

## **BIMBINGAN BUDIDAYA, PENGOLAHAN DAN PEMASARAN JAMUR TIRAM BAGI PEMULA DI DESA KASEMAN**

**Nourma Ulva K.D<sup>1</sup>, Ana Sintia<sup>2</sup>, Mirza Husein Fadlullah<sup>3</sup>**

<sup>1, 2, 3</sup>Universitas Panca Marga Probolinggo

[nourmaulva@upm.ac.id](mailto:nourmaulva@upm.ac.id)<sup>1</sup>

[anasintia961@gmail.com](mailto:anasintia961@gmail.com)<sup>2</sup>

[mirzahusein0902@gmail.com](mailto:mirzahusein0902@gmail.com)<sup>3</sup>

Received: 31-10-2023

Revised: 01-11-2023

Approved: 03-11-2023

### **ABSTRAK**

*Budidaya jamur tiram merupakan salah satu program yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat desa Klaseman. Jamur tiram putih mempunyai manfaat sangat besar bagi kesehatan karena Didalamnya banyak mengandung zat gizi yang seimbang terutama kandungan Karbohidrat dan protein yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Program ini dilakukan untuk memberikan bimbingan kepada masyarakat pemula dalam membudidayakan jamur tiram. Metode yang digunakan dalam proses ini yaitu memberikan bimbingan budidaya jamur, seperti pembuatan baglog, pengolahan dan pemasaran jamur tiram. Tujuan dari adanya pemberdayaan ini yaitu untuk membantu perekonomian masyarakat desa klaseman agar lebih sejahtera dan baik. Hasil dalam pemberdayaan ini masyarakat agar dapat melanjutkan memproduksi olahan jamur tiram sehingga dapat membantu terhadap perekonomian masyarakat Desa Klaseman. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada pemula atau masyarakat yang masih jadi pemula untuk membudidayakan jamur tiram*

**Kata Kunci:** Budidaya, Pengolahan, Pemasaran, Jamur Tiram

### **PENDAHULUAN**

Klasemen merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Gending, Kabupaten Probolinggo. *Pleurotus ostreatus* atau jamur tiram adalah jenis jamur pangan yang berasal dari kelompok homobasidiomycetes dan termasuk dalam kelompok basidiomycetes. Jamur tersebut memiliki ciri-ciri berwarna putih atau krem dan memiliki tudung setengah lingkaran menyerupai cangkang tiram, memiliki sedikit cekung. Tangkai jamur tiram menyamping, warna dari tudung jamur tiram dapat berubah warna dari abu-abu, hitam, coklat dan putih. Permukaan yang memiliki diameter 5-20cm dengan permukaan yang licin dengan tepi tudung mulus sedikit berlekuk. (Jayawardhana & Aulawi, 2017).

Budidaya jamur tiram dilakukan dengan menggunakan media yang dimakan LOG. Media buatan LOG ini berasal dari bahan lignin atau kayu yang sudah lapuk dan terbungkus plastik dan sudah disterilkan sebagai media tempat jamur tumbuh. Penggunaan Lignin sering digunakan sebagai media pertumbuhan jamur, karena lignin termasuk jenis jamur kayu. Kayu yang digunakan yaitu kayu yang sudah berbentuk serbuk dan lapuk, hal ini bertujuan agar senyawa-senyawa

yang ada didalam bahan kayu tersebut mudah dicerna oleh jamur. Oleh sebab itu, pertumbuhan jamur akan lebih baik (Inayah & Prima, 2022).

Salah satu alternatif yang bisa digunakan untuk mengatasi masalah perekonomian masyarakat yaitu dengan membudidayakan jamur tiram bagi masyarakat Kabupaten Probolinggo. Pengolahan jamur tiram merupakan tren usaha yang mengalami peningkatan, dan proses budidaya yang mudah sehingga dapat diimplementasikan dengan mudah bagi masyarakat. Sehingga akan memberikan dampak yang positif bagi masyarakat dan permintaan terhadap konsumen jamur tiram (Lidyana & Perwitasari, 2021). Permasalahan yang dialami selama ini yaitu ketersediaan jamur yang masih belum maksimal. Adanya permasalahan tersebut tentunya membuka peluang usaha bagi masyarakat desa Klaseman, Gending untuk membudidayakan jamur tiram (Triono, 2020).

