


Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram dalam Meningkatkan Keterampilan Masyarakat di Desa Labuaja Kabupaten Maros

¹⁾Ira Taskirawati, ²⁾Andi Detti Yunianti*, ³⁾Siti Halimah Larekeng, ⁴⁾Syahidah, ⁵⁾Astuti Arif, ⁶⁾Gusmiaty, ⁷⁾Iswanto, ⁸⁾Kidung Tirtayasa Putra Pangestu, ⁹⁾Suhasman, ¹⁰⁾Sahriyanti Saad, ¹¹⁾Agussalim, ¹²⁾Supratman, ¹³⁾Syamsu Alam, ¹⁴⁾Andi Prastiyo

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11)}Program Studi Rekayasa Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin

^{12,13,14)}Program Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin

Email Corresponding: dettiyunianti70@yahoo.com*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Ekonomi Lokal Inovasi Pangan Jamur Tiram Pelatihan Produk Olahan	Pengabdian masyarakat ini berfokus pada pengolahan jamur tiram sebagai alternatif peningkatan ekonomi di Dusun Kappang, Desa Labuaja, Kecamatan Cenrana, Kabupaten Maros, daerah yang memiliki potensi wisata. Isu yang diangkat adalah kurangnya pemanfaatan jamur tiram sebagai produk bernilai tambah meskipun budidayanya sudah mulai berkembang. Tujuannya adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi produk seperti bakso, keripik, dan nugget. Metode yang digunakan adalah demonstrasi langsung pembuatan produk olahan jamur tiram dengan pendekatan berbasis partisipasi masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat dapat memahami dan mempraktikkan proses pengolahan jamur tiram. Produk yang dihasilkan memiliki potensi pemasaran, baik untuk konsumsi lokal maupun sebagai cenderamata wisata. Misalnya, dari 500 g jamur tiram dapat dihasilkan ± 30 bakso atau ± 500 g keripik. Pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dan mendorong pengembangan ekonomi lokal melalui produk olahan jamur tiram.
Keywords: Local Economy Food Innovation Oyster Mushrooms Training Processed Products	ABSTRACT <p>This community service focuses on processing oyster mushrooms as an alternative to improve the economy in Kappang Hamlet, Labuaja Village, Cenrana District, Maros District, an area that has tourism potential. The issue raised is the lack of cultivation of oyster mushrooms as a value-added product even though their cultivation has begun to develop. The aim is to provide knowledge and skills to the public in processing oyster mushrooms into products such as meatballs, chips, and nuggets. The method was to directly emphasize the production of processed oyster mushroom products with a community participation-based approach. The activity results show that the community can understand and carry out the process of processing oyster mushrooms. The resulting products have marketing potential, both for local consumption and as a tourist center. For example, from 500 g of oyster mushrooms, you can produce ± 30 meatballs or ± 500 g of chips. This service is expected to improve community skills and encourage local economic development through processed oyster mushroom products.</p> <p style="text-align: right;">This is an open access article under the CC-BY-SA license.</p> 

I. PENDAHULUAN

Dusun Kappang terletak di Desa Labuaja, Kecamatan Cenrana, Kabupaten Maros, Sulawesi Selatan. Dusun ini merupakan bagian dari desa yang secara geografis berada di wilayah perbukitan, dikelilingi oleh hutan, serta lahan pertanian. Kondisi geografis tersebut memengaruhi berbagai aspek kehidupan masyarakat, mulai dari mata pencaharian hingga akses terhadap fasilitas umum. Perekonomian Dusun Kappang didominasi oleh sektor pertanian, dengan masyarakat yang menanam padi, jagung, ubi, dan sayuran sebagai sumber penghidupan utama. Hal ini didukung oleh topografi dusun yang berbukit, dengan beberapa wilayah datar dimanfaatkan sebagai lahan pertanian. Hutan di sekitar Dusun Kappang memiliki keanekaragaman

hayati yang tinggi, termasuk flora dan fauna endemik yang masih terjaga. Selain itu, terdapat aliran sungai kecil yang dimanfaatkan penduduk untuk irigasi dan kebutuhan sehari-hari.

Keberadaan hutan di sekitar Dusun Kappang membuka peluang pengembangan ekowisata. Pengunjung dapat belajar tentang keanekaragaman hayati flora dan fauna di daerah tersebut. Melalui keindahan alam yang asri dan kontur perbukitan yang menarik, Dusun Kappang memiliki potensi menjadi destinasi wisata alam. Salah satu daya tarik wisata di dusun ini adalah Gua Salukang Kallang, yang dikelola dan dilindungi oleh pemerintah.

