

Analisis Kelayakan Dan Peluang Usaha Jamur Tiram Frozen Di Kota Parepare (Studi Kasus Sahabat Jamur)

Abd. Rahim¹, Muh. Iqbal Quraisyin²

¹Prodi Agribisnis, apetrik, Universitas Muhammadiyah Parepare

²Prodi Budidaya Perairan, Fapetrik, Universitas Muhammadiyah Parepare

Email : Rahimrasidaruhaya.ar@gmail.com

Abstract

Perkembangan ekonomi kerakyatan menjadi perhatian utama di era modern. Ekonomi kerakyatan tidak hanya bermanfaat bagi perekonomian rumah tangga, tetapi juga berpotensi meningkatkan ekonomi nasional. Salah satu bentuk pengembangan ekonomi kerakyatan adalah melalui kegiatan home industry, di mana budidaya jamur tiram menjadi salah satu pilihan yang menjanjikan. Meskipun jamur tiram memiliki potensi gizi dan manfaat yang tinggi, harga jualnya masih rendah sehingga menjadi tantangan dalam bisnis. Oleh karena itu, pelaku home industry mulai mengembangkan berbagai produk olahan jamur tiram seperti keripik, nugget, sosis, bakso, dan burger jamur tiram. Penelitian ini bertujuan untuk melihat bagaimana kelayakan dan peluang usaha jamur tiram frozen sehingga dapat menunjang dalam pengembangan usaha budidaya jamur tiram. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Data dikumpulkan melalui angket dan dianalisis menggunakan analisis kelayakan R/C Ratio untuk mengetahui kelayakan suatu usaha dan analisis skala likert untuk mengetahui bagaimana peluang usaha jamur tiram frozen di kota parepare. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha ini layak untuk dikembangkan, dengan nilai R/C ratio sebesar 1.72. Selain itu, berdasarkan hasil wawancara dan analisis, peluang usaha budidaya jamur tiram di Kota Parepare terbuka lebar dan memiliki potensi yang baik. Namun, diperlukan upaya promosi lebih lanjut untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang produk olahan jamur tiram dan potensi bisnis budidaya jamur tiram. Berdasarkan hasil penelitian ini, diharapkan dapat menjadi referensi bagi masyarakat kota Parepare yang ingin memulai bisnis, sehingga menjadikan usaha jamur tiram sebagai bisnis yang memiliki potensi yang baik.

Keywords : Jamur Tiram; Jamur tiram Frozen; Kelayakan Usaha; Peluang Usaha.

1. Pendahuluan

Perkembangan ekonomi kerakyatan hendaknya menjadi suatu bagian yang menjadi perhatian di era modern ini. Ekonomi kerakyatan tidak hanya berguna bagi pengembangan perekonomian rumah tangga namun diharapkan dapat berimbang pada pengembangan ekonomi secara nasional. Salah satu kegiatan pengembangan ekonomi kerakyatan yang dianggap cepat dalam meningkatkan perekonomian rumah tangga adalah kegiatan *home industry* (Muhammad et al. 2021). Kegiatan *home industry* dianggap mampu menjadi tumpuan rumah tangga jika terjadi krisis ekonomi.

Salah satu kegiatan *home industry* yang banyak digeluti saat ini adalah budidaya jamur tiram. Budidaya jamur tiram adalah salah satu hasil komoditi pertanian yang banyak digandrungi saat ini karena kandungan gizi dan manfaatnya yang sangat banyak (Junaidi et al. 2020). Popularitas jamur tiram yang mulai banyak dikenal dan banyak dibudidayakan sayangnya tidak sejalan dengan harga jual jamur tiram yang masih tergolong murah. Kelemahan tersebut menjadikan bisnis ini menjadi lemah karena proses pengembalian modal yang tergolong lama. Kelemahan tersebut seharusnya menjadi dasar bagi beberapa pebisnis jamur tiram mulai sadar untuk memikirkan inovasi-inovasi terbaru guna meningkatkan nilai tambah dari hasil budidaya jamur tiram.

Hilirisasi produk hasil budidaya jamur tiram di tingkat home industri mulai banyak diusahakan oleh pelaku home industri untuk meningkatkan nilai tambah produk jamur tiram. Beberapa jenis produk olahan jamur tiram yang sudah banyak diterapkan oleh home industri adalah keripik jamur tiram, nugget jamur tiram, sosis jamur tiram, bakso jamur tiram hingga ke burger jamur tiram (Rahayu et al. 2020). Produk-produk olahan jamur tiram tersebut terbukti dapat meningkatkan pendapatan pelaku usaha home industri jamur tiram.

