

## Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Jamur Kuping Di Kecamatan Wonosari

Siti Zulaekah<sup>1\*</sup> dan Suwaji<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Prodi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

<sup>2</sup>Prodi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta

\*email: [sz102@ums.ac.id](mailto:sz102@ums.ac.id)

### Abstrak

**Keywords:**  
ekonomi;  
masyarakat; jamur  
kuning

*Kecamatan Wonosari Kabupaten Klaten memiliki potensi ekonomi yang cukup baik, salah satunya adalah terdapatnya pembudidayaan jamur kupingoleh petani jamur kuping. Akan tetapi, petani jamur kuping, khususnya anggota kelompok tani jamur kuping di Desa Lumbungkerep masih menghadapi beberapa permasalahan. Beberapa masalah tersebut adalah hasil panen jamur kuping dari petani dibeli oleh tengkulak dengan harga yang sangat murah dibandingkan dengan harga di pasaran. Di sisi lain, petani tidak mampu menjual sendiri jamur kupingnya secara langsung di supermarket maupun di pasar-pasar tradisional, sehingga hasil panen sering kali tidak bisa dipasarkan dan modal usaha berhenti karena sering merugi, sehingga budidaya jamur tidak biasa dilanjutkan. Potensi lain di wilayah ini adalah masih terdapatnya ibu-ibu rumah tangga yang punya banyak waktu luang, sehingga dapat diberikan usaha untuk membantu perekonomian rumah tangganya. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu untuk dapat mengolah jamur kuping menjadi makanan jajanan serta dapat. Selain itu tujuan kegiatan ini adalah memanfaatkan jamur kuping dari petani, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dari jamur kuping. Sasaran kegiatan adalah petani dan ibu-ibu. Metode kegiatan yang diberikan adalah pelatihan kepada kelompok ibu-ibu rumah tangga mulai dari cara membuat tepung jamur kuping, cara membuat adonan, cara mengolah adonan, cara mengemas produk dan cara memasarkan produk sehingga menjadi produk pangan komersil. Selain itu juga membantuiibu-ibu mempunyai UMKM sendiri yang mengolah jamur kuping hasil petani jamur dan memasarkan produk olahan tersebut. Hasil dan luaran kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok ibu-ibu rumah tangga dalam memanfaatkan jamur kuping meningkat. Selain itu ibu-ibu telah memiliki keterampilan mengolah berbagai produk pangan komersil berbasis jamur kuping seperti cumi-cumi, onde-onde serta makanan lain. Saat ini telah tumbuh pula UMKM KHASANAH yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan jajanan berbasis produk olahan jamur kuping dan pemasaran produk tersebut.*

### 1. PENDAHULUAN

Kecamatan Wonosari adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Klaten, yang mempunyai letak cukup strategis, karena berbatasan langsung dengan dua Kabupaten, yaitu Kabupaten Sukoharjo dan Kabupaten Boyolali. Selain itu Kecamatan Wonosari juga menjadi jalur transportasi yang cukup ramai menghubungkan beberapa kota besar, yaitu Yogyakarta – Klaten – Solo – Surabaya. Lancarnya jalur transportasi ini, menjadi salah satu potensi yang menunjang perekonomian masyarakat. Kecamatan Wonosari, dengan luas wilayah 31,14

km<sup>2</sup>, terdiri atas 18 desa/kelurahan, salah satunya adalah Desa Lumbungkerep (Pekab. Klaten, 2015).

Kondisi wilayah ini mendorong warga Kecamatan Wonosari khususnya Desa Lumbungkerep untuk melakukan beberapa usaha pertanian diantaranya adalah usaha budidaya jamur kuping. Usaha budidaya jamur kuping secara umum belum populer seperti jamur tiram. Selain karena harga jamur kuping yang sedikit lebih mahal dibanding jamur tiram, budidaya jamur kuping lebih sulit dibanding jamur tiram atau jamur merang dan variasi produk olahan jamur kuping juga tidak sebanyak jamur tiram. Kondisi ini sangat berbanding terbalik dengan fakta bahwa jamur kuping mempunyai banyak manfaatnya bagi kesehatan.

