

## PKM Kelompok Usaha Jamur Tiram Putih

Andi Mangguntungi Sudirman <sup>1</sup>, Akhmad Syakur <sup>2</sup>, Irmayani <sup>3</sup>

### **Keywords :**

Jamur Tiram Putih;  
Pelatihan;  
Pangan; produk bakso,  
nugget, crispy, abon,  
kerupuk

### **Correspondensi Author**

Pendidikan Bahasa Inggris,  
Universitas Cokroaminoto  
Palopo  
Jl. Ahmad Razak  
Email:  
[Andiuntung522@gmail.com](mailto:Andiuntung522@gmail.com)

### **History Article**

**Received:** 01-10-2019;  
**Reviewed:** 11-11-2019;  
**Revised:** 25-01-2019;  
**Accepted:** 3-01-2020 ;  
**Published:** 25-03-2020.

**Abstrak:** Tujuan program PKM ini adalah Pelatihan dan pendampingan pengaplikasian ilmu pengetahuan dan teknologi dalam mengembangkan komoditi jamur tiram putih menjadi produk pangan yang yang sehat, bergizi, higienis, aman dikonsumsi, bercita rasa tinggi dan dapat diterima oleh pasar sehingga meningkatkan nilai ekonomi produk. Metode pelaksanaan diantaranya (1) Pelatihan untuk mitra dalam menggunakan peralatan dalam proses produksi, proses pengemasan dan labelling produk secara mandiri dan berkesinambungan, (2) Pelatihan dan pendampingan pemasaran dan penyebarluasan produk dengan target pemasaran yang lebih luas dan (3) Pembentukan kelompok Wirausaha Mandiri untuk para petani dalam manajemen produksi, pemasaran dan keuangan sehingga pengelolaan usaha dapat terkontrol dan termanajemen secara baik dan terstruktur. Luaran dari PKM yang dilaksanakan menghasilkan luaran berupa produk bakso, nugget, crispy, abon, kerupuk dan kripik jamur tiram putih yang berkualitas dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Selain itu memiliki kemasan yang menarik, nama merek dagang dan label pada hasil olahan jamur tertulis dengan jelas serta standar baku mutu yang sesuai dengan SNI. Selain itu, Produk ini akan memberikan nilai tambah terhadap komoditi lokal dan memperluas pemasaran produk sehingga dapat meningkatkan pendapatannya secara finansial

**Abstract.** The aims of these programs were Training and assistance in the application of science and technology in developing white oyster mushroom commodities into healthy, nutritious, hygienic, safe food consumption, high taste and can be accepted by the market thereby increasing the economic value of the product. The method of this PKM were (1) Training for partners in using equipment in the production process, packaging process and product labeling independently and continuously, (2) Training and marketing assistance and product dissemination with broader marketing targets and (3) Formation of an Independent Entrepreneurial group for farmers in production, marketing and financial management so that business management can be controlled and well managed and structured. The result of these program were produce meatballs, nuggets, crispy, crackers and quality white oyster mushroom chips in high nutritional content. Besides that having attractive packaging, trademark names and labels on processed mushroom products are clearly written as well as quality standards. In addition, this product will add value to local commodities and expand product marketing so that it can increase its income financially.

## PENDAHULUAN

Desa Mulyorejo adalah salah satu Desa yang terletak di Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara Ibu kota kabupaten Massamba sebelah Utara dari Kota Madya Palopo yang berjarak  $\pm 96$  KM yang merupakan daerah tingkat II di Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia (Data resmi Kabupaten Luwu Utara, 2018). Kondisi alam yang subur dan iklim matahari tropis yang sangat menunjang menjadikannya sebagai salah satu daerah potensi untuk pertanian di Kabupaten Luwu Utara. Oleh karena itu, sebagian besar masyarakat ditempat ini bermata pencaharian sebagai petani. Secara geografis, Desa Mulyorejo berbatasan dengan Kecamatan Mangkutana di sebelah Utara dan Kecamatan Malangke di sebelah Selatan. Batas sebelah Timur adalah Kecamatan Bone- bone dan sebelah Barat adalah Kecamatan Mappedeceng.

