



## **Peningkatan Nilai Tambah Budidaya Jamur Tiram Pada Usaha Petani Semesta Jamur di Cempaka (Membuat Olahan Jamur Tiram Menjadi Bakso)**

**Riris Ambarwati<sup>1</sup>, Firdaus<sup>2</sup>, Ana Sofia Herawati<sup>3</sup>,  
Herlina Lusiana<sup>4</sup>, Illisa Fajrianti<sup>5</sup>, Mursanto<sup>6</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6</sup> Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjary  
Fakultas Ekonomi Prodi Manajemen  
Email : riris.ambarwati31@gmail.com

### **RIWAYAT ARTIKEL**

Received: 2024-11-20

Revised : 2024-11-28

Accepted: 2024-11-30

### **KEYWORD**

*Increasing the Added Value of  
Oyster Mushroom Cultivation  
(Making Processed Mushroom  
Meatballs (Cempaka,  
Banjarbaru).*

### **KATA KUNCI**

Peningkatan Nilai Tambah  
Budidaya Jamur Tiram  
(Membuat Olahan Bakso Jamur  
(Cempaka, Banjarbaru).

### **ABSTRACT**

*Oyster mushrooms are a type of woody mushroom that has a higher nutritional content compared to other types of woody mushrooms. Some nutrients contained in oyster mushrooms, such as protein, fat, phosphorus, iron, thiamin, and riboflavin, are higher than other types of mushrooms, and contain 18 types of amino acids needed by the human body without containing cholesterol (Djarajah, 2001). Although rich in nutrients, oyster mushrooms have a relatively short shelf life. This causes the selling price of oyster mushrooms to tend to be low if not sold immediately. Gunung Kupang Village is a transmigration village from the island of Java where the majority of the people who live there or their ancestors come from Java, where their descendants were born as banjar people of South Kalimantan. In Gunung Kupang village, it is located in the RT area. The results of our survey and research found that there is an oyster mushroom MSME entrepreneur "UD Jamur Semesta" where the business was formed in groups. After the formation of the group, each member decided to develop their respective oyster mushroom cultivation with individual businesses. UD Jamur Semesta has 8 employees, all of whom are family members who can still be productive together to run their business. However, the business has not been maximized in its sales, which still receives orders from word of mouth, local residents who buy at home and packaging is still using ordinary plastic, purchase of at least 1 kg. And there is no processing that makes added value for universal mushroom farmers. This Community Service activity is at the Mushroom Universe Farmer business, in Gunung Kupang Village, Cempaka District, Banjarbaru City. The purpose of this activity is to increase knowledge in the human resources of the universe farmer business, in terms of oyster needles and their benefits and being able to become one of the business ideas and increase the added value of oyster mushroom cultivation (making processed oyster mushrooms into meatballs).*

### **ABSTRAK**

Jamur tiram merupakan jenis jamur kayu yang memiliki kandungan nutrisi lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya. Beberapa nutrisi yang terkandung dalam jamur tiram, seperti protein, lemak, fosfor, besi, thiamin, dan riboflavin, lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur lainnya, serta mengandung 18 jenis asam amino yang diperlukan oleh tubuh manusia tanpa mengandung kolesterol (Djarajah, 2001). Meskipun kaya akan kandungan

gizi, jamur tiram memiliki masa simpan yang relatif singkat. Hal ini menyebabkan harga jual jamur tiram cenderung rendah jika tidak segera terjual. Desa Gunung Kupang adalah desa transmigrasi dari pulau Jawa dimana mayoritas yang tinggal disana masyarakatnya atau nenek moyangnya berasal dari Jawa, dimana keturunannya lahir sebagai orang Banjar Kalsel. Di Desa Gunung Kupang letaknya di wilayah RT. 30 hasil survei dan research kami menemukan ada pengusaha UMKM Jamur tiram "UD Jamur Semesta" dimana yang diawali terbentuk usahanya berkelompok. Setelah terbentuknya kelompok dari setiap anggota memutuskan untuk mengembangkan budidaya jamur tiramnya masing-masing dengan usaha perorangan. UD Jamur Semesta mempunyai 8 karyawan dimana dari 8 orang pekerja tersebut semua dari anggota keluarga yang masih bisa produktif bersama-sama untuk menjalankan usahanya. Namun usaha tersebut belum maksimal dalam penjualannya, yaitu masih menerima pesanan dari mulut ke mulut, warga sekitar yang membeli ke rumah dan pembungkusan kemasan masih menggunakan plastik biasa, pembelian minimal 1 kg. Dan belum ada pengolahan yang menjadikan nilai tambah bagi petani semesta jamur. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah pada usaha Petani Semesta Jamur, di Desa Gunung Kupang, Kecamatan Cempaka, Kota Banjarbaru. Tujuan dari kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan pada SDM usaha petani semesta, dalam mengenai jamur tiram dan manfaatnya serta mampu menjadi salah satu ide usaha dan meningkatkan nilai tambah budi daya jamur tiram (membuat olahan jamur tiram menjadi bakso).

