

# LAPORAN TUGAS AKHIR

**USAHA BUDIDAYA  
JAMUR LING ZHI (*Ganoderma Lucidum*)  
DI CV. AGRO MANDIRI KALIURANG YOGYAKARTA**



**Oleh :  
Heni Souraeida  
A0A007030**

**UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN  
PROGRAM DIPLOMA TIGA AGROBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
PURWOKERTO  
2010**

# **LAPORAN TUGAS AKHIR**

**USAHA BUDIDAYA  
JAMUR LING ZHI (*Ganoderma Lucidum*)  
DI CV. AGRO MANDIRI KALIURANG YOGYAKARTA**



**Oleh :  
Heni Souraeida  
AOA007030**

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh  
Gelar Ahli Madya Pada Program Diploma Tiga Agrobisnis  
Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman**

**UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN  
PROGRAM DIPLOMA TIGA AGROBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
PURWOKERTO  
2010**

# LAPORAN TUGAS AKHIR

USAHA BUDIDAYA  
JAMUR LINGZHI (*Ganoderma Lucidum*)  
DI CV. AGRO MANDIRI KALIURANG YOGYAKARTA

Oleh :  
Heni Souraeida  
AOA007030

Diterima dan di setujui  
Tanggal : .....

Mengetahui  
Ketua,  
Program Diploma Tiga Agrobisnis  
Fakultas Pertanian

Pembimbing

Ir. Sri Widarni, M. Si.  
NIP. 19570421 198503 2 002

Irene Kartika E.W.,S.P.,M.P  
NIP. 19731101 200501 2001

Mengetahui :  
Dekan,

Dr. Ir. H. Achmad Iqbal, M. Si  
NIP. 19580331 198702 1 001

## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas karunia yang telah diberikan, sehingga penulisan dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul “ **Usaha Budidaya Jamur Lingzhi ( *Ganoderma Lucidum* ) di CV. Agro Mandiri Kaliurang Yogyakarta** “ ini berhasil diselesaikan.

Penulisan Laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, atas terselesaikannya Laporan Tugas Akhir ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman atas izin yang diberikan untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapang (PKL).
2. Ketua Program Diploma Tiga Agrobisnis Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman.
3. Irene Kartika E.W.S.P,M.P. selaku Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapang atas bimbingan dan masukannya.
4. Bapak Y.G Mujiyanta selaku pemilik CV Agro Mandiri yang telah memberikan izin untuk melaksanakan praktek kerja lapang(PKL).
5. Abi (Abdul ghoni. S.P), Umi (Sarifah), My Brother (Fachri), kalian penyemangatku, terimakasih akan dukungan yang telah diberikan baik berupa moril maupun materil yang selama ini diberikan kepada penulis.
6. Keluarga besar Agribisnis'07, teman seperjuangan PKL. Dias, Yayu, Anto. Terimakasih kerjasama selama ini.

7. Keluarga Puriloka crew (Ati, Pu3, Oky, Mb rin, Mb ning, Mb ika) yang telah memberikan motivasi selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dan penulisan Tugas akhir.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini masih kurang sempurna. Harapan penulis semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan pengetahuan bagi pembaca dan semua pihak yang membutuhkan.

Purwokerto, Mei 2010

Penulis,

## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
RINGKASAN .....	x
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Tujuan Praktik Kerja Lapang .....	5
D. Manfaat Praktik Kerja Lapang .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
Klasifikasi dan Syarat Tumbuh .....	7
A. Teknik Budidaya Jamur Ling zhi .....	11
B. Analisis Finansial .....	14
<b>III. METODE PRAKTIK KERJA LAPANG</b>	
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan PKL .....	19
B. Materi Praktik Kerja Lapang .....	19
C. Metode Pelaksanaan PKL .....	19
D. Analisis.....	20
<b>VI. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Sejarah dan Gambaran Umum CV. Agro Mandiri.....	23
B. Budidaya Jamur Lingzhi.....	27
C. Permasalahan dan Penanganan .....	37
D. Analisis Biaya CV. Agro Mandiri .....	38
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Simpulan .....	43
B. Saran .....	44

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>46</b>
<b>RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kebutuhan masyarakat terhadap jamur .....	3
2. Nilai permintaan ekspor jamur .....	4
3. Kandungan nutrisi jamur lingzhi.....	9
4. Kandungan vitamin jamur lingzhi.....	9
5. Penggunaan sarana produksi .....	39



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Grafik BEP .....	18
2. Struktur organisasi .....	25
3. Grafik analisis BEP .....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Langkah – langkah budidaya jamur lingzhi .....	47
2. Analisis finansial budidaya jamur lingzhi.....	48
3. Jadwal kegiatan Praktik Kerja Lapang.....	52
4. Foto kegiatan Praktik Kerja Lapang .....	56
5. Surat keterangan selesai PKL.....	57
6. Komentar dan saran.....	58

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Jamur merupakan salah satu keunikan yang memperkaya keanekaragaman jenis makhluk hidup dalam dunia tumbuhan. Sifatnya yang tidak berklorofil menjadikannya tergantung kepada makhluk hidup lain, baik yang masih hidup ataupun yang sudah mati. Jamur memegang peranan penting dalam proses alam yaitu menjadi salah satu pengurai (dekomposer) unsur-unsur alam. Beberapa di antara jenis-jenis jamur yang ada telah dimanfaatkan oleh manusia sebagai bahan bahan obat. Tradisi mengkonsumsi jamur sudah berjalan sejak lebih dari 1.000 tahun yang lalu hampir seluruh penduduk diberbagai belahan bumi ini pernah merasakan nikmatnya masakan yang berasal dari jamur. Indonesia terlambat ikut bermain di pasar jamur internasional karena baru melakukan ekspor pada tahun 1970-an pada masa kejayaannya sebuah perusahaan jamur di Jawa Tengah, pernah tercatat sebagai produsen jamur terbesar di asia tenggara dan sebagian diekspor ke Amerika Serikat, Kanada dan Jepang.

Ribuan jenis spesies jamur yang tersebar dari wilayah subtropis yang cenderung dingin sampai kawasan tropis yang hangat, ribuan jenis tersebut ada jamur yang merugikan dan ada pula yang menguntungkan, jamur yang merugikan adalah jamur yang dapat menyebabkan keracunan saat dikonsumsi, menjadi sumber penyakit kulit, jamur yang menyebabkan kayu lapuk. Jamur yang

menguntungkan adalah berbagai jenis jamur yang bermanfaat bagi kehidupan manusia, misalnya untuk menghancurkan sampah organik, menghasilkan antibiotik untuk obat, jamur yang bermanfaat untuk pembuatan tempe, oncom dan alkohol, termasuk jenis jamur yang menguntungkan adalah jamur konsumsi yaitu jamur yang dapat dimakan tanpa menimbulkan efek racun.

Sejarah masyarakat Cina, pemanfaatan jamur sudah dimulai sejak ribuan tahun silam. Jamur yang sering dijadikan bahan makanan seperti jamur merang, jamur tiram, jamur kancing, jamur shiitake dan sebagainya. Bahkan bagi masyarakat Jepang selalu melengkapi menu hariannya dengan jamur. Tidak hanya sedap, jamur juga memiliki kualitas gizi yang tinggi. Asam amino essensial yang terdapat dalam jamur kurang lebih ada 9 jenis dari 10 asam amino essensial yang telah dikenal yaitu arginin, histidin, isoleusin, lisin, metionin, fenilalanin, treonin, triptofan, dan valin. Istimewanya lagi, 72% lemaknya tidak jenuh, jamur kaya akan berbagai jenis vitamin, antara lain vitamin B1 (thiamin), vitamin B2 (riboflavin), niasin dan biotin. Jamur elemen mikro seperti Cu, Zn dan lain-lain, jamur juga mengandung berbagai elemen makro, antara lain K, P, Ca, Na, dan Mg. Jamur juga terbukti ampuh untuk menghambat HIV-AIDS, kolesterol, gula darah dan juga kanker ( Widodo, 2007 ).

Lingzhi termasuk salah satu jamur kayu yang berada di Indonesia. Jamur ini dapat dijumpai di Jawa (Kebun Raya Bogor, Gunung Gede, Kabupaten Garut), Riau, Pergunungan Kerinci, Bali, Lombok, dan Sumbawa. Lingzhi dapat ditemukan mulai dari ketinggian 300m dpl hingga dataran tinggi. Terdapat 80 spesies *Ganoderma* di dunia yang telah diketahui berkhasiat obat, hanya spesies

lingzhi (*Ganoderma Lucidum*) yang paling banyak digunakan sebagai obat karena mengandung bahan aktif berupa germanium organik hingga 2.000ppm. lingzhi (*Ganoderma lucidum*) sendiri terdiri dari 6 kultivar yang dapat dibedakan dari bentuk spora dan warna tubuh buah; kuning, hijau, merah, putih, hitam, dan ungu (Sunardi dan Widyatuti, 2001).

Penduduk Indonesia berjumlah lebih dari 200 juta, merupakan pasar yang sangat besar untuk pemasaran jamur konsumsi. Budaya mengonsumsi jamur bisa dikembangkan seperti di negara-negara maju yang masyarakatnya sudah sangat menggemari masakan dari jamur. Mengingat harganya yang relatif lebih mahal dibandingkan dengan sayuran lain, pasar jamur konsumsi di Indonesia masih terfokus di kota-kota besar dengan konsumen tertentu. Kebutuhan masyarakat terhadap jamur di beberapa kota dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kebutuhan masyarakat terhadap jamur

Kota	Kebutuhan ( per hari)
Bekasi	3.00 kg
Bogor	150 kg
Semarang	350 kg
Tangerang	3.000 kg
Tasikmalaya	300 kg
Yogyakarta	200 kg

Sumber : Parjimo dan Andoko (2007).

Permintaan jamur di pasar Internasional saat ini sangat besar, terutama dari jenis jamur shitake, tiram, kuping dan merang. Jamur konsumsi tidak hanya dipasarkan dalam keadaan segar, tetapi juga dapat diolah lebih lanjut menjadi produk olahan siap saji seperti keripik atau abon. Produk-produk tersebut selain meningkatkan nilai tambah juga merupakan perluasan pemasaran untuk menjangkau lebih banyak konsumen. Beberapa negara jumlah kebutuhan semakin meningkat

rata - rata per bulan ke Jepang 25 ton, Taiwan 20 ton, Singapura 15 ton. Nilai permintaan ekspor jamur tahun 2007 disajikan dalam bentuk Tabel 2.

