

## PELATIHAN PEMBUATAN SOSIS SEHAT BERBAHAN JAMUR TIRAM (*PLEOUROTUS OSTREATUS*) DAN AYAM BOILER UNTUK IBU UMKM DI DESA JATIAN, PAKUSARI, JEMBER

Dewi Rashati<sup>1</sup>, Siti Nur Azizah,<sup>\*2</sup>

<sup>1,2</sup>Politeknik Kesehatan Jember

\*[azizah.ariza@gmail.com](mailto:azizah.ariza@gmail.com)

Received: 05-06-2024

Revised: 13-06-2024

Approved: 21-06-2024

### ABSTRAK

*Desa Jatian di Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember yang saat ini data pertumbuhan ekonomi Desa masih 26,91%, pendidikan masih 28,73% dan peduli lingkungan masih 20% berdasarkan SDGs. Sementara itu Desa Jatian memiliki potensi Desa berupa limbah serbuk kayu yang melimpah yang sudah dimanfaatkan petani jamur tiram untuk budidaya jamur tiram di Desa Jatian. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pelatihan pembuatan aneka sosis sehat berbahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan ayam boiler untuk Ibu UMKM di Desa Jatian, Pakusari, Jember. Tahapan pengabdian antara lain melakukan persiapan, sosialisasi program, edukasi atau penyuluhan, pelatihan pembuatan produk, pendampingan dan evaluasi. Hasil kegiatan ini berhasil diikuti oleh 15 pelaku UMKM. Pada tahap pelatihan mereka juga sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan hingga selesai. Pelaku UMKM juga berhasil melakukan pembuatan produk sosis yang dikerjakan secara mandiri di rumah masing-masing sebagai bahan dasar evaluasi dari tenaga pendidik. Hasil evaluasi menunjukkan keberhasilan program ini yang ditunjukkan dengan rata-rata presentase postes dari semua peserta pelaku UMKM bernilai baik (76-100%).*

**Kata Kunci :** Sosis; Jamur Tiram;;UMKM

### PENDAHULUAN

Desa Jatian berada di Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember. Saat ini kondisi SDGs di Desa Jatian berdasarkan bidang pertumbuhan ekonomi desa merata sebesar 26,91%, pendidikan Desa berkualitas sebesar 28,73% dan Desa peduli lingkungan darat sebesar 20%. Ketiga bidang tersebut masih cukup rendah dibandingkan 15 bidang pembangunan Desa Jatian lainnya (SDGs Desa, 2024). Berdasarkan data permasalahan tersebut kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan pelatihan pembuatan inovasi bahan lokal Desa yaitu sosis sehat berbahan dasar jamur tiram dan ayam boiler yang dibina langsung oleh tenaga pendidik dari Politeknik Kesehatan Jember.

Kegiatan ini juga didasarkan pada salah satu potensi di Desa Jatian yaitu tersedianya jamur tiram oleh pembudidaya jamur tiram. Berdasarkan pengamatan, Desa Jatian memiliki banyak ketersediaan serbuk kayu yang sudah dimanfaatkan oleh petani jamur tiram sebagai media tanam jamur di Desa Jatian sebagai baglog. Sehingga serbuk kayu tersebut salah satu limbah yang berpotensi di Desa tersebut yang sudah dimanfaatkan meskipun petani jamur di Desa tersebut masih tidak banyak. Menurut Azizah dan Rosida (2023), jamur tiram sangat mudah untuk dibudidayakan dalam skala rumah tangga hingga industri. Kebanyakan petani jamur di Jember membeli bibit jamur (F2) kemudian ditumbuhkan menjadi F3 dalam bentuk baglog. Sehingga jamur tiram di Desa Jatian juga tersedia dengan baik untuk kebutuhan sehari-hari dan usaha UMKM. Mengingat presentase SDGs dari poin "Desa peduli lingkungan darat di Desa Jatian" yang masih sebesar 20%, sehingga perlu adanya edukasi kepada masyarakat terkait kepedulian lingkungan

untuk mengenal potensi Desa yang dapat dimanfaatkan. Dalam hal ini masyarakat lebih mengenal bahwa limbah serbuk kayu disekitarnya dapat bermanfaat untuk media jamur tiram. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk membuat produk olahan jamur tiram, yang mana jamur tiram diperoleh dari pelaku UMKM atau petani jamur tiram di Desa Jatian.

