



COMMUNITY ENGAGEMENT ARTICLE

Penyuluhan dan Pelatihan Peningkatan Pendapatan Petani Jamur Tiram dengan Menghasilkan Produk Olahan di Desa Dukuh Kecamatan Banyudono, Boyolali

Marjam Desma Rahadhini ^{1*} | Lamidi ²

^{1,2} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Slamet Riyadi, Kota Surakarta, Provinsi Jawa Tengah, Indonesia.

Correspondence

^{1*} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Slamet Riyadi, Kota Surakarta, Provinsi Jawa Tengah, Indonesia.
Email: rahadhiniw@gmail.com

Funding information

Universitas Slamet Riyadi.

Abstract

Currently mushroom producers have sprung up everywhere, both oyster mushroom businesses, ear mushrooms, and so on. This is due to increased public awareness of the need for mushroom consumption, along with public understanding of the nutritional benefits it contains. This Community Service Program was carried out in Dukuh Gurung RT 11 / RW 03, Dukuh Village, with an oyster mushroom business partner, Mr. Surya Dahono Aji. The large amount of oyster mushroom production is not processed independently, the mushroom production is taken by vegetable traders. Business management still uses household business management. The purpose of this empowerment is to provide counseling and assistance on various processed oyster mushrooms. The implementation of activities by doing several stages, namely providing counseling to oyster mushroom business owners, stage 1 assistance, namely processed oyster mushroom products and stage 2 assistance, namely making simple financial reports. After this empowerment event, it is expected that there will be progress in understanding oyster mushroom processing.

Keywords

Oyster Mushroom; Oyster Mushroom Products; Empowerment.

Abstrak

Pada saat ini produsen jamur sudah banyak bermunculan dimana-mana, baik usaha jamur tiram, jamur kuping, dan sebagainya. Hal ini disebabkan kesadaran masyarakat untuk kebutuhan konsumsi jamur meningkat, seiring dengan pemahaman masyarakat akan manfaat nutrisi yang ada dikandungnya. Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Dukuh Gurung RT 11/RW 03, Desa Dukuh, dengan mitra usaha jamur tiram yaitu Bapak Surya Dahono Aji. Jumlah produksi jamur tiram yang sangat banyak tidak diolah secara mandiri, hasil produksi jamur diambil oleh pedagang sayur. Pengelolaan usaha masih menggunakan manajemen usaha rumah tangga. Tujuan pemberdayaan ini adalah memberikan penyuluhan dan pendampingan tentang beragam olahan jamur tiram. Pelaksanaan kegiatan dengan melakukan beberapa tahapan yaitu memberikan penyuluhan ke pemilik usaha jamur tiram, pendampingan tahap 1 yaitu hasil olahan jamur tiram dan pendampingan tahap 2 yaitu pembuatan laporan keuangan sederhana. Setelah acara pemberdayaan ini diharapkan adanya kemajuan pemahaman pengolahan jamur tiram.

Kata Kunci

Jamur Tiram; Produk Jamur Tiram; Pemberdayaan.

1 | PENDAHULUAN

Permintaan akan produksi sayur-sayuran dan lainnya, salah satunya adalah jamur tiram, meningkat seiring berkembangnya berbagai macam makanan yang ditawarkan kepada masyarakat oleh rumah makan atau catering saat ini. Salah satu sumber protein sayuran terbaik adalah jamur [1]. Perawatannya yang mudah dan harga jualnya yang tinggi, jamur tiram merupakan produk yang potensial untuk dikembangkan [2]. Secara umum, nutrisi jamur tiram terdiri dari protein sebesar 3,5% hingga 4 % dari berat basah. Kandungan protein dan mineralnya yang tinggi, jamur adalah makanan sehat yang semakin populer. Jamur shiitake, nagatake, waratake, dan tiram adalah beberapa jenis jamur yang dapat dimakan. Jamur ini ditanam secara besar-besaran dengan metode sederhana seperti sisa tanaman dan kayu. *Pleurotus ostreatus* adalah salah satu jamur pangan yang mungkin berkembang (suma). Jamur tiram putih tidak hanya mengandung vitamin yang diperlukan oleh tubuh manusia, seperti riboflavin, tiamin, niasin, biotin, asam askorbat, dan provitamin D2, ergosterol. Selain itu, jamur tiram putih mengandung mineral seperti kadmium, molibdinum, mangan, besi, seng, kalsium, magnesium, tembaga, dan kalium [3]. Jamur tiram putih dapat digunakan sebagai makanan fungsional karena memiliki sifat antibakteri, antioksidan, tumor, kanker, dan anti virus, serta dapat menurunkan kandungan kolesterol.

