

STUDI TATANIAGA JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) DI KOTA SAMARINDA

(Studying Commerce the mushroom oyster (Pleurotus ostreatus) in Samarinda City)

Yenni Meitasari dan Mursidah

Program Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, Samarinda 75123

ABSTRACT

The purpose of this research were to know the channel commerce, commerce cost, margin, share, profitability and cost efficiency commerce earned the mushroom oyster and commerce institutions. Research was done starting from January to March 2009 in Samarinda city . The sample is done in a way: (1) a sample census method for farmers and saturated (2) for merchants retailers snow ball method is used. Analysis of data using the formula margin commerce, share, profitability Commerce and efficiency Commerce. There are two channels, namely commerce channel zero level consists of producers and consumers. commerce channel consists of one level of producers, traders and consumer retailers. Cost commerce an average channel zero level in the mushroom oyster spent of Rp 230,416.67 mass harvesting⁻¹ respondents⁻¹. Benefits an average of the mushroom oyster employers of Rp 7,207,583.33 mass harvest⁻¹ respondents⁻¹. Cost Commerce an average channel on one level the mushroom oyster spent of Rp 102,000.00 mass harvesting⁻¹ of respondents⁻¹ and traders at the retailer at Rp 301,638.89 mass harvesting⁻¹ respondents⁻¹. Commerce on the margin traders retailers with an average of Rp 15,000.00 kg⁻¹. Share on the level of mushroom oysters 62.50% of retailers and traders of 100%. Benefits average earned the mushroom oyster Rp 7.065.231,94 mass harvest⁻¹ respondents⁻¹ and traders at the retailer level is Rp 6.583.361,11 mass harvest⁻¹ respondents⁻¹. Results of research on channel zero level indicates that the mushroom oysters in commerce Samarinda City not efficient, seen from the comparison between the cost of the reception of Commerce is the mushroom oyster or institution commerce.

Keyword: *channel commerce, commerce cost, margin, share, profitability*

PENDAHULUAN

Jamur tiram adalah jenis jamur kayu yang memiliki kandungan nutrisi lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya. Komposisi dan kandungan nutrisi jamur tiram setiap 100 gram yaitu kalori 367 kal; protein 30,4%; karbohidrat 56,6%; lemak 2,2%; thiamin 0,20 mg; riboflavin 4,9 mg; niacin 77,2 mg; kalsium 314 mg; kalium 3.793 mg; fosfor 717 mg; natrium 837 mg; besi 18,2 mg. Jamur tiram juga mengandung 18 asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh manusia dan tidak mengandung kolesterol. Khasiat jamur tiram untuk kesehatan adalah untuk menghentikan pendarahan dan mempercepat pengeringan luka pada permukaan tubuh, mencegah penyakit diabetes mellitus, penyempitan pembuluh darah, menurunkan kolesterol darah, menambah vitalitas dan daya tahan tubuh, serta mencegah penyakit tumor atau kanker, kelenjar gondok, influenza, sekaligus memperlancar buang air besar (Djarajah dan Abbas, 2001).

Seiring dengan popularitas serta memasyarakatnya jamur tiram sebagai obat dan

bahan makanan lezat dan bergizi, maka permintaan konsumen dan pasar jamur tiram di berbagai daerah terus meningkat.

Aspek pemasaran merupakan aspek yang sangat penting, bila mekanisme pemasaran berjalan dengan baik maka semua pihak yang terlibat akan diuntungkan, oleh karena itu peranan lembaga pemasaran yang biasanya terdiri dari produsen, tengkulak, pedagang pengumpul, eksportir, importir, pedagang pengecer, dan lainnya menjadi sangat penting. Pada beberapa negara berkembang lemahnya pemasaran hasil pertanian atau lemahnya kompetisi pasar yang sempurna akan mempengaruhi mekanisme pasar (Soekartawi, 2003).

Pengusahaan budidaya jamur tiram ataupun lembaga-lembaga tataniaga lainnya perlu memilih saluran tataniaga yang tepat agar pendapatan meningkat. Dengan diketahuinya saluran tataniaga maka petani dapat memperkirakan seberapa besar biaya tataniaga yang akan dikeluarkan sehingga mempengaruhi keuntungan setiap lembaga pemasaran. Selain itu, besar kecilnya biaya tataniaga juga

mempengaruhi tingkat efisiensi tataniaga jamur tiram.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Studi Tataniaga Usaha Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*.) di Kota Samarinda”.

Tataniaga adalah suatu proses pertukaran yang mencakup serangkaian kegiatan yang bertujuan untuk memindahkan barang dan jasa dari sektor produksi ke sektor konsumsi dan menegaskan bahwa tataniaga merupakan salah satu cabang dari aspek jual beli yang menekankan akan jalannya hasil produksi sampai ketangan konsumen (Assauri, 2002).

Menurut Sudiyono (2002), tataniaga adalah proses aliran komoditi yang disertai perpindahan hak milik dan penciptaan guna waktu melalui proses penyimpanan, guna bentuk melalui proses pengolahan, dan guna tempat melalui proses pengangkutan yang dilakukan oleh lembaga-lembaga pemasaran dengan melaksanakan satu atau lebih fungsi pemasaran. Menurut Kotler (2002), pemasaran adalah suatu proses social dan manajerial yang didalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan memperoleh produk yang bernilai dengan pihak lain.

