

**PEMBUDIDAYAAN DAN OLAHAN JAMUR TIRAM PUTIH
UMKM"MEKAR SARI DI SEMOLOWARU KECAMATAN
SUKOLILO SURABAYA**

**Juliani Pudjowati, Elina Putri Hapsari, Firstyan Dias Lingga, Hatimah,
Susni Tri Wahyuni**

Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Bhayangkara Surabaya
Email: juliani@ubhara.ac.id

ABSTRACT

Products processed by white oyster mushrooms as healthy food and consumed by the community are cultivated from the harvest of the "MEKAR SARI" MSMEs farmer group through a group of housewives in the Semolowaru area of Surabaya. The problem of partners, namely MSMEs "MEKAR SARI" is the lack of knowledge and information from the public about processed white oyster mushrooms with a variety of variants. mushroom pins. The purpose of this service is to provide added value to the Oyster Mushroom as a household business opportunity because it has a high enough nutritional content that can be processed into a variety of delicious foods. The methods used are (1) training / training related to goods and services, diffusion of science and technology, substitution of science and technology (renewable science and technology), or simulation of science and technology; (2) Continuous education; (3) awareness / increased understanding of a problem; (4) consultation / mentoring / mediation. The results obtained from the implementation of this community service are emphasized program outputs which can be in the form of products / goods or services produced by partners as an indicator of program success.

Keywords: *Processed Mushrooms, Cultivation, White Oyster Mushrooms, Mekar Sari MSMEs*

ABSTRAK

Produk olahan jamur tiram putih sebagai makanan sehat dan dikonsumsi oleh masyarakat yang dibudidayakan dari hasil panen kelompok tani UMKM "MEKAR SARI" melalui kelompok ibu-ibu rumah tangga di wilayah Semolowaru Surabaya. Permasalahan mitra yaitu UMKM "MEKAR SARI" adalah kurangnya pengetahuan dan informasi masyarakat tentang olahan Jamur Tiram putih dengan berbagai macam varian belum banyak diketahui dalam hal bagaimana cara dan bentuk produk olahan jamur tiram putih seperti sate jamur, abon jamur, nugget jamur, sempol jamur, pentol jamur. Tujuan dilakukan pengabdian ini adalah memberikan value added Jamur Tiram tersebut di jadikan sebagai peluang usaha rumah tangga dikarenakan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yang bisa diolah menjadi aneka makanan lezat. Metode yang digunakan (1) training/ pelatihan terkait barang maupun jasa, difusi ipteks, substitusi ipteks (ipteks terbarukan), atau simulasi ipteks; (2) Pendidikan berkelanjutan; (3) penyadaran/peningkatan pemahaman terhadap suatu masalah; (4) konsultasi/pendampingan/mediasi. Hasil yang diperoleh dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah ditekankan luaran program yang dapat berupa produk/barang atau jasa yang dihasilkan mitra sebagai indikator keberhasilan program.

Kata Kunci: *Olahan Jamur, Pembudidayaan, Jamur Tiram Putih, UMKM Mekar Sari*

A. PENDAHULUAN

Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) sebagai makanan yang memiliki nilai gizi cukup tinggi Widyastuti (2019), ini tidak hanya sekedar dikonsumsi langsung dalam bentuk jamur akan tetapi bisa diproduksi dalam bentuk makanan ringan atau olahan yang digemari dari berbagai kalangan anak muda sampai orangtua seperti sate jamur, abon jamur, nuget jamur, sempol jamur, bakso jamur dan lain-lain yang memiliki daya ketahanan lama (awet) dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Kandungan Asam Float pada vitamin B -Kompleks membawa manfaat kesehatan bagi yang mengkonsumsinya, karena salah satu manfaatnya menurunkan kadar koesterol disamping untuk pengobatan kekurangan gizi (Agustini et al., 2018)