Sektor peternakan juga menjadi bagian penting perekonomian masyarakat. Banyak penduduk memelihara sapi, kambing, dan ayam, dengan hasil pertanian serta peternakan biasanya dijual ke pasar di kecamatan atau desa lain. Selain itu, beberapa penduduk terlibat dalam usaha kerajinan tangan dan industri rumah tangga, seperti pembuatan anyaman, kerajinan kayu, dan makanan olahan lokal. Meski masih skala kecil, sektor ini memiliki potensi besar jika didukung dengan pelatihan dan akses pasar yang lebih luas. Kelompok tani memegang peran penting dalam perekonomian Dusun Kappang. Petani berkolaborasi untuk meningkatkan hasil panen, berbagi pengetahuan, dan mengakses bantuan pemerintah. Program yang dijalankan, seperti pelatihan penggunaan pupuk organik, teknik irigasi, dan pengendalian hama, bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan petani. Salah satu kelompok tani di Dusun Kappang adalah Kelompok Tani Melati.

Kelompok Tani Melati pernah mengikuti pelatihan budidaya jamur tiram yang diinisiasi oleh Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin. Pelatihan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada anggota kelompok untuk mengembangkan usaha budidaya jamur tiram (Anonim, 2024). Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur yang populer di Indonesia karena rasanya yang lezat dan harganya yang terjangkau (Tjokrokusumo et al., 2015). Budidaya jamur tiram tergolong mudah dan dapat dilakukan di rumah dengan modal kecil (Agusrianto, 2024). Hasil pelatihan tersebut diterapkan dalam usaha budidaya, menghasilkan jamur segar yang rutin dipanen. Produk jamur tiram ini dikonsumsi oleh masyarakat setempat atau dijual ke pasar untuk menambah penghasilan anggota kelompok. Melihat potensi tersebut, tim pengabdian dari Program Studi Rekayasa Kehutanan, Universitas Hasanuddin, menginisiasi program diversifikasi produk olahan jamur tiram. Tujuannya adalah membantu meningkatkan pendapatan kelompok tani, terutama saat hasil panen melimpah tetapi tidak habis terjual.

Berdasarkan hal-hal di atas, tim pengabdian Program Studi Rekayasa Kehutanan menggagas program edukasi diversifikasi produk olahan jamur tiram. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi produk bernilai tambah, mendukung peningkatan ekonomi masyarakat, sekaligus membantu mengatasi masalah stunting di Dusun Kappang.

II. MASALAH

Diversifikasi produk olahan jamur tiram di Desa Labuaja, Kabupaten Maros, menjadi solusi potensial dalam meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus mendukung pengembangan ekonomi lokal. Desa Labuaja memiliki potensi besar untuk membudidayakan jamur tiram karena kondisi lingkungan yang mendukung, pemanfaatannya masih terfokus pada produk mentah atau olahan sederhana yang memiliki nilai tambah ekonomi rendah. Kurangnya inovasi dalam pengolahan dan keterampilan masyarakat dalam menciptakan produk bernilai tinggi menjadi hambatan utama dalam optimalisasi potensi ini. Padahal, diversifikasi produk berbasis jamur tiram, seperti keripik, abon, saus, hingga makanan siap saji, dapat memberikan manfaat ekonomi signifikan dengan meningkatkan daya tarik pasar serta menambah pendapatan masyarakat. Selain itu, minimnya program pelatihan keterampilan bagi masyarakat setempat menyebabkan terbatasnya pengetahuan dalam teknologi pengolahan, pemasaran, dan manajemen usaha yang berkelanjutan. Kondisi ini menunjukkan perlunya langkah strategis, baik melalui program pelatihan maupun pendampingan berkelanjutan, guna memberdayakan masyarakat untuk memanfaatkan jamur tiram sebagai komoditas unggulan dengan produk diversifikasi yang bernilai ekonomis tinggi dan kompetitif.

III. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu transfer ilmu pengetahuan, diskusi interaktif mengenai masalah dan solusinya, serta demonstrasi dan praktik pembuatan produk olahan berbahan dasar jamur tiram. Produk olahan jamur tiram merupakan makanan ringan yang berbahan utama jamur tiram, bukan sebagai makanan pokok. Tahapan metode pengabdian:

1. Transfer Ilmu Pengetahuan
Peserta diberikan pengetahuan tentang keragaman produk olahan jamur tiram serta teknologi yang mendukung proses pengolahannya. Materi meliputi pengenalan bahan, alat, dan metode pengolahan yang efisien.
2. Diskusi Interaktif
Diskusi dilakukan untuk menggali permasalahan yang dihadapi masyarakat dalam budidaya maupun pengolahan jamur tiram serta mencari solusi bersama, sesuai dengan kebutuhan setempat.
3. Demonstrasi dan Praktik
Dilaksanakan praktik langsung pembuatan berbagai produk olahan jamur tiram, seperti keripik jamur, nugget, dan bakso jamur. Peserta diarahkan untuk memanfaatkan hasil budidaya jamur tiram secara optimal dengan meningkatkan nilai tambah produk.

