

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Agribisnis merupakan salah satu kegiatan yang bergerak di bidang pertanian mulai dari pengelolaan sarana produksi (*input*) pertanian hingga pengelolaan hasil (*output*) pertanian. Oleh sebab itu, agribisnis melibatkan seluruh kegiatan produktif, termasuk aspek keuangan, tenaga kerja, dan pemasaran meskipun yang melakukan usaha atau kegiatan adalah petani kecil yang bersifat komersil (Putra, 2018).

Salah satu kegiatan yang termasuk ke dalam bagian dari agribisnis yaitu agroindustri. Agroindustri merupakan kegiatan pengolahan hasil pertanian mulai dari saat setelah panen sampai menjadi produk yang lebih siap dikonsumsi, proses ini meliputi pembersihan, pengolahan, pengepakan, dan penyimpanan. Upaya ini dilakukan untuk memperbaiki dan meningkatkan nilai tambah produk tersebut, petani sering mengalami gagal panen karena teknik pemanenan yang kurang tepat. Keadaan ini bertambah parah karena kurang memadainya faktor pengolahan dan penyimpanan karena sifat produk pertanian yang mudah busuk atau tidak tahan lama (Soekartawi, 2001).

Umumnya kegiatan agroindustri dinilai dapat meningkatkan nilai tambah sebuah produk. Nilai tambah ini didapatkan dari selisih antara nilai komoditas yang telah melalui proses tertentu dengan nilai pengorbanan yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Selain itu, nilai tambah juga mencerminkan imbalan yang diterima oleh modal, tenaga kerja, dan pengelolaan perusahaan. Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap pemilik faktor produksi. Hakikatnya nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu produk melalui proses pengolahan, produksi, atau perubahan bentuk sehingga menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan dengan bahan baku aslinya (Udzri, 2021).

Komoditas hortikultura mempunyai nilai ekonomi yang tinggi, sehingga usaha agribisnis hortikultura (buah, sayur, florikultura dan tanaman obat) dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat dan petani baik berskala kecil, menengah maupun besar. Selain itu komoditas hortikultura memiliki keunggulan berupa nilai jual yang tinggi, keragaman jenis, ketersediaan sumberdaya lahan dan

teknologi, serta potensi serapan pasar di dalam negeri dan internasional yang terus meningkat. Pasokan produk hortikultura nasional diarahkan untuk memenuhi kebutuhan konsumen dalam negeri, baik melalui pasar tradisional, pasar modern, maupun pasar luar negeri atau ekspor (Direktorat Jenderal Holtikultura, 2011).

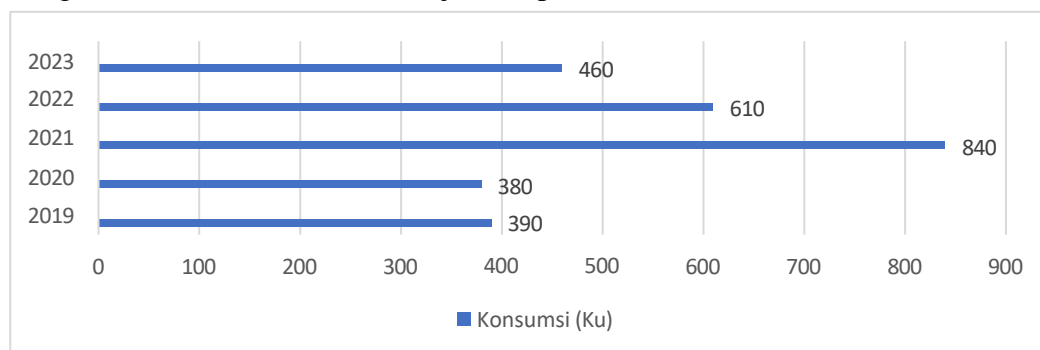
Jamur adalah salah satu komoditas hortikultura yang dapat digunakan untuk pangan dan nutraceutical (makanan dan minuman untuk pencegahan dan pengobatan penyakit). Indonesia berpotensi menjadi salah satu negara produsen jamur konsumsi (*edible mushrooms*) karena memiliki berbagai macam jenis jamur yang bergizi tinggi dan dapat digunakan sebagai produk kesehatan (Sary, 2016).

Budidaya jamur di Indonesia relatif maju jika dibandingkan dengan negara lain seperti China, Jepang, Taiwan, Perancis, Italia, Amerika dan lain-lainnya. Bahan baku yang digunakan untuk budidaya jamur sebagian besar berasal dari limbah pertanian, perkebunan, peternakan dan kehutanan yang jumlahnya sangat berlimpah di Indonesia. Saat ini lebih dari 15 jenis jamur telah dibudidayakan di seluruh dunia. Di Indonesia sendiri ada beberapa jenis jamur yang telah terkenal di masyarakat umum antara lain jamur merang, jamur kancing, jamur tiram, jamur kuping dan jamur shiitake (Suharjo, 2006).

Dari kelima jenis jamur yang banyak dikenal tersebut, jamur kuping, jamur merang dan jamur tiram merupakan jenis jamur konsumsi yang paling banyak dibudidayakan oleh petani di Indonesia. Tiga jenis jamur ini juga menjadi jamur yang paling banyak dijual di pasaran Indonesia, karena bisa tumbuh hampir di seluruh wilayah Indonesia. Jika dilihat dari bentuknya, ketiga jenis jamur tersebut memiliki bentuk yang berbeda-beda. Jamur kuping memiliki bentuk dan tekstur seperti daun telinga (kuning), jamur merang memiliki bentuk bulat telur dan jamur tiram memiliki bentuk seperti tudung (Kusumaningrum, 2018).

Rata-rata konsumsi jamur di Indonesia dari tahun 2019-2023 sebesar 446,6 kuintal. Konsumsi jamur cenderung menunjukkan fluktuasi dari tahun ke tahun, fluktuasi disebabkan karena rendahnya kualitas bibit yang digunakan oleh petani. Dorongan untuk terus memproduksi jamur membuat banyak petani menggunakan bibit dengan kualitas yang rendah, sehingga hasil panen tidak optimal, bahkan ada yang tidak menghasilkan sama sekali. Adapun Kementerian Pertanian (2023)

merilis data konsumsi jamur di Indonesia sejak 2019-2023, dimana setiap tahunnya mengalami fluktuasi. Hal ini ditunjukkan pada Gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Tingkat Konsumsi Jamur di Indonesia Tahun 2019-2023 (Kementerian Pertanian, 2023)

Permintaan konsumen terhadap jamur yang tinggi belum bisa diimbangi oleh produksi yang cukup, padahal peluang pengembangan usaha jamur tiram sangat menjanjikan dengan meningkatnya permintaan tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukan peningkatan produksi agar kebutuhan pasar dapat terpenuhi, salah satunya melalui peningkatan produktivitas. Peningkatan produktivitas ini dapat dicapai dengan meningkatkan efisiensi teknis dalam budidaya jamur, yang berfokus pada pengoptimalan penggunaan *input* produksi (Latifa *et al.*, 2023).

Sejak tahun 2015 jamur tiram semakin dikenal oleh masyarakat seiring dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan alami dan bergizi. Popularitas ini tidak hanya terbatas pada kelompok tertentu, tetapi meluas hingga ke berbagai kalangan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Sehingga berbagai varian kuliner berbahan dasar jamur, mulai dari camilan hingga hidangan utama, semakin banyak ditemukan di pasaran, baik dalam skala rumah tangga maupun industri kuliner besar. Hal ini menyebabkan permintaan jamur terus meningkat, terutama di kota-kota besar, namun permintaan di kota-kota kecil juga mengalami peningkatan (Machfudi *et al.*, 2021).

Semakin meningkatnya permintaan jamur tiram Indonesia memiliki peluang besar untuk menjadi salah satu produsen utama jamur konsumsi (*edible mushroom*) di dunia, karena negara ini memiliki berbagai jenis jamur yang bernutrisi tinggi, yang dapat digunakan sebagai produk kesehatan serta menjadi salah satu sumber pendapatan negara (Machfudi *et al.*, 2021). Seluruh wilayah di Indonesia memiliki potensi besar untuk mengembangkan dan membudidayakan jamur tiram. Adapun

data produksi jamur tiram di Jawa Timur menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur (2024) dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut ini.

Tabel 1. 1 Total Produksi Jamur Tiram Jawa Timur Tahun 2022-2023

No.	Kabupaten/Kota	Produksi Jamur Tiram	
		2022 (Ku)	2023 (Ku)
1.	Pacitan	7.812	2.282
2.	Ponorogo	43	25
3.	Trenggalek	12.025	1.604
4.	Tulungagung	8.454	21.656
5.	Blitar	3.120	2.568
6.	Kediri	31.422	13.418
7.	Malang	34.849	6.766
<b>8.</b>	<b>Jember</b>	<b>13.149</b>	<b>9.410</b>
9.	Banyuwangi	3.957	11.290
10.	Bondowoso	7	-
11.	Probolinggo	-	16
12.	Pasuruan	5.863	2.874
13.	Sidoarjo	681	400
14.	Mojokerto	2.188	1.909
15.	Nganjuk	431	778
16.	Madiun	5.215	1.346
17.	Magetan	1.279	390
18.	Ngawi	7.011	4.157
19.	Bojonegoro	108	96
20.	Tuban	58	2
21.	Lamongan	208	-
22.	Gresik	-	7
23.	Sampang	58	36
<b>Jawa Timur</b>		<b>140.044</b>	<b>83.054</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik Jawa Timur (2024).

Berdasarkan Tabel 1.1 produksi jamur tiram di Jawa Timur pada tahun 2023 didominasi oleh beberapa kabupaten/kota penyuplai utama, yaitu Tulungagung dengan 21.656 kuintal, Kediri dengan 13.418 kuintal, Banyuwangi dengan 11.290 kuintal, dan Jember dengan 9.410 kuintal. Menurut data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur (2024), Kabupaten Jember merupakan salah satu produsen jamur tiram terbesar di Jawa Timur, di mana Kabupaten Jember menempati peringkat ke-4 dalam produksi jamur tiram pada tahun 2023. Budidaya jamur tiram menunjukkan pertumbuhan yang signifikan, seperti yang terlihat pada Tabel 1.2 berikut.

Tabel 1. 2 Total Produksi Jamur Tiram Kabupaten Jember Tahun 2022-2023

No.	Kecamatan	Produksi Jamur Tiram
		2023 (Ku)
1.	Wuluhan	37
2.	Silo	708
3.	Rambipuji	7.502
4.	Panti	426
5.	Sumbersari	437
6.	Patrang	301
<b>Jember</b>		<b>9.410</b>

Sumber : Badan Pusat Statistik Jember (2024).

Berdasarkan Tabel 1.2 komoditas jamur tiram hanya dihasilkan oleh enam Kecamatan dari 29 Kecamatan di Kabupaten Jember. Produksi jamur tiram di Kabupaten Jember cenderung mengalami kenaikan. Tingginya permintaan terhadap konsumsi jamur membuka peluang besar untuk meningkatkan produksi jamur tiram. Meskipun jamur tiram memiliki nilai ekonomi yang tinggi, komoditas ini memerlukan pengelolaan usaha tani yang intensif, melihat sifat jamur tiram mudah rusak, yang dapat memengaruhi produksi dan pendapatan petani (Latifa *et al.*, 2023).

Salah satu bahan baku yang perlu dilakukan proses produksi lebih lanjut yaitu jamur tiram. Jamur tiram merupakan produk pertanian yang mudah rusak (*perishable*), sehingga membutuhkan penanganan cepat dan sistem pemasaran yang efektif. Banyaknya hasil panen jamur yang sulit didistribusikan yang menyebabkan jamur tiram yang telah dipanen mudah rusak jika tidak laku di pasaran. Untuk mengatasi masalah ini, diperlukan inovasi seperti mengolah jamur mentah menjadi produk kering agar lebih tahan lama. Alternatif produksi yaitu mengubah jamur tiram menjadi produk kering. Produk olahan jamur kering memiliki masa simpan hingga satu tahun jika disimpan di tempat yang bersih dan kering, jauh lebih lama dibandingkan masa simpan beku yang hanya sekitar lima bulan (Rifki, 2024).

Jamur tiram menjadi salah satu komoditas pertanian yang memiliki nilai strategis bagi perekonomian, karena telah banyak dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan agroindustri. Penyedap rasa alami dalam industri pangan sudah banyak digunakan karena sebagai bentuk upaya produsen dalam menarik minat konsumen untuk membeli produk dengan menggunakan bahan-bahan alami salah satunya bahan penyedap rasa. Penyedap rasa alami dibuat menggunakan bahan nabati yang

aman untuk dikonsumsi. Salah satu jenis bahan nabati yang berpotensi untuk dijadikan sebagai penyedap rasa alami adalah jamur tiram dan jamur merang, akan tetapi jamur yang umum digunakan untuk penyedap rasa adalah jamur tiram karena kandungan asam glutamatnya lebih tinggi dibandingkan jamur merang (Nadhifah *et al.*, 2021). Berikut merupakan kandungan gizi pada jamur tiram dan jamur merang dapat dilihat pada Tabel 1.3 di bawah ini.

Tabel 1. 3 Kandungan Gizi Jamur Tiram dan Jamur Merang

Jamur Tiram	Gram (g)	Jamur Merang	Gram (g)
Air	90	Air	89,9
Protein	27,25	Protein	3,83
Lemak	2,75	Lemak	0,68
Karbohidrat	56,33	Karbohidrat	4,64
Serat	33,44	Serat	2,5
<b>Asam Glutamat</b>	<b>53,33</b>	<b>Asam Glutamat</b>	<b>4,04</b>

Sumber : (Maruf & Farida 2024) dan (Azara, 2024).

Upaya yang dilakukan dengan melihat potensi yang terdapat pada jamur tiram yaitu mengolah jamur tiram menjadi produk penyedap rasa. Salah satu produk olahan penyedap rasa yang populer adalah "kaldu jamur" sebagai bahan tambahan pangan (BTP) yang diolah dari jamur tiram dengan tekstur bubuk. Hal tersebut didasari dari banyaknya masyarakat yang memulai hidup sehat, sehingga jamur tiram menjadi salah satu komoditas pertanian yang semakin diminati karena banyak orang yang mulai menyadari pentingnya kandungan gizi dan manfaat kesehatan yang terdapat didalamnya. Semakin berkembangnya zaman, kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat semakin meningkat. Banyak orang mulai meninggalkan penggunaan MSG (*Monosodium glutamate*) atau yang sering disebut micin, dan beralih ke kaldu jamur sebagai penambah cita rasa masakan karena dianggap lebih aman bagi kesehatan. Selain itu, keberadaan kelompok masyarakat yang peduli terhadap makanan sehat dan kesehatan secara umum dapat menjadi peluang pasar yang potensial untuk produk kaldu jamur. Kondisi ini memberikan dampak positif, baik dalam diversifikasi sumber pangan alternatif maupun menciptakan peluang bisnis bagi petani dan produsen pengolahan jamur tiram (Sinardi, 2023).

Salah satu produk olahan jamur tiram di Kabupaten Jember adalah kaldu jamur. Produsen jamur di Desa Kedawung Kidul, Kecamatan Patrang yaitu PT. Mitra Jamur Indonesia melakukan inovasi terhadap produk jamur yang diolah menjadi kaldu jamur. Usaha kaldu jamur ini tercipta untuk mengurangi risiko kerugian akibat sifat produk jamur tiram yang mudah rusak dan membusuk, sehingga tidak memiliki nilai ekonomis dan akan terbuang. Ketika hasil panen jamur segar tidak terserap sepenuhnya oleh pasar, mengolahnya menjadi produk kaldu jamur dapat meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang umur simpannya. Selain terkait dengan sifat produk jamur, diversifikasi olahan menjadi kaldu jamur juga disebabkan selera sebagian masyarakat tidak terlalu suka mengkonsumsi jamur tiram dalam bentuk olahan sayuran segar (Kuntari & Fitriani, 2021).

Pengolahan jamur tiram menjadi kaldu jamur dapat meningkatkan nilai tambah pada produk sekaligus mendukung perekonomian masyarakat secara umum. Proses pengolahan ini menciptakan nilai baru pada produk, yang akan mendorong masyarakat untuk terus berinovasi dalam menciptakan berbagai produk baru. Adanya pengolahan ini dapat meningkatkan nilai produk jamur tiram, menambah pendapatan petani jamur dan pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan (Ristika *et al.*, 2024).

Beberapa tahun terakhir, gaya hidup sehat dan kesadaran akan pentingnya pola makan sehat telah menjadi tren global. Produk berbasis bahan alami, termasuk kaldu jamur semakin diminati karena dianggap lebih sehat dan ramah lingkungan dibandingkan alternatif berbasis hewani seperti kaldu daging. Kaldu jamur tidak hanya menawarkan rasa yang khas namun juga memiliki kandungan nutrisi, serat, protein, dan antioksidan yang tinggi (Jordy & Laksmidewi, 2022).

Kaldu jamur cukup diminati oleh masyarakat karena kandungan gizi yang tinggi dan glutamat alami yang memberikan cita rasa yang gurih dan unik. Jika dipandang dari aspek ekonomi, pengolahan jamur menjadi kaldu jamur memberikan nilai tambah pada produk jamur. Proses ini tidak hanya meningkatkan daya jual, tetapi juga memperpanjang umur simpan produk, membuat produk lebih menarik di pasar, serta meningkatkan pendapatan bagi para petani dan pengusaha jamur. Berbagai manfaat yang dimiliki kaldu jamur diantaranya adalah potensi

ekonomi dan menjadi produk yang sangat diminati oleh masyarakat terutama sebagai bahan tambahan pangan (Purnomo *et al.*, 2022).

Kaldu jamur telah menjadi inovasi penting dalam industri makanan berbasis jamur karena nilai tambah yang dihasilkan. Nilai tambah ini melibatkan proses pengolahan jamur tiram segar menjadi produk yang lebih tahan lama, bergizi, dan memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Kaldu jamur juga diminati sebagai alternatif bumbu masak sehat karena bebas dari kolesterol dan umumnya dibuat tanpa pengawet. Hal ini sejalan dengan tren gaya hidup sehat yang semakin meningkat di masyarakat (Feranika & Dewi, 2023).

Keunggulan produk kaldu jamur terletak pada upaya optimalisasi pemanfaatan hasil panen jamur tiram, yang sering mengalami fluktuasi harga dan memiliki masa simpan yang pendek. Mengolah jamur menjadi kaldu, menjadikan produk ini menjadi lebih bernilai secara ekonomi, memiliki masa simpan lebih panjang, serta memberikan manfaat bagi kesehatan sebagai alternatif penyedap rasa alami tanpa MSG, pengawet dan non kolesterol (Elfananda, 2021).

Kaldu jamur juga menjawab kebutuhan pasar yang berkembang, terutama di kalangan masyarakat yang sadar akan pola hidup sehat. Dalam pengolahannya, penambahan nilai ini dilakukan melalui proses produksi, pengemasan, dan distribusi yang terorganisasi, seperti yang diterapkan oleh PT. Mitra Jamur Indonesia di Jember, hal ini meningkatkan daya saing produk lokal serta mendukung keberlanjutan usaha berbasis agribisnis (Kuntari & Fitriani, 2021).

Permintaan pasar untuk kaldu jamur terus meningkat seiring dengan pergeseran preferensi konsumen terhadap produk berbahan dasar nabati. Selain itu, munculnya gaya hidup vegetarian menjadi salah satu pendorong utama untuk peningkatan popularitas produk ini. Kaldu jamur kini digunakan dalam berbagai masakan, mulai dari sup, saus, hingga campuran dalam makanan instan (Kuntari & Fitriani, 2021).

Peluang pasar kaldu jamur cukup besar, menyebabkan banyak muncul pesaing dalam produk serupa. Pelaku bisnis perlu memahami kebutuhan konsumen, mengidentifikasi segmentasi pasar, dan merancang strategi pemasaran yang efektif untuk memanfaatkan peluang tersebut. Penelitian mengenai strategi pasar kaldu jamur diperlukan untuk membantu produsen merancang produk yang sesuai dengan



tren, membangun merek yang kuat, serta menyusun strategi promosi yang dapat menjangkau target konsumen secara optimal. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pasar kaldu jamur, mengidentifikasi peluang dan tantangan, serta merumuskan strategi pemasaran yang relevan untuk meningkatkan daya saing produk di pasar (Mardianti *et al.*, 2024).

Berdasarkan uraian di atas, peneliti bermaksud untuk menghitung besaran nilai tambah yang dihasilkan dari jamur tiram di PT. Mitra Jamur Indonesia. Selain itu, peneliti juga ingin mendalami aspek ekonomi dan aspek pemasaran produk kaldu jamur yang dihasilkan oleh PT. Mitra Jamur Indonesia. Peneliti juga ingin memperoleh informasi mengenai tingkat keuntungan dan kemungkinan strategi pemasaran produk tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi perumusan masalah sebagai berikut :

1. Berapa nilai tambah dari kaldu jamur tiram di PT. Mitra Jamur Indonesia ?
2. Berapa keuntungan dari kaldu jamur tiram di PT. Mitra Jamur Indonesia ?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk kaldu jamur tiram di PT. Mitra Jamur Indonesia ?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Penelitian**

1. Menghitung besarnya nilai tambah dari kaldu jamur tiram di PT. Mitra Jamur Indonesia.
2. Menghitung besarnya keuntungan dari kaldu jamur tiram di PT. Mitra Jamur Indonesia.
3. Mengidentifikasi strategi pemasaran produk kaldu jamur tiram di PT. Mitra Jamur Indonesia.

### **1.3.2 Manfaat Penelitian**

1. Memberikan rekomendasi kepada pelaku usaha mengenai pengembangan produk olahan jamur tiram.

2. Menjadi khazanah ilmu pengetahuan baru di bidang sosial ekonomi pertanian tentang nilai tambah jamur tiram.
3. Membantu pengambil keputusan untuk melakukan tindakan yang terbaik dalam meningkatkan konsumen membeli kaldu jamur tiram.
4. Menjadi informasi tentang penyusunan kebijakan untuk mengembangkan pemberdayaan masyarakat.