Tabel 2. Permintaan ekspor jamur per bulan tahun 2007

Rata-rata Permintaan Ekspor per Bulan		
Jenis Jamur	Negara Tujuan	Volume (ton)
Jamur merang kalengan	China, USA, UE	80
Jamur tiram putih acar	China, Singapura	80
Jamur tiram putih kering	China, Korea, USA, UE	30
Shiitake kering	Singapura, Jepang	20
Shiitake segar	Singapura, China	60
Jamur kuping kering	China, Korea, USA, UE	50
Jenis lain, lingzhi, maitake	China, USA, UE	50
Jumlah		370

Sumber : [www.ganoderma.online.com](http://www.ganoderma.online.com).

CV. Agro Mandiri merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jamur baik dari budidaya dan pengolahan pasca panen jamur, diantaranya jamur tiram putih, jamur kuping dan jamur lingzhi. CV. Agro Mandiri yang terletak di Jl. Kaliurang, KM 19,4. Daerah yang berhawa sejuk daerah yang cocok untuk usaha budidaya jamur dimana syarat tumbuh jamur lingzhi iklim, suhu dan tanah yang subur menjadi faktor usaha budidaya jamur. Usaha budidaya jamur mempunyai prospek yang baik, hal ini yang melatarbelakangi penulis dalam pemilihan judul. “Usaha Pembudidayaan Jamur Lingzhi (*Ganoderma Lucidum*), di CV. Agro Mandiri Kaliurang Yogyakarta.

## **B. Identifikasi Masalah.**

Permintaan jamur lingzhi setiap tahun mengalami peningkatan, mengingat pentingnya jamur lingzhi sebagai obat yang berkhasiat bagi tubuh. Usaha budidaya terus dapat ditingkatkan dan mutu harus selalu terjaga supaya mendapat kepercayaan dari konsumen yang membutuhkan lingzhi.

Berdasarkan uraian di atas, maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana teknik budidaya jamur lingzhi yang terdapt di CV. Agro Mandiri, Yogyakarta ?
2. Masalah apa saja yang timbul dan solusi yang digunakan dalam usaha budidaya jamur lingzhi di V. Agro Mandiri, Yogyakarta ?
3. Bagaimana aspek finansial dalam usaha budidaya jamur lingzhi di CV. Agro Mandiri, Yogyakarta ?

## **C. Tujuan Praktik Kerja Lapang**

Tujuan dilaksanakannya praktik kerja lapang yaitu sebagai berikut:

1. Mempelajari dan mengikuti kegiatan proses Budidaya Jamur lingzhi di CV. Agro Mandiri, Yogyakarta.
2. Mengetahui kendala dan solusi yang di hadapi dalam proses pembudidayaan Jamur lingzhi di CV. Agro Mandiri, Yogyakarta.
3. Mengetahui keadaan finansial usaha Budidaya Jamur lingzhi di CV. Agro Mandiri, Yogyakarta.

#### **D. Manfaat Praktek Kerja Lapang**

Manfaat dilaksanakannya praktik Kerja lapang yaitu sebagai berikut:

1. Memperoleh pengalaman yang berhubungan dengan proses Usaha Budidaya Jamur lingzhi di CV. Agro Mandiri, Yogyakarta.
2. Memperoleh informasi tentang usaha budidaya Jamur lingzhi di CV. Agro Mandiri, Yogyakarta.
3. Memberi gambaran permasalahan dan solusi yang dialami oleh CV. Agro Mandiri dalam melakukan usaha budidaya Jamur Lingzhi.



## II. TINJAUAN PUSTAKA

### A. Klasifikasi dan Syarat Tumbuh

Menurut Parjimo dan Soenanto (2008), jamur Lingzhi diklasifikasikan sebagai berikut :

Divisi	: <i>Eumycophyta</i> .
Sub divisi	: <i>Angiospermae</i>
Kelas	: <i>Basidiomycota</i>
Ordo (bangsa)	: <i>Polyporales</i>
Famili (suku)	: <i>Ganodemataceae</i>
Genus (marga)	: <i>Ganoderma</i> .
Spesies (jenis)	: <i>Ganoderma lucidum</i>

*Ganoderma Lucidum* merupakan sejenis spesies lingzhi yang paling dikenal, lingzhi jenis ini digunakan secara luas untuk mengatasi masalah kesehatan. Lingzhi mempunyai ciri – ciri seperti mempunyai tangkai yang panjang, identik memiliki badan yang berkilat dan bewarna merah tua, berbentuk bundar, bagian tepi sedikit bergerigi dan dagingnya tebal. Tubuh lingzhi lunak atau kenyal saat masih muda dan mengeras ketika sudah tua. Berbagai penelitian di banyak negara, lingzhi berkhasiat sebagai antidiabetes, anti alergi, anti- HIV, antioksidan, sistem imun, perlindungan dari penyakit liver, ginjal, dan anti tumor.

Lingzhi termasuk salah satu kelompok jamur kayu, tubuh jamur lingzhi dapat berumur sampai beberapa tahun. Sebagian hidup mengganggu pohon-pohon hutan, Pohon pelindung, dan kayu bangunan. Termasuk famili ini adalah jamur dari genus *Poria*, *Polyporus*, *Fomes*, *Lenzites*, *Dacdalia*, *Irpex*, dan *Ganoderma*. Hampir semua jamur ini tidak bisa dimakan, karena pahit atau berkayu (Agromedia, 2002).

Lingzhi mempunyai senyawa aktif yang bermanfaat bagi tubuh manusia untuk pengobatan maupun kekebalan tubuh. Berikut ini senyawa aktif yang terkandung dalam lingzhi dan manfaatnya:

1. Polisakarida

Memperkuat kemampuan tubuh dalam proses penyembuhan secara alami, membangun sistem kekebalan tubuh, mencegah pertumbuhan sel yang tidak normal, meningkatkan jumlah oksigen yang dibawa oleh sel darah merah dan membersihkan penumpukan racun dalam tubuh.

2. Adenosin

Menurunkan kadar kolesterol dan lemak dalam darah, menyeimbangkan metabolisme.

3. Triterpenoid

Memperbaiki dan meningkatkan kerja sistem pencernaan, mengurangi kolesterol dan mengaktifkan inti sel dalam darah.

4. Sari Ganoderik

Membantu memulihkan masalah penyakit kulit, memanjakan, menghaluskan kulit, menghentikan pendarahan dan menurunkan kadar gula.

Kandungan nutrisi dan vitamin dalam lingzhi sangat baik bagi kesehatan tubuh, kandungan nutrisi dan vitamin dalam lingzhi dapat dilihat pada Tabel 3 dan Tabel 4.

Tabel 3. Kandungan nutrisi pada jamur lingzhi

Nutrisi	Jumlah (%)
Karbhidrat	43,1
Protein	26,4
Lemak	4,5
Abu	19,0
Air	6,9

Sumber : Suriawiria (2001).

Tabel 4. Kandungan vitamin pada jamur lingzhi

Komponen	Jumlah (mg/100 g bahan)
Posfor	4.150
Kalium	3.590
Magnesium	1.030
Kalium	832
Natrium	735
Zat besi	82,6
Niacin	61,90
Vitamin B2	17,10
Vitamin B1	3,49
Vitamin B6	0,71

Sumber : Parjimo dan Soenanto (2008).

Lingzhi berkhasiat sebagai herbal antidiabetes, antihipertensi, antialergi, antioksidan, antihepatitis, perlindungan terhadap liver, ginjal, kolesterol, antitumor dan sistem imun (kekebalan tubuh).

Jamur Lingzhi mempunyai syarat tumbuh:

Keadaan Iklim

Jamur Lingzhi dapat tumbuh dan berkembang dengan baik kalau lingkungan dan syarat tumbuh terpenuhi. Kondisi lingkungan yang baik mempengaruhi pertumbuhan, miselium dan tubuh buah. Herbalis akan

memperoleh jamur berkualitas tinggi. Faktor yang mempengaruhi keadaan iklim pertumbuhan jamur lingzhi diantaranya:

a. Suhu Udara

Suhu harian 25 - 30 derajat celsius. Lingzhi paling ideal dikembangkan di daerah dengan suhu ideal  $24^{\circ}\text{C}$ — $30^{\circ}\text{C}$ , kelembapan 80%– 90%. Ketinggian tempat 400 m– 600 m dpl.

b. Kelembaban udara

Sifat lingzhi lebih mendekati jamur kuping (*Auricularia sp.*) dibandingkan jamur tiram (*Pleurotus sp.*). Suhu dan kelembaban udara yang diperlukan hampir serupa, suhu lingkungan  $15^{\circ}\text{C}$  –  $28^{\circ}\text{C}$  dan kelembaban 80% - 95%.

c. Curah hujan

Curah hujan rata-rata 2.000-2.500 mm/tahun Curah hujan yang cukup sepanjang tahun dapat mendukung kelangsungan hidup tanaman karena ketersediaan air tanah mencukupi.

d. Penyinaran Cahaya Matahari

Lokasi yang sesuai dengan habitat jamur lingzhi. Jamur ling zhi tumbuh di dataran rendah sampai ketinggian 400 - 6.700 m dpl. Lama penyinaran matahari optimal 5-7 jam per hari.

## **B. Teknik Budidaya Jamur Lingzhi**

Budidaya adalah usaha menanam atau mengembangbiakan tanaman dalam lingkungan buatan. Pengembangan budidaya jamur lingzhi sangat berbeda dengan jamur tiram atau kuping. Jamur lingzhi memerlukan penanganan yang terampil dan ketekunan.

Budidaya jamur lingzhi secara modern pertama kali dilakukan di Cina pada tahun 1970. Lima tahun kemudian disusul Jepang, Taiwan dan Malaysia, Indonesia mulai tertarik mengembangkan jamur lingzhi pada tahun 1990 (Agromedia, 2002).

Tahap – tahap budidaya jamur lingzhi :

### 1. Penyiapan Media Tanam

Hal-hal yang perlu dipertimbangkan dalam pemilihan media tanam adalah segi ekonomisnya, dan kualitasnya. Budidaya lingzhi menggunakan formula media tanam : Serbuk kayu ( gergajian ) 87%. Kapur kawur atau kapur bangunan 3%. Bekatul 10%.

