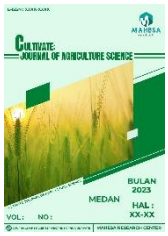
CULTIVATE: Journal of Agriculture Science
https://journal.mahesacenter.org/index.php/cultivate/index

4 (2) 2026 : 75-88
DOI:10.34007/cultivate.v4i2.1287
Diterima: 07 September 2026
Direview: 16 September 2026
Disetujui: 25 September 2026
Diterbitkan: 30 September 2026

ISSN 2987-3142 (online)



Analisis Nilai Tambah Jamur Krispi di Kelurahan Tigo Koto Dibaruah Kecamatan Payakumbuh Utara

Economic and Value-Added Analysis of Crispy Mushroom Processing in Tigo Koto Dibaruah, North Payakumbuh District

Muhammad Gusril, Revi Ernanda, & Muhamad Reza
Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat
*Coresponding Email: Muhammadgusril9@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan dan nilai tambah pengolahan jamur tiram segar menjadi jamur krispi di Kelurahan Tigo Koto Dibaruah, Kecamatan Payakumbuh Utara. Penelitian menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan data primer yang diperoleh melalui kuesioner terhadap tiga pelaku usaha. Data dianalisis menggunakan analisis biaya dan pendapatan serta metode Hayami untuk menghitung nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha jamur krispi memperoleh pendapatan rata-rata sebesar Rp4.725.000 dan pendapatan bersih sebesar Rp3.212.860. Pada harga output Rp50.000/kg, pengolahan jamur tiram menghasilkan nilai tambah sebesar Rp35.803/kg bahan baku dengan rasio nilai tambah 78%, yang termasuk kategori tinggi. Dari nilai tambah yang dihasilkan, bagian tenaga kerja sebesar 24,9%, sedangkan tingkat keuntungan pengusaha mencapai 75% atau Rp26.803/kg. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengolahan jamur tiram menjadi jamur krispi mampu menghasilkan pendapatan dan nilai tambah yang tinggi bagi pelaku usaha.

Kata kunci: jamur tiram, nilai tambah, pendapatan, pengolahan pangan, keuntungan

Abstract

This study aimed to analyze the income and added value generated from processing fresh oyster mushrooms into crispy mushroom products in Tigo Koto Dibaruah Village, North Payakumbuh District. A quantitative descriptive method was applied using primary data collected through questionnaires from three business operators. The data were analyzed using cost and income analysis and the Hayami method to determine added value. The results showed that the crispy mushroom businesses generated an average revenue of IDR 4,725,000 and a net income of IDR 3,212,860. At an output price of IDR 50,000/kg, oyster mushroom processing generated an added value of IDR 35,803/kg of raw material, with an added-value ratio of 78%, which was classified as high. Labor accounted for 24.9% of the added value, while the entrepreneurs' profit rate reached 75%, equivalent to IDR 26,803/kg. These findings indicate that processing fresh oyster mushrooms into crispy mushroom products generates substantial income and added value for business operators.

Keywords: added value, crispy mushroom, income, oyster mushroom, profit

***How to Cite**: Gusril, M. Ernanda R. & Reza, M. (2026). Analisis Nilai Tambah Jamur Krispi di Kelurahan Tigo Koto Dibaruah Kecamatan Payakumbuh Utara. CULTIVATE: Journal of Agriculture Science, 4(2) 2026: 75-88,*

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

PENDAHULUAN

Jamur krispi merupakan salah satu olahan alternatif jamur tiram yang banyak disukai masyarakat untuk dijadikan cemilan. Peluang usaha jamur krispi ini cukup menjanjikan dan memilki keunggulan komperatif dan dapat bersaing dengan produk perusahaan lainnya. (Bima, 2020). Selain itu, produksi jamur krispi diproses secara manual untuk menjaga kerenyahan dan cita rasa, membuat konsumen lebih memilih produk jamur krispi dibandingkan produk olahan jamur tiram lainnya untuk dikonsumsi (Yahya, 2023).