Secara khusus jamur kuping dikenal sebagai jenis jamur yang memberikan banyak manfaat bagi kesehatan. Yoon dkk (2003) melaporkan efek penghambatan penggumpalan darah (trombosit) oleh jamur kuping. Oke dan Aslim (2011) mengungkapkan potensi jamur kuping sebagai nutrasetikal karena kemampuannya dalam menghambat kerusakan sel dan sebagai anti-sitotoksitas. Selain itu, kandungan zat gizi jamur kuping juga memberi banyak manfaat dalam bidang kuliner. Chang dan Miles (2004) menyatakan bahwa kadar protein jamur kuping sebanyak 30 % dari berat kering. Jamur kuping juga tersusun sebanyak 34,7 % asam amino esensial dari asam amino total.

Berbagai keunggulan dari jamur kuping, merupakan suatu potensi besar untuk dikembangkan sebagai sebuah usaha produktif. Usaha budidaya jamur kuping di Kecamatan Wonosari selama ini kurang begitu dikenal, karena keberadaan jamur kuping di pasaran jarang ditemui karena petani jamur kuping di wilayah ini tidak menjual hasil panen jamur kuping langsung ke pasar, namun selama ini, petani jamur menjual hasil panen jamurnya pada tengkulak dengan harga separuh dari harga pasar. Tingginya ketergantungan petani jamur kuping terhadap tengkulak dalam pemasaran serta sulitnya memasarkan sendiri jamur kuping tersebut, merupakan sebuah masalah yang perlu segera diatasi. Kondisi ini menyebabkan pendapatan petani dari usaha jamur ini tidak sebanding dengan usaha yang mereka lakukan. Selain itu menurunnya hasil panen jamur kuping membuat modal usaha tidak bisa kembali dan usaha budidaya jamur kuping menjadi berhenti. Di sisi lain banyak sekali ibu-ibu rumah tangga yang masih menganggur karena tidak mempunyai pekerjaan. Mereka tergabung dalam kelompok ibu-ibu rumah tangga. Kelompok ibu-ibu ini memiliki semangat yang tinggi dalam berwirausaha untuk membantu perekonomian rumah tangga. Beberapa diantaranya telah memulai usaha membuat produk pangan dari jamur kuping, namun dalam skala yang kecil. Selain itu mutu produk pangannya juga masih kurang baik, dengan masa simpan produk yang kurang dari satu hari.

Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah berhentinya budidaya jamur kuping ini diantaranya adalah dengan melatih kelompok ibu-ibu rumah tangga dari Desa Lumbungkerep untuk berwirausaha, yaitu memanfaatkan jamur kuping yang dihasilkan para petani untuk diolah menjadi produk makanan yang bernilai komersil. Usaha pembuatan produk makanan jajanan berbasis jamur kuping ini selain meningkatkan nilai ekonomi dan nilai komersial jamur kuping, juga dapat meningkatkan pendapatan keluarga, karena ibu-ibu yang awalnya tidak mempunyai penghasilan kemudian akan memiliki penghasilan dari usaha makanan jajanan ini.

Jamur kuping dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang disenangi oleh masyarakat, serta memiliki masa simpan yang panjang, sehingga dapat didistribusikan secara lebih luas dalam penjualan. Berbagai produk pangan tersebut, seperti mie, brownies dan nugget jamur kuping. Agar dapat diolah menjadi berbagai produk pangan, jamur kuping kering terlebih dahulu diolah menjadi tepung jamur kuping. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa tepung memiliki beberapa keunggulan, antara lain lebih fleksibel pemanfaatannya untuk diolah menjadi berbagai produk pangan dengan beragam bentuk dan citarasa, masa simpannya lebih lama, serta lebih praktis dalam proses distribusinya.

Dalam menjalankan sebuah usaha, selalu saja ditemui masalah. Berbagai masalah yang masih dihadapi oleh kelompok ibu-ibu di Kecamatan Wonosari Kabupaten Klaten dalam

mengembangkan usahanya adalah: masyarakat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang proses pengolahan jamur kuping menjadi tepung jamur kuping, masyarakat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang proses pembuatan berbagai produk pangan komersil dari tepung jamur kuping, masyarakat belum memahami teknik pengemasan produk olahan jamur kuping, masyarakat belum memahami cara memasarkan produk olahan jamur kuping.

