



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 3 Tahun 2024 Page 16617-16629

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram di Kecamatan Palangga
Kabupaten Konawe Selatan
(Studi Kasus Usaha Keripik Jamur)

Wilda Ristika^{1✉}, Azhar Bafadal², Munirwan Zani³

Universitas Halu Oleo

Email: wildaristika77@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah dan distribusi nilai tambah yang tercipta dalam usaha pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur pada Usaha Keripik Jamur di Desa Mekar Sari Kecamatan Palangga Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus-Desember 2023. Jenis dan sumber data menggunakan data primer dan data sekunder. Analisis yang digunakan untuk menganalisis nilai tambah dan distribusi nilai tambah yang tercipta yaitu menggunakan analisis metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan, bahwa usaha pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur memberikan nilai tambah sebesar Rp27.399/kg keripik jamur. Nilai ini terdiri dari keuntungan perusahaan atau pengolah sebesar Rp23.568/kg dan imbalan tenaga kerja sebesar Rp3.741/kg. Balas jasa terhadap faktor produksi terbesar terdapat pada keuntungan perusahaan yaitu sebesar 69,5%, kemudian sumbangan input lain dengan nilai sebesar 19,4% dan imbalan tenaga kerja yang mempunyai nilai sebesar 11%. Terlihat bahwa distribusi nilai tambah yang tercipta dari proses pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur lebih banyak dinikmati oleh perusahaan daripada tenaga kerja.

Kata Kunci: *Jamur Tiram, Keripik Jamur, Nilai Tambah, Distribusi*

Abstract

This study aims to analyze the amount of added value and the distribution of added value created in the business of processing oyster mushroom into mushroom products in the business of mushroom chips in Village Mekar Sari, District Palangga, South Konawe Regency. This research was conducted in August-December 2023. Types and sources of data using primary data and secondary data. The analysis used to analyze the added value and the distribution of the added value created is using the Hayami method analysis. The results of the study showed that the business of processing oyster mushroom into mushroom chips provided an added value of Rp27.399/kg of mushroom chips. This value consists of the profit of the company or processor of Rp23.568/kg and employee benefits of Rp3.741/kg. The largest remuneration for the factors of production is the company's profit, which is 69,5%, then the contribution of other inputs with a value of 19,4% and labor benefits which have a value of 11%. It can be seen that the distribution of added value created from the processing of oyster mushroom into mushroom chips is enjoyed by the company more than the workforce.

Keywords: *Oyster Mushroom, Mushroom Chips, Value Added, Distribution*

PENDAHULUAN

Nilai tambah merupakan nilai tambah suatu produk karena suatu unsur pengolahan produk menjadi lebih baik, dengan adanya sentra usaha yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi, setelah melalui pengolah akan memberikan nilai tambah karena adanya biaya yang dikeluarkan untuk membentuk harga baru dari harga sebelumnya.

Agroindustri sebagai salah satu bagian dari kegiatan pemrosesan hasil pertanian mulai dari saat setelah panen sampai mejadi produk yang lebih siap dikonsumsi yang meliputi pemberhasilan, pengolahan, pengepakan, dan penyimpanan. Upaya itu harus dilakukan untuk memperbaiki dan meningkatkan nilai tambah produk tersebut, sering terjadi kehilangan panen akibat teknik pemanenan yang kurang tepat. Keadaan ini bertambah parah karena kurang memadainya faktor penyimpanan dan sifat produk pertanian yang mudah busuk atau tidak tahan lama (Soekartawi, 2001).

Agribisnis merupakan salah satu kegiatan yang bergerak di bidang pertanian mulai dari perusahaan sarana produksi (*input*) pertanian maupun perusahaan produksi pertanian serta perusahaan pengelolaan hasil (*output*) pertanian. Agribisnis mencakup keseluruhan kegiatan produktif mulai dari perangkat keuangan, kepegawaian dan pemasaran meskipun yang melakukan usaha atau kegiatan adalah petani kecil yang bersifat komersil (Sjarkowi, 2010).

