

**Budidaya Jamur Tiram dan Berbagai Produk Olahannya untuk  
Peningkatan Kapasitas Masyarakat Desa Kali Padang  
*White oyster mushroom cultivation and various processed products  
for enhancing the community capacity in Kali Padang Village***

**Guswarni Anwar<sup>1\*</sup>**

<sup>1</sup>Jurusan Kehutanan Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

Email: ganwar@unib.ac.id<sup>1</sup>

\*Corresponding author: ganwar@unib.ac.id<sup>1</sup>

**ABSTRAK**

Budidaya jamur tiram putih dapat dijadikan alternatif untuk peluang usaha meningkatkan ekonomi masyarakat dan mengurangi limbah serbuk kayu gergaji untuk kesehatan lingkungan. Kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan di Desa Kali Padang, Kecamatan Selupu Rejang, Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu karena desa ini memiliki usaha penggergajian kayu yang menghasilkan limbah. Selain itu, desa ini juga sedang menggalakkan program ekowisata, sehingga budidaya jamur tiram dan membuat produk olahannya dapat mendukung program tersebut dengan menghasilkan produk olahan khas dari jamur tiram untuk dijual kepada wisatawan dan masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat dari peluang usaha budidaya jamur tiram dan membuat produk olahannya. Sasaran kegiatan adalah kelompok perempuan. Metode kegiatan adalah pelatihan dan praktek melakukan budidaya jamur dan membuat produk olahan. Kegiatan dapat dilaksanakan dengan sukses dengan telah menghasilkan usaha budidaya jamur tiram sebanyak 500 baglog yang telah memproduksi jamur tiram setiap hari rata-rata 3 kg. Jamur tiram yang dipanen tersebut dijual kepada masyarakat dan dananya sebagai modal pengembangan usaha budidaya jamur. Kelompok perempuan yang dilatih telah memiliki ketrampilan membuat beberapa produk olahan jamur tiram seperti sate, nugget, batagor, dan jamur krispi atau keripik jamur.

**Kata kunci:** ekowisata; jamur tiram putih; peluang usaha

**ABSTRACT**

*White oyster mushroom cultivation can be used as an alternative for business opportunities to improve the community's economy and reduce sawdust waste that is good for the environment. The community service was carried out in Kali Padang Village, Rejang Lebong Regency, Bengkulu Province. This village is promoting an ecotourism program, so that the mushroom cultivation and making its processed products can support the program by producing various products of oyster mushrooms to be sold to tourists. This activity aims to improve the community's economy through white oyster mushroom cultivation and making its processed products and create a home-industry of it. The method of activity was the training and practice of cultivating mushrooms and making processed products. The activity could be carried out successfully by producing 500 baglogs that have produced white oyster mushroom average 3 kg per day. The harvested mushrooms were sold to the community and the funds were used as capital for developing mushroom cultivation. The group of women and youth who were trained had the skills to make some processed oyster mushroom products such as satay, nuggets, batagor, and crispy mushrooms or mushroom chips.*

**Keywords:** ecotourism; business opportunity; white oyster mushroom

## PENDAHULUAN

Mayoritas masyarakat Desa Kali Padang memiliki pekerjaan sebagai petani sayur. Penghasilan sebagai petani hanya cukup untuk kebutuhan hidup sehari-hari, sementara biaya hidup terus meningkat seiring dengan meningkatnya keperluan keluarga terutama biaya pendidikan anak. Untuk mengatasi hal tersebut, perlu ada tambahan penghasilan selain dari bertani, salah satunya dengan melakukan wirausaha pemanfaatan limbah. Banyak upaya pemanfaatan limbah yang sudah dilakukan masyarakat yang bernilai ekonomi tinggi seperti pemanfaatan limbah rumput laut (Ariyunita et al., 2022) dan pemanfaatan limbah organik rumah tangga (Uliyandari et al., 2021). Pada kegiatan ini dipilih usaha budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dan usaha pengolahan jamur tiram putih dengan pemanfaatan limbah kayu gergaji. Hal ini dikarenakan selama ini limbah kayu gergaji belum dimanfaatkan secara produktif, hanya dibakar atau ditumpuk. Pemanfaatan limbah kayu gergaji ini bisa menjadi peluang

peningkatan ekonomi keluarga dan pendapatan masyarakat Desa Kali Padang, juga mendukung Program Kampung Iklim dan program ekowisata yang tengah dikembangkan di desa tersebut. Desa Kali Padang mendapat penghargaan dari Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia sebagai salah satu desa di Indonesia yang dinobatkan sebagai Kampung Iklim (Proklim) pada bulan Oktober 2018. Hal ini karena Desa Kali Padang mampu melaksanakan program penghijauan lingkungan untuk mendukung mitigasi perubahan iklim. Dengan potensi sumber daya alamnya yang sangat bagus, salah satunya adalah air terjun; maka desa ini berpotensi menjadi salah satu tujuan ekowisata di Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu.

