

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI PENYEDAP ALAMI JAMUR TIRAM DI KELOMPOK WANITA TANI LIMAU MANIS SEJAHTERA

DEVELOPMENT OF OYSTER MUSHROOM PROCESSED PRODUCT BECOME AN OYSTER MUSHROOM NATURAL FLAVOURING IN FARMER WOMEN'S GROUP 'LIMAU MANIS SEJAHTERA'

Risa Meutia Fiana^{1)*}, Devi Warmita²⁾, Reni Koja³⁾, Wellyalina⁴⁾, Shalati Febjislami⁵⁾, PK Dewi Hayati⁶⁾

¹⁾Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, email: risameutiafiana@ae.unand.ac.id

²⁾Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, email: deviwm02@gmail.com

³⁾Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, email: Renikoja@ae.unand.ac.id

⁴⁾Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, email: wellyalina.lia@gmail.com

⁵⁾Departemen Agronomi, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas
email: shalatif@agr.unand.ac.id

⁶⁾Departemen Agronomi, Fakultas Pertanian, Universitas Andalas
email: pkdewihayati@agr.unand.ac.id

ABSTRAK

Jamur tiram merupakan jenis jamur yang lezat untuk dikonsumsi dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Kelompok Wanita Tani Limau Manis Sejahtera (KWT LMS) memiliki usaha budidaya jamur tiram. Kendala yang ada pada KWT LMS yaitu apabila terjadi panen yang melimpah maka jamur tiram tidak terjual di Pasar. Jamur memiliki sifat yang sama dengan sayuran yaitu mudah mengalami kerusakan dan menjadi busuk jika tidak segera diolah cepat dan tepat. Salah satu produk olahan yang bisa dikembangkan yaitu penyedap alami berbahan baku jamur tiram putih. Tujuan dari program ini adalah anggota KWT LMS dapat memiliki keterampilan dalam membuat penyedap alami berbahan jamur tiram, meningkatkan kondisi perekonomian dengan melakukan diversifikasi (keanekaragaman) produk pangan berbahan baku jamur tiram. Metode pelaksanaan kegiatan ini terbagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pelatihan teknik pembuatan penyedap alami jamur tiram, dan bimbingan lanjut.

Kata kunci: Jamur tiram, limau manis sejahtera, pengolahan, penyedap alami

ABSTRACT

Oyster mushroom is a type of mushroom that is delicious for consumption and has high nutritional value. Farmer Women's Group 'Limau Manis Sejahtera' (KWT LMS) has an oyster mushroom cultivation business. The obstacle in KWT LMS is that if there is an abundant harvest, oyster mushrooms can only sell some in the market. Mushrooms have the same properties as vegetables, easily damaged and rotten if not processed quickly and precisely. One processed product that can be developed is a natural flavouring made from white oyster mushrooms. This program aims for KWT LMS members to have skills in making natural flavourings from oyster mushrooms, improving economic conditions by diversifying (diversity) food products made from oyster mushrooms. The method of implementing this activity is divided into three stages: the preparation stage, the training stage for the natural oyster mushroom flavouring technique, and further guidance.

Keywords: Limau manis sejahtera, natural flavouring, processing, oyster mushroom

PENDAHULUAN

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu jamur yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Keuntungan

budidaya jamur tiram yaitu jamur ini mudah tumbuh sehingga banyak dibudidayakan oleh petani jamur di Indonesia. Budidaya jamur tiram merupakan budidaya yang ramah

lingkungan karena memanfaatkan limbah agroindustri sebagai media tanamnya. Budidaya jamur tiram dapat membuka peluang kerja bagi masyarakat. Budidaya jamur tiram merupakan penganekaragaman pangan karena dapat diciptakan produk olahannya. Teknik budidaya jamur tiram ini sederhana dan praktis sehingga bisa dilakukan oleh kelompok Wanita tani. Produksi jamur tiram di Indonesia cukup besar dibandingkan dengan jenis jamur lainnya. Jamur tiram putih dengan teksturnya yang lembut, penampilannya yang menarik dan memiliki cita rasa yang khas sehingga mudah dipadukan dengan berbagai olahan/masakan [1].