Jamur tiram sebagai salah satu komoditas pertanian yang mempunyai nilai strategis bagi perekonomian Indonesia telah banyak dimanfaatkan guna pemenuhan kebutuhan agroindustri. Upaya yang dilakukan adalah mengolah jamur tiram menjadi

produk yang lebih bermanfaat. Hasil pengolahan jamur dapat berupa jamur crispy nugget jamur, sate jamur dan jenis produk lainnya (Yuyun, 2012).

Jamur tiram (*Pleurotus spp.*) merupakan salah satu jenis jamur yang cukup menguntungkan, karena relatif tidak memerlukan lahan yang luas dan modal yang cukup rendah. Rasa yang enak serta kandungan gizi yang cukup tinggi dibandingkan dengan jamur lain yang dimiliki jamur tiram, dapat memancing minat masyarakat untuk mengonsumsi produk olahan jamur tiram, sehingga usahatani pengolahan jamur tiram mempunyai potensi yang baik untuk dikembangkan (Cahyana, 2007).

Wilayah Sulawesi Tenggara merupakan salah satu provinsi yang membudidayakan jamur tiram, meskipun usahatani ini masih belum banyak dikembangkan oleh masyarakat di Sulawesi Tenggara, karena minimnya pengetahuan masyarakat pada budidaya jamur tiram, tetapi jamur tiram tersebut merupakan usahatani yang cukup menjanjikan bagi masyarakat.

Salah satu produk olahan jamur tiram di Konawe Selatan yaitu berada di Desa Mekar Sari, Kecamatan Palangga yang diolah menjadi keripik jamur. Keripik jamur ini cukup diminati oleh Masyarakat karena memiliki cita rasa yang gurih. Usaha keripik jamur tercipta karena pertama jamur tiram sangat mudah busuk sehingga akan terbuang, kedua sebagian masyarakat tidak menyukai jamur tiram dalam bentuk olahan sayuran, dan dapat menambah pendapatan produsen. Produksi keripik jamur tiram untuk satu kali produksi mencapai 10 kg dengan harga Rp. 80.000/kg. Produksi usaha keripik jamur tiram dijual secara online dan offline. Pemasaran online dilakukan melalui media sosial seperti facebook, whatsapp dan secara offline kepada pedagang dan Masyarakat di Desa Mekar Sari. Semakin banyak konsumen yang menyukai keripik jamur maka produk tersebut semakin dikenal masyarakat.

Produk keripik jamur merupakan usaha pertama yang mengolah jamur tiram. Usaha ini juga belum cukup lama berkembang di Kabupaten Konawe Selatan khususnya Desa Mekarsari. Usaha keripik jamur harus mampu menambah kreatifitas produknya guna membangkitkan minat masyarakat untuk mengonsumsi keripik jamur.

Adanya pengolahan dapat meningkatkan kesejahteraan usaha jamur tiram karena tidak perlu kesulitan dalam memasarkan hasil panen jamur tiram. Pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur dapat meningkatkan nilai tambah pada produk dan perekonomian masyarakat. Penambahan nilai melalui proses pengolahan akan membentuk harga baru, sehingga dapat membantu masyarakat untuk melakukan inovasi produk.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian ini dilakukan pada usaha pembuatan keripik jamur tiram di Desa Mekarsari, Kecamatan Palangga, Kabupaten Konawe Selatan. Penentuan lokasi ini dipilih secara *purposive sampling* (secara sengaja) dengan pertimbangan bahwa Desa Mekar Sari merupakan salah satu Desa di Kabupaten Konawe Selatan yang memiliki usaha dalam memproduksi olahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur.

Penelitian dilakukan secara mendalam, terperinci, dan detail terhadap suatu usaha tertentu sehingga objek pada penelitian ini adalah pihak yang terlibat pada kegiatan "Usaha Keripik Jamur" di Desa Mekar Sari Kecamatan Palangga Kabupaten Konawe Selatan. Informan dalam penelitian adalah pemilik usaha.

Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu melalui wawancara, pencatatan, dan kepustakaan. Analisis nilai tambah dilakukan dengan menggunakan Metode Hayami. Metode Analisis Hayami merupakan salah satu metode yang dapat digunakan untuk menjawab tujuan penelitian karena metode ini dapat menentukan besarnya nilai tambah yang diperoleh produsen produk keripik jamur, dan distribusi nilai tambah yaitu tingkat keuntungan dan imbalan tenaga kerja.

