

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang menjadi pusat perhatian dalam pembangunan nasional. Pengelolaan dan pemanfaatan hasil-hasil produk pertanian diharapkan dapat dilakukan secara lebih terencana dengan pemanfaatan yang optimum serta dapat dinikmati oleh seluruh penduduk Indonesia. Salah satu sektor pertanian yaitu sub sektor hortikultura yang memegang peran penting dan strategis karena perannya sebagai komponen utama pada Pola Pangan Harapan. Komoditas hortikultura khususnya sayuran dan buah-buahan memegang bagian terpenting dari keseimbangan pangan, sehingga harus tersedia setiap saat dalam jumlah yang cukup, mutu yang baik, aman konsumsi, harga yang terjangkau, serta dapat diakses oleh seluruh lapisan masyarakat. Jumlah penduduk Indonesia yang besar sebagai konsumen produk hortikultura yang dihasilkan petani, merupakan pasar yang sangat potensial, dari tahun ke tahun menunjukkan kecenderungan semakin meningkat dalam jumlah dan persyaratan mutu yang diinginkan (Dirjen Hortikultura, 2012).

Jamur tiram (*Pleurotus*) adalah salah satu komoditas hortikultura yang dapat digunakan untuk pangan dan nutraceutical. Jamur belakangan banyak diminati masyarakat dan menjadi trend gaya hidup yang banyak dipilih bagi orang yang mengurangi makan daging banyak alasan yang mendasari seseorang untuk mengurangi mengkonsumsi daging antara lain alasan kesehatan, lingkungan dan sebagainya. Hal ini didorong oleh suatu kondisi semakin banyaknya jenis penyakit yang muncul akibat pola makan yang tidak baik. Oleh karena itu mereka mulai

berhati-hati dalam mengkonsumsi makanan. Komoditas ini cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat karena dapat dikonsumsi baik dalam keadaan mentah dan segar maupun dalam bentuk olahan. Tekstur jamur tiram digemari masyarakat karena tekstur dagingnya yang lembut dan rasanya hampir menyerupai daging berbagai macam asam amino esensial, protein, lemak, mineral, dan vitamin (Martawijaya dan Nurjayadi, 2010). Permintaan terhadap jamur dari tahun ke tahun memang terus mengalami peningkatan. Permintaan jamur tidak hanya sebatas pasar dalam negeri, tetapi juga merambat hingga ke pasar internasional, namun hingga saat ini jumlah produksi jamur yang ada belum dapat memenuhi angka permintaan konsumen.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistika Indonesia pada tahun 2016, produksi jamur tiram di Indonesia atau produksi nasional jamur terus mengalami penurunan dari tahun 2010-2014 yaitu dari 61.37 ton/m² menjadi 37.41 ton/m². Penurunan produksi menyebabkan Indonesia belum mampu memenuhi kebutuhan jamur bagi masyarakat dalam maupun luar negeri. Oleh karena itu perbaikan dalam proses budidaya khususnya pemilihan media tanam yang baik, merupakan salah satu cara yang efektif dalam meningkatkan produksi jamur di Indonesia.

Tabel 1.1 produksi jamur tiram menurut provinsi di Indonesia 2017 – 2021/ton

No	Provinsi	2017	2018	2019	2020	2021
1	Aceh	338,00	49219.00	26738.00	2674.00	82.00
23	Sumatera Utara	1.955,00	23493.00	37119.00	3712.00	304.00
3	Sumatera Barat	2.246,00	40110.00	98066.00	9807.00	203.00
4	Riau	19.813,00	72849.00	49952.00	4995.00	847.00
5	Jambi	1.550,00	17417.00	16514.00	1651.00	97.00
6	Sumatera Selatan	5.138,00	91776.00	205732.00	20573.00	703.00
7	Bengkulu	1.734,00	8500.00	14003.00	1400.00	2748.00
8	Lampung	13.382,00	280971.00	175623.00	17562.00	4817.00
9	Kep. Bangka Belitung	8,00	672.00	2119.00	212.00	33.00
10	Kep Riau	61,00	664.00	2052.00	205.00	147.00
11	Dki Jakarta	0,00	-	0.00	0.00	-
12	Jawa Barat	1.811.356,00	16992355.00	17404562.00	1740456.00	23417.00
13	Jawa Tengah	545.348,00	4431144.00	4798053.00	479805.00	12005.00
14	Di Yogyakarta	36.940,00	392416.00	296508.00	29651.00	1104.00
15	Jawa Timur	951.539,00	8071803.00	8605789.00	860579.00	41583.00
16	Banten	13.925,00	164558.00	163258.00	16326.00	329.00
17	Bali	9.379,00	136310.00	442384.00	44238.00	68.00
18	NTB	4080.00	49700.00	28291.00	2829.00	1015.00
19	NTT	0.00	-	0.00	0.00	2.00
20	Kalimantan Barat	2020.00	18006.00	17457.00	1746.00	75.00
21	Kalimantan Tengah	1217.00	23511.00	7027.00	703.00	264.00
22	Kalimantan Selatan	5854.00	82290.00	708794.00	70879.00	258.00
23	Kalimantan Timur	6195.00	11051.00	19951.00	1995.00	55.00
24	Kalimantan Utara	0.00	-	0.00	0.00	2.00
25	Sulawesi Utara	170.00	-	0.00	0.00	1.00
26	Sulawesi Tengah	9.00	349.00	355.00	36.00	18.00
27	Sulawesi Selatan	266577.00	83944.00	41713.00	4171.00	241.00
28	Sulawesi Tenggara	123.00	355.00	736.00	74.00	2.00
29	Gorontalo	0.00	-	0.00	0.00	-
30	Sulawesi Barat	0.00	8084.00	0.00	0.00	-
31	Maluku	0.00	-	12.00	1.00	-
32	Maluku Utara	0.00	-	0.00	0.00	-
33	Papua Barat	0.00	24.00	355.00	36.00	-
34	Papua	0.00	-	25.00	3.00	-
	Indonesia	3701956.00	31051571.00	33163188.00	3316319.00	90420.00