Media tanam untuk budidaya jamur lingzhi :

- a. Pembuatan kumbung jamur lingzhi membutuhkan kelembaban tinggi, suhu udara yang relatif dingin, terlindung dari hujan, matahari dan bebas dari spora jamur lain yang akan menjadi kontaminan. Budidaya jamur lingzhi perlu adanya kumbung. Kumbung adalah bangunan berbentuk rumah yang sengaja dibuat untuk budidaya jamur lingzhi dengan kondisi ruangan dibuat menyerupai habitat asli jamur lingzhi. Rangka kumbung bisa dibuat dari besi, kayu atau bambu sesuai dengan modal pengusaha. Prinsipnya bisa

- disesuaikan dengan kondisi lingkungan dan keuangan. Dindingnya bisa dibuat dari tembok, bambu atau bilik atau bahan lain yang bisa dibuat dinding.
- b. Lokasi media tanam yang digunakan dekat dengan sumber air yang bersih dan sehat, budidaya lingzhi membutuhkan air cukup banyak untuk menjaga kelembaban.
  - c. Lokasi media tanam terletak dekat dengan bangunan utama budidaya lingzhi, terdiri dari ruang sterilisasi, ruang inokulasi, ruang inkubasi dan runag kantor.
  - d. Lokasi media tanam bebas dari pencemaran udara.
  - e. Lokasi media tanam berada di daerah berhawa sejuk atau dataran tinggi, jika tidak tersedia lokasi di dataran tinggi, di dataran rendah jamur lingzhi dapat tumbuh dan berkembang dengan baik. Syaratnya, dilakukan penyiraman setidaknya tiga kali sehari untuk menjaga kelembapan.

## 2. Pembibitan

Keberhasilan budidaya jamur lingzhi sangat dipengaruhi oleh kualitas bibit. Usaha pembuatan bibit dijalankan oleh pengusaha jamur skala besar. Sebagian bibit tersebut digunakan untuk budidaya lingzhi, sedangkan sebagian dijual ke petani lingzhi skala rumah tangga.

Beberapa macam bibit lingzhi untuk budidaya, bibit F1 yang berarti bibit turunan pertama. Umumnya bibit F1 tidak dijual, tetapi dikembangkan untuk menghasilkan bibit F2 ( turunan kedua ). Bibit F2 masih ditangkarkan menjadi F3. Proses kultur terakhir dengan menghasilkan F4, yakni bibit siap tanam. Petani dapat memilih bibit F3 atau bibit F4, jika bibit F3 maka petani harus menginokulasi bibit ke baglog. Petani melakukan sterilisasi bibit dan baglog, namun bila ingin praktis bibit F4 siap untuk ditanam langsung ke baglog.

## 3. Penanaman

Bibit yang siap ditanam di media tanam, dilakukan sterilisasi semua baglog, baglog yang telah disterilisasi atau ruang pengisian bibit. Ruang inokulasi dalam keadaan steril dan sirkulasi udaranya baik. Tujuannya, agar ketika pengisian bibit ke baglog tidak tercemar bakteri atau spora pantogen bila menggunakan bibit F4, tidak perlu lagi melakukan inokulasi. Baglog bisa langsung ditempatkan di rumah jamur.

#### 4. Pemeliharaan Tanaman

Tindakan pemeliharaan meliputi penyiraman, pengontrolan suhu dan kelembaban, pembukaan tutup baglog atau kapas penyumbat, serta penanganan hama.

##### a. Penyiraman

Fase pemeliharaan yang perlu dilakukan adalah selalu menjaga suhu kelembaban rumah jamur hingga lingzhi siap dipanen, dilakukan penyiraman tiga kali sehari, yakni pada pagi, siang dan sore hari, jika kondisi media tanam masih lembab cukup disiram dua kali sehari.

##### b. Pengontrolan suhu

Pertumbuhan jamur sangat dipengaruhi oleh suhu dan kelembaban.

##### c. Pembukaan tutup baglog atau kapas penyumbat

Baglog yang dipenuhi dengan miselium berwarna putih, dibuka penutup atau kapas penyumbat baglog.

##### d. Penanganan hama

Munculnya hama dan penyakit tentu dapat mengganggu pertumbuhan miselium jamur. Penyebabnya dan pengendaliannya tidak disarankan menggunakan insektisida atau obat – obatan kimia.

#### 5. Panen

Lingzhi yang dibudidayakan , baik di dataran tinggi maupun dataran rendah, bisa dipanen saat berumur 4 – 5 bulan sejak perletakan baglog di rumah jamur ( kumbung). Pada umur tersebut perkembangan jamur cukup maksimal dimana setiap baglog mampu menghasilkan lingzhi ideal 40 gram per baglog warna lingzhi siap panen berwarna merah atau cokelat tua merata. Panen dilakukan saat pertumbuhan jamur maksimal, pemanenan yang baik dilakukan pada pagi hari. Jamur dipotong dari baglog bila jamur kotor dilakukan pencucian dengan air sumur atau air dari PDAM, keringkan langsung di bawah terik matahari. Bagian yang di cuci hanya bagian bawah, bila jamur bersih saat di panen tidak perlu dilakukan pencucian, jamur lingzhi langsung di jemur di bawah terik matahari hingga benar benar kering agar tahan lama disimpan dan berjamur. Sebaiknya jamur ling zhi kering memiliki kadar 5% ( Parjimo dan Soenanto, 2008).

### **C. Analisis Finansial**

Analisis finansial suatu perusahaan penting untuk diketahui, karena dengan mengetahui analisis finansial suatu perusahaan dapat mengetahui bagaimana keadaan sebenarnya dari suatu perusahaan dari sudut pandang ekonomi apakah



perusahaan tersebut berjalan dengan baik dan juga berpotensi untuk dikembangkan.

### 1. Biaya (*Cost*)

Biaya adalah semua pengorbanan yang dikeluarkan untuk suatu proses produksi. Biaya dibagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap, tidak bergantung dengan perubahan volume kegiatan tertentu, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah-ubah sesuai dengan besar kecilnya biaya produksi. Total biaya produksi merupakan total dari biaya tetap dan biaya variabel yang dinyatakan dalam rumus :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

$TC = Total Cost$  (Total biaya produksi)

$FC = Fixed Cost$  (Total biaya tetap)

$VC = Variable Cost$  (Total biaya variabel)

### 2. Penerimaan (*Revenue*)

Tujuan dari pendirian perusahaan adalah mendapatkan keuntungan yang optimal. Aktifitas tersebut dinilai dengan uang yang diperhitungkan dari nilai nilai produksi setelah dikurangi biaya yang dikeluarkan. Suatu usaha menguntungkan apabila usaha tersebut mempunyai penerimaan total yang lebih besar dari biaya total. Penerimaan adalah perkalian antara jumlah produk dengan harga jual yang selanjutnya dinyatakan dalam rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = *Total revenue* (Penerimaan total)

P = *Price* (Harga pokok)

Q = *Quantity* (Jumlah produk)

### 3. Keuntungan

Keuntungan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi, apabila penerimaan lebih tinggi dari total biaya produksi maka diperoleh laba (keuntungan), sebaliknya apabila total biaya produksi lebih besar daripada total penerimaan, maka usaha tersebut mengalami kerugian. Laba perusahaan dapat dinyatakan dengan rumus sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\Pi$  = Laba bersih atau keuntungan

TR = Penerimaan total (*Total revenue*)

TC = Biaya total (*Total cost*)

### 4. Revenue Cost Ratio (R/C ratio)

R/C ratio merupakan perbandingan antara penerimaan (hasil penjualan) dengan total biaya yang dikeluarkan. R/C ratio dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$R/C \text{ ratio} = \frac{\text{Jumlah Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Jika nilai R/C *Ratio* kurang dari 1 menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak layak dijalankan karena mengalami kerugian, begitu pula sebaliknya jika nilai R/C

*Ratio* lebih dari 1 berarti usaha tersebut mengalami keuntungan dan layak dijalankan.

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

Break Event Point dapat dikatakan suatu keadaan dimana dalam melakukan kegiatan produksi, perusahaan tidak memperoleh laba dan tidak menderita kerugian (penghasilan = total biaya). Menurut Halim dan Supomo (1990), BEP merupakan keadaan dimana suatu usaha tidak mengalami kerugian dan tidak mengalami keuntungan, karena jumlah permintaan sama dengan total produksi.

BEP dapat dihitung dengan menggunakan rumus aljabar yaitu:

##### a. Perhitungan BEP atas dasar penerimaan dalam rupiah

Perhitungan BEP atas dasar penerimaan dalam rupiah dapat dilakukan dengan menggunakan rumus aljabar sebagai berikut:

$$\text{BEP (rupiah)} = \frac{\text{Biaya Tetap (FC)}}{1 - \frac{(\text{Biaya Variabel}) (\text{VC})}{(\text{Hasil Penjualan}) (\text{TR})}}$$

$$\text{b BEP ( unit )} = \frac{\text{Biaya Tetap (FC)}}{\text{Harga Jual/unit} - \text{Biaya Variabel /unit}}$$

Keterangan:

BEP = *Break Even Point*

FC = Biaya Tetap Total (*Total Fixed Cost*)

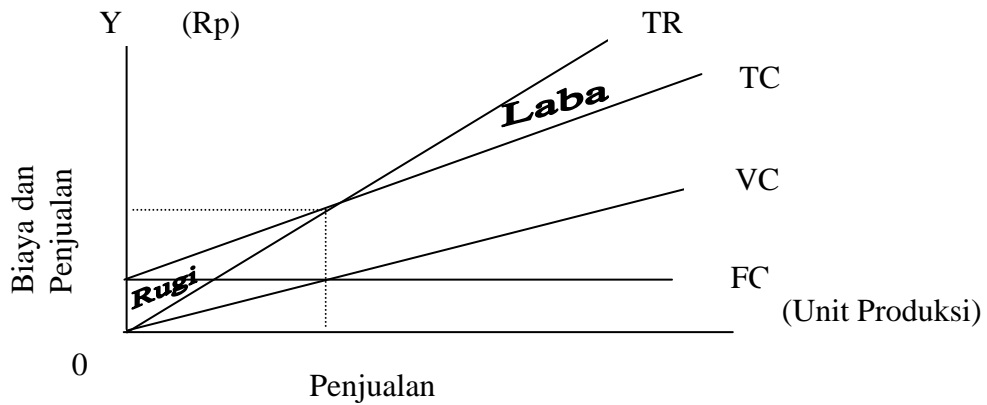
VC = Biaya Variabel Total (*Total Variabel Cost*)

TR = Penerimaan Total (*Total Revenue*)

Gambar dibawah ini adalah kurva yang menginformasikan bahwa kurva *Total Cost* yang berpotongan kurva *Total Revenue* membentuk BEP atau

keseimbangan harga. Daerah rugi adalah daerah dibawah titik BEP dimana perusahaan mengalami kerugian, sedangkan daerah untung adalah daerah diatas titik BEP dimana perusahaan mengalami keuntungan.

Berikut adalah Kurva BEP



Gambar 1. Kurva BEP

Keterangan:

FC : *Fixed Cost* (Biaya Tetap)

VC : *Variable Cost* (Biaya Variabel)

TC : *Total Cost* (Biaya total)

TR : *Total Revenue* (Penerimaan Total)

### **III. METODE PRAKTIK KERJA LAPANG**

#### **A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan PKL**

##### 1. Tempat Praktik Kerja Lapang

Praktik Kerja Lapang dilaksanakan di CV. Agro Mandiri Kaliurang Yogyakarta.