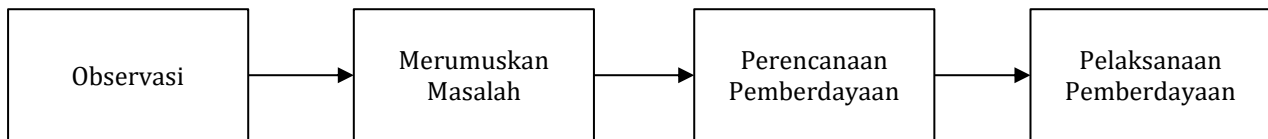
Untuk memperkuat masyarakat, limbah pertanian lokal dapat ditanam. Saat budidaya jamur putih dilakukan, pemanenan jamur dapat dilakukan setiap plus atau minus 10 hari sekali [4]. Dengan memanfaatkan limbah agrikultur, ketersediaan lahan, dan sumber daya manusia, program ini diharapkan dapat menggerakkan potensi wilayah dan masyarakat dengan mengembangkan ekonomi kreatif dan meningkatkan ketahanan pangan. Desa Dukuh secara administratif terletak di kecamatan Banyudono, Kabupaten Boyolali, Provinsi Jawa Tengah. Desa ini terletak di dataran rendah dan sebagian wilayahnya untuk lahan pertanian. Dalam pembagian wilayahnya, kecamatan Banyudono terdiri dari 15 desa/kalurahan. Untuk desa Dukuh sendiri sebelah timur berbatasan dengan desa Jembungan, sebelah utara berbatasan dengan desa Bendan, sebelah barat dengan desa Desa Salakan dan sebelah selatan dengan desa Denggungan. Luas wilayah desa Dukuh ± 3.550 Ha yang mana sekitar 35,32% adalah lahan tanah kering, dan 64,68% adalah lahan pertanian. Mata pencaharian masyarakat Desa Dukuh adalah bertani (55,09%). Selebihnya adalah Pegawai Negeri Sipil (PNS), pegawai swasta dan pekerja [5].

Di desa Dukuh Gurung terdapat beberapa pengusaha/petani jamur tiram. Salah satunya dan yang paling besar ada petani jamur tiram Bapak Surya Dahono Aji yang berdomisili di RT 11/RW 03, beliau merintis usaha jamur tiram dan jamur kuping sejak 11 tahun yang lampau, dimulai dengan media jamur tiram sebanyak 1000 baglog dan sekarang telah lebih dari 50.000 baglog. Bahkan beliau mampu menghasilkan media tanam (baglog) sendiri dalam jumlah besar, dengan tujuan dijual dan dipasarkan kepada para petani jamur tiram di wilayah kecamatan Banyudono dan Boyolali. Pada awal mula usahanya, bapak Surya membeli baglog dari wilayah Sukoharjo, seiring berjalannya waktu beliau mampu membuat sendiri baglog. Bahan baku utama budidaya jamur tiram yaitu serbuk kayu dan tepung jagung. Ketersediaan serbuk kayu merupakan faktor pembatas dalam budidaya jamur tiram [6].

Jumlah produksi jamur tiram sangat banyak, karena usahanya lebih mengutamakan budidaya jamur tiram, sedangkan budidaya jamur kuping hanya sampingan. Volume produksi jamur tiram 50-70kg/hari, sedangkan jamur kuping 50-70kg/minggu. Proses produksi jamur, mulai dari penyiapan media tanam (baglog) sampai tahap panen dilakukan secara manual serta belum adanya catatan penjualan produk jamur, biaya pembelian bahan-bahan untuk media tanam jamur dan tenaga kerja. Merujuk dari analisis dan kondisi pertanian jamur bapak Surya bahwa sangat berpotensi untuk diadakannya pemberdayaan pengolahan produk jamur tiram dalam peningkatan pendapatan petani jamur tiram. Tim pengabdian memberikan penyuluhan tentang berbagai olahan jamur tiram yang bisa dihasilkan serta memberikan penyuluhan dan pendampingan dalam pengelolaan usaha, terkait dengan keuangan usaha. Dengan adanya kegiatan pemberdayaan diharapkan bapak Surya mendapatkan pengetahuan serta inovasi dalam pengolahan produk jamur tiram.

