

**PELATIHAN DIVERIFIKASI PRODUK DAN PEMASARAN KELOMPOK TANI JAMUR
TIRAM PAYAKABUNG DAN KELOMPOK SRIKANDI PAYAKABUNG PT PLN
INDONESIA POWER UNIT BISNIS PEMBANGKITAN KERAMASAN UNIT
PEMBANGKIT INDRALAYA**

Indah Pratiwi¹, Paisal², Amilizamiarti³, Dian Kurniasari⁴, Ikbal Aziz⁵, Meilianti⁶,
Indah Agus Setiorini⁷, Tria Apriyanti⁸

^{1,2,6,8} Politeknik Negeri Sriwijaya, Indonesia

^{3,4,5,7} Politeknik Akamigas Palembang, Indonesia

indahp@polsri.ac.id¹

Received: 11-11-2024

Revised: 25-11-2024

Approved: 07-12-2024

ABSTRAK

Desa Payakabung, Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan, dikenal sebagai salah satu sentra budidaya jamur tiram. Melimpahnya hasil panen jamur tiram sering kali menjadi tantangan bagi masyarakat karena rendahnya nilai jual akibat minimnya pengelolaan dan inovasi produk. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, tim pengabdian masyarakat melalui Program CSR PT PLN Indonesia Power Unit Bisnis Pembangkitan Keramasan Unit Pembangkitan Indralaya mengadakan pelatihan diversifikasi produk dan pemasaran jamur tiram. Pelatihan ini memanfaatkan pendekatan observasi, wawancara, uji coba produk, dan pendampingan langsung kepada kelompok tani jamur tiram di Desa Payakabung. Inovasi yang diperkenalkan adalah pengolahan jamur tiram menjadi nugget, yang memiliki nilai gizi tinggi dan dapat dijangkau oleh semua kalangan. Produk nugget jamur tiram ini tidak hanya menawarkan alternatif pangan bergizi tetapi juga peluang usaha baru yang prospektif. Selain itu, pelatihan mencakup strategi pemasaran untuk memperluas jangkauan produk. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah dan memasarkan jamur tiram, yang berpotensi meningkatkan pendapatan dan perekonomian lokal.

Kata Kunci: Jamur Tiram, Nugget, Diversifikasi Produk, Pemasaran, Desa Payakabung

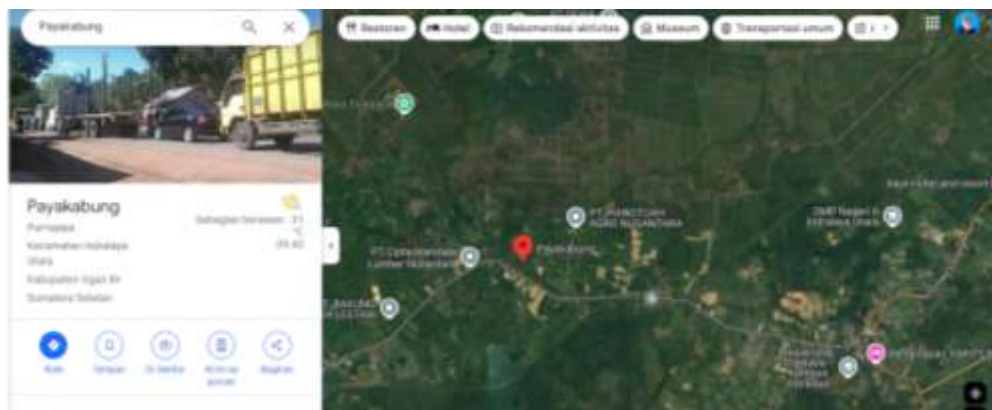
PENDAHULUAN

Pertanian di Indonesia merupakan salah satu sektor kunci perekonomian Indonesia (Pardin Lasaksi, 2023). Meskipun kontribusi sektor pertanian terhadap produk domestik bruto masih menunjukkan angka yang signifikan, keberlanjutan dan pengembangan sektor ini tetap menjadi perhatian utama. Sektor pertanian Indonesia ditinjau dan diatur oleh Kementerian Pertanian Republik Indonesia yang berupaya untuk meningkatkan kualitas dan produksi pertanian (Batubara & Pane, 2023). Hal ini membuat sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang penting untuk kita perhatikan, terutama di daerah pedesaan yang masih terjaga kualitas lahannya.