Pelaku UMKM di Desa Jatian cukup banyak dan aktif untuk membantu meningkatkan perekonomian Desa. Sehingga sasaran dari kegiatan ini adalah pelaku UMKM Desa Jatian baik wanita ataupun laki-laki. Dasar pengambilan sasaran dari kegiatan ini karena salah satu poin SDGs di Desa Jatian dari "Pertumbuhan ekonomi Desa merata" masih sebesar 26,91%. Sehingga harapan dari kegiatan ini salah satunya adalah membantu perekonomian Desa melalui pelatihan produk olahan lokal berupa sosis sehat jamur tiram dan ayam boiler.

Menurut Azizah et al (2023) sosis dapat dibuat menggunakan bahan dasarjamur tiram. Hasil kegaitan tersebut menyebutkan bahwa sosis yang dibuat dengan dasar jamur tiram dan ayam boiler memiliki rasa yang enak dan gurih. Selain itu sosis jamur tiram memiliki tekstur yang baik yang sama dengan sosis buatan pabrik. Hasil kegiatan tersebut juga mendapat apresiasi oleh pelaku UMKM di lingkungan Tegal Besar Jember untuk dapat melanjutkan pembuatan sosis secara mandiri di rumah baik digunakan sendiri untuk keperluan pribadi atau untuk dijual karena mereka juga telah diberikan alat pencetak sosis. Berdasarkan latar belakang diatas sehingga tujuan kegiatan ini adalah memberi pelatihan pembuatan aneka sosis sehat berbahan jamur tiram (*Pleourotus Ostreatus*) dan ayam boiler untuk Ibu UMKM di Desa Jatian, Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember

## **METODE KEGIATAN**

Metode dalam program pengabdian ini dilakukan secara kualitatif dan kuantitatif yaitu dengan melakukan observasi saat proses edukasi dan pelatihan dan membagikan angket berupa kuesioner. Sasaran pengabdian yakni ibu pelaksana UMKM di Desa Jatian Kecamatan Pakusari Jember. Tahapan kegiatan sebagai berikut:

### **1.Persiapan**

Pada tahap persiapan dilakukan uji coba pembuatan sosis dimana kegiatan tersebut dilakukan di Laboratorium Teknologi Farmasi Politeknik Kesehatan Jember. Uji coba ini dilakukan sesuai dengan SOP yang telah dibuat.

### **2. Sosialisasi pelaksanaan program**

Tim pelaksana ke lokasi mitra dan menemui ibu-ibu pelaksana UMKM di Desa Jatian Kecamatan Pakusari. Tujuan tahap ini adalah mengetahui kondisi di lapangan langsung, dan melakukan menyampaikan program pengabdian yang akan dilakukan.

### **3.Penyuluhan dan Edukasi**

Kegiatan ini untuk meningkatkan pengetahuan mitra mengenai manfaat produk yang dibuat bagi kesehatan sekaligus pengemasannya. Metode yang diterapkan yaitu ceramah dan diskusi. Mitra mendapatkan brosur dan menyimak apa yang disampaikan oleh tim pelaksana. Materi penyuluhan yang diberikan meliputi kegunaan jamur tiram bagi kesehatan, cara pengolahan menjadi produk olahan sosis, pengemasan dan informasi terkait label pada kemasan. Bahan-bahan dan alat serta cara pembuatan dijelaskan sederhana agar lebih mudah

untuk dipahami.

#### 4. Kegiatan Pelatihan pembuatan produk olahan

Kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan keterampilan mitra tentang pengolahan ayam boiler dan jamur tiram menjadi produk olahan sosis. Langkah awal adalah melakukan pelatihan terkait cara pengoperasian alat produksi. Peserta pelatihan diharapkan dapat meningkatkan keterampilannya dengan cara menjadi peserta aktif yang terlibat langsung dalam pelatihan tersebut. Prosedur pembuatan sosis mengacu pada penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh Anwar (2021).

