

**PENGOLAHAN MAKANAN DARI JAMUR SAWIT DI KECAMATAN SANGIR
BALAI JANGGO KABUPATEN SOLOK SELATAN**

***PROCESSING OF FOOD FROM PALM MUSHROOM IN SANGIR BALAI JANGGO,
SOLOK SELATAN REGENCY***

Sari Mustika^{1)*}, Anni Faridah²⁾

¹⁾Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
email: sari.mustika@fpp.unp.ac.id

²⁾Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
email: faridah.anni@fpp.unp.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan industri sawit menghasilkan limbah berupa tandan kosong kelapa sawit. Tandan kosong kelapa sawit ini berperan sebagai media tumbuh jamur sawit. Luasnya perkebunan sawit yang ada di Kecamatan Sangir Balai Janggo sangat berpotensi menghasilkan jamur sawit dalam jumlah banyak. Permasalahan yang ada adalah sampai saat ini, minat masyarakat Kecamatan Sangir Balai Janggo dalam memanfaatkan potensi yang ada di daerah mereka masih sangat rendah, dikarenakan masih sangat kurangnya informasi tentang pemanfaatan dan pengolahan jamur sawit ini. Padahal jamur sawit ini sangat memungkinkan untuk dijadikan bahan pangan sehat karena mempunyai kandungan protein tinggi dan kandungan lemak yang rendah. Selain itu, permasalahan lainnya adalah jamur sawit ini merupakan bahan pangan dengan karakteristik cepat mengalami pembusukan setelah dipanen, jika tidak segera dilakukan penanganan dan pengolahan lebih lanjut maka akan menurunkan kualitas aroma, bentuk, dan rasa jamur sawit. Oleh karena itu, untuk menjaga kualitas dari jamur sawit, perlu dilakukan penanganan dan pengolahan selanjutnya sehingga dapat mempertahankan kualitas jamur sawit tersebut

Kata kunci: makanan, jamur sawit, sangir balai janggo, solok selatan

ABSTRACT

The activities of the palm oil industry produce waste in the form of empty fruit bunches of oil palm. The empty fruit bunches of this oil palm act as a medium for growing oil palm mushrooms. The extent of oil palm plantations in Sangir Balai Janggo District has the potential to produce large quantities of oil palm mushrooms. The problem that exists is that until now, the interest of the people of Sangir Balai Janggo District in utilizing the potential that exists in their area is still very low, because there is still very lack of information about the utilization and processing of this palm mushroom. Whereas this palm mushroom is very possible to be used as healthy food because it has a high protein content and low fat content. In addition, another problem is that this palm mushroom is a food ingredient with the characteristics of rapidly decaying after being harvested, if it is not immediately handled and processed further it will reduce the quality of the aroma, shape, and taste of the palm mushroom. Therefore, to maintain the quality of the palm fungus, it is necessary to carry out further handling and processing so that it can maintain the quality of the palm fungus.

Keywords: food, palm mushroom, solok selatan

PENDAHULUAN

Banyaknya perusahaan perkebunan kelapa sawit di daerah Kecamatan Sangir Balai Janggo, menyebabkan mata pencaharian dari penduduk setempat

sebagian besar adalah perkebunan. Kegiatan industri sawit menghasilkan limbah berupa tandan kosong kelapa sawit. Tandan kosong kelapa sawit ini berperan sebagai media tumbuh jamur sawit. Luasnya perkebunan

sawit yang ada di Kecamatan Sangir Balai Janggo sangat berpotensi menghasilkan jamur sawit dalam jumlah banyak. Jamur sawit ini sangat memungkinkan untuk dijadikan bahan pangan sehat karena mempunyai kandungan protein tinggi dan kandungan lemak yang rendah. Selain itu, permasalahan lainnya adalah jamur sawit ini merupakan bahan pangan dengan karakteristik cepat mengalami pembusukan setelah dipanen jika tidak segera dilalukan penanganan dan pengolahan lebih lanjut, sehingga akan menurunkan kualitas aroma, bentuk, dan rasa jamur sawit. Oleh karena itu, untuk menjaga kualitas dari jamur sawit, perlu dilakukan penanganan dan pengolahan selanjutnya sehingga dapat mempertahankan kualitas jamur sawit tersebut. Produk olahan yang dibuat pada kegiatan pelatihan ini adalah bakso jamur sawit, nugget jamur sawit, dan dimsum jamur sawit.