Memberikan suatu bimbingan kepada masyarakat didesa klaseman merupakan salah satu program dari pemberdayaan masyarakat didesa tersebut, bimbingan yang diberikan yaitu budidaya jamur tiram. Berdasarkan hasil data dari Badan Pusat Statistik (BPS) bahwa, pada tahun 2022 di Indonesia produksi Jamur sebesar 63,15 ton. Dibandingkan dengan tahun sebelumnya 90,42 ton. Hal ini dapat dikatakan adanya penurunan jumlah produksi sebesar 30,15%. (Rizaty, 2023).

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan program budidaya jamur bagi pemula, dapat lebih meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menambah income bagi masyarakat setempat (Zulfarina dkk., 2019). Dalam pelaksanaan program pelatihan dan pendampingan ini, diperlukan ketersediaan sumberdaya manusia (SDM) yang berkualitas sebagai fasilitator, komunikator, dan dinamisator selama program berlangsung dan berfungsi sebagai konsultan sewaktu diperlukan oleh kelompok masyarakat (Triono, 2020).

## **METODE KEGIATAN**

Pelaksanaan kegiatan bimbingan budidaya jamur tiram ini, diberikan pemahaman teknis berupa penyuluhan dan praktek secara langsung. Dalam metode penyuluhan ini berisi tentang pemberian pengetahuan dan teknik bagaimana mengelola jamur tiram agar menghasilkan jamur tiram yang memiliki kualitas cita rasa yang baik melalui materi-materi yang sudah disajikan. Sehingga dalam kegiatan penyuluhan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Dalam penyuluhan tersebut ada sesi diskusi yang dimana masyarakat bisa mengajukan pertanyaan yang berkaitan dengan materi yang sudah diberikan. Selanjutnya kegiatan pembekalan praktek secara langsung. Praktek ini kegiatan yang paling penting untuk melatih pemula agar benar-benar memahami teknik secara langsung dalam mengelola jamur tiram. Untuk kegiatan praktek tidak hanya di ajarkan oleh mahasiswa akan tetapi di dampingi langsung oleh Dosen yang memiliki pemahaman dan pengamalan. (Yusuf dkk., 2020). Kegiatan bimbingan budidaya ini dilakukan dengan beberapa metode seperti tutorial, diskusi dan praktek secara langsung.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Jamur tiram putih merupakan jenis jamur kayu yang memiliki kandungan nutrisi lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya. Jamur tiram putih mengandung protein, lemak, fosfor, besi, thiamin dan

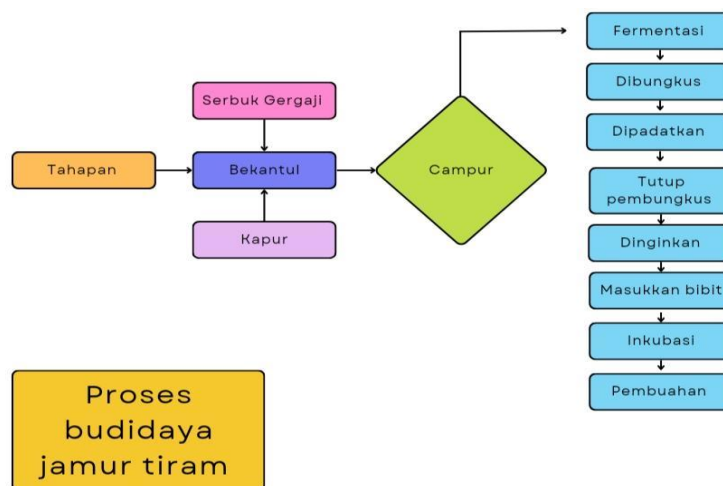
riboflavin lebih tinggi dibandingkan jenis jamur lain (Nunung, 2001). Hal ini dibuktikan oleh Sumarni (2006), bahwa setiap 100 gram jamur tiram mengandung protein 19-35% dengan 9 macam asam amino; lemak 1,7-2,2% terdiri dari 72% asam lemak tak jenuh. Sedangkan karbohidrat jamur terdiri dari tiamin, riboflavin, dan niasin merupakan vitamin B utama dalam jamur tiram, selain vitamin D dan C mineralnya terdiri dari K, P, Na, Ca, Mg, Zn, Fe, Mn, Co dan Pb. Mikroelemen yang bersifat logam sangat rendah sehingga aman dikonsumsi setiap hari.

