



Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Penyedap Rasa Alami

Diversification of Oyster Mushrooms as Natural Seasoning Ingredients

Yunan Kholifatuddin Syadi¹, Erma Handarsari², Triyono³

¹Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang

²Program Studi Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang

³Program Studi Manajemen Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang

Corresponding author: Yunan_k@ymail.com

Riwayat Artikel: Dikirim; Diterima; Diterbitkan

Abstrak

Jamur Tiram merupakan salah satu pangan lokal yang produk unggulan di kecamatan Jambu, kabupaten Semarang. Kondisi Saat ini petani jamur tiram menjual dalam kondisi segar atau belum mengalami pengolahan lebih lanjut menjadi produk olahan (diversifikasi). Akibatnya bahan mudah mengalami penurunan mutu dan saat over produksi jamur harganya menjadi rendah. Jamur Tiram dapat digunakan sebagai alternatif bahan penyedap makanan karena mengandung protein tinggi dan memiliki peluang pengembangan pasar yang besar karena masyarakat mulai memilih penyedap rasa yang relatif lebih aman bagi kesehatan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah melakukan diversifikasi jamur Tiram sebagai bahan penyedap alami sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dan menambah pendapatan bagi UKM jamur Tiram di desa Kebondalem. Tahap kegiatan yang dilakukan untuk diversifikasi jamur Tiram menjadi penyedap alami meliputi sosialisasi tentang teknologi pengolahan jamur tiram, pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi penyedap alami dan pelatihan pemasaran, produksi penyedap alami. Hasil Pengabdian menunjukkan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu kelompok petani Jamur Tiram dalam melakukan pengolahan jamur Tiram dan sudah mulai melakukan tahap produksi penyedap rasa dari jamur Tiram.

Kata kunci: Diversifikasi, penyedap rasa, jamur tiram

Abstract

Oyster Mushroom is one of the local food products that is major in Jambu village, Semarang Regency. Problems that occur at this time is that most (86.7%) marketing conditions of oyster mushroom are bad, and when over-producing mushrooms the price becomes cheap. Mushroom farmers sell mushrooms in fresh condition As a result, materials are prone to quality degradation. Oyster Mushroom can be used as an alternative food flavoring ingredient because it contains high protein and has a large market development opportunity because people start to choose flavor enhancers that are relatively safer for health. The purpose of this community service activity is to diversify the Oyster mushroom as a natural flavoring ingredient so able to increase economic value and increase income for the Oyster mushroom UKM in Kebondalem village. The activities step for Oyster mushrooms diversity into natural seasoning include socialization of oyster mushroom processing technology, training in processing oyster mushrooms to natural flavoring and marketing training and production natural flavoring from Oyster mushrooms. The results of the Dedication show an increase in knowledge and skills of the Oyster Mushroom farmer group women in processing Oyster mushrooms and have started the production phase of flavoring from Oyster mushrooms.

Keywords: *Diversification, natural seasoning, oyster mushrooms*

PENDAHULUAN

Jamur Tiram merupakan salah satu produk unggulan di kabupaten Semarang. Jawa Tengah merupakan sentra produksi jamur tiram kedua terbesar di Indonesia setelah Jawa Barat (Ditjen Bina Produksi Hortikultura, 2007). Sentra produksi jamur Tiram di Jawa Tengah diantaranya terletak di kecamatan Jambu, Kabupaten Semarang. Pada tahun 2015 produksi jamur Tiram di Kabupaten Semarang mencapai 971.325 Kg dengan luas panen

35.195 m (BPS Semarang, 2015). Kecamatan Jambu dapat memproduksi 246 kg per hari. Salah satu desa yang mengembangkan usaha jamur Tiram adalah Desa Kebondalem. Desa Kebondalem memiliki 12 Dusun (Gumuk, Dilem, Kali bening, Seroto, Krajan, ganjuran, Kebonsari, Asinan, Kalides, Jandon, Banyungati, Jenganti) dengan mayoritas mata pencarian penduduk adalah sebagai petani jamur Tiram. Kondisi Saat ini, petani jamur di desa Kebondalem masih menjual jamur Tiram dalam kondisi segar dengan harga murah, apabila over produksi jamur Tiram segar mudah mengalami penurunan mutu dan harga sering dipermainkan tengkulak. Berdasarkan kondisi ini, tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah membuat diversifikasi produk olahan jamur tiram sehingga dapat mencegah penurunan mutu, serta dapat meningkatkan nilai ekonomi jamur tiram dan pendapatan petani jamur di Desa Kebondalem.