Kawasan pertanian yang luas di Desa Mulyorejo dimanfaatkan oleh sebagian masyarakatnya untuk mata pencahariannya sebagai petani dan salah satu contohnya yaitu membudidayakan jamur tiram putih untuk di produksi dan diolah untuk dikonsumsi dalam skala rumah tangga. Jamur tiram putih atau dalam bahasa Latinnya *Pleurotus Ostreatus* merupakan salah satu jamur kayu yang sangat baik untuk dikonsumsi manusia. Selain karena memiliki cita rasa yang khas, jamur tiram juga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Jamur tiram mengandung protein dari berat kering jamur, dan karbohidrat. Selain itu jamur tiram mengandung tiamin atau vit B1 dan B2 serta beberapa garam mineral dalam komposisi yang seimbang. Selain itu, jamur tiram memiliki manfaat dalam pengobatan yaitu dapat menurunkan tingkat kolesterol dalam darah, memiliki kandungan serat yang sangat baik bagi pencernaan, antitumor dan antioksidan (Mukti, 2013). Oleh karena itu, berdasarkan kandungan gizi yang ada pada jamur tiram, maka dapat dijadikan sebagai sebuah komoditi lokal dengan melakukan sebuah inovasi yaitu mengolah jamur tiram menjadi produk olahan makanan seperti bakso, kerupuk, keripik, nugget, abon dan krispi. Dengan olahan yang bervariasi akan disukai oleh berbagai lapisan masyarakat, anak- anak, remaja maupun orang dewasa sehingga pangsa pasarnya lebih luas. Produk- produk olah tersebut dapat dilakukan ditingkat industri rumah tangga karena proses pembuatannya mudah dan memerlukan peralatan yang umumnya ada di rumah tangga. Produk olahan seperti keripik, kerupuk, bakso, nugget dan abon cukup digemari

oleh masyarakat tetapi saat ini olahan jamur tiram putih belum ada dipasaran, sehingga usaha diversifikasi makanan berbasis jamur tiram putih ini masih memiliki potensi yang luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian masyarakat, khususnya masyarakat yang memiliki budidaya jamur tiram putih dalam rumah tangga yang akan membantu meningkatkan penghasilan keluarga.

Dari hasil pengamatan yang diperoleh dalam proses pengolahan jamur tiram putih yang diproduksi oleh kelompok usaha mitra, seperti kerupuk dan keripik yang diolah dengan menggunakan jamur tiram putih tidak terukur sehingga menghasilkan tekstur dan rasa yang masih keras dan kurang enak dibandingkan dengan olahan daging ayam atau sapi. Hal ini dapat menurunkan harga jual dan mengurangi kandungan gizi yang ada dalamnya. Disatu sisi kandungan air yang tinggi dalam produk jamur tiram putih mengakibatkan jamur cepat rusak dan membusuk. Selain itu, minat konsumen cenderung masih sangat rendah ini dikarenakan variasi makanan hasil olahan jamur tiram putih masih sebatas kerupuk dan keripik saja, ditambah masih belum memiliki kemasan yang sehat sehingga kemasan yang digunakan saat ini masih menggunakan kantong atau kertas makanan untuk produk olahannya dan belum teruji secara laboratorium baik dari segi gizi, keawetan dan sifat toksiknya. Hal ini tidak cukup menopang perekonomian para keluarga, ini disebabkan terbatasnya ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki mitra.

Dari aspek pemasaran produk, hasil olahan jamur tiram putih masih dipasarkan pada satu tempat saja yaitu pada pasar tradisional sehingga hanya diketahui oleh masyarakat lokal yang berada didekat tempat usaha pengolahan jamur. Padahal produksi produk olahan pangan yang berkualitas, sehat dan aman sehingga layak dikonsumsi dan dikomersilkan harus memenuhi beberapa persyaratan. Persyaratan tersebut meliputi: formulasi pembuatan produk sehingga produk yang dihasilkan mempunyai sifat- sifat baik dan diterima konsumen, proses pembuatan memenuhi persyaratan sanitasi, higienis agar aman dikonsumsi, pengemasan memadai dan pelabelan memenuhi persyaratan serta uji kelayakan usaha (Praptiningsih, dkk. 2013). Oleh karena itu, melalui Program Kemitraan Masyarakat ini, mitra perlu diberikan pengetahuan berupa pelatihan dan pendampingan produksi olahan jamur tiram putih yang meliputi pengaturan periode pembudidayaan jamur tiram

