

NILAI TAMBAH DAN BAURAN PEMASARAN PRODUK AGROINDUSTRI JAMUR TIRAM PUTIH PADA RUMAH JAMUR NANDO KECAMATAN TENAYAN RAYA KOTA PEKANBARU

Added Value and Marketing Mix of White Oyster Mushroom Agroindustrial Products at Nando Mushroom House, Tenayan Raya District Pekanbaru City

Lia Syafridayanti, Septina Elida*

Program Studi Agribisnis, Universitas Islam Riau Kota Pekanbaru Provinsi Riau

* Corresponding author e-mail: septinaelida@agr.uir.ac.id

[Diterima: November 2024; Disetujui: Desember 2024]

ABSTRAK

White oyster mushrooms have significant potential for enhancement and better negotiating power through agro-industrial initiatives. This study seeks to examine the added value generated from processing white oyster mushrooms into various products, including crispy mushrooms, mushroom nuggets, and mushroom rendang, along with their marketing strategies. The research focuses on the "Nando Mushroom House," a home industry located in the Tenayan Raya District of Pekanbaru City. Data were analyzed using straightforward statistical techniques, employing both descriptive and quantitative methods. The findings revealed that: 1) among the processed products, mushroom nuggets offered the highest added value, followed by crispy mushrooms and mushroom rendang. 2) (i) Product: Crispy mushrooms and mushroom rendang feature appealing packaging and trademarks, while mushroom nuggets remain in simple packaging. (ii) Price: The prices of crispy mushrooms, mushroom nuggets, and mushroom rendang are generally affordable, with various product sizes available. (iii) Place: Crispy mushrooms, mushroom nuggets, and mushroom rendang are exclusively sold at mushroom tourism sites. (iv) Promotion: Marketing for crispy mushrooms, mushroom nuggets, and mushroom rendang is conducted through online platforms.

Keywords: *Added value, Agroindustry, Marketing, White Oyster Mushrooms*

ABSTRACT

Jamur tiram putih memiliki prospek untuk dikembangkan dan ditingkatkan posisi tawarnya melalui kegiatan agroindustri.. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pengolahan jamur tiram putih dalam menghasilkan berbagai produk olahan (jamur krispy, nugget jamur, dan rendang jamur), dan pemasarannya. Penelitian ini merupakan study kasus pada home industri "Rumah Jamur Nando" di Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru. Data dianalisis secara statistik sederhana dengan pendekatan diskriptif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) pengolahan jamur tiram putih menghasilkan nuget jamur, memberikan nilai tambah tertinggi, diikuti oleh jamur krispy dan rendang jamur. 2) (i) Product: jamur krispy dan rendang jamur, telah dikemas dengan kemasan menarik dan dilengkapi dengan merek dagang, sedangkan nuget jamur kemasannya masih sederhana, (ii) Price : Harga jamur krispy, nuget jamur, dan rendang jamur relative terjangkau dan terdapat alternatif pilihan volume produk yang di pasarkan, (iii) Place: jamur krispy, nuget jamur, dan rendang jamur hanya di pasarkan di lokasi wisata jamur, (iv) Promotion: Promosi produk jamur krispy, nuget jamur, dan rendang jamur dilakukan dengan media online.

Kata kunci: *Agroindustri, Jamur Tiram Putih, Nilai tambah, Pemasaran*

PENDAHULUAN

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu komoditas hortikultura jenis sayur-sayuran yang semakin populer di kalangan konsumen. Sayuran memiliki daya

serap pasar yang tinggi (Majiid et al., 2020), sehingga menjadi salah satu komoditas unggulan dalam sektor pertanian. Jamur tiram putih termasuk jenis sayuran yang banyak disukai oleh masyarakat, karena memiliki cita rasa yang enak. Selain itu jamur tiram putih

juga dikategorikan sebagai komoditas pertanian organik, proses budidaya tidak menggunakan pupuk sintetis atau bahan kimia lainnya, sehingga memiliki nilai positif bagi konsumen (Wulandari et. al., 2022; Astika et. al., 2023). Permintaan jamur tiram putih cenderung mengalami peningkatan, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan gaya hidup sehat, diantaranya memilih konsumsi produk pertanian yang aman (food safety attributes), kandungan nutrisi tinggi (nutritional attributes) dan ramah lingkungan (eco-labelling attributes). Nutrisi dalam jamur tiram sangat baik bagi tubuh manusia dan dalam memenuhi gizi keluarga, mengandung 19-35 % protein, 9 jenis asam amino, 72% lemak tak jenuh dan kandungan serat yang tinggi, berkisar 7,4 – 24,6 % (Rosmiah et.al., 2020). Oleh karena itu jamur tiram putih cocok untuk pelaku diet, karena tingginya kandungan serat (Tjokrokusumo et. al., 2015), kandungan lemak yang rendah dan kandungan protein tinggi (Nasution J., 2016).

