

**BUDIDAYA JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DAN
PENGOLAHANNYA DI UKM RUMAH JAMUR KABUPATEN
BANTAENG PROVINSI SULAWESI SELATAN**

TUGAS AKHIR

OLEH:

NURUL PRATIWI AULIANISYA

05.13.22.2804



**PROGRAM STUDI D-III BUDIDAYA TANAMAN HORTIKULTURA
JURUSAN PERTANIAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN GOWA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2025**

**BUDIDAYA JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DAN
PENGOLAHANNYA DI UKM RUMAH JAMUR KABUPATEN
BANTAENG PROVINSI SULAWESI SELATAN**

OLEH:

NURUL PRATIWI AULIANISYA

05.13.22.2804



TUGAS AKHIR

**Sebagai salah satu syarat memperoleh sebutan profesional
Ahli Madya pada Program Diploma III**

**PROGRAM STUDI D-III BUDIDAYA TANAMAN HORTIKULTURA
JURUSAN PERTANIAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN GOWA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

2025

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Pengolahannya di UKM Rumah Jamur Kabupaten Bantaeng Provinsi Sulawesi Selatan

Nama : Nurul Pratiwi Aulianisya

NIM : 05.13.22.2804

Program Studi: DIII Budidaya Tanaman Hortikultura

Jurusan : Pertanian

Pembimbing I

Dr. Kaharuddin, S.P., M.P.
NIP.197003272008121001

Menyetujui:
Pembimbing II

Dr. Ir. Syaifuddin, M.P.
NIP.198110062009101001

Pembimbing III

Ummu Aimanah, S.TP., M.Si.
NIP.197806232002122001

Mengetahui:
Ketua Jurusan Pertanian

Dr. Kaharuddin, S.P., M.P.
NIP.197003272008121001

Direktur

Dr. Detla Tri Gunandar, S.P., M.Si
NIP. 19800605 200312 1 003

Tanggal Lulus:

PERNYATAAN KEASLIAN LAPORAN MAGANG TUGAS AKHIR

Penulis menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa laporan magang tugas akhir dengan judul "Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Pengolahannya di UKM Rumah Jamur Kabupaten Bantaeng Provinsi Sulawesi Selatan" adalah hasil karya sendiri dengan arahan dan bimbingan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun. Data dan informasi yang dikutip telah disebarkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka laporan magang tugas akhir ini. Apabila pernyataan yang penulis buat tidak benar adanya, maka penulis siap menerima sanksi atau hukuman.

Gowa, Juni 2025



Nurul Pratiwi Aulianisya

ABSTRAK

NURUL PRATIWI AULIANISYA 05.13.22.2804. Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Pengolahannya di UKM Rumah Jamur Kabupaten Bantaeng Provinsi Sulawesi Selatan. Yang dibimbing oleh Kaharuddin, Syaifuddin dan Ummu Aimanah.

Jamur dalam bahasa Indonesia disebut cendawan dan dalam bahasa botani disebut fungi. Pengertian jamur adalah tumbuhan sederhana, berinti, tidak berklorofil, berspora, berupa sel atau sejumlah sel dalam bentuk benang-benang (misella) yang bercabang. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang dapat dikonsumsi dan termasuk jamur yang dapat di budidayakan. Selain karena cukup digemari oleh kalangan masyarakat, jamur tiram juga memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan.

Magang tugas akhir ini bertujuan untuk mengetahui proses budidaya jamur tiram di UKM Rumah Jamur Kabupaten Bantaeng, untuk mengetahui media yang digunakan sebagai media pertumbuhan jamur tiram, dan untuk mengetahui pengolahan hasil dari jamur tiram.

Budidaya jamur tiram ini mencakup beberapa proses diantaranya Pencampuran Media, Fermentasi, Pembuatan Baglog, Sterilisasi, Inokulasi, Inkubasi, Pemeliharaan, Panen, hingga Pasca Panen. Pengolahan pasca panen jamur tiram dapat diolah menjadi kerupuk jamur tiram dengan bahan dasar jamur tiram suir yang kemudian ditambahkan tepung dan bumbu lainnya lalu dikemas dengan baik sehingga memiliki nilai jual.

Kesimpulan dari magang tugas akhir ini yaitu panen dan pengolahan pasca panen yang berupa kerupuk jamur tiram. Media yang digunakan untuk budidaya jamur tiram berupa Serbuk Gergaji, Dedak, Kapur, Molase/Tetes Tebu, dan Air yang dimasukkan ke dalam alat pengayak/mixer hingga menjadi baglog.

Kata Kunci : *budidaya, pengolahan, jamur tiram .*

ABSTRACT

NURUL PRATIWI AULIANISYA 05.13.22.2804. Cultivation of Oyster Mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) and Processing at Rumah Jamur (House of Mushrooms) in Bantaeng Regency, South Sulawesi Province. Supervised by Kaharuddin, Syaifuddin, and Ummu Aimanah.

Mushrooms are called cendawan (fungus) in Indonesian and fungi in botany. A mushroom is defined as a simple, nucleated, non-chlorophylled, spore-producing plant, consisting of a cell or a number of cells in the form of branching threads (mycelia). Oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) are a type of edible wood fungus and are a type of mushroom that can be cultivated. Besides being quite popular among the public, oyster mushrooms also offer various health benefits. This final project internship aims to understand the oyster mushroom cultivation process at Rumah Jamur (House of Mushrooms) in Bantaeng Regency, to understand the media used for oyster mushroom growth, and to understand the processing of oyster mushroom products. Oyster mushroom cultivation involves several processes, including media mixing, fermentation, baglog production, sterilization, inoculation, incubation, maintenance, harvesting, and post-harvest processing. Post-harvest processing of oyster mushrooms can be used to produce oyster mushroom crackers, using shredded oyster mushrooms, flour and other seasonings, and then packaged properly for a marketable value. The conclusion of this final internship project is the harvesting and post-harvest processing of oyster mushroom crackers. The media used for oyster mushroom cultivation consists of sawdust, bran, lime, molasses/molasses, and water, which are then mixed into a sieve/mixer to form baglogs.

Keywords: *cultivation, processing, oyster mushrooms.*

Balikpapan, July 31, 2025

Translated by

Phinisi Translation Service



Faizal Mansyur

Person in Charge

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah. Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat, taufiq, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Magang Tugas Akhir ini. Tak lupa pula sholawat serta salam senantiasa tercurah kepada Rasulullah SAW beserta keluarga dan para sahabatnya.

Secara khusus penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada Bapak Dr. Kaharuddin, S.P. M.P., Bapak Dr. Ir. Syaifuddin, M.P, dan Ibu Ummu Aimanah, S. TP., M. Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan, saran, serta masukan kepada penulis untuk sampai pada tahap ini dan bisa menyelesaikan Laporan Magang Tugas Akhir.

Tidak lupa pula penulis sampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada Ibu Dr. Ismaya Nita Rianti Parawansa, S.P., M. Si. selaku dosen penguji I dan Ibu Vandalisna, S.P., M. Si. selaku dosen penguji II dengan segala kesediaan, perhatian, dan keikhlasan meluangkan waktunya untuk memberikan masukan dan saran kepada penulis dalam penyusunan laporan ini.

Penulis juga menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dr. Detia Tri Yunandar, S.P., M.Si Direktur Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa.
2. Dr. Kaharuddin. S.P., M.P Ketua Jurusan Pertanian.
3. Rachmat, S.P., M.P Ketua Prodi Budidaya Tanaman Hortikultura.

