



# Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram dalam Rangka Memberikan Nilai Tambah Hasil Budidaya di Kampung Sayur Cempako

Frianka Anindea<sup>1,\*</sup>, Fitriani<sup>2</sup>, Anggia Jesica Dati<sup>3</sup>, Khalia Silvia Maisyarani<sup>4</sup>, Dendi Irawan<sup>5</sup>, Welan Mauli Angguna<sup>6</sup>, Claudya Nurcahaya<sup>7</sup>, Septini Kumalaputri<sup>8</sup>, Imas Permatasari<sup>9</sup>  
<sup>1-9</sup> Politeknik Negeri Sriwijaya, Jalan Sriwijaya Negara, Palembang 30128, Indonesia

<sup>1</sup>frianka.anindea@polsri.ac.id \*; <sup>2</sup>anifitri61055@gmail.com ; <sup>3</sup>anggiajesicadatia@gmail.com ;  
<sup>4</sup>khalia.slvm2004@gmail.com ; <sup>5</sup>dendiiirawan2805@gmail.com ; <sup>6</sup>welan.mauli.angguna@polsri.ac.id ;  
<sup>7</sup>claudya.nurcahaya@polsri.ac.id ; <sup>8</sup>septini.kumalaputri@polsri.ac.id ; <sup>9</sup>imas.permatasari@polsri.ac.id

Artikel History:

Received: 2023-03-09 / Received in revised form: 2023-06-08 / Accepted: 2023-06-19

## ABSTRACT

*Cempako Vegetable Village was founded from Mr. Rudi Harsam's concern for the environment. By utilizing vacant land in landfills, Mr. Rudi Harsam started farming using the hydroponic method. This effort then received appreciation from villagers in Gang Berdikari. The villagers also participated in growing vegetables similarly. Oyster mushrooms were one of the cultivating products from residents of Cempako Vegetable Village. To provide added value from the product of oyster mushrooms cultivation, we needed training in processing oyster mushrooms. The processed product was crispy mushrooms that can be an alternative to delicious and nutritious snacks for the community. This oyster mushroom processing training involved women from Cempako Vegetable Village. They also received material about how to do product packaging properly, so the product would not spoil quickly and become more attractive to be marketed.*

*Keywords: oyster mushroom processing, added value, cultivation.*

## ABSTRAK

Kampung Sayur Cempako didirikan berawal dari kepedulian Bapak Rudi Harsam terhadap lingkungan. Dengan memanfaatkan lahan kosong tempat pembuangan sampah, Bapak Rudi Harsam memulai bercocok tanam dengan menggunakan metode hidroponik. Upaya tersebut kemudian mendapatkan apresiasi dari warga sekitar di Gang Berdikari yang turut serta menanam sayur dengan metode serupa. Jamur tiram merupakan salah satu hasil budidaya dari warga di Kampung Sayur Cempako. Untuk memberikan nilai tambah dari hasil budidaya jamur tiram, dibutuhkan pelatihan pengolahan jamur tiram. Produk olahan yang dihasilkan berupa jamur *crispy* yang dapat dijadikan alternatif cemilan lezat dan bergizi untuk masyarakat. Pelatihan pengolahan jamur tiram ini melibatkan Ibu-Ibu warga Kampung Sayur Cempako. Selain diberikan materi mengenai cara mengelola jamur tiram menjadi cemilan, mereka juga diberikan materi cara mengemas produk dengan baik agar tidak cepat rusak dan lebih menarik saat dipasarkan.

**Kata kunci: pengolahan jamur tiram, nilai tambah, budidaya**

\*Frianka Anindea

Tel.: +62857-556-725-46

Email: frianka.anindea@polsri.ac.id

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)



## 1. PENDAHULUAN

Sektor pertanian menjadi bagian yang berarti dalam pembangunan ekonomi nasional (Rahman, Sutarto, & Wibowo, 2018). Salah satu alternatif dalam mengembangkan sektor pertanian adalah dengan menggabungkannya dengan sektor wisata atau yang dikenal dengan istilah agrowisata. Agrowisata adalah bagian dari pariwisata yang menggunakan hasil pertanian, peternakan dan perkebunan sebagai pesona bagi wisatawan (Kristiana & M, 2016). Program desa wisata dan *urban farming* menjadi alternatif program yang dikembangkan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Desa wisata dan *urban farming* menjadi salah satu bentuk pembangunan yang dapat dilakukan di daerah perkotaan (Nugroho & Sugiarti, 2018). *Urban Farming* adalah aktifitas pertanian yang dilakukan di wilayah perkotaan dengan menggunakan keterampilan, keaahlian, dan inovasi. Salah satu bentuk kegiatan *urban farming* adalah kegiatan budidaya pengendalian makanan bagi masyarakat kurang mampu dengan memanfaatkan lahan kosong. Tujuan dari kegiatan tersebut untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga serta meningkatkan perekonomian masyarakat (Sihgiyanti, 2016). Contoh tanaman yang dapat dibudidayakan dengan metode urban farming adalah jamur tiram.

Jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*) merupakan jenis jamur kayu yang cukup populer dan diminati oleh masyarakat. Kandungan yang dimiliki oleh jamur tiram yaitu protein, dapat dijadikan olahan yang mengandung protein dan mencakup kebutuhan gizi (Listiawati, Surani, & Sopiya, 2021). Jamur tiram putih memiliki tampilan yang menarik, cita rasa yang lezat, kaya nutrisi serta memiliki kandungan lemak yang rendah sehingga baik untuk dikonsumsi masyarakat (Lisa, Lutfi, & Susilo, 2015). Beberapa penelitian menjelaskan bahwa di dalam jamur tiram terkandung senyawa antidiabetes, antibakteri, antikolesterol, antiartritik, antioksidan, antikanker, antivirus dan baik untuk kesehatan mata. Selain itu jamur tiram memiliki senyawa aktif polisakarida yang disebut beta-glukan (Tjokrokusumo, Widyastuti, & Giarni, 2015). Jamur tiram memiliki prospek dan nilai ekonomi cukup tinggi (Wahyudi, Tripama, Prayuginingsih, & Warisaji, 2021). Banyak masyarakat yang belum terlalu memahami dan memiliki keterampilan dalam melakukan budidaya jamur tiram, walaupun komoditas tersebut digemari oleh berbagai kalangan masyarakat dan pemasaran jamur tiram relatif mudah (Ratnaningtyas, Ekowati, Bhagawati, & Lestari, 2020). Kendala dalam budidaya jamur tiram putih adalah kandungan air yang tinggi pada jamur tiram putih membuat tanaman mudah sekali rusak ketika akan dipanen. (Djarajah & Djarajah, 2001). Tingginya kadar air bebas yang terdapat pada bahan pangan, akan mempercepat bahan pangan rusak karena aktivitas mikroorganisme. Kerusakan pada hasil budidaya jamur tiram akan mengubah tampilan, rasa, tekstur, dan kualitas yang dihasilkan. Dibutuhkan aktivitas penanganan untuk menjadikan daya simpan jamur tiram lebih panjang setelah dipanen (Lisa, Lutfi, & Susilo, 2015). Diversifikasi pengolahan jamur dan peningkatan teknologi olahan jamur dibutuhkan agar petani dan pengusaha jamur dalam memberikan nilai tambah jamur segar (Nugroho & Sugiarti, 2018). Produk olahan dari jamur tiram sendiri sudah cukup beragam seperti pepes jamur, tongseng jamur, nugget jamur, jamur *crispy* dan beberapa olahan lainnya (Triono, 2020). Potensi ekonomi yang dapat dihasilkan oleh usaha budidaya jamur tiram ini cukup besar. Mengolah jamur tiram menjadi produk jamur *crispy* menjadi salah satu solusi untuk memberikan nilai tambah pada produk jamur tiram dan menghindari terjadinya kerusakan produk yang disebabkan karena penyimpanan terlalu lama.

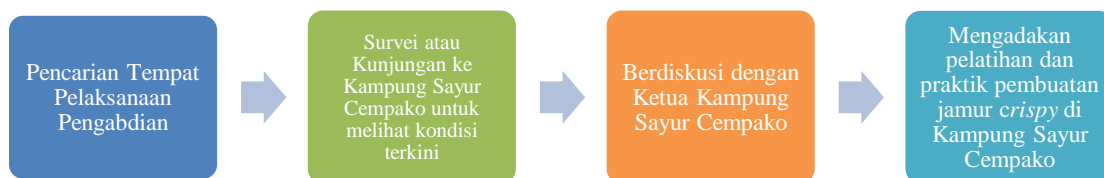
Kampung Sayur Cempako yang menjadi mitra dalam proposal pengabdian ini dibangun oleh Bapak Rudi Harsam. Bapak Rudi Harsam adalah seorang pensiunan TNI Angkatan Laut. Setelah masa purnabakti, beliau ingin tetap mengabdikan dan mengembangkan wilayah di sekitar tempat tinggalnya. Kampung Sayur Cempako terletak di Gang Berdikari, Kelurahan 26 Ilir, Kecamatan Bukit Kecil, Kota Palembang, Sumatera Selatan. Awal 2020 Bapak Rudi Harsam membeli sebuah lahan kosong tempat pembuangan sampah. Lahan tersebut kemudian dimanfaatkan untuk kegiatan *urban farming* dengan metode hidroponik. Upaya Bapak Rudi Harsam mendapatkan apresiasi dari warga yang kemudian ikut menanam sayur dengan metode hidroponik. Saat ini di Kampung Sayur Cempako sudah memiliki 23 jenis sayuran, salah satunya adalah jamur tiram. Kampung Sayur Cempako dapat memanen 3-4 kilogram jamur tiram per hari. Hasil panen kemudian dijual ke warga sekitar lingkungan Kampung Sayur Cempako.

