

# **Pelatihan Pengolahan Beragam Jamur Tiram Untuk Peningkatan Keterampilan dan Pendapatan Masyarakat Pedesaan Di Desa Bonto Masunggu**

Iwan Perwira<sup>1</sup>, Hernita<sup>2</sup>, Mukhtar Galib<sup>3</sup>, Rahmadi Jasman<sup>4</sup>

<sup>1,2,3</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Lasharan Jaya Makassar  
Jl. Abdullah Daeng Sirua. No. 106. Makassar

<sup>4</sup>Universitas Bosowa Makassar  
Jl. Urip Sumohardjo KM.4. Kota Makassar

E-mail: [iwanpzb69@gmail.com](mailto:iwanpzb69@gmail.com)<sup>1</sup>, [hernita.sahban@yahoo.com](mailto:hernita.sahban@yahoo.com)<sup>2</sup>,  
[mukhtargalib.stimlash@gmail.com](mailto:mukhtargalib.stimlash@gmail.com)<sup>3</sup>

## **ABSTRAK**

*Diversifikasi* produk olahan jamur tiram harus perlu ditingkatkan dari sekedar hanya memproduksi jamur tiram segar menjadi penganekaragaman produk olahan jamur tiram. Meski *diversifikasi* olahan jamur tiram sangat mudah dilakukan namun memerlukan ketekunan dan keseriusan agar produksi berkelanjutan. Pada Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) tahun 2021 *diversifikasi* dilakukan dalam tiga tahap, yakni ; studi banding, pelatihan dan pendampingan, pemasaran *offline* dan *online*.

Pada tahap Studi Banding, dilakukan masyarakat desa yang dibina di Desa Bonto Masunggu untuk melihat langsung desa yang telah sukses dan berhasil melakukan penganekaragaman produk olahan jamur tiram, sehingga bisa menjadi contoh dan acuan. Setelah itu, tahap selanjutnya yakni pelatihan, diajarkan cara memproduksi beragam olahan jamur seperti bakso jamur, tahu isi jamur dan crispy jamur. Selain itu juga diajarkan mengurus ijin produksi dan membuat srta memproduksi kemasan yang menarik. Selama proses ini berlangsung dilakukan pendampingan oleh TIM PPDM dari STIM Lasharan Jaya Makassar. Pada tahap akhir yakni pemasaran, yang diajarkan untuk dilakukan dengan dua cara ; *offline* dan *online*.

Kata Kunci : Olahan Jamur, Studi banding, Pelatihan dan Pendampingan, Pemasaran *offline* dan *online*

## **ABSTRACT**

*Diversification of processed oyster mushroom products must be increased from just producing fresh oyster mushrooms to diversifying oyster mushroom processed products. Although diversification of processed oyster mushrooms is very easy to do, it requires perseverance and seriousness for sustainable production. In the 2021 Partner Village Development Program (PPDM) diversification is carried out in three stages; comparative studies, training and mentoring, offline and online marketing.*

*At the Comparative Study stage, the village community fostered in Bonto Masunggu Village to see firsthand the village that has been successful and has succeeded in diversifying the processed oyster mushroom products, so that it can be an example and reference. After that, the next stage is training, taught how to produce various processed mushrooms such as mushroom meatballs, mushroom tofu and crispy mushrooms. In addition, they are also taught to take care of production permits and to make and produce attractive packaging. During this process, assistance was provided by the PPDM TEAM from STIM Lasharan Jaya Makassar. At the final stage, namely marketing, which is taught to be done in two ways; offline and online.*

*Keywords: Processed Mushrooms, Comparative studies, training and mentoring, offline and online marketing*

## 1. PENDAHULUAN

Desa Bonto Masunggu, sebuah desa yang berada di Kecamatan Tellu Limpoe Kabupaten Bone Sulawesi selatan merupakan lokasi pengabdian kepada masyarakat STIM Lasharan Jaya Makassar. Di desa itu dijalnkan kegiatan Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM), dan telah memasuki tahun kedua.

Pada tahun pertama, atau tahun sebelumnya PPDM fokus pada budidaya jamur tiram dimana masyarakat desa diajarkan membuat, merawat dan memanen jamur tiram.

Sementara, di tahun kedua 2021 ini pelaksanaannya dititikberatkan pada *diversifikasi* olahan jamur tiram, yakni mengolah jamur mentah atau jamur segar menjadi beragam olahan produk jamur, dalam bentuk *snack* maupun *frozen food*.



Gambar 1. Spanduk PPDM Budidaya Jamur Tiram

Dengan bermodal pengetahuan yang baik, kemampuan menggunakan teknologi, memahami manajemen dan administrasi dan menguasai seluk beluk pemasaran, TIM PPDM yang terdiri dari dosen dan mahasiswa kampus STIM Lasharan Jaya Makassar terjun langsung melaksanakan program tersebut.