Nilai tambah adalah meningkatkan nilai produk dengan cara memproses, memproduksi, atau mengubah bentuknya sehingga produk yang dihasilkan memiliki nilai ekonomi lebih besar dibandingkan bahan baku awalnya. Dalam pertanian, nilai tambah bisa dicapai dengan mengolah hasil panen menjadi produk olahan yang lebih menarik di pasar. Contohnya, jamur segar yang diolah menjadi jamur krispi memiliki nilai jual lebih tinggi karena proses pengolahan yang menambah kelezatan, daya tahan, dan kemasan yang lebih menarik bagi pembeli (Wilda, 2024)

Kota Payakumbuh adalah kota yang menghasilkan jamur tiram paling banyak di Sumatera Barat. Setiap tahun, jumlah jamur tiram yang diproduksi di Kota Payakumbuh terus bertambah. Pada tahun 2022, produksinya mencapai 166.10 ton, tahun 2023 meningkat menjadi 196.21 ton dan pada tahun 2024 produksinya 177.35 ton (BPS Kota Payakumbuh, 2025). Seperti yang dikatakan Ambo (2017), Kota Payakumbuh menjadi salah satu kota penghasil jamur tiram putih di Sumatera Barat dengan produksi yang terus stabil dalam beberapa tahun terakhir. Dalam masa produksi khusus untuk jamur krispi, pada tahun 2021 produksinya sebanyak 177.30 ton, tahun 2022 mencapai 130.10 ton, dan pada tahun 2023 produksinya sebanyak 145.15 ton (Dinas Tenaga kerja dan Perindustrian, 2024).

Salah satu kelurahan yang memproduksi jamur krispi yaitu kelurahan Tigo Koto Dibaruah , mayoritas rumah jamur tiram lebih fokus pada pengolahan produk jadi dari pada sekadar menjual jamur mentah dikarenakan Meningkatan Nilai Jual. Adanya kelompok khusus yang dibentuk oleh warga, namanya Kelompok Usaha Produksi

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

Pengolahan Pemasaran Hasil Pertanian (UP3HP) Togak Basamo. Kelompok ini didirikan khusus untuk mengolah dan memasarkan produk-produk jamur dan olahan. Ini membuktikan bahwa aktivitas utama mereka adalah pengolahan, melihat adanya kelompok pengolahan, ragam produk olahan yang banyak, fokus pada pemasaran produk jadi, dan upaya peningkatan nilai tambah, sangat jelas bahwa rumah jamur di Kelurahan Tigo Koto dibaruah lebih banyak melakukan olahan jamur dibandingkan sekadar menjual bahan mentahnya (Husnarti dan Dewi, 2021)

Salah satu kelurahan yang sebagai tani, mengusahakan pembuatan jamur krispi yang berada di Lingkuang Payolinyam Kelurahan Tigo Koto Dibaru, Kecamatan Payakumbuh Utara. Jamur tiram hasil produksinya dijual ke Kabupaten Lima Puluh Kota, Kota Payakumbuh, dan Riau. Pengusaha tidak hanya menjual jamur mentah, tetapi juga membuat berbagai produk olahan dari jamur yaitu jamur krispi. Meskipun memiliki potensi besar, kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa para pelaku usaha seperti belum mengetahui cara menghitung nilai tambah produknya secara terperinci dan sistematis. Meskipun mereka dapat menetapkan harga jual akhir dari produk yang dihasilkan menunjukkan pemahaman dasar bahwa telah terjadi pertambahan nilai metode penentuan harga tersebut cenderung bersifat intuitif dan berdasarkan pengalaman, bukan pada analisis kritis yang terstruktur. Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk mengukur dan memvalidasi secara ilmiah nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan jamur krispi (Nengsih, 2022)