putih, produksi olahan jamur tiram putih dan strategi pemasaran untuk meningkatkan kualitas omzet penjualan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan kelompok usaha jamur tiram putih yang berlokasi di Desa Mulyorejo Kecamatan Sukamaju Kabupaten Luwu Utara yang akan dijadikan mitra PKM ini, maka diidentifikasi beberapa permasalahan yang dihadapi dalam produksi hasil olahan jamur tiram putih. Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra meliputi: Pengaturan produksi jamur yang tidak kontinu ini diakibatkan karena penanaman atau peremajaan jamur yang tidak sesuai dengan areal penanaman sehingga menghasilkan produksi jamur yang fluktuatif. Selain itu, pengaturan suhu dan RH ruang penanaman yang kurang baik sehingga mempengaruhi produktivitas jamur. Hal ini disebabkan Kurangnya pengetahuan dalam pengaturan produksi jamur tiram putih. Tidak adanya kesempatan mendapatkan pelatihan dalam pengolahan jamur tiram putih yang diproduksi oleh mitra berupa bakso, kerupuk, keripik, krispi, abon dan nugget sehingga hasil olahan yang diolah dengan menggunakan jamur tiram putih tidak terukur maka menghasilkan tekstur, rasa yang masih keras dan kurang enak dibandingkan dengan olahan daging ayam atau sapi. Produk olahan jamur belum memiliki kemasan yang sesuai standar. Produk olahan jamur belum memiliki label yang jelas yang mencakup nama produk, alamat produksi, izin produksi dari BPOM, label halal, dan informasi kadaluarsa. Selain itu, Belum ada izin usaha, Belum ada rencana strategi dan pemasaran yang baik, Produk hasil olahan tidak dikenal secara luas karena belum adanya sosialisasi atau promosi, Pemasaran hanya dilakukan dipasar tradisional.

## METODE

Berdasarkan permasalahan yang dikemukakan diatas, maka penulis membagi beberapa metode kegiatan diantaranya:

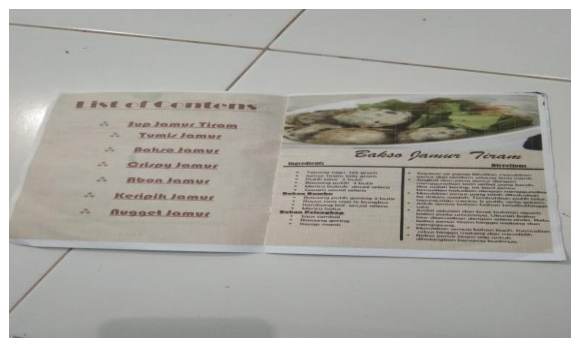
Pelatihan tentang penerapan Ipteks pengaturan produktivitas jamur dengan tata cara penanaman, pengaturan suhu, dan RH ruang penanaman yang baik dan benar agar menghasilkan jamur yang berkualitas dan kontiyu. Selain itu, pelatihan dan pendampingan pengolahan jamur tiram putih yang lebih variatif dengan mengolah jamur tiram putih menjadi keripik, kerupuk, bakso, nugget, dan abon. Produk pangan alternatif ini memiliki

keunggulan dalam hal kandungan gizinya karena mengandung tiamin atau vit B1 dan B2 serta beberapa garam mineral dalam komposisi yang seimbang. Selain itu, jamur tiram memiliki manfaat dalam pengobatan yaitu dapat menurunkan tingkat kolesterol dalam darah, memiliki kandungan serat yang sangat baik bagi pencernaan, antitumor, antioksidasi juga dapat disimpan dalam waktu lebih lama serta kemudahan dalam penyajiannya. produk pangan alternatif yang dihasilkan bebas dari bahan tambahan makanan yang bertujuan untuk mengawetkan dan memperbaiki rasa produk makanan yang dihasilkan karena terbuat dari bahan-bahan alami dan diolah dengan penerapan teknologi. Produk yang baik jika tidak dipasarkan dengan teknik yang baik akan sulit diterima dipasaran oleh karena itu dalam kegiatan ini mitra akan diberi pelatihan mengenai tehnik pengemasan, labelling dan pemasaran yang baik, sehingga produk yang dihasilkan dapat diterima dipasaran dan mampu bersaing dengan produk-produk sejenis yang sudah ada di pasaran.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Pengadaan Modul