2 | METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di rumah pemilik usaha jamur tiram yaitu Bapak Surya Dahono Aji dukuh Gurung, RT 11/RW 03, di desa Dukuh, kecamatan Boyolali yang telah dilaksanakan bulan April – Mei 2023. Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian terdiri dari 1) Observasi yaitu tim menyelidiki lokasi perusahaan jamur tiram dan menyelidiki permasalahan yang sedang dihadapi, 2) Merumuskan permasalahan, 3) Menentukan perencanaan pemberdayaan, serta 4) Pelaksanaan pemberdayaan.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Pengabdian

1) Observasi

Hal pertama yaitu komunikasi dengan mitra, dilanjutkan dengan survei lapangan pada bulan Maret. Tujuan observasi adalah untuk menemukan permasalahan pada mitra.



Gambar 1. Observasi bersama Mitra

2) Merumuskan Masalah

Berdasarkan hasil observasi, tim pengabdian merumuskan masalah guna untuk memberikan solusi terkait peningkatan kualitas produk keripik jamur tiram.

3) Perencanaan Pemberdayaan

Menentukan formula/bentuk pengabdian yang akan kami lakukan bersama tim yaitu penyuluhan dan pendampingan.

3) Pelaksanaan Pemberdayaan

Pelaksanaan pengabdian dengan penyuluhan dan pendampingan.

- a. Penyuluhan: kegiatan penyuluhan ini akan memberikan materi tentang berbagai jenis produk olahan jamur tiram.
- b. Memberikan pendampingan dalam hasil olahan jamur tiram yang telah dibuat dan pendampingan pembuatan laporan keuangan sederhana.

3 | HASIL DAN DISKUSI

3.1 Hasil

Hasil panen jamur tiram dari petani sangat banyak, selama ini hasil panen jamur hanya diambil oleh pengepul/pedagang sayur. Sehingga pendapatan yang diperoleh petani jamur bersifat stabil/stagnan. Dalam rangka meningkatkan ekonomi petani maka tim pengabdian mengusulkan sebagian jamur tiram diolah menjadi keripik jamur krispie (makanan olahan bahan baku jamur) agar mampu meningkatkan kesejahteraan petani. Produksi adalah proses mengubah bahan mentah menjadi produk setengah jadi atau jadi yang lebih berguna. Jamur adalah bisnis yang mudah dikembangkan dan harganya terjangkau. Jamur tiram dapat dipanen berkali-kali dan secara bertahap. Substrat tanam yang dapat digunakan untuk menanam jamur tiram termasuk karton dan serbuk gergaji [7]. Campuran jerami dan serbuk gergaji juga dapat digunakan sebagai media tanam [8]. Untuk subsisten lokal, dapat dikembangkan beberapa jenis olahan jamur tiram, termasuk jamur renyah dan produksi cita rasa jamur alami [9].

Proses pengolahan keripik jamur tiram yang benar dan tepat untuk menghasilkan keripik yang renyah dengan kadar minyak yang rendah adalah sebagai berikut:

- 1) Tahap persiapan
 - a. Jamur yang akan diolah adalah jamur yang baru dipetik (jamur mentah)
 - b. Potong batang jamur dan gunakan daun jamur tiramnya saja
 - c. Suir jamur menjadi lebih kecil
 - d. Cuci jamur hingga bersih dan peras secukupnya
 - e. Campur tepung bumbu yang akan digunakan
 - f. Menyiapkan alat penggoreng
 - g. Menyiapkan minyak goreng secukupnya.
- 2) Tahap pembuatan keripik jamur tiram.
 - a. Penggorengan pertama
 1. Campurkan suiran jamur kedalam tepung
 2. Aduk hingga tepung merata ke seluruh permukaan jamur
 3. Saring tepung menggunakan saringan
 4. Masukkan jamur ke dalam wajan dengan minyak goreng panas hingga berubah warna menjadi coklat keemasan setelah sekitar 8 menit (api besar di atas kompor)
 5. Angkat jamur dari wajan dan tiriskan setelah dingin. Masukkan ke dalam toples dan biarkan selama 24 jam
 - b. Penggorengan kedua
 1. Pastikan minyak goreng sudah dalam keadaan panas
 2. Masukkan keripik jamur gorengan pertama ke dalam wajan
 3. Aduk keripik hingga berwarna kecoklatan dan hanya tersisa sedikit gelembung udara.
 4. Setelah matang, angkat dari wajan dan tiriskan
 5. Masukkan keripik ke dalam wadah kedap udara