Pentingnya Penelitian ini untuk meningkatkan pengetahuan, meningkatkan efesiensi produksi, meningkatkan pendapatan, meningkatkan daya saing, mendukung pengembangan industri (Jaenudin, 2025). Penelitian ini bertujuan untuk menghitung pendapatan jamur tiram olahan berupa jamur tiram krispi, menghitung nilai tambah yang diperoleh.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini yaitu penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif, Metode kuantitatif adalah penelitian yang berhubungan dengan angka statistik dalam teknik

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

mengumpulkan data dilapangan (Djollong,2014). Metode analisis deskriptif digunakan untuk mengukur dan membandingkan pendapatan dan nilai tambah usaha jamur krispi tersebut. Metode ini memungkinkan peneliti untuk menyajikan data secara sistematis dan objektif untuk mencapai tujuan penelitian (Sugiyono, 2013). Metode analisis yang digunakan adalah Analisis Nilai Tambah Hayami. Metode ini dipilih karena sangat cocok untuk menghitung selisih antara nilai produk akhir dengan nilai bahan baku dan input lainnya (Nur, 2013).

Responden dalam penelitian ini sebanyak 3 orang pengusaha sebagai responden (sampel jenuh). Menurut Sugiyono (2018), jika populasi relatif kecil, maka seluruh elemen populasi dapat dijadikan sampel untuk mendapatkan data yang lebih representatif dan mendalam mengenai struktur biaya dan nilai tambah yang dihasilkan, Ketiga responden ini dipilih karena merupakan pelaku usaha aktif yang melakukan proses pengolahan dari bahan baku hingga menjadi produk jadi secara rutin.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder, Data primer pada penelitiaan ini diperoleh melalui dokumentasi dan pengisiaan kuesioner yang dibagikan kepada para pengusaha jamur krispi tersebut dan untuk data sekunder di peroleh dari BPS,Skripsi,Jurnal,Dinas tenaga kerja dan perindustriaan dan penelitiaan terdahulu.

Teknik analisis data dalam penelitiaan ini menggunakan rumus pendapatan dan juga perhitungan metode hayami yang mana menggunakan dua pendekatan : Analisis Pendapatan: Menghitung selisih antara Total Revenue (TR) dengan Total Cost (TC). Analisis Nilai Tambah: Mengukur peningkatan nilai ekonomis produk berdasarkan faktor konversi, koefisien tenaga kerja, harga output, dan sumbangan input lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah pengeluaran yang besarnya tidak berubah dalam waktu singkat, meskipun jumlah barang yang diproduksi bertambah atau berkurang. Biaya ini mencakup pengeluaran untuk penyusutan mesin dan pajak bumi bangunan (PBB).

Tabel.1 Perhitungan Biaya Penyusutan

No	Jenis	Rata-rata

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

		Jml	Biaya	Umr	Nilai Sisa	Penyusutan	
1.	Kompor Gas	1	Rp.333.333	5	Rp.150.000	Rp.18.333	
2.	Spatula	2	Rp.83.333	1	Rp.10.000	Rp.11.667	
3.	Tabung Gas	1	Rp.81.667	1	Rp.50.000	Rp.6.667	
4.	Meja Stainlis	1	Rp.520.000	6	Rp.500.000	Rp.41.667	
5.	Timbangan 100 Kg	1	Rp.136.667	4	Rp.100.00	Rp.20.833	
6.	Timbangan 10 Kg	1	Rp.111.667	5	Rp.50.000	Rp.13.333	
7.	Gunting	2	Rp.10.000	1	Rp.5.000	Rp.4.583	
8.	Saringan Minyak	2	Rp.68.333	2	Rp.20.000	Rp.9.583	
10.	Baskom	2	Rp.78.333	2	Rp.30.000	Rp.11.250	
11.	PBB	0	Rp.45.000	0	Rp.10.417		
Rata-rata Penyusutan						Rp.148.333	