Dengan adanya usaha budidaya jamur tiram putih dan produksi olahannya bisa menjadi salah satu kegiatan unggulan di Desa Kali Padang yang akan menjadi ikon atau ciri khas dari desa tersebut khususnya dalam mendukung program ekowisata. Produk olahan jamur tiram putih seperti jamur crispy, nugget

jamur, stick jamur dan lain-lainnya dapat menjadi makanan khas dari Desa Kali Padang untuk dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke desa tersebut.

Jamur tiram putih merupakan salah satu alternatif pangan yang penting untuk meningkatkan gizi keluarga dan masyarakat. Jamur tiram putih termasuk salah satu jamur konsumsi yang bernilai gizi tinggi (Susilawati dan Raharjo, 2010). Jamur tiram banyak mengandung mineral, vitamin, protein, dan serat yang tinggi (Patel et al., 2012). Nurmalia (2011) menyebutkan jamur tiram mengandung besi, fosfor, tiamin, dan ribovlamin yang lebih tinggi dibandingkan jamur jenis lain. Listiyowati (2005) menjelaskan jamur tiram sangat dibutuhkan sebagai komponen diet karena mengandung asam amino essensial. Mawaddah et al. (2015) mengolah jamur tiram putih sebagai campuran pembuatan burger prebiotik. Astuti et al. (2017) mengolah jamur tiram putih yang dicampur dengan tepung tapioka untuk membuat kerupuk jamur. Martawijaya dan Nurjayadi (2010) melaporkan formulasi campuran berimbang jamur tiram

dan tepung tapioka menghasilkan rasa kerupuk jamur tiram yang paling diminati.

Kebutuhan masyarakat akan jamur tiram putih terus meningkat seiring dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang khasiat mengkonsumsi jamur tiram putih, namun kemampuan produksi untuk menyediakan jamur tiram putih masih rendah. Menurut Direktorat Jenderal Holtikultura Departemen Pertanian (2012), kebutuhan masyarakat akan jamur konsumsi sebesar 67.100 ton/hari namun kemampuan produksi baru mencapai 17.541 ton/hari atau 26,14%. Peluang ini bisa diisi oleh masyarakat Desa Kali Padang dengan melakukan usaha budidaya jamur tiram putih.

Menurut Riyanto (2010), jamur tiram dapat tumbuh di dataran rendah sampai ketinggian sekitar 600 meter dari permukaan laut. Jamur ini memerlukan lingkungan tumbuh yang lembab sekitar 80%, apabila kelembaban kurang maka pertumbuhan badan buah jamur akan terhambat dan berukuran kecil. Untuk mendukung pertumbuhan jamur tiram yang baik perlu diperhatikan faktor tumbuh dan

faktor nutrisi. Faktor tumbuh meliputi suhu, derajat keasaman media, kelembaban ruangan, cahaya, dan konsentrasi karbon dioksida. Faktor nutrisi mencakup karbon, nitrogen, dan vitamin.

Budidaya jamur tiram putih diawali dengan pembuatan rumah (kumbung) jamur. Kumbung ini berfungsi untuk meletakkan baglog dan memudahkan pemeliharaan baglog. Menurut Hermawan (2015), ukuran kumbung menyesuaikan dengan kemampuan dan ketersediaan biaya. Ukuran umum yang biasa digunakan yaitu tinggi ruang antar rak dalam kumbung sekitar 40 cm, lebar rak 40 cm, panjang setiap ruas rak 1 meter. Setiap ruas rak bisa memuat 70-80 baglog. Untuk menumbuhkan jamur tiram diperlukan media baglog, pada umumnya menggunakan limbah serbuk kayu gergaji. Menurut Yenti (2014), jamur tiram dapat menghasilkan enzim yang berfungsi untuk mendekomposisi selulosa dan lignin yang terkandung pada serbuk kayu. Beberapa peneliti telah menguji pengaruh beberapa serbuk kayu gergajian terhadap pertumbuhan jamur tiram putih. Penelitian Hanafi (2003)

