

Diversifikasi Hasil Budidaya Jamur Tiram melalui Pembuatan Nugget di Desa Payakabung

Devina Cahayani Putri ¹⁾; Sagita Dwi Pradita ²⁾; Refko Wyllindo ³⁾; Tri Sulistiyani ⁴⁾; Ayu Piriawati ⁵⁾; Khalishah Husniyah ⁶⁾; Elsa Maria ⁷⁾; A Rahman Halim ⁸⁾; Muhammad Arya ⁹⁾; Akbar Sabri ¹⁰⁾; Ari Rahman Majid ¹¹⁾; Widi Sumsudin ¹²⁾

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12} Universitas Muhammadiyah Palembang

Email: ¹ kknpayakabung@gmail.com; ² cahayaniputri8@gmail.com; ³ sagitadwipradita@gmail.com; ⁴ Rwyllindo@gmail.com; ⁵ Widisam12345@gmail.com

ARTICLE HISTORY

Received [06 Agustus 2026]

Revised [13 September 2026]

Accepted [16 September 2026]

KEYWORDS

Jamur Tiram, Diversifikasi Pangan, Nugget, Pangan Lokal, Uji Hedonik.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Desa Payakabung memiliki kemungkinan untuk bertani jamur tiram sebagai sumber makanan lokal yang memiliki nilai ekonomi. Namun, penggunaan hasil pertanian masih banyak dilakukan dalam bentuk segar, sehingga variasi produk dan nilai tambah dari hasil panen masih terbatas. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan penggunaan hasil budidaya jamur tiram dengan cara mengubahnya menjadi produk nugget dan mengetahui sejauh mana masyarakat menerima produk tersebut. Metode yang digunakan mencakup observasi dan wawancara kepada para pelaku budidaya, persiapan alat dan bahan, demonstrasi serta praktik langsung dalam pembuatan nugget, uji hedonik, dan analisis terhadap hasil yang diperoleh. Pembuatan nugget dilakukan dengan beberapa langkah seperti menyortir, mencuci, mengukus, menghaluskan, mencampur bahan-bahan, mencetak, mengukus kembali, mendinginkan, melapisi dengan tepung roti, dan digoreng. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa nugget jamur tiram sangat disenangi, dengan skor rasa rata-rata 4.91, aroma 4.91, warna 4.82, tekstur 4.64, dan kesan keseluruhan 4.82 pada skala lima. Hasil tersebut menunjukkan bahwa memproses jamur tiram menjadi nugget bisa menjadi pilihan pengolahan yang disukai masyarakat, sekaligus meningkatkan nilai tambah dari hasil budidaya dan membuka peluang untuk pengembangan usaha pangan lokal.

ABSTRACT

Payakabung Village has a lot of potential for growing oyster mushrooms as a local food source that also has economic value. Even though mushrooms are collected, most of them are used as fresh products, which means there aren't many different types of products and they don't have much added value. This community service activity was meant to boost the use of oyster mushrooms by creating new product forms like nuggets and to find out how much the community liked the final product. The activities included watching and talking to mushroom growers, getting ready the tools and materials, showing and doing the process of making nuggets, trying them to see how people like them, and looking at the results. The process for making the nuggets started with sorting them, then washing, steaming, grinding, mixing the ingredients, shaping them into forms, steaming again, cooling down, covering them with breadcrumbs, and finally frying them. The results showed that people really liked the oyster mushroom nuggets. On a scale of five, the average scores were 4.91 for taste, 4.91 for aroma, 4.82 for color, 4.64 for texture, and 4.82 for overall preference. These results show that turning oyster mushrooms into nuggets can be a good way to add more variety to foods, help increase the value of grown mushrooms, and create chances for new local food businesses to grow.

PENDAHULUAN

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu jenis makanan yang bisa dikembangkan sebagai sumber pangan lokal karena bisa dibudidayakan dengan cara yang tidak terlalu rumit dan memiliki nutrisi yang cukup baik. Jamur tiram memiliki protein, serat, vitamin, mineral, dan berbagai zat aktif biologis yang membuatnya cocok digunakan sebagai bahan makanan. Lesa et al. (2022) menyebutkan bahwa *Pleurotus ostreatus* memiliki kandungan protein, serat, dan berbagai nutrisi yang membuatnya memiliki potensi sebagai makanan fungsional. Kandungan zat aktif alami pada jamur tiram juga membantu dalam pembuatan produk makanan yang lebih bernilai (Devi et al., 2024). Selain memiliki nilai gizi yang baik, jamur tiram juga bisa memberikan manfaat bagi kesehatan, sehingga bisa dikembangkan sebagai salah satu makanan yang mendukung gaya hidup sehat (Dicks & Ellinger, 2020; Valverde et al., 2015). Pemanfaatan jamur tiram sebagai makanan fungsional semakin diperhatikan karena adanya komponen bioaktif yang mungkin memberikan manfaat baik untuk kesehatan (Sreedharan et al., 2025).

