

**ANALISIS KELAYAKAN TEKNIS DAN FINANSIAL PRODUKSI SOSIS  
JAMUR TIRAM PADA SKALA INDUSTRI KECIL (STUDI KASUS DI  
BUDIDAYA JAMUR TIRAM ‘WAHYU’ KOTA MOJOKERTO).**

**TECHNICAL AND FINANCIAL FEASIBILITY ANALYSIS OF OYSTER  
MUSHROOM SAUSAGE PRODUCTION ON SMALL SCALE INDUSTRY  
(CASE STUDY ON BUDIDAYA JAMUR TIRAM ‘WAHYU’ KOTA  
MOJOKERTO)**

*Meta Fitri Harlistaria<sup>1)</sup>, Wignyanto<sup>2)</sup> dan Dhita Morita Ikasari<sup>2)</sup>*

*<sup>1)</sup> Alumni Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP-Univ. Brawijaya*

*<sup>2)</sup> Staf Pengajar Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP-Univ Brawijaya*

**Abstrak**

Produk sosis merupakan salah satu bentuk makanan yang saat ini sedang berkembang di pasaran dan sering dikonsumsi oleh masyarakat terutama anak-anak dan remaja. Oleh karena itu, jamur tiram dapat diolah menjadi produk makanan sosis dan dapat dijadikan solusi bagi para vegetarian sebagai pengganti daging. Metode yang digunakan untuk menganalisa aspek teknis diantaranya adalah dengan metode pendekatan dari ketersediaan bahan baku, dan metode yang digunakan untuk menganalisa aspek finansial diantaranya adalah perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), Break Event Point (BEP) dan R/C *Ratio*. Produksi sosis jamur tiram akan direncanakan di UKM Wahyu Kota Mojokerto, dengan kapasitas per hari 10 kg jamur tiram, menghasilkan 110 sosis jamur tiram dan 11 buah kemasan *vacum* dengan 2 orang tenaga kerja dalam waktu 5 jam kerja/hari mulai pukul 08.00-13.40 WIB. Proses produksi dilakukan setiap 1 siklus perhari dengan menggunakan mesin utama yaitu *sausage filler*. Hasil perhitungan produksi sosis jamur tiram di UKM Wahyu ditinjau dari aspek finansial didapatkan HPP sebesar Rp. 1.666,75 dengan harga jual sebesar Rp. 2.000, sehingga diperoleh BEP (unit) sebesar 13.308 dan BEP (rupiah) sebesar Rp. 26.617.544,51 R/C (efisiensi usaha) didapatkan nilai 1,2, hal tersebut memberi arti bahwa produksi sosis jamur tiram telah memenuhi standar efisiensi usaha yang menguntungkan dan dapat dikatakan layak.

**Kata Kunci: aspek finansial, aspek teknis, sosis jamur tiram.**

**Abstract**

Sausage is a type of food which is popular in the market and often consumed by people, especially children and teenagers. Therefore, oyster mushroom can be turned into sausage and becomes a solution for the vegetarians to substitute the meat. The method used to analyze the technical aspects is an approach to the raw material availability. However, the method used to analyze the financial aspects is the calculation of HPP, BEP, and R/C Ratio. The production of oyster mushroom sausage will be done in UKM Wahyu Mojokerto with the capacity of 10 kg oyster mushroom per day which will produce 110 oyster mushroom sausages and the need of 11 vacuum packaging and 2 labors. The work hours start from 08.00 am to 1.40 pm for 5 days. The production process is carried out every one cycle per day by using the main machine that is sausage filler. The result of the oyster mushroom sausage production in UKM Wahyu is calculated from the financial aspects (HPP) Rp 1.666,75 with the selling price Rp 2.000,00. Therefore, the BEP is 13.308 units and Rp 26.617.544,51 while the R/C Ratio is 1,2. It means that the production of oyster mushroom sausage has met the standards of business efficiency that can be said to be profitable and viable.

