

Pengembangan Usaha Jamur Crispy “Satria Tani”

Rinda Noviyanti¹, Adi Suryanto², Agus Susanto³

¹Program Studi Magister Manajemen Perikanan SPs Universitas Terbuka

²Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Terbuka

³Program Studi Agribisnis Fakultas Sains dan Teknik Universitas Terbuka

rinda@ecampus.ut.ac.id¹

Abstrak

Kata Kunci:
*Jamur tiram,
kudapan,
ekonomis*

UMKM Jamur Satria Tani adalah pembudidaya yang mengolah jamur tiram menjadi produk olahan jamur crispy “Satria Tani” yang terletak di RT.003 RW.004 desa Dukuhjati Kidul kecamatan Pangkah kabupaten Tegal. Jamur tiram (*Pleurotus* sp.) merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang bernilai ekonomis tinggi, disukai masyarakat, dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Permasalahan yang dihadapi UMKM adalah menemukan rasa yang cocok di lidah konsumen sehingga terbentuk pasar yang cinta dengan produk ini, dan pemasaran produk yang masih terbatas. Solusi yang dilakukan adalah mengembangkan resep jamur crispy dengan berbagai bahan dan teknik pengolahan untuk menciptakan kudapan yang lezat dan menggugah selera. Untuk peningkatan penjualan dilakukan penambahan varian rasa selain original, yaitu balado, BBQ, dan jagung bakar serta menekan harga produksi yang tidak terlalu mahal, sehingga bisa mencapai seluruh lapisan masyarakat. Kemasan menggunakan plastik semi aluminium zipper dan bagian atas di rekat dengan menggunakan mesin sealer sehingga produk jamur crispy lebih tahan lama. Pemasaran dilakukan baik secara langsung melalui warung, toko, koperasi, maupun melalui toko online. Selain itu untuk memperluas wilayah pemasaran, dilakukan juga pameran baik tingkat Kecamatan maupun Kabupaten, seperti Pameran Karya dan Gelar UMKM Tegal Laka - laka, Pameran Pasar Tani Dinas Pertanian Kab. Tegal, Pameran PKK yang diselenggarakan Kecamatan Jatinegara Kabupaten Tegal dan Pameran Slawi Expo hari jadi Kabupaten Tegal.

A. Pendahuluan

Masyarakat Indonesia bahkan dunia saat ini telah memasuki era disrupsi digital, dimana hampir seluruh aktivitas masyarakat menggunakan dan/atau didukung dengan penggunaan media sosial yang tinggi. Dari mulai masyarakat kota hingga ke pedesaan sudah terbiasa dengan penggunaan media sosial tersebut setiap harinya. Hal ini tentu membawa banyak dampak positif bagi kehidupan manusia seperti misalnya dalam sektor perekonomian. Meski begitu, ada pula dampak negatif yang timbul. Seperti contohnya timbul kejahatan-kejahatan yang memanfaatkan teknologi atau khususnya penggunaan media sosial. Salah satu kejahatan tersebut adalah kekerasan berbasis gender online (Hayati, 2021). Broadband Commission for Digital

Development pada (Arawinda, 2021) mendefinisikan Kekerasan Berbasis Gender Online (KBGO) sebagai sebuah tindakan kekerasan berbasis diskriminasi gender yang memanfaatkan teknologi untuk melecehkan atau menyerang seseorang. Bentuk kekerasan ini dapat bermacam-macam dan mengakibatkan penderitaan pada korbannya bukan hanya secara fisik, tetapi juga psikis dan seksual (Rahmi, 2018).

Kewirausahaan menjadi salah satu aspek kritis dalam pengembangan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Di tengah arus globalisasi dan perkembangan teknologi, mahasiswa diharapkan dapat menjadi agen perubahan dengan mengembangkan ide-ide kreatif dan berdaya saing. Menurut Pinontoan dkk (2023) kewirausahaan adalah kemampuan untuk menggunakan dan mengombinasikan sumber daya, seperti uang, material, tenaga kerja, dan keterampilan, untuk menghasilkan produk. Pengertian kewirausahaan yang lain menurut Imam dkk (2023) merupakan kemauan dan kemampuan seseorang dalam menghadapi berbagai risiko dengan mengambil inisiatif untuk menciptakan dan melakukan hal-hal baru melalui pemanfaatan kombinasi berbagai sumber daya dengan tujuan untuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada seluruh pemangku kepentingan (*stakeholders*) dan memperoleh keuntungan sebagai konsekuensinya. Untuk orang yang bisa mengombinasikan unsur internal, seperti motivasi, isi, komunikasi, optimisme, dorongan, semangat, dan pemanfaatan peluang usaha disebut dengan wirausahawan.