menghasilkan serbuk kayu gergaji nyatoh (*Palaquium spp*) lebih baik sebagai media tumbuh jamur tiram, dimana rata-rata berat jamur tiram yang dihasilkan lebih besar dibandingkan serbuk kayu meranti (*Shorea sp*) dan serbuk kayu ulin (*Euzidroxylon zwageri*). Kurniawan (2019) melaporkan bahwa campuran serbuk kayu durian dan kayu sengon menghasilkan total produksi jamur tiram tertinggi dibanding serbuk kayu bawang. Beberapa peneliti juga menguji beberapa bahan lain sebagai campuran media tumbuh jamur tiram dan menghasilkan produksi jamur tiram yang baik. Astuti dan Kuswytasari (2013) menambahkan sabut kelapa 50% pada media serbuk gergaji kayu sengon sebagai media tumbuh jamur. Fauzia et al. (2014) melaporkan serbuk kayu cempaka (*Elmerrillia sp.*) paling baik digunakan sebagai media tumbuh jamur tiram dibandingkan dengan serbuk kayu kayu palapi (*Heritiera sp.*), kayu bayur (*Pterospermum javanicum*), kayu gmelina (*Gmelina arborea*), dan kayu durian (*Durio zibethinus*). Hariadi et al. (2013) menggunakan campuran jerami padi dan serbuk

kayu sengon untuk menumbuhkan jamur tiram putih.

Penggunaan dedak untuk bahan campuran media baglog sangat penting karena mengandung vitamin B kompleks dan bahan organik. Selain itu, dedak juga mengandung beberapa elemen mikro penting seperti Fe dan Mg Direktorat Jenderal Holtikultura Departemen Pertanian (2012). Dedak yang disimpan lama akan menggumpal dan terjadi fermentasi maka tidak dapat digunakan (Nurfalakhi, 1999).

Untuk menghasilkan jamur tiram putih yang banyak dan berkualitas, perlu diperhatikan tingkat kemasaman media tumbuh. Media baglog yang terlalu masam atau terlalu basa akan menghambat aktivitas dan produktivitas jamur. Derajat pH media yang baik adalah berkisar antara 6,5 sampai 7. Bagi media baglog yang memiliki pH masam (<6), perlu ditambahkan kapur sebagai sumber kalsium (Ca) (Cahyana, 2006).

Sterilisasi media tumbuh jamur (baglog) juga merupakan faktor penting untuk keberhasilan produksi jamur tiram putih. Hal ini dilakukan

untuk mengurangi terjadinya kontaminasi baglog dari mikroorganisme yang tidak diinginkan agar bibit jamur tiram putih dapat aktif dan berkembang dengan baik. Umumnya masyarakat yang membudidayakan jamur tiram melakukan sterilisasi baglog dengan pengukusan menggunakan drum yang dipanaskan di atas tungku dengan kayu bakar. Hal ini bisa memakan waktu sekitar 6-10 jam tergantung kualitas pembakaran. Desna et al. (2010) melaporkan sterilisasi baglog yang terbaik dihasilkan dari pengukusan dengan drum dipanaskan menggunakan tungku dengan kompor gas LPG selama 8 jam. Husin et al. (2012) membandingkan penggunaan bahan bakar sekam dan kayu untuk pengukusan baglog dan didapatkan hasil terbaik dengan penggunaan kayu dengan lama pengukusan 6 jam. Sujoko et al. (2015) melaporkan penggunaan alat steamer baglog lebih efisien dan hemat bahan bakar serta menghasilkan persentase baglog yang kontaminan lebih rendah dibanding penggunaan drum.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan untuk

memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat Desa Kali Padang, Kecamatan Selupu Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu tentang teknik budidaya jamur tiram putih dan pengolahan jamur tersebut menjadi berbagai produk yang bernilai ekonomi tinggi, untuk meningkatkan kapasitas masyarakat Desa Kali Padang sebagai motor penggerak ekonomi desa sekaligus perintis usaha budidaya jamur tiram putih dan *home-industry* olahan jamur tiram putih sebagai usaha ekonomi mikro, untuk mendukung program ekowisata Desa Kali Padang dan dapat mempertahankan kesuksesan sebagai Desa/Kampung Iklim melalui pemanfaatan limbah kayu gergaji, dan untuk membantu program pemerintah meningkatkan diversifikasi pangan dan meningkatkan usaha kewirausahaan bagi masyarakat desa sehingga mereka mampu mandiri dalam bidang ekonomi.