Sumber : Data Primer 2025

Berdasarkan perhitungan pada tabel berfungsi sebagai basis untuk menghitung beban depresiasi bulanan dari berbagai peralatan operasional yang dimiliki. Data utama mencakup detail harga perolehan rata-rata dan masa pakai ekonomis rata-rata untuk setiap jenis aset. nilai Rata-rata Penyusutan yang dibebankan setiap bulan terhadap aset-aset tersebut mencapai Rp.148.333. Angka ini adalah salah satu elemen kunci dari Biaya Tetap perusahaan dan penting untuk analisis keuangan yang akurat. Biaya ini, ditambah dengan Pajak Bumi dan Bangunan (PBB) untuk perhitungan sebulan produksi, membentuk total biaya tetap yang dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Biaya Tetap

Jenis	Jumlah
Rata-rata Biaya Penyusutan	Rp. 148.333
PBB	Rp.3.807
Rata-rata Total Biaya Tetap	Rp. 152.140

Sumber : Data Primer 2025

Biaya Variabel

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

Biaya variabel adalah jenis biaya yang berubah-ubah tergantung pada berapa banyak produk yang diproduksi. Semakin banyak produk yang dihasilkan, semakin besar pula biaya variabel yang dikeluarkan (Nainggolan, 2024). Dalam usaha produksi jamur krispi, komponen biaya variabel meliputi bahan baku, bahan tambahan, upah pekerja, biaya distribusi, bahan bakar, biaya kemasan, biaya air. Berikut adalah besarnya biaya variabel produksi jamur krispi.

Tabel 3. Perhitungan Biaya Variabel

Jenis Jumlah Rata-rata

Bahan Baku Rp. 413.334

Bahan Tambahan

a. Tepung

b.Garam

c. Penyedap

d. Minyak Goreng

e. Kemasan

f. Logo

Rp.496.667

Upah Tenaga Kerja

a. Persiapan Bahan

b. Pengorengan

c. Pengemasan

Rp. 300.000

Distribusi

a. Bensin Lokal

b. Bensin Luar Daerah

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

Rp. 36.667

Biaya Bahan Bakar dan Listrik

a. Gas LPG

b. Listrik

Rp. 92.000

Biaya Kemasan

a. Standing Pouch

b Logo

Rp. 8.000

Air Rp. 13.333

Total Biaya Variabel Rp. 1.360.000

Sumber : Data Primer : 2025

Pendapatan

Pendapatan usaha produk jamur krispi dilakukan dengan menghitung selisih antara penerimaan atau TR (total revenue), dengan total biaya atau TC (total cost). Penerimaan produk jamur krispi Penerimaan merupakan hasil kali antara jumlah produk yang dihasilkan dengan harga per unit produk, Total pendapatan sebulan yang dihasilkan dari penjualan, yang tercatat sebesar Rp.4.725.000, jauh melampaui total pengeluaran operasional. Beban operasional, yang mencakup seluruh pengeluaran tetap dan variabel, berjumlah Rp.1.512.140. Dengan demikian, setelah semua biaya dikompensasi, perusahaan berhasil mencatatkan laba bersih bulanan yang substansial, yaitu sebesar Rp.3.212.860.

Penerimaan

Total Biaya

Pendapatan Bersih =

=

= Harga Jual (Rp)

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

Biaya Variabel

Penerimaan X

+

- Jumlah Output (Pcs)

Biaya Tetap

Total Biaya

Output

Output dari jamur tiram merupakan olahan dari jamur krispi menjadi produk olahan yang ada nilai tambah. Proses akhirnya disebut jamur krispi. Dalam sebulan, mampu menghasilkan output sebanyak :

Tabel 4. Jumlah Output jamur krispi

No. Usaha Jamur Krispi Jumlah Bahan Baku (Kg) Jumlah Ouput (Kg) Rata-Rata Produksi Perbulan

