

USAHA JAMUR TIRAM DI DESA BETAO KABUPATEN SIDRAP

Yulhaidir*, Kurniawan Harun Rasyid, Faris Jumawan

Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Fajar

*Email: yulhaidir@unifa.ac.id

Abstrak - Kabupaten Sidrap Kecamatan Pituriawa memiliki banyak potensi pertumbuhan UMKM pada sektor pertanian. Kegiatan PKM ini yang menjadi mitra adalah ibu jasmiati selaku pemilik usaha budidaya jamur tiram dengan nama usaha “kelompok Usaha jamur Mappasitujue”. Permasalahan yang dihadapi mitra dalam produksi keripik jamur tiram adalah (1) peralatan masih Tradisional, (2) tingkat kematangan dan kerenyahan kripik jamur tiram belum maksimal (3) kemasan keripik jamur tiram, (4) manajemen dan teknik pemasaran. Metode yang diterapkan adalah ceramah, diskusi dan tanya jawab. Hasil yang diperoleh adalah: (1) Pelatihan pembuatan Teknologi Tepat Guna berupa alat “penggorengan” Jamur tiram; (2) Pelatihan Pengolahan dan pemanfaatan hasil panen agar daya simpan Jamur tiram bisa bertahan lebih lama (3) Pelatihan pembuatan kemasan keripik Jamur tiram dengan teknik kemasan” Zipper stan up” (4) Pelatihan usaha dan manajemen usaha agar hasil panen memiliki harga jual yang tinggi.

Kata kunci: Keripik, Jamur Tiram, Manajemen, Pemasaran

LATAR BELAKANG

Jamur merupakan salah satu bahan makanan favorit masyarakat Indonesia. Jamur memiliki tekstur yang lembut, rasa yang gurih, dan dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan sehingga disukai oleh banyak orang. Jamur kayu yang umum dibudidayakan dan dikonsumsi antara lain jamur tiram, jamur merang, jamur champignon, jamur morel, jamur lingzhi, jamur emas, dan jamur payung (Rahmawati, 2015).

Jamur tiram merupakan salah satu jenis tanaman pangan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Serta memiliki kandungan gizi jamur seperti protein, karbohidrat, dan lemak (Wulanjari et al., 2020). Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) disebut jamur tiram karena bentuk tajuknya menyerupai kulit tiram, berwarna putih berbentuk setengah lingkaran. Jamur tiram putih di alam bebas biasa ditemukan pada batang-batang kayu yang sudah lapuk, sehingga jamur tiram sering juga disebut jamur kayu. Jamur tiram putih merupakan jenis jamur yang sudah banyak dibudidayakan untuk produksi komersil. Hal ini disebabkan oleh biaya produksi yang tidak terlalu mahal, serta tingginya permintaan akan jamur tiram (Islami et al., 2013). Permintaan jamur yang terus

meningkat berapapun jumlah jamur yang diproduksi petani selalu habis terserap oleh pasar. Pasar jamur tiram, semakin hari semakin berkembang. Hal ini dikarenakan banyaknya konsumennya yang menyentuh semua pihak (Sunandar et al., 2018).

Jamur digolongkan ke dalam tumbuhan yang berspora, memiliki inti plasma, tetapi tidak berklorofil (tidak memiliki zat hijau daun). Tubuhnya tersusun dari sel-sel lepas sel-sel bergandengan berupa benang (hifa). Kumpulan hifa yang menyusun tubuh Jamur disebut miselium. Hifa akan tumbuh bercabang-cabang, sedangkan miselium membentuk gumpalan-gumpalan kecil sebagai awal pembentukan tubuh Jamur. Lalu gumpalan-gumpalan tersebut bertambah besar dan membentuk bulatan. Struktur berbentuk bulatan ini adalah cikal bakal tubuh Jamur pada jamur yang disebut primordium. Bentuk primordium pun beragam, tergantung pada jenis jamurnya. Jamur digolongkan ke dalam organisme heterotrof, yaitu organisme yang tidak mampu menghasilkan zat-zat hidupnya sendiri sehingga harus mengambilnya dari organisme lain, seperti kayu yang membusuk atau batang pohon. Menurut sub- kelasnya, jamur dibedakan menjadi dua, yakni Ascomycetes dan

Basidiomicetes. Jamur dari sub-kelas Basidiomycetes lebih mudah diamati karena ukuran tubuh Jamurnya yang cukup besar, tidak seperti dari sub-kelas Ascomycetes yang berukuran sangat kecil (mikroskopis).

