

PELATIHAN PENGOLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI ABON BERGIZI DAN BERNILAI EKONOMIS UNTUK PENINGKATAN KONSUMSI DESA TENGGEREJO

Siti Shoimah¹, Eka Puspita Sari Maaidah²), Wahyu Ginanjar A.S³)
Universitas Islam Darul 'Ulum^{1), 2), 3)}
e-mail: sitishoimah@unisda.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Tenggerejo, Kecamatan Kedungping, Kabupaten Lamongan dengan mengolah jamur tiram menjadi olahan abon jamur tiram. Budidaya jamur tiram memiliki prospek untuk dikembangkan karena memiliki nilai ekonomis cukup tinggi sehingga dapat menambah pendapatan rumah tangga. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan keterampilan dan pengetahuan kepada masyarakat Tenggerejo agar termotivasi menjadi *entrepreneur* melalui usaha dari budidaya jamur tiram, mendeskripsikan peran usaha jamur tiram yang memiliki nilai ekonomis tinggi dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga, serta mem-branding desa tenggerejo menjadi desa jamur tiram. Metode pendekatan yang digunakan adalah *Focus Group Discussion* yang mencakup peninjauan, sosialisasi, demonstrasi, pelatihan, pembinaan dan evaluasi. Materi yang digunakan meliputi pengolahan hasil panen jamur tiram menjadi abon jamur tiram agar hasil panen dapat diolah menjadi produk yang tahan lama, demonstrasi bahan dan alat yang digunakan dalam pengolahan abon jamur tiram, pelatihan pembuatan abon jamur tiram dan pelatihan pemasaran abon jamur tiram melalui *digital marketing*.

Kata kunci: abon jamur, jamur tiram putih, pengolahan dan pemasaran.

TRAINING PROCESSING OF OYSTER MUSHROOM BECOME NUTRITIONAL AND ECONOMICS VALUES FOR INREASING CONSUMPTION IN TENGGEREJO VILLAGE

Abstract

Community service activities in Tenggerejo Village, Kedungping District, Lamongan Regency by processing oyster mushrooms into processed oyster mushroom shreds. Oyster mushroom cultivation has prospects for development because it has a high enough economic value so that it can increase household income. This study aims to provide skills and knowledge to the people of Tenggerejo to become entrepreneurs through the cultivation of oyster mushrooms, to describe the role of the oyster mushroom business which has high economic value in increasing household income, and to brand Tenggerejo village to become an oyster mushroom village. The approach method used is Focus Group Discussion which includes socialization, demonstration, training, coaching and evaluation. The materials used include processing the harvested oyster mushroom into shredded oyster mushroom so that the harvest can be processed into a durable product, demonstration of materials and tools used in processing shredded oyster mushroom, training on making shredded oyster mushroom and marketing training for shredded oyster mushroom through digital marketing

Keywords: shredded mushrooms, white oyster mushroom, processing and marketing

A. PENDAHULUAN

Tenggerejo adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Kedungpring Kabupaten Lamongan, memiliki potensi alam yang baik bagi pengembangan perekonomian di sektor pertanian. Selain itu, di desa Tenggerejo juga terdapat bendungan sebagai penampung air tertua di Indonesia yaitu waduk Pridjetan yang terletak di wilayah Desa Girik Kecamatan Ngimbang, Desa Tenggerejo dan Desa Mlati Kecamatan Kedungpring, Kabupaten Lamongan (Ratriani, 2021).

Jamur atau cendawan menjadi salah satu komoditas hortikultura yang cukup diminati untuk dibudidayakan, budidaya jamur tiram memiliki prospek yang tinggi karena kondisi iklim negara Indonesia yang tropis. Ada dua jenis jamur yang tersebar di seluruh dunia, yaitu jamur yang dapat dikonsumsi dan jamur yang tidak dapat dikonsumsi atau beracun. Beberapa jenis jamur yang cukup terkenal dan sering dikonsumsi manusia diantaranya, jamur tiram, jamur kuping, jamur shitake, jamur enoki, dan jamur merang. Dari contoh aneka jenis jamur tersebut memang cukup unggul dari segi cita rasa, tekstur, warna, nutrisi dan khasiat sehingga banyak dibudidayakan. Jamur merang, jamur kuping, dan jamur tiram juga dapat dibudidayakan disebagian besar wilayah Indonesia yang bersuhu hangat, selain itu, budidaya jamur tiram juga cukup mudah dan murah.