##### 2. Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang

Praktik Kerja Lapang dilaksanakan selama 2 bulan terhitung mulai Februari 2010 sampai dengan April 2010.

#### **B. Materi Praktik Kerja Lapang**

Materi yang akan dikaji dalam Praktik Kerja Lapang di CV. Agro Mandiri Kaliurang Yogyakarta adalah mengenai kegiatan perusahaan yang berkaitan dengan usaha budidaya jamur lingzhi dan permasalahan yang dihadapi oleh CV. Agro Mandiri dalam melaksanakan kegiatan tersebut.

#### **C. Metode Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang**

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapang adalah:

##### 1. Observasi

Pengamatan secara langsung lapangan yang berkaitan dengan obyek yang akan dilaporkan.

## 2. Wawancara

Wawancara adalah tanya jawab secara langsung dengan pemilik perusahaan, pekerja, dan nara sumber yang lebih mengerti atau mengetahui tentang hal yang berhubungan dengan kegiatan PKL.

## 3. Partisipasi

Mahasiswa ikut berpartisipasi aktif dalam kegiatan yang dilakukan di CV. Agro Mandiri, Kaliurang Yogyakarta.

## 4. Studi Pustaka

Data diperoleh dari instansi atau lembaga terkait Praktik Kerja Lapangan dan buku pustaka yang berhubungan dengan objek yang akan dilaporkan.

## **D. Analisis**

Analisis yang digunakan dalam praktik kerja lapangan adalah:

### 1. Analisis biaya

#### a. FC. *Fixed Cost* (Biaya Tetap)

Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung pada perubahan kegiatan perusahaan dalam interval tertentu.

#### b. VC : *Variable Cost* (Biaya Variabel)

Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah-ubah mengikuti perubahan tingkat produksi dalam perusahaan.

#### c. TC : *Total Cost* (Biaya total)

Biaya total jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam satu kali masa produksi.

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = *Total Cost* (Biaya total)

FC = *Fixed Cost* (biaya tetap)

VC = *Variable Cost* (biaya variabel)

## 2. Penerimaan (*Revenue*)

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = *Total revenue* (Penerimaan total)

P = *Price* (Harga output)

Q = *Quantity* (Jumlah produk)

## 3. Keuntungan

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\Pi$  = Laba bersih atau keuntungan

TR = Penerimaan total (*Total revenue*)

TC = Biaya total (*Total cost*).

## 4. BEP

a. Perhitungan BEP atas dasar penerimaan dalam rupiah

$$\text{BEP (rupiah)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \frac{(\text{Biaya Variabel})}{(\text{Hasil Penjualan})}}$$

b. Perhitungan BEP produk.

$$\text{BEP produk} = \frac{\text{BEP (rupiah)}}{\text{Jumlah produksi}}$$

## 5. R/C Ratio

$$\text{R/C ratio} = \frac{\text{Jumlah Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Keterangan:

R/C Ratio  $>$  1, maka usaha tersebut layak untuk dijalankan

R/C Ratio  $<$  1, maka usaha tersebut layak tidak untuk dijalankan

R/C Ratio = 1, titik impas dimana usaha tersebut tidak mengalami keuntungan  
dan tidak mengalami kerugian



## **IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Sejarah dan Gambaran Umum CV. Agro Mandiri**

#### **1. Sejarah dan Perkembangan CV Agro Mandiri**

Pada tahun 1998 terjadi krisis moneter dan kekacauan politik dan ekonomi yang mengakibatkan banyak perusahaan terkena dampaknya. Oleh karena itu banyak perusahaan yang bangkrut serta pengangguran bertambah banyak.

Dampak krisis tersebut juga dialami oleh bapak Yg. Mujiyanta, dimana Beliau diberhentikan dari pekerjaannya karena perusahaan mengurangi jumlah karyawan. Pengalaman yang Beliau dapatkan dan pengetahuan tentang jamur maka Beliau mendirikan perusahaan pembibitan dan budidaya jamur, yang diberi nama CV. Agro Mandiri pada tahun 1999, dengan tanda daftar perusahaan komanditer nomor 503/ 2832/2008.

Usaha ini dirintis dengan menggunakan modal pribadi dan dibangun pada lahan seluas 1.700 m<sup>2</sup>. Bapak Yg. Mujiyanta dalam mengembangkan usahanya banyak mengalami kendala ketika naiknya harga-harga bahan baku, pasokan yang kurang akan tetapi permintaan meningkat dan kurangnya tenaga kerja. Pada tahun 2005 CV. Agro Mandiri pernah mengalami kejayaan, hingga mampu memperkerjakan karyawan yang berjumlah 24 karyawan baik borongan maupun bulanan. Pada saat ini jumlah karyawan 11 orang baik borongan dan bulanan. Usaha budidaya lingzhi CV. Agro Mandiri hanya ditangani oleh 2 orang tenaga kerja tetap pemeliharaan, 1 orang tenaga kerja tetap administrasi dan 2 orang

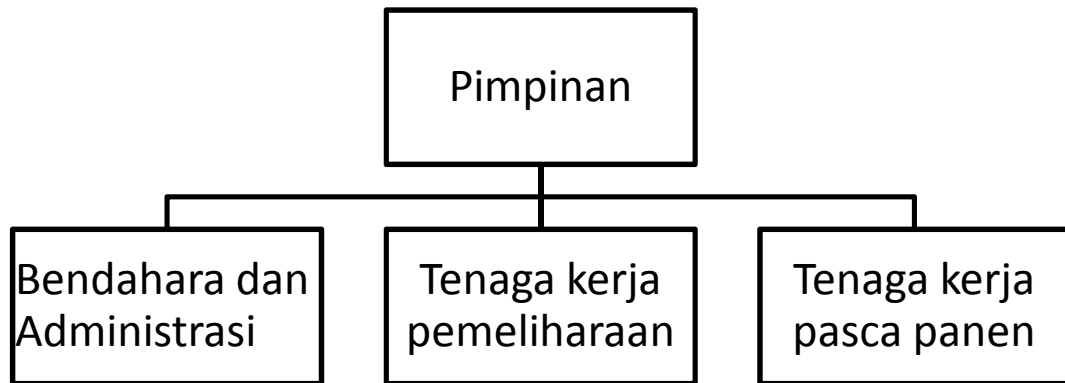
tenaga kerja borongan. Usaha sebelumnya menyediakan kebutuhan jamur tiram dan kuping dipasaran lokal seperti daerah Sleman, tetapi sekarang menyediakan jamur tiram, kuping dan lingzhi, telah mencapai Jakarta, Bogor, Bali, Jawa tengah, Sumatera dan Kalimantan.

## 2. Letak dan keadaan geografis

CV. Agro Mandiri terletak di dusun RT 03/RW 02, Kelurahan Hargobinangun Pakem, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Luas areal CV. Agro Mandiri adalah 1.700m<sup>2</sup> yang terletak didaerah pegunungan dengan ketinggian tempat 700 m dpl. Daerah ini sesuai untuk pertumbuhan jamur lingzh sehingga sangat potensial untuk mengembangkan jamur lingzhi daerah ini juga mempunyai jenis tanah regosol vulkanik. Hal ini dikarenakan jenis tanah berasal dari bahan-bahan vulkanis gunung merapi, yang mempunyai tingkat kesuburan tinggi.

## 3. Struktur Organisasi

CV Agro Mandiri mempunyai sistem kepemimpinan terpusat, dimana pemilik usaha secara langsung membawahi bagian keuangan (bendahara), bagian administrasi, bagian pemeliharaan dan bagian pemasaran. Sistem kepemimpinan yang terpusat maka semua kebijakan dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan manajemen perusahaan dipegang secara langsung oleh pimpinan perusahaan yaitu mulai dari pengadaan bahan baku, pemasaran bibit dan panennya.



Gambar 2. Struktur Organisasi CV Agro Mandiri

a. Pimpinan

CV Agro Mandiri memiliki sistem kepemimpinan terpusat, pimpinan secara langsung membawahi bagian bendahara, bagian administrasi serta bagian pemasaran (Marketing). Sistem kepemimpinan yang terpusat sehingga segala kebijakan dan mengambil keputusan yang berkaitan dengan manajemen perusahaan dipegang langsung oleh pimpinan perusahaan itu sendiri, mulai dari pengadaan bahan baku sampai pada pemasaran bibit dan hasil panennya.

Pimpinan bertugas mengontrol kerja seluruh karyawan yaitu bendahara, bagian administrasi, pengolahan, pembibitan, pemeliharaan, pengiriman dan produksi serta mengadakan evaluasi dari kerja karyawan dan memberikan gaji secara langsung kepada karyawannya.

b. Bendahara dan administrasi

Bagian bendahara dan administrasi dipegang oleh satu orang yang bertugas membuat pembukuan CV Agro Mandiri yaitu keuangan CV Agro Mandiri, pengiriman baglog dan pemesanan baglog oleh petani.

c. Karyawan

Karyawan bertugas melakukan persiapan media tanam, pengemasan, sterilisasi, pembibitan, pemeliharaan transportasi dan pemasaran.

#### d. Personalia

Bagian personalia pada CV Agro Mandiri pengangkatan karyawan, promosi maupun pemberhentian karyawan langsung ditangani oleh pimpinan CV Agro Mandiri.

##### 1) Jumlah Karyawan

Jumlah karyawan yang dimiliki CV Agro Mandiri saat ini berjumlah 9 orang tenaga kerja tetap yang melaksanakan pekerjaan sesuai apa yang telah ditentukan dan 2 orang tenaga kerja borongan. Jumlah karyawan tersebut sebagian berasal dari daerah sekitar CV Agro Mandiri dan sekitar Sleman dengan usia 23-50 tahun. Tingkat pendidikan karyawan CV Agro Mandiri minimal sekolah dasar, kecuali pada bagian produksi pendidikan tidak diutamakan untuk budidaya lingzhi CV. Agro Mandiri hanya 5 orang tenaga kerja yang digunakan, 2 orang tenaga kerja tetap pemeliharaan sampai pasca panen, 1 orang bagian administrasi dan 2 orang tenaga kerja borongan.