Menurut Soekartawi (2002) , pemasaran adalah kegiatan yang bertujuan untuk memperlancar arus barang dan jasa dari produsen ke konsumen secara efisien. Aliran barang ini dapat terjadi karena adanya peranan lembaga pemasaran. Tataniaga pada prinsipnya adalah aliran barang dari produsen ke konsumen. Aliran barang ini dapat terjadi karena adanya peranan lembaga tataniaga, peranan lembaga tataniaga ini sangat tergantung pada sistem pasar yang berlaku dan karakteristik aliran barang yang dipasarkan, oleh karena itu dikenal istilah saluran tataniaga.

Saluran tataniaga sekumpulan organisasi independen yang terlibat dalam proses pembuatan sebuah produk atau jasa yang tersedia untuk digunakan atau dikonsumsi (Kotler, 2002). Saluran tataniaga adalah perantara-perantara para pembeli atau penjual yang dilalui oleh perpindahan barang baik fisik maupun perpindahan sejak dari produsen hingga ke tangan konsumen (William, 2003). Saluran tataniaga dapat berbentuk sederhana dan dapat pula berbentuk rumit. Hal ini tergantung dari bermacam komoditi, lembaga tataniaga dan sistem tataniaga (Soekartawi, 2002).

Menurut Kotler (2005), saluran nol tingkat disebut juga pemasaran langsung, yaitu

produsen menjual langsung kepada konsumen. Saluran satu tingkat terdiri dari satu perantara seperti pedagang pengecer. Saluran dua tingkat terdiri dari dua perantara yaitu pedagang pengumpul dan pengecer. Saluran tiga tingkat merupakan saluran terpanjang yang terdiri dari tiga perantara yaitu pedagang pengumpul menjual kepada pemborong atau tengkulak kemudian dijual kembali ke pedagang pengecer dan diteruskan ke konsumen akhir.

Fungsi saluran tataniaga adalah untuk memberikan informasi tentang pelanggan, harga, pesaing, dan pelaku lain dari lingkungan pemasaran, fungsi komunikasi dan promosi membangun dan menyebarkan komunikasi persuasif untuk merangsang pembelian, fungsi negoisasi untuk mencapai persetujuan harga dan syarat jual beli sehingga transfer kepemilikan dapat dipengaruhi, dan fungsi distribusi menyediakan penyimpanan dan perpindahan produk fisik melalui tahap yang berurutan (Amir, 2005).

Menurut Assauri (2002), fungsi tataniaga dapat digolongkan menjadi tiga bagian yaitu :

Fungsi pertukaran terdiri dari fungsi pembelian dan fungsi penjualan.

Fungsi penyediaan fisik terdiri dari fungsi transportasi dan perdagangan.

Fungsi fasilitas terdiri dari fungsi standarisasi, pembelanjaan, penanggungan resiko, dan informasi pasar.

Fungsi-fungsi di atas bertujuan untuk memperlancar arus barang dari produsen sampai ke konsumen.

Menurut Soekartawi (2002), biaya tataniaga adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk menyampaikan barang dari produsen ke konsumen. Biaya tataniaga meliputi biaya pengangkutan, pengeringan, pungutan retribusi dan lain-lain.

Kotler (2002), mendefinisikan biaya tataniaga adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses pergerakan barang-barang dari tangan produsen ke tangan konsumen akhir. Besar kecilnya biaya tergantung dari besar kecilnya kegiatan lembaga-lembaga tataniaga dan jumlah fasilitas yang diperlukan dalam pergerakan barang tersebut. Faktor-faktor yang mempengaruhi biaya tataniaga adalah panjang pendeknya saluran tataniaga, biaya pengangkutan, penyusutan barang, dan peralatan produksi yang digunakan.

Menurut Sudiyono (2002), margin tataniaga dapat didefinisikan dengan dua cara yaitu :

Margin pemasaran merupakan perbedaan dari harga yang dibayarkan

konsumen dengan harga yang diterima oleh petani atau produsen.

Margin pemasaran merupakan perbedaan biaya dari jasa-jasa pemasaran yang dibutuhkan sebagai akibat permintaan dan penawaran dari jasa-jasa pemasaran.

Menurut Soekartawi (2002), harga adalah nilai suatu barang atau jasa yang diukur oleh sejumlah uang, dimana berdasarkan nilai tersebut seseorang atau perusahaan bersedia melepaskan barang atau jasa yang dimilikinya kepada pihak lain. Harga suatu barang ditentukan oleh interaksi antara permintaan dan penawaran di pasar. Suatu barang mempunyai harga karena dua sebab yaitu barang tersebut bermanfaat dan jumlah barang tersebut terbatas (Sudiyono, 2002). Apabila harga suatu barang berada di atas harga keseimbangan maka jumlah barang yang ditawarkan lebih besar dari pada jumlah barang yang diminta, sebaliknya apabila harga barang pada suatu ketika berada di bawah harga keseimbangan maka jumlah barang yang diminta melebihi jumlah barang yang ditawarkan (Assauri, 2002).