Jamur tiram mulai dibudidayakan oleh masyarakat Tenggerejo sejak 2018, budidaya jamur tiram di Desa Tenggerejo dikelola oleh kelompok usaha yang terletak di empat dusun, yaitu Dusun Ngampon, Dusun Tengger, Dusun To'an Dan Dusun Jatenan. Budidaya Jamur tiram dipilih karena potensi alam di desa Tenggerejo yang dikelilingi hutan kayu jati, serta terdapat banyak pengrajin yang memiliki limbah serutan kayu tidak terpakai. Dalam budidaya jamur tiram diperlukan serbuk kayu yang menjadi bahan utama sebagai media tanam, media untuk budidaya jamur ini biasanya disebut dengan *baglog*, Budidaya jamur tiram mampu membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan rumah tangga bagi warga sekitar. Jamur tiram adalah salah satu jenis jamur yang cukup mudah dibudidayakan, jamur tiram putih dapat dimanfaatkan sebagai pengganti daging bagi vegetarian, rendah lemak dan tinggi protein sehingga bagus untuk konsumsi saat diet. Jamur tiram putih merupakan jenis jamur kayu yang memiliki kandungan nutrisi lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya (Azis & Mulyo, 2022).

Jamur tiram dipilih karena cukup mudah dibudidayakan dan tidak memerlukan lahan yang luas. Saat panen melimpah petani mendapat kendala dalam pengolahan dan pemasaran, oleh karena itu mahasiswa KKN di desa Tenggerejo membuat inovasi olahan abon jamur tiram, jamur yang dijual secara mentah memiliki harga jual yang rendah, untuk itu diperlukan inovasi pengolahan yang dapat menaikkan pangsa pasar jamur tiram. Menurut (Edahwati, Sutiyono, & dkk, 2021) olahan abon banyak dikembangkan oleh masyarakat karena proses pembuatannya yang relatif mudah dan tidak memerlukan biaya yang cukup besar.

Secara umum masyarakat di desa Tenggerejo mengolah jamur tiram menjadi jamur goreng krispi dan jamur pepes yang memiliki daya simpan singkat. Keterbatasan pengetahuan masyarakat

tentang tata cara pengolahan jamur membuat distribusi budidaya jamur terhambat hanya pada penjualan ke pasar tradisional. Dengan mengolah jamur tiram menjadi abon diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis jamur tiram di pasaran, dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di desa Tenggerejo. Keunggulan abon adalah sebagai makanan dengan daya simpan yang tahan lama, dengan kandungan serat yang banyak, gizi yang sangat baik dan lengkap (Edahwati, Sutiyono, & dkk, 2021).

B. METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan selama satu bulan bertempat di Desa Tenggerejo, Kec. Kedungpring, Kab. Lamongan. Pelatihan pembuatan abon jamur menggunakan pendekatan praktek langsung, dimana mahasiswa dan warga Desa Tenggerejo langsung mengerjakan apa yang diajarkan.

Kegiatan yang dilakukan terdiri atas beberapa tahap, yaitu: pembekalan, pelatihan dan pendampingan. Kegiatan pembekalan meliputi beberapa aspek, yaitu: pembekalan teori dan teknis pembuatan abon jamur antara lain pengenalan tentang jamur, teknik produksi dan persiapan pembuatan (peralatan apa saja yang digunakan dalam pembuatan abon jamur), dan proses pemasarannya.

1. Kegiatan dan Pelaksanaan



Gambar 1 : Proses pelatihan pemasaran secara digital

Pengarahan dilakukan oleh dosen dari Program Studi Manajemen mengenai proses pemasaran secara digital abon dari jamur, cara menjaga kualitas dari abon dan penyajian pada saat dikonsumsi.

2. Waktu dan Tempat Pengabdian kepada masyarakat

Pengabdian masyarakat ini bertempat di di Dusun Ngampon, Dusun Tengger, Dusun To'an Dan Dusun Jatenan, Kecamatan Kedungpring, Kabupaten Lamongan. Pelatihan dilaksanakan selama satu hari dengan dipandu dari awal pengenalan tentang jamur manfaat dan kandungan yang terdapat dalam jamur serta menumis bumbu dasar dan pengemasan abon sampai dengan pemasaran produk.

