



DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN JAMUR TIRAM DI DESA BINONG PAMARAYAN

Muhammad Angga Anggriawan¹, Evi Dora Sembiring², Fika Alawiatul Billah³, Sedy Risky⁴

^{1,2,3,4}Universitas Bina Bangsa

Email: muhammadanggaanggriawan@gmail.com, evidorasembiring@gmail.com

Abstrak

Kampung Mangir merupakan salah satu Kampung yang berada di Desa Binong Kecamatan Pamarayan Kabupaten Serang. Kelompok Wanita Tani (KWT) 'Bodas Berkah Abadi' merupakan salah satu kelompok tani yang khusus mengembangkan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) yang berada di Kampung Mangir. Kelompok tani ini tidak hanya melayani penjualan jamur tiram organik, melainkan telah melayani penjualan bibit jamur dan media baglog kepada masyarakat. Permasalahan klasik yang selalu dirasakan oleh para petani bilamana menemukan kendala dalam penjualan produk ke pasar yang pada akhirnya harus berakhir ditangan pengepul. Tentunya hal ini dapat menyebabkan harga menjadi lebih rendah dibandingkan dipasaran. *Diversifikasi* produk olahan jamur tiram harus perlu ditingkatkan dari sekedar hanya memproduksi jamur tiram organik segar menjadi penganeekaragaman produk olahan jamur tiram. Oleh sebab itu pengabdian ini bertujuan untuk memberikan *transfer knowledge* terkait pengolahan jamur tiram dalam rangka diversifikasi produk sebagai *value added* sehingga dapat memaksimalkan keuntungan yang diperoleh. Metode kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat ini meliputi penyuluhan, peragaan, latihan pembuatan cilok dan cireng isi jamur, diskusi dan tanya jawab. Hasil yang dicapai adalah diharapkan ibu-ibu rumah tangga Desa Binong merasa terinspirasi karena mereka mendapatkan pengalaman baru dalam memanfaatkan sumber hayati lain sebagai bahan makanan alternative serta dijadikan usaha tambahan dalam peningkatan pendapatan keluarga.

Kata kunci: kelompok wanita tani; penyuluhan; diversifikasi; jamur tiram.

Abstract

Mangir Village is one of the villages located in Binong Village, Pamarayan District, Serang Regency. The Women Farmers Group (WFG) 'Bodas Berkah Abadi' is one of the farmer groups that specializes in developing oyster mushrooms (Pleurotus Ostreatus) in Kampung Mangir. This farmer group not only serves the sale of organic oyster mushrooms, but also sells mushroom seeds and baglog media to the public. A classic problem that is always felt by farmers when they find obstacles in selling products to the market which ultimately must end up in the hands of collectors. Of course this can cause the price to be lower than the market. Diversification of processed oyster mushroom products must be increased from just producing fresh organic oyster mushrooms to diversifying oyster mushroom processed products. Therefore, this service aims to provide knowledge transfer regarding the processing of oyster mushrooms in order to diversify products as value added so as to maximize the profits obtained. The method of activities carried out in community service includes counseling, demonstrations, exercises for making mushroom-filled cilok and cireng, discussions and questions and answers. The result achieved is that it is hoped that the housewives of Binong Village will feel inspired because they get new experiences in utilizing other biological sources as alternative food ingredients and as additional businesses in increasing family income.

Keywords: women farmer group; counseling; diversification; Oyster mushroom.

PENDAHULUAN

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah jamur dari kelompok *Basidiomycota* dan termasuk kelas *Homobasidiomycetes* yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, memiliki tubuh buah yang tumbuh mekar membentuk corong dangkal seperti kulit kerang (tiram) (Hamdi *et al.* 2019). Jamur tiram sering dikenal dengan sebutan *King Oyster Mushroom* (Parlindungan,

2000). Budidaya jamur tiram memiliki prospek yang cukup cerah di Indonesia, karena kondisi alam yang sangat mendukung. Bahan baku sebagai media tanam jamur tiram masih banyak tersedia dilingkungan sekitar. Menurut Nasution (2016) menjelaskan jamur tiram merupakan salah satu komoditas yang mempunyai prospek yang sangat baik untuk dikembangkan, baik dalam upaya untuk

mencukupi permintaan konsumen dalam negeri yang terus meningkat maupun untuk pasar ekspor, sebab masyarakat sudah mulai mengerti nilai gizi jamur tiram putih.

