

Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Berupa Jamur Krispi Di Desa Kelidang Atas

Falius Bahri Syaputra ¹⁾; Deri ²⁾; Elpera Rosianti ³⁾

^{1,2,3)} Universitas Dehasen Bengkulu

Email: ¹ bahrisyaputrafaliuz@gmail.com ; ² dericandra62819@gmail.com ; ³⁾ elferarosianty@gmail.com

ARTICLE HISTORY

Received [11 Juni 2023]
Revised [05 Maret 2024]
Accepted [30 Maret 2024]

KEYWORDS

Jamur tiram, kandungan,
jamur tiram krispi

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



ABSTRAK

Setiap komoditas utama yang dimiliki oleh suatu desa hendaknya dikembangkan agar menjadi komoditas unggulan dengan produk olahan lanjutan untuk meningkatkan nilai jual dari komoditas tersebut sehingga gaungan tentang program Desa Berbasis Komoditas Unggulan tidak hanya menjadi wacana, namun dapat diwujudkan bukan hanya oleh warga desa namun seluruh elemen masyarakat termasuk golongan intelektual akademis seperti dosen dan mahasiswa. Pada Pengabdian Masyarakat Mahasiswa (PMM) oleh tim Fakultas Pertanian melakukan Pemberian sosialisasi kepada warga desa terkait pengemasan, serta perhitungan HPP dari SJM sebagai produk olahan jahe merah untuk meningkatkan nilai jual dari komoditas jahe merah sebagai komoditas potensial dari Desa Kelidang Atas.

ABSTRACT

Every main commodity owned by a village should be developed so that it becomes a superior commodity with further manufactured products to increase the selling value of these commodities so that the echoes of the Superior Commodity-Based Village program do not only become discourse, but can be realized not only by villagers but all elements of society, including academic intellectuals such as lecturers and students. At the Student Community Service (PMM) the Faculty of Agriculture team conducted outreach to villagers regarding packaging, as well as calculating HPP from SJM as a red ginger processed product to increase the selling value of red ginger as a potential commodity from Kelidang Atas Village.

PENDAHULUAN

Jamur tiram (*Pleurotus oestreatus*) adalah salah satu jenis jamur kayu yang dapat dikonsumsi. Diberi nama jamur tiram karena bentuk tudung jamur agak membulat, lonjong, dan melengkung menyerupai cangkang tiram (*oestreatus*) pertumbuhan tangkai jamur tiram yang menyamping disebut (*Pleurotus*) tergolong saprofit yang tumbuh pada kayu dan di alam bebas *Pleurotus* hidup pada tumbuhan berkayu yang masih hidup maupun yang sudah mati (Priyatno, 2009; Suharyano, 2010). Jamur tiram termasuk dalam kelompok Basidiomycetes, yaitu kelompok jamur putih yang ditandai dengan tumbuhnya miselium berwarna putih memucat pada sekujur media tanam (Sumarsih, 2015). Jamur tiram digemari masyarakat karena mudah ditemukan dipasar, mudah diolah dalam berbagai jenis masakan, serta yang utama karena jamur memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan (Rahmat, 2011). Jamur tiram mengandung 55,45 mg zat besi dan 26,56 zink per 100 g. Bioavailabilitas zat besi pada jamur ternyata juga sampai tinggi hingga 90%. Hal ini disebabkan tidak adanya asam fitat yang dapat mengganggu proses absorpsi zat besi tersebut. Selain itu, jamur tiram juga mengandung kadar protein yang relatif tinggi, yaitu berkisar 23,91 g per 100 g (Ardiansyah, 2022).