**Key word: financial aspects, technical aspects oyster mushroom sausage.**

## PENDAHULUAN

Jamur merupakan salah satu produk hortikultura yang dapat dikembangkan untuk memperbaiki keadaan gizi masyarakat, salah satunya adalah jamur tiram. Jamur tiram memiliki khasiat kesehatan dan nilai gizi. Protein nabati yang terdapat dalam jamur tiram hampir sebanding dengan protein sayuran, dan memiliki kandungan lemak yang rendah dibandingkan daging sapi (Suriawiria, 2002). Secara ekonomis, jamur tiram dapat dimanfaatkan menjadi makanan olahan dalam upaya peningkatan gizi masyarakat. Produksi jamur tiram mengalami peningkatan yang cukup signifikan, yakni sekitar 418,3% atau sebesar 875.600 (Sumarsih, 2010). Oleh karena itu, jamur tiram sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi komoditas ekspor yang bernilai ekonomi tinggi.

Jamur tiram biasanya diolah menjadi aneka makanan lezat. Secara sosial budaya, jamur tiram merupakan bahan pangan bergizi, berkhasiat obat yang lebih murah dibandingkan obat modern. Secara ekonomis merupakan komoditas yang tinggi harganya dan dapat meningkatkan pendapatan petani. Adanya diversifikasi produk olahan jamur tiram diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah. Dikarenakan umur jamur tiram yang tidak tahan lama, maka salah satu bentuk diversifikasi yang mempunyai prospek yang cerah untuk dikembangkan adalah mengolah jamur tiram sebagai sosis jamur tiram. Sosis secara umum adalah daging yang digiling sampai halus, diberi bumbu, berada dalam selongsong, dimasak dan kadang-kadang dengan pengasapan serta

selalu disajikan dalam keadaan dingin. Jamur tiram dapat digunakan menjadi alternatif bahan pangan bagi para vegetarian yang ingin menikmati olahan pangan dalam bentuk sosis, dikarenakan jamur tiram dapat diolah menjadi sosis, dan dapat menjadikan solusi bagi para vegetarian sebagai pengganti daging. Berdasar berat kering jamur tiram mengandung protein sekitar 23 – 33 %, karbohidrat 36 – 68 %, lemak 3,3 – 4,7 % dan asam amino 12 – 22 % (Ortega, *et al.* 1992) sehingga dapat membantu menambah nutrisi sosis.

Di daerah Mojokerto telah banyak dibudidayakan jamur tiram, salah satunya di Kecamatan Blooto yaitu UKM budidaya jamur tiram “Wahyu”. UKM ini memproduksi jamur tiram segar dan juga berbagai macam jenis olahan jamur tiram yaitu sate jamur, manisan jamur, selai jamur, kripik jamur, sosis solo jamur dan tepung jamur. Melihat tingginya produktivitas jamur tiram, maka UKM tersebut ingin membuat varian produk dari jamur tiram yaitu sosis jamur tiram.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Sagianto (2002), kombinasi untuk pembuatan sosis jamur tiram adalah dengan penambahan susu skim 7 % sebagai bahan pengikat dan tepung maisena 20% sebagai bahan pengisi. Rasanya hampir sama dengan sosis ayam maupun sosis sapi, tetapi karena produk sosis jamur tiram ini masih belum banyak dipasarkan dan merupakan olahan makanan produk baru, sehingga sosis jamur tiram diharapkan dapat menembus segmentasi pasar. Maka dari itu perlu dilakukan pembuatan sosis jamur tiram skala industri kecil di budidaya jamur tiram ‘Wahyu’ dan selanjutnya

dilakukan analisa kelayakan yang memperhatikan aspek teknis (kapasitas produksi, proses produksi, mesin peralatan dan tenaga kerja) dan finansial (Harga Pokok Produksi (HPP), *Break Event Point* (BEP), efisiensi usaha. Keseluruhan aspek ini akan menentukan dan mempengaruhi pada proses produksi jamur tiram. Pada pembuatan sosis jamur tiram ini dapat menghasilkan produk olahan jamur yang aman dan dapat dikonsumsi oleh banyak masyarakat, dan dapat meningkatkan variasi olahan jamur.

Tujuan dilaksanakan penelitian adalah

1. Mengetahui hasil analisa kelayakan teknis (kapasitas, proses, mesin, dan peralatan serta tenaga kerja).
2. Mengetahui hasil analisa kelayakan finansial produksi sosis jamur tiram pada industri skala kecil.