Jamur tiram putih memiliki prospek untuk dikembangkan dan ditingkatkan posisi tawarnya melalui kegiatan agroindustri. Agroindustri jamur tiram tidak hanya mencakup produk jamur segar, tetapi juga pengolahan jamur tiram segar sebagai bahan baku menjadi berbagai produk olahan yang memiliki nilai tambah tinggi. Pengolahan ini merupakan salah satu upaya meningkatkan posisi tawar produk pertanian (bargaining position) (Elizabeth dan Anugrah, 2020), sehingga mendapatkan nilai ekonomi yang tinggi. Petani selalu berusaha untuk mendapatkan manfaat ekonomi yang tinggi dari produk mereka (Elida et al., 2023). Proses pengolahan pasca panen jamur tiram putih mampu meningkatkan nilai ekonomi produk, memperpanjang umur simpan, serta memperluas pasar dari produk yang dihasilkan. Penambahan nilai melalui proses pengolahan akan membentuk harga baru yang lebih tinggi, dengan adanya nilai tambah produk yang dihasilkan dapat mendorong masyarakat untuk melakukan inovasi produk (Handayani et al., 2022).

Salah satu usaha yang berhasil dalam pengembangan usaha jamur tiram putih melalui pendekatan agroindustri adalah Rumah Jamur Nando, yang berlokasi di Kecamatan Tenayan Raya, Kota Pekanbaru. Berbagai produk olahan yang dapat dihasilkan dari bahan baku jamur tiram putih, seperti

burger (Tjokrokusumo et. al., 2015). bakso (Lamadjido et. al., 2019), jamur krispy (Afriani, 2024), abon (Edahwati et. al., 2021), Kaldu jamur, kebab, krispy dan nuget (Risnawati et. al., 2024) dan produk olahan lainnya. Namun saat ini produk olahan jamur tiram putih yang diproduksi pada Rumah Jamur Nando adalah jamur krispi, nugget jamur, dan rendang jamur. Selain itu pemilik usaha juga menjadikan area usahanya sebagai agrowisata yang sekaligus sebagai area edukasi jamur tiram putih. Hal ini menjadi sarana bagi Rumah Jamur Nando untuk memperkenalkan dan memasarkan produknya. Produk-produk ini tidak hanya diminati oleh konsumen lokal, tetapi juga diminati konsumen dari luar Kota Pekanbaru. Sehingga Rumah Jamur Nando memiliki potensi untuk memperluas pasar ke wilayah yang lebih luas.

Kegiatan agroindustri jamur tiram putih di Rumah Jamur Nando merupakan hal yang sangat penting, karena memberikan manfaat ekonomi, berupa nilai tambah produk, sehingga meningkatkan pendapatan. Selain itu juga berpotensi dalam menciptakan peluang kerja yang akhirnya mendukung perekonomian lokal. Metode Hayami adalah metode analisis nilai tambah yang dapat memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah menerima perlakuan. Metode nilai tambah merupakan salah satu indikator paling penting yang dihasilkan dari kegiatan ekonomi perusahaan dan mencerminkan kekuatan ekonominya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dan pemasaran jamur tiram putih yang dihasilkan di Rumah Jamur Nando. Analisis nilai tambah penting untuk menilai sejauh mana proses pengolahan dapat memberikan keuntungan ekonomi bagi pelaku usaha, sementara itu karakteristik produk yang berbeda membutuhkan strategi pemasaran yang berbeda dalam menjangkau konsumen. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan mengenai potensi pengembangan usaha agroindustri jamur tiram putih, serta kontribusinya terhadap peningkatan daya saing produk di pasar.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan studi kasus yang dilaksanakan di Rumah jamur Nando Kecamatan Tenayan Raya, Kota Pekanbaru. Penentuan lokasi dilakukan dengan pertimbangan bahwa usaha jamur tiram putih

yang dikelola di Rumah Nando cukup berkembang. Usaha ini tidak hanya memproduksi jamur segar saja, tetapi juga telah melakukan olahan jamur, berupa jamur krispy, nuget jamur, dan rendang jamur. Selain itu Rumah Jamur Nando juga menjadi kawasan agrowisata dan edukasi jamur tiram putih di Kota Pekanbaru.

