
Pelatihan Olahan Produk Makanan Berbahan Dasar Jamur Dalam Rangka Penguatan dan Ketahanan Ekonomi Masyarakat Perkotaan Bagi Anggota Kelompok Tani “Elok Mekar Sari”

Training On The Processing Of Mushroom-Based Food Products In The Context Of Strengthening and Resilience Of The Urban Community Economy For Members Farmer Group “Elok Mekar Sari”

Tri Andjarwati¹, Hwihanus², Pramita Studiviany Soemadijo³

^{1,2,3} Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Jawa Timur

Korespondensi Penulis : triandjarwati@untag-sby.ac.id

Article History:

Received: 02 Mei 2024

Accepted: 09 Juni 2024

Published: 30 Juli 2024

Keywords: *Training, Cultivation Assistance, Oyster Mushrooms*

Abstract: The results of mushroom cultivation are processed by members of the "Elok Mekar Sari" Farmers Group into innovative processed products with high selling value, such as Mushroom Satay, Mushroom Sempol, Mushroom Tofu Walik, Krispi Mushrooms, Mushroom Sandwiches, Mushroom Topping Pizza and various other mushroom preparations. Some of the problems faced by the "Elok Mekar Sari" Farmers Group are lack of access to information about mushroom processing technology, availability of raw materials due to geography, economics, environment, technological and regulatory factors and demand. Apart from that, there are difficulties with available markets, public understanding of the benefits of mushrooms and the types that can be processed and consumed as an addition to a nutritious diet. Hands-on training methods and mentoring with the mushroom community in Surabaya who will teach how to grow and care for mushrooms and how to process them into various food products with high nutritional value with solutions Providing access to information and training on mushroom processing technology, increasing the availability of raw materials quality through oyster mushroom cultivation and development programs, support for promotion and marketing of mushroom products produced through the marketplace and development of communication campaigns aimed at increasing public understanding and awareness of the benefits of mushrooms and the types that can be processed and consumed

Abstrak

Hasil budidaya jamur diolah oleh anggota Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” menjadi produk olahan inovatif yang bernilai jual tinggi, seperti berupa Sate Jamur, Sempol Jamur, Tahu Walik Jamur, Jamur Krispi, Roti isi Jamur, Pizza Topping Jamur dan aneka olahan jamur lainnya. Beberapa permasalahan yang dihadapi Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” adalah kurangnya akses informasi tentang teknologi pengolahan jamur, ketersediaan bahan baku yang disebabkan geografis, ekonomi, lingkungan, faktor teknologi dan regulasi serta permintaan. Selain itu yang dihadapi kesulitan pasar yang tersedia, pemahaman masyarakat terhadap manfaat jamur dan jenis-jenis yang dapat diolah dan dikonsumsi sebagai tambahan menu makanan yang bergizi. Metode pelatihan hands-on dan pendampingan bersama komunitas jamur yang ada di Surabaya yang akan mengajarkan cara menanam dan merawat jamur serta cara mengolahnya menjadi berbagai produk makanan yang bernilai gizi tinggi dengan solusi Penyediaan akses informasi dan pelatihan tentang teknologi pengolahan jamur, peningkatan ketersediaan bahan baku yang berkualitas melalui program-program budi daya dan pengembangan jamur tiram, dukungan promosi dan pemasaran produk jamur yang dihasilkan melalui marketplace dan pengembangan kampanye komunikasi yang ditujukan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran masyarakat akan manfaat jamur dan jenis-jenis yang dapat diolah dan dikonsumsi

Kata Kunci: Pelatihan, Pendampingan Budidaya, Jamur Tiram.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

UMKM merupakan terdiri dari Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Pada dasarnya, UMKM adalah arti usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, maupun rumah tangga. Indonesia sebagai negara berkembang menjadikan UMKM sebagai pondasi utama sektor perekonomian masyarakat, hal ini dilakukan untuk mendorong kemampuan kemandirian dalam berkembang pada masyarakat khususnya dalam sektor ekonomi. Salah satunya yaitu UMKM yang didirikan oleh Tani “Elok Mekar Sari”.

Tani “Elok Mekar Sari” merupakan kelompok yang di dirikan oleh Rukun Warga (RW) 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo Surabaya sebagai lembaga kemasyarakatan dan mitra Pemerintah Daerah yang memiliki peranan sangat besar dalam memelihara dan melestarikan nilai-nilai kehidupan kemasyarakatan yang berdasarkan swadaya, kegotong royongan dan kekeluargaan dalam rangka meningkatkan ketentraman dan ketertiban serta ketahanan ekonomi dalam kehidupan bermasyarakat. Kegiatan yang dilakukan RW memiliki tugas menyusun rencana dan membantu melaksanakan pembangunan dengan mengembangkan aspirasi dan swadaya murni masyarakat di wilayah kerja nya.