Hal itu dilakukan dalam upaya membantu pemerintah membangun perekonomian pedesaan dengan memanfaatkan sumberdaya yang ada di desa Bonto Masunggu, sebuah perwujudan kearifan budaya lokal.

Pada kebanyakan karakter masyarakat di pedesaan, semangat berwirausaha masih jauh dari harapan dan kenyataan, untuk itu, perlu dihidupkan. Pemberian berbagai keterampilan dan keahlian harus dilakukan dan diajarkan, agar tumbuh semangat dan jiwa berwirausaha dalam diri masyarakat desa. Dan, salah satu wirausaha yang cukup menjanjikan dan prospektif adalah pengembangan beragam olahan jamur.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur kayu yang sangat

baik untuk dikonsumsi manusia. Selain karena memiliki cita rasa yang khas, jamur tiram juga memiliki nilai gizi yang tinggi. Jamur tiram mengandung protein 19 – 35 % dari berat kering jamur, dan karbohidrat 46,6 – 81,8 %. Jamur tiram mengandung vitamin atau vit. B1, riboflavin atau vit. B2, niasin, biotin serta beberapa garam mineral dari unsur-unsur Ca, P, Fe, Na, dan K dalam komposisi yang seimbang.

Dibandingkan dengan daging ayam yang kandungan proteinnya 18,2 gram, lemaknya 25,0 gram, namun karbohidratnya 0,0 gram, maka kandungan gizi jamur masih lebih lengkap, maka dapat dikatakan jamur adalah bahan pangan masa depan.

Selain itu, juga jamur tiram juga bermanfaat dalam pengobatan yaitu : dapat menurunkan kolesterol. Memiliki kandungan serat mulai 7,4 % sampai 24,6% yang sangat baik bagi pencernaan. Antitumor, antioksidan dan lain lain.

Oleh karena itu, *diversifikasi* olahan jamur ini dipilih atas beberapa pertimbangan diantaranya daya serap pasar yang cukup besar dan potensial, kebutuhan skill yang tidak begitu tinggi, biaya investasi relatif rendah serta mudahnya ketersediaan sarana dan prasarana di pedesaan. Hal ini dilatarbelakangi oleh:

- Olahan jamur memiliki prospek ekonomi dan pasar yang menjanjikan.
- Permintaan pasar selalu tinggi sehingga bisa menjadi peluang bisnis yang mencerahkan.
- Merupakan salah satu jenis usaha dengan tingkat kerumitan yang sederhana
- Kebutuhan modal yang terjangkau.
- Merupakan produk komersial dan dapat dikembangkan dengan teknik yang sederhana.
- Bahan baku yang dibutuhkan tergolong murah dan mudah diperoleh di desa-desa.
- Menjadi lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat pedesaan.

## 2. PERMASALAHAN

Membuat olahan beragam jamur tiram tergolong jenis usaha baru di desa Bonto Masunggu. Masyarakat setempat belum banyak mengetahui cara membuat olahan baik cara membuat, penggunaan peralatan, hingga pemasaran, baik *offline* maupun *online*. Maka, rumusan permasalahan dalam kegiatan PPDM 2021 ini, sebagai berikut :

- a. Masyarakat butuh bantuan modal untuk pengadaan bahan baku jamur tiram dan peralatan produksi serta peralatan lain yang mendukung pemasaran.
- b. Masyarakat tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai olahan jamur tiram.
- c. Masyarakat belum memahami dan menguasai pemasaran jamur tiram, baik secara *offline* maupun *online*.



Gambar 2. TIM PPDM Rapat Pelaksanaan Program

### 3. METODOLOGI

Secara umum pelaksanaan PPDM 2021 ini dibagi dalam tiga tahap, yakni ; studi banding, pelatihan dan pendampingan serta pemasaran secara *offline* maupun *online*

Pada tahap awal kegiatan melakukan studi banding. Pada kegiatan ini masyarakat desa Bonto Masunggu meninjau desa lain yang sukses dan berhasil dalam mengembangkan *diversifikasi* olahan jamur tiram. Selain melihat cara berproduksi juga diajarkan mengurus perijinan dan kemasan. Serta tata Kelola manajemen dan keuangan dan marketing *online* dan *offline*.

Tahap kedua. Setelah studi banding dilakukan dengan mendapatkan pengetahuan dan keterampilan membuat olahan jamur segar, maka dihadirkan pelatih atau mentor yang berpengalaman membuat beragam olahan jamur.



Gambar 3. TIM PPDM dan Pemerintahan Desa

Pada kesempatan itu dilakukan pelatihan pembuatan bakso jamur, tahu isi jamur dan *crispi* jamur. Selain pelatihan berproduksi kemudian dilanjutkan tentang cara-cara mengurus perizinan produk seperti p-irt dan BP-POM serta membuat desain kemasan produk olahan tersebut.