Penelitian menggunakan data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan pengusaha dan karyawan usaha Rumah Jamur Nando, dan data sekunder diperoleh dari berbagai referensi jurnal, publikasi dan laporan dari instansi terkait, yang relevan dengan penelitian ini. Data kuantitatif dan kualitatif yang diperoleh selanjutnya dianalisis secara deskriptif. Berkaitan dengan nilai tambah, keuntungan dan manfaat yang diterima oleh pemilik dan tenaga kerja digunakan metode Hayami (Hayami et. al., 1987). Metode Hayami dipilih karena dengan menggunakan metode ini, selain dapat mengetahui nilai tambah suatu produk, juga dapat diketahui jumlah nilai output, produktivitas produksi, serta besaran imbalan kepada pemilik faktor-faktor produksi seperti modal, kontribusi input lainnya, keuntungan perusahaan, dan tenaga kerja. Bauran pemasaran dianalisis dengan pendekatan 4P (Product, Price, Place, Promotion).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha Jamur Tiram Putih

Usaha agroindustri jamur tiram putih Rumah Nando termasuk kelompok skala usaha mikro, dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 8 orang. Modal usaha baik untuk investasi maupun operasional, bersumber dari pemilik usaha. Kegiatan usaha dilakukan pada lokasi yang cukup luas, untuk usahatani jamur tiram putih dibuat bangunan khusus, sedangkan kegiatan agroindustri jamur tiram putih masih menyatu dengan bangunan rumah tinggal. Usaha jamur tiram putih di Rumah jamur Nando berdiri pada tahun 2015, dengan modal awal Rp 5.000.000. Usaha ini berawal dari hobi dari pemilik usaha, yang kemudian berkembang menjadi usaha yang produktif. Saat ini Rumah Jamur Nando tidak hanya memproduksi jamur segar, tetapi telah melakukan pengolahan yaitu mengolah jamur segar menjadi produk olahan jamur krispy, nuget jamur dan rendang jamur. Produk olahan jamur tiram putih Rumah Jamur Nando

ini telah memiliki merek dan atribut lainnya. Pengolahan jamur tiram putih di Rumah Jamur Nando, selain memberikan manfaat secara ekonomi, juga berkontribusi sebagai edukasi pada masyarakat, yang dikenal dengan “Wisata Edukasi Jamur”.

Nilai Tambah Agroindustri jamur Tiram Putih

Nilai ekonomis jamur tiram putih pada Rumah Jamur Nando, tidak hanya terletak pada aspek budidaya, tetapi juga pada proses pengolahannya menjadi berbagai produk bernilai tambah tinggi. Kegiatan agroindustri jamur tiram putih menghasilkan jamur crispy, nuget jamur dan rendang jamur untuk mendapatkan nilai tambah pada Rumah Jamur Nando, melibatkan tahapan persiapan bahan baku dan bahan penunjang, pemrosesan, dan pengemasan. Peningkatan nilai suatu produk melalui proses pengolahan, produksi, atau perubahan bentuk akan menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan dengan bahan baku aslinya (Afriani R., 2024). Perhitungan nilai tambah produk olahan jamur tiram putih (jamur krispy, nuget jamur dan rendang jamur) ditampilkan pada Tabel 1.

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat hasil perhitungan nilai tambah agroindustri jamur tiram putih dalam menghasilkan jamur krispy, nuget jamur, dan rendang jamur per proses produksi. Perhitungan nilai tambah dilakukan per kilogram bahan baku untuk satu kali proses produksi. Pada agroindustri, perhitungan nilai tambah digunakan untuk menaksir balas jasa yang diterima para pelaku usaha agroindustri dan mengukur besarnya kesempatan kerja yang diciptakan oleh pengusaha agroindustri (Arianti et. Al. 2019). Variabel dalam perhitungan nilai tambah metode Hayami meliputi : a) Output, Input dan harga, b) Penerimaan dan keuntungan, c) Balas jasa pemilih faktor-faktor produksi.

a. Output, Input, dan Harga

Bahan baku yang digunakan untuk mengolah jamur tiram putih menghasilkan jamur krispy, nuget jamur dan rendang jamur masing-masing 6 kg, sedangkan produk yang dihasilkan beragam, hal ini karena perbedaannya bahan dan komposisi hahan penunjang yang digunakan. Pada tabel 1 nampak, pengolahan input (jamur tiram putih) sebanyak 6 kg akan menghasilkan output berupa jamur krispy sebanyak 6 kg, dengan faktor konversi sebesar