Kelompok Tani Elok Mekar Sari merupakan wadah berkumpulnya warga yang juga menjadi kader lingkungan diwilayah RW 08 Kelurahan Semolowaru yang siap dan sigap dalam mengelola lahan yang masih kosong dibelakang Balai RW 08 dan belum maksimal pengolahannya. Kelompok tani ini merupakan kelompok swadaya warga yang tergabung dan tumbuh berdasarkan keakraban, keselarasan serta kesamaan tujuan untuk meningkatkan produktivitas usaha dibidang pertanian serta usaha lainnya.

Berdasarkan keakraban, keselarasan dan kesamaan tujuan mendorong kelompok ini serta didukung kesadaran dan keinginan yang kuat dalam membantu program pemerintah yaitu memberdayakan masyarakat dengan meningkatkan pendapatan keluarga khususnya di RW 08 Kelurahan Semolowaru maka warga yang juga kader lingkungan bersepakat membentuk kelompok yang diberi nama Kelompok Tani Elok Mekar Sari yang berdiri pada tanggal 14 Desember 2011 dengan memanfaatkan lahan fasum RW 08 untuk Rumah Jamur, Budidaya Lele, Budidaya Jangkrik dan aneka tanaman pangan.

Rumah Jamur merupakan bantuan yang diperoleh Kelompok Tani Elok Mekar Sari dari Dinas Pertanian Kota Surabaya pada tahun 2013 sampai sekarang yang telah memberikan hasil tidak hanya kepada anggota Kelompok Tani Elok Mekar Sari tetapi juga kepada warga sekitar. Hasil dari budidaya Jamur berupa jamur tiram sebagian kecil dijual dalam bentuk jamur mentah untuk dikonsumsi warga yang memiliki tubuh buah yang tumbuh mekar membentuk

corong dangkal seperti kulit kerang (tiram) [1] dan tubuh buah jamur memiliki tudung (*pileus*) dan tangkai (*stipe atau stalk*). *Pileus* berbentuk mirip cangkang tiram berukuran 5–15 cm dan permukaan bagian bawah berlapis-lapis seperti insang berwarna putih dan lunak, tangkainya sekitar 2–6cm [1]; [2]. Setiap 100 g berat kering jamur tiram putih memiliki kandungan nutrisi sebesar 128 kalori, protein sebesar 16 g, lemak sebesar 0,9 g, karbohidrat sebesar 64,6 mg, kalsium sebesar 51 mg, zat besi sebesar 6,7 mg, vitamin sebesar B 0,1 mg [3];[4].

Pemberdayaan yang dilakukan oleh Masyarakat merupakan suatu konsep yang sangat penting dalam pembangunan yang berkelanjutan. Konsep pemberdayaan masyarakat sendiri meliputi upaya-upaya untuk meningkatkan kemampuan dan kemandirian masyarakat agar mampu mengambil peran aktif dalam pembangunan di wilayahnya. Salah satu aspek yang sangat penting dalam pemberdayaan masyarakat adalah perekonomian, karena perekonomian yang baik dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat serta membuka peluang untuk meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran.

Salah satunya yaitu Jamur jenis makanan yang termasuk dalam kategori sayur-sayuran. Jamur dapat tumbuh subur di tempat yang beriklim tropis. Jamur dapat menjadi salah satu komoditi potensial yang dapat dibudidayakan dan dikembangkan di wilayah Indonesia [2];[5]; [6]. Budidaya jamur tiram bertujuan untuk memproduksi tubuh buah jamur yang bernilai ekonomis tinggi dengan warna putih agak krem dengan diameter tubuh 3-14 cm dan memiliki miselium [6]. Budidaya jamur tiram putih membutuhkan keahlian dengan dukungan ilmu pengetahuan sudah sangat berkembang baik. Jamur tiram termasuk jenis tanaman budidaya dengan masa panen cukup cepat yaitu 40 hari setelah pembibitan atau setelah tubuh buah berkembang maksimal sekitar 2-3 minggu. Perkembangan tubuh buah jamur tiram yang maksimal ditandai dengan meruncingnya tepi jamur dan layak dipanen saat jamur berukuran cukup besar tetapi belum mekar penuh (belum pecah) agar tidak mudah rusak.

