



PELATIHAN PENGOLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI NUGGET DI KELURAHAN TERUMBU KECAMATAN KASEMEN KOTA SERANG

Mahpudoh¹, Kaustar Yuwono², Rizki Yogaswara³, Risya Aulia Putri⁴

¹Universitas Bina Bangsa (Lecturer Author)
^{2,3,4}Universitas Bina Bangsa (Student Authors)
Email: udohmahfudoh751@gmail.com¹

Abstract

The purpose of the Student Work Community Service Program is to improve the skills of the community of Kasemen District Of Serang District. The partner of this activity is the Sampang village community, which is the centre of oyster mushroom production in the reef village. The problem faced is the lack of innovation in the processing of oyster mushrooms that attract consumer interest and have selling value. During this time, the oyster mushrooms are only marketed in the original form without any other form of processing. This method of devotion is through (1) surveys through observation, interview, and analysis of problems and potential villages, (2) training in making and packaging oyster mushroom nuggets. The result of this program is the increasing knowledge and skills of the community in making innovations from the processing of oyster mushrooms. This program is expected to improve the economy of the community, especially the residents of Reef villages.

Keywords: Nugget, mushrooms

Abstrak

Tujuan Program Pengabdian kepada Masyarakat Kuliah Kerja Mahasiswa ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Kelurahan Terumbu Kecamatan Kasemen Kabupaten Serang. Mitra dari kegiatan ini ialah masyarakat kampung Sampang, yang merupakan sentra penghasil jamur tiram di kelurahan terumbu. Permasalahan yang dihadapi ialah kurangnya inovasi dalam pengolahan jamur tiram yang menarik minat konsumen dan memiliki nilai jual. Selama ini jamur tiram tersebut hanya dipasarkan dalam bentuk asli tanpa ada bentuk pengolahan yang lain. Metode pelaksanaan pengabdian ini yaitu melalui (1) survei melalui pengamatan, wawancara, dan analisis permasalahan dan potensi desa, (2) pelatihan pembuatan dan pengemasan nugget jamur tiram. Hasil dari program ini adalah bertambahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam membuat inovasi dari pengolahan jamur tiram. Program ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat khususnya warga kelurahan Terumbu.

Kata kunci: nugget, Jamur

LATAR BELAKANG PELAKSANAAN

Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) merupakan bentuk kegiatan akademik di lapangan dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat yang wajib diikuti oleh setiap mahasiswa untuk mengembangkan kemampuan berkehidupan masyarakat sesuai dengan kompetensi program studi masing-masing. Program Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM-Tematik) dan Pengabdian kepada Masyarakat merupakan program yang harus diikuti oleh mahasiswa dan dosen. Pelaksanaan KKM ini merupakan implementasi dharma ketiga yaitu pengabdian kepada masyarakat (PKM) bagi mahasiswa yang sudah memenuhi persyaratan. Kuliah Kerja Mahasiswa ini dilakukan oleh mahasiswa Universitas Bina Bangsa (UNIBA) yang berlokasi di Kelurahan Terumbu Kecamatan Kasemen Kota Serang

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan antara lain (1) pemberian materi mengenai inovasi-inovasi yang dapat dilakukan untuk pengolahan jamur tiram selain dipasarkan dalam bentuk asli seperti saat ini. Dengan adanya inovasi yang dilakukan, diharapkan dapat menjadi ide usaha untuk meningkatkan daya jual dan perekonomian. (2) Penjelasan cara pengolahan atau pembuatan, serta pengemasan nugget jamur tiram sebagai bentuk inovasi yang dilakukan

PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

Kelurahan Terumbu

Berawal dari sejarah Ki Beji yang berguru pada Ki Terumbu, setelah itu Ki Beji mempunyai keahlian atau kemampuan yang tidak seperti manusia biasa lainnya. Untuk mengenang dan memberikan tanda terima kasih Ki Beji menamai nama daerah tersebut dengan nama gurunya yaitu Ki Terumbu. Kelurahan Terumbu merupakan wilayah kerja dari Kecamatan Kasemen yang terletak +- sekitar 5,8 Km dari kantor kecamatan Serang dan 15 Km dari Ibukota Provinsi Banten, berdiri di area seluas 5,65/km². Dipimpin oleh Kepala Lurah Bapak Mujino, S.E. yang menjabat sejak 2020 – sekarang.

