

**PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN KAYA  
GIZI PADA KELOMPOK BUDIDAYA JAMUR TIRAM  
DI DESA SIDOSARI KECAMATAN NATAR  
KABUPATEN LAMPUNG SELATAN**

*Nutrition-Rich Processed Products Diversification Training  
of Oyster Mushroom Cultivation Groups in Sidosari Village,  
Natar District, South Lampung Regency*

**Sussi Astuti<sup>1\*</sup>, Suharyono<sup>1</sup>, dan M. Irfan Affandi<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, <sup>2</sup>Jurusan Agribisnis - Universitas Lampung  
Jl. Prof. Soemantri Brojonegoro No. 1 Bandar Lampung - Lampung

\*E-mail : [sussiastuti67@gmail.com](mailto:sussiastuti67@gmail.com)

**ABSTRAK**

Pengabdian masyarakat dilakukan pada khalayak sasaran kelompok budidaya jamur tiram (Saung Jamur 99) di Desa Sidosari Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan dengan tujuan untuk : (1) Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan Kelompok Budidaya Jamur Tiram di Kecamatan Sidosari mengenai proses pengolahan nugget dan abon jamur tiram yang memenuhi standar keamanan pangan, (2) Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan Kelompok Budidaya Jamur Tiram di Desa Sidosari mengenai proses pengemasan produk olahan yang tepat dan marketable, dan (3) Meningkatkan pemahaman Kelompok Budidaya Jamur Tiram di Desa Sidosari mengenai manfaat produk olahan jamur tiram sebagai pangan fungsional yang murah, sehat, dan bergizi. Metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi dan demonstrasi. Berdasarkan kegiatan pelatihan secara keseluruhan, baik dalam bentuk ceramah/diskusi maupun demonstrasi pembuatan nugget dan abon jamur tiram, disimpulkan bahwa pengetahuan peserta terhadap materi pelatihan meningkat pesat, dari nilai rerata 21% sebelum pelatihan (evaluasi awal) menjadi 98,3% setelah pelatihan (evaluasi akhir). Peningkatan pengetahuan peserta sebesar 77,3% (tergolong pada kategori sedang, mendekati tinggi).

**Kata kunci** : proses produksi, produk olahan jamur tiram

**ABSTRACT**

Community service was carried out in the target audience group of cultivating oyster mushrooms (Saung Jamur 99) in Sidosari Village, Natar District, South Lampung Regency with the aim of: (1) Improve knowledge and skills of Oyster Mushroom Cultivation Group in Sidosari District regarding the processing of nugget and shredded oyster mushroom which meets food safety standards, (2) Increasing the knowledge and skills of Oyster Mushroom Cultivation Group in Sidosari Village regarding the right and marketable process of packaging processed products, (3) Increase understanding of Oyster Mushroom Cultivation Group in Sidosari Village regarding the benefits of processed oyster mushroom products as a cheap, healthy and nutritious functional food. The methods used were lectures, discussions and demonstrations. Based on the overall training activities, both in the form of lectures/discussions and demonstrations of making nuggets and shredded oyster mushroom, it was concluded that the participants knowledge of training materials increased rapidly, from an average value of 21% before training (initial evaluation) to 98.3% after training (final evaluation). Increased knowledge of participants by 77.3% (belonging to the medium category).

*Keywords : production process, processed oyster mushroom products*

## PENDAHULUAN

Pangan mempunyai peranan penting dalam kesehatan. Seluruh anggota masyarakat tanpa kecuali adalah konsumen pangan. Pertimbangan tentang akseptabilitas pangan harus digunakan dalam membuat dan merencanakan penyediaan pangan. Faktor-faktor yang menentukan kualitas pangan, dapat ditinjau dari beberapa aspek, di antaranya aspek kelezatan (cita rasa dan flavor) terhadap mutu organoleptik produk akhir, kandungan zat gizi, dan aspek kesehatan. Saat ini, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan hidup sehat, konsumen menginginkan pangan yang tidak hanya enak dikonsumsi, namun juga memberikan nilai lebih yaitu bermanfaat bagi kesehatan.