#### **METODE PENELITIAN**

Bahan yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan ini terbagi dua yaitu bahan untuk budidaya jamur tiram putih dan bahan untuk pengolahan jamur tiram putih, Bahan

untuk budidaya jamur tiram putih adalah: bambu, atap alang-alang, kayu, paku, bibit jamur tiram putih, kapur dolomit ( $\text{CaCO}_3$ ), kapur gypsum ( $\text{CaSO}_4$ ), air, dedak, serbuk kayu gergaji, spiritus, plastik baglog (plastik PE ukuran 25x18x0,6 cm), plastik penutup ukuran 10x10x0,3 cm, cincin baglog, drum, spatula, lampu spiritus, hand sprayer, selang air, pisau cutter, timbangan, karet gelang, drum, tungku, kayu bakar. dan kertas koran, Bahan-bahan untuk pengolahan jamur tiram putih adalah: jamur tiram putih segar, tepung terigu, tepung beras, tepung sagu, tepung maizena, telur, kecap manis, kacang tanah, minyak goreng, bawang putih, bawang merah, cabe, gula merah, wortel, daun bawang, sledri, gula pasir, garam, tepung panir, mentega, dan tahu.

Khalayak sasaran kegiatan ini adalah masyarakat Desa Kali Padang terutama kelompok perempuan (ibu-ibu) dan karang taruna. Kegiatan dilaksanakan bulan Juli 2019 sampai November 2019. Sosialisasi kegiatan dan praktek pengolahan jamur tiram dilaksanakan di Balai Desa Kali Padang, sedangkan praktek budidaya

jamur (pembuatan rumah jamur dan baglog) dilakukan di lahan milik salah satu warga desa.

Kegiatan dilaksanakan dengan metode penyuluhan dan pelatihan (praktek) masing-masing mulai dari penyuluhan tentang pentingnya kewirausahaan, mengelola keuangan keluarga dan pemasaran produk. Selanjutnya penyuluhan dan pelatihan tentang budidaya jamur tiram putih mulai dari pembuatan rumah (kumbung) jamur sampai ke pembuatan baglog dan produksi jamur tiram putih. Tahapan kegiatan ini meliputi: pembuatan rumah (kumbung) jamur. Selanjutnya dibuat rak-rak untuk menempatkan baglog jamur dengan tinggi 50 cm. Membuat campuran media tumbuh jamur, dimasukkan dalam kantong plastik baglog sebanyak 1 kg per baglog. Sterilisasi baglog dengan cara memasukkannya ke dalam drum yang telah berisi air di bagian bawahnya (seperti kukusan), lalu diletakkan di atas api dengan pengaturan suhu uap panas sekitar 120°C selama 6 jam.

Baglog yang telah dikukus tersebut lalu diangkat dan disusun di tempat yang bersih dan kering, lalu

dibiarkan mendinginkan selama 12 jam. Setelah baglog dingin, dilakukan inokulasi yaitu memberikan bibit jamur ke masing-masing baglog. Kemudian menyusun baglog yang telah diinokulasi ke rak-rak pada rumah jamur. Ketika miselium sudah tumbuh dan memenuhi baglog (selama 4 minggu), dilakukan penyiraman baglog dengan cara pengabutan menggunakan *hand sprayer* sebanyak 2 kali sehari yaitu pagi dan sore hari. Selain itu juga dilakukan penyiraman pada lantai kumbung jamur menggunakan selang untuk menjaga agar kumbung jamur dalam keadaan lembab. Sekitar 1-2 minggu, jamur tiram akan tumbuh dan keluar dari mulut baglog. Ketika ukuran jamur tiramnya cukup besar, dapat dipanen dengan melakukan pemotongan menggunakan pisau/cutter yang steril. Jamur tiram putih yang telah dipanen lalu dimasukkan dalam plastik kemasan, ditimbang menurut ukuran tertentu, lalu dapat dipasarkan atau dijual langsung atau diolah menjadi berbagai macam makanan.

Pelatihan dan praktek pengolahan jamur tiram menjadi beberapa produk olahan yaitu jamur crispy, sate

jamur tiram putih, batagor jamur tiram putih, dan nugget jamur tiram putih. Pada kegiatan ini diajarkan pula cara mengemas produk olahan, membuat label, dan teknik pemasarannya.

