

DIVERSIFIKASI PRODUK JAMUR TIRAM (PLEUROTUS OSTREATUS): KREATIVITAS DALAM MENCIPTAKAN NILAI TAMBAH DAN PELUANG BISNIS PRODUK PERTANIAN

Sumartan¹, Nur Rahmah Wahyuddin², Azwar³

¹ Agribisnis, Universitas Ichsan Sidenreng Rappang, Pangkajene Sidenreng, Indonesia

² Manajemen, Universitas Ichsan Sidenreng Rappang, Pangkajene Sidenreng, Indonesia

³ Teknik Informatika, Universitas Ichsan Sidenreng Rappang, Pangkajene Sidenreng, Indonesia
email: martanm50@gmail.com

ABSTRAK

Artikel ini membahas tentang kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Tasiwalie Kabupaten Pinrang yang dilakukan oleh Tim Dosen dan Mahasiswa Universitas Ichsan Sidenreng Rappang (Unisan Sidrap) dan Universitas Negeri Makassar (UNM). Fokus kegiatan ini adalah peningkatan nilai tambah produk jamur tiram putih melalui strategi diversifikasi produk. Pendekatan yang dilakukan melibatkan kelompok pengolah jamur tiram, dengan penekanan pada penentuan menu, penyediaan alat dan bahan, serta praktik pembuatan produk olahan yang menghadirkan beragam rasa. Dalam upaya mencapai tujuan tersebut, kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, dengan melibatkan kegiatan kelompok pengolah jamur tiram pada setiap tahapan proses diversifikasi produk. Metode yang digunakan antara lain menentukan menu yang sesuai dengan kebutuhan dan selera pasar, menyiapkan peralatan dan bahan yang optimal, serta menerapkan praktik pembuatan produk olahan dengan variasi rasa yang menarik. Hasil dari kegiatan ini memberikan dampak positif, baik dalam meningkatkan nilai penjualan produk maupun menciptakan identitas produk yang kuat. Dengan menerapkan diversifikasi produk jamur tiram putih, artikel ini menguraikan langkah-langkah praktis yang dilakukan selama kegiatan pengabdian, serta membahas implikasi bisnis dan potensi yang dihasilkan dari strategi tersebut. Secara keseluruhan, kegiatan ini menciptakan model pemberdayaan masyarakat berkelanjutan melalui inovasi pengolahan produk jamur tiram putih.

Kata Kunci : Diversifikasi Produk; Nilai Tambah; Peluang Bisnis; Jamur Tiram

Abstract

This article discusses community service activities implemented in Tasiwalie Village, Pinrang Regency, by the Lecturer and Student Team at Universitas Ichsan Sidenreng Rappang (Unisan Sidrap) and Universitas Negeri Makassar (UNM). The focus of this activity is to increase the added value of white oyster mushroom products through a product diversification strategy. The approach taken involves the oyster mushroom processing group, with an emphasis on determining the menu, providing tools and materials, as well as the practice of making processed products that present a variety of flavors. In an effort to achieve this goal, activities are carried out using a participatory approach, involving the activities of the oyster mushroom processing group in each stage of the product diversification process. The methods used include determining a menu that suits market needs and tastes, preparing optimal equipment and ingredients, and implementing practices for making processed products with interesting taste variations. The results of this activity have a positive impact, both in increasing product sales value and creating a strong product identity. By implementing white oyster mushroom product diversification, this article outlines the practical steps taken during service activities, as well as discussing the business implications and potential resulting from this strategy. Overall, this activity creates a model of sustainable community empowerment through innovation in processing white oyster mushroom products.

Keyword : Product Diversification; Value-added; Business Opportunities; Oyster Mushroom.

PENDAHULUAN

Di tengah dinamika pertanian dan tren konsumen yang berkembang pesat, diversifikasi produk menjadi landasan penting bagi kelangsungan usaha di sektor agribisnis. Kemampuan untuk menyesuaikan dan menawarkan beragam produk tidak hanya memberikan keunggulan kompetitif, namun juga merespon perubahan selera konsumen yang terus berkembang. Diversifikasi produk pada sektor agribisnis berperan penting dalam menjaga ketahanan usaha, meningkatkan daya saing, dan

menciptakan peluang baru bagi pertumbuhan ekonomi. Seiring dengan perkembangan teknologi dan perubahan pola konsumsi, upaya diversifikasi produk menjadi langkah strategis dalam menjawab tantangan dan memanfaatkan peluang yang ada.

