# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Pertanian merupakan sektor potensial yang mempunyai peranan penting dalam pembangunan nasional. Pertanian juga merupakan sektor yang mampu menciptakan pertumbuhan ekonomi serta mampu melakukan perluasan ke berbagai sektor lain dalam perekonomian yaitu sektor industri. Hal ini dikarenakan sektor industri juga mampu meningkatkan pembangunan dengan landasan pertanian. Sehingga perlu adanya keterkaitan antara keduanya untuk menjembataninya, yaitu industri pertanian atau agroindustri.

Agroindustri diartikan sebagai semua kegiatan industri yang terkait erat dengan kegiatan pertanian. Agroindustri dapat dikatakan suatu sektor yang terdepan didasarkan perkembangan unit usaha, nilai tambah, penyerapan tenaga kerja dan ekspor (Soetriono dkk, 2006). Pengembangan agroindustri merupakan lanjutan dari pembangunan pertanian. Hal ini telah dibuktikan bahwa agroindustri mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, mampu meningkatkan perolehan devisa dan mampu mendorong munculnya industri lain. Strategi pembangunan pertanian yang berwawasan agroindustri pada dasarnya menunjukkan arah bahwa pengembangan agribisnis merupakan suatu upaya yang sangat penting untuk mencapai beberapa tujuan yaitu menarik dan mendorong munculnya industri baru di sektor pertanian, menciptakan struktur perekonomian yang tangguh, efisien dan fleksibel, menciptakan nilai tambah, meningkatkan penerimaan devisa, dan menciptakan lapangan pekerjaan (Soekartawi, 2005).

Salah satu agroindustri yang menyediakan bahan baku yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan adalah agroindustri yang mengolah tanaman hortikultura. Keanekaragaman tanaman hortikultura yang terdiri dari komoditas buah-buahan, sayuran, tanaman hias, dan tanaman biofarmaka (tanaman obat-obatan) mampu membuka peluang besar pengembangan agribisnis oleh masyarakat. Peluang pasar komoditas ini cukup baik mengingat potensi permintaan domestik dan nilai ekonominya tinggi. Salah satu komoditas hortikultura adalah jamur tiram putih. Jamur tiram putih sendiri adalah salah satu

komoditas yang dapat digunakan untuk pangan dan *nutraceutical* (makanan dan minuman untuk pencegahan dan pengobatan penyakit). Jamur tiram putih yang memiliki kandungan asam amino tertinggi apabila dibandingkan dengan jenis jamur lain, menjadi salah satu daya tarik untuk masuk ke dalam bisnis jamur tiram (Suara Merdeka, 2008).

Pada beberapa tahun terakhir yaitu antara tahun 2008 sampai tahun 2012 produksi jamur nasional mengalami peningkatan. Data produksi, luas panen dan produktivitas jamur di Indonesia dapat terlihat pada tabel 1. Dari tabel 1 terlihat usahatani jamur mengalami fluktuasi produksi. Meskipun terjadi penurunan, namun produksinya masih cukup tinggi. Penurunan produksi disebabkan oleh pengaruh cuaca yang tidak menentu sehingga produksi jamur menurun dan petani jamur banyak yang berhenti menanam jamur.

Tabel 1. Luas Panen, produksi, dan produktivitas jamur di Indonesia tahun 2008-2012

| Tahun | Luas Panen (Ha) | Produksi (ton) | Produktivitas (ton/ha) |
|---|---|---|---|
| 2008 | 637 | 43,047 | 67,58 |
| 2009 | 700 | 38,465 | 54,93 |
| 2010 | 684 | 61,376 | 89,78 |
| 2011 | 497 | 45,854 | 92,26 |
| 2012 | 575 | 40,886 | 71,11 |

Sumber: Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura, 2013.

Naiknya luas panen dan produksi pada tahun 2012, serta beragamnya kreasi produk yang berkembang mengindikasikan bahwa konsumsi jamur saat ini makin diminati dan makin meyakinkan masyarakat bahwa usahatani jamur merupakan peluang bisnis yang realistis. (Setyawati, 2011). Peningkatan produksi jamur tiram ini harus diikuti dengan semakin banyaknya produsen yang mengolah jamur tiram sehingga produksi jamur tiram dapat didistribusikan dengan baik.