Jamur tiram salah satu komoditas pertanian yang memiliki potensi besar di Indonesia. Jamur tiram merupakan salah satu jenis tumbuhan jamur dari kelompok basidiomycetes dengan nama latin *Pleurotus Ostreatus* (Imansyah et al., 2020). Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dikenal sebagai jamur kayu karena jamur ini banyak tumbuh pada media kayu (Kalsum et al., 2011). Jamur tiram dapat tumbuh subur di daerah iklim tropis, sehingga budidaya dapat dilakukan di berbagai wilayah Indonesia (Laagu et al., 2024). Iklim tropis di Indonesia menyebabkan penyinaran matahari yang melimpah sepanjang tahun serta curah hujan yang cukup tinggi (et al., 2017). Kondisi ini menciptakan tanah yang subur dan sangat cocok untuk berbagai jenis pertanian, termasuk budidaya jamur tiram (Wahyono et al., 2017).

Keunggulan lainnya jamur tiram tumbuh tidak mengena musim. Oleh karena itu budidaya jamur tiram dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan bagi para petani.

Di tengah potensi pertanian yang ada, Desa Payakabung Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan muncul menjadi salah satu lokasi yang menarik untuk pengembangan budidaya jamur tiram. Desa Payakabung terletak di Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. Penduduk Desa Payakabung berjumlah 389.941 warga. Desa Payakabung merupakan Desa yang lumayan kecil dengan luas wilayah 35,75 km² yang terdiri dari tiga dusun yaitu dusun I, dusun II, dan dusun III. Masing-masing dusun terdiri dari 3 RT, sehingga ada 9 RT di desa payakabung. Lokasi antara dusun I, dusun II, dan dusun III berdekatan hanya terpisah oleh rel kereta api namun wilayah dusun III merupakan wilayah yang kondisi jalannya masih sulit dijangkau. Oleh karena itu usaha budi daya jamur tiram merupakan salah satu usaha memperbaiki gizi di pedesaan dan dapat memberikan pendapatan tambahan keluarga (Rosmiah et al., 2020). Namun keberadaan jamur tiram yang melimpah menyebabkan nilai jual jamur tiram yang rendah karena tidak dilakukan pengelolaan yang tepat.



