

Pelatihan dan Sosialisasi Teknologi Pengolahan Jamur Tiram di Desa Selagalas Kecamatan Sandubaya Kota Mataram

Ahmad Alamsyah, Eko Basuki, Agustono Prarudiyanto, Siska Cicilia

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Mataram

Kata Kunci:

crispy, jamur tiram,
nugget, sate

Abstrak:

Jamur adalah salah satu bahan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat. Salah satu jenis jamur yang bisa dimakan adalah jamur tiram putih. Jamur ini mempunyai rasa yang lezat menyerupai daging ayam sehingga banyak disukai oleh masyarakat. Sebagian besar petani jamur belum bisa mengolah jamur tiram dengan optimal. Umur simpan jamur tiram segar hanya 1-2 hari. Oleh karena itu diperlukan pengolahan yang tepat agar bisa memperpanjang umur simpan. Jamur tiram dapat diolah menjadi beberapa produk seperti sate, jamur crispy, dan nugget. Kegiatan ini melibatkan petani jamur dan ibu-ibu rumah tangga yang terdapat di Selagalas. Kegiatan ini meliputi penyuluhan jenis olahan jamur dan praktik pembuatan olahan jamur. Kegiatan berlangsung dengan baik dimana peserta serius mengikuti pelatihan dan bisa mempraktikkan pembuatan sate, jamur crispy, dan nugget. Pelatihan pengolahan jamur diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah jamur dan meningkatkan ekonomi petani dan masyarakat.

Korespondensi: ahmad.alamsyah60@yahoo.com

PENDAHULUAN

Jamur adalah salah satu bahan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat. Jenis-jenis jamur yang dapat dimakan adalah jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), jamur shitake (*Lentinus edodes*), jamur kuping (*Auricularia sp*), jamur merang (*Volvariella volvacea*), jamur kancing/champignon (*Agaricus bisporus*), dan jamur lingzhi (*Genoderma lucidum*). Jamur tiram (Gambar 1) mempunyai rasa yang lezat menyerupai daging ayam, dapat dengan mudah diterima di lidah siapapun yang mengkonsumsinya. Di Indonesia jamur tiram putih merupakan salah satu jenis jamur yang banyak dibudidayakan. Bentuk yang membulat, lonjong, dan agak melengkung serupa cakra tiram maka jamur kayu ini disebut jamur tiram. Jamur tiram atau yang dikenal juga dengan jamur mutiara memiliki bagian tubuh yang terdiri dari akar semu, tangkai, insang, dan tudung (Achmad dkk, 2011).



Gambar 1. Jamur Tiram Putih

Sebagai bahan pangan, jamur tiram putih mempunyai tekstur dan cita rasa yang spesifik. Selain itu terkandung pula asam amino yang cukup lengkap di dalamnya. Protein yang terkandung dalam jamur tergolong tinggi dibandingkan dengan kandungan protein pada bahan makanan lainnya yaitu berkisar antara 15- 20% dari berat keringnya. Terdapat asam amino esensial yang terkandung pada protein dalam jamur tiram. Asam amino esensial adalah asam yang dibutuhkan oleh tubuh dalam jumlah cukup, tetapi tubuh tidak dapat menghasilkan asam amino. Pada jamur terdapat 9 asam amino esensial dan bahkan beberapa diantaranya memiliki kadar nilai lebih tinggi dibandingkan yang terkandung dalam protein telur ayam. Lemak yang terkandung dalam jamur berada pada kisaran 1,08-9,4% (berat kering) dan terdiri dari asam lemak bebas monoditrigliserida. Mengonsumsi jamur tiram dapat membantu menurunkan kadar kolesterol, antioksidan, mempercepat penyembuhan luka, perbaikan sel darah merah, perawatan kulit, dan lain-lainnya (Gemalasari, 2002). Salah satu daerah yang membudidayakan jamur tiram di Lombok adalah Desa Selagalas Kecamatan Sandubaya Mataram