Jamur tiram merupakan hasil pertanian yang saat ini banyak dikembangkan karena jamur tiram bermanfaat untuk kesehatan manusia sebagai protein nabati yang tidak mengandung kolesterol sehingga dapat mencegah timbulnya penyakit darah tinggi, penyakit jantung, mengurangi berat badan, obat diabetes, obat anemia dan obat anti tumor (Septian, 2019). Menurut Widyastuti (2019) Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) sebagai makanan yang memiliki nilai gizi cukup tinggi, ini tidak hanya sekedar dikonsumsi langsung dalam bentuk jamur akan tetapi bisa diproduksi dalam bentuk makanan ringan atau olahan yang digemari dari berbagai kalangan anak muda sampai orangtua. Pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan baku produk olahan jamur akan memberikan nilai tambah bagi komoditas jamur tiram. Saat ini, harga pangan hewani penyedia sumber protein seperti daging dan ayam dirasakan sangat mahal sehingga daya beli masyarakat menurun. Menurut Annisa (2017) jamur tiram mengandung protein yang relatif tinggi (19-35%), dengan kandungan asam amino esensial yang lengkap, didalam jamur tiram terdapat 46g/100g protein, mendekati total asam amino telur ayam sebesar 47,1g/100g protein sehingga kualitas protein jamur tiram mendekati protein telur. Dilaporkan bahwa kadar asam glutamat yang terkandung dalam jamur tiram sebesar 17,7 g/100g protein.

Diversifikasi berbagai produk olahan berbasis jamur tiram dapat digunakan sebagai alternatif sumber protein pengganti protein hewani yang harganya lebih murah, rasanya enak, dan menyehatkan sehingga memberikan kontribusi terhadap peningkatan kualitas kesehatan masyarakat. Menurut Cahyono (2019) diversifikasi produk olahan jamur tiram sudah banyak dilakukan seperti dibuat nugget dan abon jamur yang dilakukan dengan teknologi sederhana pada skala rumah tangga.

Sasaran KKM-PkM diversifikasi produk olahan jamur tiram adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) "Bodas Berkah Abadi" di Kampung Mangir Desa Binong Kecamatan Pamarayan. Usaha budidaya jamur tergolong usaha industri

kecil dan rumah tangga atau disebut Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Sejauh ini, kelompok tersebut masih jarang mendapatkan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan jamur tiram. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan Kelompok Wanita Tani (KWT) "Bodas Berkah Abadi" di Kampung Mangir Desa Binong mengenai proses pengolahan cireng isi jamur dan cilok isi jamur tiram. Meningkatkan pemahaman mengenai manfaat produk olahan jamur tiram sebagai pangan fungsional yang murah, sehat, dan bergizi.

Menurut Affandi et al., (2018) minat masyarakat yang semakin meningkat akan permintaan dalam mengkonsumsi jamur tiram membuat budidaya jamur tiram putih menjadikan nilai ekonomis. Kegiatan dikemas dalam serangkaian acara yang berisi penjelasan singkat mengenai jamur tiram serta langkah/ pembudidayaan jamur tiram putih dilanjutkan dengan bagaimana atau proses pengelolaan jamur tiram menjadi produk jadi atau makanan siap saji. Mahasiswa diberi kesempatan langsung melihat tempat pembudidayaan jamur tiram tersebut.



Gambar 1.

Tempat Pembudidayaan Jamur Tiram Putih di Kampung Mangir Desa Binong



Gambar 2.

Mahasiswa Terlibat Dalam Pembuatan Media Tanam dan Baglog Budidaya Jamur Tiram

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan KKM-PkM ini merupakan program pengabdian kepada

masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa yang berkolaborasi bersama dosen yang dirancang sebagai upaya untuk memberikan nuansa kebersamaan dalam rangka perbaikan ekonomi masyarakat di wilayah Kampung Mangir Desa Binong untuk memperoleh penghasilan tambahan dengan memanfaatkan peluang usaha Jamur Tiram yang diikuti oleh ibu-ibu warga Desa Binong. Kegiatan ini dilakukan dengan cara praktek langsung dan diskusi serta difusi teknologi yaitu 1) terlibat langsung cara pembudidayaan jamur tiram dan 2) pengolahan jamur tiram sehingga menghasilkan sebuah produk olahan makanan yang mempunyai nilai tambah. Selanjutnya dilakukan wawancara, dialog, dan diskusi untuk mengumpulkan data dan menganalisis permasalahan yang terjadi selama pertumbuhan jamur.