Jamur tiram bukan hanya di jual dalam bentuk segarnya saja tapi ada juga produk olahan jamur tiram seperti contohnya keripik jamur tiram. Keripik jamur tiram merupakan salah satu produk cemilan berbahan dasar jamur tiram putih yang mulai banyak di tawarkan karena rasanya yang lezat dan gurih serta teksturnya menyerupai daging ayam sehingga banyak disukai oleh kalangan masyarakat. Menurut Muchtadi (2010), jamur tiram mempunyai rasa yang enak seperti daging ayam, bahkan jamur tiram ini disukai sebagian besar orang di dunia karena rasa khasnya dan manfaatnya bagi kesehatan. Diversifikasi pengolahan jamur tiram sangat dibutuhkan oleh petani dan pengusaha olahan jamur tiram dalam meningkatkan nilai tambah jamur segar (Attahmid, dkk, 2018). Jamur tiram putih masuk dalam kategori bahan pangan karena aman dan tidak beracun sehingga dapat dikonsumsi. Selain aman, jamur tiram putih merupakan salah satu bahan makanan bernutrisi tinggi. Dari beberapa penelitian diungkapkan bahwa jamur tiram putih mengandung senyawa antidiabetes, antibakterial, antikolesterol, antiartritik, antioksidan, antikanker, baik untuk kesehatan mata serta mengandung senyawa aktif polisakarida yang disebut beta-glucan. Dengan adanya pengolahan jamur tiram ada nilai tambah yang di dapat petani baik dari segi keuntungan dan pendapatan yang ia dapat dibandingkan menjual jamur tirta segar.

Pemasaran jamur tiram penting untuk diperhatikan karena menyangkut pemenuhan permintaan konsumen terhadap jamur tiram. Produsen dan pemangku kepentingan lainnya dituntut bekerjasama dalam membentuk suatu rantai pemasaran yang dimulai dari penyediaan bahan baku (baglog), hingga produk akhir sampai ke tangan konsumen akhir. Aliran produk dan informasi akan tercapai dengan baik dalam suatu rantai pemasaran yaitu aliran produk dari

produsen ke konsumen (Artini, 2016). Di sisi lain, bila ditinjau dari permintaan konsumen, pendekatan yang dilakukan adalah memahami rantai nilai (value chain) yaitu mengacu pada serangkaian kegiatan yang diperlukan untuk menghadirkan suatu produk yang diinginkan konsumen dimulai dari tahap konseptual, dilanjutkan dengan beberapa tahap produksi, hingga pengiriman ke konsumen akhir. Rantai nilai terbentuk ketika semua pelaku dalam rantai tersebut bekerja sedemikian rupa sehingga memaksimalkan terbentuknya nilai sepanjang rantai tersebut (Ambarawati, dkk, 2015). Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Perbandingan Keuntungan Usaha Jamur Tiram: Antara Menjual Jamur Tiram Segar Dengan Menjual Keripik Jamur Tiram di Desa Batuan”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimana keuntungan usahatani jamur tiram di Desa Batuan Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar?
2. Bagaimana keuntungan usaha keripik jamur tiram di Desa Batuan Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar?
3. Bagaimana perbandingan keuntungan kedua jenis usaha jamur tiram tersebut di Desa Batuan Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian bertujuan untuk:

1. Untuk menganalisis keuntungan usahatani jamur tiram di Desa Batuan Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar.
2. Untuk menganalisis keuntungan usaha keripik jamur tiram di Desa Batuan Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar.
3. Untuk menganalisis perbandingan keuntungan kedua jenis usaha jamur tiram di Desa Batuan Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang di peroleh dari hasil penelitian ini:

1.1.1 Manfaat Teoritis

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Pertanian jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas Mahasaraswati Denpasar dan untuk menambah wawasan dalam mengetahui perbandingan keuntungan usahatani jamur tiram: antara menjual jamur tiram segar dengan menjual keripik jamur

2. Bagi Akademisi

Sebagai bahan pertimbangan dan perbandingan dalam menambah wawasan serta untuk referensi bagi penelitian serupa pada lingkungan yang luas dalam bidang pembahasan yang sama untuk penelitian di masa datang.