1.	Novriantini	125	110	5 kali
2.	Tina	80	75	5 kali
3.	Dewi Susanti	105	98	5 kali
Jumlah Rata-Rata		103	94	5 kali

Sumber : Data Primer : 2025

Meskipun semua pelaku usaha (Novriantini, Tina, dan Dewi Susanti) rata-rata berproduksi sebanyak 5 kali dalam sebulan, mereka menunjukkan variasi dalam volume produksi. Novriantini jelas memimpin dalam skala operasional, dengan mengolah 125 Kg input menjadi 110 Kg produk, diikuti oleh Dewi Susanti dan Tina yang memiliki volume lebih kecil. Rata-rata gabungan ketiga usaha menunjukkan bahwa

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

mereka mengolah 103 Kg bahan baku untuk menghasilkan 94 Kg produk jadi.

Sumbangan Input Lain

Sumbangan input lain merujuk pada biaya-biaya selain upah tenaga kerja langsung yang dikeluarkan selama proses produksi, dan dihitung sebagai bagian dari nilai tambah produk. Perhitungan sumbangan input lain ini penting untuk mengetahui sumber-sumber nilai tambah dalam suatu produk :

Tabel 5. Perhitungan Sumbangan Input Lain

Biaya Lain	Rata-rata		
	Jml	Biaya	PerKg
Garam(Kg)	2	Rp.33.333	200
Penyedap(Kg)	1	Rp.48.000	40
Minyak Goreng(L)	28	Rp.425.000	3.667
Kemasan(Standing Pouch)	189	Rp.5.000	27,4
Logo Kemasan	189	Rp.3.000	16,3
Transportasi	0	Rp.36.667	37
Listrik	0	Rp.10.333	10
Air	0	Rp.12.333	12
Biaya Penyusutan	0	Rp. 148.333	3
PBB	0	Rp.3.806	1
Jumlah Rata-rata Sumbangan Input Lain			6.110

Sumber : Data Primer : 2025

Secara keseluruhan, rata-rata biaya operasional tambahan (biaya lain) dalam proses produksi ini didominasi oleh penggunaan Minyak Goreng, dengan rata-rata konsumsi sebanyak 28 Liter yang memakan biaya sebesar Rp.425.000. Untuk bahan pelengkap lainnya, penggunaan Garam rata-rata menghabiskan Rp33.333 dan Penyedap sebesar Rp.48.000. Sementara itu, untuk keperluan pengemasan yang mencakup Standing Pouch dan Logo, biaya yang dikeluarkan sangat konsisten dan stabil, yaitu masing-

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

masing berada di angka Rp.5.000 dan Rp.3.000 dengan rata-rata jumlah kemasan sebanyak 189 buah.

Di sisi biaya overhead atau biaya tidak langsung, pengeluaran terbesar dialokasikan untuk Biaya Penyusutan alat sebesar Rp.60.596 dan Transportasi sebesar Rp.36.667. Biaya utilitas bulanan seperti Air dan Listrik relatif terjangkau, dengan rata-rata pengeluaran masing-masing di kisaran Rp.12.000 dan Rp.10.000. Jika semua komponen ini digabungkan, rata-rata kontribusi atau sumbangan dari biaya-biaya lain ini adalah sebesar Rp.6.110 per kilogram produk.

Nilai Tambah

Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu produk yang terjadi selama proses produksi dan penanganannya,pengolahan jamur tiram segar menjadi produk jamur krispi telah berhasil meningkatkan nilai secara signifikan. Angka-angka yang tercantum dalam tabel berikut merupakan hasil rata-rata yang diperoleh dari tabulasi kuesioner terhadap tiga responden.

