

PELATIHAN INOVASI KUDAPAN DARI JAMUR TIRAM DI DESA CIHERANG KECAMATAN GUNUNG SARI KABUPATEN SERANG

Listiawati^{*1}, Zenny Purwaningsih², Adelia³, Binti Masrurroh⁴, Faiddatul Fuadah⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Bina Bangsa

Corresponding Email : Listy234@gmail.com*

Abstrak

Jamur Tiram bisa memberikan keuntungan dan kerugian. Dari beberapa jamur yang bisa di olah untuk menjadi kudapan yang bisa dikonsumsi. Jamur juga terkadang dijadikan bahan pembuat obat tradisional. Salah satu jamur yang bisa dijadikan olahan pangan yaitu jamur tiram, yang akhir-akhir ini banyak dilirik. Jamur yang memiliki warna khas putih ini dikenal sebagai *Shimeji* (Jepang), *Abalon Mushroom* atau *Ayster Mushroom* (Eropa atau Amerika) dan *Supa Liat* (Jawa Barat). Jamur Tiram memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga bisa dikonsumsi bagi mereka yang sedang menjalankan diet. Biasanya petani jamur menjual jamur tiram dalam keadaan segar. Saat ini di Banten belum banyak yang menjual jamur tiram sebagai panganan olahan walaupun secara finansial menjual setelah di olah jauh lebih memberikan keuntungan dibandingkan menjual dalam keadaan jamur segar. Dari hasil survey dan wawancara dengan masyarakat sekitar Desa Ciherang, kecamatan Gunung Sari bahwa ternyata belum mendapat informasi tentang cara pengolahan jamur untuk dijadikan berbagai macam jenis kudapan. Pengetahuan warga yang terbatas, yang biasanya hanya disayur atau ditumis. Kami dalam pengabdian kepada masyarakat ini membahas tentang cara pengolahan jamur tiram. Tujuan diadakan pelatihan ini supaya mitra memperoleh pengetahuan pengolahan jamur tiram dijadikan nugget, abon dan kaldu. Mitra diberikan informasi tentang cara membuat olahan jamur tiram dengan kualitas yang baik. Kemudian diberikan ilmu tentang cara memasarkan melalui media online dengan pengemasan yang menarik.

Kata Kunci : Jamur Tiram, Kudapan, abon, ciherang.

Abstract

Oyster Mushrooms can provide advantages and disadvantages. From some mushrooms that can be processed to become snacks that can be consumed. Mushrooms are also sometimes used as ingredients for traditional medicine. One of the mushrooms that can be processed into food is oyster mushroom, which has been getting a lot of attention lately. Mushrooms that have a distinctive white color are known as Shimeji (Japan), Abalone Mushroom or Ayster Mushroom (Europe or America) and Supa Liat (West Java). Jamur Oyster has a high nutritional content so it can be consumed for those who are on a diet. Usually mushroom farmers sell oyster mushrooms in a fresh state. Currently in Banten there are not many who sell oyster mushrooms as processed food, although financially selling after processing is much more profitable than selling fresh mushrooms. From the results of surveys and interviews with the community around Ciherang Village, Gunung Sari sub-district, it turns out that they have not received information about how to process mushrooms to make various types of snacks. The people's knowledge is limited, which is usually only vegetables or stir-fried. In our community service, we discuss how to process oyster mushrooms. The purpose of this training is to provide partners with knowledge of processing oyster mushrooms into nuggets, shredded and broth. Partners are given information on how to make processed oyster mushrooms with good quality. Then given knowledge about how to market through online media with attractive packaging.

keywords : Oyster Mushroom, Snack, shredded, ciherang.

PENDAHULUAN

Desa Ciherang adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Gunung Sari Kabupaten Serang Provinsi Banten. Kondisi alam yang subur dan iklim matahari tropis yang menunjang sehingga menjadikannya sebagai salah satu daerah potensi untuk pertanian. Karena itu, Sebagian besar sumber penghasilan masyarakatnya sebagai petani. Kawasan pertanian yang luas di Desa Ciherang dimanfaatkan oleh Sebagian masyarakatnya untuk menjadi petani, salah satu contohnya yaitu membudidayakan jamur tiram putih untuk diolah, produksi dan dikonsumsi dalam skala rumah tangga.