3. Mitra/Subjek Pengabdian

Seluruh kegiatan melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Universitas Islam Darul 'ulum Lamongan, masyarakat setempat, para kader, PKK, dan petani jamur yang membantu dan memfasilitasi pelaksanaan kegiatan ini, dan pihak terkait yang mendukung kegiatan ini. Kegiatan pertama yang dilakukan yaitu pelatihan terkait cara membuat abon jamur tiram, yang kedua seminar tentang penyuluhan pemasaran melalui internet.

a. Bahan dan metode

Bahan yang digunakan cukup mudah dan sederhana, disamping itu pembuatan abon jamur tiram tidak memerlukan biaya tinggi serta tingkat kerumitan yang rendah dalam prosesnya. Usaha ini dipilih atas beberapa pertimbangan diantaranya daya pangsa pasar yang masih sangat tinggi dan potensial, serta kebutuhan skill yang tidak begitu tinggi. Dengan melihat kandungan gizi yang terdapat di dalam jamur tiram tidak menutup kemungkinan bahwa jamur tiram dapat digunakan sebagai pengganti bahan baku olahan abon dari hewani (Edahwati, Sutiyono, & dkk, 2021).

1) Bahan

Bahan baku utama yang digunakan pada pengabdian masyarakat ini adalah jamur tiram yang masih segar, serta bumbu rempah atara lain bawang merah, bawang putih, ketumbar, daun salam, daun jeruk, santan, gula pasir dan garam dapur pembuatan abon jamur tiram seperti ditunjukkan dalam gambar:



Gambar 2. Bahan Abon Jamur Tiram

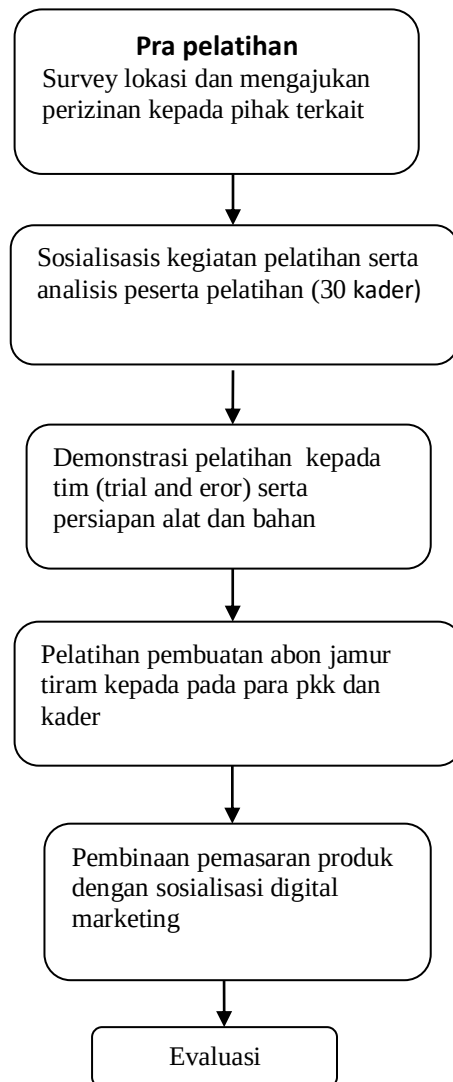


Gambar 3. Proses Pembuatan Abon Jamur Tiram



Gambar 4. Hasil Akhir Olahan Abon Jamur Tiram

2) Metode Analisis Data



Gambar 5. Metode Analisis Data

Jenis metode pendekatan yang digunakan adalah metode kualitatif dengan *Focus Group Discussion* yang mencakup peninjauan, sosialisasi, demonstrasi, pelatihan, pembinaan dan evaluasi. Meningkatkan keterlibatan semua pihak terkait sehingga mendukung data yang realistis. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini penulis mengumpulkan data dengan cara menghabiskan waktu di mana mereka melakukan pengabdian masyarakat, hal itu bertujuan untuk memahami pola terbaik yang nantinya dapat menunjang kerealistisan data dan objektivitas program yang dicanangkan agar tepat sasaran. Penulis juga mengunjungi lokasi penelitian untuk mengumpulkan data yang lengkap melalui hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi berupa

rekaman dan pengambilan gambar saat wawancara.