Berdasarkan analisis situasi mitra PKM “Usaha Mandiri” yang dimiliki oleh ibu ibu Fitriani terdapat masalah yang dihadapi dalam mengelola jamur tiram menjadi keripik jamur tiram. Namun pokok permasalahan yang akan dibahas dalam kegiatan PKM ini adalah (1) alat produksi keripik jamur tiram masih tradisional, (2) tingkat kematangan keripik jamur tidak merata, (3) daya tahan keripik jamur tiram tak lama.

Sesuai permasalahan yang dihadapi melalui kegiatan PKM ini akan memberikan solusi permasalahan yang dihadapi mitra. Peralatan produksi memang salah satu pokok penting dalam Jamur usaha. Peralatan yang memadai maka hasil produksi suatu usaha akan meningkat secara produktivitas. Peralatan merupakan benda yang digunakan untuk mempermudah pekerjaan kita sehari-hari. Beberapa contoh alat adalah palu, tang, gergaji, dan cangkul. Beberapa benda sehari-hari seperti garpu, sendok dan pensil juga termasuk alat. Pisau merupakan salah satu alat yang diciptakan manusia. Alat-alat yang secara khusus digunakan untuk keperluan rumah tinggal sering disebut sebagai perkakas. Pada awalnya, ahli filosofi berpikir bahwa manusia adalah satu-satunya makhluk hidup yang dapat membuat alat. Hal ini terbukti salah ketika ahli zoologi menemukan bahwa selain manusia, beberapa binatang juga menggunakan berbagai jenis alat dalam hidup mereka. Beberapa binatang yang menggunakan alat adalah monyet, kera, beberapa jenis burung, berang-berang laut, dan sebagainya. Sebagian besar ahli antropologi percaya bahwa kemampuan menggunakan alat yang dimiliki oleh manusia merupakan salah satu tahap penting dalam evolusi manusia. Maka

untuk meningkatkan produktivitas kerupuk jamur tiram mitra.

Selain dari itu, tingkat kematangan jamur tiram tidak merata dikarenakan karakteristik jamur tiram yang mengandung banyak air sehingga dengan menggunakan peralatan yang tidak mendukung maka tingkat kematangan dan kerenyahan keripik jamur tiram tidak maksimal. Tekstur atau kerenyahan keripik merupakan unsur utama penilaian konsumen. Keripik jamur yang baik, jika digigit akan renyah, tidak keras, tidak lembek dan tidak mudah hancur. Selain itu unsur penampilan warna makanan juga menjadi parameter kualitas penilaian oleh konsumen. Sistem Pengukuran yang akurat, dan rinci merupakan cara dalam meningkatkan kontrol kualitas (Zulfarina et al., 2019).

Penggorengan/Pengeringan merupakan metode pengawetan dengan cara pengurangan kadar air dari bahan pangan sehingga daya simpan menjadi lebih panjang. Supaya produk yang sudah dikeringkan menjadi awet, kadar air harus dijaga tetap rendah. Produk pangan dengan kadar air rendah dapat disimpan dalam jangka waktu lama jika pengemasan yang digunakan tepat. Proses pengeringan yang dilakukan selama pembuatan keripik jamur ini mengakibatkan perubahan warna. Selain pengaruh penggorengan terhadap daya simpan keripik jamur, mitra membutuhkan kemasan keripik yang menarik secara visual agar keripik yang diproduksi memiliki daya jual yang mampu bersaing dengan pasar-pasar moderen. Maka dari itu untuk memberikan daya dimpan yang diinginkan melalui kegiatan PKM ini akan diberikan pelatihan pembuatan kemasan yang menarik.

Dengan adanya pengenalan alat penggorengan keripik jamur dan kemasan produk tersebut di atas, diharapkan ke depannya kapasitas dan kualitas produksi keripik mitra dapat meningkat, yang secara otomatis juga akan menambah penghasilan dan kesejahteraan dari semua orang yang terlibat di dalamnya.

