



## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA SINGKIL KULON NGOMBO PURWOREJO DENGAN PELATIHAN OLAHAN JAMUR TIRAM PENAMBAH PENDAPATAN DESA

Lina Mufidah<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta  
[lina\\_mufidah@yahoo.co.id](mailto:lina_mufidah@yahoo.co.id)

### ABSTRAK

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Konsumsi jamur di Indonesia Tahun 2019 tercatat 33.163 ton, Jamur merupakan komoditas hortikultura yang mengandung protein baik. Jamur ini memiliki manfaat tidak hanya lezat namun dapat menjaga kesehatan seperti meredakan kanker, HIV dan penyakit lainnya. Potensi produksi jamur dinilai sangat besar dan dapat menciptakan peluang. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk (1) menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan memasak ragam makanan berbahan jamur tiram. (2) memperkaya dan mendalami resep snack berbahan dasar jamur tiram. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini antara lain metode presentas, *Hand-ons Methods* dan metode *Group Building*. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa peserta pelatihan telah mendapatkan tambahan wawasan dan juga ketrampilan terkait jamur tiram dan produk olahannya, selain itu peserta pelatihan mampu memperkaya dan mendalami produk yang dapat diolah dari bahan jamur tiram.

**Kata Kunci :** Pemberdayaan masyarakat, Pelatihan, Jamur tiram

### ABSTRACT

*White oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) is a type of wood fungus commonly consumed by Indonesian people. The consumption of mushrooms in Indonesia in 2019 was recorded at 33,163 tons, Mushrooms are a horticultural commodity that contains good protein. This mushroom has benefits that are not only delicious but can maintain health such as relieving cancer, HIV and other diseases. The potential for herbal medicine production is considered very large and can create opportunities. This community service aims to (1) broaden knowledge and improve skills in cooking a variety of foods made from oyster mushrooms. (2) enrich and explore snack recipes made from oyster needles. This community service activity is carried out in the form of training. The methods used in this community service include the presentation method, the Hand-ons Methods and the Group Building method. The results of this dedication show that the training participants have gained additional insight and skills related to oyster mushrooms and their processing products, besides that the training participants are able to enrich and explore products that can be processed from oyster mushroom ingredients.*

**Keywords :** *Community empowerment, training, oyster mushrooms*

## PENDAHULUAN

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Nutrisi utama yang diperlukan oleh jamur tiram putih antara lain karbohidrat (Selulosa, Hemiselulosa dan Lignin), protein, lemak, mineral dan Vitamin (Astuti & Kuswytasari, 2013) Jamur tiram merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak diminati masyarakat sebagai salah satu sumber pangan. Hal ini dapat dilihat pada tingginya permintaan jamur tiram yang terus meningkat setiap tahunnya.

Tahun 2019 tercatat sebanyak 17 (tujuh belas) jenis sayuran semusim yang diekspor oleh Indonesia, salah satunya jamur. Konsumsi jamur di Indonesia Tahun 2019 tercatat 33.163 ton, Jamur merupakan komoditas hortikultura yang mengandung protein baik. Jamur ini memiliki manfaat tidak hanya lezat namun dapat menjaga kesehatan seperti meredakan kanker, HIV dan penyakit lainnya. Potensi produksi jamur dinilai sangat besar dan dapat menciptakan peluang bisnis.(Zulfarina et al., 2019)

Berdasarkan uraian diatas salah satu Desa di Kabupaten Purworejo adalah Desa Singkil Kulon Kecamatan Ngombol ingin memproduksi produk pangan berbahan jamur tiram untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa. Melalui pengabdian kepada masyarakat ini dengan pelatihan olahan snack berbahan jamur tiram yaitu produk jamur crispy dan abon jamur agar dapat menjadi produk khas Desa singkil kulon serta menambah pendapatan warga desa.

Pengabdian ini dilakukan dalam rangka melaksanakan kegiatan Tri Darma Perguruan Tinggi seperti dalam pasal 20 ayat 2 Undang-undang No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang secara tegas menyatakan bahwa perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah kegiatan yang mencakup upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia antara lain dalam perluasan wawasan, pengetahuan dan peningkatan ketrampilan yang dilakukan untuk perwujudan dharma bakti. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan wujud kepedulian untuk berperan aktif dalam meningkatkan kesejahteraan dan memperdayakan masyarakat luas.(Yuliantoro, 2020)

Berdasarkan latar belakang tersebut, Akademi Kesejahteraan Sosial AKK mengembangkan program pelatihan memasak snack berbahan jamur tiram. Pelaksanaan

pengabdian masyarakat ini diperuntukkan kepada Ibu-ibu PKK di Desa Singkil Kulon Kecamatan Ngombol, Kabupaten Purworejo Jawa Tengah. Kegiatan ini dilakukan bertujuan untuk (1) menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan memasak ragam makanan berbahan jamur tiram. (2) memperkaya dan mendalami resep snack berbahan dasar jamur tiram. Tujuan dari kegiatan pelatihan pengembangan produk jamur tiram dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini merespon terhadap kebutuhan akan wawasan aneka snack dari bahan jamur tiram baik secara ketrampilan dasar memasak dan juga cara mengemas produk berbahan dasar jamur tiram.

