

Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram bagi Kelompok Tani Hutan (KTH) Tunas Berkah Desa Jatimulya Kec. Wonosari Kab. Boalemo

Satria Wati Pade^{1*}, Deyvie Xyzquolyna¹, Minarni Tolapa²

¹Fakultas Pertanian, Universitas Ichsan Gorontalo

²Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Ichsan Gorontalo

*Penulis Korespondensi. Satria Wati Pade, Fakultas Pertanian, Universitas Ichsan Gorontalo 96115

Email: lindapade@gmail.com

ABSTRAK

Mitra pengabdian yaitu KTH Tunas Berkah memiliki beberapa permasalahan dari tahun ke tahun yaitu kurangnya edukatif tentang manfaat kesehatan jamur tiram serta minimnya variasi olahan jamur tiram. Berdasarkan permasalahan tersebut, mitra ditawarkan beberapa solusi yaitu sosialisasi dan penyuluhan tentang *product knowledge* dan introduksi pengolahan produk olahan yang mudah dan disukai. Kegiatan pengabdian ini melibatkan mahasiswa sebanyak 2 orang sebagai proses pembelajaran di luar kampus yang setara dengan 5 SKS. Kegiatan mahasiswa akan dimonitoring dan evaluasi berdasarkan output yang dihasilkan oleh mahasiswa. Sedangkan untuk Mitra, tim pengusul akan melakukan monitoring dan evaluasi secara berkala untuk memastikan keberlanjutan adopsi teknologi yang dikembangkan oleh mitra. Pada kegiatan sosialisasi dan penyuluhan disampaikan mengenai manfaat jamur tiram untuk kesehatan tubuh manusia. Pada kegiatan pelatihan pengolahan produk, mitra memberikan alternatif pengolahan jamur tiram menjadi produk olahan bernilai ekonomis dengan biaya produksi rendah yaitu dengan mengolah jamur tiram menjadi frozen food yaitu berupa nugget dan kerupuk.

Kata Kunci: Jamur tiram; Nugget; Kerupuk; KTH;

ABSTRACT

The service partner, namely KTH Tunas Berkah, has several problems from year to year, namely the lack of education about the health benefits of oyster mushrooms and the lack of variations in processed oyster mushrooms. Based on these problems, partners were offered several solutions, namely socialization and counseling about product knowledge and the introduction of easy and preferred processing of processed products. This service activity involves 2 students as an off-campus learning process which is equivalent to 5 credits. Student activities will be monitored and evaluated based on the output produced by students. As for Partners, the proposing team will conduct regular monitoring and evaluation to ensure the sustainability of technology adoption developed by partners. In the socialization and counseling activities, the benefits of oyster mushrooms for the health of the human body were conveyed. In product processing training activities, partners provide an alternative to processing oyster mushrooms into processed products of economic value with low production costs, namely by processing oyster mushrooms into frozen food in the form of nuggets and crackers.

Keywords: Oyster mushroom; Nugget; Crackers; KTH.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Desa Jatimulya Kecamatan Wonosari Kabupaten Boalemo Provinsi Gorontalo terletak 88,1 km dari kampus Universitas Ichsan Gorontalo dan ditempuh dengan kendaraan beroda empat selama 2 jam 24 menit. Desa ini dipilih karena sebagian besar mata pencaharian masyarakat adalah petani (sebanyak 473 orang)

dan buruh tani (sebanyak 382 orang). Batas batas wilayah geografis Desa Jatimulya yaitu:

Sebelah utara : Desa Tri Rukun

Sebelah timur : Desa Harapan

Sebelah selatan : Desa Mekarjaya

Sebelah barat : Desa Bongo II

Tingkat sumber daya mitra berdasarkan pendidikan di Desa Jatimulya, Kabupaten Boalemo, berdasarkan data demografis Desa Jatimulya jumlah penduduk yaitu 1970 jiwa.

