

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Informan

Informan adalah individu atau orang yang memberikan informasi mengenai situasi dan kondisi latar belakang penelitian. Informan penelitian ini adalah pemilik perusahaan dan karyawan perusahaan UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar. Identitas karyawan dalam penelitian ini meliputi umur, pendidikan terakhir dan lama bekerja.

5.1.1 Umur Informan

Umur atau usia suatu faktor yang dapat mempengaruhi tingkat kemampuan fisik dan cara berpikir. Responden yang memiliki umur produktif akan lebih inovatif dalam menjalankan suatu inovasi baru terutama yang terkait dengan pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur pada UMKM Family Crispy. Adapun kelompok umur informan dapat dilihat pada Tabel 5 sebagai berikut:

Tabel 5 Kelompok Umur Informan pada Usaha UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru Kecamatan Tamalate Kota Makassar.

No.	Umur (Tahun)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1.	21-23	1	20
2.	24-27	2	40
3.	28-32	2	40
Jumlah		5	100
Minimum :21 Tahun			
Maksimum :32 Tahun			
Rata-Rata :25 Tahun			

Sumber: Lampiran 1.

Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan bahwa mayoritas umur informan bervariasi umur rata – rata informan tahun minimum umur informan 21 tahun

dan maksimum 29 tahun. Kategori tertinggi pada umur 21 -23 dan 24- 27 tahun dengan persentase sebesar 40%. Penelitian oleh Novita (2016) bahwa informan yang berumur 20-50 tahun produktif akan lebih mudah memahami hal – hal baru dalam usaha sehingga dapat meningkatkan produksi.

5.1.2 Tingkat Pendidikan Informan

Pendidikan merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi cara berfikir responden dalam mengembangkan usaha kripik jamur tiram. Responden mempunyai pendidikan yang tinggi dan pengalaman dalam bekerja yang banyak akan mempengaruhi cara berfikir yang menyebabkan responden lebih dinamis. Adapun Tingkat pendidikan karyawan pada UMKM Family Crispy dapat dilihat pada Tabel 6:

Tabel 6.Tingkat Pendidikan pada UMKM Family Crispy Di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar.

No	Tingkat pendidikan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	S1	1	20
2	SMA	4	80
		5	100
Minimum : SMA			
Maksimum : S1			

Sumber: lampiran 1.

Berdasarkan Tabel 6, menunjukan bahwa tingkat pendidikan karyawan UMKM Family Crispy yaitu tingkat pendidikan yang paling tinggi adalah S1 sebanyak 1 orang dengan sebanyak 20% sedangkan tingkat pendidikan yang paling rendah yaitu SMA sebanyak 4 orang dengan persentase 80%.

5.1.3 Lama Bekerja

Pengalaman merupakan kegiatan yang dilakukan oleh karyawan selama melakukan pengelolaan jamur tiram menjadi kripik jamur baik yang sudah lama

maupun yang pemula. Adapun lama bekerja informan pada UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar dapat dilihat pada Tabel sebagai berikut:

Tabel 7. Lama Bekerja Informan Pada UMKM Family Crispy Di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar.

No	Lama Bekerja (tahun)	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	2	1	20
2	3	3	60
3	4	1	20
Total		5	100
Minimum : 2 tahun			
Maksimum : 4 tahun			
Rata –rata : 2,5 tahun			

Sumber: Lampiran 1.

Berdasarkan pada Tabel 7, menunjukkan bahwa pengalaman bekerja informan yaitu 1 orang 2 tahun, 3 orang 3 tahun, 1 orang 4 tahun dan lama bekerja rata- rata 3,5 tahun.

5.2. Proses Pengadaan Bahan Baku Jamur Tiram

Tabel 8. Bahan Baku Jamur Krispy Pada UMKM Family Crispy Di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar.

No.	Bahan Baku	Jumlah	Sumber
1.	Jamur Tiram	197 Kg	Produksi Sendiri
2.	Tepung Terigu	28 Kg	Pasar
3.	Minyak Goreng Padat	16 Kg	Pasar
4.	Garam	1Kg	Pasar
5.	Penyedap Rasa	1 Kg	Pasar
6.	Kunyit Bubuk	1 kg	Pasar
7.	Standing Pouch	46 Pack	Percetakan
8.	Stiker Kemasan	46 Lembar	Percetakan

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2023



Gambar 3 Proses Pemanenan Jamur Tiram

Panen dilakukan setelah pertumbuhan jamur mencapai tingkat optimal, tetapi belum mekar dengan penuh pemanenan biasanya dilakukan lima hari setelah tumbuh diameter rata-rata 5-10 cm dengan berat 50-100 gram, panen dilakukan sebaiknya pagi hari untuk mempertahankan kesegarannya, panen dari setiap baglog pada satu periode.