## **METODE PENELITIAN**

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilaksanakan di Budidaya Jamur Tiram ‘Wahyu’ Mojokerto dan Laboratorium Teknologi Agrokimia, Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang pada bulan Oktober 2011 s/d Maret 2012.

### **Bahan dan Alat**

Bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis jamur tiram adalah jamur tiram yang berada di daerah Blooto, tepung maizena, susu skim, garam, gula, bawang putih, lada. Alat-alat yang digunakan terdiri dari penggilingan, pisau, timbangan,

panci, baskom plastik, kompor gas, *vaccum sealer*, *sausage filler/ stuffer*.

### **Batasan Masalah**

1. Bahan baku yang digunakan yakni jamur tiram dari daerah Blooto Kota Mojokerto.
2. Kapasitas produksi disesuaikan dengan kapasitas di UKM Budidaya Jamur Tiram “Wahyu” yakni 10 kg per hari bahan baku jamur tiram untuk pembuatan sosis jamur tiram.
3. Prosedur pembuatan mengacu pada penelitian Sagianto (2002) yaitu perlakuan dengan kombinasi penambahan susu skim 7% dan tepung Maizena 20%.
4. Analisis teknis meliputi kapasitas produksi, proses produksi, kebutuhan tenaga kerja serta mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi.
5. Analisis finansial meliputi perhitungan HPP, BEP dan harga jual (*perbiji*), efisiensi usaha.

### **Prosedur Penelitian**

Prosedur penelitian ini terdiri dari beberapa tahapan kegiatan diantaranya adalah identifikasi gagasan yaitu bahwa produk yang akan diteliti memiliki peluang memenuhi kebutuhan pasar dan memiliki keunggulan dibandingkan dengan produk sejenis yang sudah ada. Tahap selanjutnya adalah perumusan masalah yang didukung oleh studi lapang dan studi dokumentasi. Kemudian dilanjutkan dengan pengumpulan data, pengolahan data, dan analisis hasil, yaitu dengan melakukan penilaian kelayakan pada aspek teknis dan aspek finansial. Berdasarkan hasil

dari penilaian kelayakan selanjutnya dilakukan penarikan kesimpulan dan pembuatan laporan.

### Metode Analisa Data

Metode analisis data merupakan cara yang digunakan dalam menganalisis dan menginterpretasikan data. Data hasil penelitian lapang dan studi kepustakaan dianalisis untuk mendapatkan kelayakan dari beberapa aspek. Dalam penelitian ini aspek-aspek yang digunakan dalam studi kelayakan meliputi :

#### Aspek teknis

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam aspek teknis adalah:

- Penentuan kapasitas pabrik dilakukan dengan cara metode pendekatan dari ketersediaan bahan baku utama proses produksi *leather* nanas.
- Metode penetapan jumlah dan kualifikasi tenaga kerja yaitu berdasarkan dari tahapan proses produksi.

#### Aspek finansial

1. HPP (Harga Pokok Produksi)  
Perhitungan HPP menggunakan rumus sebagai berikut

$$HPP = \frac{\text{jumlah seluruh biaya}}{\text{jumlah barang yang dihasilkan}}$$

2. BEP (*Break Even Point*)  
 $BEP(\text{unit}) = FC : (P - VC)$   
 $BEP(\text{price}) = FC : (1 - (VC / P))$   
 Dimana:  
 $FC = \text{Fixed Cost}$  (Biaya Tetap)  
 $VC = \text{Variable Cost}$  (Biaya Variabel)  
 $P = \text{Price}$  (Harga Jual (Rupiah))

### 3. Efisiensi Usaha

Analisis efisiensi usaha adalah perhitungan R/C ratio. R/C ratio adalah

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Dengan :

$$TR = P \times Q$$

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana:

- TR = Total Revenue (jumlah seluruh penerimaan yang diperoleh)
- P = Price (Harga)
- Q = Quantity Cost (Jumlah seluruh biaya yang dikeluarkan)
- TC = *Total cost* ( jumlah seluruh biaya yang dikeluarkan )
- TFC = *Total Fixed Cost* (Total Biaya Tetap)
- TVC = *Total Variable Cost* (Total Biaya Variabel)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil UKM Wahyu