1.1.2 Manfaat praktis

1. Bagi UMKM Werdi Gandrung

UMKM Werdi Gandrung sebagai pelaku utama dalam penelitian ini, di harapkan dapat di gunakan sebagai bahan informasi dan bahan pertimbangan dalam Usahatani Jamur Tiram dalam rangkah mengetahui mana usahatni jamur tiram yang memberikan keuntungan bagi UD werdi gandrung.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Jamur Tiram

Jamur Tiram merupakan jamur pangan yang berasal dari kelompok Basidiomycetes, disebut jamur tiram karena tudungnya berbentuk lingkaran seperti cangkang tiram. Jamur tiram sudah mulai dibudidayakan sejak tahun 1986 di kawasan Bogor, akan tetapi baru populer pada awal tahun 2000. Di Indonesia, jamur tiram lebih banyak dijual dalam keadaan segar, sementara di Eropa jamur tiram dikemas dalam keadaan kering. Jamur tiram tumbuh soliter, tetapi umumnya membentuk media menyerupai susunan papan pada batang kayu. Di alam, jamur tiram banyak dijumpai tumbuh pada tumpukan limbah biji kopi.

Jamur dari famili Tricholomataceae ini hidup sebagai saprofit di pohon inangnya. Mudah dijumpai di kayu-kayu lunak, seperti karet, damar, kapuk, dibawah limbah biji kopi. Jamur ini dapat tumbuh dengan baik di ketinggian hingga 600 meter di atas permukaan laut (dpl). Idealnya, daerah tersebut memiliki kisaran suhu 15-30°C dan kelembapan 80-90%. Pertumbuhannya tidak membutuhkan intensitas. Cahaya yang tinggi dan berkembang baik pada media tanam yang agak masam, yakni pada pH 5,5 -7. Menurut sistematika secara taksonomi jamur ini dibagi dalam:

Kelas : Basidiomycetes

Ordo : Agaricales

Famili : Agaricaceae

Genus : Pleurotus

Jamur tiram selain mengandung protein yang tinggi juga mengandung asam amino yang lengkap, termasuk semua asam amino essential serta mengandung garam mineral dari unsur Ca, P, Fe, Na dan K, sehingga jamur dapat dikatakan sebagai sumber protein nabati yang tidak mengandung kolesterol yang dapat mencegah tekanan darah tinggi dan jantung. Pati yang terkandung sedikit sehingga cocok bagi orang yang menderita penyakit diabetes dan orang yang melakukan diet, sedangkan asam sulfat yang terkandung juga dapat sebagai obat penyakit anemia (kekurangan darah). Pernah dibuktikan oleh peneliti dari Jepang bahwa, jamur tiram putih dapat sebagai obat anti tumor (Muller, 2005).

2.2 Aspek Produksi dan Teknik Budidaya Jamur Tiram

2.2.1 Sarana Produksi Jamur Tiram

Menurut Cahyana (1997), sarana produksi yang diperlukan sebaiknya dipersiapkan dahulu sebelum melakukan kegiatan produksi. Sarana produksi itu antara lain bangunan, peralatan dan bahan-bahan induk.

1. Bangunan Kumbung

Budidaya jamur secara komersial memerlukan beberapa bangunan yang diperlukan dalam kegiatan usahanya. Bangunan yang diperlukan terdiri dari ruang persiapan, ruang inokulasi, ruang inkubasi, ruang penanaman dan ruang pembibitan.

a. Ruang Persiapan

Ruang persiapan adalah ruangan yang berfungsi untuk melakukan kegiatan pengayakan, pencampuran, pewadahan, dan sterilisasi. Umumnya berupa ruang setengah terbuka. Bangunan untuk ruang persiapan ini cukup memiliki tembok

tinggi $\frac{1}{4}$ sampai $\frac{1}{3}$ tinggi bangunan saja pada bagian bawah, sedangkan bagian atas nya dibiarkan terbuka. Lantai umumnya terbuat dari semen. Tak perlu dibuat terlalu bagus, yang penting tidak licin. Tempat digunakan untuk menumpuk bahan-bahan yang akan digunakan untuk pembuatan media tanam jamur tiram.

b. Ruang Inokulasi

Ruang inokulasi adalah ruang yang berfungsi untuk menanam bibit pada media tanam. Ruang ini harus mudah dibersihkan, tertutup, dan tidak memiliki banyak ventilasi untuk menghindari oleh mikroba lain. Pada perusahaan dalam skala besar biasanya ruang inokulasi dilengkapi dengan alat pendingin udara (air conditioning).

c. Ruang Inkubasi

Ruang inkubasi berfungsi untuk menumbuhkan miselium jamur tiram putih pada media tanam yang sudah diinokulasi (spawing). Kondisi ruangan diatur pada suhu 22 - 28 °C dengan kelembapan 60-80%, ruangan ini bisa dilengkapi dengan rak-rak bamboo ataupun kotak untuk menempatkan media tanam dalam kantong plastic (baglog) yang sudah diinokulasi.

d. Ruang Pemeliharaan

Ruangan pemeliharaan atau sering disebut growing digunakan untuk menumbuhkan tubuh jamur. Ruang ini dilengkapi dengan rak-rak tempat baglog penumbuhan tubuh buah jamur dan alat penyemprot untuk menjaga kelembapan dan kadar air dalam pemeliharaan tubuh buah jamur.

e. Ruang Pembibitan

Ruang pembibitan merupakan ruang yang khusus digunakan dalam pembuatan media bibit jamur. Ruang ini diperlukan bila skala produksi sudah besar, dalam skala produksi kecil bibit dapat dibeli dari produsen bibit sehingga ruang pembibitan tidak diperlukan lagi.

