

DIVERSIFIKASI JAMUR TIRAM SEBAGAI PANGAN LOKAL PADA KELOMPOK WANITA TANI DI KECAMATAN MALUA KABUPATEN ENREKANG

Nur Fitriani Usdyana¹, Ilham Ahmad², Muhammad Yusuf³

Email: ¹nurfitrianiusdyana@mail.polipangkep.ac.id, ²ilhampoliagro@gmail.com,
³yusufitri@poliupg.ac.id

^{1, 2}Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, ³Politeknik Negeri Ujung Pandang

ABSTRAK

Desa Tallung Tondok (Kecamatan Malua) merupakan desa yang terletak di Kabupaten Enrekang. Desa tersebut memiliki potensi dalam pengembangan produk pangan dari jamur tiram yang menjadi komoditas khas Kabupaten ini. Desa tersebut memiliki beberapa kelompok wanita tani yang berkecimpung dalam pengolahan keripik dan nugget jamur tiram, namun dari segi kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan masih sangat rendah. Pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan bagi Kelompok Wanita Tani Kartini dan Kelompok Wanita Tani Buntu Landang di Desa Tallung Tondok, terutama dalam hal diversifikasi produk pangan merupakan solusi yang ditawarkan dalam rangka meningkatkan nilai tambah (*value added*) produk keripik dan dodol salak. Penyuluhan dan pelatihan yang telah dilaksanakan antara lain adalah penyuluhan sanitasi dan hygiene proses produksi, aplikasi pelabelan dan kemasan pangan, penyuluhan P-IRT dan sertifikasi halal produk, analisis kimia gizi dan umur simpan produk, perancangan peralatan dan diversifikasi pembuatan produk di kedua mitra tersebut. Diharapkan dengan kegiatan ini dapat membina dan memacu kedua mitra untuk menghasilkan produk yang bersaing dipasar sehingga dapat meningkatkan kehidupan ekonomi di desa tersebut. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dievaluasi setiap bulannya dan dapat menjadi percontohan bagi kelompok wanita tani lain di Kabupaten Enrekang.

Kata kunci: kelompok wanita tani; penyuluhan; diversifikasi; jamur tiram.

ABSTRACT

Tallung Tondok village (Maluadistrict) constituting village that lies at Enrekang Regency. That village have potency in food product development of Oyster Mushroom that as Regency typical trade goods it. That village has severally social groups that dabbled processing chips and dodol Oyster Mushroom, but of lower quality and quantity product. Counselling and training performing for social groups at Tallung Tondok village, particularly in term diversified by food product constitute solution that is on the market in order to value added increase chips and nugget product. Counselling and training already being performed for example is sanitation counselling and hygiene is production process, labeling application and food pack, counselling product kosher certification, analysis nutrient chemical and expire date product, design of equipment and to be diversified product. Expected by this activity gets to build and increase result competing product at marketing so gets to increase economy life. Society devotion performing this was evaluated each month it and cans be sequential for social group any other at Enrekang's Regency.

Keywords: social groups; training; counselling; diversified; oyster mushroom.

PENDAHULUAN

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu jamur kayu yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat di

Indonesia. Jamur ini mudah dibudidayakan, dan jamur inilah yang banyak dibudidayakan oleh petani jamur di Indonesia. Budidaya jamur ini memakai teknologi yang sederhana dan

praktis sehingga dapat dilakukan oleh orang awam. Budidaya jamur dapat dikategorikan sebagai budidaya yang ramah lingkungan karena substrat yang dipakai untuk budidaya jamur ini menggunakan limbah pertanian. Budidaya jamur juga merupakan pemanfaatan sumberdaya hayati lokal karena jamur tersebut merupakan bahan alami yang ada di Indonesia tanpa harus mengimpor.