Gambar 2. Pembuatan Jamur Krispie

- 3) Finishing
 - a. Tempelkan stiker produk pada kemasan plastik
 - b. Kemas keripik jamur dan timbang sesuai takaran
 - c. Tutup bungkus dengan penutup
 - d. Produk siap dipasarkan

3.2 Diskusi

Secara tradisional, petani menjual hasil panen kepada pengepul, mengakibatkan pendapatan yang stagnan. Untuk mengatasi hal ini, diusulkan inovasi dalam bentuk pengolahan jamur tiram menjadi keripik jamur krispie. Proses ini melibatkan tahapan persiapan, penggorengan dua tahap untuk menghasilkan keripik yang renyah dengan kadar minyak rendah, dan finishing termasuk pengemasan dan pemasaran. Untuk meningkatkan keuntungan, diajukan usulan agar petani mengolah sebagian jamur tiram menjadi keripik jamur krispie, sebuah produk bernilai tambah. Proses ini melibatkan beberapa langkah seperti persiapan (memilih jamur segar, memotong, mencuci, dan menyiapkan adonan), penggorengan (proses dua tahap untuk keripik yang renyah dan kadar minyak rendah), dan finishing (pengemasan dan pemasaran produk). Pendekatan ini berpotensi membuka peluang pasar baru dan meningkatkan stabilitas finansial petani lokal. Dengan kegiatan pengabdian ini, dapat memberikan memberikan wawasan baru dalam pengembangan produk pertanian bernilai tambah, sekaligus meningkatkan kesejahteraan petani jamur tiram

4 | KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berlangsung pada bulan April hingga Mei 2023 di tempat petani Jamur Tiram, dukuh Gurung RT 11/RW 03, desa Dukuh, kecamatan Banyudono, Kabupaten Boyolali. Kegiatan pengabdian yang dilakukan bekerjasama

dengan tim pengabdian mempunyai beberapa bentuk dan tahapan, seperti yang dijelaskan pada sebagaimana pengabdian dilaksanakan. Berikut beberapa kesimpulan yang dapat diambil dari layanan ini:

- 1) Pemilik/petani jamur tiram mulai terbuka dengan berpikir ke depan, untuk merubah nasib dengan menjadi pengusaha jamur krispie yang berbahan baku jamur tiram.
- 2) Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam beberapa, mulai dari identifikasi permasalahan, penyuluhan sampai pada tahap pendampingan pembuatan keripik jamur krispie sampai pembuatan laporan keuangan sederhana.
- 3) Petani jamur tiram telah membuat keripik jamur krispie, yang disetorkan pada pedagang makanan kering.

REFERENSI

- [1] Chatterjee, S., Sarma, M. K., Deb, U., Steinhauser, G., Walther, C., & Gupta, D. K. (2017). Mushrooms: from nutrition to mycoremediation. *Environmental Science and Pollution Research*, 24, 19480-19493.
- [2] Kusriani, N., & Sulistiawati, R. (2022). AHP-goal programming as the optimization method for management model in oil palm empty bunches waste. *International Journal of Energy Sector Management*, 16(5), 985-999.
- [3] Hendri, Y., Samingan, S., & Thomy, Z. (2016). Pengaruh variasi jenis dan komposisi substrat terhadap pertumbuhan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Edubio Tropika*, 4(1).
- [4] Utami, S., & Suwastika, I. N. (2020). Formulasi Media Produksi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Suplementasi Ampas Sagu. *Biocelebes*, 14(1), 59-69.
- [5] Monografi Desa Dukuh (2022). Data Kelurahan Desa Dukuh.
- [6] Fatmawati, B., Ariandani, N., & Fajri, N. (2021). Pendampingan Pelatihan Budidaya Jamur Tiram Di Pondok Pesantren Ridlol Walidain NW Jenggik. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 3(1), 17-24.
- [7] Enjo, S. (2015). Budidaya jamur Tiram Media Kardus. *PT Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan*.
- [8] Hariadi, N., Setyobudi, L., & Nihayati, E. (2013). Studi pertumbuhan dan hasil produksi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada media tumbuh jerami padi dan serbuk gergaji. *Jurnal produksi tanaman*, 1(1), 47-53.
- [9] 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), 358-370.
- [10] Alqamari, M., Kabeakan, N. T. M. B., & Yusuf, M. (2021). Pelatihan Pembuatan Pupuk Organik Dari Limbah Baglog Untuk Peningkatan Pendapatan Pada Kelompok Tani Jamur Tiram Di Kelurahan Medan Denai Kecamatan Medan Denai. *Ihsan: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 73-81.
- [11] Alridiwersah, A., Cemda, A. R., Lubis, S., & Alqamari, M. (2021, September). Pemberdayaan Masyarakat Perkotaan Dengan Pembuatan Baglog Jamur Tiram Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Keluarga Ditengah Pandemi Covid 19 Di Kota Medan. In *Seminar Nasional Teknologi Edukasi Sosial dan Humaniora* (Vol. 1, No. 1, pp. 1085-1089). DOI: <https://doi.org/10.53695/sintesa.v1i1.487>.
- [12] Astuti, S. P., Sukarman, A., Putri, C. M., Juardi, M. R., & Hamdi, M. S. N. (2019). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Produk (Abon dan Keripik) yang Bergizi dan Bernilai Ekonomi Tinggi sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat di Desa Tanjung Gunung Kelurahan Gerung Selatan. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(2). DOI: 10.29303/amtpb.v1i2.22.
- [13] Bachtiar, R. R., Utami, S. W., & Nur, K. M. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram Putih di Pondok Pesantren Mamba'ussunah Kebaman, Banyuwangi. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 13(2), 242-248. DOI: <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v13i2.4703>.
- [14] Devy, J. (2018). Analisis kelayakan finansial dan risiko usaha budidaya jamur tiram di Provinsi Lampung. URI: <http://digilib.unila.ac.id/id/eprint/30543>.

