

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KERIPIK  
JAMUR DI KELURAHAN KARANG TARUNA KECAMATAN  
PELAIHARI KABUPATEN TANAH LAUT**  
(Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Keripik Jamur Merek “3 Ardi”)



**ZULFA DHIYA ULHAQ**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2024**

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KERIPIK  
JAMUR DI KELURAHAN KARANG TARUNA KECAMATAN  
PELAIHARI KABUPATEN TANAH LAUT**  
(Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Keripik Jamur Merek “3 Ardi”)

**Oleh:**

**ZULFA DHIYA ULHAQ**

**2010514220013**

**Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
gelar Sarjana Pertanian pada  
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2024**

## RINGKASAN

**ZULFA DHIYA ULHAQ.** Analisis Nilai Tambah Analisis Nilai Tambah Pengolahan Keripik Jamur di Kelurahan Karang Taruna Kecamatan Pelaihari Kabupaten Tanah Laut (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Keripik Jamur Merek “3 Ardi”), di bawah bimbingan **Rifiana** dan **Usamah Hanafie**.

Keripik jamur merupakan cemilan yang terbuat dari jamur tiram putih yang bercita rasa renyah dan gurih. Salah satu usaha keripik jamur di Kabupaten Tanah Laut adalah usaha keripik jamur merek “3 Ardi”. Usaha ini tergolong industri rumah tangga yang telah dirintis sejak tahun 2008. Produk keripik jamur “3 Ardi” biasanya dipasarkan ke toko-toko yang ada di wilayah Pelaihari dan melalui pendistribusian secara tidak langsung ke pedagang pengecer atau reseller ke berbagai kota seperti Banjarbaru, Batulicin, dan Kotabaru.

Penelitian yang dilakukan pada usaha keripik jamur bertujuan untuk menganalisis seberapa besar biaya produksi, penerimaan, keuntungan, dan nilai tambah dalam pengolahan keripik jamur merek “3 Ardi”. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus yaitu pada usaha pengolahan industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” di Kelurahan Karang Taruna Kecamatan Pelaihari Kabupaten Tanah Laut dan untuk menganalisis nilai tambah digunakan metode hayami.

Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara serta observasi langsung pada pemilik usaha keripik jamur merek “3 Ardi”. Data sekunder dikumpulkan melalui BPS Provinsi Kalimantan Selatan, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Tanah Laut serta Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Perkebunan Kabupaten Tanah Laut. Sumber lain diperoleh dari jurnal, internet, serta hasil penelitian terdahulu yang berhubungan dengan topik penelitian.

Hasil penelitian yang diperoleh pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” biaya total yang dikeluarkan pada usaha pengolahan keripik jamur merek “3 Ardi” selama bulan Mei 2024 yaitu sebesar Rp 37.548.777 dengan rincian jumlah biaya tetap sebesar Rp 441.218 dan jumlah biaya variabel sebesar Rp 37.107.559. Total penerimaan usaha selama bulan Mei 2024 yaitu sebesar 48.825.000 dengan keuntungan sebesar Rp 11.276.223. Berdasarkan hasil

penelitian analisis diperoleh nilai tambah untuk keripik jamur merek “3 Ardi” yaitu Rp 55.167/kg dengan rasio nilai tambah yaitu sebesar 52,54%.

Saran dari penelitian ini yaitu untuk pemilik usaha sebaiknya melakukan pencatatan keuangan yang lebih terperinci agar dapat mengetahui kerugian maupun keuntungan pada usaha setiap bulannya dan Bagi pemerintah diharapkan menjadi pertimbangan untuk memberikan bantuan dan pelatihan terkait kewirausahaan, hal ini dilakukan agar pemilik usaha mampu mengembangkan usahanya.

Judul : Analisis Nilai Tambah Pengolahan Keripik Jamur di  
Kelurahan Karang Taruna Kecamatan Pelaihari Kabupaten  
Tanah Laut (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga  
Keripik Jamur Merek "3 Ardi").

