



Pendampingan Pengolahan Keripik Jamur Tiram pada KWT Keselet Karya

**Baiq Rika Ayu Febrilia¹, Sri Mulyawati¹, Abdullah Usman¹, Salman Murod Maulana¹,
Baiq Neny Rafika Apriliya¹**

¹(Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia).

Article history

Received: 28 Mei 2024

Revised: 30 Mei 2024

Accepted: 5 Juni 2024

*Corresponding Author:

Baiq Rika Ayu Febrilia,
Program Studi Agribisnis,
Fakultas Pertanian Universitas
Mataram, Mataram, Indonesia;
Email: rika.febrilia@unram.ac.id

Abstract: Most of the people in North Pringgajurang Village work as farmers and livestock breeders. They depend on their economy by utilizing existing agricultural products and cultivating oyster mushrooms. One of the small business actors who focuses on cultivating oyster mushrooms is the Women's Farmers Group (KWT) Keselet Karya. KWT has been cultivating oyster mushrooms for the last two years and has not yet developed diversification of processed oyster mushroom products. The problem faced by KWT is the lack of skills, knowledge and experience regarding oyster mushroom processing. They sell oyster mushrooms in wet conditions at low prices, while their durability in wet conditions is very short. Therefore, the aim of this activity is to assist KWT Keselet Karya in oyster mushroom chips. The method used in carrying out this service is interactive participatory where participants are directly involved and accompanied intensively. The stages of implementing community service consist of the survey and preparation stage, implementation stage and evaluation stage. This service activity ran smoothly and was attended by all participants. Participants have been given assistance in processing oyster mushroom chips by the service team, so that KWT Keselet Karya is expected to be able to produce oyster mushroom chips independently. The results of the initial and final survey sheets show differences in participants' understanding after participating in this mentoring. Participants already have an understanding of processing oyster mushroom chips and have skills in processing them. Participants have also been provided with the recipe and steps for making oyster mushroom chips so that they don't worry if they forget the recipe and steps.

Keywords: assistance; processing-of-chips; oyster-mushrooms; KWT-Keselet-Karya

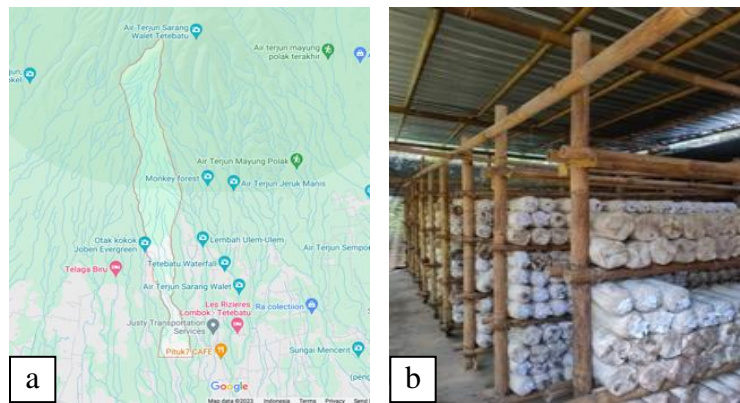
Abstrak: Masyarakat di Desa Pringgajurang Utara sebagian besar berprofesi sebagai petani dan peternak. Mereka menggantungkan perekonomiannya dengan memanfaatkan hasil bumi yang ada dan membudidayakan jamur tiram. Salah satu pelaku usaha kecil yang fokus pada budidaya jamur tiram adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Keselet Karya. KWT ini sudah membudidayakan jamur tiram selama dua tahun terakhir dan belum melakukan pengembangan diversifikasi produk olahan jamur tiram. Masalah yang dihadapi KWT ini adalah kurangnya keterampilan, pengetahuan, dan pengalaman mengenai pengolahan jamur tiram. Mereka menjual jamur tiram dalam kondisi basah dengan harga jual yang rendah, sedangkan daya tahan dalam kondisi basah sangat singkat. Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mendampingi KWT Keselet Karya dalam keripik jamur tiram. Metode yang digunakan dalam melaksanakan pengabdian ini adalah partisipatif interaktif di mana peserta dilibatkan secara langsung dan didampingi secara intensif. Tahapan pelaksanaan pengabdian terdiri atas tahap survei dan persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan lancar dan telah diikuti oleh seluruh peserta. Peserta telah diberikan pendampingan dalam mengolah keripik jamur tiram oleh tim pengabdian, sehingga KWT Keselet Karya diharapkan telah mampu memproduksi keripik jamur tiram secara mandiri. Hasil lembar survei awal dan akhir menunjukkan adanya perbedaan pemahaman peserta setelah mengikuti pendampingan ini. Peserta telah memiliki pemahaman mengenai pengolahan keripik jamur tiram dan telah memiliki keterampilan dalam pengolahannya. Peserta juga telah dibekali resep dan langkah-langkah pembuatan keripik jamur tiram agar mereka tidak khawatir apabila resep dan langkah-langkahnya terlupa.

