

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara  
Volume 1, April 2023**

Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PROGRAM PELATIHAN PEMBUATAN JAMUR KRISPY DI DESA PETELUAN INDAH, KECAMATAN LINGSAR, KABUPATEN LOMBOK BARAT

\*Dewa Ayu Citra Rasmi, Irna Mulyani, Rona Uli Manurung, Siti Jamila, Nurhasanah, Hardianti Rukmana, Qudusiah Siti Rahayu, Indri Srimulyani, Dayu Irmasuci, Wira Hardiyansyah, Saprianti Febyana

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram

Alamat Korespondensi : [irnamulyani310@gmail.com](mailto:irnamulyani310@gmail.com)

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

#### ABSTRAK

Desa peteluan indah terdiri dari enam dusun yang masing-masing memiliki potensi unggulan di bidang pertanian dan peternakan. Mata pencaharian masyarakat Desa Peteluan Indah didominasi oleh buruh serabutan. Sebanyak 47% masih tergolong tidak mampu. Pertanian merupakan sektor penting yang berpotensi untuk memecahkan angka kemiskinan di Desa Peteluan Indah. Salah satu produk pertanian yang sedang berkembang di desa Peteluan Indah yakni jamur tiram. Hasil budidaya jamur tiram hanya dipasarkan atau dijual secara mentahan, dan belum ada usaha untuk menjual dalam bentuk makanan olahan siap saji untuk meningkatkan nilai jual dan mengatasi jika terjadi kelebihan produksi. Alternatif yang dapat dilakukan dari permasalahan tersebut yakni "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Pelatihan Pembuatan Jamur Krispy di Desa Peteluan Indah, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat". Metode yang digunakan adalah observasi, sosialisasi, pelatihan, dan pengemasan produk. Hasil dari program ini untuk menambah wawasan masyarakat desa Peteluan Indah mengenai potensi usaha dari produk jamur tiram serta transformasi bahan mentah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis sehingga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat desa Peteluan Indah.

**Kata Kunci :** Jamur Tiram, Pemberdayaan, Produk Olahan

#### PENDAHULUAN

Desa Peteluan Indah merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Lingsar, kabupaten Lombok Barat. Desa peteluan indah terdiri dari enam dusun yang masing-masing memiliki potensi unggulan di bidang pertanian dan peternakan. Desa ini memiliki Sumberdaya Manusia (SDM) yang tinggi dilihat dari Luas wilayah 241.000 Ha dan jumlah penduduk 3790 jiwa. Mata pencaharian masyarakat Desa Peteluan Indah didominasi oleh buruh serabutan. Sebanyak 47% masih tergolong tidak mampu (Profil Desa Peteluan Indah, 2022).

Pertanian merupakan sektor penting yang berpotensi untuk memecahkan angka kemiskinan di Desa Peteluan Indah. Hal ini terlihat dari luas pesawahan yakni 108,581 Ha, luas lading 28,71 Ha, dan luas perkebunan yakni 8,24 Ha. Salah satu produk pertanian yang sedang berkembang di desa Peteluan Indah yakni jamur tiram. Terdapat pembudidaya jamur tiram dengan keuntungan perbulan mencapai 6-9 juta. Berdasarkan hasil observasi di desa Peteluan Indah ternyata hasil budidaya jamur tiram hanya dipasarkan atau dijual secara mentahan saja, dan belum ada usaha untuk menjual dalam bentuk makanan olahan siap saji untuk meningkatkan nilai jual dan mengatasi jika terjadi kelebihan produksi.

Jamur tiram adalah salah satu species jamur yang banyak dikenal dan dibudidayakan di Indonesia. Jamur tiram memiliki kandungan gizi yang tinggi dan sangat mudah untuk dibudidayakan

(Hardiyanto et al., 2022). Jamur tiram dapat diolah menjadi berbagai produk makanan salah satunya jamur krispy. Jamur krispy adalah olahan dari jamur tiram yang digoreng dengan menggunakan media tepung (Ginting, 2019).