### **METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. Pelatihan dipandang sebagai jalan untuk menciptakan kemampuan intelektual yang meliputi ketrampilan dasar (*basic skills*), ketrampilan ahli (*advanced skills*) dan kemampuan memotivasi diri (*self motivated creativity*)(Noe et al., 2013). Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk:

1. Metode Presentasi, Metode dengan kondisi para peserta pelatihan menjadi penerima pasif dari informasi-informasi yang diberikan. Menyampaikan informasi kepada peserta pelatihan Metode yang digunakan adalah metode ceramah (lecture).
2. Metode *Hand-ons Methods* dimana metode ini mengharuskan peserta pelatihan untuk ikut terlibat secara aktif dalam proses pelatihan
3. Metode *Group Building* dimana pelatihan diadakan berkelompok dan peserta saling ,enolong dan bertukar ide, membangun identitas kelompok dan hubungan interpersonal (Hadinata, 2015)

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan selama 4 jpl pada tanggal 17 Oktober 2020 Di Desa Singkil Kulon Kecamatan Ngombol Kabupaten Purworejo. Jumlah peserta dalam kegiatan ini adalah 26 orang. Sebelum kegiatan dilakukan peserta pelatihan menyiapkan bahan, bumbu dan alat yang akan digunakan. Tim pelaksana terbagi menjadi instruktur, fasilitator, seksi konsumsi, seksi dokumentasi dan seksi perlengkapan. Dalam kegiatan ini diawali dengan pembukaan yang dilakukan Bapak Lurah setempat kemudian dilanjutkan pembagian *handout* resep kemudian instruktur menjelaskan bahan, bumbu dan alat yang digunakan, setelah itu dijelaskan cara membuat. Selanjutnya instruktur menginstruksikan

persiapan bahan dan alat yang harus disiapkan sebelum produk diolah. Kemudian peserta melakukan percobaan pengembangan produk dari jamur tiram dibimbing oleh instruktur. Di akhir program, tim pelaksana melakukan penilaian terhadap produk yang dibuat oleh peserta serta melakukan kembali tes akhir untuk mengetahui efektifitas pelatihan dengan melihat peningkatan ketrampilan pengolahan jamur tiram dan cara mengolahnya dengan resep jamur crispy dan abon jamur tiram.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan. Tahapan awal yaitu persiapan, tahap kedua pengenalan jamur tiram, tahap ketiga pelatihan pembuatan produk, tahap keempat monitoring dan evaluasi. Jamur tiram merupakan salah satu usaha bisnis yang menguntungkan karena harganya cukup tinggi. Jamur tiram mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat, protein, lemak, serat kasar, Ca, Fe, Thiamin, Riboflavin. Warga Desa Singkil kulon berinisiatif melakukan budidaya jamur tiram sekaligus membentuk tim untuk pelaksanaan pelatihan pembuatan jamur crispy. (Yusuf et al., 2019)

Jamur tiram memiliki potensi ekonomi yang cukup tinggi karena bisa diolah jadi bermacam makanan dan cemilan, serta prospek untuk dikembangkan di masyarakat. Produk yang dapat dikembangkan antara lain jamur crispy dan juga sate jamur. Pengabdian yang dilakukan Efendi dkk menyatakan Kegiatan pengabdian fokus pada pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi produk berupa sate jamur dan jamur crispy yang bergizi dan bernilai ekonomi tinggi dengan sasaran para santri dan guru di Pondok NW Kayangan Kabupaten Lombok Barat. (Efendi et al., 2020)

Pengabdian tersebut juga dilakukan oleh pemerintah Desa Singkil kulon Kecamatan Ngombol kecamatan Purworejo. Pada persiapan kegiatan dilakukan dalam bentuk koordinasi dengan pihak pemerintah Desa terkait kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan. Beberapa hal kunjungan ini antara lain lokasi tempat pelatihan, waktu pelatihan yang dilakukan selama 4 jam, jumlah peserta yang mengikuti pelatihan berjumlah 26 orang, serta persiapan perlengkapan, sarana prasarana yang dibutuhkan saat pelatihan.



**Gambar 1. Persiapan Bahan Sebelum pelatihan**

Persiapan yang dilakukan instruktur adalah memperkenalkan bumbu dan bahan yang akan digunakan. Bumbu yang digunakan antara lain kemiri, bawang putih, lada bubuk, bahan yang digunakan antara lain jamur tiram, baking soda, tepung segitiga, tepung maizena, kaldu bubuk, air es dan minyak goreng. Peralatan yang dipersiapkan antara lain baskom, timbangan, wajan sotil, peniris, alat spinner serta menyiapkan kemasan untuk menyimpan hasil produk.



