

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan ringan, cemilan atau biasa disebut dengan (snak) adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama makanan pagi, makanan siang atau makanan malam. Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, yang memberikan sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. (Husein dan Rahmah, 2005).

Makanan ringan merupakan makanan yang sangat populer, yang disukai oleh anak-anak, remaja, dewasa sampai orang tua, rasanya yang enak dan bentuknya yang beragam semakin membuat makanan ringan banyak digemari oleh berbagai kalangan. Jamur Tiram selain untuk dijadikan masakan sayur rumahan bisa di jadikan cemilan yang enak,

Jamur tiram banyak mengandung nutrisi asam amino 18 jenis diantaranya, isoleusin, lysin, methionin, estein, panylalanin, tyrosin, treonin, tryptopan, valin, arginin, histidin, alanin, asam aspartat, asam glutamat, glysin, prolin, dan serin. Jamur tiram mengandung protein nabati yang sangat tinggi, lemak, dan seperti vitamin, zat besi, fasfor dan tidak mengandung kolesterol. (Lahama, 2019).

Budidaya jamur tiram di kota Makassar tidak begitu sulit untuk dilakukan dengan bukti adanya beberapa petani jamur tiram yang membudidayakan jamur tiram, terdapat keluhan dari petani jamur tiram, banyaknya hasil panen jamur yang sulit didistribusikan yang menyebabkan jamur tiram yang telah dipanen mudah rusak jika tidak laku dipasaran. Untuk menanggulangnya perlu dilakukan suatu

inovasi, yaitu inisiatif untuk memproduksi jamur mentah menjadi makanan ringan yang bertujuan memiliki ketahanan dalam jangka waktu yang lama.

Tindakan yang tepat untuk menghindari terjadinya kerusakan pada jamur tiram yaitu dengan dilakukan pengolahan yang lebih lanjut. Mengolah jamur tiram menjadi produk baru yang lebih tinggi ekonomisnya dengan mengeluarkan biaya-biaya untuk produksi, maka akan dapat memberikan nilai tambah sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan.

Kadang jamur yang dipanen tidak laku di pasaran sehingga timbullah gagasan untuk membuat produk olahan jamur tiram yang berbasis makanan ringan yang bisa disimpan dan tahan lama, yang bahan bakunya terbuat dari jamur tiram dan dicampur dengan bahan-bahan lainnya. Sehingga menciptakan suatu produk yang enak menarik bisa dikemas dan laku dipasaran.

Jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) merupakan makanan yang kini populer pada kalangan masyarakat karena produk olahannya semakin variatif dan tentu memiliki kandungan gizi yang tinggi non kolestrol. Sumarmi dkk (2006), menyatakan bahwa setiap 100 gram jamur tiram mengandung protein 19-35 % dengan 9 macam asam amino, lemak 1,7-2,2 % terdiri dari 72 % asam lemak tak jenuh, karbohidrat. Tiamin, ribofllavin, dan niasin merupakan vitamin B utama dalam jamur tiram selain vitamin D dan C, minelar x terdiri dari K, P, Na, Ca, Mg, juga Zn, Fe, mn, Co dan Pb. Jamur tiram dapat dimanfaatkan menjadi berbagai jenis makanan seperti kripik, nuget, sosis, abon dan puding jamur. Jamur

tiram memiliki kandungan nutrisi yang lebih lengkap dan lebih kaya dibandingkan komoditas lainnya.

UKM Family Krispy merupakan usaha yang bergerak di bidang agribisnis jamur dan sekaligus pengolahan jamur menjadi olahan pangan menjadi kripik jamur. Kripik jamur ini sangat digemari konsumen karena mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan merupakan cemilan yang cukup menjanjikan dari segi elemen. Saat memulai usaha kripik jamur membutuhkan tempat usaha yang strategis supaya produk dikenal masyarakat.

Nilai tambah merupakan suatu nilai yang terjadi karena adanya proses penambahan nilai terhadap suatu input pada proses produksi. Penambahan nilai ini dimulai dari saat penyediaan bahan baku mentah hingga produk jadi. Pertambahan nilai dari produk pertanian dapat dilakukan dengan perlakuan seperti pengolahan, pengawetan, pengemasan dan manajemen mutu. Jamur memiliki sifat yang tidak tahan lama, sehingga diperlukan penanganan yang tepat dan benar. Tindakan yang dapat menghindari terjadinya kerusakan pada jamur tiram yaitu dengan di lakukan pengolahan yang lebih lanjut.

Mengolah jamur tiram menjadi produk baru yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dengan mengeluarkan biaya-biaya untuk produksi, maka akan memberikan nilai tambah sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila di bandingkan dengan produk lain tanpa melalui proses.

Berdasarkan paparan di atas penulis tertarik untuk meneliti dengan judul **“Analisis Nilai Tambah dan Pemasaran Kripik Jamur Tiram Di Kota**

Makassar (Studi Kasus Pada UMKM Family Crispy Di Kecamatan Tamalate)”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan permasalahan yang dibahas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur pada UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar?
2. Berapa keuntungan usaha pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur pada UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar?
3. Apakah usaha pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur pada UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar layak diusahakan?
4. Berapa nilai tambah pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur pada UMKM Family Crispy di Kelurahan Balang Baru, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka penelitian ini bertujuan:

1. Mendeskripsikan proses pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur pada “UMKM Family Crispy”.

2. Menganalisis keuntungan usaha pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur.
3. Menganalisis kelayakan pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur.
4. Menganalisis nilai tambah pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini, diharapkan memberi manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Pemilik Usaha, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram menjadi kripik jamur.
2. Bagi pemerintah, penelitian ini diharapkan mampu digunakan sebagai bahan acuan dalam membuat kebijakan-kebijakan dalam penguatan nilai tambah pengolahan jamur tiram.
3. Bagi peneliti lainnya, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi mereka yang berminat meneliti topik yang berkaitan dengan nilai tambah usaha pengolahan jamur tiram.