Budidaya jamur juga merupakan penganekaragaman pangan karena dari jamur tiram dapat diciptakan berbagai produk pangan. Budidaya jamur tiram juga dapat memberi peluang pekerjaan bagi masyarakat disekitarnya (Djarwanto *et al.*, 1994; Djarwanto *et al.*, 2001). Jamur tiram mempunyai rasa yang enak seperti daging ayam, bahkan jamur tiram ini disukai sebagian besar orang di dunia karena rasa khasnya dan manfaatnya bagi kesehatan. Jamur memiliki protein yang tinggi antara 17,5% hingga 27% dengan lemak yang rendah 1,6-8% dan kadar serat pangan yang tinggi 8-11,5% yang dapat digunakan sebagai bahan makanan sehat. Namun demikian karbohidrat merupakan sebagian besar senyawa penyusun jamur tiram. Protein merupakan suatu senyawa yang dibutuhkan dalam tubuh manusia sebagai zat pendukung pertumbuhan dan perkembangan. Dalam protein terdapat sumber energi dan zat pengatur tubuh (Muchtadi, 2010). Protein juga berguna sebagai biokatalisator enzim dalam proses kimia. Sumber pangan dengan kandungan protein tinggi yang dikenal oleh masyarakat Indonesia adalah kedelai yang diolah menjadi tempe maupun tahu (Ginting *et al.*, 2013). Namun beberapa waktu terakhir ini kedelai mengalami kenaikan harga, untuk menyikapi hal tersebut masyarakat membutuhkan alternatif lain.

Bila dilihat dari kandungan proteinnya, jamur tiram dapat dijadikan pilihan lain sebagai sumber makanan berprotein yang dibutuhkan oleh tubuh. Menurut Parjimo dan Andoko (2007), kandungan protein jamur tiram setiap 100g sebesar 27% sedangkan protein pada kedelai tempe adalah 18,3% setiap 100g. Muchtadi (2010), di samping itu jamur tiram juga mempunyai cita rasa yang lezat seperti daging. Menurut Winarno (2004), jamur tiram putih masuk kategori bahan pangan karena aman dan tidak beracun sehingga dapat dikonsumsi. Selain aman, jamur tiram merupakan salah satu bahan makanan yang bernutrisi tinggi. Komposisi dan kandungan nutrisinya antara lain adalah protein, karbohidrat, lemak, serat pangan, thiamin, riboflavin, niacin, dan kalsium, serta vitamin dan mineral. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan, kandungan seratnya mencapai 7,4-24,6% sehingga cocok untuk para pelaku diet. Diversifikasi pengolahan jamur dan pengembangan teknologi olahan jamur sangat diperlukan bagi petani dan pengusaha jamur dalam meningkatkan nilai tambah jamur segar. Beberapa spesies jamur, jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang paling banyak dibudidayakan dan dikonsumsi karena lezat, mengandung nilai gizi tinggi dan berkhasiat obat. Dari beberapa penelitian diungkapkan bahwa jamur tiram mengandung senyawa antidiabetes, antibakteri, antikolesterol, antiartritik, antioksidan, antikanker, baik untuk kesehatan mata dan antivirus. Jamur tiram juga mengandung senyawa aktif polisakarida yang disebut beta-glukan.

Salah satu kelompok masyarakat di Desa Tallung Tondok yang telah berhasil membentuk organisasi yang cukup aktif adalah Kelompok Wanita Tani Kartini dan Kelompok Wanita Tani Buntu Landang. Organisasi ini

digerakkan oleh ibu-ibu yang berprofesi sebagai guru, petani dan peternak. Kelompok ini juga sangat kooperatif dan memiliki minat tinggi untuk melaksanakan kegiatan yang dapat mengangkat kesejahteraan keluarga. Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan salah satu kelompok tani di Kabupaten Enrekang dengan kegiatan ekonomi utama berupa produk olahan yang menggunakan bahan baku utama jamur tiram. Produk-produk yang dihasilkan cukup bervariasi, seperti keripik dan nugget jamur tiram. Jumlah anggota KWT ini mencapai 14 (empat belas) orang, akan tetapi yang aktif memproduksi berbagai produk olahan ada sekitar 10 (sepuluh) orang. Pembuatan dan proses produksi dilakukan 3 kali seminggu, yaitu hari Senin, Rabu dan Sabtu. Secara keseluruhan, perminggu untuk memproduksi keripik dan nugget jamur tiram diperlukan bahan baku sekitar 5 kg daging jamur tiram. Penjualan dan pemasaran produk dilakukan dengan cara menitipkan pada toko, koperasi kantor, pesanan ataupun penjualan secara langsung.

Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan (PPNP) sebagai salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan Program Pengabdian kepada Masyarakat telah menawarkan salah satu program kegiatan, yakni Ipteks Bagi Masyarakat (IbM). Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Program Studi (Prodi) D4 Agroindustri sebagai salah satu unit pelaksana pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat memiliki sumber daya manusia, yakni dosen dan mahasiswa yang mampu berperan sebagai agen yang mentransformasikan ilmu maupun teknologi kepada masyarakat. Sinergi yang dapat dibangun antara dosen, mahasiswa dan

masyarakat Desa Tallung Tondok sangat diperlukan dalam mengoptimalkan potensi sumberdaya alam maupun manusia yang ada di wilayah tersebut. Program implementasi Ipteks Bagi Masyarakat melalui pendampingan kelompok wanita tani oleh Tim dari Prodi Agroindustri PPNP bertujuan untuk meningkatkan produktivitas potensi lokal, khususnya jamur tiram yang ada di Desa Tallung Tondok, Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang. Program tersebut dilakukan melalui aplikasi diversifikasi pangan berupa pembuatan produk keripik dan nugget jamur tiram, penyuluhan sanitasi dan hygiene proses produksi, penyuluhan P-IRT dan sertifikasi halal, analisis kimia gizi produk dan umur simpan (*expire date*), transfer teknologi peralatan, serta aplikasi pelabelan dan kemasan pangan (Winarno & Surono, 2002). Manfaat yang diharapkan dari program ini adalah diperolehnya informasi dan transformasi tentang aplikasi diversifikasi pangan dan kemasan dalam kehidupan sehari-hari sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat yang bersangkutan.

Tujuan dari kegiatan ini adalah yang pertama, kesadaran kelompok wanita tani mengenai pentingnya aspek sanitasi dan hygiene dalam mengolah atau memproduksi pangan. Kedua, peningkatan pengetahuan kelompok wanita tani mengenai teknologi pengolahan bahan pangan dengan teknologi tepat guna sehingga mampu meningkatkan mutu dan efisiensi pengolahan bahan baku menjadi produk keripik dan nugget jamur tiram dalam meningkatkan nilai ekonomis dan pendapatan masyarakat. Ketiga, peningkatan pengetahuan dan keterampilan bidang kewirausahaan masyarakat wanita tani melalui pelatihan kewirausahaan pemasaran dan

pengemasan. Keempat, peningkatan kesejahteraan kelompok wanita tani melalui peningkatan pendapatan dari usaha pembuatan produk olahan keripik dan nugget jamur tiram. Kelima, terciptanya lapangan kerja baru.

METODE PELAKSANAAN

Tempat dan Waktu

Kelompok sasaran pada kegiatan ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Kartini dan Kelompok Wanita Tani Buntu Landang, Desa Tallung Tondok, Kecamatan Malua, Kabupaten Enrekang. Kegiatan dilaksanakan mulai bulan April sampai dengan Oktober 2017.

Partisipasi Kegiatan

Pada kegiatan pengabdian ini, pihak-pihak yang terlibat selain dengan KWT Kartini dan KWT Buntu Landang, masyarakat sekitar, kelompok/pelaku usaha dan Petugas Penyuluh Lapangan (PPL) Kelurahan/ Kecamatan dan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Enrekang.

Metode Penyelesaian Masalah

Upaya yang dilakukan dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dilakukan melalui diskusi, demonstrasi dan pembinaan. Pendekatan dilakukan melalui beberapa tahap, mulai tahap persiapan, pengurusan administrasi dan surat menyurat, tahap pendekatan personal dan kelompok sasaran, pelatihan dan demonstrasi.

