

Pelatihan Pemanfaatan Jamur Tiram Dalam Produk Olahan (Kebab Jamur Crispy)

Choirunnisa Utami¹, Putri Cindy Kusuma Wardani², Siti Purwasih³, Aprillia Suhani⁴, Indah Silvia Iskandar⁵,
Enda Selvia Elsana Berutu⁶, Duananda Brigita Aruan⁷, Ajrina Zhafirah⁸, Dony Damara Parinduri⁹

¹²³⁴⁵⁶⁷⁸⁹ Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Simalungun

¹choirunnisa.utami16@gmail.com, ²putricindi2018@gmail.com, ³sitipurwasih2806@gmail.com, ⁴aprilliasuhani@gmail.com,
⁵silviaindah778@gmail.com, ⁶endaberutu2020@gmail.com, ⁷duanandaaruan@gmail.com, ⁸ajrinazhafirah53@gmail.com,
⁹donyparinduri1999@gmail.com

Abstract

The white oyster mushroom industry is currently popular as an effort to increase income. Oyster mushroom is a wood mushroom that is commonly consumed by the public. Prices and consumer interest are high enough to make this business very promising. The growth of the oyster mushroom industry in Bah Butong 1 Village has a positive effect on mushroom demand. This service aims to help farmers in post-harvest handling in the form of trying the profit opportunities for processed crispy mushroom kebab products which can increase income and can create new jobs. With this commitment, the white oyster mushroom business of the oyster mushroom farmer group and PKK women and the community will be carried out. This service was carried out in Bah Butong 1 Village, Sidamanik District, Simalungun Regency, namely training activities on the utilization of oyster mushrooms in the manufacture of processed products, namely crispy mushroom kebabs. The methods used in this service are the preparation, counseling and demonstration stages as well as training in making crispy mushroom kebabs. As a result, this training began with preparing needs during the PKM, delivering counseling material by students of the Accounting study program at the Faculty of Economics, Simalungun University about business opportunities for modern processed oyster mushrooms, especially white oyster mushrooms, and finally there was a demonstration and training on making crispy mushroom kebabs. The output of this activity is that students carry out community service which includes the implementation of a training work program for oyster mushroom utilization in processed crispy mushroom kebab products. in order to increase the productivity of the creative business sector in Bah Butong 1 village towards advanced micro, small and medium enterprises (MSMEs).

Keywords: Oyster Mushrooms, processed products, UMKM

Abstrak

Industri jamur tiram putih saat ini sedang populer sebagai salah satu upaya meningkatkan penghasilan. Jamur tiram merupakan jamur kayu yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Harga dan minat konsumen yang cukup tinggi membuat bisnis ini sangat menjanjikan. Tumbuhnya industri jamur tiram di Desa Bah Butong1 berpengaruh positif terhadap permintaan jamur. Pengabdian ini bertujuan untuk membantu petani dalam penanganan pasca panen berupa mencoba peluang keuntungan produk olahan kebab jamur crispy yang dapat menambah penghasilan dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru. Dengan komitmen tersebut, maka usaha jamur tiram putih kelompok tani jamur tiram dan ibu-ibu PKK serta masyarakat akan terlaksana. Pengabdian ini dilakukan di Desa Bah Butong 1 Kecamatan Sidamanik Kabupaten simalungun yaitu kegiatan pelatihan pemanfaatan jamur tiram dalam pembuatan produk olahan yaitu kebab jamur crispy. Adapun metode yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah tahap persiapan, penyuluhan dan demonstrasi serta pelatihan pembuatan kebab jamur crispy. Hasilnya pelatihan ini diawali dengan menyiapkankebutuhan pada saat PKM berlangsung, menyampaikan materi penyuluhan oleh Tim PKM Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Unversitas Simalungun tentang bagaimana peluang berbisnis

olahan modern jamur tiram, khususnya jamur tiram putih, dan terakhir ada demonstrasi dan pelatihan pembuatan kebab jamur crispy. Luaran dari kegiatan ini adalah Tim PKM melakukan pengabdian masyarakat yang meliputi pelaksanaan program kerja pelatihan pemanfaat jamur tirampada produk olahan kebab jamur crispy agar meningkatkan produktivitas sektor usaha kreatif desa Bah Butong menuju usaha mikro, kecil, dan menengah(UMKM) yang maju.