Potensi tersebut cocok dengan kondisi masyarakat Desa Payakabung, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan, yang melakukan kegiatan budidaya jamur tiram. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian, penggunaan hasil budidaya jamur tiram di Desa Payakabung masih didominasi dalam bentuk segar. Kondisi ini membuat penggunaan hasil panen masih tergantung pada kemampuan pasar untuk menyerap produk

tersebut dan belum sepenuhnya menghasilkan berbagai jenis produk dengan nilai yang lebih tinggi. Meski demikian, jamur tiram bisa digunakan sebagai bahan dasar berbagai makanan, sehingga masih ada kesempatan untuk mengembangkan berbagai produk olahan dari jamur tersebut. Pemanfaatan jamur tiram sebagai sumber pangan alternatif sudah dikembangkan di berbagai daerah karena selain memiliki nilai gizi yang baik, komoditas ini juga bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan (Giawa, 2023; Sari et al., 2023). Oleh karena itu, perlu dilakukan pengembangan beragam bentuk yang tidak hanya menjaga penggunaan jamur tiram sebagai bahan makanan, tetapi juga menciptakan produk yang lebih mudah digunakan dan memiliki kemungkinan untung secara ekonomi.

Beberapa kegiatan yang dilakukan untuk masyarakat sebelumnya menunjukkan bahwa membuat berbagai jenis produk adalah cara yang bisa dipakai untuk meningkatkan penggunaan jamur tiram. Anwar (2023) menciptakan kegiatan bertani jamur tiram serta berbagai produk hasil olahannya sebagai cara untuk meningkatkan kemampuan masyarakat. Cara yang sama juga dijalankan dengan memperkuat kelompok penanam jamur tiram melalui penggunaan teknologi, inovasi dalam produksi, pengembangan berbagai jenis produk, serta pemanfaatan limbah (Martan et al., 2023). Wahyudi et al. (2021) menekankan bahwa beragamnya jenis produk olahan jamur tiram bisa dipandu untuk membantu meningkatkan ekonomi masyarakat. Kegiatan lainnya juga mendorong pengembangan berbagai jenis produk sebagai cara untuk meningkatkan nilai tambah serta kesempatan berusaha bagi masyarakat (Anggriawan et al., 2022; Sumartan et al., 2023). Sementara itu, pelatihan tentang cara memproses produk hasil panen jamur tiram juga digunakan untuk meningkatkan kemampuan produksi ekonomi masyarakat (Setiawati, 2023). Temuan itu menunjukkan bahwa memproses jamur tiram tidak hanya berkaitan dengan penggunaan makanan, tetapi juga bisa jadi cara untuk memperkuat masyarakat dengan meningkatkan kemampuan dan membuat produk yang lebih bernilai.

Pengembangan produk nugget merupakan salah satu cara diversifikasi yang tepat karena jamur tiram memiliki ciri-ciri yang bisa digabungkan dengan bahan makanan lainnya untuk menciptakan produk olahan yang lebih mudah digunakan. Rachmawaty & Ali (2021) melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mengembangkan nugget jamur sebagai salah satu bentuk pengolahan jamur tiram yang beragam. Mereka juga memberikan penyuluhan, menunjukkan cara membuat nugget, melatih masyarakat dalam proses pembuatan, serta berdiskusi bersama masyarakat. Hasil dari kegiatan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat mendapatkan pengalaman baru dalam menggunakan jamur tiram sebagai bahan makanan alternatif dan melihat adanya peluang untuk mengembangkan produk sebagai usaha di tingkat rumah tangga. Penelitian Yuniartini & Nugrahani (2022) juga menunjukkan bahwa campuran tepung terigu dan jamur tiram bisa digunakan untuk membuat nugget. Karakteristik rasa, warna, aroma, dan tekstur dari nugget tersebut bisa dinilai melalui parameter-parameter tersebut. Karakteristik nugget jamur tiram juga sudah dianalisis dengan variasi bahan pengikat, seperti penggunaan mocaf dan tapioka (Leseni & Yuwana, 2022), serta dengan penambahan sayuran untuk mengevaluasi sifat fisikokimia dan organoleptiknya (Farida & Perdana, 2022). Selain itu, digunakan pula penggantian jamur tiram dan tepung terigu untuk mengevaluasi kualitas kimia nugget (Rahman & Dwiani, 2020). Dengan demikian, pembuatan nugget dari jamur tiram memiliki dasar pengembangan yang kuat, baik dalam hal beragamnya variasi produk maupun karakteristiknya.