Peningkatan pendapatan home industri jamur tiram dengan meningkatkan hasil produksi dan pemasaran olahan produk jamur tiram dengan menggunakan metode-metode sederhana memang sudah mampu meningkatkan pendapatan pelaku usaha jamur tiram. Pendapatan petani jamur tiam harus mampu menjadi dasar atau pondasi dalam upaya pengembangan usaha budidaya jamur tiram sehingga budidaya jamur tiram mampu menjadi tumpuan perekonomian rumah tangga yang menggeluti usaha tersebut.

Sahabat jamur adalah salah satu rumah produksi produk jamur tiram di kota Parepare yang tidak hanya membudidayakan jamur tiram namun juga mampu memproduksi produk olahan jamur dalam bentuk keripik jamur tiram crispy. Jamur tiram crispy yang menjadi produk olahan pada jamur tiram di *home industri* masih dipasarkan

pada café yang juga menjadi salah satu bagian dari usaha sahabat jamur tersebut. Jamoerin cafe yang menjadi tempat pemasaran produk tersebut belum mampu memberikan efek besar terhadap penjualan produk olahan jamur tersebut karena jamoerin café masih tergolong baru dan belum banyak dikenal masyarakat. Selain itu produk keripik jamur crispy pada jamoerin café belum diproduksi dalam bentuk kemasan yang bisa dipasarkan di luar sehingga produk tersebut belum mampu bersaing di luar jamoerin café.

Selain produk jamur crispy yang di pasarkan di jamoerin café, terdapat pula beberapa mitra yang mengelola produk jamur tiram putih menjadi olahan jamur tiram yang kemudian dipasarkan. Jamur tiram frozen adalah label nama yang di berikan pada produk tersebut. produk jamur tiram frozen memiliki beberapa jenis produk yaitu tahu isi jamur, pangsit jamur, patty jamur original dan patty jamur sayuran. Jenis olahan produk jamur tersebut diproduksi dan kemudian dipasarkan berdasarkan pesanan produk yang masuk kepada setiap mitra. Pemasaran produk olahan jamur tiram dan jamur tiram itu sendiri masih tergolong sempit sehingga dianggap hasil penjualan tersebut belum mampu untuk bisa menopang keberlanjutan budidaya jamur tiram dan usaha jamur tiram frozen. Dengan adanya produk jamur tiram frozen, dianggap dapat menambah nilai jual produk jamur sehingga petani jamur dapat juga memperoleh tambahan dari meningkatnya permintaan jamur tiram dari para mitra. Dengan adanya produk tersebut, pembudidaya jamur tiram bisa tetap optimis tentang peluang usaha budidaya jamur tiram yang dianggap akan memberikan dampak jangka panjang yang lebih menguntungkan. Oleh karena itu penelitian ini dibuat sebagai upaya untuk melihat apakah jamur tiram frozen tersebut sudah mampu menopang usaha yang dilakukan dan layak untuk bisa dikembangkan dalam jangka panjang dilihat dari analisis kelayakan usaha budidaya jamur tiram di kota parepare studi kasus Home Industri Sahabat Jamur. Selain itu melalui penelitian ini akan dilakukan analisis peluang usaha jamur tiram di kota Parepare secara deskriptif dilihat dari bagaimana sahabat jamur bisa bertahan meskipun dalam kondisi yang belum stabil.

2. Kerangka Teori (Time New Roman, 10 Bold)

2.1 Jamur Tiram

Jamur tiram merupakan salah satu jenis tumbuhan jamur dari kelompok *basidiomycetes* dengan nama latin *Pleurotus osceratus* (Triono and P 2016). Jamur tiram umumnya berwarna putih dan tumbuh di kayu yang sudah lapuk dan berderet, dan memiliki tudung yang umumnya berwarna putih, coklat dan agak kemerahan. Dewasa ini jamur tiram mulai banyak dikonsumsi oleh kalangan masyarakat karena rasanya yang lezat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein, karbohidrat dan lemak (yulhaidir, Kurniawan, and Jumawan 2019). Selain memiliki rasa dan kandunganya yang tinggi jamur tiram juga memiliki nilai ekonomis yang tinggi sehingga beberapa UKM dan *home industri* mulai banyak yang mengembangkan jamur tiram (Ardiyasa, Nirmala, and ... 2021).