**Gambar 2. Instruktur melakukan monitoring saat pelatihan**

Prospek bisnis usaha budidaya jamur tiram menurut cukup menjanjikan, setiap kali panen dan dijual langsung kepasar tidak perlu waktu yang lama untuk habis.(Tjahjono, 2019). Pemanfaatan jamur tiram menjadi berbagai bentuk makanan ringan merupakan sebuah usaha dalam rangka mewujudkan pemberdayaan masyarakat.(Suprojo et al., 2017)

Pemerintah Desa Singkil Kulon telah membudidayakan jamur tiram. Dari hasil observasi dan kunjungan ditemukan masalah bahwa masyarakat masih belum tahu jamur tiram

dapat diolah menjadi produk pangan seperti apa, Adapun solusi yang ditawarkan kepada Pemerintah Desa adalah pembuatan produk jamur krispi yang banyak diminati masyarakat.

Pelatihan ini dilakukan fokus pada pembuatan jamur krispi dan abon jamur. Dalam pelatihan ini masyarakatn diajarkan langsung bagaimanA persiapan, pengolahan serta pengeringan dengan mesin peniris minyak, serta pengemasan agar aman dan tahan lama. Dalam perkembangannya jamur krispi dapat diberikan berbagai rasa seperti balado, jagung manis, ayam panggang dan sebagainya. Pengabdian ini sejalan dengan pengabdian yang dilakukan Yusuf dkk (2020) dalam pengabdian juga memberikan pelatihan budidaya jamur tiram hingga membuat produk olahan jamur krispi. Jamur tiram juga dapat dijual dalam bentuk mentah ataupun produk olahan. Diversifikasi produk olahan jamur tiram cukup banyak dapat bentuk segar, kering, kaleng, serta diolah menjadi keripik, pepes, tumis, dan nugget. (Yusuf et al., 2019). Adapun kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan hasil yang baik dengan melihat hasil produksi jamur krispi yang sesuai harapan. Dapat dilihat pada gambar berikutL



**Gambar 3. Proses pengolahan jamur krispi dan produk jarum kripsi dan abon jamur.**

Peserta pelatihan mendapatkan tambahan menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan memasak ragam makanan berbahan jamur tiram salah satunya pembuatan jamur

krispi dan abon jamur yang dapat dijadikan ide usaha. Tujuan lain yang tercapai yaitu memperkaya dan mendalami resep snack berbahan dasar jamur tiram dengan mengaplikasikan langsung pembuatan produk sehingga peserta dapat mengetahui kelemahan dan kelebihan produknya.

### **KESIMPULAN**

Program pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan dengan peserta pelatihan mampu menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan memasak ragam makanan berbahan jamur tiram. Pelatihan yang dilakukan mampu memperkaya dan mendalami resep snack berbahan dasar jamur tiram dengan pengolahan jamur krispi dan abon jamur.

### **REKOMENDASI**

Rekomendasi dari pelatihan berbahan jamur tiram yaitu produk olahan abon jamur tiram dirasa peluangnya tidak terlalu bagus, sebab dalam proses pembuatan proses lebih rumit dan memakan waktu lebih lama, untuk itu peserta dan instruktur menyarankan pembuatan abon jamur tiram tidak sulit namun memakan waktu yang lama sehingga peserta tidak menyarankan abon jamur tiram untuk dijadikan ide usaha.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Pemerintah Desa Singkil Kulon yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan pengabdian dengan memberikan bantuan dana dan juga tempat pelatihan, 2) Kepada ibu-ibu PKK di desa singkil kulon yang telah membantu dalam proses pelatihan sehingga pelatihan dapat berjalan lancar hingga selesai.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, H. K., & Kuswytasari, N. D. (2013). Efektifitas Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Variasi Media Kayu Sengon (*Paraserianthes falcataria*) dan Sabut Kelapa (*Cocos nucifera*). *Jurnal Sains Dan Seni Pomits*, 2(2), 144–148.
- Efendi, I., Dewi, I. N., Utami, S. D., Harisanti, B. M., & Primawati, S. N. (2020). Jurnal Pengabdian UNDIKMA: *Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan Kepada Masyarakat*, 1(1), 22–27.
- Hadinata, R. (2015). Analisis Metode Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Di CV X Rizal. *AGORA*, 3(2), 475–478.
- Noe, R. A., Tews, M. J., & Marand, A. D. (2013). Individual differences and informal learning in the workplace. *Journal of Vocational Behavior*. <https://doi.org/10.1016/j.jvb.2013.06.009>
- Suprojo, A., Fithriana, N., Studi, P., Administrasi, I., & Tunggadewi, U. T. (2017). Usaha Home Industri Camilan Kripik Jamur Krispy. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 6(2), 50–56.
- Tjahjono, H. (2019). *Pengembangan Produk Olaham Jamur Tiram di Desa Bulang Kulon Kecamatan Benjeng Kabupaten Gresik*. 04(January), 1–9.
- Yuliantoro, N. (2020). Pengembangan Keterampilan dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta. *Abdimas Pariwisata*, 1(No.1), 17–25.
- Yusuf, Christianingrum, Yunita, A., & Prayoga, G. I. (2019). Program Inovasi Desa Melalui Pelatihan Budidaya Jamur Tiram Sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Bukit Kijang. *IKRAITH-ABDIMAS*, 3(2), 83–91.
- Zulfarina, Z., Suryawati, E., Yustina, Y., Putra, R. A., & Taufik, H. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 358. <https://doi.org/10.22146/jpkm.44054>