Teknik pemanenan jamur tiram dilakukan dengan cara mencabut keseluruhan rumpun hingga akarnya untuk menghindari adanya akar atau batang jamur tertinggal, pemanenan tidak dapat dilakukan dengan cara hanya memotong cabang jamur yang ukuran besar sebab dalam satu baglog stadia pertumbuhannya tidak sama, adanya bagian jamur yang tertinggal tersebut dapat membusuk sehingga dapat mengakibatkan kerusakan media, bahkan dapat merusak pertumbuhan jamur yang lain.

Jamur yang telah dipanen tidak perlu dipotong hingga menjadi beberapa bagian tetapi hanya perlu membersihkan kotoran yang menempel pada bagian akarnya saja, daya tahan simpan akan lebih lama. Jamur yang telah bersih dapat

langsung direbus atau dimasak atau disimpan pada wadah terbuka dapat bertahan hingga 3-4 hari. Sedangkan penyimpanan pada suhu dingin dapat bertahan hingga satu minggu.

5.3. Proses Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Jamur Crispy

Proses pembuatan jamur krispy antara lain:

1. Proses pembersihan jamur tiram segar

Memrsihkan jamur tiram bagian bawa batan karena banyak serbuk kayu.

2. Proses penimbangan jamur tiram segar

Penimbangan jamur menggunakan timbangan digital gram

3. Proses penyuiran jamur tiram segar

Penyuiran jamur dilakukan dengan memisahkan bagian tudung menjadi beberapa bagian dan tidak terlalu tipis agar tidak mudah hancur dan bagian batang yang keras di buang

4. Penyucian jamur

Proses penyucian dilakukan 2 kali dimana pada penyucian pertama dengan cara merendam jamur tiram segar dengan air yang banyak dalam baskom, penyucian kedua dilakukan dengan menggunakan air yang mengalir.

5. Proses penepungan dilakuka 2 kali

- a. Proses penepungan pertama menggunakan tepung basah dengan cara menuangkan jamur tiram yang sudah bersih ke dalam tepung basah, tepung basah dicairkan tidak terlalu cair dan tidak terlalu kental.

- b. Proses penepungan kedua menggunakan tepung kering yang berprotein rendah, kemudian ditambahkan bumbu yaitu: garam, kunyit dan penyedap

rasa. Semua bahan dicampur ke dalam satu wadah lalu di aduk hingga merata kemudian tuangkan jamur tiram yang sudah dibaluri dengan tepung kering lalu saring, kemudian ayak jamur yang telah dicampurkan dengan tepung menggunakan saringan tujuannya agar tidak terlalu banyak tepung yang menempel saat digoreng.

6. Proses penggorengan dilakukan 2 kali

a. Proses penggorengan pertama

Proses penggorengan menggunakan minyak padat agar tidak terlalu berminyak dan menghasilkan krispy yang lebih renyah. Tuangkan minyak kedalam wajan tunggu hingga meleleh dan panas, masukkan jamur kedalam minyak hingga jamur benar-benar terendam dan menggunakan api sedang, diamkan beberapa menit lalu bolak balik dengan perlahan agar tidak hancur. Goreng setengah matang kemudian tiriskan dan dinginkan kurang lebih 30 menit.

b. Proses penggorengan kedua

Proses penggorengan kedua menggunakan minyak banyak dan menggunakan api tinggi. Kemudian masukkan jamur yang sudah digoreng setengah matang ke dalam minyak panas dan goreng hingga kuning keemasan.

7. Proses penirisan akhir

Jamur tiram yang sudah digoreng hingga kuning keemasan diangkat menggunakan saringan besi kemudian tiriskan kedalam loyang dan dinginkan kurang lebih 30menit.

8. Proses penimbangan akhir

Kripik jamur tiram yang sudah jadi kemudian ditimbang dengan menggunakan timbangan digital gram lalu di bagi 12 bagian masing-masing 106,5 gr