## 1. Pendahuluan

Jamur tiram saat ini sudah menjadi salah satu komoditas yang selalu mengalami peningkatan permintaan konsumsi setiap tahunnya. Berdasarkan data pusat statistik didapatkan peningkatan 10% setiap tahunnya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Indonesia (Kalsum, dkk., 2011). Jamur tiram memiliki banyak manfaat yang telah diteliti yaitu anti kolesterol, anti diabetes, anti tumor anti oksidan (Alam, et. al, 2011; Azhari, dkk., 2016).

Menurut Audinovic, (2013), keuntungan menjadi vegetarian yaitu dapat mengurangi resiko penyakit seperti diabetes, obesitas, tekanan darah, beberapa jenis kanker karena makanan vegetarian rendah lemak jenuh, serta vegetarian dapat meningkatkan tekstur dan kualitas kulit tubuh karena sayuran banyak mengandung vitamin dan antioksidan.

Tekstur jamur tiram menyerupai daging sehingga membuatnya mudah untuk dilakukan inovasi menjadi produk bakso. Bakso merupakan salah satu makanan yang paling diminati oleh masyarakat Indonesia karena tekstur yang lembut, kenyal serta memiliki rasa yang enak (Puspitasari, 2019; Haryadi, 2017).

Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur kayu yang memiliki kandungan nutrisi lebih banyak dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya. Jamur ini kaya akan protein, lemak, fosfor, besi, thiamin, dan riboflavin, dengan kadar yang lebih tinggi daripada jenis jamur lainnya. Selain itu,

jamur tiram juga mengandung 18 jenis asam amino yang diperlukan oleh tubuh manusia dan tidak mengandung kolesterol (Djarajah, 2001).

Disamping kekayaan kandungan nutrisinya, jamur tiram memiliki umur simpan yang relative pendek. Hal tersebut yang menyebabkan harga jual jamur tiram menjadi rendah jika tidak segera habis dijual. Oleh sebab itu sebagai alternative sebagai peningkatan nilai tambah budidaya jamur tiram pada usaha petani semesta jamur (membuat olahan jamur tiram menjadi bakso).

Salah satu yang cukup potensial untuk dikembangkan menjadi nilai tambah pendapatan adalah pengolahan jamur tiram menjadi bakso, yang bahan baku utamanya dari jamur tiram. Oleh sebab itu perlu dilakukan pembuatan bakso dengan menggunakan merasakan atau mencicipi produk bakso nabati yang tidak memiliki kolesterol. Salah satu bahan yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan bakso adalah jamur tiram. Dan sekaligus menjadi nilai tambah pada usaha petani semesta jamur di Cempaka.

Desa Gunung Kupang adalah desa transmigrasi dari pulau Jawa dimana mayoritas yang tinggal disana masyarakatnya atau nenek moyangnya berasal dari Jawa, dimana keturunannya lahir sebagai orang Banjar Kalsel. Di Desa Gunung Kupang letaknya di wilayah RT. 30 hasil survei dan research kami menemukan ada pengusaha UMKM Jamur tiram "UD Jamur Semesta" dimana yang diawali terbentuk usahanya berkelompok. Setelah

terbentuknya kelompok dari setiap anggota memutuskan untuk mengembangkan budidaya jamur tiramnya masing-masing dengan usaha perseorangan.