Di Desa Selagalas terdapat 2 petani jamur tiram dan setiap petani memiliki satu kumbung jamur (Gambar 2). Jamur tiram yang dihasilkan dipasarkan dalam bentuk segar di pasar-pasar terdekat (Gambar 3). Hal ini menyebabkan umur simpan jamur tiram sangat singkat yaitu sekitar dua hari. Untuk meningkatkan umur simpan jamur tiram maka perlu dilakukan pengolahan menjadi berbagai produk. Diversifikasi produk olahan jamur tiram memiliki prospek pasar yang cukup bagus karena jamur mudah diolah menjadi makanan yang mampu meningkatkan nilai jualnya serta dapat memperluas pemasaran untuk menjangkau lebih banyak konsumen. Diversifikasi pengolahan jamur tiram dan pengembangan teknologi olahan jamur tiram sangat diperlukan bagi petani dan pengusaha jamur tiram dalam meningkatkan nilai tambah jamur segar. Beberapa contoh diversifikasi olahan jamur tiram adalah sate jamur tiram, jamur *crispy*, dan nugget jamur.



Gambar 2. Petani Jamur Tiram



Gambar 3. Jamur Tiram dalam Bentuk Segar

Beberapa kegiatan pengabdian tentang pengolahan jamur tiram sudah pernah dilakukan. Menurut Susi, dkk (2017), jamur tiram dapat diolah menjadi nugget, rendang, abon dan krispy jamur tiram. Selain diberikan pelatihan pembuatan produk olahan jamur tiram, diberikan pengetahuan tentang peluang pasar produk tersebut. Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Retnaningsih, dkk (2011) melakukan pelatihan pembuatan cah/ tumis jamur tiram, bakso jamur tiram, kaloke jamur tiram, maupun kripik/ krispi jamur tiram.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini akan dilakukan di Selagalas dengan melibatkan petani jamur tiram dan ibu-ibu rumah tangga yang terdapat di desa tersebut. Kegiatan ini dilakukan melalui pelatihan kepada masyarakat dengan metode ceramah, diskusi, dan praktik. Survey potensi dilakukan untuk mengetahui keberadaan dan perkembangan potensi bahan baku dan sumber daya manusia di Selagalas untuk pelaksanaan kegiatan ini. Pengumpulan data dilakukan untuk mengetahui kelompok sasaran di tempat tersebut yang dilibatkan dalam

kegiatan ini. Dalam kegiatan ini akan melibatkan melibatkan petani jamur tiram dan dan ibu-ibu rumah tangga. Penyuluhan dilakukan untuk menyampaikan berbagai informasi umum mengenai jamur tiram seperti kandungan gizi, umur simpan, kondisi petani jamur di Selagalas, teknologi pengolahan jamur, dan sanitasi pengolahan. Harga jual jamur tiram yaitu Rp 20.000 – Rp. 30.000/kg dan dijual dalam keadaan segar.

Pada kegiatan ini akan dilakukan dua tahap evaluasi. Evaluasi tahap pertama dilakukan dengan menyebarkan kuisiner kepada peserta pelatihan. Kuisiner berisi pertanyaan tentang materi pelatihan. Penyebaran kuisiner ini bertujuan untuk mengetahui kesiapan peserta dalam menerima materi yang diberikan. Evaluasi tahap kedua dilakukan setelah penyampaian materi dan praktik. Evaluasi dilakukan dengan melihat kemampuan peserta dalam memahami materi dan kemampuan peserta dalam mempraktikkan pembuatan sate, *crispy*, dan nugget jamur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan program pengabdian masyarakat dengan tema “Teknologi Pengolahan Jamur Tiram” di Desa Selagalas merupakan salah satu upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan petani jamur dan ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut dalam mengolah jamur tiram. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi berbagai produk turunan seperti sate, nugget, dan *crispy* jamur. Kegiatan pelatihan telah dilaksanakan pada tanggal 31 Agustus 2019 di Desa Selagalas dihadiri oleh 20 orang yang merupakan petani jamur dan ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan diawali dengan acara pembukaan, penyampaian materi/penyuluhan, praktik pembuatan sate, nugget, dan *crispy* jamur, serta diskusi.