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dilakukan pengabdian Kuliah Kerja Nyata (KKN) dengan program "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Pelatihan Pembuatan Jamur Krispy di Desa Peteluan Indah, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat". Tujuan pengabdian KKN ini untuk memberdayakan masyarakat desa Peteluan Indah melalui pengolahan bahan mentah yakni jamur tiram menjadi produk olahan makanan yakni jamur krispy dengan berbagai varian rasa. Melalui pengabdian ini diharapkan dapat memanfaatkan SDA dan SDM yang melimpah di desa Peteluan Indah serta membantu meningkatkan perekonomian desa Peteluan Indah.

#### METODE KEGIATAN

Sasaran dalam kegiatan pelatihan pembuatan jamur krispy ini adalah masyarakat desa Peteluan Indah khususnya ibu-ibu yang tergabung dalam Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di desa Peteluan Indah. Metode yang digunakan dalam kegiatan pemberdayaan ini adalah metode sosialisasi, pelatihan pembuatan jamur krispi, dan pengemasannya. Kegiatan ini dilaksanakan selama 45 hari, dimulai sejak 19 Desember 2022 sampai 10 Februari 2023. Bertempat di desa Peteluan Indah, kecamatan Lingsar, kabupaten Lombok Barat.

Alat yang digunakan dalam sosialisasi yakni microphone dan sound system. Alat yang digunakan dalam pelatihan yakni kompor, tabung gas, wajan, sutil, panci, peniris minyak, nampan, dan pisau. Bahan-bahan yang digunakan yaitu jamur tiram 1 kg, telur 3 butir, bawang putih 10 siung, kaldu jamur, garam  $\frac{1}{4}$  sendok teh, tepung terigu 800 g, tepung beras 200 g, tepung maizena 100 g, air 1 L, minyak, dan bumbu tabur rasa barbeque dan pedas masing-masing 1 bungkus. Komposisi bahan yang digunakan berdasarkan resep oleh Hidayat et al (2022) yang dimodifikasi pada komposisi tepung dan penggunaan telur. Bahan yang digunakan dalam pengemasan yakni standing pouch dan stiker

Secara keseluruhan program ini terdiri dari 1) persiapan program, 2) sosialisasi dan pelatihan pembuatan jamur krispy, 3) pengemasan produk, 4) monitoring dan evaluasi. Metode pengumpulan data dilakukan dengan observasi potensi desa. Sedangkan analisis data yang digunakan yakni deskriptif kualitatif.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pembuatan jamur krispy dilakukan di desa Peteluan Indah dengan melibatkan langsung perwakilan masyarakat dari semua dusun.

##### Persiapan Program

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan jamur krispy dimulai dengan persiapan program meliputi persiapan alat dan bahan serta uji coba pembuatan jamur krispy. Hasil persiapan alat dan bahan menunjukkan kendala yakni kurangnya alat yang akan digunakan dalam kegiatan uji coba dan pelatihan yakni mesin peniris minyak. Hasil uji coba jamur krispy menghasilkan jamur krispy dengan tekstur renyah dan memiliki ketahanan lebih dari seminggu serta memiliki berbagai varian rasa diantaranya original, barbeque, dan pedas.

##### Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Jamur Krispy

Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan pembuatan jamur krispy dilaksanakan pada 17 Januari 2023 yang bertujuan untuk menambah wawasan masyarakat desa Peteluan Indah mengenai potensi usaha dari produk jamur tiram serta transformasi bahan mentah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis. Kegiatan ini dimulai dengan menjelaskan mengenai potensi jamur tiram untuk dimanfaatkan menjadi berbagai macam produk, keuntungan yang bisa didapatkan dari pembuatan jamur krispy, serta demonstrasi pembuatan jamur krispy. Pelaksanaan program ini dapat meningkatkan ekonomi masyarakat dan menumbuhkan kesadaran mengenai pengolahan SDA khususnya jamur tiram di desa Peteluan Indah.