UKM Wahyu merupakan salah satu tempat budidaya jamur tiram yang ada di daerah Blooto Kecamatan Prajurit Kulon Kota Mojokerto. Awal mula berdirinya UKM Wahyu adalah pada bulan Januari 2009. UKM Wahyu membudidayakan jamur tiram yang setiap bulannya kapasitas yang dihasilkan adalah 1 ton jamur tiram segar, dalam 1 hari dapat memproduksi 30 kg jamur tiram, dimana dari hasil tersebut 50% dibuat produk olahan makanan antara lain, sate jamur, bakso jamur, kripik jamur, tepung jamur, sosis solo jamur, selai jamur, manisan jamur, dan 50% dijual segar dipasaran. Total produksi adalah 30 kg dengan pembagian 15 kg dijual dipasaran dan 15 kg dijadikan produk olahan.

Pemasaran dilakukan dengan sistem penitipan di toko-toko, resto pribadi, dan pasar.

Jamur tiram diolah menjadi berbagai jenis olahan karena usia jamur tiram yang tidak tahan lama kurang lebih 3 hari, dan dapat meminimalisir kerugian yang ditimbulkan. Tenaga kerja yang diperlukan untuk proses produksi adalah dari masyarakat sekitar yang berjumlah 2 orang sebagai tenaga kerja langsung. Waktu produksi pembuatan sosis jamur tiram berlangsung pada pukul 08.00 – 13.40.

### Panelis Sosis Jamur Tiram

Dari hasil uji panelis diketahui bahwa rata-rata panelis menyukai sosis jamur tiram. Pada uji warna diperoleh hasil parameter sebanyak 7 orang memilih netral dan 13 orang menyukai sosis jamur tiram, pada uji rasa diperoleh hasil parameter sebanyak 1 orang tidak menyukai, 8 orang memilih netral, 10 orang menyukai, 1 orang sangat menyukai, pada parameter aroma sebanyak 1 orang tidak menyukai, 8 orang memilih netral, dan 12 orang menyukai, pada parameter bentuk sebanyak 1 orang memilih tidak menyukai, 10 orang memilih netral, 5 orang menyukai, dan 4 orang memilih sangat menyukai (Tabel 1).

**Tabel 1. Uji Panelis Terhadap Parameter**

Parameter	Hasil Uji Panelis				Total
	Warna	Rasa	Aroma	Bentuk	
Sangat Tidak Menyukai	0	0	0	0	0
Tidak Menyukai	0	1	1	1	3
Netral	7	8	8	10	33
Menyukai	13	10	12	5	40
Sangat Menyukai	0	1	0	4	5

Dari Tabel 1 dapat diketahui bahwa konsumen cenderung pada menyukai produk sosis ini terutama untuk warna, rasa, dan aroma sedangkan bentuk netral. Hasil ini menunjukkan bahwa jamur layak dikonsumsi secara organoleptik. Penggunaan bahan baku ataupun penambahan senyawa kimia yang benar tidak akan mempengaruhi sifat organoleptik produk seperti yang dilaporkan Marco, *et al* (2005) pada produk sosis fermentasi.

### Bahan Baku

Suatu industri dapat bekerja dengan lancar jika didukung dengan bahan baku utama dan bahan baku tambahan yang tersedia dalam jumlah cukup setiap diperlukan. Tersedianya bahan baku dan bahan tambahan secara kontinyu dengan harga yang murah dan memiliki mutu yang baik merupakan salah satu syarat agar industri yang direncanakan dapat beroperasi dengan baik.

Ketersediaan bahan baku utama merupakan faktor yang paling

penting untuk menentukan kelangsungan proses produksi. Bahan baku utama yang digunakan untuk memproduksi sosis jamur tiram adalah jamur tiram segar yang diperoleh di UKM Wahyu sendiri karena telah membudidayakan jamur tiram dimana setiap bulannya menghasilkan 1 ton jamur tiram. Jamur tiram didapat dengan harga Rp 8.000,00 per kg.