Selain kelemahan pada teknologi produksi, kelemahan pada pemasaran produk aneka produk keripik mitra juga menjadi salah satu fokus kegiatan ini. Selama ini, untuk pemasaran produknya hanya mengandalkan promosi “dari mulut ke mulut”, dan media penitipan. Hal ini dirasa masih kurang optimal, mengingat pemasaran seperti ini hanya bersifat lokal (setempat) dan kurang dapat menjangkau calon-calon konsumen dari seluruh nusantara. Dengan sistem pemasaran yang seperti ini, sudah hamper bisa dipastikan bahwa penjualan produk-produk tersebut menjadi tidak optimal. Oleh karena itu, diperlukan suatu upaya terobosan dalam bidang pemasaran, yaitu melalui kerjasama dengan Toko oleh-oleh yang ada di Kota Sidrap, kota sekitarnya, dan Kota Makassar sebagai pusat kunjungan dari berbagai daerah. Selain itu, juga diikuti dalam pameran-pameran yang sering diadakan oleh Pemda Kabupaten Sidrap dan Pemda Sulawesi Selatan yang rutin dilakukan setiap tahunnya.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM ini akan menggunakan beberapa metode sebagai berikut:

1. Metode introduksi pelatihan pembuatan Teknologi Tepat Guna alat penggorengan jamur, untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi keripik jamur tiram usaha mandiri;
2. Metode pelatihan operasionalisasi Teknologi Tepat Guna alat penggorengan jamur, agar usaha mitra lebih lancar dalam mengoperasikan alat;
3. Metode pelatihan produksi produk keripik jamur tiram, untuk meningkatkan kualitas rasa aneka keripik Jamur UMKM mitra.
4. Metode peningkatan kualitas kemasan produk keripik jamur tiram Mitra, untuk masa penyimpanan produk lebih lama.
5. Metode perluasan pemasaran keripik Jamur tiram mitra; untuk meningkatkan permintaan dan mengimbangi peningkatan penawaran produk.

6. Metode Pendampingan, agar dalam proses penerapan PKM ini, mitra dapat berjalan sesuai dengan program PKM, secara tuntas.

Pelaksanaan kegiatan PKM yang telah disepakati bersama antara TIM PKM UNIFA dan UMKM Mitra adalah sebagai berikut:

1. Koordinasi dengan Dinas Perindustrian dan Perdagangan, serta Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Kabupaten Sidrap. Hal ini diperlukan, agar pasca kegiatan pelatihan dan pendampingan selesai, dinas terkait tersebut yang akan membantu mengembangkan pasar aneka produk keripik mitra;
2. Rancang-bangun Teknologi Tepat Guna (TTG) yang berwujud alat penggorengan jamur tiram;
3. Pelatihan pengoperasian alat penggorengan Jamur tiram serta pemanfaatannya dalam produksi aneka keripik Jamur;
4. Pelatihan Produksi produk keripik Jamur janur tiram melibatkan ahli boga berpengalaman;
5. Pelatihan desain kemasan produk keripik Jamur yang lebih menarik dan informatif;
6. Pendampingan, terutama dalam hal produksi dan pemasaran aneka produk keripik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini di dusun gambretan yaitu di kelompok tani Setia Tani dan Ngudi Makryo. Pelaksanaan PPM dilaksanakan dengan menggunakan metode ceramah dan diskusi mengenai penanganan bahan, sanitasi hygiene, pengemasan, pelabelan, sertifikasi pangan, penentuan harga jual dan strategi pemasaran produk. Sedangkan pelaksanaan praktik dilakukan untuk mengolah jamur tiram dan jamur kuping menjadi produk olahan berbasis jamur yang memiliki umur simpan lebih lama. Pembuatan produk berbasis jamur diberikan dengan praktik pembuatan hingga pemilihan jenis kemasan yang tepat sesuai dengan produk yang dibuat. Penentuan harga jual juga dipraktikkan oleh peserta

pelatihan, sehingga peserta dapat menentukan harga jual dengan metode yang sederhana yaitu metode mark-up.

Dalam pelatihan ini diajarkan mulai dari pemilihan bahan, biaya produksi, proses, kesehatan pangan, produksi, pengeringan dengan mesin peniris minyak hingga pengemasan agar aman dan tahan lama. Dalam perkembangannya produksi ditingkatkan dengan mengolah keripik jamur menjadi beberapa variasi rasa, yaitu: original, balado, ayam panggang, barbeque serta jagung manis.

Beberapa teknologi yang akan diberikan kepada kelompok sasaran dalam rangka penyelesaian masalah di atas disajikan berikut:

