PEMBINAAN KETRAMPILAN KERJA BAGI TENAGA KERJA DAN MASYARAKAT BIDANG INDUSTRI KECIL JAMUR

Anis Nurhayati[1)], Maylina Ilhami Khurniyati[2)]
Institut Teknologi dan Sains Nahdlatul Ulama (ITSNU) Pasuruan[1)2)]
anisone21@itsnupasuruan.ac.id[1)]

Abstrak

Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur kayu yang memiliki cita rasa yang khas mirip dengan daging ayam. Kandungan gizi pada jamur yang paling dominan adalah kandungan protein nya sebanyak 17,5-27%, sedangkan kandungan lemaknya sebanyak 1,6-8% dan kandungan serat pangannya sebanyak 8-11,5%. Olahan makanan dari jamur tiram antara lain; keripik, abon, sate jamur, bakso, nugget dan lain-lain. Jamur tiram banyak dibudidayakan masyarakat di Desa Pohgading, Kecamatan Pasrepan, Kabupaten Pasuruan. Umumnya di Desa Pohgading menjual jamur tiram dalam bentuk segar setelah dipanen. Jamur segar hanya mampu bertahan 24 jam jika disimpan di suhu kamar atau suhu dingin 1oC-5 oC sekitar 4-5 hari. Permasalahan petani Jamur di Desa Pohgading saat ini adalah belum mampu mengolah jamur menjadi olahan makanan karena tidak mempunyai keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi produk yang mempunyai masa simpan yang lebih lama dan bernilai ekonomis tinggi. Berangkat dari itu, tim dosen Prodi THP ITSNU Pasuruan bekerjasama dengan Disperindag Kabupaten Pasuruan mengadakan program Pembinaan dan Pelatihan Ketrampilan Kerja bagi Tenaga Kerja dan Masyarakat (Pembinaan dan Pelatihan Kewirausahaan) Industri Kecil Jamur. Metode pengabdian masyarakat yang digunakan adalah ceramah dan praktek pengolahan dan pengemasan olahan jamur tiram.

Kata kunci : Jamur tiram, Olahan jamur tiram, Makanan sehat.

Abstract

Oyster mushrooms are a type of wood mushroom that has a distinctive taste similar to chicken meat. The most dominant nutritional content of mushrooms is its protein content of 17.5-27%, while its fat content is 1.6-8% and its dietary fiber content is 8-11.5%. Processed foods from oyster mushrooms include; chips, shredded meat, mushroom satay, meatballs, nuggets and others. Oyster mushrooms are widely cultivated by the community in Pohgading Village, Pasrepan District, Pasuruan Regency. Generally in Pohgading Village, oyster mushrooms are sold fresh after being harvested. Fresh mushrooms can only last 24 hours if stored at room temperature or cold temperatures of 1oC-5 oC for about 4-5 days. The problem of mushroom farmers in Pohgading Village at this time is that they are not yet able to process mushrooms into processed foods because they do not have the skills to process oyster mushrooms into products that have a longer shelf life and high economic value. Based on that, the team of lecturers from the ITSNU Pasuruan THP Study Program in collaboration with the Pasuruan Regency Trade and Industry Office held a program for Coaching and Training in Work Skills for Workers and the Community (Entrepreneurship Coaching and Training) for Small Mushroom Industries. The community service methods used were lectures and practical work on processing and packaging oyster mushrooms.

Keyword : *Oyster Mushrooms, Oyster Mushroom Dishes, Healthy food*.