Mitra untuk kegiatan pengabdian ini merupakan Kelompok Tani Hutan (KTH) “Tunas Berkah” yang pada awal dibentuk berjumlah 10 orang. Sebagian besar anggotanya mempunyai pekerjaan utama sebagai petani dan buruh tani. Pada awalnya kelompok ini mengalami kesulitan dalam hal pembibitan jamur tiram putih. Bibit jamur tiram putih diperoleh dengan membeli dari daerah lain dan hal ini mengakibatkan harga produksinya tinggi. Pada tahun 2019 kelompok ini mampu membibitkan sendiri jamur tiram putih sebagai hasil belajar otodidak melalui internet terutama youtube, sehingga tidak perlu membeli bibit lagi dari luar Gorontalo. Setelah berhasil memproduksi bibit dan membudidayakan jamur tiram, kendala yang dihadapi oleh Mitra sekarang ini adalah minimnya minat masyarakat membeli jamur tiram untuk dikonsumsi. Hasil panen jamur tiram masih dipasarkan di lingkungan Desa Jatimulya sendiri, dijual ke tetangga dan di pasar tradisional yang ada di Desa Jatimulya. Dalam sehari mitra hanya dapat menjual rata-rata 2-3 kg, dengan harga jual Rp 30.000 per kg sehingga per bulan penghasilannya Rp 900.000.- Pendapatan yang diperoleh ini belum dapat meningkatkan kesejahteraan Mitra, bahkan sebagian anggota berpikir untuk tidak melanjutkan usaha. Sekarang anggota kelompok yang aktif tinggal berjumlah 6 orang.

Jamur tiram putih mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan manusia. Jamur tiram berasal dari genus *Pleurotus* dimana genus tersebut merupakan salah satu genus terbesar dan paling beragam di antara kelas Basidiomycetes. Jamur tiram juga merupakan salah satu jamur edible yang digunakan sebagai bahan pengobatan tradisional dan juga pangan fungsional (Wahyudi dkk, 2020).

Produk olahan yang diproduksi oleh mitra juga masih kurang karena masih terbatas pada jamur tiram crispy. Menurut Abdul dan Pade (2021), jamur tiram putih selain dapat dikonsumsi dalam keadaan segar sebagai lauk yang dicampur dengan daging, ikan atau sayuran lain, dapat pula dikonsumsi dalam bentuk olahan seperti sosis, kerupuk, nugget, abon dan bakso. Produksi jamur tiram crispy oleh mitra tidak

bertahan lama karena kemasan yang kurang menarik. Pada dasarnya peran utama kemasan dalam industri pangan adalah untuk melindungi produk dari kontaminasi luar, termasuk menjamin keamanan pangan, memelihara kualitas, dan meningkatkan masa simpan (BPOM, 2020).

Permasalahan lain yang dihadapi mitra yaitu belum mempunyai izin usaha olahan. Ditambah dengan harga minyak goreng yang meningkat, menyebabkan tingginya harga produksi. Olahan jamur tiram menjadi kerupuk dipilih karena, kerupuk merupakan makanan kering yang mudah dibuat, populer dan telah lama dikenal masyarakat dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama (Abdul dan Pade, 2021). Sedangkan produk nugget dipilih karena merupakan salah satu makanan cepat saji yang disukai semua kalangan umur serta tahan lama disimpan pada suhu beku. Penggunaan jamur tiram dalam makanan merupakan cara alternatif pangan sehat terutama bagi masyarakat vegetarian (Saragih, 2015). Kedua produk olahan tersebut dapat dijual dalam bentuk setengah masak, sehingga tidak dipengaruhi oleh harga minyak goreng yang sekarang ini sedang mengalami fluktuatif.

Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Sesuai dengan rencana kegiatan, maka luaran yang dihasilkan atau ditargetkan dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah :

- a) Peningkatan jenis produk mitra tercapai,
- b) Peningkatan keterampilan (terutama mengkomunikasikan ke masyarakat yang lebih luas mengenai produk yang dimiliki) mitra tercapai, peningkatan pengetahuan mitra tercapai (khususnya pada pengetahuan mitra tentang manfaat mengkonsumsi jamur tiram)

METODE PELAKSANAAN

Langkah- langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra:

Tahap I. Sosialisasi dan pelatihan komunikasi pemasaran

Pada tahap ini Mitra dan masyarakat akan diberikan pengetahuan mengenai manfaat mengkonsumsi jamur tiram serta meningkatkan kecakapan berkomunikasi tentang produk yang dimiliki melalui FGD (Focus group discussion) dilakukan untuk menggali pemahaman tentang jamur tiram putih (product knowledge). FGD dilakukan dengan Mitra itu sendiri, aparat desa, ibu rumah tangga dan karang taruna.

Tahap II. Pelatihan pengolahan jamur tiram putih menjadi kerupuk dan bakso.

Pada tahap ini, mitra diberikan pelatihan bagaimana cara mengolah jamur tiram menjadi produk bernilai ekonomis dan disukai yaitu menjadi nugget dan kerupuk.

Sasaran kegiatan

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan pelatihan ini anggota Kelompok Tani Hutan Tunas Berkah Tunas Berkah yang berdiri dari sejak tahun 2018.