Melalui kegiatan ini, masyarakat yang sebelumnya membudidayakan jamur tiram diarahkan untuk mengolah hasilnya menjadi beragam produk bernilai ekonomi tinggi. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan hasil hutan bukan kayu (HHBK), khususnya berbahan dasar jamur tiram. Hasil yang diharapkan, masyarakat memperoleh kemampuan dan keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi produk siap jual. Kegiatan ini diharapkan juga memberikan dampak positif terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui diversifikasi produk.

Bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini meliputi jamur tiram, tepung sagu, tepung beras, tepung tapioka, tepung terigu, tepung panir, maizena, bawang merah atau bawang putih goreng, penyedap rasa, saus sambal, kecap manis, garam, minyak goreng, cabai bubuk, telur, merica, roti tawar, gula, dan air. Sementara itu, alat yang diperlukan antara lain sendok makan, sendok teh, sendok nasi, pisau, talenan, cetakan kue, baskom, blender, panci, dandang, wajan, sudip, kompor beserta gasnya, dan sarung tangan. Semua bahan dan alat (Gambar 1) ini mendukung proses pembuatan produk olahan jamur tiram yang dipraktikkan oleh peserta.



Gambar 1. Bahan dan Alat yang Digunakan

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahap awal kegiatan pengabdian, masyarakat diberikan pengetahuan mengenai jamur tiram, termasuk pentingnya diversifikasi produk dan kandungan gizinya. Materi ini bertujuan agar masyarakat memahami berbagai jenis jamur, khususnya yang dapat dikonsumsi, serta mengetahui produk-produk olahan yang dapat dibuat dari jamur tersebut.



Gambar 2. Jamur Tiram

Hasil budidaya jamur tiram yang dilakukan kelompok tani dapat dilihat pada Gambar 2. Jamur dikenal sebagai bahan makanan bernilai gizi tinggi, bebas kolesterol, dan dapat dinikmati oleh semua kalangan. Namun, tidak semua jenis jamur aman untuk dikonsumsi, karena sebagian di antaranya bersifat beracun. Salah satu jenis jamur yang paling banyak dibudidayakan saat ini adalah jamur tiram putih. Hal ini disebabkan oleh rasanya yang lezat, kandungan gizinya yang tinggi, sifatnya yang bebas kolesterol, serta kemudahan dalam budidayanya. Jamur tiram kaya akan serat, vitamin, mineral, dan nutrisi penting lainnya. Selain itu, kandungan karbohidratnya yang rendah menjadikannya pilihan yang baik untuk orang yang ingin menurunkan berat badan.

Tabel 1. Kandungan nutrisi jamur tiram per 100 gram

Zat Gizi	Kandungan
Kalori	367 kal.
Protein	10,5-30,4 %
Karbohidrat	56,6 %
Lemak	1,7-2,2 %
Thiamin	0,20 mg
Riboflavin	4,7-4,9 mg
Niacin	77,2 mg
Ca (Kalsium)	314,0 mg
K (Kalium)	3.793,0 mg
P (Posfor)	717,0 mg
Na (Natrium)	837,0 mg
Fe (Besi)	3,4-18,2 mg

Seperti yang ditunjukkan pada Tabel 1 (Djarjah & Djarjah, 2001), jamur tiram memiliki komposisi nutrisi yang sangat baik. Kandungan protein jamur tiram putih mencapai 21%, jauh lebih tinggi dibandingkan dengan beberapa jenis sayuran seperti bayam (5,5%), kubis (4%), dan buncis (4,2%), bahkan lebih tinggi daripada kandungan protein daging sapi (0,3%) (Achmad et al., 2012). Namun demikian, jamur tiram merupakan bahan pangan yang mudah rusak karena kandungan airnya yang sangat tinggi, yaitu sekitar 86,6% (Prabowo, 2021). Kadar air yang tinggi ini memengaruhi daya simpan jamur, karena mikroorganisme dapat berkembang dengan cepat pada bahan pangan dengan aktivitas air yang tinggi (Hadi & Sukardi, 2024).