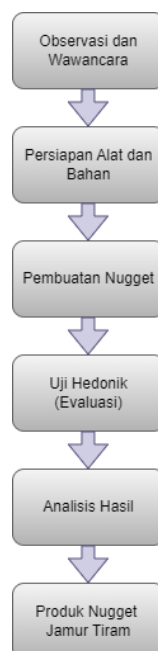
Permasalahan serupa juga diatasi dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat yang menggabungkan pengolahan produk serta peningkatan keterampilan dan peluang usaha. Pratiwi et al. (2024a) melakukan pelatihan tentang pengembangan produk dan cara memasarkan hasil budidaya jamur tiram kepada para petani di Payakabung, yang menunjukkan betapa pentingnya meningkatkan nilai tambah hasil pertanian melalui diversifikasi produk dan strategi pemasaran yang baik. Budidaya jamur tiram putih di Desa Payakabung juga dilakukan sebagai salah satu cara memanfaatkan potensi lokal (Rahayu et al., 2024). Di tempat lain, masyarakat melaksanakan berbagai macam kegiatan untuk mengolah jamur tiram menjadi produk yang beragam, sehingga meningkatkan keterampilan mereka sekaligus menghasilkan barang yang lebih berbagai macam (Taskirawati et al., 2025). Husaana et al. (2023) juga menunjukkan bahwa memberi pengetahuan tentang penggunaan jamur tiram bisa menjadi salah satu cara untuk memperkuat kemampuan masyarakat. Sementara itu, Usdyana et al. (2018) mengembangkan berbagai jenis jamur tiram di antara kelompok wanita tani melalui penyuluhan dan pelatihan yang mencakup kebersihan, kesehatan, penulisan label, pengemasan, sertifikasi produk, analisis gizi, masa simpan, serta variasi produk. Aktivitas ini menunjukkan bahwa pengembangan produk jamur tiram bisa dilakukan bukan hanya dalam proses produksinya, tetapi juga dalam meningkatkan kesiapan masyarakat untuk mengembangkan produk secara mandiri. Meskipun sebelumnya sudah ada berbagai kegiatan yang menerapkan variasi produk jamur tiram, masih ada peluang untuk memperkuat penerapan metode pengolahan yang sederhana dan mudah dicopy oleh masyarakat, sesuai dengan kondisi setempat. Beberapa kegiatan memperhatikan peningkatan kemampuan dalam budidaya, pemasaran, pengemasan, penggunaan limbah, atau pengembangan berbagai jenis produk secara bersamaan (Adhiguna et al., 2024; Martan et al., 2023; Sumartan et al., 2023). Di sisi lain,

pengembangan produk nugget menunjukkan kemungkinan diterimanya oleh konsumen, tetapi penerapannya kepada masyarakat pengusaha jamur tiram di Desa Payakabung masih perlu diperkuat dengan mengevaluasi tingkat kesukaan terhadap produk tersebut. Minanda et al. (2024) juga menciptakan nugget jamur tiram sebagai cara mendorong usaha mandiri, sementara pengembangan berbagai produk olahan jamur tiram seperti nugget, jamur krispi, dan abon menunjukkan bahwa dengan menebar variasi produk, nilai tambah dan kemampuan bersaing produk lokal bisa meningkat (Pratiwi et al., 2024b). Kondisi itu menunjukkan bahwa diperlukan penggunaan teknologi pengolahan yang tidak terlalu rumit, dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan, serta dilengkapi dengan penilaian terhadap respon masyarakat terhadap produk sebagai dasar untuk pengembangan selanjutnya.

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui diversifikasi hasil budidaya jamur tiram menjadi produk nugget di Desa Payakabung. Kegiatan ini diarahkan untuk memberikan alternatif pemanfaatan hasil panen dalam bentuk produk pangan yang lebih beragam, meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan jamur tiram, serta mengetahui tingkat penerimaan produk yang dihasilkan. Evaluasi dilakukan melalui uji hedonik terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, dan kesukaan keseluruhan sehingga hasil kegiatan tidak hanya menunjukkan keberhasilan proses pembuatan produk, tetapi juga memberikan gambaran penerimaan terhadap produk nugget jamur tiram. Dengan demikian, kegiatan ini bertujuan meningkatkan nilai tambah hasil budidaya jamur tiram melalui pembuatan nugget serta mengetahui tingkat penerimaan produk sebagai alternatif pangan lokal yang berpotensi dikembangkan oleh masyarakat Desa Payakabung.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung pada tanggal 10 sampai 12 Agustus 2026 di Dusun II, Desa Payakabung, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan. Kegiatan dilakukan bertahap, yaitu dengan melakukan observasi dan wawancara, mempersiapkan alat dan bahan, membuat nugget jamur tiram, melakukan uji hedonik untuk mengevaluasi hasil, serta menganalisis hasil yang diperoleh. Tahapan tersebut disusun secara teratur agar dapat mendukung pelaksanaan program diversifikasi hasil budidaya jamur tiram menjadi produk nugget yang bernilai lebih dan diterima oleh masyarakat. Diagram alur pelaksanaan kegiatan pengabdian terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alur Aktivitas Kegiatan