Daya simpan jamur tiram putih bisa dikatakan mudah sekali rusak setelah dipanen, jamur tiram mudah berubah warna dan berkeriput, seperti yang dikatakan oleh Arianto dkk (2009), jamur tiram memiliki umur simpan yang pendek atau cepat mengalami kerusakan. Hal ini karena jamur tiram memiliki kandungan air 86,6%, kadar air yang tinggi dapat mempengaruhi daya tahan pangan terhadap serangan mikroorganisme. Salah satu daerah penghasil jamur tiram di Bengkulu adalah Desa Kelidang Atas. Media tumbuh yang banyak digunakan untuk budidaya jamur ialah serbuk gergaji kayu. Serbuk kayuyang terbaik sebagai bahan media tanam jamur biasanya dari jenis kayu yang keras dan tidak banyak mengandung getah misalnya kayu sengon dan gelam, disamping itu serbuk kayu yang dipilih harus kering dan bersih. Pada media tanam jamur tiram perlu ditambahkan beberapa bahan yaitu bekatul, kapur, dan gips (Nunung, 2001). Inovasi produk adalah menciptakan produk baru dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga muncul minat beli terhadap produk tersebut (Hasnatika, 2019), sementara itu, menurut Kotler dan Keller (2016) Inovasi produk adalah gabungan dari berbagai macam proses yang saling mempengaruhi antara yang satu dengan yang lain. Jamur tiram crispy adalah inovasi produk baru yang mana pengolahannya maupun bahan dasarnya berasal dari jamur tiram yang memiliki tekstur dan cita rasa yang hampir serupa dengan daging ayam, sehingga cocok sebagai bahan baku nabati guna menjadi pengganti bahan baku hewani. Selain itu, jamur tiram memiliki harga yang lebih murah dibandingkan daging ayam, sehingga jamur tiram sebagai bahan baku tentu dapat meminimalkan biaya pokok produksi (Hirja Hidayat). Untuk mengembangkan usaha budidaya jamur tiram di Kelidang Atas maka dilakukannya suatu inovasi untuk memproduksi jamur mentah menjadi jamur tiram krispi bertujuan untuk membantu kegiatan dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk menambah mata pencarian masyarakat Desa Kelidang Atas.

METODE

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilakukan pada tanggal 21 Maret 2023 pada masyarakat Desa Kelidang Atas Kabupaten Bengkulu Tengah. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat Mahasiswa dilakukan dengan dua metode yaitu :

- a. Pelatihan, berupa pemaparan materi tentang proses proses pembuatan jamur krispi dan serbuk jahe merah, manfaat, serta perhitungan HPP untuk harga
- b. Praktik, setelah pemaparan materi kegiatan dilanjutkan dengan praktik pengolahan produk jamur krispi dan pengemasan dari serbuk jahe merah yang sudah disiapkan sebelumnya.

Pada PMM ini, tim melakukan beberapa tahapan yaitu dimulai dengan tahap survey dimana tim mengunjungi Desa Kelidang Atas untuk mengetahui komoditas yang ada pada desa, serta permasalahan apa yang menjadi kendala bagi warga desa. Kemudian tim menyusun kegiatan yang berhubungan dengan solusi yang akan ditawarkan. Tahap selanjutnya Tim melakukan uji coba pengolahan produk dari komoditas Jamur Tiram. Barulah Tim PMM melakukan sosialisasi yang dilakukan dalam dua sesi yaitu pemaparan materi dan praktik pembuatan jamur tiram krispi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Aktivitas

Dalam kegiatan pengabdian mahasiswa Universitas Dehasen Bengkulu kepada masyarakat, khususnya masyarakat di Desa Kelidang Atas. Desa Kelidang Atas merupakan salah satu desa yang berada di Bengkulu Tengah dengan mayoritas warganya berprofesi sebagai petani. Komoditas utama dari Desa Kelidang Atas ialah Jamur Tiram yang dijual secara langsung ke pedagang dan pengepul. Komoditas yang dijual langsung kepedagang dalam keadaan mentah tentu memiliki harga jual yang rendah, melihat fakta tersebut Tim PMM dari Fakultas Pertanian berusaha membuat suatu solusi dari permasalahan rendahnya nilai jual dari komoditas jamur tiram di Desa Kelidang Atas yakni dengan melakukan sosialisasi terkait cara pengolahan jamur tiram menjadi Jamur Tiram Krispi (JTK) disertai dengan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai pertimbangan petani dalam menentukan harga jual. Selain itu, target pasar dari JTK sendiri dapat berupa warung, super market, dan tempat-tempat wisata yang ada di Bengkulu Tengah. Pada sasara pasar tempat wisata, selain menjual JTK hal ini juga dapat memperkenalkan Desa Kelidang Atas sebagai salah satu desa yang sudah memiliki komoditas unggulan yaitu jamur tiram yang diolah menjadi JTK. Dari kegiatan PMM yang dilakukan oleh Tim PMM Fakultas Pertanian ini diharapkan warga Desa Kelidang Atas dapat melakukan pengolahan terlebih dahulu terhadap komoditas Jamur tiram sebelum dijual, dengan demikian nilai jual yang diperoleh akan lebih tinggi serta dengan manfaat ikutan lainnya yaitu Desa Kelidang Atas mampu menjadi desa penghasil jamur tiram di Kabupaten Bengkulu Tengah. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di desa Kelidang Atas Kabupaten Bengkulu Tengah pada 21 Maret 2023 dilakukan di Kantor Desa Kelidang Atas dihadiri oleh 23 orang warga Desa Kelidang Atas.