Selain itu, juga dilakukan pendampingan saat penentuan pemanenan dan penanganan pasca panen. Pembudidayaan jamur tiram sebenarnya cocok untuk daerah yang beriklim tropis, karena untuk daerah yang lembab akan lebih mudah jamur untuk tumbuh (Nasution, 2016). Bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) "Berkah Bodas Abadi" hal ini merupakan sebuah keuntungan karena di Desa Binong memiliki iklim yang sangat baik, oleh karena itu tumbuh kembang bakal calon jamur (miselium) dapat tumbuh subur dan dapat menghasilkan jamur tiram yang sangat banyak dalam 1 buah baglog.

Pelaksanaan KKM-PkM dilaksanakan melalui 2 kegiatan yaitu 1) budidaya jamur tiram dan 2) mengolah jamur tiram dalam rangka diversifikasi produk. Pada Kegiatan Tahap Pertama adalah Budidaya Jamur dengan membuat media tanam dan mengaplikasikan bibit jamur ke dalam media tanam tersebut adalah:

1. Bahan Baku sebagai berikut:
 - a. Serbuk gergaji kayu sengon 150 kg
 - b. Bekatul padi sekitar 15 kg
 - c. Kapur $\frac{1}{2}$ kg
 - d. Gips $\frac{1}{2}$ kg
 - e. Glukosa / gula secukupnya
 - f. Bibit Jamur
2. Alat yang digunakan:
 - a. Cangkul dan Sekop untuk mencampur bahan

- b. Kantong Plastik 1 kg

3. Tahapan Proses Pembuatan:

a. Pengomposan

Semua bahan baku dicampur kecuali gips dan diaduk merata biarkan dalam tumpukan (wadah) selama 5 hari. Setelahnya kemudian bahan diaduk kembali tambahkan gips, biarkan 5 hari lagi maka pengomposan telah selesai dilakukan.

b. Pembungkusan

Masukkan bahan baku yang telah dicampur dan diaduk merata ke dalam kantong plastik berukuran 1 kg sampai padat, untuk meletakkan kantong plastik yang telah diisi (polybag) pada posisi terbalik yaitu bagian dilipat kedalam ditempatkan dibawah.

c. Sterilisasi

Siapkan alat perebus, nyalakan kompor sambil media tanam dimasukkan kedalam plastik yang tahan panas. Proses ini dilakukan selama 4-6 jam dengan suhu sekitar 10-90 °C. Setelah itu proses pendinginan dilakukan 2-3 jam dengan cara diangin anginkan saja. Setelah itu proses memasukkan bibit dibagian atas, usahakan merata dipermukaan media polybag. Saat proses ini berlangsung usahakan jangan lebih dari 24 jam setelah proses sterilisasi. Kemudian Polybag ditempatkan pada rak-rak yang telah disediakan. Rakrak ini sebaiknya ditempatkan dalam suatu ruangan agar suhu dan kelembapannya tidak terpengaruh oleh udara luar. Suhu dan kelembapannya diusahakan stabil sesuai dengan kondisi yang diinginkan bagi pertumbuhan jamur yaitu 24-28 °C. Setelah pendinginan, dan kelembapan udara 80-94 %. Polybag tersebut dibiarkan selama 6-8 minggu sampai miselium tumbuh memenuhi kantong plastik sehingga warnanya putih padat.

d. Pemanenan

Setelah 1 minggu dari pembukaan kantong plastik pada polybag, biasanya akan terbentuk tubuh jamur dan sudah ada yang siap dipanen. Umur jamur atau bakal jamur sampai panen sekitar 3 hari.

e. Media Baglog

Setiap polybag yang telah ditumbuhi miselium dapat tumbuh jamur berkali-kali, sampai 3-6 kali masa panen. Pemanenan ini dapat berlangsung selama 2-3 bulan.



Gambar 3.

Kegiatan Memanen Jamur Tiram untuk diolah menjadi bahan makanan

Kegiatan selanjutnya adalah proses membuat olahan Jamur Tiram menjadi makanan lezat. Olahan Jamur Tiram yang akan menjadi produk olahan ibu-ibu Desa Binong yaitu cireng isi jamur selain mudah untuk membuatnya makanan ini sangat disukai oleh masyarakat pada umumnya.