Alat-alat yang digunakan dalam pelatihan dan pembuatan nugget jamur tiram meliputi pisau, talenan, baskom, panci pengukus, kompor gas, *food processor* atau blender, cetakan untuk membuat nugget, loyang, timbangan digital, sendok pengaduk, wajan untuk menggoreng, spatula, bahan kemasan produk, serta alat tulis dan kuesioner untuk mengisi evaluasi kegiatan. Bahan utama yang digunakan

adalah jamur tiram segar (*Pleurotus ostreatus*) yang dibudidayakan oleh masyarakat Desa Payakabung. Bahan tambahan yang digunakan meliputi tepung terigu, tepung tapioka, telur ayam, bawang putih, bawang bombai, garam, merica bubuk, kaldu bubuk, gula pasir, tepung panir atau *breadcrumbs*, serta minyak goreng.

Pelaksanaan kegiatan pengembangan produk dimulai dengan tahap persiapan bahan dan alat. Tahap ini mencakup pemilihan jamur tiram segar sebagai bahan utama, serta persiapan bahan-bahan lain seperti bawang putih, bawang bombai, telur, tepung terigu, tepung tapioka, garam, merica, kaldu bubuk, dan gula. Alat yang digunakan meliputi pisau, wadah, timbangan, mesin penghalus makanan, cetakan, alat kukus, serta alat bantu lainnya. Jamur tiram yang digunakan dipilih karena masih dalam kondisi segar, berwarna putih, dan tidak ada tanda-tanda kerusakan.

Pembuatan nugget jamur tiram dimulai dengan sortasi dan mencuci jamur tiram menggunakan air yang sudah disterilkan, lalu dimasak dengan cara kukus pada suhu sekitar 100 derajat Celsius selama kira-kira 10 menit. Setelah dikukus, jamur ditiriskan dan didinginkan sampai suhunya mencapai suhu ruang, kemudian dihaluskan menggunakan *food processor* bersama bawang putih dan bawang bombai. Jamur yang sudah dihaluskan kemudian dicampur dengan telur, tepung terigu, tepung tapioka, garam, merica, kaldu bubuk, dan gula, lalu dicampur hingga membentuk adonan yang rata dan merata. Selanjutnya, adonan dimasukkan ke dalam cetakan lalu dikukus kembali dengan suhu 100 derajat Celsius selama sekitar 20 menit hingga matang dan teksturnya menjadi padat. Setelah dingin, adonan dipotong sesuai ukuran yang diinginkan, lalu dicelupkan ke dalam telur yang sudah dikocok dan dilapisi tepung panir (*breadcrumb*) hingga seluruh permukaannya tertutup rata. Nugget yang sudah dilapisi tepung panir kemudian digoreng dalam minyak yang panas dengan suhu 170 hingga 180 derajat Celsius selama 3 hingga 5 menit atau sampai berwarna keemasan. Setelah matang, nugget ditiriskan dan siap disajikan.

Setelah pembuatan selesai, produk nugget jamur tiram yang telah dibuat didokumentasikan. Dokumentasi mencakup bentuk, ukuran, dan penampilan produk yang menjadi hasil akhir dari proses pengembangan produk. Selanjutnya, produk diuji menggunakan metode hedonik agar mengetahui sejauh mana produk tersebut diterima oleh konsumen. Penilaian dilakukan dengan melihat rasa, warna, aroma, tekstur, dan kesan keseluruhan menggunakan skala 1 sampai 5. Data hasil uji hedonik dianalisis secara deskriptif dengan melihat skor rata-rata untuk setiap parameter yang diukur. Hasil analisis tersebut digunakan untuk mengetahui sejauh mana masyarakat Desa Payakabung menerima produk nugget jamur tiram sebagai salah satu bentuk pengembangan hasil budidaya yang bisa dikembangkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Aktivitas

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Payakabung dilaksanakan melalui rangkaian kegiatan yang meliputi observasi dan wawancara, persiapan bahan dan alat, praktik pembuatan nugget jamur tiram, dokumentasi produk, serta evaluasi melalui uji hedonik. Kegiatan tersebut menghasilkan produk nugget berbahan dasar jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang berasal dari hasil budidaya masyarakat Desa Payakabung. Produk yang dihasilkan memiliki bentuk dan ukuran yang seragam dengan lapisan tepung panir pada bagian luar. Proses pengolahan menghasilkan produk dengan warna kuning keemasan setelah penggorengan dan tekstur bagian luar yang lebih renyah dengan bagian dalam yang lebih lunak. Dokumentasi produk hasil kegiatan ditampilkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Produk Nugget Jamur Tiram Hasil Kegiatan

