

INOVASI PENGOLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI NUGGET GUNA MENINGKATKAN KREATIFITAS DAN MINAT USAHA

Normansyah¹, Wahidun Amri Sirait*¹, Nur Halimah Mrp², Nadia Wulandari³, Mela Fauzia Wati⁴, Nona Ijapani Br. Silalahi⁵

^{1,2}Program Studi Ekonomi, Universitas Asahan

Jl. Jend. Ahmad Yani, Kisaran

Email : unafenormansyah@gmail.com¹

ABSTRAK

Salah satu pengusaha jamur tiram yaitu Ibu Karmini memiliki usaha yang kami amati sedang bergerak di bidang budidaya jamur tiram di desa Silo Lama yang telah berjalan sekitar 6 tahun. Melalui beliau kami belajar tentang masalah yang dihadapi pelaku usaha jamur tiram. Kendala yang dihadapi pelaku usaha jamur tiram, yaitu keterbatasan kemampuan pengusaha jamur tiram pemilik usaha yang menjual barangnya kepada pengepul dalam bentuk mentah karena terciptanya produk olahan jamur yang dapat dilakukan oleh pelaku industri jamur, dan juga kurangnya pengetahuan pemilik usaha terkait surat izin berusaha. Maka dari itu, kami memiliki ide untuk mengolah jamur tiram menjadi *nugget*, karena belum ada pelaku usaha di desa Silo Lama yang membuat produk olahan dari jamur tiram menjadi *nugget* melalui pelatihan pembuatan *nugget* jamur tiram. Tujuan dari kegiatan pengabdian terkait pelatihan ini untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan pelaku usaha dalam pengolahan jamur tiram yang tepat dan efisien menjadi barang olahan bernilai ekonomis tinggi serta mampu bertahan lebih lama dibandingkan jamur segar, meningkatkan pengetahuan pelaku usaha tentang teknik pengemasan produk dan mendapatkan surat izin berusaha, serta meningkatkan pengetahuan pelaku usaha mengenai manajemen usaha seperti manajemen produksi dan pemasaran produk olahan jamur. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui pendekatan untuk bersosialisasi, konseling, instruksi, dan bimbingan. Hasil yang diperoleh dalam pengabdian ini yaitu, terjadi perubahan dalam ketertarikan membuat *nugget* jamur tiram, terjadi pemahaman pelaku UMKM bagaimana cara pengemasan produk dan memasarkannya, dan cara membuat SIUP, serta pelaku UMK sebagian sudah memiliki SIUP.

Kata Kunci : Inovasi, Jamur Tiram, Pengabdian, Produk

ABSTRACT

One of the oyster mushroom entrepreneurs, Mrs. Karmini, has a business that we observed is engaged in oyster mushroom cultivation in Silo Lama village which has been running for about 6 years. Through him we learned about the problems faced by oyster mushroom business actors. The obstacles faced by oyster mushroom business actors are the limited ability of oyster mushroom entrepreneurs who sell their goods to collectors in raw form due to the creation of processed mushroom products that can be done by mushroom industry players, and also the lack of knowledge of business owners related to business licenses. Therefore, we have the idea to process oyster mushrooms into nuggets, because there are no business actors in Silo Lama village who make processed products from oyster mushrooms into nuggets through training in making oyster mushroom nuggets. The purpose of this training-related service activity is to improve the knowledge and ability of business actors in proper and efficient processing of oyster mushrooms.