Salah satu potensi yang dapat dikembangkan untuk berwirausaha adalah sektor pangan, yang selalu mencari inovasi untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan produk yang unik dan sehat. Jamur, sebagai sumber nutrisi yang kaya akan protein, vitamin, dan mineral, memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah. Jamur tiram (*Pleurotus Sp*) adalah salah satu contoh kelompok jamur yang sudah dikenal dengan baik karena bentuk dan ukuran tubuh buahnya sangat familiar di masyarakat. Jamur tiram merupakan jenis jamur yang dapat dimakan (*edible*) dan memiliki rasa yang khas. Pada tubuh buah jamur tiram terdapat batang yang posisinya berada pinggir tudung (*pleurotus*), serta bentuk jamur ini menyerupai tiram (*ostreatus*). Dengan berbagai macam kandungan vitamin dan mineral dalam jamur tiram, maka dia mempunyai banyak manfaat dalam bidang kesehatan antara lain dapat mencegah penyakit diabetes mellitus, tumor, kanker, dan kolesterol. Jamur tiram juga bermanfaat dalam menambah vitalitas, memperlancar buang air besar serta meningkatkan daya tahan tubuh (Muljowati, 2015).

Jamur tiram putih adalah salah satu jamur yang banyak dimakan karena selain rasanya yang unik juga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Jamur

ini mengandung protein (27%), vitamin dan mineral. Vitamin–vitamin yang terkandung dalam jamur ini meliputi tiamin, riboflavin, niasin, biotin dan vitamin C. Mineral yang ada pada jamur ini meliputi kalium, kalsium, magnesium, besi, natrium, kuprum, sulfur dan fosfor. Jamur ini mengandung 18 jenis asam amino yang meliputi isoleucine, leucine, lysine, methionine, cystine, phenylalanine, tyrosine, threonine, tryptophan, valine, arginine, histidine, alanine, aspartat, asam glutamate, glysin, proline dan serine. Jamur ini juga memiliki sejumlah enzim, terutama tripsin yang sangat dibutuhkan dalam proses pencernaan dan tripsin ini sama dengan tripsin yang dihasilkan oleh kelenjar lambung (Suriawiria, 2006).

Berikut ini komposisi nutrisi yang terkandung dalam jamur tiram segar per 100 gram (Fadillah, 2010):

Tabel 1.

Komposisi Nutrisi dalam 100 Gram Jamur Tiram Segar

No.	Zat Gizi	Kandungan
1.	Kalori (energi)	367 kal
2.	Protein	10.5-30.4%
3.	Karbohidrat	56.6%
4.	Lemak	1.7-2.2 mg
5.	Thiamin	0.2 mg
6.	Riboflavin	4.7-4.9 mg
7.	Niasin	77.2 mg
8.	Ca (kalsium)	314 mg
9.	K (kalium)	3.793 mg
10.	P (fosfor)	717 mg
11.	Na (natrium)	837 mg
12.	Fe (Zat besi)	3.4-18.2 mg
13.	Serat	7.5-8.7%

Dengan komposisi nutrisi yang demikian lengkap, maka manfaat dari jamur tiram adalah sebagai berikut:

1. Sumber protein alternatif karena kadar protein jamur tiram lebih tinggi dibandingkan bahan makanan lain (jamur mengandung 19-35%, beras 7,3%, gandum 13,2% dan susu sapi 25,2%).
2. Suplemen bagi para pelaku diet karena jamur tiram mengandung serat berupa lignoselulosa yang sangat baik bagi pencernaan.
3. Makanan alternatif yang baik, khususnya bagi para penganut vegetarian dan penderita kolesterol tinggi. Kandungan gizi jamur setara dengan

kandungan gizi pada daging, tetapi jamur tidak mengandung kolesterol jahat.

4. Kandungan senyawa pluran dalam jamur tiram dipercaya berkhasiat sebagai anti tumor dan anti kanker.

Berdasarkan banyaknya manfaat dari jamur tiram dan banyaknya penyuka jamur tiram, dan juga mudah dalam pengolahannya, maka dipilihlah jamur tiram sebagai bahan utama jamur crispy. Kelembutan daging jamur yang unik dan kemampuannya untuk menyerap rasa membuatnya menjadi kandidat ideal untuk dikembangkan menjadi kudapan yang lezat. Melalui kegiatan ini, kami bertujuan untuk mengintegrasikan nilai kewirausahaan, inovasi pangan, dan kesehatan dalam satu produk yang dapat diterima oleh masyarakat luas.