Minat masyarakat yang semakin meningkat akan permintaan dalam konsumsi jamur tiram Agustini et al (2018), membuat budidaya jamur tiram putih menjadikan nilai ekonomis bagi kelompok UMKM"MEKAR SARI"dalam menjaga kontinuitas hasil produksi. Berawal pada tanggal 14 Desember 2011 berasal dari kelompok tani UMKM"MEKAR SARI"perumahan Semolowaru Elok Surabaya, selanjutnya di tahun 2013 beberapa ibu rumah tangga diwilayah tersebut, Bu Made dan teman-temannya tertarik untuk mengelola hasil dari budiyakan panen pada jamur tiram putih, menarik minat ibu-ibu yang lain untuk bergabung dan mendirikan umkm yang lainnya, akan tetapi induknya tetap berada di UMKM"MEKAR SARI"Berdirinya UMKM"MEKAR SARI"yang bertujuan untuk membantu perekonomian dari warga sekitar perumahan.

Prospek awal hanya membudidayakan Jamur Tiram Putih dengan menggunakan media umunya dipakai adalah serbuk gergaji kayu, pembiakkan jamur tersebut biasanya menggunakan baglog Saryanti (2017), membuah hasil berlimpah namun seiring kemudian berkembang para

ibu di Semolowaru menjadikan sebuah ide/gagasan untuk memperoleh penghasilan tambahan dengan membuat olahan hasil Jamur tiram putih sebagai peluang usaha khususnya pada kelompok ibu-ibu rumah tangga di Semolowaru Surabaya. Kegiatan dikemas dalam serangkaian acara yang berisi penjelasan singkat mengenai jamur tiram serta langkah/cara/pembudidayaan jamur tiram putih dilanjutkan dengan bagaimana atau proses pengelolaan jamur tiram menjadi produk jadi atau makanan siap saji. Mahasiswa diberi kesempatan langsung melihat tempat pembudidayaan Jamur Tiram tersebut

Gambar 1.

Tempat Pembudidayaan Jamur Tiram Putih di Semolowaru Surabaya



Gambar 2.

Mahasiswa terlibat langsung cara Pembudidayaan Jamur Tiram



B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan Abdimas ini adalah Program pemberdayaan masyarakat melalui usaha budidaya jamur tiram ini dirancang sebagai upaya untuk memberikan nuansa kesetaraan, kemitraan, dan kebersamaan untuk perbaikan ekonomi masyarakat di wilayah Semolowaru Surabaya untuk memperoleh penghasilan keluarga dengan memanfaatkan peluang usaha Jamur Tiram yang diikuti oleh ibu-ibu rumah tangga di Semolowaru. Kegiatan ini dilakukan dengan pengetahuan, praktek langsung dan diskusi serta difusi teknologi yaitu 1) terlibat langsung cara pembudidayaan jamur tiram dan 2) pengolahan jamur tiram sehingga menghasilkan sebuah produk olahan makanan yang sehat dan lezat. Adapun tahap pendampingan pasca praktek lapangan dilakukan dengan melakukan kunjungan setiap 2 minggu untuk memantau kegiatan para warga karena pendamping sudah mempersiapkan atau melatih para warga tersebut untuk mandiri. Pendampingan secara langsung dilakukan oleh dua orang pendamping dari LPPM Ubhara yang ikut terlibat secara langsung dalam proses budidaya jamur dengan ikut mempelajari serta mengontrol pertumbuhan jamur. Selanjutnya dilakukan wawancara, dialog, dan diskusi untuk mengumpulkan data dan menganalisis permasalahan yang terjadi selama

pertumbuhan jamur. Selain itu, juga dilakukan pendampingan saat penentuan pemanenan dan penanganan pasca panen.

Pembudidayaan jamur tiram sebenarnya cocok untuk daerah yang beriklim tropis, bisa dibilang susah dan mudah, karena bagi daerah yang lembab akan lebih mudah jamur untuk tumbuh Nasution (2016), sedangkan untuk daerah Surabaya yang panas perlu usaha extra. Bagi kelompok tani UMKM “MEKAR SARI” hal ini merupakan tantangan untuk mengembangkembangkan Jamur Tiram di Surabaya dan upaya ini membawa hasil positif.

