

Pendampingan Pengolahan Keripik Jamur di UKM Jamur Tiram, Desa Bengle, Kabupaten Boyolali

Fatmasari Sukesti¹, Dyah Nirmala Arum Janie², Nurcahyono³, Nur Khatik⁴, Erma Handarsari⁵,
Ida Kristiana⁶, Bana Ahmad Gautama⁷

^{1,2,3,4,6}Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Semarang, ⁵Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang, ⁷Fakultas Sosial Sains Universitas Pembangunan Panca Budi Medan

Email : ¹fatmasari@unimus.ac.id, ²dyahjanie@unimus.ac.id, ³nurcahyo@unimus.ac.id,
⁴nur.khatikeko@gmail.com, ⁵ermahandarsari@gmail.com, ⁶ida.kristiana@unimus.ac.id
⁷bana2tama@gmail.com

Abstrak

UKM Kelompok Tani jamur tiram “Moro Tresno” di Dukuh Pendem, RT 01 RW 01 Desa Bengle, Kecamatan Wonosamodro berdiri sejak tahun 2018. Usaha yang dilakukan UKM jamur tiram ini berkembang dengan baik. Panen jamur berlangsung selama 2-3 bulan setiap hari. Dan hasil panen dijual segar kepada pengepul dan setor ke penjual sayuran. Untuk itu agar dapat memberikan nilai tambah, UKM ini berkeinginan untuk menjual produk pangan yang siap dikonsumsi seperti keripik jamur sehingga bisa meningkatkan nilai jual produk dan meningkatkan kesejahteraan petani. Pada kegiatan pengabdian ini, tim pengabdian akan memberikan penyuluhan dan pendampingan pada pengolahan jamur tiram menjadi produk keripik jamur, kemudian memberikan penyuluhan tentang manajemen produksi, manajemen keuangan dan manajemen pemasaran. Selain itu tim pengabdian memberikan bantuan peralatan spiner untuk peniris minyak keripik jamur.

Kata kunci: Jamur tiram, keripik jamur, nilai tambah, kesejahteraan petani

Abstract

The Oyster Mushroom Farmer Group in Pendem dusun, RT 01 RW 01 Bengle Village, Wonosamodro District was established in 2018. The business carried out by this Oyster Mushroom SMEs is developing well. The mushroom harvest lasts for 2-3 months every day. And the harvest is sold fresh to collectors and deposited to the vegetable seller. For this reason, in order to provide value added, these SMEs wish to sell ready-to-consume food products such as mushroom chips so that they can increase the value added of the product and improve the welfare of farmers. In this service activity, the service team will provide counseling and assistance in processing oyster mushrooms into mushroom chip products, then provide counseling on production management, financial management and marketing management. In addition, the service team provided spiner equipment for mushroom chip oil slicing.

Keywords: Oyster mushroom, mushroom chips, value added, farmer welfare

1. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Indonesia sangat kaya akan hasil sayur-sayuran, buah, ikan, daging dan susu. Jamur merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki bentuk, warna sangat beragam dan rasa yang lezat jika dimasak. Sehingga minat masyarakat dalam mengkonsumsi jamur semakin hari semakin meningkat. Fenomena ini memberikan peluang usaha bagi masyarakat untuk membudidayakan jamur sebagai alternatif penambah penghasilan yang dapat meningkatkan taraf hidup ekonomi sekaligus menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat.[1]

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu jenis komoditas sayuran eksotik yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dan sangat potensial untuk dikembangkan dalam skala

komersial [2]. Jamur tiram mudah untuk dibudidayakan sehingga menjadi pilihan usaha kecil dan menengah untuk melakukan usaha budidaya ini. Jamur tiram merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, rendah karbohidrat, lemak dan kalori. Jamur ini memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin, fosfor, besi, kalsium, karbohidrat, dan protein. Untuk kandungan proteinnya, lumayan cukup tinggi, yaitu sekitar 10,5-30,4%. Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, 10,5-30,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0.20 mg thiamin, 4.7-4.9 mg riboflavin, 77,2 mg niacin, dan 314.0 mg kalsium. Kalori yang dikandung jamur ini adalah 100 kj/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet [3]. Berdasarkan penelitian Sunan Pongsamart, biochemistry, Faculty of Pharmaceutical Universitas Chulangkorn, jamur tiram mengandung protein, air, kalori, karbohidrat, dan sisanya berupa serat zat besi, kalsium, vitamin B1, vitamin B2, dan vitamin C.

