

## Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Jamur Tiram melalui Pelatihan Budidaya Jamur dan Strategi Pemasaran

Muhammad Fariez Kurniawan<sup>1\*</sup>

#Prodi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

\*[fariez@umy.ac.id](mailto:fariez@umy.ac.id)

### ABSTRAK

**Latar Belakang:** Usaha budidaya jamur di Dusun Gungan, Wukirsari, Cangkringan mempunyai potensi untuk dikembangkan menjadi suatu usaha yang dapat memberikan peningkatan kesejahteraan kepada anggota kelompok wanita tani secara signifikan karena sudah tersedia fasilitas bangunan untuk budidaya yang cukup memadai. Hal ini didukung juga dengan status Dusun Gungan yang merupakan salah satu dusun wisata di desa Wukirsari, Cangkringan, Sleman, sehingga akan memudahkan pemasaran produk olahan jamur tersebut dengan memberikan nilai kekhasannya. **Tujuan:** Untuk meningkatkan produktivitas dan kontinuitas budidaya jamur tiram serta memberikan peningkatan kualitas produk jamur tiram goreng yang diolah. **Metode:** Kegiatan pengabdian tersebut dilakukan melalui penyuluhan dan pengembangan budidaya jamur dan strategi pemasaran, pelatihan budidaya jamur, pengadaan hibah alat *spinner*, *sealer* plastik dan timbangan, pelatihan penggunaan alat *spinner* dan *packaging* produk jamur *crispy*. **Hasil:** Hasil yang didapatkan adalah berupa peningkatan volume kapasitas produksi, *packaging* dan kualitas produk yang lebih baik. **Kesimpulan:** Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat meningkatkan produktivitas dan kontinuitas budidaya jamur di Dusun Gungan, Wukirsari dan peningkatan kualitas produk jamur tiram goreng yang diolah.

**Kata Kunci:** jamur, tiram, budidaya, pengemasan, usaha

## Empowerment of Oyster Mushroom Farmers Woman Group through Mushroom Cultivation Training and Marketing Strategy

### ABSTRACT

**Background:** The mushroom cultivation business in Gungan Hamlet, Wukirsari, Cangkringan has the potential to be developed into a business that can provide a significant increase in welfare for members of the female farmer group because there are sufficient building facilities for cultivation. This is also supported by the status of Gungan Hamlet, which is one of the tourist hamlets in Wukirsari, Cangkringan, Sleman, so that it will facilitate the marketing of processed mushroom products by giving them special values. **Objective:** The purpose of this community service is to increase the productivity and continuity of oyster mushroom cultivation and to provide improved quality of fried oyster mushroom products that are processed. **Methods:** The service activities are carried out through counseling and development of mushroom cultivation and marketing strategies, mushroom cultivation training, procurement of *spinner* tools, plastic sealers, and scales, training in the use of *spinner* tools and *packaging* of *crispy* mushroom products. **Results:** The results obtained are in the form of increased production capacity, better *packaging*, and product quality. **Conclusion:** The empowerment activities of the oyster mushroom women farming group through mushroom cultivation training and marketing strategies can increase productivity and continuity of mushroom cultivation in Gungan Hamlet, Wukirsari and increase the quality of processed oyster mushroom products