2. Peralatan

Budidaya jamur tiram secara sederhana dapat dilakukan dengan alat-alat yang mudah diperoleh seperti cangkul, sekop, botol, kayu, alat pensteril, lampu spritus. Untuk produksi dalam kapasitas besar diperlukan peralatan yang cukup besar seperti ayakan, mixer, filler, boiler dan chamber sterilizer. Mixer digunakan sebagai alat pencampur media tanam jamur, filler digunakan sebagai alat pengisi media kedalam kantong plastik dalam jumlah tertentu, boiler digunakan sebagai sumber pemanas (uap): chamber sterilizer digunakan sebagai alat untuk sterilisasi dalam jumlah yang besar.

3. Bahan – Bahan

Bahan-bahan untuk budidaya jamur tiram yang perlu dipersiapkan terdiri dari bahan baku dan bahan pelengkap.

a. Bahan baku

Jamur tiram putih merupakan tumbuhan saprofit dimana tumbuh dan berkembang pada kayu atau pohon dan mengambil sari makanan dari inangnya. Dalam kegiatan budidaya jamur tiram putih media tanam utama yang digunakan adalah serbuk kayu atau serbuk gergaji supaya media hidup jamur dalam kegiatan budidaya sama dengan di alam. Serbuk kayu yang umum digunakan dalam kegiatan budidaya jamur tiram putih adalah dari

pohon sengon (*Parasientes falcataria*) karena kandungan getah yang terdapat pada pohon ini relatif lebih rendah bila dibandingkan dengan jenis pohon yang lain, karena kandungan getah pada pohon dapat menghambat pertumbuhan miselia jamur tiram putih. Serbuk gergaji dapat diperoleh dari pabrik pengrajin kayu. Pemilihan serbuk gergaji sebagai bahan baku media penanaman jamur perlu memperhatikan tingkat kebersihan dan kadar getah pada kayu untuk mengurangi kontaminan dalam pelaksanaan budidaya jamur tiram putih.

b. Bahan tambahan

Bahan-bahan lain yang digunakan dalam budidaya jamur tiram putih pada media plastik terdiri dari beberapa macam yaitu bekatul (dedak padi), kapur (CaCO_3), gips (CaSO_4) dan dapat pula ditambahkan mineral-mineral lain.

1) Bekatul

Bekatul ditambahkan untuk meningkatkan nutrisi media tanam sebagai sumber karbohidrat, sumber carbon (C), dan nitrogen (N_2). Bekatul yang digunakan dapat berasal dari berbagai jenis padi dari hasil penggilingan di pabrik. Bekatul sebaiknya dipilih yang masih baru, belum tengik dan tidak rusak.

2) Kapur (CaCO_3)

Kapur ditambahkan pada media tanam sebagai sumber kalsium (Ca) dan untuk mestabilkan tingkat keasaman (pH) pada media tanam. Jenis kapur yang digunakan adalah kalsium karbonat (CaCO_3). Unsur kalsium dan karbon digunakan untuk meningkatkan mineral yang dibutuhkan jamur bagi pertumbuhannya.

3) Gips (CaSO_4)

Gips digunakan sebagai sumber kalsium dan sebagai bahan untuk memperkuat media tanam, dimana dengan kondisi kokoh maka media tanam tidak akan cepat rusak.

4) Kantong Plastik

Penggunaan kantong plastik bertujuan untuk mempermudah pengaturan kondisi dan penanganan media selama pertumbuhan. Kantong plastik yang digunakan adalah plastik yang kuat dan tahan panas sampai suhu 100°C , jenis plastik biasanya dipilih dari jenis polipropilen (PP). Ukuran dan ketebalan plastik terdiri dari berbagai macam ukuran. Dalam usaha budidaya jamur tiram biasanya yang digunakan adalah ukuran $20 \times 30 \text{ cm}$, $17 \times 35 \text{ cm}$, $14 \times 25 \text{ cm}$ dan ketebalan $0,3 - 0,7 \text{ mm}$.

4. Bibit Jamur Tiram Putih

Budidaya jamur yang berhasil dengan baik dipengaruhi beberapa faktor yang perlu mendapatkan perhatian secara seksama, diantaranya adalah bibit jamur. Meskipun semua faktor dalam budidaya jamur telah dipenuhi dengan baik tetapi bibit jamur yang digunakan berkualitas kurang baik maka produksi jamur yang diharapkan akan kurang memuaskan atau tidak akan menghasilkan sama sekali (Khatimah, 2020).

Bibit yang dipakai sebaiknya berasal dari turunan pertama (F1) karena dengan menggunakan turunan F2, F3 dapat menyebabkan lemahnya pertumbuhan miselium dan dapat mengurangi produktivitas. Ada beberapa indikasi bibit yang baik adalah sebagai berikut:

a. Bibit berasal dari varietas unggul

- b. Bibit tidak terlalu tua atau sudah terlalu lama disimpan Bibit tidak terkontaminasi

2.2.2 Budidaya Jamur Tiram Putih

Menurut Wahyuningsih, dkk (2017), langkah-langkah dalam melakukan budidaya jamur tiram putih dengan menggunakan serbuk kayu adalah sebagai berikut:

1. Pembuatan Baglog

a. Persiapan Media Tanam

1) Pengayakan

Serbuk kayu yang diperoleh dari penggergajian mempunyai tingkat keseragaman yang kurang baik. Hal ini mengakibatkan tingkat pertumbuhan miselia kurang merata dan kurang baik, yang akhirnya akan membuat pertumbuhan jamur menjadi kurang baik. Untuk mengatasinya, serbuk kayu perlu diayak. Ukuran ayakan yang digunakan samaa dengan ayakan untuk mengayak pasir.

