

Pendampingan Peningkatan Kualitas Rasa Produk Keripik Jamur Tiram KWT Keselet Karya


¹⁾Baiq Rika Ayu Febrilia*, ²⁾Sri Mulyawati, ³⁾Idiatul Fitri Danasari, ⁴⁾Dudi Septiadi, ⁵⁾I Gusti Lanang Parta Tanaya, ⁶⁾Abdullah Usman, ⁷⁾Salman Murod Maulana

^{1,2,3,4,5,6,7)}Program Studi Agribisnis, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

Email Corresponding: rika.febrilia@unram.ac.id*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Pendampingan Kualitas Rasa Keripik Jamur Tiram Resep Alternatif KWT Keselet Karya	Pengabdian awal mengenai pengolahan keripik jamur tiram telah dilakukan, namun komposisi bahan dalam membuat keripik jamur pada resep sebelumnya cukup sederhana dan hanya mengandalkan kombinasi dari beberapa tepung. Hal ini mendorong Kelompok Wanita Tani (KWT) Keselet Karya merasa perlu melakukan peningkatan rasa dari keripik jamur tiram. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendampingi KWT Keselet Karya dalam meningkatkan kualitas rasa keripik jamur tiram melalui penerapan resep alternatif keripik jamur tiram. Dalam pelaksanaannya, tim menggunakan metode partisipatif interaktif dan membagi kegiatan ke dalam tiga tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap implementasi, dan tahap evaluasi. Kegiatan pengabdian berlangsung dengan baik dan selama pelaksanaannya tidak ditemukan kendala yang cukup berarti. Tim telah melaksanakan pendampingan kepada peserta sesuai dengan tahapan-tahapan yang telah direncanakan. Dalam rangka peningkatan rasa, KWT Keselet Karya telah diberikan resep baru yang fokus pada campuran bumbu halus dengan jamur tiram sebelum ditaburi tepung. Peserta didampingi oleh tim juga telah mendemonstrasikan langkah-langkah membuat keripik jamur dengan alternatif resep tersebut.
Keywords: Assistance Taste Quality Oyster Mushroom Chips Alternative Recipe KWT Keselet Karya	ABSTRACT Initial community service regarding the processing of oyster mushroom chips has been carried out, but the composition of the ingredients in making mushroom chips in the previous recipe was quite simple and only relied on a combination of several flours. This prompted the Keselet Karya Women Farmers Group (KWT) to feel the need to improve the taste of oyster mushroom chips. This community service activity aims to assist KWT Keselet Karya in improving the quality of the taste of oyster mushroom chips through the application of alternative oyster mushroom chip recipes. In its implementation, the team used an interactive participatory method and divided the activities into three stages, namely the preparation stage, the implementation stage, and the evaluation stage. The community service activity went well and during its implementation no significant obstacles were found. The team has provided assistance to participants according to the planned stages. In order to improve the taste, KWT Keselet Karya has been given a new recipe that focuses on a mixture of fine spices with oyster mushrooms before being sprinkled with flour. Participants accompanied by the team have also demonstrated the steps for making mushroom chips with the alternative recipe.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

Budidaya jamur tiram telah banyak diminati oleh masyarakat di Pulau Lombok, terutama di Kabupaten Lombok Timur. Pada kabupaten ini, terdapat banyak Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang menekuni usaha ini dan salah satunya adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Keselet Karya. KWT Keselet Karya berlokasi di Desa Pringgajurang Utara, Kecamatan Montong Gading, Kabupaten Lombok Timur. Lokasi desa yang sangat dekat dengan Taman Nasional Gunung Rinjani (TNGR) mendukung keberhasilan

3594

mereka dalam membudidayakan jamur tiram. Hal ini karena suhu di daerah tersebut sangat sejuk karena merupakan daerah sekitar pegunungan (Husain et al., 2023). Mereka memulai usaha budidaya jamur tiram sejak dua tahun yang lalu dan saat ini telah memiliki dua rumah produksi jamur tiram. Jenis jamur tiram yang dibudidayakan ada dua, yaitu jamur tiram putih dan jamur tiram cokelat (Gambar 1).



