



Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menjadi Jamur Chrispy Dengan Berbagai Varian Rasa Sebagai Upaya Penggerak UMKM di Desa Pulau Birandang

Processed Oyster Mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) Into Chrispy Mushrooms With Various Flavors As An Effort To Drive MSMEs in Birandang Island

Zata Fadhillah, dkk.

¹⁾Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Zata Fadhillah

²⁾Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Novrialdi

³⁾Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Angelia Ramadhani

⁴⁾Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Dhebita Khairani

⁵⁾Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Dwi Ega

⁶⁾Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau, Nogy Sentani

⁷⁾Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Muhammad Dhandi Arifatul Hidayah

⁸⁾Fakultas Keperawatan, Universitas Riau, Wulan Fauziyah Marlin

⁹⁾ Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Cintasya Awaliyah Baihaqi

¹⁰⁾ Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau, Nisa Gusfatiha

ABSTRACT

Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs), are one of the driving forces for economic development in Indonesia. MSMEs are able to create new jobs so that they can absorb the productive age workforce, and as an effort to increase income. The business of diversifying oyster mushrooms that are processed into crispy oyster mushrooms as a functional food that has a positive impact on people's health is a trend today. Through the MSME group, Birandang Island Village, Kampar District, Kampar Regency, Riau, it is an opportunity to increase people's income, utilize agricultural products through processed mushroom products and provide functional food-based food diversity. The purpose of this community service is to help MSME partners in Birandang Island Village in developing diversification of oyster mushroom agricultural products into crispy mushrooms that can increase sales and income. The methods used are surveys, socialization, and training. The results obtained are to produce diversification of processed oyster

mushroom products into crispy mushrooms as the latest innovation and add a more economical selling point for MSME activists in Birandang Island Village which is shaded by Bdan Village-Owned Enterprises.

Key Words: Oyster mushrooms, chrispy mushrooms, UMKM

ABSTRAK

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), merupakan salah satu kekuatan pendorong pembangunan ekonomi di Indonesia. UMKM mampu menciptakan lapangan pekerjaan baru sehingga dapat menyerap tenaga kerja usia produktif, dan sebagai upaya meningkatkan pendapatan. Usaha diversifikasi jamur tiram yang diolah menjadi jamur tiram crispy sebagai pangan fungsional yang memberikan dampak positif bagi kesehatan masyarakat menjadi trend dimasa kini. Melalui kelompok UMKM Desa Pulau Birandang, Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Riau menjadi peluang dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, memanfaatkan hasil pertanian melalui produk olahan jamur dan memberikan keanekaragaman pangan berbasis pangan fungsional. Tujuan dilakukannya pengabdian masyarakat ini adalah untuk membantu mitra UMKM Desa Pulau Birandang dalam pengembangan diversifikasi produk hasil pertanian jamur tiram menjadi jamur crispy yang dapat meningkatkan penjualan dan pendapatan. Metode yang digunakan yaitu survei, penyuluhan, dan sosialisasi. Hasil yang diperoleh yaitu menghasilkan diversifikasi produk olahan jamur tiram menjadi jamur crispy sebagai inovasi terbaru serta menambah nilai jual yang lebih ekonomis bagi penggiat UMKM Desa Pulau Birandang yang dinaungi oleh Bdan Usaha Milik Desa.

Kata Kunci: jamur tiram, jamur crispy, UMKM

PENDAHULUAN

Dunia usaha merupakan salah satu kelompok penggerak ekonomi terbesar dalam perekonomian Indonesia dan terbukti menjadi katup pengaman perekonomian dalam masa krisis, terutama usaha mikro, kecil dan menengah yang terbukti mampu menjadi dinamisator pertumbuhan ekonomi pasca krisis ekonomi (Auradiana *et al.*, 2022). Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), merupakan salah satu kekuatan pendorong pembangunan ekonomi di Indonesia. UMKM mampu menciptakan lapangan pekerjaan baru sehingga dapat menyerap tenaga kerja usia produktif. Selain mampu menciptakan lapangan pekerjaan. Keberadaan UMKM juga diakui sebagai salah satu pelaku yang mampu bertahan saat terjadinya resesi ekonomi di Indonesia (Ariningrum *et al.*, 2022).