**Keywords:** mushroom, oyster, production, packaging, cultivation

## 1. PENDAHULUAN

Kelompok wanita tani dusun Gungan, Wukirsari, Cangkringan Sleman terbentuk setelah Hunian Tetap (Huntap) Dongkelsari didirikan pada tahun 2010 paska terjadi erupsi Gunung Merapi yang memaksa warga desa Dusun Srodokan, Gungan, Wukirsari, Cangkringan di pinggir aliran Kali Gendol untuk meninggalkan dusun mereka dan menempati Hunian Tetap Dongkelsari yang masih berada di wilayah Dusun Gungan (Totok Hartanto, 2017). Kelompok wanita tani di dusun Gungan memiliki usaha mikro berupa Rumah Jamur yang merupakan usaha budidaya jamur tiram dan dikelola oleh dua kelompok PKK langsung yaitu kelompok wanita tani Putri Cempo dan kelompok wanita tani Guyub Rukun. Iklim daerah Cangkringan yang dingin sangat mendukung untuk usaha budidaya jamur karena memiliki daerah yang sejuk sehingga cocok untuk usaha budidaya jamur (Susilawati dan Budi Raharjo, 2010). Usaha budidaya tersebut sekaligus dilengkapi dengan usaha pengolahan makanan cemilan yang berasal dari jamur, yang diolah dengan cara digoreng biasa.

Usaha budidaya jamur yang dirintis tersebut merupakan usaha yang dibangun oleh ibu-ibu anggota kelompok wanita tani sebagai salah satu aktivitas yang menjadi program kerja dan merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan taraf kesejahteraan. Kegiatan yang dilaksanakan selama ini adalah budidaya jamur tiram menggunakan media di dalam *baglog* namun dalam kapasitas yang kecil. Proses pemanenan biasanya dilakukan saat pagi hari. Produk makanan olahan jamur yang dihasilkan, hanya sebatas jamur yang digoreng biasa dan jamur yang digoreng kemudian dibumbu balado. Pengolahan jamur menjadi dua macam produk tersebut hanya berdasarkan permintaan konsumen saja, dan dalam jumlah yang kecil, sehingga jika tidak ada permintaan dari konsumen maka proses pengolahan tidak dilakukan, dan jamur yang dipanen hanya dijual mentah saja. Usaha ini kurang berjalan dengan baik dan kurang bisa memberikan peningkatan kesejahteraan anggota dan keuntungan yang dihasilkan sedikit. Hampir bisa dikatakan bahwa budidaya jamur kelompok wanita tani di Dusun Gungan hanya sebatas mengisi aktivitas kegiatan program kerja PKK saja tanpa ada efek perbaikan peningkatan kesejahteraan. Hal ini cukup disayangkan dikarenakan di sana sudah dibangun bangunan khusus untuk budidaya jamur tersebut, namun belum bisa dimanfaatkan secara optimal.

Beberapa hal yang menjadi permasalahan adalah dikarenakan produk yang dihasilkan masih berupa jamur tiram mentah dan jamur *crispy* goreng rasa original, omset per bulan yang dihasilkan rata-rata kurang dari Rp 500.000, pemasarannya masih berdasarkan permintaan pembeli, tempat pengolahan menjadi jamur goreng masih dilakukan terbatas di rumah salah satu warga, belum ada *outlet* untuk tempat *display* yang secara khusus untuk menampung hasil olahan produk jamur yang dihasilkan, masih menggunakan *baglog* yang dijual secara umum di pasaran, proses produksi yang dilakukan masih sederhana, modal usaha masih berasal dari patungan anggota, pencatatan keuangan masih dilakukan secara sederhana dan secara manual.

Permasalahan lain yang dihadapi kelompok ibu-ibu PKK meliputi masalah pemasaran yang dilakukan dengan cara menjual jamur tiram dalam bentuk mentah atau digoreng *crispy* sesuai dengan permintaan pembeli, proses pemanenan tidak bisa dilakukan setiap saat sehingga jika akan diproduksi menjadi produk makanan olahan jamur dalam skala besar akan menimbulkan ketidakstabilan volume produksi, produk yang dihasilkan masih dikemas dalam sediaan plastik biasa sehingga kurang menarik dan kurang bisa menjaga kualitas makanan yang dikemas, produk yang dihasilkan belum mempunyai no.P-IRT dan sertifikat halal sehingga akan kesulitan jika akan dipasarkan dan dijual ke pusat-pusat perbelanjaan dan pusat oleh-oleh, belum memiliki alat peniris minyak *spinner* sehingga kualitas gorengan jamur yang dihasilkan masih banyak menyerap minyak goreng, belum mempunyai alat *sealer*

plastik untuk proses *packaging* produk nya sehingga kualitas dan mutu produk yang dihasilkan selama ini kurang terjaga.

Permasalahan dalam aspek manajemen berupa hasil keuntungan penjualan produk sangat kecil sehingga tidak bisa diputar sebagai sumber modal atau sebagai profit bagi anggota, jiwa wirausaha kurang berkembang sehingga tidak mampu mengembangkan diri mengambil resiko dalam inovasi produk yang mungkin justru tidak terjual, pemasaran hanya berupa penjualan jamur dalam kondisi mentah atau digoreng atas permintaan dari pembeli saja dan belum sampai ke pusat-pusat oleh-oleh atau pusat perbelanjaan ataupun melalui jaringan *online*, belum memiliki target pemasaran sehingga usaha cenderung tidak berkembang, pengelolaan masih sangat sederhana, belum ada informasi mengenai kekayaan atau jumlah aset yang dimiliki, penentuan harga jual hanya berdasarkan biaya tenaga kerja langsung dan bahan baku belum memperhitungkan biaya tidak langsung.

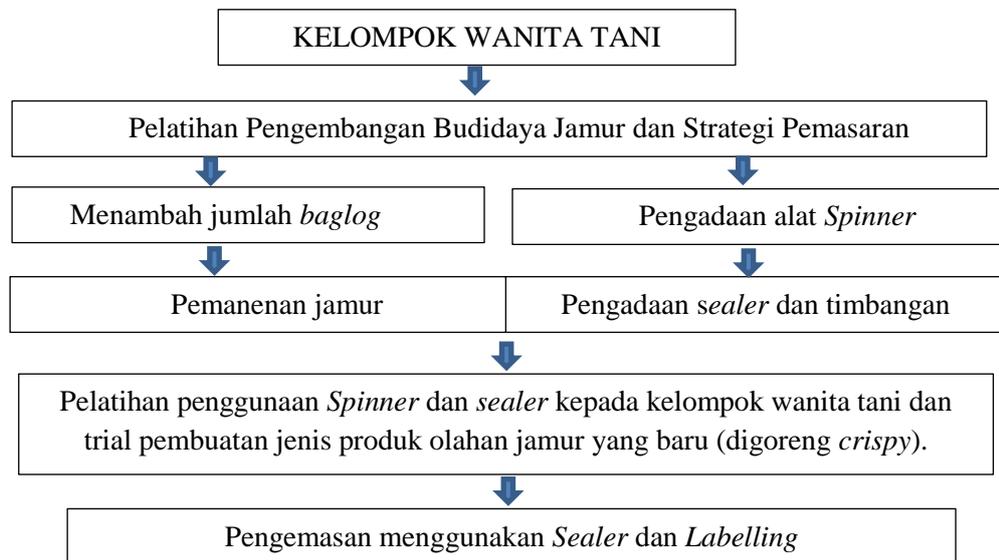
## 2. METODE PENGABDIAN

### 2.1 Waktu dan Tempat Pengabdian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Januari-Maret 2018. Khalayak sasaran yang dituju adalah kelompok wanita tani Dusun Gungan, Desa Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta yang terdiri dari Kelompok Wanita Tani Guyub Rukun dan Kelompok Wanita Tani Putri Cempo.

