JPM
Jurnal Pengabdian Masyarakat

Vol.xx No.xx, bulan, Tahun hlm.xx-xx
ISSN 2776-7752 (Online)
ISSN 2775-197X (Print)

Pemanfaatan Jamur Tiram

Sebagai Olahan Kerupuk Jamur

Muhdar[1], Hamzah[2], Yulias[3],Dwi Ratnasari[4]

[1]Manajemen , Institut Teknologi dan Sains Mandala
[2]Manajemen , Institut Teknologi dan Sains Mandala
[3]Manajemen , Institut Teknologi dan Sains Mandala
[4]Keuangan dan Perbankan , Institut Teknologi dan Sains Mandala

e-mail: muhdar@itsm.ac.id, hamzah@itsm.ac.id, yulias@itsm.ac.id, dwiratnasari@itsm.ac.id,

Abstract

Mahasiswa KKN Institut Teknologi dan Sains Mandala mengadakan kegiatan pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan baku pembuatan kerupuk dilakukan di wilayah Umbulrejo, Kabupaten Banyuwangi, sebagai upaya pengembangan produk olahan pangan berbasis potensi lokal. Jamur tiram memiliki nilai gizi tinggi serta cita rasa yang khas, sehingga sangat potensial untuk dijadikan alternatif bahan dasar camilan sehat. Melalui pendampingan kepada pelaku UMKM, dilakukan pelatihan mulai dari proses produksi kerupuk jamur, perbaikan kualitas rasa dan tekstur, hingga pengemasan dan pemasaran produk. Inovasi ini mendapat respon positif dari masyarakat karena menghasilkan kerupuk dengan rasa gurih, renyah, dan tidak amis. Selain meningkatkan nilai jual jamur tiram, program ini juga membuka peluang kolaborasi usaha dan memperkuat identitas produk lokal melalui penciptaan merek dan desain kemasan menarik. Dengan demikian, pemanfaatan jamur tiram sebagai kerupuk di UMKM Umbulrejo menjadi langkah strategis dalam mendukung ketahanan pangan, pemberdayaan ekonomi masyarakat, dan penguatan sektor UMKM di daerah Umbulrejo.

Kata kunci: jamur tiram, kerupuk, UMKM, Umbulrejo, olahan pangan, pemberdayaan

PENDAHULUAN

Institut Teknologi dan Sains Mandala sebagai perguruan tinggi yang memiliki tugas dan fungsi melaksanakan pendidikan, penelitian serta pengabdian kepada masyarakat guna mewujudkan kedekatan dan kepedulian perguruan tinggi terhadap stakeholder eksternal, upaya ini bukan hanya tugas Dosen tetapi juga tuas seorang Mahasiswa.

KKN (kuliah kerja nyata) merupakan suatu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang di lakukan oleh mahasiswa. Yang dimana dalam kegiatan tersebut mahasiswa melakukan suatu pembelajaran serta program yang bisa

bermanfaat bagi warga sekitar. Pelaksanaan ini bertujuan untuk meningkatkan empati seorang mahasiswa dan dapat menyelesaikan suatu persoalan yang ada di masyarakat. Namun mahasiswa harus tetap mempertahankan citra dan intuisi mereka sebagai bagian dari komunitas akademik, baik secara langsung atau tidak langsung, oleh karena itu etika akademik, nilai dan norma, serta etika sosial harus dikedepankan dalam upaya membantu memecahkan suatu masalah yang ada. Menjunjung tinggi pluaritas, menerima perbedaan dan mengutamakan kebersamaan dan kerukunan dalam setiap upaya perbaikan di lokasi KKN.

Waktu pelaksanaan KKN yaitu selama 40 hari yaitu waktu yang sangat singkat untuk itu mahasiswa harus membantu menyelesaikan persoalan yang ada di masyarakat dan juga mengamalkan ilmunya, teknologi dan juga seni yang telah di peroleh selama proses pembelajaran, dengan demikian KKn merupakan wujud nyata peran mahasiswa sebagai bentuk pertanggung jawaban moral.

