

PKM Olahan dan Pembuatan Desain Kemasan Produk untuk Pemberdayaan Industri Jamur Tiram Putih

Jum Anggraeni Kadir¹, Nyoman Yuniantari², Lobhi Aswendi Salju³
Universitas Cokroaminoto Palopo

Jl. Latamacelling, Tompotikka, Kec. Wara, Kota Palopo, Sulawesi Selatan

Korespondensi: jumanggraeni2784@gmail.com

Received: 19 Oktober 2023; Accepted: 16 November 2023

ABSTRAK

Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa bidang Penerapan Iptek dengan tema “pengolahan dan pembuatan desain kemasan produk jamur tiram putih” ini merupakan program yang bertujuan memberikan pelatihan dan pendampingan pembuatan olahan dan desain kemasan produk jamur tiram putih kepada mitra sasaran. Mitra kegiatan ini merupakan kelompok tani yang membudidayakan jamur tiram putih yang berlokasi di Desa Rawamangun, Kecamatan Sukamaju Selatan, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah metode Participatory Learning and Action (PLA) yang menekankan pada proses pembelajaran yang kegiatannya dilakukan berdasarkan partisipasi peserta dimulai dari perencanaan, pelatihan/pelaksanaan hingga tahap evaluasi. Hasil menunjukkan bahwa peserta mitra telah mengetahui pembuatan olahan jamur tiram putih menjadi bakso, nugget, kerupuk, dan abon beserta pemahaman terkait pengemasan dan pemasaran yang tepat. Pendampingan kepada peserta mitra dilakukan secara langsung atau tatap muka dengan peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 12. Melalui kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa ini mitra mendapatkan pengetahuan baru berupa pengolahan dan pengemasan produk jamur tiram putih yang mampu menjadi ide bentuk usaha baru mitra.

Kata Kunci: *Jamur Tiram Putih, Olahan, Pengemasan*

A. PENDAHULUAN

Pengaruh perkembangan zaman telah menunjang kemajuan berbagai aspek, termasuk salah satunya pada aspek pangan dan kuliner. Perkembangan kemajuan tersebut terus menerus mengalami kemajuan dan tidak dapat dihindari karena berkaitan dengan kebutuhan manusia. Manusia, dengan intelegensinya, mampu melahirkan berbagai kuliner-kuliner baru terkait olahan pangan yang dapat memenuhi konsumsi manusia itu sendiri. Saat ini ada banyak

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 5, No. 1, Desember 2023

jenis pangan yang diolah menjadi olahan-olahan produk makanan, salah satunya olahan Jamur Tiram Putih.

Jamur Tiram Putih atau dalam bahasa latinnya disebut *Pleurotus ostreatus* merupakan salah satu jenis jamur yang tumbuh di permukaan kayu yang lapuk. Jamur tiram tumbuh subur di hampir semua kayu keras, tumbuh pada produk sampingan kayu (serbuk gergaji, kertas, sisa pulp), pada limbah jagung dan tongkol jagung, ampas tebu, residu kopi (ampas kopi, sekam, batang, dan daun), pelepah pisang, kulit biji kapas, ampas kedelai, dan di hasil maupun limbah lainnya yang merupakan komoditas kehutanan sampai pertanian (Az-Zahra, dkk., 2021). Disebut jamur tiram putih karena warnanya putih dan bentuknya mirip dengan cangkang tiram (*ostreatus*). Jenis jamur ini merupakan salah satu jenis jamur yang dapat dikonsumsi karena kandungannya yang baik bagi tubuh.

Jamur tiram putih menjadi salah satu dari berbagai jenis jamur yang cukup mudah dibudidayakan. Budidaya jamur merupakan teknologi tepat guna yang tidak membutuhkan biaya besar dan tidak begitu rumit dalam pelaksanaannya sehingga bisa dikerjakan oleh masyarakat setempat (Zulfarina, dkk., 2019). Hal ini dikarenakan dalam menjalankan usaha budidaya jamur tiram, tidak membutuhkan lahan yang luas, waktu panennya singkat sekitar satu sampai tiga bulan, serta benih jamur tiram mudah diperoleh dengan harga yang cukup terjangkau (Triono, 2020).

Kandungan nutrisi jamur tiram dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya lebih tinggi. Kandungan asam amino 18 jenis diantaranya isoleusin, lysin, methionin, eystein, penylalanin, tyrosin, treonin, tryptopan, valin, arginin, histidin, alanin, asam aspartat, asam glutamat, glysin, prolin, dan serin. Jamur Tiram mengandung protein nabati yang cukup tinggi, lemak, dan unsur lainnya seperti vitamin, besi, fosfor dan lain sebagainya dan tidak mengandung kolesterol (Zulfarina, dkk., 2019).