Ada 2 kegiatan yaitu 1) budidaya jamur tiram dan 2) olahan jamur tiram. Pada Kegiatan Tahap Pertama adalah Budidaya Jamur dengan membuat media tanam dan mengaplikasikan bibit jamur ke dalam media tanam tersebut adalah :

1. Bahan Baku sebagai berikut:

- a. Serbuk gergaji kayu sengon 150 kg
- b. Bekatul padi sekitar 15 kg
- c. Kapur $\frac{1}{2}$ kg
- d. Gips $\frac{1}{2}$ kg
- e. Glukosa / gula secukupnya
- f. Bibit Jamur

2. Alat yang digunakan:

- a. Cangkul dan Sekop untuk mencampur bahan
- b. Kantong Plastik 1 kg

3. Tahapan Proses Pembuatan:

a. Pengomposan

Semua bahan baku dicampur kecuali gips dan diaduk merata biarkan dalam tumpukan(wadah) selama 5 hari. Setelahnya kemudian bahan

diaduk kembali tambahkan gips, biarkan 5 hari lagi maka pengomposan telah selesai dilakukan.

b. Pembungkusan

Masukkan bahan baku yang telah dicampur dan diaduk merata ke dalam kantong plastic 1 kg sampai padat, untuk meletakkan kantong plastik yang telah diisi (polybag) pada posisi terbalik yaitu bagian dilipat kedalam ditempatkan dibawah.

c. Sterilisasi

Siapkan alat perebus, nyalakan kompor sambil media tanam dimasukkan kedalam plastik yang tahan panas. Proses ini dilakukan selama 5-7 jam dengan suhu sekitar 8-95 °C. Setelah pendinginan proses memasukkan bibit dibagian atas, usahakan merata di permukaan media polybag. Saat proses ini berlangsung usahakan jangan lebih dari 24 jam setelah proses sterilisasi. Kemudian Polibek yang telah diinokulasi ditempatkan pada rak-rak yang telah isediakan. Rakrak ini sebaiknya ditempatkan dalam suatu ruangan agar suhu dan elebapannya tidak terpengaruh oleh udara luar. Suhu dan kelembapannya diusahakan stabil sesuai dengan kondisi yang diinginkan bagi pertumbuhan jamur yaitu 24-28 °C, dan kelembapan udara 80-94 %. Polibek tersebut dibiarkan selama 6-8 minggu sampai miselium tumbuh memenuhi kantong plastik sehingga warnanya putih padat.

d. Pemanenan

Setelah 1 minggu dari pembukaan kantong plastik pad polybag, jamur biasanya akan terbentuk tubuh jamur dan sudah ada yang siap dipanen. Umur jamur atau bakal jamur sampai panen sekitar 3 hari.

e. Perawatan Media

Setiap polybag yang telah diumbuhi miseliun dapat tumbuh jamur

berkali-kali, sampai 4-6 panen. Pemanenan ini dapat berlangsung selama 2-3 bulan.

Gambar 3.

Kegiatan Memanen Jamur Tiram untuk di olah menjadi bahan makanan



Pada Kegiatan Tahap Kedua adalah Proses olahan Jamur Tiram menjadi makanan lezat. Olahan Jamur Tiram yang menjadi produk unggulan ibu-ibu RT di Semolowaru yaitu sate jamur selain mudah untuk membuatnya makanan ini sangat disukai oleh masyarakat pada umumnya. Bahan -bahannya antara lain:

1. Jamur Tiram
2. Tusuk (Lidi dengan batang tebal/Bambu)
3. Bawang Merah
4. Cabe
5. Kecap

Proses Pembuatannya:

1. Jamur diambil dari (budidaya tanam) dicabut
2. Mencabut jamur yang digunakan untuk sate jamur adalah dengan memilih dan mengambil jamur yang sudah lebar/besar ukurannya
3. Potong ujung akar jamur yang baru saja dipetik menggunakan gunting
4. Lalu bersihkan jamur dengan air mengalir sampai bersih
5. Kukus jamur lalu dinginkan
6. Lalu, suwir atau potong kelopak jamur dan tangkainya