Perhitungan nilai tambah dengan menggunakan Metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan nilai tambah dengan menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Nilai	Satuan
Output, Input, dan Harga			
1	Output	A	Kg/bulan
2	Bahan Baku	B	Kg/bulan
3	Tenaga Kerja	C	HOK
4	Faktor Konversi	$D=A/B$	Kg
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E=C/B$	HOK/kg
6	Harga Output	F	Rp/Kg
7	Upah rata-rata Tenaga Kerja	G	Rp/HOK
Pendapatan (Rp/Kg)			
8	Harga Bahan Baku	H	Rp/Kg
9	Sumbangan Input Lain	I	Rp/Kg
10	Nilai Output	$J=D \times F$	Rp/Kg
11	Nilai Tambah	$K=J-H-I$	Rp/Kg
	Rasio Nilai Tambah	$L=(K/J) \times 100\%$	%
12	Imbalan Tenaga Kerja	$M=E \times G$	Rp/Kg

	Bagian Tenaga Kerja	$N=(M/K) \times 100\%$	%
13	Keuntungan	$O=K-M$	Rp/Kg
	Tingkat Keuntungan	$P=(O/K) \times 100\%$	%
Persentase Faktor Produksi Terhadap Margin			
14	Margin	$Q=J-H$	Rp/Kg
	Pendapatan Tenaga Kerja	$R=(M/Q) \times 100\%$	%
	Sumbangan Input Lain	$S=(1/Q) \times 100\%$	%
	Keuntungan Perusahaan	$T=(O/Q) \times 100\%$	%

Sumber: Hayami, *et al* (1987).

Kategori rasio nilai tambah ditentukan dengan kriteria hasil jika <15 persen nilai tambah dikatakan rendah, untuk rasio presentase sedang yaitu 15 persen – 40 persen dan presentase >40 persen maka rasio nilai tambah dikatakan tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Nilai Tambah

Adapun tahapan analisis nilai tambah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

Karakteristik Responden

Karakteristik Responden dalam penelitian ini adalah penyediaan bahan baku, harga pokok produksi (tenaga kerja dan upah bagian tenaga kerja, biaya bahan penolong, biaya peralatan serta penyusutan), produksi, harga jual produk, nilai tambah dan distribusi nilai tambah.

1. Penyediaan Bahan Baku

Menurut Amalia (2017) bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam membuat produk dimana bahan tersebut secara menyeluruh tampak pada produk jadinya (atau merupakan bagian terbesar dari bentuk barang).

Dari hasil penelitian menunjukkan, bahwa biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh pengolah Usaha Keripik Jamur adalah sebesar Rp. 30.000/kg bahan baku. Proses produksi tersebut menggunakan bahan baku sebesar 10 kg/produksi. Dalam satu bulan proses produksi keripik jamur akan dilakukan 4 kali masa produksi sehingga biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh produsen untuk bahan baku keripik jamur dalam satu bulan yaitu sebesar Rp.1.200.000. dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku yang Dikeluarkan oleh Pengolah Usaha Keripik Jamur

No	Bahan Baku	Jumlah Bahan Baku (Kg/produksi)	Satuan	Harga (Rp/Unit)	Biaya/bulan (Rp)
1	Jamur Tiram	40	Kg	30.000	1.200.000
Jumlah					1.200.000

2. Upah Bagian Tenaga Kerja

Dalam penelitian ini usaha pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur pada Usaha Keripik Jamur mempunyai tenaga kerja sebanyak satu orang. Para pekerja ini tidak setiap hari melakukan produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi keripik jamur tiram dilakukan 4 kali masa produksi perbulan, dengan hasil produksi keripik jamur perhari mencapai 8 kilogram. Hasil produksi keripik jamur perbulannya mencapai 32 kilogram, untuk upah kerja keripik jamur dalam perhari mendapatkan Rp.80.000, dengan upah kerja perbulannya yaitu Rp.150.000 sehingga didapatkan hari kerja perbulannya 3,7/HOK, jadi upah rata-rata tenaga kerja yang didapatkan Rp.40.451/HOK.