Article Info
Received date: 15 April 2020 Revised date: 30 May 2020 Accepted date: 30 July 2020

PENDAHULUAN

Jamur tiram merupakan jamur kayu yang banyak di budidayakan di Indonesia salah satunya Kabupaten Pasuruan, selain karena mempunyai nilai gizi dan nilai ekonomis yang tinggi alasan lain masyarakat Pasuruan membudidayakan jamur tiram karena bahan baku budidaya jamur tiram di Pasuruan sangat mudah di dapatkan. Salah satu desa yang masyarakatnya membudidayakan jamur tiram yaitu Desa Pohgading, Kecamatan Pasrepan. Permasalahan yang dihadapi petani Jamur di Desa Pohgading saat ini belum mampu mengolah jamur menjadi olahan makanan karena tidak mempunyai keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi produk yang mempunyai masa simpan yang lebih lama dan bernilai ekonomis tinggi. Pemasaran jamur dalam bentuk segar hanya bisa bertahan 24 jam di suhu kamar, jika belum terserap pasar bisa disimpan dalam suhu dingin (1^{o}C-5 ^{o}C) sekitar 4 – 5 hari. Sebelum penyimpanan jamur harus terlebih dahulu di bersihkan dan dipilih yang baik dan dikemas dengan baik, lebih dari itu jamur sudah kurang bagus, bau khas jamur keluar dan berwarna kekuningan, sehingga tidak laku dipasarkan. Dipilihnya Desa Pohgading, Kecamatan Pasrepan karena pertama prospek perekonomian yang dari budidaya jamur di Desa Pasrepan layak untuk ditingkatkan, kedua petani jamur di desa tersebut belum mempunyai keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi produk yang mempunyai masa simpan yang lebih lama dan bernilai ekonomis tinggi. Untuk mengatasi permasalahan ini diperlukan kreativitas dan inovasi agar jamur tiram mempunyai nilai jual lebih tinggi, yaitu dengan mengolah menjadi makanan yang beraneka ragam dan mempunyai masa simpan yang lebih lama

Pleurotus ostreatus atau Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur kayu yang sudah banyak dibudidaya oleh masyarakat Indonesia. Hal ini karena proses budidaya menggunakan teknologi yang cukup sederhana dan praktis sehingga semua orang bisa melakukannya. Selain itu budidaya jamur tiram tergolong tidak menghasilkan limbah karena substrat yang digunakan merupakan limbah pertanian. Hasil budidaya jamur dapat memberikan peluang bisnis bagi masyarakat serta merupakan usaha penganekaragaman pangan (Djarwanto. 1994 dan Djarwanto, 2001).

Jamur tiram memiliki kandungan nutrisi berupa protein, lemak, fosfor, thiamin, serta riboflavin. Jamur tiram memiliki kandungan sebanyak 18 jenis asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh manusia dan tidak mengandung kolesterol (Widodo, 2007). Kandungan nutrisi jamur antara lain 17,5% protein, 27% lemak, 1,6 % kadar serat dan karbohidrat yang merupakan senyawa dominan penyusun jamur tiram (Muchtadi, 2010). Tingginya kandungan gizi pada jamur tiram menjadi hal yang mendasari dilakukannya diversifikasi produk olahan jamur tiram yang memiliki dampak cukup baik dengan konsep yang berkelanjutan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Suyastiri, 2008).

Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan dan mengembangkan SDM di bidang pengolahan jamur tiram, terbentuknya kelompok usaha masyarakat yang produktif dan berkelanjutan, meningkatkan nilai jual dan pemasaran jamur tiram, peningkatan pendapatan dan perluasan lapangan kerja, memperkenalkan komoditas unggulan Kabupaten Pasuruan. Sedangkan manfaat kegiatan ini adalah terciptanya petani jamur tiram yang mampu mengolah hasil panennya dengan kualitas yang baik, mampu mengurangi angka pengangguran dan meningkatkan penghasilan masyarakat, serta hasil panen petani yang mempunyai nilai jual tinggi dan pangsa pasar yang jelas.

METODE

Metode yang dipilih dalam kegiatan ini adalah metode deskripsi. Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan di Desa Pohgading, Kecamatan Pasrepan, Kabupaten Pasuruan adalah sebagai berikut :

a. Metode ceramah

   Kegiatan ini berisi tentang pemaparan materi yang berupa teknik pengolahan komoditas yakni bagaimana cara mengolah dan mengembangkan olahan jamur tiram secara benar dan profesional. Sedangkan materi kedua berupa materi kewirausahaan yang

bertujuan untuk memberikan ketrampilan kewirausahaan bagi peserta pemberdayaan masyarakat agar memiliki kemampuan secara teori maupun praktek tentang managemen kewirausahaan.

b. Praktek pengolahan jamur tiram dan pengemasan olahan jamur tiram

Kegiatan ini berupa pembuatan keripik, sate, abon, bakso, nugget dan martabak jamur tiram.

