKM. Pada saat itu hasil panen melimpah namun pembeli maupun pemasok belum terlalu banyak sehingga banyak jamur yang tidak terjual. Mengingat jamur tiram menjadi salah satu komoditas hortikultura yang memiliki ketahanan yang kurang baik, maka pengolahan yang dilakukan oleh UMKM Jamur Mekar Mandiri merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai tambah produk yaitu dengan mengolah menjadi keripik jamur muchu-muchu. Pengolahan pada jamur tiram menjadi produk keripik jamur merupakan salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan produk, menciptakan diversifikasi produk, dan meningkatkan nilai tambah pada jamur tiram (Rianti, 2021). Tidak bisa dipungkiri bahwa potensi dari pembuatan keripik jamur sebagai nilai tambah sudah banyak diakui, namun masih banyak yang fokus pada produksi jamur segar tanpa melakukan olahan apapun.

Peningkatan nilai tambah (*value added*) merupakan proses pengolahan, produksi, atau perubahan bentuk dari suatu produk sehingga menghasilkan sebuah produk baru yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan dengan bahan baku aslinya (Afriani, 2024). Mencapai nilai tambah dalam ranah pertanian dapat dilakukan dengan mengolah hasil panen menjadi olahan yang mempunyai daya tarik lebih besar di pasaran. Melakukan pengolahan pada jamur tiram menjadi keripik jamur merupakan contoh memberikan nilai tambah pada produk pertanian karena keripik jamur memiliki nilai jual yang lebih tinggi daripada jamur tiram segar. Keripik jamur memiliki nilai jual yang lebih tinggi karena adanya tambahan proses pengolahan yang meningkatkan kelezatan, keawetan, dan kemasan produk sehingga lebih menarik bagi konsumen (Lina Asnamawati et al., 2021). Faktor pengemasan dapat memberi nilai tambah, kemasan produk yang menarik membuat penampilan produk menjadi berbeda sehingga produk mempunyai harga yang berbeda (Siswadi & Sari, 2020).

Penelitian ini akan memberikan wawasan baru yang spesifik terkait dengan UMKM Jamur Mekar Mandiri karena belum ada penelitian di lokasi ini sebelumnya. Hal ini akan memberikan kontribusi terhadap literatur yang ada dengan memberikan perspektif baru dan lebih mendalam tentang nilai tambah pada produk UMKM tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah keripik jamur muchu-muchu yang diperoleh UMKM Jamur Mekar Mandiri. Hipotesis yang diajukan yakni diduga pengolahan keripik jamur mencapai nilai tambah yang tinggi.

METODE PENELITIAN

A. Pelaksanaan dan Penentuan Lokasi

Pelaksanaan penelitian dilakukan mulai bulan Januari-Februari 2025. Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Jamur Mekar Mandiri, pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) karena UMKM Jamur Mekar Mandiri sudah berdiri selama 9 tahun namun belum adanya penelitian yang dilakukan disana. Selain itu UMKM Jamur Mekar Mandiri merupakan satu-satunya UMKM yang memproduksi keripik jamur tiram di Kecamatan Pujon dan menggunakan jamur tiram dari hasil budidaya sendiri.

B. Metode Pengambilan Sampel

Metode pengambilan sampel menggunakan metode *purposive* sampling. Responden berasal dari pihak UMKM Jamur Mekar Mandiri sebagai pelaku usaha yang berperan sebagai *key informan*. *Key informan* pada penelitian yaitu Ibu Junarnik selaku owner, Ibu Heni selaku bagian produksi, dan Ibu Fatma selaku bagian pengemasan.

C. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer berasal dari *key informan* yaitu pemilik usaha dan karyawan UMKM yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Sedangkan data sekunder berupa dokumen, publikasi, penelitian terdahulu, dan sumber pustaka yang relevan dengan topik yang dibahas.