Kata kunci:Jamur Tiram, Produk Olahan, UMKM

© 2022 Jurnal Pustaka Mitra

1. Pendahuluan

Jamur tiram merupakan jamur kayu yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Karena sekilas tutup jamur ini terlihat seperti cangkang tiram, maka diberi nama “jamur tiram” [1]. Jamur tiram dikembangkan oleh para petani Indonesia dengan teknologi yang mudah dan dari bahan lokal sehingga dapat dilakukan oleh siapa saja dan mampu memberikan kesempatan penghasilan bagi warga setempat [2]. Karena mudah ditemukan di pasaran, mudah diolah dalam berbagai masakan, dan yang terpenting karena mengandung nutrisi yang baik untuk kesehatan, jamur tiram banyak disukai oleh masyarakat umum[3]. Jamur tiram memiliki rasa yang hampir sama dengan daging ayam, dan orang-orang dari segala usia menikmatinya karena manfaat kesehatannya. Jamur tiram putih memiliki berat kering 100 g dan mengandung 128 kalori, 16 g protein, 0,9 g lemak, 64,6 mg karbohidrat, 51 mg kalsium, 6,7 mg zat besi, dan 0,1 mg vitamin B dalam setiap 100 g [4]. Jamur tiram dapat dimanfaatkan sebagai alternatif pengganti pangan olahan untuk pemenuhan gizi karena memiliki nilai gizi yang tinggi, merupakan sumber serat yang sangat baik, dan harganya yang terjangkau [5].

Sebuah desa bernama Desa Bah Butong 1 terletak di Kecamatan Sidamanik Kabupaten Simalungun. Jamur tiram putih dibudidayakan dengan sangat antusias di Desa Bah Butong. Jamur tiram putih memiliki sejarah pribadi dan masa hidup yang singkat, menjadikannya produk yang mudah rusak setelah dipanen [6]. Untuk mendapatkan keuntungan penuh, jamur tiram harus diproduksi secara komersial, sehingga harus dilakukan upaya untuk mengantisipasi kerugian dan memaksimalkan keuntungan dari pengetahuan pascapanen. Di Desa Bah Butong, Kelompok Tani Jamur Tiram Bah Butong membudidayakan jamur tiram dengan cara tertentu. Menjual jamur olahan menghasilkan pendapatan yang lebih besar bagi petani jamur dibandingkan menjual jamur segar [7]. Budidaya dan bisnis jamur tiram sedang booming, dan persediaan selalu cepat habis setelah jamur dipanen dan dijual [8]. Maka, dengan melakukan pelatihan pemanfaatan jamur tiram menjadi kebab jamur crispy masyarakat lebih mengenal produk yang menaikkan harga jamur tiram dibandingkan dijual mentah. Kebab adalah jenis makanan yang berasal dari timur tengah dan sangat

populer di negara Turki. Kebab memiliki banyak isian sesuai selera berupa daging, telur, maupun jamur.

Cara pembudidayaan jamur tiram cukup mudah dilakukan dengan bahan utama serbuk gergaji kayu sengon. Maka wajar masyarakat antusias mengembangkan produk olahan jamur untuk meningkatkan ekonomi masyarakat [9]. Jamur tiram tidak hanya dimasak namundapat diolah menjadiberagam panganan, seperti nugget, jamur krispy, rendang dan abon [7]. Burger jamur tiram [10], nugget dan abon jamur tiram [11]; [12], dan keripik jamur tiram. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah pertama, dapat membantu petani dalam penanganan pasca panen berupa mencoba peluang keuntungan produk olahan kebab jamur crispy yang dapat menambah penghasilan. Kedua menciptakan lapangan pekerjaan baru

Luaran dari kegiatan ini adalah Tim PKM melakukan pengabdian masyarakat yang meliputi pelaksanaan program kerja pelatihan pemanfaatan jamur tiram pada produk olahan kebab jamur crispy. agar meningkatkan produktivitas sektor usaha kreatif desa Bah Butong menuju usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang maju.