#### **Bahan Pembantu**

Bahan pembantu adalah bahan yang digunakan untuk melengkapi bahan baku sehingga akan diperoleh produk yang sesuai dengan kualitas dan spesifikasi yang diinginkan. Kebutuhan bahan pembantu disesuaikan dengan formulasi terbaik dan paling optimal. Pembelian bahan pembantu dilakukan setiap 1 bulan. Pada proses pembuatan sosis jamur tiram bahan pembantu yang dibutuhkan adalah tepung maizena, susu skim, bawang putih, garam, gula, dan lada.

Pada proses produksi sosis jamur tiram, bahan baku yang dibutuhkan adalah sebesar 10kg jamur tiram. Kapasitas disesuaikan dengan mesin pencetak sosis jamur tiram yaitu *sausage filling machine* atau *stuffer*. Tahapan proses produksi meliputi persiapan bahan, pencucian bahan, perebusan bahan, penggilingan bahan, pencampuran bumbu dengan adonan, memasukkan adonan sosis ke dalam selongsong, pemasakkan bahan, pengemasan bahan dan pendinginan bahan. proses pembuatan sosis jamur tiram ini dapat diketahui bahwa sekali proses produksi membutuhkan 10kg jamur tiram menghasilkan 8,9 kg adonan sosis jamur, dan mampu menghasilkan 15,72 kg sosis jamur tiram.

#### **Kapasitas Produksi**

Kapasitas produksi merupakan volume atau jumlah satuan produk yang dihasilkan selama satu satuan waktu tertentu dan dinyatakan dalam bentuk keluaran (*output*) per satuan waktu. Dalam menentukan kapasitas dari suatu pabrik atau industri yang akan didirikan, dapat dilakukan pendekatan terhadap ketersediaan bahan bakunya. Penentuan kapasitas sumber daya yang dimiliki seperti kapasitas mesin, tenaga kerja, bahan baku, serta modal. Kapasitas sosis jamur tiram yang akan di produksi sebesar 110 buah/hari dan menghasilkan 11 buah per kemasan vacuum.

#### **Penjadwalan Kerja**

Perencanaan jadwal kerja produksi tergantung dari waktu proses produksi dalam satu hari. Proses produksi sosis jamur tiram ini menurut peta proses operasi Lampiran 11 membutuhkan waktu 340 menit atau 5 jam. Waktu terlama dalam proses produksi ini yaitu proses pengukusan. Kerja akan dimulai pada pukul 08.00 WIB sampai 13.40 WIB.