Wilayah Boyolali memungkinkan untuk melakukan budidaya jamur tiram. Didukung transportasi yang mudah membuat pendistribusian hasil panen jamur tiram juga mudah, sehingga menjadikan budidaya jamur tiram bisa untuk dikembangkan. Produk jamur tiram tidak hanya bisa dikonsumsi dalam bentuk sayuran dimasak, akan tetapi dapat diolah menjadi bentuk makanan olahan lain seperti jamur krispi, keripik jamur, nugget jamur, pepes jamur, sate jamur dan makanan olahan lain. Produk jamur ini jika diolah terjadi perubahan komposisi kimia dan sifat organoleptik yang meningkatkan nilai kandungan nutrisinya [4].

Usaha Kecil Menengah (UKM) “Moro Tresno” milik kelompok tani yang diketuai oleh Sutrisno melakukan budidaya jamur tiram di Dukuh Pendem, RT 01 RW 01 Desa Bengele, Kecamatan Wonosamodro. Usaha ini berkembang dengan prosesnya panjang dan kegagalan sempat dialami. Saat ini budidaya jamur tiram oleh kelompok tani “Moro Tresno” telah berkembang dengan baik. Panen dilakukan 2-3 bulan setiap hari, dan hasil panen dijual ke pengepul dan penjual sayur di pasar setempat. Harga jual per kilogram jamur tiram basah 15.000 – 17.000 rupiah. Pada akhir tahun 2021 usaha kelompok tani mulai mengalami berkembang. Kini jamur yang dimiliki ada 4000 baglog. Perkembangan usaha ini berpotensi dikembangkan menjadi usaha diversifikasi dalam usaha [5].

Tetapi karena jamur tiram basah tidak bertahan lama, UKM kelompok tani jamur tiram yang dikoordinatori oleh Sutrisno ini mulai berpikir untuk mengembangkan usaha mengolah hasil panen jamur tiram menjadi makanan berupa keripik jamur makanan kering yang terbuat dari jamur tiram. Dengan usaha tersebut UKM dapat meningkatkan kemampuan anggotanya dalam pengembangan agribisnis serta penguatan UKM menjadi kuat dan mandiri serta meningkatkan ekonomi keluarga petani. Mengembangkan jamur tiram menjadi keripik jamur adalah hilirisasi produk hasil budidaya jamur tiram dalam meningkatkan nilai ekonomis [6], [7].

1.2. Permasalahan

Untuk dapat menjalankan usaha budidaya jamur tiram ini sekaligus pengembangan usaha makanan berbahan jamur tiram [8], mitra masih menghadapi masalah:

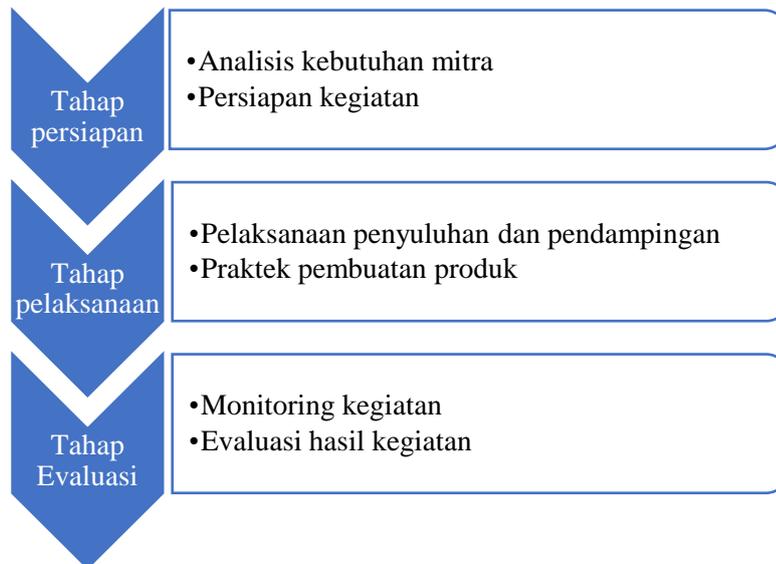
1. Masalah permodalan untuk mengembangkan usaha budidaya jamur tiram (penambahan bibit jamur dan baglog penanaman).
2. Kurangnya ketrampilan yang dimiliki mitra untuk bisa berkreasi mengolah jamur menjadi aneka makanan olahan dari jamur.
3. Kebutuhan sarana dan prasarana pendukung dalam hal ini mesin dan peralatan yang dibutuhkan (mesin spiner untuk meniris minyak goreng).
4. Kebutuhan pengetahuan tentang peningkatan pengolahan mutu hasil produksi
5. Kurangnya pengetahuan tentang pengelolaan unit usaha kecil dalam hal manajemen produksi, manajemen keuangan, dan manajemen pemasaran.