Jamur Tiram salah satu jamur yang biasa dikonsumsi termasuk ke dalam Klas *Bosidiomycetes*. Species jamur tiram. *Pleurotus ostreatus* selain dapat dikonsumsi juga bernilai ekonomis. Jamur tiram biasa dikenal oleh petani jamur di Indonesia umumnya adalah jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), jamur yang memiliki tangkai yang bercabang, warnanya putih berukuran 3-15 cm. Jamur tiram merupakan salah satu jamur kayu yang sangat baik untuk dikonsumsi manusia. Karena memiliki rasa yang khas dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Jamur mempunyai kandungan protein yang tinggi sekitar 17,5% sampai 27% dengan lemak yang rendah 1,6-8% dan kandungan serat pangan yang tinggi 8-11,5% sehingga bisa diolah menjadi panganan bergizi. kandungan karbohidrat yang besar sebagai terdapat dalam jamur tiram. Protein adalah zat yang dibutuhkan manusia untuk mendukung pertumbuhan. Pada protein ada penghasil energi dan pengatur tubuh (Muchtadi , 2010). Protein memiliki manfaat untuk biokatalisator enzim pada proses kimia. Sumber makanan yang mengandung kaya akan protein yang yang biasa dikonsumsi di Indonesia adalah kedelai yang diolah menjadi tempe maupun tahu (Ginting, Herlina, & Tyasmoro, 2013). Tetapi dikarenakan harga kedelai yang melonjak sehingga masyarakat perlu makanan alternatif seperti dari olahan Jamur Tiram.

Kandungan yang dimiliki oleh jamur Tiram yaitu proteinnya, bisa dipilih untuk dijadikan panganan yang mengandung protein untuk pemenuhan kebutuhan gizi. Menurut (Parjimo dan Andoko,2007), jamur tiram memiliki kandungan protein dalam 100g yaitu 27% tetapi kedelai tempe memiliki protein 18,3% dalam 100g. (Muchtadi, 2010), selain itu jamur tiram memiliki rasa yang mirip seperti daging. Jamur tiram putih dikategorikan merupakan bahan mentah yang dapat

dimakan dan aman jadi bisa dikonsumsi (Winarno, 2004),. Jamur Tiram selain aman untuk dikonsumsi merupakan makanan yang mengandung nutrisi. Kandungan nutrisi yang terdapat pada Jamur Tiram adalah protein, karbohidrat, lemak, serat pangan, thiamin, riboflavin, niacin, dan kalsium, serta vitamin dan mineral. Kandungan serat yang terdapat dalam jamur tiram sekitar 7,4- 24,6% jadi bisa dikonsumsi bagi yang berdiet. Inovasi dalam pembuatan olahan makanan dari jamur tiram bermanfaat bagi petani jamur dan pengusaha jamur sehingga dapat menaikkan nilai tambah jamur. Selain itu memiliki kandungan protein dari berat kering jamur dan karbohidrat. Jamur tiram memiliki kandungan vit B1 dan B2 serta beberapa garam mineral dalam komposisi yang seimbang. Jamur tiram memiliki manfaat dalam pengobatan yaitu bisa menurunkan kolestrol dalam darah, memiliki serat yang baik bagi pencernaan, anti tumor dan anti oksida (Mukti, 2013). Pada umumnya para petani jamur tiram dalam keadaan segar. Di Banten belum banyak yang menjual jamur yang sudah diolah, secara financial setelah diolah jamur tiram akan lebih menguntungkan. Setelah melakukan survey dan wawancara langsung dengan para warga setempat ternyata mereka belum memperoleh informasi tentang cara mengolah jamur untuk dijadikan berbagai macam jenis kudapan, Yang mereka ketahui hanya untuk di sayur atau tumis.