Tabel 6. Perhitungan Nilai Tambah

Varibel	Jamur Krispi di Kelurahan Tigo Koto Dibaruah
I.Output,Input dan Harga	
1.Output(Kg)	94
2.Input(Kg)	103
3.Tenaga Kerja(HOK)	3
4.Faktor Konversi	0,92
5.Koefisien Tenaga Kerja(Kg)	0,03
6.Harga Output(Rp/Kg)	50.000
7.Upah Tenaga Kerja(Rp/HOK)	300.000

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

II.Penerimaan dan Keuntungan

8.Harga Bahan Baku(Rp/Kg) 4.000

9.Sumbangan Input Lain (Rp/Kg) 6.110

10.Nilai Output (Rp/Kg) 45.833

11.a.Nilai Tambah (Rp/Kg) 35.803

b.Rasio Nilai Tambah(%) 78

12.a.Pendapatan Tenaga Kerja(Rp/Kg) 9.000

b.Bagian Tenaga Kerja(%) 24,9

13.a.Keuntungan (Rp/Kg) 26.803

b.Tingkat Keuntungan(%) 75

Sumber : Data Primer : 2025

Tabel ini menyajikan rata-rata pengolahan Jamur Krispi di Kelurahan Tigo Koto Dibaruah, terlihat bahwa usaha ini memiliki performa ekonomi yang sangat kuat dan efisien. Dengan penggunaan bahan baku rata-rata sebanyak 103 kg jamur segar yang menghasilkan 94 kg produk jadi, diperoleh nilai faktor konversi sebesar 0,92. Hal ini menunjukkan bahwa proses pengolahan mampu mempertahankan volume produksi dengan sangat baik. Dari sisi tenaga kerja, koefisien sebesar 0,03 menunjukkan penggunaan sumber daya manusia yang efektif, di mana setiap kilogram input hanya memerlukan sedikit curahan tenaga kerja namun tetap mampu menghasilkan output yang optimal dengan standar upah yang layak.

Secara finansial, usaha ini memberikan nilai ekonomi yang sangat tinggi dengan Nilai Output mencapai Rp.45.833 per kilogram. Setelah dikurangi biaya bahan baku sebesar Rp.4.000 dan biaya input pendukung lainnya sebesar Rp.6.110, dihasilkan Nilai Tambah yang sangat signifikan yaitu sebesar Rp.35.803 per kilogram. Tingginya angka ini tercermin dari Rasio Nilai Tambah yang mencapai 78%, yang berarti sebagian besar dari harga jual produk merupakan nilai yang diciptakan melalui proses pengolahan, bukan sekadar nilai bahan mentah. Angka di atas 40% umumnya sudah dikategorikan tinggi, sehingga rasio 78% menandakan bahwa jamur krispi di wilayah ini merupakan komoditas unggulan yang sangat potensial.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

Distribusi dari nilai tambah tersebut juga menunjukkan keseimbangan yang menguntungkan bagi pengusaha tanpa mengabaikan kesejahteraan tenaga kerja. Pendapatan tenaga kerja tercatat sebesar Rp.9.000 per kilogram atau mencakup 24,9% dari nilai tambah yang ada. Sementara itu, bagian terbesar dari nilai tambah tersebut menjadi Keuntungan bagi pengusaha, yaitu sebesar Rp.26.803 per kilogram dengan Tingkat Keuntungan mencapai 75%. Dengan margin keuntungan yang sangat tebal ini, para pengusaha jamur krispi di Kelurahan Tigo Koto Dibaruah memiliki ketahanan ekonomi yang baik terhadap fluktuasi harga pasar dan memiliki peluang besar untuk melakukan ekspansi usaha di masa depan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitiaan dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut : Pertama, Rata-rata pendapatan yang dihasilkan dari pengolahan jamur krispi di lokasi penelitian menunjukkan angka yang sangat positif dan menguntungkan bagi pengusaha dengan pendapatan sebesar Rp.4.725.000 dengan pendapatan bersih sebesar Rp.3.212.860 . Dengan rata-rata nilai output sebesar Rp.45.833 per kilogram dan total biaya produksi yang terkendali, pengusaha mampu memperoleh keuntungan bersih yang signifikan untuk setiap siklus produksinya. Kedua, Proses pengolahan jamur tiram segar menjadi jamur krispi memberikan nilai tambah rata-rata sebesar Rp.35.803 per kilogram bahan baku. Angka ini menunjukkan adanya peningkatan nilai ekonomi yang besar dari produk primer menjadi produk olahan. Efisiensi dan Rasio Nilai Tambah: Usaha jamur krispi di Kelurahan Tigo Koto Dibaruah memiliki Rasio Nilai Tambah sebesar 78%. Karena,rasio yang lebih besar dari 40% dikategorikan sebagai rasio nilai tambah yang tinggi. Hal ini membuktikan bahwa usaha pengolahan ini sangat efisien dalam meningkatkan nilai guna bahan baku jamur tiram. Keuntungan Pengusaha: Dari total nilai tambah yang tercipta, bagian terbesar merupakan keuntungan bagi pemilik usaha (imbalan manajemen) yaitu rata-rata sebesar Rp.26.803 per kilogram dengan tingkat keuntungan mencapai 75%. Sementara itu, bagian yang dialokasikan untuk pendapatan tenaga kerja adalah sebesar Rp.9.000 per kilogram (24,9%).