Keywords : Innovation, Oyster Mushroom, Devotion, Product

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Silo Lama merupakan desa dengan luas wilayah sebesar 1925 Ha yang ada di Kecamatan Silau Laut, Kabupaten Asahan, Provinsi Sumatera Utara. Sebagian besar masyarakat di Desa Silo Lama bekerja sebagai buruh tani. Dengan program pengabdian masyarakat yang dilakukan selama 30 hari dengan jumlah peserta KKN sebanyak 17 mahasiswa kami turut serta membantu untuk mengembangkan sumber daya masyarakat. Setelah pemeriksaan yang cermat, kami mengidentifikasi satu industri, produksi jamur tiram, memiliki potensi yang cukup untuk diperluas dengan sedikit modal awal dan risiko kegagalan yang rendah untuk digunakan sebagai perusahaan komunitas rumahan. Jamur tiram hasil budidaya biasanya langsung dijual ke pasar terdekat. Ini karena kurangnya kesadaran dan pemahaman masyarakat tentang keragaman dan pengembangan produk. Pemasaran langsung jamur tiram memiliki kekurangan, antara lain umur simpan yang pendek dan harga jual yang lebih rendah dari rata-rata. Meskipun jamur tiram memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia, kurangnya informasi mengenai pengolahan produk yang lebih inovatif juga dapat menyebabkan konsumen kurang tertarik untuk memakannya.

Ini karena kurangnya kesadaran dan pemahaman masyarakat tentang keragaman dan pengembangan produk. Pemasaran langsung jamur tiram memiliki kekurangan, antara lain umur simpan yang pendek dan harga jual yang lebih rendah dari rata-rata. Meskipun jamur tiram memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia, kurangnya informasi mengenai pengolahan produk yang lebih inovatif juga dapat menyebabkan konsumen kurang tertarik untuk memakannya., dan juga kurangnya pengetahuan pemilik usaha terkait surat izin berusaha. Maka dari itu, kami memiliki ide untuk mengolah jamur tiram menjadi *nugget*, karena belum ada pelaku usaha di desa Silo Lama yang membuat produk olahan dari jamur tiram menjadi nugget melalui pelatihan pembuatan *nugget* jamur tiram.

1.2 Perumusan Masalah

Dari iluminasi latar belakang tersebut maka bisa diketahui permasalahan pelaku usaha tersebut yaitu:

- 1) Kurangnya pengetahuan dan kemampuan pelaku usaha tentang cara mengolah jamur tiram secara baik dan efektif menjadi barang olahan bernilai ekonomis tinggi dan mampu bertahan lebih lama dibandingkan jamur segar;
- 2) Kurangnya pengetahuan pelaku usaha tentang teknik pengemasan produk dan mengurus surat izin usaha;
- 3) Ketidaktahuan pelaku usaha terhadap manajemen usaha, seperti manajemen produksi dan pemasaran produk olahan jamur tiram, membuat mereka kurang kompetitif dengan barang lainnya.

1.3 Tujuan Kegiatan

Tujuan dari kegiatan pengabdian terkait pelatihan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan kemampuan pelaku bisnis mengenai cara mengolah jamur tiram dengan benar dan ekonomis menjadi barang olahan yang dapat bertahan lebih lama dibandingkan jamur segar, meningkatkan pengetahuan pelaku usaha tentang teknik pengemasan produk dan mendapatkan surat izin berusaha, serta meningkatkan pengetahuan pelaku usaha mengenai administrasi bisnis, termasuk pemasaran dan manajemen pembuatan produk jamur olahan.

1.4 Kajian Literatur

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) mendapatkan namanya dari fakta bahwa itu menyerupai tiram, jamur yang tumbuh menyamping pada batang kayu tua, adalah jamur kayu, jamur ini menghasilkan tubuh buah yang mengembang saat mekar dan menyerupai corong dangkal berbentuk kulit kerang. Namun, beberapa orang menyebutnya Jamur Barat. Pertumbuhan jamur tiram sepanjang tahun dimungkinkan di berbagai iklim. (Azra & Parbuntari, 2023)

Analisis dan manajemen menyeluruh terhadap pengembangan bisnis budidaya jamur tiram, khususnya dalam hal biaya, produksi, manajemen, pengemasan, dan pemasaran, untuk menentukan apakah bisnis budidaya jamur tiram memiliki prospek yang layak dikembangkan. (Nurdin, 2022)

