

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan sektor yang memanfaatkan sumber daya alam untuk digunakan dalam berbagai kepentingan manusia, seperti penghasil bahan pangan, bahan baku industri dan sumber energi. Sektor pertanian terbagi menjadi beberapa subsektor, yaitu subsektor tanaman pangan dan hortikultura, subsektor peternakan, subsektor perkebunan, subsektor kehutanan serta subsektor perikanan dan kelautan. Salah satu subsektor hortikultura adalah tanaman sayuran dan buah. Jamur, tomat, kacang panjang, cabai, dan paprika merupakan jenis dari tanaman sayuran dan buah semusim yang dipanen berulang kali.

Jamur adalah salah satu komoditas hortikultura yang dapat digunakan untuk pangan dan pengobatan penyakit. Prospek pengusahaan jamur Indonesia cukup menjanjikan karena alam dan lingkungan Indonesia sangat cocok untuk budidayaanya, bahan baku untuk membuat *log* tanaman jamur cukup melimpah dan bibit jamur yang unggul sudah tersedia. Indonesia mempunyai potensi menjadi salah satu negara produsen jamur konsumsi (*edible mushroom*) karena mempunyai berbagai jenis jamur yang begizi tinggi dan dapat digunakan sebagai produk kesehatan. Hal tersebut dapat menjadi salah satu potensi untuk penerimaan negara.

Jamur konsumsi (*edible mushroom*) merupakan jamur yang mempunyai cita rasa dan nilai gizi yang tinggi sehingga dapat diterima oleh masyarakat. Di dunia dikenal 600 jenis jamur yang dapat dikonsumsi manusia. Namun, baru 200 jenis jamur yang dikonsumsi dan 35 jenis diantaranya telah dibudidayakan secara komersial. Jamur konsumsi tersebut diantaranya jamur tiram, jamur kuping dan jamur merang. Ketiga jenis jamur tersebut memang unggul dari segi cita rasa, tekstur, warna, nutrisi dan khasiat dibandingkan dengan jamur konsumsi lain pada umumnya. Jamur merang, jamur kuping, dan jamur tiram

juga dapat dibudidayakan disebagian besar alam atau wilayah Indonesia yang bersuhu hangat. Proses budidaya jamur ini juga tidak terlalu rumit. Segmentasi pasarnya juga luas karena harganya yang sangat terjangkau (Pratiwi, 2010).

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil jamur. Menurut ITPC Osaka, Indonesia termasuk dalam negara pengekspor jamur dunia pada periode 2007 hingga 2011. Selama periode dimaksud terlihat bahwa *trend* ekspor jamur ke dunia mengalami penurunan yaitu 3,33, hal ini terbukti dengan nilai ekspor yang semula US\$ 1,23 milyar pada tahun 2007 menjadi US\$ 1,22 milyar di tahun 2011. Hal tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Urutan Negara Pengekspor Jamur ke Dunia Periode 2007-2011

No	Eksportir	2007	2008	2009	2010	2011	<i>Trend</i> 07-11	Pangsa 2011
	Word	1,23	1,42	0,93	1,03	1,22	-3,33	100%
1	China	0,66	0,66	0,38	0,47	0,57	-6,15	46,40%
2	Belanda	0,25	0,36	0,26	0,24	0,26	-3,43	21,35%
3	Perancis	0,07	0,06	0,06	0,06	0,11	10,59	8,92%
4	Spanyol	0,07	0,08	0,07	0,08	0,09	4,33	7,60%
5	Polandia	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04	5,35	3,53%
6	India	0,00	0,02	0,01	0,02	0,03	52,94	2,72%
7	Italia	0,03	0,03	0,02	0,03	0,03	-2,43	2,53%
8	Indonesia	0,03	0,03	0,02	0,01	0,01	-21,01	1,03%
9	Jerman	0,02	0,05	0,02	0,02	0,01	-18,56	0,97%
10	Vietnam	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	-4,54	0,62%

Sumber : ITPC Osaka, 2012

Keterangan : Satuan Milyar US\$

Berdasarkan Tabel 1 terlihat bahwa China merupakan eksportir terbesar dengan pangsa 46,4%, disusul oleh (2) Belanda dengan 21,35%, (3) Perancis dengan 8,92%, (4) Spanyol dengan 7,60% dan (5) Polandia dengan pangsa sebesar 3,53%. Sementara itu, posisi Indonesia berada pada peringkat ke-8 dunia dengan pangsa pasar sebesar 1,03%. Peringkat tersebut cukup baik sebagai eksportir jamur melihat latar belakang Indonesia yang merupakan negara tropis yang kurang kondusif untuk bertumbuhnya jamur. Ekspor jamur

Indonesia ke dunia terdiri dari berbagai negara yaitu : USA, Jepang, Arab Saudi, Qatar, Kuwait, Bahrain, Singapura, Sudan dan Malaysia.