2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan berdasarkan analisis situasi dan kebutuhan mitra. UKM kelompok tani “Moro Tresno” yang membutuhkan

peran akademisi untuk kebutuhan peningkatan nilai ekonomis produk jamur tiram hasil panen para petani. Metode yang digunakan adalah metode partisipatif yang mengikutsertakan mitra dalam memberikan kontribusi dalam peningkatan usahanya. Sehingga luaran yang dihasilkan dapat dimanfaatkan dengan baik dan berkelanjutan oleh mitra.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pelatihan dan/pendampingan oleh tim pengabmas yang terdiri dari berbagai bidang ilmu. Tim pengabmas beserta mahasiswa datang ke lokasi mitra dan melakukan penyuluhan, praktek dan pendampingan pembuatan keripik jamur tiram. Adapun alur pelaksanaan kegiatan pengabmas dijelaskan dalam alur dibawah ini



Gambar 1. Bagan Alur Pelaksanaan Pengabmas

Pada tahap persiapan ini, tim pengabmas mengadakan koordinasi dengan mitra untuk hasil analisis situasi dan kebutuhan mitra. Mitra menyiapkan tempat dan bahan baku serta peralatan untuk praktek. Sedangkan tim pengabmas akan datang ke tempat mitra untuk melaksanakan pengabdian masyarakat.



Gambar 2. Gambaran produk mitra pra survey

Tahap berikutnya, tim pengabmas dan mahasiswa datang di tempat mitra dan melaksanakan penyuluhan tentang pentingnya *value added* pada produk pertanian, analisis usaha, manajemen produksi, pemasaran digital dan pengembangan usaha melalui kredit bank. Kegiatan dilanjutkan dengan praktek mengolah jamur tiram menjadi keripik jamur. Acara kemudian

dilanjutkan dengan proses hasil dan pengemasan produk. Untuk tahap ini, hasil produksi masih memerlukan latihan untuk mendapatkan hasil produk keripik jamur tiram yang layak jual.



Gambar 3. Penyuluhan kredit UKM



Gambar 4. Praktek pengolahan keripik jamur

Pada tahap ini mitra berpartisipasi menyediakan tempat, waktu dan tenaga untuk melakukan pelatihan mulai dari penyuluhan sampai proses produksi. Setelah kegiatan selesai mitra diharapkan melakukan latihan dalam proses produksi sendiri, uji coba produk, dan pemasaran ke lingkungan sekitar untuk menawarkan dan menguji pasar. Setelah satu bulan maka tim pengabmas kembali untuk melakukan monitoring dan evaluasi kegiatan.

Setelah satu bulan, tim pengabmas kembali ke tempat mitra dan memonitoring kegiatan yang telah dilakukang sebelumnya apakah ada peningkatan kemampuan dari mitra anggota UKM dan melakukan evaluasi hasil kegiatan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilakukan akan ditampilkan dibagian ini. Permasalahan yang disampaikan didalam rumusan masalah akan dijawab berdasarkan metode dan tahapan pelaksanaan yang telah dilakukan.

3.1. Analisis situasi dan tahap persiapan

Pada tahap persiapan ini, tim pengabmas telah melakukan pra survey dengan analisis situasi pada UKM “Moro Tresno” yaitu kelompok tani jamur tiram beranggota 12 orang yang terletak di RT 01 RW 01 dukuh Pendem desa Bengele Kecamatan Wonosegoro Kabupaten Boyolali dan berhubungan langsung dengan ketua kelompok tani yaitu pak Sutrisno. Antusias anggota kelompok tani tersebut mendukung pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dengan bersedia menyediakan tempat, bahan baku dan sarana prasana untuk pelaksanaan dan praktek kegiatan.

3.2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan kepada anggota UKM kelompok tani jamur tiram dilaksanakan di rumah ketua kelompok tani. Materi diberikan dalam bentuk penyuluhan/ ceramah tentang nilai tambah produk pertanian, bagaimana mengolah jamur tiram menjadi keripik jamur, bagaimana mengelola usaha, dan bagaimana memasarkan produk secara online. Kegiatan praktek juga dilakukan dan didampingi untuk mengolah jamur tiram menjadi keripik jamur.

Sebelum pelatihan dan pendampingan dimulai diberikan kuesioner kepada seluruh peserta anggota UKM kelompok tani yang hadir berkaitan dengan materi yang akan disampaikan. Untuk menjawabnya dipandu oleh tim pengabmas. Setelah kuesioner selesai maka dimulai penyampaian materi dan di akhir materi akan diberi kesempatan tanya jawab oleh peserta.

3.3. Tahap monitoring dan evaluasi

Satu bulan setelah pelaksanaan kegiatan, tim pengabmas melakukan monitoring dan evaluasi hasil kegiatan yang telah dilakukan. Kegiatan dimulai dengan memberikan penyuluhan tentang pembukuan UKM dan marketing atau pemasaran produk oleh tim pengabmas. Setelah itu dilakukan praktek kembali mengolah jamur tiram menjadi keripik jamur.