Pelaksanaan mata kuliah KKN tahun akademik 2024 anggota kelompok kami di tempatkan di Desa Sumberbaru Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi Provinsi Jawa timur. Dengan Dosen Pembimbing Lapangan yaitu bapak Muhdar, S.E, M.M yang dimana bertugas memantau jalanya kegiatan kami selama dalam pengabdian ini.

Kabupaten Banyuwangi yaitu kabupaten yang berada di paling ujung Jawa Timur , dan mempunyai 25 kecamatan, 28 Kelurahan, dan 189 Desa dengan mayoritas suku osing, salah satu kecamatan yang berada di Kabupaten Banyuwangi adalah kecamatan Singojuruh .Kecamatan singojuruh sendiri memiliki 5 Desa , salah satunya yaitu Desa Sumberbaru yang berada di paling ujung Kecamatan Singojuruh yang berbatasan langsung dengan Kecamatan Songgon. Desa Sumberbaru merupakan desa dengan luas 5.30 km², jumlah penduduk 3,843 jiwa, serta kepadatan 725.09 jiwa/km² yang baru terbentuk beberapa tahun yang lalu dan merupakan pemekaran dari desa kemiri. Mayoritas penduduknya adalah suku Osing, seluruh penduduknya beragama islam. Desa ini terdiri dari 3 dusun, yaitu: dusun kendal, dusun paeloan, dusun umbulrejo. (wikipedia).

Desa Sumberbaru sendiri merupakan Desa yang memiliki potensi pertanian yang cukup baik , yang terkenal dengan produksi beras merah ,bukan hanya itu desa ini memiliki beberapa industri seperti pande besi yang saat ini sudah menembus pasar luar jawa seperti Kalimantan dan sumatra. Di desa sumberbaru sendiri juga terdapat industri UMKM seperti pengelohan kerupuk dan budidaya jamur. namun, dalam pengolahan jamur untuk jangka panjang masih kurang, sehingga ketika jamur tidak terjual habis maka jamur akan membusuk.

Dengan hal ini kami berfokus terhadap UMKM. seperti yang telah kami sampaikan sebelumnya di desa Sumberbaru memliki bebrapa potensi yang dapat dijadikan program kerja ,Oleh karena itu kami memberikan inovasi untuk pengolahan jamur agar dapat bertahan lebih lama, Sehingga dapat meningkatkan

nilai ekonomi masyarakat. Dengan mengangkat judul “Pemanfaatan Jamur Tiram Sebagai Olahan Kerupuk Jamur” .Dalam praktiknya setelah beberapa pertimbangan fokus dalam program kerja adalah dalam aspek ekonomi.

Kami merasa kegiatan KKN ynag di laksanakan di Desa Sumberbaru sangat “Spesial” hal ini dirasakan oleh seluruh anggota kelompok yang lancar dalam melakukan kegiatan di posko.

Gambar 1. Pengemasan Krupuk Jamur Mentah
Sumber : Sumber: Winda Wijayanti, 2024

METODE

Setelah Mahasiswa masuk ke wilayah yang telah ditentukan, dalam menganalisis masalah serta potensi yang terdapat di desa Sumberbaru, kelompok menggunakan studi lapangan atau observasi ke kelompok sosial dan umkm sekitar didesa Sumberbaru. Seperti ibu-ibu pkk, SOTH (Sekolah Orang Tua Hebat) dan seorang yang membudidayakan jamur serta pemilik industri kerupuk.