Selain memperpanjang waktu penyimpanan serta memudahkan distribusi bahan pertanian, pengolahan produk pangan memberikan banyak manfaat. Di antaranya, meningkatkan nilai tambah ekonomis dengan memberikan keuntungan finansial; menciptakan lapangan kerja yang lebih banyak untuk meningkatkan nilai tambah sosial; menghasilkan produk pangan yang lebih menarik dari segi penampilan, rasa, gizi, dan sifat fisik lainnya. Selain itu, pengolahan produk pangan juga mendorong pertumbuhan industri-industri lain yang mendukung sektor pertanian, serta menciptakan sentra-sentra pemasaran dan manfaat lainnya (Susanto dan Saneto, 1994). Pengolahan diversifikasi produk olahan jamur tiram di Desa Tasiwalie penting untuk meningkatkan nilai tambah produk, memenuhi berbagai selera konsumen, menciptakan lapangan kerja, dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal.

Diversifikasi merupakan strategi yang dilakukan untuk menambah produk baru yang masih berkaitan dengan produk yang sudah ada (Cahyadi, 2014). Alternatifnya, diversifikasi dapat dilakukan dengan menambahkan produk baru yang tidak berkaitan dengan produk yang sudah ada (Dane, 2013). Menurut Candra (2018), diversifikasi produk adalah upaya mencari dan menciptakan produk atau pasar baru, atau keduanya, guna mengejar pertumbuhan, meningkatkan penjualan, profitabilitas, dan fleksibilitas. Diversifikasi olahan pangan memberikan berbagai manfaat, termasuk meningkatkan daya tahan produk, membangun ketahanan pangan, dan meningkatkan nilai tambah produk, yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan ekonomi dan kemandirian masyarakat desa (Sari dan Zuber, 2020; Syamsuri dan Alang, 2021; Syamsuri *et al.*, 2022).

Diversifikasi produk dilakukan untuk meningkatkan volume penjualan dengan tidak bergantung pada satu jenis produk. Strategi ini mengandalkan variasi produk, sehingga jika salah satu mengalami penurunan, dapat teratasi dengan produk jenis lainnya (Hermawan, 2015). Dalam konteks ini, kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Tasiwalie Kabupaten Pinrang oleh Universitas Ichsan Sidenreng Rappang (Unisan Sidrap) dan Universitas Negeri Makassar (UNM) menunjukkan komitmen peningkatan nilai tambah dalam usaha jamur tiram putih. Nilai tambah produk mengacu pada peningkatan atau keuntungan tambahan yang diberikan oleh suatu produk, melebihi nilai dasar atau biaya produksinya. Hal ini bisa melibatkan berbagai faktor, termasuk kualitas, inovasi, keunikan, atau fitur tambahan yang membuat produk tersebut lebih menarik bagi konsumen dan memberikan alasan untuk membayar lebih tinggi. Pemberian nilai tambah pada produk seringkali menjadi strategi untuk meningkatkan daya saing di pasar.

Kegiatan budidaya jamur tiram (*on-farm*) dan kegiatan pengolahan jamur tiram (*off-farm*) berbasis agribisnis di Desa Tasiwalie menjadi sektor pertanian yang menjanjikan. Namun untuk merespon perubahan selera konsumen dan mengoptimalkan potensi pasar, diperlukan langkah-langkah inovatif seperti diversifikasi produk. Dalam kerangka tersebut, kegiatan pengabdian yang menyoar kelompok usaha agribisnis jamur tiram ini bertujuan untuk menggali kreativitas dalam menciptakan nilai tambah dan peluang usaha melalui berbagai produk olahan jamur tiram putih. Pelatihan dan pendampingan dalam model pengembangan usaha melalui diversifikasi produk dapat memberikan dampak positif berupa peningkatan keterampilan dan pengetahuan, yang pada gilirannya meningkatkan kemampuan memberikan nilai tambah pada produk (Purbaningsih *et al.*, 2023)