4. Ansar, S.P selaku pembimbing eksternal.
5. Orang tua tercinta Bapak Muh. Asdar, cinta pertama penulis. Beliau yang mendidik, memotivasi, dan memberikan dukungan kepada penulis. Ibu Marni, dunia dan pintu surga penulis. Semangat dan doa yang menembus langit senantiasa beliau berikan hingga penulis bisa sekuat dan sehebat sekarang dalam menghadapi segala hal.
6. Para sahabat dan rekan-rekan mahasiswa yang turut membantu penulis dari awal perkuliahan hingga tahap penyelesaian tugas akhir.
7. Adinda. Terima kasih sudah menjadi kakak penulis dan menjadi tameng saat banyaknya hal-hal buruk yang datang megampingi. Bumi masih luas untuk kita jelajahi, mari tetap kuat untuk episode petualangan berikutnya.
8. Nurul Pratiwi Aulianisya, diri penulis. Terima kasih sudah berjuang sejauh ini dan tetap memilih berusaha serta meyakinkan diri sendiri. Berbahagialah dan rayakan kurang dan lebihnya dirimu sendiri.

Akhir kata, penulis mengharapkan semoga Laporan Magang Tugas Akhir ini bisa bermanfaat. Kritik dan saran dari pembaca yang sifatnya membangun demi kesempurnaan laporan selanjutnya penulis terima.

Gowa, 15 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I.PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Magang Tugas Akhir	4
C. Manfaat Magang Tugas Akhir	5
II.TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Definisi Jamur Tiram	6
B. Klasifikasi dan Morfologi Jamur Tiram	7
C. Aspek Teknis	8
D. Manfaat Jamur Tiram	8
E. Pemasaran Jamur Tiram	9
F. Analisis Kelayakan Usaha	10
III.METODOLOGI PELAKSANAAN	12
A. Tanggal dan Waktu	12
B. Alat dan Bahan	12
C. Metode Pelaksanaan	12
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	15
A. Gambaran Umum Lokasi Magang	15
1. Sejarah dan Profil	15
2. Visi dan Misi	16
3. Logo	17
4. Jaringan Usaha	17
B. Pelaksanaan Magang Tugas Akhir	18
C. Analisis Kelayakan Usaha	26
D. Kendala Dan Pemecahan Masalah	30
V.KESIMPULAN DAN SARAN	31
A. Kesimpulan	31
B. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	34
RIWAYAT HIDUP PENULIS	42

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Keterangan	Halaman
1.	Logo Ukm Rumah Jamur Bantaeng	17
2.	Bahan Dasar Media Tanam Jamur Tiram	19
3.	Persiapan Pembuatan Baglog/Media Tanam Jamur Tiram	20
4.	Alat Sterilisasi Baglog Jamur Tiram	21
5.	Pemisahan Baglog yang Terserang Hama	22
6.	Jamur yang Telah Dipanen	23
7.	Proses Pembuatan Kerupuk Olahan Jamur Tiram	24
8.	Proses Pengemasan Kerupuk Jamur Tiram	25

DAFTAR TABEL

Nomor	Keterangan	Halaman
1.	Biaya Tetap Budidaya Jamur Tiram	26
2.	Biaya Variabel Budidaya Jamur Tiram	27
3.	Biaya Tetap Olahan Jamur Tiram	28
4.	Biaya Variabel Olahan Jamur Tiram	29

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Keterangan	Halaman
1.	Penerimaan Magang Mahasiswi dari Polbangtan Gowa	35
2.	Pencampuran Media Tanam Jamur Tiram	35
3.	Fermentasi Campuran Media Tanam Jamur Tiram	36
4.	Pembuatan Baglog Jamur Tiram	36
5.	Sterilisasi Baglog Jamur Tiram Selama Kurang Lebih 10 Jam	37
6.	Inokulasi Bibit Jamur Tiram ke dalam Baglog	37
7.	Proses Inkubasi Baglog Jamur Tiram yang Telah di Bibit dalam Ruang Inkubasi	38
8.	Pemeliharaan Baglog Jamur Tiram	38
9.	Panen Jamur Tiram di Umur 2-3 Minggu	39
10.	Pengolahan Pasca Panen Jamur Tiram	39
11.	Laporan Harian Kegiatan(<i>logbook</i>)Magang Tugas Akhir	40

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Secara umum pertanian yaitu sebuah kegiatan pemanfaatan sumber daya hayati untuk menghasilkan bahan pangan, sumber energi, bahan baku industri serta untuk mengelola lingkungan hidup (Ahmad, 2021). Pengertian pertanian secara luas yaitu pemanfaatan dari sumber daya hayati yang dilakukan oleh manusia dengan cara menanam tanaman yang produktif dan bisa menghasilkan bahan pangan untuk keberlangsungan hidup manusia (Ahmad, 2021).

Budidaya menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia merupakan usaha yang bermanfaat dan memberi hasil, sedangkan pengertian budidaya menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia no 18 tahun 2010 tentang Usaha Budidaya Tanaman, budidaya adalah suatu kegiatan pengembangan dan juga pemanfaatan sumber daya nabati yang dikerjakan oleh manusia dengan memanfaatkan modal, teknologi, atau sumber daya lainnya agar bisa menghasilkan suatu produk barang yang mampu memenuhi keperluannya (Mulyanti, 2022).

Jamur tiram merupakan jenis komoditi yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Hal tersebut karena jamur tiram dapat dijadikan sebagai sumber pedapatan bagi petani, Tingginya nilai ekonomi pada jamur tiram ini dapat menjadi peluang usaha. Salah satu usaha pertanian saat ini yang sangat

prospektif dan potensial yaitu usaha budidaya jamur (Hermansyah *et al.*, 2024).

Di Indonesia, konsumsi jamur tiram dari tahun ke tahun diketahui semakin meningkat seiring dengan kebutuhan masyarakat akan produk pangan yang sehat dan terjangkau. Menurut (Suprpti, 2000), budidaya jamur tiram di Indonesia belum dapat memenuhi kebutuhan konsumen setiap hari. Bahkan jika prospek eksploitasi jamur tiram cukup baik, karena pangsa pasar untuk ekspor dan lokal diperluas, selama kuantitas dan kualitas produksi sesuai dengan persyaratan.

Menurut BPS (2021) mengenai produksi jamur tiram di Sulawesi Selatan mencapai 2.409 kg. Angka produksi tersebut dihasilkan dari beberapa kabupaten, di antaranya Kabupaten Bulukumba (489 kg), Kabupaten Sinjai (1 kg), Kabupaten Maros (1.441 kg), Kabupaten Pangkep (258 kg), Kabupaten Pinrang (152 kg), Kabupaten Enrekang (19 kg), Kabupaten Luwu (1 kg), dan Kabupaten Toraja (48 kg).

Masyarakat yang akan memulai usaha budidaya jamur, mereka harus bijaksana untuk memilih area bisnis yang termudah dan paling mungkin untuk dilaksanakan. Selain itu, harus beradaptasi dengan potensi lokal dan potensi diri yang dimiliki. Jenis jamur yang mudah tumbuh adalah jamur tiram putih. Hal ini dikarenakan dalam menjalankan usaha budidaya jamur tiram, tidak membutuhkan lahan yang luas, waktu panennya singkat sekitar satu sampai tiga bulan, serta benih jamur tiram mudah diperoleh dengan harga yang cukup terjangkau (Triono, 2020).

Jamur merupakan organisme tingkat rendah berukuran mikroskopis, tidak berkhlorofil dan menyerap makanan dari lingkungan sekitarnya. Dalam ilmu taksonomi biologi, jamur dimasukkan dalam kerajaan (*kingdom*) tersendiri yaitu Fungi, yang merupakan peralihan antara kerajaan tumbuhan (*Plantae*) dan hewan (*Animalia*). Jamur pangan (*edible mushroom*) adalah jenis jamur yang biasa dijadikan bahan makanan, bisa berupa produk hasil budi daya atau panen dari alam dan memiliki cita rasa yang enak. Jamur memiliki kandungan gizi yang tinggi, sehingga jamur dimasukkan ke dalam bahan pangan fungsional, baik yang bersifat sebagai *nutraceutical* (jamur segar) maupun *nutriceutical* (bahan olahan atau ekstraksi jamur), dan pilihan bahan yang sangat tepat untuk bayi karena nilai gizinya yang variatif (Inayah & Prima, 2022).

Menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian, kandungan gizi jamur tiram terdiri atas protein rata-rata sebanyak 3.5 4% dari berat basah. Berarti dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan asparagus dan kubis. Bila diukur berat kering kandungan proteinnya 19-35%. Sedangkan beras hanya 7,3%, gandum 13,2%, kedelai 39,1% dan susu sapi 25,2%.

Pleurotus ostreatus yang bernama lokal jamur tiram merupakan salah satu jamur pangan bernilai gizi tinggi terutama protein. Jamur ini mengandung nutrisi dan biomedis yang tinggi karena terdapat sejumlah komponen bioaktif dan fungsi terapeutik. Jamur tiram juga memiliki kandungan mineral yang baik seperti kalium dan fosfor yang tinggi,

ditambah lagi dengan adanya kandungan riboflavin dan tiamin yang cukup tinggi membuat jamur tiram banyak diminati dan dibutuhkan konsumen saat ini. Mengingat pemahaman masyarakat mengenai peranan makanan bergizi bagi kesehatan semakin meningkat, terutama peranan protein bagi tubuh maka perlu diupayakan suatu usaha untuk memenuhi kebutuhan protein masyarakat yaitu dengan mengembangkan hasil budidaya jamur tiram (Sari *et al.*, 2023).

Jamur tiram putih merupakan komoditas yang mudah rusak karena jamur masih tetap meneruskan proses metabolisme dan respirasi setelah panen. Oleh karena itu pentingnya pengetahuan pascapanen jamur tiram sebagai upaya mengantisipasi kerugian dan memaksimalkan keuntungan (Panda *et al.*, 2021).

Komoditas jamur merupakan salah satu komoditas sayuran yang prospektif dan potensial untuk dikomersialkan oleh para petani dan pengusaha agribisnis. Hal ini karena jamur merupakan sayuran bernilai gizi, sumber bahan obat-obatan untuk menyembuhkan berbagai jenis penyakit, dan bernilai ekonomi tinggi dengan harga jual yang relatif stabil setiap waktu dibandingkan dengan jenis sayuran lainnya dan mudah membudidayakannya (Soejono *et al.*, 2024).

B. Tujuan Magang Tugas Akhir

Adapun tujuan dilaksanakan Magang Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses budidaya dan pengolahan hasil jamur tiram

(*Pleurotus ostreatus*) di UKM Rumah Jamur Kabupaten Bantaeng

2. Untuk mengetahui analisis kelayakan usaha budidaya jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*)

C. Manfaat Magang Tugas Akhir

Adapun manfaat dilaksanakan Magang Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Mendapatkan pengalaman kerja dan usaha yang dapat dikembangkan dalam wirausaha pertanian
- b. Menambah pengetahuan mengenai budidaya jamur tiram
- c. Menambah dan meningkatkan keterampilan dalam praktek kerja.
- d. Sebagai bahan informasi bagi pembudidaya tanaman hortikultura.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Defenisi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)

Jamur dalam bahasa Indonesia disebut cendawan dan dalam bahasa botani disebut fungi, termasuk ke dalam golongan sederhana karena tidak berklorofil. Secara sederhana pengertian jamur adalah tumbuhan sederhana, berinti, tidak berklorofil, berspora, berupa sel atau sejumlah sel dalam bentuk benang-benang (*misellia*) yang bercabang.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang dapat dikonsumsi termasuk kelompok *Basidiomycota* dan kelas *Homobasidiomycetes*. Nama jamur tiram diberikan karena bentuk tudung jamur agak membulat, lonjong dan melengkung menyerupai cangkang tiram (*ostreatus*) sedangkan pertumbuhan tangkai jamur yang menyamping disebut *Pleurotus*. *Pleurotus* tergolong saprofit yang tumbuh pada kayu dan di alam bebas *pleurotus* dapat hidup pada jaringan tumbuhan berkayu yang masih hidup atau yang sudah mati (Rosmiah *et al.*, 2020).

Jamur tiram mempunyai tudung yang berubah dari putih menjadi krem dan semakin dewasa warna tudung akan semakin jelas. Bagian tudung dari jamur tiram tersebut berubah warna dari hitam, abu-abu, coklat hingga putih dengan permukaan yang hampir licin yang bertepi tudung mulus sedikit berlekuk. Batang atau tangkai dari jamur tiram ini tidak berada pada tengah tudung, namun agak ke pinggir. Di alam, jamur tiram hanya dijumpai pada musim tertentu dalam jumlah yang terbatas dan menumpuk

pada batang pohon yang telah melapuk.

B. Klasifikasi dan Morfologi Jamur Tiram

1. Klasifikasi jamur tiram

Menurut Lubis (2020), klasifikasi jamur tiram terdiri dari:

Super Kingdom	: <i>Eukaryote</i>
Kingdom	: <i>Fungi</i>
Divisio	: <i>Amastigomycota</i>
Subdivisio	: <i>Basidiomycota</i> (jamur berspora)
Kelas	: <i>Homobasidiomycetes</i>
Ordo	: <i>Agaricales</i>
Familia	: <i>Tricholomataceae</i>
Genus	: <i>Pleurotus</i>
Spesies	: <i>Pleurotus ostreatus</i>

2. Morfologi Jamur Tiram

Tanaman jamur tiram ini berbentuk membulat, lonjong serta melengkung seperti cangkang tiram. Jamur tiram putih diketahui mempunyai tudung yang berdiameter sekitar 4-5 cm ataupun lebih. Jamur tiram ini mempunyai warna yang sangat bervariasi mulai dari yang warna putih, abu-abu, dan coklat tua. Tepi dari tudung menggulung kedalam, sedangkan pada jamur yang masih muda seringkali terlihat bergelombang atau bercuping. Berdaging tebal, mempunyai warna putih serta lunak pada bagian tangkai. Tangkai jamur ini terkadang ada serta juga tidak tergantung pada pertumbuhan. Tumbuh pendek, koko serta tidak di pusat ataupun

lateral, panjang sekitar 0,5-4,0 cm, gemuk, padat, kuat dan kering. Mempunyai spora sebagai alat perkembangbiakan diri, licin jika sedang di sentuh, bentuk batang berukuran sekitar $8-11 \times 3-4 \mu\text{m}$ serta miselia mempunyai warna putih yang bisa tumbuh dengan sangat cepat. Tangkai tanaman ini pendek atau panjang sekitar 2-6 cm tergantung pada kondisi lingkungan serta iklim yang mempengaruhi pertumbuhannya. Tangkai ini yang nantinya menyangga tudung agak lateral atau di bagian tepi ataupun eksentris atau agak ke tengah (Elfianis. 2022).

C. Aspek Teknis

Aspek teknis yang dilaksanakan pada kegiatan magang budidaya tanaman jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) meliputi praktik langsung turun ke lapangan untuk penyiapan serbuk gergaji, pencampuran media, pengomposan, pembuatan baglog, sterilisasi, inokulasi, inkubasi dan pemeliharaan hingga proses pengolahannya.

D. Manfaat Jamur Tiram

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) mempunyai kandungan gizi yang cukup besar sehingga bermanfaat bagi kesehatan manusia (Hermansyah *et al.*, 2024). Menurut Horti Indonesia, ada beberapa manfaat jamur tiram jika dikonsumsi yaitu:

1. Menjaga kesehatan jantung

Kandungan beta glukukan yang ada pada jamur tiram dapat membantu menurunkan kolesterol. Kolesterol merupakan faktor yang mempunyai peran besar bagi kesehatan jantung sehingga konsumsi jamur tiram dapat

membantu meningkatkan kesehatan jantung. Beta glukukan menghasilkan asam lemak oleh bakteri di dalam usus sehingga dapat membantu mengurangi produksi kolesterol dalam tubuh.