Pelaksanaan program ini dilakukan dengan beberapa tahapan, diantaranya: pelatihan, pengolahan dan pemasaran.

#### 1. Pelatihan

Kegiatan pelatihan ini terdiri atas, pemberian teori yang membahas tentang teknis budidaya jamur tiram yang baik dan benar. Sehingga hasil jamur yang diperoleh memiliki kualitas yang baik. Berikut pelatihan teknis budidaya jamur tiram yaitu:

- Proses produksi jamur tiram seperti pada gambar berikut. Menyiapkan bahan baku untuk proses awal pembuatan jamur tiram. Bahan tersebut diantaranya:
  1. Bekatul
  2. Kapur atau kalsium
  3. Serbuk gergaji atau jerami
  4. Plastik atau baglog
  5. Penutup (untuk penutupnya bisa menggunakan limbah tutup botol)



**Gambar 1**  
Proses budidaya jamur tiram



**Gambar 2**

Jamur tiram setelah beberapa bulan dan tumbuh tunas

## 2. Pengolahan dan pemasaran

Pengolahan dan pemasaran ini, langkah selanjutnya setelah kegiatan pelatihan atau diskusi mengenai jamur tiram. Dalam praktik pengolahan diawali dengan memberikan beberapa petunjuk atau *step by step* bagaimana teknik pembuatan makanan yang terbuat dari jamur tiram.

Pengolahan jamur tiram dapat dimanfaatkan menjadi peluang bisnis. Mengolah produk ini dapat melatih kemampuan untuk bereksperimen dan memvariasikan jamur tiram sehingga dapat dipasarkan tidak hanya dalam bentuk jamur tiram biasa. Melainkan bisa menjadi olahan makanan jamur tiram yang memiliki variasi atau cita rasa yang berbeda. Misalnya jamur tiram dapat dijadikan sebagai botok jamur, jamur krispy, dan makanan lainnya.

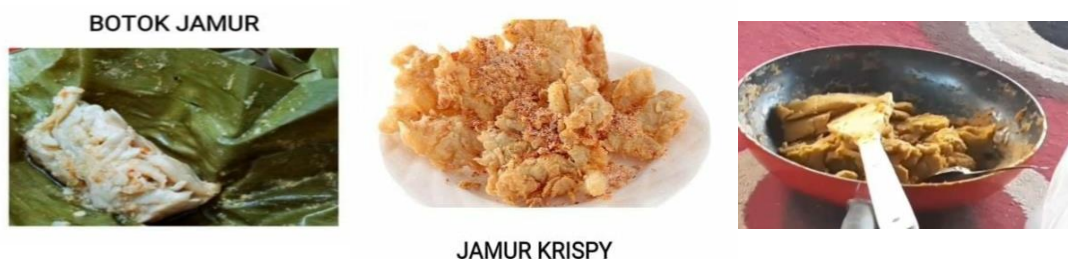
Sebelum melakukan pemasaran, terlebih dahulu harus mengetahui harga produk. Yang dimana harga produk ini ditentukan dengan menetapkan harga pokok produksi yang sesuai harga pasaran. Pemasaran jamur tiram dapat dilakukan melalui promosi baik melalui media sosial ataupun melakukan kontak langsung pada agen-agen di pasar tradisional maupun pasar modern, seperti membuat surat penawaran produk.



**Gambar 3.** Dokumentasi Bimbingan budidaya jamur tiram bersama masyarakat desa Klaseman

Kegiatan ini dimulai dengan adanya pelatihan memberikan teori mengenai pemahaman awal peserta mengenai jamur tiram dan memberikan informasi tentang kandungan gizi jamur tiram, serta penjelasan singkat tentang budidaya jamur tiram. Kegiatan bimbingan budidaya jamur tiram bagi masyarakat ini dapat membantu memecahkan permasalahan ada dan dapat menindaklanjuti hasil budidaya jamur pasca panen. Sebelumnya jamur tiram hanya di jual dalam keadaan mentah atau segar dan dalam bentuk biasa.