Tabel 3. Jumlah dan Upah Tenaga Kerja dalam Satu Bulan pada Usaha Keripik Jamur di Desa Mekar Sari Kecamatan Palangga Kabupaten Konawe Selatan

Masa produksi perhari (Hari)	Hasil produksi perhari (Kg)	Hasil produksi perbulan (Kg)	Upah kerja perhari (Rp/Kg)	Upah per kerja perbulan (Rp/Kg)	Hari kerja perbulan (HOK)	Upah rata-rata TK (Rp/HOK)
4	8	32	80.000	150.000	3,7	40.541

3. Sumbangan Input Lain

Sumbangan *input* lain adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selain biaya bahan baku dan tenaga kerja. Sumbangan *input* lain ini diperoleh dari penjumlahan biaya selain bahan baku dengan *output* yang digunakan. Adapun sumbangan *input* lain ini dalam pengolahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur yaitu terdiri dari biaya penolong, dan biaya penyusutan alat.

a. Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong yang dimaksud adalah bahan-bahan diluar bahan baku utama, yang turut membentuk produk dalam hal ini adalah keripik jamur. Biaya bahan penolong yang digunakan dalam proses pengolahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur pada Usaha Keripik Jamur secara lebih rinci, dapat dilihat pada Tabel

4.

Tabel 4. Biaya Bahan Penolong Yang Digunakan Usaha Keripik Jamur di Desa Mekar Sari Kecamatan Palangga Kabupaten Konawe Selatan Selama Satu Bulan.

No	Biaya Penolong	Jumlah (Kg)	Biaya Total (Rp)
1	Terigu	4	40.000
2	Tepung sajiku	4	40.000
3	Minyak goreng	1,8	74.000
4	Masako	1	10.000
5	Bawang putih	0,3	20.000
6	Merica	0,1	11.000
7	Baking powder	0,045	4.000
8	Plastik kemasan	0,25	16.000
	Jumlah		215.000

Berdasarkan hasil penelitian dapat dilihat bahwa dalam produksi keripik jamur menggunakan tepung, tepung sajiku, minyak goreng, masako, bawang putih, merica, baking powder, dan plastik kemasan. Dari semua bahan penolong yang digunakan, biaya termahal adalah minyak goreng yaitu sebesar Rp.74.000, dan biaya penunjang terendah yaitu baking powder sebesar Rp.4.000, sehingga total biaya bahan penolong yang dikeluarkan dalam usaha keripik jamur dalam satu bulan produksi yaitu sebesar Rp.215.000. Bahan penolong tersebut merupakan pelengkap dari kebutuhan produksi keripik jamur setelah bahan baku. Bahan penolong yang diperlukan dalam proses pengolahan keripik jamur harus terpenuhi, jika salah satu bahan penunjang tidak terpenuhi maka proses produksi tidak akan berjalan sesuai yang diharapkan oleh produsen.

b. Bahan Penyusutan

Biaya penyusutan peralatan adalah pengurangan nilai barang-barang karena digunakan untuk proses produksi dalam periode waktu tertentu. Biaya penyusutan barang dalam produksi keripik jamur diperhitungkan sebagai penyusutan dari kemampuan kerja dari alat-alat produksi yang digunakan dalam pengolahan keripik jamur. Besarnya biaya penyusutan dapat dihitung berdasarkan umur ekonomis dari alat produksi yang digunakan. Pengadaan peralatan dapat menjadikan proses produksi keripik jamur dapat berjalan dengan lancar dan dapat meningkatkan hasil serta keuntungan bagi usaha produksi keripik jamur. Adapun biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam proses produksi keripik jamur

dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Penyusutan Peralatan

No	Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Harga (Rp)	Total biaya (Rp)	Lama Pakai (Tahun)	Nilai Penyusutan (Rp/bulan)
1	Kompore	1	400.000	400.000	5	6.667
2	Wajan	2	200.000	400.000	4	8.333
3	Spatula	1	20.000	20.000	3	556
4	Serokan minyak	3	15.000	45.000	2	1.875
5	Baskom	3	1000	30.000	1	2.500
6	Gunting	2	5.000	10.000	1	833
7	Blender	1	70.000	70.000	2	2.917
8	Ayakan tepung	1	10.000	10.000	1	833
9	Impulse sealer	1	130.000	130.000	3	2.514
Jumlah				1.115.000		49.028

Hasil penelitian total penyusutan biaya pengolahan keripik jamur adalah Rp.4.9028. Jumlah biaya penyusutan alat pada pengolahan produk terbesar adalah wajan yaitu sebesar Rp.8.333, sedangkan jumlah biaya penyusutan alat terkecil adalah spatula sebesar Rp.556. Besar kecilnya biaya penyusutan tergantung dari harga peralatan yang dibeli dan umur ekonomis barang yang digunakan tersebut.