7. Potongan jamur tiram siap ditusuk
8. Saat penusukan jamur bagian awal yang ditusuk adalah bagian tangkainya karena digunakan sebagai kunci kemudian kelopak jamur dan diakhiri dengan tangkai jamur juga sebagai kunci penutup.
9. Beri bumbu pada tusukan sate jamur yang telah disiapkan
10. Pemberian bumbu pertama hanya bumbu kacang tidak menggunakan kecap.
11. Lalu, bakar sate jamur ke tempat bakaran yang telah disediakan, jangan lupa untuk membolak balikkan sate supaya tidak gosong
12. Bakar sate jamur hingga sedikit kering dan jangan terlalu lama, lalu siapkan bahan-bahan untuk bumbu yang akan dioleskan ke sate jamur yang telah sedikit kering.
13. Lalu, oleskan sate jamur yang setengah kering tadi menggunakan bumbu yang telah disiapkan.
14. Bumbu yang kedua diberi tambahan kecap manis secukupnya.
15. Bakar kembali sate jamur yang telah dibumbui dengan bumbu ke dua sampai matang merata.
16. Proses pembakaran sate jamur pertama dan kedua membutuhkan waktu yang sedikit lama karena jamur mengandung banyak air.

Gambar 4.

Kegiatan Pembuatan Olahan Makanan dari Jamur Tiram “ Sate Jamur”



C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang dilaksanakan oleh ibu-ibu RT membawa hasil yang positif, dengan menggunakan protokol kesehatan (masker), pelaksanaan dilakukan di Balai RW 08 Perumahan Semolowaru Elok Kelurahan Semolowaru Kecamatan Sukolilo. Dalam pemenuhan kebutuhan pangan yang bergizi untuk masyarakat dan keluarga, pengenalan informasi dan pengetahuan pada pengolahan dan pembudidayaan jamur tiram putih menggunakan media tanam serbuk gergaji kayu sengon menjadi penting untuk kelompok ibu-ibu RT sebagai pengatur pemenuhan kebutuhan pangan keluarga dan sebagai pendukung program pemerintah sebagai bentuk wadah peluang usaha/wirausaha mandiri. Kegiatan keberhasilan pengolahan jamur tiram banyak dilakukan oleh penelitian penelitian diarah lain (AS & Ayu, 2021; W. A. Astuti, 2018; Novra et al., 2019).

Informasi dan pengetahuan tentang pembudidayaan dan olahan jamur khususnya jamur tiram putih, merupakan solusi cerdas yang diberikan dengan harapan agar meningkatkan produktivitas dan kesejahteraan ibu-ibu RT di Semolowaru, adapun hasil sebagai berikut:

Tenaga Pekerja/yang Mengelola Jamur

Tenaga yang mengelola lebih didominasi perempuan yaitu ibu-ibu RT di Perumahan Semolowaru UMKM “MEKAR SARI”.dianggap lebih telaten dan teliti dalam pengerjaannya. Terdapat ketua atau yang memimpin dari umkm tersebut yaitu ibu Made. Umkm tersebut tidak mempekerjakan laki-laki atau tidak ada laki-laki yang membantu ibu-ibu di umkm, hanya Satpam dan Pak RW setempat yang memantau kegiatan UMKM “MEKAR SARI”.

Modal/Keuangan

Modal di UMKM “MEKARSARI” telah dipercaya oleh Telkom dan menjadi mitra binaan Telkom dari 2016 sampai sekarang untuk setiap

anggota. Selain bantuan dari Telkom, terdapat juga bantuan IT dari ibu-ibu setempat. Selain itu UMKM terdapat Koperasi yang menyediakan layanan simpan pinjam secara sehat yang mempermudah ibu-ibu RT setempat untuk menambah modal usaha.