PEMBAHASAN

Persiapan dan Koordinasi

Program pengabdian kepada masyarakat diharapkan berjalan dengan lancar, oleh sebab itu langkah awal yang dilakukan adalah koordinasi internal untuk menyamakan persepsi dan menyusun program yang tepat. Koordinasi antara pihak yang berkepentingan dengan kegiatan ini yakni Koordinator Program (Disperindag) dan Tim pelaksana (dosen dan mahasiswa), untuk membahas pembagian tanggung jawab setiap anggota pelaksana, penyusunan acara kegiatan dan waktu pelaksanaan. Langkah selanjutnya adalah koordinasi antara Tim pelaksana dengan mitra

Persiapan alat dan bahan. Persiapan alat dan bahan oleh Tim pelaksana dengan terlebih dahulu dikonsultasikan dengan mitra. Peralatan yang dipersiapkan antara lain : kompor, panci, wajan, baskom, pisau, spinner, blender, timbangan, plastik kemasan. Bahan yang disiapkan; jamur tiram, bumbu dan rempah-rempah, minyak goreng, tepung terigu dan bahan tambahan makanan.

Berdasarkan kegiatan yang didampingi oleh Dosen dan mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian ITSNU Pasuruan terlihat bahwa peserta memiliki antusias yang tinggi dalam mengikuti rangkaian kegiatan. Pada pelatihan ini diikuti oleh 20 orang peserta ibu rumah tangga (kelompok tani jamur) Desa Pohgading, Kecamatan Pasrepan, Kabupaten Pasuruan.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan selama 5 hari, hari pertama pembukaan kegiatan diwakili perwakilan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Pasuruan, dilanjutkan materi teknik pengolahan dan kewirausahaan. Hari kedua praktek pembuatan keripik dan abon jamur, hari ketiga praktek pembuatan bakso dan nugget jamur, hari ke empat pembuatan martabak jamur dan sate jamur, hari kelima penutupan kegiatan.

Pemaparan materi meliputi kandungan gizi, manfaat, serta berbagai macam produk olahan pangan yang dapat dihasilkan dari bahan baku jamur tiram. Kandungan jamur tiram yang menjadi perhatian adalah kandungan proteinnya dimana protein jamur tiran tidak memiliki kadar atau jumlah yang terlalu jauh jika dibandingkan dengan daging ayam. Kandungan nutrisi jamur antara lain 17,5% protein, 27% lemak, 1,6 % kadar serat dan karbohidrat yang merupakan senyawa dominan penyusun jamur tiram (Muchtadi, 2010) sedangkan menurut data Departemen Kesehatan RI, 1996 kandungan protein daging ayam sebesar 18,2 %. Selain kandungan protein yang hampir sama dengan kandungan protein daging ayam. Jamur tiram juga mempunyai rasa dan tekstur yang kenyal sehingga dapat menggantikan daging untuk diolah kembali menjadi produk olahan jamur tiram utamanya produk nugget (Ashriyyah, 2015).

Jamur tiram mempunyai masa simpan yang pendek oleh karena itu perlu adanya perlakuan atau pengolahan agar tidak menimbulkan kerugian. Pengolahan pangan adalah salah satu usaha untuk mengawetkan bahan pangan yang bertujuan selain memperpanjang masa simpan juga untuk penganekaragaman pangan selain itu mengubah bahan mentah menjadi produk yang disukai konsumen karena itu dipilih olahan jamur tiram berupa keripik, sate, abon, bakso, nugget dan martabak jamur tiram yang mana produk-produk olahan tersebut merupakan bentuk diversifikasi produk pangan. Diversifikasi produk pangan adalah upaya penganekaragaman pangan berupa pemilihan bahan sehingga bisa diolah menjadi beragam pilihan. Diversifikasi memiliki tujuan meningkatkan kualitas sumber daya manusia, penganekaragaman di bidang pangan, serta upaya perbaikan gizi masyarakat. (Riyadi,

2003).