Gambar 2 Kegiatan PMM





Kegiatan PMM bertujuan untuk memberikan penyuluhan dan sosialisasi kepada masyarakat Desa Kelidang Atas bahwa jamur tiram memiliki potensi untuk diolah menjadi jamur krispi, teknologi pengolahan dan pengemasan jamur krispi. Tim pengabdian menginformasikan bahwa saat ini telah banyak produsen-produsen jamur krispi dengan tujuan menambah nilai jual jamur tiram.

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui kerjasama antara anggota PMM Universitas Dehasen Bengkulu 2023 dengan masyarakat Desa Kelidang Atas, Kabupaten Bengkulu Tengah. Kondisi alam dan sumber daya yang cocok sebagai wadah budidaya jamur tiram menjadi salah satu kegiatan dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk menambah mata pencarian masyarakat Desa Kelidang Atas.

Pratek Pengolahan dan Pengemasan Jamur Crispy

Jamur krispi menjadi olahan yang cocok sebagai cemilan. Karena rasa dan tekstur yang ringan menjadikan jamur krispi menjadi makanan ringan yang banyak disukai masyarakat. Selain itu, jamur tiram memiliki harga yang lebih murah dibandingkan dan paling penting jamur tiram memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan sehingga sangat aman untuk dikonsumsi.

Adapun alat dan bahan yang digunakan untuk membuat jamur crispy diantaranya:

•Pengolahan jamur tiram menjadi jamur krispi dimulai dengan menyiapkan bahan berupa :

- Jamur tiram (1 kg)
 - Terigu 1 kg
 - Tepung Tapioka 200 gr
 - Tepung beras 10 gr
 - Garam 30 gr
 - Kaldu bubuk 50 gr
 - Merica 5 gr
 - Ketumbar 5 gr
 - Bawang putih bubuk 25 gr
 - Baking soda 5 gr
 - Minyak goreng
 - Alat (Kompor, wajan, sendok,)
 - Pengemasan (Standing Pouch, Label)
- Proses pengolahan jamur krispi

Tahap awal (marinasi jamur)

1. Bersihkan jamur menggunakan air hangat dan peras airnya.
2. Suiiri jamur menjadi kecil-kecil
3. Campurkan merica, kaldu bubuk, ketumbar dan bawang putih bubuk kedalam jamur
4. Aduk hingga merata, tunggu hingga 30 menit

•Tahap kedua (membuat tepung krispi)

1. Campurkan tepung terigu, tepung beras, dan tepung tapioka dalam sebuah wadah
2. Tambahkan baking soda
3. Tambahkan kaldu bubuk dan sedikit garam
4. Aduk hingga merata

•Cara pembuatan

- 1) Masukkan jamur yang sudah di marinasi ke dalam tepung krispi
- 2) Lalu masukkan ke dalam air, tiriskan
- 3) Balurkan lagi jamur ke dalam tepung krispi diketuk-ketuk agar menjadi lapisan keriting
- 4) Setelah itu goreng jamur hingga berwarna kuning keemasan

Pengemasan jamur krispi dilakukan dengan memasukkan jamur krispi ke dalam kemasan Standing Pouch dengan berat isi 100 gram dan pemberian label pada kemasan.

Penyelesaian Masalah

Harga jual jamur tiram yaitu Rp 35.000/kg jika dijual dalam keadaan mentah setelah dilakukan perhitungan biaya produksi dan pendapatan dari pengolahan jamur tiram diperoleh 13 produk jamur tiram krispi yang sudah dikemas dengan jumlah anggaran pembuatan jamur krispi Rp 106.500 pada 1 kg jamur tiram, dengan harga jual Rp 10.000/produk dengan pendapatan bersih Rp. 23.500 setelah dikurangi biaya produksi. Hal ini tentu dapat menjadi solusi dari permasalahan warga Desa Kelidang Atas untuk meningkatkan budidaya jamur tiram menjadi olahan jamur tiram krispi. Kegiatan PMM oleh Tim Fakultas Pertanian Pada tanggal 21 Maret 2023 dilakukan di Kantor Desa Kelidang Atas dihadiri Oleh 23 orang warga Desa Kelidang Atas. Selama kegiatan berlangsung, kegiatan berjalan dengan lancar. Hal