##### 2) Sistem pengupahan

Pada CV Agro Mandiri menggunakan 2 sistem pengupahan, yaitu :

- a. Upah bulanan, yaitu diberikan kepada setiap akhir bulan kepada pekerja tetap yang kerjanya meliputi pengadukan, pengepresan, pembibitan, dan pengangkutan dan pemasaran.
- b. Upah harian, yaitu upah yang diberikan kepada karyawan harian yang setiap satu minggu sekali biasanya setiap hari sabtu. Upah harian diperuntukan bagi

karyawan borongan yang terdiri dari para wanita yang bekerja di bagian produksi. Para pekerja wanita borongan ada 2 orang yang masing-masing menghasilkan 420 polibag per hari dengan harga Rp 55,00 per polibag. Polibag yang dihasilkan para pemborong mempengaruhi penghasilan yang diterima oleh para pekerja borongan mencapai Rp 41.250 per hari per orang.

c. Jaminan Sosial

CV Agro Mandiri memberikan jaminan sosial bagi karyawan, berupa:

- 1) Bantuan kesehatan bila karyawan kecelakaan saat bekerja.
- 2) Fasilitas kamar untuk karyawan jauh.

## **B. Budidaya Jamur Lingzhi**

Pengembangan budidaya jamur lingzhi, memang sangat berbeda dengan jamur tiram atau kuping. Jamur lingzhi memerlukan penanganan yang terampil dan ketekunan. Budidaya jamur lingzhi di CV. Agro Mandiri dapat dijelaskan sebagai berikut.

Tahap – tahap budidaya jamur lingzhi untuk satu kali produksi dengan 1500 baglog :

### 1. Pesiapan Media Tanam

Limbah pertanian hasil pengolahan kayu hutan pada berbagai tempat dan hasil limbah lainnya belum digunakan sepenuhnya dengan baik. Sebagian besar limbah-limbah tersebut merupakan kompos dan sisanya dibakar. Pemanfaatan

limbah pertanian dapat digunakan untuk keperluan usaha sampingan. Salah satu diantaranya dijadikan media tanam jamur konsumsi. Percobaan-percobaan sering dilakukan dengan memahami bermacam-macam limbah dan memberikan hasil yang kurang baik (Gender, 1999).

Media tanam yang digunakan dalam proses budidaya jamur lingzhi CV. Agro Mandiri untuk satu kali produksi terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan meliputi :

- a. Serbuk gergaji, bahan ini didapat dari tempat penggergajian kayu yang terletak tidak terlalu jauh dari CV. Agro Mandiri. Serbuk kayu diperoleh dari penggergajian biasanya mempunyai tingkat keseragaman yang kurang baik karena didalamnya biasanya terdapat potongan-potongan kayu yang cukup besar. Hal ini akan mengakibatkan tingkat pertumbuhan miselium kurang merata dan kurang baik. Sehingga untuk mengatasi hal tersebut maka serbuk gergaji perlu diayak. Ukuran ayakan yang digunakan sama dengan ukuran ayakan untuk mengayak pasir. Pengayakan dapat dilakukan secara manual dengan menggunakan tenaga manusia. Serbuk gergaji CV. Agro Mandiri tidak perlu adanya pengayakan lagi dikarenakan adanya berkoordinasi dengan pemasok serbuk gergaji. Serbuk gergaji perlu dilakukan penyiram air (pembasahan) untuk menghilangkan getah dan minyak dalam serbuk gergaji. Disamping itu juga berfungsi untuk melunakan serbuk kayu agar mudah diuraikan oleh jamur. Serbuk gergaji yang digunakan untuk satu kali produksi mampu membuat 1500 baglog adalah 1200 kg serbuk gergaji ini dikerjakan oleh tenaga kerja borongan dalam waktu sehari.
- b. Bekatul, bahan ini didapat dari tempat penggilingan padi, bekatul yang digunakan dalam pembuatan 1500 baglog adalah 200 kg bekatul. Media berkembangnya

miselium jamur, bekatul mengandung vitamin B kompleks dan bahan organik yang dapat merangsang pertumbuhan tubuh buah. Bekatul juga mengandung beberapa makro elemen penting seperti Fe dan Mg. Penggunaan bekatul dalam jumlah yang terlalu banyak dapat menimbulkan kegagalan pertumbuhan miselium, karena media menjadi mudah terkontaminasi oleh mikroba. Bekatul dipilih yang masih segar, bersih (tidak tercampur sekam atau kotoran lain), dan berkualitas baik. Bekatul yang telah disimpan dalam waktu yang cukup lama akan menggumpal dan mengalami fermentasi (pembusukan) serta tidak tercampur dengan bahan – bahan lain yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur. Bekatul semacam ini kurang baik untuk campuran media tumbuh pembiakan jamur lingzhi.

- c. Kapur, digunakan sebagai pengatur pH media ( pengatur keasaman), kapur yang digunakan untuk 1500 baglog adalah 1,5 sak. Kapur merupakan bahan yang ditambahkan sebagai sumber kalsium (Ca), dan juga sebagai pengendali keasaman pH media. Kisaran pH optimum untuk jamur adalah 6-7. Tingkat keasaman media sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan jamur ligzhi. Apabila pH terlalu rendah atau terlalu tinggi maka pertumbuhan jamur kuping akan terhambat. Kemungkinan akan tumbuh jamur lain yang akan mengganggu pertumbuhan jamur lingzhi. Keasaman atau pH media perlu diatur antara pH 6 – 7 dengan menggunakan kapur. Unsur kalsium dan karbon digunakan untuk meningkatkan mineral yang dibutuhkan bagi pertumbuhan jamur.

Cara menyiapkan media tanam untuk budidaya jamur lingzhi sebagai berikut:

- 1) Serbuk kayu, kapur, dan bekatul dicampur hingga rata dengan kadar air 40 – 70%, dengan tingkat keasaman media 6 – 7. Pencampuran media pembibitan jamur lingzhi dilakukan pada saat bahan dalam keadaan kering,

sehingga bahan dapat tercampur dengan merata. Bahan tambahan yang telah ditimbang sesuai dengan kebutuhan selanjutnya dicampur dengan serbuk gergaji . Pencampuran dapat dilakukan secara manual dengan tenaga manusia, pencampuran harus dilakukan secara merata. Proses pencampuran diusahakan tidak terdapat gumpalan, terutama serbuk gergaji dan kapur, karena dapat mengakibatkan komposisi media yang diperoleh tidak merata. Komposisi untuk menghasilkan 1500 baglog adalah 1200 kg serbuk gergaji, 200 kg bekatul dan 1,5 sak ( 22 kg ).

- 2) Campuran bahan dimasukkan dengan menggunakan plastik *polipropilen* (PP) dengan ukuran 20 x 35cm, dengan ketebalan 0,005 mm. Pengemasan media jamur lingzhi dilakukan secara manual dengan tangan dan hanya  $\frac{3}{4}$  bagian plastik yang diisi, kemudian dipadatkan dengan menggunakan alat pres agar media tidak mudah hancur dan busuk. Media yang kurang padat akan menyebabkan hasil panen tidak optimal karena media cepat menjadi busuk sehingga produktifitas menjadi turun.
- 3) Berat media yang dipadatkan sekitar 1,3 kg, media yang telah dipadatkan kemudian pada ujungnya diberi cincin yang terbuat dari plastik, lalu ditutup dengan kapas dan ditutup kembali dengan tutup media jamur untuk menghindari masuknya air pada saat sterilisasi.

## 2. Sterilisasi

Setelah semua baglog siap, baglog disterilisasikan pada suhu antara 80-90<sup>0</sup>C, selama 4 jam. Sterilisasi menggunakan drum yang bagian bawahnya dipasang saringan yang berfungsi untuk memisahkan air dan media tanam. Setelah 4 jam bak pengukus dibuka lalu didiamkan selama 5 jam ini berfungsi agar suhu



baglog kembali normal. Sterilisasi yang digunakan oleh CV. Agro Mandiri terbuat dari drum besar terdapat dua buah yang berfungsi menyeterilkan baglog.

### 3. Inokulasi

Baglog yang telah disterilisasi dibawa ke ruang inokulasi atau ruang pengisian bibit, di ruang inokulasi keadaannya harus steril dan sirkulasi udaranya baik. Ruang dilengkapi dengan kipas angin agar sirkulasi udara diruangan menjadi sempurna. Tujuannya agar ketika pengisian bibit ke baglog tidak tercemar spora dan bakteri apabila suhu terlalu tinggi tetap dilakukan inokulasi maka misellium akan mati dan tidak tumbuh. Baglog didiamkan selama 24 jam untuk mengembalikan baglog ke suhu normal. Hal-hal yang harus diperhatikan agar inokulasi dapat berhasil dengan baik yaitu :

#### a. Kebersihan.

Kebersihan meliputi kebersihan alat, tempat, sumber daya atau pelaksana, alat dan tempat inokulasi disterilisasikan terlebih dahulu menggunakan alkohol. Semua peralatan yang digunakan dalam inokulasi harus steril, sebelum melakukan inokulasi, karyawan diharuskan mencuci tangan, selama melakukan inokulasi, karyawan dianjurkan menggunakan pakaian yang bersih.

#### b. Bibit.

Kualitas bibit merupakan kunci dalam budidaya jamur, beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pemilihan bibit jamur ini antara lain bibit berasal dari varietas unggul, umur bibit optimal 45-60 hari, warna bibit merata, bibit tidak terkontaminasi, belum ditumbuhi jamur.

#### c. Teknik inokulasi.

Inokulasi dapat dilakukan dengan dua cara diantaranya dengan taburan dan tusukan. Inokulasi dengan cara taburan adalah dengan menaburkan bibit ke dalam media tanam secara langsung. Sementara cara tusukan menggunakan kawat untuk menghancurkan bibit yang berada di botol. Sebelum mengisi bibit ke baglog, bibit yang digunakan di CV. Agro Mandiri adalah bibit F3 yang dibeli dari penjual bibit lingzhi. Tahap pengisian bibit ke baglog :

- 1) Botol bibit disempot dengan alkohol, panaskan sesaat mulut botol diatas api hingga sebagian kapas terbakar, matikan api yang membakar kapas ini berfungsi agar bakteri mati.
- 2) Mengaduk bibit menggunakan kawat yang telah disterilisasi sehingga mudah untuk di masukan ke baglog .
- 3) Bibit yang dimasukan ke dalam baglog sebanyak satu sendok makan tiap baglog. Perlu diperhatikan pada saat inokulasi yaitu karyawan harus memakai baju bersih, tidak memakai pewangi dan harus cuci tangan. Tujuannya agar misellium tidak terkontaminasi sehingga pertumbuhan jamur maksimal. Media bibit jamur lingzhi tersebut ditutup untuk menciptakan kondisi yang baik bagi pertumbuhan misellium karena misellium akan tumbuh baik apabila kondisi tidak banyak oksigen.