Upaya yang dapat dilakukan untuk membantu mengatasi masalah tersebut adalah ibu-ibu perlu mendapat dukungan berupa bantuan teknologi dan pembinaan proses produksi dan pemasaran, hingga masyarakat menjadi mandiri dalam menjalankan usahanya. Keberhasilan usaha ini dapat menjadi sumber pendapatan serta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu untuk dapat mengolah jamur kuping menjadi makanan jajanan serta dapat memasarkannya menjadi makanan komersial. Selain itu tujuan kegiatan ini adalah memanfaatkan jamur kuping dari petani, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dari jamur kuping.

## 2. METODE

Kegiatan ini merupakan bagian dari kegiatan Program Pengabdian Masyarakat (PKM) dengan judul IbM pembudidayaan dan pengolahan jamur kuping di Kecamatan Wonosari Kabupaten Klaten. Kegiatan ini dibiayai oleh :Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Sesuai dengan Kontrak Pengabdian kepada Masyarakat Nomor : 212.15/A.3-III/LPPM/V/2017.

Kegiatan pengabdian masyarakat pada kelompok ibu-ibu Kecamatan Wonosari, Kabupaten Klaten, meliputi :

- 2.1 Diseminasi dan sosialisasi rencana pengabdian masyarakat  
Diseminasi dan sosialisasi kegiatan pengabdian dengan pemerintah desa, tokoh masyarakat dan mitra petani
- 2.2 Pengenalan dan pelatihan teknologi pengolahan tepung jamur kuping.  
Teknologi penepungan diperkenalkan sebagai upaya untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi produksi. Pelatihan diberikan terkait teknik pembuatan tepung jamur kuping. Pelatihan diberikan disertai dengan praktek oleh masyarakat untuk memastikan bahwa masyarakat telah memahami dan terampil dalam memproduksi tepung jamur kuping.
- 2.3 Pendampingan proses produksi tepung jamur kuping.  
Pendampingan dilakukan untuk mendapatkan kepastian bahwa proses produksi tepung telah dilaksanakan sesuai prosedur yang diberikan dalam pelatihan. Pada pendampingan ini dilakukan juga identifikasi masalah dan dilakukan langkah-langkah penyelesaian masalah.
- 2.4 Pelatihan pembuatan produk pangan berbasis tepung jamur kuping.  
Pelatihan diberikan pada kelompok ibu-ibu rumah tangga seperti pembuatan mie, nugget dan brownies. Pelatihan disertai dengan praktek oleh peserta untuk memastikan bahwa peserta telah memahami dan terampil dalam memproduksi berbagai produk pangan yang terbuat dari tepung jamur kuping.
- 2.5 Pendampingan pembuatan produk pangan berbahan tepung jamur kuping.  
Pendampingan dilakukan untuk memastikan bahwa proses produksi telah berlangsung dengan baik sesuai yang telah dipraktikkan pada tahap pelatihan.
- 2.6 Pendampingan pengemasan produk pangan  
Mitra diberikan pendampingan terkait teknik pengemasan serta berbagai desain kemasan untuk produk olahan jamur kuping.
- 2.7 Pendampingan pendaftaran UMKM.  
Pendampingan dilakukan untuk membantu mitra dalam proses pendaftaran UMKM baru di Dinas Perindustrian Kabupaten Klaten.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Kecamatan Wonosari, Kabupaten Klaten, beberapa tahap kegiatan.

#### 3.1 Diseminasi dan sosialisasi rencana pengabdian masyarakat

Diseminasi dan sosialisasi kegiatan pengabdian dengan pemerintah desa, tokoh masyarakat dan mitra petani mulai dilakukan pada bulan Maret 2017. Kegiatan ini dilakukan dengan memaparkan semua kegiatan pengabdian akan dilaksanakan di Kecamatan Wonosari Kabupaten Klaten.



Gambar 1. Diseminasi dan sosialisasi rencana kegiatan

#### 3.2 Pengenalan dan pelatihan teknologi pengolahan tepung jamur kuping.

Teknologi penepungan diperkenalkan sebagai upaya untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi produksi. Selama pemasaran jamur kuping hanya dalam bentuk mentah. Dengan harga beli oleh tengkulak yang rendah membuat petani jamur tidak dapat melanjutkan usahanya, karena selalu merugi. Pembuatan olahan jamur kuping diharapkan dapat meningkatkan nilai jual jamur kuping. Olahan jamur kuping ini bias hanya dibuat tepung jamur kuping atau dibuat beberapa olahan makanan kering yang lebih diminati masyarakat.