UD Jamur Semesta mempunyai 8 karyawan dimana dari jumlah 8 orang pekerja tersebut adalah semua dari anggota keluarga yang masih bisa produktif bersama-sama untuk menjalankan usahanya. Namun usaha tersebut belum maksimal dalam penjualannya, yang masih menerima pesanan dari mulut ke mulut, warga sekitar membeli ke rumah dan pembungkusan kemasan masih menggunakan plastik biasa pembelian minimal 1 kg. Dan belum pernah melakukan terobosan inovasi atau alternative tambahan jamur yang sudah panen hanya dijual, belum ada pengolahan yang menjadikan nilai tambah bagi petani semesta jamur.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah pada usaha Petani Semesta Jamur, di Desa Gunung Kupang, Kecamatan Cempaka, Kota Banjarbaru. Tujuan dari kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan pada SDM usaha petani semesta, dalam mengenai jamur tiram dan manfaatnya serta mampu menjadi salah satu ide usaha dan meningkatkan nilai tambah budi daya jamur tiram (membuat olahan jamur tiram menjadi bakso).



**Gambar 1. Mempersiapkan alat dan bahan pembuatan olahan jamur menjadi bakso**



**Gambar 2. Jamur Tiram Selasi dicuci bersih lalu dipotong kecil**



**Gambar 3. Proses memotong jamur untuk mempermudah saat di cooper cepat lembut**



**Gambar 4. Cooper jamur tahap ke satu**



**Gambar 5. Proses cooper jamur ke dua**

## 2. Tinjauan Literatur

Peningkatan nilai tambah adalah kegiatan untuk menambah nilai ekonomi pada produk atau jasa. Peningkatan nilai tambah dapat dilakukan dengan berbagai cara, seperti menambahkan fitur baru, mengubah tampilan, atau mengembangkan produk. Peningkatan nilai tambah dapat memberikan manfaat bagi perusahaan, seperti: Meningkatkan harga jual, Membuat produk lebih menonjol, Meningkatkan efisiensi biaya, Meningkatkan daya tahan produk terhadap persaingan pasar.

Contoh peningkatan nilai tambah pada berbagai sektor, antara lain: Peningkatan nilai tambah hasil perikanan, Peningkatan nilai tambah batubara, Peningkatan nilai tambah produk pertanian, Peningkatan nilai tambah produk kerajinan.

Peningkatan nilai tambah pada budidaya jamur tiram dapat dilakukan dengan memproduksi olahan jamur tiram, seperti nugget jamur tiram atau jamur krispi dan bakso jamur. Berikut ini adalah beberapa cara untuk menaikkan nilai tambah pada budidaya jamur tiram:

- Melakukan pelatihan untuk memahami cara membuat dan memproduksi olahan jamur tiram
- Melakukan pelatihan untuk memahami cara mengemas produk jamur tiram
- Mengembangkan inovasi produk olahan jamur tiram

Selain itu, budidaya jamur tiram juga dapat dilakukan dengan memperhatikan kondisi lingkungan yang sesuai, seperti:

- Suhu yang ideal untuk pertumbuhan jamur tiram adalah 26–28°C
- Kelembaban udara yang ideal untuk pertumbuhan jamur tiram adalah 80–90%
- pH media tanam yang ideal untuk pertumbuhan jamur tiram adalah 5–6
- Sirkulasi udara yang baik di dalam kumbung

Budidaya jamur tiram adalah proses menumbuhkan jamur tiram dari baglog hingga menghasilkan daging buah. Kegiatan ini merupakan salah satu usaha agribisnis yang menguntungkan. Jamur tiram, sebagai salah satu jenis jamur konsumsi, kaya akan vitamin dan mineral. Salah satu varietas jamur tiram yang paling populer adalah jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*).

Budidaya jamur tiram memiliki beberapa manfaat, di antaranya:

- Meningkatkan pendapatan masyarakat
- Memanfaatkan limbah organik
- Mengurangi limbah
- Dapat dilakukan di berbagai lokasi
- Tidak mengenal musim
- Tidak membutuhkan tempat yang luas

UD. Petani Semesta Jamur di Cempaka, mempunyai 8 karyawan dimana dari jumlah 8 orang pekerja tersebut adalah semua dari anggota keluarga yang masih bisa produktif bersama-sama untuk menjalankan usahanya. Desa Gunung Kupang adalah desa transmigrasi dari pulau Jawa dimana mayoritas yang tinggal disana masyarakatnya atau nenek moyangnya berasal dari Jawa, dimana keturunannya lahir sebagai orang Banjar Kalsel. Di desa Gunung Kupang letaknya di wilayah RT. 30 hasil survei dan research kami menemukan ada pengusaha UMKM Jamur tiram “UD Jamur Semesta” dimana yang diawali terbentuk usahanya berkelompok. Setelah terbentuknya kelompok dari setiap anggota memutuskan untuk mengembangkan budidaya jamur tiramnya masing-masing dengan usaha perseorangan.