Jamur tiram dalam bahasa Yunani disebut *Pleurotus*, artinya bentuk samping atau posisi menyamping antara tangkai dengan tudung. Sedangkan sebutan nama tiram, karena bentuk atau tubuh buahnya menyerupai kulit tiram atau cangkang tiram (Soenanto, 2000).



Gambar 1. Jamur tiram

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jenis jamur kayu karena jamur ini banyak tumbuh pada media kayu yang sudah lapuk. Jamur tiram tidak mempunyai klorofil, sehingga jamur tidak dapat menyediakan makanan sendiri dengan cara fotosintesis seperti pada tanaman yang berklorofil, oleh karena itu jamur tiram mengambil zat-zat makanan yang sudah jadi yang dibuat atau dihasilkan oleh organisme lain untuk kebutuhan hidupnya. Karena ketergantungannya terhadap organisme lainnya inilah maka jamur tiram digolongkan sebagai tanaman heterotrofik (Cahyana dkk, 2006).

Jamur tiram adalah salah satu jamur yang sangat enak dikonsumsi dalam bentuk

masakan, jamur tiram juga dapat dikonsumsi dalam keadaan mentah atau segar, baik sebagai campuran salad maupun lalapan. Bahkan dapat diolah menjadi semacam keripik. Jamur tiram juga mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi dibandingkan dengan jamur lainnya. Jamur tiram memiliki kadar protein yang tinggi dengan asam amino yang lengkap, termasuk asam amino esensial yang dibutuhkan manusia. Selain itu jamur tiram mengandung karbohidrat, berbagai mineral dari unsur-unsur Ca, P, Fe, Na, K, serta vitamin B1, B2, C, dan memiliki kandungan serat mulai 7,4% sampai 27,6% sangat baik bagi pencernaan (Soenanto, 2000).

Jamur tiram terdiri atas beberapa jenis, dengan bentuk dan warna tubuh buah maupun nama setempat yang berbeda. Tetapi yang paling banyak dibudidayakan jenis jamur tiram putih, abu-abu, dan coklat. Karena jenis jamur tiram tersebut mempunyai sifat adaptasi dengan lingkungan yang baik dan tingkat produktifitasnya cukup tinggi (Cahyana dkk, 2006).

Tanaman jamur tiram dapat tumbuh di daerah-daerah yang memiliki ketinggian tempat sekitar 600 meter dari permukaan laut, namun tidak tertutup kemungkinan jamur tiram dapat tumbuh pada lokasi dataran rendah yang memiliki lingkungan beriklim dingin ataupun sejuk, jauh dari polusi, dengan suhu udara antara 150 C sampai 280 C, di lokasi yang memiliki kadar air sekitar 60% dan derajat keasaman atau pH 6-7. Secara alami jamur tiram banyak ditemukan tumbuh di batang-batang kayu lunak yang telah lapuk seperti pohon karet, dammar, kapuk, atau sengon yang tergeletak di lokasi yang sangat lembab dan terlindung, dengan kadar oksigen cukup dan cahaya matahari sekitar 10% (Parjimo dan Agus, 2007).

METODE DAN HASIL PENELITIAN

Penelitian ini berlangsung selama tiga bulan, yaitu mulai bulan Januari sampai bulan Maret 2009, dengan lokasi penelitian di Kota Samarinda.

Data yang diperlukan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder.

Data primer dapat diperoleh dengan cara sebagai berikut :

1. Pengamatan langsung (observasi) yaitu meneliti dengan mengadakan pengamatan terhadap obyek yang diteliti secara langsung.
2. Wawancara yaitu melalui komunikasi langsung dengan orang atau pengusaha yang membudidayakan jamur tiram di Kota

Samarinda. Pengumpulan data dan informasi menggunakan daftar pertanyaan yang telah disusun sesuai dengan tujuan penelitian

Data sekunder diperoleh dari studi kepustakaan dan informasi dari instansi-instansi yang terkait dengan pelaksanaan penelitian.

Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan dua cara yaitu di tingkat petani dengan cara sensus, karena petani atau orang yang melakukan usaha budidaya jamur tiram di Kota Samarinda hanya berjumlah 8 orang. Menurut Sugiono (1994), bila jumlah populasi kurang dari 30 orang maka pengambilan sampel dilakukan dengan cara sensus atau sampel jenuh.

Sedangkan untuk pengambilan sampel di tingkat lembaga tataniaga digunakan metode bola salju (*snowball sampling*). Metode pencarian informasi secara berantai dengan mencari informasi petani atau produsen sebagai tahap pertama. Informasi dari petani produsen menunjukkan lembaga-lembaga yang terlibat dalam kegiatan tataniaga. Kemudian dari pedagang pengumpul diperoleh lembaga-lembaga yang masih terlibat dalam kegiatan tataniaga seperti pedagang besar, kemudian seterusnya ke pedagang pengecer hingga ke konsumen akhir (Arikunto, 1996).

Metode Analisis Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

Menurut Soekartawi (2002), biaya tataniaga adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk menyampaikan barang dari produsen ke konsumen. Biaya tataniaga meliputi biaya pengangkutan, pengepakan, pungutan retribusi, dan lain-lain.

