

PELATIHAN PENGOLAHAN JAMUR TIRAM DI KELURAHAN TANGKERANG TENGAH KECAMATAN MARPOYAN DAMAI KOTA PEKANBARU

Neng Susi, M. Rizal, Enny Mutryarny
Fakultas Pertanian, Universitas Lancang Kuning
e-mail: neng_susi@ymail.com

ABSTRAK

Jamur tiram dapat mendatangkan keuntungan maupun kerugian. Ada beberapa jenis jamur yang bisa diolah menjadi aneka makanan lezat. Bahkan, jamur juga bisa menjadi bagian dalam pembuatan obat tradisional. Salah satunya adalah jamur tiram yang akhir-akhir ini banyak dilirik. Jamur yang berwarna putih ini juga dikenal dengan sebutan Shimeji (Jepang), Abalon Mushroom atau Ayster Mushrom (Eropa atau Amerika) dan Supa Liat (Jawa Barat). Jamur ini kandungan gizinya cukup tinggi sehingga cocok bagi yang sedang diet. Umumnya petani jamur tiram menjual jamur dalam keadaan segar. Saat ini belum banyak di Pekanbaru yang menjual jamur yang telah diolah walaupun secara finansial menjual setelah diolah jauh lebih menguntungkan dibanding dengan dijual segar. Dari survey dan wawancara langsung dengan penduduk setempat dapat diketahui bahwa mereka belum mempunyai pengetahuan tentang teknik pengolahan jamur untuk dijadikan berbagai macam jenis panganan. Pengetahuan mereka hanya sebatas disayur atau ditumis biasa, bahkan mereka sudah bosan dengan tumisan jamur. Karena masih banyaknya warga yang belum mengetahui bagaimana cara pengolahan jamur tiram, maka pengabdian kepada masyarakat kami kali ini akan mengulas tentang pengolahan jamur tiram. Tujuan dilakukannya pelatihan ini adalah agar mitra memperoleh pengetahuan pengolahan jamur tiram untuk dijadikan rendang, nugget, abon dan krispy jamur tiram. Pengetahuan diberikan kepada mitra meliputi pengolahan jamur tiram menjadi nugget, rendang, abon dan krispy jamur tiram. Mitra diberikan pengetahuan tentang memproduksi produk olahan jamur tiram dengan kualitas yang lebih baik. Selain itu pengetahuan tentang peluang pasar produk juga diberikan kepada mitra. Adapun peningkatan pengetahuan pengolahan jamur tiram di olah menjadi nugget, rendang, abon dan krispy adalah 80%

1. PENDAHULUAN

Jamur tiram merupakan jamur konsumsi termasuk kedalam Klas Basidiomycetes. Spesies jamur tiram, *Pleurotus ostreatus* selain dapat dikonsumsi juga bernilai ekonomi tinggi. Jamur tiram yang banyak dikenal oleh petani jamur Indonesia secara umum adalah jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), jamur ini memiliki tangkai bercabang, berwarna putih dengan ukuran 3-15 cm. Umumnya petani jamur tiram menjual jamur dalam keadaan segar. Saat ini belum banyak di Pekanbaru yang menjual jamur yang telah diolah walaupun secara finansial menjual setelah diolah jauh lebih menguntungkan dibanding dengan dijual segar. Dari survey dan wawancara langsung dengan penduduk setempat dapat diketahui bahwa mereka belum mempunyai pengetahuan tentang teknik pengolahan jamur untuk dijadikan berbagai macam jenis panganan. Pengetahuan mereka hanya sebatas disayur atau ditumis biasa, bahkan mereka sudah bosan dengan tumisan jamur. Karena masih banyaknya warga yang belum mengetahui bagaimana cara pengolahan jamur tiram, maka pengabdian kepada masyarakat kami kali ini akan mengulas tentang pengolahan jamur tiram.

2. TARGET DAN LUARAN

Targetnya berupa peningkatan kesejahteraan masyarakat yang telah dianalisis secara sederhana di bab 1. Pendahuluan. Adapun luaran dari pengabdian masyarakat ini adalah : metode pengolahan berbagai macam panganan dari jamur tiram, standing banner dan jurnal Melalui pelatihan yang diberikan berikut resep pengolahan jamur tiram menjadi berbagai macam panganan, diharapkan anggota kelompok usaha termotivasi untuk mengembangkan usaha pengolahan

jamur tiram dan memiliki ketrampilan dalam mengolah jamur tiram. Dengan demikian diharapkan pengolahan jamur tiram berkembang di lingkungan Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru.

3. METODE PELAKSANAAN

Penyuluhan/Penyadaran

Kegiatan yang dilakukan berupa penyuluhan/penyadaran tentang pengolahan jamur tiram dapat diolah menjadi nugget, rendang, crispy dan abon yang selain dapat dimanfaatkan sebagai olahan makanan untuk diri sendiri juga dapat dijadikan sebagai peluang usaha yang menguntungkan. Hal ini dapat dilakukan dengan besarnya potensi jamur tiram di lingkungan mereka. Selain itu mitra juga disadarkan bahwa produk olahan jamur tiram untuk dijadikan nugget, rendang, crispy, dan abon memiliki peluang pasar yang cukup besar jika produk yang mereka hasilkan sesuai dengan selera konsumen.