2. Metode Pengabdian Masyarakat

Ibu - ibu PKK, warga Desa Bah Butong, Kecamatan Sidamanik, dan kelompok tani jamur tiram akan mendapatkan pelatihan cara pemanfaatan jamur tiram untuk membuat produk kebab jamur crispy yang enak dan sehat. Dalam hal populasi dalam pengabdian ini adalah Ibu – Ibu PKK dan Kelompok Tani di Desa Bah Butong, Kecamatan Sidamanik lebih kurang 30 orang. Dimana pada saat pelaksanaan pengabdian yang hadir sebanyak 25 orang.

Layanan ini diberikan oleh Tim PKM Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Simalungun. Adapun metode yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah sebagai berikut :

2.1 Tahap persiapan

Langkah ini dilakukan oleh Tim PKM program studi akuntansi untuk memastikan dan mempersiapkan persyaratan yang dibutuhkan selama PKM.

2.2 Penyuluhan

Adalah untuk mengedukasi masyarakat tentang olahan kebab jamur yang lezat dan berkualitas tinggi. Selain dimanfaatkan untuk pengolahan sendiri, juga

dapat memberikan potensi keuntungan bagi petani jamur pascapanen dan mengarah pada penciptaan lapangan kerja.

2.3 Demonstrasi dan pelatihan pembuatan kebab jamur.

Pada tahap ini peserta diberikan contoh cara membuat kebab jamur dari mulai bahan - bahan yang diperlukan, cara pembuatan dan penggorengan serta teknik pengemasan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil

Acara pengabdian dilakukan pada hari jumat, tanggal 25 November 2022 di Desa Bah Butong Kecamatan Sidamanik Kabupaten simalungun tentang kegiatan pelatihan pemanfaatan jamur tiram dalam pembuatan produk olahan yaitu kebab jamur crispy. Pelatihan pengolahan tiram dan jamur pasca panen dilakukan sesuai dengan yang diharapkan mengarah pada hasil sebagai berikut: (1) Menentukan dan mencatat kebutuhan yang akan digunakan pada saat PKM berlangsung. (2) Penyampaian materi penyuluhan oleh Tim PKM Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Unversitas Simalungun tentang bagaimana peluang berbisnis olahan modern jamur tiram, khususnya jamur tiram putih, (3) Ada demonstrasi dan pelatihan pembuatan kebab jamur crispy.

Sebelum pelaksanaan penyuluhan dilakukan terlebih dahulu dilakukan proses persiapan penekanan kegiatan adalah untuk mengetahui secara lebih mendalam kondisi yang ada di mitra. Dalam hal ini yang dilakukan melihat sejauh mana Ibu – Ibu PKK di Bah Butong Kecamatan Sidamanik dalam pengembangan usaha jamur tiram. Dari hasil analisis awal berupa kegiatan tanya jawab, didapat bahwa ibu – ibu PKK di Desa Bah Butong belum terlalu paham tentang pengelolaan hasil olahan jamur tiram menjadi produk – produk makanan yang dapat menjadi peluang bisnis.

3.2 Pembahasan

Ada beberapa langkah dalam tahap perencanaan kegiatan adalah: (1) Melakukan koordinasi dan sosialisasi dengan Kepala Desa Bah Butong 1 dan Kelompok tani Jamur Tiram, (2) Penyiapan materi pelatihan bersama tim pelaksana PKM, Karena banyaknya jenis olahan jamur tiram yang dapat dijadikan peluang usaha. Diputuskan untuk melatih pembuatan jamur tiram crispy, (3) Menyiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat kebab jamur tiram.

Karena banyaknya jenis olahan jamur tiram yang dapat dijadikan peluang usaha, maka dilakukan sosialisasi dan koordinasi dengan Kepala Desa Bah Butong 1 dan Kelompok Tani Jamur Tiram, serta penyiapan materi pelatihan bersama tim pelaksana PKM.