Untuk mengatasi masalah ini, inovasi dalam pengolahan jamur tiram menjadi produk bernilai tinggi dan tahan lama sangat diperlukan. Salah satu solusi yang dapat dilakukan adalah mengolah jamur tiram menjadi bentuk tepung. Tepung jamur tiram lebih fleksibel penggunaannya, seperti untuk bahan adonan kue, mie, bihun, nugget, brownies, bubur, sup, pengental kuah, saus, makanan diet, obat, hingga es krim (Damayanti et al., 2014). Setelah materi terkait jamur tiram, diversifikasi produk, dan kandungan gizinya disampaikan, tim pengabdian dari Prodi Rekayasa Kehutanan melakukan demonstrasi pengolahan jamur tiram. Bersama masyarakat, khususnya para ibu rumah tangga, tim mengajarkan cara membuat berbagai produk olahan seperti bakso, keripik, dan nugget dari jamur tiram. Semua produk tersebut menggunakan bahan dasar jamur tiram tanpa campuran daging ayam atau sapi. Resep dari masing-masing produk olahan disajikan dalam tahap selanjutnya untuk mendukung keberlanjutan inovasi ini.



Gambar 3. Pembuatan Bakso, Kripik dan Nugget Jamur Tiram

Kegiatan yang dilakukan selanjutnya adalah demonstrasi pengolahan panganan berbahan dasar jamur tiram (Gambar 3). Seluruh produk olahan menggunakan bahan utama berupa jamur tiram, dipadukan dengan bahan pendukung yang umum digunakan masyarakat. Harapannya, pengetahuan ini dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk mengolah sendiri jamur tiram di rumah. Adapun jenis produk olahan yang dipilih dalam kegiatan ini meliputi bakso, keripik, dan nugget. Selain dapat dikonsumsi sendiri, produk-produk ini juga berpotensi dijadikan barang dagangan dalam bentuk makanan beku (frozen food). Adanya lokasi wisata di sekitar Dusun Kappang, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan budidaya jamur tiram sekaligus mengolahnya menjadi produk bernilai tambah yang dapat dijadikan cenderamata khas daerah tersebut.

Bakso Jamur Tiram

Sumber: <http://www.masakankoki.com>

Bahan:

1. 500 g jamur tiram
2. 125 g tepung sagu
3. 2 butir putih telur
4. 2 siung bawang putih goreng (dihaluskan)
5. Merica bubuk dan garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Rendam jamur tiram dalam air panas selama ± 5 menit, kemudian tiriskan dan keringkan menggunakan serbet.
2. Potong kecil-kecil jamur yang telah kering, lalu haluskan dengan ulekan (hindari blender agar tekstur tidak terlalu lembut).
3. Campurkan jamur dengan tepung sagu, putih telur, bawang putih, garam, dan merica. Aduk hingga merata.
4. Bentuk adonan menjadi bulatan sesuai selera, masukkan ke dalam air mendidih, dan tunggu hingga mengapung.
5. Angkat bakso dan sajikan bersama kuah bakso.

Bahan Kuah:

1. Merica halus secukupnya
2. $\frac{1}{2}$ bungkus Royco rasa sapi

3. 2 siung bawang putih goreng
4. Kembang kol (opsional)

Cara Membuat Kuah:

1. Campurkan semua bahan kuah ke dalam air mendidih dan aduk hingga rata.
2. Sajikan bersama bakso yang telah matang.

Pelengkap:

Bawang goreng, saus sambal, dan kecap manis (sesuai selera).

Keripik Jamur Tiram

Sumber: <http://jamurtiramjawabarat.com>

Bahan Utama:

1. 500 g jamur tiram segar
2. 1 butir telur ayam (kocok lepas)
3. Minyak goreng secukupnya

Bumbu Halus:

1. 4 siung bawang putih besar
2. $\frac{3}{4}$ sendok teh garam
3. $\frac{1}{3}$ sendok teh merica bubuk
4. $\frac{1}{3}$ sendok teh cabai bubuk

Tepung Pelapis:

1. 150 g tepung beras
2. 120 g tepung tapioka
3. 30 g tepung maizena
4. $\frac{1}{2}$ sendok teh garam
5. $\frac{1}{4}$ sendok teh merica bubuk

Cara Membuat:

1. Cuci dan suwir jamur tiram, lalu masukkan ke air panas hingga layu. Tiriskan dan peras hingga kering.
2. Campur jamur dengan telur dan bumbu halus, lalu diamkan (disarankan disimpan di kulkas selama ± 1 jam agar bumbu meresap).
3. Campurkan semua tepung pelapis di wadah lebar.
4. Lumuri jamur dengan tepung hingga merata, lalu goreng dalam minyak panas hingga berwarna kecokelatan.
5. Tiriskan keripik hingga minyak berkurang, lalu sajikan.