Evaluasi terhadap produk dilakukan melalui uji hedonik menggunakan lima parameter, yaitu rasa, aroma, warna, tekstur, dan kesukaan keseluruhan. Penilaian menggunakan skala 1–5, dengan nilai yang lebih tinggi menunjukkan tingkat kesukaan yang lebih tinggi. Hasil penilaian menunjukkan bahwa seluruh parameter memperoleh nilai rata-rata di atas 4.50.

Nilai rata-rata rasa dan aroma merupakan yang tertinggi, yaitu masing-masing 4,91, sedangkan warna memperoleh nilai 4.82. Parameter tekstur memperoleh nilai 4.64, sementara kesukaan keseluruhan memperoleh nilai 4.82. Hasil tersebut menunjukkan bahwa produk nugget jamur tiram memperoleh tingkat penerimaan yang sangat baik berdasarkan seluruh parameter yang dinilai.

Tabel 1. Hasil Uji Hedonik Nugget Jamur Tiram

No	Parameter	Nilai Rata-Rata
1	Rasa	4.91
2	Aroma	4.91
3	Warna	4.82
4	Tekstur	4.64
5	Kesukaan Keseluruhan	4.82

Hasil tersebut menunjukkan bahwa produk nugget jamur tiram memperoleh tingkat penerimaan yang sangat baik pada seluruh parameter yang dinilai. Rasa dan aroma menjadi parameter dengan nilai rata-rata tertinggi, sedangkan tekstur memperoleh nilai rata-rata paling rendah dibandingkan parameter lainnya. Meskipun demikian, nilai tekstur sebesar 4,64 tetap menunjukkan tingkat penerimaan yang tinggi. Kesukaan keseluruhan sebesar 4,82 menunjukkan bahwa secara umum produk yang dihasilkan dapat diterima dengan baik.

Penyelesaian Masalah

Masalah yang menjadi dasar dari kegiatan pengabdian ini adalah penggunaan hasil budidaya jamur tiram di Desa Payakabung yang masih terutama dalam bentuk segar, sehingga variasi penggunaannya dan nilai tambah dari hasil budidaya tersebut masih terbatas. Masalah tersebut diatasi dengan cara memperluas jenis hasil budidaya menjadi produk nugget dari jamur tiram. Diversifikasi ini memberi pilihan cara memproses bahan baku jamur tiram menjadi berbagai produk makanan dengan bentuk dan sifat yang berbeda. Hasil dari kegiatan tersebut menunjukkan bahwa pendekatan tersebut mampu menghasilkan produk yang diterima dengan baik, seperti yang terlihat dari hasil uji hedonik.

Indikator keberhasilan dalam menyelesaikan masalah terlihat dari kelancaran proses pembuatan nugget dari jamur tiram serta tingkat penerimaan yang tinggi terhadap produk yang dihasilkan. Rasa dan aroma mendapatkan nilai rata-rata yang paling tinggi, yaitu 4,91, sementara warna dan kesukaan secara keseluruhan masing-masing memiliki nilai 4,82. Tekstur mendapatkan nilai 4,64 dan menjadi parameter dengan nilai terendah, tetapi masih masuk dalam tingkat penerimaan yang tinggi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa produk nugget bisa menjadi salah satu pilihan untuk mengembangkan berbagai jenis produk dari budidaya jamur tiram, dan produk tersebut mungkin diterima oleh konsumen berdasarkan kualitas rasa dan penampilannya.

Hasil dari kegiatan ini sesuai dengan pengembangan berbagai produk olahan jamur tiram yang sudah dilakukan sebelumnya. Yuniartini & Nugrahani (2022) membuat nugget menggunakan bahan jamur tiram dan memeriksa sifat-sifatnya secara organoleptik. Leseni & Yuwana (2022) juga menganalisis sifat-sifat nugget jamur tiram dengan mengubah-ubah bahan yang digunakan. Farida & Perdana (2022) membuat nugget jamur tiram dengan menambahkan brokoli sebagai bahan tambahan, kemudian mereka mengecek sifat fisik-kimia dan rasa, tampilan, serta kenikmatan dari produk tersebut. Rahman & Dwiani (2020) juga mempelajari penggunaan jamur tiram dalam pembuatan nugget dengan melakukan uji kualitas secara kimia. Hasil-hasil tersebut menunjukkan bahwa jamur tiram bisa diolah menjadi produk nugget dengan sifat-sifat yang bisa dinilai dan ditingkatkan.