Diversifikasi produk bukan sekadar mengubah varian rasa atau penyajian, hal ini juga menciptakan ruang baru bagi pertumbuhan ekonomi lokal dan peningkatan daya saing produk. Melalui kreativitas pengolahan jamur tiram putih, diharapkan masyarakat lokal khususnya kelompok pengolah jamur tiram dapat menggali potensi usaha yang lebih luas dan berkelanjutan. Pentingnya kegiatan diversifikasi ini tidak hanya terletak pada peningkatan nilai jual produk, namun juga pada penciptaan identitas produk yang kuat. Dengan memberikan beragam pilihan dan pengalaman konsumen yang unik, budidaya jamur tiram putih dapat menjadi lebih relevan di pasar yang terus berubah. Artikel ini akan menguraikan langkah-langkah kegiatan pengabdian tersebut, menguraikan proses diversifikasi produk jamur tiram putih dan membahas dampaknya terhadap peningkatan nilai tambah dan peluang bisnis yang dihasilkan.

Kegiatan pengabdian ini diarahkan untuk meningkatkan nilai tambah produk jamur tiram putih melalui diversifikasi produk. Dalam upaya mengoptimalkan potensi pasar dan merespons perubahan selera konsumen, diversifikasi produk menjadi strategi kunci. Tujuan utamanya adalah menggali kreativitas dalam pengolahan jamur tiram putih untuk menciptakan produk olahan baru dengan nilai

tambah yang signifikan. Dengan memperluas ragam produk, diharapkan dapat meningkatkan daya saing produk, mendiversifikasi pendapatan kelompok pengolahan jamur tiram, dan menciptakan peluang bisnis yang berkelanjutan di sektor budidaya jamur.

METODE

Diversifikasi produk olahan pangan jamur tiram dilaksanakan di Kantor Desa Tasiwalie, Kecamatan Suppa, Kabupaten Pinrang. Khalayak sasaran dari kegiatan ini adalah masyarakat setempat yang tergabung sebagai kelompok budidaya jamur tiram dan kelompok pengolahan jamur tiram. Kegiatan ini terlaksana melalui kolaborasi antara Universitas Ichsan Sidenreng Rappang dan Universitas Negeri Makassar dalam kerangka Program Kosabangsa 2023, dengan dukungan pendanaan kegiatan dari Ditjen Diktiristek melalui DRTPM (Direktur Riset, Teknologi, dan Pengabdian Masyarakat).

Metode yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian ini difokuskan pada pencapaian tujuan diversifikasi produk jamur tiram putih. Tahap awal berupa penentuan menu, dengan memilih berbagai produk olahan jamur tiram putih menggunakan resep lokal, seperti rendang jamur tiram, nasu palekko jamur tiram, nasu likkua jamur tiram, dan jamur tiram krispi dengan berbagai varian rasa.

Langkah selanjutnya meliputi penyiapan alat dan bahan, pemilihan bahan yang berkualitas dan pengadaan peralatan memasak yang sesuai untuk menunjang praktik pembuatan produk olahan. Implementasi praktik pembuatan produk olahan menjadi pusat kegiatan, dimana anggota kelompok pengolahan jamur tiram di Desa Tasiwalie terlibat langsung dalam proses pembuatan produk dengan bimbingan dari fasilitator. Pendekatan ini tidak hanya bertujuan untuk mentransfer pengetahuan dan keterampilan secara lebih efektif, namun juga memberikan pengalaman praktis kepada peserta.

Dengan metode ini diharapkan kelompok pengolah jamur tiram dapat memahami proses diversifikasi produk secara menyeluruh dan siap menerapkannya dalam skala yang lebih besar di masa yang akan datang. Pendekatan praktis ini memberikan dasar yang kuat untuk mengembangkan kemampuan mereka dalam menanggapi kebutuhan pasar dan memperkuat perekonomian lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil menghasilkan berbagai produk pangan jamur tiram antara lain rendang jamur tiram, nasu palekko jamur tiram, likkua jamur tiram, dan jamur tiram krispi dengan berbagai rasa. Setiap produk dirancang untuk memberikan variasi baru dalam konsumsi jamur tiram, sekaligus mengakomodasi selera konsumen yang beragam.