Gambar 1. Jamur tiram KWT Keselet Karya

Saat ini, KWT Keselet Karya telah memiliki pangsa pasar yang cukup menjanjikan dalam menjual hasil budidaya jamurinya. Rumah produksi yang luas sudah cukup memenuhi permintaan pasar hingga ke luar Pulau Lombok. Permasalahan kemudian muncul di saat permintaan pasar telah terpenuhi, namun bersamaan dengan sedang tingginya produksi jamur tiram. Hal ini karena mereka belum memiliki keterampilan dalam mengolah hasil budidaya jamur tiram, sehingga kelebihan produksi jamur tiram kemudian dijual dengan harga murah atau tidak memiliki harga jual sama sekali karena kelebihan tersebut dibagi-bagikan secara gratis kepada anggota KWT atau masyarakat sekitar. Akibatnya, pemasukan yang dimiliki oleh KWT Keselet Karya tidak optimal. Padahal seharusnya, selain mampu membudidayakan, KWT juga sebaiknya mampu mengolah hasil budidayanya agar terjadi peningkatan perekonomian anggota kelompok. Pengolahan produk dari jamur juga menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan strategi pemasaran jamur (Rizki et al., 2022).

Pengolahan jamur tiram menjadi produk lain akan menguntungkan KWT Keselet Karya karena harga jualnya akan menjadi lebih tinggi jika dibandingkan dengan dijual dalam kondisi basah (Bachtiar et al., 2022). Biasanya, daya tahan produk hasil olahan juga lebih lama dibandingkan produk yang tidak diolah (Efendi et al., 2020; Ningsih et al., 2018; Purnomo et al., 2022). Produk hasil olahan jamur tiram lebih banyak digemari oleh masyarakat karena menyuguhkan berbagai varian rasa dan lebih praktis bagi konsumen (Rahayu et al., 2022; Ulfa & Setyawan, 2022).

Temuan permasalahan ini kemudian ditindaklanjuti dengan diadakannya kegiatan pengabdian awal yang fokus pada pengolahan keripik jamur tiram dari hasil budidaya jamur tiram KWT Keselet Karya (Febrilia et al., 2024). Dalam kegiatan tersebut, tim telah melakukan demonstrasi dalam membuat keripik jamur tiram agar kelompok ini memiliki keterampilan dalam pengolahan hasil budidaya jamur tiram. Tim memberikan resep membuat keripik jamur sederhana dan resep ini berhasil dipraktikkan secara bersama-sama dengan anggota kelompok. Hasil kegiatan tersebut menunjukkan bahwa keripik jamur tiram yang dihasilkan memberikan cita rasa yang sesuai dengan selera anggota KWT Keselet Karya. Akan tetapi, komposisi bahan dalam membuat keripik jamur yang hanya mengandalkan kombinasi dari beberapa tepung membuat anggota merasa perlu melakukan peningkatan rasa dari keripik jamur tiram. Anggota menganggap bahwa keripik jamur tiram ini belum memiliki ciri khas dari rasa jamur tiramnya karena rasa lebih ditonjolkan dari tepungnya.

Rahmini et al. (2023) telah melakukan pengabdian mengenai pemberian variasi rasa keripik dalam rangka mendorong kemajuan usaha dan memberikan kebaharuan rasa keripik. Pemberian variasi rasa keripik juga dilakukan oleh Aprizal dan Nurdiansyah (2023) untuk memberikan keunikan atau kekhasan rasa keripik. Akibatnya, meskipun keripik yang dijual berasal dari komoditas yang sama, pemberian rasa yang berbeda dan khas antara keripik yang akan diproduksi dengan keripik lainnya dapat menarik minat konsumen untuk mencoba keripik tersebut (Sari et al., 2022). Ketiga hasil pengabdian ini menunjukkan betapa pentingnya alternatif resep keripik jamur tiram yang akan mendorong peningkatan kualitas rasa keripik jamur tiram.