D. Metode Analisis Data

Metode analisis data menggunakan Metode Hayami. Berikut ini komponen perhitungan metode Hayami:

Tabel 1. Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
	Output, input dan Harga	
1	Output (kg/produksi)	(1)
2	Volume input bahan baku (kg/produksi)	(2)
3	Tenaga Kerja (HOK/Unit)	(3)
4	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$(5) = (3)/(2)$
6	Harga Output (Rp/Pack)	(6)
7	Tingkat Upah (Rp/HOK)	(7)
	Penerimaan dan Keuntungan	
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	(9)
10	Nilai output (Rp/pack)	$(10) = (4) \times (6)$
11	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$(11a) = (10) - (8) - (9)$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a)/(10) \times 100$
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Bagian tenaga kerja (dari nilai tambah)	$(12b) = (12a)/(11a) \times 100$
	c. Bagian Tenaga Kerja (Dari Nilai Produk)	$(12c) = (12a)/(10) \times 100$
13	a. Keuntungan (dari nilai tambah) (%)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat keuntungan (dari nilai produk) (%)	$(13c) = (13a)/(10) \times 100$
	Balas jasa pemilik faktor produksi	
14	Marjin (Rp/pack)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14a) = (12a)/(14) \times 100$
	b. Sumbangan input lain (%)	$(14b) = (9)/(14) \times 100$
	c. Keuntungan perusahaan (%)	$(14c) = (13a)/(14) \times 100$

Menurut Hayami Nilai tambah diperoleh dari nilai output dikurangi dengan harga bahan baku dan harga input lain. Disamping itu, nilai tambah adalah nilai yang terdiri dari pendapatan tenaga kerja dan keuntungan yang diperoleh sehingga dapat diformulasikan sebagai berikut :

$$VA = \text{Nilai produk (10)} - \text{Nilai Input (8 + 9)}$$

Atau

$$VA = \text{Biaya TK (12a)} + \pi \text{ (13a)}$$

Keterangan:

VA : *Value Added* atau nilai tambah pada hasil perubahan produk menjadi *primary product* dan *side product* (Rp/kg)

Nilai output : nilai penjualan *primary product* dan *side product* (Rp/kg)

Nilai input : nilai bahan baku dan nilai input lain (tidak termasuk biaya tenaga kerja) (Rp/kg)

π : keuntungan yang diterima (Rp/kg)

Biaya TK : pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/kg)

Penarikan kesimpulan dapat dilakukan dengan menjelaskan besarnya nilai tambah dan rasio keuntungan yang diterima pada suatu produk. Adapun kriterianya menurut (Hubeis, 1997) dalam (Nur et al., 2020) adalah sebagai berikut.

1. Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15 persen
2. Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15 persen–40 persen
3. Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40 persen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. UMKM Jamur Mekar Mandiri

UMKM Jamur Mekar mandiri merupakan sebuah home industri yang bergerak dalam pengolahan hasil pertanian berupa jamur tiram menjadi beberapa olahan salah satunya keripik jamur. Usaha ini pertama kali didirikan Ibu Junarnik pada tanggal 25 Desember 2015 dengan tujuan awal untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Berbekal dari harga jamur tiram yang hanya memiliki harga Rp. 7.500 per kilonya serta keberlimpahan hasil panen dan dengan kesadaran penuh mengingat bahwa jamur tiram merupakan produk hortikultura yang memiliki ketahanan kurang bagus, sehingga tercipta inisiatif dari produsen untuk mengolah menjadi keripik jamur. Selain keripik jamur, UMKM Jamur Mekar Mandiri juga memproduksi stik jamur tiram, stik pare, stik susu, minuman lidah buaya (milibu), dan melayani pemesanan kue-kue untuk hajatan. Produk yang menggunakan bahan dasar jamur tiram menggunakan hasil dari budidaya sendiri, sedangkan untuk produk dengan bahan baku selain jamur tiram dibeli dari mitra produksi.