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata di Desa Sumberbaru, Kecamatan Singonjuruh, Banyuwangi dilakukan dengan menggunakan metode-metode sebagai berikut,

a) observasi, yakni metode atau cara yang dilakukan mahasiswa untuk saling mengenal antar mahsiswa dengan warga dusun setempat. Pendekatan tidak hanya dilakukan dengan orang atau masyarakat, tetapi dengan situasi dan kondisi lingkungan sekitar pula.

b) Metode Sosialisasi, yakni metode atau cara yang dilakukan mahasiswa dalam berinteraksi dengan masyarakat Sumberbaru berupa komunikasi langsung dan tidak langsung, bentuk sosialisasi tersebut misalnya:

1. Mengikuti musyawarah desa
2. Mengikuti kegiatan desa dan sharing bersama ibu-ibu PKK

c) Metode praktek , yakni metode atau cara yang dilakukan mahasiswa dengan terjun langsung pada kegiatan kemasyarakatan seperti SOTH (Sekolah Orang Tua Hebat)dan juga warga setempat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan KKN di desa sumberbaru, Kecamatan singojuruh, Kabupaten Banyuwangi dilaksanakan selama empat puluh hari (40 hari) Terhitung dari tanggal 15 Juli 2024 hingga 24 Agustus 2024, Kegiatan yang dilakukan selama KKN dibagi menjadi tiga tahap yakni adalah tahap Observasi, Sosialisasi, dan Praktek, dengan memaksimalkan Program kerja yang telah dilaksanakan. Dengan rincian sebagai berikut:

a) Bahan baku dan alat
   1) Tepung tapioka 2 kg
   2) Jamur ¼ kg
   3) Garam
   4) Penyedap rasa 2 sendok teh
   5) Air
   6) kompor
   7) Panci besar
   8) Cetakan kerupuk
   9) Penampi
   10) Solet
   11) Blender
   12) Wajan
   13) Spatula

b) Proses pembuatan kerupuk jamur
   1) Siapkan air mendidih
   2) Blender jamur tiram yang sudah di cuci bersih
   3) Masukkkann tepung tapioka bersamaan dengan jamur, garam, penyedap rasa dan juga air mendidih.
   4) Aduk hinga kalis

5) Cetak kerupuk menggunakan alat yang sudah di sediakan
6) Tata kerupuk ke dalam penampi lalu kukus hingga matang
7) Angkat kerupuk lalu tata kembali ke dalam penampi
8) Jemur kerupuk di bawah terik matahari hingga kering
9) Kerupuk siap di goreng atau juga bisa dijual mentah

c) Penggorengan kerupuk jamur
1) Siapkan wajan lalu tuangkan minyak
2) Tunggu minyak hingga panas
3) Masukkan kerupuk yang sudah di jemur
4) Goreng kerupuk hingga mengembang
5) Angkat lalu tiriskan kerupuk
6) Kerupuk siap di packing

d) Pemasaran

Pemasaran yang dilakukan yaitu melalui sosial media dan juga supplier.

Pemasaran yang dilakukan dengan menggunakan metode sosial media yaitu dengan menggunggah story atau promosi melalui akun instagram dan WhastApp.

Pemasaran yang di lakukan melalui supplier biasanya owner langsung mengantarkan kepada supplier.

Tabel 1. Bahan yang dibutuhakan

NO	Bahan Kerupuk Jamur Tiram	Unit	Satuan	Harga per Unit	Total Harga
1	Jamur Tiram	250	gram	Rp. 2500	Rp. 2500
2	Tepung Tapioka	2	Kg	Rp. 6.000	Rp.12.000
3	Garam	1	Bungkus	Rp. 2500	Rp. 2500
4	Penyedap rasa	1	Bungkus	Rp. 2000	Rp. 2.000
5	Minyak goreng	1,5	Liter	Rp.16.000	Rp.24.000
Total Biaya Bahan Baku					**Rp.43.000**

Sumber: Winda Wijayanti, 2024

Tabel 2. Perhitungan biaya penolong dan biaya overhead pabrik

NO	Nama Peralatan	Unit	Satuan	Harga per Unit	Total Harga
1	Gas	1	Buah	Rp. 19.000	Rp. 19.000
2	Plastik 4x25x45	1	Pack	Rp. 7.500	Rp. 7.000
3	Bensin	1	Liter	Rp. 12.000	Rp. 12.000
4	Sticker	2	Lembar	Rp. 5.000	Rp 10.000
Total Biaya Operasional					**Rp. 48.000**

