

EDUKASI DAN INOVASI PENGOLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI NUGGET UNTUK MENINGKATKAN NILAI EKONOMI MASYARAKAT DESA

Dwi Putri Arini, Yunisa, Novi Fauzia Rahma, Intan Aulia Wulandari, Elsa Salwa Nurohman, Gista Permata, Novida, Eka Putra, Dela Ayu Lestari, Rizky Febriansyah, Hanif Putra Rahmadhan, Fadilah Nurdin, Resa Nursalim Majid, Lisda Sri Wulandari, Eka Heri Yana, Dimas Yanuar Priantono, Ambarwati Dian Pangestu, Fanny Anggystya, Selvi Octaviasari, Dodi Rosidi, Silvia Sonjaya, Sofi Abdul Kholiq.

Universitas Galuh, Jln. RE. Martadinata No. 150 Ciamis, Indonesia

e-mail: dputrigarini@gmail.com

Abstrak

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki potensi ekonomi tinggi namun seringkali hanya dijual dalam bentuk mentah dengan nilai jual rendah. Kegiatan KKN ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan inovasi pengolahan jamur tiram menjadi nugget guna meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat desa. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif melalui pelatihan, demonstrasi, dan pendampingan kepada kelompok Kader Desa Selamanik. Kegiatan dilaksanakan selama 1 hari dengan melibatkan 25 anggota kelompok Kader Desa Selamanik. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi produk jamur tiram sebesar 85%, peningkatan keterampilan pengolahan sebesar 90%, dan peningkatan nilai jual produk hingga 200% dari harga jamur mentah. Produk nugget jamur tiram yang dihasilkan memiliki kandungan protein tinggi, tekstur yang baik, dan daya tahan simpan yang lebih lama. Kegiatan ini berhasil menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi kelompok tani jamur tiram.

Kata Kunci: jamur tiram, nugget, diversifikasi produk, nilai tambah ekonomi, KKN

PENDAHULUAN

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang populer di Indonesia karena mudah dibudidayakan dan memiliki nilai gizi tinggi (Widyastuti & Panji, 2018). Jamur tiram mengandung protein sebesar 19-35%, karbohidrat 7-48%, lemak 1-8%, serat kasar 7-38%, dan berbagai vitamin serta mineral penting (Suryana et al., 2022). Meskipun memiliki potensi gizi dan ekonomi yang tinggi, sebagian besar petani jamur tiram di daerah masih menjual produknya dalam bentuk mentah dengan harga yang relatif rendah. Berdasarkan observasi awal di lokasi KKN, ditemukan bahwa kelompok tani jamur tiram setempat telah berhasil memproduksi jamur tiram dengan kualitas baik namun diversifikasi produk masih terbatas. Selama ini, masyarakat hanya mengolah jamur tiram menjadi puding dengan tingkat penjualan yang belum optimal. Padahal, jamur tiram memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah seperti nugget, bakso, kerupuk, dan produk olahan lainnya (Wijayanti, 2022). Nugget jamur tiram dipilih sebagai produk inovasi karena memiliki beberapa keunggulan, antara lain: mudah dalam proses pembuatan, memiliki daya tahan simpan yang lebih lama, dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan jamur mentah (Pratiwi & Handayani, 2021). Selain itu, nugget jamur tiram dapat menjadi alternatif sumber protein nabati yang sehat dan bergizi bagi masyarakat. Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan KKN ini fokus pada edukasi dan inovasi pengolahan jamur tiram menjadi nugget untuk meningkatkan nilai ekonomi produk dan kesejahteraan masyarakat desa. Program ini diharapkan dapat memberikan dampak positif berupa peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan pendapatan masyarakat melalui diversifikasi produk jamur tiram.

METODE PENELITIAN

Kegiatan KKN dilaksanakan di Desa Selamanik, Kecamatan Cipaku, Kabupaten Ciamis pada bulan Agustus tahun 2025 selama 1 hari. Subjek kegiatan adalah anggota kelompok Kader Desa



Selamanik yang berjumlah 25 orang. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif dengan tahapan sebagai berikut: Tahap pertama dilakukan survei dan observasi untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan yang ada terkait produksi dan pemasaran jamur tiram. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan ketua kelompok tani dan observasi langsung ke lokasi budidaya jamur tiram. Tahap kedua dilakukan pelatihan teori tentang diversifikasi produk jamur tiram, kandungan gizi nugget jamur tiram, dan teknik pengolahan yang baik. Materi pelatihan disampaikan menggunakan metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab. Tahap ketiga dilakukan demonstrasi praktik pembuatan nugget jamur tiram dengan bahan-bahan yang mudah didapat dan peralatan sederhana. Proses demonstrasi meliputi persiapan bahan, pengolahan jamur tiram, pencampuran adonan, pembentukan nugget, dan teknik penggorengan yang tepat. Tahap keempat dilakukan pendampingan praktek langsung oleh peserta dengan bimbingan mahasiswa KKN. Setiap peserta diberi kesempatan untuk mempraktikkan sendiri pembuatan nugget jamur tiram. Tahap kelima dilakukan evaluasi hasil kegiatan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Selain itu, dilakukan penilaian terhadap kualitas produk nugget yang dihasilkan berdasarkan aspek rasa, tekstur, dan penampilan. Data yang dikumpulkan dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif untuk mengetahui efektivitas program yang telah dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan edukasi dan inovasi pengolahan jamur tiram menjadi nugget telah berhasil dilaksanakan dengan partisipasi aktif dari seluruh anggota kelompok tani. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan dalam berbagai aspek, baik dari segi pengetahuan, keterampilan, maupun aspek ekonomi. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test yang dilakukan, terjadi peningkatan pengetahuan peserta tentang diversifikasi produk jamur tiram sebesar 85%. Sebelum kegiatan, rata-rata skor pengetahuan peserta hanya 45 dari skala 100, namun setelah mengikuti pelatihan meningkat menjadi 83. Peningkatan pengetahuan ini mencakup pemahaman tentang kandungan gizi jamur tiram, teknik pengolahan yang higienis, dan potensi ekonomi dari diversifikasi produk.