#### **Utilitas**

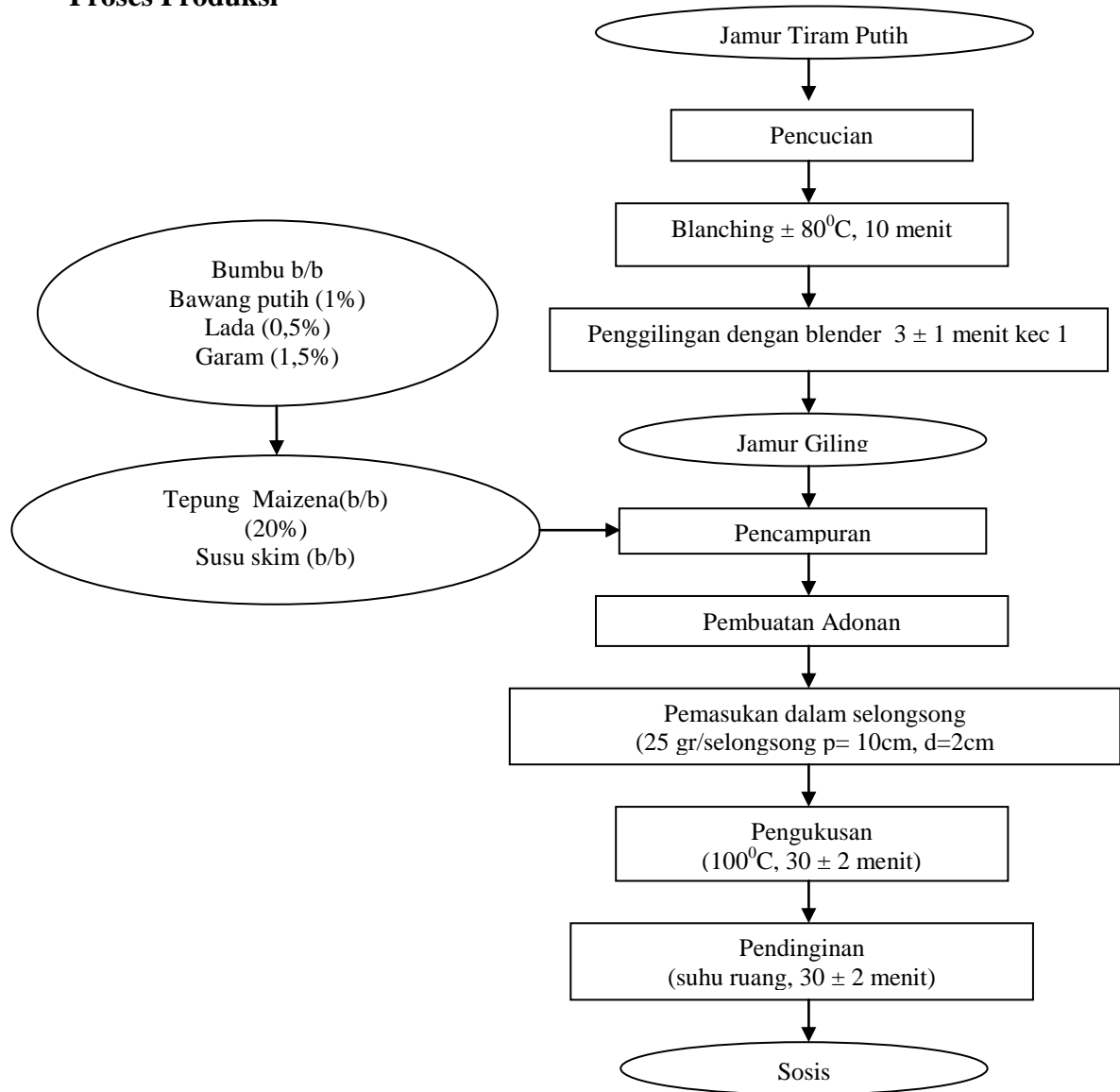
Utilitas adalah bagian yang sangat penting dalam kelancaran proses produksi karena utilitas merupakan bagian dari penunjang beroperasinya mesin dan peralatan produksi. Dalam studi kelayakan utilitas produksi harus direncanakan penggunaan serta analisis biaya penggunaannya. Pembuatan sosis jamur tiram diasumsikan tiap hari sebesar 10 kg dan menghasilkan sebanyak 110 buah, sehingga untuk perhitungan biaya kebutuhan utilitas dihitung per hari dengan asumsi satu bulan adalah 25 hari kerja.

### Kebutuhan Tenaga Kerja

Peranan tenaga kerja sangat penting dalam pembuatan produk olahan makanan sosis jamur tiram. Pada UKM Wahyu ini jumlah tenaga kerja adalah 2 orang tenaga kerja

langsung. Perhitungan biaya tenaga kerja diasumsikan 25 hari kerja dalam satu bulan dan tiap harinya melakukan satu kali proses pembuatan sosis jamur tiram.

### Proses Produksi



Gambar 1. Diagram Pembuatan Sosis Jamur Tiram

Tenaga kerja yang dibutuhkan tidak memerlukan latar belakang pendidikan yang terlalu tinggi, apalagi pada proses produksi. Hal ini dikarenakan proses produksi sosis jamur tiram tidak terlalu sulit sehingga cukup dengan diberi pelatihan saja tenaga kerja sudah dapat bekerja dengan baik.

### Mesin dan Peralatan

Pemilihan mesin dan peralatan yang kurang baik dapat menyebabkan inefisiensi pada perusahaan sehingga mengurangi

laba bahkan rugi (Sutoyo, 2004). Kapasitas mesin dan peralatan sangat mempengaruhi jumlah produk yang akan dihasilkan. Jenis mesin dan peralatan disesuaikan pada modal yang tersedia untuk industri skala kecil.