Menurut Purnamasari dan Puspitarani (2021), Kegiatan bisnis/usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) adalah bisnis ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan per individu, grup ataupun badan bisnis. Selain itu, UMKM berperan pada menyediakan lapangan pekerjaan maupun usaha baru, pencipta pasar baru dan inovasi, pemain krusial pada pengembangan aktivitas ekonomi lokal dan pemberdaya masyarakat, dan kedudukannya menjadi

pemain primer pada aktivitas ekonomi pada aneka macam sector (Faqih *et al.*, 2019). Melalui kegiatan pengabdian masyarakat dalam mengembangkan UMKM Desa Pulau Birandang dengan memanfaatkan produk hasil pertanian jamur tiram menjadi olahan pangan jamur crispy berbasis pangan fungsional diharapkan mampu memberikan peningkatan terhadap penjualan dan pendapatan masyarakat melalui UMKM dibawah naungan Badan Usaha Milik Desa Pulau Birandang.

Desa Pulau Birandang merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Riau. Desa Pulau Birandang merupakan dataran rendah. Berdasarkan letak administratifnya, sebelah utara berbatasan dengan Pantai Cermin, sebelah selatan berbatasan dengan Sungai Kampar, sebelah barat berbatasan dengan Alam Panjang, dan sebelah timur berbatasan dengan Desa Kuapan. Mayoritas masyarakat Desa Pulau Birandang bermata pencaharian dengan berkebun, hal ini didukung dengan luas wilayah perkebunan yang masih cukup luas (Auradiana *et al.*, 2022). Luasnya wilayah perkebunan ini menjadikan bahan baku untuk pengolahan jamur tiram yang dapat dimanfaatkan hasil panennya dalam bentuk segar maupun olahan.

Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) sebagai makanan yang memiliki nilai gizi cukup tinggi (Widyastuti, 2019). Jamur tiram mengandung protein yang tinggi, kandungan nutrisi yang terdapat pada jamur tiram dalam keadaan segar per 100 gram yaitu mengandung protein 10,5% sampai 30,4%, kalori 367 Kkal, karbohidrat 56,6%, lemak 1,7%, zat besi 3,4 sampai 18,2 mg dan kandungan seratnya 7,4 sampai 24,65% (Hajriatun *et al.*, 2017). Menurut Islami *et al.* (2013) jamur tiram mudah untuk dibudidayakan, tidak membutuhkan lahan yang luas, waktu panen yang singkat yaitu sekitar tiga bulan, serta benih jamur tiram yang mudah diperoleh dengan harga yang cukup terjangkau. Hal ini yang menjadi dasar dalam pengabdian masyarakat untuk melakukan pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy melalui pelatihan kepada masyarakat Desa Pulau Birandang sehingga diharapkan memberikan manfaat dari segi ekonomi yang berbasis pangan fungsional.

METODE PENERAPAN

Metode yang dilakukan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah dengan melakukan beberapa tahap yaitu melakukan survei, persiapan sosialisasi program, penyuluhan, dan sosialisasi.