Biaya tataniaga dapat dihitung dengan menggunakan rumus :

$$BT = Bp + Btr$$

Keterangan :

BT = Biaya tataniaga (Rp/masa panen)

Bp = Biaya pengepakan (Rp/masa panen)

Btr = Biaya transportasi (Rp/masa panen)

Margin tataniaga menurut Sudiyono (2002) adalah selisih antara harga penjualan dan harga pembelian dihitung dengan rumus :

$$M = Hp - Hb$$

Keterangan :

M = Margin (Rp/kg)

Hp = Harga penjualan (Rp/kg)

Hb = Harga pembelian (Rp/kg).

Menurut Sudiyono (2002), untuk menghitung bagian harga yang diterima petani (*Share*) dapat dihitung dengan rumus :

$$Lp = \frac{Hp}{He} \times 100\%$$

Keterangan :

Lp = Bagian harga yang diterima petani (%)

Hp = Harga pada petani produsen (Rp/kg)

He = Harga eceran (Rp/kg).

Menurut Kottler (2005), profit atau keuntungan yang diperoleh tiap lembaga yang terlibat dihitung dengan rumus :

$$\pi = Mp - Bt$$

keterangan :

π = Profit atau keuntungan (Rp/kg)

Mp = Margin pedagang (Rp/kg)

Bt = Biaya total (Rp/kg).

Menurut Soekartawi (2002), efisiensi tataniaga adalah perbandingan antara biaya tataniaga dengan produk yang dijual dan dinyatakan dengan persen. Rumus efisiensi tataniaga adalah sebagai berikut :

$$EPs = \frac{TB}{TNP} \times 100\%$$

Keterangan :

EPs = Efisiensi biaya tataniaga (%)

TB = Total biaya tataniaga (Rp)

TNP = Total nilai produk (Rp).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Budidaya Jamur Tiram

Persiapan Sarana Produksi

Bangunan

Bangunan atau rumah jamur dapat dibuat dari bahan bambu, kayu atau besi. Bangunan yang sederhana dapat berupa bangunan dengan tiang dan dinding yang terbuat dari bambu, atap dari genteng dan lantai dari tanah yang diperkuat. Ukuran bangunan biasanya disesuaikan dengan kebutuhan, yaitu sesuai dengan jumlah bag log atau substrat tanam yang akan dipelihara. Misalnya untuk memelihara 500-1.000 bag log atau substrat tanam, dibutuhkan bangunan dengan ukuran 6m x 4m x 4m. bentuk bangunan atau rumah jamur bias bervariasi, namun bentuk yang sering dijumpai yaitu seperti bangunan rumah. Pada umumnya bangunan atau rumah jamur terdiri dari beberapa ruangan diantaranya :

Ruang persiapan

Ruang persiapan digunakan untuk persiapan pembuatan media tanam. Kegiatan yang dilakukan pada ruang persiapan antara lain kegiatan pengayakan, pencampuran, perwadahan dan sterilisasi.

Ruang inokulasi

Ruang inokulasi adalah ruang untuk menanam bibit pada media tumbuh. Ruang

inokulasi harus mudah dibersihkan dan disterilkan untuk menghindari terjadinya kontaminasi oleh mikroba lain.

Ruang inkubasi

Ruang inkubasi dikenal dengan sebutan ruang spawning. Ruang inkubasi adalah ruang yang digunakan untuk menumbuhkan miselium jamur pada media tumbuh yang sudah di inokulasi. Kondisi ruangan diatur pada suhu 22-28 °C dengan kelembaban 60-80%. Ruang inkubasi juga dilengkapi dengan rak-rak inkubasi untuk menempatkan media tumbuh dalam kantong plastik yang sudah diinokulasi.

Ruang penanaman

Ruang penanaman dikenal juga dengan sebutan ruang growing, ruangan ini digunakan untuk menumbuhkan jamur. Ruangan ini dilengkapi dengan rak-rak penanaman dan alat penyemprot atau pengabut. Alat ini berfungsi untuk menyemprotkan air sehingga ruangan bias diatur dalam kondisi yang optimal yaitu dengan suhu 16-22 °C dan kelembaban 80-90%.

Ruang pembibitan

Ruang pembibitan adalah ruang khusus yang digunakan untuk proses produksi bibit. Ruangan ini diperlukan bila produksi atau usaha sudah besar.

Peralatan

Budidaya jamur tiram secara sederhana dapat dilakukan dengan menggunakan alat-alat yang mudah diperoleh seperti cangkul, sekop, botol atau kayu (untuk memadatkan media tumbuh), alat pensteril, lampu spiritus.

Untuk kapasitas produksi yang cukup besar diperlukan peralatan yang cukup besar seperti ayakan, mixer, filler, boiler dan chamber sterilizer. Mixer digunakan sebagai alat pencampur, filler digunakan sebagai alat pengisi media kedalam kantong plastik dengan jumlah tertentu, boiler digunakan sebagai sumber pemanas (uap), chamber sterilizer digunakan sebagai alat untuk setrilisasi dalam jumlah yang besar.