Kelengkapan dari kegiatan PKM pada tahap pengolahan jamur tiram putih adalah Modul. Modul ini berisi tentang varian makanan jamur tiram putih ,nutrisi serta nilai kandungan gizi yang terdapat pada jamur tiram putih. Selain itu *Booklet* juga berisi aneka resep olahan jamur tiram putih. Selain itu, berisi tentang bahan dan cara membuat olahan jamur tiram putih seperti bakso jamur, keripik, crispy jamur, nugget jamur, abon jamur, sate jamur, pepes jamur dan aneka olahan lainnya. Dengan pengadaan *Booklet* ini diharapkan agar peserta pelatihan memiliki refrensi dan acuan untuk mengolah bahan jamur tiram putih menjadi berbagai jenis varian olahan bahan makanan.



Gambar 1 Modul Olahan Jamur Tiram Putih

## 2. Label Kemasan Produk Olahan

Label kemasan produk olahan jamur tiram putih didesain berdasarkan hasil diskusi tim pelaksana PKM dan mitra. Label kemasan yang telah rangkum berisi tentang informasi produk seperti nama produk, lokasi, komposisi dari produk makanan, serta alamat facebook dan instagram yang bisa dikunjungi. Terdapat lima label kemasan yang didesain meliputi keripik jamur tiram putih, abon jamur tiram putih, naget jamur tiram putih, kerupuk jamur tiram putih, krispy jamur tiram putih dan bakso jamur tiram putih.



Gambar 2. Label Kemasan

## 3. Sosialisasi program PKM dan penyuluhan

Sosialisasi program PKM dan penyuluhan tentang cara pengolahan jamur tiram putih diawali dengan materi tentang pembudidayaan jamur tiram putih yang baik, manfaat jamur tiram putih dan diskusi interaktif bersama mitra tentang ipteks yang dapat diterapkan dalam membudidayakan jamur tiram putih.

## 4. Proses Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Putih

Kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram putih dilaksanakan dengan memberikan praktek langsung kepada mitra pelaku usaha jamur tiram putih melalui instruksi dari tim pelaksana PKM. Kegiatan awal dimulai dengan mempersiapkan alat dan bahan dimana bahan baku utama yang digunakan adalah jamur tiram putih. Olahan makanan pertama yang dipraktikkan kepada mitra yaitu olahan kerupuk, kripik dan krispi jamur tiram putih. Tim pengusul dan narasumber secara langsung mendampingi peserta dalam mengolah jamur tiram putih.

Selanjutnya dilanjutkan dengan kegiatan pengolahan nugget, abon dan bakso jamur tiram putih.



Gambar 3 Pelatihan Olahan Jamur Tiram Putih

## 5. Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Produk

Pelatihan pengemasan dan pelabelan produk secara langsung tim pelaksana PKM menghadirkan dua narasumber yang ahli dibidangnya. Narasumber pertama memberikan pemaparan tentang pentingnya pengemasan untuk produk makanan. Selain itu, narasumber memberikan penjelasan tentang jenis - jenis kemasan, tata kemas yang tepat dan sehat kepada peserta pelatihan sekaligus melatih cara penggunaan mesin vacuum sealer pada pengemasan olahan jamur tiram putih.



Gambar 4 Narasumber Meberikan Materi



Gambar 5 Praktek Pengemasan menggunakan alat vacuum

## 6. Pelatihan Pendampingan Bisnis Plan dan Management Keuangan

Business plan dan management keuangan merupakan hal penting bagi pelaku usaha. Tim pelaksana PKM memberikan materi ini sebagai pengetahuan baru bagi mitra dalam membangun bisnis usahanya. Sebelum membangun sebuah usaha atau bisnis perlu sebuah perencanaan untuk membantu pengelolaan seperti mengetahui dengan persis siapa calon pelanggan atau konsumen anda yang akan membelik produk anda, usaha seperti apa yang ditawarkan kepada pelanggan, produk jualan usaha didistribusikan oleh siapa, memasarkan produk melalui brosur atau spanduk, sumber daya yang dimiliki, dan apa saja dari usaha anda yang membutuhkan biaya. Yang terpenting dalam menjalankan sebuah usaha atau bisnis bagaimana mengelola system keuangannya sehingga pendanaan usaha berlangsung secara berkesinambungan.