4. Produksi

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa proses produksi jamur tiram dilakukan 4 kali dengan rata-rata penggunaan bahwa baku yaitu 10 kg/proses produksi dengan rata-rata jumlah produksi 8 kg, dengan harga keripik jamur rata-rata Rp.80.000 sehingga penerimaan rata-rata didapatkan Rp.640.000. Perubahan berat dari bahan baku jamur tiram 40 kg menjadi 32 kg disebabkan karena penurunan kadar air pada jamur tiram sebanyak 5%-10% dan adanya proses penggorengan terhadap keripik jamur. Proses produksi tersebut dilakukan selama 3,7 HOK dengan rata-rata 4 kali masa produksi.

5. Harga Jual

Harga merupakan jumlah nilai yang ditukarkan oleh pedagang atas suatu produk. Dalam usaha pengolahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur pada Usaha

Keripik Jamur, harga merupakan faktor utama yang harus diperhatikan karena, harga memegang peranan penting dalam menentukan besar kecilnya keuntungan yang akan diperoleh pemilik Usaha Keripik Jamur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga Produk dari Usaha Keripik Jamur yang berupa produk keripik jamur yaitu Rp.80.000/kg yang terdiri dari satu bungkus, dengan total produk keripik jamur sebanyak 32 kg dalam sebulan sehingga jumlah penerimaan dari produk keripik jamur sebanyak Rp.2.560.000.

6. Nilai Tambah Pengolahan Keripik Jamur

Perubahan nilai ekonomi dari pengolahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur dapat menambah pendapatan serta penerimaan bagi produsen, sehingga usaha yang dilakukan dapat berkembang sesuai dengan harapan produsen keripik jamur di Desa Mekar Sari Kecamatan Palangga Kabupaten Konawe Selatan. Kegiatan Pengolahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur diharapkan memberikan nilai tambah yang besar, untuk mengetahui besarnya perubahan nilai dari pengolahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur akan dianalisis menggunakan analisis nilai tambah.

Perhitungan nilai tambah dalam penelitian ini menggunakan Metode Hayami, *et al.*, (1987) yang dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Pehitungan Nilai Tambah Produk Rangginang Menggunakan Metode Hayami, *et al.*, (1987)

No	Variabel	Rumus	Nilai	Satuan
Output, Input, dan Harga				
1	Keripik Jamur	A	32	Kg/bulan
2	Jamur Tiram	B	40	Kg/bulan
3	Tenaga Kerja	C	3,7	HOK
4	Faktor Konversi	$D=A/B$	0,8	Kg
5	Koefisien Tenaga Kerja Langsung	$E=C/B$	0,09	HOK/kg
6	Harga Keripik Jamur	F	80.000	Rp/Kg
7	Upah rata-rata Tenaga Kerja	G	40.451	Rp/HOK
Pendapatan (Rp/Kg)				
8	Harga Jamur Tiram	H	30.000	Rp/Kg
9	Sumbangan Input	I	6.601	Rp/Kg

Lain				
10	Nilai Keripik Jamur	$J=D \times F$	64.000	Rp/Kg
11	Nilai Tambah	$K=J-H-I$	27.399	Rp/Kg
	Rasio Nilai Tambah	$L(\%)=(K/J) \times 100\%$	43	%
12	Imbalan Tenaga Kerja	$M=E \times G$	3.742	Rp/Kg
	Bagian Tenaga Kerja	$N(\%)=(M/K) \times 100\%$	14	%
13	Keuntungan	$O=K-M$	23.568	Rp/Kg
	Tingkat Keuntungan	$P(\%)=(O/K) \times 100\%$	86,3	%
Presetase Faktor Produksi Terhadap Margin				
14	Margin	$Q=J-H$	34.000	Rp/Kg
	Pendapatan Tenga Kerja Langsung	$R(\%)=(M/Q) \times 100\%$	11	%
	Sumbangan Input Lain	$S(\%)=(1/Q) \times 100\%$	19,4	%
	Keuntungan Perusahaan	$T(\%)=(O/Q) \times 100\%$	69,5	%