Ketersediaan Bahan Baku

Bahan baku Jamur tiram putih (bibit jamur) pada UMKM “MEKAR SARI” semua dari Dinas Pertanian karena UMKM”MEKAR SARI” telah menjadi mitra binaan dari Telkom jadi Telkom juga bekerja sama dengan Dinas Pertanian untuk menyediakan bahan baku bagi UMKM “MEKAR SARI”

Penjualan/Memasarkan Olahan Jamur

Untuk Memasarkan atau menjual hasil olahan Jamur siap saji ataupun bentuk frozen, setiap anggota UMKM “MEKAR SARI” menampilkan cara penjualan yang berbeda-beda, salah satunya dengan memasang status di WA dan Instagram, menawarkan hasil produknya ke teman-temannya dan kerabatnya. Adapun yang secara langsung dititipkan ditempat yang ditentukan di Sentra-sentra umkm atau biasanya pada kegiatan yang diadakan pemerintah kota Kotamadya Surabaya yaitu Mlaku-mlaku nang Tunjungan.

D. KESIMPULAN

Permasalahan mitra yaitu UMKM “MEKAR SARI” mengenai kurangnya pengetahuan dan informasi masyarakat tentang olahan Jamur Tiram putih dengan berbagai macam varian belum banyak diketahui dalam hal bagaimana cara dan bentuk produk olahan jamur tiram putih seperti sate jamur, abon jamur, nuget jamur, sempol jamur, pentol jamur sudah berhasil terselesaikan dengan adanya pengabdian masyarakat ini.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada:

1. Universitas Bhayangkara Suarabaya yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian masyarakat ini.
2. Ibu-ibu RT di Perumahan Semolowaru UMKM “MEKAR SARI”.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, V., Sufaati, S., Bharanti, B. E., & Runtuboi, D. Y. (2018). BUDIDAYA JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) SEBAGAI PERCONTOHAN DAN UNIT USAHA BUDIDAYA JAMUR (UUBJ) DI UNIVERSITAS CENDERAWASIH. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA Dan Pendidikan MIPA*. <https://doi.org/10.21831/jpmmp.v2i1.16160>
- AS, W., & Ayu, C. (2021). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGEMBANGAN AGRIBISNIS JAMUR TIRAM PADA LAHAN PEKARANGAN DI DESA KARANG BARU LOMBOK TIMUR. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*. <https://doi.org/10.29303/ampb.v3i1.70>
- 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*. <https://doi.org/10.29303/ampb.v1i2.22>
- Astuti, W. A. (2018). PERANAN AUDIT MANAJEMEN DALAM MENINGKATKAN EFEKTIVITAS PEMBERIAN KREDIT. *Jurnal Riset Akuntansi*. <https://doi.org/10.34010/jra.v10i2.1174>
- Haromin, I., Ulum, B., & Aziz, A. (2020). Pengolahan Jahe Pandan Menjadi Produk Minuman Herbal (Japan) Untuk Meningkatkan Kualitas SDM Ekonomi Kreatif di Desa Kampak Kecamatan Geger. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 49-60.
- Kholid, K., Mudarris, M., & Masdar, M. (2020). Olahan Kunyit Asam Menjadi Minuman Herbal Sinom Untuk Meningkatkan Perekonomian

- Desa Kajuanak Galis Bangkalan. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 61-72.
- Nasution, J. (2016). Kandungan karbohidrat dan protein jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) pada media tanam serbuk kayu kemiri (*aleurites moluccana*) dan serbuk kayu campuran. *Jurnal Eksakta*.
- Novra, A., Andayani, J., & Sulaksana, I. (2019). Penguatan Daya Tahan Ekonomi Rumah Tangga Pelaku Industri Batubata Rakyat Melalui Usaha Budidaya Jamur Tiram. *Jurnal Abdimas Mahakam*.
<https://doi.org/10.24903/jam.v3i2.497>
- Ramadhan, T. W., & Kholid, M. (2019). Pengolahan Limbah Kulit Rambutan Menjadi Produk Minuman Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Rong Durin Kabupaten Bangkalan. *As-Sidanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 96-102.
- Saryanti, I. G. A. D. (2017). Perancangan Aplikasi Notifikasi Pembuatan Baglog Jamur Tiram. *Techno.Com*.
<https://doi.org/10.33633/tc.v16i1.1321>
- Widyastuti, N. (2019). Pengolahan Jamur Tiram (*PleurotusL Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*. <https://doi.org/10.29122/jsti.v15i3.3391>