Materi penyuluhan berupa informasi umum mengenai jamur tiram seperti kandungan gizi, umur simpan, pengolahan jamur tiram yang biasa dilakukan masyarakat, jenis produk turunan, dan teknologi yang tepat dalam pembuatan produk turunan tersebut (Gambar 5).

Pada saat pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat para peserta sangat respons dan bersemangat sekali, karena keingintahuan mereka akan manfaat dan kandungan gizi jamur tiram serta pengetahuan macam-macam masakan yang dapat dibuat dari bahan jamur tiram. Peserta juga ikut aktif memasak dalam demonstrasi membuat aneka masakan jamur tiram.

Praktik pembuatan olahan jamur diawali dengan sortasi, pencucian, dan penyuwiran jamur. Pada pembuatan sate, jamur yang sudah disuwir direbus sampai jamur menjadi layu kemudian dilakukan perendaman dalam bumbu sate yang sudah disiapkan sebelumnya. Langkah terakhir yaitu pemanggangan sate jamur. Pada praktik pembuatan nugget, jamur yang sudah direbus kemudian dihaluskan. Bubur jamur dicampur dengan tepung terigu, telur, dan bumbu-bumbu. Adonan ditempatkan di loyang yang sudah dilumuri minyak goreng kemudian dilanjutkan dengan pengukusan selama 15 menit. Adonan dipotong-potong sesuai selera, dicelupkan ke dalam kocokan telur, dan dibalur dengan tepung roti. Langkah selanjutnya adalah penggorengan nugget sampai berwarna kuning kecoklatan.

Praktik terakhir yaitu pembuatan jamur *crispy*. Jamur yang sudah disuwir dicelupkan ke dalam adonan tepung terigu, maizena, bumbu-bumbu, dan air es. Tahap terakhir adalah penggorengan sampai jamur *crispy* terlihat mengambang di permukaan minyak goreng.



Gambar 5. Sosialisasi Tentang Jamur Tiram



Gambar 6. Praktik Pembuatan Sate, Nugget, dan Jamur *Crispy*



Gambar 7. Sate, Nugget, dan Jamur *Crispy* Hasil Pelatihan



Gambar 8. Peserta Pelatihan Antusias Mencicipi Produk Olahan Jamur Hasil Pelatihan

Tahapan terakhir kegiatan ini adalah diskusi dan evaluasi. Berdasarkan pemantauan selama kegiatan berlangsung diketahui para peserta pelatihan menguasai teknik pembuatan sate, nugget, dan jamur *crispy*. Kegiatan ini secara keseluruhan berjalan dengan baik..

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelaksanaan Pengabdian Pada Masyarakat “Teknologi Pengolahan Jamur Tiram” dilaksanakan di Desa Selagalas. Kegiatan ini melibatkan petani jamur dan ibu-ibu rumah tangga yang terdapat di desa tersebut yang berjumlah 20 orang. Kegiatan pengabdian diawali dengan survey potensi daerah, pengumpulan data, penyuluhan produk turunan dan teknik pengolahannya, serta praktik pembuatan sate, nugget, dan jamur *crispy*. Kegiatan berlangsung dengan baik dimana peserta serius mengikuti pelatihan dan bisa mempraktikkan pembuatan sate, nugget, dan jamur *crispy*. Pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani jamur dan ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat secara umum. Pelatihan tersebut diharapkan mampu meningkatkan motivasi mereka untuk merintis usaha produk pangan berbasis nugget jamur sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Retnaningsih, N., Rini, C. S., Sudarmi, dan Wahyu, Y.H., 2011. Pelatihan Pengolahan Aneka Masakan dari Bahan Jamur Tiram Segar. *Widyatama*, 20, 1, 118-122.
- Susi, N., Rizal, M., dan Mutryarny, E. 2017. Pelatihan pengolahan jamur tiram di Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1, 1, 79-83.