1 kg/kg bahan baku, artinya dari satu kilogram jamur putih segar yang digunakan dalam proses produksi jamur krispy hanya menghasilkan 1 kg jamur krispy. Pada olahan nuget jamur, penggunaan 6 kg jamur tiram putih segar menghasilkan nuget jamur sebanyak 14 kg, dengan faktor konversi sebesar 2,333 kg/kg bahan baku, ini artinya dari satu kilogram jamur tiram putih segar yang digunakan untuk proses produksi nuget jamur akan menghasilkan sebanyak 2,333 kg nuget jamur. Sedangkan pada olahan rendang jamur, penggunaan 6 kg jamur tiram putih segar menghasilkan produk nuget jamur sebanyak 5 kg, dengan faktor konversi sebesar 0,833, yang artinya dari satu kilogram jamur tiram putih segar hanya menghasilkan 0,833 kg rendang jamur. Nilai faktor konversi diperoleh dari perbandingan output yang dihasilkan dengan input yang digunakan.

Tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan jamur krispy sebanyak 1,80 HOK, nuget jamur 3 HOK, dan rendang jamur 0,38 HOK. Koefisien tenaga kerja merupakan pembagian antara tenaga kerja dengan bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Koefisien tenaga kerja pada pengolahan jamur krispy 0,30, nuget jamur 0,50, dan rendang jamurr 0,38. Secara berurutan artinya, setiap pengolahan 1 kg jamur tiram yang diolah untuk menghasilkan jamur krispy dibutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 1,80 HOK, nuget jamur sebesar 3 HOK, dan rendang jamur sebesar 0,38 HOK. Upah tenaga kerja pada usaha pengolahan jamur tiram rata-rata Rp 50.000 per HOK. Masing-masing tenaga kerja luar tidak dibedakan dalam pekerjaannya, pada tiap tahapan proses pengolahan semua pekerja dilibatkan, sehingga menguasai semua pekerjaan.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Produk Olahan Jamur Tiram Putih Pada Rumah Jamur Nando.

Variable	Satuan	Jamur Krispy	Nuget Jamur	Rendang Jamur
I. Output, Input dan Harga				
1. Output (Kg)	A	6	14	5
2. Input (Kg)	B	6	6	6
3. Tenaga Kerja (HOK)	C	1,80	3	2,3
4. Faktor Konversi	$D=A/B$	1	2,333	0,833
5. Koefisien Tenaga Kerja	$E=C/B$	0,30	0,50	0,38
6. Harga Output (Rp/Kg)	F	90.000	90.000	160.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G	50.000	50.000	50.000
II. Pendapatan dan Keuntungan				
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H	30.000	30.000	30.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I	10.072,33	26.558,00	15.252,33
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$J=D \times F$	90.000	210.000	133.280
11.a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K=J-H-I$	49.927,67	153.442,00	88.027,67
b. Ratio Nilai Tambah (%)	$L=(K/J) \times 100 \%$	55,48	73,07	66,05
Pendapatan Tenaga Kerja langsung (Rp/Kg)	$M=ExG$	15.000,00	25.000,00	19.000,00
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$N=(M/K) \times 100 \%$	30,04	16,29	21,58
13.a. Keuntungan (Rp/Kg)	$O=K-M$	34.927,67	128.442	69.027,67
b. Tingkat Keuntungan (%)	$P=(O/J) \times 100 \%$	38,81	61,16	51,79
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi				
14. Margin (Rp/Kg)	$Q=J-H$	60.000	180.000	103.280
Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$R=(M/Q) \times 100\%$	25,00	13,89	18,40
Sumbangan input lain (%)	$S=(I/Q) \times 100\%$	16,79	14,75	14,77
Keuntungan Pengusaha (%)	$T=(O/Q) \times 100\%$	58,21	71,36	66,84

Pendapatan dan Keuntungan

Harga bahan baku (jamur tiram putih segar) ditentukan berdasarkan harga yang berlaku di pasar. Rumah jamur Nando selain melakukan kegiatan usaha tani jamur juga melakukan kegiatan agroindustri. Harga jamur

segar untuk bahan baku agroindustri disamakan dengan harga jamur yang dijual ke konsumen. Harga rata-rata jamur tiram putih segar per kg adalah Rp 30.000. Sumbangan input lain didapatkan dari penjumlahan semua biaya produksi tidak termasuk bahan baku dan tenaga kerja, dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan per proses produksi.

Sumbangan input lain untuk pengolahan jamur krispy sebesar Rp 10.072,33/kg, nuget sebesar Rp 26.558/kg, dan rendang jamur sebesar Rp 15.252,33/kg.

