



Upaya Pemberdayaan Masyarakat untuk Produksi Abon Jamur Tiram Sebagai Peluang Usaha

Nastitie Cinintya Nurzihan*¹, Aryanti Setyaningsih², Septylyta Rahmita Putri³

^{1,2}Program Studi Gizi Program Sarjana, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Kusuma Husada Surakarta

³Program Studi Perdagangan Internasional Program Sarjana, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Kusuma Husada Surakarta

Penulis pertama: e-mail *: 1cn_nastitie@ukh.ac.id

Abstrak

Pangan mempunyai peranan penting bagi kesehatan, kualitas pangan dapat ditinjau dari aspek mutu, kandungan gizi dan kesehatan. Perkembangan dan pertumbuhan yang cepat dan relatif dengan biaya yang rendah memudahkan jamur tiram untuk dibudidayakan. Pengolahan jamur tiram menjadi produk abon merupakan alternatif diversifikasi pangan nabati, seperti abon jamur tiram dilakukan dengan teknologi yang sederhana yang dapat diterapkan pada skala tingkat rumah tangga dan sebagai produk pangan dengan harga yang lebih murah, rasa yang enak dan menyehatkan. Pengolahan jamur yang tidak bervariasi justru menjadi salah satu penyebab belum dimanfaatkan secara optimal, untuk itu kegiatan pengabdian masyarakat ini berpotensi dilakukan dengan tujuan untuk pengembangan produk olahan jamur tiram dan dapat dilanjutkan sebagai usaha kecil menengah sehingga mewujudkan peluang usaha pada tingkat rumah tangga. Kegiatan pengabdian masyarakat berupa upaya pemberdayaan masyarakat untuk produksi abon jamur tiram sebagai peluang usaha diikuti oleh 40 peserta dengan memberikan materi, demonstrasi dan pemberian buku saku menunjukkan hasil antusias yang cukup tinggi dengan persentase sebesar 85% dan juga berdasarkan monitoring dan evaluasi didapatkan bahwa 50% peserta yang mengikuti kegiatan mengulang kembali produksi abon jamur tiram serta sebanyak 5% peserta melakukan usaha abon jamur tiram tersebut.

Kata-kata kunci : diversifikasi, jamur tiram, peluang usaha

Abstract

Food has an important role for health, food quality can be viewed from the aspect of quality, nutritional content and health. Development and growth that is fast and relatively low cost makes it easy for oyster mushrooms to be cultivated. Processing of oyster mushrooms into shredded products is an alternative to plant-based food, such as shredded oyster mushrooms is done with simple technology that can be applied at the household level and as food products with lower prices, delicious and healthy flavors. Mushroom processing that does not

vary is actually one of the causes that have not been used optimally, for that this community service is carried out with the aim of developing processed oyster mushroom products and can be continued as a small and medium business. Community service activities in the form of community empowerment efforts for the production of oyster mushrooms as a business opportunity were attended by 40 participants by providing materials, demonstrating and presenting books, showing high enough results with a percentage of 85% and also based on monitoring and evaluation it was found that 50% of participants who participated in the activity of repeating the production of shredded oyster mushrooms and as many as 5% of participants carried out the business of shredded oyster mushrooms.

Keywords: diversification, oyster mushroom, business opportunity

1. LATAR BELAKANG

Pangan mempunyai peranan penting dalam kesehatan. Pertimbangan mengenai akses pangan dalam perencanaan dalam penyediaan pangan, faktor yang dapat menentukan kualitas pangan yang ditinjau dari aspek cita rasa pada mutu, kandungan gizi dan dari aspek kesehatan. Salah satu produk pangan yang cukup digemari adalah jamur tiram. Perkembangan dan pertumbuhan dengan cepat dan rendahnya biaya untuk produksi serta budidaya yang mudah maka jamur semakin luas dalam produksinya. Produksi jamur tiram tersebar dalam berbagai wilayah di Indonesia, salah satunya Provinsi Jawa Tengah yang merupakan salah satu sentra terbesar produksi jamur tiram yang mencapai 4.104.781 kilogram pada tahun 2015 (BPS Hortikultura, 2015).