Evaluasi kegiatan dilakukan dua kali yaitu pada awal kegiatan dan pada akhir kegiatan untuk mengetahui respon dan pemahaman sasaran terhadap pengetahuan dan ketrampilan yang diberikan. Evaluasi dilakukan dengan menanyakan langsung kepada para peserta kegiatan dengan menyampaikan beberapa pertanyaan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Penyuluhan tentang kewirausahaan dan budidaya jamur tiram

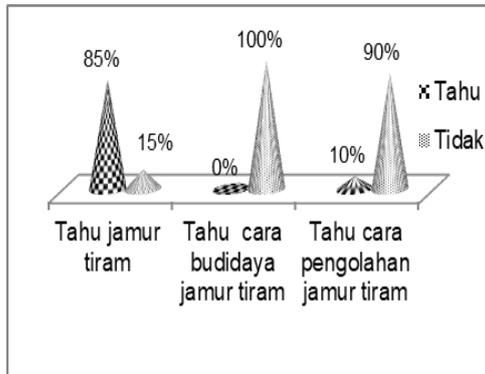
Kegiatan penyuluhan menyajikan materi tentang pentingnya berwirausaha. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan motivasi kepada masyarakat agar mereka memiliki pengetahuan tentang berwirausaha dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan.



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan

Selanjutnya dilakukan penyuluhan materi tentang budidaya jamur tiram putih. Kegiatan ini juga dibantu dua orang mahasiswa sebagai tim pembantu teknis, dimana mereka sudah sangat terlatih untuk budidaya jamur tiram putih. Salah seorang dari mereka melakukan penelitian tentang budidaya jamur tiram putih untuk tugas akhir skripsinya dimana Penulis sebagai dosen pembimbing utamanya. Mereka berdua juga yang selama ini ikut terlibat dalam pengelolaan rumah jamur Jurusan Kehutanan UNIB. Mereka juga diberi kesempatan untuk melakukan pemaparan dan menceritakan pengalaman mereka dalam budidaya jamur tiram putih kepada peserta penyuluhan.

Selanjutnya dilakukan *pre-test* untuk mengetahui pengetahuan peserta terhadap budidaya jamur tiram dan cara pengolahannya. Hal ini penting untuk mengetahui dampak dan efektivitas kegiatan terhadap peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta pada akhir kegiatan. Hasil yang didapatkan dari evaluasi awal terhadap pengetahuan peserta ditampilkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Evaluasi awal

Gambar 2 menunjukkan bahwa sebagian besar peserta (85%) mengetahui tentang jamur tiram. Mereka pernah melihat di pasar dan sebagian ada yang sudah mengkonsumsinya untuk dimasak sebagai sayur, hanya 15% yang belum pernah mengetahuinya. Namun dari keseluruhan peserta (100%) tidak ada yang mengetahui cara budidaya jamur tiram, dan hanya 10% yang mengetahui cara mengolahnya yaitu digunakan sebagai sayur atau campuran dengan bahan masakan lain. Tetapi semua peserta tidak ada yang mengetahui cara mengolah jamur tiram untuk dijadikan berbagai produk olahan seperti jamur crispy, sate jamur, batagor jamur, dan nugget jamur yang akan dilatihkan kepada mereka.

Untuk praktek budidaya jamur, Kepala Desa menyediakan lokasi berupa bangunan bekas peternakan ayam yang telah ditinggalkan pemiliknya dan sudah lama tidak digunakan. Bangunan tersebut masih layak digunakan, hanya diperlukan untuk membuat atap tambahan dari alang-alang untuk mengurangi penguapan dan pembuatan dinding tambahan dan waring untuk mencegah binatang terutama tikus masuk ke dalam rumah jamur.

Rumah jamur yang dibuat lengkap dengan rak-rak untuk meletakkan baglog jamur dan menggunakan atap alang-alang dengan waring dan dinding bambu yang rapat. Dipilihnya atap dari alang-alang karena lebih tahan lama dibanding rumbia. Hal ini berdasarkan pengalaman warga setempat. Kegiatan pembuatan rumah jamur ditampilkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Pembuatan rumah jamur

## 2. Pelatihan dan praktek pembuatan budidaya jamur tiram putih

Kegiatan pelatihan dan praktek pembuatan budidaya jamur tiram putih diawali dengan pembuatan media tumbuh jamur tiram putih yaitu mencampurkan bahan-bahan yang digunakan sebagai media tumbuh jamur yaitu serbuk kayu gergaji, dedak, kapur, dan air. Pada kegiatan ini peserta diminta ikut melakukannya sendiri sehingga mereka bisa paham teknik pembuatan media tumbuh jamur. Selanjutnya media tumbuh yang sudah disiapkan tersebut dimasukkan ke dalam kantong plastik. Teknik memasukkan media ke dalam kantong plastik juga diajarkan kepada peserta agar mereka bisa mengetahui cara pembuatan baglog yang baik dan benar untuk menghasilkan jamur tiram yang banyak dan berkualitas. Kegiatan pembuatan media tumbuh jamur dan membuat baglog sangat diminati peserta karena mereka mudah memahami dan tahu cara melakukannya. Pada kegiatan ini dibuat 500 baglog sebagai modal awal

untuk memulai usaha budidaya jamur tiram putih.