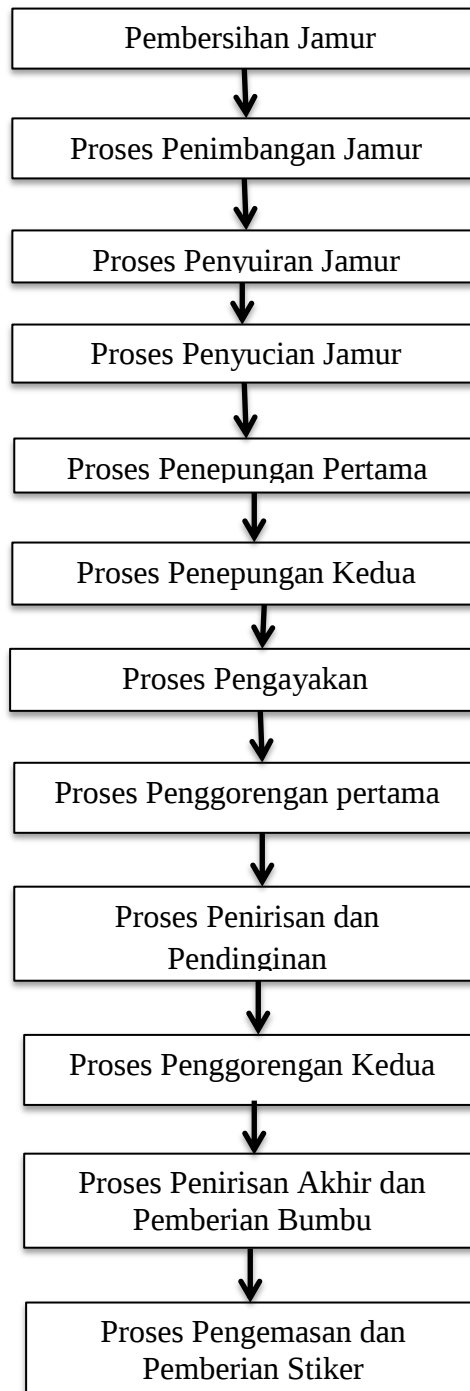
9. Proses pemorsian

Kripik jamur tiram yang sudah diporsi segera diberi bumbu dengan jenis bumbu yaitu: Ayam Bawang, BBQ, Chili, Balado, Balado Jeruk, Balado Pedas Manis, Jagung Bakar, Keju Asin, Sapi Panggang dan Rumput Laut.

10. Proses pengemasan dan pemberian stiker

Kripik jamur tiram yang sudah diberi bumbu kemudian di masukkan ke dalam standing pouch, ditempelkan stiker pada bagian depan lalu beri tanda ceklis pada kolom varian rasa agar mudah mengenali jenis rasanya.

Adapun *flowchart* proses pembuatan kripik jamur tiram dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 4 Flowchart Proses Pembuatan Kripik Jamur Tiram

5.4. Analisis Biaya Produksi

Setiap usaha tentunya memerlukan biaya agar usahanya tetap dapat beroperasi. Biaya memegang peranan penting dalam mengembangkan suatu usaha. Besarnya biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan keripik jamur akan menentukan besar kecilnya penerimaan yang diperoleh.

5.4.1. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya Variabel adalah biaya yang totalnya selalu berubah-ubah secara proporsional (sebanding) dengan perubahan volume kegiatan perusahaan. Besar kecilnya total biaya variabel dipengaruhi oleh besar kecilnya volume produksi penjualan secara proporsional (Mashud, 2010)

Biaya Variabel pada UMKM Family Crispy di kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar dapat di lihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 9. Biaya Variabel pada UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar dalam Satu Bulan

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1.	Jamur Tiram Basah	5.910.000
2.	Tepung Terigu	224.000
3.	Minyak Goreng Padat	368.000
4.	Garam	10.000
5.	Penyedap Rasa	24.000
6.	Kunyit Bubuk	22.000
7.	Stiker Kemasan	276.000
8.	Standing Pouch	230.000
9.	Listrik dan Air	90.000
Total		7.154.000

Sumber: Lampiran 2

Berdasarkan Tabel 9, menunjukkan bahwa total biaya variabel sebesar Rp 7.154.000, yang terdiri dari jamur tiram basah Rp 5.910.000, tepung terigu sebesar Rp 224.000, minyak goreng padat sebesar Rp 368.000, garam sebesar Rp 10.000, penyedap rasa, kunyit bubuk Rp 22.000, Listrik dan Air Rp 90.000.

5.4.2. Biaya Tetap

Biaya tetap (fixed cost) adalah biaya yang secara total tidak berubah ketika aktivitas bisnis meningkat dan menurun. Adapun biaya tetap dari agrosistem UMKM Family Crispy dapat dilihat pada tabel 8 sebagai berikut:

Tabel 10. Biaya Tetap pada Usaha UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1.	Penyusutan Alat	20.770
2.	Gaji Karyawan	8.000.000
3.	Pajak	30.000
Total		8.050.770

Sumber: Lampiran 3

Berdasarkan Tabel 10, menunjukkan bahwa total biaya tetap sebesar Rp. 8.050.770 yang terdiri dari Penyusutan alat sebesar Rp. 20.770, gaji karyawan sebesar Rp. 8.000.000 dan pajak sebesar Rp 30.000.