Jenis jamur ini digemari berbagai kalangan karena rasanya yang lezat dan dapat diolah menjadi berbagai variasi makanan sehari-hari di rumah. Ada beragam olahan makanan yang berbasiskan jamur tiram putih, seperti bakso, *nugget*, kerupuk, abon, dan lain-lain. Produk- produk olah tersebut dapat dilakukan ditingkat industry rumah tangga karena proses pembuatannya mudah

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 5, No. 1, Desember 2023

dan memerlukan peralatan yang umumnya ada di rumah tangga (Sudirman, dkk., 2020).

Pembuatan olahan produk dari jamur tiram putih juga pernah dilakukan oleh kelompok tani di Desa Rawamangun, Kecamatan Sukamaju Selatan, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. Hanya saja, mereka memiliki masalah terkait produk yang dibuat saat itu. Berdasarkan informasi yang diperoleh, pembuatan produk olahan jamur masih dilakukan dengan cara sederhana dan seadanya. Kurangnya pelatihan tentang pengolahan dan pengemasan jamur tiram putih membuat produk buatan mitra kurang diminati. Tidak jarang kesalahan produksi terjadi yang mengakibatkan penurunan kualitas hasil produksi. Minimnya peminat produk olahan membuat mitra meninggalkan pembuatan olahan dan cenderung menjual hasil panen jamur tiram putih mereka yang masih berupa barang mentah. Menurut mereka sebagian konsumen cenderung suka menjadikan jamur tiram putih sebagai pendamping makanan pokok. Jamur tiram biasa digunakan sebagai pelengkap aneka masakan, seperti oseng, sup, dan mi (Anwar, 2012).

B. METODE

Melalui kegiatan ini peserta mitra diberikan pendidikan berupa pelatihan dan pendampingan dengan menerapkan metode *Participatory Learning and Action* (PLA) kepada mitra. *Participatory Learning and Action* (PLA) merupakan bentuk metode yang menekankan pada proses pembelajaran yang mana kegiatannya dilakukan berdasarkan partisipasi peserta dimulai dari perencanaan, pelatihan/pelaksanaan hingga pada tahap evaluasi. Dalam kegiatan kemitraan ini, pelatihan yang dimaksudkan berupa sosialisasi, pelatihan dan pendampingan pengolahan, pengemasan, dan pemasaran olahan jamur tiram putih.

Kegiatan ini sendiri dilaksanakan dalam lima tahap. 1) Tahap pertama dilakukan pada tanggal 1 Agustus 2023 dengan melakukan kunjungan ke lokasi mitra di Desa Rawamangun, Kecamatan Sukamaju Selatan, Kabupaten Luwu Utara, yang tujuannya adalah untuk mengetahui permasalahan yang dimiliki oleh mitra. 2) Kegiatan kedua adalah sosialisasi yang dilaksanakan pada tanggal 27 Agustus 2023 dengan memberikan gambaran umum mengenai hal-hal apa saja yang akan dilakukan. 3) ketiga, pelatihan dan pendampingan pengolahan jamur tiram putih menjadi olahan bakso, *nugget*, kerupuk, dan abon yang dilaksanakan

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 5, No. 1, Desember 2023

pada tanggal 16 September 2023 yang mana kegiatannya adalah mempraktekkan langsung pembuatan olahan produk dari jamur tiram putih dengan menggunakan alat dan bahan yang telah disediakan. 4) keempat, pelatihan pengemasan dilakukan pada tanggal 17 September 2023 untuk memberikan pemahaman dan wawasan seputar kemasan, seperti pengertian, fungsi, dan jenis-jenis kemasan. 5) kelima, pelaksanaan pemasaran produk olahan jamur tiram putih yang dimulai pada tanggal 18 September 2023 dengan mempromosikan produk olahan di media sosial.

C. HASIL PEMBAHASAN

Dalam pelaksanaan kunjungan ke lokasi mitra diperoleh permasalahan mitra, yakni kurangnya pengetahuan dan pengalaman mitra dalam mengolah dan mengemas produk olahan jamur tiram putih. Berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 1 Agustus 2023, mitra sebelumnya pernah memproduksi olahan jamur tiram putih menjadi jamur *crispy* menggunakan sistem pengemasan yang kurang efektif. Akibatnya produk yang dihasilkan kurang diminati oleh konsumen. Minimnya peminat produk olahan membuat mitra meninggalkan pembuatan olahan dan cenderung menjual hasil panen jamur tiram putih mereka yang masih berupa barang mentah.