3) Metode Analisis Pendapatan

Metode analisis pendapatan dari usaha abon jamur tiram adalah perhitungan deskriptif, dimana perhitungannya berdasarkan analisis keuntungan pendapatan terhadap biaya tunai dan pendapatan atas biaya total yang dikeluarkan. Pendapatan atas biaya total adalah pendapatan yang diperoleh dari penerimaan dikurangi dengan seluruh biaya yang diperhitungkan (Edahwati, Sutiyono, & dkk, 2021). Untuk mengetahui tingkat kelayakan dari usaha pembuatan abon jamur tiram serta hasil analisis keuntungan usaha dapat diuraikan dalam tabel, biaya tersebut terpakai dalam satu kali produksi dengan 5kg jamur, dan mendapatkan 15 pisis kemasan *zip lock* dengan berat 50 gr. Pendapatan tersebut secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

Harga = biaya produksi + keuntungan

Biaya = biaya produksi + biaya pemasaran

Pendapatan = total revenue - total cost

Tabel 1. Besaran Biaya

Jenis Pembelanjaan	Item	Satuan	Volume	Biaya Satuan	Total
Pendapatan	Abon Jamur Tiram	750	gr	15.000	225.000
Bahan	Jamur	5	Kg	20.000	100.000
	Minyak	1	Liter	20.000	20.000
	Bawang merah	500	gr	15.000	15.000
	Bawang putih	500	gr	11.000	11.000
	Santan/kelapa	1	butir	10.000	10.000
	Gula	500	gr	7.000	7.000
	Garam	1	pcs	5.000	5.000
	Daun salam	100	gr	2.000	2.000
	Ketumbar	50	gr	1.000	1.000
	Daun jeruk	100	gr	2.000	2.000
	Kunyit	100	gr	3.000	3.000
	Cabe	500	gr	10.000	10.000
Bahan penunjang	Kemasan <i>zip lock</i>	15	Pcs	500	7.500
	Stiker produk	15	pcs	300	4.500
Jumlah					198.000

Dari penelitian yang dilakukan biaya produksi yang dikeluarkan untuk membuat abon jamur tiram terbilang rendah dan terjangkau, melihat segmentasi pasar terhadap olahan jamur tiram, tentunya dapat disimpulkan bahwa usaha pembuatan abon jamur tiram menguntungkan.

4) Metode Analisis Efisiensi

Dalam membuat inovasi olahan baru, jamur tiram cukup banyak digemari dan dibudidayakan. Dengan mengolah jamur tiram menjadi abon jamur tiram tentunya mudah diterima oleh konsumen, berbagai macam inovasi olahan jamur tiram memiliki segmentasi pasarnya sendiri. Dari analisis efisiensi bahan baku jamur tiram segar cenderung tidak tahan lama, saat musim hujan panen melimpah harga jual jamur tiram cukup rendah. Namun, dengan adanya inovasi olahan abon jamur tiram akan menaikkan harga jual olahan jamur tiram, serta menaikkan pangsa pasar budidaya jamur tiram di desa Tenggererejo.

Dari analisis efisiensi usaha abon jamur tiram yang bergizi dan bernilai ekonomis tinggi, abon jamur terbilang awet dan tahan lama, abon jamur memiliki daya simpan lebih lama dibanding olahan jamur tiram lain seperti krispi jamur dan pepes jamur. Adanya inovasi ini diharapkan dapat membantu petani jamur dalam mendistribusikan olahan jamur tiram, dan memperluas jangkauan pemasaran olahan jamur tiram. Olahan jamur tiram dirasa cukup efisien sebagai bahan baku pengganti daging bagi vegetarian. Tak hanya itu dengan mengolah jamur tiram menjadi abon diharapkan dapat meningkatkan nilai jamur tiram di pasaran, meningkatkan kesejahteraan masyarakat di desa Tenggererejo, dan meningkatkan hasil budidaya dan konsumsi jamur tiram.