ini dibuktikan dengan peserta pengabdian antusias dalam mengikuti kegiatan sosialisasi ini, warga yang hadir aktif mengikuti kegiatan dari awal sampai selesai.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Setiap komoditas utama yang dimiliki oleh suatu desa hendaknya dikembangkan agar menjadi komoditas unggulan dengan produk olahan lanjutan untuk meningkatkan nilai jual dari komoditas tersebut sehingga gaungan tentang program Desa Berbasis Komoditas Unggulan tidak hanya menjadi wacana, namun dapat diwujudkan bukan hanya oleh warga desa namun seluruh elemen masyarakat termasuk golongan intelektual akademis seperti dosen dan mahasiswa. Pada Pengabdian Masyarakat Mahasiswa (PMM) oleh tim Fakultas Pertanian melakukan Pemberian sosialisasi kepada warga desa terkait pengemasan, serta perhitungan HPP dari JTK sebagai produk olahan jamur tiram untuk meningkatkan nilai jual dari komoditas jamur tiram sebagai komoditas potensial dari Desa Kelindang Atas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PMM fakultas pertanian mengucapkan terimakasih banyak kepada kepala desa dan semua warga desa Kelindang Atas yang sudah menyambut dan secara antusias mengikuti kegiatan PMM ini. Selain itu Tim juga mengucapkan terimakasih kepada dosen pembimbing PMM yang telah dengan sabar dalam membimbing. Tidak lupa tim juga menyampaikan terimakasih kepada fakultas pertanian yang sudah memberikan kesempatan kepada tim untuk terlibat langsung dengan masyarakat lewat program PMM ini. Hal ini akan sangat bermanfaat baik bagi mahasiswa maupun masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianto, D. P. dan Supriyanto, 2009. Karakteristik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) selama penyimpanan. *Agroteknos* 20(1):31-40
- Ardiansyah, M, Nasution, RA, Nasution, AM, Wahyuni, SS, Rahmadani, S, Khairuna. Pemanfaatan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Produk Olahan Es Cream. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*
- Nunung, M. Djarijah, A. S., (2001). *Budidaya jamur kuping*. Yogyakarta: Kanisus.
- Priyatno, A. (2009). Artikel Budidaya Jamur Tiram Putih. Dikutip dari <http://bibitsung.blogspot.com>.
- Rahmat, S, Nurhidayat. 2022. *Untuk Besar dari Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Sumarsih, S. 2015. *Bisnis Bibit Jamur Tiram Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hidayat, H, Anggita, AD, Deni, N, Marwafa, SA, Putra A, Meila, WK. Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Berupa Jamur Crispy Dan Nungget Jamur Tiram Sebagai Bentuk Pembedayaan UMKM Jamur Arumi Di Desa Gunung Kesiangan. *Journal Of Comprehensive Science*
- Hanatika, I, F, Nurnida, I. 2019. Analisis Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Keunggulan Bersaing Pada UMKM "Duren Kamu Pasti Kembali" di Kota Serang. *Jurnal Riset Bisnis Dan Investasi*.
- Riska Gustiana, Taufik Hidayat, dan Achmad Fauzi. 2022. Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (Suatu Kajian Literatur Review Ilmu Manajemen Sumber Daya Manusia). *JEMSI (Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi)*, Vol. 3, No.6, hal 657-666.
- Satila, H. T., Rosanti, C., Inayah, N., & Safitri, M. (2023). Pelatihan Laporan Keuangan Menggunakan Microsoft Excel Guna Meningkatkan Kinerja Keuangan Pada Paud/Tk Aisyiyah Kota Pekalongan. *Prosiding University Research Colloquium*, 158–169.
- Wirawan, I. P. A., (2019). *Prosedur Pembuatan Invoice Tagihan Via Udara PT Pacific Express Cargo*. Laporan KKN Alternatif. Universitas Mahasaraswati Denpasar.
- Zamroji, Muhammad; Nani Sintiawati, dan Purwowibowo. 2023. Pengorganisasian Masyarakat Melalui Metode Penyuluhan HIV AIDS di Kedungmoro Kunir Lumajang. *Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 7 (1), 59-69