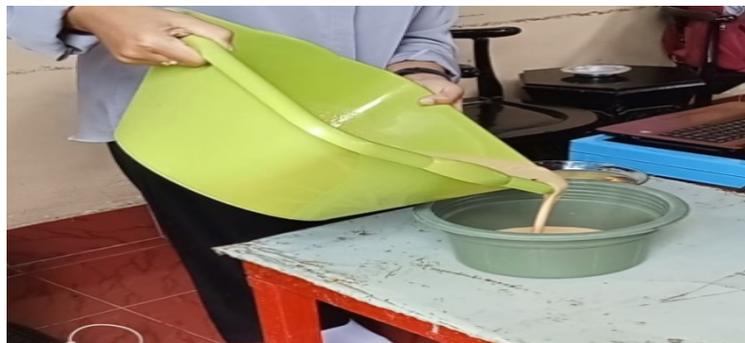
Gambar 1. Survei awal untuk mengetahui kondisi dan permasalahan mitra

Pada tahap sosialisasi mitra menunjukkan sikap antusiasme yang baik mengenai kegiatan yang akan dilakukan. Dalam hal ini mitra mendukung sepenuhnya segala bentuk kegiatan yang akan dilaksanakan. Pada sosialisasi ini pula tim menyalurkan alat-alat yang akan digunakan pada tahap pembuatan produk yang akan dilakukan setelah tahap sosialisasi.



Gambar 2. Pelaksanaan sosialisasi kegiatan

Pada tahap pelaksanaan pendampingan dan pengolahan mahasiswa dan mitra bersama-sama membuat olahan produk jamur tiram putih menjadi bakso, *nugget*, kerupuk, dan abon. Segala bahan dan alat yang digunakan telah disediakan oleh tim mahasiswa kepada peserta mitra yang terdiri dari 12 orang ibu rumah tangga.



Gambar 3. Pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pengolahan jamur

Demikian pula partisipasi mitra sama baiknya pada saat pelatihan pengemasan dilakukan. Pada tahap ini tim mahasiswa membawakan materi seputar kemasan, fungsi, dan jenis-jenisnya. Adapun tahap pemasaran dilakukan dengan mempromosikan hasil olahan produk jamur tiram putih di media sosial dan menghasilkan beberapa konsumen yang tertarik dengan produk yang dipromosikan.



Gambar 4. Pelaksanaan pelatihan pengemasan

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan olahan jamur triam putih ini mitra menjadi tahu bagaimana mengolah jamur tiram putih menjadi olahan seperti bakso, *nugget*, kerupuk, dan abon. Selain itu peserta mitra juga mengetahui hal-hal seputar pengemasan produk dan strategi pemasaran yang tepat. Untuk tahap selanjutnya mitra diharapkan dapat melanjutkan kegiatan ini sebagai bagian dari usaha mereka.

E. DAFTAR PUSTAKA

Anwar, Y. (2012). *Untung Menggunung dari Bisnis Olahan Jamur*. Jakarta Selatan: PT Agromedia Pustaka.

Az-Zahra, C. D., Abdurrohman, A., Satriawan, C. Y., Aini, N. N., Rahmaji, T., & Ubaidillah. (2021). Budidaya Jamur Tiram Berbasis Teknologi untuk Kemandirian Masyarakat Desa Bakalan, Kabupaten Karanganyar. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 4(4), 903-913.

Darmawan, D., Alamsyah, T. P., & Rosmilawati, I. (2020). Participatory Learning and Action untuk Menumbuhkan Quality of Life pada Kelompok Keluarga Harapan Di Kota Serang. *Nonformal Education and Community Empowerment*, 4(2), 160-169.

Juniawan, F. P., Sujono, Syifania, D. Y., & Hamidah. (2023). Pembuatan Desain Produk untuk Pemberdayaan Industri Rumah Tangga dengan Metode Participatory

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 5, No. 1, Desember 2023

Learnng and Action. *Wikrama parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 111-120.

Rosmiah, Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir. (2020). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pluoretus ostreatus*) sebagai Upaya Perbaikan Gizi dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Altifani*, 31-35.

Sudirman, A. M., Syakur, A., & Irmayani. (2020). PKM Kelompok Usaha Jamur Tiram Putih. *Matappa*, 3(1), 7-12.

Triono, E. (2020). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Kaulon. *Karinov*, 3(2), 64-68.

Zulfarina, Suryawati, E., Yustina, 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), 358-370.