Bahan Adonan:

- Tepung Terigu
- Gelas Air
- Bawang Putih
- Penyedap Kaldu Ayam,
- Tepung Tapioka

Bahan Isian:

- Jamur Tiram
- Cabe Rawit Merah
- Lada Bubuk
- Kemiri
- Bawang Merah
- Bawang Putih
- Garam Dan Gula Secukupnya
- Saos Sambal
- Kecap Manis

Proses Pembuatan Isian Cireng:

1. Ulek halus bawang putih, cabe dan kemiri. Lalu tumis sampai harum. Masukkan jamur.
2. Tambahkan air secukupnya. Masukkan lada, garam, gula, kecap manis dan saos sambal
3. Aduk sampai bumbu tercampur rata. Masak sampai matang lalu, angkat dan tiriskan.

Proses Pembuatan Adonan Cireng:

1. Iris bawang putih dan goreng sampai cokelat matang. Lalu ulek halus. Dan direbus bersama air 3 gelas tadi sampai mendidih.
2. Masukkan air rebusan bawang ke wadah yang berisi tepung terigu, aduk rata. Masukkan kaldu bubuk lalu aduk kembali.

3. Masukkan tapioka sedikit demi sedikit. Uleni sampai kalis dan tidak lengket di tangan.
4. Ambil adonan sebesar bola pingpong. Bulatkan. Gilas tipis memakai rolling pin, beri isian jamur. Rekatkan ujung ujung adonan. Pilin seperti membuat pastel. Kami memakai cetakan pastel.
5. Goreng sampai matang memakai api sedang. Angkat dan siap disajikan.



Gambar 4.

Kegiatan Pembuatan Olahan Makanan dari Jamur Tiram "Cireng Isi Jamur"



Gambar 5.

Hasil Olahan Makanan Mentah dari Jamur Tiram "Cireng Isi Jamur"



Gambar 6.

Hasil Olahan Makanan Setelah Matang dari Jamur Tiram "Cireng Isi Jamur"

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang dilaksanakan bersama ibu-ibu Desa Binong membawa hasil yang positif, pelaksanaan ini dilakukan dihalaman kediaman Ibu Kades Desa Binong Kecamatan Pamarayan. Dalam pemenuhan kebutuhan pangan yang bergizi untuk masyarakat dan keluarga, pengenalan informasi dan pengetahuan pada pengolahan bahan dasar jamur tiram putih menjadi produk yang mempunyai nilai tambah menjadi penting bagi ibu-ibu Desa Binong sebagai bentuk wadah

peluang usaha/ wirausaha mandiri dan dapat meningkatkan taraf finansial keluarga. Keberhasilan pengolahan jamur tiram banyak dilakukan oleh penelitian-penelitian di daerah lain (AS & Ayu, 2021; W. A. Astuti, 2018; Novra et al., 2019). Informasi dan pengetahuan tentang pembudidayaan dan olahan jamur khususnya jamur tiram putih, merupakan solusi cerdas yang diberikan dengan harapan dapat meningkatkan produktivitas dan kesejahteraan ibu-ibu di Desa Binong, adapun hasil sebagai berikut:

Tenaga Kerja

Pengelolaan dikerjakan oleh ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) “Bodas Berkah Abadi”. Perempuan dianggap lebih telaten dan teliti dalam pengerjaannya. Terdapat ketua atau yang memimpin dari kelompok wanita tani tersebut yaitu Ibu Ita.

Modal/ Keuangan

Modal kerja pada Kelompok Wanita Tani (KWT) “Bodas Berkah Abadi” berasal dari pinjaman Kredit Usaha Rakyat (KUR) sebagai mitra binaan Bank BRI.

Ketersediaan Bahan Baku

Bahan baku jamur tiram yang di hasilkan dari Kelompok Wanita Tani (KWT) “Bodas Berkah Abadi” semua dihasilkan sendiri. Dimulai dari media tanam, bibit jamur tiram sampai menjadi baglog yang siap untuk menghasilkan jamur tiram. Karena KWT “Bodas Berkah Abadi” selain menjual jamur tiram organik segar, mereka juga sudah menjual media tanam dan baglog yang biasanya dibeli oleh petani-petani yang sudah bermitra dengannya.