Kata kunci: pendampingan; pengolahan-keripik; jamur-tiram; KWT-Keselet-Karya

PENDAHULUAN

Desa Pringgajurang Utara merupakan desa yang berlokasi di Kecamatan Montong Gading Kabupaten Lombok Timur dan sangat dekat dengan Taman Nasional Gunung Rinjani (TNGR). Jumlah penduduk pada desa ini sebanyak 5.125 orang dengan sebagian besar dari penduduknya bekerja sebagai petani dan peternak. Jumlah kepala keluarga yang memilih profesi sebagai petani sebanyak 2.050 kepala keluarga (Ihsan *et al.*, 2023).

Kebergantungan masyarakat Desa Pringgajurang Utara pada sektor pertanian disebabkan oleh kondisi geografis desa yang menyediakan hamparan lahan luas untuk bertani dan berkebun (Gambar 1a). Luas wilayah desa ini sebesar +/- 4,08 km² (Nurhaedah *et al.*, 2023). Dukungan lahan yang memadai membuat kesempatan banyak ragam komoditas yang dapat dibudidayakan dan pada akhirnya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat (Husain *et al.*, 2023). Adapun salah satu komoditas pada desa ini adalah pohon nira yang salah satu hasil produksinya diolah menjadi gula aren (Hidayat dan Soimin, 2021). Akan tetapi, masyarakat di desa ini tidak hanya mengunggulkan pohon nira karena masyarakat setempat juga telah melakukan budidaya jamur tiram melalui Kelompok Wanita Tani (KWT) yang telah dibentuk.



Gambar 1 (a). Wilayah Desa Pringgajurang Utara; (b). Lokasi Budidaya Jamur Tiram KWT Keselet Karya

Salah satu KWT di Desa Pringgajurang Utara yang fokus dalam membudidayakan jamur tiram adalah KWT Keselet Karya. KWT ini beranggotakan sekitar 25 orang perempuan. KWT ini telah menekuni budidaya jamur tiram selama dua tahun terakhir. Jangka waktu produksinya sekitar 4-6 bulan dan menghasilkan 3kg/1000 *baglog* setiap hari. Gambar lokasi budidaya jamur tiram yang digeluti oleh KWT ini disajikan pada Gambar 1b.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada ketua KWT Keselet Karya, yang dikerjakan oleh KWT hanya sebatas pada budidaya jamur tiram. Apabila jamur tiram sudah dipanen mereka kemudian menjual jamur tiram tersebut dan tidak melakukan pengolahan terhadapnya. Pelaku usaha perlu memutar otak untuk dapat mengolah jamur tiram yang tidak laku, ditambah lagi jamur tiram basah tidak dapat bertahan lama (Sukesti *et al.*, 2023). Pihak KWT Keselet Karya berpikir untuk mengembangkan usaha budidaya jamur tiram ini menjadi produk olahan dengan bahan baku jamur tiram sehingga memiliki nilai ekonomi lebih. Harapan ini tentunya sejalan dengan keinginan mereka untuk membuat perekonomian rumah tangga mereka meningkat yang pada akhirnya mandiri secara ekonomi (Kusasih dan Sumarmawati, 2019).