Gambar 6. Pemberian materi bisnis plan dan management keuangan

## 7. Pengurusan PIRT dari dinas Kesehatan

Pengurusan PIRT diawali dengan melengkapi syarat dan ketentuan yang berlaku dari Dinas kesehatan setempat. Tim pelaksana PKM kemudian mendampingi mitra PKM ke Dinas Kesehatan untuk melakukan registrasi dan mengisi formulir di Kantor Dinas Kesehatan Kabupaten Luwu Utara. Pihak dari Dinas kemudian menindak lanjuti dan mengaudit secara langsung tempat produksi olahan jamur tiram putih. Dari hasil audit tim Dinas Kabupaten Luwu Utara memberikan ijin PIRT dan akan segera menerbitkan sertifikat PIRT

### Pembahasan.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat meliputi empat Kegiatan. Kegiatan tersebut

berupa penyuluhan metode budidaya jamur tiram putih, pelatihan pengolahan jamur tiram putih dengan berbagai varian makanan yang bisa diolah untuk mitra seperti krupuk, kripik, nugget, bakso, abon dan krispi, pelatihan pengemasan, pendampingan bisnis plan dan manajemen keuangan.

Materi pertama tentang budidaya jamur tiram putih dibawakan oleh narasumber pertama yang juga merupakan dosen pertanian Universitas Cokroaminoto Palopo Program Studi Agroteknologi. Narasumber ke dua membawakan materi tentang olahan jamur tiram putih menjadi kreasi makanan seperti bakso, krupuk, kripik, nugget, abon dan krispi yang berkualitas dan diminati masyarakat secara luas yang meliputi materi tentang penerapan teknologi tepat guna dalam kegiatan produksi, pengemasan, pelabelan, perijinan produk, bisnis plan, teknik pemasaran dan management keuangan. Peserta banyak mengajukan pertanyaan seputar teknik pengemasan dan mekanisme pengurusan sertifikasi P-IRT dan sertifikasi halal. Hal ini menunjukkan bahwa selama ini para pelaku usaha tersebut belum pernah mendapatkan informasi tentang pentingnya sertifikasi produk baik itu dari penyuluh pemerintah Kab. Luwu utara maupun dari akademisi. Selanjutnya, tim PKM menulis kegiatan ini dalam media cetak koran Palopo Pos sebagai bentuk publikasi agar usaha olahan jamur tiram putih ini lebih dikenal dimasyarakat dan pemerintah Kab. Luwu utara memberikan perhatian yang lebih.

Pelatihan pengolahan jamur tiram putih dilaksanakan tim pelaksana PKM dengan terlebih dahulu membagikan modul pengolahan jamur tiram putih kepada seluruh peserta kegiatan. Proses pelatihan pengolahan jamur tiram putih meliputi pelatihan olahan krupuk jamur tiram putih, kripik jamur tiram putih, abon jamur tiram putih, nugget jamur tiram putih, krispi jamur tiram putih dan bakso jamur tiram putih.

Pengemasan produk terdiri dari 2 cara yaitu pengemasan vakum dan pengemasan biasa sebagai kemasan luar. Pengemasan vakum bertujuan agar produk olahan jamur tiram putih bebas dari udara luar sehingga lebih tahan lama dan tidak cepat rusak. Pengemasan biasa menggunakan *standing pouch* bertujuan sebagai kemasan luar dan tempat melekatkan label yang berisi informasi produk. Selama pelatihan berlangsung, pihak mitra sangat antusias mengikuti arahan-arahan dari tim, khususnya pada saat praktek penggunaan alat vacuum sealer.

Pihak mitra pengabdian mengakui telah memperoleh pengetahuan dan solusi baru tentang bagaimana meningkatkan daya tarik dan kualitas produk olahan jamur dengan cara pengemasan yang baik.