Kota Malang merupakan salah satu kota yang terdapat *home industry* yang mengolah jamur tiram menjadi abon jamur tiram. *Home industry* tersebut adalah *home industry* abon jamur Tiram Ailani. Pada *home industry* Ailani, jamur tiram diolah menjadi abon. Abon adalah sejenis makanan kering berbentuk serpihan, dibuat dari daging yang diberi bumbu kemudian digoreng. Penampilannya biasanya berwarna cokelat terang hingga kehitaman. Abon tampak seperti serat, karena didominasi oleh serat-serat otot yang mengering. Abon biasanya terbuat dari daging sapi, kambing, dan ayam. Selain dari daging, abon juga bisa dibuat

dari bahan nabati seperti jamur, jantung pisang, dan keluwih yang mempunyai tekstur yang berserat-serat. Rasa dari abon jamur tiram ini tidak kalah dengan abon daging pada umumnya. Selain rasanya yang enak, abon jamur memiliki nilai gizi yang sangat baik.

Dalam produksi abon jamur tiram, *Home Industry* Ailani lebih banyak melakukan proses produksi berdasarkan pesanan konsumen baik permintaan secara langsung maupun melalui media *online* sehingga jumlah produksi bervariasi sesuai permintaan. Minat terhadap produk abon jamur tiram Ailani ini cukup banyak, hal ini ditunjukkan dengan semakin dikenalnya produk abon jamur tiram Ailani dikalangan warga Malang, karena pemasarannya 80% melalui media *online*, serta pusat oleh-oleh dan beberapa swalayan di Kota Malang.

Semakin dikenalnya abon jamur Ailani maka permintaan terhadap produk ini semakin banyak sedangkan pengolahan abon jamur dan bahan baku serta sumber daya manusia di *home industry* ini masih terbatas. Sebagian besar petani jamur tiram putih menghasilkan jamur tiram putih yang terbatas. Peningkatan jumlah produksi abon jamur tiram masih belum dapat memenuhi permintaan konsumen pada saat kondisi musim kemarau atau saat bahan baku jamur tiram putih hasil panennya kurang ditingkat petani. *Home industry* ini dihadapkan pada permasalahan untuk memenuhi permintaan pasar fluktuatif dengan keterbatasan sumber daya yang ada. Dampak yang diakibatkan oleh pasar fluktuatif akan mempengaruhi penggunaan sumber daya. *Home industry* ini mengharapkan adanya kesesuaian antara sumber daya terpakai dan tersedia, agar tercapai kondisi optimal, sehingga tujuan perusahaan dalam meningkatkan keuntungannya dapat terwujud. Optimalisasi produksi merupakan hal yang sangat diperlukan agar hasil produksi dapat dikombinasikan seoptimal mungkin dan memberi keuntungan yang maksimal. Oleh sebab itu penelitian tentang optimalisasi produksi Abon jamur Tiram pada *Home Industry* Ailani penting dilakukan agar produsen dapat menghasilkan produksi yang optimal untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal.

## 1.2. Rumusan Masalah

Keberadaan jamur tiram pada awalnya banyak ditemukan tumbuh liar di hutan, kebun, bahkan tumbuh di kayu yang sudah lapuk. Sejalan dengan permintaan pasar yang terus meningkat, maka beberapa jamur dibudidayakan di Indonesia. Sebagai bahan makanan, jamur memiliki kelebihan dibandingkan dengan bahan makanan lainnya. Kelebihan jamur terletak pada kandungan gizinya yang tinggi dan cita rasanya yang lezat. Ketersediaan bahan baku dan kandugan gizi di dalamnya membuat prospek pengolahan jamur mendapat respon yang baik di masyarakat (Daryono dan Santi, 2009)

Pengolahan jamur tiram banyak dilakukan untuk menambah nilai jual dari jamur tiram. Selain itu jamur tiram mudah rusak, tidak awet jika disimpan dalam jangka waktu yang lama dan membutuhkan ruang yang khusus untuk menyimpannya. Sehingga perlu pengolahan yang dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut. Jamur tiram biasa diolah menjadi kripik, sop, *ice cream*, oseng-oseng dan abon. Pengolahan jamur tiram yang paling awet diantara olahan tersebut adalah abon. Abon merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat. Abon biasanya terbuat dari daging, sehingga pembuatan abon dari jamur merupakan diversifikasi makanan untuk para vegetarian yang tidak makan daging. Hal ini didukung juga dengan pola konsumsi masyarakat yang mulai memperhatikan kandungan gizi makanan dan jamur tersebut sebagai alternatif makanan yang menyehatkan. Salah satu *home industry* yang mengolah jamur tiram menjadi abon adalah *home industry* abon jamur tiram Ailani di kota Malang.