Perhitungan nilai tambah pada Tabel 6. Usaha Keripik Jamur dalam mengolah jamur tiram menjadi keripik jamur menggunakan bahan baku sebanyak 40 kg/bulan sehingga menghasilkan produk keripik jamur sebanyak 32 kg/bulan dalam 4 kali masa produksi. Tenaga kerja yang dihitung dalam penelitian ini adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses pengolahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur. Usaha pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur pada Usaha Keripik Jamur di Desa Mekar Sari ini menggunakan tenaga kerja 1 orang dengan kisaran hari kerja 3,7/ HOK.

Faktor konversi merupakan perbandingan antara hasil yang diperoleh (produksi) dengan banyak bahan baku yang digunakan. Nilai faktor konversi pada usaha pengolahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur ini adalah 0,8, artinya untuk setiap satu kilogram bahan baku jamur tiram yang diolah akan diperoleh 0,8 kg keripik jamur.

Penyebab kecilnya faktor konversi ini adalah karena keripik jamur sudah mengalami pengolahan karena adanya proses penggorengan terhadap jamur tiram yang telah diolah menjadi keripik jamur siap konsumsi. Dari penurunan kadar air tersebut maka bahan baku yang tadinya 40 kg berkurang menjadi 32 kg.

Koefisien tenaga kerja diperoleh dari rasio antara jumlah hari kerja dengan bahan baku yang diolah. Hasil menunjukkan bahwa koefisien tenaga kerja untuk mengolah

jamur tiram menjadi produk keripik jamur tiram sebesar 0,09 HOK, artinya bahwa untuk mengolah 1 kg bahan baku dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 0,09 HOK dengan demikian, jika Usaha Keripik Jamur mengolah 40 kg bahan baku dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 3,7 HOK. Harga produk keripik jamur dalam pemasarannya adalah Rp80.000/kg, dengan upah rata-rata tenaga kerja yang dikeluarkan oleh Usaha Keripik Jamur dalam mengolah jamur tiram menjadi produk keripik jamur adalah sebesar Rp.40.451/HOK.

Sumbangan *input* lain merupakan perbandingan antara total biaya yang dikeluarkan untuk pembelian *input* lain dengan bahan baku yang digunakan. Komponen yang dihitung dalam perhitungan sumbangan *input* lain dalam usaha pengolahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur meliputi biaya bahan penolong, penyusutan peralatan kecuali biaya bahan baku dan tenaga kerja. Total untuk keseluruhan biaya sumbangan *input* lain adalah sebesar Rp.264.028 dalam kurun waktu satu bulan sedangkan, *input* bahan baku yang digunakan adalah 40 kg. Berdasarkan perbandingan nilai tersebut, diperoleh nilai untuk sumbangan *input* lain sebesar Rp.6.601/Kg.

Nilai produk merupakan perkalian antara faktor konversi (0,8) dengan harga produk (Rp.80.000). Hasil perkalian tersebut akan menghasilkan nilai produk sebesar Rp.64.000/kg bahan baku. Nilai produk ini dipengaruhi oleh besarnya nilai faktor konversi.

Nilai tambah yang diperoleh merupakan Imbalan tenaga kerja dan keuntungan pengolah. Nilai tambah pengolahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur pada Usaha Keripik Jamur sebesar Rp.27.399/kg bahan baku. Dari perhitungan nilai tambah tersebut dapat diketahui rasio nilai tambah yaitu perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk maka akan diperoleh rasio nilai tambah sebesar 43%. Artinya, untuk setiap Rp100 nilai produk akan diperoleh nilai tambah Rp4.300, nilai tambah yang tercipta menunjukkan suatu nilai yang besar. Hal ini disebabkan tingginya nilai produk, sementara harga bahan baku dan sumbangan input lain tidak begitu besar.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata yang nilainya adalah Rp3.742/kg bahan baku. Adapun bagian tenaga kerja adalah rasio antara imbalan tenaga kerja dengan nilai tambah juga bernilai 13,6%. Artinya, setiap perolehan nilai tambah Rp.100 dialokasikan kepada tenaga kerja sebesar Rp. 1.400. Hal ini terjadi karena tenaga kerja yang digunakan oleh pengusaha dalam pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur dalam *sachet* berumber dari keluarga. Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan keripik