Metode Pendekatan/Pelaksanaan Kegiatan yang Diterapkan

Metode pelaksanaan IBM kelompok wanita tani di Kecamatan Malua akan dilakukan dengan metode partisipatif dan kooperatif. Pendekatan ini dilakukan agar kelompok sasaran

dapat saling bekerja sama dan saling berdiskusi sesama kelompok sasaran sedangkan tim pelaksana berperan sebagai fasilitator selama proses diskusi berlangsung. Rangkaian kegiatan yang akan dilakukan selama kegiatan berlangsung dibuat secara bertahap yang meliputi :

- a) Survey pendahuluan dan identifikasi permasalahan;
- b) Kegiatan Diskusi;
- c) Kegiatan pelatihan;
- d) Kegiatan pembinaan; dan
- e) Kegiatan Monitoring dan Evaluasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Kelompok Wanita Tani (KWT) Kartini

Perkembangan kelompok wanita tani atau kelompok-kelompok usaha kecil di Kecamatan Malua, Kabupaten Enrekang cukup baik, hal ini dikarenakan pihak pemerintah daerah mencanangkan program Enrekang **EMAS (Enrekang Maju, Aman dan Sejahtera)**, dimana salah satu program andalannya adalah menciptakan industri/usaha kecil yang dapat mensejahterakan masyarakat di Kabupaten Enrekang. Salah satunya usaha kecil budidaya dan pengolahan jamur tiram milik Ibu Hadijah yang dikelola dalam bentuk Kelompok Wanita Tani (KWT) Kartini, tepatnya berada di Desa Tallung Tondok Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang yang jadi mitra pertama dalam kegiatan IbM bagi masyarakat. Ibu Hadijah adalah ketua KWT Kartini yang berpengalaman berkecimpung usaha jamur tiram selama kurang lebih 8 tahun. Selain menghasilkan produk jamur tiram segar, kelompok wanita ini juga membuat produk olahan dari jamur tiram yaitu keripik dan nugget jamur tiram. Adapun permasalahan yang dihadapi KWT ini yakni dalam peningkatan produksi jamur

dan hasil olahannya adalah usaha jamur tiram yang dijalani oleh kelompok wanita ini masih terbatas pada produksi jamur tiram segar yang idealnya dipasarkan tidak lama setelah dipanen mengingat umur simpannya yang pendek.

Masalah lain berupa produk olahan yaitu keripik dan nugget jamur. Dari segi sanitasi dan hygiene belum diterapkan dengan baik. Produk keripik dan nugget jamur tiram masih dikemas secara sederhana dengan umur simpan yang relatif pendek dan tanpa mencantumkan label kemasan yang sesuai dengan semestinya yaitu harus terdapat izin depkes, komposisi kimia gizi tidak tercantum, berat bersih, izin perdagangan belum memiliki P-IRT (Hariyadi, 2008). Pengetahuan tentang cara memproduksi keripik dan nugget jamur tiram juga diperlukan agar dihasilkan produk tidak hanya memiliki rasa yang enak tetapi juga sehat masih sangat minim, karena saat ini banyak beredar makanan atau minuman yang terbuat dari bahan-bahan yang berbahaya dan bukan *food grade*. Selain dari segi peningkatan kapasitas produksi, hal lain yang perlu dilakukan adalah perluasan area pemasaran. Selama ini pemasaran hanya dilakukan secara tradisional dan terbatas pada area disekitar daerah produksi.

Profil Kelompok Wanita Tani (KWT) Buntu Landang

Mitra kedua dalam kegiatan lbM bagi masyarakat adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Buntu Landang yang dipimpin oleh Ibu Hana, yang terletak di Desa Buntu Pema Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang. Ibu Hana berpengalaman berkecimpung usaha jamur tiram selama kurang lebih 6 tahun. Selain menghasilkan produk jamur tiram segar, kelompok wanita ini juga membuat produk olahan dari jamur tiram

yaitu keripik dan nugget jamur tiram. Adapun permasalahan yang dihadapi Kelompok Wanita Tani (KWT) Buntu Landang adalah peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan keripik dan nugget jamur tiram masih sangat sederhana sehingga mutu produk yang dihasilkan berkualitas rendah dan kapasitas produksi sangat kurang. Mutu produk yang rendah berakibat penurunan umur simpan produk yang sangat cepat, sehingga semua hal yang menjadi kelemahan diatas berimplikasi pada margin keuntungan yang rendah.