Berdasarkan pertimbangan tersebut, maka diadakan kegiatan pengabdian dengan tujuan untuk mendampingi KWT Keselet Karya dalam meningkatkan kualitas rasa produk keripik jamur tiram di KWT Keselet Karya melalui implementasi resep alternatif keripik jamur tiram. Kegiatan ini diharapkan dapat

memberikan alternatif resep kepada KWT Keselet Karya dalam menghasilkan keripik jamur tiram yang khas dari KWT Keselet Karya.

II. MASALAH

Mitra kegiatan pengabdian ini adalah KWT Keselet Karya yang berlokasi di di Desa Pringgajurang Utara, Kecamatan Montong Gading, Kabupaten Lombok Timur. Jarak antara lokasi KWT Keselet Karya dan Universitas Mataram sekitar 44 km dan untuk menempuh lokasi terbut dibutuhkan waktu tempuh sekitar 1 jam 19 menit (Gambar 2). Lokasi ini sangat dekat dengan daerah wisata Air Terjun Otak Kokoq atau biasanya juga dikenal sebagai Air Terjun Joben.



Gambar 2. Hasil Tangkap Layar Jarak Lokasi Kegiatan dari Universitas Mataram

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah perlu adanya peningkatan kualitas rasa keripik jamur tiram yang dapat membedakan produk ini dengan produk keripik jamur tiram lain. Resep yang sebelumnya diberikan lebih mengutamakan pada proses pencampuran berbagai jenis tepung tanpa memberikan bumbu pada jamur tiramnya. Mitra berharap mereka juga dibekali resep lainnya sebagai pembandingan dari resep yang diberikan sebelumnya dalam upaya memberikan rasa khas keripik jamur tiram KWT Keselet Karya.

III. METODE

Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode partisipatif interaktif karena peserta secara bersama-sama mendemonstrasikan cara mengolah jamur tiram menjadi keripik jamur tiram. Mereka terlibat secara aktif dalam kegiatan memasak. Tahapan-tahapan pengabdian ini terbagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap persiapan, tahap implementasi dan tahap evaluasi. Tahapan-tahapan ini digambarkan dalam Gambar 3.



Gambar 3. Tahapan Kegiatan Pengabdian

Tahap persiapan dilakukan untuk mengeksplorasi berbagai resep keripik jamur dan melakukan uji coba resep. Dalam tahap ini, tim juga berkomunikasi dengan mitra untuk menentukan waktu yang tepat untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian. Selanjutnya, tim mempersiapkan dokumen *pre-test* dan *post-test* untuk melihat pemahaman peserta sebelum dan setelah kegiatan. Pada tahap implementasi, tim melakukan kegiatan pengabdian dengan melakukan demonstrasi resep bersama-sama dengan peserta. Tahap evaluasi dilakukan

untuk mengevaluasi resep yang digunakan melalui evaluasi pada proses pembuatan keripik jamur dan keripik jamur yang dihasilkan. Evaluasi juga dilakukan dengan memperhatikan hasil *pre-test* dan *post-test*.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini melibatkan 10 orang anggota KWT Keselet Karya. Selama kegiatan berlangsung, peserta terlibat sangat aktif dan menunjukkan antusias yang tinggi pada kegiatan tersebut. Adapun rincian dari hasil kegiatan akan dideskripsikan berdasarkan tahapan kegiatan.

a. Tahap Persiapan

Tahapan ini terdiri atas kegiatan eksplorasi resep dan melakukan uji coba resep. Setelah melakukan eksplorasi, tim memilih resep baru sebagai bahan campuran awal pada jamur tiram. Bumbu tersebut adalah kemiri, bawang putih, merica, garam dan penyedap rasa. Semua bumbu ini dihitung takarannya dengan baik agar menghasilkan cita rasa yang baik dan juga meminimalkan biaya yang dikeluarkan. Gambar uji coba resep diberikan pada Gambar 4. Pada tahap ini, tim juga telah mengembangkan lembar *pre-test* dan *post-test*.