Kelompok Wanita Tani Limau Manis Sejahtera (KWT LMS) berada di Kelurahan Limau Manis Kecamatan Pauh Kota Padang. KWT LMS memiliki usaha pembudidayaan jamur tiram. Kelompok ini memiliki anggota sebanyak 40 orang dan setiap anggota memiliki kumbung dengan kapasitas rata-rata 1000-2000 baglog. Setiap anggota kelompok mampu menghasilkan 5 sampai dengan 10 Kg per hari. Anggota KWT LMS masih menjual jamur dalam kondisi segar. Kendala yang ada pada KWT LMS yaitu apabila terjadi panen yang melimpah maka jamur tiram tidak terjual di Pasar. Jamur memiliki sifat yang sama dengan sayuran yaitu mudah mengalami kerusakan dan menjadi busuk jika tidak segera diolah cepat dan tepat. Jamur tiram (*Pleurotus Sp.*) merupakan komoditas yang mudah busuk atau rusak jika penanganannya tidak dilakukan secara benar dan hati-hati. Kerusakan mekanis yang terjadi saat panen, sortasi, penyimpanan dan pengangkutan sangat mempengaruhi mutu jamur. Menurut penelitian [2] jamur tiram mempunyai kadar air yang cukup tinggi yaitu 86,6%. Kadar air yang tinggi dapat mempengaruhi daya tahan bahan pangan terhadap mikroorganisme yang dinyatakan dalam aktivitas air (Aw).

Pemanfaatan teknologi yang cepat, tepat dan sederhana untuk penanganan jamur tiram serta mampu untuk meningkatkan nilai ekonomi petani serta dapat menjadi *icon product*. Penganekaragaman pengolahan jamur dan pengembangan teknologi sangat dibutuhkan oleh petani dan pembudidaya jamur tiram yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah jamur tiram segar. Penggunaan jamur tiram putih

(*Pleurotus ostreatus*) sebagai bahan utama dikarenakan harganya yang murah dan kandungan proteinnya yang cukup tinggi [3]. Jamur tiram merupakan jenis jamur yang lezat untuk dikonsumsi dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Salah satu produk olahan yang bisa dikembangkan yaitu penyedap alami berbahan baku jamur tiram putih. Jamur tiram putih pada saat ini dikenal sebagai jamur pangan memiliki kandungan gizi fungsionalnya seperti kandungan protein yang relatif tinggi, juga mengandung vitamin, karbohidrat, serat, mineral, asam amino esensial, kandungan lemak dan asam lemak tidak jenuh relatif rendah yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan

Masyarakat merasa tidak puas dengan rasa masakan bila tidak menambahkan dengan micin atau MSG. Micin adalah bahan penyedap yang berbentuk garam terdiri dari sodium/natrium dan glutamat yang mampu menguatkan cita rasa makanan. Tetapi penyedap ini sudah diketahui bisa memberikan efek buruk bagi kesehatan tubuh bila dikonsumsi secara berlebihan. Bila terus memakai micin saat memasak juga mengakibatkan dampak kesehatan dalam jangka panjang. Untuk menyedapkan makanan dapat menggunakan penyedap alami. Penyedap alami pengganti micin ini dapat ditemukan dimana-mana. Bahkan beberapa bumbu masak dapat diolah menjadi penyedap alami menggantikan micin.

Program atau kegiatan peningkatan keterampilan merupakan hal penting untuk diberikan kepada KWT LMS. Tujuan dari program ini adalah anggota KWT LMS dapat memiliki keterampilan dalam membuat penyedap alami berbahan jamur tiram, meningkatkan kondisi perekonomian dengan melakukan diversifikasi (keanekaragaman) produk pangan berbahan baku jamur tiram.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode kegiatan Program Pengabdian di KWT LMS ini akan dilakukan dalam bentuk tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap ini berupa uji coba pembuatan produk di mana kegiatan tersebut dilakukan di *Pilot Plan Technopark*. Tahapan merupakan tahapan uji coba teknologi tepat guna yang bisa diaplikasikan pada KWT LMS.

2. Tahap Pelatihan Teknik Pembuatan Penyedap Alami Berbahan Baku Jamur Tiram

Pada pelatihan ini akan diajarkan secara langsung kepada para peserta pelatihan pengolahan jamur tiram melalui proses demonstrasi dan praktik langsung oleh para peserta. Kemudian untuk proses pengemasan diberikan bantuan alat dilanjutkan dengan praktik pengemasan produk olahan jamur tiram yang dihasilkan dengan menggunakan alat yang disediakan. Kemudian disampaikan pula teknik pelabelan yang benar disertai dengan contoh label yang akan disediakan oleh tim pengabdian.