Penggunaan jamur tiram sebagai bahan makanan dimanfaatkan oleh UMKM dan juga *home industri* sebagai salah satu sumber perekonomian yang dianggap bisa mendongkrak perekonomian rumah tangga yang ditengarai dapat membantu pemulihan ekonomi nasional dan peningkatan pendapatan perkapita. Usaha dengan jamur tiram sebagai bahan utama mulai banyak digeluti karena memiliki prospek pengembangan yang baik dan dapat diandalkan karena memiliki kesesuaian dengan potensi lokal hampir setiap daerah dan kultur masyarakat sehingga mudah diterima di masyarakat luas (Triono and P 2016).

Jamur tiram putih sebagai bahan bisnis tergolong menguntungkan karena hasil panen budidaya jamur tiram putih tidak hanya bisa digunakan sebagai sayuran tapi beberapa bentuk olahan lain sehingga hilirisasi produk jamur menjadi lebih luas. Luasnya bentuk olahan produk jamur ini semakin memberikan peluang tinggi bagi masyarakat untuk dapat mengembangkan usaha budidaya jamur bahkan hingga ke tahap nasional karena kultur masyarakat indonesia yang menyukai olah-olahan produk pertanian yang selain memiliki rasa yang lezat juga memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga dalam mengkonsumsi produk olahan jamur tidak memiliki resiko kesehatan yang besar.

Selain rasa dan kandungan yang dimiliki oleh jamur tiram, prospek jamur tiram cocok dijadikan sebagai bahan komersial saat ini. ditinjau dari segi produksi, biaya budidaya jamur tiram tergolong rendah dan memiliki permintaan yang tinggi (yulhaidir, Kurniawan, and Jumawan 2019). Prospek budidaya jamur tiram yang semakin berkembang harusnya mampu menjadi pemicu bagi petani dan UMKM untuk bisa memanfaatkan momen tersebut sebagai suatu peluang besar dalam memulai suatu bisnis di bidang budidaya jamur tiram. Dalam pelaksanaan budidaya jamur tiram tidak memerlukan ruangan atau lahan yang terlalu luas, bahkan budidaya jamur tiram bisa dilakukan dalam lahan yang sempit karena budidaya jamur tiram hanya menggunakan baglog sebagai media tumbuh yang dapat disusun secara vertikal sehingga dalam suatu lahan sempit dapat memuat baglog yang banyak dan produksi yang besar pula.

Budidaya jamur tiram dianggap mudah karena media yang digunakan adalah bahan bahan yang banyak tersebar seperti serbuk gergaji, bekatul dan kapur, dan dedak yang biasa dijadikan alternatif dalam budidaya jamur tiram karena memiliki kandungan protein, selulosa, serat, nitrogen, lemak, p₂o₅ yang baik bagi pertumbuhan jamur tiram (Zulfarina et al. 2019). Selain itu dalam usaha budidaya jamur dianggap sebagai suatu upaya budidaya di bidang pertanian yang bebas dari pesisida dan bebas hama (Agustini 2018).

2.2 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dinyatakan dalam bentuk uang yang diperlukan untuk menghasilkan produksi (Sunarto 2018). Biaya produksi adalah semua jenis biaya yang dikeluarkan oleh seorang produsen untuk menghasilkan suatu jenis produk. Besaran biaya produksi berubah-ubah tergantung jumlah produk

yang dihasilkan. Dalam perhitungan biaya produksi umumnya biaya dibedakan atas dua garis besar yaitu biaya tetap dan biaya yang berubah-ubah. Dalam penerapannya biaya produksi biasanya dijabarkan menjadi tiga yaitu penambahan biaya total pada jenis biaya tersebut dimana total biaya tersebut adalah penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel (Haini, Irmayani, and Yusriadi 2021).

Biaya produksi diperoleh dari perhitungan semua jenis pengeluaran dalam bentuk uang baik yang digunakan untuk pengadaan alat, bahan, hingga dana yang digunakan untuk penggajian karyawan. dalam perhitungan biaya produksi digunakan rumus :

$$TC = FC + VC$$

Dimana :

TC = Total cost

FC = Fix Cost/biaya tetap

VC = Variabel Cost/ biaya tidak tetap.