Lokasi kegiatan

Tempat pembudidayaan jamur tiram milik KTH Tunas Berkah Desa Jatimulya Kec. Wonosari Kab. Boalemo

Metode yang digunakan :

Adapun beberapa metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah :

- Metode sosialisasi dan penyuluhan kepada mitra dan masyarakat tentang manfaat dan potensi olahan jamur serta komunikasi pemasaran.
- Metode pelatihan diversifikasi produk jamur tiram menjadi beberapa jenis olahan pangan bernilai ekonomis.
- Metode mini survey untuk mengevaluasi secara internal keberadaan KTH Tunas Berkah, dan untuk pihak eksternal dalam hal ini pemerintah Desa Jatimulya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil kegiatan yang diperoleh adalah sebagai berikut :

- kegiatan sosialisasi dan penyuluhan komunikasi pemasaran

Kegiatan ini memberikan wawasan kepada mitra, aparat desa, anggota karang

taruna, dan masyarakat Desa Jatimulya. Materi yang diberikan yaitu: 1) potensi, prospek, dan olahan/ diversifikasi jamur tiram; 2) manajemen dan komunikasi pemasaran. Dengan kegiatan pengabdian ini diharapkan informasi tentang KTH Tunas Berkah yang memproduksi jamur tiram dapat sampai ke tingkatan pemerintah provinsi, serta produksi KTH dapat ditingkatkan.



Gambar 1. Sosialisasi dan Penyuluhan Komunikasi Pemasaran

- Kegiatan pelatihan diversifikasi produk

Jamur tiram dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti patty, bakso, nugget dan kerupuk. Pada umumnya bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan ini sama seperti pembuatan produk tersebut pada umumnya. Pada kegiatan PKM ini, jamur tiram diolah menjadi nugget dan kerupuk. Hal ini dikarenakan nugget merupakan produk frozen food yang dapat dijual kepada konsumen dalam keadaan setengah matang. Demikian juga dengan produk kerupuk, yang meskipun bukan termasuk frozen food, namun kelompok dapat sedikit berkurang biaya produksinya dalam hal ini tidak lagi membeli minyak goreng untuk produksi. Kerupuk dapat dijual dalam keadaan setengah matang tanpa digoreng terlebih dahulu. Kegiatan pembuatan produk dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Jamur Tiram

c. Mini Survey

Menurut Groves (2010), survey menghasilkan data statistic yang merupakan bentuk dasar kuantitatif. Kegiatan survey dilaksanakan dengan menanyakan kepada sejumlah responden tentang pendapat-pendapat, karakteristik, dan perilaku yang telah atau sedang terjadi.

Kegiatan mini survey dalam kegiatan pengabdian dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner yang terdapat 11 pertanyaan mencakup pertanyaan untuk mengevaluasi secara internal keberadaan KTH Tunas Berkah, dan untuk pihak eksternal dalam hal ini pemerintah Desa Jatimulya. Responden yang diberikan kuesioner berjumlah 22 orang dan dipilih secara acak. Hasil mini survey yang dilakukan tim dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Rekapitulasi Mini Survey

No.	Pernyataan	Jawaban					Persentase (%)				
		SS	S	N	TS	STS	SS	S	N	TS	STS
1.	Anda telah mengenal dengan baik produk jamur tiram di Desa Jatimulya	19	3	0	0	0	86,36	13,64	0,00	0,00	0,00
2.	Produk olahan jamur tiram sudah banyak	0	0	0	18	4	0,00	0,00	0,00	81,82	18,18
3.	Anda menyukai produk olahan jamur tiram yang telah diproduksi (jamur crispy)	19	3	0	0	0	86,36	13,64	0,00	0,00	0,00
4.	Desain kemasan produk jamur crispy menarik	6	2	7	7	0	27,27	9,09	31,82	31,82	0,00
5.	Sarana dan prasarana KTH telah memadai	0	2	3	17	0	0,00	9,09	13,64	77,27	0,00
6.	Tata letak pengolahan jamur crispy sudah sesuai	0	14	8	0	0	0,00	63,64	36,36	0,00	0,00
7.	Pemerintah desa memberikan perhatian terhadap KTH yang membudidaya jamur tiram	0	0	0	12	10	0,00	0,00	0,00	54,55	45,45
8.	Harga produk olahan jamur tiram (jamur crispy) terjangkau	9	7	6	0	0	40,91	31,82	27,27	0,00	0,00
9.	Jamur tiram harus diolah menjadi produk yang lebih variatif (nugget dan kerupuk)	19	3	0	0	0	86,36	13,64	0,00	0,00	0,00
10.	Proses pembuatan nugget dan kerupuk mudah	22	0	0	0	0	100	0,00	0,00	0,00	0,00
11.	Nugget dan kerupuk memiliki nilai ekonomis	22	0	0	0	0	100	0,00	0,00	0,00	0,00