3. Tahap Bimbingan Lanjut

Kendala-kendala dalam proses pembuatan produk olahan jamur tiram dan juga dalam memasarkan produknya tentu akan dijumpai di lapangan. Karena itu, setelah proses penyuluhan dan pelatihan dilangsungkan, untuk hari-hari selanjutnya diberikan bimbingan kepada peserta jika ada kendala, sehingga peserta mampu memproduksi dan memasarkan produk olahan jamur tiram dalam jumlah yang relatif lebih besar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan survei dan analisis situasi, permasalahan yang dihadapi mitra yakni mengenai ketidaktahanan jamur tiram segar yang di hasilkan. Hal ini dikarenakan karakteristik jamur tiram yang tidak bisa tahan lama selepas dipanen karena masih melalui proses klimakterik (kematangan) yang membuat jamur tiram tidak dapat disimpan lama. Selama ini produk yang dijual mitra masih dalam bentuk jamur tiram segar. Maka solusi yang ditawarkan adalah diversifikasi olahan jamur tiram yaitu bakso jamur tiram, dengan melakukan pelatihan pembuatan produk olahan jamur tiram. Solusi ini layak dicoba karena tidak membutuhkan *skill* yang tinggi, kebutuhan modal rendah, serta dapat dijadikan sebagai peluang bisnis. Kegiatan ini diharapkan menghasilkan luaran yang diharapkan oleh mitra yaitu Produk jamur tiram yang inovatif dan berkualitas, peningkatan keterampilan sumber daya manusia dalam budidaya jamur tiram dan mengolah produk olahan jamur tiram serta peningkatan pendapatan.

Peningkatan Pengetahuan terhadap Bahan Baku

Hasil pengamatan terhadap pengetahuan petani jamur tiram menunjukkan bahwa semua peserta menyatakan tidak tahu (1,10) tentang nilai gizi dari jamur tiram, Anggota KWT LMS sudah membudidayakan jamur tiram dan memproduksinya secara komersial. Hal ini disebabkan petani jamur tiram hanya diberi pelatihan budidaya Jamur Tiram dan menjualnya dalam bentuk segar. Sehingga petani jamur tiram kurang memiliki pengetahuan mengenai nilai gizi jamur tiram yang telah mereka produksi.

Melalui kegiatan penyuluhan, disampaikan oleh tentang kandungan nilai gizi jamur tiram. jamur tiram mengandung protein yang relatif tinggi (19-35%), dengan kandungan asam amino esensial yang lengkap. Kandungan asam amino esensial ini berguna untuk penyedap alami. Maka jamur tiram sangat berpotensi untuk dijadikan bahan baku jamur tiram. Setelah kegiatan penyuluhan, petani jamur tiram mendapatkan peningkatan pengetahuan tentang nilai gizi jamur tiram, sehingga petani menjadi cukup tahu (3,05) tentang nilai gizi jamur tiram. [4] menyatakan bahwa total asam amino jamur tiram terdapat dalam jumlah lengkap sebesar 46g/100g prot, mendekati total asam amino telur ayam sebesar 47,1g/100g prot sehingga kualitas protein jamur tiram mendekati protein telur. Dilaporkan bahwa kadar asam glutamat yang terkandung dalam jamur tiram sebesar 17,7 g/100g prot.

Pelatihan Pembuatan Penyedap Alami Berbahan Baku Jamur Tiram

Demonstrasi pembuatan penyedap alami dilakukan setelah kegiatan penyuluhan. Demonstrasi pembuatan sirop jahe merah dilakukan dengan menampilkan video proses pembuatan penyedap alami yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat, mempraktikkan beberapa tahapan proses pembuatan penyedap alami berbahan baku jamur tiram. Tahapan pembuatan produk penyedap alami jamur tiram yaitu sortasi bahan baku, pencucian bahan, pengecilan ukuran bahan, pengurangan kadar air bahan dengan menyangrai bahan, penghalusan semua bahan dan pengeringan bahan menggunakan oven atau dengan menyangrai Kembali, pengayakan dan pengemasan produk.