Hasil kegiatan diversifikasi produk jamur tiram putih mencakup beragam produk olahan yang dapat menarik minat konsumen, terutama produk olahan dengan citarasa khas daerah. Berikut adalah menu-menu unggulan yang dihasilkan melalui kegiatan ini:

1. Rendang Jamur Tiram: Produk ini menghadirkan cita rasa rendang khas dengan bahan utama jamur tiram putih. Kelezatan dan keunikan produk ini diharapkan dapat menjadi pilihan menarik bagi konsumen yang mencari variasi dalam hidangan tradisional.
2. Nasu Palekko Jamur Tiram: *Nasu palekko*, hidangan khas Bugis-Makassar yang biasanya menggunakan bahan baku daging itik, menjadi inspirasi untuk menghadirkan kreasi baru dengan tambahan jamur tiram putih, atau dengan bahan baku utama adalah jamur tiram. Kombinasi ini diharapkan memberikan pengalaman kuliner yang berbeda dan memperluas pangsa pasar.
3. Likkua Jamur Tiram: Varian *likkua* jamur tiram hadir dengan konsep inovatif dengan citarasa khas lokal, menciptakan rasa unik dan tekstur yang menggugah selera. Kreativitas dalam menciptakan produk baru ini diharapkan dapat memberikan daya tarik tersendiri, khususnya bagi konsumen lokal.
4. Krispi Jamur Tiram dengan Berbagai Varian Rasa: Produk krispi jamur tiram hadir dalam berbagai varian rasa, mulai dari pedas, manis, asam, hingga gurih. Dengan variasi ini, diharapkan dapat menjangkau selera konsumen dengan preferensi beragam.

Tabel 1. Bahan dan Alat yang Dibutuhkan dalam Kegiatan Diversifikasi Produk Jamur Tiram

Menu: Rendang Jamur Tiram	Menu: Nasu Palekko Jamur Tiram	Menu: Nasu Likkua Jamur Tiram	Menu: Jamur Tiram Krispi Rasa Pallubasa	Peralatan yang Digunakan
Bahan: 500 gram	Bahan: 500 gram	Bahan: 500 gram	500 gram jamur	Kompur (<i>Stove</i>) 1

<p>jamur tiram (di suwir-suwir); 1/2 butir kelapa parut kasar (disangrai, dihaluskan); 300 ml santan kental dari 1 setengah butir kelapa (400 ml santan encer dari sisa perasan santan kental); 2 batang serai (dimemarkan); 1 lembar daun kunyit (sobek-sobek); 5 lembar daun jeruk (tulang daunnya dibuang); Air asam jawa secukupnya; 2 sendok teh garam; 1 sendok makan kecap manis; Minyak goreng secukupnya.</p>	<p>jamur tiram; Air jeruk nipis secukupnya; 3 batang serai (geprek); 2 lembar daun jeruk; 2 gram gula pasir; 2 gram garam; 2 gram kaldu bubuk; 50 ml air asam Jawa; 100 ml air bersih; 50 ml minyak goreng.</p>	<p>jamur tiram; 50 gram kelapa parut; 2 lembar daun salam; 1 batang sereh.</p>	<p>tiram; 300 gram tepung terigu; 70 gram tepung maizena; 50 gram tepung beras; 3 gram lada; 3 gram garam; 100 ml kaldu sapi; 20 gram asam jawa; 500 ml minyak goreng.</p>	<p>pcs; Wajan (<i>Frying pan</i>) 2 pcs; Panci (<i>Sauce pan</i>) 2 pcs; Sutil (<i>Spatula</i>) 1 pcs; Sutil kayu (<i>wooden spatula</i>) 1 pcs; <i>Blender</i> 1 pcs; Talenan (<i>Cutting board</i>) 2 pcs; Pisau (<i>Knife</i>) 3 pcs; Sendok (<i>spoon</i>) 5 pcs; Garpu 5 pcs; Baskom (<i>Bowl</i>) 3 pcs; Saringan (<i>Irus</i>) 1 pcs; Gelas takar (<i>Measuring glass</i>) 2 pcs; Jepitan (<i>Tongs</i>) 1 pcs; Gunting 1 pcs; Baskom saringan 1 pcs; Piring (<i>Plate</i>) 5 pcs; Mangkok (<i>bowl kecil</i>) 5 pcs; Timbangan digital (<i>Digital scale</i>) 1 pcs; Saringan kelapa 1 pcs; Nampang bulat 1 pcs; Sendok teh 2 pcs.</p>
<p>Bumbu yang dihaluskan: 2 cm kunyit (dibakar); 10 butir bawang merah; 3 siung bawang putih; 4 buah cabai merah besar; 8 buah cabai merah keriting; 2 cm jahe; 2 cm lengkuas</p>	<p>Bumbu yang dihaluskan: 10 siung bawang merah; 7 siung bawang putih; 30 buah cabe rawit merah; 2 cm jahe; 3 cm lengkuas; 1 batang serai; 1 cm kunyit</p>	<p>Bumbu yang dihaluskan: 30 gram bawang putih; 50 gram bawang merah; 1 butir kemiri; 4 cm lengkuas; 2 cm jahe; 2 cm kunyit; 1/2 sendok teh ketumbar; 1/2 sendok teh lada; Garam secukupnya</p>	<p>Bumbu yang dihaluskan: 50 gram bawang merah; 30 gram bawang putih; 10 gram serai; 20 gram lengkuas; 2 gram kayu manis; 4 gram cengkeh; 2 gram jahe; 2 gram pala; 2 gram ketumbar; 2 gram jinten</p>	<p>Satu set peralatan yang digunakan dalam: Pengemasan dan Pelabelan Produk.</p>