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan jamur krispy ini berjalan lancar dengan dihadiri oleh 22 peserta dari total 6 dusun di desa Peteluan Indah. Terlihat antusias peserta terutama beberapa ibu-ibu PKK yang bertanya, mencatat resep, dan langsung mencoba membuat jamur krispy. Kendala yang dihadapi dalam kegiatan ini adalah belum terpenuhinya target peserta yang diinginkan karena terdapat 1 dusun yang tidak mengikuti program ini yakni dusun tanak tepong. Hal ini dapat disebabkan oleh jauhnya dusun dari lokasi sosialisasi dan pelatihan.



Gambar 1.1 Sosialisai Jamur Krispy



Gambar 1.2 Pelatihan Pembuatan Jamur Krispy

Proses pembuatan jamur dilakukan dengan urutan 1) memotong jamur sesuai ukuran yang diinginkan, 2) merendam jamur menggunakan air panas, 3) meremas jamur untuk mengurangi kadar air pada jamur, 4) menghaluskan bawang putih, kaldu jamur, dan garam, 5) mencampurkan bumbu halus ke dalam jamur, 6) membaluri jamur dengan telur yang telah dikocok, 7) membaluri jamur ke tepung, 8) menggoreng jamur menggunakan api sedang hingga kuning keemasan, 9) mengangkat dan meniriskan jamur yang telah digoreng selama minimal 6 jam agar sisa air yang ada di dalam jamur keluar, 10) melakukan penggorengan kedua agar jamur dapat krispi dan tahan lama.

#### Pengemasan Produk

Pengemasan produk jamur krispy menggunakan standing pouch ukuran 14x22x0,1 dan 10x17,6x0,1. Standing pouch kemudian diberi label menggunakan stiker yang berisikan informasi mengenai nama produk jamur krispy dan lokasi pembuatan jamur krispy. Pengemasan produk bertujuan untuk melindungi dan menjaga keamanan produk dari hal-hal yang dapat merusak produk. Kemasan juga dapat menjadi sarana pemasaran untuk menarik pembeli. Saran harga yang diberikan untuk jamur krispy kemasan ukuran 14x22x0,1 yakni Rp.5000,- dan 10x17,6x0,1 yakni Rp.10.000,-. Pemasaran produk dapat dilakukan secara online melalui media instagram dan whatsapp atau pemasaran secara langsung. Kendala yang dihadapi dalam pemasaran yakni kurangnya mitra dalam pemasaran langsung seperti toko-toko yang menjual makanan. Kendala dalam pemasaran online yakni

peserta pelatihan kurang menguasai platform pemasaran online seperti shopee dan bukalapak, sehingga dapat dilakukan pelatihan lebih lanjut mengenai pemasaran dengan menggunakan platform tersebut.



Gambar 1.3 Kemasan Jamur Krispy

### KESIMPULAN

Simpulan dari kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan jamur krispy di desa Peteluan Indah adalah program pelatihan pembuatan jamur krispi ini bertujuan untuk menambah wawasan masyarakat desa Peteluan Indah mengenai potensi usaha dari produk jamur tiram serta transformasi bahan mentah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis. Program ini diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat dan menumbuhkan kesadaran mengenai pengolahan SDA khususnya jamur tiram di desa Peteluan Indah.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ginting, N. M. (2019). Analisis Pendapatan Usaha Jamur Tiram Crispy. *Musamus Journal of Agribusiness*, 2(01), 21-25.
- Hardiyanto, R. U., & Setyawan, B. (2022). Pengaruh Penggunaan Tipe Pengemas Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Keripik Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 4(2), 15-22.
- Hidayat, H. (2022). Inovasi produk olahan jamur tiram berupa jamur krispi dan nugget jamur tiram sebagai bentuk pemberdayaan UMKM Jamur Arumi di Desa Gunung Kesiangan. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 1(2).
- Profil Desa Peteluan Indah Tahun 2022.