

SOSIALISASI OLAHAN JAMUR TIRAM PUTIH DI DESA SUKAJADI KECAMATAN MERANTI KABUPATEN ASAHAN

Syafrizal Hasibuan¹, Dian Puspitasari², Intan Zahar³, Heru Gunawan⁴, Surya Fajri⁵
Armaniar⁶, Fachrina Wibowo⁷, Harmayani⁸

^{1,2,4,5}Fakultas Pertanian, Universitas Asahan

^{3,8}Fakultas Teknik, Universitas Asahan

^{6,7}Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Panca Budi

e-mail: dianri04@gmail.com

Abstrak

Jamur tiram telah banyak dibudidayakan di Indonesia. Produksi dari jamur tiram telah mengalami peningkatan setiap tahunnya. Beberapa kelebihan dari jamur tiram yaitu Jamur tiram memenuhi standar gizi sebagai pilihan makanan yang aman, bebas dari bahan beracun, kaya akan nutrisi, dan memiliki potensi dalam pengobatan untuk berbagai penyakit. Kelemahan dari jamur tiram yaitu rentan menjadi rusak, daya simpan rendah, kualitasnya mudah turun dan rasanya berubah. Diversifikasi pangan sebagai solusi dari masalah ini dan hal ini perlu diaplikasikan ke masyarakat salah satunya ke wilayah pedesaan. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu untuk meningkatkan wawasan masyarakat terkait diversifikasi olahan jamur tiram putih terutama di desa Sukajadi, Kecamatan Meranti, Kabupaten Asahan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini penyuluhan berupa penyampaian materi melalui powerpoint dan memaparkan produk olahan berbahan dasar jamur tiram. Kegiatan ini mampu meningkatkan wawasan masyarakat terkait berbagai jenis olahan berbahan dasar jamur tiram. Kelemahan dari olahan berbahan dasar jamur tiram yaitu harganya yang tergolong mahal untuk masyarakat pedesaan.

Kata kunci: Jamur Tiram, Kerupuk Jamur, Rendang Jamur, Diversifikasi

Abstract

Oyster mushrooms have been widely cultivated in Indonesia. Production of oyster mushrooms has increased every year. Some advantages of oyster mushrooms are that they meet nutritional standards as a safe food choice, are free from toxic ingredients, are rich in nutrients, and can potentially treat various diseases. The disadvantages of oyster mushrooms are that they are prone to damage, have low shelf life, drop in quality quickly, and taste changes. Food diversification is a solution to this problem, which needs to be applied to the community, one of which is rural areas. This community service activity aims to increase community insight related to the diversification of white oyster mushroom processing, especially in Sukajadi village, Meranti District, Asahan Regency. The method used in this activity is counseling by delivering material through PowerPoint and explaining processed products made from oyster mushrooms. This activity can increase public insight regarding various processed preparations made from oyster mushrooms. The disadvantage of oyster-based preparations is that the price is relatively expensive for rural communities.

Keywords: oyster mushrooms, mushroom crackers, mushroom rendang, diversification

PENDAHULUAN

Jamur tiram putih merupakan jenis jamur komersial terbesar ketiga yang diproduksi di seluruh dunia. Produksi jamur tiram terus meningkat setiap tahunnya di berbagai wilayah di Indonesia (Rahman & Dwiani, 2020). Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) adalah varietas jamur yang kaya akan nutrisi (Neville et al., 2018; Evita et al., 2021; Hartanti et al., 2022). Jamur ini memiliki kadar protein (10,5% sampai 30,4%), lemak, fosfor, thiamin, dan riboflavin yang lebih tinggi daripada jenis jamur lainnya. Selain itu, jamur tiram putih juga mengandung 18 jenis asam amino yang esensial bagi tubuh manusia, bebas kolesterol (Amrullah & Muhsinun, 2022), kandungan lemak rendah berkisar antara 1,6 hingga 8%, sementara kandungan serat pangan tinggi berkisar antara 8 hingga 11,5%. Jamur tiram memenuhi kriteria gizi sebagai pilihan makanan yang aman, lezat, tidak beracun, memiliki kandungan gizi yang melimpah, dan memiliki manfaat sebagai pengobatan untuk berbagai penyakit (Hudiah et al., 2023). Jamur tiram putih menunjukkan aktivitas antibakteri, antioksidan, anti-tumor, anti-kanker, dan anti-virus. Selain itu, jamur ini juga memiliki kemampuan untuk menurunkan

kandungan kolesterol, sehingga dapat dianggap sebagai pangan fungsional (Canti et al., 2022).