Cara Pembuatan sosis sehat menurut Anwar (2021) yaitu mencampur jamur (yang sudah halus/diselep) atau daging ayam (fillet dada ayam), kulit ayam, fosfat, garam, isp dan es batu dalam food prossesor atau blender. Kemudian diaduk dua menit sampai tercampur halus lalu tambahkan bumbu dan tepung dan potongan sayur dan diaduk selama 3 menit sampai tercampur rata. Kemudian masukkan dalam alat pencetak sosis lalu tekan sampai seluruh adonan keluar dan adonan masuk dalam casing non edible lalu Ikat sesuai dengan ukurannya. Selanjutnya oven dalam suhu 40 derajat 10 menit, diangkat dan direndam dalam air es lalu rapikan, vacuum dan simpan beku. Metode ini untuk sosis dengan casing edible.

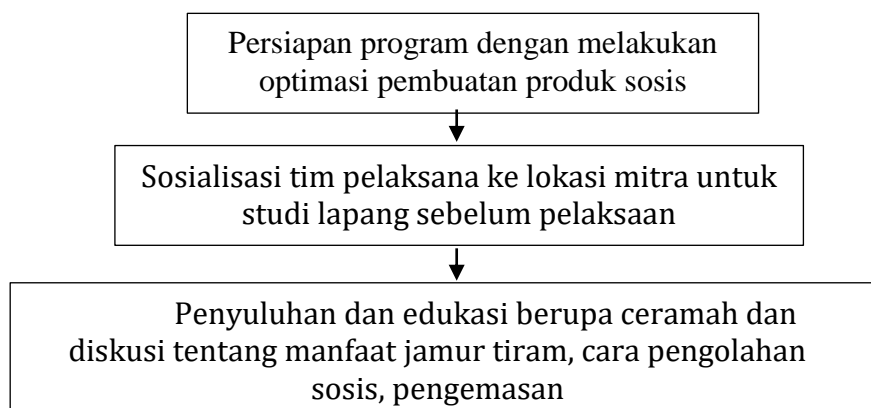
Cara Pembuatan sosis jamur dan ayam dengan casing non edible yaitu campur jamur (yang sudah halus/diselep) atau daging ayam ((fillet dada ayam) atau jamur, kulit ayam, fosfat, garam dan es batu. Kemudian diaduk dua menit sampai tercampur halus dan diaduk selama 3 menit sampai tercampur rata. Kemudian dimasukkan dalam mesin sosis lalu tekan sampai seluruh adonan keluar. Gunakan plastik ukuran besar dimeter 7 mm dan diikat sesuai dengan ukurannya. Kemudian rebus dalam air 70-80 derajat C sampai masak. Lalu angkat dan rendam dalam air es dan rapikan vacuum dan simpan beku

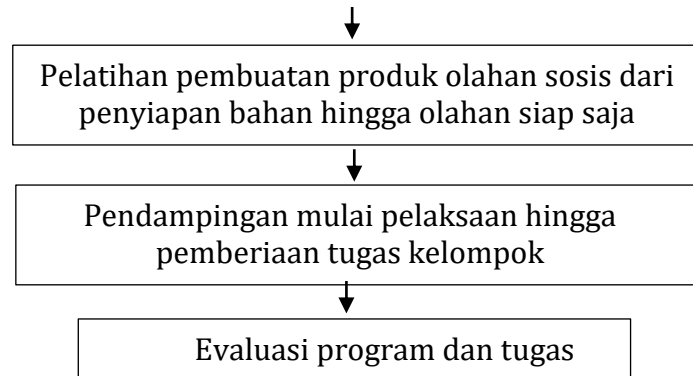
#### 5. Pendampingan

Kegiatan pendampingan dilakukan pada awal, saat produksi dilaksanakan hingga pemberian tugas mandiri secara kelompok. Hal ini untuk memastikan apakah mitra sudah dapat melakukan kegiatan produksi.