Dari segi nilai gizi, penggunaan jamur tiram sebagai bahan baku produk olahan juga didukung oleh kandungan gizi dan senyawa aktif biologisnya. Lesa et al. (2022) membahas tentang nilai gizi, manfaat kesehatan, serta kemungkinan penggunaan *Pleurotus ostreatus* sebagai bahan makanan. Devi et al. (2024) membahas jenis senyawa bioaktif yang ada dalam jamur tiram serta manfaat nutrasetikalnya, serta bagaimana senyawa tersebut digunakan dalam membuat produk makanan. Valverde et al. (2015) juga menunjukkan bahwa jamur pangan memiliki berbagai nutrisi yang bisa mendukung penggunaannya sebagai bahan makanan. Dengan demikian, membuat nugget dari jamur tiram tidak hanya menghasilkan bentuk produk yang lebih beragam, tetapi juga membantu memperluas penggunaan bahan baku lokal sebagai bahan makanan.

Dari segi kekuatan internal, kegiatan tersebut memiliki beberapa faktor yang membantu dalam menyelesaikan masalah. Bahan baku utamanya berasal dari hasil budidaya masyarakat Desa Payakabung, sehingga kegiatan pengolahan tersebut memiliki hubungan langsung dengan potensi yang ada di lokasi setempat. Pengolahan nugget bisa dilakukan dengan alat yang tidak terlalu rumit dan

bahan-bahan tambahan yang mudah didapat. Selain itu, hasil uji hedonik menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan mendapatkan nilai rata-rata yang baik pada semua parameter yang diujikan. Kondisi tersebut menjadi faktor yang memacu masyarakat untuk mengolah hasil budidaya jamur tiram menjadi berbagai produk olahan.

Kekuatan itu bisa ditingkatkan melalui kesempatan dari luar, seperti peluang untuk memperluas variasi produk dan mengembangkan makanan lokal. Kegiatan-kegiatan sebelumnya menunjukkan bahwa memproses jamur tiram bisa meningkatkan keterampilan masyarakat dan membuat produk yang memiliki nilai lebih. Anwar (2023) membuat berbagai jenis produk dari jamur tiram untuk membantu meningkatkan kemampuan masyarakat. Wahyudi et al. (2021) membuat variasi produk dari jamur tiram sebagai cara untuk membantu meningkatkan ekonomi masyarakat. Sumartan et al. (2023) juga menunjukkan bahwa mengembangkan berbagai jenis jamur tiram bisa memberikan nilai tambah serta peluang usaha di bidang produk pertanian. Pratiwi et al. (2024a) membuat program pelatihan tentang diversifikasi produk dan cara pemasaran untuk kelompok tani jamur tiram di Payakabung. Peluang ini menunjukkan bahwa produk nugget yang dihasilkan dapat dikembangkan lebih lanjut dengan memperbaiki kemasannya, memperluas promosi, dan menambah variasi produknya.

Meskipun begitu, ada kelemahan-kelemahan dalam pelaksanaan kegiatan itu yang harus diperhatikan. Evaluasi dalam kegiatan ini hanya melibatkan penerimaan sensori melalui uji hedonik, sehingga belum mencakup analisis mengenai kandungan gizi, masa simpan, biaya produksi, keuntungan, atau kelayakan usaha. Kegiatan tersebut belum menyampaikan informasi terkait perkembangan penjualan produk setelah proses pengolahan selesai dilakukan. Karena itu, hasil uji hedonik yang baik belum bisa langsung menunjukkan bahwa produk itu berhasil dalam usaha dagang. Evaluasi lebih lanjut diperlukan agar dapat mengetahui kemungkinan pengembangan produk secara lebih lengkap.