#### 4. Inkubasi

Masa pemeraman, masa antara inokulasi sampai mesilium tumbuh, ruang inkubasi yang digunakan berada di dalam ruangan. Tujuannya agar mesilium tumbuh dengan cepat, waktu yang digunakan untuk tumbuh mesilium adalah satu bulan, mesilium tumbuh sampai setengah dari baglog. Waktu inkubasi berlangsung, karyawan harus aktif memeriksa dan menyeleksi baglog yang dipelihara. Baglog yang media tanamnya tumbuh dipisahkan dari baglog yang

tidak tumbuh miselium. Keberhasilan pertumbuhan miselium jamur dapat diketahui sejak 2 minggu setelah inkubasi apabila setelah 2 minggu tidak terdapat tanda-tanda adanya miselium jamur berwarna putih yang merambat ke bawah maka kemungkinan besar jamur tersebut tidak tumbuh, tidak semua baglog di CV. Argo Mandiri berhasil tumbuh mesilium ada beberapa yang gagal ini dikarenakan pada saat pengisian bibit.

#### 5. Proses Budidaya di Kumbung

Baglog yang sudah tampak ditumbuhi oleh mesilium segera dipindahkan kerumah jamur atau kumbung. Rumah kumbung yang terdapat di CV. Agro Mandiri, rumah kumbung menggunakan bambu dan anyaman bambu (gedeg), terdapat rak – rak yang disekat untuk meletakkan baglog , jarak antara baris baglog 80 cm, baglog disusun berlawanan arah ini bertujuan agar mudah bagi lingzhi untuk tumbuh dan mempermudah saat panen, kumbung dilengkapi dengan satu pintu. Perlu diperhatikan ketika proses budidaya di kumbung :

- a. Menjaga kelembaban memastikan udara tetap stabil, daerah kaliurang dengan suhu rendah memudahkan proses budidaya jamur lingzhi karena udaranya yang stabil.
- b. Penerangan dalam kumbung tidak terlalu terang ini bertujuan agar lingzhi tumbuh.
- c. Baglog diletakan secara horizontal, setiap baris berisi 30 baglog ini diletakan berlawanan arah. Setiap barisan diberi penyekat berupa bilah bambu.

#### 6. Pemeliharaan

- a. Fase pemeliharaan yang perlu dilakukan adalah menjaga kelembaban sampai lingzhi siap dipanen. Menjaga kelembaban di CV. Agro Mandiri dilakukan

penyiram keseluruhan bagian kumbung, lantai, dinding anyaman (gedeg ) luar dan dalam.

- b. Pembukaan kapas penyumbat, baglog yang telah ditumbuhi mesilium bewarna putih, penutupnya berupa kapas dilepas dari baglog, badan jamur akan keluar dan tumbuh lewat lubang baglog. Proses pembukaan kapas ini bisa dilakukan hanya satu orang saja, yaitu pekerja yang bertugas dibagian pemeliharaan.
- c. Penanganan hama dan penyakit, budidaya jamur lingzhi di CV. Agro Mandiri tidak terlalu susah, dikarenakan hampir tidak ada penyakit yang mengganggu proses budidaya jamur lingzhi. Hama yang mengganggu lingzhi di CV. Agro Mandiri adalah Isotoma sejenis kutu hitam yang hidup dibadan jamur, kutu ini sulit dilihat karena ukurannya yang kecil. Pengendaliannya dilakukan dengan menyemprot kumbung dan baglog, penyemprotan ini sangat efektif untuk mengusir kutu ini.

## 7. Panen

Jamur lingzhi yang telah berumur 4 bulan siap untuk dipanen, sosok lingzhi tampak besar, warna coklat tua, merah tua dan perkembangannya cukup maksimal dengan berat kurang lebih 40 gram per baglog. Pemanenan lingzhi, lingzhi dicabut karena bila mudah dicabut menandakan lingzhi siap dipanen. Satu kali produksi CV. Agro Mandiri mampu menghasilkan 1400 baglog ini disebabkan dari 1500 baglog 100 baglog gagal. Satu baglog menghasilkan jamur lingzhi 30 - 40 gram per baglog. Jamur yang dipanen dari 1400 baglog menghasilkan 49,2 kg jamur lingzhi basah, jamur lingzhi dipanen keringkan di bawah terik matahari bertujuan lebih tahan lama saat disimpan dan tidak berjamur. Lingzhi yang telah dikeringkan akan mengalami penyusutan volumen

menjadi 39 kg. Lingzhi yang telah ditimbang dan dipisahkan antara jamur lingzhi yang akan dijual kering dan serbuk. Jamur lingzhi yang akan dijual dalam bentuk lingzhi kering dipotong tipis – tipis dan dikeringkan kembali untuk dipasarkan. Jamur lingzhi yang akan dibuat serbuk atau teh diolah dengan bekerjasama dengan LIPI dengan hanya membayar biaya pengolahan sebesar Rp.200.000.

#### 8. Pemasaran

CV. Agro Mandiri memasarkan jamur lingzhi dalam bentuk kering dan serbuk atau teh lingzhi. Jamur lingzhi kering, lingzhi yang di potong tipis- tipis, dijemur sampai kering, dikemas dengan plastik dengan berat 1 ons per plastik harga Rp 15,000 per ons dan dijual per kg dengan harga Rp. 750.000 . Jamur lingzhi berupa serbuk atau teh diolah dengan bekerja sama dengan LIPII dan dijual dengan harga Rp 1,500 per sachet atau 1. kg menghasilkan 500 sachet teh lingzhi harga Rp 75.0000 . Pemasaran lingzhi di CV. Agro Mandiri tidak terlalu sulit, konsumen mendatangi CV. Agro Mandiri untuk membeli produk jamur lingzhi baik berupa jamur kering dan jamur serbuk atau teh lingzhi, pesanan yang minta diantar dalam jumlah besar bisa dilayani oleh CV. Agro Mandiri dengan biaya tambahan, konsumen yang memesan biasanya berasal dari luar kota sehingga perlu menggunakan alat transportasi mengakibatkan biaya tambahan.

Distribusi produk jamur lingzhi di CV Agro Mandiri menggunakan 1 saluran:

Produsen → Konsumen

Disebut saluran pemasaran langsung yaitu produk jamur lingzhi berupa lingzhi kering dan teh lingzhi langsung dijual kepada konsumen.

Produksi yang masih terbatas menyebabkan pemasaran jamur lingzhi belum mencapai pemasaran ke toko, supermarket. Produk lingzhi CV. Agro Mandiri saat ini hanya dikhususkan untuk

### **C. Permasalahan dan Penanganannya**

CV. Agro Mandiri Kaliurang dalam kegiatan usaha budidaya, tidak lepas dari berbagai permasalahan. Permasalahan tersebut dapat menghambat kinerja perusahaan dan usaha pengembangan perusahaan. Permasalahan dalam CV. Agro Mandiri Kaliurang terjadi pada semua bagian perusahaan. Permasalahan yang dapat diamati dan harus dicarikan pemecahannya antara lain:

#### **1. Bagian Tanaman**

Penyediaan bahan baku serbuk gergaji merupakan suatu permasalahan yang sering terjadi, penyediaanya sulit didapatkan dan tidak memadai disebabkan para pengerajin kayu mengurangi produksinya, mengakibatkan untuk memenuhi serbuk gergaji yang dibutuhkan untuk satu kali proses produksi terhambat dan proses pembuatan media tanam ( baglog) terganggu. Susahnya mendapatkan bibit lingzhi juga merupakan salah satu permasalahan yang dihadapi oleh CV. Agro Mandiri, lamanya proses kultur bibit F3 lingzhi membuat penyediaan bibit tertunda. Upaya pemecahannya yang dapat diusahakan berupa peningkatan pengawasan budidaya jamur oleh pihak perusahaan, berupa mencari pemasok serbuk gergaji dan pemasok bibit pengganti sementara agar proses produksi tidak terhambat.

## 2. Bagian Pengolahan

Permasalahan yang dihadapi oleh bagian pengolahan adalah rendahnya minat akan jamur lingzhi, Indonesia merupakan negara yang baru dalam bidang budidaya jamur lingzhi, sehingga belum terlalu populer dimasyarakat akan jamur lingzhi dan konsumen masih tertarik akan jamur pangan untuk dikonsumsi sebagai bahan makanan sehari - hari, seperti jamur tiram, jamur merang dan jamur kuping. Produk lingzhi saat ini diproduksi oleh CV. Agro Mandiri berupa lingzhi kering dan serbuk atau teh lingzhi. Tidak ada fasilitas untuk memproduksi serbuk atau teh lingzhi sendiri mengakibatkan perusahaan harus bekerja sama dengan LIPI (Lembaga Ilmu Penelitian Indonesia). Solusinya diharapkan CV. Agro Mandiri membeli alat untuk memproduksi teh lingzhi agar mampu memproduksi dengan optimal.

### **D. Analisis Finansial**

Analisis biaya dalam sebuah perusahaan sangat diperlukan untuk mengetahui apakah usaha yang dilakukan memperoleh keuntungan atau tidak. Analisis finansial yang dilakukan untuk budidaya jamur lingzhi dihitung selama 1 kali produksi. Produksi jamur lingzhi yang menjadi obyek perhitungan adalah 1400 baglog menghasilkan 39 kg jamur lingzhi baik berupa jamur lingzhi kering dan lingzhi serbuk dan teh lingzhi. Analisis biaya produksi dilakukan selama satu periode produksi selama 4 bulan, data diambil dari bulan november 2009 – maret

2010. Penggunaan sarana produksi budidaya jamur lingzhi selama 4 bulan 1 kali produksi dalam bentuk Tabel 5.

Tabel 5. Perhitungan biaya budidaya jamur lingzhi.

Biaya variable	Jumlah	Harga satuan(Rp)	Nilai
Bibit	45 botol	6.000	270.000
Serbuk gergaji	1200 kg	150	180.000
Bekatul	200 kg	1.000	200.000
Kapur	1,5 sak	5.000	7.500
Cincin	6kg	75	120.000
Plastik	8 kg	20.000	160.000
Gas	6tabung @12 kg	66.000	396.000
TK borongan(pembutan baglog)	2	55@1500 baglog	82.500
Label	300 lembar	500	150.000
Plastik pengemas produk	300 buah	200	60.000
Brosur	500	500	250.000
Listrik	4 bulan	93.375	373.500
Tranportasi			50.000
Pengolahan			204.500
Rumah kumbung	1	1.500.000	1.500.000
Biaya tetap			
Bak pengukus	2 buah	250.000	500.000
Mesin pres	1 buah	5.500.000	5.500.000
Krat besi	130 buah	25.000	3.250.000
Pompa air	2 buah	250.000	500.000
Termometer	2 buah	240.000	480.000
Selang air	2 buah	90.000	180.000
Tutup baglog	2000 buah	200	400.000
Sekop	5 buah	10.000	50.000
Cangkul	1 buah	40.000	40.000
Timbangan	1 buah	150.000	150.000
Troli	1 buah	350.000	350.000
Bangunan	1	50.000.000	50.000.000
TK Aministrasi	1	450.000	450.000
TK pengisian bibit – hingga pasca panen	2	300.000	600.000

Sumber. CV. Agro Mandiri (2010).