Jamur merupakan sumber bahan pangan nabati bergizi tinggi yang dibudidayakan untuk tujuan konsumsi, serta dimanfaatkan untuk pengobatan dan penyembuhan penyakit karena kandungan komponen aktif beta-glukan (Jaelani, 2008; Tjokrokusumo, 2015). Ketua Umum Masyarakat Agribisnis Jamur Indonesia (MAJI) menyatakan bahwa jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur yang diminati konsumen, di samping jenis jamur lainnya seperti jamur merang, jamur kuping, *champignon* dan *shiitake*. Pengolahan jamur tiram menjadi produk nugget dan 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. Saat ini, harga pangan hewani penyedia sumber protein seperti daging dan ayam dirasakan sangat mahal sehingga daya beli masyarakat menurun. Menurut Cahyana dan Muchroddi (1999); Martawijaya dan Nurjayadi (2010), jamur tiram mengandung protein yang relatif tinggi (19-35%), dengan kandungan asam amino esensial yang lengkap. Bernas *et al.* (2006) menyatakan bahwa total asam amino jamur tiram terdapat dalam jumlah lengkap sebesar 46g/100g prot, mendekati total asam amino telur ayam sebesar 47,1g/100g prot sehingga kualitas protein jamur tiram mendekati protein telur. Dilaporkan bahwa kadar asam glutamat yang terkandung dalam jamur tiram sebesar 17,7 g/100g prot.

Diversifikasi produk olahan jamur tiram seperti nugget (Pustikawati *et al.*, 2014) dan abon jamur tiram dilakukan dengan teknologi yang sederhana, yang dapat diterapkan pada skala rumah tangga. Nugget dan abon merupakan produk olahan pangan yang selama ini cukup dikenal masyarakat luas. Oleh karena itu, potensi jamur tiram untuk dikembangkan menjadi produk olahan tersebut juga cukup menjanjikan. Nugget dan abon yang diolah dari jamur tiram lebih unggul dibanding nugget dan abon yang diolah dari pangan hewani. Hal ini karena adanya senyawa aktif polisakarida lentinan dan -glukan sehingga jamur tiram memiliki kelebihan lain sebagai pangan fungsional (Hendritomo, 2010; Patel *et al.*, 2012). 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.

Salah satu kelompok sasaran pengabdian kepada masyarakat yang berpotensi dalam pengembangan produk olahan jamur tiram adalah Kelompok Budidaya Jamur Tiram di Desa Sidosari Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan. Usaha budidaya jamur tergolong usaha industri kecil dan rumah tangga atau disebut Usaha Kecil Menengah (UKM). Sejauh ini, kelompok tersebut belum pernah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan jamur tiram. Peluang usaha untuk mengembangkan diversifikasi produk olahan jamur tiram di kelompok budidaya jamur tiram

didukung oleh istri pengusaha jamur tiram dan ibu-ibu rumah tangga di sekitar tempat usaha/produksi jamur tiram.

Permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah Kelompok Budidaya Jamur Tiram di Desa Sidosari) perlu mendapat penyuluhan dan pelatihan : (1) proses pengolahan nugget dan abon jamur tiram yang memenuhi standar keamanan pangan, (2) proses pengemasan nugget dan abon jamur tiram yang tepat dan marketable, dan (3) manfaat jamur tiram sebagai pangan fungsional yang menyehatkan.

## **METODE KEGIATAN**

### **1. Waktu dan Tempat**

Kegiatan penyuluhan proses produksi produk olahan jamur tiram dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 29 September 2017, sedangkan kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan nugget dan abon jamur tiram dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 7 Oktober 2017. Sebelum pelatihan dan penyuluhan pembuatan produk olahan jamur tiram, pada tanggal 20 September 2017 telah diserahkan bantuan peralatan yang akan digunakan dalam proses produksi pada Kelompok Budidaya Jamur Tiram Desa Sidosari. Seluruh kegiatan pengabdian dilakukan di rumah Bapak Nitam sebagai Ketua Kelompok Budidaya Jamur Tiram (Saung Jamur 99).

### **2. Metode Pelaksanaan**

#### **1. Ceramah dan Diskusi**

Metode ini diterapkan untuk menyampaikan informasi kepada Kelompok Budidaya Jamur Tiram tentang proses pembuatan produk olahan jamur tiram yaitu nugget dan abon jamur tiram, serta manfaatnya terhadap kesehatan. Ceramah dilakukan dengan tanya jawab dan diskusi sehingga diketahui tingkat pemahaman sasaran terhadap materi yang diberikan.

