

Analisis Metode Pokok Proses pada Budidaya Pentol Jamur Tiram

Dina Alafi Hidayati¹⁾, Warda Fitriana Latifa²⁾

¹Ekonomi, STIE Cendekia Bojonegoro

email: dinacolourfull@gmail.com

²Ekonomi, STIE Cendekia Bojonegoro

email: latifahiefha570@gmail.com

Abstrak

Potensi produk jamur tiram bisa menjadi pendobrak ekonomi ibu-ibu rumah tangga. Maka dari itu biaya pembuatan pentol berbahan dasar jamur tiram, sehingga menambah nilai jual dari produk mentahnya yaitu jamur tiram. Jamur tiram 500 gram dapat menghasilkan pentol sebanyak satu panci kecil atau setara dengan tiga piring makan dengan volume pentol medium. Tetapi tekstur dari pentol jamur tiram tidak bisa sekenyal pentol berbahan dasar daging dan soal rasa pentol jamur tiram lebih gurih. Pemilihan bahan-bahan dapur yang sering di gunakan seperti penyedap makanan, daun sledri yang berfungsi sebagai penyedap sekaligus penghilang bau menyengat dari jamur tiram, dan penambahan daun bawang berfungsi memberi aroma dan rasa yang sedap sekaligus menjadi pembeda dengan pentol daging selain bahan tersebut di atas bahannya sama seperti pentol pada umumnya.

Kata Kunci: Budidaya pentol jamur tiram, pengetahuan tentang jamur tiram.

Abstract

The potential of oyster mushroom products can be an economic breakthrough for housewives. Therefore, the cost of making pentol made from oyster mushrooms, so as to increase the selling value of the raw product, namely oyster mushrooms. 500 grams of oyster mushrooms can produce as many pentol as one small pot or the equivalent of three dinner plates with a medium pentol volume. But the texture of oyster mushroom pentol cannot be as chewy as meat-based pentol and the taste of oyster mushroom pentol is more savory. The selection of kitchen ingredients that are often used such as food flavoring, celery leaves that function as flavoring as well as eliminating the pungent odor of oyster mushrooms, and the addition of green onions serves to give a pleasant aroma and taste as well as being a differentiator from meat pentol other than the ingredients mentioned above the ingredients are the same as pentol in general).

Keywords: Cultivation of oyster mushroom bulbs, knowledge about oyster mushrooms.

A. PENDAHULUAN

Pentol merupakan jajanan yang telah lama di kenal dan di gemari anak anak, remaja maupun dewasa. Bahan pembuat utama pentol adalah tepung kanji yang di tambah dengan bumbu dan aneka bahan lainnya. Secara normal, pentol merupakan makanan olahan yang mempunyai masa simpan satu hari. Pentol adalah makanan ringan, berbentuk bulat bulat seperti bakso. Proses membuat cilok sangat sederhana, yaitu tepung aci di campur dengan air secukupnya sampai menjadi adonan lentur dan liat. Kemudian adonan di bentuk bulat dan di rebus atau di kukus. Selain di kenal sebagai makanan ringan yang enak, pentol juga dapat menjadi sebuah peluang usaha. Rata-rata pedagang pentol adalah pedagang kaki lima yang sering berpindah-pindah dan rata-rata berjualan di daerah strategis seperti sekolah, kampus, dan pabrik-pabrik. Makanan ringan ini selain harganya murah dan rasanya enak, pentol ini juga banyak mengandung protein yang tinggi karena terdapat daging di dalamnya.

Jamur tiram merupakan salah satu komoditas yang sedang di minati masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangan. Hal ini dapat di lihat dari permintaan yang terus meningkat setiap tahunnya. Permintaan jamur tiram yang cukup tinggi masih belum terpenuhi, masih banyak yang di datangkan dari luar daerah. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan budidaya jamur tiram (Fritz, dkk.,2017). Jamur tiram sebagai bahan nabati kaya akan asam amino esensial seperti valin, leusin, esoleusin, triptofan, treonin, dan fenilalanin. Jamur tiram memiliki tekstur lembut dan kenyal dan kaya akan serat sehingga memiliki potensi sebagai sumber sumber serat pangan dan protein pengganti daging. Jadi dalam pembuatan pentol untuk menambah kandungan gizi pentol perlu adanya penambahan bahan-bahan yang mengandung protein dan karbohidrat nabati yaitu dengan penambahan jamur tiram dalam proses pembuatan pentol. Pemilihan jamur tiram sebagai bahan baku pembuatan pentol nabati selain karakteristik kandungan gizinya yang tidak kalah dengan daging pada umumnya. Tujuan dan manfaat penelitian adalah 1) mengetahui proses pembuatan pentol jamur tiram; 2) Mengetahui kandungan protein pada pentol; 3) mengembangkan kreativitas pada masyarakat; 4) memberikan informasi mengenai tingkat kesadaran masyarakat

sekitar agar meningkatkan kekebalan tubuh; dan 5) memberikan wawasan dan pengetahuan baru tentang pentol jamur tiram.