Komposisi nutrisi dalam 100 gram sebagai berikut: Protein sekitar 10,5% hingga 30,4%, karbohidrat sekitar 50,60%, lemak sekitar 1,7% hingga 2,2%, dan serat sekitar 7,5% hingga 8,7%. Jamur tiram juga mengandung beberapa vitamin penting seperti vitamin B, vitamin C, vitamin B1, B2, niasin, dan provitamin D2. Selain itu, jamur tiram merupakan sumber mineral dengan konsentrasi tinggi pada K, P, Na, Ca, dan Me, mencapai 56% hingga 70%. Mineral mikroelemen yang bersifat logam pada jamur tiram memiliki konsentrasi rendah, sehingga jamur tiram dapat dianggap sebagai bahan pangan yang aman untuk dikonsumsi (Erlinda et al., 2022).

Jamur tiram menjadi salah satu komoditas hortikultura yang dapat ditanam dan memiliki prospek yang cerah di Indonesia karena kondisi alam yang sangat mendukung serta tingginya permintaan pasar. Tingginya permintaan konsumen terhadap jamur tiram membuka peluang bisnis budidaya jamur tiram yang luas. Bisnis ini mencakup berbagai tahap, mulai dari pengadaan bahan baku atau media tanam baglog jamur, pembibitan, pembudidayaan, pemasaran, hingga bisnis produk olahan makanan yang berbahan dasar jamur tiram. Bisnis jamur tiram saat ini dan di masa depan tetap menjadi pilihan yang menjanjikan, terutama karena masyarakat semakin memahami pentingnya pola makan sehat dan bergizi, dan permintaan pasar masih belum sepenuhnya terpenuhi oleh produsen (Andriani et al., 2023).

Jamur tiram termasuk kedalam kategori bahan pangan yang rentan mengalami kerusakan, sama dengan beberapa jenis sayuran lainnya. Beberapa hari setelah dipanen, kualitas jamur tiram dapat menurun dengan cepat sampai mencapai tingkat yang tidak layak untuk dikonsumsi. Perubahan pada kualitas jamur tiram dapat mencakup layu, perubahan warna menjadi coklat, kelembutan, dan perubahan cita rasa. Oleh karena itu, untuk mempertahankan kesegaran jamur tiram, diperlukan inovasi dalam pengolahan menjadi produk pangan olahan (Handini & Nurani, 2019). Keberagaman pangan merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan kesehatan gizi masyarakat. Upaya untuk memperluas ragam pangan dapat diwujudkan melalui penemuan bahan pangan baru atau pengembangan cara pengolahan bahan pangan yang sudah ada, sehingga menjadi pilihan yang beragam dan terjangkau secara ekonomis (Amrullah & Muhsinun, 2022).

Berdasarkan permasalahan diatas, maka dilakukanlah kegiatan pengabdian masyarakat di desa Sukajadi, Kecamatan Meranti, Kabupaten Asahan. Masyarakat di desa Sukajadi terbiasa mengolah jamur tiram dalam bentuk segar. Minimnya informasi terkait jenis-jenis olahan berbahan dasar jamur tiram menjadi alasan kegiatan pengabdian dilakukan di desa ini. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan masyarakat terkait diversifikasi olahan jamur tiram putih terutama di desa Sukajadi, Kecamatan Meranti, Kabupaten Asahan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sukajadi dilakukan melalui penyuluhan, yang mencakup penyampaian materi, diskusi dengan tanya jawab, dan pemaparan produk berbagai olahan jamur.

Penyampaian Materi

Langkah awal yang dilakukan adalah menyampaikan materi mengenai jamur tiram melalui presentasi berbasis PowerPoint, tujuannya agar seluruh peserta kegiatan dapat memahami isi materi. Materi disajikan secara sederhana dan menarik agar mudah dipahami oleh masyarakat. Setelah selesai presentasi materi, langkah selanjutnya adalah mengadakan diskusi yang melibatkan tanya jawab dari peserta.

Pemaparan Berbagai Produk Olahan Jamur Tiram

Kegiatan sosialisasi dalam bentuk penyuluhan ini diakhiri dengan menyampaikan beberapa produk olahan berbahan dasar jamur tiram. Produk ini berasal dari hasil olahan mahasiswa dengan dibimbing oleh dosen dari Universitas Asahan. Pada saat kegiatan tidak dijabarkan prosedur pengolahan. Hasil olahan sudah dalam bentuk siap saji.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dengan pemaparan materi terkait jamur tiram. Materi yang disampaikan merupakan hasil penelitian yang belum dipublikasikan. Akan tetapi, hasil penelitian ini langsung diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari dalam bentuk budidaya jamur tiram. Pembuatan benih jamur tiram dilakukan di laboratorium yang berada di bawah naungan Fakultas Pertanian, Universitas Asahan. Selanjutnya, setelah tumbuh maka jamur tiram dipindahkan ke tempat yang telah disediakan (kumbung). Jamur tiram memerlukan perawatan khusus sehingga memerlukan

kondisi lingkungan yang terkontrol. Kelembapan substrat yang optimal untuk jamur tiram berkisar dari 65% - 70% (Erlinda et al., 2022).