### Pembuatan olahan jamur tiram menjadi bakso

- **Bahan – Bahan**
  - 250 gr jamur
  - 150 gr tepung kanji
  - 50 gr tepung terigu
  - ¼ gelas air bila diperlukan
  - 1 butir telur
  - 1 sdt bawang putih bubuk
  - 1 sdt garam
  - ½ merica
  - Kaldu optional
- **Alat yang diperlukan**
  - Timbangan Dapur
  - Blender / Cooper
  - 2 Baskom
  - Gelas air
  - 2 mangkok
  - Piring
  - Panci
  - Kompor
  - Dll.
- **Cara Pembuatan Bakso Jamur**
  - jamur tiram disuwir atau dipotong-potong untuk dipermudah saat di cooper
  - jamur dimasukan dalam cooper hingga lembut
  - setelah lembut dimasukan dalam baskom untuk diaduk dengan bahan lainnya
  - selanjutnya campur terigu, kanji, bawang bubuk, garam, merica bubuk aduk-aduk hingga rata
  - selanjutnya masukan putih telur
  - aduk-aduk hingga merata
  - panaskan air dipanci hingga mendidih
  - lalu masukan bulatan bakso hingga habis
  - lalu nyalakan api kecil hingga mendidih airnya
  - setelah mengapung baksonya boleh diaduk dan tiriskan baksonya.
- **Kuah Bakso**
  - Daging ayam
  - Kaldu ayam
  - Lada
  - Bawang daun, bawang goreng, seledri.



Gambar 6. Pembuatan adonan bakso jamur tiram



**Gambar 7. Kegiatan di Desa Gunung Kupang Cempaka Banjarbaru**

### 3. Metode

Kondisi awal serta permasalahan yang dihadapi mitra dari segi bisnis diperoleh melalui survei (Ristekdikti, 2016). Berdasarkan hasil survei lapangan, wawancara, dan penelusuran dokumen-dokumen terkait yang dimiliki mitra, beberapa kondisi awal dan permasalahan bisnis mitra (Kesuma, 2011; Zimmerer, 2019) dapat dijabarkan sebagai berikut:

- Hasil produksi jamur tiram yang tidak terjual habis
- Belum adanya inovasi produk untuk menampung kelebihan produk jamur tiram
- Pemahaman tentang pemasaran produk yang kurang
- Belum punya ide kreatifitas untuk mengolah jamur tiram

Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif deskriptif (Muhammad et al., 2021). Pendekatan ini digunakan untuk melengkapi data dengan teknik wawancara dan observasi dalam rangka pengumpulan data dan informasi, yang mencakup pengumpulan data primer dan sekunder.

Metode yang digunakan untuk peningkatan pengetahuan dan keterampilan sasaran adalah Peningkatan nilai tambah budidaya jamur tiram pada usaha petani semesta jamur di Cempaka (Membuat olahan jamur tiram menjadi bakso). Ada 3 tahap yang dilaksanakan pada kegiatan ini, yaitu

#### 1) Pra-Kegiatan

Tahap pra kegiatan dilakukan dengan cara :

- Kunjungan ke lokasi tempat usaha budi daya jamur tiram dengan melakukan observasi, wawancara dan diskusi tentang teknis pelaksanaan dengan pelaku usaha UMKM owner jamur tiram dan aparatur desa pak RT 30.
- Persiapan materi bagaimana cara pembuatan bakso jamur, bahan-bahan yang diperlukan dan alat-alat yang diperlukan, cara membuat kuah bakso.
- Penetapan sasaran yang akan menjadi peserta pelatihan semua pegawai UD “Semesta Jamur”.

d. Penetapan tanggal kegiatan dan waktu pelaksanaan beserta susunan acaranya.

#### 2) Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk pemberian pelatihan, ceramah dan bentuk diskusi tentang bagaimana proses pembuatan olahan jamur menjadi bakso.

#### 3) Evaluasi Hasil kegiatan

Evaluasi dilakukan dengan cara bebas terbuka para peserta pelatihan dengan cara bertanya dan memberikan pernyataan bilamana ada yang masih belum paham dalam pembuatan olahan jamur tiram menjadi bakso. Tidak hanya saat kegiatan pelatihan berlangsung namun pertanyaan tersebut bisa kapan saja ketika diperlukan kami tim pengabdian siap memberikan penjelasan kembali dan menjawab pertanyaan peserta pelatihan via kontak pribadi.