Produksi budidaya jamur lingzhi sebanyak 1500 baglog menghasilkan 49,2 kg jamur lingzhi mengalami penyusutan saat dijemur menjadi 39 kg menjadi produk yang dipasarkan berupa lingzhi kering sebanyak 30 kg dan teh lingzhi sebanyak 9 kg.(4500 sachet).

Pejualan lingzhi:

1) Lingzhi kering 30 kg @ 150.000	=Rp. 4.500.000
2) Teh lingzhi 9 kg @ 750.000	= <u>Rp. 6. 750.000</u>
<b>Total</b>	<b>= Rp. 11.250.000</b>

Asumsi 1kg lingzhi mampu menjadi 500 sachet teh lingzhi, dijual dengan harga Rp. 1.500 per sachet.

Rincian analisa CV. Agro Mandiri budidaya jamur lingzhi 1 kali produksi selama 4 bulan dapat dilihat pada Lampiran 2.

1. Biaya total (TC)

Biaya total (TC) = Total biaya tetap (FC) + Total biaya variabel (VC)

Biaya total = Rp. 3.932.457+ Rp. 4.504.000

= Rp. 8.436.457

2. Penerimaan total (TR)

1) Penjualan jamur lingzhi kering 30 kg @ 150.000 = Rp. 4.500.000

2) Penjualan serbuk (teh) lingzhi 9 kg @ 750.000 = Rp. 6.750.000

= Rp. 11.250.000

3. Keuntungan atau laba bersih (II)

Laba bersih (II) = Penerimaan total (TR) – Biaya total (TC)

Laba bersih (II) = Rp.11.250.000 - Rp. 8.436.457

$$= \text{Rp. } 2.813.543$$

#### 4. BEP

a. Perhitungan BEP atas dasar penerimaan dalam rupiah

$$\text{BEP (rupiah)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \frac{(\text{Biaya Variabel})}{(\text{Hasil Penjualan})}}$$

$$\frac{\text{Rp } 3.932.457}{1 - \frac{\text{Rp } 4.504.000}{\text{Rp } 11.250.000}}$$

$$\frac{\text{Rp } 3.932.457}{1 - 0,39}$$

$$\frac{\text{Rp } 3.932.457}{0,6}$$

$$= \text{Rp. } 6.554.095$$

b. BEP dalam volume produksi (atas dasar unit produksi)

$$V = \frac{VC}{Q}$$

$$V = \frac{\text{Rp } 4.504.000}{39 \text{ kg}}$$

$$= \text{Rp } 115.487$$

$$\text{BEP} = \frac{FC}{P - V}$$

$$= \frac{\text{Rp } 3.932.457}{\text{Rp } 450.000 - \text{Rp } 115.487}$$

$$= \frac{\text{Rp } 3.932.457}{\text{Rp } 334.513}$$

$$= 11,75 \text{ kg}$$

5. R/C Ratio

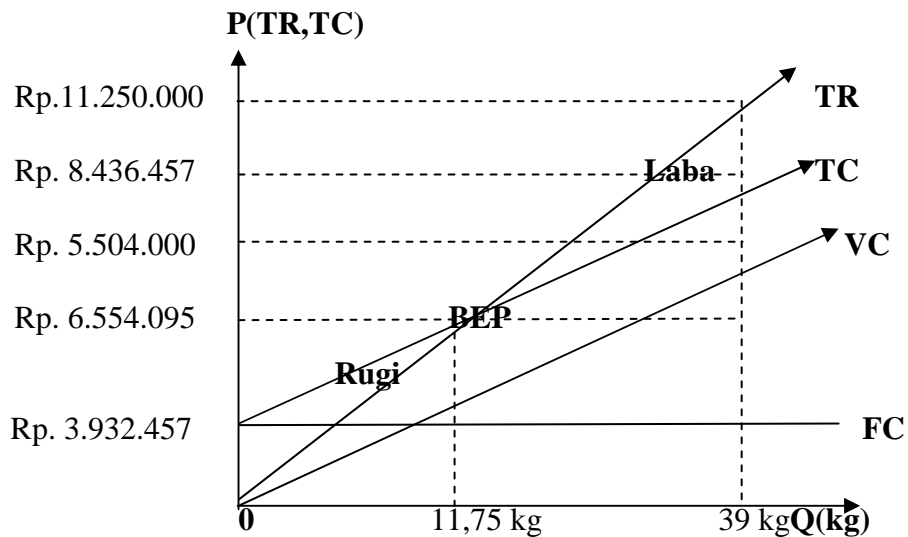
$$\text{R/C ratio} = \frac{\text{Jumlah Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

$$\frac{\text{Rp } 11.250.000}{\text{Rp } 8.436.457}$$

$$= 1,3$$

Angka R/C sebesar 1,3 yang bernilai >1 menunjukkan usaha budidaya jamur lingzhi layak diusahakan karena mendatangkan keuntungan

Analisis BEP secara grafik dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 8. Grafik BEP CV. Agro Mandiri.

Usaha tersebut mendapatkan keuntungan dan menjanjikan sehingga perlu dikembangkan lagi dan perlu dilakukan pembenahan.

## **VI. SIMPULAN DAN SARAN.**

### **A. SIMPULAN**

Berdasarkan hasil pembahasan, maka dapat diperoleh simpulan sebagai berikut:

1. Budidaya Lingzhi yang dilakukan CV. Agro Mandiri. meliputi pengomposan serbuk kayu, pencampuran media tanam, pengemasan atau pengisian, sterilisasi, inokulasi dan inkubasi, pemeliharaan di rumah kumbung sampai pasca panen. Kurangnya bahan baku saat produksi sehingga menghambat proses produksi.
2. Masalah yang dihadapi adalah sering terjadinya kegagalan dalam pengisian bibit lingzhi yang disebabkan oleh banyak hal diantaranya kurang sterilisasi saat pengisian bibit dari 1500 baglog terdapat 100 baglog yang gagal.
3. Secara analisis finansial usaha budidaya jamur lingzhi memerlukan total biaya Rp 8.436.457 per periode satu kali produksi selama 4 bulan dan memperoleh penerimaan total (TR) sebesar Rp. 11.250.000, maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 2.813.543. BEP dapat diperoleh pada saat penerimaan Rp 6.554.095 R/C ratio sebesar 1,3 berarti usaha tersebut sangat layak untuk diusahakan.

## **B. SARAN.**

1. Menambah jumlah produksi jamur lingzhi agar mampu dipasarkan di toko dan supermarket.
2. Dalam pelaksanaan proses produksi, sebaiknya perlu diberi upah tambahan atau upah lembur sehingga produktivitas karyawan dalam bekerja dapat maksimum sesuai dengan hasil yang diharapkan dan karyawan perlu memakai masker supaya kesehatan para karyawan dapat terjamin.
3. Menambah fasilitas untuk pengolahan pasca panen jamur lingzhi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia Pustaka. 2002. *Budidaya Jamur Konsumsi*, Jakarta. 68 hal.
- Gender, R. 1999. *Bercocok Tanam Jamur*. Pioner. Bandung. 21 hal.
- Ganoderma. 2009, *Peluang Bisnis Jamur Konsumsi*. Senin 26 April. (on – line)  
<http://www.ganoderma.com> di akses 26 April 2010.
- Halim, A dan B. Supomo. 1990. *Akuntansi Manajemen*. BPFE, Yogyakarta. 192 hal.
- Kompas. 2009. *Mengenal Khasiat Jamur Lingzhi*. Edisi Selasa 27 Oktober : 1 hal.  
( Onl-line ). <http://www.kompas.com> di akses 5 Desember 2009.
- Parjimo, H dan Soenanto, H. 2008. *Jamur Ling Zhi Raja Herbal seribu Khasiat*. PT Agromedia Pustaka, Jakarta. 101 hal.
- Santoso, H. B., 1999. ” Jamur Kayu pada Serbuk Gergaji”, *Suara merdeka*, Edisi 7 Juli:
- Sumardi dan S.M Widyawati. 2001. ” Pemanfaatan Sabut Kelapa Untuk Pengembangan Budidaya Jamur Ganoderma Sebagai Obat Tradisional Di Daerah Sekitar Hutan”, *Jurnal Vol. II, No. 5*. [http://www.asosiasi-politeknik.or.id/index.php?module=aspijurnal&func=display&jurnal\\_id=90](http://www.asosiasi-politeknik.or.id/index.php?module=aspijurnal&func=display&jurnal_id=90) diakses 2 Desember 2009.
- Suriawiria, U. 2001. *Budidaya Lingzhi dan Maitakke*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta. 62 hal.
- Widodo, N. 2007. Karakterisasi Senyawa Alkolid yang Terkandung Dalam Jamur. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negri Semarang, Semarang. 14 hal ( dipublikasikan).

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Langkah – langkah budidaya jamur lingzhi

Media tanam ( serbuk gergaji, bekatul dan kapur)



Pencampuran Media Tanam



Pengisian, pengemasan



Sterilisasi



Inokulasi



Inkubasi



Budidaya



Panen



Lampiran 2. Analisa biaya budidaya jamur lingzhi dalam satu kali produksi pada tahun 2009-2010

Biaya tetap budidaya jamur lingzhi

Keterangan	Jumlah	UE	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
Bak pengukus	2	8	250.000	15.625
Mesin pres	1	10	5.500.000	137.500
krat besi	130	5	25.000	162.500
Pompa air	2	3	250.000	41.666
Termometer	2	3	240.000	12.000
Selang air	2	5	90.000	9000
Tutup baglog	2000	3	200	33.333
Sekop	5	1	10.000	12.5000
Cangkul	1	3	40.000	3.333
Timbangan	1	3	150.000	12.500
Troli	1	5	350.000	17.500
Bangunan	1	20	50.000.000	625.000
TK administrasi	1			450.000
TK pengisian bibit-pasca panen	2			2.400.000
Total Biaya Tetap =				3.932.457

**Total Biaya Tetap =**

**= Rp 3.932.457**

Lanjutan Lampiran 2.