2) Persiapan Media Tanam

Serbuk gergaji, bekatul, gips dan kapur disiapkan sesuai dengan komposisi perbandingannya. Berbagai formulasi media untuk pertumbuhan jamur tiram. Hal tersebut berdasarkan pengalaman masing-masing pengusaha yang dilakukan ditempat berbeda yang lebih menguntungkan. Berdasarkan tabel dapat dipilih salah satu formulasi yang sesuai dengan tempat budidaya.

3) Sterilisasi Baglog

Ada dua macam sterilisasi yang biasa dilakukan, yaitu modern dan tradisional, kita bisa menggunakan drum. Untuk sterilisasi modern, kita dapat menggunakan tabung boiler. Suhu yang dibutuhkan untuk sterilisasi adalah 85-100°C dan tekan 2 atmosfer.

b. Inokulasi Media Tanam

Untuk pemula yang belum terampil membuat kultur jamur maupun bibit jamur, dapat langsung menanam jamur dari bibit yang sudah jadi yang bisa dibeli sebulan, bibit harus dipindahkan ke tempat yang terang, dengan penerangan 10-12 jam per hari. Jika memiliki keterbatasan tempat, sisihkan sudut ruang persiapan. Terpenting, tempat harus aman, jangan terlalu sempit agar tidak tersenggol atau jatuh.

2.3 Aspek Ekonomi

Protein dalam jamur tiram mengandung sembilan asam-asam amino esensial yang tidak bisa disintesis dalam tubuh yaitu lisin, metionin, triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin dan fenilalanin (Agromedia, 2010). Jamur tiram juga mengandung sejumlah vitamin penting terutama kelompok vitamin B. Kandungan vitamin B1 (tiamin), B2 (riboflavin), niasin dan provitamin D2 (ergosterol)-nya cukup tinggi. Jamur merupakan sumber mineral yang baik, kandungan mineral utama yang tertinggi adalah kalium (K), kemudian fosfor (P), natrium (Na), kalsium (Ca) dan magnesium (Mg). Namun, jamur juga merupakan sumber mineral minor yang baik karena mengandung seng, besi, mangan, molibdenum, kadmium, dan tembaga. Konsentrasi K, P, Na, Ca dan Mg mencapai 56-70% dari total abu, dengan kandungan kalium sangat tinggi mencapai 45%

(Hendritomo, 2010) disamping rasanya yang lezat, mengandung vitamin, dan memiliki kandungan gizi yang cukup bermanfaat, sehingga saat ini sudah menjadi pilihan bagi masyarakat sebagai makanan yang layak dikonsumsi. Hal tersebut menjadikan permintaan pasar akan jamur tiram semakin meningkat, bukan hanya dari dalam Negeri tetapi juga permintaan dari luar Negeri yang masih sangat besar peluangnya. Selain itu, cara budidaya jamur tiram ini mudah dan dapat dilakukan sepanjang tahun dan tidak memerlukan lahan yang luas. Jamur tiram cukup toleran terhadap lingkungan dan dapat dijadikan sebagai pekerjaan pokok maupun pekerjaan sampingan. Diversifikasi produk jamur tiram cukup banyak dapat bentuk segar, kering, kaleng, serta diolah menjadi keripik, dan bakso jamur.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) digolongkan ke dalam organisme yang berspora, memiliki inti plasma, tetapi tidak berklorofil. Tubuhnya tersusun dari sel-sel lepas dan sel-sel bergandengan berupa benang (hifa). Kumpulan dari hifa yang menyusun tubuh buah disebut miselium. Hifa akan tumbuh bercabang-cabang, sedangkan miselium membentuk gumpalan-gumpalan kecil sebagai awal pembentukan tubuh buah. Lalu gumpalan-gumpalan tersebut bertambah besar dan membentuk bulatan. Struktur yang berbentuk bulatan inilah yang akan menjadi bakal tubuh buah jamur (Yulliwati, 2016).

2.4 Usaha Tani

Ilmu usahatani adalah ilmu yang mempelajari cara-cara menentukan, mengorganisasikan dan mengkoordinasikan penggunaan faktor-faktor produksi seefektif dan seefisien mungkin sehingga produksi pertanian menghasilkan pendapatan petani yang lebih besar. Ilmu usahatani juga didefinisikan sebagai ilmu mengenai cara petani mendapatkan kesejahteraan (keuntungan), menurut

pengertian yang dimilikinya tentang kesejahteraan. Jadi ilmu usahatani mempelajari cara-cara petani menyelenggarakan pertanian (Tohir, 2010).

Usahatani adalah kegiatan mengorganisasikan atau mengelola aset dan cara dalam pertanian. Usahatani juga dapat diartikan sebagai suatu kegiatan yang mengkoordinasikan sarana produksi pertanian dan teknologi dalam suatu usaha yang menyangkut bidang pertanian (Moehar, 2001). Dari beberapa definisi tersebut dapat disarikan bahwa yang dimaksud dengan usahatani adalah usaha yang dilakukan petani dalam memperoleh pendapatan dengan jalan memanfaatkan sumber daya alam, tenaga kerja dan modal yang mana sebagian dari pendapatan yang diterima digunakan untuk membiayai pengeluaran yang berhubungan dengan usahatani.