Penjualan/ Pemasaran Jamur Tiram

Untuk menjual hasil produk jamur tiram segar biasanya ada pengepul atau tengkulak yang mendatangi kumbung jamur, tetapi terkadang juga kami menjual langsung ke pasar dengan mendapatkan untung yang lebih tinggi dibandingkan dijual ke pengepul/ tengkulak. Kelompok Wanita Tani (KWT) “Bodas Berkah Abadi” juga menjual jamur tiram organik melalui media sosial seperti facebook dan Instagram serta melalui status whatsapp.

KESIMPULAN

Permasalahan yang dihadapi Kelompok Wanita Tani “Bodas Berkah Abadi” mengenai kurangnya pengetahuan dan informasi tentang

olahan produk berbahan dasar Jamur Tiram putih dengan berbagai macam varian belum banyak diketahui dalam hal bagaimana cara dan bentuk produk olahan jamur tiram putih seperti cireng isi jamur dan cilok isi jamur. Besar harapan kami dengan adanya pengabdian masyarakat ini diharapkan Kelompok Wanita Tani “Bodas Berkah Abadi” dapat membuat diversifikasi produk olahan jamur tiram menjadi produk olahan lainnya yang pada akhirnya akan meningkatkan nilai jual produk tersebut dan menambah pendapatan dari sisi finansialnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada:

1. Universitas Bina Bangsa yang telah memberi dukungan dalam terlaksananya pengabdian kepada masyarakat ini.
2. Seluruh anggota KKM 19 Desa Binong Universitas Bina Bangsa yang telah ikut serta dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini.
3. Ibu Ita selaku ketua Kelompok Wanita Tani “Bodas Berkah Abadi”
4. Ibu-ibu warga Desa Binong Kecamatan Pamarayan.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa N. 2017. Diversifikasi Produk Olahan Jamur (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Peningkatan Pengetahuan Keterampilan Dalam Upaya Mendukung Hidup Sehat : Studi Kasus RW 05 Desa Cipacing-Jatinangor. Dalam: *Prosiding Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*. Desember 2017. Halaman: 390–447. <https://doi.org/10.24198/jppm.v4i3.15718>.
- Astuti, S. P., Sukarman, A., Putri, C. M., Juardi, M. R., & Hamdi, M. S. N. (2019). 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. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*. <https://doi.org/10.29303/amtpb.v1i2.22>.
- Astuti S, Suharyono, Affandi MI. 2018. Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Kaya Gizi Pada Kelompok Budidaya Jamur Tiram Di Desa Sidosari Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan. Dalam:

- Prosiding Seminar Nasional Penerapan IPTEKS*. Lampung (ID): Politeknik Negeri Lampung 08 Oktober 2018. Hal: 95–100.
- AS, W., & Ayu, C. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Agribisnis Jamur Tiram Pada Lahan Pekarangan Di Desa Karang Baru Lombok Timur. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*. <https://doi.org/10.29303/amtpb.v3i1>.
- Cahyono D. 2019. Revitalisasi *Enterpreneurship* Terhadap Pelaku Industri Kreatif Berbasis Kinerja *Balance Scorecard*. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Indonesia*. 5(1): 121–134.
- Nasution, J. (2016). Kandungan karbohidrat dan protein jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) pada media tanam serbuk kayu kemiri (*Aleurites moluccana*) dan serbuk kayu campuran. *Jurnal Eksakta*.
- Novra, A., Andayani, J., & Sulaksana, I. (2019). Penguatan Daya Tahan Ekonomi Rumah Tangga Pelaku Industri Batubata Rakyat Melalui Usaha Budidaya Jamur Tiram. *Jurnal Abdimas Mahakam*. <https://doi.org/10.24903/jam.v3i2.497>.
- Parlindungan, A. K. 2000. Pengaruh konsentrasi urea dan TSP di dalam air rendaman baglog alang- alang terhadap pertumbuhan dan produksi jamur Tiram Putih (*Pleurotusostreatus*). *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Dosen UNRI*.Pekanbaru, September 2000.
- Septian F. 2019. Analisa Usaha Budi daya Jamur Tiram 1000 Baglog. [Internet]. [Diakses pada: tanggal 15 Desember 2019]. Tersedia pada: <https://erakini.com/analisa-usaha-budidaya-jamur/>
- Widyastuti, N. (2019). Pengolahan Jamur Tiram (*PleurotusL Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*. <https://doi.org/10.29122/jsti.v15i3.3391>