METODE

Pelaksanaan pengabdian ini meliputi tahapan persiapan bahan dan alat, Sosialisasi dan penyuluhan diversifikasi produk olahan jamur tiram, pelatihan dan praktik pembuatan penyedap rasa dari jamur tiram dan produksi jamur tiram. Masing-masing tahapan dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Persiapan bahan dan alat

Pada awal kegiatan dilakukan penyiapan bahan untuk pembuatan penyedap rasa dan juga peralatan produksi jamur tiram. Salah satunya adalah pembuatan mesin pengering (Gambar 1)

Gambar 1.
Alat pengering jamur Tiram (Purnomo, 2017)



2. Sosialisasi dan penyuluhan diversifikasi produk olahan jamur tiram

Tahap ini diberikan dengan memberi materi kepada petani jamur Tiram tentang berbagai cara membuat berbagai produk olahan dari jamur Tiram seperti Nugget, Bakso, Abon dan Penyedap Rasa dari jamur Tiram.

3. Pelatihan dan praktik pembuatan penyedap rasa dari jamur tiram

Tahap ini warga diberikan pelatihan dan praktik khusus pembuatan penyedap rasa. Untuk pembuatan penyedap dari Jamur Tiram bahan yang digunakan adalah jamur tiram, bawang putih, bawang merah, gula, garam dan tepung tapioka. Tahap pembuatan penyedap rasa meliputi sortasi bahan, pengecilan ukuran bahan, pemasakan, pengeringan, penggilingan dan penyaringan.

4. Produksi Jamur Tiram

Tahap ini merupakan upaya untuk meningkatkan kapasitas pembuatan penyedap rasa dari jamur Tiram sehingga dapat diproduksi dan dijual kepada konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penyiapan bahan dan alat

Kegiatan yang dilakukan pada awal pelaksanaan pengabdian yaitu menyiapkan bahan untuk kegiatan pengabdian masyarakat, melakukan koordinasi dan konsolidasi terkait persiapan pelaksanaan kegiatan pengabdian yang akan dilakukan. Pada tahap penyiapan alat dilakukan serah terima. serah terima beberapa peralatan penunjang produksi (Gambar 2).

Kegiatan serah terima dilakukan untuk mendukung terlaksananya produksi penyedap alami skala rumah tangga oleh kelompok petani Jamur di dusun Jandon. Alat yang diserahkan yaitu Pengering Kabinet, Kompor, Sealer, Meja produksi, Timbangan, box plastik dan peralatan penunjang lainnya.

Gambar 2.

Serah terima peralatan pendukung produksi penyedap rasa dari jamur Tiram



2. Sosialisasi Pengolahan Jamur Tiram Pada Kelompok Budidaya Jamur Tiram di Ds Jandon, Desa Kebondalem

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang berbagai produk makanan yang dapat dibuat menggunakan bahan jamur Tiram, seperti bakso, krispi, abon, keripik, nugget, tepung jamur dan Penyedap Rasa, serta strategi pemasaran. Kegiatan sosialisasi dihadiri oleh bapak dan ibu-ibu petani jamur Tiram yang ada di dusun Jandon (Gambar 2 dan 3). Berdasarkan hasil sosialisasi sebagian ibu petani sudah memahami alur cara pembuatan beberapa produk olahan jamur karena sudah pernah mencoba melakukan pembuatan namun belum berniat untuk menjualnya karena kekhawatiran untuk pemasarannya, sedangkan untuk pembuatan penyedap jamur Tiram, belum ada yang mengetahui cara pembuatannya.

