

RINGKASAN

Ayu Darmayani (08320180125). Analisis Sistem Pemasaran, Kelayakan dan Nilai Tambah Jamur Tiram Krispi di Kabupaten Takalar (Studi Kasus Rumah Jamur Takalar, Desa Bonto Rita, Kecamatan Polongbangkeng Utara). Di bimbing oleh Ibu Sitti Rahbiah dan Ibu Sabahannur.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur pangan yang banyak digemari karena memiliki rasa yang enak serta dapat diolah menjadi berbagai olahan pangan. Olahan pangan dari jamur tiram meliputi pepes jamur tiram, jamur tiram krispi, bakso jamur tiram, dan berbagai jenis olahan pangan lainnya.

Penelitian ini bertujuan (1) Mendeskripsikan proses budidaya jamur tiram dan proses pembuatan jamur tiram krispi di Rumah Jamur Takalar, Desa Bonto Rita, Kecamatan Polongbangkeng Utara. (2) Menganalisis sistem pemasaran (saluran pemasaran, margin, farmer's share, efisiensi pemasaran) jamur tiram segar dan jamur tiram krispi di Rumah Jamur Takalar, Desa Bonto Rita, Kecamatan Polongbangkeng Utara. (3) Menganalisis pendapatan dan kelayakan usaha jamur tiram segar dan jamur krispi di Rumah Jamur Takalar, Desa Bonto Rita, Kecamatan Polongbangkeng Utara. dan (4) Menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan jamur tiram segar dan jamur tiram krispi di Rumah Jamur Takalar, Desa Bonto Rita, Kecamatan Polongbangkeng Utara.

Penelitian ini dilakukan di Desa Bonto Rita, Kecamatan Polongbangkeng Utara, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan, selama Juni hingga Juli 2024, karena daerah ini membudidayakan jamur tiram dan memproduksi jamur tiram krispi. Populasi penelitian mencakup saluran pemasaran jamur tiram segar dan krispi, dengan sampel terdiri dari karyawan Rumah Jamur Takalar diambil secara keseluruhan karyawan dan sampel pedagang yang ditentukan dengan menggunakan metode Snowball Sampling. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis dekratif kualitatif, analisis saluran pemasaran, analisis pendapatan dan kelayakan serta analisis nilai tambah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) proses budidaya jamur tiram melibatkan persiapan media tanam dari serbuk kayu gergaji, dedak, kapur

pertanian, dan air. Bahan-bahan ini dicampur, dimasukkan ke kantong plastik, dipadatkan menjadi baglog, disterilisasi, didinginkan, diinokulasi bibit jamur, dan diinkubasi hingga miselia tumbuh. Pemanenan dilakukan dengan mencabut seluruh rumpun jamur. Proses pembuatan jamur krispi melibatkan pemilihan jamur segar, pembersihan, penyuwiran, pelapisan dengan tepung berbumbu, pengayakan, penggorengan, penyaringan minyak, dan pengemasan. (2) Sistem pemasaran mencakup saluran pemasaran, margin, farmer's share, dan efisiensi. Jamur tiram segar memiliki tiga saluran pemasaran, sementara jamur krispi dua saluran. Margin pemasaran terbesar pada jamur krispi di saluran II, dengan farmer's share tertinggi di saluran I untuk kedua produk. Semua saluran pemasaran efisien dengan nilai efisiensi <33% (3) Pendapatan yang diperoleh budidaya jamur tiram segar sebesar Rp. 79.381.166,67/produksi dan Rp. 19.824.697,22/bulan dengan nilai kelayakan usaha sebesar 5,77/produksi. Adapun pendapatan produksi jamur tiram krispi sebesar Rp. 340.505,96/produksi dan Rp. 842.529,76/bulan dengan nilai kelayakan usaha sebesar 1,89/produksi dan (4) nilai tambah jamur tiram segar menjadi jamur tiram krispi pada usaha Rumah Jamur Takalar tinggi dengan nilai Rp. 77.930,58/kg dengan rasio nilai tambah 58,00%.

Kata Kunci : Jamur Tiram, Jamur Krispi, Nilai Tambah, Saluran Pemasaran