Melalui riset pasar, pengembangan resep, dan analisis kelayakan usaha, kami berupaya menjawab kebutuhan pasar akan kudapan yang tidak hanya menggugah selera tetapi juga memberikan nilai nutrisi. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal menuju diversifikasi produk pangan yang inovatif dan berkelanjutan. Dengan memadukan pengetahuan tentang jamur, keterampilan kuliner, dan wawasan kewirausahaan, kami berharap bahwa PkM ini dapat memberikan kontribusi positif dalam menciptakan peluang bisnis baru dan meningkatkan kualitas pangan yang dikonsumsi masyarakat. UMKM Jamur Satria Tani yang terletak di desa Dukuhjati Kidul kecamatan Pangkah kabupaten Tegal, sebagai pembudidaya jamur akan terus merambah ke usaha pengolahan jamur tiram ditengah keterbatasan manajemen keuangan yang masih dilakukan secara manual belum menggunakan aplikasi keuangan, dan pemasaran produk yang masih terbatas.

B. Metode Pelaksanaan

Tim Pengabdian kepada Masyarakat melaksanakan kegiatan abdimas ini seluruhnya di desa Dukuhjati Kidul kecamatan Pangkah kabupaten Tegal. Kegiatan dilakukan dalam beberapa tahap, mulai meracik bumbu jamur crispy, pemasaran, penjualan, pemantauan, dan evaluasi. Kegiatan secara keseluruhan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2.
Kegiatan Pengembangan Usaha Jamur Crispy

Selama kegiatan baik pemasaran, penjualan, dan pameran, hampir semua konsumen yang ditemui merasa senang dan menyukai jamur crispy.

No.	Kegiatan	Waktu	Keterangan
1.	Uji coba dan simulasi bumbu jamur crispy	Maret- April 2023	Hasil akhir bumbu racikan yang “pas” ditemukan setelah melakukan beberapa kali uji coba
2.	Melakukan pemasaran/promosi di lingkungan rumah dan kantor	April - Sekarang	Jamur crispy mulai dikenal di lingkungan rumah dan kantor
3.	Melakukan penjualan langsung ke warung/toko dan melalui toko online	April - Sekarang	Jamur crispy bisa dibeli secara langsung maupun PO
4.	Pemantauan oleh dosen UT	16 Mei 2023	Dilakukan oleh Rinda Noviyanti
5.	Penjualan secara konsinyasi dengan koperasi karyawan UT (Karunika)	17 Mei 2023 - Sekarang	Produk disukai konsumen Karunika
6.	Melakukan pameran <ul style="list-style-type: none">• Pameran Slawi Expo hari jadi Kabupaten Tegal.• Di Pameran Karya dan Gelar UMKM Tegal Laka - laka• Pameran PKK yang diselenggarakan Kecamatan Jatinegara Kabupaten Tegal• Pameran Pasar Tani Dinas Pertanian Kab. Tegal,	27 Mei 2023 15 Juni 2023 10 Agustus 2023 24 Oktober 2023	Dari semua pameran yang diikuti membuat jamur crispy makin dikenal secara lebih luas.
7.	Evaluasi kegiatan PkM	3 November 2023	Perkembangan usaha jamur crispy cukup baik dan bisa berkelanjutan.

Resep adalah serangkaian langkah memasak yang pada akhirnya dapat menghasilkan masakan yang benar-benar sesuai dengan selera masyarakat banyak. Mendapatkan sebuah resep yang “pas” harus melalui berbagai macam uji coba. Begitu pula dengan resep jamur crispy. Berikut ini adalah resep yang dijadikan standar pembuatan jamur crispy.

Bahan-Bahan: 2 kg jamur tiram, 1 kg tepung terigu, 1 kg tepung beras, ½ kg tepung maizena, 1 sendok makan baking powder, 1 sendok teh bawang putih bubuk, 1 sendok teh paprika bubuk, 1 sendok teh ketumbar bubuk, 1 sendok makan garam, 1/2 sendok teh lada hitam, 2 butir telur, dan minyak goreng.

Langkah pembuatan jamur crispy:

1. Bersihkan jamur tiram dan potong menjadi bagian yang diinginkan.
2. Campurkan tepung terigu, tepung beras, baking powder, bawang putih bubuk, paprika bubuk, garam, dan lada hitam dalam mangkuk besar. Saring campuran tepung untuk memastikan adonan bebas dari gumpalan dan tercampur rata.
3. Masukkan potongan jamur tiram dalam adonan, dan lumuri dengan sempurna. Pelumuran pada adonan kering dilakukan sebanyak dua kali sehingga mendapatkan jamur crispy yang renyah dan gurih.
4. Panaskan minyak dalam wajan dengan api sedang-tinggi. Goreng jamur tiram dalam minyak panas hingga kecokelatan dan crispy. Lakukan ini dalam beberapa batch untuk memastikan jamur matang secara merata.
5. Angkat dan tiriskan dengan mesin spiner untuk menghilangkan kelebihan minyak.
6. Packing menggunakan plastik semi aluminium zipper dan bagian atas di rekat dengan menggunakan mesin sealer sehingga produk jamur crispy lebih tahan lama.