a. Survei

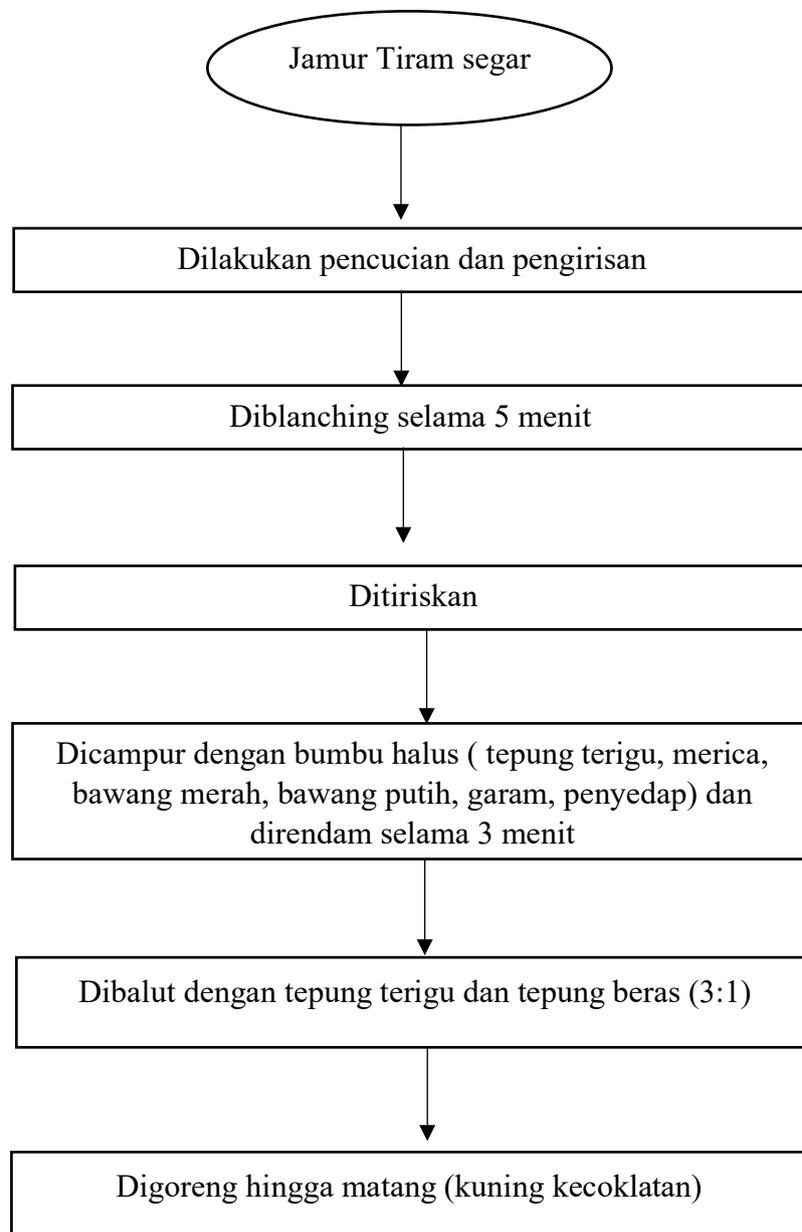
Survei dilakukan dengan mengetahui potensi desa Pulau Birandang yang umumnya bermata pencaharian dengan berkebun serta melakukan penjajakan dan pendekatan kepada lembaga Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan masyarakat Desa Pulau Birandang

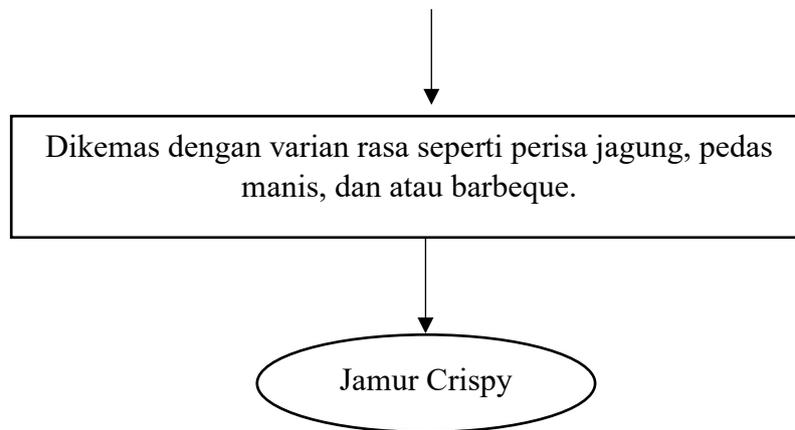
b. Persiapan sosialisasi program

Persiapan awal yang dilakukan antara lain mempersiapkan alat dan bahan yang berkaitan dengan pengolahan produk jamur crispy. Mahasiswa kukerta melakukan sosialisasi program kerja kepada lembaga Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan membuat jadwal temu untk melakukan kegiatan sosialisasi kepada masyarakat setempat.

c. Penyuluhan

Penyuluhan kegiatan dilakukan dengan pembukaan dan pemberian kata sambutan oleh ketua lembaga Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dilanjutkan oleh ketua tim Kukerta Univeristas Riau. Selanjutnya, Tim Kukerta UNRI memberikan materi yang meliputi potensi alam Desa Birandang, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), penguatan dan pengembangan pangan melalui teknologi tepat guna mulai dari pengolahan, pengemasan, dan strategi pemasaran. Selanjutnya dilakukan praktek secara langsung dalam pembuatan jamur crispy yang dapat dilihat pada gambar 1 .





d. Sosialisasi

Mahasiswa Tim Kukerta UNRI melakukan sosialisasi kepada masyarakat Desa Pulau Birandang. Sosialisasi bertujuan untuk memberikan informasi pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy dan bagaimana cara penjualannya mulai dari pemilihan lokasi yang strategis, pemasaran lewat media sosial, peluang, keuntungan, serta manfaat dari olahan jamur tiram. Sehingga masyarakat tertarik akan olahan jamur tiram melalui UMKM yang didukung oleh lembaga Badan Usaha Milik Desa (BUMDes).