Meskipun demikian dalam analisis biaya produksi tidak semua biaya yang dikeluarkan untuk pengadaan alat tersebut langsung di total namun dikenal juga suatu jenis biaya yaitu biaya penyusutan. Biaya penyusutan dalam pengkategorian digolongkan kedalam biaya tetap di mana biaya penyusutan ini adalah biaya yang dikeluarkan akibat berkurangnya nilai ekonomis dari alat produksi baik pada saat perusahaan melakukan produksi maupun saat tidak melakukan produksi, karena nilai ekonomis suatu barang akan tetap menurun meskipun tidak dilakukan proses produksi. Dalam menghitung biaya penyusutan digunakan persamaan (Sunarto 2018) :

$$\frac{\text{biaya awal} - \text{biaya akhir}}{\text{tahun ekonomis}}$$

Biaya awal adalah biaya yang dikeluarkan oleh produsen untuk mengadakan barang tersebut. Biaya akhir adalah taksiran harga alat atau barang yang tersebut di akhir pemakaian atau pada saat barang tersebut tidak mampu lagi digunakan sebagai alat produksi. Sedangkan tahun ekonomis adalah lama penggunaan alat/barang tersebut.

2.1. Pendapatan

Dalam analisis pendapatan ada dua hal yang sering disalah artikan oleh beberapa pihak dimana banyak yang beranggapan bahwa penerimaan sama dengan pendapatan namun dalam ilmu usaha tani atau dalam analisis agribisnis dua hal tersebut sangatlah berbeda. Dalam ilmu agribisnis penerimaan adalah hasil kali antara jumlah produksi dengan harga yang berlaku terhadap jenis produk yang diproduksi. Penerimaan dalam agribisnis disebut *Total Revenue* dilambangkan dengan TR. TR dalam ilmu usaha tani secara matematis dituliskan sebagai berikut :

$$TR = Q \cdot P$$

Dimana :

TR = Total Revenue/penerimaan

Q = Quantity / jumlah produksi

P = Price/ harga

Sedangkan pendapatan dalam ilmu usaha tani adalah hasil pengurangan antara penerimaan dengan biaya produksi (Haini, Irmayani, and Yusriadi 2021). Secara matematis pendapatan dituliskan sebagai berikut :

$$\Pi = TR - TC$$

Dimana :

Π = Pendapatan (Rp)

TR = Total Revenue / penerimaan (Rp)

TC = Total Cost (Rp)

2.3 Analisis Kelayakan

Analisis kelayakan merupakan analisis yang bertujuan untuk menganalisis apakah suatu kegiatan usaha atau investasi layak atau tidak untuk dilanjutkan dilihat dari jumlah penerimaan dan pendapatan yang diperoleh dari usaha tersebut. Dalam analisis kelayakan dikenal beberapa metode untuk menilai kriteria kelayakan sebuah usaha yaitu *Gross B/C Ratio* atau dikenal juga dengan R/C Ratio, *Net B/C Ratio* atau dikenal juga dengan B/C Ratio, *Payback Priod*, *Internal Rate of Return* (IRR) (Delita, Prasmatiwi, and Yanfika 2015). Pada penelitian ini analisis pendapatan yang digunakan adalah analisis R/C ratio yang mana Dalam perhitungan secara matematis, cara melakukan perhitungan tersebut dibuat dengan rumus :

$$R/C = TR / TC$$

Dimana :

R/C = R/C Ratio

TR = Total Revenue

TC = Total Cost

Kriteria pengambilan keputusan :

Jika nilai R/C > 1 maka usaha tersebut layak untuk dilanjutkan

Jika nilai R/C < 1 maka usaha tersebut tidak layak untuk dilanjutkan

Jika Nilai R/C = 1 maka usaha tersebut hanya bisa membayar modal yang digunakan dan harus di tingkatan jika ingin dilanjutkan.

3. Metodologi (Time New Roman, 10 Bold)

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif untuk menghitung analisis kelayakan usaha budidaya jamur tiram. Metode analisis yang digunakan adalah analisis kelayakan R/C Ratio dimana R/C Ratio ini dilakukan dengan membandingkan antara penerimaan dan biaya total (biaya variabel dan biaya tetap) yang digunakan. Hasil perbandingan tersebut akan di lakukan penarikan kesimpulan dimana jika hasil perhitungan R/C Ratio > 1 maka usaha tersebut dikatakan layak untuk dilanjutkan begitupun sebaliknya.