Tujuan dilakukannya kegiatan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sebagai mitra dengan memanfaatkan potensi daerah yang ada tetapi belum termanfaatkan secara optimal yaitu jamur sawit menjadi produk yang bervariasi, dapat tahan lama serta memiliki nilai tambah.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah:

1. Metode ceramah dan tanya jawab

Metode ini digunakan untuk menjelaskan pengetahuan tentang kandungan gizi jamur sawit, manfaat

untuk kesehatan, serta macam-macam produk olahan yang dapat dibuat dari jamur sawit. Selain menyampaikan materi, kegiatan ini akan diselengi dengan tanya jawab dengan peserta pelatihan. Metode ceramah dan tanya jawab ini juga akan digunakan pada saat tahapan menjelaskan cara dan teknik pengemasan produk olahan jamur sawit dan pada tahapan menjelaskan manajemen pemasaran produk olahan jamur sawit.

2. Metode demonstrasi dan praktek

Metode ini digunakan untuk meningkatkan keterampilan peserta pelatihan dalam mengolah jamur sawit menjadi beberapa variasi produk olahan makanan. Produk olahan makanan yang akan dipraktekkan adalah bakso jamur sawit, nugget jamur sawit, sosis jamur sawit, dan dimsum jamur sawit. Kegiatan ini dimulai dari proses persiapan bahan baku, peralatan dan pengolahan. Demonstrasi yang dilakukan instruktur akan diikuti dengan praktek langsung oleh peserta sesuai dengan lembar kerja (job sheet) yang telah diberikan sebelumnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam bentuk kegiatan pelatihan yang terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

1. Survey dan kunjungan awal ke daerah mitra untuk mengetahui permasalahan yang ada.

2. Penyuluhan tentang pengetahuan tentang kandungan gizi jamur sawit dan pengolahan jamur sawit menjadi beberapa variasi panganan. Menurut [1] jamur sawit merupakan tumbuhan yang memanfaatkan limbah pabrik kelapa sawit berupa tandan kosong kelapa sawit. Jamur sawit mempunyai karakteristik berwarna coklat abu-abu, berbentuk bulat-bulat seperti telur, tumbuh pada tandan kosong kelapa sawit. Ukuran bulatan ini lebih besar dari jamur merang. Jamur sawit biasa diolah dengan cara ditumis, dimasak dengan mie, atau dibuat sop. Gambar jamur sawit dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Jamur sawit

Kegiatan penyuluhan ini dilakukan dengan menggunakan metode ceramah dan diselingi dengan tanya jawab dengan peserta.

3. Praktek pengolahan jamur sawit menjadi bakso, nugget, dimsum mulai dari persiapan bahan baku, peralatan dan pengolahan. Metode demonstrasi dan praktek digunakan untuk meningkatkan keterampilan peserta pelatihan dalam mengolah jamur sawit menjadi beberapa variasi produk olahan makanan. Produk

olahan makanan yang dipraktekkan adalah bakso jamur sawit, nugget jamur sawit, dan dimsum jamur sawit.

Menurut [2] Bakso adalah bahan pangan yang terbuat dari daging sebagai bahan utama, baik daging sapi, ayam, ikan, udang maupun daging itik yang telah dihaluskan dan dicampur dengan bahan tambahan lain serta bumbu-bumbu sehingga bakso menjadi lebih lezat dan dibentuk menjadi bulatan-bulatan menyerupai bola. Hasil penelitian [3] tentang uji kesukaan bakso jamur dengan perbedaan persentase jamur sawit dan tepung tapioka menunjukkan bahwa bakso jamur sawit yang disukai dan dapat diterima konsumen pada perlakuan dengan komposisi jamur sawit dan tepung terigu adalah 50%:50%.

Nugget adalah suatu bentuk olahan daging yang diberi bumbu, dicampur dengan bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu dan dilumuri dengan tepung roti (coating) kemudian digoreng [4].

Dimsum merupakan produk olahan yang biasa disajikan sebagai makanan camilan menggunakan bahan baku ayam, udang, daging sapi atau ikan tenggiri, dan cumi- cumi. Biasanya dimsum dimakan sebagai sarapan. Faktor yang menyebabkan dimsum menjadi salah satu makanan yang disukai adalah selain karena estetika keindahan bentuknya, dimsum juga memiliki rasa yang enak,

banyak variasi, dan dimsum juga merupakan alternatif makanan sehat karena teknik pengolahan dimsum sebagian besar adalah dengan cara dikukus [5].