Produk olahan jamur perlu dikemas dengan baik untuk menjadi lebih tahan lama dan bernilai tinggi. Sebagian besar nilai kemasan itu menambah penjualan jamur olahan., ketika dikemas dengan benar, jamur tahan lama . Teknik pemasaran terbaik untuk meningkatkan daya beli dan pengenalan produk adalah pengemasan barang olahan kemasan harus memperhatikan sejumlah faktor, termasuk izin distribusi makanan. Untuk perusahaan kecil atau keluarga, Dinas Kesehatan Kabupaten mengeluarkan izin ini dan kode MD untuk usaha skala pabrik dari BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan). (Anwar, 2012) Karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pemilik usaha terkait pengemasan produk, maka kami juga mengadakan pelatihan pengemasan produk, memberikan sosialisasi mengenai cara mendapatkan izin legalisasi, izin usaha dan sertifikat halal untuk meningkatkan nilai beli produk olahan jamur tiram, kreatifitas dan minat usaha sehingga potensi jamur tiram di desa Silo Lama dapat terus dikembangkan.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan menggunakan metode sosialisasi, penyuluhan, pelatihan dan pendampingan.

2.1 Sosialisasi

Metode ini dilaksanakan sebelum kegiatan pengabdian masyarakat dimulai. Pada metode ini kami memberi tahu perangkat desa terkait program-program yang akan dilaksanakan. Disampaikan pula kepada siapa program ini akan ditujukan dan lokasi program yang akan dilaksanakan. Perlunya diadakan sosialisasi agar nantinya bisa memberikan kemudahan kepada masyarakat dan memahami program yang akan dilaksanakan.

2.2 Penyuluhan

Metode ini dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan para pelaku UMKM terkait dengan pengemasan produk, surat izin usaha, sertifikat halal dan *digital marketing*. Selanjutnya adalah penyuluhan tentang bagaimana menyiapkan jamur tiram sebagai nugget untuk ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM untuk menumbuhkan kreatifitasnya dan minat usaha bagi masyarakat yang ada di desa Silo Lama, Kecamatan Silau Laut, Kabupaten Asahan

2.3 Pelatihan

Setelah dilaksanakan penyuluhan, kemudian diadakan pelatihan untuk melatih keterampilan dan kreatifitas ibu-ibu PKK dalam membuat olahan jamur tiram menjadi *nugget*.

2.4 Pendampingan

Metode ini dilakukan dalam program pembuatan surat izin usaha bagi pelaku UMKM yang belum memiliki surat izin usaha.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Menyebarkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni di masyarakat merupakan tujuan pengabdian kepada masyarakat, upaya amal ini dapat bermanfaat bagi lingkungan dan membawa perubahan jangka pendek maupun jangka panjang bagi para masyarakat dan komunitas. Pekerjaan ini dilakukan sebagai layanan dengan 3 program yaitu, yang pertama pelatihan dan penyuluhan produk higienis dan halal, surat izin usaha, pengemasan produk, dan pengemasan *online*, yang kedua pelatihan pembuatan nugget jamur tiram, dan yang ketiga pendampingan pembuatan surat izin usaha perdagangan (SIUP).

A. Proses Kegiatan/Pembahasan

1. Pelatihan dan Penyuluhan Produk Higienis dan Halal, Surat Izin Usaha, Pengemasan Produk dan Pengemasan Online

Di dalam pelatihan dan penyuluhan ini target sasaran yaitu pelaku UMKM serta ibu-ibu PKK yang ada di desa Silo Lama. Pelaku UMKM serta ibu-ibu PKK diberikan penjelasan mengenai pentingnya Nomor Izin Berusaha (NIB), pelatihan dan penyuluhan produk higienis dan halal. Dalam kegiatan ini pemateri menjelaskan pentingnya mempunyai Nomor Izin Berusaha (NIB) bagi pelaku UMKM, karena NIB berperan penting sebagai identitas resmi bagi pelaku UMKM atau usaha perorangan yang diberikan oleh pemerintah Indonesia. Adapun dengan adanya kegiatan ini ibu-ibu PKK diberikan juga pendampingan mengenai pelatihan dan penyuluhan produk higienis dan halal dengan tujuan yaitu penjualan produk akan meningkat, lini produk akan lebih beragam, dan pasar halal di seluruh dunia akan tumbuh. Selain itu, konsumen akan merasa aman mengetahui bahwa barang-barang tersebut halal, aman, dan sesuai untuk digunakan atau dikonsumsi terutama dikalangan konsumen muslim.