### 4. Hasil Dan Pembahasan

#### a. Peningkatan Nilai Tambah Jamur Tiram

Sebelum kegiatan dilakukan, terlebih dahulu diberikan penyampaian materi tentang peningkatan nilai tambah pembuatan olahan jamur menjadi bakso (masyarakat) pengetahuan owner dan para pekerja UD. Semesta Jamur. Penyampaian ini penting untuk dilakukan agar masyarakat dapat memahami dan mengerti informasi apa saja yang diperlukan dalam membuat olahan jamur tiram menjadi bakso, yang bahan utamanya dari jamur tiram, langkah-langkah untuk membuat bakso jamur yang sesuai dengan susunan cara pembuatannya.

Untuk dapat mengetahui tingkat pengetahuan dasar masyarakat tentang pembuatan olahan jamur tiram menjadi bakso, sebelum dilakukan penyampaian materi, tim pengabdian masyarakat bapak/ibu Dosen terlebih dahulu dilakukan penilaian tingkat pengetahuan sasaran dimana menjelaskan alat-alat dan bahan-bahan yang diperlukan untuk cara pembuatan bakso jamur, dan pembuatan kuah baksonya.

Nilai tambah merujuk pada peningkatan nilai suatu komoditas yang terjadi akibat proses pengolahan, penyimpanan, atau pengangkutan dalam tahapan produksi. Secara definisi, nilai tambah adalah kenaikan nilai suatu komoditas yang disebabkan oleh adanya input fungsional yang diterapkan pada komoditas tersebut (Hayami, 1987). Input fungsional ini meliputi perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), dan proses penyimpanan (*time utility*). Nilai tambah

juga mencerminkan imbalan yang diterima oleh tenaga kerja, modal, dan manajemen.

Konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan pada input suatu komoditas. Input yang menyebabkan terjadinya nilai tambah yang terjadinya komoditas terlihat dengan adanya perubahan-perubahan pada komoditas tersebut seperti perubahan bentuk, tempat dan waktu.

b. Hasil Pembuatan Bakso Jamur Tiram (membuat olahan jamur tiram menjadi bakso)

1) kegiatan 1, Koordinasi program PKM yaitu kegiatan awal yang dilakukan untuk koordinasi internal dan eksternal dengan mitra dalam pelaksanaan program yang sudah disepakati. Kunjungan ke tempat mitra dilaksanakan pada tanggal 01 September 2024. Hasil yang diperoleh yaitu Tim dosen melakukan diskusi, tanya jawab dan sharing pengetahuan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra UD “Semesta Jamur” dalam aspek proses pembuatan olahan jamur tiram menjadi bakso, berkaitan dengan pengolahan jamur tiram menjadi bakso yang dilakukan dengan menyediakan bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan membuat olahan bakso jamur, serta langkah-langkah pembuatan bakso jamur dan pembuatan kuah bakso. Belum adanya ide kreatif dan inovasi pada UD. Semesta Jamur, untuk dijadikan nilai tambah atau penghasilan tambahan dari olahan jamur tiram. Pendampingan dalam aspek pengembangan usaha dengan Peningkatan nilai tambah budidaya jamur tiram pada usaha petani semesta (membuat olahan jamur tiram menjadi bakso). Peningkatan nilai tambah olahan jamur tiram menjadi bakso untuk meningkatkan pendapatan. berkaitan dengan perluasan jaringan penjualan hasil panen budidaya jamur tiram dengan rantai suplai yang luas. Penutup: Pendampingan dari tim dosen kepada mitra UD. Semesta Jamur dalam pengembangan usaha jamur tiram dengan berinovasi ide kreatif membuat olahan jamur menjadi bakso.