Kegiatan ini dimulai dari proses persiapan bahan baku, peralatan dan pengolahan. Demonstrasi yang dilakukan instruktur diikuti dengan praktek langsung oleh peserta sesuai dengan lembar kerja (job sheet) yang telah diberikan. Hasil praktek pengolahan jamur sawit dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Hasil olahan jamur sawit

4. Penyuluhan cara dan teknik pengemasan produk olahan jamur sawit. Produk yang sudah siap diolah langsung diberikan kemasan dan diberi label yang menarik. [6] menyatakan bahwa kemasan merupakan salah satu solusi untuk menarik perhatian konsumen karena berhadapan langsung dengan konsumen. Kemasan bagaikan kulit luar atau tampilan dari sebuah produk untuk menarik konsumen membeli produk tersebut. Ditambahkan [7] menyatakan bahwa kemasan menjadi komponen yang mengandung unsur estetika seperti daya tarik produk terhadap panca indera, misal keindahan desain produk,

keunikan model produk dan kombinasinya. Para produsen berharap konsumen tertarik untuk membeli produk berdasarkan kesan pertama dari penampilan kemasan produk. Ditambahkan Harminingtyas dalam [8], menjelaskan bahwa kemasan adalah ujung tombak pemasaran bukan sekedar bungkus, tetapi untuk menentukan dan mengkomunikasikan positioning dan diferensiasi produk serta mampu menciptakan impulse buying. Contoh design label untuk produk olahan jamur sawit dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3 Contoh design label

5. Kegiatan evaluasi dan monitoring program bertujuan untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan pencapaian tujuan dari kegiatan. Kegiatan evaluasi dilakukan dengan cara tanya jawab selama penyampaian materi pelatihan serta juga dilakukan setelah melihat hasil praktek yang dilakukan oleh peserta. Keberlanjutan dari kegiatan ini adalah masyarakat setempat diharapkan melanjutkan hasil kegiatan pelatihan yaitu ke tahap produksi produk olahan jamur sawit dalam bentuk kelompok usaha (UMKM).

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan makanan dari jamur sawit di Kecamatan Sangir Balai Janggo Kabupaten Solok Selatan yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa kegiatan ini dapat membantu masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan potensi daerah yang ada tetapi belum termanfaatkan secara optimal yaitu jamur sawit menjadi produk yang bervariasi, dapat tahan lama serta memiliki nilai tambah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan pengabdian ini terkasana dengan dukungan dan support LP2M Universitas Negeri Padang. Oleh karena itu ucapan terimakasih tim pengabdian sampaikan untuk LP2M Universitas Negeri Padang yang telah memberikan dukungan dan supportnya sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana.

REFERENSI

- [1] Widawati, L. And Sari, E.R., 2019. Pemanfaatan jamur tandan kosong kelapa sawit (*volvariellavolvacea*) sebagai bahan baku sosis sapi. *Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 6(1), Pp.137-149.
- [2] Melia, S., Juliyarsi, I. And Rosya, A., 2010. Peningkatan kualitas bakso ayam dengan penambahan tepung talas sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Peternakan*, 7(2).
- [3] Sari, Y.S., Mustangin, A. And Hendro, M., 2020. Uji kesukaan bakso jamur dengan perbedaan persentase jamur sawit (*volvariella volvacea*) dan tepung tapioka. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2), Pp.239-242.
- [4] Yuanita, I. And Silitonga, L., 2014. Sifat kimia dan palatabilitas nugget ayam menggunakan jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika (Journal Of Tropical Animal Science)*, 3(1), Pp.1-5.
- [5] Basri, B., Harahap, K.S. And Yelofeva, A., 2021. Pengolahan dimsum cumi (*loligo sp.*) dengan penggunaan konsentrasi kecap asin yang berbeda. *Aurelia Journal*, 2(2), Pp.111-115.
- [6] Cenadi, C.S., 2000. Peranan desain kemasan dalam dunia pemasaran. *Nirmana*, 2(2).
- [7] Darmawan, D., 2017. Pengaruh kemasan dan harga terhadap keputusan pembelian produk sayuran hidroponik.
- [8] Satriadi, S., Sudirman, S., Mardiyah, S., Purwanto, H., Ichtiani, A.A. And Fitrianti, F., 2021. Perancangan desain kemasan dan brand putu piring bu kay. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), Pp.180-189.