Pelaku UMKM dan ibu-ibu PKK diberikan penjelasan mengenai cara pendaftaran Nomor Izin Berusaha (NIB) dan bagaimana cara mendaftarkan sertifikasi halal dan higienis. Hal ini bertujuan agar pelaku UMKM lebih mudah dalam memasarkan produknya dan konsumen lebih tertarik dengan produk yang ditawarkan.

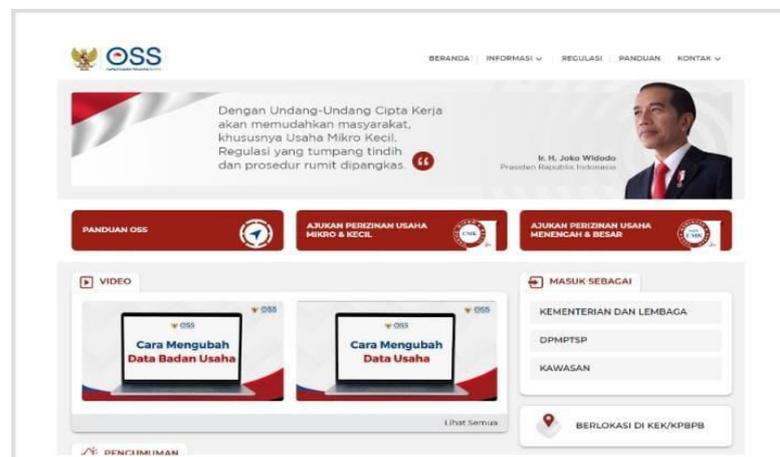
Dalam praktek produksi dan pengemasan *nugget* menunjukkan bahwa mereka adalah produk yang mudah diproduksi secara domestik. Ada beberapa alat dan bahan yang tersedia dan harga terjangkau untuk pembuatan dan pengemasan. Praktik pengemasan *nugget* pada saat ini, pengemasan dilakukan dengan kemasan mika, hal ini dinilai penggunaan kemasan mika memang efektif untuk menunjang produk agar tampak cantik karena isi didalamnya dapat terlihat. Produk yang dibungkus dengan kemasannya mika memiliki kualitas yang tetap terjaga, higienis, bersih dan tetap utuh.



Gambar 1. Pemberian materi pelatihan dan penyuluhan



Gambar 2. Topik yang disampaikan dalam pelatihan dan penyuluhan



Gambar 3. Isi materi surat izin usaha perdagangan (SIUP)

2. Pelatihan Pembuatan *Nugget* Jamur Tiram

Selama ini nugget hanya terbuat dari ayam, maka dengan adanya *nugget* dari jamur ini bisa memberikan terobosan dan variasi baru yang menjanjikan. Pelatihan pembuatan *nugget* jamur tiram ini diawali dengan tertariknya tamu yang datang pada saat penyuluhan mengenai pengemasan produk di balai desa. Pada saat penyuluhan tersebut, kami sengaja membawa produk yang kami olah sendiri sebagai barang contoh dari produk jadi yang akan dikenalkan oleh pemateri pada saat itu. Karena *nugget* jamur tiram yang dibuat memiliki cita rasa yang enak dan mendapat komentar positif dari pelaku UMKM dan ibu-ibu PKK maka dari itu kami memutuskan untuk membuat pelatihan pembuatan *nugget* jamur tiram bersama dengan ibu-ibu PKK. Kegiatan ini sebagai bentuk pengabdian kami kepada masyarakat untuk bisa berbagi ilmu kepada para ibu-ibu PKK.