Gambar 2. Pengenalan dan pelatihan teknologi pengolahan tepung jamur kuping

Pelatihan diberikan terkait teknik pembuatan tepung jamur kuping dilaksanakan di Desa Lumbungkerep pada minggu pertama bulan Agustus 2017. Pelatihan pembuatan tepung ini dilakukan oleh nara sumber yaitu Bapak Rusdin Rauf, STP,M.TP. Beliau adalah dosen teknologi pangan dan praktisi bidang teknologi pangan. Peserta pelatihan adalah petani jamur dan ibu rumah tangga. Secara umum proses pembuatan tepung melalui tiga tahapan, yaitu pengeringan jamur, pengalusan jamur dan pengayakan jamur.



### 3.3 Pendampingan proses penepungan jamur kuping.

Pendampingan dilakukan untuk mendapatkan kepastian bahwa proses produksi tepung telah dilaksanakan sesuai prosedur yang diberikan dalam pelatihan. Pada kegiatan pendampingan ini, tim pengabdian memberikan arahan praktis pembuatan tepung jamur, selian itu menanyakan kendala yang dihadapi.



Gambar 3. Pendampingan proses penepungan jamur kuping

Penepungan jamur kuping merupakan proses yang agak sulit, karena dengan alat penghancur biasa seperti blender tidak bisa menghasilkan hasil yang maksimal, sehingga harus menggunakan penghancur khusus untuk mendapatkan tepung yang halus dengan sisa yang terbuang tendah. Kendala ini bisa terselesaikan dengan keberadaan tempat penggilingan tepung di desa ini, sehingga ibu ibu tidak perlu alat khusus, dengan membayar jasa penggilingan maka proses akan lebih cepat dan mudah.

### 3.4 Pelatihan pembuatan produk pangan berbasis tepung jamur kuping.

Tujuan pelatihan ini diantaranya adalah untuk meningkatkan pemahaman ibu-ibu tentang pemanfaatan jamur kuping sebagai produk olahan yang bercitarasa tinggi, memberikan peluang usaha produksi rumah tangga yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga dan meningkatkan nilai jual jamur kuping hasil budidaya oleh petani jamur di wilayah tersebut.



Gambar 4. Pelatihan pembuatan produk pangan berbasis tepung jamur kuping

Pelatihan dilaksanakan minggu kedua bulan Agustus 2017 oleh narasumber Bapak Rusdin Rauf, STP, MTP beserta tim pengabdian. Kegiatan pelatihan diawali dengan penyerahan mesin pembuat mie dari tim pelaksana pengabdian kepada wakil kelompok ibu-ibu rumah tangga. Maksud dan tujuan penyerahan alat ini adalah mempercepat proses pembuatan hasil olahan jamur dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dilihat dari penampilan dan jumlah hasil produk olahan.

Produk yang dipraktekkan diantaranya adalah cumi-cumi jamur kuping dan onde-onde jamur kuping. Produk ini adalah produk yang telah mendapat penghargaan sebagai juara I lomba Krenova Kota Surakarta tahun 2017, yang mana mahasiswa yang bersangkutan merupakan tim pelaksana pengabdian masyarakat ini. Dua produk makanan jajanan tersebut adalah makanan jajanan kering yang mempunyai daya simpan lama sehingga bila dikemas dengan baik tidak mudah basi dan bisa bertahan lama.

Pelatihan disertai dengan praktek oleh peserta untuk memastikan bahwa peserta telah memahami dan terampil dalam memproduksi berbagai produk pangan yang terbuat dari tepung jamur kuping. Secara umum tahapan pembuatan produk meliputi: tahap menyiapkan bahan, tahap membuat adonan, tahap mencetak adonan, tahap menggoreng adonan dan tahap mengemas produk. Antusiasme peserta pelatihan sangat luar biasa, keingin tahuan ibu-ibu sangat besar, bahkan ide-ide baru dan kreasi-kreasi resep mereka ciptakan sendiri.

### 3.5 Pendampingan pembuatan produk pangan berbahan tepung jamur kuping.

Pendampingan dilakukan untuk memastikan bahwa proses produksi telah berlangsung dengan baik sesuai yang telah dipraktekkan pada tahap pelatihan. Proses pendampingan dilakukan setelah pelatihan dilakukan dengan cara memberikan kesempatan kepada ibu-ibu untuk mempraktekkan sendiri semua langkah yang telah diberikan selama pelatihan. Selain itu proses pendampingan juga dilakukan dengan cara memberikan resep resep baru yang bias diterapkan oleh ibu-ibu.