Akan tetapi, KWT Keselet Karya memiliki keterbatasan sumber daya manusia mengenai pengembangan produk olahan ini dan alat yang digunakan. Mereka belum memiliki pengetahuan dan pengalaman dalam melakukan pengolahan produk hasil budidaya jamur tiram. Dalam hal ini, KWT Keselet Karya memang perlu didorong untuk mengembangkan diversifikasi produk hasil olahan jamur tiram yang bernutrisi tinggi, yaitu keripik jamur (Lestari *et al.*, 2021). Dengan melakukan pengolahan keripik jamur tiram, nilai jual produk ini menjadi bertambah jika dibandingkan dijual dalam bentuk basah. Keunggulan lainnya adalah produk ini lebih tahan lama atau dapat disimpan dalam waktu yang lama. Pengembangan hasil produk keripik jamur tiram ini dapat memberikan dampak terhadap perekonomian pelaku usaha pada KWT Keselet Karya dan masyarakat sekitar. Kehadiran produk keripik jamur dapat meningkatkan pengembangan agribisnis serta penguatan KWT agar menjadi KWT yang mandiri, namun lebih dari pada itu upaya ini juga dapat berdampak kepada kecukupan gizi masyarakat

karena jamur tiram memiliki kandungan protein nabati dan karbohidrat yang sangat bermanfaat bagi pertumbuhan otak dan aktivitas (Yuliati dan Widagdo, 2020). Oleh karena Desa Pringgajurang Utara juga memiliki potensi wisata, maka produk ini nantinya dapat menjadi salah satu produk unggulan desa wisata atau oleh-oleh.

Berdasarkan uraian di atas, maka tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk mendampingi KWT Keselet Karya dalam pengolahan keripik jamur tiram. Hasil pengolahan ini nantinya juga dapat dijadikan sebagai salah satu produk unggulan dan produk oleh-oleh Desa Pringgajurang Utara mengingat desa ini merupakan salah satu desa wisata di utara Pulau Lombok.

METODE

Metode yang digunakan dalam melaksanakan pengabdian ini adalah partisipatif interaktif di mana peserta dilibatkan secara langsung dan didampingi secara intensif. Dalam implementasinya, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini direncanakan terdiri atas empat tahapan. Tahapan pertama adalah tahapan survei dan persiapan yang kemudian dilanjutkan dengan kedua yaitu tahap pelaksanaan. Tahap ketiga adalah tahap evaluasi. Uraian secara rinci untuk setiap tahapan ini adalah sebagai berikut.

a. Tahap Survei dan Persiapan

Pada tahap ini tim melakukan survei lokasi dan diskusi mengenai penyusunan agenda atau jadwal kegiatan pengabdian kepada masyarakat bersama tim dan perwakilan KWT Keselet Karya, pembagian tugas, persiapan dokumen serta alat dan bahan untuk kegiatan pengabdian, uji coba resep dan melakukan koordinasi dengan perwakilan KWT Keselet Karya.

b. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan merupakan tahap dilaksanakannya kegiatan pengabdian yang diawali dengan registrasi dan evaluasi awal, yaitu kegiatan pengisian lembar evaluasi awal untuk menjangkau pemahaman awal setiap peserta dan hal-hal lain yang diperlukan. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan perkenalan tim dan penyampaian maksud dan tujuan kegiatan serta arti penting kegiatan pengolahan pangan. Setelah itu, tim melakukan penyerahan alat bantuan secara simbolis dan melakukan pendampingan pengolahan keripik jamur tiram.

c. Tahap Evaluasi

Tahap ini dilakukan untuk menentukan perubahan pemahaman yang terjadi pada diri peserta pasca kegiatan pendampingan pengolahan keripik jamur tiram. Evaluasi akhir ini digunakan untuk memperoleh informasi mengenai sejauh mana kegiatan ini berdampak terhadap peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 23 Mei 2024 di Dusun Keselet, Kecamatan Montong Gading, Kabupaten Lombok Timur. Peserta yang hadir sebanyak 10 orang anggota KWT Keselet Karya dan didampingi langsung pula oleh penyuluh pertaniannya. Uraian kegiatan untuk setiap tahapan yang dijelaskan pada bagian metode adalah sebagai berikut.