Gambar 1. Lokasi Desa Payakabung
Sumber: Google maps

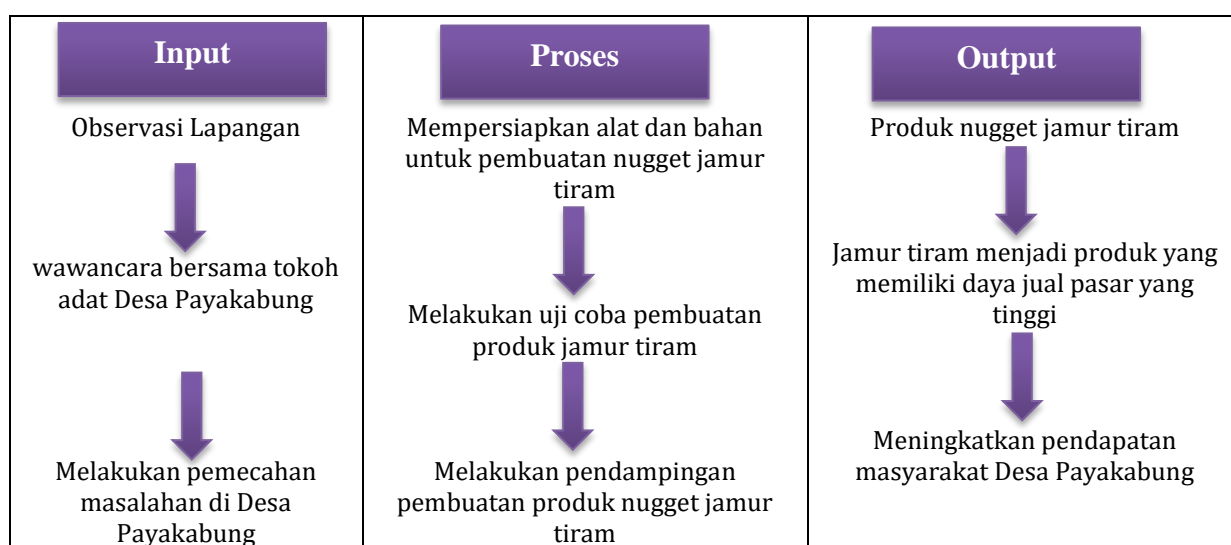
Masyarakat di desa Payakabung mengandalkan mata pencarian sebagai petani buruh. Komoditas utama yang dihasilkan dari bidang pertanian yaitu jamur tiram yang berperan penting dalam mendukung perekonomian. Menurut Sendi Okta Saputra et al., (2023), salah satu cara untuk mempercepat pengembangan ekonomi adalah melakukan pengembangan ekonomi dengan meningkatkan perekonomian rumah tangga melalui kegiatan *home industry*. Salah satu *Home industry* masyarakat Desa Payakabung adalah budidaya jamur tiram. Budidaya jamur tiram merupakan salah satu komoditas yang banyak diminati oleh masyarakat sebagai peluang usaha karena jamur tiram memiliki kandungan gizi dan manfaat yang beragam (Fivintari et al., 2021).

Menurut Faiqoh & Desmawati, (2021) kegiatan pengembangan ekonomi yang cepat adalah dengan meningkatkan perkembangan ekonomi rumah tangga dengan kegiatan *home industry*. Salah satu kegiatan *home industry* yang sedang digeluti oleh masyarakat di Desa Payakabung adalah budidaya jamur tiram. Menurut Lote et al., (2023) budidaya jamur tiram adalah salah satu komoditi pertanian yang banyak dilakukan oleh masyarakat karena jamur tiram mengandung gizi dan manfaat yang banyak. Saat ini jamur tiram mulai banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan kandungan gizi yang tinggi seperti protein, karbohidrat, dan lemak (Mareko Giawa, 2023). Selain memiliki kandungan gizi yang melimpah, jamur tiram juga

memiliki nilai ekonomis yang tinggi sehingga banyak usaha kecil dan menengah serta *home industry* yang mulai mengembangkan budidaya jamur tiram (Sagaf et al., 2022). Sehingga pemasaran produk jamur tiram perlu dilakukan dengan baik agar potensi ini dapat dimanfaatkan secara optimal (Arifin et al., 2023).

Menurut Saragih, (2015) jamur tiram mengandung kalori 35 kkal/100 g, sehingga jamur tiram dapat menjadi pengganti daging ayam dan sapi. Menyadari potensi tersebut Oleh karena itu tim pengabdian masyarakat berinovasi membuat produk olahan nugget dari jamur tiram. Produk ini merupakan salah satu jenis peluang usaha yang cukup prospektif untuk dikembangkan, karena dengan harga jamur yang relatif murah dan mudah di dapatkan oleh masyarakat Desa Payakabung.

METODE KEGIATAN



Gambar 2. Langkah-Langkah Metode Kegiatan

Wawancara

Pada pengabdian masyarakat ini dilakukan observasi melakukan wawancara bersama tokoh adat di Desa Payakabung. Adanya wawancara ini bertujuan untuk menggali informasi tentang Desa Payakabung seta menggali sumber data terkait hasil pertanian dan sumber bahan makanan pokok masyarakat setempat sehingga dapat dapat dikembangkan menjadi sebuah produk inovasi produk yang kreatif.

Uji Coba Produk

Dalam pengimplementasian pembuatan nugget jamur tiram kepada masyarakat di Desa Payakabung, dilakukan terlebih dahulu uji coba produk dengan tujuan untuk memastikan standar resep yang sudah dibuat nantinya sesuai dan pada saat dipraktekan kepada masyarakat saat pelatihan tidak mengalami kesulitan.

Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan Program CSR dengan melakukan pelatihan pembuatan produk dan pemasaran produk pada dasarnya akan dilakukan dengan metode partisipatif sebagai suatu metode yang sangat dekat dengan metode pembelajaran pemberdayaan masyarakat. Partisipan dalam program ini adalah masyarakat di Desa Payakabung kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. Rangkaian

pelaksanaan metode tersebut diuraikan pada tabel 2 sebagai berikut.

Tabel 1
Rangkaian Pelaksanaan Pelatihan

No	Tahapan Pelaksanaan	Kegiatan	Metode	Materi
1	Persiapan dan Pembekalan berupa pelatihan cara pembuatan produk dan pemasaran	Pembekalan	Ceramah/ Diskusi	<ul style="list-style-type: none"> • Motivasi • Metode Pemberdayaan Masyarakat • Keadaan Umum Lokasi payakabung
		Penyiapan Bahan dan Perlengkapan pelatihan	Pengadaan	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan dan alat-alat pelatihan • Alat-alat produksi

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Pelatihan diversifikasi pengolahan jamur tiram menjadi berbagai panganan menarik merupakan solusi untuk mengatasi melimpahnya hasil pertanian di desa Payakabung kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. Dengan demikian maka dilakukan pelatihan pembuatan dan pemasaran produk. Makanan yang sangat ramah dari kalangan kecil hingga kalangan besar adalah nugget. Tim pengabdian masyarakat ini akan mengolah jamur tiram menjadi makanan yang ramah disemua kalangan yaitu dengan menginovasikan produk jamur tiram menjadi nugget. Nugget merupakan salah satu jenis makanan yang sudah cukup dikenal di Indonesia. Nugget berasal dari Amerika Serikat dan memiliki kandungan protein yang baik. Bahan baku pembuatan nugget pada umumnya menggunakan daging ayam atau daging sapi. Penggunaan daging pada nugget ini menyebabkan tingginya harga makanan ini sehingga tidak bisa dijangkau oleh masyarakat tingkat bawah. Salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan akan penggunaan daging adalah melalui penganeekaragaman pangan, yaitu suatu proses pengembangan produk pangan yang tidak bergantung kepada satu jenis bahan saja, tetapi memanfaatkan beraneka ragam bahan pangan. Salah satu alternatif pemecahan masalah dari pembuatan nugget ini yaitu melalui diversifikasi pangan pada bahan pangan lokal yaitu jamur tiram.

Sebagai upaya memanfaatkan jamur tiram yang melimpah di desa Payakabung dan untuk meningkatkan ekonomi. Maka diselenggarakan kegiatan Sosialisasi Diversifikasi olahan jamur tiram. Program sosialisasi Diversifikasi olahan jamur tiram ini merupakan salah satu Program CSR dari PT PLN Indralaya yang dilatar belakangi oleh masalah kelimpahan jamur tiram di desa Payakabung dan Ekonomi nasional.



Gambar 2. Pelatihan pembuatan nugget jamur tiram

Berdasarkan Gambar 2, masyarakat Desa Payakabung sedang mempraktikkan inovasi produk nugget dari jamur tiram. Penggunaan jamur tiram sebagai bahan pokok pengganti dari pembuatan nugget yang menggunakan daging. Masyarakat diajarkan dengan mulai langkah-langkah menyiapkan bahan, menyiapkan peralatan dan cara membuat produk, dan alat-alat yang diperlukan dalam membuat makanannya, selain itu, peserta diajarkan cara membaca resep agar tidak salah langkah.



Gambar 3. Nugget jamur tiram

Gambar 3 merupakan hasil olahan pangan dari jamur tiram yaitu berupa produk nugget. Proses pengolahan yang mudah sehingga meminimalisir kegagalan pada proses pembuatan produk dan tidak perlu pendampingin dan pengawasan lebih lanjut. Dengan demikian nugget jamur tiram ini dapat langsung diolah dan dipasarkan oleh masyarakat secara mandiri sebagai peluang untuk peningkatan ekonomi.