Ada beberapa jenis jamur tiram yaitu jamur tiram putih, jamur tiram merah, jamur tiram raja, dan jamur tiram coklat. Jamur tiram yang dikenal paling enak dan bergizi di kalangan masyarakat sehingga banyak dibudidayakan adalah jamur tiram putih. Jamur tiram putih juga mempunyai kandungan gizi yang tinggi, hal tersebut ditampilkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Kandungan Gizi Beberapa Jenis Jamur Tiram

Komposisi	Tiram Putih	Tiram Merah	<i>King Oyster</i>	Tiram Coklat
Protein*	15,7	21	13,6-29,9	26,6
Lemak*	2,66	1,3	0,3-2,9	2,0
Karbohidrat*	64,1	60	51	50,7
Serat*	39,8	11	12	13,3
Abu	7,04	6,1	4,8-6,7	6,5
Kalori (Kcal/100g)	345	302	282	300
Asam askorbat (mg/100g *)	-	33	-	-

Sumber : Sumarsih, 2015

Keterangan : -) Tidak mengandung

*) Persentase terhadap satuan bobot kering

Tabel 2 menunjukkan perbandingan kandungan gizi antara beberapa jenis jamur. Dari segi gizinya, jamur tiram termasuk bahan makanan yang bergizi. Terlihat jelas bahwa jamur tiram memiliki kandungan karbohidrat, kalori, dan protein yang tinggi, serta kandungan lemak yang rendah. Dibandingkan dengan jenis jamur tiram lain, jamur tiram putih mengandung karbohidrat, serat, dan kalori tertinggi. Selain bergizi, jamur tiram juga mengandung senyawa yang berfungsi sebagai antikanker atau antitumor. Oleh karena itu di Jepang, jamur tiram disebut dengan jamur obat atau *hiratake*. Dengan demikian, jamur tiram adalah pilihan yang tepat untuk dikonsumsi sebagai alternatif menu makanan sehat.

Perubahan paradigma masyarakat terhadap pola hidup yang sehat menyebabkan terjadinya peningkatan jumlah konsumsi makanan yang dipandang lebih sehat, termasuk diantaranya adalah konsumsi jamur tiram putih. Budidaya jamur tiram memiliki prospek ekonomi yang baik hal ini tidak terlepas dari tingginya permintaan pasar dalam negeri maupun luar negeri. Jamur tiram putih merupakan salah satu produk komersial dan dapat dikembangkan dengan teknik yang sederhana. Diperkirakan pada tahun 2015, dengan asumsi kenaikan pasar sekitar 5% per tahun, maka kebutuhan jamur tiram putih untuk wilayah Indonesia akan naik menjadi 21.900 ton/tahun. Padahal kemampuan petani untuk menyediakannya baru sekitar 10.000-12.500 ton/tahun. Dari informasi di atas sudah jelas bahwa prospek budidaya akan jamur tiram putih ini sangat baik (Piryadi, 2013).

Jamur tiram atau *hiratake* (*Pleurotus sp.*) termasuk ke dalam golongan jamur konsumsi yang hidup pada kayu-kayu yang telah melapuk dan dapat juga tumbuh pada serbuk gergaji, limbah jerami, limbah kapas, kertas kardus, atau bahan organik lainnya (Maulana, 2012). Pengembangan jamur tiram tidak memerlukan lahan yang luas, cara budidaya mudah, masa produksi jamur tiram relatif lebih cepat sehingga periode dan waktu panen lebih singkat dan kontinyu. Budidaya jamur kayu (jamur tiram) dapat dikelola sebagai usaha sampingan, ataupun usaha ekonomi skala kecil, menengah dan besar. Seiring dengan memasyarakatnya jamur tiram sebagai bahan makanan yang lezat dan bergizi, maka permintaan konsumen dan pasar jamur tiram terus meningkat.