Metode analisis kedua adalah dengan deskriptif kualitatif melalui hasil wawancara mendalam yang dilakukan untuk melihat bagaimana peluang pengembangan usaha budidaya jamur tiram di kota Parepare dengan memperhatikan hasil wawancara dan

artikel-artikel yang mendukung penelitian sehingga diperoleh simpulan mengenai bagaimana peluang budidaya jamur tiram di kota Parepare.

4. Hasil

5.1. Biaya Produksi Olahan Jamur Tiram

Biaya produksi sangat dibutuhkan untuk menghasilkan produk yang akan di pasarkan (Setiadi, Saerang, and Runtu 2014). biaya merupakan seluruh komponen pengeluaran yang digunakan dalam proses produksi. Dalam proses produksi terdapat dua jenis komponen biaya yang digunakan yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel adalah biaya yang hanya dikeluarkan jika proses produksi berjalan, sedangkan biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan meskipun tidak sedang produksi. Setiap biaya yang dikeluarkan harus mampu dikalkulasi dengan jelas sehingga akan mempermudah para pelaku usaha untuk menghitung laba rugi dari usaha yang dijalankan. Selain itu perhitungan biaya yang cermat akan memudahkan para pengusaha untuk menganalisis kelayakan suatu usaha.

Dalam usaha budidaya jamur tiram, komponen biaya yang digunakan cukup tinggi (Zulfarina et al. 2019). Bedanya dengan usaha produk olahan jamur tiram yang cenderung lebih rendah. Pada usaha home industri sahabat jamur, selain produksi jamur tiram, terdapat produk olahan jamur tiram yang disebut usaha jamur tiram frozen. Usaha jamur tiram frozen merupakan produk olahan jamur tiram yang diusahakan guna menambah nilai jual hasil produksi jamur tiram. Adapun beberapa produk olahan jamur yang diproduksi oleh mitra home industri sahabat jamur berupa tahu isi jamur, burger ayam jamur, burger sayuran, serta bakso jamur. Tentunya dalam produksi produk olahan jamur tersebut di perlukan biaya untuk dalam proses produksinya. Berikut komponen biaya yang digunakan dalam proses produksi olahan jamur tiram :

Tabel 1

Biaya Yang Diunakan

No	Jenis Biaya	Jumlah biaya
1	Biaya Tetap	Rp42,583
2	Biaya Variabel	Rp235,000
	Total Biaya	Rp277,583

Tabel 1. Menunjukkan besar biaya yang digunakan dalam satu kali proses produksi jamur tiram frozen di home industri sahabat jamur. Biaya tetap merupakan biaya penyusutan alat yang digunakan dalam proses produksi jamur tiram frozen seperti wajan, kompor, blender, kukusan, sendok takar, kukusan, timbangan, baskom, pisau dan talenan. Sementara untuk biaya variabel merupakan biaya bahan baku seperti jamur, ayam, tahu, sayuran, rempah-rempah, tepung nugget, dan terigu. Selain bahan baku dalam proses produksi biasanya dilakukan oleh satu orang saja sehingga biaya tenaga kerja tidak terlalu mahal selain itu dalam proses produksi jamur tiram frozen tersebut hanya dilakukan selama satu hari. Upah tenaga kerja tersebut masuk dalam kategori biaya variabel karena hanya

dikeluarkan pada saat proses produksi.

5.2. Analisis Penerimaan dan pendapatan Usaha Olahan Jamur Tiram

Berhasil atau tidaknya suatu usaha tidak lepas dari berapa banyak produk yang dihasilkan dari proses produksi serta berapa harga jual dari produk yang dihasilkan. Hasil produksi suatu produk akan menghasilkan sejumlah penerimaan dan pendapatan yang merupakan hasil dari penjualan produk tersebut. Penerimaan adalah hasil penjualan dari produk yang dihasilkan sebelum dikurangi dengan jumlah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan jumlah produk yang mampu dihasilkan oleh mitra home industri sahabat jamur berkisar 320 biji. Jumlah tersebut merupakan jumlah secara keseluruhan dari jamur tiram frozen. Sementara itu harga yang diberikan terhadap produk jamur tiram frozen tersebut adalah Rp15.000,-/10 biji. Berdasarkan jumlah produksi dan harga jual, maka dapat diketahui penerimaan dari usaha produk jamur tiram frozen tersebut adalah Rp.480.000,- (Rp.15.000 X 32) dan total pendapatan yang diperoleh setelah mengurangi antara jumlah penerimaan dengan total biaya yang digunakan adalah Rp.202.417. yang artinya jika dalam satu bulan mitra home industri sahabat jamur tersebut mampu berproduksi sebanyak 4 kali maka total pendapatan yang dapat diperoleh dari hasil pengolahan jamur tiram tersebut ialah Rp.809.666.-/bulan