Keripik jamur muchu-muchu merupakan produk hasil olahan dari UMKM Jamur Mekar Mandiri yang menggunakan bahan baku utama jamur tiram dan bahan pendukung tepung racikan khas UMKM tersebut. Adapun tahapan pengolahan keripik jamur muchu-muchu sebagai berikut:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Pemilihan bahan dan sortasi | 5. Pengayakan |
| 2. Penyuwiran jamur tiram | 6. Penggorengan |
| 3. Pencelupan jamur ke tepung basah | 7. <i>De oiling</i> (penirisan dengan spinner) |
| 4. Pencelupan jamur ke tepung kering | 8. Penimbangan dan pengemasan |



Gambar 1. Produk Keripik Jamur Muchu-Muchu

Setelah dilakukan pengemasan dengan mencantumkan label produk, selanjutnya dilakukan pemasaran produk. Pemasaran produk keripik jamur Muchu-muchu milik UMKM Jamur Mekar Mandiri saat ini telah menjangkau toko di daerah Pujon hingga toko oleh-oleh di Kota Wisata Batu. Berikut ini merupakan lokasi pemasaran keripik jamur muchu-muchu yaitu Della Muda Pusat UMKM Kecamatan Pujon, Al-Ghina Mart Pusat Grosir Ngroto, KWT Ngroto, Kantor Kecamatan Pujon, Kantor Bumdes Bersama “BAGUS” Desa Pandesari Kecamatan Pujon, Batu Paradise, Ken DEDES Pusat Oleh-Oleh Batu Malang, dan Arum Manis Pusat Oleh-Oleh Kota Batu.

B. Nilai Tambah Keripik Jamur Muchu-Muchu

Jamur tiram segar didapatkan dari budidaya yang dilakukan sendiri oleh UMKM Jamur Mekar Mandiri. Jamur tiram yang dipilih merupakan jamur dengan kualitas bagus atau biasa disebut grade A. Patokan dari Grade A bukan dari ukuran saja, melainkan juga dari kesegaran dan kebersihan jamur tiram. Karena hasil panen dari budidaya sendiri sehingga bisa dipastikan kualitas selalu terjaga. Pengolahan dari jamur tiram menjadi keripik jamur merupakan salah satu cara menambah nilai tambah bagi UMKM. Hasil analisis nilai tambah keripik jamur muchu-muchu dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Perhitungan Analisis Nilai Tambah Hasil Pengolahan Keripik Jamur UMKM Jamur Mekar Mandiri Dalam Satu Kali Produksi

No	Variabel	Nilai
Output, Input, Harga		
1	Output/total produksi (kg/produksi)	6
2	Input bahan baku (kg/produksi)	15
3	Input tenaga kerja (HOK/unit)	3,0
4	Factor konversi (1)/(2)	0,40
5	Koefisien tenaga kerja (3)/(2)	0,20
6	Harga Produk (Rp/pes)	140.000,00
7	Upah rata-rata tenaga kerja per orang (Rp/HOK)	50.000,00
Pendapatan dan keuntungan		
8	Harga input bahan baku (Rp/unit)	14.000,00
9	Sumbangan input lain (Rp/unit)	19.255,00
10	Nilai produk (4) x (6) (Rp/unit)	56.000,00
11	a. Nilai tambah (10) - (8) - (9) (Rp/unit)	22.745,00
	b. Rasio nilai tambah (11a)/(10) (%)	40,6%
12	a. pendapatan tenaga kerja (Rp/unit) (5) x (7)	10.000,00
	b. Imbalan tenaga kerja (12a) / (11a) (%)	43,97%
13	a. Keuntungan (11a) - (12a) (Rp/unit)	12.745,00
	b. Tingkat keuntungan (13a) / (10) (%)	22,76%
Balas jasa untuk faktor produksi		
14	Margin (10) - (8) (Rp/Unit)	42.000,00
	A. Pendapatan Tenaga Kerja (12a) / (14) (%)	23,810%
	B. Sumbangan Input Lain (9) / (14) (%)	46%
	C. Keuntungan Perusahaan (13a) / (14) (%)	30,35%