Gambar 1. Praktik pembuatan penyedap alami berbahan baku jamur tiram

Peningkatan pengetahuan anggota KWT LMS mengenai proses pengolahan penyedap alami jamur tiram dilakukan dengan menyebarkan kuesioner sebelum dan setelah melaksanakan pelatihan. Peserta yang mengikuti kegiatan menyatakan bahwa tidak tahu tentang pengolahan penyedap dari jamur (90,48%) dan 9,52% yang tahu tentang pengolahan penyedap dari jamur. Teknologi Pengolahan Penyedap jamur, memperlihatkan bahwa 19,05% sedikit tahu, 52,38 cukup tahu dan 28,57% sangat tahu. Petani jamur tiram sangat antusias mengikuti kegiatan pengabdian ini, sehingga pengetahuan dan pemahaman tentang pengolahan jamur tiram menjadi produk penyedap alami berbahan baku jamur tiram.

Produk penyedap alami berbahan baku jamur tiram yang dihasilkan oleh KWT LMS juga dilengkapi dengan pengemasan dan *labelling*. Kemasan merupakan salah satu hal penting dalam meningkatkan omset penjualan. Melalui kemasan konsumen akan memberikan pandangan penilaian pertama terhadap karakter dan citra sebuah produk. Kemasan merupakan salah satu bentuk promosi produsen kepada konsumen dalam



Gambar 2. Penyedap alami berbahan baku jamur tiram hasil praktek langsung

menyampaikan isi, nilai, deskripsi dan manfaat produk yang bertujuan untuk mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli produk.

Kemasan termasuk ke dalam salah satu komunikasi visual yang harus memperhatikan banyak hal dalam proses pembuatannya. Pengetahuan tentang pengemasan sangat membantu masyarakat dalam memperluas pemasarannya. Kemasan dapat menjadi sarana komunikasi produk dan *branding* kepada konsumen dan kemasan juga berfungsi untuk memudahkan dalam pendistribusian [5].

Bimbingan Lanjutan

Kegiatan ini bertujuan untuk memantau aktivitas mitra setelah tim meninggalkan lokasi kelompok tani. Monitoring dan evaluasi dilakukan oleh Tim Pengabdian masyarakat dengan turun langsung ke lokasi. Kegiatan monitoring dan evaluasi ini dilakukan dengan cara: mengadakan diskusi dengan kelompok tani, mengenai permasalahan yang dihadapi setelah kegiatan pendampingan, sehingga dicari pemecahan persoalan penyedap alami jamur yang diproduksi. Komunikasi yang dibentuk dalam kegiatan monitoring melalui media komunikasi *handphone*.

KESIMPULAN

Program atau kegiatan peningkatan keterampilan merupakan hal penting untuk diberikan kepada KWT LMS. Tujuan dari program ini adalah anggota KWT LMS dapat memiliki keterampilan dalam membuat penyedap alami berbahan jamur tiram, meningkatkan kondisi perekonomian dengan melakukan diversifikasi (keanekaragaman) produk pangan berbahan baku jamur tiram. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di KWT Limau Manis Sejahtera diharapkan mampu meningkatkan omset dari budidaya jamur tiram dengan diversifikasi produk olahan jamur tiram yaitu penyedap alami.

SARAN

Kegiatan ini sebaiknya dilanjutkan dalam bentuk pelatihan *e-commerce* sehingga KWT LMS dapat memasarkan produk dan terjadi peningkatan pendapatan. Selain produk penyedap alami jamur tiram, dapat juga dikembangkan produk lainnya dengan bahan baku jamur tiram.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Andalas melalui skim Pengabdian Kepada Masyarakat Membantu Usaha Berkembang Tahun 2022 serta Kelompok Pembudidayaan Jamur Tiram Limau Manis Sejahtera yang mendukung kegiatan ini.

REFERENSI

- [1] Fiana, R. M., 2021. *Sekilas Mengenai Jamur Tiram*. Padang: LPPM Universitas Andalas.
- [2] Djarijah, N. M. & Djarijah, A. S., 2001. *Jamur Tiram*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- [3] Annisa, N., Sa'ban, F. A. & Hanidah, I.-I., 2017. Diversifikasi Produk Olahan Jamur (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Peningkatan Pengetahuan Keterampilan dalam Upaya Mendukung Hidup Sehat : Studi Kasus RW 05 Desa Cipacing-Jatinangor. *Prosiding Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), pp. 390-447.
- [4] Bernas, E., Jaworska, G. & Lisiewska, Z., 2006. Edible Mushrooms As A Source of Valuable Nutritive Constituents. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 5(1), pp. 5-20.
- [5] Nasrulloh, N., Pramono, A. & Amar, M. I., 2022. Program Pengembangan Kewirausahaan Melalui Strategi Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Pangan bagi UKM di Kelurahan Gandul Depok. *Logista, Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(1), pp.176-180