B. METODE

1. Pemaparan dan Analisa Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diulas pada bab sebelumnya, dapat ditarik permasalahan, antara lain :

Pemaparan dan Analisa Masalah Penelitian

No	Identifikasi Masalah	Analisa Masalah
1.	Pemilik usaha pentol jamur tiram belum melakukan metode pokok proses sesuai dengan panduan	– Bagaimana cara membuat pentol di campur menggunakan jamur tiram? – Berapakah kombinasi tepung kanji dan tepung maezena yang optimal untuk mendapatkan kualitas pentol jamur tiram yang paling baik? – Apakah kombinasi tepung kanji dan tepung maezena berpengaruh terhadap fisik, kimia mikrobiologis dan organoleptik pentol jamur tiram?
2.	Pemilik usaha pentol jamur tiram belum memahami kandungan gizi	– Apakah kombinasi tepung kanji dan tepung maezena berpengaruh terhadap fisik, kimia mikrobiologis dan organoleptik pentol jamur tiram?

Sumber : Data lapangan diolah, 2024

2. Metode Praktis untuk Menyelesaikan Masalah

Berdasarkan pemaparan dan analisa masalah yang ditampilkan pada table 1, dapat dirumuskan metode praktis penyelesaian masalah, sebagai berikut:

Metode Praktis untuk Menyelesaikan Masalah Penelitian

No	Analisa Masalah	Metode Penyelesaian Masalah
1.	Mengambil data-data produksi selama satu bulan?	– Melakukan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode yang dipergunakan oleh pemilik usaha
2.	Bagaimana cara menghitung harga pokok produksi menggunakan metode harga pokok proses?	– Melakukan perbandingan antara perhitungan pemilik dan peneliti mrnggunakan metode harga pokok proses

Sumber : Data lapangan diolah, 2024

C. HASIL DAN PEMBAHASAN**1. Gambaran Hasil Usaha**

Usaha kak fadli tentang produksi pentol jamur tiram umumnya bertujuan untuk mengeksplorasi potensi jamur tiram sebagai bahan baku makanan yang sehat, bergizi, dan bernilai ekonomi. Pentol jamur tiram merupakan variasi dari pentol (bola-bola daging) yang biasa terbuat dari daging sapi atau ayam, tetapi digantikan sebagian atau seluruhnya dengan jamur tiram. Dengan hasil penelitian tentang pentol jamur tiram menunjukkan bahwa produk ini dapat menjadi alternatif yang sehat, ekonomis, dan ramah lingkungan, dengan potensi pasar yang baik di kalangan konsumen yang sadar kesehatan atau yang mencari produk berbasis nabati.

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Harga Pokok Proses Pembuatan Pentol Jamur Tiram**Data Produksi Pentol Jamur Tiram Desember 2022**

No.	Jenis produk	Jenis produk	Harga jual
1.	Pentol jamur tiram	105 unit	Rp.3.000

Biaya yang dikeluarkan untuk satu hari proses produksi pembuatan pentol jamur tiram menghasilkan 105unit dibutuhkan bahan-bahan sebagai berikut.

Bahan Pembuatan Produk Pentol Jamur Tiram Tahun 2022

No.	Nama bahan	Kuantitas	Satuan
1.	Jamur tiram	1	Kg
2.	Tepung kanji	200	Gram
3.	Tepung maizena	2.000	Kg
4.	Telur ayam	1	Buah
5.	Bawang putih	7	Siung
6.	Bawang merah	5	Buah
7.	Garam	1	Buah
8.	Gula	1	Kg
9.	Merica	1/2	Kg
10.	Bubuk kaldu	1.000	Buah

Harga jamur tiram per kg 35.000 dapat menghasilkan 105unit pentol jamur tiram. Sehingga satu bulan memproduksi sebanyak 105unit x 28hari = 2.940. Maka biaya bahan pembuatan pentol jamur tiram untuk satu bulan dibulan Desember 2022 adalah:

Data Pemakaian Bahan Pentol Jamur Tiram

No.	Nama bahan	Kuantitas	Satuan	Harga satuan	Jumlah
1.	Jamur tiram	1	Kg	Rp.35.000	Rp.35.000
2.	Tepung kanji	2	Kg	Rp.12.000	Rp.24.000
3.	Tepung maezena	2	Kg	Rp.18.000	Rp.36.000
4.	Garam	100	Buah	Rp.2.000	Rp.200.000
5.	Telur ayam	1	Kg	Rp.30.000	Rp.30.000
6.	Bawang putih	7	Buah	Rp.20.000	Rp.140.000
7.	Bawang merah	5	Buah	Rp.38.000	Rp.190.000
8.	Gula	1	Kg	Rp.10.500	Rp.10.500
9.	Merica	2	Kg	Rp.125.000	Rp.250.000
10.	Bubuk kaldu	3	Buah	Rp.8.500	Rp.25.500
Subtotal					Rp.941.000