1. Produk teknologi tepat guna yang berupa mesin penggorengan jamur (Keripik Jamur Tiram);
2. Sumber Daya Manusia yang lebih terampil dalam produksi aneka produk Keripik Jamur tiram melalui pemanfaatan teknologi penggorengan;
3. Aneka produk keripik dengan kualitas visual dan rasa yang lebih baik, serta kuantitas produksi yang meningkat;
4. Kemasan aneka produk keripik, dengan desain yang lebih menarik dan informative (Zipper stan up);
5. Manajemen yang baik dan pemasaran yang lebih luas.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini di dusun gambretan yaitu di kelompok tani Setia Tani dan Ngudi Makryo. Pelaksanaan PPM dilaksanakan dengan menggunakan metode ceramah dan diskusi mengenai penanganan bahan, sanitasi hygiene, pengemasan, pelabelan, sertifikasi pangan, penentuan harga jual dan strategi pemasaran produk. Sedangkan pelaksanaan praktik dilakukan untuk mengolah jamur tiram dan jamur kuping menjadi produk olahan berbasis jamur yang memiliki umur simpan lebih lama. Pembuatan produk berbasis jamur diberikan dengan praktik pembuatan hingga pemilihan jenis kemasan yang tepat

sesuai dengan produk yang dibuat. Penentuan harga jual juga dipraktikkan oleh peserta pelatihan, sehingga peserta dapat menentukan harga jual dengan metode yang sederhana yaitu metode mark-up.

Dalam pelatihan ini diajarkan mulai dari pemilihan bahan, biaya produksi, proses, kesehatan pangan, produksi, pengeringan dengan mesin peniris minyak hingga pengemasan agar aman dan tahan lama. Dalam perkembangannya produksi ditingkatkan dengan mengolah keripik jamur menjadi beberapa variasi rasa, yaitu: original, balado, ayam panggang, barbeque serta jagung manis.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program PKM ini adalah mengikuti pelatihan dan pendampingan, serta mengajak para pelaku industry mitra dan warga masyarakat di sekitar lokasi Mitra untuk mengikuti kegiatan pelatihan dan pendampingan tentang pengoperasian alat penggorengan keripik jamur tiram serta pemanfaatannya dalam produksi aneka produk keripik. Dengan demikian, kegiatan PKM ini tidak hanya bermanfaat bagi mitra saja, tetapi juga semua pelaku UMKM olahan pangan serta warga masyarakat di sekitar lokasi yang membutuhkan.

Pelaksanaan kegiatan ini dapat menjadi sebuah solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Mereka jadi mudah dalam mengelola bahan baku. Produk juga berkembang menjadi produk yang lebih tahan lama dibandingkan dengan produk sebelumnya. Selain itu harga produknya juga dapat memberi keuntungan bagi mitra namun tidak merugikan bagi pembeli.

Meski mengadakan kegiatan di masa pandemik, tim tetap menerapkan protokol kesehatan dengan sangat ketat sehingga kegiatan dapat berjalan dengan baik. Para warga juga mampu memahami pentingnya menerapkan protokol Kesehatan. Pada saat mengolah bahan baku pun kebersihan tetap menjadi prioriti oleh tim dan mitra.

KESIMPULAN DAN SARAN

Mitra dan penduduk desa memiliki respon yang sangat positif terhadap kegiatan pengabdian Budidaya dan olahan jamur tiram. Hal ini dapat dilihat dari semua kegiatan yang telah dilakukan masyarakatnya sangat tertarik dan berperan aktif dalam kegiatan budidaya dan olahan jamur tiram.

Mitra dan masyarakat yang selama ini belum mengetahui cara budidaya dan olahan jamur tiram dengan adanya pengabdian desa binaan dari Universitas Fajar telah berhasil mentransfer teknologinya sehingga masyarakat mampu melakukan budidaya jamur tiram.

Saran yang dapat dibagikan setelah melaksanakan kegiatan pengabdian ini adalah agar program pendampingan masyarakat ini dapat dilanjutkan untuk pemasaran jamur ke luar wilayah lokasi Pengabdian Masyarakat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis ucapkan terima kasih kepada Kemenristek DIKTI karena telah meloloskan kegiatan PKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Islami, A., Purnomo, A. S., & Sukei. (2013). Pengaruh Komposisi Ampas Tebu Dan Kayu Sengon Sebagai Media Pertumbuhan Terhadap Nutrisi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Sains Dan Seni Pomits*, 2(1), 1–4.
- Rahmawati, S. I. (2015). Jamur Sebagai Obat. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(1), 14–24.
- Sunandar, A., Sumarsono, R. B., Witjoro, A., & Husna, A. (2018). Meningkatkan Kesejahteraan Pemuda Desa. *ABDIMAS PEDAGOGI: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 114–121.
- Wulanjari, D., Setiyono, & Prastowo, S. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Panti dan Suci melalui Kegiatan Budidaya dan Agribisnis Jamur Tiram dengan Pola Kemitraan untuk Memanfaatkan Waktu

Luang. *Warta Pengabdian*, 14(1), 40.

- 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.