HASIL DAN KETERCAPAIN SASARAN

Pelatihan pembuatan jamur crispy dilakukan di Desa Pulau Birandang oleh Tim Kukerta UNRI. Pelatihan ini bertujuan untuk membantu mitra UMKM Desa Pulau Birandang dalam pengembangan diversifikasi produk hasil pertanian jamur tiram menjadi jamur crispy yang dapat meningkatkan penjualan dan pendapatan. Kegiatan pengabdian ini didukung oleh lembaga Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dan masyarakat setempat.

Kegiatan ini dilaksanakan untuk menambah pendapatan masyarakat melalui UMKM dan memasarkannya menjadi lebih luas. Luaran yang dihasilkan yaitu masyarakat membuat produk jamur crispy dari bahan hasil pertanian. Kegiatan UMKM yang dilakukan pengembangannya oleh Tim Kukerta UNRI memberikan dampak positif bagi Desa Pulau Birandang melalui inovasi olahan jamur tiram, yang dimana produk UMKM sebelumnya adalah produk mentah hasil panen jamur yang dapat rusak sewaktu – waktu ketika hasil panen melimpah sehingga dilakukan diversifikasi produk yang memberikan keanekaragaman produk berbasis pangan fungsional. Selain keanekaragaman produk tersebut juga memberikan nilai jual yang lebih ekonomis untuk penggiat UMKM setempat. Pengembangan inovasai didukung oleh pemerintah Desa Pulau Birandang dan diwadahi langsung oleh lembaga Badan Usaha Milik Desa (BUMDes).



Gambar 1 Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)

Gambar 1 menunjukkan hasil pertanian jamur tiram segar. Jamur tiram segar memiliki warna yang putih serta terdapat serat – serat pada bagian permukaannya. Jamur tiram segar selanjutnya dibersihkan untuk menghilangkan kotoran yang terdapat pada jamur tiram. Setelah itu dilakukan *blanching* selama 5 menit. Tujuan dari *blanching* ini adalah untuk melunakkan jaringan dan menonaktifkan enzim yang tak diinginkan dalam bahan pangan yang mungkin dapat merubah warna, flavour, maupun nilai gizi dari bahan makanan (Widyasanti *et al.*, 2018).



Gambar 2 Adonan tepung untuk jamur crispy

Gambar 2 merupakan proses pencampuran adonan dan jamur tiram. Proses pembuatan keripik jamur Crispy dimulai dengan jamur tiram segar dicuci sampai bersih, kemudian disuwir sekitar 1 - 2 cm. Menyiapkan bumbu bawang putih, ketumbar, garam dan dihaluskan dan dicampur dengan tepung terigu, tepung maizena, tepung beras. Kemudian dibagi 2 menjadi tepung kering dan tepung adonan basah. Jamur tiram dimasukkan dalam tepung kering, kemudian diangkat dan dimasukkan ke dalam adonan basah dan kemudian didiamkan selama 5 menit, hal ini bertujuan agar bumbu adonan meresap kedalam jamur tiram kemudian dimasukkan lagi dalam tepung kering. Jamur tiram diayak sampai butiran tepung ada yang terlepas lalu digoreng dalam minyak sampai berwarna kuning kecoklatan.



Gambar 3 pencelupan jamur tiram ke adonan basah dan kering

Gambar 3 selanjutnya jamur tiram yang telah didiamkan selama 5 menit diadonan basah kemudian dimasukkan kedalam adonan kering agar jamur yang dihasilkan terasa gurih dan renyah. Seluruh permukaan jamur ditaburi adonan kering hingga melekat sempurna.