Komponen sumbangan input lain untuk jamur krispy (tepung terigu, tepung maizena, tepung bumbu, telur, garam, gas, penyusutan alat), nuget jamur (tepung terigu, tepung maizena, tepung panir, telur, bawang merah, bawang putih, marica, penyedap rasa, garam, gas, penyusutan alat), rendang jamur (bawang merah, bawang putih, cabe merah, garam, penyedap rasa, santan, gas, penyusutan alat).

Nilai output didapatkan dari hasil perkalian harga produk dengan faktor konversi, untuk jamur krispy sebesar Rp 90.000/kg, nuget jamur Rp 210.000/kg dan rendang jamur sebesar Rp 133.280/kg. Artinya setiap 1 kg produksi jamur krispy, maka akan menghasilkan Rp 90.000 dari hasil penjualan jamur krispy, untuk nuget jamur Rp 210.000, dan rendang jamur sebesar Rp 133.280. Nilai output sama dengan penerimaan kotor pengusaha untuk setiap 1 kg input yang digunakan. Nilai tambah dihasilkan dari proses produksi pada agroindustri jamur krispy sebesar Rp 49.927,67/kg input, nilai ini diperoleh dari hasil nilai produk dikurangi biaya dari sumbangan input lain dan dikurangi biaya dari harga per kilogram bahan baku, dengan rasio nilai tambah jamur krispy sebesar 55,48% dari nilai produksi. artinya 55,48% dari nilai produksi jamur krispy merupakan penambahan nilai yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram putih segar menjadi jamur krispy. Nilai tambah pada pengolahan nuget jamur sebesar Rp153.442/kg input, dengan rasio nilai tambah sebesar 73,07%, artinya artinya 73,07% dari nilai produksi nuget jamur merupakan penambahan nilai yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram putih segar menjadi nuget jamur. Sedangkan Nilai tambah pada pengolahan rendang jamur sebesar Rp 88.027,67/kg input, dengan rasio nilai tambah sebesar 66,05%, artinya artinya 66,05% dari nilai produksi nuget jamur merupakan penambahan nilai yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram putih segar menjadi nuget jamur.

Pendapatan tenaga kerja langsung merupakan hasil dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Pendapatan tenaga kerja langsung adalah pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari

setiap pengolahan satu kilogram bahan baku. Koefisien tenaga kerja pada produk jamur krispy sebesar 1,80 HOK/kg bahan baku, dengan jumlah bahan baku jamur tiram putih segar sebanyak 6 kg. artinya untuk mengolah satu kilogram bahan baku jamur tiram putih segar menjadi jamur krispy membutuhkan 1,80 HOK, dengan nilai rasio imbalan tenaga kerja sebesar 30,04%, artinya produksi jamur tiram putih segar menjadi jamur krispy mampu memberikan pendapatan/imbalan bagi para pekerjanya sebesar Rp 15.000/kg bahan baku.

Koefisien tenaga kerja pada produk nuget jamur sebesar 3 HOK/kg bahan baku, dengan jumlah bahan baku jamur tiram putih segar sebanyak 6 kg. artinya untuk mengolah satu kilogram bahan baku jamur tiram putih segar menjadi nuget jamur membutuhkan 3 HOK, dengan nilai rasio imbalan tenaga kerja sebesar 16,29% artinya produksi jamur tiram putih segar menjadi nuget jamur mampu memberikan pendapatan/imbalan bagi para pekerjanya sebesar Rp 25.000/kg bahan baku. Koefisien tenaga kerja pada produk rendang jamur sebesar 2,3 HOK/kg bahan baku, dengan jumlah bahan baku jamur tiram putih segar sebanyak 6 kg. artinya untuk mengolah satu kilogram bahan baku jamur tiram putih segar menjadi rendang jamur membutuhkan 2,3 HOK, dengan nilai rasio imbalan tenaga kerja sebesar 21,58%, artinya produksi jamur tiram putih segar menjadi rendang jamur mampu memberikan pendapatan/imbalan bagi para pekerjanya sebesar Rp 19.000/kg/kilogram bahan baku. Angka rasio ini menggambarkan perimbangan antara besarnya bagian pendapatan (labor income) dengan bagian pendapatan pemilik usaha. Menurut Hasanah et al., (2015), jika rasio imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah (%) tinggi, maka agroindustry tersebut berperan dalam memberikan pendapatan bagi pekerja, sehingga lebih berperan dalam mengatasi pengangguran melalui pemerataan kesempatan kerja.