Hasil yang Dicapai dari Kegiatan

Hasil budidaya jamur tiram dari kedua kelompok mitra dapat dilihat ada Gambar 1. Hasil pencapaian dari pelaksanaan kegiatan lbM ini adalah sebagai berikut :

- (1) Peningkatan pengetahuan kelompok wanita tani melalui penyuluhan partisipatif mengenai teknologi pengolahan nugget dan keripik jamur tiram dengan teknik tepat guna sehingga mampu meningkatkan mutu dan efisiensi pengolahan bahan baku menjadi produk pangan dalam meningkatkan nilai ekonomis dan pendapatan masyarakat. Pengolahan kripik menggunakan sumberdaya yang ada dapat dilihat pada Gambar 2.
- (2) Alih Teknologi dan pengetahuan mengenai penerapan teknologi tepat guna dalam proses pembuatan keripik dan nugget jamur tiram, sehingga diperoleh produk yang lebih sehat, higienis dan bergizi.
- (3) Pengetahuan yang diberikan meliputi teknik pemilihan bahan, pencucian, sterilisasi bahan kemasan, proses pengolahan bahan hingga menjadi makanan olahan, sampai pengemasan produk serta



Gambar 1. Budidaya Jamur Tiram Oleh Kelompok Wanita Tani di Kecamatan Malua, Kabupaten Enrekang.



Gambar 2. Pengolahan Keripik Jamur Tiram Oleh Kelompok Wanita Tani di Kecamatan Malua, Kabupaten Enrekang.

perizinan P-IRT dan sertifikasi halal MUI.

- (4) Pelatihan dilakukan sebagai sarana dan bahan pembelajaran mitra dengan pelibatan penuh mitra. Pada pelatihan ini, kelompok tani memperoleh pengetahuan teknik pengolahan keripik dan nugget jamur tiram.

Target yang dicapai dari kegiatan ini adalah :

- (1) Melalui penyuluhan dan diskusi, kelompok wanita tani telah menyadari dan memahami mengenai pentingnya sanitasi dan hygiene dalam proses produksi keripik dan nugget jamur tiram (Gambar 3).
- (2) Bertambahnya pengetahuan kelompok wanita tani mengenai

teknologi pengolahan bahan makanan dengan teknologi tepat guna sehingga mampu meningkatkan mutu dan efisiensi pengolahan bahan baku menjadi produk keripik dan nugget jamur tiram dalam meningkatkan nilai ekonomis dan pendapatan masyarakat.

- (3) Bertambahnya pengetahuan dan keterampilan kelompok mitra tentang kewirausahaan melalui pelatihan kewirausahaan pemasaran dan pengemasan yang diberikan.
- (4) Kelompok wanita tani mulai memproduksi produk olahan keripik dan nugget jamur tiram dengan kemasan produk yang berkualitas.
- (5) Terciptanya lapangan kerja baru sehingga terjadi substitusi kegiatan



Gambar 3. Kegiatan Penyuluhan Tentang Sanitasi dan Hygiene serta Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam Pengolahan Pangan.



Gambar 4. Kemasan Kripik Jamur Tiram Menggunakan Plastik Polietilen (PE).



Gambar 5. Kemasan Nugget oleh Salah Satu Mitra KWT Buntu Landang binaan Ibu Hana Menggunakan Plastik PVC (*Polivinilchlorida*) sebagai kemasan.