Gambar 5. Pendampingan pembuatan produk pangan berbahan tepung jamur kuping

Pendampingan mulai dilakukan pada bulan Agustus, 2017 kendala yang ditemui adalah menetapkan jadwal kegiatan pendampingan selanjutnya, karena selama bulan Agustus jadwal ibu-ibu sangat padat dalam rangka memperingati hari Kemerdekaan RI yang ke-72. Hal ini menyebabkan jadwal mendampingan mundur dan akan tetap direncanakan sampai ibu-ibu bisa memproduksi olahan tepung jamur sendiri. Pendampingan dilakukan mulai dari cara menentukan komposisi bahan yang digunakan, cara membuat adonan yang baik, cara menggunakan mesin pencetak, cara membentuk adonan, cara menggoreng adonan samapi pada cara mengemas makanan jajanan.

### 3.6 Pendampingan pengemasan produk pangan

Pada tahap ini Mitra diberikan pendampingan terkait teknik pengemasan serta berbagai desain kemasan untuk produk olahan jamur kuping. Hal-hal yang dilakukan adalah pada tahap ini adalah memberikan pendampingan kapan waktu yang tepat untuk mengemas produk, menentukan volume produk dan menetapkan harga jual dengan pertimbangan nilai biaya bahan, bahan bakar dantenaga dari produk tersebut serta bagaimana cara mengemas produk supaya awet.



Gambar 6. Pendampingan pengemasan produk pangan

Pada tahap ini tim pengabdian memberikan bantuan berupa alat pengepress produk atau *sealer* sebagai ganti alat penggiling tepung yang dulu dibutuhkan tetapi saat ini tidak dibutuhkan lagi karena di wilayah tersebut sudah tersedia jasa pembuatan tepung. Selain itu tim pengabdian juga membantu untuk mencetakkan plastik kemasan produk sesuai dengan nama UMKM yang telah dibentuk.

### 3.7 Pendampingan pendaftaran UMKM.

Pendampingan dilakukan untuk membantu mitra dalam proses pendaftaran UMKM baru di Dinas Perindustrian Kabupaten Klaten. Kegiatan yang sudah dilakukan adalah melakukan pendampingan melakukan perijinan pembentukan UMKM Pembuatan Makanan Ringan ke Pemerintahan Desa Lumbungkerep Kecamatan Wonosari Kabupaten Klaten. Ijin pendirian UMKM dari desa sudah diperoleh dengan nama UMKM adalah “KHASANAH”.



Gambar 7. Pendampingan pendaftaran UMKM

## 4. KESIMPULAN

- Terciptanya diversifikasi produk olahan jamur kuping sehingga nilai ekonomi budidaya jamur kuping meningkat.
- Terbentuknya UMKM Pembuat Makanan Ringan “Khasanah” di Desa Lumbungkerep.
- Terbukanya lapangan kerja baru bagi ibu-ibu rumah tangga yang semula tidak bekerja untuk meningkatkan nilai ekonomi keluarga.

## REFERENSI

- Chang S-T and Miles P.G. (2004). Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect and Environmental Impact of Mushrooms 2<sup>nd</sup> Ed. (CRC press) Boca Raton London New York Washington DC: p 35-40.
- Oke, F. dan Aslim, B., 2011. Protective Effect of Two Edible Mushrooms Against Oxidative Cell Damage and Their Phenolic Composition, *Food Chemistry*, 128: 613-619.

- Pemkab. Klaten, 2015. Sekilas Klaten. [www.klatenkab.go.id](http://www.klatenkab.go.id) [diakses 20 April 2016]
- Pemprov. Jawa Tengah, 2015. Kabupaten Klaten. [www.jatengprov.go.id](http://www.jatengprov.go.id) [diakses 20 April 2016].
- Yoon, S.J., Yu, M.A., Pyun, Y.R., Hwang, J.K. dan Chu, D.C., 2003. Nontoxic Mushroom *Auricularia Auricula* Contains a Polysaccharide With Anticoagulant Activity Mediated by Antithrombin. *Thrombosis Research*,