Sebagian besar hasil budidaya jamur diolah oleh anggota Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” menjadi produk olahan inovatif yang bernilai jual tinggi, seperti berupa Sate Jamur, Sempol Jamur, Tahu Walik Jamur, Jamur Krispi, Roti isi Jamur, Pizza Topping Jamur dan aneka olahan jamur lainnya. Budidaya Jamur di Fasum RW 08 yang dikelola Kelompok Tani Elok Mekar Sari diharapkan oleh Dinas sebagai Ketahanan Pangan Dan Pertanian Kota Surabaya dapat merangsang tumbuhnya pembudidaya Jamur baru di Kota Surabaya yang masih memiliki peluang besar dan pasar yang luas.

Dengan itu Masyarakat akan lebih dalam untuk meningkatkan perekonomian Masyarakat desa atau warga setempat dengan budidaya jamur tersebut. Oleh karena itu, diperlukannya pendampingan yang baik dari pihak yang memiliki keahlian dan pengalaman

dalam bidang pemberdayaan ekonomi.

Permasalahan yang harus segera di tangani

Beberapa permasalahan yang dihadapi Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” Rukun Warga (RW) 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo Surabaya dalam pelatihan olahan produk makanan berbahan dasar jamur dalam rangka penguatan dan ketahanan ekonomi masyarakat perkotaan adalah:

1. Kurangnya akses informasi tentang teknologi pengolahan jamur yang baik dan aman, dimana masih dilakukan pemasaran secara tradisional dengan menginformasikan dari setiap kegiatan Warga 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo dan beberapa kegiatan pameran yang diselenggarakan oleh Pemerintah Kota Surabaya dalam pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah.
2. Ketersediaan bahan baku yang seringkali terbatas dan kurang berkualitas yang disebabkan faktor geografis pertumbuhan jamur tiram; faktor ekonomi dalam membeli bahan baku yang dibutuhkan karena keterbatasan dana; faktor lingkungan dalam hal sanitasi pembibitan dan pengembangan jamur; faktor teknologi berupa kurangnya akses informasi yang berkaitan dengan jamur tiram; faktor regulasi yang diterapkan oleh pemerintah akan ketersediaan bahan baku; dan faktor permintaan yang tinggi dari pasar atas suatu produk tertentu dapat menyebabkan ketersediaan bahan baku yang terbatas dan harga yang lebih tinggi.
3. Kesulitan dalam menjual produk jamur yang dihasilkan, khususnya karena kurangnya pasar yang tersedia.
4. Pemahaman masyarakat yang kurang terhadap manfaat jamur dan jenis-jenis yang dapat diolah dan dikonsumsi sebagai tambahan menu makanan yang bergizi

METODE

Berisi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat sebagai implementasi Dharma ke-3 dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, yang merupakan program institusi dan program studi Ekonomi dan Bisnis dengan bidang pemberdayaan masyarakat khususnya Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” Rukun Warga (RW) 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo Surabaya.

Metode pelatihan yang oleh Tim Dr. Tri Andjarwati, MM., Dr. Hwihanus, SE., MM., CMA., drg. Pramita Studiviany Soemadijo, MM., dalam olahan produk makanan berbahan dasar jamur dapat dilakukan dengan Pelatihan hands-on bersama komunitas jamur yang ada di Surabaya yang akan mengajarkan cara menanam dan merawat jamur serta cara mengolahnya menjadi berbagai produk makanan yang bernilai gizi tinggi.

Tujuan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat perkotaan khususnya Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” Rukun Warga (RW) 08 dalam membudidayakan dan mengolah produk jamur sehingga dapat meningkatkan ketahanan ekonomi masyarakat dan memperkuat industri jamur di kota Surabaya sebagai wujud kepedulian tim dalam pengabdian masyarakat dalam meningkatkan ketahanan pangan.