5.3 Analisis Kelayakan Usaha Jamur Tiram Frozen

Layak tidaknya sebuah usaha dijalankan tidak hanya dilihat dari berapa jumlah pendapatan yang diperoleh namun terdapat hitungan matematis yang digunakan dalam upaya menghitung kelayakan sebuah usaha. Analisis kelayakan ini bertujuan untuk mempertimbangkan apakah suatu investasi layak untuk di kembangkan dan benar-benar dapat memberikan nilai tambah terhadap suatu produk (Delita, Prasmatiwi, and Yanfika 2015). Secara matematis analisis kelayakan dapat dihitung dengan membandingkan antara penerimaan dengan total biaya yang di gunakan atau disebut analisis R/C ratio yang ditulis dalam rumus berikut :

$$R/C = \frac{\text{Total Revenue}}{\text{Total Cost}}$$

$$R/C = \frac{\text{Rp. 480.000.}}{\text{Rp. 277.583.}}$$

$$R/C = 1.72$$

Adapun kriteria pengambilan keputusan mengenai kelayakan suatu usaha menurut Arief & Mas'ud, (2021) yaitu :

- Jika $R/C > 1$, maka Layak
- Jika $R/C < 1$, Maka Tidak layak
- Jika $R/C = 1$, Maka BEP/Impas (Kembali Modal)

Berdasarkan Hasil perhitungan ditemukan bahwa nilai R?C Ratio dari usaha jamur tiram Frozen adalah 1.72 yang berarti usaha tersebut layak untuk di kembangkan. Hasil tersebut dapat dijelaskan bahwa setiap pengeluaran Rp1.00

rupiah maka usaha tersebut akan menghasilkan Rp1.72 rupiah dan layak untuk di kembangkan. Selain itu dari hasil penelitian juga dihasilkan bahwa dari setiap produksi jamur tiram frozen dapat menghasilkan keuntungan sebesar Rp.202.417 rupiah.

5.4. Peluang Usaha Budidaya Jamur Tiram

Keberadaan home industri jamur tiram di kota Parepare seakan menjadi angin segar bagi para penikmat jamur di kota parepare. Keberadaan usaha tersebut memberikan seakan menjadi penghilang dahaga bagi para penikmat jamur karena tidak lagi kesusahan dalam memperoleh jamur tiram segar di kota Parepare. Meskipun demikian berdasarkan penuturan salah satu pengelola usaha jamur tiram tersebut menyatakan bahwa sahabat jamur belum mampu memenuhi kebutuhan jamur tiram segar di kota Parepare. Hal tersebut diutarakan sebab masih seringkali sahabat jamur tidak memiliki stok ketika ada permintaan dari warga kota parepare sehingga kadang kala sahabat jamur menambah stok jamur tiram yang diperoleh dari petani jamur tiram dari luar kota parepare seperti dari kabupaten Pinrang. Selain itu dengan adanya mitra yang menghasilkan jamur tiram frozen menambah jumlah kebutuhan jamur tiram di kota parepare. Berdasarkan kenyataan tersebut maka dapat dikatakan bahwa peluang usaha budidaya jamur tiram di kota Parepare memiliki peluang yang cukup baik.

Hasil penelitian dengan menggunakan skala likert genap yang dianggap ekstrim karena tidak memberikan peluang netral kepada responden, kemudian melakukan perhitungan persentase dengan pendekatan *index %* maka diperoleh hasil sebagai berikut :

Dari 8 orang responden, dengan memberikan 4 pilihan yaitu 1. Tidak Setuju (TS), 2. Kurang Setuju (KS), 3. Setuju (S) dan 4. Sangat Setuju (SS). Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data sebagai berikut :

Tabel 2 Tabulasi Jawaban Responden

No pertanyaan	TS	KS	S	SS
1	0	0	0	8
2	0	0	0	8
3	0	0	0	8
4	0	0	0	8
5	0	0	1	7
6	0	0	0	8
7	0	1	0	8
8	0	0	1	7
9	0	0	0	8
10	0	0	1	7
Total	0	1	3	77
Bobot (jumlah x Jumlah Jawaban)	0	2	9	308
Total Skor		319		