Kegiatan selanjutnya adalah materi dari narasumber ke dua yaitu mengenai pelabelan. pemateri memberikan penjelasan tentang pentingnya label kemasan pada sebuah produk agar memiliki harga jual yang tinggi. Selain itu warna dari sebuah label yang baik adalah warna label yang memiliki latar belakang merah karena merah merupakan warna yang kuat, menonjol, mewakili rasa antusias sehingga memberikan efek semangat dan bergairah. Menurut (Nuryanti dan Yunia, 2008) Informasi kualitas produk, merek, kemasan, dan label yang menarik merupakan hal yang penting karena sangat berpengaruh terhadap keputusan pembelian konsumen. Memilih warna kemasan sangat penting untuk kesuksesan produk anda dipasaran, sebab perpaduan yang pas antara desain dan warna dalam kemasan menjadi poin penting dalam memasarkan sebuah produk. label berisi informasi nama merek dagang, informasi komposisi produk, waktu kadaluarsa, info pemesanan, PIRT, dan label halal. Nama merek dagang dari produk ini adalah krupuk mekarsari jarum tiram putih, kripi mekarsari jamur tiram putih, nugget mekarsari jarum tiram putih, abon mekarsari jarum tiram putih dan bakso mekarsari jarum tiram putih. Komposisi produk jamur tiram putih terdiri dari bahan utama jamur tiram putih, air, tepung, minyak, bawang merah, bawang putih, lengkuas dan garam, sedangkan PIRT dan Label Halal masing kosong karena masih dalam tahap pengurusan.

Business plan dan management keuangan merupakan hal penting bagi pelaku usaha. Tim pelaksana PKM memberikan materi ini sebagai pengetahuan baru bagi mitra dalam membangun bisnis usahanya. Oleh karena itu, melalui Program Kemitraan Masyarakat ini, mitra perlu diberikan pelatihan bagaimana merancang strategi/managemen pemasaran yang baik yang dapat meningkatkan omzet penjualan produk (Irrubai, 2016). Para peserta berharap kegiatan seperti ini selalu ada dan berkelanjutan karena bagi mereka ini adalah pembelajaran baru dalam melakukan sebuah usaha.

berupa kegiatan sosialisasi dan penyuluhan, pengadaan alat dan bahan pembuatan olahan jamur tiram putih, pelatihan pengolahan varian makanan produk jamur tiram putih, pelatihan pengemasan berupa plastic kemasan 125 gram, 250 gram, dan 500 gram, penamaan produk dan pelabelan, pendaftaran sertifikasi P-IRT, serta pembuatan media pemasaran berupa media cetak dan online. Tim PKM juga telah memasarkan produk ikan baik secara online maupun secara langsung sehingga produk dan memberikan dampak yang signifikan terhadap penjualan dan pemasaran produk secara luas di masyarakat. Sebagai saran, sebaiknya pemerintah dapat memberikan perhatian lebih pada pengembangan produk-produk pangan yang sangat berpotensi menjadi produk unggulan daerah. Perhatian tersebut dapat berupa bantuan materil maupun kemudahan administrasi dalam pengurusan izin usaha ataupun sertifikasi produk.

## DAFTAR RUJUKAN

<https://Luwuutarakab.go.id/>

- Irrubai, L. M. 2016. Strategi Labeling, Packaging dan Marketing Produk Hasil Industri Rumah Tangga. *Social Science Education Journal*, 3 (1), 2016, 17-26
- Nuryanti, B. L., Yunia, A. R. 2008. *Pengaruh Variasi Dan Kemasan Produk Terhadap Keputusan Pembelian Teh Kotak Ultrajaya* (Survei pada Mahasiswa FPIPS Universitas Pendidikan Indonesia). *Jurnal Strategic*, Volume 7, Nomor 14, September 2008
- Praptiningsih, Y., Giyarto, R., Eka, Diniyah., Nurud. 2013. *Usaha Jamur Tiram*. Universitas Jember
- Sumarmi. 2006. *Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih*. *Jurnal Inovadi Pertanian*. Vol.4 No.2. (124- 130)
- Sumiati, E., Suryaningrat, E., Puspitasari. 2005. *Perbaikan Produksi Jamur Tiram dengan Modifikasi Bahan Baku Utama Media Bibit*. BPTS, Bandung.

## SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat yang telah dilakukan