HASIL

Hasil Pelatihan

Hasil dari pelatihan olahan produk makanan berbahan dasar jamur dalam rangka penguatan dan ketahanan ekonomi masyarakat perkotaan pada Kelompok Tani “Elok Makmur Sari” antara lain:

1. Meningkatnya keterampilan masyarakat perkotaan dalam mengolah jamur melalui pelatihan secara langsung atau mempraktekan dengan para anggota menjadi berbagai produk makanan.
2. Meningkatnya kemampuan masyarakat perkotaan dalam menanam dan merawat jamur di lingkungan perkotaan khususnya Rukun Warga 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo yang memiliki lahan untuk dapat dimanfaatkan budidaya jamur tiram.
3. Meningkatnya jumlah pengusaha jamur yang dijalankan oleh masyarakat RW 08 Kelurahan Semolowaru.
4. Peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat perkotaan yang berhubungan dengan usaha jamur berupa berbagai olahan yang berbahan dasar jamur belum bentuk Sate Jamur, Sempol Jamur, Tahu Walik Jamur, Jamur Krispi, Roti isi Jamur, Pizza Topping Jamur dan aneka olahan jamur lainnya.
5. Peningkatan kesadaran masyarakat perkotaan tentang pentingnya jamur sebagai sumber protein alami yang dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yang menyegarkan dan sehat.
6. Peningkatan kesadaran masyarakat perkotaan khususnya RW 08 Kelurahan Semolowaru tentang pentingnya menjaga lingkungan sekitar dengan cara menanam jamur di lingkungan perkotaan atas wilayah di sekitar rumah untuk dimanfaatkan.

Hasil Pendampingan



Sebagai bentuk kepedulian Dosen Fakultas Ekonomi Untag Surabaya memberikan pelatihan dan pendampingan dalam pengelolaan produk makanan yang berbahan dasar jamur kepada Rukun Warga (RW) 08 Kelurahan Semolowaru berupa:

1. Peningkatan kualitas produk jamur yang dihasilkan oleh warga RW 08 Kelurahan Semolowaru karena adanya dukungan teknis dan sosial dari pendamping.
2. Meningkatnya daya saing usaha jamur yang dijalankan oleh masyarakat RW 08 Kelurahan Semolowaru
3. Peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengelola dan mengembangkan usaha jamur yang dijalankan yang dapat menambah perekonomian warga.
4. Peningkatan jangkauan pasar produk jamur yang dihasilkan oleh warga RW 08 Kelurahan Semolowaru dalam hal pemasaran dan distribusi produk jamur.
5. Meningkatnya kepercayaan masyarakat terhadap produk jamur yang dihasilkan dalam hal standar mutu dan keamanan pangan serta menambah nilai.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pendampingan pelatihan olahan produk makanan berbahan dasar jamur dalam rangka penguatan dan ketahanan ekonomi masyarakat perkotaan merupakan suatu upaya yang penting untuk meningkatkan kualitas produk jamur yang dihasilkan oleh masyarakat perkotaan khususnya Rukun Warga 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo, serta meningkatkan daya saing usaha jamur yang dijalankan oleh masyarakat perkotaan. Pendampingan dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti dukungan teknis, sosial, pemasaran dan distribusi produk jamur, standar mutu dan keamanan pangan, dan lain-lain. Dengan pendampingan yang tepat, masyarakat perkotaan khususnya Rukun Warga 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo akan memiliki kapasitas yang lebih baik dalam mengelola dan mengembangkan usaha jamur yang dijalankan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat perkotaan dan meningkatkan ketahanan ekonomi kota.

DAFTAR REFERENSI

- Achmad, E. N., Herliyana, I. Z., Siregar, Z., & Permana, O. (2016). Karakter morfologis dan genetik jamur tiram (*Pleurotus* spp.). *Jurnal Hortikultura*, 21(3), 225.
- Dimawarnita, F. (2017). Pemanfaatan tandan kosong kelapa sawit untuk produksi jamur tiram (*Pleurotus* sp.) dan enzim ligninase. *Jurnal Mikologi Indonesia*, 1(2), 100-108.
- Umniyatie, S., Astuti, D., Pramiadi, D., & Henuhili, V. (2015). Budidaya jamur tiram (*Pleurotus* sp.) sebagai alternatif usaha bagi masyarakat korban erupsi Merapi di Dusun Pandan, Wukirsari, Cangkringan, Sleman DIY. *Inotek*, 17(2), 162-175.
- Usdyana, N. F., Ahmad, I., & Yusuf, M. (2018). Diversifikasi jamur tiram sebagai pangan lokal pada kelompok wanita tani di Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(2), 59.
- 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.
- Efendi, Z. A. I., Safnowandi, Dewi, I. N., & Utami, S. D. (2020). Pelatihan produk olahan jamur pasca panen untuk penguatan produktivitas ekonomi SMA Islam Al-Azhar NW Kayangan. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian Pemberdayaan Kepada Masyarakat*, 1(2), 100-105.