Keterangan: Variasi campuran bumbu yang digunakan dalam setiap resep masakan dapat disesuaikan dengan selera daerah atau preferensi konsumen individu.



Gambar 1. Tim pengabdian kepada masyarakat Universitas Ichsan Sidenreng Rappang dan Universitas Negeri Makassar melaksanakan pendampingan praktik diversifikasi produk olahan jamur tiram di Kantor Desa Tasiwalie, Kabupaten Pinrang, 26 November 2023.

Hasil dari kegiatan ini tidak hanya mencerminkan kreativitas dalam diversifikasi produk jamur tiram putih, tetapi juga bertujuan untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan daya saing produk di pasar lokal dan regional.

1. Peningkatan Nilai Tambah: Diversifikasi produk jamur tiram putih dilaksanakan dengan tujuan utama yaitu meningkatkan nilai tambah produk. Salah satu contoh nyata adalah pembuatan rendang jamur tiram, dimana proses ini tidak hanya menciptakan cita rasa yang menggugah selera dengan sentuhan tradisional, namun juga menawarkan alternatif menyegarkan bagi konsumen yang mencari variasi hidangan vegetarian. Sementara itu, *nasu palekko* jamur tiram dan *likkua* jamur tiram mengisi pilihan dengan memasukkan kreativitas lokal ke dalam produknya. Dengan demikian, diversifikasi tidak hanya terfokus pada perubahan selera, namun juga pembentukan identitas unik yang dapat menjadi daya tarik tersendiri. Keberagaman produk jamur tiram renyah dengan berbagai rasa membuat konsumen merasakan pengalaman kuliner yang lebih kaya dan menarik. Inovasi ini tidak sekedar peningkatan nilai penjualan, namun juga terciptanya brand yang kuat dan kompetitif di pasar yang terus berkembang.
2. Peluang Bisnis: Beragamnya produk olahan jamur tiram membuka peluang usaha yang lebih luas bagi kelompok pengolah. Keberagaman produk tidak hanya memberikan pilihan kuliner yang luas bagi konsumen namun juga menciptakan potensi keuntungan yang signifikan. Dengan memahami variasi selera konsumen, kelompok pengolah jamur tiram dapat merancang strategi pemasaran yang tepat sasaran. Optimalisasi pemasaran produk, baik di tingkat lokal maupun regional, menjadi kunci keberhasilan. Pelatihan khusus dalam strategi branding dan pemasaran dapat membantu kelompok ini membangun citra produk yang kuat. Dengan berfokus pada nilai unik dan keunggulan produk, mereka dapat menarik perhatian konsumen dan membedakan diri dari pesaing di pasar yang semakin ramai. Dengan demikian, diversifikasi produk tidak hanya membuka peluang bisnis yang lebih luas namun juga menuntut pengetahuan mendalam tentang perilaku konsumen dan taktik pemasaran yang efektif. Dengan keterampilan tersebut, kelompok pengolah jamur tiram dapat mencapai penetrasi pasar yang lebih baik dan membangun landasan bisnis yang kokoh.
3. Kreativitas sebagai Pendorong Keunggulan Kompetitif: Pentingnya kreativitas dalam melakukan diversifikasi produk jamur tiram putih tidak hanya tercermin pada hasil akhir saja, namun juga sebagai pendorong utama keunggulan kompetitif. Kreativitas membuat setiap produk memiliki ciri dan daya tarik tersendiri sehingga membentuk identitas unik dan membedakannya dengan produk sejenis yang ada di pasaran. Hasil dari upaya diversifikasi ini tidak hanya mencerminkan inovasi dalam penyajian rasa dan varian produk, namun