2.5 Biaya Produksi

Biaya (cost) adalah suatu pengorbanan yang harus dilakukan untuk melaksanakan suatu proses produksi yang dinyatakan dengan satuan uang sesuai harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi ataupun yang akan terjadi. Namun, beberapa lainnya juga mengatakan bahwa biaya adalah sebuah bentuk pengeluaran yang dilakukan oleh suatu pihak, baik itu individu maupun perusahaan untuk mendapatkan manfaat lebih dari tindakan tersebut. Biaya adalah pengorbanan ekonomis yang diperlukan untuk memperoleh barang atau jasa, dalam arti lain pengeluaran yang dilakukan sekarang untuk mendapatkan manfaat pada masa yang akan datang dimana pengeluaran atau pengorbanan tersebut dapat diduga, serta dapat dihitung secara kuantitatif dan tidak dapat dihindarkan (Sutawi, 2002).

Menurut Firdaus dan Wasilah (2012:22) mendefinisikan biaya sebagai berikut: biaya adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang.

Sedangkan pengertian biaya menurut Supriyono (2011) adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan (revenue) yang akan dipakai sebagai pengurang penghasilan. Menurut Mulyadi (2014), dalam arti luas biaya adalah “pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu” (Baldric, 2013), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat sekarang atau masa yang akan datang. Dari pengertian biaya menurut beberapa para ahli dapat disimpulkan bahwa biaya adalah pengorbanan ekonomi yang diukur dengan satuan uang dengan maksud untuk mencapai suatu tujuan.

Biaya produksi adalah semua biaya yang berkaitan dengan produk (barang) yang diperoleh, dimana didalamnya terdapat unsur biaya produksi berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead. Biaya produksi dapat dibedakan menjadi dua, yaitu: biaya tetap dan biaya tidak tetap.

2.4.1 Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang konstan atau tetap meskipun tingkat kegiatan dalam perusahaan meningkat. Biaya tetap ini dibagi menjadi dua, yaitu: (1) Committed fixed cost yaitu jenis biaya yang berhubungan dengan investasi, perlengkapan dan struktur organisasi dalam perusahaan, (2) Discretionary fixed cost (biaya tetap diskresi) yaitu biaya yang muncul dari keputusan tahunan manajemen yang digunakan untuk membelanjakan biaya tertentu, misalnya biaya iklan dan biaya pengembangan (Rangkuti, 2012).

2.4.2 Biaya Variabel

Biaya variabel yaitu biaya yang jumlahnya berubah-ubah sesuai dengan kegiatan produksi yang dilakukan. Volume kegiatan dengan jumlah biaya dalam variabel cost mempunyai hubungan yang sejajar, artinya apabila suatu kegiatan dalam perusahaan meningkat maka biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan juga akan meningkat, begitu pula sebaliknya apabila kegiatan disuatu perusahaan menurun maka biaya yang dikeluarkan jumlahnya kecil (Sutrisno, 2001). Biaya variabel terbagi menjadi dua, yaitu: (1) Engineered variable cost (biaya variabel yang direncanakan) adalah biaya yang mempunyai hubungan yang eksplisit, jelas dengan pengukuran yang dipilih, (2) Discretionary variabel cost (biaya variabel diskresi) adalah biaya yang berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan (Rangkuti, 2012).

2.6 Penerimaan

Penerimaan diperoleh dari produksi fisik dikalikan dengan harga produksi. Total pendapatan bersih diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan total biaya dalam suatu produksi. Secara keseluruhan sebelum dikurangi biaya produksi. Penerimaan dalam usahatani adalah total pemasukan yang diterima oleh produsen atau petani dari kegiatan produksi yang sudah dilakukan yang telah menghasilkan uang yang belum dikurangi oleh biaya-biaya yang dikeluarkan selama produksi (Husni, et al., 2014). Penerimaan adalah hasil perkalian antara hasil produksi yang telah dihasilkan selama proses produksi dengan harga jual produk. Penerimaan usahatani dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain: luas usahatani, jumlah produksi, jenis dan harga komoditas usahatani yang diusahakan. Faktor-faktor

tersebut berbanding lurus, sehingga apabila salah satu faktor mengalami kenaikan atau penurunan maka dapat mempengaruhi penerimaan yang diterima oleh produsen atau petani yang melakukan usahatani. Semakin besar luas lahan yang dimiliki oleh petani maka hasil produksinya akan semakin banyak, sehingga penerimaan yang akan diterima oleh produsen atau petani semakin besar pula (Sundari, 2011).

Penerimaan diperoleh dari produksi fisik dikalikan dengan harga produksi. Total pendapatan bersih diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan total biaya dalam suatu produksi. Menurut Soekartawi (2006) penerimaan usahatani adalah perkalian antara produksi dengan harga jual, biaya usahatani adalah semua pengeluaran yang dipergunakan dalam suatu usahatani, sedangkan pendapatan usahatani adalah selisih antara penerimaan dan pengeluaran. Serta menyatakan bahwa keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dan biaya-biaya. Biaya dalam banyak kenyataan, dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap (seperti sewa lahan, pembelian alat pertanian) dan biaya tidak tetap (seperti biaya yang dikeluarkan untuk membeli bibit, pupuk, obat-obatan, pembayaran tenaga kerja (Mawardati, 2015).