Jamur tiram mengandung nilai gizi yang cukup tinggi diantaranya protein, karbohidrat, serat, mineral, vitamin (B1, B2, B3, C dan D2) serta rendah lemak (Teklit, 2015; Deepalakshmi & Mirunalini, 2014). Berbagai senyawa bioaktif yang telah diidentifikasi dari jamur tiram adalah adanya aktivitas antioksidan (Unekwu, et al., 2014; Deepalakshmi & Mirunalini, 2014). Jamur terbukti memiliki tiga sifat diantaranya adalah kandungan gizi, rasa dan fungsi fisiologis (Singh et al., 2010). Jamur tiram juga merupakan salah satu sumber pangan nabati yang dibudidayakan untuk pengobatan dan penyembuhan penyakit dengan kandungan aktif beta-glukan (Tjokrokusumo, 2015).

Pengolahan jamur tiram menjadi produk abon merupakan alternatif diversifikasi pangan nabati, di mana jamur tiram putih dapat dijadikan sebagai sumber protein nabati pengganti daging sehingga berperan dalam upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan baku produk olahan jamur akan memberikan nilai tambah bagi komoditas jamur tiram. Diversifikasi produk olahan jamur seperti abon jamur tiram dilakukan dengan teknologi yang sederhana yang dapat diterapkan pada skala tingkat rumah tangga. Abon merupakan produk pangan yang telah dikenal

masyarakat sehingga produk abon dengan berbahan dasar jamur tiram dapat dikembangkan sebagai produk olahan yang cukup menjanjikan dan dapat menjadi peluang usaha. Produk olahan jamur tiram tersebut dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat, baik anak-anak, remaja maupun dewasa. Diversifikasi berbagai produk olahan berbasis jamur tiram dapat digunakan sebagai alternatif sumber protein pengganti protein hewani yang harganya lebih murah, rasanya enak, dan menyehatkan sehingga memberikan kontribusi terhadap peningkatan kualitas kesehatan masyarakat.

Masyarakat yang berpotensi dalam pengembangan produk olahan jamur tiram dan dapat dikembangkan sebagai Usaha Kecil Menengah (UKM). Pengolahan jamur yang tidak bervariasi justru menjadi salah satu penyebab belum dimanfaatkan secara optimal, untuk itu kegiatan pengabdian masyarakat ini berpotensi dilakukan dengan tujuan untuk pengembangan produk olahan jamur tiram dan dapat dilanjutkan sebagai usaha kecil menengah sehingga mewujudkan peluang usaha pada tingkat rumah tangga dengan melakukan upaya untuk dapat memberikan pemahaman mengenai peluang usaha yang dapat dikembangkan dari diversifikasi produk olahan jamur tiram dengan menjadikan abon jamur tiram. Sehingga, perlu adanya upaya pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan jamur tiram dengan memberikan pemahaman mengenai pengenalan produk olahan jamur tiram (abon) sebagai pangan fungsional yang bergizi dan murah.

2. OBJEKTIF

Tujuan utama dari pengabdian ini adalah untuk terbukanya peluang usaha pada tingkat rumah tangga khususnya ibu rumah tangga dalam membantu perekonomian keluarga.

3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat di Desa Blulukan, Colomamdu, Karanganyar, Jawa Tengah dilaksanakan dengan pendekatan pengenalan produk abon jamur tiram dan memahami proses produksi serta menjadikannya sebagai peluang usaha dengan menggunakan pemaparan materi, demonstrasi dan pemberian buku saku. Kegiatan dilakukan dengan mengumpulkan masyarakat sekitar dalam kegiatan pemberdayaan ini.