juga kemampuan memahami perubahan selera konsumen. Dengan mengedepankan kreativitas pada setiap produknya, budidaya jamur tiram putih tidak hanya meredam persaingan pasar, namun juga meningkatkan daya tariknya. Dalam dunia bisnis yang kompetitif, memiliki identitas yang kuat dan produk yang terdiferensiasi menjadi kunci untuk memenangkan hati konsumen (Keller, 2023). Oleh karena itu, kreativitas dalam diversifikasi produk tidak hanya sekedar menciptakan variasi rasa, namun juga membangun *image* yang menarik sehingga budidaya jamur tiram putih semakin relevan dan diminati di pasar yang terus berkembang.
4. Pemberdayaan Ekonomi Lokal: Melalui kegiatan ini, kelompok pengolah jamur tiram tidak hanya menjadi pelaku ekonomi di tingkat lokal, namun juga menjadi landasan untuk menjadi kekuatan

ekonomi yang lebih kuat. Dengan merambah ke ranah diversifikasi produk, mereka tidak hanya meningkatkan jumlah pendapatan yang diperoleh, namun juga memberikan kontribusi yang signifikan dalam mengembangkan potensi perekonomian desa. Produk bernilai tambah seperti rendang jamur tiram, *nasu palekko* jamur tiram, *likkua* jamur tiram, dan krispi jamur tiram dengan berbagai rasa memberikan daya tarik tersendiri di pasar lokal. Keberadaan kelompok pengolah jamur tiram sebagai pemain utama dalam inisiatif ini tidak hanya memberikan dampak positif terhadap tingkat pendapatan mereka sendiri, namun juga menimbulkan dampak positif perekonomian secara luas kepada seluruh masyarakat desa. Pemberdayaan perekonomian lokal tidak hanya meningkatkan daya saing kelompok pengolahan jamur tiram di pasar, namun juga menciptakan sinergi positif yang memicu pertumbuhan ekonomi di tingkat desa. Dengan berperan lebih besar dalam perekonomian lokal, kelompok ini dapat menjadi agen perubahan yang mengarah pada peningkatan kesejahteraan dan pembangunan masyarakat berkelanjutan.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa diversifikasi produk jamur tiram putih bukan sekedar langkah strategis, namun juga merupakan investasi cerdas dalam menciptakan nilai tambah dan peluang usaha berkelanjutan. Keberhasilan yang diraih tidak hanya tercermin pada pencapaian aspek ekonomi saja, namun juga berdampak positif terhadap identitas produk dan kreativitas. Pemberdayaan perekonomian lokal melalui inovasi produk jamur tiram tidak hanya menjadi kunci keberhasilan usaha, namun juga menjadi pendorong utama pertumbuhan berkelanjutan di tingkat masyarakat.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini menghasilkan temuan signifikan dalam upaya peningkatan nilai produk jamur tiram putih melalui diversifikasi produk. Dari penerapan langkah diversifikasi seperti pembuatan rendang, *nasu palekko* dan *likkua* jamur tiram, dan jamur tiram krispi terlihat bahwa variasi produk dapat memberikan nilai tambah yang beragam terhadap hasil budidaya jamur tiram. Pentingnya diversifikasi produk tercermin dalam peningkatan daya saing produk, terciptanya identitas produk yang kuat, dan pertumbuhan ekonomi lokal. Hasil dari kegiatan ini memberikan gambaran bahwa melalui kreativitas penyajian dan variasi rasa, produk jamur tiram putih dapat lebih relevan dan menarik bagi konsumen sehingga mendukung pertumbuhan industri lokal.