Dari tabel 1 dapat dilihat terdapat pertanyaan mendapat respon positif dan negatif dari responden. Berdasarkan data survey tersebut juga dapat dilihat bahwa masyarakat setempat telah sangat baik mengenal keberadaan dan produk jamur tiram dan olahan jamur crispy (yang sudah ada) yang diproduksi oleh KTH Tunas Berkah. Demikian juga dengan harga yang ditetapkan oleh kelompok masih dapat dijangkau oleh masyarakat. Mengenai produk olahan jamur tiram yang sudah banyak, sebanyak 81,82% responden menyatakan tidak setuju dan 18,18% menyatakan sangat tidak setuju. Hal ini berarti masih perlu dilakukan proses diversifikasi olahan jamur tiram. Hal ini diperkuat dengan survey sebanyak 86,36% responden ingin ada olahan jamur tiram yang lebih variatif. Olahan yang dibuat tim PKM adalah olahan kerupuk dan nugget. Sebanyak 77,27% responden menyatakan tidak setuju dengan pernyataan bahwa sarana dan prasarana KTH telah memadai. Sehingga tim PKM telah memulai untuk memperbaiki sarana dan prasarana KTH. Kegiatan ini meliputi : renovasi bangunan kumbung atau ruang pembudidayaan jamur tiram. Bangunan direnovasi untuk menambah luasan ruangan kumbung.

Hal lainnya yang tidak disetujui oleh responden adalah pernyataan mengenai perhatian yang diberikan oleh pemerintah desa kepada KTH yang membudidaya jamur tiram. Dari tabel 1 dapat dilihat bahwa secara umum pemerintah Desa Jatimulya masih kurang memberikan perhatian kepada KTH Tunas Berkah. Sehingga hal ini dapat menjadi masukan kepada pemerintah desa agar lebih memberikan perhatian kepada kelompok. Hal ini sejalan dengan yang tertuang dalam regulasi Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa yang menyebutkan bahwa salah satu kewenangan desa yang ditugaskan oleh pemerintah provinsi atau pemerintah kabupaten/kota yaitu penyelenggaraan pemberdayaan termasuk pemberdayaan kelompok tani (Raintung dkk, 2021).

KESIMPULAN DAN SARAN

Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram bagi Kelompok Tani Hutan (KTH) Tunas Berkah Desa Jatimulya Kec. Wonosari Kab. Boalemo memberikan manfaat yang cukup besar. Hal ini terlihat dengan meningkatnya pengetahuan para petani baik dalam hal keilmuan maupun keahlian dalam mengolah produk jamur tiram menjadi berbagai macam olahan sehat dan ekonomis seperti nugget dan kerupuk jamur tiram.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih diucapkan kepada Bapak Rektor Universitas Ichsan Gorontalo yang telah memberikan dukungan dan kemudahan dalam proses pengurusan pengajuan proposal sampai dengan tahap akhir begitupun juga dengan pihak LPM dan Fakultas yang telah memberikan support sehingga tim pengabdian bisa menyelesaikan rangkaian kegiatan pelaporan kegiatan sampai dengan selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul SF, Pade S. 2021. Tingkat Penerimaan Organoleptik Dan Daya Mekar Kerupuk Jamur Tiram Putih Dengan Penambahan Tempe. *J Agritech Sci.* 2021;5(1):36–40.
- BPOM. 2020. Pedoman Implementasi Peraturan Badan POM Nomor 20 Tahun 2019 Tentang Kemasan Pangan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI. Jakarta.
- Groves, Robert M., *Survey Methodology* (2010), Second edition of the (2004) first edition. ISBN 0-471-48348-6.
- Raintung, A., Sambiran, S dan I, Sumampouw. 2021. Peran Pemerintah Desa Dalam Pemberdayaan Kelompok Tani di Desa Mobuya Kecamatan Passi Timur Kabupaten Bolaang Mongondow. *Jurnal Governance.* 1 (2): 1-9.
- Saragih, R. 2015. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *Jurnal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan.* 1(2): 90-95.
- Wahyudi VA, Octaviana L dan S. Sutrisno. 2020. Kajian Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *ejournal.umm.ac.id.* 2020;3(1):71–87.