2. Kaya antioksidan

Jamur tiram mempunyai senyawa antioksidan yakni fenolat dan flavonoid. Jamur tiram juga merupakan sumber ergothionein yang mempunyai aktivitas antioksidan yang kuat. Antioksidan merupakan zat yang dapat melawan radikan bebas dalam tubuh.

3. Menurunkan risiko kanker

Dalam penelitian menunjukan bahwa konsumsi 18 gram jamur sehari dapat menurunkan risiko kanker sampai 45%. Jamur tiram mengandung senyawa bioaktif yang tinggi yakni *ergothioneine*. Ekstrak jamur tiram mempunyai kandungan antikanker yang bermanfaat untuk mencegah terjadinya penyebaran dan pertumbuhan sel-sel kanker.

4. Memperkuat sistem imun tubuh

Kandungan serat beta glukukan yang bernama pleuran dapat memperkuat sistem imun pada tubuh manusia. Beta glukukan sudah terbukti mempunyai sifat modulasi kekebalan yang dapat memperbaiki gejala infeksi virus dan infeksi saluran pernapasan. Selain itu, jenis jamur ini juga mempunyai senyawa antibakteri dan antivirus.

E. Pemasaran Jamur Tiram

Pemasaran produk pertanian merupakan serangkaian aktivitas yang bertujuan untuk membawa hasil panen dari petani ke konsumen dengan

cara yang efisien dan menguntungkan. Salah satu tujuan utama pemasaran produk pertanian adalah menciptakan rantai pasok yang efisien dan transparan.

Pemasaran adalah komponen penting dalam suatu usaha. Distribusi komoditas dari produsen ke pengguna akhir dikenal sebagai pemasaran. Ada dua metode dalam pemasaran produk yaitu langsung dan tidak langsung (melalui perantara).

Pemasaran merupakan kegiatan yang produktif karena mampu menciptakan kegunaan dari suatu barang, baik kegunaan karena tempat, kepemilikan dan kegunaan karena waktu, begitu pula dengan pemasaran jamur tiram. Kegiatan pemasaran jamur tiram merupakan proses pengalihan jamur tiram dari petani ke konsumen akhir (Ahmad Fauzan *et al.*, 2020).

F. Analisis Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha merupakan suatu bentuk analisis yang digunakan untuk mengevaluasi kondisi keuangan sebuah usaha secara menyeluruh. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana suatu usaha dapat memberikan keuntungan atau mengalami kerugian. Oleh karena itu, studi kelayakan usaha menjadi aspek yang sangat krusial dalam menilai apakah suatu usaha layak untuk dijalankan atau dikembangkan. Analisis dapat digunakan dalam menentukan kelayakan usahatani adalah R/C ratio.

R/C ratio merupakan perbandingan antara jumlah penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan. Suatu usaha dikatakan layak apabila

nilai R/C ratio yang diperoleh lebih besar dari satu dan sebaliknya suatu usaha dikatakan tidak layak jika R/C ratio yang diperoleh lebih kecil dari satu. Sedangkan, jika R/C ratio sama dengan satu maka usaha berada di titik impas.

III. METODOLOGI PELAKSANAAN

A. Tanggal dan Waktu

Lokasi Magang Tugas Akhir ini berlokasi di UKM Rumah Jamur Kabupaten Bantaeng, Provinsi Sulawesi Selatan. Waktu kegiatan mulai dari tanggal 17 Maret 2025 sampai 04 Juni 2025.

B. Alat dan Bahan

1. Alat

Alat-alat yang digunakan adalah sebagai berikut: tabung gas elpiji, sekop, alat pencampur media, alat kukus/alat sterilisasi baglog, alat press/alat pengisi baglog, blower angin, ember, spatula, wajan, kompor gas, saringan, mesin spinner, dan alat press plastik.

2. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan adalah sebagai berikut: air, dedak halus, kapur, serbuk kayu/gergaji, molase, alkohol, bibit jamur F2, plastik ukuran 17x30, tali rafia, oli bekas, tisu, masker, tepung terigu, tepung sajiku serbaguna, minyak goreng, bawang putih, kemasan desain khusus, dan sarung tangan plastik.

C. Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang tugas akhir ini dilaksanakan dengan beberapa metode yaitu:

1. Pengamatan dan pengumpulan data

Data dibedakan menjadi dua jenis yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang bersifat fakta dan asli sedangkan data sekunder adalah hasil analisis dari data primer. Tujuan dari metode pengamatan dan pengumpulan data ini yaitu untuk melengkapi data yang diperoleh dari lokasi magang yaitu UKM Rumah Jamur Kabupaten Bantaeng Provinsi Sulawesi Selatan yang akan dipergunakan untuk membantu dalam penyusunan Laporan Magang Tugas Akhir.

2. Observasi

Meliputi diskusi dan wawancara yang dilakukan dalam kegiatan Magang Tugas Akhir yaitu, tanya jawab dengan pembimbing lapangan atau pihak terkait.

3. Terlibat langsung ke lapangan

Praktek langsung ke lapangan dilakukan dengan mengikuti serangkaian kegiatan budidaya seperti penyiapan serbuk gergaji, pencampuran media, pengomposan, pembuatan baglog, sterilisasi, inokulasi, inkubasi dan pemeliharaan hingga proses pengolahannya.

4. Studi pustaka

Pengumpulan data dengan cara memanfaatkan data yang tersedia yang berhubungan dengan kegiatan magang tugas akhir. Data tersebut berupa referensi dari hasil magang dan wawancara, internet, buku, jurnal dan lainnya yang bersifat informatif dan relevan.

5. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu proses pengambilan gambar terkait dengan kegiatan yang dilakukan sebagai kelengkapan informasi agar lebih lengkap serta menunjang kebenaran dan keterangan sesuai keadaan nyata di lapangan.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Magang

1. Sejarah dan Profil

UKM Rumah Jamur di rintis akhir tahun 2017. Berawal dari Ansar yang bersilaturahmi ke keluarga yang budidaya jamur tiram sambil berfoto-foto di kumbung jamur lalu di upload di sosial media. Ternyata hal itu banyak menarik komentar dan minat masyarakat untuk membeli jamur. Dari situlah Ansar membantu menawarkan dan memasarkan jamur tiram di setiap instansi/kantor. Hampir setiap hari pesanan masuk karena banyak peminat sehingga stok jamur tiram tidak mencukupi. Inspirasi dari sinilah Ansar tertarik memulai budidaya jamur tiram. Akan tetapi terkendala dari segi modal. Namun, Ia mengusulkan untuk menjadi program unit usaha di Bumdes dan direspon dengan baik oleh pemerintah Desa Bonto Bulaeng.

Awal tahun 2018, Ansar memulai budidaya jamur dengan mendatangkan media tumbuh jamur atau baglog dari Kabupaten Takalar. Akan tetapi banyak yang gagal hingga mencapai 50%. Karena merasa memiliki tanggung jawab yang besar terhadap Desa, Ia berpikir untuk memproduksi baglog sendiri untuk menutupi kerugian tersebut. Rencananya Ansar akan mendatangkan seorang pembudidaya yang ahli di bidang budidaya jamur tiram. Namun sampai 3 bulan orang tersebut tidak kunjung datang yang membuatnya memberanikan diri untuk membuat

baglog sendiri dari hasil belajar di internet. Syukur percobaan tersebut menghasilkan 80% keberhasilan.

Tahun 2019, Ansar direkrut oleh pemerintah Kabupaten Bantaeng sebagai penerima manfaat berbasis Dusun dan RW. Setelah mengikuti pelatihan program bantuan modal Bupati Bantaeng, alhasil nama usaha diganti dari Bumdes ke pribadi. Tahun 2020, Ansar menerima bantuan program Bupati Bantaeng dan berhasil membuat tempat pembudidayaan sendiri. Di tahun yang sama pula, Ansar membuat produk turunan jamur tiram yaitu keripik jamur tiram dengan brand *Pippisi*. Tahun 2021 kembali mendapatkan bantuan dari program YESS yaitu alat pengaduk media atau mixer.