Biaya variabel budidaya jamur lingzhi

Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
Serbuk Gergaji (kg)	1200	150	180000
Bekatul (kg)	200	1000	200000
Kapur (sak)	1,5 sak	5000	7500
Kapas (kg)	10	5000	50000
Cincin	1600	75	120000
Plastik (kg)	8	20.000	160000
Bibit (botol)	45	6000	270000
Gas	6 tabung @12 kg	66000	396000
TK (pembutan baglog)	2	55@1500 baglog	82.500
Plastik kemas produk	300 buah	200	60000
Label	300 lembar	500	150.000
Brosur	500 lembar	500	250.000
Pengolahan	4500 sachet	45	204.500
Listrik			373.500
Transportasi			50.000
Rumah kumbung	1	1.500.000	1.500.000
Jumlah			4.504.000

**Total biaya variabel = Rp. 4.504.000.**

**A. Total biaya produksi (TC)**

= Total biaya tetap ( FC) + Total biaya variable (VC)

= Rp. 3.932.457 + Rp 4.504.000

**= Rp. 8.436.457**

**B. Penerimaan (TR)**

1. Penjualan lingzhi kering 30 kg @ Rp 150.000 = Rp. 4.500.000

2. Penjualan teh 9 kg @ Rp 750.000 = Rp. 6.750.000

**= Rp. 11.250.000**

### C. Keuntungan atau laba (Π)

$$\begin{aligned}\text{Laba } (\Pi) &= \text{penerimaan (TR)} - \text{total biaya (TC)} \\ &= \text{Rp. } 11.250.000 - \text{Rp. } 8.436.457 \\ &= \mathbf{\text{Rp. } 2.813.543}\end{aligned}$$

### D. BEP (*Break Even Point*)

a. Pendapatan pada saat BEP

$$\begin{aligned}\text{BEP dalam Rupiah} &= \frac{\text{Biaya tetap (FC)}}{1 - \frac{\text{Biaya variabel (VC)}}{\text{Penerimaan}}} \\ &= \frac{\text{Rp. } 3.932.457}{1 - \frac{\text{Rp. } 4.504.000}{\text{Rp. } 11.250.000}} \\ &= \frac{\text{Rp. } 3.932.457}{0.6} \\ &= \mathbf{\text{Rp. } 6.554.095}\end{aligned}$$

b. BEP dalam volume produksi (atas dasar unit produksi)

$$\begin{aligned}V &= \frac{VC}{Q} \\ V &= \frac{\text{Rp } 4.504.000}{39\text{kg}} \\ &= \text{Rp } 115.487\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{BEP} &= \frac{\text{FC}}{\text{P} - \text{V}} \\ &= \frac{\text{Rp}3.932.457}{\text{Rp} 450.000 - \text{Rp}115.487} \\ &= \frac{\text{Rp} 3.932.457}{\text{Rp} 334.513} \\ &= 11,7 \text{ kg}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{E. R/C Ratio} &= \frac{\text{TR}}{\text{TC}} \\ &= \frac{\text{Rp}.11.250.000}{\text{Rp}.8.436.457} \\ &= 1,5\end{aligned}$$

Lampiran 3. Jadwal kegiatan Praktek Kerja Lapang di CV. Agro Mandiri.  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS JENDRAL SOEDIRMAN  
FAKULTAS PERTANIAN

Kampus UNSOED JL. Dr. Soeparno Kotak Pos 125 Telp (0281) 38791  
Purwokerto 53123

---

Laporan Kegiatan Harian Praktik Kerja Lapang

Nama : Heni Souraeida  
NIM : A0A007030  
Tempat Magang : CV. Agro Mandiri, Kaliurang Yogyakarta  
Waktu : Febuari – April 2010

Hari ke	Tanggal	Kegiatan.
1	22-02-2010	Observasi lapang.
2	23-02-2010	Pengayakan dan pengadukan serbuk
3	24-02-2010	Pengayakan dan pengadukan serbuk.
4	25-02-2010	Pengisian, pengeperesan dan pentincinan media tanam.
5	26-02-2010	Pengisian, pengepresan dan penyincinan media tanam.
6	27-02-2010	Pengisian, pengepresan dan penyincinan media tanam.
7	28-02-2010	Libur hari minggu.
8	01-03-2010	Libur dari perusahaan.
9	02-03-2010	Libur dari perusahaan.
10	03-03-2010	Libur dari perusahaan.
11	04-03-2010	Bongkar muat sterilisasi, pencampuran, pengemasan.
12	05-03-2010	Bongkar muat sterilisasi, pencampuran, pengemasan, inokulasi
13	06-03-2010	Kerja bakti

14	07-03-2010	Libur hari minggu.
15	08-03-2010	Bongkar muat sterilisasi, pencampuran, pengemasan, inokulasi, inkubasi.
16	09-03-2010	Pembersihan Kumbung
17	10-03-2010	Penyiraman kumbung
18	11-03-2010	Inkubasi baglog.
19	12-03-2010	Inkubasi baglog.
20	13-03-2010	Bongkar inkubasi, panen tiram putih
21	14-03-2010	Libur hari minggu
22	15-03-2010	Ijin sakit.
23	16-03-2010	Libur hari raya Nyepi
24	17-03-2010	Cuci botol, Pembersihan kumbung
25	18-01-2010	Media tanam masuk rumah kumbung
26	19-03-2010	Penyiraman lantai, dinding rumah kumbung.
27	20-03-2010	Panen Lingzhi.
28	21-03-2010	Libur hari minggu.
29	22-03-2010	Kerja bakti.
30	23-03-2010	Panen lingzhi, cuci botol.
31	24-03-2010	Ke sawah panen sayuran.
32	25-03-2010	Ke sawah panen sayuran.
33	26-03-2010	Pembersihan Kumbung, cuci botol.
34	27-03-2010	Pengemasan.
35	28-03-2010	Libur hari minggu
36	29-03-2010	Bongkar muat sterilisasi, pencampuran, pengemasan.
37	30-03-2010	Pengemasan, pencampuran.

38	31-03-2010	Pembersihan, penyiraman kumbung
39	01-04-2010	Bongkar muat sterilisasi, pencampuran, pengemasan.
40	02-04-2010	Libur tanggal merah
41	03-04-2010	Libur dari perusahaan.
42	04-04-2010	Libur hari minggu.
42	05-04-2010	Panen lingzhi dan pengeringan.
44	06-04-2010	Panen lingzhi, memotong, mongeringkan lingzhi.
45	07-04-2010	Bongkar muat sterilisasi, pencampuran, pengemasan.
56	08-04-2010	Penjemuran, pengemasan.
57	09-04-2010	Penjemuran, pengemasan.
58	10-04-2010	Pengemasan, mencuci botol.
59	11-04-2010	Libur hari minggu
50	12-04-2010	Pengemasan.
51	13-04-2010	Pengemasan, mencuci botol.
52	14-04-2010	Kerja bakti.
53	15-04-2010	Pengemasan, masak-masak.
54	16-04-2010	Libur
55	17-04-2010	Libur
56	18-04-2010	libur hari minggu
57	19-04-2010	Perpisahaan
58	20-04-2010	Libur.
59	21-04-2010	Libur.
60	22-04-2010	Libur.

Lampiran 4. Foto kegiatan Praktik Kerja Lapangan di CV. Agro Mandiri



Gambar . Mesin Pengeperesan.



Gambar. Bak pengukus



Gambar . Bibit Lingzhi.



Gambar. Ruang inokulasi.



Gambar . Pembuatan baglog.



Gambar . Rumah kumbung jamur lingzhi.



Lanjutan lampiran 4.



Gambar. Lingzhi baru tumbuh.

Gambar. Lingzhi siap panen.



Gambar. Penanganan pasca panen.



Gambar. Produk Lingzhi



**SURAT KETERANGAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yg. Mujiyanta  
Jabatan : Pimpinan/Pemilik Agro Mandiri Jamur  
Alamat : Jl. Kaliurang Km 19,4 Jetisan Hargobinangun Pakem  
Sleman Yogyakarta

Menerangkan bahwa :

Nama : Heni Souracida  
Nim : A0A 007030  
Jurusan : Program Diploma Tiga Agribisnis Fakultas Pertanian  
Perguruan Tinggi : Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto

Telah selesai melaksanakan Praktek Kerja Lapang di **Agro Mandiri Jamur Yogyakarta** selama  
1 bulan dari bulan Februari 2010 sampai bulan April 2010 dengan **BAIK**.  
Demikianlah surat keterangan ini semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 8 April 2010

Pimpinan



The stamp is circular and contains the following text: 'PEMBIBITAN DAN BUDIDAYA JAMUR', 'AGRO MANDIRI', 'Jl. Kaliurang Km. 19,4 Yogyakarta', 'Telp. (0274) 895551', and 'Hp. 0818468510'. The signature is written in black ink over the stamp.

Yg. Mujiyanta



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN  
FAKULTAS PERTANIAN

Kampus UNSOED Jl. dr. Soeparno Kotak Pos 125 Telp (0281) 38791 Purwokerto 53123

Komentar dan Saran Perbaikan Lingkungan Kerja/Proses Produksi/Metode/Prosedur Kerja di tempat Saudara Magang

-komentar.

CV. Agro mandiri, yang bergerak di bidang usaha budidaya jamur, sangat mendukung bagi mahasiswa yang melaksanakan magang, agar mampu belajar usaha budidaya jamur, Para mahasiswa yang magang di berikan pengetahuan /wawancara tentang budidaya jamur dapat di rekomendasikan untuk magang /PKL yang akan datang.

-saran.

sejarah ini saran. untuk CV. Agro mandiri tidak banyak.

-~~kurang~~ hubungan antara Peketa dan mahasiswa magang, A-A semangat!!

\* MAHASISWA KURANG AKTIF SEHARUNYA BANYAK pertanyaan: PEPATAH MENGATAKAN : "MALLI BERTANYU SESAT DIJALAN."

Mengetahui  
Pembimbing,



Peserta Magang

HENI SURAEIDA.

## **RIWAYAT HIDUP**

**HENI SOURAEIDA** lahir di Martapura, Palembang pada tanggal 18 Juli 1989 sebagai anak pertama dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Abdul Ghoni S.P dan Ibu Sarifah. Saat ini penulis tinggal Jl. Terukis Jaya No 30 RT 02 RW 01 Kelurahan Terukis Rahayu Kecamatan Martapura Kabupaten Oku Timur Sumatera Selatan 32181 dengan nomor telepon 0852 7326 2482 dan email [smanda\\_okutimura@yahoo.co.id](mailto:smanda_okutimura@yahoo.co.id). Penulis menyelesaikan Sekolah Dasar di SD N Terukis pada tahun 2001, kemudian melanjutkan ke SMP N 1 Martapura pada tahun 2001-2004, tahun 2004-2007 studi di SMA N 2 Martapura dan sampai saat ini masih menjadi mahasiswa Fakultas Pertanian Program Diploma Tiga Agribisnis. Selama menempuh studi penulis pernah aktif dikepengurusan Himpunan Mahasiswa D3 Agribisnis (HIMAGRITA).