Kelompok tani jamur tiram dan ibu - ibu PKK serta masyarakat di desa Bah Butong menjadi sasaran pelatihan karena ingin menjadi wirausaha. Diharapkan selama pelaksanaan workshop ini ada respon yang positif dan tepat sasaran karena seluruh kegiatan telah dirancang melalui koordinasi yang baik dengan pihak desa Bah Butong

Tahap pelaksanaan merupakan tahap selanjutnya. Pada tahap awal, peserta menyimak penyampaian materi yang berisi wawasan tentang berbagai jenis olahan jamur tiram dan teori cara membuatnya. Para peserta tampak bersemangat untuk bertanya.



Gambar 1. Peserta Pelatihan

Latihan selanjutnya adalah berlatih membuat kebab jamur yang renyah. Siswa menyiapkan peralatan dan bahan yang dibutuhkan untuk praktek memasak kebab jamur crispy. Peserta diberikan contoh dan belajar cara membuat kebab jamur crispy sendiri dari tahap awal hingga tahap akhir pada tahap demonstrasi yang meliputi : Pada tahap awal peserta menyiapkan bahan kulit kebab dan jamur crispy. Para peserta mengambil tudung jamur yang lebih kecil untuk membuat jamur yang renyah. Siapkan tepung berbumbu selanjutnya, lalu lumuri jamur di dalamnya sebelum digoreng. Selanjutnya bahan kulit kebab dengan menyiapkan tortilla (kulit kebab dengan isiannya). Kemudian tata isian kebab lalu digulung berbentuk corong setelah itu diletakkan diatas wajan yang telah diolesi minyak sampai kulit kebab kecoklatan, dan terakhir pengemasan.

Kegiatan pengabdian pengolahan jamur tiram menjadi kebab jamur crispy ini mendapat respon positif dari peserta. Mereka banyak bertanya tentang bahan dan cara membuat kebab jamur crispy. Teknik pengolahan jamur tiram dapat digunakan oleh peserta pelatihan.



Gambar 2. Kegiatan Pemberian Materi Pelatihan

Peserta pelatihan aktif selama proses demonstrasi. Para peserta berpeson untuk mengadakan pelatihan berbagai olahan seperti nugget jamur tiram dan olahan lainnya dalam pengolahan jamur tiram. Kegiatan pengabdian berjalan sesuai rencana.



Gambar 3. Diskusi Tanya jawab



Gambar 4. Demonstrasi Pembuatan Kebab Jamur Crispy

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa kelompok tani jamur tiram dan Bah Butong 1. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini disambut baik oleh masyarakat desa. Kegiatan ini menambah pengetahuan mereka tentang pengolahan jamur tiram. Kebab jamur crispy yang dibuat peserta terbuat dari jamur tiram segar.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini disambut baik oleh kelompok tani jamur tiram dan ibu - ibu PKK serta masyarakat di desa Bah Butong. Pelatihan ini memberikan pengetahuan tentang bagaimana peluang berbisnis olahan modern jamur tiram, khususnya jamur tiram putih, yaitu pembuatan kebab jamur crispy. Luaran dari kegiatan ini adalah melakukan pengabdian masyarakat yang meliputi pelaksanaan program kerja pelatihan pemanfaatan jamur tiram pada produk olahan kebab jamur crispy agar meningkatkan produktivitas sektor usaha kreatif desa Bah Butong 1 menuju usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang maju.

Daftar Rujukan

[1] S. Rahmat, *Untung besar dari bisnis jamur tiram.*

AgroMedia, 2011.