Berdasarkan tabel 2 diperoleh total skor likert adalah 319, selanjutnya untuk dapat menghasilkan interpretasi dari

hasil tersebut, maka dihitung nilai skor terendah (Y) dan skor tertinggi (X) dengan cara:

$$Y = \text{Skor Tertinggi Likert (5)} \times \text{jumlah Responden (8)} \times \text{Jumlah Pertanyaan (10)} = 400$$

$$X = \text{Skor Terendah Likert (1)} \times \text{Jumlah responden (8)} \times \text{Jumlah Pertanyaan (10)} = 80$$

Selanjutnya dihitung interval skor untuk dapat memberikan penilaian yaitu dengan cara :

$$I = 100 / \text{Jumlah Skor Likert}$$

$$I = 100 / 4$$

$$I = 25$$

Dari Hasil perhitungan Interval, maka dapat dilihat interval dari jarak 0 -100% adalah 25%, sehingga menghasilkan kriteria interpretasi sebagai berikut :

1. Angka 0 % - 24.99% Tidak Setuju
2. Angka 25% - 49.99% Kurang Setuju
3. Angka 50% - 74.99 % Setuju
4. Angka 75% - 100% Sangat Setuju

Untuk menentukan nilai index % dan kemudian di sandingkan dengan hasil perhitungan interval untuk memperoleh interpretasi, maka di hitung nilai persentase index dengan cara :

$$\text{Index \%} = \text{Total Skor} / Y \times 100$$

$$\text{Index \%} = 319 / 400 \times 100$$

$$\text{Index \%} = 79.75 \%$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, maka dapat dilihat pada perhitungan interval skor angka 79.75% berada pada kategori Sangat setuju artinya bahwa dari kedelapan responden memberikan pernyataan bahwa sangat setuju ka dikatakan bahwa usaha budidaya jamur tiram di kota parepare memiliki peluang yang sangat baik.

Produk olahan jamur tiram dianggap sangat menguntungkan dari segi kelayakan karena memiliki beberapa faktor yang mendukung usaha tersebut. faktor-faktor yang dianggap sangat mendukung usaha tersebut dapat maju seperti ketersediaan bahan baku, adanya minat masyarakat terhadap produk olahan jamur tiram, harga bahan baku yang bisa dijangkau bahkan untuk skala rumahan serta dalam proses pembuatannya juga yang dianggap cukup mudah. Sehingga usaha jamur tiram frozen atau produk olahan jamur tiram ini sangat cocok direkomendasikan sebagai bisnis rumahan, selain karena terdapat peluang yang besar, namun juga dari segi kelayakan bisnis, usaha jamur tiram frozen ini dianggap menguntungkan.

Peluang usaha jamur tiram frozen yang cukup terbuka ini tidak serta merta muncul begitu saja. Ada berbagai hal yang dibutuhkan dalam rangka mengembangkan usaha jamur tiram frozen seperti mitra. Mitra sendiri dapat berfungsi sebagai penyedia bahan baku terutama bahan baku jamur tiram, membantu dalam proses packing produk serta membantu dalam proses promosi agar masyarakat luas dapat mengenal produk jamur tiram frozen serta Meskipun demikian berdasarkan penuturan responden, ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam usaha jamur tiram frozen ini yaitu dalam rangka meningkatkan usaha jamur tiram frozen diperlukan kemitraan yang bisa membantu dalam meningkatkan usaha tersebut.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut maka dapat disimpulkan bahwa usaha budidaya jamur tiram memiliki

peluang yang sangat bagus sehingga memberikan peluang bagi masyarakat untuk dapat membuka usaha budidaya jamur tiram.

5. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan besaran biaya penerimaan usaha jamur tiram frozen lebih besar daripada biaya produksi, berdasarkan hasil analisis kelayakan bisnis dengan menggunakan metode R/C ratio diperoleh nilai R/C ratio adalah 1.72 yang berarti usaha jamur tiram frozen layak untuk dikembangkan di kota Parepare.