Pada tahun 2016 usaha jamur tiram putih sempat menjadi usaha yang banyak ditekuni, ada beberapa pengusaha yang berhasil sukses dan bertahan sampai sekarang, ada yang tidak beruntung dikarenakan rugi dan ada juga yang tetap stabil. Menurut pengamatan di akhir 2016 lalu bisnis ini menurun, bukan karena pangsa pasar menurun, akan tetapi karena pembudidaya sedikit sehingga permintaan pasar terus meningkat terutama di wilayah perkotaan karena beberapa *urbanfarm* banyak yang berhenti akibat faktor cuaca, kendala-kendala

dalam proses produksi jamur tiram putih ini. Ada beberapa usaha yg bisa dijalankan terkait peluang usaha jamur tiram di 2017, antara lain : produksi *baglog*, produksi bibit unggul, pemeliharaan *baglog* sampai panen, penjualan jamur tiram putih segar, penjualan *baglog*, penjualan bahan baku jamur tiram putih, penyewaan lahan untuk kumbung, investasi kepada petani, pengolahan limbah sisa *baglog*, karyawan pengolah kumbung, pengolahan makanan jamur tiram putih serta distributor jamur tiram putih (Nurhadi, 2017).

Tabel 3. Perkembangan Luas Panen dan Produksi Jamur di Indonesia pada Tahun 2009-2014

Tahun	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/Ha)
2009	700	38.465	54,95
2010	684	61.376	89,76
2011	497	45.854	92,26
2012	575	40.886	71,11
2013	584	44.565	76,28
2014	586	37.410	63,84

Sumber : Direktorat Jenderal Holtikultura, 2015

Tabel 3 menunjukkan bahwa meningkatnya luas panen dan produksi yang berkembang mengindikasikan bahwa konsumsi jamur saat ini makin diminati. Produksi jamur tiram terlihat adanya fluktuasi antara tahun 2009-2014 dan sangat melonjak pada tahun 2009 ke 2010. Menurut ITPC Osaka (2012) permasalahan yang terjadi tersebut disebabkan karena petani dan pengusaha jamur di Indonesia kekurangan modal usaha dan belum aktif melakukan kerjasama dengan pihak dalam negeri maupun perusahaan jamur luar negeri.

Kabupaten Karanganyar merupakan salah satu daerah penghasil jamur di Karisidenan Surakarta. Budidaya jamur dari tahun ke tahun menunjukkan adanya peningkatan dalam luas panen dan produksi jamur. Hal ini menunjukkan bahwa usaha budidaya jamur di Kabupaten Karanganyar mengalami perkembangan yang positif. Berikut tabel yang mendukung pernyataan diatas:

Tabel 4. Luas Penanaman Baru Jamur Per m² Setiap Kecamatan di Kabupaten Karanganyar Tahun 2016

Bulan	Jamur Tiram Putih		Jamur Kuping		Total/bln
	Jumapolo	Tasikmadu	Ngargoyoso	Karangpandan	
Januari	0	0	200	0	200
Februari	186	200	300	0	586
Maret	60	80	150	0	290
April	0	0	300	0	300
Mei	0	0	400	0	400
Juni	200	304	200	0	704
Juli	69	50	200	0	319
Agustus	385	300	450	2000	3135
September	135	300	250	1000	1685
Oktober	46	50	300	0	396
November	0	0	250	0	250
Desember	41	53	150	0	244
Total/thn	1122	1337	3150	3000	8509

Sumber: BPS Kabupaten Karanganyar, 2016

Berdasarkan Tabel 4 penanaman baru jamur kuping dan jamur tiram putih di Kabupaten Karanganyar 2016 menunjukkan peningkatan luas panen jamur. Berdasarkan data BPS Jawa Tengah (2016), luas panen jamur mengalami peningkatan setiap tahun. Pada tahun 2015 luas panen jamur mencapai angka 11.636 m² sedangkan tahun 2016 meningkat dengan luas panen mencapai angka 13.802 m². Jenis jamur yang dihasilkan di Kabupaten Karanganyar adalah jamur tiram putih dan jamur kuping. Daerah penghasil jamur kuping adalah Kecamatan Karangpandan dan Kecamatan Ngargoyoso sedangkan daerah penghasil jamur tiram putih adalah Kecamatan Tasikmadu dan Kecamatan Jumapolo. Kecamatan mempunyai luas penanaman baru tertinggi dibandingkan Kecamatan Jumapolo.