Gambar 4. Proses Uji Coba Resep Keripik Jamur Tiram

b. Tahap Implementasi

Sebelum memberikan demonstrasi memasak dengan menggunakan resep terbaru, tim memberikan peserta lembar *pre-test* mengenai pemahamannya dalam membuat keripik jamur. Sebagian besar peserta telah memiliki pengalaman dalam membuat keripik jamur dan menggunakan teknik yang sebelumnya telah diperkenalkan. Untuk resep lainnya, peserta belum memiliki pengalaman dalam mencoba.

Implementasi kegiatan ini adalah mendemonstrasikan secara langsung resep yang telah dieksplorasi dan diuji coba pada tahapan sebelumnya. Tim telah membawa lembar resep untuk dibagikan kepada peserta. Tim kemudian menjelaskan bahan apa saja yang diperlukan pada resep terbaru dan mempraktikkan tahapan-tahapan pembuatannya. Pertama-tama, tim mempersiapkan bahan untuk bumbu halus yang dilanjutkan dengan proses mengukur takaran masing-masing bahan. Pada tahap ini, selain memberikan penjelasan mengenai takaran masing-masing bahan, tim juga memberikan penjelasan mengenai cara penggunaan timbangan digital yang diberikan kepada mitra. Selanjutnya, tim bersama peserta menghaluskan bumbu menggunakan ulekan. Setelah bumbu cukup halus, tim dan peserta kemudian mencampurkan adonan tepung yang akan digunakan. Kegiatan dilanjutkan dengan proses pencampuran bumbu halus dan jamur tiram yang sudah dicuci kemudian melumuri campuran tersebut dengan tepung. Apabila seluruh permukaan jamur telah tertutup dengan tepung, jamur dapat langsung digoreng pada minyak yang panas. Dokumentasi kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 5.

Selama kegiatan ini berlangsung, peserta menunjukkan antusiasnya dengan memperhatikan setiap langkah dengan seksama. Mereka juga mencatat hal-hal yang dianggap perlu pada setiap tahapan memasak.

Peserta juga kerap memberikan pertanyaan dengan membandingkan tahapan resep sebelumnya dan yang sedang dipelajari.



Gambar 5. Demonstrasi Resep Terbaru Keripik Jamur Tiram

c. Tahap Evaluasi

Pada tahap ini, dilakukan evaluasi dari segi proses dan keripik jamur tiram yang dihasilkan. Berdasarkan hasil jawaban lembar *post-test*, tim memperoleh informasi bahwa peserta dapat mengemukakan bahan-bahan yang digunakan dalam membuat keripik jamur tiram menggunakan resep baru. Peserta juga menuliskan langkah-langkah umum dalam pengolahannya. Pada akhir kegiatan ini, tim dan peserta menyadari bahwa kadar air yang ada pasca pencucian keripik jamur serta kadar air pada bumbu halus yang dilarutkan dengan sedikit air cukup mempengaruhi kerenyahan keripik jamur tiram jika dibandingkan dengan resep sebelumnya. Kadar air ini perlu dikurangi dengan teknik mencuci dan menjemur yang tepat. Teknik lainnya adalah dengan menggoreng sebanyak dua kali agar keripik jamur tiram menjadi lebih garing (Kusasih & Sumarmawati, 2019; Yudha et al., 2022) atau dengan menggunakan *spinner* (Pratama, 2022; Milawarni et al., 2024). Dari segi rasa, keripik jamur ini memiliki cita rasa yang cukup kaya karena bumbu halus yang sudah disiapkan meresap ke dalam jamur tiram.

V. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian berlangsung dengan baik dan selama pelaksanaannya tidak ditemukan kendala yang cukup berarti. Tim telah melaksanakan pendampingan kepada peserta sesuai dengan tahapan-tahapan yang telah direncanakan. Dalam rangka peningkatan rasa, KWT Keselet Karya telah diberikan resep baru yang fokus pada campuran bumbu halus dengan jamur tiram sebelum ditaburi tepung. Peserta didampingi oleh tim juga telah mendemonstrasikan langkah-langkah membuat keripik jamur dengan resep tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

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

DAFTAR PUSTAKA

- Aprizal, A., & Nurdiansyah, N. (2023). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Berbagai Rasa dan Pengemasan di Desa Morowa Kab. Bantaeng. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4), 3063-3071.
- Bachtiar, R. R., Utami, S. W., & Nur, K. M. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram Putih di Pondok Pesantren Mamba'ussunah Kebaman, Banyuwangi. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 13(2), 242-248.
- Efendi, I., Safnowandi, S., Dewi, I. N., Utami, S. D., & Abidin, Z. (2020). Pelatihan produk olahan jamur pasca panen untuk penguatan produktivitas ekonomi SMA Islam Al-Azhar NW Kayangan. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 1(2), 100-105.
- Febrilia, B. R. A., Mulyawati, S., Usman, A., Maulana, S. M., & Aprilia, B. N. R. (2024). Pendampingan Pengolahan Keripik Jamur Tiram pada KWT Keselet Karya. *Jurnal SIAR ILMUWAN TANI*, 5(1), 65-70.
- 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.
- 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.
- Milawarni, M., Fahmi, F., Zulfadli, T., Hayati, R., & Radhiah, R. (2024, April). Peningkatan Kualitas Keripik Ubi Melalui Penerapan Teknologi Spinner Machine di Desa Alu Liem Kota Lhokseumawe. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe* (Vol. 7, No. 1, pp. 1-4).
- Ningsih, I. Y., Suryaningsih, I. B., & Rachmawati, E. (2018). Pengembangan produk penyedap rasa dan tepung jamur tiram di desa penambangan dan kelurahan dabasah kabupaten bondowoso. *Warta Pengabdian*, 12(3), 307-313.
- Pratama, Y. M. (2022). Pemanfaatan Hasil Alam Ubi Kayu Pada Desa Umbulrejo, Kecamatan Ponjong, Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(1), 93-99.
- Purnomo, S. H., Alfatih, M., Rofiqoh, F. A., Faujia, R. A., Rahmananda, M. P., Rahmatunisa, A., ... & Firmansyah, F. P. (2022). Pemanfaatan Jamur Tiram Menjadi Kaldu Jamur Tiram Bubuk sebagai Pengganti MSG di Desa Boto, Wonosari, Klaten. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat & CSR Ke-3 Fakultas Pertanian UNS* (Vol. 2, No. 1, pp. 296-303).
- Rahayu, I. M., Senjawati, N. D., & Suprihanti, A. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Keripik Jamur Tiram "Kooti" Pada PT. Roebay Rumah Pangan Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. *Agrisociabus*, 1(2), 139-147.
- Rahmini, N., Fathi, M., & Rahmadhyani, W. (2023). PKM Pemberdayaan Kelompok Pengrajin Keripik Kalakai Sebagai Olahan Sayuran Lokal Berbasis Potensi Unggulan Daerah Lahan Basah. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 2(4), 714-722.
- Rizki, S. D., Hadi, F., & Afdhal, M. (2022). Peningkatan Strategi Pemasaran Jamur di Kampung Jamur Limau Manis. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dharma Andalas*, 1(1), 94-101.
- Sari, D. R., Shellamitha, D., Pratama, Y., Hertati, L., Hendarmin, R., Syafri, L., & Munandar, A. (2022). PKM pengembangan produk lokal singkong menjadi keripik singkong rasa balado khas Desa Petanang program MBKM KKN tematik. *Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 11-19.
- Ulfa, R., & Setyawan, B. (2022). Pengaruh Penggunaan Tipe Pengemas Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Keripik Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 4(2), 15-22.
- Yudha, V., Hayati, N., & Hariyanto, S. D. (2022). Peningkatan Kualitas Keripik Jamur Tiram Produksi Kelompok Tani Pesona Jamur Dengan Mesin Spinner (Improving The Quality Of Oyster Mushroom Chips Produced By Pesona Jamur Farmers With Spinner Machine). *Agrokreatif Maret*, 8(1).