#### 6. Evaluasi

Kegiatan Evaluasi dilakukan antara tim pelaksana dengan mitra. Kegiatan ini dilakukan melalui diskusi bersama. Pada tahapan ini, dilakukan evaluasi kegiatan yang telah terlaksana dari sosialisasi program hingga pendampingan. Produk sosis olahan yang dihasilkan dievaluasi kesesuaiannya dengan spesifikasi yang diinginkan dan minat konsumen di pasaran. Kendala yang dihadapi akan dicari solusinya secara bersama-sama. Alur kegiatan seperti pada gambar 1.





Gambar 1 . Alur kegiatan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan selama 3 bulan pada bulan Juli sampai September 2023. Kami melaksanakan program kerja pada objek sasaran yakni ibu pelaksana UMKM di Desa Jatian Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan tahap-tahap sebagai berikut:

### 1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan ini, kami melakukan uji coba pembuatan produk yang dilakukan di Laboratorium Teknologi Farmasi. Uji coba pembuatan produk olahan sosis sehat dilakukan sesuai dengan prosedur yang telah ditulis. Kami membuat produk sosis dibantu oleh mahasiswa program studi Farmasi Politeknik Kesehatan Jember. Dalam kegiatan ini kami memvalidasi segala tahapan pembuatan sosis baik dari segi waktu maupun kualitas rasa. Uji coba yang dilakukan adalah membuat sosis dengan 2 variasi yaitu dengan bahan utama Jamur tiram dan daging Ayam. Hasil uji coba produk kami sajikan ke beberapa responden untuk memastikan kualitas produk terjamin mutu dan keamanannya.

### 2. Sosialisasi program

Pada kegiatan ini tim pelaksana mendatangi kantor desa Jatian untuk mengajukan izin pelaksanaan pengabdian. Sasaran dari pengabdian ini yaitu ibu pelaksana UMKM di Desa Jatian Kecamatan Pakusari. Tujuan kegiatan sosialisasi adalah mengetahui keadaan langsung di lapangan dan melakukan koordinasi dengan mitra mengenai program pengabdian yang akan dilaksanakan. Pada kegiatan ini terlihat bahwa Ketua UMKM sangat antusias dan bersedia untuk mengajak anggota UMKM untuk mengikuti pelatihan ini.

### 3. Kegiatan Edukasi atau penyuluhan

Kegiatan ini dilakukan di Kantor Desa Jatian dengan jumlah peserta sebanyak 15 Ibu UMKM. Kegiatan ini untuk menambah pengetahuan mitra mengenai manfaat jamur tiram dan ayam boiler bagi kesehatan dan cara proses pengolahan jamur tiram dan ayam boiler menjadi produk sosis sehat sekaligus pengemasannya. Sebelum menjelaskan materi penyuluhan, kami memberikan pretest terlebih dahulu untuk mengetahui pengetahuan peserta sebelum dilakukan penyuluhan. Hasil pretest dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil Pretest Pengetahuan Ibu terhadap Pembuatan Sosis dari Jamur Tiram dan Ayam Boiler

No	Pernyataan	Skor Benar	Persentase Pengetahuan (%)
1	Gambar disamping adalah jamur tiram	15	100
2	Sosis dapat dibuat dengan mudah di rumah	10	66,67
3	Sosis terbuat dari bahan bahan yang mudah didapat dipasaran	13	86,67
4	Sosis merupakan makanan yang sehat dan menyenangkan	12	80,00
5	Jamur tiram dapat diolah menjadi sosis yang murah dan bergizi	13	86,67
6	Ayam dapat dibuat sosis yang murah dan bergizi	14	93,33
7	Jamur tiram dapat membantu tumbuh kembang anak	12	80,00
8	Jamur tiram berbahaya bagi ibu hamil	14	93,33



Hasil pretest didapatkan bahwa pengetahuan ibu terhadap pembuatan sosis dari Jamur Tiram dan Ayam Boiler pada pertanyaan terkait pembuatan sosis masih kurang dan beberapa pertanyaan belum dijawab benar oleh peserta. Metode yang diberikan pada saat penyuluhan adalah ceramah. Mitra menyimak materi yang disampaikan dengan brosur yang disediakan tim pelaksana. Materi yang disampaikan dalam penyuluhan adalah khasiat jamur tiram, cara pembuatan produk olahan sosis, cara pengemasan dan pemberian label pada kemasan. Bahan bahan yang digunakan, alat dan cara pembuatan dijelaskan sederhana agar mudah untuk dipahami.