Melalui Sosialisasi ini diharapkan bapak dan ibu-ibu petani Jamur memiliki tambahan wawasan tentang potensi jamur Tiram sebagai olahan pangan dan perlu diberikan pelatihan tentang analisis kelayakan usaha dan strategi pemasaran sehingga dapat menghilangkan kekhawatiran dan sekaligus memotivasi/mendorong para petani jamur

untuk memiliki usaha pengolahan pangan skala rumah tangga (UKM produk pangan berbahan jamur Tiram).

Gambar 3 dan 4.
Pelaksanaan Sosialisasi Pengolahan Jamur Tiram pada kelompok
Petani Jamur Ngudi Rahayu 3, Ds. Jandon, Desa Kebondalem



4. Pelatihan dan Praktik Pengolahan Jamur Tiram sebagai penyedap alami pada Kelompok Budidaya Jamur Tiram di Ds Jandon, Desa Kebondalem

Kegiatan pelatihan dan praktik yang dilaksanakan yaitu pembuatan penyedap alami jamur Tiram sesuai dengan tujuan program pengabdian. Peserta pelatihan dan praktik sebagian merupakan ibu-ibu yang telah hadir pada sosialisasi (Gambar 5,6 dan 7). Pada saat pelatihan dan praktik ini juga sudah diusulkan kemasan yang akan digunakan untuk produksi jamur Tiram (Gambar 8). Pada pelatihan dan praktik ini ditunjukkan produk penyedap alami yang sudah dibuat di laboratorium pangan Unimus oleh mahasiswa untuk contoh. Peserta pelatihan diberi kesempatan untuk mencicipi dan respon dari peserta pelatihan cukup baik dan tertarik untuk memproduksinya.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan penyedap rasa dari jamur Tiram yaitu Jamur tiram, bawang putih, bawang merah, gula, garam dan tepung tapioka. Cara pembuatannya meliputi tahapan:

1. Pemotongan bagian pangkal jamur, pengupasan bawang putih dan bawang merah
2. Pengecilan ukuran jamur tiram, bawang putih dan bawang merah.
3. Pencampuran (mixing)
4. Penambahan air 10 x berat bahan
5. Pemasakan dilakukan hingga volume berkurang setengah.
6. Pengeringan pada suhu 50 °C hingga kering.

Gambar 5,6,7.

Pelatihan dan Praktik pembuatan Penyedap alami dari Jamur Tiram



*Universitas Muhammadiyah Semarang
Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*

Gambar 8.
Desain Kemasan Penyedap Alami dari Jamur Tiram



KESIMPULAN

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat yang sudah dilakukan yaitu melakukan sosialisasi dan penyuluhan pengolahan jamur Tiram menjadi beberapa produk makanan termasuk penyedap rasa dan selanjutnya melaksanakan kegiatan pelatihan dan praktik pembuatan penyedap rasa serta pembuatan design kemasan, warga sangat tertarik untuk memproduksi penyedap rasa dari jamur Tiram ini. Ada peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu kelompok petani Jamur Tiram dalam melakukan pengolahan jamur Tiram dan mulai melakukan tahap produksi penyedap rasa dari jamur Tiram.

DAFTAR PUSTAKA

1. BPS Semarang, 2015. Daftar produksi tanaman Holtikultura. kabupaten Semarang.
2. Detik Finance, 2005. Bikin Penyedap dari Jamur, Anak Muda Ini Kantongi Omzet Rp 40 Juta/Bulan. www.finance.detik.com.
3. Palupi N.W., Subekah N., Mayasari, C.A., Muslikhah F., 2005. Kajian Pembuatan seasoning Alami cair berbahan dasar jamur Merang dengan variasi penambahan glukosa. Digital laboratory universitas Jember.
4. Purnomo, 2010. Penggunaan Mesin Pengering Jenis Cabinet Dryer untuk Industri Kecil ikan asin di Desa Ketileng Tembalang Semarang. Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat