

Pengembangan Budidaya Jamur Pangan Dan Produk Olahannya Di Aisyiyah Ranting Saren Kalijambe, Sragen

Suparti¹, Lina Agustina^{2*}, Putri Agustina³

^{1,2,3}Pendidikan Biologi/FKIP, Universitas Muhammadiyah Surakarta

*Email: la263@ums.ac.id

Abstrak

Keywords:

Jamur tiram dan olahannya; Aisyiyah ranting Saren

Tujuan jangka panjang yang ingin dicapai melalui program ini adalah adanya usaha untuk menciptakan dan membina budaya wirausaha untuk masyarakat di desa binaan yaitu desa Saren, Kalijambe, Sragen. Menciptakan karakter masyarakat yang siap berwirausaha melalui penerapan Ipteks bidang budidaya jamur dan produk olahannya. Metode yang dipakai dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan menggunakan metode pelatihan dan pendampingan, yaitu dengan cara pembenahan kubung jamur dengan menambah kricak (pasir kasar) sebahen bahan untuk lantai kubung jamur, pengadaan baglog sebanyak 1000 baglog (perawatan dan pemanenan), pelatihan pembuatan nugget jamur, pembuatan dan pemasaran nugget jamur. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah peningkatan penghasilan bagi masyarakat desa binaan yaitu desa Saren kabupaten Sragen dengan adanya pemanenan jamur dan penjualan produk olahan jamur ini.

1. PENDAHULUAN

Tujuan jangka panjang yang ingin dicapai melalui program ini adalah adanya usaha untuk menciptakan dan membina budaya wirausaha untuk masyarakat di desa binaan yaitu desa Saren, Kalijambe, Sragen. Menciptakan karakter masyarakat yang siap berwirausaha melalui penerapan Ipteks bidang budidaya jamur dan produk olahannya. Dalam program ini diharapkan adanya kreativitas dan inovasi masyarakat di desa Saren dalam bidang budidaya jamur tiram dan inovasi serta kreativitas dalam menciptakan produk-produk olahan berbasis jamur. Metode yang akan digunakan untuk mencapai tujuan ini adalah dengan memberdayakan potensi lokal yang ada sebagai penerapan

hasil penelitian dari Laboratorium Budidaya Jamur Pendidikan Biologi FKIP UMS untuk menunjang kegiatan kewirausahaan ini. Kegiatan secara umum antara lain adalah sterilisasi media dan alat di dalam wadah dengan suhu dan tekanan tinggi, pembuatan media agar, inokulasi dari bibit ke media baru, perawatan, pemanenan, hingga diversifikasi produk pangan berbahan dasar jamur tiram.

Pada kegiatan ini masyarakat desa binaan akan dilatih teknik budidaya jamur tiram dan olahannya. Kegiatan tersebut dimulai dari pengadaan baglog, perawatan, pemanenan dan membuat olahan dari jamur tiram (nugget). Setelah kegiatan ini, diharapkan masyarakat mampu mengatur proses produksi dengan cara praktek langsung

dan langsung berhadapan dengan pokok permasalahan yang ada di masyarakat.

Desa Saren merupakan daerah pinggiran yang berjarak kurang lebih 31 km dari ibukota Kabupaten Sragen. Desa Saren berjarak sekitar 20 km dari Universitas Muhammadiyah Surakarta. Kondisi sosial ekonomi penduduk di wilayah ini sejalan dengan profil mata pencaharian mereka yang kebanyakan adalah petani dan buruh. Kondisi ekonomi yang relatif masih rendah sangat rentan terhadap berbagai permasalahan sosial. Kondisi ini juga berdampak pada kualitas lingkungan hidup dan kesehatan masyarakat. Desa Saren memiliki potensi-potensi lokal yang dapat dikembangkan untuk menggerakkan kegiatan ekonomi masyarakat.

Di desa Saren terdapat Aisyiyah Ranting Saren yang mulai merintis usaha di bidang produk olahan pangan, untuk mengembangkan potensi yang ada di desa Saren dapat dilakukan kegiatan yang dapat menambah pendapatan bagi masyarakat desa Saren melalui Aisyiyah ranting Saren seperti kegiatan budidaya jamur. Wirausaha dalam bidang budidaya jamur banyak diminati karena mempunyai resiko kegagalan yang rendah dan bisa dilakukan sebagai usaha sampingan. Sementara ini terdapat kurang lebih 17 petani yang bergerak di bidang produksi baglog tersebar di wilayah Klaten, Wonogiri, Karanganyar, Sukoharjo, Sragen, dan Surakarta. Dengan adanya unit usaha di desa binaan Saren oleh UMS, maka diharapkan industri budidaya jamur di desa Saren, Kalijambe, Sragen dan sekitarnya dapat berkembang dengan baik. Dengan didukung oleh adanya kondisi lingkungan yang memungkinkan untuk pengembangan budidaya jamur pangan, maka usaha untuk mendirikan pusat budidaya jamur dan hasil olahannya menjadi sangat mungkin untuk dilakukan

Untuk hasil olahannya, produk yang akan diproduksi adalah jamur segar, kering, dan olahannya dalam bentuk keripik jamur, dan *frozen food* seperti nugget, bakso, dan lain-lain. Teknologi pengolahan pangan yang diterapkan selama proses pemasakan hingga pengemasan dan distribusi adalah teknologi yang aman, sehingga mampu menghasilkan makanan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi.

Dampak dan manfaat yang diharapkan muncul dari kegiatan ini adalah diperolehnya tambahan pendapatan bagi desa Saren, tumbuh dan berkembangnya jiwa wirausaha masyarakat. Dengan demikian diharapkan lebih meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan perbaharuan dalam ilmu pengetahuan, terutama melalui inovasi-inovasi dalam penelitian. Dengan adanya inovasi-inovasi yang dibuktikan hipotesanya melalui penelitian, maka diharapkan dapat diberdayakan potensi masyarakat yang ada, sekaligus mendukung kebutuhan masyarakat akan pangan dan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.

2. METODE

a. **Persiapan Kubung Jamur dan bahan baku produksi olahan jamur**

Bahan baku yang diperlukan untuk pembuatan kubung jamur adalah kayu/bambu (untuk rak baglog), anyaman bambu sebagai dinding kubung, tanah pasir (untuk lantai kubung), selang plastik (untuk menyiram kubung).

b. **Produksi**

Produk yang akan dihasilkan melalui Budidaya Jamur dan Produk Olahannya ini adalah jamur tiram dan olahannya.

c. **Pemasaran**

Daerah target pemasaran meliputi wilayah Subosukawonosraten (Surakarta, Sragen, Sukoharjo, Karanganyar, Wonogiri, Sragen, dan Klaten). Sementara dijual di sekitar tempat pengabdian masyarakat yaitu daerah Saren dan sekitarnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat di Desa Saren diawali dengan pertemuan antara tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat dengan ketua Aisyiyah ranting Saren, Sragen pada tanggal 16 November 2018 dengan agenda koordinasi awal tentang model pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat disana. Berdasarkan hasil kesepakatan dengan ketua Aisyiyah bahwa untuk kegiatan pengabdian dilaksanakan di rumah ketua Aisyiyah, dan dibantu oleh 2 anggota Aisyiyah, dimana kedua anggota Aisyiyah tersebut pernah mencoba budidaya jamur sebelumnya. Kegiatan Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan bertahap, yaitu pembenahan kubung jamur dengan menambah kricak (pasir kasar) sebahen bahan untuk lantai kubung jamur, pengadaan baglog sebanyak 1000 baglog (perawatan dan pemanenan), pelatihan pembuatan nugget jamur, pembuatan dan pemasaran nugget jamur.

Kegiatan yang dilaksanakan setelah koordinasi awal dengan ketua Aisyiyah adalah pembenahan kubung jamur, kubung jamur yang sudah ada diperbaiki dan menambahkan pasir kasar sebagai lantai kubung. Rak-rak terbuat dari kayu sehingga lebih aman atau tidak mudah lapuk, dengan harapan pertumbuhan jamur menjadi lebih optimal.

Setelah pembenahan atau perbaikan kubung selesai, dilanjutkan dengan pengadaan baglog, baglog yang diberikan adalah 1000 baglog yang dilakukan dalam dua tahap. 500 baglog pertama diberikan pada bulan Januari. Setelah itu, pada tanggal 24 Februari, tim pengabdian masyarakat melakukan demo pembuatan nugget jamur tiram. Pembuatan nugget ini bertujuan untuk meningkatkan penghasilan para petani jamur tiram,

dimana jamur tiram mentah hanya dijual 12.000/Kg, sedangkan apabila dijual dalam bentuk olahannya seperti nugget (frozen food) maka harga jualnya menjadi 40.000 dari bahan baku 0,5 kg jamur tiram.

Dari pengadaan 500 baglog awal, diperoleh hasil berupa jamur tiram segar (gambar 1) dan nugget jamur tiram (gambar 2). Jamur tiram segar yang dipanen memiliki kualitas yang baik yaitu memiliki ukuran tubuh buah yang besar, putih bersih dan tidak berbau menyengat, kadar air sedikit (tidak terlalu basah) sehingga lebih awet untuk disimpan di luar lemari pendingin. Menurut Suparti (2017), bahwa jamur tiram putih yang dihasilkan tersebut berkualitas super market dan bisa bertahan di luar lemari pendingin selama tiga hari.