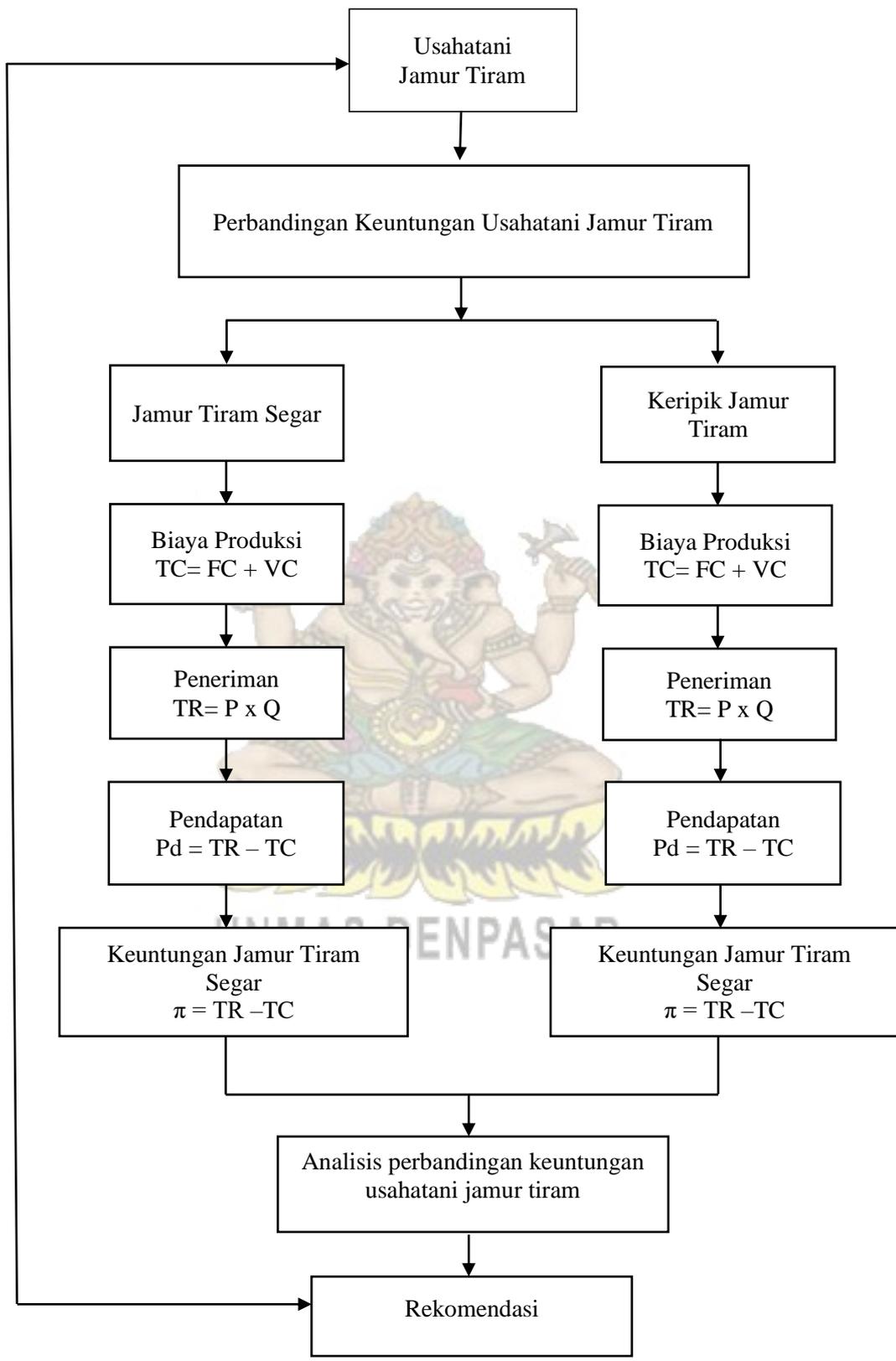
2.7 Kerangka Pemikiran

UD. Werdi Gandrung adalah sebagai produsen jamur yang ada di desa Desa Batuan, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar Bali. Untuk mengetahui perbandingan keuntungan usahatani jamur tiram di Desa Batuan. Usahatani jamur tiram di Desa Batuan, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyer manakah

keuntungan yang baling bagus untuk UD werdi gandrung antara usaha jamur tiram segar dengan keripik jamur.

Jamur tiram (*pleorotus ostreatus*) merupakan salah satu komoditi penting yang bernilai ekonomis. Jamur tiram dapat menjadi salah satu komoditi potensial yang dapat dibudidaya dan dikembangkan di wilayah Indonesia dengan dukungan oleh kondisi alam dan iklim tropis Indonesia. Adanya perubahan pula komsumsi masyarakat diharapkan mampu memberikan pengaruh positif terhadap permintaan jamur tiram, terutama permintaan di pasar ekspor.





Gambar 2.7 Kerangka Pemikiran

2.8 Penelitian Terdahulu

Penelitian ini dilakukan tidak terlepas dari hasil penelitian terdahulu yang dapat pernah dilakukan, dalam penelitian ini digunakan sebagai bahan pertimbangan dan kajian penelitian terdahulu digunakan tidak terlepas dari topik yang di angkat oleh peneliti.