Pada tahap ketiga atau tahap akhir yakni mengajarkan pemasaran baik *online* maupun *offline*. Sebelum menjalankan pemasarannya dilakukan terlebih dahulu perhitungan dalam penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan (HPP).

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Studi Banding

Kegiatan pertama atau studi banding diikuti oleh anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Jamur Tiram Desa Bonto Masunggu yang terdiri dari 3 kelompok dengan total umlahnya 9 orang.

Pemberian materi dilakukan dengan pola diskusi, agar masyarakat dapat menyampaikan pendapatnya secara langsung dan lebih terbuka. Dalam kegiatan ini didiskusikan tentang kondisi produksi jamur tiram, harga jamur tiram, keuntungan penjualan jamur tiram, kondisi pasar saat ini, dan utamanya adalah bagaimana pengolahan jamur tiram sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya serta menjaga harga jamur tetap stabil.



Gambar 4. Studi Banding

Panduan pengolahan jamur tiram menjadi produk olahan disesuaikan dengan kemampuan masyarakat desa mengolah jamur yang diperoleh dari petani jamur dilingkungan desa setempat sehingga mempermudah dalam menguasai materi yang diberikan.

Pengolahan pascapanen jamur tiram merupakan hal yang penting dilakukan sebagai upaya menekan biaya produksi jamur



yang meningkat. Teknologi pasca panen adalah cara untuk memperpanjang daya simpan produk pertanian dan mempermudah distribusi produk pertanian yang dihasilkan (Zam *et al.* 2019).

### B. Pelatihan dan Pendampingan

Pelatihan pengolahan produk olahan makanan dari jamur tiram dilakukan dengan cara praktik langsung yang dilakukan seorang mentor/pelatih.



Gambar 2. Mentor memberikan arahan pelatihan

Olahan jamur tiram yang diproduksi adalah bakso jamur, tahu isi jamur, dan *crispy* jamur. Jamur tiram segar diambil langsung dari hasil panen petani jamur yang telah melakukan budidaya jamur di desa itu dan atau membeli dari petani jamur di daerah lain yang tak jauh dari desa Bonto Masunggu.

Kemudian, jamur tiram diolah menjadi makanan bernilai ekonomis dan mudah untuk dikuasai, karena produk yang dipilih merupakan makanan sehari-hari yang sudah sering dinikmati masyarakat. Awalnya masyarakat hanya memasak jamur tiram sebagai sayuran atau pelengkap masakan tidak sebagai menu utama.

Praktik pengolahan jamur tiram seperti pada percobaan pertama dalam mengolah jamur tiram sebagai menu utama peserta sudah cukup baik dalam mengikuti menu dan arahan dari mentor/pelatih yang ada, akan tetapi hasil yang diperoleh belum sempurna.



Gambar 5. Pelatihan bakso jamur



Gambar 5. Pelatihan tahu isi jamur

Rasa yang unik dari bakso jamur tiram membuat masyarakat penasaran, karena rasa bakso seperti daging tapi ternyata jamur. Bakso merupakan makanan umum dan juga sangat digemari masyarakat Sulawesi Selatan,

Tidak semua hasil produk olahan jamur tiram dapat langsung dikomersialkan. Selama tiga bulan pelatihan dan berproduksi serta uji pasar yang dilakukan, tampak tiga produk yang cukup laku di pasaran adalah bakso jamur tiram dan tahu isi jamur, dan jamur *crispy*.



Gambar 5. Produk Jamur *Crispy*

Perbandingan berat jamur tiram dan jumlah produk yang dihasilkan akibat proses pengolahan menjadi makanan juga dilakukan dengan melihat jumlah produk yang dihasilkan. Seperti, dari 1 kg jamur tiram segar menghasilkan 0,7 kg jamur *crispy*, artinya terjadi penyusutan berat sebesar 0,3 kg.

Produk olahan yang diproduksi dijual dengan harga Rp 100.000/kg. Pada produk bakso jamur tiram, dari setiap 1 kg jamur tiram segar menghasilkan 100 tusuk, di mana produk ini dijual dengan harga Rp 1000/tusuk. Produk Tahu isi jamur menghasilkan 100 Tahu isi dari setiap 1 kg jamur tiram segar, produk dijual dengan harga Rp 1500/tahu isi.

Evaluasi masa simpan produk jamur tiram yang telah dipilih dilakukan dengan cara indriawi yakni melalui parameter aroma, tekstur dan rasa

(Nugraheni *et al.* 2014). Produk jamur tiram disimpan di dalam plastik tertutup rapat/tersegel, dibiarkan di suhu ruang dan dilakukan pengukuran setiap minggu. Adapun jamur *crispy* melalui proses spinner agar bisa bertahan selama 4 minggu dengan tekstur tetap renyah dan rasa masih dalam kondisi baik.