5.5. Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Jamur Menjadi Kripik jamur

Setiap usaha memiliki tujuan agar memperoleh pendapatan sebesar mungkin. Pendapatan yang diperoleh suatu usaha menentukan berhasil atau tidaknya usaha tersebut. Maka perlu dilakukan analisis pendapatan untuk mengetahui apakah keuntungan yang diperoleh lebih besar dari jumlah biaya yang dikeluarkan. Adapun analisis pendapatan UMKM Family Crispy dalam satu bulan dapat dilihat pada Tabel 10 sebagai berikut:

Tabel 11. Analisis Pendapatan Pada Usaha UMKM Family Crispi Di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, kota Makassar

No.	Uraian	Nilai (Rp)
1.	Produksi (Pc)	2.364
2.	Harga (Rp/Pc)	17.000
3.	Penerimaan (1x2)	40.188.000
4.	Biaya Tetap	8.050.770
5.	Biaya Variabel	7.154.000
6.	Total Biaya (4+5)	15.204.770
7.	Pendapatan (3-6)	20.255.230

Sumber: Lampiran 4

Berdasarkan Tabel 11, menunjukkan bahwa jumlah pendapatan UMKM Family Crispy selama satu bulan yaitu sebesar Rp. 40.188.000 UMK Family Crispy menunjukkan bahwa pendapatan rata – rata sebesar Rp. 4.000.000 – Rp. 8.000.000. Hal ini menunjukan bahwa pendaptan pada usaha pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur lebih besar dan menguntungkan dengan nilai pendapatan sebesar Rp. 40.188.000.

5.5.1. Analisis R/C Rasio

Analisis (R/C) merupakan ukuran perbandingan antara penerimaan dengan biaya operasional di hitung untuk menentukan kelayakan usaha. (R/C) lebih dari satu maka usaha layak untuk dikembangkan.

R/C Rasio adalah perbandingan antara pendapatan dengan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. R/C rasio pada usaha UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar.

Tabel 12. Analisis R/C ratio pada Usaha UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru Kecamatan, Tamalate, Kota Makassar.

No.	Uraian	Nilai/Bulan (Rp)
1.	Total Penerimaan (Rp)	40.188.000
2.	Total Biaya Produksi (Rp)	14.994.770
3.	R/C Rasio	2,6

Sumber: Lampiran 7

Berdasarkan Tabel 12, menunjukkan bahwa nilai R/C ratio yang diperoleh pada usaha UMKM Family Crispy yaitu sebesar 2,6 yang diperoleh dari hasil perbandingan jumlah penerimaan dengan total biaya. Nilai R/C ratio sebesar 2,6 berarti setiap Rp1,00 biaya yang dikeluarkan pada usaha UMKM Family Crispy maka diperoleh penerimaan Rp 2,6 jadi nilai R/C-ratio 2,6.

5.5.2. Analisis Nilai Tambah

Metode analisis nilai tambah yang digunakan untuk menghitung besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur adalah menggunakan analisis Metode Hayami. Kelebihan metode hayami adalah dapat diketahui besarnya nilai tambah, nilai output serta dapat di ketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor produksi. Adapun analisis nilai tambah pada usaha UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate Kota Makassar dapat di lihat pada Tabel berikut:

Tabel 13. Analisis Nilai Tambah Pada UMKM Family Crispy di Kelurahan Tamalate, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar dalam Satu Bulan.

NO	Variabel	Nilai
Output, Input, Harga		
1	Output/ Hasil Produksi (Pcs)	2.364
2	Input / Bahan Baku (kg)	197
3	Tenaga kerja (HOK /Proses produksi)	26
4	Faktor konversi	12
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/Kg)	0,13
6	Harga jamur crispy (Rp /kg)	17.000
7	Upah tenaga kerja (RP)	230.769,231
Pendapatan dankeuntungan		
8	Harga Jamur Tiram Basah (Rp/Kg)	30.000
9	Sumbagan Input	274,1
10	Nilai Output	204.000
11	a. Nilai tambah	173.725,9
	b. Rasio nilai tambah %	85,15
12	a. Imbalan tenaga kerja (Rp)	30.000
	b. Bagian tenaga kerja	17,26
13	a. Keuntungan (Rp)	143.725,9
	b. Tingkat keuntungan (%)	82,73
Balas jasa untuk faktor produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	174.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	17,24
	b. Sumbagan input lainnya (%)	0,15
	c. Keuntungan pengusaha (%)	17,24

Sumber: Lampiran 9

Berdasarkan Tabel 13, diketahui nilai tambah dan rasio dalam pengolahan jamur tiram mernjadi kripik jamur pada UMKM Family Crispy sebesar 173.725,9 dengan rasio nilai tambah sebesar 85,15 %. Hal ini sependapat dengan penelitian Putra dkk, (2018) menyatakan bahwa nilai tambah merupakan selisih nilai dari satuan- satuan hasil produksi dengan nilai dari setiap sarana produksi yang termasuk dalam proses produksi tersebut.