Secara umum keadaan Kelurahan Terumbu merupakan daerah dataran rendah, yang masih dikelilingi sawah. Kelurahan ini beriklim tropis sehingga mempunyai pengaruh langsung terhadap aktifitas pertanian dan pola tanam. Tentu hal ini juga yang membuat sebagian besar penduduk warga Terumbu bermata pencaharian sebagai petani, selain bertani ada juga yang bewiraswasta, diantaranya las listrik dan budidaya jamur tiram.

Jamur Tiram

Jamur tiram adalah salah satu yang sering dimakan berkat rasanya yang enak dan proses pengolahan yang mudah. Jamur yang terkenal dengan ciri utamanya yang menyerupai bentuk kipas dan berwarna putih ini, bisa diolah menjadi beragam sajian sesuai selera. Berdasarkan penelitian Sunan Pongsamart, biochemistry, Faculty Pharmaceutical Universitas Chulangkorn mengatakan bahwa 100 gram jamur tiram sendiri memiliki kandungan seperti 30 kalori energi, 1,9 gr protein, 0,1 gr lemak, 5,5 gr karbohidrat, serta 3,6 gr serat. Sehingga menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian mengatakan hal yang sesuai yaitu protein jamur tiram memiliki rata – rata 3.5 – 4 % dari berat basah dimana jamur tiram ini memiliki beberapa manfaat seperti meningkatkan daya tahan tubuh, menurunkan kolesterol, membantu mencegah kanker, sumber vitamin B3, kaya antioksidan, dan meningkatkan kolagen.



Gambar 1. Lokasi budi daya jamur tiram di Kelurahan Terumba kecamatan Kasemen kota Serang

Kelurahan Terumbu ini memiliki budidaya jamur tiram, tetapi belum ada pengolahan lebih lanjut terkait jamur ini, sehingga biasa dijual dalam bentuk mentahan. Masyarakat di kelurahan Terumbu ini juga belum ada yang mengolah jamur tiram menjadi produk lain yang memiliki nilai jual tinggi. Alasannya ada yang beberapa bekerja menjadi buruh tani, sehingga tidak sempat untuk mengolah jamur tersebut, ada juga yang masih takut tidak mendapat keuntungan ketika jamur tersebut diolah, dan ada yang belum tahu atau belum memiliki ide untuk mengolah jamur tiram tersebut menjadi produk makanan yang enak, serta proses pembuatannya mudah. Sehingga perlu adanya pelatihan pengolahan jamur tiram supaya jamur tiram ini bisa berkembang menjadi luas baik dari segi olahan maupun pemasaran. Salah satu inovasi ide olahan jamur tiram yang ditawarkan mahasiswa KKM adalah produk nugget jamur tiram.

Pelatihan Pembuatan Nugget Jamur Tiram

Usaha nugget memiliki pasar yang cukup besar dengan pertumbuhan permintaan yang terus meningkat. Selama ini nugget yang paling populer adalah nugget ayam disusul nugget lainnya dari seafood yang dihasilkan perusahaan besar dengan promosi yang gencar sehingga nugget menjadi makanan yang sudah dikenal secara umum oleh masyarakat. Makanan ini cukup digemari oleh masyarakat mulai dari anak sampai dewasa.

Variasi dari nugget jamur akan menjadi salah satu terobosan yang cukup menjanjikan. Nugget jamur barangkali belum banyak diolah oleh perusahaan besar sehingga potensial untuk segera diisi oleh usaha kecil. Usaha nugget berbahan dasar jamur dibandingkan dengan ayam misalnya memiliki keunggulan. Jamur tiram memiliki keunggulan nonkolesterol, menyehatkan, kandungan vitamin dan serat dibanding olahan ayam yang kemungkinan mengandung kadar lemak yang cukup tinggi terutama pada bagian kulit ayam. Jamur adalah bahan nabati yang bebas dari aneka kandungan hormon dan residu antibiotik, yang sering digunakan untuk budidaya ayam. Jamur bebas dari bahan tersebut, jadi lebih menyehatkan. Sebagai bahan pengganti, bahan jamur tiram memiliki harga yang lebih rendah, jadi bisa menjadi alternatif

pengganti bahan ayam yang semakin mahal, tekstur dan rasa jamur tiram hampir mirip dengan daging ayam dan hal ini yang menjadi salah satu keunggulan jamur tiram sehingga masyarakat akan mudah menerimanya.