2) Kegiatan 2, Peningkatan nilai tambah budidaya jamur tiram membuat olahan jamur menjadi bakso pada “UD. Semesta Jamur” Di Transmigrasi Gunung Kupang Cempaka, Kota Banjarbaru. Yaitu kunjungan ke tempat mitra untuk

memberikan pelatihan membuat olahan jamur tiram menjadi bakso, sebagai ide kreativitas dan gebrakan inovasi untuk penambahan pendapatan pada UD. Semesta Jamur. Tim Dosen melakukan sharing ilmu pengetahuan tentang bagaimana cara langkah-langkah membuat bakso jamur, menyediakan bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan. sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari produk inovasi jamur dan meningkatkan volume penjualan pada UD. Semesta Jamur. Bisa di distribusikan ke pasar-pasar dan mini market dengan isi atau berat berisi mulai 250 gr, 500 gr dan 1000 gr. Dibuat dalam frozen food bias tahan selama 3 bulan tanpa bahan pengawet. Pemberdayaan masyarakat RT.30 dengan memberikan pelatihan berinovasi pada olahan jamur menjadi bakso, peningkatan nilai tambah budidaya jamur tiram menjadi olahan bakso jamur. Penutup pendampingan dari tim Dosen Pengabdian Kepada Masyarakat dalam peningkatan nilai tambah budidaya jamur tiram menjadi bakso dapat menjadi masukan dan ide yang bagus, berinovasi membuat olahan produk. bagi mitra untuk meningkatkan volume penjualannya dari hasil olahan jamur tiram menjadi bakso jamur. Sehingga dapat meningkatkan daya saing usaha yang berkelanjutan.



**Gambar 8. Mencetak adonan bakso ke air yg sudah mendidih**



**Gambar 9. Demo olahan jamur tiram menjadi bakso bersama warga RT.30 Cempaka**



**Gambar 10. Praktek bersama warga RT.30 membuat olahan jamur menjadi bakso**



**Gambar 11. Adonan dibentuk bulat, bakso jamur tiram**



**Gambar 12. Bakso jamur siap disajikan**



**Gambar 13. Nampak Kuah dan Bakso Jamur yang sedang di nikmati**



**Gambar 14. Kegiatan dilaksanakan di tempat mitra UD. Semesta Jamur Cempaka**



**Gambar 15. Foto Bersama warga, Owner UD. Semesta Jamur, Bapak/Ibu Dosen & Mahasiswa UNISKA MAB Banjarmasin**

## 5. Diskusi

- 1) Hasil dari penelitian sebelumnya dengan judul pengembangan dan peningkatan nilai tambah budidaya jamur tiram melalui pelatihan nugget jamur di Desa Gerdu, Kecamatan Karang Pandan, Kabupaten Karang Anyar (2018).

Produksi jamur tiram di Kabupaten Karanganyar, khususnya di Desa Gerdu, Kecamatan Karangpandan, cukup melimpah, dan Desa Gerdu merupakan salah satu desa mitra Tim Pengabdian. Untuk meningkatkan nilai jual jamur tiram, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi produk makanan berbahan dasar jamur tiram, seperti kripik jamur tiram, sate jamur, stik jamur, serundeng jamur, dan berbagai produk jamur lainnya yang memiliki nilai tambah. Kelompok Ibu PKK Desa Gerdu sedang mencari alternatif produk berbahan dasar jamur tiram yang dapat diproduksi, sekaligus memberikan peluang untuk meningkatkan pendapatan tambahan bagi para anggotanya.

Nugget Jamur menjadi pilihan produk yang akan dikembangkan oleh mitra dengan alasan :

- Produk nugget jamur masih sangat jarang di jual di pasar,
- Diharapkan nugget jamur bisa menjadi alternatif pengganti nugget sapi dan ayam yang sudah terlebih dahulu populer di masyarakat.
- Nugget Jamur diharapkan menjadi produk unik yang dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke destinasi wisata di kabupaten Karanganyar.

Untuk pencapaian tujuan tersebut maka Tim Pengabdian melakukan pelatihan dan pendampingan bagi mitra berupa :

- pelatihan pembuatan produk nugget jamur tiram

- pelatihan pengemasan produk nuget jamur tiram dan
  - pendampingan perijinan usaha.
- 2) Hasil dari penelitian sebelumnya dengan judul inovasi bakso berbahan dasar jamur sebagai peluang usaha bagi anak panti asuhan baiturahman. (2022).