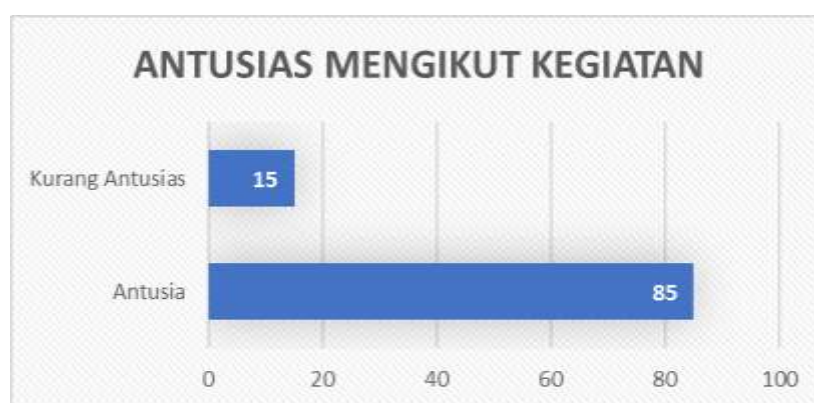
4. HASIL DAN DISKUSI

Secara keseluruhan upaya pemberdayaan masyarakat dalam produksi abon jamur tiram berjalan dengan baik dan lancar. Peralatan yang dibutuhkan dalam produksi abon jamur tiram merupakan peralatan memasak sehingga dalam dilakukan oleh masing-masing partisipan. Adapun alat dalam pengepresan diberikan kepada beberapa kelompok masyarakat

dalam produksi abon jamur tiram ditingkat rumah tangga. Berdasarkan evaluasi hasil pemberian materi dan buku saku serta demonstrasi singkat mengenai produksi jamur tiram dilakukan sebelum dan sesudah melaksanakan kegiatan. Produksi abon jamur tiram juga dilakukan monitoring melalui media chatting dalam keberhasilan pembuatan dan penjualan yang dilakukan oleh masyarakat. Pada tahap awal kegiatan ini dilakukan analisa mengenai pengetahuan terhadap produk abon jamur tiram, setelah diketahui bahwa belum banyaknya yang mengetahui olahan abon berbahan dasar jamur tiram maka dilakukanlah kegiatan pengabdian masyarakat berupa produksi abon jamur tiram beserta analisa biaya dalam melakukan produksi abon jamur tiram yang diharapkan bisa menjadi peluang usaha kedepannya.

Berdasarkan wawancara bahwa pengetahuan mengenai produk olahan abon berbahan jamur tiram sebelum dilakukan kegiatan sebanyak 65% masyarakat belum mengetahuinya sehingga dilakukan memaparan mengenai pengenalan produk abon jamur tiram dengan proses pembuatannya. Masyarakat sekitar selama ini mengkonsumsi jamur tiram hanya diolah seperti jamur krispsi, tumis abon jamur tiram dan lainnya. Tetapi dengan produksi abon jamur tiram maka dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama sebagai makanan pendamping dalam kudapan sehari-hari.

Dalam kegiatan tersebut, antusias masyarakat juga cukup banyak, hal ini dikarenakan pemaparan materi yang ringan, interaksi antar penyaji dan partisipan cukup santai dan memberikan buku saku yang menarik sehingga hal ini menunjukkan hasil antusias yang cukup.