### 2.2 Metode dan Rancangan Pengabdian

Kegiatan pengabdian dilakukan melalui hibah pemberian alat *spinner*, alat *sealer* plastik dan timbangan; pelatihan pengembangan budidaya jamur dan strategi pemasaran; pelatihan pemaparan penggunaan alat *spinner* dan *pacakging* produk jamur *crispy*. Pada saat pemberian pelatihan disertai dengan dengan evaluasi pemahaman peserta untuk mengetahui presentase tingkat pemahaman peserta terhadap materi pelatihan yang disampaikan. Skema pelatihan ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema Pelatihan Pengabdian Masyarakat

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Penyuluhan Pengembangan Budidaya Jamur dan Strategi Pemasaran

Pada saat persiapan bahan dan alat selesai dilakukan, kegiatan pengabdian dimulai dengan pemberian materi secara lisan (penyuluhan). Materi penyuluhan pertama yang dilakukan adalah pelatihan pengembangan budidaya jamur dan strategi pemasaran. Topik penyuluhan yang dipilih dikarenakan adanya kurang pahaman anggota kelompok wanita tani dalam mengelola usaha budidaya jamur yang sudah dirintis selama ini. Masyarakat di dusun Gungan sudah memiliki fasilitas bangunan “Rumah Jamur” yang berisikan fasilitas penyimpanan *baglog* namun belum digunakan secara optimal. Pelatihan pengembangan budidaya jamur dan strategi pemasaran ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada kelompok ibu-ibu PKK yang terdiri dari Kelompok Wanita Tani Guyub Rukun dan Kelompok Wanita Tani Putri Cempo dalam mengelola rumah jamur yang sudah ada. Kegiatan budidaya jamur tiram hanya dilakukan seadanya dan kegiatan pemanenan tidak bisa dilakukan setiap hari karena kelompok belum mengenal pola penanaman *baglog* yang tersistematis.



Gambar 2. Fasilitas rumah jamur kelompok PKK Dusun Gungan

Pelatihan pengembangan budidaya jamur dan strategi pemasaran dilakukan di pendopo Dusun Gungan dengan narasumber yang berasal dari ketua Kelompok Tani Jamur Sedyo Lestari, Sedayu, Bantul dan dihadiri oleh anggota kelompok PKK Dusun Gungan yang terdiri dari Kelompok Wanita Tani Guyup Rukun dan Kelompok Wanita Tani Putri Cempo serta perangkat Dusun Gungan. Diharapkan dengan adanya pelatihan ini memberikan pengetahuan dan wawasan kepada anggota kelompok Tani sehingga dapat meningkatkan fungsi dan produktivitas dari fasilitas Rumah Jamur yang sudah ada.

Dalam pelatihan tersebut, anggota kelompok wanita tani diberikan pemaparan beberapa topik yang berkaitan dengan budidaya jamur, di antaranya:

1. Pengenalan varietas jamur (jamur tiram, jamur kancing, jamur shitake, jamur portabela, jamur merang, jamur barat, jamur so, dan berbagai macam jenis jamur beracun).
2. Keunggulan jamur tiram
3. Manfaat kesehatan konsumsi jamur
4. Metode pembuatan *baglog* dan media tanam jamur
5. Teknik budidaya jamur tiram
6. Produk makanan olahan jamur tiram
7. Analisa keuangan budidaya jamur tiram
8. Pemanfaatan limbah *baglog* jamur (Lestari, 2018)

Setelah mengikuti kegiatan penyuluhan, peserta diberikan kuesioner untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta. Hasil menunjukkan bahwa 95% peserta sangat paham terhadap materi yang disampaikan narasumber.