Gambar 1.
Proses Pembuatan dan Pengemasan Jamur Crispy



Jamur tiram segar



Jamur tiram suwir



Bumbu rempah



Adonan kering jamur



Proses penggorengan



Proses penirisan



Proses penimbangan

Packing

Packing

Eksplorasi variasi rasa dilakukan eksperimen dengan berbagai bumbu dan rempah untuk menciptakan variasi rasa, seperti jamur crispy pedas (balado), BBQ, dan jagung bakar.

Jamur crispy untuk ke depannya tidak hanya memiliki 4 varian rasa saja. Hal ini untuk memenuhi konsumen dengan permintaan khusus disamping untuk memperluas segmen pasar. Target pasar dari jamur crispy ini adalah semua kalangan terutama konsumen yang menyukai kudapan dengan rasa gurih dan menyehatkan Sehingga nanti bisa menjadikan jamur crispy sebagai icon oleh-oleh dari kota Tegal.

Strategi promosi untuk mengenalkan produk pada konsumen adalah dengan perpaduan menggunakan brosur dan promosi menggunakan media jejaring sosial disamping sering mengikuti pameran yang diadakan oleh dinas dan swasta, sehingga produk jamur crispy cepat dan mudah dikenal oleh konsumen. Strategi pemasaran dengan penjualan langsung, melalui reseller, melalui warung dengan sistem pembayaran konsinyasi dan memanfaatkan media jejaring sosial dan market place. Berikut ini foto saat pameran produk jamur crispy.

Gambar 2.
Pemasaran dan Penjualan Jamur Crispy



Di Pameran Karya dan Gelar UMKM Tegal
Laka - laka



Pameran Pasar Tani Dinas Pertanian Kab.
Tegal



Pameran PKK yang diselenggarakan Kecamatan
Jatinegara Kabupaten Tegal



Pameran Slawi Expo hari jadi Kabupaten
Tegal



Jamur crispy di Karunika Mart (Koperasi karyawan UT)



C. Simpulan

Simpulan dari kegiatan abdimas ini, khususnya pengembangan usaha jamur crispy adalah:

1. Berhasil mengembangkan produk inovatif berupa jamur crispy dengan berbagai macam varian rasa.
2. Berhasil mengintegrasikan aspek kewirausahaan dalam pengembangan produk. Dari studi pasar hingga strategi pemasaran, kegiatan ini membantu mengembangkan keterampilan kewirausahaan mahasiswa.
3. Melalui strategi pemasaran yang efektif, produk jamur crispy menerima respons positif dari pasar. Kolaborasi dengan toko, promosi melalui media sosial, dan partisipasi dalam event kuliner membantu meningkatkan visibilitas produk.
4. Kegiatan PkM memberikan dampak positif pada pemberdayaan masyarakat, pengembangan kewirausahaan, dan kesadaran akan keberlanjutan. Dengan menjadikan jamur crispy sebagai contoh, kita dapat melihat bagaimana kreativitas dan kolaborasi dapat membentuk perubahan positif dalam komunitas.

D. Ucapan Terima Kasih

Kepada koperasi Karunika UT yang telah memberikan ruang untuk menjual produk “satria tani”.

E. Referensi

- Diatmika, Yunan Bagus. 2018. Analisis Kripik Jamur Tiram Kress Berbagai Varian Rasa di Desa Rambipuji Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Fadillah, Nur. 2010. Tips Budidaya Jamur Tiram. Genius Publisher. Yogyakarta.
- Irrene Radius Sarrete. 2022. Manajemen Bisnis: Pengertian, Fungsi, hingga Perencanaannya. <https://www.cermati.co./artikel/manajemen-bisnis>. Diakses 16 Oktober 2023
- Mashudi Imam, Aneta Asna, Panai Abdul Haris, Djafri Novianty. 2023. Kewirausahaan Berbasis Society 5.0 di Tingkat Perguruan Tinggi. Penerbit Tanah Air Beta. Yogyakarta
- Muljowati, J. Safitri. 2015. *Penyuluhan Jamur Pangan di Desa Argo Peni Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen*. Fakultas Biologi Unsoed. Purwokerto
- Pinontoan Marien, Mozes M. Wullur, Abdul Rahmat. 2023. Pembelajaran Kewirausahaan. Ideas Publishing. Gorontalo
- Suriawiria, U. 2006. Budidaya Jamur Tiram. Kanisius. Yogyakarta.