2. Demonstrasi proses pembuatan dan pengemasan nugget dan abon jamur tiram dengan mempraktekkan cara pengolahan pangan yang sesuai standar keamanan pangan atau cara produksi pangan yang baik (CPPB), serta hygiene dan sanitasi dalam proses produksi produk olahan jamur.
3. Evaluasi. Dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan program dengan cara penilaian melalui wawancara dan pemantauan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan penyuluhan berkaitan dengan proses produksi nugget dan abon jamur tiram, hygiene dan sanitasi dalam proses produksi jamur tiram, serta pemberian bantuan peralatan dari Tim Pelaksana kepada Kelompok Budidaya Jamur Tiram yang digunakan dalam proses produksi produk olahan jamur tiram. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada hari Jum'at, tanggal 29 September 2017 dengan diikuti oleh 16 orang peserta. Adapun kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan jamur tiram antara lain nugget dan abon jamur tiram dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 7 Oktober 2017 dengan diikuti oleh 15 orang peserta, 3 orang dosen dan 4 orang mahasiswa Jurusan THP Unila.

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dimulai dengan penyampaian sambutan oleh Bapak Nitam selaku Ketua Kelompok Budidaya Jamur Tiram di Desa Sidosari Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan. Kelompok Budidaya Jamur Tiram di Desa Sidosari ini mengembangkan usahanya di bagian pengolahan jamur tiram dengan nama Saung Jamur 99. Sambutan Tim Pelaksana pengabdian dari Unila disampaikan oleh Dr. Ir. Sussi Astuti, M.Si. selaku ketua tim pengabdian. Kegiatan penyuluhan diawali dengan memberikan pre test dan pos test, untuk mengetahui pengetahuan peserta pelatihan tentang proses produksi dan keamanan pangan dalam pembuatan produk olahan nugget dan abon jamur tiram. Untuk mempermudah pemahaman, materi yang disampaikan diberikan dengan

menggunakan multimedia LCD.

Pada kegiatan ceramah dan diskusi, diberikan materi pelatihan tentang proses pembuatan nugget dan abon jamur tiram, berikut proses pengemasan pada ketiga produk tersebut dengan mempraktekkan cara pengolahan pangan yang sesuai standar keamanan pangan atau cara produksi pangan yang baik (CPPB), pentingnya hygiene dan sanitasi dalam proses produksi nugget dan abon jamur tiram, serta manfaat produk olahan jamur tiram sebagai pangan fungsional yang menyehatkan. Peserta dan nara sumber pada kegiatan penyuluhan di Kelompok Usaha Pengolahan Saung Jamur 99 (Gambar 1), bantuan peralatan untuk proses produksi produk olahan jamur tiram (Gambar 2), penyuluhan tentang proses produksi produk olahan jamur tiram (Gambar 3), pelatihan proses pembuatan abon jamur (Gambar 4), dan produk olahan jamur tiram hasil pelatihan dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 1. Peserta dan nara sumber pada kegiatan penyuluhan di Kelompok Usaha Pengolahan Saung Jamur 99



Gambar 2. Bantuan peralatan untuk proses produksi produk olahan jamur tiram



Gambar 3. Penyuluhan tentang proses produksi produk olahan jamur tiram



Gambar 4. Pelatihan proses pembuatan abon jamur



Gambar 5. Produk olahan jamur tiram hasil pelatihan

Baik pada saat penyampaian materi oleh nara sumber maupun pada saat dilakukan pelatihan pembuatan produk olahan nugget dan abon jamur tiram, kegiatan pengabdian berjalan dengan sangat baik dan lancar. Hal ini terlihat dari besarnya tanggapan para peserta dan respon positif dalam mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan jamur tiram tersebut, maupun pada saat kegiatan penyuluhan yang tercermin dari interaksi imbal balik yang sangat aktif dan banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh peserta pelatihan pada masing-masing nara sumber. Peserta pelatihan menyatakan bahwa materi dan ketrampilan yang mereka dapatkan telah memberi manfaat dalam menambah dan memperluas wawasan pengetahuan mereka tentang proses produksi nugget dan abon jamur tiram.

Rekapitulasi hasil pre-test memperlihatkan bahwa pengetahuan peserta pelatihan terhadap materi yang diberikan dengan jawaban "tahu" terhadap pertanyaan yang diajukan yaitu : (1) Pengetahuan tentang proses produksi nugget dan abon jamur tiram yang memenuhi standar keamanan pangan sebesar 20%; (2) Pengetahuan tentang proses pengemasan produk olahan yang tepat dan marketable sebesar 25%, sedangkan (3) Pengetahuan tentang manfaat produk olahan jamur tiram sebagai pangan fungsional yang murah, sehat, dan bergizi sebesar 18%. Rata-rata pengetahuan peserta terhadap semua materi yang diberikan oleh nara sumber sebesar 21%. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan peserta penyuluhan terhadap materi yang diberikan masih rendah karena  $< 40\%$ .