Gambar 4. Pelatihan dan praktek pembuatan media tumbuh jamur dan baglog

Selanjutnya, 500 baglog tersebut disterilkan dengan cara mengukusnya dalam dandang dan drum yang dipanaskan di atas tungku kayu. Hal ini bertujuan untuk mengurangi kontaminasi baglog dari mikroorganisme lain agar jamur tiram dapat tumbuh dengan baik. Kegiatan sterilisasi baglog (pengukusan) dilakukan oleh beberapa warga laki-laki dibantu mahasiswa karena memakan waktu yang cukup lama untuk mensterilkan 500 baglog. Lama pe-

ngukus sekitar 6 jam dan setiap dandang atau drum mampu memuat 40-60 baglog.



Gambar 5. Sterilisasi baglog jamur

Setelah dikukus, baglog tersebut dibiarkan dingin. setelah dipastikan benar-benar dingin (memakan waktu sekitar 6-10 jam), lalu dilakukan inokulasi bibit jamur dengan cara menempelkan bibit jamur tiram pada media tumbuh jamur (baglog) dengan menggunakan spatula yang sudah disetrilkan dengan cara membakarnya di lampu spiritus. Selanjutnya baglog tersebut ditutup rapat dengan cara menyumbatnya dengan kapas, lalu mengikatnya dengan cincin baglog dan karet. Baglog tersebut ditempatkan pada rak-rak di kumbung jamur dan dibiarkan selama 25-30 hari sampai terbentuk miselium pada baglog tersebut.



Gambar 6. Baglog yang telah diinokulasi disusun pada kumbung jamur

Setelah miselium warna putih menyelimuti semua permukaan baglog, cincin dan ikatan baglog dibuka. Kemudian dilakukan pemeliharaan berupa pengabutan (penyiraman) dengan air pada baglog dan lantai, atap, dan dinding kumbung jamur agar kelembaban media dan kumbung jamur dapat tetap baik untuk pertumbuhan jamur. Sekitar 7 hari kemudian jamur tiram akan muncul dan terus mekar sampai mencapai ukuran maksimal dan siap dipanen (dipetik).



Gambar 7. Baglog yang telah ditumbuhi jamur tiram putih

Kegiatan pelatihan dan praktek budidaya jamur tiram didominasi kelompok perempuan ibu rumah tangga dan beberapa pemuda sebagai pesertanya, karena sesuai dengan target yang menjadi sasaran adalah para kelompok perempuan dan Karang Taruna. Kelompok ini terlibat mulai dari pembuatan media tumbuh jamur, pembuatan baglog, pemeliharaan baglog di kumbung jamur, dan panen jamur serta penjualannya. Kelompok pria (bapak-bapak) hanya membantu untuk menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan media tumbuh dan kegiatan pengukusan baglog (sterilisasi). Untuk pemeliharaan baglog berupa penyiraman dan menjaga kelembaban baglog dan kumbung jamur dilakukan piket bergantian setiap hari di kelompok perempuan. Demikian juga untuk pemanenan dan penjualan jamur tiram dilakukan oleh bergantian sesuai daftar piket yang telah mereka buat. Informasi yang kami dapatkan dari mereka bahwa hasil produksi jamur tiram rata-rata sekitar 3 kg per hari. Hasil panen jamur tiram tersebut mereka jual dengan masyarakat sekitar, bahkan sudah banyak yang memesan setiap

harinya. Harga jual yang mereka tetapkan adalah Rp. 20.000/kg. Uang penjualan jamur tiram dikumpulkan oleh bendahara kelompok dan akan digunakan untuk pengembangan usaha budidaya jamur tiram yaitu penambahan pembuatan baglog dan modal untuk membuat produk olahan jamur tiram.