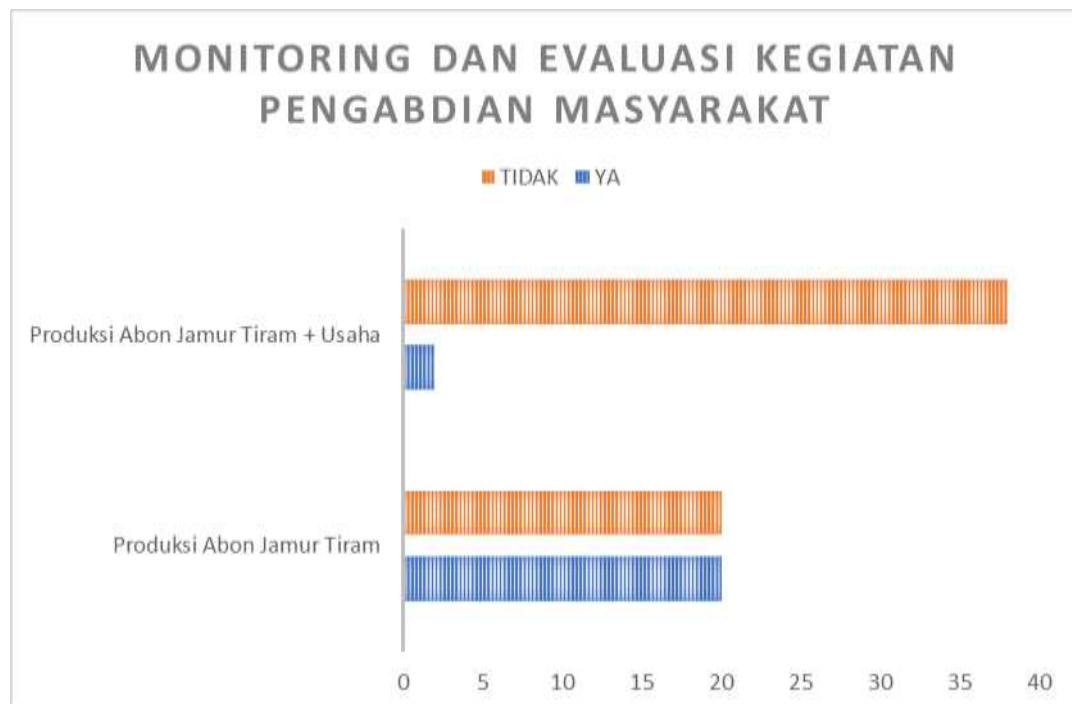


Gambar 1. Antusias Masyarakat dalam Kegiatan Pemberdayaan

Berdasarkan diagram diatas dapat diketahui bahwa pada akhir kegiatan dalam pengenalan produk abon jamur tiram cukup tinggi sebanyak 85% atau sekitar 34 orang yang mengikuti kegiatan dengan antuas sehingga kegiatan akan dimonitoring dan dievaluasi terkait

produksi abon jamur tiram selanjutnya untuk dapat menjadi peluang usaha di kalangan masyarakat.

Monitoring dan evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan secara berkala selama 2 bulan, didapatkan hasil bahwa 50% partisipan yang mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat mengolah kembali abon dengan bahan dasar jamur tiram tetapi hanya 5% partisipan yang memproduksi abon jamur tiram dan menjadi usaha. Berikut data berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi :



Gambar 2. Monitoring dan Evaluasi Kegiatan

5. KESIMPULAN

Upaya pemberdayaan masyarakat untuk produksi abon jamur tiram sebagai peluang usaha telah terlaksana dengan baik dan lancar. Kegiatan ini juga mendapat respon yang baik dari masyarakat. Kegiatan ini telah memberikan bekal kepada masyarakat untuk dapat menyebarluaskan hasil dari kegiatan ini berupa buku saku yang telah didapatkan sehingga efektif dilakukan pada masyarakat berkaitan dengan produksi abon jamur tiram yang diharapkan kedepannya bisa menjadi peluang usaha masyarakat dengan skala UMKM.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada LPPM Universitas Kusuma Husada Surakarta yang telah memberikan dana dan bantuan teknis dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini..

7. REFERENSI

- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. (2015). Statistik Produk Holtikultura. Semarang : Badan Pusat Statistik
- Deepalakshmi, K and Mirunalini, S. (2014). Pleurotus Ostreatus; An Oyster Mushroom with Nutritional and Medicinal Properties. *Journal of Biochemical Technology*, 5, 718-726
- Kementeriaan Kesehatan RI. (2016). Komposisi Kimia Daging Ayam. Jakarta: Kemenkes RI
- Singh, M. P., Srivastva A. K., Vishwakarma, S. K., Singh, V. K. and Pandey, V. K. (2010). Mushroom Biotechnology. In: *Recent Trends in biotechnology vol I* Singh M. P., Agrawal A. and Sharma B. (eds), Nova Science Publisher, USA. 77- 85.
- Teklit, G. A. (2015). Chemical composition and nutritional value of the most widely used mushrooms cultivated in mekelle tigray Ethiopia. *J Nutr Food Sci*, 5:5.
- Tjokrokusumo, D. (2015). Diversitas Jamur Pangan Berdasarkan Kandungan Beta-Glukan dan Manfaatnya terhadap Kesehatan. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1(6):1520-1523
- Unekwu, H. R., Audu, J. A., Makun, M. H. and Evans, E. (2014). Phytochemical screening and antioxidant activity of methanolic extract of selected wild edible Nigerian mushrooms. *Asian Pac J Trop Dis*, 4(1): 153-157