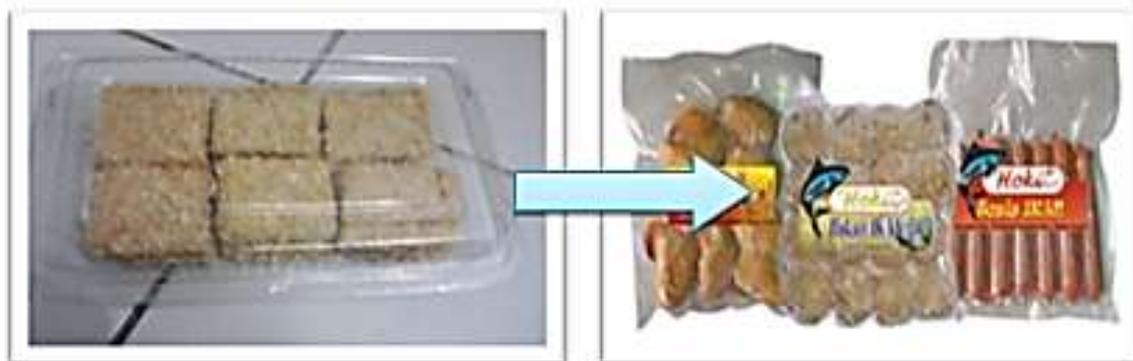
ekonomi masyarakat menjadi masyarakat yang mengolah bahan baku jamur tiram menjadi produk olahan.

Pencapaian hasil pelaksanaan

program IbM telah memberikan peningkatan kualitas bagi kedua mitra terhadap pengemasan produk. Plastik kemasan kripik sebelumnya hanya menggunakan plastik *polietilen* (PE),



Gambar 6. Kemasan Keripik Jamur Tiram Yang Menggunakan Plastik Jenis Polietilen Kurang Sesuai Untuk Kemasan Keripik Serta Kemasan Aluminium Foil Yang Baik Untuk Mengemas Keripik.



Gambar 7. Kemasan Nugget Jamur Tiram yang menggunakan plastik jenis PVC yang cukup berbahaya serta kemasan polietilen LDPE (*Low Density Polietilen*) yang baik untuk mengemas nugget.



Gambar 8. Desain Kemasan Nugget Jamur Tiram.

sedangkan untuk nugget menggunakan plastik *polivinilchlorida* (PVC) sebagai kemasan (Gambar 4 dan Gambar 5). Kedua kemasan yang digunakan merupakan kemasan yang tidak sesuai. Oleh karena itu, Tim memperkenalkan

bentuk kemasan dari kemasan aluminium foil dan polietilen LDPE (*Low Density Polietilen*) yang dapat dilihat seperti pada Gambar 6 dan Gambar 7. Tim juga memfasilitasi bentuk desain



Gambar 9. Desain Kemasan Keripik Jamur Tiram Untuk Kemasan Primer (Aluminium Foil) Tampak Depan dan Belakang.

yang dapat digunakan menjadi merek produk (Gambar 8 dan Gambar 9).

KESIMPULAN

Pertama, telah timbul pemahaman dan kesadaran masyarakat mitra mengenai pentingnya memanfaatkan jamur tiram sebagai produk lokal menjadi produk khas dari Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang. Kedua, Terjadi alih teknologi proses produksi utamanya proses pengemasan dan pemasaran kepada masyarakat mitra, sehingga masyarakat mitra mampu melakukan proses produksi secara mandiri. Dan ketiga, masyarakat mitra sangat antusias memproduksi produk keripik dan nugget jamur tiram untuk peningkatan ekonomi secara mandiri.

DAFTAR PUSTAKA

Djarwanto, Suprpti S, Gandjar I. 1994. *Manfaat Jamur Tiram dalam Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi Limbah Kayu*. Lokakarya Nasional Mikrobiologi Lingkungan, LIPI. Bogor.

Djarwanto, Suprpti S, Rachmanisyari. 2001. *Pertumbuhan Dan Produktivitas Tiga Jenis Jamur Tiram Pada Media Campuran Serbuk Gergaji dan Jerami Padi*. Prosiding Seminar Keanekaragaman Hayati dan Aplikasi Bioteknologi Pertanian. BPPT, Jakarta.

Ginting AR, Herlina N, Tyasmoro SY. 2013. *Studi Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (Pleorotus Ostreatus) Pada Media Tumbuh Gergaji Kayu Sengon Dan Bagas Tebu*. Jurnal Produksi Tanaman 1 (2):xx.

Hariyadi, P. 2008. *Prinsip-prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa Produk Pangan dalam Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa (Shelf Life) Produk Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

Muchtadi D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Penerbit Alfabeta, Bandung.

Parjimo, Andoko A. 2007. *Budi Daya Jamur*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Winarno, F.G dan Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Mbrion Press, Bogor.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.