Pengetahuan diberikan kepada mitra meliputi pengolahan jamur tiram menjadi nugget, rendang, crispy dan abon. Mitra diberikan pengetahuan tentang memproduksi produk olahan jamur tiram dengan kualitas yang lebih baik. Selain itu pengetahuan tentang peluang pasar produk juga diberikan kepada mitra.

Pelatihan Pengolahan jamur tiram

Setelah penyuluhan peserta pelatihan langsung mempraktekkan pengolahan jamur tiram, adapun olahan jamur tiram yang telah dipraktekkan adalah pengolahan jamur tiram untuk diolah menjadi nugget, rendang, crispy dan abon jamur tiram.

4. KELAYAKAN TIM PELAKSANA

Tim yang terlibat dalam kegiatan ini adalah dosen jurusan Agroteknologi Fakultas Pertanian dan Universitas Lancang Kuning yang telah memiliki pengalaman dalam kegiatan pengabdian masyarakat termasuk pelatihan pengolahan bahan baku menjadi nugget, rendang, crispy dan abon. Tim memiliki bidang keahlian berbeda yang saling menunjang dalam kegiatan Ipteks bagi Masyarakat (IbM). Susunan tim dapat dilihat pada Tabel. 4.

1. Susunan Tim Pelaksana Kegiatan

No	Nama/Unit Kerja	Pendidikan/Keahlian	Tugas dalam kegiatan
1	Dra. Neng Susi, MP/ Tabel Fakultas Pertanian Unilak	Agronomi/ Pertanian Organik	<ul style="list-style-type: none"> - Koordinator - Penanggung jawab pelatihan teknis pengolahan produk - Penanggung jawab pembuatan laporan
2	Drs. M. Rizal, M.Si/ Fakultas Pertanian Unilak	Ilmu Lingkungan/ Ekologi	<ul style="list-style-type: none"> - Penanggung jawab pelatihan aspek finansial usaha pengolahan sampah biji nangka.
3	Dra. Enny Mutryarny, MP Fakultas Pertanian Unilak	Agronomi/ Fisiologi Tanaman	<ul style="list-style-type: none"> - Penanggung jawab pelatihan dan bantuan paket teknologi dan peralatan

Baik Neng Susi, Muhammad Rizal maupun Enny Mutryarny adalah dosen tetap di Fakultas Pertanian Universitas Lancang Kuning yang sudah berpengalaman dalam mengadakan penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat. Berbagai kegiatan pelatihan yang berhubungan dengan pengabdian kepada masyarakat telah sering beliau lakukan, dalam bidang budidaya, pengawetan, pengolahan dan pengepakan telah diajarkan kepada masyarakat, bahkan penghitungan finansial dan pemasaran, baik di lingkungan kota Pekanbaru maupun di kabupaten-kabupaten.

5. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Hasil yang dicapai melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini lebih terperinci dijelaskan dalam bentuk hasil kegiatan pada setiap tahap pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

5.1. Hasil Kegiatan

5.1.1. Perencanaan

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan pada tahap perencanaan adalah sebagai berikut:

1. Pembentukan dan pembekalan kelompok kerja.
Pelaksanaan tahap ini didahului dengan mengundang tim pelaksana untuk mengadakan pertemuan persiapan pelaksanaan dengan melibatkan seluruh anggota pelaksana, kegiatan ini dilakukan pada bulan Nopember 2017. Tim pelaksana diberi pembekalan mengenai maksud, tujuan, rancangan dan beberapa teknis yang berkaitan dengan pelaksanaan kegiatan.
2. Sosialisasi program pada dua mitra.
Sosialisasi ini dilakukan sebelum dilakukan kegiatan guna melakukan perkenalan antara kedua mitra khususnya dengan pengurus mitra untuk kemudian dapat dibuat kesepakatan terlaksananya kegiatan PKM tersebut. Yang kemudian disepakati pada tanggal 18 Nopember 2017.
3. Penyusunan Program Pelatihan
Kegiatan dilaksanakan selama 1 hari yang diawali dengan tatap muka dan penyuluhan serta tanya jawab, kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung tentang pengolahan jamur tiram.

Pelaksanaan Tindakan

Tindakan dalam kegiatan ini berupa implementasi program. Kegiatan-kegiatan yang dilakukan dalam implementasi program adalah melakukan pelatihan tentang pengolahan jamur tiram untuk dijadikan berbagai macam penganan. Selain penyuluhan, tim pelaksana juga memperagakan dan mempraktekan langsung cara-cara membuat berbagai macam penganan dari jamur tiram, sekaligus memberikan resep olahan yang merupakan materi pokok dari kegiatan tersebut.

