

PEMBINAAN PENANGANAN PASCA PANEN TANAMAN JAMUR TIRAM DAN PEMASARAN DI DESA TEBAS KECAMATAN GONDANG WETAN PASURUAN

M. Mujib Ustmani¹, Nailil Munah²,

STITNU AL Hikmah Mojokerto

nailimunah1811@gmail.com

Abstrak: Jamur memiliki protein yang tinggi antar 17,5 % hingga 27% dengan lemak yang rendah 1.6-8% dan kadar serat pangan yang tinggi baik 8-11,5% yang dapat digunakan sebagai bahan makan sehat. Sebelumnya jamur hanya dikenal sebagai sayuran eksotik. Pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan teknologi produksi, pengolahan jamur, serta produk-produk olahan jamur masih sangat terbatas, Tujuan dari pendampingan ini adalah untuk memberikan motivasi mengenai olahan-olahan jamur, untuk meningkatkan perekonomian warga Desa tebas kecamatan Gondangwetan. Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam pendampingan ini dibagi menjadi Tiga tahapan. Tahapan yang pertama yaitu Memberikan materi pasca panen yang ke dua yaitu memberikan pendampingan cara pengolahan jamur tiram, Tahapan yang ke Tiga yaitu Pemasaran hasil olahan jamur tiram. Hasil, dari kegiatan pengolahan jamur tiram pasca panen memberikan dampak positif bagi warga sekitar. Masyarakat sangat merespon kegiatan ini. Dari kegiatan ini masyarakat dapat mengetahui dan mengelola jamur pasca panen untuk menjadi produk olahan yang bergizi dan bernilai jual.

Kata Kunci : Pembinaan, Penanganan, Paska Panen, Jamur Tiram, Pemasaran

LATAR BELAKANG

Desa Tebas merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan GondangWetan, Kabupaten Pasuruan. Desa Tebas adalah Desa yang damai, tentram, wilayahnya masih hijau, sawah, pepohonan, bambu-bambu masih terhampar dimana-mana. Secara Geografis desa ini memiliki 60% area persawahan dan 40% sisanya adalah pemukiman penduduk. Dengan mayoritas penduduknya (95%) adalah petani.

Di desa tebas kecamatan gondang wetan kabupaten pasuruan banyak industri mebel maupun kayu yang menghasilkan banyak sekali serbuk gergaji kayu yang dapat dipakai sebagai media utama budidaya jamur tiram, disamping itu di Desa tebas Kecamatan Gondangwetan kabupaten Pasuruan juga terdapat pengusaha penggilingan padi yang banyak menghasilkan bekatul, dimana bekatul ini juga digunakan sebagai campuran media jamur tiram, campuran-campuran bahan yang lain adalah batu kapur / gamping, kalsium yang mudah diperoleh di desa tebas Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan ini.

Jamur tiram merupakan salah satu komoditas yang sedang diminati masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangan. Hal ini dapat dilihat dari permintaan yang terus meningkat setiap tahunnya. Permintaan jamur tiram yang cukup tinggi masih belum terpenuhi, masih banyak yang didatangkan dari luar daerah. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan budidaya jamur tiram.

Dari sudut pandang ekonomis, budi daya jamur tiram tentu menjadi salah satu sumber mata pencaharian warga tebas itu sendiri, Berdirinya industri jamur sangat berkontribusi besar bagi peningkatan ekonomi warga, utamanya mereka yang secara langsung bekerja sebagai pengelola dan prodaktor hasil dari buah jamur yang sudah dipasarkan. Budidaya jamur juga merupakan penganekaragaman pangan karena dari jamur tiram dapat diciptakan berbagai produk pangan. Budidaya jamur tiram juga dapat memberi peluang pekerjaan bagi masyarakat sekitarnya

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dinamakan demikian karena bentuknya seperti tiram atau ovster mushroom. Jamur tiram adalah jamur kayu yang tumbuh berderet menyamping pada batang kayu lapuk. Jamur ini memiliki tubuh buah yang tumbuh mekar membentuk corong dangkal seperti kulit kerrang. Tetapi ada yang menyebut sebagi jamur barat. Ada beberapa jenis jamur tiram yaitu jamur tiram putih susu, jamur tiram merah jambu, jamur tiram kelabu, dan jamur tiam coklat. Jamur tiram putih yang paling dikenal enak dan disukai masyarakat.