Tabel 2.8 Penelitian Terdahulu

No	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Hasil penelitian	Perbedaan dengan penelitian
1	Analisis Perbandingan Pendapatan Dan Keuntungan Usaha Tani Jamur Tiram Yang Mendapat Program Bantuan Dengan Yang Tidak Mendapatkan Rogram Bantuan Di Kota Pariaman	Rahmawati, K. (2016)	Rata-rata pendapatan usahatani jamur tiram yang mendapat program bantuan Rp. 4.802.500 dan keuntungan Rp. 1.225.944. Rata-rata pendapatan usahatani jamur tiram yang tidakmendapat program bantuan Rp. 4.199.000 dan keuntungan Rp. 1.424.614	Perbedaan penelitian dan peneliti adalah lokasi penelitian Hasil penelitian Rata-rata pendapatan usahatani jamur tiram yang mendapat program bantuan Rp. 4.802.500 dan keuntungan Rp. 1.225.944. Rata-rata pendapatan usahatani jamur tiram yang tidakmendapat program bantuan Rp. 4.199.000 dan keuntungan Rp. 1.424.614. sedangkan dalam penelitian ini keuntungan usahatani jamur tiram segar di Desa Batuan, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar sebesar Rp 97.000.116,70 dan keuntungan usaha keripik jamur tiram sebesar Rp 166.624.385,00
2	Analisis keuntungan usaha budidaya jamur tiram	Khairin, E. (2019)	Pendapatan Rp 35.000.000 /bln Rp 105.000.000 /thn. Biaya operasional Rp 4.070.000 /thn, biaya variabel Rp 31.440.000 /thn, biaya tenaga kerja Rp 18.000.000 /thn dan biaya total Rp 53.510.000 Keuntungan Rp 51.490.000	Perbedaan penelitian dan peneliti adalah lokasi penelitian Pendapatan Rp 35.000.000 /bln Rp 105.000.000 /thn. Biaya operasional Rp 4.070.000 /thn, biaya variabel Rp 31.440.000 /thn, biaya tenaga kerja Rp 18.000.000 /thn dan biaya total Rp 53.510.000 Keuntungan Rp 51.490.000

				ini keuntungan usahatani jamur tiram segar di Desa Batuan, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar sebesar Rp 97.000.116,70 dan keuntungan usaha keripik jamur tiram sebesar Rp 166.624.385,00
3	Analisis Pendapatan, keuntungan dan kelayakan usaha jamur tiram di kabupateb sleman	Anggraenir, R., & Umam, K (2012)	Pendapatan Rp 8.322.183,33, keuntungan Rp 5.446.516,66,. Analisis R/C 1,46	Perbedaan adalah: lokasi dan metode penentuan analisis pendaptam kelayakan dan Analisis R/C Hasl penelitian Pendapatan Rp 8.322.183,33, keuntungan Rp 5.446.516,66,. Analisis R/C 1,46. sedangkan dalam penelitian ini keuntungan usahatani jamur tiram segar di Desa Batuan, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar sebesar Rp 97.000.116,70 dan keuntungan usaha keripik jamur tiram sebesar Rp 166.624.385,00
4	Analisis Keuntungan Usaha Jamur Tiram Pada Bella Farmi Di Kecamatan Tombariri Kabupaten Minahasa	Lahama,C. M., Pangemanan, P. A., & Kumaat, R. M. (2019)	Keuntungan jamur tiram putih dari bln desember – february 2019 sebesar Rp 24.714.705 dengan nilai R/C ratio yang >1 yaitu sebesar 2,11 yang berarti sangat menguntungkan	Perbedaan penelitian dan peneliti adalah lokasi penelitian Hasil penelitian Keuntungan jamur tiram putih dari bln desember – february 2019 sebesar Rp 24.714.705 dengan nilai R/C ratio yang >1 yaitu sebesar 2,11 yang berarti sangat menguntungkan. sedangkan dalam penelitian ini keuntungan usahatani jamur tiram segar di Desa Batuan, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar sebesar Rp 97.000.116,70 dan keuntungan usaha keripik jamur tiram sebesar Rp 166.624.385,00
5	Anlisis perbandingan pendapatan dan keuntungan usahatani	BUDI, R. (2018)	Rata-rata pendapatan kentang varietas granola Rp. 47.582.407,41/Ha/	Perbedaan penelitian dan peneliti adalah lokasi penelitian Rata-rata pendapatan kentang varietas granola Rp.

ketang varietas granola dan varietas cipanas dikecamatan kayu aro abupetan kerinci	MT dan varietas cipanas Rp. 8.301.239,67 /Ha/MT. Keuntungan kentang varietas granola Rp. 42.718.814,81 /Ha/MT. dan untuk tanaman kentang varietas cipanas Rp. 5.057.190,08 /Ha/MT. Hasil uji statistic pada tarafnyata 5% behwa terdapat perbedaan nyata keuntungan antara usahatan ikentang varietas granola dan varietas cipanas. Sedangkan untuk analisis R/C ratio pada kegiatan usahatani kentang varietas granola adalah 1.6 sedangkan untuk kentang varietas cipanas adalah 1.1.	47.582.407,41/Ha/MT dan varietas cipanas Rp. 8.301.239,67 /Ha/MT. Keuntungan kentang varietas granola Rp. 42.718.814,81 /Ha/MT. dan untuk tanaman kentang varietas cipanas Rp. 5.057.190,08 /Ha/MT. sedangkan dalam penelitian ini keuntungan usahatani jamur tiram segar di Desa Batuan, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar sebesar Rp 97.000.116,70 dan keuntungan usaha keripik jamur tiram sebesar Rp 166.624.385,00
--	---	--



UNMAS DENPASAR