Adapun cara pembuatan *nugget* jamur tiram yaitu:

1. Cuci jamur tiram hingga bersih lalu rebus selama 3 menit
2. Tiriskan jamur tiram yang telah direbus tadi lalu haluskan. Bisa tambahkan irisan halus jamur sesuai selera
3. Kemudian campurkan semua bahan-bahan seperti tepung terigu, tepung tapioka, bawang merah dan bawang putih yang telah dihaluskan, telur, parutan wortel, garam, merica bubuk, kaldu bubuk, lalu aduk hingga merata

4. Siapkan loyang yang telah diolesi dengan minyak makan, masukkan adonan tadi, lalu kukus selama 30 menit
5. Setelah itu, diamkan beberapa menit, lalu keluarkan adonan dan potong atau bentuk sesuai selera
6. Siapkan tepung terigu, beri garam secukupnya dan juga air. Masukkan *nugget* kedalam adonan tepung, kemudian lumuri dengan panir, begitu seterusnya hingga adonan habis
7. Goreng nugget hingga matang, dan *nugget* jamur tiram siap disajikan.



Gambar 4. Pelatihan pembuatan *nugget* jamur tiram



Gambar 5. Foto bersama ibu-ibu PKK setelah pembuatan *nugget* jamur tiram

3. Pendampingan Pembuatan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)

Pelaku usaha harus memiliki izin usaha perdagangan ini agar operasinya sukses dan mulus.. Bagi pelaku usaha mikro dengan modal dibawah 50 juta walaupun tidak wajib untuk memiliki SIUP, tapi untuk di masa yang akan datang SIUP ini kan dibutuhkan untuk pengembangan usaha. Penting memiliki SIUP supaya pemilik usaha mempunyai bukti pengesahan dari pemerintah. Karena, SIUP ini penting untuk memajukan usaha terutama yang ingin melakukan peminjaman kepada pihak bank.

Pelaku UMKM Desa Silo Lama sebagai mitra diharapkan dapat memiliki SIUP untuk pengembangan usaha. Oleh karena itu kami melakukan pendampingan kepada pelaku UMKM yang ingin membuat SIUP dengan mendatangi rumah pelaku UMKM satu per satu.



Gambar 6. Pendampingan pembuatan SIUP



Gambar 7. Penyerahan surat izin usaha perdagangan kepada pelaku UMKM

B. Hasil Kegiatan Pengabdian

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat

Kondisi Awal	Intervensi	Kondisi Perubahan
Belum memiliki kreatifitas dalam mengolah jamur tiram menjadi suatu makanan	Melakukan pelatihan pembuatan <i>nugget</i> jamur tiram	Terjadi perubahan dalam hal ketertarikan untuk membuat <i>nugget</i> jamur tiram
Kurang memahami bagaimana cara pengemasan produk yang tepat, bagaimana mendapatkan SIUP, serta dalam hal pemasaran produk	Melakukan penyuluhan mengenai pengemasan produk halal dan higienis, SIUP, pengemasan produk dan digital marketing	Terjadi pemahaman pelaku UMKM bagaimana cara pengemasan produk yang baik dan teknik memasarkannya, dan cara membuat SIUP
Belum adanya SIUP bagi pelaku UMKM	Melakukan pendampingan pembuatan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)	Pelaku UMKM sudah memiliki Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Para ibu peserta meningkatkan pengetahuan, kreativitas, dan minat bisnis mereka melalui kegiatan pengabdian ini, yang menghasilkan penciptaan *nugget* jamur tiram. Hal ini menunjukkan bahwa memberdayakan masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan, daya cipta, dan minat terhadap bisnis lokal sekaligus berdampak pada orang-orang yang memiliki tingkat partisipasi atau *passion* yang tinggi.

Disarankan untuk melakukan pelatihan tambahan atau pengalaman langsung dalam pengemasan dan pemasaran *nugget* jamur tiram setelah peserta menguasainya. Pelatihan ini terutama difokuskan pada topik berbasis teknologi termasuk pengemasan dan desain digital, serta media sosial dan pemasaran *e-commerce*.

DAFTARPUSTAKA

- Anwar, Y. (2012). *Untung Menggunung Dari Bisnis Olahan Jamur*. Agro Media.
- Azra, F., & Parbuntari, H. (2023). *Jamur Tiram : Gizi dan Potensinya Sebagai Olahan Pangan Fungsional*. (N. Duniawati, Ed.) Jawa Barat: Penerbit Adab.
- Nurdin, G. M. (2022). Pelatihan Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Produk Olahan Makanan di Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene. *Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat (Jati Emas)*, 6 (3), 17-18.