Sementara Bakso dan Tahu isi jamur yang telah masak hanya mampu bertahan selama 2X 24 jam, namun jika disimpan dalam mesin pendingin/kulkas, maka mampu bertahan selama 14 hari, sehingga khusus untuk bakso dapat dijual dalam bentuk siap bakar atau goreng.

Setiap produk masih memiliki masa simpan (*self life*) di bawah 3 bulan, hal ini dikarenakan masih belum dilakukan teknik pengemasan menggunakan alat tertentu untuk meningkatkan masa simpan.

### C. Pemasaran *Online* dan *Offline*

Pemasaran dilakukan dengan dua cara. Adapun cara *online* dilakukan dengan memanfaatkan *market online* dan juga media sosial. Sebagai administrator dari dua pihak, yakni dari kelompok Karang Taruna desa Bonto Masunggu dan Civitas Akademika dari STIM Lasharan Jaya Makassar. Komersialisasi produk jamur tiram diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Bonto Masunggu.

Melalui kegiatan ini juga diharapkan dapat menjaga stabilitas harga jamur tiram dan membuka lapangan pekerjaan baru.

Hingga pelaksanaan ini, kemajuan yang dicapai sudah mampu memproduksi minimal 3 jenis olahan dengan kapasitas yang masih terbatas. Ketiga olahan tersebut ; bakso jamur, tahu isi jamur dan jamur *crispy*. Dengan pengetahuan dan keterampilan dari ketiga produksi tersebut bisa mempekerjakan sekitar 6 kepala keluarga dengan income yang didapatkan kurang lebih 1-2 jt/bulan.

### D. Monitoring dan Evaluasi

Setelah tiga tahap utama terlaksana maka dilakukanlah monitoring dan evaluasi. Kegiatan ini dilaksanakan dengan kunjungan langsung ke desa dan atau melalui komunikasi handphone dan media sosial seperti *whatsapp* dan *zoom*. Hasil yang diperoleh dari pengembangan olahan jamur tiram yang dilaksanakan masyarakat berjalan dengan baik.

## 5. SIMPULAN

Kegiatan Program pengembangan Desa Mitra (PPDM) tahun 2021 yang dilaksanakan di Desa Bonto Masunggu berlangsung selama 6 bulan, dimulai bulan Mei hingga November. Beragam kegiatan diberikan telah dimengerti oleh masyarakat desa Bonto Masunggu sehingga banyak yang antusias untuk belajar membuat beragam olahan jamur tiram dan pemasarannya.

Dengan menguasai pengetahuan dan keterampilan yang diberikan melalui pelatihan, terapan teknologi, pendampingan hingga pemasaran, diharapkan dapat dilanjutkan pada pembuatan beragam olahan jamur tiram yang lainnya.

## 6. UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Ristek-BRIN, LLDIKTI 9, Pemerintah Desa Bonto Masunggu serta rekan-rekan TIM PPDM dan masyarakat desa Bonto Masunggu yang telah mensupport hingga terlaksananya kegiatan ini dengan baik dan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustini V, S Sufaati, BE Bharanti, DYP Runtuboi. (2018) Budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai percontohan dan unit usaha budidaya jamur (UUBJ) di Universitas Cenderawasih. *Jurnal pengabdian masyarakat mipa dan pendidikan mipa*. Vol 2(1): 28-32, doi:<https://doi.org/10.21831/jpmm> p.v2i1.16160.
- [CAC] Codex Alimentarius Commissions. 1999. Guidelines for The Production, Processing, Labelling and Marketing of organically Peroduced Foods. Rome: FAO/WHO Food Standards Programme.
- Cahya M, Hartanto R, Novita DD. 2014. Kajian Penurunan Mutu Dan Umur Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Segar Dalam Kemasan Plastik Polypropylene Pada Suhu Ruang Dan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 3(1): 35–48.
- Shifriyah A, K Badami, S Suryawati. (2012). Pertumbuhan dan produksi jamur tiram

- putih (*Pleurotus ostreatus*) pada penambahan dua sumber nutrisi. *Agrovigor*. Vol 5(1): 8-13.
- Sutarman. (2012). Keragaman dan produksi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada media serbuk gergaji dan ampas tebu bersuplemen dedak dan tepung jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol 12(3): 163-168.
- Syammahfuz, Chazali, PS Pratiwi. (2009). *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Wahyudi, Husen, Santoso. (2002). *Pertanian Organik menuju Pertanian Alternatif dan berkelanjutan* Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Widyastuti, N&S Istiani. (2004). Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Kefamasian Indonesia*. Vol 2(1): 1-4.