Gambar 4. Pembekalan tentang pemasaran produk

Pada gambar 4, masyarakat desa Payakabung sedang diajarkan cara pemasaran produk agar jangkauan dari penjualan nugget jamur tiram dapat dijangkau dengan luas tidak hanya di sekitaran desa Payakabung saja tetapi bisa dijangkau diluar desa bahkan diluar kecamatan Indaralaya. Kegiatan pada gambar 2, 3 dan 4 dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 27 Juli 2024 di rumah salah satu penduduk Desa Payakabung. Kegiatan ini dilakukan dengan pemaparan materi singkat, sesi tanya jawab, demonstrasi pembuatan nugget jamur tiram dan cara pemasaran produk. Tujuan dari kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat mengetahui dan melakukan pengolahan jamur tiram untuk peningkatan gizi dan ekonomi masyarakat. Nilai gizi jamur sebanding dengan telur, susu dan daging . Spesies *Pleurotus* (jamur tiram) merupakan sumber yang kaya protein, mineral (P, Ca, Fe, K, dan Na) dan vitamin (tiamin, riboflavin, asam folat, dan niasin). Kadar kandungan protein jamur diantara hewan dan sayuran dan dengan kualitas unggul karena mengandung semua asam amino esensial . Jamur tiram mengandung kalium tinggi yang membuat jamur merupakan makanan ideal untuk pasien yang menderita hipertensi dan penyakit jantung (Netty Widyastuti, 2021). Menurut (Giawa, 2023) Jamur tiram dapat meningkatkan *system* metabolisme tubuh dan mengurangi kolestrol dalam darah. Selain itu jamur tiram juga berfungsi sebagai anti *bacterial*. Proses demonstrasi pembuatan nugget jamur tiram dilakukan oleh pemateri dan bekerjasama dengan mahasiswa serta masyarakat Desa Payakabung. Alat yang digunakan berasal dari masyarakat dan bahan yang digunakan bisa ditemukan di minimarket terdekat.

KESIMPULAN

Jamur tiram merupakan salah satu bahan poko pengganti daging ayam dan sapi sebagai nutrisi, mengandung serat, kalium yang tinggi, protein asama folat, niasin Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai salah satu bahan pangan alternatif untuk pemenuhan nutrisi yang relatif murah mengandung serat, mineral (P, Ca, Fe, K, dan Na) dan vitamin (tiamin, riboflavin, asam folat, dan niasin) serta dapat dikonsumsi anak-anak ataupun orang dewasa , lezat dengan berkhasiat obat , juga dapat sebagai peningkatan sistem metabolisme tubuh. Makanan olahan jamur tiram dapat juga sebagai alternatif sumber pendapatan masyarakat di Desa Payakabung karena dapat meningkatkan nilai tambah. Kandungan protein tinggi sangat ideal sebagai sumber makanan karena mengandung semua asam amino esensial yang diperlukan tubuh. dapat menimbulkan rasa lezat seperti daging, ikan ataupun sayuran, lebih sehat untuk dikonsumsi. Jamur tiram layak untuk disosialisasikan kepada masyarakat khususnya Desa Payakabung sebagai upaya untuk meningkatkan para petani dan ibu-ibu rumah tangga. Karena semakin banyak produk olahan jamur tiram maka akan meningkatkan daya jual jamur tiram. Nugget jamur tiram ini merupa salah satu upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Payakabung. Dengan adanya inovasi ini diharapkan agar petani jamur tiram dan para masyarakat di desa tersebut sejahtera.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z., Bunyamin, B., Munfaqiroh, S., Sa'adah, L., Erawati, S. H., & Sugiono, D. (2023). Sharing Knowledge Dan Studi Tiru Budi Daya Jamur Untuk Peningkatan Pendapatan. *Jurnal ABM Mengabdi*, 10(2). <https://doi.org/10.31966/jam.v10i2.1334>
- Batubara, M., & Pane, M. M. (2023). Pengaruh Pertanian terhadap Pendapatan Nasional. *Jurnal Penelitian Ekonomi Akuntansi (JENSI)*, 7(1), 74–81.