Keuntungan yang diperoleh pengusaha dalam mengolah jamur krispy di Rumah Jamur nando sebesar Rp 34.927,67/kg bahan baku, nilai ini diperoleh dari selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Tingkat keuntungan dari pengolahan jamur tiram putih segar menjadi jamur krispy sebesar 38,81% dari nilai tambah (bahan baku jamur tiram putih segar) artinya setiap satu kilogram bahan baku dengan adanya nilai tambah yang

diperoleh karena adanya pengolahan maka keuntungan yang diperoleh dari jamur krispy sebesar Rp 34.927,67/kg bahan baku. Keuntungan yang diperoleh pengusaha dalam mengolah nuget jamur sebesar Rp 128.442/kg bahan baku, nilai ini diperoleh dari selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Tingkat keuntungan dari pengolahan jamur tiram putih segar menjadi nuget jamur sebesar 61,16% dari nilai tambah (bahan baku jamur tiram putih segar) artinya setiap satu kilogram bahan baku dengan adanya nilai tambah yang diperoleh karena adanya pengolahan maka keuntungan yang diperoleh dari nuget jamur sebesar Rp 128.442/kg bahan baku. Selanjutnya keuntungan yang diperoleh pengusaha dalam mengolah rendang jamur sebesar Rp 69.027,67/kg bahan baku, nilai ini diperoleh dari selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja.

Tingkat keuntungan dari pengolahan jamur tiram putih segar menjadi rendang jamur sebesar 51,79% dari nilai tambah (bahan baku jamur tiram putih segar) artinya setiap satu kilogram bahan baku dengan adanya nilai tambah yang diperoleh karena adanya pengolahan maka keuntungan yang diperoleh dari rendang jamur sebesar Rp 69.027,67/kg bahan baku.

Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Berdasarkan hasil analisis metode Hayami nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan bahan baku menghasilkan output merupakan balas jasa untuk masing-masing factor produksi. Margin keuntungan yang diperoleh dari analisis nilai tambah pada pengolahan jamur tiram putih segar untuk jamur krispy sebesar Rp 60.000/kg, didistribusikan untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 25% artinya setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran sebesar 25 % untuk biaya tenaga kerja. Sumbangan input lain sebesar 16,79% artinya untuk balas jasa pemilik factor produksi pada input lain seperti biaya bahan pendukung sebesar 16,79% untuk input lain dan keuntungan kegiatan agroindustry jamur krispy sebesar 58,21%, artinya keuntungan kegiatan produksi jamur krispy 58,21% diberikan pada pengusaha.

Pada pengolahan nuget jamur, margin keuntungan yang diperoleh dari analisis nilai tambah pada pengolahan jamur tiram putih segar untuk nuget jamur sebesar Rp 180.000/kg, didistribusikan untuk pendapatan

tenaga kerja sebesar 13,89% artinya setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran sebesar 13,89 % untuk biaya tenaga kerja. Sumbangan input lain sebesar 14,75% artinya untuk balas jasa pemilik factor produksi pada input lain seperti biaya bahan pendukung sebesar 14,75% untuk input lain dan keuntungan kegiatan agroindustry nuget jamur sebesar 71,36%, artinya keuntungan kegiatan produksi nuget jamur 71,36% diberikan pada pengusaha.

Pada pengolahan rendang jamur, margin keuntungan yang diperoleh dari analisis nilai tambah pada pengolahan jamur tiram putih segar untuk rendang jamur sebesar Rp 103.000/kg, didistribusikan untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 18,40% artinya setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran sebesar 18,40 % untuk biaya tenaga kerja. Sumbangan input lain sebesar 14,77% artinya untuk balas jasa pemilik factor produksi pada input lain seperti biaya bahan pendukung sebesar 14,77% untuk input lain dan keuntungan kegiatan agroindustry rendang jamur sebesar 66,84%, artinya keuntungan kegiatan produksi nuget jamur 66,84% diberikan pada pengusaha. Dalam konteks ini, agroindustry tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi pelaku usaha, tetapi juga membuka peluang pasar baru, memperluas jaringan distribusi, serta meningkatkan pendapatan petani dan pengusaha kecil.