Dengan adanya kegiatan bimbingan budidaya jamur tiram bagi para pemula ini dapat memberikan wawasan, pengalaman untuk menghasilkan inovasi baru dalam olahan jamur tiram yang belum pernah ada dan belum pernah dibuat di desa klaseman. Jamur tiram ini memiliki banyak manfaat dan mudah dikombinasikan dengan makanan lain. Misalnya:



**Gambar 4**

Olahan makanan yang terbuat dari jamur tiram

Tidak kalah penting juga mengenai pengolahan, dan pemasaran hasil dari masakan bila nantinya akan dijadikan bisnis kuliner juga diajarkan dalam kegiatan bimbingan ini. Dengan adanya Kegiatan ini, diharapkan dapat membantu para pemula dapat mengelola dengan baik jamur tiram dan dapat memberikan peluang bisnis bagi masyarakat yang memiliki budidaya jamur tiram. Dengan demikian maka nilai jual pada jamur tiram menjadi bertambah sekaligus juga bisa meningkatkan penghasilan masyarakat Desa Klaseman.

## **KESIMPULAN**

Kegiatan ini dapat memberikan manfaat kepada pemula atau masyarakat yang masih jadi pemula untuk membudidayakan jamur tiram. Diharapkan kegiatan ini bisa mendorong para pemula agar lebih kreatif dan memberikan inovasi baru untuk melakukan pengembangan budidaya jamur tiram. Sehingga dapat memberikan dampak baik dalam pertumbuhan ekonomi di Desa Klaseman melalui budidaya jamur tiram ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Asnamawati, L., & Sil, M. (t.t.). Pemberdayaan Pemuda Pedesaan Melalui Budidaya Jamur Tiram Di Desa Sumur Dewa, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu, Provinsi Bengkulu. *LPPM-UT: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Terbuka*, 6.

- Inayah, T., & Prima, E. (2022). Budidaya Jamur Tiram Dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Beji. *JUMAT( Jurnal Pengabdian Masyarakat)*, 3(2), 4.
- Jayawardhana, H., & Aulawi, H. (2017). Studi Kelayakan Pendirian Usaha Budidaya Jamur Tiram di Kabupaten Garut. © 2017 *Jurnal STT-Garut All Right Reserved*, 13.
- Lidyana, N., & Perwitasari, D. A. (2021). Strategi Pemasaran Jamur Tiram Di Kabupaten Probolinggo. *Akuntabilitas: Jurnal Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 14(2), 13.
- Nasution, J. (2016). Kandungan karbohidrat dan protein jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada media tanam serbuk kayu kemiri (*Aleurites moluccana*) dan serbuk kayu campuran. *EKSAKTA: Jurnal Penelitian Dan Pembelajaran MIPA*, 1(1).
- Rizki, S. D., Hadi, F., & Afdhal, M. (2022). Peningkatan Strategi Pemasaran Jamur di Kmpung Jamur Limau Manis. *JMP : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 8.
- Rizaty, M. A. (2023). Produksi Jamur di Indonesia Turun jadi 63,15 Ton pada 2022. *Data Indonesia.id*.
- Susianti, N. (2019). Analisis Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Usaha Budidaya Jamur Tiram Di Desa Pringgabaya Kecamatan Pringgabaya. Dalam *Analisis Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Usaha Budidaya Jamur Tiram Di Desa Pringgabaya Kecamatan Pringgabaya*.
- Triono, E. (2020). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Kaulon. *Jurnal Karinov*, 3(2), 5.
- Yusuf, Christianingrum, & Yunita, A. (2020). PROGRAM INOVASI DESA MELALUI PELATIHAN BUDIDAYA JAMUR TIRAM SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA BUKIT KIJANG. *IKRAITH-ABDIMAS*, 3(2), 9.
- Zulfarina, Suryawati, E., & Yustina. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Indonesian Journal of Community Engagement*, 5(3), 13. <https://doi.org/10.22146/jpkm.44054>