a. Tahap Persiapan

Melalui tahap ini, tim telah melakukan survei lokasi dan menghasilkan dokumen *pre-test* dan *post-test* sebagai dokumen untuk mengevaluasi kondisi awal dan akhir peserta. Survei lokasi dilakukan untuk meninjau kondisi lokasi pengabdian, melakukan penyamaan persepsi dan berdiskusi dengan pihak mitra mengenai rencana kegiatan.

b. Tahap Pelaksanaan

Sebelum kegiatan dimulai, tim memberikan lembar survei pemahaman peserta dalam mengolah keripik jamur. Proses survei dapat dilihat pada Gambar 2a. Jawaban peserta menunjukkan bahwa sebagian besar dari mereka tidak pernah membuat keripik jamur. Terdapat tiga peserta yang menyatakan pernah membuat, namun keripik yang dihasilkan cepat melampam sehingga tidak layak untuk dijual dan disimpan dalam bentuk kemasan.



Gambar 2 (a). Proses Survei Pemahaman Awal Peserta; (b). Penyerahan Alat Bantuan untuk Memproduksi Keripik Jamur Tiram

Rangkaian kegiatan selanjutnya adalah pengenalan anggota tim dan penyerahan alat bantuan dalam memproduksi keripik jamur. Dalam kesempatan ini, tim menjelaskan mengenai maksud dan tujuan kegiatan pengabdian serta menjelaskan alat dan bahan apa saja yang diberikan kepada mitra.

Kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan pengolahan keripik jamur tiram yang dilakukan secara bertahap dan rinci. Pada awalnya, peserta diberikan kertas resep yang di dalamnya telah dituliskan secara detail mengenai bahan dan proses pembuatannya. Peserta kemudian dijelaskan secara langsung mengenai bahan-bahan apa saja yang digunakan sebelum proses pengolahan keripik jamur dimulai. Setelah alat dan bahan siap, narasumber mendemonstrasikan cara pengolahan keripik jamur dan peserta juga turut dilibatkan secara langsung dalam setiap tahapannya. Dokumentasi kegiatan pengolahan keripik jamur tiram dapat dilihat pada Gambar 3a.



Gambar 3 (a). Praktik Pengolahan Keripik Jamur Tiram; (b). Keripik Jamur Tiram yang dihasilkan

Selama kegiatan ini, peserta memiliki antusiasme yang sangat tinggi yang ditunjukkan melalui keaktifan mereka bertanya selama proses pembuatan keripik jamur, di samping itu, oleh karena beberapa peserta juga pernah mencoba membuat keripik jamur dengan resep berbeda dan mereka mengalami kegagalan, mereka membandingkan langkah-langkah yang sebelumnya mereka telah lakukan. Sebagai contoh, peserta pernah mencuci jamur dengan memeras jamur dan mengakibatkan tekstur keripik jamur menjadi tidak berbentuk lagi. Padahal, teknik mencuci jamur cukup dengan mengaliri air sebentar saja. Melalui kegiatan ini, mereka mendapatkan banyak pemahaman baru mengenai teknik dalam mengolah keripik jamur tiram, termasuk apa yang boleh dilakukan dan apa yang tidak boleh dilakukan. Keripik jamur tiram yang dihasilkan diberikan pada Gambar 3b.

c. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan dengan memberikan kembali lembar survei pasca kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Survei ini memuat pertanyaan yang sama dengan lembar survei awal yang diberikan sebelum kegiatan. Berdasarkan hasil survei, diperoleh informasi bahwa peserta sebagian besar telah memahami mengenai alat dan bahan yang digunakan serta langkah-langkah dalam membuat keripik jamur tiram. Pada kesempatan ini, peserta juga meminta tim untuk melaksanakan pelatihan pengolahan jamur lainnya setelah usaha keripik jamur tiram ini berhasil dijalankan. Foto bersama antara anggota tim dan peserta kegiatan pengabdian diberikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Foto Bersama Tim dan Peserta