Observasi dan Evaluasi Observasi dilakukan pada saat pelatihan dimana dari hasil observasi terlihat antusias peserta dalam mengikuti pelatihan sangat baik, hal ini terlihat dengan begitu banyaknya pertanyaan yang diajukan sebagai indikasi tingginya keingintahuan peserta terhadap tema yang disajikan. Sedangkan evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan, dilakukan dengan bentuk kuisioner.

5.2. Luaran yang Dicapai

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan pada ibu-ibu warga di Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai ini telah berlangsung dengan baik. Hal ini terlihat dari animo masyarakat yang mengikuti kegiatan pelatihan sangat tinggi, terbukti dengan kehadiran mitra untuk mengikuti kegiatan mencapai 90%. Hal ini mengindikasikan bahwa mitra menyambut positif kegiatan yang telah dilakukan. Sesuai dengan harapan mitra, mereka sangat mengharapkan adanya kegiatan-kegiatan yang sifatnya memberi penyegaran bagi para mitra. Koordinasi yang baik dengan pengurus setempat demi berlangsungnya kegiatan juga menjadi faktor penting tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan.

Pelatihan ini diberikan kepada peserta dimaksudkan agar dapat meningkatkan ketrampilan peserta tentang hal-hal yang berkenaan dengan pengolahan jamur tiram serta peserta termotivasi untuk mencoba.

Antusias peserta dalam mengikuti kegiatan pengabdian dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1. Peserta sedang mendengarkan ceramah dari Tim

Materi yang disampaikan dan cara menyampaikan materi akan menjadi daya tarik peserta untuk mencapai target yang diinginkan dalam kegiatan ini. Penyampaian materi diiringi dengan praktek langsung adalah metode yang tepat dilakukan, dimana dari hasil kuisioner 100% peserta mengerti dengan materi pelatihan yang disampaikan.



Gambar 2. Pemberian Materi Diiringi Dengan Praktek Langsung

Berdasarkan data hasil kuisioner peserta pelatihan yang disebarkan oleh tim pelaksana menunjukkan bahwa sebenarnya 100% peserta pelatihan sudah mengenal jamur tiram. Hasil kuisioner yang mempertanyakan segi manfaat kegiatan yang dilakukan terhadap peserta ternyata 100% peserta menjawab bahwa kegiatan yang dilakukan memberi manfaat, dan peserta termotivasi untuk mencobanya.

Tabel 2. Hasil Pengukuran Tingkat Pengetahuan Peserta Pengabdian

NO	Uraian	Prosentase Jawaban Peserta Sebelum		Prosentase Jawaban Peserta Sesudah		Peningkatan (%)
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1	Apakah ibu tahu jamur tiram?	100	0	100	0	-
2	Apakah ibu tahu cara mengolah jamur tiram menjadi berbagai panganan?	20	80	100	0	80

3	Apakah ibu tahu bahwa jamur tiram banyak manfaat?	20	80	100	0	80
4	Menurut ibu kegiatan seperti ini bermanfaat bagi masyarakat	100	0	100	0	-

Tabel diatas menunjukkan bahwa sebelum dilakukannya kegiatan, 100 % peserta sudah mengenal jamur tiram, tetapi hanya 20% yang melakukan pengolahan terhadap jamur tiram , untuk dijadikan masakan dan penganan, tetapi setelah dilakukan kegiatan, maka 100% peserta mengetahui cara mengolah jamur tiram dengan berbagai macam menu olahan dan variasi penganan

Hasil kuisisioner yang mempertanyakan segi manfaat kegiatan yang dilakukan terhadap peserta ternyata 100% peserta menjawab bahwa kegiatan yang dilakukan memberi manfaat, dan peserta termotivasi selain untuk konsumsi sendiri juga termotivasi untuk mencoba dibisniskan

6. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari kegiatan pelatihan dan hasil evaluasi selama kegiatan dapat disimpulkan bahwa masyarakat menyambut baik kegiatan ini serta dari hasil kuisisioner kegiatan ini memberi manfaat dan dapat meningkatkan ketrampilan peserta dalam hal mengolah jamur tiram menjadi berbagai macam penganan. Adapun peningkatan pengetahuan pemanfaatan jamur tiram di olah dengan berbagai macam penganan adalah 80%

Saran

Perlu dilakukan kegiatan pengabdian lanjutan untuk lebih mengoptimalkan kreasi jamur tiram untuk diolah menjadi berbagai macam masakan dan penganan

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Oswari, Suyanto, Susilowati, 2012. “ Potensi Nilai Ekonomi Pengelolaan Sampah”. Depok.
- [2] Purwendro dan Nurhidayah, 2014, “ Pengolah Sampah Bermakna”. Cilacap
- [3] Syafrudin, R.Z. 2010. “ Pengelolaan Limbah”. Ejournal.undip.oc.id. Vol 7.No.2
- [4] Witoelar, R. 2009. “ Daur Ulang Sampah”. Medan