Menurut Widyastuti et al (2018), jamur tiram memiliki kandungan tinggi protein yaitu 17,5%-27%, lemak rendah (1,6-8%), serat pangan (811,5%), dan bebas kolesterol. Kandungan protein tinggi yang dimiliki ini yang membedakan jamur tiram dengan sayuran. Sayuran memiliki kandungan protein yang rendah, namun kaya akan serat. Jamur tiram aman bagi kesehatan tubuh.





Gambar 2. Penyuluhan Tentang Jamur Tiram dan Ayam Boiler oleh Ketua Pengabdian

Setelah dilakukan penyuluhan, kami memberikan post test untuk memastikan bahwa penyuluhan yang diberikan dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan pengetahuan peserta. Hasil post test dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil Postest Pengetahuan Ibu terhadap Pembuatan Sosis dari Jamur Tiram dan Ayam Boiler

No	Pernyataan	Skor Benar	Persentase Pengetahuan (%)
1	Gambar disamping adalah jamur tiram	15	100
2	Sosis dapat dibuat dengan mudah di rumah	15	100
3	Sosis terbuat dari bahan bahan yang mudah didapat dipasaran	15	100
4	Sosis merupakan makanan yang sehat dan menyenangkan	15	100
5	Jamur tiram dapat diolah menjadi sosis yang murah dan bergizi	15	100
6	Ayam dapat dibuat sosis yang murah dan bergizi	15	100
7	Jamur tiram dapat membantu tumbuh kembang anak	15	100
8	Jamur tiram berbahaya bagi ibu hamil	14	93,33

Dari hasil posttest didapatkan bahwa peserta bisa menjawab pertanyaan dengan baik. Hasil yang didapat untuk 7 pertanyaan adalah 100% dan hanya 1 pertanyaan yang mendapatkan skor 93,33%.

#### **4. Pelatihan pembuatan produk**

Kegiatan pelatihan pembuatan produk ini diikuti oleh ibu pelaksana UMKM. Kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan keterampilan mitra terkait pengolahan jamur dan ayam boiler menjadi produk sosis dan pengemasannya melalui kegiatan pelatihan. Pada kegiatan awal, peserta dibimbing untuk cara pengoperasian alat produksi dan pengemasan. Melalui kegiatan ini, peserta pelatihan diharapkan dapat meningkatkan keterampilannya dengan menjadi peserta aktif yang terlibat langsung dalam praktek produksi dan pengemasan produk.

Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah antusiasme dari ibu-ibu untuk membuat produk olahan sosis *homemade* yang kaya kandungan gizinya serata aman digunakan. Kegiatan sosialisasi dan praktek pembuatan sosis homemade dilaksanakan di balai desa Jatian. Peserta pengabdian yang hadir sebanyak 15 orang. Hasil yang diperoleh adalah tambahan pengetahuan tentang pembuatan sosis. Selain itu sosis yang telah dibuat dapat dijual ke pasar sehingga menjadi potensi penghasilan tambahan keluarga.



Gambar 3. Proses pembuatan Sosis

Bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis antara lain bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama adalah daging ayam boiler dan jamur tiram. Bahan tambahan antara lain pengisi, pengikat, bumbu-bumbu, penyedap dan bahan makanan lain yang diizinkan. Sosis sebagai makanan siap saji sangat digemari semua orang terutama anak-anak. Sosis *homemade* adalah sosis yang dibuat sendiri di rumah dengan bahan-bahan yang mudah dan sederhana.

#### **5. Pendampingan dan evaluasi**

Kegiatan pendampingan dilakukan mulai dari awal, selama produksi dilaksanakan hingga pembuatan tugas mandiri secara berkelompok. Kegiatan ini untuk mengetahui serta memastikan mitra dapat melakukan kegiatan produksi secara mandiri. Evaluasi program pengabdian dilakukan antara tim pelaksana bersama mitra dengan diskusi bersama. Pada tahapan ini dilakukan evaluasi seluruh kegiatan yang telah dilakukan mulai dari tahap sosialisasi program

pengabdian sampai pendampingan. Produk sosis olahan yang dibuat juga dievaluasi terkait kesesuaiannya dengan spesifikasi yang diinginkan maupun dengan minat konsumen di pasaran. Kendala yang dirasakan selama proses produksi akan dicari solusinya secara bersama-sama sehingga peserta pengabdian dapat menghasilkan produk sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan dan bedaya jual tinggi.