- <https://doi.org/10.33059/jensi.v7i1.7690>
- Faiqoh, P., & Desmawati, L. (2021). Pemberdayaan Perempuan Melalui Home Industri Batik Sekar Jagad di Dusun Tanuraksan Desa Gemeksekti Kabupaten Kebumen. *Lifelong Education Journal*, 1(1), 23–34. <https://doi.org/10.59935/lej.v1i1.17>
- Fivintari, F. R., Wulandari, R., & Wijaya, O. (2021). Pendampingan Pengembangan Usaha Agribisnis Jamur Tiram sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga. *Community Empowerment*, 6(4), 641–648. <https://doi.org/10.31603/ce.4410>
- Imansyah, A. A., Syamsiah, M., & Sumirat, L. P. (2020). Uji Efektivitas Konsentrasi Air Kelapa Muda Dan Ekstrak Kecambah Jagung Terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Pro-STek*, 2(2), 78. <https://doi.org/10.35194/prs.v2i2.1168>
- Kalsum, U., Fatimah, S., & Catur, W. (2011). Efektivitas Pemberian Air Leri Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agrovigor*, Vol.4(No.2), 86–92.
- Laagu, M. A., Sutimi, V. N., Rahardi, G. A., Muldayani, W., Hadi, W., & Widjonarko. (2024). CONSEN: Indonesian Journal of Community Services and Engagement Productivity Improvement of Oyster Mushroom Cultivation by Utilizing Temperature Control on Baglog Steamer in Industrial Farming Area. *CONSEN: Indonesian Journal of Community Services and Engagement*, 4, 20–29.
- Latif, S., Yulianti, I., Rahmawati, A., & Syarif, E. (2017). *Penggunaan Tritisan sebagai Arsitektur Tropis terhadap Rumah Tinggal Minimalis*. D043–D050. <https://doi.org/10.32315/ti.6.d043>
- Lote, J., Tanan, A., Haryati, B. Z., Thana, D. P., Pertanian, F., Kristen, U., & Toraja, I. (2023). Pengaruh Dedak dan ZPT Air Kelapa Muda terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmiah Agrosaint*, 14(1), 20–30.
- Mareko Giawa. (2023). Pemanfaatan Jamur Tiram Sebagai Salah Satu Sumber Gizi Alternatif Bagi Masyarakat. *Jurnal Sapta Agricra*, 2(2), 1–13. <https://doi.org/10.57094/jsa.v2i2.1195>
- Pardin Lasaksi. (2023). Analisis peran sektor pertanian pemerintah terhadap perekonomian. *Lentera: Multidisciplinary Studies*, 1(3), 165–171.
- Sagaf, M., Setiyowati, D., Kusumodestoni, R. H., & Hidayat, S. (2022). Pengembangan Usaha Jamur Tiram Melalui Diversifikasi Produk Jamur Crispy di Batealit Jepara. *Abdimas Universal*, 4(2), 218–224. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v4i2.226>
- Saragih, R. (2015). Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan*, 1.
- Sendi Okta Saputra, Moh. Imam, & A. Aswan. (2023). Literasi Digital Masyarakat Desa Sidomulyo Sumatera Selatan Dalam Pemasaran Olahan Makanan Berdasarkan Produk Bioteknologi Konvensional. *Jurnal Bisnis, Manajemen & Ekonomi*, 21(1), 811–818. <https://doi.org/10.33197/jbme.vol21.iss1.2023.1070>
- Wahyono, A., Arifianto, A. S., Wahyono, N. D., & Riskiawan, H. Y. (2017). Prospek Ekonomi Kebijakan Pemanfaatan Produktivitas Lahan Tidur Untuk Pengembangan Porang Dan Jamur Tiram Di Jawa Timur. *Jurnal Cakrawala*, 11(2), 171–180.