### Aspek Finansial

Ringkasan biaya yang diperlukan dalam produksi sosis jamur tiram di tampilkan pada Tabel 3.

**Tabel 2. Jenis Mesin dan Peralatan**

No	Jenis Peralatan	Fungsi	Σ	Spesifikasi
1	Kompur gas dan tabung gas (LPG)	- Merebus Jamur Tiram - Mengukus sosis Jamur	2	Bahan besi, ukuran kompor : p=72 cm, l=38 cm, t=12 cm, ukuran LPG t=55 cm d=30 cm
2	<i>Vaccum Sealler</i>	- Merekatkan bahan pengemas	1	Bahan besi, ukuran p= 340mm. l= 140mm, t= 70mm
3	<i>Sausage Filler</i>	- Alat untuk mencetak sosis	1	Bahan besi, kapasitas 10 kg, t= 64 cm, l= 36 cm
4	Timbangan besar	- Menimbang jamur tiram	1	Bahan besi, ukuran t=29 cm dan l9 cm kapasitas max 10 kg
5	Panci <i>Stainless steal</i> 10 kg (40 L)	- Memasak jamur tiram - Mengukus Sosis Jamur	2	Bahan aluminium t=48 cm, d=39 cm, tebal=0,1 cm
6	Ember plastik 30 L	- Mencuci jamur tiram	4	Bahan plastik kapasitas 30 L ukuran t=18 cm, d =34 cm
7	Gunting	- Menggunting plastik	4	Bahan <i>stainless steal</i> .
8	Penyaring	- Menyaring jamur	2	Bahan besi
9	Penggiling	- Untuk menggiling dan mencampurkan bahan	1	Bahan besi, kapasitas 120kg.
10	Pisau	- Memotong Jamur Tiram	4	Bahan , ukuran p= 24 cm l=3 cm

**Tabel 3. Ringkasan Biaya Produksi Sosis Jamur Tiram**

No	Jenis	Jumlah (Rp)
1	Biaya tetap selama 1 tahun (FC)	7.434.344
	Biaya tidak tetap selama 1 tahun (VC)	47.568.510
	Total biaya selama 1 tahun (TC)	55.002.854
2	Jumlah produksi selama 1 tahun (Q)	33.000
3	Biaya tidak tetap per unit (VC/unit)	1.441,47



Total biaya produksi sosis jamur tiram selama 1 tahun adalah sebesar Rp. 55.002.854 dengan rincian biaya tetap sebesar Rp. 7.434.344 dan biaya tidak tetap sebesar Rp. 47.568.510. Perhitungan biaya produksi dilakukan dalam periode 1 tahun yang merupakan jumlah keseluruhan dari biaya tetap dan biaya tidak tetap dalam 1 tahun yang melibatkan biaya bahan baku, bahan pembantu dan pengemas, biaya tenaga kerja, serta biaya utilitas pabrik.

#### **Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi (HPP) sebesar Rp. 1.666,75 sedangkan harga jual yang dihitung ditingkat produsen hingga pengecer adalah sebesar Rp. 2.000,1. Dengan asumsi pengambilan keuntungan (*mark up*) sebesar 20% dari harga pokok produksi. Menurut Subanar (2001), besarnya *mark up* ditingkat produsen langsung ke konsumen sebesar 20%, jika melalui agen atau pengecer *mark up* sebesar 40%.

#### **Break Event Point (BEP)**

*Break Event Point* (BEP) merupakan titik impas, dimana nilai penjualan atau pendapatan sama dengan total biaya. Analisis BEP tersebut merupakan cara untuk mengetahui volume penjualan minimal agar suatu usaha tidak mengalami kerugian tetapi juga belum memperoleh laba (laba sama dengan nol). BEP sangat tergantung terhadap perubahan *fixed operating cost*, *variable operating cost* per unit dan harga jual per unit hasil produksi perusahaan. Hasil perhitungan BEP menunjukkan bahwa titik balik pokok akan dicapai pada volume penjualan Rp. 13.308,08 bungkus/tahun atau senilai Rp. 26.617.544,51 per tahun. Apabila

unit usaha tersebut telah mencapai angka penjualan tersebut di atas, maka dapat diartikan unit usaha tersebut mencapai titik dimana usaha tidak mengalami kerugian maupun memperoleh keuntungan.