Pada tahap perencanaan produk nugget jamur tiram, mahasiswa dan ibu-ibu kampung Sampang Kelurahan Terumbu sebagai mitra mempunyai dua alternatif produk nugget yang bisa dibuat : 1. Jamur tiram sebagai substitusi artinya bahan jamur tiram menggantikan bahan utama dari ayam atau seafood yang sebelumnya banyak digunakan sebagai bahan dasar nugget 2. Jamur tiram sebagai penambah bahan misal menjadi nugget ayam jamur, nugget udang jamur, atau nugget ikan jamur. Jadi jamur tiram tidak menghilangkan bahan asal, tetapi ditambahkan pada bahan dasar tersebut. Keunggulan dengan menggantikan sebagian bahan adalah akan menekan biaya produksi tetapi ada peningkatan nilai dari produk tersebut. Nugget ayam jamur akan memiliki nilai lebih karena terkesan lebih sehat, sehingga cocok untuk dijual kelompok yang peduli akan kesehatan. Atau nugget ikan isi jamur, pasti lebih memiliki nilai variatif dibandingkan dengan nugget ikan saja. Meski secara komposisi penambahan jamur akan menekan biaya, tetapi secara nilai bisa menaikkan nilai produk tergantung segmen pasar yang akan dibidik.



Gambar 2. Pelaksanaan pemberian materi inovasi pengolahan jamur tiram

Berdasarkan pertimbangan dan diskusi yang dilakukan mahasiswa KKM dengan ibu-ibu peserta pelatihan, diputuskan untuk memproduksi nugget jamur tiram dengan alternative jamur tiram sebagai bahan substitusi, Pelatihan pembuatan produk nugget jamur tiram diikuti oleh ibu-ibu kampung Sampang empat kelurahan Terumbu kecamatan Kasemen Kota Serang. Proses pembuatan nugget jamur tiram adalah sebagai berikut :

1. Menyiapkan bahan pembuat nugget : jamur tiram, tepung beras, tepung roti, telur ayam, lada putih, garam, tepung terigu, maizena, bawang merah, bawang putih, dan penyedap rasa.

2. Mencuci jamur hingga bersih. Kemudian direbus dalam air mendidih kurang lebih 5 menit. ditiriskan dan diperas jamur hingga kadar air berkurang
3. Mencincang jamur tiram hingga halus. 4.
4. Menghaluskan bawang putih, bawang merah kemudian ditumis dengan sedikit minyak
5. Mengaduk secara merata tepung beras, tepung terigu, maizena, kuning telur, lada putih, bumbu bawang, dan jamur tiram yang telah dicincang hingga semua bahan tercampur. Proses tahap ini menggunakan mesin pengaduk bantuan Tim Pengabdian.
6. Mencetak adonan sesuai dengan rencana produk
7. Mengkukus adonan yang telah dicetak kurang lebih selama 15 menit.
8. Menyapkan bahan-bahan sebagai perekat. yaitu, kuning telur, tepung roti, dan terigu.
9. Meniriskan bahan kukusan yang telah matang,
10. Memotong sesuai bentuk yang diinginkan dan mencelupkan potongan ke kuning telur, tepung terigu, dan tepung roti.

Target dari kegiatan ini adalah : ibu-ibu peserta (mitra) dapat memahami, membuat dan memproduksi nugget jamur yang akan di pasarkan dan dijual. Pada pelaksanaan kegiatan pelatihan ini mitra dapat memahami materi pelatihan dan mempraktikan proses produksi dengan baik.

Pelatihan Pengemasan Produk Nugget Jamur Tiram

Daya tarik terhadap produk tidak hanya dilihat dari rasa tetapi juga dari kemasan produknya. Pengemasan disebut juga pembungkusan, pewadahan atau pengepakan pada produk yang bertujuan memberikan perlindungan dan memegang peranan penting dalam penanganan, pendistribusian dan pengawetan bahan pangan. Pengemasan bertujuan untuk melindungi produk dari lingkungan luar. Pengemasan dibuat semenarik mungkin agar dapat menarik pembeli. Dengan kecanggihan teknologi, pengemasan dapat dilakukan dengan berbagai media mulai dari plastik dengan stiker diluarnya, sampai dengan kemasan yang dicetak. Kemasan produk merupakan salah satu unsur penting yang mempengaruhi banyaknya permintaan konsumen dan banyaknya penjualan terhadap produk UMKM. Namun, banyak para pengusaha diluar sana yang berpikir bahwa kualitas sebuah produk serta bagaimana cara pemasaran produk tersebut jauh lebih penting untuk meningkatkan penjualan jika dibandingkan dengan fokus pada kemasan produk.



Gambar 3. Proses pengemasan nugget jamur tiram

Kemasan mempunyai tujuan dan fungsi dalam pembuatan produk, yaitu: 1) Memperindah produk dengan kemasan yang sesuai kategori produk. 2). Memberikan keamanan produk agar tidak rusak saat dipajang ditoko. 3). Memberikan keamanan produk pada saat pendistribusian produk. 4). Memberikan informasi pada konsumen tentang produk itu sendiri dalam bentuk pelabelan. 5). Merupakan hasil desain produk yang menunjukkan produk tersebut.