Bahan-bahan

Bahan-bahan yang digunakan untuk budidaya jamur tiram yang perlu dipersiapkan terdiri dari bahan baku dan bahan tambahan.

Bahan baku

Bahan baku yang digunakan untuk budidaya jamur tiram adalah serbuk kayu, yang berfungsi sebagai tempat tumbuh jamur dan sekaligus dibutuhkan untuk pertumbuhan jamur tiram, karena mengandung karbohidrat, serat, lignin dan lain-lain. Sedangkan faktor yang menghambat pertumbuhan jamur tiram antara lain karena adanya getah dan zat ekstraktif (zat

pengawet alami yang terdapat pada kayu). Serbuk kayu yang baik digunakan adalah serbuk kayu yang berasal dari kayu lunak yang tidak banyak mengandung minyak ataupun getah. Beberapa contoh serbuk kayu yang baik digunakan sebagai bahan baku budidaya jamur tiram adalah serbuk kayu yang berasal dari jenis kayu meranti, akasia, sengon dan sebagainya.

Bahan tambahan

Bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam budidaya jamur tiram pada media plastik terdiri dari beberapa macam yaitu bekatul (dedak halus), kapur (CaCO_3), gips (CaSO_4), tepung tapioca atau tepung jagung, pupuk SP-36, kantong plastik, karet, kapas dan cincin pipa.

Tahapan Budidaya Jamur Tiram

Beberapa tahapan dalam budidaya jamur tiram yang perlu diperhatikan yaitu :

Persiapan bahan

Bahan yang harus dipersiapkan yaitu serbuk kayu (serbuk gergaji), dedak, kapur, gypsum, tepung jagung dan pupuk SP-36 sesuai dengan kebutuhan.

Pengayakan

Serbuk kayu yang diperoleh dari penggergajian mempunyai tingkat keseragaman yang kurang baik, sehingga hal ini mengakibatkan tingkat pertumbuhan miselia kurang merata dan kurang baik. Oleh karena itu untuk mengatasi masalah tersebut maka serbuk kayu terlebih dahulu perlu diayak. Ukuran ayakan yang digunakan sama dengan ukuran ayakan pasir.

Perendaman

Perendaman serbuk kayu perlu dilakukan untuk menghilangkan getah dan minyak yang terdapat pada serbuk kayu. Di samping itu perendaman juga berfungsi untuk melunakkan serbuk kayu agar mudah diuraikan oleh jamur.

Pengukusan

Pengukusan serbuk kayu yang telah direndam dilakukan pada suhu 80-90 °C selama 4-6 jam. Proses pengukusan ini bertujuan untuk mengurangi mikroba yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur tiram. Melalui tahap mengukusan ini juga diharapkan dapat melarutkan minyak dan getah yang terdapat pada kayu.

Pencampuran

Bahan-bahan yang telah ditimbang sesuai dengan kebutuhan selanjutnya dicampur dengan serbuk kayu yang telah dikukus, lalu ditambahkan air secukupnya yaitu sekitar 50-65%. Pencampuran ini harus dilakukan secara merata sehingga tidak terjadi gumpalan-

gumpalan antara sebuk kayu dengan kapur, karena bisa menghambat pertumbuhan bibit jamur tiram.

Pengomposan

Pengomposan media tumbuh bertujuan untuk menguraikan senyawa-senyawa yang terdapat di dalamnya agar menjadi lebih sederhana sehingga mudah diserap dan dicerna oleh jamur. Pengomposan dilakukan dengan cara sederhana, yaitu menumpuk media tumbuh setinggi 50 cm lalu ditutup dengan lembaran plastik selama dua hari sampai suhu mencapai 50 0C dengan kadar air 50-65% dan pH 6-7.

Pembungkusan

Pembungkusan dilakukan dengan menggunakan plastik polipropilen (PP) karena plastik jenis ini relatif tahan terhadap panas. Ukuran plastik bermacam-macam, namun yang biasa digunakan yaitu plastik berukuran 20 x30 cm berkapasitas 1.000 g. jika pembungkusan dilakukan secara manual, maka media yang ada didalam plastik dipadatkan menggunakan botol atau alat jenis lainnya. Pemasakan dilakukan sampai media mencapai ketinggian sekitar 20 cm, lalu tepat dipermukaan media dibuat lubang tanam sedalam 10 cm dengan diameter 2,5 cm menggunakan kayu atau besi yang seteril.

Selanjutnya bagian ujung plastik yang terbuka, tepat diatas batas media tumbuh dipasang cincin dari plastik atau potongan pipa paralon, lalu disumpal dengan kapas. Media tumbuh yang dibungkus plastik inilah yang disebut bag log.

Sterilisasi bag log

Sterilisasi adalah suatu proses yang dilakukan untuk menonaktifkan mikroba, baik bakteri, kapang maupun khamir yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur tiram. Sterilisasi dilakukan pada suhu 80-90 0C selama 6-8 jam. Untuk melakukan sterilisasi dapat digunakan alat yang sangat sederhana yaitu, drum minyak yang terbuat dari besi yang sedikit dimodifikasi dengan menambahkan sarangan pembatas antara air dengan tempat bag log.