Sumber: Winda Wijayanti, 2024

Tabel 3. Biaya Operasional

No	Jenis Biaya Operasional	Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp.43.000
2	Biaya Penolong dan BOP	Rp.48.000
	Total Biaya Operasional	**Rp.91.000**

Sumber: Winda Wijayanti, 2024

Berdasarkan kegiatan Kerupuk Jamur Tiram, dalam 1 kali memproduksi Kerupuk Jamur Tiram, pemilik UMKM dapat mencapai 16 bungkus kerupuk jamur tiram matang berisi 12 keping biji keripik.

a.) Harga Pokok Produksi
Rp.91.000: 16 bungkus= Rp. 5.687
b.) Laba (50% dari HPP)
Rp. 5.687 x 50% = 2.843
c.) Harga Jual
Rp.5.687 +2.843= 8.530 = 8.600

Berdasarkan penjualan dalam 1 kali produksi kali produksi pendapatan yang diperoleh pemilik UKM sebesar : Rp. 8.600x 16 bungkus= Rp.137.600**.** jadi, total laba yang diperoleh sebesar Rp.46.600 **.**

Sumber: Winda Wijayanti, 2024

Gambar 2. Pemasaran Krupuk Jamur

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan program kerja produksi kerupuk jamur tiram, dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses produksi kerupuk jamur tiram relatif sederhana dan dapat dilakukan oleh siapa saja. Tahapan produksi meliputi penimbangan bahan, pencucian jamur, pembuatan adonan, pengeringan, pengukusan, pengemasan, hingga pemasaran.
2. Berdasarkan hasil uji penilaian dan tanggapan masyarakat, kerupuk jamur dinilai sebagai produk yang unik namun memiliki cita rasa yang tidak kalah dibandingkan dengan kerupuk lainnya. Keunggulan utama produk ini terletak pada rasanya yang gurih dan tidak berbau amis.
3. Bahan-bahan untuk membuat kerupuk jamur mudah diperoleh dan memerlukan modal yang relatif kecil. Meski demikian, produk ini memiliki potensi keuntungan yang cukup menjanjikan, sebagaimana tercermin dari perhitungan biaya dan hasil yang telah dilakukan.
4. Kerupuk jamur tiram merupakan produk yang layak untuk dikembangkan lebih lanjut karena mampu meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Selain memiliki proses produksi yang cepat, bahan baku yang mudah didapat, dan rasa yang dapat diterima oleh berbagai kalangan, kerupuk ini

juga memiliki harga jual yang ekonomis dengan potensi keuntungan yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional. (n.d.). *Kampung KB Sumberbaru*. Kampung KB. https://kampungkb.bkkbn.go.id/kampung/6222/sumberbaru

Google. (n.d.). *Sumberbaru*. Google Penelusuran. https://www.google.com/search?kgmid=/g/11fldrrqcx&hl=id-ID&q=Sumberbaru

STEKOM. (n.d.). *Sumberbaru, Singojuruh, Banyuwangi*. Pusat Pengetahuan STEKOM. https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Sumberbaru,_Singojuruh,_Banyuwangi

Universitas Sebelas Maret. (n.d.). *Praktek produksi kerupuk jamur tiram (Pleurotus ostreatus) kaya protein – BAB V*. UNS Institutional Repository. https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/32590/NzY3NjY=/Praktek-produksi-kerupuk-jamur-tiram-pleurotus-ostreatus-kaya-protein-BAB-V-FIX.pdf

Universitas Sebelas Maret. (n.d.). *Proses produksi kerupuk jamur tiram (Pleurotus ostreatus) – BAB IV*. UNS Institutional Repository. https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/60915/Mjg0MDcw/Proses-Produksi-Kerupuk-Jamur-Tiram-Pleurotus-Ostreatus-Bab_4.pdf

Institut Informatika dan Bisnis Darmajaya. (n.d.). *Penjelasan HPP kerupuk jamur tiram – BAB III*. Darmajaya Repository. https://repo.darmajaya.ac.id/3761/7/11.BAB%20III.pdf