Namun di tanggal 25 Januari 2022, Ansar mengalami musibah kebakaran yang mengakibatkan kumbung beserta semua alat hangus terbakar sehingga tidak dapat produksi. Barulah di bulan Juni 2022 memulai kembali budidaya jamur iram dengan menggunakan alat dari sisa kebakaran.

2. Visi dan Misi

a. Visi

Menjadi perusahaan pembudidaya yang menghasilkan jamur-jamur yang berkualitas dan memiliki nilai lebih agar dapat menciptakan kepuasan pelanggan serta mampu bersain dengan produk-produk lain.

b. Misi

- 1) Menghasilkan jamur segar yang berkualitas tinggi serta produk olahan yang berbahan dasar jamur.
- 2) Memberikan pelayanan yang terbaik pada pelanggan.
- 3) Membuat produk jamur agar dapat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat sebagai suatu makanan alternatif yang bergizi tinggi.
- 4) Mengsosialisasikan manfaat jamur tiram bagi kesehatan kepada masyarakat baik di dalam maupun diluar daerah.
- 5) Membangun komunitas/klaster budidaya Jamur Tiram

3. Logo



Gambar 1. Logo UKM Rumah Jamur Bantaeng
Sumber: Profil UKM Rumah Jamur Bantaeng, 2025

4. Jaringan Usaha

Ukm Rumah Jamur Bantaeng cukup memiliki jaringan usaha, bahkan banyak yang ingin bekerja sama namun masih terhalang oleh jumlah jamur yang masih terbatas.

a. Super Market

- 1) BP Mart Jl. Pemuda Bantaeng
- 2) Mall pelayanan publik Bantaeng
- 3) Wildan Mart Bulukumba
- 4) Farmers Market Pettarani
- 5) Bandara Sultan Hasanuddin

b. Supplier

Ridoh Challenge (RC) Jl.Pelita Makassar

c. Restaurant/Cafe

- 1) Konijiwa Cafe
- 2) Warteg Artomoro Jl.Raya Lanto Bantaeng

d. Pasar Tradisional

- 1) Pasar Dapoko Desa Ulugalung Kec. Eremerasa
- 2) Pasar Lambocca Kec. Pa'jukukang
- 3) Pasar Cekkeng Bulukumba

e. Kerjasama antar instansi

- 1) YESS Programme PPIU Sulawesi Selatan
- 2) Akademi Komunitas Industri Manufaktur Bantaeng
- 3) Polbangtan Gowa

B. Pelaksanaan Kegiatan Magang Tugas Akhir

Pelaksanaan Magang Tugas Akhir dalam melakukan kegiatan

Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya:

1. Pencampuran Media

Kegiatan pertama yang dilakukan dalam budidaya jamur adalah pencampuran media yang terdiri dari serbuk gergaji, kapur, dedak, molase, dan air yang dimasukkan ke dalam alat pencampur media agar medianya tercampur dengan rata.

Serbuk gergaji dalam satu karung sebanyak 20 kilo, dedak 3 kilo, dan kapur 200 gr. Biasanya dalam sekali pencampuran kurang lebih 60 karung.



Gambar 2. Bahan dasar media tanam jamur tiram

Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2025

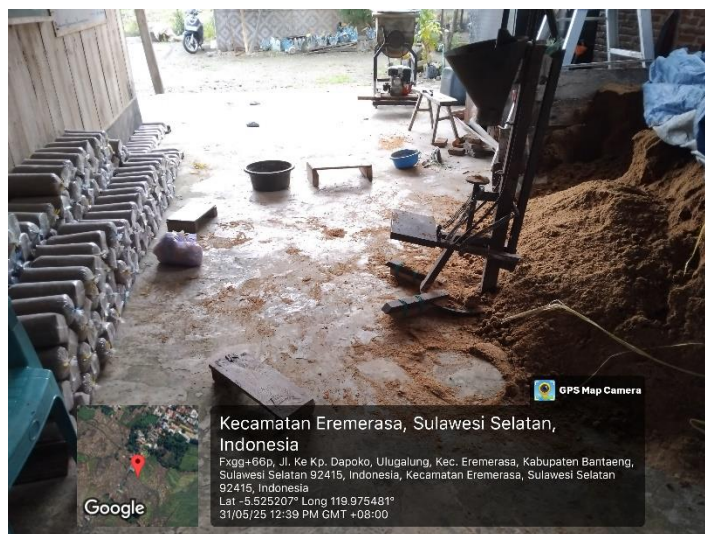
2. Fermentasi

Setelah pencampuran media dilakukan sterilisasi atau biasanya disebut dengan pengomposan, media yang sudah dicampurkan dengan rata difermentasi selama 3 hari 3 malam dan ditutup menggunakan tenda.

3. Pembuatan baglog

Yang pertama dilakukan untuk pembuatan baglog yaitu menyiapkan alat dan bahan yang terdiri dari plastik ukuran 17x30, sekop, pengikat (tali

rapia), dan alat press atau alat pengisi baglog. Selanjutnya serbuk gergaji yang telah dicampur dan difermentasi dimasukkan ke dalam plastik sampai padat dengan bantuan alat press lalu di ikat pita menggunakan tali rapia agar memudahkan dilepas pada saat pembibitan.



Gambar 3 Persiapan pembuatan baglog/media tanam jamur tiram
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025

4. Sterilisasi

Sterilisasi baglog menggunakan alat khusus berbentuk lemari dengan rak penyangga di bagian dalamnya yang berkapasitas kurang lebih 400 baglog. Alat kukus/sterilisasi ini menggunakan bahan bakar oli bekas untuk proses pengukusannya dibantu dengan blower angin.

Baglog tersebut disterilkan selama kurang lebih 10 jam atau sama dengan menggunakan 2 pembakaran oli bekas dan 1 tabung gas elpiji 3 kg. Setelah itu didiamkan selama 1 hari 1 malam agar tidak terlalu panas jika dikeluarkan dan agar bibit yang ditanam juga nantinya tidak langsung mati apabila baglog masih dalam keadaan panas.

Alat dan bahan yang digunakan dalam sterilisasi baglog yaitu: alat sterilisasi, oli bekas, tabung gas elpiji 3 kg, blower angin, tisu, dan air.



Gambar 4 Alat sterilisasi baglog jamur tiram
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025

5. Inokulasi

Inokulasi yaitu proses pembibitan jamur tiram. proses pembibitan jamur tiram langsung dari bibit F2 yang telah dibeli. Bibit F2 ini telah dipilih yang bagus dan miseliumnya sudah full. Bibit yang bagus dilihat dari warna yang putih bersih dan bibit yang tidak layak pakai berwarna hitam dan agak kehijauan. Dalam proses inokulasi bibit ke dalam baglog harus se steril mungkin dan disiapkan alcohol dan api untuk menghindari bakteri di sekitar tempat pembibitan.

Alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembibitan: alcohol 90%, spatula, bibit f2, masker, baglog yang telah disterilkan

6. Inkubasi

Inkubasi adalah proses penyimpanan. Setelah proses pembibitan selesai, bibit jamur disimpan sampai miselium tumbuh dengan baik dan full.

Baglog yang sudah dibibit dapat tumbuh full miseliumnya selama kurang lebih 30 hari.

7. Pemeliharaan

Setelah proses inkubasi atau penyimpanan baglog yang sudah di bibit dan miseliumnya sudah mulai full, baglog tersebut diangkat dan dipindahkan ke dalam kumbung atau ruang produksi. Di UKM Rumah Jamur Bantaeng ini terdapat 1 ruang inkubasi dan 3 kumbung/ruang produksi, 2 kumbung merupakan binaan KUB Rumah Jamur yang baru didirikan. Setelah dipindahkan ke dalam ke dalam kumbung, ikatan baglog dilepas agar memudahkan pertumbuhan jamur. Pemeliharaan pertumbuhan jamur yaitu jika musim kemarau di siram tiap hari, penyiraman yang baik pada pagi hari dan sore hari dan jika musim hujan biasanya di siram 2-3 kali seminggu saja.



Gambar 5 Pemisahan baglog yang terserang hama
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025

8. Panen

Proses panen di UKM Rumah Jamur Bantaeng ini setiap hari dan biasanya mencapai 5-7 kilo. Proses panen untuk jamur tiram ini bagusnya panen di pagi hari dan sore hari karena jamurnya mekar dan bagus. Dalam 1 kali produksi jamur dapat dipanen sampai 3 bulan.



Gambar 6 Jamur yang telah dipanen

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025

9. Pasca panen

Untuk jamur yang sudah dipanen cukup dibersihkan kotoran yang menempel dibagian akarnya, selain untuk menjaga kebersihan, daya tahan juga akan lebih lama (Rosmiah *et al.*, 2020). Adapun olahan pasca panen dari jamur tiram di UKM Rumah Jamur Bantaeng yang di kemas sehingga menghasilkan nilai jual yang tinggi yaitu kerupuk jamur tiram yang banyak diminati oleh setiap kalangan masyarakat.

a. Olahan kerupuk jamur tiram

Proses pembuatannya cukup mudah, dimulai dari mensuir tipis jamur lalu dicuci bersih. Setelah itu disiapkan adonan tepung basah yang terdiri dari bawang putih halus, tepung terigu, dan tepung sajiku serbaguna. Jamur dimasukkan ke adonan tepung basah lalu dimasukkan ke dalam adonan tepung kering yang terbuat dari campuran tepung terigu dan tepung sajiku serbaguna. Setelah itu jamur diayak agar tidak banyak tepung yang menggumpal lalu digoreng ke dalam wajan berisi minyak. Jika kerupuk sudah kuning kecoklatan, diangkat dan ditiriskan menggunakan mesin spinner atau alat peniris minyak.



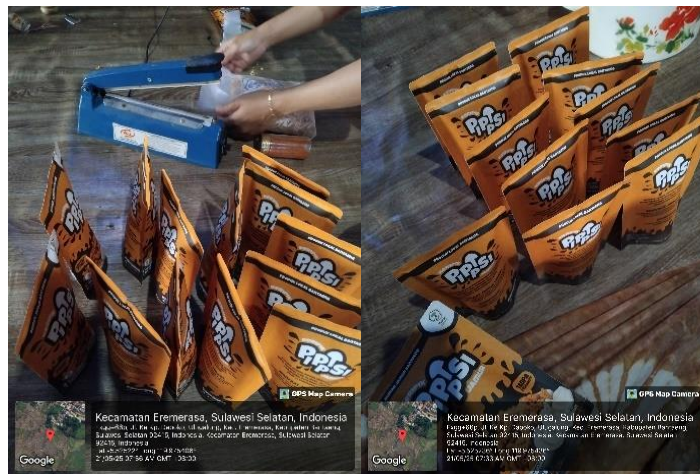
Gambar 7 Proses pembuatan kerupuk olahan jamur tiram

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk jamur tiram: jamur tiram suir, tepung terigu, tepung sajiku serbaguna, bawang putih, minyak goreng, wajan, spatula, kompor gas, saringan, dan mesin spinner.

b. Pengemasan produk olahan

Setelah pembuatan produk olahan yaitu kerupuk jamur tiram selanjutnya dikemas dengan baik menggunakan kemasan yang di desain khusus dengan nama brand *Pippisi*.



Gambar 8 Proses pengemasan kerupuk jamur tiram

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025

Adapun alat dan bahan dalam proses pengemasan kerupuk jamur tiram: kerupuk jamur tiram, kemasan desain khusus, sarung tangan plastic, timbangan digital, alat press plastik, pemasaran jamur tiram dan produk olahannya

10. Pemasaran

Pemasaran merupakan kegiatan akhir di UKM Rumah Jamur Bantaeng untuk menyalurkan hasil panen jamur tiram dan produk olahan dari jamur tiram yang berupa kerupuk jamur tiram melalui proses penjualan. Ada dua cara pemasaran yang dilakukan di UKM Rumah Jamur Bantaeng diantaranya, pemasaran langsung yaitu penjualan jamur tiram maupun

kerupuk jamur tiram secara langsung kepada konsumen dan pemasaran melalui media online yaitu penjualan dilakukan di media social seperti *Facebook, Instagram, dan Whatsapp*.

Untuk saat ini jamur tiram fresh di UKM Rumah Jamur Bantaeng dijual dengan harga Rp. 30.000 per kilogram yang dikemas dalam kantong plastik. Sedangkan, produk olahan jamur tiram yaitu kerupuk jamur tiram yang diberi nama brand *pippisi* dijual dengan harga Rp. 15.000/pcs yang dikemas dalam kemasan desain khusus agar terlihat lebih menarik dengan berat bersih 80 gram per kemasannya.

C. Analisis Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha Budidaya Jamur Tiram dihitung dengan menganalisis biaya yang dikeluarkan dan pendapatan yang diterima.

1. Budidaya jamur tiram

Berikut disajikan rincian biaya tetap dalam kegiatan budidaya jamur tiram pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Biaya Tetap Budidaya Jamur Tiram

Jenis kebutuhan	Jumlah barang	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Tabung gas	1 buah	150.000	150.000
Sekop	1 buah	95.000	95.000
Alat sterilisasi	1 buah	5.000.000	5.000.000
Alat pengisi baglog	1 buah	2.000.000	2.000.000
Blower angin	2 buah	250.000	500.000
Alat pengayak	1 buah	12.000.000	12.000.000
Jumlah			8.945.000

Biaya variabel bersifat rutin dan harus dikeluarkan selama masa budidaya berlangsung. Berikut disajikan rincian biaya variabel pada kegiatan budidaya jamur tiram pada tabel di bawah ini:

Tabel 2. Biaya Variabel Budidaya Jamur Tiram

Jenis kebutuhan	Jumlah barang	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Dedak	3 karung	120.000	360.000
Kapur	7 kg	2.000	14.000
Serbuk kayu	60 karung	5.000	300.000
Molase	1 jergen	10.000	10.000
Alkohol	1 botol	45.000	45.000
Bibit jamur F2	50 bungkus	5.000	250.000
Tali rapia	1 rol	30.000	30.000
Oli bekas	2 jergen	25.000	50.000
Jumlah			1.059.000

a) $\text{Biaya Total} = \text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Variabel}$

$$= \text{Rp}8.945.000 + \text{Rp}1.059.000$$

$$= \text{Rp}10.004.000$$

b) Jumlah hasil panen tanaman jamur tiram yaitu 800 kg.

c) Jika estimasi produksi 800 kg dengan harga jual Rp. 30.000/kg maka total pendapatan adalah Rp24.000.000

d) $\text{Pendapatan} = \text{Hasil jual} - \text{Biaya total}$

$$= \text{Rp}24.000.000 - \text{Rp}10.004.000$$

$$= \text{Rp}13.996.000$$

e) $\text{R/C ratio} = \text{Total Penerimaan} / \text{Total Biaya}$

$$= \text{Rp}13.996.000 / \text{Rp}10.004.000$$

$$= 1,3 \text{ (R/C ratio} > 1 \text{ layak dijalankan)}$$

Nilai R/C ratio yang diperoleh sebesar 1,3 yang berarti semakin tinggi R/C ratio, maka semakin tinggi pula penerimaan yang diperoleh, suatu usaha dapat dikatakan layak apabila nilai *revenue cost* (R/C) lebih dari satu. Hal ini menunjukkan bahwa usaha budidaya jamur tiram di UKM Rumah Jamur Bantaeng layak untuk dijalankan/diusahakan.

2. Olahan kerupuk jamur tiram

Berikut disajikan rincian biaya tetap dalam kegiatan pengolahan kerupuk jamur tiram pada tabel di bawah ini:

Tabel 3. Biaya Tetap Olahan Jamur Tiram

Jenis kebutuhan	Jumlah barang	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Tabung gas	1 buah	150.000	150.000
Alat press plastik	1 buah	300.000	300.000
Mesin spinner	1 buah	1.800.000	1.800.000
Alat peniris	2 buah	10.000	20.000
Wajan besar	2 buah	80.000	160.000
Kompor 2 tungku	1 buah	400.000	400.000
spatula	2 buah	10.000	20.000
Jumlah			2.850.000

Biaya variabel bersifat rutin dan harus dikeluarkan selama pengolahan kerupuk berlangsung. Berikut disajikan rincian biaya variabel pada kegiatan budidaya jamur tiram pada tabel di bawah ini:

Tabel 4. Biaya Variabel Olahan Jamur Tiram

Jenis kebutuhan	Jumlah barang	Harga satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Kemasan desain	800 pcs	1.700	1.360.000
Sarung tangan plastic	1 pack	15.000	15.000
Tepung terigu	2 bungkus	10.000	20.000
Tepung sajiku	1 bungkus	25.000	25.000
Minyak goreng	1 jergen	60.000	60.000
Bawang putih	4 siung	2.500	10.000
Jumlah			1.490.000

a) $\text{Biaya Total} = \text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Variabel}$

$$= \text{Rp}2.850.000 + \text{Rp}1.490.000$$

$$= \text{Rp}4.340.000$$

b) Jumlah produksi kerupuk jamur tiram yaitu 800 pcs.

c) Jika estimasi produksi 800 pcs dengan harga jual Rp15.000/pcs maka total pendapatan adalah Rp7.500.000

d) $\text{Pendapatan} = \text{Hasil jual} - \text{Biaya total}$

$$= \text{Rp}12.000.000 - \text{Rp}4.340.000$$

$$= \text{Rp}7.660.000$$

e) $\text{R/C ratio} = \text{Total Penerimaan} / \text{Total Biaya}$

$$= \text{Rp}7.660.000 / \text{Rp}4.340.000$$

$$= 1,7 \text{ (R/C ratio} > 1 \text{ layak dijalankan)}$$

Nilai R/C ratio yang diperoleh sebesar 1,7 yang berarti semakin tinggi R/C ratio, maka semakin tinggi pula penerimaan yang diperoleh, suatu

usaha dapat dikatakan layak apabila nilai *revenue cost* (R/C) lebih dari satu. Hal ini menunjukkan bahwa usaha kerupuk jamur tiram di UKM Rumah Jamur Bantaeng layak untuk dijalankan/diusahakan.

D. Kendala Dan Pemecahan Masalah

1. Kendala

Adapun kendala yang didapatkan selama proses magang tugas akhir di UKM Rumah Jamur Bantaeng berlangsung yaitu masih minimnya tenaga kerja dalam proses budidaya jamur tiram sehingga membutuhkan waktu yang lebih lama, kapasitas kumbung jamur yang minim sehingga permintaan jamur tiram terkadang masih belum mencukupi, dan produksi kerupuk yang masih sedikit (skala rumah tangga) karena alat produksi yang masih sedikit.

2. Pemecahan Masalah

Adapun pemecahan masalah atau solusi yang dapat diberikan dari kendala yang dihadapi yaitu, penambahan tenaga kerja agar setiap proses budidaya tidak memakan waktu yang lama, perluasan atau penambahan kumbung jamur agar produksi dapat terus berlanjut, dan peningkatan produksi kerupuk dan penambahan alat produksi agar permintaan konsumen tercukupi.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari hasil Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Pengolahannya yaitu:

1. Proses produksi Budidaya Jamur Tiram dimulai dari Pencampuran media, Fermentasi, Pembuatan baglog, Sterilisasi, Inokulasi, Inkubasi, Pemeliharaan, Panen, dan Pasca panen. Pengolahan pasca panen jamur tiram di UKM Rumah Jamur Bantaeng diolah menjadi kerupuk jamur tiram.
2. Nilai R/C ratio yang diperoleh sebesar 1,3 untuk usaha budidaya jamur tiram dan sebesar 1,7 untuk produk olahan jamur tiram. Hal ini menunjukkan bahwa usaha tersebut layak untuk dijalankan/diusahakan.

B. Saran

1. Diharapkan agar kedepannya dapat meningkatkan produksi hasil panen karena peluang pasar jamur tiram yang masih luas dan sangat menjanjikan jika dapat dimanfaatkan dengan baik.
2. Diharapkan agar kedepannya dapat meningkatkan produksi hasil panen karena peluang pasar jamur tiram yang masih luas dan sangat menjanjikan jika dapat dimanfaatkan dengan baik.
3. Disarankan untuk penambahan kapasitas kumbung jamur agar panen jamur dapat berlanjut setiap hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad. 2021. *Pengertian Pertanian*. <https://www.yuksinau.id/pengertian-pertanian/>.
- Ahmad F., Dini R., Sudjarat. 2020. *Analisis pemasaran pemasaran jamur tiram putih*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH volume 7, Nomor 1, Januari 2020 : 78 - 83.
- BADAN PUSAT STATISTIK. 2021. *Produksi Tanaman Sayuran Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Sulawesi Selatan*. BPS Provinsi Sulawesi Selatan.
- Canti, M, Hartanti, A. T., Subali, D., Christos, R. E. Givianty, V. T., & Christina, I. 2022. *Pelatihan Budi Daya Jamur Tiram Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat*. Abdimas Galuh, 4(2), 611. <https://org?10.25157/ag.v4i2.7309>
- ER LUBIS. (2020). *Untung Budidaya Jamur Tiram*. Bhuana Ilmu Populer. Jakarta.
- Fakultas Pertanian Universitas Tidar. 2024, *Manajemen Pemasaran Produk Pertanian dan Pengimplementasiannya di Era Digital*. <https://faperta.untidar.ac.id>
- Hermansyah, S., Santosa, R., Kurniawan, D. T., Agribisnis, P., Pertanian, F., Wiraraja, U., Agribisnis, P., Pertanian, F., Wiraraja, U., Agribisnis, P., Pertanian, F., Wiraraja, U., Bluto, K., Bluto, K., & Bluto, K. 2024. *Analisa Pendapatan Usaha Tani Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) di Desa Sera Barat Kecamatan Bluto*. Prosiding : Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi
- Inayah, T., & Prima, E. 2022. *Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Beji*. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 96–99. <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v3i2.2881>
- Mulyanti, K. S. 2022. *Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Budidaya Tanaman Sayuran*. *Jurnal Abdimas dedikasi Kesatuan*, 3(1), 1-8. <https://doi.org/10.37641/jadkes.v3i1.1311>
- Panda, A., Dirgantara, M., Haryono, A., Studi Biologi, P., Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, F., Palangka Raya Jl Yos Sudarso, U., Jekan Raya, K., Palangka Raya, K., Tengah, K., Studi Fisika, P., Studi Pendidikan Biologi, P., Keguruan dan Ilmu Pendidikan, F., Korespondensi, P., & Januari, D. (2021). *Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani*

Jamur di Desa Tanjung Sangalang (Oyster Mushroom Processing Training to Improve Skills and Income of Mushroom Farmers in Tanjung Sangalang Village). Agrokreatif Maret, 7(1), 7–21.

Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). *Budidaya JAMU Tiram Putih (Pluoretus ostreatus) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga*. Altifani: International Journal of Community Engagement, 1(1), 31–35. <https://doi.org/10.32502/altifani.v1i1.3008>

Sari, I. J. J., Fitriana, D. N. E., Hendriyani, M. E., Khastini, R. O., & Permata, T. A. (2023). Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Pontang-Banten Terkait Kandungan Gizi Jamur Tiram Melalui Sosialisasi dan Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 33–39. <https://doi.org/10.46843/jmp.v2i1.281>

Soejono, D., Soetriono, S., Zahrosa, D. B., Maharani, A. D., Prabowo, R. U., & Amam, A. (2024). Agribisnis Jamur Tiram dan Strategi Pengembangannya. *Mimbar Agribisnis : Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10(1), 475. <https://doi.org/10.25157/ma.v10i1.12099>

Triono, E. (2020). *Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Kaulon*. 3(2), 64–68.