Pendinginan

Sebelum dilakukan inokulasi, bag log yang telah disterilisasi terlebih dahulu didinginkan selama 1-2 hari hingga suhunya mencapai 35-40 0C. Apabila suhu bag log terlalu tinggi maka bibit yang ditanam akan mati karena kepanasan. Untuk mempercepat proses pendinginan dapat digunakan kipas angin atau blower.

Inokulasi

Inokulasi atau penanaman bibit harus segera dilakukan setelah bag log suda dingin dan dilakukan di ruangan yang telah disterilkan. Adapun cara melakukan inokulasi bibit jamur

tiram ke bag log sebagai berikut : buka penutup bag log, tangkan bibit jamur tiram sebanyak ± 3 sendok makan di tengah lubang tanam, kemudian tutup kembali bag log menggunakan penutupnya. Agar inokulasi dapat berhasil dengan baik, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada saat melakukan kegiatan ini yaitu kebersihan, bibit dan teknik inokulasi.

Inkubasi

Inkubasi atau proses penumbuhan miselia jamur dilakukan dengan cara menyimpan bag log di ruang inkubasi bersuhu 22-28 0C. lama waktu inkubasi 40-60 hari sampai seluruh media bag log dipenuhi miselia. Tanda keberhasilan inkubasi sudah bisa dilihat sekitar dua minggu, yaitu tumbuhnya miselia jamur berwarna putih yang merambat ke bawah. Sedangkan jika miselia tidak tumbuh atau tumbuh miselia berwarna selain putih maka proses inkubasi gagal dan harus diulang.

Penumbuhan

Media tumbuh jamur yang sudah putih oleh miselia jamur setelah berumur 40-60 hari sudah memasuki masa pertumbuhan tubuh buah jamur. Untuk mempercepat terjadinya pertumbuhan dilakukan dengan cara membuka plastik media tumbuh yang sudah penuh miselia. Pada prinsipnya pembukaan plastik media bertujuan memberikan O₂ yang cukup bagi pertumbuhan tubuh buah jamur tiram. Dengan O₂ yang cukup maka dapat memberikan kesempatan bagi jamur untuk membentuk tubuh buah (fruiting body) dengan baik.

Satu sampai dua minggu setelah media dibuka biasanya akan tumbuh tubuh buah. Tubuh buah yang sudah tumbuh tersebut selanjutnya dibiarkan selama 2-3 hari atau sampai terjadi pertumbuhan yang optimal. Kondisi yang diperlukan untuk pertumbuhan tubuh buah pada jamur tiram adalah pada suhu 16-22 0C dengan kelembaban 80-90%. Apabila suhu terlalu tinggi, sedangkan kelembaban terlalu rendah (biasanya pada musim panas) perlu dilakukan penyemprotan menggunakan air bersih.

Pengendalian gulma dan hama

Masalah besar dalam usaha budidaya jamur konsumsi adalah terjadinya kontaminasi organisme yang tidak diharapkan. Kontaminasi tersebut menyebabkan media tumbuh ditumbuhi oleh jamur-jamur gulma yang menjadi pesaing jamur tiram dalam memperebutkan makanan.

Keberadaan gulma dapat dilihat dengan munculnya bintik-bintik hitam, hijau atau warna mencolok lain dipermukaan media. Pencegahan munculnya gulma dilakukan dengan cara mengusahakan agar setiap tahapan budidaya

jamur tiram selalu dilakukan dalam keadaan steril, baik pada saat pembibitan maupun penanaman. Jika gulma terlanjur tumbuh bisa ditanggulangi dengan cara mencabutnya tangan atau pinset.

Aroma media tumbuh yang khas, mengundang kehadiran beberapa jenis serangga yang hidup di sekitar kumbung, yaitu lalat, tungau rayap, laba-laba dan cacing. Keberadaan beberapa jenis hama ini mengakibatkan tubuh buah jamur rusak misalnya tubuh buah jamur terlihat kriptik dan batangnya berlubang. Pengendalian hama dapat dilakukan dengan menjaga agar lingkungan sekitar kumbung bersih.

Pemanenan

Kegiatan pemanenan ikut menentukan kualitas jamur tiram yang dipanen. Untuk itu pemanenan jamur tiram harus memperhatikan beberapa hal berikut :

Penentuan saat panen

Panen dilakukan setelah pertumbuhan jamur mencapai tingkat optimal, yaitu cukup besar, tetapi belum meka penuh. Pemanenan biasanya dilakukan 4-5 hari setelah tumbuh calon jamur atau sejak pembentukan tubuh buah. Pada saat itu ukuran jamur sudah cukup besar dengan diameter rata-rata antara 5-10 cm. Masa panen jamur tiram mencapai \pm 4 bulan dengan interval pemanenan 5 hari sekali. Pemanenan sebaiknya dilakukan pada pagi hari untuk mempertahankan kesegaran jamur dan mempermudah pemasarannya.

Teknik pemanenan

Pemanenan dilakukan dengan cara mencabut seluruh rumpun jamur yang ada hingga akar-akarnya untuk menghindari adanya akar atau batang jamur yang tertinggal. Apabila ada bagian jamur yang tertinggal dapat membusuk sehingga dapat mengakibatkan kerusakan media, bahkan dapat merusak pertumbuhan jamur yang lain.