jamur sebesar Rp.23.658/kg bahan baku, angka ini diperoleh dari nilai tambah dikurangi imbalan terhadap tenaga kerja dan rasio keuntungan sebesar 86,3%. Artinya setiap nilai penjualan sebesar Rp.100 mendapatkan keuntungan Rp. 8.63.

7. Distribusi Nilai Tambah

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa margin yang diperoleh sebesar Rp.34.000. Dari margin tersebut balas jasa terbesar terdapat pada keuntungan perusahaan 69,5% atau senilai Rp.23.658 kemudian *sumbangan input lain* yang mempunyai nilai sebesar 19,4% atau senilai Rp 6.601/kg, dan bagian terendah adalah Imbalan tenaga dengan nilai sebesar 11% atau senilai Rp.3.742/kg.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang dilakukan tentang nilai tambah terhadap produk keripik jamur di Desa Mekar Sari, Kecamatan Palangga, Kabupaten Konawe Selatan dapat disimpulkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan produksi keripik jamur di Desa Mekar Sari, Kecamatan Palangga, Kabupaten Konawe Selatan sebesar Rp.27.399/kg bahan baku, dengan rasio nilai tambah tergolong tinggi 43% dari nilai produk per kg bahan baku. Balas jasa terhadap faktor produksi terbesar terdapat pada keuntungan perusahaan yaitu sebesar 69,5%, kemudian *sumbangan input lain* dengan nilai sebesar 19,4% dan imbalan tenaga kerja yang mempunyai nilai sebesar 11%.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia D. 2017. *Jenis-Jenis Bahan Baku Dalam Industri*. <https://www.jurnal.id/id/blog/2017-jenis-jenis-bahan-baku-dalam-industri/>. Akses: 03 September 2023.
- APO (Asian Productivity Organization). 2009. Value addition to agricultural products, APO.
- Arifin. 2016. *Pengantar Agroindustri*. *Agust*, 110. <http://library.um.ac.id>.
- Arianti Y. S, Waluyati L. R. 2019. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 3(2), 256-266.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Statistik Luas Panen Jamur Tiram*. Kendari. 2004. *Indikator Industri Besar dan Sedang Provinsi Sulawesi Tenggara*. Kendari
- Cahyana, et al. 2007. *Jamur Tiram Pembibitan, Pembudidayaan dan Analisis Usaha*. Cetakan XI. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Hayami, et al. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prospective from Sunda Village. CEPRT Pulses Root and Tuber Crops In The Hunind Tropic Of Asia And The Pacific, Bogor, Indonesia.
- Kim H, Shimizu T, Kourakata I, Takahashi Y. *Topic: Energy Recovery from Mushroom Culture Waste and the Use of Its Ash as Fertilizer*. In Energy Technology Roadmaps of Japan: Future Energy Systems Based on Feasible Technologies Beyond 2030; Kato, Y., Koyama, M., Fukushima, Y., Nakagaki, T., Eds.; Springer: Tokyo, Japan, 2016.
- Kodu S. 2013. Harga, Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian Mobil Toyota Avanza. *Jurnal EMBA*. 1 (3):1251-1259.
- Sjarkowi F. 2010. Manajemen Pembangunan Agribisnis Baldad Grafika Press. Palembang.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri Edisi 1. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Lubis W, et al. 2023. "Analisis Nilai Tambah Pada Usaha Pengolahan Ikan Gurame di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan." *Jurnal Pertanian Agros* 25.1 2023: 751-757.
- Nur A. 2013. Analisis Nilai Tambah Dalam Pengolahan Susu Kedelai pada Skala Industri Rumah Tangga di Kota Medan. Medan: Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Yuyun A. 2012. Untung Menggunung Dari Bisnis Olahan Jamur. Agromedia Pustaka. Jakarta.