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Kota Payakumbuh. (2025). Kota Payakumbuh Dalam Angka 2025. BPS Kota Payakumbuh.

Bima, A. (2020). Analisis Strategi Pemasaran dan Peluang Usaha Jamur Krispi sebagai Produk Unggulan Daerah. Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pertanian, 4(2), 45-52.

Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Payakumbuh. (2024). Laporan Tahunan Produksi Industri Olahan Pangan: Komoditas Jamur Krispi 2021-2023. Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian.

Djollong, A. F. (2014). Tehnik Pelaksanaan Penelitian Kuantitatif. Istiqra: Jurnal Pendidikan Dan Pemikiran Islam, 2(1).

Husnarti, H., & Dewi, A. (2021). PELATIHAN DIGITAL MARKETING PRODUK OLAHAN JAMUR TIRAM KELOMPOK WANITA TANI (KWT) ROSELLA DI KELURAHAN TIGO KOTO DIBARUAH KOTA PAYAKUMBUH. Menara Pengabdian, 1(2), 1-4.

Jaenudin. (2025) . " Pengaruh Penilaian Produk dan Harga terhadap Kepuasan Pelanggan serta Dampaknya terhadap Loyalitas Pelanggan PT. Outletz Worldwide Indonesia. Vol. 8, No 2 : Universitas Pamulang Indonesia.

Nainggolan, S., Marpaung, I., Hutasoit, H., Zega, N., & Siallagan, H. (2024). Analisis Perilaku Biaya Terhadap Biaya Tetap dan Biaya Variabel. EKOMA: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi, 3(5), 2415-2424.

Nengsih, T. A., Orinaldi, M., & Nurwahid, Y. (2022). Kesenjangan UMKM pada pengelolaan keuangan: Studi di Kota Jambi. Eksis: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis, 13(2), 78-83.

Nur, A., Fauzia, L., & Khadijah, S. (2013). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kedelai Menjadi Susu Kedelai pada Skala Industri Rumah Tangga di Kota Medan. Journal of Agriculture and Agribusiness Socioeconomics, 2(11), 15152.

Sugiyono (2013). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. ALFABETA CV. Bandung.

Sugiyono . (2018). Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D. Alfabeta. Bandung.346 halaman.

Wilda, W. (2024). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Jamur Krispi di Sektor Pertanian. Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Manajerial, 12(1), 15–28.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0

Yahya, M. A., Al-Adawiyah, S. R., Anjani, W., Setyaningsih, D. A., Suryani, D. A., Annisa, W. A., ... & Sukron, M. (2023). Pendampingan Pengembangan Umkm Jamur Crispy Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Jeruklegi Wetan. Kampelmas, 2(2), 1067-1081.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0