Peluang usaha jamur tiram frozen di kota Parepare memiliki peluang yang besar hal tersebut didukung dengan faktor-faktor seperti ketersediaan bahan baku yang dapat dijangkau, adanya minat masyarakat terhadap produk olahan jamur tiram, serta pembuatan yang dianggap cukup mudah dan dapat memperoleh keuntungan besar. Meskipun demikian tetap dibutuhkan promosi agar produk tersebut dapat dikenal masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan syukur di dihaturkan kepada sang khalik atas karuniannya sehingga penulis dapat merancang dan menyelesaikan penelitian ini selain itu ucapan terimakasih dipersembahkan untuk pengelola sahabat jamur yang telah bersedia memberikan informasi terkait penelitian ini serta pihak Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Parepare (LPPM Umpar) yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam pelaksanaan penelitian ini.

Daftar Pustaka

- Agustini, Verena. "Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Percontohan Dan Unit Usaha Budidaya Jamur (Uubj) Di Universitas Cenderawasih Cultivation of Oyster Mushroom As a Model and Profitable Unit at Cenderawasih University Verena." *J. Pengabdian Masyarakat MIPA dan Pendidikan Mipa* 2, no. 1 (2018): 28–32.
- Ardiyasa, I W, B M S Nirmala, and ... "Penerapan Aplikasi Web Profile Dan Pelatihan Digital Marketing Pada Usaha Budidaya Jamur Tiram Di Denpasar Bali." *Widyabhakti jurnal Ilmiah Populer* 3, no. 3 (2021): 105–111. <https://mail.widyabhakti.stikom-bali.ac.id/index.php/widyabhakti/article/view/274%0Ahttps://mail.widyabhakti.stikom-bali.ac.id/index.php/widyabhakti/article/download/274/175>.
- Arief, Yuswanto Nugroho, and Anudiyani Amir Mas'ud. "Proyeksi Bep, Rc Ratio Dan R/L Ratio Terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus Pada Usaha Taoge Di Desa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten)." *Journal Koperasi dan Manajemen* 2, no. 1 (2021): 2722–6123.
- Delita, Ade Lia, Fembriarti Erry Prasmawati, and Helvi Yanfika. "Analisis Kelayakan Finansial Dan Efisiensi Pemasaran Lada Di Kecamatan Gunung Labuhan Kabupaten Way Kanan." *Jiia* 3, no. 2 (2015): 130–139.
- Haini, Nur, Irmayani Irmayani, and Yusriadi Yusriadi. "Analisis Pendapatan Petani Lada Di Desa Sanglepongan Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang." *Jurnal Ilmiah Ecosystem* 21, no. 2 (2021): 217–228.
- Junaidi, Junaidi, Debora Silvia Hutagalung, Roy Sahputra Saragih, and Merry Merry. "Optimalisasi Saluran Distribusi Dalam Pemasaran Jamur Tiram Di UMKM Kabupaten Simalungun." *Jesya (Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah)* 3, no. 1 (2020): 199–209.
- Muhammad, Farhana, Isfi Sholihah, Agus Riswanto, and Widiawati Prima Wardani. "Peran Home Industry Jamur Tiram Dalam Meningkatkan Pendapatan Para Pengusaha Jamur Tiram Pada Masa Pandemi Covid-19." *JPEK (Jurnal Pendidikan Ekonomi dan Kewirausahaan)* 5, no. 2 (2021): 353–364.
- Rahayu, Sri, Luluk Suilistiyo Budi, Pambudi Nurwantara, Fakultas Pertanian, Universitas Merdeka, Madiun Program, and Studi Agroteknologi. "Pelatihan Olahan Jamur Tiram." *Prosiding SEMADIF* 1, no. 1 (2020): 450–456.
- Setiadi, Pradana, David P E Saerang, and Treesje Runtu. "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan" 14, no. 2 (2014): 70–81.
- Sunarto, Bambang. priyanto. *Ekonomi Agribisnis*. Jakarta: 2019, 2018.
- Triono, Joko, and Daniel Wahyu S P. "Pengembangan Raspberry Pi Untuk Monitoring Suhu Dan Kelembaban Pada Budidaya Jamur Tiram." *Fountain of Informatics Journal* 2, no. 1 (2016): 1–5.
- yulhaidir, harun rasyid Kurniawan, and Faris Jumawan. "Usaha Jamur Tiram Didesa Betao Kabupaten Sidrap." *Jurnal Pendiakn dan Pengabdian Masyarakat* 4, no. 1 (2019): 104–108.
- Zulfarina, Zulfarina, Evi Suryawati, Yustina Yustina, Riki Apriyandi Putra, and Hendra Taufik. "Budidaya Jamur Tiram Dan Olahannya Untuk Kemandirian Masyarakat Desa." *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)* 5, no. 3 (2019): 358.