Gambar 3. Suasana pelatihan pengembangan budidaya jamur dan strategi pemasaran

### 3.2 Pelatihan Budidaya Jamur

Kegiatan pelatihan ini adalah penyiapan *baglog* untuk kegiatan penanaman bibit jamur tiram yang baik, yang sesuai dengan materi dan teknik yang diberikan saat penyuluhan. Bibit jamur tiram yang ditanam dalam *baglog* yang dihasilkan akan tumbuh menjadi jamur dewasa yang siap dipanen dalam jangka waktu 1 bulan. Pada periode 3 bulan awal akan dihasilkan *baglog* dengan produktivitas jamur yang tinggi, namun setelah 3 bulan awal *baglog* akan mengalami penurunan dari jumlah jamur yang dihasilkan yang dihasilkan dalam tiap *baglog*. Salah satu parameter yang penting dalam proses penyiapan *baglog* adalah proses sterilisasi *baglog* menggunakan panas. Hal ini dikarenakan *baglog* yang steril akan menjamin bibit jamur tiram akan tumbuh dengan baik dan tidak ada penyakit yang akan menyerang sehingga akan mengganggu produktivitas *baglog* dalam menghasilkan jamur (Nunung dan Abbas, 2001). Gambar 5 menunjukkan *baglog* di dalam “Rumah Jamur” yang sudah mulai berkurang produktivitasnya dan sebagian ditumbuhi oleh jamur.



Gambar 4. *Baglog* yang sudah berkurang produktivitasnya dan ditumbuhi oleh jamur



**Gambar 5. Suasana penyiapan *baglog* di dalam “Rumah Jamur”**

### **3.3 Pengadaan Hibah Alat *Spinner*, *Sealer Plastik* dan Timbangan**

Pengadaan alat ini dilakukan bertujuan sebagai sarana untuk mendukung upaya kelompok ibu-ibu PKK Dusun Gungan untuk mendapatkan produk olahan jamur tiram dengan kualitas yang lebih baik. Hal ini dikarenakan kelompok tersebut belum memiliki *Alat Spinner* dan *Sealer Plastik* dalam proses pengolahan jamur tiram goreng sebelumnya. *Spinner* ini akan menjadikan hasil gorengan menjadi gurih dan renyah serta tahan lama dalam penyimpanan (I Gusti, 2016). Alat-alat tersebut juga akan digunakan dalam proses pelatihan selanjutnya yang berwujud pelatihan pemaparan penggunaan alat *spinner* dan *packaging*. Hibah alat diserahkan terimakasih kepada Kepala Dusun Gungan untuk selanjutnya diteruskan untuk digunakan kelompok PKK Dusun Gungan.



**Gambar 6. Proses serah terima hibah *Alat Sealer*, *Sealer Plastik* dan Neraca Timbangan**

### **3.4 Pelatihan Penggunaan Alat *Spinner* dan *Packaging* Produk Jamur *Crispy***

Proses pelatihan selanjutnya yang dilakukan adalah pelatihan pemaparan penggunaan alat *spinner* dan *pacakging* produk jamur *crispy*. Tujuan dilakukannya pelatihan ini adalah untuk memberikan pengetahuan cara menggunakan alat *spinner* sebagai peniris minyak dari olahan jamur tiram yang digoreng, sehingga mampu

meningkatkan kualitas produk olahan jamur tiram goreng yang sudah dibuat. Pelatihan diawali dengan melakukan proses penggorengan jamur tiram menjadi jamur tiram goreng dengan rasa original, kemudian dilanjutkan dengan penggunaan alat *spinner* yang bertujuan untuk membuat produk menjadi lebih kering dan *crispy*. Pelatihan ini juga memberikan pengetahuan kepada kelompok ibu-ibu PKK mengenai *packaging* yang baik, menggunakan jenis plastik pengemas yang mampu mempertahankan kualitas produk, sehingga mampu memberikan nilai estetika yang lebih baik bagi dari sebelumnya.