### **3. Pelatihan dan praktek pengolahan jamur tiram putih**

Kegiatan pelatihan dan praktek pembuatan produk olahan jamur tiram putih diikuti oleh kelompok perempuan dan anggota Karang Taruna. Pada kegiatan ini dilakukan praktek pembuatan empat macam produk olahan jamur tiram yang diharapkan dapat dijadikan usaha ekonomi oleh mereka yaitu jamur crispy (keripik jamur), sate jamur, baragor jamur, dan nugget jamur. Khusus untuk jamur crispy dan nugget jamur dapat dijual dalam bentuk kemasan yang diharapkan dapat menunjang program ekowisata Desa Kali Padang, sedangkan sate jamur dan batagor jamur dapat dijadikan usaha untuk pembuatan kantin atau restoran yang menyajikan masakan yang terbuat dari jamur tiram. Hal ini

sudah menjadi perencanaan mereka untuk pengembangan usaha selanjutnya.

Kegiatan pelatihan dan praktek pengolahan jamur tiram mendapatkan perhatian yang antusias dari peserta karena mereka tidak menyangka kalau jamur tiram dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan dengan cara yang mudah dilakukan dan menggunakan bahan-bahan yang mudah didapatkan dengan biaya yang murah. Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok untuk mengerjakan keempat produk olahan tersebut, dengan demikian mereka bisa mempraktekkan langsung cara mengolah dan membuat keempat jenis makanan tersebut.



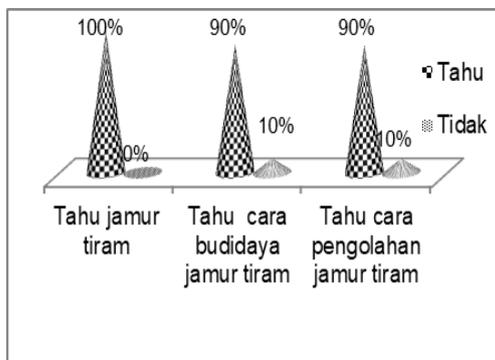
Gambar 8. Praktek pengolahan jamur tiram

Pada akhir kegiatan, mereka juga diajarkan untuk mengemas produk olahan yang telah dibuat dengan berbagai bentuk kemasan dan label. Disampaikan juga informasi apa saja yang harus dicantumkan pada label kemasan produk tersebut dan pemilihan warna serta gambar yang menarik perhatian pembeli.



Gambar 9. Produk olahan jamur tiram

Setelah semua rangkaian kegiatan pengabdian pada masyarakat selesai dilakukan, dilaksanakan evaluasi akhir untuk mengetahui hasil kegiatan dan efektivitasnya terhadap pengetahuan dan ketrampilan peserta. Berdasarkan hasil evaluasi diketahui terjadi peningkatan jumlah peserta yang mengetahui tentang jamur tiram, cara budidaya jamur tiram, dan cara pengolahannya. Bahkan beberapa peserta ingin membuat sendiri usaha tersebut di rumahnya



Gambar 10. Evaluasi akhir tentang pengetahuan peserta terhadap materi kegiatan

Gambar 10 memperlihatkan bahwa 100% peserta telah mengetahui tentang jamur tiram, 90% peserta telah mengetahui cara budidaya jamur dan cara pengolahannya menjadi berbagai macam produk olahan. Hanya 10%

dari peserta yang tidak mengetahui cara budidaya jamur tiram dan pengolahannya karena mereka tidak mengikuti seluruh tahapan kegiatan ketika dilaksanakan secara lengkap.

## SIMPULAN

Seluruh tahapan kegiatan telah dapat dilaksanakan dengan baik dan tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini juga telah dapat dicapai. Hal ini dapat didasarkan dari hasil evaluasi yang telah dilakukan dan dari praktek pelaksanaan ketika kegiatan dilakukan. Seluruh peserta aktif dan memiliki ketertarikan tinggi untuk terlibat dalam pelatihan dan praktek budidaya jamur dan pembuatan produk olahannya. Kepala Desa dan perangkatnya juga ikut membantu dan memberikan dukungan penuh selama kegiatan dilaksanakan. Peserta dan aparat pemerintah Desa Kali Padang merasa senang dan berterima kasih diberikan pengetahuan dan ketrampilan mengenai pembuatan budidaya jamur tiram dan pembuatan produk olahannya. Hal ini karena selain bermanfaat untuk menambah alternatif pangan mereka, juga akan dijadikan usaha bersama kelompok perempuan untuk mening-