#### **1. R/C ratio (R/C)**

Perhitungan efisiensi usaha dengan analisis R/C yang merupakan perbandingan antara penerimaan usaha dengan biaya total yang dikeluarkan, menunjukkan keberhasilan usaha untuk mencapai laba. Total penerimaan yang didapat dari unit produksi sosis jamur tiram skala industri kecil sebesar Rp. 66.003.424,8 dengan total biaya Rp. 55.002.854 sehingga didapatkan nilai efisiensi usaha R/C sebesar 1,2. Hal ini berarti bahwa usaha tersebut sudah efisien dan menguntungkan sesuai dengan kriteria efisiensi usaha yaitu bila nilai  $R/C > 1$ . Pentingnya efisiensi dalam usaha adalah sebagai dasar pertimbangan dalam evaluasi efisiensi usaha serta sebagai bahan informasi dan pertimbangan untuk menentukan kebijakan dalam rangka pengembangan usaha.

#### **KESIMPULAN**

1. Produksi sosis jamur tiram telah dilakukan di UKM Wahyu Kota Mojokerto dengan kapasitas per hari 10kg jamur tiram, menghasilkan 110 sosis jamur tiram dan 11 biji kemasan vacuum dengan 2 orang tenaga kerja dalam waktu 5 jam kerja/hari mulai pukul 08.00-13.40. Proses produksi dilakukan setiap 1 siklus perhari dengan menggunakan mesin utama yaitu *sausage filler*. Dari segi kualitas dan kuantitas bahan baku jamur tiram, tersedianya mesin dan peralatan

- untuk produksi sosis jamur tiram memenuhi persyaratan atau layak.
2. Hasil perhitungan produksi sosis jamur tiram di UKM Wahyu ditinjau dari aspek finansial didapatkan HPP sebesar Rp. 1.666,75 dengan harga jual sebesar Rp. 2.000,1 , sehingga diperoleh BEP (unit) 13.308 dan BEP (rupiah) sebesar Rp. 26.617.544,51 R/C (efisiensi usaha) didapatkan nilai 1,2. Hal tersebut memberi arti bahwa produksi sosis jamur tiram telah memenuhi standar efisiensi usaha yang menguntungkan dan dapat dikatakan layak.

#### SARAN

Dalam penelitian ini kemasan yang digunakan adalah kemasan plastik, diharapkan dalam penelitian selanjutnya menggunakan selongsong.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Bobek, P., O. Ozdin, and M. Mikus. 2005 **Dietary oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) accelerates plasma cholesterol turnover in hypercholesterolaemic rats.** *Physiological Research* 44: 287– 291.
- Djarajah, Nunung M. dan Abbas Siregar Djarajah. 2001. **Budidaya Jamur Tiram: Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama-Penyakit.** Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Ortega, G.M., E.O. Martinez., O. Betancourt, A.E. Gonzalez and M.A. Otero. 1992. **Bioconversion of sugar cane crop with white-rot fungi *Pleurotus sp.*** *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 8: 402 – 405.
- Primawati, A. 2007. **Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial produksi Minuman Sari Buah Jeruk Java Lemon Berbahan Subgrade Pada Skala Industri kecil.** Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Sagianto, H. 2002. **Pembuatan Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*) kajian Pengaruh Penambahan Susu Skim dan Tepung Maizena Terhadap Sifat fisik, Kimia, dan Organoleptik.** Universitas Brawijaya. Malang
- Subanar, H. 2001. **Manajemen Usaha Kecil.** Edisi ke-1. PT.BPFE. Yogyakarta
- Sumarsih, S. 2010. **Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram.** Penebar Swadaya. Jakarta
- Suriawiria, U. 2002. **Budidaya Jamur Tiram.** Yayasan Kanisius. Yogyakarta
- Sutoyo, S. 2004. **Studi Kelayakan Proyek, Teori, dan Praktek.** PT.Pustaka Binamar Pressindo. Jakarta