Bauran Pemasaran

Bauran pemasaran (marketing mix) adalah kumpulan alat pemasaran yang dapat dikendalikan oleh perusahaan untuk menghasilkan respon yang diinginkan di pasar sasaran. Hal ini dilakukan dengan mengkonbinasi berbagai elemen untuk menjual produk, meliputi elemen product (produk), price (harga), place (tempat), promotion (promosi). Dalam dunia pemasaran modern bauran pemasaran adalah konsep utama dalam pemasaran (Kotler, P, & Armstrong, G. (2001). Bauran pemasaran yang efektif dapat membangun loyalitas konsumen. Olahan jamur tiram putih pada Usaha Rumah Jamur Nando adalah jamur krispy, nuget jamur dan rendang jamur. Bauran pemasaran yang diterapkan sebagai strategi pemasaran meliputi :

1. Product (Produk) :

Produk olahan jamur yang kontinue diproduksi di Rumah Jamur Nando adalah jamur krispy, nuget jamur dan rendang jamur. Produk ini memiliki kualitas yang baik. Bahan baku yang digunakan adalah jamur tiram putih segar berkualitas tinggi, diproduksi sendiri, dan bebas dari pestisida. Proses pengolahan yang higienis dan menggunakan bahan tambahan makanan yang aman akan

menghasilkan produk yang berkualitas dan aman dikonsumsi, Produk jamur krispy, nuget jamur, dan rendang jamur memiliki rasa yang enak, original, gurih, tidak terlalu asin, dan untuk jamur krispi terasa renyah. Semua produk telah dikemas dengan kemasan menarik dan diberi merek yang relevan dengan produknya, kecuali nuget jamur masih dalam kemasan yang sederhana.



Jamur krispy



Nuget Jamur



Rendang Jamur

2. Price (Harga).

Harga jual produk jamur tiram olahan pada Usaha Rumah Jamur Nando ditetapkan secara rasional, setelah melalui perhitungan secara ekonomis. Harga jamur krispy per kemasan dengan berat 500 gr (1/2 kg) Rp 45.000 atau Rp 90.000/kg, harga nuget jamur per kemasan dengan berat 250 gr (1/4 kg) Rp 25.000, sedangkan untuk harga per kilogram Rp 90.000, selanjutnya harga rendang jamur per kemasan dengan berat 500 gr (1/2 kilogram) Rp 85.000 dan harga per kilogram sebesar Rp 160.000. Selain itu dalam memasarkan rendang jamur pengusaha juga memberikan alternatif pilihan pada konsumen jika ingin membelikan rendang jamur dengan berat 250 gr (1/4 kg) dengan harga Rp 50.000.

3. Place (Tempat)

Produk olahan jamur tiram putih pada Rumah Jamur Nando berupa jamur krispy, nuget jamur, dan rendang jamur hanya dipasarkan di Lokasi usaha (tidak memasarkan dilokasi lain). Produk tersebut sudah habis terjual dilokasi usaha, karena Rumah jamur Nando tidak hanya memproduksi produk jamur olahan saja, tetapi juga sebagai wisata dan edukasi jamur, sehingga hampir semua pengunjung akan membeli produk berupa jamur krispy, nuget jamur dan rendang jamur.

4. Promotion (Promosi)

Promosi merupakan kegiatan penting dalam proses pemasaran, yaitu untuk memperkenalkan produk pada konsumen. Rumah Jamur Nando merupakan tempat wisata edukasi berbasis jamur di Kota

Pekanbaru yaitu menawarkan pengalaman wisata yang edukatif, murah, dan unik, sehingga para pengunjung dapat ikut belajar segala hal mengenai jamur, mulai dari budidaya jamur, kewirausahaan, dan pendidikan mengenai jamur. Saat ini untuk memperkenalkan usahanya secara umum dengan memanfaatkan media online seperti facebook, instagram, whatsapp dan ikut serta pada pameran. Promosi untuk produk olahan jamur krispy, nuget jamur, dan rendang jamur termasuk dalam promosi agrowisata jamur.

KESIMPULAN

Pengolahan jamur tiram putih menjadi jamur krispy, nuget jamur, dan rendang jamur memberikan nilai tambah pada pengrajin. Setiap pengolahan satu kilogram jamur tiram putih dapat dihasilkan jamur krispy 1 kg, nuget jamur 2,333 kg, dan rendang jamur 0,833 kg. Pengolahan jamur krispy memberikan nilai tambah sebesar Rp 49.927,67 per kg dengan rasio nilai tambah sebesar 55,48 %, nilai tambah nuget jamur sebesar Rp 153.442 dengan rasio nilai tambah sebesar 73,07%, dan nilai tambah rendang jamur 88.027,67 dengan rasio nilai tambah sebesar 66,05%. Strategi pemasaran 4P yang dilakukan pada olahan jamur krispy, nuget jamur dan rendang jamur :a) Product: jamur krispy dan rendang jamur, telah dikemas dengan kemasan menarik dan dilengkapi dengan merek dagang, sedangkan nuget jamur kemasannya masih sederhana, b) Price : Harga relative terjangkau, harga per kg jamur krispy dan nuget jamur

sebesar Rp 90.000, dan rendang jamur sebesar Rp 160.000 dan terdapat alternatif pilihan volume produk yang di pasarkan, c) Place: jamur krispy, nuget jamur, dan rendang jamur hanya di pasarkan di lokasi wisata jamur, d) Promotion: Promosi produk jamur krispy, nuget jamur, dan rendang jamur dilakukan dengan media online