Sumber: Data Primer, 2025

Berdasarkan hasil perhitungan analisis dari Tabel 2 menjelaskan bahwa rata hasil dari jumlah output yang dihasilkan rata-rata dalam satu kali produksi keripik jamur adalah 6 kg dengan mengolah jamur segar sebanyak 15 kg. Harga jual yang ditetapkan oleh UMKM Jamur Mekar Mandiri adalah Rp. 14.000 untuk setiap kemasan dengan ukuran 100 gr dan Rp. 140.000 untuk 1 kg keripik jamur. Jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali produksi keripik jamur adalah 15 kg jamur tiram segar dan menghasilkan 6 kg keripik jamur. Faktor konversi yang didapatkan sebesar 0,40 dimana nilai konversi tersebut menunjukkan bahwa setiap 1 kg pengolahan jamur tiram segar akan menghasilkan 0,40 keripik jamur atau 0,40 kg keripik jamur. Tenaga kerja yang digunakan dalam produksi keripik jamur ini mencapai rata-rata 3,0 HOK dengan kompensasi Rp. 50.000 per pekerja. Koefisien tenaga kerja memiliki nilai sebesar 0,20 HOK/kg yang diperoleh dengan membagi total rata-rata HOK tenaga kerja dengan total input bahan baku yang diproses pada setiap periode produksi. Melalui nilai koefisien tersebut bisa diartikan bahwa dengan mengolah satu kilogram jamur tiram menjadi keripik jamur dibutuhkan tenaga kerja sebesar 0,20 HOK.

Sumbangan input lain merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi keripik jamur tiram. Sumbangan input lain pada pengolahan keripik jamur tiram antara lain tepung terigu, tepung kanji, gula, garam, merica bubuk, masako, cabai kering bubuk, pengembang, minyak goreng, kemasan half aluminium, dan gas. Nilai total sumbangan input lain pengolahan keripik jamur tiram per produksi yaitu Rp 288.825,00 nilai tersebut kemudian dibagi dengan jumlah input bahan baku utama yaitu jamur tiram yang digunakan dalam satu kali proses produksi, sehingga diperoleh sumbangan input yaitu Rp 19,255.00. Nilai produk diperoleh dari perkalian antara harga output per kilogram dengan faktor konversi. Nilai produk yang dihasilkan pada pembuatan keripik jamur tiram adalah Rp 56,000.00.

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 1 kg jamur tiram menjadi keripik adalah sebesar Rp 22,745.00/kg, nilai tambah menyatakan bahwa setiap dilakukan pengolahan 1 kg jamur tiram maka akan memberikan nilai tambah sebesar Rp 22,745.00. Nilai tambah diperoleh dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Sedangkan rasio nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar 40,6 persen. Rasio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk. Sehingga dalam pengolahan jamur tiram menjadi keripik memberikan nilai tambah sebesar 40,6 persen. Akan tetapi nilai tersebut belum termasuk imbalan tenaga kerja.

Semakin tinggi rasio nilai tambah yang diperoleh maka semakin baik pula usaha tersebut untuk dijalankan. Hubeis (1997) menyatakan bahwa rasio nilai tambah rendah apabila <15 persen, rasio nilai tambah sedang apabila berkisar antara 15-40 persen, dan rasio nilai tambah tinggi apabila nilainya >40 persen. Rasio nilai tambah yang didapatkan pada pengolahan keripik jamur tiram termasuk dalam kategori nilai tambah tinggi yaitu 40,6 persen.

Pendapatan tenaga kerja merupakan perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata yang diterima oleh tenaga kerja. Pendapatan tenaga kerja yang diperoleh dalam pengolahan keripik jamur adalah sebesar Rp 10.000,00/kg. Presentase bagian tenaga kerja atau imbalan yang diterima tenaga kerja dari nilai tambah adalah sebesar 43,97 persen. Nilai tersebut menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg jamur tiram menjadi keripik memberikan imbalan sebesar 43,97 persen. Besar keuntungan yang diperoleh pada pembuatan keripik jamur adalah sebesar Rp 12.745,00/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 22,76 persen. Keuntungan tersebut sudah mempertimbangkan imbalan dari tenaga kerja. Nilai tersebut menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg jamur tiram maka akan memberikan keuntungan sebesar 22,76 persen untuk keripik jamur. Keuntungan ini menunjukkan keuntungan total yang diperoleh dari setiap pengolahan jamur tiram menjadi keripik.