**Gambar 7. Suasana pelatihan penggunaan alat *spinner* dan *pacakging* produk jamur *crispy***

Melalui pelatihan ini mampu menghasilkan produk jamur tiram goreng yang baru dan mempunyai penampilan yang menarik dan kualitas produk dengan rasa yang lebih baik dan tingkat keawetan yang lebih baik dari sebelumnya. Jamur tiram termasuk tumbuhan pertanian organik dan tidak mengandung kolesterol, setiap 100 g jamur tiram memiliki 19-35% protein dengan 9 macam asam amino di dalam kandungannya (Retno et al., 2015), sedangkan di dalam minyak kelapa sawit yang mengandung 45,8% asam lemak jenuh, semakin tinggi kandungan asam lemak jenuh yang dikonsumsi akan semakin meningkatkan resiko penyakit kardiovaskuler (Chong dan Ng, 1991). Hasil pelatihan ini menunjukkan bahwa penggunaan alat *spinner* mampu meniriskan volume minyak goreng dari jamur tiram yang digoreng sebanyak  $\pm 15$  ml setiap 500 gram jamur tiram goreng. Hal ini tentu akan mengurangi resiko terkena penyakit kardiovaskuler jika dibandingkan mengkonsumsi jamur tiram goreng yang belum ditiriskan menggunakan *alat spinner*. Hasil jamur tiram goreng yang sudah ditiriskan dengan alat *spinner* menurut peserta pelatihan terasa lebih renyah dan gurih jika dibandingkan dengan jamur tiram goreng yang belum ditiriskan.



**Gambar 8. Produk jamur tiram hasil pelatihan**

#### 4. SIMPULAN, SARAN, DAN REKOMENDASI

Adanya peningkatan produktivitas dan kontinuitas budidaya jamur di Dusun Gungan, Wukirsari dan peningkatan kualitas produk jamur tiram goreng yang diolah. Produk yang dihasilkan akan lebih bernilai jual dan mudah dalam pemasaran apabila didaftarkan no. PIRT dan sertifikasi halal.

#### 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada LP3M dalam program Hibah Program Pengabdian Masyarakat Skema KKN PPM 2018 No.2261. A/LP3M-UMY/II/2018, Kepala Dusun dan Masyarakat Dusun Gungan, Wukirsari, Cangkringan, Sleman dan Tim KKN 038 UMY 2018.

#### 6. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2017). Prosedur Pengurusan Izin-PIRT. <https://umkmjogja.com/prosedur-pengurusan-ijin-p-irt.html>. Diakses januari 2018.
- Anonim. (2018). Form Permohonan P-IRT Baru/Awal. Diakses januari 2018. <https://dinkes.slemankab.go.id/download-file>.
- Bambang Hermanu. (2016). Implementasi Izin Edar Produk PIRT Melalui Model Pengembangan Sistem Keamanan Pangan Terpadu. Prosiding Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu dan Call For Papers UNISBANK Ke-2.
- Chong, Y.H., and Ng, T.K.W. (1991). Effect of Palm Oil on Cardiovascular Risk. *Med. J. Malaysia Vol.46*.
- BPOM. (2012). Pedoman Pemberian Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta.
- I Gusti. (2016). Peningkatan Kualitas dan Kapasitas Produksi Usaha Kecil Olahan Jamur Tiram di Kelurahan Sumerto Kelod Denpasar. *Jurnal Bakti Saraswati Vol.05 No.01. ISSN : 2088-2149*.
- Lestari. (2018). Pelatihan Pengembangan Budidaya Jamur dan Strategi Pemasaran. Kelompok Tani Jamur Sedyo Lestari, Sedayu, Bantul.
- Nunung, M.D dan Abbas, S.D. (2001). Budidaya Jamur Tiram: Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama-Penyakit. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Totok Hartanto. (2017). Literasi dan Mitigasi Bencana Ala Huntap Dongkelsari. <http://wukirsari-sleman.sid.web.id/index.php/first/artikel/206>. Diakses januari 2018.
- Retno, Widowati., Muhammad Rizal., Dhyani Nastiti Purwantiningdyah. (2015). Teknologi Pengolahan Hasil Jamur Tiram serta Analisis Usaha Taninya di Kota Balikpapan, Provinsi Kalimantan Timur. *Pros Semnas Masy Biodiv Indon Vol.1 hal : 337-342*
- Susilawati dan Budi Raharjo. (2010). Petunjuk Teknis Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* var *florida*) yang ramah lingkungan. BPPT Sumatera Selatan.