Pembibitan jamur tiram dilakukan di tempat khusus dan terkontrol untuk meminimalkan terjadinya kontaminasi. Oleh karena itu, pembibitan dilakukan di Laboratorium. Indikator keberhaslilan dari pembibitan ini adalah muncul warna putih seperti kapas didalam botol dan menyelimuti biji jagung. Gambar hasil pembibitan yang sudah berhasil tertera di Gambar 1.



Gambar 1. Pembibitan Jamur Tiram



Gambar 2. Tempat pemeliharaan Jamur Tiram

Jamur tiram yang telah tumbuh kemudian dipanen. Masa simpan dari jamur tiram yang telah dipanen hanya beberapa hari, setelah itu akan berubah cita rasanya (Handini & Nurani, 2019). Oleh karena itu dilakukan diversifikasi olahan jamur tiram sehingga masyarakat juga tidak bosan untuk mngkonsumsinya serta dapat disimpan untuk jangka waktu yang lebih lama. Berbagai jenis olahan yang berasal dari jamur tiram ditampilkan pada Gambar 3. Masyarakat di desa Sukajadi begitu antusias terhadap kegiatan ini. Kegiatan sosialisasi berbagai olahan dari jamur tiram menjadikan masyarakat lebih mengenal berbagai olahan berbahan dasar jamur tiram. Kelemahan dari olahan produk berbahan dasar jamur tiram yaitu harganya yang masih tergolong mahal. Contohnya harga dari kerupuk jamur tiram sekitar Rp. 10.000,-/100 gram. Harga ini termasuk tinggi apabila dipasarkan di wilayah tersebut.



Gambar 3. Berbagai Olahan dari Jamur Tiram

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah menambah wawasan terkait variasi olahan dengan bahan dasar dari jamur tiram. Kelemahan dari produk ini adalah harganya yang relatif mahal untuk wilayah setempat.

SARAN

Kegiatan ini memerlukan aktifitas yang berkelanjutan antara pihak kampus dengan lokasi pengabdian, sehingga solusi yang ditawarkan dalam kegiatan pengabdian kali ini mampu menjadi solusi permanen dan dapat dimaksimalkan oleh pihak mitra yang bekerjasama dengan dosen yang melakukan kegiatan pengabdian.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Yayasan Universitas Asahan yang telah memberikan bantuan hibah penelitian dan pengabdian tahun 2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, L., & Muhsinin. (2022). Pembuatan Berbagai Olahan Makanan Terhadap kadar Protein Jamur Putih (*Pleurotus ostreatus*). *SAINTEKES*, 1(1), 1–5.
- Andriani, Kandatong, H., & Kusmiah, N. (2023). Strategi Pemasaran Jamur Tiram Di Dusun Basseang Kecamatan Anreapi Kabupaten Polewali Mandar. *Jurnal Agroterpadu*, 2(1), 101. <https://doi.org/10.35329/ja.v2i1.3719>
- Canti, M., Hartanti, A. T., Subali, D., Christos, R. E., Givianty, V. T., & Christina, I. (2022). Pelatihan Budi Daya Jamur Tiram untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *Abdimas Galuh*, 4(2), 611–622.
- Erlinda, C., Prasetyaningsih, A., Madyaningrana Jurusan Biologi, K., & Bioteknologi Universitas Kristen Duta Wacana, F. (2022). Pengaruh Pengomposan Ampas Tebu sebagai Media Alternatif dan Pengaruhnya terhadap Produktivitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Lentera Bio*, 11(1), 161–173. <https://journal.unesa.ac.id/index.php/lenterabio/index>
- Evita, Jasminarni, & Novita, T. (2021). Budidaya dan Pengolahan Jamur Tiram Berbasis Media Limbah Gergaji Kayu dan Bekatul untuk Menciptakan Wirausaha Baru. *JPM Pinang Masak*, 2(1), 36–42.
- Handini, & Nurani, M. P. (2019). Pelatihan Pengolahan Abon Jamur Tiram pada Gapoktan Mulyo Santoso Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang. *Asawika*, 4(1), 1–7.
- Hartanti, A. T., Christina, I., & Gunawan, A. W. (2022). Optimization of Planting Medium Composting Time and Addition of Corn Substitutes in White Oyster Mushroom Cultivation. *Jurnal Mikologi Indonesia*, 6(2), 57–65. www.jmi.mikoina.or.id
- Hudiah, A., Syamsualam, Nahriana, & Megavitry, R. (2023). Pelatihan Pembuatan Nasi Jamur Tiram dengan Berbagai Varian Untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan Ibu-Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Dedikasi*, 25(1), 34–40.
- Neville, F., Ardianto, R., Viktoria, V., Budihalim, V., & Sari, I. J. (2018). Pengaruh Intensitas Cahaya dan Kadar Sukrosa terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram di Tangerang Selatan. *Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 13(2).
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2020). Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia Nugget. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 20(3), 30–34.