Setelah penulis melakukan kunjungan ke tempat mitra, dapat diidentifikasi bahwa mitra belum memahami cara yang baik untuk dapat mengelola hasil budidaya jamur tiram. Tujuan dari pengolahan adalah memudahkan konsumen dalam melakukan konsumsi, produk yang lebih awet, keeluasaan distribusi dan pemasaran, penjagaan citarasa, dan pertumbuhan pendapatan bagi petani dan pengolah produk olahan jamur tiram (Budiasih, Ambarawati, & Astiti, 2014). Diketahui bahwa jamur hasil panen rentan mengalami kerusakan apabila tidak langsung laku terjual. Diperlukan pengetahuan pascapanen bagi petani agar dapat mengantisipasi kerugian dan memaksimalkan keuntungan (Panda, Dirgantara, & Haryono, 2021). Selain dapat dikonsumsi secara langsung dalam wujud jamur segar, jamur tiram dapat didiversifikasikan. Salah satu bentuk diversifikasi jamur tiram adalah dengan diolah menjadi makanan ringan yang sehat, sehingga lebih awet dan bernilai jual tinggi (Sagaf, Setiyowati, Kusumodestoni, & Hidayat, 2022).

Oleh sebab itu, kegiatan pengabdian ini ditujukan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu warga Kampung Sayur Cempako. Kegiatan pemberdayaan perempuan melalui kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram ini dapat bermanfaat untuk memberikan keterampilan dan kemandirian perempuan, serta membuat harga jual produk lebih tinggi sehingga dapat mempengaruhi pendapatan kaum perempuan (Bachtiar, Utami, & Nur, 2022). Selain diberikan materi mengenai bagaimana mengelola jamur tiram menjadi cemilan, mereka juga diberikan materi mengenai cara mengemas produk dengan baik agar produk tidak cepat rusak dan lebih menarik saat dipasarkan.

## 2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Permasalahan mitra pada pengabdian ini adalah belum adanya kemampuan atau kompetensi dari mitra untuk dapat mengolah jamur tiram agar memberikan nilai tambah dari hasil budidaya. Dengan adanya permasalahan tersebut menyebabkan jamur hasil budidaya di Kampung Sayur Cempako belum memberikan keuntungan secara maksimal bagi mitra. *Flowchart* pelaksanaan kegiatan ada pada Gambar 1.



Gambar 1. *Flowchart* Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pertama adalah mencari tempat yang sesuai untuk dapat dilaksanakannya kegiatan pengabdian. Pada tahapan ini dilakukan pendekatan ke calon mitra yang memang memiliki kendala atau permasalahan terkait pengembangan usaha yang sedang dijalankan. Selanjutnya dilakukan kunjungan ke lokasi mitra terpilih yaitu Kampung Sayur Cempako. Kunjungan bertujuan untuk mengetahui kondisi terkini budidaya sayuran hidroponik yang dimiliki mitra. Kemudian dilakukan diskusi bersama dengan Ketua Kampung Sayur Cempako. Setelah mendapatkan gambaran tentang budidaya sayuran hidroponik, kendala, dan rencana pengembangan yang akan dilakukan maka diadakan kegiatan pelatihan dan praktik pembuatan jamur *crispy*. Kegiatan diikuti oleh Ibu-Ibu warga Kampung Sayur Cempako.

## 3. HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan diawali dengan mencari tempat yang sesuai untuk dapat dilaksanakannya kegiatan. Selanjutnya dilakukan pendekatan dan diskusi terkait permasalahan yang ada di lokasi pengabdian. Untuk di Kampung Sayur Cempako sendiri, masih membutuhkan pelatihan untuk meningkatkan kemampuan warga dalam mengolah hasil budidaya sayur hidroponik khususnya jamur tiram. Gambar saat melakukan diskusi dengan Ketua Kampung Sayur Cempako ada pada Gambar 2.



Gambar 2. Diskusi dengan Ketua Kampung Sayur Cempako

Untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra, diadakan pelatihan cara mengolah jamur tiram menjadi cemilan jamur *crispy*. Gambar praktik pembuatan jamur tiram *crispy* ada pada Gambar 3.