Sedangkan menurut cahyana dan mucroddji (1999) jamur tiram merupakan salah satu jenis sayuran sehat yang sudah banyak dikenal dan dikonsumsi. Jamur tiram putih merupakan sumber mineral yang baik, kandungan mineral utama adalah K, Na, P, Ca dan Fe, jamur tiram juga berkhasiat menurunkan kadar kolestrol, mencegah diabetes, dan berperan sebagai anti kanker. Jamur memiliki protein yang tinggi antar 17,5 % hingga 27% dengan lemak yang rendah 1.6-8% dan kadar serat pangan yang tinggi baik 8-11,5% yang dapat digunakan sebagai bahan makan sehat. Namun demikian karbohidrat merupakan Sebagian besar senyawa penyusun jamur tiram. Protein merupakan suatu senyawa yang dibutuhkan dalam tubuh manusia sebagai zat pendukung pertumbuhan dan perkembangan. Dalam protein terdapat sumber energi dan zat pengatur tubuh.

Ekstrak jamur tiram memiliki sifat melawan kanker, zat ini bekerja meningkatkan sel imunitas, sehingga menekan pertumbuhan kanker di beberapa bagian tubuh, seperti payudara. Sebelumnya jamur hanya dikenal sebagai sayuran yang unik. Pengetahuan masyarakat tentang manfaat dan teknologi produksi, pengolahan jamur, serta produk-produk olahan jamur masih sangat terbatas. Saat ini, masyarakat telah mengenal dan mengetahui bahwa jamur merupakan sumber pangan atau makanan yang mengandung gizi tinggi dengan kandungan protein relative tinggi, juga mengandung vitamin, karbohidrat, serat, mineral, asam amino esensial, dengan kandungan lemak tak jenuh yang relative rendah bermanfaat bagi Kesehatan sehingga baru beberapa tahun terakhir produk industri jamur mulai mendapatkan perhatian.

Tujuan dari pendampingan ini adalah untuk memberikan motivasi dan pengetahuan mengenai olahan-olahan jamur tiram pasca panen, untuk meningkatkan perekonomian warga Desa tebas kecamatan Gondangwetan kabupaten Pasuruan.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam pendampingan ini adalah deskriptif kualitatif yaitu untuk memberikan pemahaman atau materi pendampingan paska panen

tanaman jamur tiram dan pemasaran di Desa Tebas Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam pendampingan ini dibagi menjadi Tiga tahapan. Tahapan yang pertama yaitu Memberikan materi pasca panen atau diskusi dengan petani jamur mengenai penanganan pasca panen jamur tiram. yang ke dua yaitu memberikan pendampingan mengenai cara pengolahan jamur tiram untuk meningkatkan perekonomian warga desa tebas, Tahapan yang ke Tiga yaitu Pemasaran hasil olahan jamur tiram.

Kegiatan pendampingan ini akan melibatkan seluruh elemen masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga di Desa Tebas Kecamatan GondangWetan Pasuruan secara Bersama-sama, bersinergi, multidisiplin sehingga dapat meningkatkan pengetahuan kepada masyarakat tentang pengolahan jamur pasca panen untuk meningkatkan perekonomian warga tebas. Pengolahan awal kegiatan ini adalah dengan metode ceramah dan diskusi dengan petani terkait penanganan pasca panen jamur tiram dilanjutkan dengan praktik pengolahan, produk yang akan dibuat adalah jamur krispi dan tahu isi jamur. Kegiatan selanjutnya adalah proses pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Panen dan penanganan pasca panen merupakan kegiatan akhir dari proses budidaya jamur, Pemanenan sangat berpengaruh terhadap kualitas jamur yang dipanen, termasuk didalamnya adalah kualitas dan daya tahan jamur yang di panen, Teknik panen yang kurang baik bahkan dapat mengakibatkan kerusakan media tumbuh jamur yang pada akhirnya mengurangi produktivitas jamur yang dihasilkan.

Jamur Tiram mengandung protein yang cukup tinggi, serta memiliki sifat menetralkan racun dalam tanah.