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, R. 2024. 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.
- Arianti, Y. S., dan 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.
- Astika, J., Abdullah, W. G., dan Sadimantara, F. N. 2023. Analysis of Online Marketing for Oyster Mushroom Products (Case Study in Tiga Putra Farm Southeast Sulawesi). *International Journal of Economics, Business and Innovation Research*, 2(05): 217-225.
- Edahwati, L., Asrori, M. K., dan Anggriawan, R. R. 2021. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Menjadi Abon. *JATEKK*, 2(1): 25-29.
- Elida, S., Amin, A. M., Sutrisno, J. dan Darsono. 2023. Increasing the Competitiveness of Agroindustry Sago Products through Resource Optimization. *International Journal on Advanced Science, Engineering & Information Technology*, 13(4): 1372-1377.
- Elizabeth, R., dan Anugrah I. S. 2020. Pertanian Bioindustri Meningkatkan Daya Saing Produk Agroindustri dan Pembangunan Pertanian Berkelanjutan. *Mimbar gribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2): 871-889.
- Handayani, S. T., Dewati, R., dan Setyarini, A. (2022). Nilai Tambah Jamur Tiram Crispy “Ducija Mush Chi” (Studi Kasus Ikm Anhan Mekarsari Di Desa Ngarum Kecamatan Ngrampal Kabupaten Sragen). *Journal of Agribusiness, Social and Economic*, 2(2): 64-72.
- Hasanah, U., dan Mayshuri, D. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen The Value Added Analysis of Sale Pisang Agroindustry in Kebumen Regency. *Ilmu Pertanian (Agric Sci)*, 18(3): 141-9.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., dan Siregar, M. (1987). *Agricultural marketing and processing in upland Java: A perspective from a Sunda Village*.
- Kotler, P, dan Armstrong, G. 2001. *Dasar-dasar Pemasaran*. Jakarta: Erlangga
- Lamadjido, S. R., Umrah, U., dan Jamaluddin, J. (2019). Formulasi dan analisis nilai gizi bakso kotak dari jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 5(2): 166-174.
- Majiid, R. I. S., Sutrisno, J., dan Barokah, U. 2020. Measuring the satisfaction levels of cusomers of fresh vegetables towards the marketing mix in traditional markets in Sukoharjo regency, Indonesia. *Journal of Sustainable Agriculture*. 35(1): 117-125.
- Nasution, J. 2016. Kandungan karbohidrat dan protein jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada media tanam serbuk kayu kemiri (*Aleurites moluccana*) dan serbuk kayu campuran. *EKSAKTA: Jurnal Penelitian Dan Pembelajaran MIPA*, 1(1).
- Risfan, R., Susanto, H., dan Alatas, A. 2021. Analisis Nilai Tambah Jamur Crispy Di Kelurahan Beringin Jayakecamatan Sentajo Raya Kabupaten Kuantan Singingi (Studi Kasus). *Green Swarnadwipa: Jurnal Pengembangan Ilmu Pertanian*, 10(3): 463-472.
- Rismawati, R., Wardhana, D. I., dan Nalawati, A. N. 2024. Analysis of Added Value and Financial Feasibility of the Oyster Mushroom Agroindustry in Jember Regency. *International Applied Science*, 3(2): 137-149.
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., dan Dasir, D. 2020. Budidaya jamur tiram putih (*Pluoretus Ostreatus*) sebagai upaya perbaikan gizi dan meningkatkan pendapatan keluarga. *ALTIFANI Journal: International Journal of Community Engagement*, 1(1): 31-35.

- Soegiarto, E., Palinggi, Y., Reza, F., dan Purwanti, S. (2022). Human Capital, Difussion Model, And Endogenous Growth: Evidence From Arellano-Bond Specification. *Webology*, 19(2): 6265-78.
- Tjokrokusumo, D., Widyastuti, D., dan Giarni, R. 2015. Diversifikasi produk olahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai makanan sehat. Dalam: Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversity Indonesia. Desember 2015: Hal: 2016–2020.
- Wulandari, Y. S., Umaidah, Y., dan Sumekar, Y. 2022. Supply chain risk identification for improving sustainability of straw mushroom in Karawang Regency, Indonesia. *Research on Crops*, 23(3): 666-675.