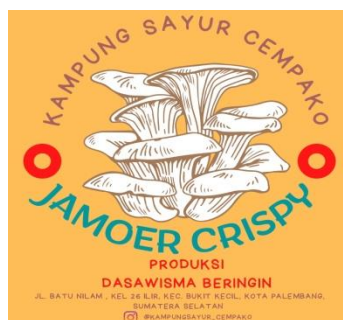
Gambar 3. Praktik Pembuatan Jamur Tiram Crispy

Selain diajarkan cara mengolah jamur tiram menjadi jamur *crispy*, Ibu-Ibu warga Kampung Sayur Cempako juga diajarkan cara mengemas produk jamur *crispy* tersebut agar tidak cepat rusak dan menarik saat dipasarkan. Gambar 4 memperlihatkan proses pengemasan produk jamur *crispy*.



Gambar 4. Praktik Pengemasan Jamur Tiram *Crispy*

Penulis pun membuat logo untuk produk jamur *crispy* hasil olahan Ibu-Ibu Kampung Sayur Cempako seperti yang ditampilkan pada Gambar 5.



Gambar 4. Desain logo Jamoer Crispy Kampung Sayur Cempako

## SIMPULAN

Simpulan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah mengolah hasil budidaya tanaman hidroponik menjadi makanan ringan dapat memberikan nilai tambah pada hasil budidaya tersebut. Kegiatan pelatihan cara membuat dan mengemas jamur *crispy* di Kampung Sayur Cempako pun sudah dilaksanakan dengan baik.

## SARAN

Saran dari pelaksanaan kegiatan ini adalah diharapkan kemampuan mengolah dan mengemas jamur *crispy* yang sudah dimiliki oleh warga Kampung Sayur Cempako dapat dimanfaatkan dengan baik serta digunakan secara berkelanjutan sehingga dapat memaksimalkan keuntungan mitra dalam menjalankan usaha.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bachtiar, R. R., Utami, S. W., & Nur, K. M. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram Putih di Pondok Pesantren Mamba'ussunah Kebaman, Banyuwangi. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 242-248.
- Budiasih, N., Ambarawati, I., & Astiti, N. S. (2014). Strategi Pemasaran Produk Olahan Jamur Tiram pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Spora Bali. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, 114-130.
- Djarajah, N. M., & Djarajah, A. S. (2001). *Budidaya Jamur Tiram : Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama-Penyakit*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kristiana, Y., & M, S. T. (2016). Strategi Upaya Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan Agrowisata Berbasis Masyarakat Kampung Domba Terpadu Juhut, Provinsi Banten. *Jurnal Ilmiah Widya*, 166-172.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 270-279.
- Listiawati, Surani, D., & Sopiayah. (2021). Pelatihan Inovasi Produk Jamur Tiram Di Desa Gelam Kecamatan Cipocok Jaya. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 74-79.
- Nugroho, W., & Sugiarti, R. (2018). Analisis Potensi Wisata Kampung Sayur Organik Ngemplak Sutan Mojosongo Berdasarkan Komponen Pariwisata 6A. *Cakra Wisata: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 35-40.

- Panda, A., Dirgantara, M., & Haryono, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang. *Agrokreatif*, 7-12.
- Rahman, T. A., Sutarto, & Wibowo, A. (2018). Pengembangan Kampung Sayur Organik di Ngemplak Sutan, Mojosongo, Jebres, Surakarta. *SEPA Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 8-17.
- Ratnaningtyas, N. I., Ekowati, N., Bhagawati, D., & Lestari, S. (2020). Implementasi Hasil Pelatihan Perawatan dan Pengelolaan Pasca Panen Jamur Tiram Putih. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 68-77.
- Sagaf, M., Setiyowati, D., Kusumodestoni, R., & Hidayat, S. (2022). Pengembangan Usaha Jamur Tiram Melalui Diversifikasi Produk Jamur Crispy di Batealit Jepara. *Abdimas Universal*, 218-224.
- Sihgiyanti, V. J. (2016). Evaluasi Implementasi Program Urban Farming Oleh Dinas Pertanian Di Kota Surabaya. *Kebijakan dan Manajemen Publik*, 264-272.
- Tjokrokusumo, D., Widyastuti, N., & Giarni, R. (2015). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Makanan Sehat. *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*, (pp. 2016-2020). Jakarta.
- Triono, E. (2020). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Kaulon. *Jurnal Karinov*, 64-68.
- Wahyudi, M. I., Tripama, B., Prayuginingsih, H., & Warisaji, T. T. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram untuk Menunjang Perekonomian Masyarakat di Kabupaten Jember. *Agrokreatif*, 13-21.