Nama : Zulfa Dhiya Ulhaq

NIM : 2010514220013

Program Studi : Agribisnis

Menyetujui Tim Pembimbing:

Anggota,



Drs. H. Usamah Hanafie, M.Si.  
NIP. 19590629 198403 1 002

Ketua,



Rifiana, S.R., M.P.  
NIP. 19790919 200501 2 004

Diketahui oleh:

Ketua Jurusan

Sosial Ekonomi Pertanian



Mira Yulianti, S.P., M.Si.  
NIP. 19770714 200212 2 002

Tanggal lulus : 26 Juli 2024

# SERTIFIKAT

Nomor : 320 /UN8.1.23/SP/2024

Sertifikat ini diberikan kepada:

**ZULFA DHIYA ULHAQ**

NIM : 2010514220013

Jurusan : Sosial Ekonomi Pertanian

Fakultas : Pertanian

Telah dilakukan pengecekan uji kemiripan Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa dengan indeks sebesar:

**19%**

Banjarbaru, 12 Agustus 2024

a.n. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik,



Dr. Ir. Ika Sumantri, S.Pt., M.Si., M.Sc., IPM

NIP. 197308071998031003

## RIWAYAT HIDUP



**Zulfa Dhiya Ulhaq**, dilahirkan di Pelaihari Kabupaten Tanah Laut Kalimantan Selatan pada tanggal 18 Maret 2002. Anak ke-dua dari dua bersaudara dari pasangan bapak H. Muhammad Kusri dan Ibu Hj. Isnariati. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN Angsau 3, lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2014 melanjutkan pendidikan ke Mts Negeri 1 Pelaihari dan lulus pada tahun 2017. Kemudian melanjutkan pendidikan ke SMAN 1

Pelaihari dengan mengambil jurusan IPS dan lulus pada tahun 2020. Pada tahun 2020 kemudian melanjutkan pendidikan ke Universitas Lambung Mangkurat melalui jalur SBMPTN untuk Strata 1 (S1) pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru. Selama mengikuti perkuliahan penulis pernah mengikuti kepanitiaan pada HUT Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat pada tahun 2022. Pada tahun 2023 penulis juga mengikuti kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Makmur Mulia Kecamatan Satui dari tanggal 24 Juli – 22 Agustus 2023.

Pada bulan Desember 2023 penulis merancang penelitian yang berjudul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Keripik Jamur di Kelurahan Karang Taruna Kecamatan Pelaihari Kabupaten Tanah Laut (Studi Kasus Pada Industri Rumah Tangga Keripik Jamur Merek “3 Ardi”). Penelitian dilakukan pada bulan Mei 2024, disusul dengan tahap penulisan hasil skripsi sebagai salah satu syarat menyelesaikan jenjang pendidikan Strata 1 (S1) pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih juga saya ucapkan kepada semua pihak yang terlibat dalam perjalanan studi di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat hingga terselesaikannya penelitian ini, khususnya kepada:

1. Kedua orang tua (H. Muhammad Kusri dan Hj. Isnariati) dan kakak saya (Syifa Safitri) yang telah memberikan dukungan, doa, cinta, kasih sayang dan segalanya yang tidak ternilai harganya.
2. Ibu Rifiana S.P., M.P., (Pembimbing I) dan bapak Drs. H. Usamah Hanafie, M.Si., (Pembimbing II) yang telah meluangkan waktu untuk konsultasi memberikan bimbingan serta saran demi terselesainya laporan skripsi ini kepada penulis.
3. Tim penguji komprehensif, yaitu Ibu Ir. Hj. Umi Salawati, M. Si., dan bapak Dr. Ir. Muhammad Husaini, MS., yang telah memberikan arahan dan saran untuk penyempurnaan dalam penulisan penelitian ini.
4. Seluruh staff dosen dan karyawan Program Studi Agribisnis yang telah memberikan pengetahuan, pengalaman, serta dukungan selama menjalani perkuliahan.
5. Bapak Supardi selaku responden juga pemilik usaha industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” yang telah membersamai dan membantu selama penelitian.
6. Seluruh teman-teman “Amelia, Afifah, Assyifa, Amira, Bahjah, Della, Ervina, Nisa, Riska, Reza, Salma, Syifa” dan keluarga besar Agribisnis 2020 atas dukungan, semangat dan kekeluargaannya.