Usaha jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu ini memiliki beberapa permasalahan antara lain : dalam kegiatan manajemen usaha yang kurang tersusun dengan baik menjadi salah satu faktor yang mengakibatkan kondisi usaha menjadi tidak stabil. Dimana dalam perusahaan ini banyak terjadi

rangkap jabatan. Keseluruhan kondisi perusahaan dipegang oleh pemilik. Selain itu, pengelola usaha sendiri merangkap untuk mengelola kondisi keuangan, pemasaran, produksi dan administrasi. Kondisi tersebut menyebabkan kurang mampu untuk mengkoordinasi perkembangan usaha Jamur tiram putih segar yang dipanen setiap harinya akan melalui proses sebelum sampai ke tangan konsumen, oleh sebab itu penting bagi para produsen untuk dapat menentukan strategi pengembangan yang tepat dengan mengidentifikasi faktor internal dan faktor eksternal perusahaan. Hal ini dikarenakan jamur tiram putih dijual dalam keadaan segar, mengingat salah satu sifat dari komoditas pertanian yang *perisable* atau mudah rusak dan segera diolah dalam bentuk olahan jamur untuk meningkatkan nilai tambahnya.

B. Perumusan Masalah

Usaha jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu berkembang mulai tahun 2004 dan perlu ditingkatkan usahanya mengingat permintaan yang cukup besar. Adapun jumlah produksi, jumlah tenaga kerja jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu dapat dilihat pada Tabel 5:

Tabel 5. Jumlah Produksi, Tenaga Kerja Usaha Jamur Tiram Putih di Kecamatan Tasikmadu Tahun 2017

No	Nama Usaha	Nama Pemilik	Jumlah Produksi (kg/hari)	Jumlah Tenaga Kerja (org)	Desa
1	Agro Solo Jamur	Widodo	400-500 kg	13	Gaum
2	Modern Jamur	Maksum	80-100 kg	7	Ngijo
3	UD. Sky Agro	Budi	25-35 kg	14	Buran
4	Kinanty Jamur	Angga	20-30 kg	5	Gaum
5	Jamur Tiram 777	Sahidjoko	25-30 kg	5	Kaling
Jumlah Rata-Rata			125 kg	9	

Sumber : BP3K Kecamatan Tasikmadu, 2016

Tabel 5 menunjukkan bahwa jumlah usaha jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu Kabupaten Karanganyar terdapat lima unit usaha jamur

tiram putih dengan produksi rata-rata 125 kilogram per hari. Selain jumlah produksi yang besar, usaha ini juga mampu menampung tenaga kerja kurang lebih 9 orang/unit usaha. Usaha jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu mempunyai cakupan pemasaran lokal yaitu karesidenan Surakarta. Akan tetapi unit usaha jamur tiram putih dalam manajemen masing-masing unit usaha masih mempunyai beberapa kendala, seperti, kurangnya sumber daya manusia yang terampil, keterbatasan modal, serta pangsa pasar jamur tiram putih yang masih belum luas. Dengan demikian, diperlukan adanya strategi pengembangan usaha jamur tiram putih di daerah tersebut.

Dalam merumuskan strategi pengembangan yang paling tepat, perlu dilakukan suatu kajian untuk mengetahui faktor utama yang menyebabkan terjadinya kesenjangan kondisi di Kecamatan Tasikmadu saat ini dengan kondisi yang diharapkan di masa mendatang. Dari kajian permasalahan tersebut, selanjutnya dibuat suatu rekomendasi strategi yang tepat bagi pengembangan jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu Kabupaten Karanganyar.

Berdasarkan uraian di atas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Faktor-faktor internal dan eksternal apa saja yang menjadi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman bagi pengembangan usaha jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu Kabupaten Karanganyar?
2. Alternatif strategi apa saja yang dapat diterapkan dalam mengembangkan usaha jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu Kabupaten Karanganyar?
3. Prioritas strategi apa yang dapat diterapkan dalam mengembangkan usaha jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu Kabupaten Karanganyar?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi dan menganalisis faktor-faktor internal dan eksternal yang merupakan kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam

mengembangkan usaha jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu Kabupaten Karanganyar.

2. Merumuskan alternatif strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan usaha jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu Kabupaten Karanganyar.
3. Menentukan prioritas strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan usaha jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu Kabupaten Karanganyar.

D. Kegunaan Penelitian

Sebuah penelitian pasti memiliki kegunaan-kegunaan. Adapun kegunaan penelitian ini adalah :

1. Bagi Pengusaha jamur tiram putih

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan alternatif strategi pengembangan jamur tiram putih yang dapat diterapkan di Kecamatan Tasikmadu Kabupaten Karanganyar.

2. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan pengetahuan tentang strategi pengembangan jamur tiram putih di Kecamatan Tasikmadu Kabupaten Karanganyar dan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

3. Bagi Pemerintah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran dan bahan pertimbangan dalam penyusunan kebijakan terutama dalam mengembangkan usaha jamur tiram putih.

4. Bagi Pembaca

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan rujukan atau referensi bagi kalangan akademisi untuk keperluan studi dan penelitian selanjutnya mengenai topik permasalahan yang sama.