Selain kelemahan internal, ada juga rintangan dari luar yang bisa mengganggu kelanjutan pembuatan produk. Produk hasil diversifikasi perlu dikelola dengan lebih baik dalam hal cara memasukkan ke dalam kemasan, cara mengenalkan produk ke pasar, menjaga kualitas tetap sama, dan memastikan produksi bisa terus berlangsung secara berkelanjutan. Kemampuan masyarakat dalam menjaga kualitas produk dan memperluas pasar menjadi hal yang penting agar kegiatan tidak hanya berhenti di tahap pelatihan saja. Usdyana et al. (2018) menggarisbawahi pentingnya beberapa aspek seperti sanitasi, kebersihan, label produk, kemasan, serta pengembangan produk dalam upaya memperluas variasi jenis jamur tiram. Setiawati (2023) juga menyatakan bahwa pelatihan dalam memproses produk hasil panen dapat digunakan untuk meningkatkan kemampuan ekonomi masyarakat. Oleh karena itu, pengembangan nugget jamur tiram membutuhkan langkah lebih lanjut yang tidak hanya menyangkut proses pembuatan, tetapi juga pengembangan produk serta strategi pemasaran.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian masyarakat berhasil memberikan solusi alternatif untuk mengatasi masalah keterbatasan variasi hasil dari budidaya jamur tiram di Desa Payakabung. Pembuatan nugget dari jamur tiram menghasilkan produk yang disukai secara baik berdasarkan lima parameter uji hedonik. Rasa dan aroma mendapatkan nilai tertinggi sebesar 4,91, warna dan kesukaan secara keseluruhan mencapai 4,82, serta tekstur mencapai 4,64. Hasil tersebut menunjukkan bahwa mengubah hasil budidaya jamur tiram menjadi nugget bisa menjadi pilihan alternatif dalam mengolah makanan lokal yang disukai banyak orang dan memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi produk yang bernilai tambah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui diversifikasi hasil budidaya jamur tiram menjadi produk nugget telah memberikan alternatif pemanfaatan hasil panen yang lebih beragam dan bernilai tambah bagi masyarakat Desa Payakabung. Kegiatan yang meliputi persiapan bahan dan alat, pengolahan jamur tiram, serta evaluasi produk menghasilkan nugget dengan tingkat penerimaan yang tinggi. Hasil uji hedonik menunjukkan nilai rata-rata rasa sebesar 4,91, aroma 4,91, warna 4,82, tekstur 4,64, dan kesukaan keseluruhan 4,82 pada skala 1–5. Hasil tersebut menunjukkan bahwa nugget jamur tiram dapat diterima dengan baik berdasarkan karakteristik sensori yang dinilai dan dapat menjadi salah satu alternatif diversifikasi hasil budidaya jamur tiram di Desa Payakabung. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan solusi awal terhadap keterbatasan pemanfaatan jamur tiram dalam bentuk segar melalui pengembangan produk pangan olahan. Pengembangan kegiatan selanjutnya disarankan tidak hanya berfokus pada proses pengolahan, tetapi juga mencakup pengembangan kemasan, pelabelan, pemasaran, konsistensi kualitas, umur simpan, kandungan gizi, serta analisis biaya dan kelayakan usaha.



Evaluasi tersebut diperlukan untuk mengetahui potensi pengembangan nugget jamur tiram sebagai produk yang dapat diproduksi dan dipasarkan secara berkelanjutan oleh masyarakat. Selain itu, diperlukan pendampingan lanjutan agar keterampilan pengolahan yang telah diperoleh dapat diterapkan secara konsisten dan dikembangkan menjadi kegiatan usaha berbasis potensi lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Desa Payakabung, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan, yang telah berpartisipasi dan mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu proses pelaksanaan kegiatan, mulai dari persiapan, pengolahan produk, hingga evaluasi hasil kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhiguna, R. T., Syafi'i, S., Putra, R. W., & Heryanto, A. R. (2024). Pendampingan Petani Jamur Tiram Memproduksi Asap Cair dengan Memanfaatkan Limbah Baglog. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 352–361.
- Anggriawan, M. A., Sembiring, E. D., Billah, F. A., & Risky, S. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram Di Desa Binong Pamarayan. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 167–172.
- Anwar, G. (2023). Budidaya Jamur Tiram dan Berbagai Produk Olahannya untuk Peningkatan Kapasitas Masyarakat Desa Kali Padang. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 379–394.
- Devi, P. V., Islam, J., Narzary, P., Sharma, D., & Sultana, F. (2024). Bioactive compounds, nutraceutical values and its application in food product development of oyster mushroom. *Journal of Future Foods*, 4(4), 335–342.
- Dicks, L., & Ellinger, S. (2020). Effect of the intake of oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) on cardiometabolic parameters—A systematic review of clinical trials. *Nutrients*, 12(4), 1134.
- Farida, S., & Perdana, R. G. (2022). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Variasi Penambahan Sayuran Brokoli Hijau (*Brassica oleracea*). *Jurnal Green House*, 1(1), 46–59.
- Giawa, M. (2023). Pemanfaatan jamur tiram sebagai salah satu sumber gizi alternatif bagi masyarakat. *Jurnal Sapta Agrica*, 2(2), 1–13.
- Hussaana, A., Yuniarifa, C., Riza, M., & Susilorini, S. (2023). Edukasi Pemanfaatan Jamur Tiram dalam Pemberdayaan Forest Bathing di Desa Wisata Lerep Ungaran Barat Kabupaten Semarang. *Jurnal ABDIMAS-KU: Jurnal Pengabdian Masyarakat Kedokteran*, 2(2), 52–61. <https://doi.org/10.30659/abdimasku.2.2.52-61>
- Lesa, K. N., Khandaker, M. U., Mohammad Rashed Iqbal, F., Sharma, R., Islam, F., Mitra, S., & Emran, T. Bin. (2022). Nutritional value, medicinal importance, and health-promoting effects of dietary mushroom (*Pleurotus ostreatus*). *Journal of Food Quality*, 2022(1), 2454180.
- Leseni, N. K., & Yuwana, N. (2022). Karakteristik nugget jamur tiram putih dengan variasi rasio sera mocaf dan tapioka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(2).
- Martan, S., Jumadi, O., Wahyuddin, N. R., & Suryaningsih, N. A. (2023). Pemberdayaan kelompok budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) melalui penerapan teknologi dan inovasi dalam peningkatan produksi, diversifikasi produk, branding produk, dan pemanfaatan limbah. *MALLOMO: Journal of Community Service*, 4(1), 203–217.
- Minanda, S., Syahkila, W., Chairul, M. R., Aini, H. N., Ramadhan, L., Putri, S. D., Febriyani, R., Bilondatu, S., Prasetyo, W. Y., & Ahmadi, M. A. (2024). Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Berupa Nugget Jamur Tiram Sebagai Bentuk Pemberdayaan UMKM Rumah Jamur Pak Warsito di Desa Jumantoro. *Prosiding Webinar Pengabdian Masyarakat*.
- Pratiwi, I., Paisal, P., Amilizamiarti, A., Kurniasari, D., Aziz, I., Meilianti, M., Setiorini, I. A., & Apriyanti, T. (2024a). PELATIHAN DIVERIFIKASI PRODUK DAN PEMASARAN KELOMPOK TANI JAMUR TIRAM PAYAKABUNG DAN KELOMPOK SRIKANDI PAYAKABUNG PT PLN INDONESIA POWER UNIT BISNIS PEMBANGKITAN KERAMASAN UNIT PEMBANGKIT INDRALAYA. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 2(6), 1724–1730.
- Rachmawaty, A. M., & Ali, A. (n.d.). Nugget Jamur sebagai diversifikasi produk olahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai makanan sehat.