Gambar 6. Produk Abon Jamur

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara keseluruhan upaya pemberdayaan masyarakat dalam usaha budidaya jamur berjalan dengan baik, dengan adanya kegiatan pelatihan ini mendapat output berupa olahan abon jamur tiram. Setiap kegiatan yang menunjang dalam kegiatan ini telah melalui tahap percobaan dan evaluasi. Dalam hasil pemberian demonstrasi diketahui banyak partisipan yang cukup antusias dan berkeinginan untuk mempraktekannya, peralatan yang digunakan dalam produksi abon jamur tiram ini cukup mudah ditemukan. Dalam pelaksanaan produksi abon jamur tiram dilakukan

monitoring dan analisis biaya secara langsung, selama kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung diharapkan inovasi olahan jamur tiram ini dapat menjadi peluang usaha dan menjadikan desa tenggerejo sebagai *icon branding* budidaya jamur tiram beserta sentra pengolahan jamur tiram. Dalam kegiatan pelatihan pembuatan abon jamur tiram ini berjalan dengan lancar, hal itu didukung oleh antusiasme partisipan, pemaparan materi yang cukup santai dan ringan, serta topik yang cukup menarik.

Dalam menindaklanjuti program pengabdian masyarakat ini dilakukan *monitoring* dan evaluasi serta mengadakan seminar *digital marketing* sebagai upaya pemasaran produk olahan jamur secara mandiri dengan memanfaatkan teknologi *digital*, proses kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan selama program KKN berlangsung.

D. KESIMPULAN

Program pelatihan yang di adakan oleh mahasiswa KKN Unisda di Desa Tenggerejo bersama ibu – ibu kader dan PKK telah membantu memecahkan permasalahan dalam hal menindaklanjuti hasil budidaya jamur pasca panen. Jamur tiram sebelumnya hanya di jual dalam keadaan mentah atau segar dengan daya simpan yang singkat dan kurang menarik. Dengan adanya pelatihan pengolahan jamur tiram ini, memberikan wawasan, pengalaman dan menghasilkan inovasi baru dalam hal olahan jamur yang belum pernah ada dan belum pernah dibuat di desa ini. Mengolah jamur menjadi abon adalah sebuah langkah yang tepat. Karena abon adalah makanan yang mudah dikombinasikan dengan makanan lain dan salah satu makanan yang mempunyai daya simpan yang cukup lama. Tak hanya itu, kami dari mahasiswa KKN juga membantu memberikan edukasi dalam segi “*Digital Marketing*” yang bertujuan untuk menunjang penjualan produk olahan dengan memanfaatkan media digital, yaitu *ecommerce*. Dengan adanya pelatihan – pelatihan ini, diharapkan dapat membantu dalam manajemen usaha dan pemasaran yang baik untuk memperbesar peluang peningkatan kesejahteraan bagi pihak yang bersangkutan.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih disampaikan kepada LPM Universitas Islam Darul U’lum Lamongan yang telah mendanai keberlangsungan jurnal dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, serta seluruh jajaran pemerintahan Desa Tenggerejo beserta kader budidaya jamur tiram dan masyarakat Desa Tenggerejo yang sangat membantu kegiatan pengabdian masyarakat ini.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S. P., Sukarman, A., Putri, C. M., & dkk. (2019). Pelatihan dan Pengolahan JamurTiramMenjadi Produk yang Bergizi dan Bernilai Ekonomis Tinggi Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Abdi Mas TPB* , 1, 16-21.
- Azis, T., & Mulyo, A. P. (2022). Budidaya Jamur Tiram sebagai Peluang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat* , 34.
- Edahwati, L., Sutiyono, & dkk. (2021). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Menjadi Abon. *Jurnal Abdimas Teknik Kimia* , Vol. 02No.1(2021), 25-29.
- Harsono. (2016). *Ethnografi Pendidikan Suatu Desain Penelitian Kualitatif*. Sukoharjo: Gumpang Agung III.
- Pramudya, F. N., & Cahyadinata, I. (2012). Business Analysis Of White Oyster Mushroom Farming. *Agriseip*, 237.
- Ratriani, V. (2021, Februari Rabu). *Mengenal Bendungan Prijetan, bendungan tertua di Indonesia sejak zaman Belanda*. Dipetik Agustus Sabtu, 2022, dari caritahu.kontan.co.id: <https://caritahu.kontan.co.id>.
- Suprihatin, S. (2021). Peran Usaha Jamur Tiram Untuk Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga. *Jurnal Publikasi ilmiah* , 3-4.