Total Biaya Bahan Baku pada usaha Pentol Jamur Tiram bulan Desember 2022

Jenis produk	Jumlah (Rp)
Pentol Jamur Tiram	Rp.941.000
Jumlah	Rp.941.000

Data Pemakaian Biaya Tenaga Kerja Usaha Pentol Jamur Tiram Bulan Desember 2022

No.	Bagian	Tenaga kerja	Hari kerja	Upah/hari	Jumlah
1.	Pengadonan	2	28 hari	30.000	840.000
2.	Pengolahan	2	28 hari	30.000	840.000
3.	Pengemasan	3	28 hari	30.000	840.000
	Jumlah				2.520.000

Total biaya tenaga kerja langsung per tahun 41.532.000

Perhitungan jam kerja langsung selama satu tahun:

$$\begin{aligned}\text{Jam kerja langsung} &= 8\text{jam} \times 8\text{hari} \times 60 \text{ minggu} \\ &= 3.840 \text{ jam} \times 10 \text{ orang} \\ &= 38.400 \text{ jam kerja langsung}\end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan jam kerja langsung, tarif biaya tenaga kerja langsung sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Tarif biaya tenaga kerja} &= 41.532.000 : 38.400 \\ &= 1,081,5625\end{aligned}$$

Perincian Biaya Tenaga Kerja Langsung Usaha Pentol Jamur Tiram Bulan Desember 2022

No.	Jenis produk	Jumlah jam kerja langsung	Tarif per jam kerja langsung (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Pentol jamur tiram	3.200	1,081,5625	3.461.000

Total biaya tenaga kerja langsung = 3.461.000

Rincian Biaya Overhead Pabrik Usaha Pentol Jamur Tiram Desember 2022

No.	Keterangan	Jumlah
1.	Biaya tenaga kerja tidak langsung	1.500.000
2.	Biaya bahan bakar	1.00.000
3.	Biaya pengemasan	1.500.000
	Jumlah	4.00.000

3. Laporan Harga Pokok Produksi**Biaya Bahan Baku Bulan Desember 2022**

Jenis produk	Jumlah (Rp)
Pentol Jamur Tiram	941.000
Jumlah	941.000

Biaya Tenaga Kerja Bulan Desember 2022

Jenis produk	Jumlah (Rp)
Pentol Jamur Tiram	2.520.000
Jumlah	2.520.000

Biaya Overhead Pabrik Bulan Desember 2022

No.	Jenis produk	Bahan baku	Jumlah
1.	Jamur tiram	3.000.000	3.000.000

D. SIMPULAN

1. Pentol jamur tiram memiliki cita rasa, warna dan aroma yang lebih baik di bandingkan dengan cilok daging sapi di karenakan memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi.
2. Pemilihan bahan-bahan dapur yang sering di gunakan seperti penyedap makanan, daun sledri yang berfungsi sebagai penyedap sekaligus penghilang bau menyengat dari jamur tiram, dan penambahan daun bawang berfungsi memberi aroma dan rasa yang sedap

sekaligus menjadi pembeda dengan pentol daging selain bahan tersebut di atas bahannya sama seperti pentol pada umumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Implementasi Sistem Manajemen Informasi Baznas (Simba) Pada Badan Amil Zakat Nasional Provinsi Sulawesi Utara, Hj. Nur Fitry Latief, Se., Ak., Msa., Ca (2019). Hal 35-40
- Implementasi Metode Harga Pokok Proses Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Batik, Saiful Arifin (2020). ISSN Online : 2620-7532. [saiful_2020\[2\].pdf](#)
<https://ppmschool.ac.id/akuntansi-biaya/#:~:text=Akuntansi%20biaya%20adalah%20proses%20pengumpulan,evaluasi%20kinerja%20perusahaan%20secara%20keseluruhan>
<https://repository.stiegici.ac.id/document/download/4c355869-0103-4706-825b-201b4607817f/analisis-biaya-produksi-terhadap-penjualan-pada-pt-astra-otoparts-tbk-periode-tahun-2017-2022?filename=bab-ii-muhammad-ahsan-rozaq-2421901751.pdf>
https://repository.uma.ac.id/jspui/bitstream/123456789/653/5/118330132_file5.pdf
<https://kledo.com/blog/metode-harga-pokok-proses/>
https://repository.um-surabaya.ac.id/2245/3/BAB_II.pdf
https://repository.uma.ac.id/jspui/bitstream/123456789/653/5/118330132_file5.pdf
<http://eprints.umpo.ac.id/7048/4/BAB%20II.pdf>
https://e-journal.uiversitas.atma.jaya.yogyakarta.ac.id/25519/3/16%2004%2023001_2.pdf
- Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Pokok Penjualan Pada PT. Sejahtera Sentosa, Siska Yulia Weny (2023). e-ISSN: 2985- 5918 ; p-ISSN: 2985-590X, Hal 101-113
[siska_2023\[1\].pdf](#)
- Dian Indah Sari, Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Harga Pokok Pesanan Pada PT. Tobeco (2018) Hal p-ISSN 1411-8637 e-ISSN 2550-1178
<file:///C:/Users/User/Downloads/3767-12254-1-PB.pdf>