Hasil perhitungan nilai tambah menunjukkan marjin yang didapat dari bahan baku jamur tiram menjadi keripik yang didistribusikan terhadap pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan perusahaan. Marjin merupakan selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku jamur tiram per kilogram. Marjin menunjukkan bahwa setiap dilakukan pengolahan 1 kilogram jamur tiram menjadi keripik diperoleh marjin atau kenaikan sebesar Rp 42.000,00/kg

untuk yang didistribusikan terhadap masing-masing faktor tenaga kerja yaitu terhadap pendapatan tenaga kerja sebesar 23,810 persen, Pendapatan tenaga kerja ini merupakan bagian dari margin yang diberikan kepada pekerja atau tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi, persentase pendapatan tenaga kerja sebesar 23,810 persen. Hal ini menunjukkan bahwa dari total margin sebesar Rp 42.000,00 sebanyak 23,810 persen atau sebesar Rp 10.000,00 akan diberikan kepada tenaga kerja sebagai bagian dari upah mereka, sumbangan input lain sebesar 46 persen dan keuntungan perusahaan sebesar 30,35 persen dari pengolahan keripik jamur. Dengan demikian, pengolahan jamur tiram menjadi keripik mampu memberikan nilai tambah kategori tinggi yaitu sebesar 40,6 persen.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai nilai tambah keripik jamur muchu-muchu maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 15 kg jamur tiram menjadi keripik adalah sebesar Rp 22.745,00/kg. Rasio nilai tambah yang didapatkan sebesar 40,6 persen yang menunjukkan bahwa nilai tersebut lebih dari 40 persen dan merupakan kategori tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, R. (2024a). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Jamur Krispy Pada Petani Jamur Di Kampung Melayu Kota Bengkulu. *Jurnal Agroqua: Media Informasi Agronomi Dan Budidaya Perairan*, 22(1), 172–179. <https://doi.org/10.32663/ja.v22i1.4455>
- Feeney, M. J., Dwyer, J., Hasler-Lewis, C. M., Milner, J. A., Noakes, M., Rowe, S., Wach, M., Beelman, R. B., Caldwell, J., Cantorna, M. T., Castlebury, L. A., Chang, S.-T., Cheskin, L. J., Clemens, R., Drescher, G., Fulgoni, V. L., Haytowitz, D. B., Hubbard, V. S., Law, D., ... Wu, D. (2014). Mushrooms and Health Summit Proceedings. *The Journal of Nutrition*, 144(7), 1128S–1136S. <https://doi.org/10.3945/jn.114.190728>
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1983). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java a Perspective from a Sunda Village*. CGPRT Centre.
- Hubeis, M. (1997). *Menuju Industri Kecil Profesional Di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri*. Institut Pertanian Bogor.
- Lina Asnamawati, Timbul Rasoki, Herry Novrianda, Dwi Kristanti, & Ana Nurmalia. (2021). Pengenalan Nilai Tambah Melalui Pengolahan Dan Pemasara Saos Tomat Di SMK Agribisnis Dangau Datuk Bengkulu. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 488–493. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i2.4846>
- Nur, K. M., Riza, R. B., & Mifthul, H. K. (2020). Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz Sin.) menjadi Tape di UD. Wanda Putri Banyuwangi. *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-6*, 254–261.
- Rianti, T. S. M. (2021). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Ting-Ting Kacang. *Media Agribisnis*, 5(1), 60–66. <https://doi.org/10.35326/agribisnis.v5i1.1459>
- Sari, Dyana and Asnah, Asnah and Siswadi, Bambang, Introduction to the Implementation of Econometrics (Pengantar Penerapan Ekonometrika) (September 25, 2018). Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=3254684> or <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3254684>
- Siswadi, Bambang and Sari, Dyana, Tata-Niaga Pertanian (Agricultural Value Chain) (September 18, 2020). Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=3695000> or <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3695000>
- Tambunan, D. M. Y. (2023). Strategi Pengembangan Usaha Tani Jeruk Manis Di Desa Barung Kersap Kecamatan Munte Kabupaten Karo. Universitas Medan Area.