- [15] Febriani, H., & Khairuna, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Budidaya Jamur Tiram di Desa Stabat Lama Barat Kabupaten Langkat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(1), 61-64. DOI: <https://doi.org/10.24114/jpkm.v26i1.23298>.
- [16] Fibriasari, H., & Ramadani, R. (2021, September). TEKNIK PEMBUATAN BAGLOG JAMUR TIRAM DI DESA TANJUNG GUSTA. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat" Penguatan Peran Perguruan Tinggi Dalam Meningkatkan Kualitas Hidup Di Era New Normal Melalui Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat"* (pp. 66-70). Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Medan. URI: <http://digilib.unimed.ac.id/id/eprint/43696>.
- [17] Jaenullah, J., Laili, N., Setiawan, D., Jannah, S. R., Aziz, I., Khodijah, K., ... & Sulaimah, H. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Di Masa Pandemi Melalui Pelatihan Budi Daya Jamur Tiram. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(2). DOI: <https://doi.org/10.51214/japamul.v3i2.585>.
- [18] Panda, A., Dirgantara, M., & Haryono, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1), 7-12. DOI: <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.7.1.7-12>.
- [19] Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). Budidaya jamur tiram putih (*Pluoretus Ostreatus*) sebagai upaya perbaikan gizi dan meningkatkan pendapatan keluarga. *ALTIFANI Journal: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31-35. DOI: <https://doi.org/10.32502/altifani.v1i1.3008>.
- [20] Sagaf, M., & Setiyowati, D. (2019). Pembuatan Baglog Melalui Rancang Bangun Mesin Sterilisasi Baglog Otomatis Dan Budidaya Jamur Tiram Dengan Kontrol Suhu Dan Kelembaban Kumbung Jamur Otomatis. *Abdimas Unwahas*, 4(1). DOI: <http://dx.doi.org/10.31942/abd.v4i1.2693>.
- [21] Sasongko, L. A., & Awami, S. N. (2018). Analisis Usaha Budidaya dan Pemasaran Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Di Kecamatan Ngaliyan Kota Semarang. *Jurnal Agrica*, 11(1), 15-27. DOI: [10.31289/agrica.v11i1.1212](https://doi.org/10.31289/agrica.v11i1.1212).
- [22] Sugianto, A., & Sholihah, A. (2022, January). PEMBUATAN KERIPIK JAMUR TIRAM PUTIH PADA KELOMPOK TANI JAMUR DI DESA BLAYU, WAJAK, MALANG. In *Konferensi Nasional Pengabdian Masyarakat (KOPEMAS) 2021*.
- [23] Wijoyo, S., Maâ, A., & Aisyah, R. H. S. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Budi Daya Jamur Tiram Di Kab Ngawi. *JMM-Jurnal Masyarakat Merdeka*, 3(2). DOI: <http://dx.doi.org/10.51213/jmm.v3i2.58>.

How to cite this article: Rahadhini, M. D., & Lamidi. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Peningkatan Pendapatan Petani Jamur Tiram dengan Menghasilkan Produk Olahan di Desa Dukuh Kecamatan Banyudono, Boyolali. *AJAD : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 291-296. <https://doi.org/10.59431/ajad.v3i3.213>.