Nugget Jamur Tiram

Sumber: <http://www.rancahpost.com>

Bahan:

1. 300 g jamur tiram segar
2. 4 butir telur
3. 5 sendok makan tepung terigu
4. 1 lembar roti tawar
5. 120 ml air
6. 2 siung bawang putih
7. Tepung panir secukupnya
8. Merica, gula, dan garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Cuci bersih jamur tiram, rebus hingga layu, lalu tiriskan.
2. Blender jamur bersama telur, roti tawar, bawang putih, dan air hingga halus.
3. Campur hasil blender dengan tepung terigu, garam, gula, dan merica, aduk hingga merata.
4. Tuang adonan ke loyang yang telah diolesi margarin, kemudian kukus selama ± 30 menit.
5. Setelah matang, dinginkan nugget, lalu simpan di kulkas selama ± 1 jam.
6. Potong nugget sesuai selera, lumuri dengan tepung panir dan telur, kemudian goreng hingga matang.



Gambar 4. Foto Bersama Tim Pengabdian dan Mitra

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari kegiatan pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh Prodi Rekayasa Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Hasanuddin di Dusun Kappang, Desa Labuaja, Kecamatan Cenrana, Kabupaten Maros, dapat disimpulkan beberapa point. Hasil budidaya jamur tiram di Dusun Kappang cukup produktif karena letaknya ditinggikan sehingga kondisi yang lembab memudahkan jamur tiram tumbuh dan berkembang. Produksi jamur tiram yang berlimpah dapat diolah menjadi produk olahan jamur tiram yang dapat disimpan lama atau dijual. Hal ini dapat meningkatkan daya jual dari jamur tiram yang masyarakat hasilkan. Diversifikasi produk jamur tiram dapat membantu masyarakat menjadikan panganan di tempat wisata sekitar Dusun Kappang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian ini dapat dilaksanakan berkat bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada Panitia Kegiatan Compact IKU (Indikator Kinerja Utama) Universitas Hasanuddin 2024 dan Ketua Rumah Inovasi Masyarakat dan Akademisi (Rimba) Stasiun Kappang serta semua pihak yang telah membantu hingga terselenggaranya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, I., Mugiono, S. P., Tias Arlianti, S. P., & Chotimatul Azmi, S. P. (2011). *Panduan lengkap jamur*. Penebar Swadaya Grup.
- Agusrianto, J. 2024. Budidaya Jamur Tiram: Panduan Lengkap dari Nol hingga Panen. <https://www.rri.co.id/kuliner/671388/budidaya-jamur-tiram-panduan-lengkap-dari-nol-hingga-panen>.
- Anonim. 2024. Babinsa Dusun Kappang Pantau Pembibitan Budi Daya Jamur Tiram di Desa Labuaja. *Jurnal Jelata.com*. Bangkit Bersama. <https://jurnaljelata.com/babinsa-dusun-kappang-pantau-pembibitan-budi-daya-jamur-tiram-di-desa-labuaja/>
- Damayanti, R. W., Rosyidi, C. N., Priadythama, I., & Aisyati, A. (2014). Alternatif diversifikasi pengolahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) menjadi tepung jamur. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 13(2), 127-134. <https://doi.org/10.20961/performa.13.2.10068>
- Djarajah, N. M., & Djarajah, I. A. S. (2001). *Budi Daya Jamur Kuping, Pembibitan Dan Pemeliharaan*. Kanisius.
- Hadi, V. M. P., & Sukardi, S. (2024). Studi Kelayakan Finansial dan Umur Simpan pada Pengembangan Usaha Ekkado Jamur Tiram dan Karagenan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 19(1), 17-28. <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v19i1.7369>
- Prabowo, K. I. (2021). Pemanfaatan Lahan Sempit Dan Non Produktif Untuk Budidaya Jamur Tiram Pada Kecamatan Boyolangu Kabupaten Tulungagung. *Al-Muraqabah: Journal of Management and Sharia Business*, 1(2), 182-200. <https://doi.org/10.30762/almuraqabah.v1i2.157>
- Tjokrokusumo, D., Widyastuti, N. E. T. T. Y., dan Giarni, R. (2015). Diversifikasi produk olahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai makanan sehat. In *Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia* (pp. 2016-2020). <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010828>