Gambar 5. Keripik jamur olahan



Gambar 6. Mitra UKM Kelompok Tani

Pada akhir kegiatan monitoring dan evaluasi, peserta mitra diberikan kuesioner lagi untuk mengevaluasi kegiatan dan hasil yang dicapai setelah mengikuti pelatihan dan pendampingan pengolahan produk. Hasil kuesioner disajikan dalam table 1 dibawah ini dibandingkan dengan hasil kuesioner sebelum pelatihan.

Tabel 1. Pretest dan Post test

Keterangan	Pretest	Post-test
Pemahaman tentang pentingnya nilai tambah produk pertanian	50%	75%
Mitra mampu melakukan proses produksi dengan baik	30%	65%
Mitra mampu melakukan pemasaran digital produk melalui Instagram, whatsapp, dan lainnya	50%	70%

Peningkatan kemampuan mitra rata-rata menjadi sebesar 70% mengindikasikan bahwa anggota kelompok tani ini mampu dan bisa menerima pelatihan dengan baik. Perkembangan kemampuan proses produksi selama waktu monitoring juga dilakukan oleh mitra untuk memperoleh hasil produksi yang semakin baik mutu dan kualitasnya. Ini dibuktikan dengan hasil praktek yang dilakukan pada kegiatan kedua lebih baik hasilnya daripada praktek kegiatan yang pertama.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul Pendampingan Pengolahan Keripik Jamur pada UKM Jamur Tiram Desa Bengle Kecamatan Wonosamodro Kabupaten Boyolali adalah:

- a. Meningkatnya kemampuan mitra menjadi 75% sehingga dengan modal tersebut dapat memulai usaha membuat keripik jamur untuk meningkatkan nilai jual hasil panen dari jamur tiram.
- b. Mitra dapat memulai produksi dan memasarkan melalui digital market karena pangsa pasar yang lebih luas dengan menggunakan media ini.
- c. Mitra dapat mulai melakukan manajemen produksi, manajemen pemasaran dan pembukuan pada kegiatan ini.
- d. Dengan adanya value added produk jamur tiram hasil penjualan dapat meningkatkan kesejahteraan petani jamur.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami ucapkan kepada mitra pelaksana yaitu UKM Kelompok Tani jamur tiram "Moro Tresno" dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Universitas Muhammadiyah (Unimus) atas dukungan bagi pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. Renny, "Peluang Bisnis Usaha Jamur Tiram dan Cara Budidaya yang mudah," 2022. [Online]. Available: <https://buku.kompas.com/read/1082/peluang-bisnis-usaha-jamur-tiram-dan-cara-budidaya-yang-mudah>
- [2] K. D. J. H. Pertanian, "Standar Operasional Prosedur Budidaya Jamur Tiram," 2010. [https://ppid.pertanian.go.id/doc/1/Budidaya/Budidaya Jamur Tiram.pdf](https://ppid.pertanian.go.id/doc/1/Budidaya/Budidaya%20Jamur%20Tiram.pdf)
- [3] M. Riadi, "Jamur Tiram," 2019. <https://www.kajianpustaka.com/2019/07/jamur-tiram.html>
- [4] S. Anggrahini, Sutikarini, and E. Harmayani, "Proses Pengelolaan Meningkatkan Aktivitas Hipolipidemik Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Tikus (*Rattus Norvegicus*) Sprgue-Dawley Hiperkolesterol," *J. Ilm. Agrisains*, vol. 2, no. 1, pp. 261–269, 2015, doi: 10.22146/teknosains.5981.
- [5] N. Rahmawati, "Potensi Pengembangan Usaha Jamur Tiram," pp. 848–855, 2019.
- [6] R. Lestari, A. Abinawanto, S. Khaerunnisa, R. P. Aji, D. N. Huda, and P. M. Tampubolon, "Keripik Jamur sebagai hilirisasi produk dari hasil budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) di Desa Bojong Koneng, Sentul, Jawa Barat," *Unri Conf. Ser. Community Engagem.*, vol. 3, pp. 310–315, 2021, doi: 10.31258/unricsce.3.310-315.
- [7] Ary Eko Prastya Putra, "Analisa Nilai Tambah Penjualan Jamur Tiram Segar Dan Kripik Jamur Tiram Di Desa Bumirahayu Kecamatan Buay Madang Timur Kabupaten Oku Timur," *J. Bakti Agribisnis*, vol. 4, no. 02, pp. 25–30, 2018, doi: 10.53488/jba.v4i02.67.
- [8] A. Asminar, A. A. Vera, and A. Is, "STRATEGI PENGEMBANGAN KERIPIK JAMUR TIRAM PUTIH DI KECAMATAN RIMBO BUJANG KABUPATEN TEBO (Studi Kasus Home Industry Fiisa Group).," *JAS (Jurnal Agri Sains)*, vol. 4, no. 2, p. 92, 2020, doi: 10.36355/jas.v4i2.420.