Salah satu komoditas yang sangat diminati oleh masyarakat adalah jamur tiram. Jamur ini memiliki banyak manfaat untuk kesehatan dan memiliki tekstur yang mirip dengan daging, sehingga sangat cocok untuk diolah menjadi bakso jamur yang lezat. Sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah anak-anak di Panti Asuhan Baiturahman. Tempat ini dipilih karena dianggap sangat penting untuk memberikan pelatihan dan praktik langsung dalam pembuatan produk olahan jamur tiram, sebagai upaya meningkatkan kualitas pangan di masa pandemi Covid-19 serta untuk memberikan inspirasi kewirausahaan yang dapat dikembangkan oleh anak-anak panti asuhan di masa depan. Hasil dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan anak-anak panti tentang cara mengolah jamur tiram menjadi bakso yang disukai oleh berbagai kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa.

- 3) Hasil dari penelitian sebelumnya dengan judul analisis usaha bakso jamur tiram bakar di lingkungan Condro Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember. (2022)

Bakso jamur tiram bakar merupakan inovasi produk bakso yang biasanya terbuat dari daging, namun menggunakan jamur tiram sebagai sumber protein nabati yang kaya akan manfaat. Jamur tiram adalah bahan pangan yang halal dan memiliki kandungan gizi yang melimpah, terutama kandungan karbohidrat. Dengan melalui proses pembakaran, produk ini menjadi variasi baru dalam sajian bakso, yang dirancang untuk menciptakan hidangan siap saji yang kaya akan protein nabati. Proses pembakaran bakso ini dilengkapi dengan pengolesan saus untuk menambah cita rasa, dan bakso dibakar hingga permukaannya terbentuk kerak, menandakan bahwa bakso telah terbakar dengan sempurna.

Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk melakukan proses produksi, analisis usaha, serta menerapkan bauran pemasaran produk bakso jamur tiram bakar. Pelaksanaan tugas akhir dilakukan selama satu bulan, dari tanggal 20 November 2022 hingga 20 Desember 2022,

di Lingkungan Condro, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember. Metode pengumpulan data yang digunakan mencakup pengumpulan data primer dan sekunder. Proses produksi dilakukan sebanyak lima kali, dengan satu tenaga kerja yang bekerja selama 3 jam pada setiap sesi, menghasilkan 13 kemasan per sesi, dengan berat masing-masing 168gram dan harga jual sebesar Rp 11.000 per kemasan. Metode analisis usaha yang digunakan mencakup BEP, R/C Ratio, dan ROI. Hasil analisis menunjukkan bahwa BEP (produksi) tercapai pada 12 kemasan, dengan total produksi sebanyak 13 kemasan. BEP (harga) sebesar Rp 10.447,94 per kemasan, sementara harga jual per kemasan adalah Rp 11.000. Nilai R/C Ratio sebesar 1,05 dan ROI sebesar 0,84%, yang menunjukkan bahwa produk bakso jamur tiram bakar ini menguntungkan dan layak untuk dijalankan sebagai usaha.

- 4) Hasil dari penelitian sebelumnya dengan judul nilai uji organoleptic bakso ayam dengan penambahan jamur tiram segar (*Pleurotus ostreatus sp.*) (2021).

Indonesia dengan iklim tropisnya membuat jamur sangat mudah tumbuh pada hamper diseluruh daerah. Jamur sangat beragam, seperti merang, tiram, dll. Jamur tiram adalah jamur yang paling banyak dibudidayakan, sehingga mudah didapatkan di pasar-pasar tradisional maupun pasar modern. Jamur tiram umumnya hanya dimanfaatkan sebagai campuran sup atau sebagai lauk. Akan tetapi masih kurangnya produk-produk olahan yang berbahan dasar jamur tiram, Jamur tiram mengandung protein tinggi, asam lemak tidak jenuh, serat, dan vitamin dan juga memiliki rasa yang lebih enak dibandingkan dengan jenis jamur lainnya. Kandungan gizi jamur tiram menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian, protein jamur tiram rata-rata 3,5-4 % dari berat basah. Artinya mengandung gizi dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan asparagus dan kubis.

Saat ini kebutuhan konsumsi jamur di Indonesia terus meningkat sebanding dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan pendapatan serta perubahan pola konsumsi makanan penduduk dunia. Karena masyarakat semakin menyadari bahwa jamur bukan hanya sebagai makanan biasa tetapi memiliki keuntungan untuk kesehatan. Salah satu dari pemanfaatan jamur tiram ini digunakan sebagai bahan baku pembuatan bakso dengan penambahan jamur

tiram untuk menambah keragaman cita rasa olahan bakso.