LAMPIRAN



Lampiran 1. Penerimaan Magang Mahasiswi dari Polbangtan Gowa
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025



Lampiran 2. Pencampuran Media Tanam Jamur Tiram
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025



Lampiran 3. Fermentasi Campuran Media Tanam Jamur Tiram
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025

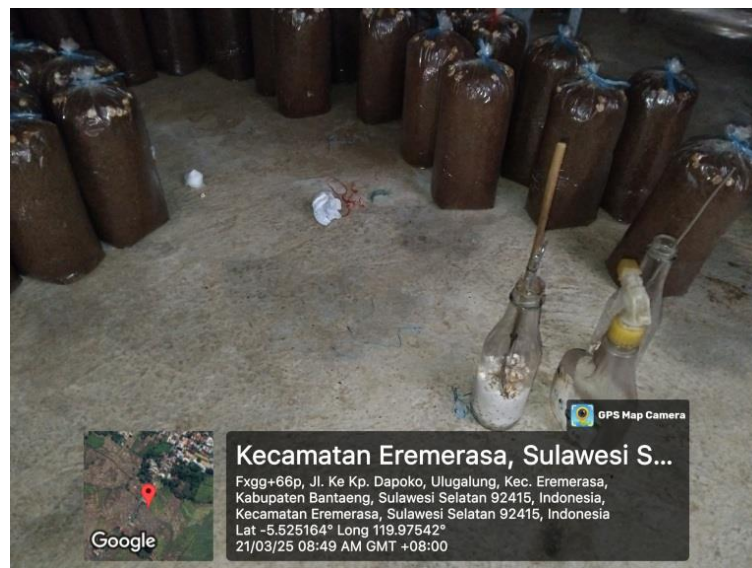


Lampiran 4. Pembuatan Baglog Jamur Tiram
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025



Lampiran 5. Sterilisasi Baglog Jamur Tiram Selama Kurang Lebih 10 Jam

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025



Lampiran 6. Inokulasi Bibit Jamur Tiram ke dalam Baglog

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025



Lampiran 7. Proses Inkubasi Baglog Jamur Tiram yang Telah di Bibit dalam Ruang Inkubasi
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025



Lampiran 8. Pemeliharaan Baglog Jamur Tiram
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025



Lampiran 9. Panen Jamur Tiram di Umur 2-3 Minggu
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025



Lampiran 10. Pengolahan Pasca Panen Jamur Tiram
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025

Lampiran 11. Laporan Harian Kegiatan(logbook)Magang Tugas Akhir
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2025

Nama : Nurul Pratiwi Arianisya
 NIM : 05.13.22.2009
 Minggu ke- : 1

HARI/TANGGAL	KEGIATAN HARIAN	EVALUASI KERJA	PARAF PEMBIMBING EKSTERN
Senin/17.03.2025	Observasi dan adaptasi lokasi magang		
Selasa/18.03.2025	Memulai Proses Sterilisasi baglog (media tanam)		
Rabu/19.03.2025	Kunjungan ke Kantor Desa Uluwung		
Kamis/20.03.2025	Inokulasi bibit dan pemindahan baglog ke ruang inkubasi		
Jumat/21.03.2025	Inokulasi bibit ke dalam baglog		

Nama : Nurul Pratiwi Arianisya
 NIM : 05.13.22.2009
 Minggu ke- : 2

HARI/TANGGAL	KEGIATAN HARIAN	EVALUASI KERJA	PARAF PEMBIMBING EKSTERN
Senin/24.03.2025	Sterilisasi baglog		
Selasa/25.03.2025	Inokulasi bibit ke dalam baglog		
Rabu/26.03.2025	Pembersihan ruang produksi jamur		
Kamis/27.03.2025	Membuat kempak jamur		
Jumat/28.03.2025	Libur		

Nama : Nurul Pratiwi Aulianisya
 NIM : 0513-22-2009
 Minggu ke- : 3

HARI/TANGGAL	KEGIATAN HARIAN	EVALUASI KERJA	PARAF PEMBIMBING EKSTERN
Senin/31.03.2025	Libur		<i>[Signature]</i>
Selasa/01.04.2025	Libur		<i>[Signature]</i>
Rabu/02.04.2025	Libur		<i>[Signature]</i>
Kamis/03.04.2025	Libur		<i>[Signature]</i>
Jumat/04.04.2025	Libur		<i>[Signature]</i>

Nama : Nurul Pratiwi Aulianisya
 NIM : 0513-22-2009
 Minggu ke- : 4

HARI/TANGGAL	KEGIATAN HARIAN	EVALUASI KERJA	PARAF PEMBIMBING EKSTERN
Senin/07.04.2025	Libur		<i>[Signature]</i>
Selasa/08.04.2025	Libur		<i>[Signature]</i>
Rabu/09.04.2025	Libur		<i>[Signature]</i>
Kamis/10.04.2025	Pembersihan ruang produksi jamur		<i>[Signature]</i>
Jumat/11.04.2025	Pengaliran baglog yang siap dipinchkam ke ruang produksi		<i>[Signature]</i>

Nama : Nurul Pratiwi Aulianisya
 NIM : 05.13.22.2009
 Minggu ke- : 5

HARI/TANGGAL	KEGIATAN HARIAN	EVALUASI KERJA	PARAF PEMBIMBING EKSTERN
Senin/14.09.2025	• Pemindahan barang dari ruang insubasi ke ruang Produksi • Pemusutan barang ke dalam rak		h
Selasa/15.09.2025	Pemusutan barang di ruang Produksi		h
Rabu/16.09.2025	Libur		h
Kamis/17.09.2025	Pemusutan barang di ruang produksi		h
Jumat/18.09.2025	Perbaikan rak barang yang roboh di ruang Produksi		h

Nama : Nurul Pratiwi Aulianisya
 NIM : 05.13.22.2009
 Minggu ke- : 6

HARI/TANGGAL	KEGIATAN HARIAN	EVALUASI KERJA	PARAF PEMBIMBING EKSTERN
Senin/21.09.2025	Pemindahan barang ke ruang produksi		h
Selasa/22.09.2025	Proses pembuatan keripik jamur		h
Rabu/23.09.2025	Pemindahan barang yang gagal dan pembungkusan limbah barang		h
Kamis/24.09.2025	Pembungkusan ikatan barang		h
Jumat/25.09.2025	Pemindahan barang yang terterong kembali Pembungkusan ruang produksi		h

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Nurul Pratiwi Aulianisya, lahir pada tanggal 15 Juni 2004 di Palampang, Kecamatan Rilau Ale, Kabupaten Bulukumba, Provinsi Sulawesi Selatan. Penulis merupakan anak pertama dari pasangan Bapak Muh. Asdar dan Ibu Marni. Penulis menyelesaikan Pendidikan di TK Dharma Wanita pada tahun 2008-2010. Pada tahun 2010 melanjutkan Pendidikan di SD Negeri 175 Bulu-Bulu dan tamat pada tahun 2016. Tahun 2016 penulis melanjutkan Pendidikan di SMP Negeri 39 Bulukumba dan tamat pada tahun 2019, kemudian melanjutkan Pendidikan di SMA Negeri 02 Bulukumba di tahun 2019-2022.

Penulis melanjutkan Pendidikan di Politeknik Pembangunan Pertanian (POLBANGTAN) Gowa dengan program studi D-III Budidaya Tanaman Hortikultura dari tahun 2022 sampai sekarang. Selama pendidikan di Polbangtan Gowa, penulis mengikuti salah satu unit kegiatan mahasiswa (UKM) yaitu UKM Seni Edelweis tahun 2022-2023.