Penanganan pascapanen

Jamur tiram yang sudah dipanen tidak perlu dipotong hingga menjadi bagian per bagian tudung, tetapi hanya perlu dibersihkan dari kotoran yang menempel pada bagian akarnya. Dengan cara tersebut selain kebersihan lebih terjaga, daya tahan simpan jamur tiram pun akan lebih lama.

Studi tataniaga jamur tiram di Kota Samarinda dapat dianalisis dengan melihat :

1. Biaya tataniaga

Di Kota Samarinda terdapat dua saluran tataniaga jamur tiram yaitu saluran nol tingkat dan saluran satu tingkat

a. Saluran nol tingkat

Pada saluran nol tingkat pengusaha jamur tiram mengeluarkan biaya tataniaga berupa biaya pengemasan dan biaya transportasi. Jumlah biaya tataniaga yang dikeluarkan 6 orang petani adalah Rp 1.518.259,89 masa panen⁻¹ dengan rata-rata Rp 253.043,32 masa panen⁻¹ responden⁻¹.

- Total penerimaan dan keuntungan

Produksi jamur tiram pada saluran nol tingkat berkisar antara 102-306 kg. Harga jual jamur tiram yang berlaku pada tingkat petani rata-rata sebesar Rp. 36.666,67 kg⁻¹. Besarnya penerimaan yang diperoleh adalah sebesar Rp 44.628.000,00 masa panen⁻¹ dengan rata-rata Rp 7.438.000,00 masa panen⁻¹ responden⁻¹. Selanjutnya dapat diketahui keuntungan pengusaha jamur tiram yaitu sebesar Rp 28.984.669,45 masa panen⁻¹ dengan rata-rata Rp 4.830.778,24 masa panen⁻¹ responden⁻¹

Responden menggunakan sebagian dari keuntungan yang ia dapatkan untuk mengembangkan usahanya, seperti meningkatkan jumlah produksi (menambah jumlah tanaman atau *bag log*) dan menambah jumlah kumbung.

Selain karena keuntungan yang diperoleh cukup besar, pengembangan usaha juga dilakukan karena budidaya jamur tiram merupakan salah satu usahatani yang relatif mudah untuk dilakukan, selanjutnya pengembangan usaha juga dilakukan sebagai upaya untuk memenuhi permintaan jamur tiram dari konsumen.

b. Saluran satu tingkat

1. Pengusaha jamur tiram

- Biaya tataniaga

Pada saluran tataniaga satu tingkat untuk sampai ke konsumen petani produsen mengeluarkan biaya tataniaga berupa biaya pengepakan . Untuk pengepakan pengusaha jamur tiram menggunakan plastik dengan harga rata-rata Rp 6.500,00 kemasan⁻¹. Biaya tataniaga yang dikeluarkan sebesar Rp 204.000,00 masa panen⁻¹ dengan biaya rata-rata Rp 102.000,00 masa panen⁻¹ responden⁻¹.

- Total penerimaan dan keuntungan

Produksi jamur tiram pada saluran satu tingkat berkisar antara 404-513 kg. Harga jual jamur tiram yang berlaku pada tingkat petani Rp.25.000,00 kg⁻¹. Besarnya

penerimaan yang diperoleh dari 2 pengusaha jamur tiram adalah sebesar Rp 22.950.000,00 masa panen⁻¹ dengan rata-rata Rp 11.475.000,00 masa panen⁻¹ responden⁻¹. Selanjutnya dapat diketahui keuntungan pengusaha jamur tiram yaitu sebesar Rp 14.130.463,89 masa panen⁻¹ dengan rata-rata Rp. 7.065.231,94 masa panen⁻¹ responden⁻¹

2. Pedagang pengecer

Pedagang pengecer mengeluarkan biaya tataniaga berupa biaya penyusutan alat, biaya transportasi dan biaya pengemasan. Total biaya tataniaga yang dikeluarkan sebesar Rp 597.166,67 masa panen⁻¹ dengan rata-rata Rp 298.583,34 masa panen⁻¹ responden⁻¹.

- Total penerimaan dan keuntungan

Besarnya rata-rata penerimaan yang diperoleh pedagang pengecer pada saluran satu tingkat adalah Rp. 6.885.000,00 masa panen⁻¹ responden⁻¹ sehingga dapat diperoleh keuntungan yaitu Rp 13.172.833,33 masa panen⁻¹ dengan rata-rata Rp 6.586.416,67 masa panen⁻¹ responden⁻¹.

2. Margin, Share dan Efisiensi tataniaga

Margin tataniaga adalah selisih harga penjualan dengan harga pembelian. Pada saluran tataniaga nol tingkat tidak terdapat margin tataniaga. Pada saluran tataniaga satu tingkat ini distribusi margin terbagi pada satu lembaga tataniaga, yaitu pedagang pengecer. Pedagang pengecer memperoleh margin rata-rata Rp 15.000,00 kg⁻¹.

Pada saluran tataniaga nol tingkat tidak terdapat perbedaan *share* yang diterima pengusaha jamur tiram karena tidak adanya perbedaan harga jual yang berlaku.