Bahan tambahan yang digunakan pada pengolahan jamur tiram adalah bahan aditif khusus untuk makanan dan minuman dengan manfaat untuk meningkatkan kualitas produk olahan, yaitu sebagai penguat aroma, penguat rasa, penstabil, memperpanjang masa simpan, serta memperbaiki warna. Buah segar yang mendapat perlakuan pada pengolahan umumnya mengalami penurunan kualitas oleh karena itu bahan aditif makanan perlu ditambahkan agar produk bisa diterima konsumen. Selama proses transfer pamas ysang terjadi secara simultan mengakibatkan kerusakan zat-zat nutrisi seperti vitamin serta faktor-faktor yang mempengaruhi mutu bahan pangan seperti warna, tekstur, dan citarasa (Muchtadi, T.R dan Sugiyono, 2018).

Pelaksanaan Kegiatan Praktek Pembuatan Olahan



Gambar 1. Praktek Pembuatan Sate Jamur Tiram



Gambar 2. Praktek Pembuatan Bakso Jamur Tiram

Bahan tambahan yang digunakan antara lain, garam, sodium tripolyphosphat (STPP) sebagai pengenyal bakso dan nugget dan baking powder sebagai perenyah keripik. Menurut Sofyan (2018), STPP akan meningkatkan daya mengikat air sehingga produk akhir yang dihasilkan akan lebih kenyal, karena rantai polimer STPP akan memendek pada saat pemanasan, sehingga reaktivitas rantainya yang berikatan menjadi lebih kuat mengikat air dan lemak sehingga mempengaruhi kekenyalan.



Gambar 3. Praktek Pembuatan Keripik Jamur Tiram



Gambar 4. Praktek Pembuatan Martabak Jamur Tiram

Animo yang ditunjukkan oleh para ibu rumah tangga pada saat kegiatan pembinaan berlangsung memperlihatkan ketertarikan yang tinggi terhadap kegiatan pembuatan produk olahan dengan bahan baku berupa jamur tiram.



Gambar 5. Nugget dan Abon Jamur Tiram.

PENUTUP

Berdasarkan kegiatan pembinaan dan pelatihan ketrampilan kerja bagi tenaga kerja dan masyarakat di Desa Pohgading, Kecamatan Pasrepan, Kabupaten Pasuruan yang telah dilaksanakan dan dari kegiatan tersebut dapat disimpukan yakni :

1. Pengaplikasian teori yang dilakukan untuk menganalisis potensi dan pembinaan sehingga dapat dikembangkan.
2. Pembinaan pembuatan olahan produk dengan bahan baku jamur tiram menunjukkan pengaruh yang signifikan baik.
3. Pengetahuan dasar serta ketrampilan yang telah diberikan dan dipelajari diharapkan dapat menjadi sumber referensi bagi kelompok masyarakat untuk memulai usaha baru yang bernilai jual.

DAFTAR PUSTAKA

Ashriyyah, A. (2015). *Eksperimen Pembuatan Dendeng Giling Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Substitusi ikan lele*. Semarang. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

Departemen Kesehatan RI. (1996). *Komposisi Kimia Daging Ayam*. Jakarta. Depkes RI.

Djarwanto, Suprapti S, Gandjar I.(1994). *Manfaat Jamur Tiram dalam Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi Limbah Kayu*. Lokakarya Nasional Mikrobiologi Lingkungan, LIPI. Bogor.

Djarwanto, Suprapti S, Rachmanisyari. (2001). *Pertumbuhan Dan Produktivitas Tiga Jenis Jamur Tiram Pada Media Campuran Serbuk Gergaji dan Jerami Padi*. Prosiding Seminar Keanekaragaman Hayati dan Aplikasi Bioteknologi Pertanian. BPPT, Jakarta

Muchtadi, D. (2010). *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung : Alfabeta

Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2018). *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.