Dalam kegiatan pendampingan, mahasiswa memberikan alternatif kemasan yang bisa digunakan untuk nugget jamur hasil produksi yaitu : kemasan mika dan kemasan plastik yang divakum (*vacuum bag*). Berdasarkan diskusi yang dilakukan dengan mempertimbangkan faktor positif dan negatif pada setiap jenis kemasan akhirnya diputuskan bahwa produk nugget jamur tiram produksi mitra akan menggunakan kemasan plastik yang divakum (*vacuum bag*). Keunggulan keunggulan yang dimiliki oleh plastik kemasan vakum (*vacuum bag*) diantaranya adalah : (1) aman untuk mengemas berbagai produk makanan dan bahan makanan. (2) memiliki ketebalan dan kekuatan yang cukup, sehingga kemasan tidak mudah rusak. (3) dapat menjaga kualitas dan cita rasa dari suatu produk makanan. (4) memiliki hasil cetak yang cukup baik, sehingga kemasan lebih terlihat menarik dan dapat meningkatkan minat pembeli. (5) akan memperkecil kerusakan komposisi gizi dan kontaminasi bakteri yang sangat merugikan.

(6) Penggunaan kemasan plastik vakum akan memudahkan para pelaku usaha dalam melakukan proses pengemasan suatu produk, terutama bagi produk makanan ringan atau makanan siap saji dan produk bahan makanan yang harus dikemas dalam keadaan kedap udara, sehingga kualitas dari makanan tersebut akan tetap aman dan terjaga hingga produk di distribusikan ke konsumen. (7) Keunggulan lainnya dari kemasan plastik vakum adalah dalam segi volume barang pada kemasan. Isi produk yang di kemas menggunakan kemasan plastik vakum (plastik hampa udara) dapat dipadatkan sehingga dapat memuat produk lebih banyak.

Untuk pemahaman manfaat dan cara pengemasan dengan *vacum bag* maka mahasiswa mengadakan pelatihan tentang kemasan produk dan pelatihan penggunaan *vacuum sealer* bagi ibu-ibu Kampung Sampang. Kesederhanaan penggunaan *vacuum sealer* mempermudah pemahaman peserta pelatihan dalam penggunaan alat ini sehingga tujuan dari pelatihan dapat tercapai dengan baik.



Gambar 4. Hasil akhir, nugget jamur tiram siap untuk dipasarkan

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan uraian tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengolahan jamur tiram ini sangat berpengaruh dan bermanfaat dalam meningkatkan kompetensi berwirausaha di Kelurahan Terumbu Kecamatan Kasemen, karena sebagai salah satu inovasi ide dalam olahan jamur tiram, membuka wawasan terkait wirausaha, pengolahan, pengemasan, dan pemasaran jamur tiram serta sebagai solusi baru bagi masyarakat di Kelurahan Terumbu khususnya Kampung Sampang yang hanya menjadi buruh tani, kegiatan ini juga membuka wawasan para peserta, bahwa pekerjaan tidak hanya menjadi buruh tani tetapi bisa dengan berwirausaha jamur tiram yang prospeknya tidak kalah menjanjikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima kasih kami sampaikan kepada Ibu-Ibu Kampung Sampang kelurahan Terumbu yang telah berkenan untuk menjadi objek dalam pelaksanaan pelatihan kewirausahaan pengolahan jamur tiram serta terima kasih kepada Kepala Lurah Terumbu beserta staf kelurahan dan Ibu Lilis Sekeluarga atas partisipasinya dalam membantu kami dalam pelaksanaan program pelatihan kewirausahaan pengolahan jamur tiram

DAFTAR PUSTAKA

- Wiguna, Satrio Pandu. 2007. Pengaruh Kemasan Produk terhadap Keputusan Konsumen dalam Membeli Produk Jajan Khas Kota Gresik. Skripsi. UIN Malang
- Wijayanti, Titik. 2012. Management Marketing Plan, PT Elex media Komputindo:Jakarta
- Zimmerer, Thomas W. dan Norman M. Scarborough. 2004. Pengantar Kewirausahaan dan Manajemen Bisnis Kecil Edisi Bahasa Indonesia. PT. Indeks:Jakarta.
- <https://www.kemasansinergy.com/artikel/keunggulankeunggulan-kemasan-plastik-vakum-vacuum-bag>