Dengan olahan yang bervariasi lebih disukai oleh berbagai kalangan masyarakat, baik anak-anak remaja maupun dewasa sehingga pangsa pasar bisa lebih luas lagi. Produk olahan ini bisa dilakukan oleh industri rumah tangga karena proses yang dilakukan lebih mudah dan menggunakan peralatan yang biasa digunakan dalam rumah tangga. Untuk aspek pemasaran produk, hasil olahan produk sementara ini dijual disekitar Desa Ciherang. Melalui Pengabdian kepada masyarakat ini, mitra perlu diberikan pengetahuan baik berupa informasi, pelatihan dan pendampingan dalam memproduksi olahan dari jamur tiram yang meliputi pengaturan periode pembudidayaan jamur tiram putih, produksi olahan jamur tiram putih dan strategi pemasaran untuk meningkatkan kualitas omset pemasaran. Dikarenakan banyak warga yang belum mengetahui cara pengolahan jamur tiram menjadi kudapan, maka pengabdian kepada masyarakat kali ini akan mengulas pengolahan jamur tiram. Dalam pengabdian ini target yang ingin dicapai berupa peningkatan perekonomian warga di Desa Ciherang. Adapun luaran dari

pengabdian masyarakat ini adalah : metode pengolahan berbagai macam kudapan dari jamur tiram, jurnal dan buku. Dengan adanya pelatihan yang telah diberikan berikut resep cara mengolah jamur tiram untuk menjadi berbagai macam kudapan, diharapkan anggota kelompok usaha bisa termotivasi untuk mengembangkan usaha pengolahan jamur tiram. Dan memiliki keterampilan dalam pengolahan jamur tiram. Dengan harapan pengolaha jamur tiram dapat berkembang di lingkungan Desa Ciherang di kecamatan gunung Sari.

METODE PELAKSANAAN

Penyuluhan/penyadaran merupakan kegiatan yang dilakukan tentang penmgolahan jamur tiram yang dapat dioleh menjadi nugget, abon dan kaldu selain dapat bermanfaat sebagai olahan makanan untuk dikonsumsi sendiri juga bisa digunakan sebagai peluang usaha yang memberi keuntungan. Hal ini dapat dilihat dari hasil jamur yang terdapat di Desa Ciherang. Selain itu mitra juga menjadi sadar bahwa olahan dari produk jamur tiram untuk dijadikan nugget, abon dan kaldu memiliki peluang pasar yang cukup besar bila olahan produk yang mereka hasilkan sesuai dengan keinginan konsumen.

Informasi yang diberikan kepada mitra meliputi cara pengolahan jamur tiram menjadi nugget, abon dan kaldu. Mitra telah diberikan pengetahuan tentang cara memproduksi produk olahan jamur tiram dengan kualitas yang baik. Lalu diberikan juga pengetahuan tentang peluang pasar untuk produk juga diberikan kepada mitra.

Label kemasan produk olahan Jamur Tiram didesain berdarakan diskusi dengan tim pelaksana PKM dan mitra. Label Kemasan yang telah yang berisi tentang informasi seperti nama produk, lokasi komposisi dari produk makanan.

Setelah diberikan penyuluhan peserta pelatihan diminta langsung untuk mempraktekkan pengolahan pangan dari jamur tiram untuk dijadikan nugget, abon, kaldu.

Tabel 1. Langkah-Langkah Pembuatan Abon Jamur Tiram

| No | Gambar | Keterangan |
|----|--------|------------|
|----|--------|------------|

| | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Haluskan bumbu yang sudah tercantum dilist. kecuali santan. |
| |  | Cuci bersih jamur yang sudah dipotong tipis-tipis. |
| 3. |  | Pindahkan jamur yang sudah di potong tipis-tipis ke panci. |
| 4. |  | Rebus kurang lebih 7 menit jamur dengan air garam. |

| | | |
|-----------|---|--|
| <p>5.</p> |  | <p>Tiriskan Jamur yang sudah direbus dengan air garam.</p> |
| <p>6.</p> |  | <p>Peras jamur hingga air keluar maksimal</p> |
| <p>7.</p> |  | <p>Jemur Jamur yang sudah diperas, agar kering dengan maksimal.</p> |
| <p>8.</p> |  | <p>Persiapkan bumbu halus yang sudah dibuat dan siapkan jamur yang sudah dikeringkan tidak mengandung air.</p> |