Gambar 4 proses penggorengan jamur crispy dengan suhu panas

Proses penggorengan menggunakan wajan dan minyak goreng dengan suhu tinggi. Proses penggorengan dengan suhu tinggi menghasilkan jamur crispy yang renyah dan gurih. Penggorengan dilakukan secara bertahap dan tidak padat agar jamur crispy yang dihasilkan matang sempurna. Setelah jamur matang hingga berwarna kecoklatan, jamur crispy ditiriskan 5 – 10 menit. Jamur crispy yang telah ditiriskan kemudian dapat diberi varian rasa sesuai selera konsumen mulai dari rasa pedas, manis, pedas-manis, jagung, dan barbeque. Dengan adanya varian rasa ini menarik minat konsumen dalam membeli jamur crispy karena selain rasa lezat dan gurih dari jamur crispy ini dengan penambahan rasa luarnya semakin menambah selera dan minat beli oleh masyarakat.



Gambar 6 logo kemasan jamur crispy

Gambar 6 merupakan logo yang dibuat untuk kemasan jamur crispy sebagai identitas dari UMKM Desa Pulau Birandang. Kemasan yang baik dan sesuai berfungsi untuk melindungi produk dari kontaminan, mempertahankan daya simpan, serta melindungi produk dari pengaruh cuaca, benturan, tumpukan dan benda – benda asing lainnya. Selain itu kemasan yang menarik juga dapat memberikan perhatian konsumen, sebagai *brand image*, dan sebagai media promosi.





Gambar 8 foto bersama Tim Kukerta UNRI dan masyarakat Desa Pulau Birandang



Gambar 9 penjualan jamur crispy oleh tim kukerta

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Pulau Birandang, Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Riau dalam upaya pengembangan dan peningkatan UMKM desa melalui pemanfaatan produk hasil pertanian jamur tiram menjadi olahan jamur crispy memberikan manfaat yang baik bagi masyarakat Desa Birandang. Inovasi ini mampu

memberikan manfaat baik dari segi ekonomi dan pangan, yang dimana sebelumnya masyarakat UMKM Desa Pulau Birandang hanya menjual produk segar dari jamur tiram yang dapat rusak sewaktu waktu ketika musim panen. Melalui kegiatan sosialisasi menumbuhkan minat dan semangat masyarakat dalam berwirausaha melalui UMKM ditambah dengan dukungan pemerintah setempat dan lembaga Badan Usaha Milik Desa (BUMDes). Kegiatan ini diharapkan dapat berlangsung secara konstan dan diharapkan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariningrum, H., I. L. Puspita, dan E. Sariningsih. 2022. Budidaya dan Olahan Jamur Tiram Sebagai Penggerak UMKM di Kelurahan Sumberrejo Kecamatan Kemiling Bandar Lampung. 1(2): 2–4.
- Faqih, M. A., Luqman, M. H., Ulum, M., Thoriqul, M. H., Rozak, A., M, N. A., B, F. L., Suryaningsih, S., K, S. L., dan Wulandari, F. E. 2019. Meningkatkan Pemasaran Produk Para Pelaku UMKM di Pedukuhan Ngaseman melalui Program Kerja Pengenalan dan Penyuluhan Digital Marketing Sistem. 1, 425–427.
- Hajriatun, N., R. Sofiyatin, I. K. Swirya, dan I. G. Narda. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Sifat Organoleptik Terhadap Sifat TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KADAR AIR BAKSO JAMUR TIRAM (MURAM). 2: 22–29.
- Islami, A., Purnomo, A. S., Kimia, J., & Hakim, J. A. R. 2013. Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Sains Dan Seni Pomits*, 2(1), 4.
- Komputer, J. I., dan M. Jikem. 2022. Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen (JIKEM). 2(1): 422–429.
- Purnamasari, W., dan K. D. Puspitarani. 2021. Pemanfaatan Digital Marketing Dan E-Commerce Untuk Meningkatkan Pemasaran Produk UMKM Wak Jamil. *Among : Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 3(2): 32.
- Widyastuti, N. (2019). Pengolahan Jamur Tiram (*PleurotusL Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains Dan Teknologi*
- Widyasanti, A., R. A. N. Pratiwi, S. Nurjanah, F. Teknologi, I. Pertanian, dan U. Padjadjaran. 2018. Pengaruh Proses Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Leder Buah (Fruit Leather) Terong Belanda (*Chyphomandra betaceae* Sendt .). 8(2): 105–118.