- Rahayu, R. I., Pratama, R., Umayah, A., Saputra, M. R., Andreansya, D. J., Billah, E. A., Saputri, K. A., & Ningsi, S. Y. (2024). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) di Desa Payakabung, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan. *Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 12(1), 720–730.
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2020). Pengaruh substitusi jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan tepung terigu terhadap mutu kimia nugget. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 20(3).
- Sari, I. J., Fitriana, D. N. E., Hendriyani, M. E., Khastini, R. O., & Permata, T. A. (2023). Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Pontang-Banten Terkait Kandungan Gizi Jamur Tiram Melalui Sosialisasi dan Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 33–39.
- Setiawati, I. (2023). Training on Making Processed Post-Harvest Mushroom Products to Strengthen the Economic Productivity of Tenjolayar Village Residents: Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Jamur Pasca Panen Untuk Penguatan Produktivitas Ekonomi Warga Desa Tenjolayar. *Mattawang: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 282–288.
- Sreedharan, P. L., Kishorkumar, M., Neumann, E. G., & Kurup, S. S. (2025). The emerging role of oyster mushrooms as a functional food for complementary cancer therapy. *Foods*, 14(1), 128.
- Sumartan, S., Wahyuddin, N. R., & Azwar, A. (2023). DIVERSIFIKASI PRODUK JAMUR TIRAM(PLEUROTUS OSTREATUS): KREATIVITAS DALAM MENCIPTAKAN NILAI TAMBAH DAN PELUANG BISNIS PRODUK PERTANIAN. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6), 11912–11918.
- Taskirawati, I., Yuniarti, A. D., Larekeng, S. H., Syahidah, S., Arif, A., Gusmiaty, G., Iswanto, I., Pangestu, K. T. P., Suhasman, S., & Saad, S. (2025). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram dalam Meningkatkan Keterampilan Masyarakat di Desa Labuaja Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 6(1), 671–677.
- Usdyana, N. F., Ahmad, I., & Yusuf, M. (2018). Diversifikasi jamur tiram sebagai pangan lokal pada kelompok wanita tani di Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(2), 59–68.
- Valverde, M. E., Hernández-Pérez, T., & Paredes-López, O. (2015). Edible mushrooms: improving human health and promoting quality life. *International Journal of Microbiology*, 2015(1), 376387.
- Wahyudi, M. I., Tripama, B., Prayuginingsih, H., & Warisaji, T. T. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram untuk Menunjang Perekonomian Masyarakat di Kabupaten Jember. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 13–21.
- Yuniartini, N., & Nugrahani, R. (2022). Pengaruh kombinasi tepung terigu dan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) terhadap sifat organoleptik nugget. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 2(1), 1.