| | | |
|-----|---|--|
| 9. |  | <p>Campurkan antara bumbu halus dengan jamur dan tambahkan daun jeruk agar wangi</p> |
| 10. |  | <p>Goreng jamur yang sudah di campur dengan bumbu hingga matang kecoklatan sambil dibulak balik kurang lebih 10 menit.</p> |
| 11. |  | <p>Tiriskan Abon jamur yang baru digoreng, jika sudah dingin peras minyak menggunakan kain bersih. Lalu, dibiarkan di atas tissue agar minyak meresap ke tissue.</p> |
| 12 |  | <p>Kemas Abon jamur yang sudah ditiriskan. Produk abon siap di hidangkan dan di jual.</p> |



Gambar 1. Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram



Gambar 2. Produk Hasil olahan dari Jamur Tiram

HASIL DAN PEMBAHASAN PELAKSANAAN

Pada tahap perencanaan terdapat kegiatan-kegiatan sebagai berikut :

1. Pembentukan dan pembekalan kelompok kerja

Pada tahap ini mengundang tim pelaksana untuk mengadakan pertemuan untuk mempersiapkan pada bulan Juli 2021. Tim pelaksana diberi pembekalan tentang maksud, tujuan, rancangan dan beberapa teknis berkaitan dengan pelaksanaan kegiatan yang akan dilaksanakan.

2. Sosialisasi program pada mitra

Sosialisasi dilakukan sebelum kegiatan dilakukan, guna memperkenalkan antara mitra dan pelaksana.

3. Penyusunan program pelatihan

Kegiatan terselenggara selama 1 hari yang dimulai dengan tatap muka dan penyuluhan serta tanya jawab. Kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung cara pengolahan jamur tiram.

Kegiatan ini berupa implementasi program. Yaitu melakukan pelatihan tentang cara mengolah jamur tiram. Selain penyuluhan, tim pelaksana juga memperagakan dan mempraktekkan langsung cara mengolah jamur tiram menjadi kudapan, berikut dengan resep yang digunakan untuk mengolah jamur tiram menjadi produk kudapan.

Observasi dilakukan saat kegiatan pelatihan, dari hasil observasi terlihat mitra antusias dalam mengikuti pelatihan cara mengolah jamur tiram, untuk dijadikan berbagai macam kudapan. Evaluasi diadakan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan.

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada ibu-ibu warga di Desa Ciharang Kecamatan Gunung Sari. Telah dilaksanakan dengan baik tanpa terkendala. Semua terlihat dari respon para ibu-ibu yang sangat antusias dalam mengikuti pelatihan cara mengolah jamur tiram. Sehingga dapat diindikasikan bahwa mitra menyambut positif terhadap kegiatan yang telah dilakukan. Koordinasi yang baik dengan pengurus juga menjadi salah satu factor keberhasilan kegiatan pengolahan jamur tiram. Pelatihan diberikan kepada para ibu-ibu dengan tujuan supaya dapat meningkatkan keterampilan serta keahlian mereka, serta peserta termotivasi untuk mencoba.

KESIMPULAN DAN SARAN

Setelah dilakukan kegiatan Pelatihan dan hasil evaluasi selama kegiatan disimpulkan bahwa para warga menyambut baik kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi kudapan seperti nugget, abon, dan kaldu. Sangat perlu diadakan kegiatan lanjutan seperti ini. Untuk hasil yang lebih optimal lagi, agar jamur tiram bisa diolah dengan hasil produk kudapan yang lebih beragam.

DAFTAR PUSTAKA

- Ginting, A. R., Herlina, N., & Tyasmoro, S. Y. (2013). Studi Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Tumbuh Gergaji Kayu Sengon Dan Bagas Tebu. *Jurnal Produksi Tanaman*, 1(2), 17–24.
- Listiawati, S.Dewi, Sopiya. “ Pelatihan Inovasi Produk Jamur Tiram di Desa Gelam Kecamatan Cipocok Jaya”. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa. JABB*, Vol.02, No.01, Juli, 2021, 74-79.
- Muchtadi D. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Parjimo, Andoko A. 2007. Budi Daya Jamur. Agromedia Pustaka. Jakarta.