Gambar 4. Hasil Pembuatan Sosis oleh ibu UMKM

Pembuatan sosis yang dilakukan oleh ibu UMKM memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang enak. Ibu UMKM kami kelompokkan menjadi 3 grup. Hasil produk sosis yang dihasilkan disajikan dan dinilai oleh 3 tim uji dari Tim pelaksana. Tim yang mendapatkan skor tertinggi mendapatkan apresiasi dari tim pelaksana.



Gambar 5. Pembagian hadiah Pembuat sosis terbaik

Setelah kegiatan selesai, kami berdiskusi dan memberikan semangat kepada ibu UMKM untuk terus maju berkembang. Kegiatan ditutup dengan foto



Bersama dan pemberian souvenir untuk pihak desa serta pemberian alat cetak sosis kepada pihak UMKM.



Gambar 6. Foto bersama dan pemberian Alat Cetak Sosis Kepada Ibu UMKM

## KESIMPULAN

Hasil kegiatan berjalan lancar dan berhasil dari tahap persiapan hingga tahap pendampingan dan evaluasi yang diikuti oleh 2 tenaga pendidik, 2 mahasiswa dan 15 pelaku UMKM. Pelaku UMKM pada tahap edukasi dan penyuluhan sangat memperhatikan dengan baik dan aktif bertanya saat diskusi dilakukan. Pada tahap pelatihan mereka juga sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan hingga selesai. Pelaku UMKM juga berhasil melakukan pembuatan produk sosis yang dikerjakan secara mandiri di rumah masing-masing sebagai bahan dasar evaluasi dari tenaga pendidik. Hasil evaluasi menunjukkan keberhasilan program ini yang ditunjukkan dengan rata-rata presentase postes dari semua peserta pelaku UMKM bernilai baik (76-100%).

## DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, Y. 2021. Kelas online zoom streaming sosis sehat 2 hari. *Pelatihan Kuliner wirausaha pangan*. 16-17 Juli 2021.
- Azizah, S.N dan Rosida. 2023. Pelatihan dan budidaya jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) di Desa Jenggawah. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*. 1.2. 129-140.
- Azizah, S.N dan Mikhania E.C. 2023. Pelatihan Pembuatan Aneka Sosis Sehat Berbahan Jamur Tiram Dan Ayam Boiler Untuk Pekerja Sektor Informal Terdampak Pandemi Covid-19 Di Jember. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*. 1.5. 461-479.
- Irawati, A, Warnoto, dan Kususiyah. 2015. pengaruh Pemberian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap pH, DMA, Susut Masak dan Uji Organoleptik Sosis Daging Ayam Broiler. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 10.2.125-135.
- Muchtadi, T. R. 1990. Teknologi pengawatan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Laporan penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosyidi, D. 2009. Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4.1.110.

- SDGs (2024). Desa Jatian, Pakusari, Jember. <https://sid.kemendesa.go.id/sdgs>. Diakses 2 Januari 2024.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suprati dan Djarwanto. 1992. Nilai gizi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) yang ditanam pada media limbah penggergajian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi LIPI. Bogor.
- Umami M.R dan Guntoro. 2017. Eksperimen sosis sayur hasil olahan dari sayur brokoli (*Brassica oleracea L.*) dan wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 4.2. 73-88.
- Kurniawati, E, Onoyi, N.J, YAntri, O, Windayati, D.T, Mursal. 2023. Pelatihan sosis Sehat Homemade Sebagai Sumber Proterin Keluarga dan Potensi Penghasilan Tambahan Keluarga di Kampung Bagan Kelurahan Tanjung Piayu, Sei Bedug Batam. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2.9.6115-6120.