Dengan demikian, penerapan strategi diversifikasi produk membuktikan efektivitasnya dalam meningkatkan nilai tambah dan membuka peluang usaha baru untuk jamur tiram putih. Kegiatan ini menggarisbawahi urgensi inovasi di sektor pertanian, khususnya dalam usaha jamur tiram, dalam menghadapi dinamika pasar dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan produk yang beragam dan memiliki nilai tambah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang tulus kepada Ditjen Diktiristek melalui DRTPM (Direktur Riset, Teknologi, dan Pengabdian Masyarakat) atas dukungan keuangan yang diberikan. Program ini menjadi pilar utama dalam mendukung inisiatif pendidikan dan pengembangan masyarakat, memberikan landasan kuat bagi keberlanjutan kegiatan bermanfaat ini. Dan juga terima kasih kepada seluruh tim yang terlibat dalam Program Kosabangsa 2023. Universitas Ichsan Sidenreng Rappang (Unisan Sidrap), sebagai kampus pelaksana, dan Universitas Negeri Makassar (UNM Makassar), sebagai kampus pendamping program, telah berperan besar dalam menyukseskan kegiatan ini. Semangat kolaboratif dari dua institusi ini telah membawa dampak positif yang signifikan dalam pemberdayaan masyarakat dan pengembangan sektor pendidikan di Desa Tasiwalie, Kabupaten Pinrang. Terima kasih atas kesempatan dan dukungan yang diberikan, semoga kerjasama ini terus berbuah prestasi dan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat dan pengembangan ilmu pengetahuan di Tanah Air.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyadi (2014). Manajemen Manajerial Agribisnis. Jakarta: Rineka Cipta.
Candra (2018). Manajemen Bisnis. Bandung: CV. Alfabeta.
Dane, N. (2013). Analisis Pengaruh Biaya Promosi terhadap Nilai Penjualan Produk pada UD. Kopi Bali Banyuatis, Singaraja. 1 (1):1-15.

- Hermawan, L. (2015). Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan atau Menimbulkan Kanibalisme Produk? *Competence: Journal of Management Studies*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Trunojoyo. 9 (2): 143.
- Keller, K.L. (2003). Brand Synthesis: The Multidimensionality of Brand Knowledge. *Journal of Consumer Research*.
- Purbaningsih, Y., Irsan Rahman, Neks Triani, Syahdar Baba, Andi Dagong, M.I., Hasrin, Zulkhar Naim, Aulia Uswa Noor Khasanah, Arizal Hatam, Muhammad Rizal, Gustia, Rahmat Ari. F, Ikra, Aminah Sagista and La Sisi (2023). Model Pengembangan Usaha pada Pemberdayaan Masyarakat Pengolah Gula Aren melalui Diversifikasi Produk Olahan Gula Aren di Desa Lamondape Kecamatan Polinggona Kabupaten Kolaka. *Jurnal Abditani*. 6, 2 (Oct. 2023), 166-171. DOI:<https://doi.org/10.31970/abditani.v6i2.292>.
- Sari, I. P., dan Zuber, A. (2020). Kearifan Lokal dalam Membangun Ketahanan Pangan Petani. *Journal of Development and Social Change*, 3 (2), 25.
- Susanto, T. dan Saneto, B. (1994). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Syamsuri, S., dan Alang, H. (2021). Inventarisasi Zingiberaceae yang Bernilai Ekonomi (Etnomedisin, Etnokosmetik dan Etnofood) di Kabupaten Kolaka Utara, Sulawesi Tenggara, Indonesia. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 4(2), 219–229
- Syamsuri et al. (2022). Peluang Wirausaha Diversifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal oleh Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 5(2), 313–321.