- [2] Hamid, A. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Syariah Untuk Peningkatan Pangsa Pasar Produk Bastir (Basreng Tiram) Dan Sate Jamur Tiram Di Daerah Pondok Kubang Kabupaten Bengkulu Tengah (Doctoral dissertation, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu).
- [3] H. Hernawati, A. Jamili, and D. H. Saputra, "Pengembangan Usaha Produksi Jamur Tiram Kelompok Wanita Tani Berbasis Wilayah," *SELAPARANG J. Pengabd. Masy. Berkemajuan*, vol. 3, no. 1, pp. 124–130, 2019.
- [4] M. Alqamari, N. Kabeakan, and M. Yusuf, "Pelatihan Pembuatan Pupuk Organik Dari Limbah Baglog Untuk Peningkatan Pendapatan Pada Kelompok Tani Jamur Tiram Di Kelurahan Medan Denai Kecamatan Medan Denai," *Ihsan J. Pengabd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 73–81, 2021.
- [5] I. Efendi, I. N. Dewi, S. D. Utami, B. M. Harisanti, and S. N. Primawati, "Pembinaan Santri Pondok Pesantren NW Kayangan Lombok Barat dalam Pembuatan Produk Olahan Jamur Tiram Berbasis Entrepreneurship," *J. Pengabd. UNDIKMA*, vol. 1, no. 1, pp. 39–45, 2020.
- [6] D. Surani, "Pelatihan Inovasi Produk Jamur Tiram Di Desa Gelam Kecamatan Cipocok Jaya," *J. Abdimas Bina Bangsa*, vol. 2, no. 1, pp. 74–79, 2021.
- [7] A. Imran, S. Supriadin, N. W. P. Sakti, and S. Syahrir, "Budidaya Jamur Tiram Di Desa Darek," *Abdi Masy.*, vol. 1, no. 1, 2019.
- [8] A. Antoni, H. Tjahjono, and A. Aminatuzuhro, "Pengembangan Produk Olahan Jamur Tiram di Desa Bulang Kulon Kecamatan Benjeng Kabupaten Gresik," *Asian J. Innov. Entrep.*, vol. 4, no. 1, pp. 1–9, 2019.
- [9] H. Hidayat, "Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Berupa Jamur Krispi Dan Nugget Jamur Tiram Sebagai Bentuk Pemberdayaan Umkm Jamur Arumi Di Desa Gunung Kesiangan," *J. Compr. Sci.*, vol. 1, no. 2, 2022.
- [10] D. Tjokrokusumo, N. Widyastuti, and R. Giarni, "Diversifikasi produk olahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai makanan sehat," in *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*, 2015, pp. 2016–2020.
- [11] N. Annisa, F. A. Sa'ban, and I. I. Hanidah, "Diversifikasi produk olahan jamur (*Pleurotus ostreatus*) sebagai peningkatan pengetahuan keterampilan dalam upaya mendukung hidup sehat: Studi kasus RW 05 Desa Cipacing-Jatinangor," *Pros. Penelit. dan Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 4, no. 3, pp. 441–447, 2018.
- [12] S. Astuti, S. Suharyono, and M. I. Affandi, "Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Kaya Gizi Pada Kelompok Budidaya Jamur Tiram Di Desa Sidosari Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan," in *Prosiding Seminar Nasional Penerapan IPTEKS*, 2018.
- [13] Y. Yusuf, C. Christianingrum, A. Yunita, and G. I. Prayoga, "Program inovasi desa melalui pelatihan budidaya jamur tiram sebagai upaya peningkatan perekonomian masyarakat Desa Bukit Kijang," *IKRA-ITH ABDIMAS*, vol. 3, no. 2, pp. 83–91, 2020.
- [14] A. Wariati, A. P. Wijayanti, and M. Khoiruman, "Pengembangan Dan Peningkatan Nilai Tambah Budidaya Jamur Tiram Melalui Pelatihan Nugget Jamur Di Desa Gerdu Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karanganyar," *WASANA NYATA*, vol. 2, no. 2, pp. 93–100, 2018.
- [15] S. P. Astuti, A. Sukarman, C. M. Putri, M. R. Juardi, and M. S. N. Hamdi, "Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Produk (Abon dan Keripik) yang Bergizi dan Bernilai Ekonomi Tinggi sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat di Desa Tanjung Gunung Kelurahan Gerung Selatan," *J. Ilm. Abdi Mas TPB Unram*, vol. 1, no. 2, 2019.