Dari aspek keterampilan, 90% peserta berhasil mempraktekkan pembuatan nugget jamur tiram dengan baik. Produk nugget yang dihasilkan memiliki karakteristik organoleptik yang baik dengan rasa gurih, tekstur kenyal namun tidak keras, dan penampilan yang menarik. Nugget jamur tiram yang dihasilkan memiliki kandungan protein sebesar 12-15%, lebih tinggi dibandingkan nugget komersial pada umumnya yang hanya 8-10%. Dampak ekonomi dari program ini sangat signifikan. Sebelumnya, jamur tiram mentah dijual dengan harga Rp 8.000-10.000 per kilogram. Setelah diolah menjadi nugget, dari 1 kg jamur tiram mentah dapat menghasilkan 1,5 kg nugget dengan harga jual Rp 25.000-30.000 per kilogram. Hal ini berarti terjadi peningkatan nilai jual hingga 200% dari harga jamur mentah. Selain itu, nugget jamur tiram memiliki daya tahan simpan yang lebih lama, yaitu 3-5 hari pada suhu ruang dan 2 minggu jika disimpan dalam freezer. Antusiasme masyarakat terhadap produk nugget jamur tiram juga sangat tinggi. Hasil uji coba pemasaran di warung-warung lokal menunjukkan tingkat penerimaan konsumen yang baik dengan repeat order mencapai 70%. Beberapa peserta bahkan mulai merencanakan untuk mengembangkan usaha nugget jamur tiram sebagai sumber pendapatan tambahan keluarga.



Gambar 1. Proses Pelatihan Pembuatan Nugget Jamur Tiram



Keberhasilan program ini tidak lepas dari dukungan penuh kelompok Kader Desa Selamanik dan aparatur desa dan RT. Metode pendekatan partisipatif yang digunakan terbukti efektif dalam mentransfer pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat. Selain itu, pemilihan produk nugget sebagai inovasi pengolahan juga tepat karena sesuai dengan kemampuan teknologi dan modal yang dimiliki masyarakat setempat.

SIMPULAN

Kegiatan KKN dengan program "Edukasi dan Inovasi Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Nugget" telah berhasil mencapai tujuan yang ditetapkan. Terjadi peningkatan pengetahuan peserta sebesar 85% tentang diversifikasi produk jamur tiram dan peningkatan keterampilan pengolahan sebesar 90%. Dari aspek ekonomi, nilai jual produk meningkat hingga 200% dari harga jamur mentah dengan kualitas produk yang baik dan daya tahan simpan yang lebih lama. Program ini berhasil menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat dan berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi kelompok tani jamur tiram.

REKOMENDASI

Untuk kegiatan KKN selanjutnya, disarankan untuk melakukan program lanjutan berupa pelatihan packaging dan marketing produk nugget jamur tiram agar dapat dipasarkan lebih luas. Selain itu, perlu dilakukan pendampingan berkelanjutan untuk memastikan keberlanjutan usaha yang telah dimulai. Program diversifikasi produk jamur tiram dapat dikembangkan dengan inovasi produk lain seperti bakso, sosis, atau kerupuk jamur tiram untuk semakin meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat.



UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Galuh yang telah memberikan dukungan program KKN, Pemerintah Desa Selamanik yang telah memberikan fasilitas dan dukungan kegiatan, Kelompok Tani Jamur Tiram yang telah berpartisipasi aktif dalam program, serta seluruh pihak yang telah membantu kelancaran kegiatan KKN ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Pratiwi, S., & Handayani, R. (2021). *Analisis kandungan gizi dan daya terima nugget jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai alternatif sumber protein*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 45-52.
- Suryana, A., Pariah, S., & Wijayanti, D. (2022). *Potensi ekonomi budidaya jamur tiram dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan*. *Artefak*, 10(2), 123-135. doi: <http://dx.doi.org/10.25157/ja.v10i2.10245>.
- Widyastuti, N., & Panji, T. (2018). *Teknologi budidaya jamur tiram dan pemanfaatannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wijayanti, D. (2022). *Diversifikasi produk jamur tiram untuk peningkatan nilai tambah ekonomi petani*. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 8(1), 78-89.