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan lancar dan telah diikuti oleh seluruh peserta. Peserta telah diberikan pendampingan dalam mengolah keripik jamur tiram oleh tim pengabdian, sehingga KWT Keselet Karya diharapkan telah mampu memproduksi keripik jamur tiram secara mandiri. Hasil lembar survei awal dan akhir menunjukkan adanya perbedaan pemahaman peserta setelah mengikuti pendampingan ini. Peserta telah memiliki pemahaman mengenai pengolahan keripik jamur tiram dan telah memiliki keterampilan dalam pengolahannya. Peserta juga telah dibekali resep dan langkah-langkah pembuatan keripik jamur tiram agar mereka tidak khawatir apabila resep dan langkah-langkahnya terlupa.

Saran untuk kegiatan selanjutnya sebagai upaya dalam menunjang konsistensi produksi keripik jamur tiram ini adalah pelatihan pengemasan produk dan pembuatan label. Pengemasan produk dan pembuatan label sangat diperlukan dalam proses pemasaran produk.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram dan Fakultas Pertanian Universitas Mataram yang telah memberi dukungan financial terhadap kegiatan pengabdian ini.

Daftar Pustaka

- Hidayat, L., & Soimin, M. 2021. ANALISIS KELAYAKAN USAHA PRODUK HASIL HUTAN BUKAN KAYU (HHBK) GULA AREN: STUDI KASUS KELOMOK TANI SABAR MENANTI LOMBOK TIMUR. *Jurnal Silva Samalas*, 4(2), 41-47.
- Husain, P., Ihwan, K., Risfianty, D. K., Atika, B. N. D., Dewi, I. R., & Anggraeni, D. P. 2023. Peningkatan Kesadaran Masyarakat Tentang Konservasi Lingkungan Melalui Penanaman Pohon di Desa Pringgajurang Utara Kecamatan Montong Gading, Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1), 297-302.
- Ihsan, M. S., Husain, P., Ihwan, K., Fitriah, L., Hasena, M., & Pahmi, A. S. 2023. Sosialisasi Program Zero Waste dan Pengolahan Sampah untuk Mewujudkan Lingkungan yang Bersih dan Sehat di Desa Pringgajurang Utara, Lombok Timur.
- Kusasih, I. A. K. R., & Sumarmawati, E. D. 2019. Pemberdayaan ekonomi melalui keripik jamur tiram pada komunitas difabel di Kabupaten Klaten. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat (PAKEM)*, 1(1), 1-11. LUMBUNG NGABDI: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT, 1(2), 25-29.
- Lestari, R., Abinawanto, A., Khaerunnisa, S., Aji, R. P., Huda, D. N., & Tampubolon, P. M. (2021, November). Keripik Jamur sebagai hilirisasi produk dari hasil budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) di Desa Bojong Koneng, Sentul, Jawa Barat. In *Unri Conference Series: Community Engagement*(Vol. 3, pp. 310-315).
- Nurhaedah, N., Sofian, I., Reza, I. S., Dwiyani, L., Adiatna, L. S. T., Ramdhania, E., ... & Amiruddin, A. (2023, June). PENGEMBANGAN POTENSI EKOWISATA DESA PRINGGA JURANG UTARA MELALUI PENATAAN KAWASAN DAN PROMOSI DENGAN MEMANFAATKAN SOSIAL MEDIA. In *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara* (Vol. 1, pp. 314-318).

Sukesti, F., Janie, D. N. A., Nurcahyono, N., Khatik, N., Handarsari, E., Kristiana, I., & Gautama, B. A. 2023. Pendampingan Pengolahan Keripik Jamur di UKM Jamur Tiram, Desa Bengle, Kabupaten Boyolali. *ABDIMASKU: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 6(2), 610-615.

Yuliati, S., & Widagdo, T. 2020. Teknologi Vacuum Frying Untuk Penggorengan Keripik Jamur Tiram di Desa Talang Bubuk Plaju Palembang. *Aptekmas Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 3(1), 38-44.