Bakso umumnya dibuat dari daging yang digiling. Daging sebagai sumber protein akan mengalami proses pengolahan bahan pangan disamping meningkatkan nilai tambah juga dapat memperpanjang masa simpan, meningkatkan penerimaan terhadap produk dan menganeekaragamkan produk olahan pangan. Proses pengolahan selain dapat meningkatkan daya cerna protein, juga dapat menurunkan nilai gizinya. Peningkatan daya cerna protein pada proses pemasakan dapat terjadi akibat terdenaturasinya protein dan terhentinya aktivitas senyawa-senyawa anti nutrisi. Penurunan nilai gizi protein daging dapat disebabkan oleh perlakuan suhu yang tidak terkontrol yang dapat merusak asam amino protein daging.

## 6. Kesimpulan

Kegiatan PKM mendapatkan hasil bahwa Mitra memperoleh ilmu pengetahuan dan dapat membuka wawasan dalam pengembangan usaha budidaya jamur tiram "UD. Semesta Jamur". kegiatan Peningkatan Nilai Tambah Budidaya Jamur Tiram Pada Usaha Petani Semesta Jamur (Membuat olahan jamur tiram menjadi bakso). Di Cempaka Kota Banjarbaru. Terobosan ide dan inovasi olahan jamur tiram untuk peningkatan nilai tambah dan meningkatkan volume penjualan dari olahan bakso jamur. Hasil olahan jamur tiram menjadi bakso akan dijual ke pasar-pasar dan minimarket dalam bentuk hasil olahan yg sudah direbus sudah matang, dan bila ingin bertahan lebih lama 1-3 bulan bias disimpan di dalam freezer. Dengan adanya pemberian materi dan pelatihan demo memasak olahan jamur menjadi bakso, menjadikan tambahan ilmu bagi warga RT.30 untuk bias membuka usaha bakso jamur dan bias dikembangkan lebih luas lagi, bias memproduksi sendiri sehingga bias menjadi penghasilan pendapatan bagi ibu-ibu warga gunung kupang cempaka. yang sudah diberikan materi dan pelatihan membuat bakso jamur oleh tim dosen pengabdian masyarakat kepada mitra untuk meningkatkan volume penjualan jamur tiram dan meningkatkan pendapatan mitra dan Terobosan ide dan inovasi olahan jamur tiram untuk peningkatan nilai tambah dan meningkatkan volume penjualan dari olahan bakso jamur. Kegiatan pelatihan ini telah berlangsung dengan baik dan dapat meningkatkan pengetahuan sasaran dalam membuat olahan jamur tiram menjadi bakso, menghasilkan makanan olahan bakso jamur yang enak dan sudah

layak jual. Seluruh peserta memiliki keinginan untuk menindaklanjuti hasil pelatihan ini dan berharap agar kegiatan pelatihan dapat dilanjutkan dalam bentuk yang lebih teknis dan suasana yang lebih kondusif.

## 7. Persembahan

Terimakasih kepada aparat Desa Gunung Kupang yang telah mengizinkan tim dosen melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat di UD. Semesta Jamur di Transmigrasi Gunung Kupang Cempaka, Kota Banjarbaru. Terima kasih kepada mitra UD. Semesta Jamur dan ibu-ibu warga RT.30, terimakasih kepada mahasiswa/mahasiswi Uniska, Terimakasih Kepada Bapak/Ibu Dosen Fekon Uniska Tim Pelaksana Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Atas kontribusinya sehingga kegiatan ini terlaksana dengan baik dan lancar.

## 8. Referensi

- Kalsum, U., Fatimah, S., & Catur, W. (2011). Efektivitas pemberian air leri terhadap pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agrovigor*.
- Puspitasari, D. (2019). Kajian substitusi tapioka dengan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) pada pembuatan bakso. *Journal of Chemical Information and Modeling*.
- Azhari, D. M., Yuliet, K., & Khildah, K. (2016). Uji aktivitas serbuk jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm) terhadap kadar glukosa darah pada model hewan hiperkolesterolemia diabetes. *Galenika Journal of Pharmacy*, 2(2), 96-102.
- Hariadi, H., & Rahimah, Y. (2017). Pengaruh penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kandungan gizi dan sifat organoleptik bakso ikan nila (*Oreochromis niloticus*).
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *Baso ikan* (SNI 01-3819-1995). Standarisasi Nasional Jakarta, Indonesia. Dewan Standarisasi Nasional.



© 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).