Menurut Ahmadi (2011), jamur tiram banyak dibudidayakan karena peminat jamur tiram semakin banyak, dimana jamur tiram putih dapat berfungsi sebagai alternatif protein khususnya bagi vegetarian dan penderita kolesterol tinggi. Kandungan gizi daging setara dengan jamur, bahkan cenderung lebih baik karena bebas dari kolesterol jahat. Cocok bagi penderita kanker dan tumor karena didalam jamur tiram putih ini terdapat senyawa pluran, yaitu senyawa antikanker dan antitumor. Protein jamur tiram putih sekitar 19-35%, dibandingkan beras 7,3%, gandum 13,2% dan susu sapi 25,2% sehingga proteinnya lebih tinggi dibandingkan dengan yang lain. Kandungan nutrisi jamur tiram putih antara lain kalori 300 kilo kalori, abu 6,5%, protein 26,6%, karbohidrat 50,57%, lemak 2% dan serat 13,3%.

Hasil panen budidaya jamur di daerah Saren, Sragen sampai bulan April adalah 36,5 kg jamur tiram segar, dimana dari 36,5 kg tersebut yang dijual mentah

ada 28,5 kg dan yang 8 kg digunakan sebagai bahan baku pembuatan nugget jamur tiram. Untuk proses pemanenan sampai pada bulan mei masih terus berjalan karena jamur tiram sampai saat ini masih terus tumbuh. Selain dijual mentah, hasil panen juga dijual dalam bentuk nugget jamur tiram, dari 8 kg jamur tiram dihasilkan 64 bungkus nugget jamur tiram (@20 potong) dan dijual Rp. 10.000/bungkus.

Pengadaan baglog tahap kedua dilaksanakan pada bulan juli 2019, baglog tahap kedua berjumlah 500 dan diberikan pada petani jamur lain yaitu salah satu anggota Aisyiyah yang ikut dalam program pengabdian masyarakat ini. Untuk 500 baglog tahap kedua, tidak dibuat olahan jamur seperti nugget jamur, hal ini dikarenakan setiap panen sudah langsung diambil oleh pengepul jamur tiram. Dari bulan juli sampai bulan oktober telah dipanen sebanyak 83,9 kg jamur tiram. Jumlah panen tidak terlalu banyak karena pada bulan juli-oktober cuaca panas bahkan sebagian daerah Saren Kalijambe mengalami kekeringan, sehingga pertumbuhan jamur menjadi kurang maksimal. Jamur tiram atau jenis jamur pangan lain memerlukan kelembaban yang tinggi dan hal ini dapat diatasi dengan penyiraman. Akan tetapi, apabila daerah pertumbuhan jamur kekurangan air akan menyebabkan penurunan pertumbuhan miselium jamur dan berdampak pada penurunan hasil panen jamur tiram.

Berdasarkan dua tahap pengadaan baglog (masing-masing tahap 500 baglog), dapat diketahui bahwa hasil penjualan jamur tiram akan meningkat banyak ketika dijual dalam bentuk olahan jamur seperti nugget, dan tidak hanya dijual dalam bentuk jamur segar. Hal ini menjadi solusi apabila petani jamur tidak dapat menjual jamur segar, maka dapat

dibuat olahan jamur yang lebih awet dan memiliki harga jual yang lebih tinggi.

Panennya jamur tiram dan pembuatan nugget jamur tiram tersebut dapat meningkatkan penghasilan bagi masyarakat desa binaan yaitu desa Saren kabupaten Sragen. Kendala dalam budidaya jamur di daerah Saren adalah pada pemasaran nugget jamur, karena sampai saat ini masih dijual berdasarkan pesanan dan belum dalam skala besar. Selain itu kendala lainnya adalah cuaca kering yang menyebabkan kekurangan air, sehingga hasil jamur sedikit menurun atau kurang maksimal.



Gb. 1. Jamur Siap Panen



Gb 2. Nugget Jamur

4. KESIMPULAN

Pengembangan budidaya jamur di Desa Saren dimulai dengan pengadaan baglog (masing-masing tahap 500 baglog), diperoleh hasil bahwa penjualan jamur tiram akan meningkat banyak ketika dijual dalam bentuk olahan jamur seperti nugget, dan tidak hanya dijual dalam bentuk jamur segar. Hal ini menjadi solusi apabila petani jamur tidak dapat menjual jamur segar, maka dapat dibuat olahan jamur yang lebih awet dan memiliki harga jual yang lebih tinggi. Panennya jamur tiram dan pembuatan nugget jamur tiram tersebut dapat meningkatkan penghasilan bagi masyarakat desa binaan yaitu desa Saren kabupaten Sragen.

REFERENSI

- Achmad, Mugiono, T. Arlianti, dan A. Chotimatul. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal: 252.
- Suparti dan Marfuah, Lismiyati. 2015. "Produktivitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Limbah Sekam Padi dan Daun Pisang Kering Sebagai Media Alternatif". *Bioeksperimen*. Vol 1. No 2. Hal: 2460- 1365.