*Home Industy* Abon Jamur Tiram Ailani dapat diterima masyarakat dan memiliki prospek yang cukup cerah dan pangsa pasar penerima hasil produksi juga terbuka lebar. Dalam memproduksi abon jamur tiram, *home industry* Ailani lebih banyak melakukan proses produksi berdasarkan pesanan konsumen. Pesanan dapat dilakukan secara langsung maupun melalui media *online* sehingga jumlah produksi bervariasi sesuai permintaan. Dilihat dari semakin banyaknya pesanan, minat konsumen terhadap produk abon jamur Ailani cukup banyak sehingga membuat hasil produksi kurang. Kendala yang dihadapi berupa kendala internal maupun eksternal. Kendala internal antara lain kurangnya bahan baku, sumberdaya manusia, dan kurangnya kapasitas mesin. Kendala eksternal

diantaranya mulai banyak pesaing-pesaing yang mulai mengikuti produksi abon jamur.

Bahan baku yang digunakan berupa abon jamur tiram putih yang pada awalnya dibudidayakan sendiri, saat ini pasokannya kurang sehingga harus membeli dari petani jamur yang lain. Namun relatif sulit mencari petani jamur tiram di wilayah Malang yang cukup dekat dengan tempat produksi. Sehingga produsen mencari petani jamur di kota Batu. Kendala lain dari bahan baku berupa jamur tiram adalah kendala cuaca. Jamur yang merupakan tanaman yang biasa hidup di tempat lembab pada musim kemarau jamur pertumbuhannya kurang optimal dan produksinya berkurang sehingga perlu tambahan pasokan dari petani lain.

Kendala sumber daya manusia pada *home industy* Abon Jamur Tiram Ailani memiliki karyawan sebanyak tujuh orang. Hal ini dapat menghambat proses produksi karena kurangnya tenaga dalam pembuatan abon jamur tiram yang semakin bertambah permintaannya.

Berdasarkan uraian di atas perlu analisis dalam strategi produksi yang baik dalam *home industy* Abon Jamur Tiram Ailani. Hal inilah yang mendorong peneliti untuk membahas lebih jauh lagi tentang optimalisasi kapasitas produksi abon jamur tiram Ailani yang permasalahannya dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana kombinasi output yang optimal di *Home Industy* Abon Jamur Tiram Ailani untuk mencapai tingkat keuntungan yang maksimal?
2. Berapa jumlah keuntungan maksimal yang diperoleh melalui hasil optimalisasi produksi Abon Jamur Tiram di *Home Industy* Abon Jamur Tiram Ailani Malang?
3. Apa saja kendala aktif dan pasif dalam optimalisasi produksi Abon Jamur tiram Ailani?

### 1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah penelitian yang diuraikan di atas maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis kombinasi output yang optimal di *Home Industy* Abon Jamur Tiram Ailani untuk mencapai tingkat keuntungan yang maksimal.
2. Menganalisis tingkat keuntungan maksimal yang dapat diperoleh melalui hasil optimalisasi produksi Abon Jamur Tiram di *Home Industy* Abon Jamur Tiram Ailani Malang.
3. Menganalisis kendala aktif dan pasif dalam optimalisasi produksi Abon Jamur tiram Ailani.

### 1.4. Kegunaan Penelitian

Beberapa manfaat penelitian yang diharapkan dapat diperoleh dan digunakan dari hasil penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti, sebagai penambah pengetahuan dan pengalaman baru dalam menentukan dan menyusun suatu perencanaan produksi abon jamur tiram.
2. Bagi pihak perusahaan, sebagai informasi dan saran bagi manajemen pabrik dalam mengoptimalkan produksi abon jamur tiram dan tingkat keuntungan di pabon jamur tiram Ailani Malang.
3. Bagi pemerintah, sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam menyusun kebijakan strategi pengembangan dan menetapkan kebijakan-kebijakan yang lebih menguntungkan.