Setelah kegiatan pelatihan dan penyuluhan berakhir, setiap peserta diminta untuk menjawab daftar pertanyaan / kuesioner untuk mengevaluasi nilai post-test. Pertanyaan yang diajukan pada evaluasi post-test sama dengan pertanyaan evaluasi pre-test. Hasil rekapitulasi nilai evaluasi akhir / post-test menunjukkan peningkatan. Hasil rekapitulasi nilai peserta yang menjawab "tahu" terhadap pertanyaan yang diajukan yaitu : (1) Pengetahuan tentang proses produksi nugget dan abon jamur tiram yang memenuhi standar keamanan pangan sebesar 95%; (2) Pengetahuan tentang proses pengemasan produk olahan yang tepat dan marketable sebesar 100%, sedangkan (3) Pengetahuan tentang manfaat produk olahan jamur tiram sebagai pangan fungsional yang murah, sehat, dan bergizi sebesar 100%. Rata-rata peningkatan pengetahuan peserta pada hasil post-test terhadap semua materi yang diberikan oleh nara sumber sebesar 98,3%. Dengan demikian, peningkatan pengetahuan peserta setelah diberikan pelatihan dan penyuluhan meningkat sebesar 77,3% (sedang mendekati tinggi), yang mengindikasikan bahwa manfaat dan tujuan penyuluhan yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian ini sesuai harapan.

Harapan akhir Tim Pelaksana pengabdian pada kegiatan ini adalah kegiatan pengabdian ini mampu menumbuhkan jiwa wirausaha kelompok Saung Jamur 99 untuk mengembangkan usahanya melalui diversifikasi produk olahan nugget dan abon jamur tiram sehingga pada akhirnya menambah pendapatan kelompok. Di samping itu, produk pangan olahan jamur tiram tersebut diharapkan juga dapat digunakan sebagai alternatif pangan sehat dan bergizi (berprotein tinggi) untuk disajikan sebagai menu pangan harian bagi keluarga.

## KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pelatihan secara keseluruhan, baik dalam bentuk ceramah/diskusi maupun demonstrasi pembuatan nugget dan abon jamur tiram, disimpulkan bahwa pengetahuan peserta terhadap materi pelatihan meningkat pesat, dari nilai rerata 21% sebelum pelatihan (evaluasi awal) menjadi 98,3% setelah pelatihan (evaluasi akhir). Peningkatan pengetahuan peserta sebesar 77,3% (tergolong pada kategori sedang, mendekati tinggi).

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat mengucapkan terimakasih atas bantuan dana PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT SENIOR UNIVERSITAS LAMPUNG TAHUN 2017.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bernas, E., G. Jaworska, and Z. Lisiewska. 2006. Edible Mushrooms as a Source of Valuable Nutritive Constituents. *Acta Science Pol Technology Aliment* 5(1):5-20.
- Cahyana dan B. Mucrodji. 1999. *Jamur Tiram, Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hendritomo, H.I. 2010. *Jamur Konsumsi Berkhasiat Obat*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Jaelani. 2008. *Jamur Berkhasiat Obat*. Pustaka Obor Populer, Jakarta.
- Julianti, E. dan Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, USU, Medan.
- Martawijaya, E.I. dan M.Y. Nurjayadi. 2010. *Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri*. IPB Press. Bogor.
- Patel, Y., R. Naraian, and V.K. Singh. 2012. Medicinal Properties of Pleurotus Species (*Oyster Mushroom*): a Review. *World J. of Fungal and Plant Biol* 3(1):1-12.
- Pustikawati, S. Astuti, dan Suharyono. 2014. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Jamur Tiram Putih. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*. No. ISBN. 978-602-70530-0-7, 24 Mei 2014. Hlm 203-211.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius, Yogyakarta.
- Syarief, R., S. Santausa, dan St.Ismayana B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi. IPB.
- Tjokrokusumo, D. 2015. Diversitas Jamur Pangan Berdasarkan Kandungan Beta-Glukan dan Manfaatnya terhadap Kesehatan. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1(6):1520-1523