Banjarbaru, 26 Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	5
Tujuan Penelitian .....	5
Manfaat Penelitian .....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
Jamur dan Produk Olahannya.....	6
Biaya Produksi.....	7
Penerimaan .....	8
Keuntungan.....	9
Nilai Tambah .....	9
Penelitian Terdahulu.....	11
Kerangka Berpikir .....	13
METODE PENELITIAN .....	15
Tempat dan Waktu Penelitian .....	15
Jenis dan Sumber Data.....	15
Metode Pengumpulan Data.....	15
Analisis Data.....	16
Definisi Operasional .....	19
GAMBARAN UMUM INDUSTRI.....	21
Sejarah Singkat Industri .....	21
Lokasi Industri .....	22

Tenaga Kerja.....	22
Bangunan dan Peralatan Proses Produksi.....	23
Bahan Baku.....	25
Bahan Penolong.....	26
Bahan Pengemas.....	26
Kegiatan Produksi.....	27
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>29</b>
Biaya Tetap.....	29
Biaya Variabel.....	30
Biaya Total.....	34
Penerimaan.....	35
Keuntungan.....	36
Analisis Nilai Tambah.....	37
Pemasaran.....	41
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>42</b>
Kesimpulan.....	42
Saran.....	42
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>43</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>45</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Perkembangan luas panen dan produksi jamur di Indonesia Tahun 2018 – 2021 .....	1
2. Perkembangan luas panen dan produksi jamur menurut Kabupaten /Kota di Provinsi Kalimantan Selatan tahun 2022 – 2023 .....	2
3. Luas Tanam dan Produksi Jamur per Kecamatan di Kabupaten Tanah Laut Tahun 2023 .....	2
4. Data Industri Rumah Tangga Pengolahan Keripik Jamur Kabupaten Tanah Laut Tahun 2022 .....	3
5. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	18
6. Daftar dan tugas tenaga kerja pada usaha pengolahan keripik jamur merek “3 Ardi” .....	22
7. Peralatan yang digunakan pada Usaha Keripik Jamur Merek “3 Ardi” .....	24
8. Jumlah penggunaan bahan baku jamur tiram bulan Mei 2024 – 2023.....	25
9. Jumlah penggunaan bahan penolong pada bulan Mei 2024 – 2022 .....	26
10. Jumlah penggunaan bahan pengemas pada bulan Mei 2024 .....	26
11. Biaya tetap pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” bulan Mei 2024 .....	29
12. Biaya variabel pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” bulan Mei 2024 .....	31
13. Biaya bahan baku pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” bulan Mei 2024 .....	31
14. Biaya bahan penolong pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” bulan Mei 2024 .....	32
15. Jumlah penggunaan bahan pengemas pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” .....	32
16. Biaya tenaga kerja pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” bulan Mei 2024 .....	33
17. Biaya lainnya pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi”.....	34

18. Biaya total pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” bulan Mei 2024 .....	35
19. Penerimaan pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” bulan Mei 2024 .....	35
20. Keuntungan pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” bulan Mei 2024 .....	36
21. Analisis nilai tambah industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” bulan Mei 2024 .....	37

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Skema Kerangka Pemikiran .....	14
2. Bagan proses pengolahan keripik jamur merek “3 Ardi” .....	28
3. Promosi di Instagram .....	41

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lokasi penelitian .....	46
2. Layout industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” .....	47
3. Peralatan industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” .....	48
4. Gambar produk keripik jamur merek “3 Ardi” kemasan 250 gram.....	50
5. Daftar rincian biaya penyusutan bangunan dan peralatan usaha keripik jamur merek “3 Ardi” selama bulan Mei 2024 .....	51
6. Biaya pajak bumi dan bangunan selama bulan Mei 2024.....	52
7. Biaya pajak kendaraan selama bulan Mei 2024.....	53
8. Rincian jumlah biaya penggunaan listrik selama bulan Mei 2024 .....	54
9. Rincian biaya tenaga kerja selama bulan Mei 2024.....	55
10. Analisis nilai tambah industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” bulan Mei 2024” .....	56
11. Perhitungan nilai tambah dalam bentuk uraian pada industri rumah tangga keripik jamur merek “3 Ardi” bulan Mei 2024 .....	57
12. Proses produksi .....	60
13. Ruangan proses produksi dan pengemasan.....	62
14. Dokumentasi penelitian.....	63