Sedangkan pada saluran tataniaga satu tingkat, besarnya *share* (bagian) yang diterima petani dari harga keseluruhan yang dibayarkan oleh konsumen akhir sebesar 62,50% dan pedagang pengecer memperoleh *share* sebesar 100%

Pada saluran tataniaga nol tingkat nilai efisiensi dapat dilihat pada perbandingan antara biaya tataniaga yang dikeluarkan dengan jumlah produksi yang dijual, maka diperoleh hasil sebagai berikut:

-Pengusaha jamur tiram

$$= \frac{\text{Rp.1.382.500,00}}{\text{Rp.44.628.000,00}} \times 100\% = 3,10\%$$

Pada saluran tataniaga satu tingkat nilai efisiensi yang di peroleh adalah sebagai berikut :

-Pengusaha jamur tiram

$$= \frac{\text{Rp.204.000,00}}{\text{Rp.22.950.000,00}} \times 100\% = 0,89\%$$

-Pedagang pengecer

$$= \frac{597.166,67}{\text{Rp.13.770.000,00}} \times 100\% = 0,043\%$$

Nilai efisiensi saluran nol tingkat lebih besar dari pada nilai efisiensi saluran satu tingkat. Pada saluran satu tingkat dapat dikatakan lebih efisien jika dibandingkan dengan saluran nol tingkat, karena dilihat dari nilai efisiensi yang diperoleh. Pada saluran nol tingkat pengusaha jamur tiram memperoleh nilai efisiensi sebesar 3,10% artinya untuk memperoleh penerimaan sebesar 100% dibutuhkan biaya 3,10%, sedangkan pada saluran satu tingkat pengusaha jamur tiram nilai efisiensi sebesar 0,89% dan pedagang pengecer nilai efisiensi sebesar 0,04%.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Saluran tataniaga jamur tiram di Kota Samarinda terdiri dari:

- a. Saluran tataniaga nol tingkat
Petani produsen → Konsumen
- b. Saluran tataniaga satu tingkat
Petani produsen → pedagang pengecer → konsumen

2. Biaya, margin, *share* dan keuntungan yang diperoleh setiap lembaga tataniaga yang terlibat.

a. Saluran tataniaga nol tingkat

Rata-rata total produksi jamur tiram 266,34 kg dengan rata-rata masa panen 5,17 bulan biaya tataniaga yang dikeluarkan pada tingkat pengusaha jamur tiram rata-rata sebesar Rp 230.416,67 masa panen⁻¹ responden⁻¹ sehingga keuntungan yang diperoleh pengusaha jamur tiram jika menjual langsung ke konsumen rata-rata sebesar Rp 4.830.778,24 masa panen⁻¹ responden⁻¹.

b. Saluran tataniaga satu tingkat

1) Biaya tataniaga pada tingkat pengusaha jamur tiram yang dikeluarkan rata-rata sebesar Rp 102.000,00 masa panen⁻¹ responden⁻¹ dan ditingkat pedagang pengecer Rp. 301.638,89 masa panen⁻¹ responden⁻¹.

- 2) Margin tataniaga pada pedagang pengecer dengan rata-rata Rp 15.000,00 kg⁻¹.
 - 3) *Share* pada tingkat pengusaha jamur tiram sebesar 62,50% dan pedagang pengecer sebesar 100%.
 - 4) Rata-rata total produksi 459 kg jamur tiram dengan rata-rata masa panen 5 bulan menghasilkan keuntungan bagi pengusaha jamur tiram rata-rata sebesar Rp. 7.065.231,94 masa panen⁻¹ responden⁻¹ dan keuntungan rata-rata di tingkat pedagang pengecer adalah sebesar Rp. 6.583.361,11 masa panen⁻¹ responden⁻¹
3. Nilai efisiensi tataniaga jamur tiram di Kota Samarinda

Nilai efisiensi yang diperoleh pada saluran tataniaga nol tingkat untuk pengusaha jamur tiram sebesar 3,10% dan efisiensi tataniaga pada saluran satu tingkat diperoleh nilai efisiensi tataniaga untuk pengusaha jamur tiram sebesar 0,89% dan pedagang pengecer 0,04%.

Perbedaan persentase nilai efisiensi pada saluran tataniaga nol tingkat dengan saluran tataniaga satu tingkat menunjukkan bahwa pada saluran tataniaga satu tingkat lebih efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Djarajah, Nunung M dan Abbas Siregar
Djarajah. 2001. Budidaya jamur tiram. Kanisius, Yogyakarta.
- Arikunto, S. 1996. Prosedur penelitian suatu pendekatan praktek. Rineka cipta, Jakarta.
- Kotler, P. 2005. Marketing manajemen. Edisi ke delapan. Terjemahan Herujati Purwanto. Erlangga, Jakarta.
- Soekartawi. 2002. Manajemen pemasaran hasil-hasil pertanian. RajaGrafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi. 2003. Prinsip dasar ekonomi pertanian. RajaGrafindo Persada, Jakarta.
- Sudiyono, A. 2002. Pemasaran pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Sugiono. 1994. Metode penelitian administrasi. Alfabeta.