katkan penghasilan keluarga dan mendukung program ekowisata di desa mereka.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mendapatkan pendanaan dari LPPM Universitas Bengkulu melalui Skema PPM IPTEKS Tahun 2019. Kami mengucapkan terima kasih kepada Ketua LPPM UNIB dan jajarannya, serta para reviewer. Terima kasih kami sampaikan juga kepada Kepala Desa dan perangkat desa beserta masyarakat Desa Kali Padang. Terima kasih juga kepada para mahasiswa (Dian, Eko, Febri, Rosa, dan Septi) yang membantu pelaksanaan, dan semua pihak yang telah terlibat membantu kelancaran kegiatan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ariyunita, S., Dhokhikah, Y., & Fitria, F.L. 2022. Pelatihan Pengolahan Limbah Rumput Layu Menggunakan Rotary Drum Composter. *Jurnal Aksiologi*. 6 (3).
- Astuti, H.K. dan Kuswytasari, N.D. 2013. Efektifitas Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Variasi Media Kayu Sengon (*Paraserianthes falcataria*) dan Sabut Kelapa (*Cocos nucifera*). *Jurnal Sains Dan Seni Pomits*, 2 (2), 144-148
- Astuti, S., Suharyono, A.S., & Fitra, N. 2017. Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) Dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kimia Kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(3), 163-173
- Cahyana, N. 2006. Bercocok Tanam Jamur. Pionir Jaya. Bandung
- Desna, R.D., Puspita, H. Darma-setiawan, Irzaman, & Siswadi. 2010. Kajian Proses Sterilisasi Media Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Bibit Yang Dihasilkan. *Berkala Fisika*, 13 (2), 45 -48
- Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian. 2012. Jamur Tiram. Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura Departemen Pertanian. Kementerian Pertanian
- Fauzia, Yusran, & Irmasari. 2014. Pengaruh Media Tumbuh Beberapa Limbah Serbuk Kayu Gergajian Terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Warta Rimba* 2 (1), 45-53
- Hanafi, M. 2003. Uji Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Berbagai Jenis Serbuk Gergaji. *Jurnal Forest Sains*, 1 (1), 37-47.
- Hariadi, N., Setyobudi, L., & Nihayati, E. 2013. Studi Pertumbuhan Dan Hasil Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleorotus ostreatus*) Pada Media Tumbuh Jerami Padi Dan Serbuk Gergaji. *Jurnal Produksi Tanaman*, 1 (47), 47-53
- Hermawan, H. 2015. Teknologi budidaya jamur tiram. Balai Penelitian Tanaman Pangan Jambi.
- Husin, Dj., A., Juansah, J., Umrih, T., Pratama Hendratno, K.,

- Rahmadani, E., & Effendy, S. 201). Efisiensi Energi Bahan Bakar Sekam Dan Kayu Pada Proses Sterilisasi Media Tumbuh Jamur Tiram Putih. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI), 17 (2), 65-69
- Kurniawan, E. 2019. Pengaruh Jenis Limbah Kayu Gergajian sebagai Media Tumbuh untuk Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi Jurusan Kehutanan Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu
- Listiyowati, N. 2005. Tips Budidaya Jamur Tiram. Penerbit Genius. Yogyakarta
- Mawaddah, A., Rossi, E., & Restuhadi, F. 2015. Potensi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Dalam Pengembangan Produk Burger Prebiotik Rasa Daging Panggang. Jurnal Faperta, 2 (1). 1-10
- Martawijaya, E.I. dan Nurjayadi, M.Y.. 2010. Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri. IPB Press. Bogor
- Nurmalia, S. 2011. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Protein Serta Tinggi Serat. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurfalaksi, A. 1999. Budidaya Jamur Edible. BPTP Bedali Lawang.
- Patel, Y., Naraian, R. & Singh. V.K.. 2012. Medicinal Properties of *Pleurotus* Species (Oyster Mushroom) : a Review. World Journal of Fungal and Plant Biology 3 (1), 1-12
- Riyanto, F. 2010. Pembibitan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Di Balai Pengembangan dan Promosi Tanaman Pangan Hortikultural (BPPTPH) Ngipiksari Sleman Yogyakarta. Tugas Akhir. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sujoko, A., Lutfi, M., & Purnomo, D. 2015. Kajian Sterilisasi Media Tumbuh Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* (L) Fries) Menggunakan Steamer Baglog. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem, 3 (3), 303-314.
- Susilawati dan Raharjo. 2010. Panduan Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang Ramah Lingkungan. Materi Pelatihan Agribisnis Bagi KMPH. BPTP. Sumatera Selatan.
- Yenti, S. 2014. Pertumbuhan Miselium Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* L.) Pada Media Tanam Campuran Baglog Bekas. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. Lampung.
- Uliyandari, M., Candrawati, E., & Latipah, N. 2021. Peningkatan Produktivitas Pupuk Kompos Bioaktivator dengan Bahan Baku Limbah Organik Rumah Tangga. Jurnal Aksiologi, 5 (2).