Tabel 1. Komposisi dan kandungan Nutrisi Jamur Tiram per 100 gram

Zat Gizi	Kandungan
Kalori	367 kal.
Protein	10,5-30,4 %
Karbohidrat	56,6 %
Lemak	1,7-2,2%
Thiamin	0,20 mg
Riboflavin	4,7-4,9 mg
Niacin	77,2 mg
Ca (Kalsium)	314,0 mg
K (Kalium)	3.793,0 mg
P (Posfor)	717,0 mg
Na (Natrium)	837,0 mg
Fe (Besi)	3,4-18,2 mg
Serat	7,5-8,7%

Sumber: Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian. 2010

M. Mujib Ustmani, Nailul Munah

A. Diskusi Dengan Petani mengenai penanganan pasca panen

Kegiatan ini diikuti oleh anggota kelompok tani jamur tiram Desa Tebas dan warga tebas. Pemberian materi dilakukan dengan pendekatan diskusi sehingga warga dapat menyampaikan pendapatnya secara lebih terbuka, dalam kegiatan ini mendiskusikan tentang jamur tiram, kondisi jamur tiram, harga jamur tiram, kondisi pasar dan keuntungan jamur tiram, utamanya adalah bagaimana pengolahan jamur tiram pasca panen sehingga dapat meningkatkan nilai perekonomian warga. Cara dan proses Pengolahan Pasca panen jamur tiram merupakan hal yang sangat penting dilakukan sebagai upaya menekan kerugian akibat produksi jamur yang terus meningkat.

Yang diharapkan setelah diskusi ini masyarakat desa tebas dapat membuat olahan dari hasil panen jamur tiram, karena selama ini kelompok tani jamur tiram di Desa Tebas Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan memasarkan hasil panen jamur tiram secara langsung bahan mentah yakni tidak ada produk olahan yang dijual.



Gambar 1. Diskusi Materi

B. Pelatihan Olahan Jamur Tiram

Pelatihan pengolahan produk olahan makanan dari jamur tiram dilakukan dengan cara praktik langsung yang melibatkan trainer yang berasal dari lingkungan desa Tebas sendiri yang sudah berpengalaman didalam pengolahan berbagai macam olahan makanan termasuk jamur tiram. Pelatihan produk olahan berbahan dasar jamur tiram ini meliputi pembuatan Tahu Isi Jamur dan Jamur Crispy. Jamur Tiram segar diambil langsung dari hasil panen petani jamur. Resep yang digunakan adalah gabungan dari tim KKM dan ibu-ibu yang mengikuti kegiatan ini, sehingga mendapatkan rasa dengan kualitas terbaik.

Melalui pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi produk tahu isi jamur dan jamur crispy yang bergizi dan memiliki nilai jual. Diharapkan masyarakat dapat termotivasi untuk memanfaatkan jamur tiram pasca panen. dalam pelatihan

pengolahan jamur tiram menjadi produk jamur tiram dan tahu isi jamur mendapat respon yang positif dari masyarakat di Desa Tebas Kecamatan Gondangwetan Kabupaten pasuruan, hal ini dapat dilihat dari antusiasme masyarakat selama mengikuti proses pelatihan mulai dari awal acara sampai diakhir acara. Masyarakat aktif bertanya mengenai olahan jamur tiram.

Jamur Tiram kemudian di olah menjadi makanan bernilai ekonomis, karena produk yang dipilih adalah merupakan makanan sehari-hari yang sudah dinikmati masyarakat, awalnya masyarakat hanya memasak jamur tiram sebagai sayuran atau pelengkap masakan yang tidak digunakan sebagai bahan utama. Dengan adanya pelatihan ini masyarakat dapat mengolah jamur tiram menjadi berbagai olahan masakan yang bergizi dan bernilai jual.



Gambar 2. Jamur Tiram

C. Cara dan Proses Pengolahan Jamur Tiram

Cara membuat tahu isi jamur, persiapkan semua bahan yang diperlukan, bahan utamanya adalah jamur tiram putih, potong dan pisahkan batang jamur kemudian menyiapkan bumbu halus lalu tumis potongan jamur Bersama bumbu yang sudah dihaluskan, Langkah selanjutnya proses pengisian jamur yang selesai ditumis ke dalam

M. Mujib Ustmani, Nailul Munah

tahu yang sebelumnya sudah dilubangi, Langkah terakhir proses penggorengan tahu yang dilumuri dengan tepung dan bumbu-bumbu lainnya.

Cara membuat tahu crispy, persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan, bahan utamanya menggunakan jamur tiram putih, potong dan pisahkan batang jamur, kemudian cuci bersih dan campurkan dengan bahan lainnya, tahap terakhir proses penggorengan dengan minyak panas api kecil.

Proses pengolahan Tahu Isi Jamur dapat dilihat ada gambar 3. Proses pengolahan jamur Crispy dapat dilihat pada gambar 4.



a.



b.



c.



d.

Pemanfaatan Sumber Daya Alam Melalui Usaha Kripik Singkong Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa



e.

Gambar 3. Proses pembuatan tahu isi jamur: a) Pemotongan dan pemisahan daun dan batang jamur tiram; b) Pembuatan bumbu halus; c) Pentumisan jamur tiram; d) Pengisian tumisan jamur tiram Ke dalam tahu yang sudah diberi lubang; e) Penggorengan tahu isi jamur.



a.



b.



c.



d.

Gambar 4. Proses pembuatan jamur Crispy: a) Pemotongan dan pemisahan daun dan batang jamur tiram; b) Pembuatan bumbu halus; c) Pencampuran dengan bahan lainnya; e) Penggorengan jamur crispy.

Jamur konsumsi atau sering dikenal dengan istilah mushroom merupakan bahan makanan sumber protein yang cukup digemari masyarakat. Dalam skala industry atau semi industry, terdapat kurang lebih sepuluh macam jamur konsumsi yang sering

M. Mujib Ustmani, Nailul Munah

dibudidayakan. Diantara jenis jamur yang dibudidayakan, jamur tiram merupakan jenis jamur yang cukup populer yang banyak dibudidayakan dan dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia.

a. Pemasaran Olahan jamur

Menurut Kotler (2002:43) Pemasaran adalah suatu proses sosial dan manajerial dimana individu dan kelompok mendapatkan kebutuhan dan keinginan mereka dengan menciptakan, menawarkan dan bertukar sesuatu yang bernilai satu sama lain. Proses pertukaran ini memerlukan banyak tenaga dan keterampilan. Manajemen pemasaran terjadi bila setidaknya satu pihak dalam pertukaran potensial memikirkan sasaran dan ara mendapatkan tanggapan yang dia kehendaki dari pihak lain.

Menurut Philip Kotle (2012:81) strategi pemasaran merupakan pola pikir pemasaran yang akan digunakan untuk mencapai tujuan pemasarannya. Strategi pemasaran berisi strategi spesifik untuk pasar sasaran, penetapan posisi, bauran pemasaran dan besarnya pengeluaran pemasaran.

Dalam strategi pemasaran terdiri atas lima elemen yang saling berkait. (Tjiptono, 2007:6-7)

a. Pemilihan pasar

Pemilihan pasar dimulai dengan melakukan segmentasi pasar dan kemudian memilih pasar sasaran yang paling memungkinkan untuk dilayani oleh perusahaan. Keputusan ini

didasarkan pada faktor-faktor berikut ini.

1. Persepsi terhadap fungsi produk dan pengelompokan teknologi yang dapat diproteksi dan didominasi
2. Keterbatasan sumber daya internal yang mendorong perlunya pemusatan (fokus) yang sempit
3. Pengalaman kumulatif yang didasarkan pada trial-and-error di dalam menanggapi peluang dari akses terhadap sumber daya langka atau pasar yang terproteksi.

b. Perencanaan produk, meliputi spesifik yang terjual, pembentukan lini produk dan desain penawaran individual pada masing-masing lini. Produk itu sendiri menawarkan manfaat total yang dapat diperoleh pelanggan dengan melakukan pembelian. Manfaat tersebut meliputi produk itu, nama merek produk, ketersediaan produk, jaminan atau garansi, jasa reparasi dan bantuan teknis yang disediakan penjual, serta hubungan personal yang mungkin terbentuk diantara pembeli dan penjual;

Pemanfaatan Sumber Daya Alam Melalui Usaha Kripik Singkong Sebagai Upaya Meningkatkan
Ekonomi Masyarakat Desa

- c. Penetapan harga, yaitu menentukan harga yang dapat mencerminkan nilai kuantitatif dari produk kepada pelanggan;
- d. Sistem distribusi, yaitu saluran perdagangan grosir dan eceran yang dilalui produk hingga mencapai konsumen akhir yang membeli dan menggunakannya;
- e. Komunikasi pemasaran (promosi), yang meliputi periklanan, personal, promosi penjualan, direct marketing.

Hal Pertama yang dilakukan dalam pemasaran lahan jamur tiram dan tahu isi jamur adalah melakukan analisis lingkungan masyarakat yang mana lingkungan masyarakat sangat berpengaruh didalam proses pemasaran ini, kemudian penentuan harga, penentuan harga disesuaikan dengan pendapatan ekonomi masyarakat. Pengemasan dapat mempengaruhi harga nilai pemasaran olahan jamur crispy dan tahu isi jamur.



Gambar 5. Olahan Tahu Isi Jamur



Gambar 6. Olahan Jamur Crispy

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi produk jamur crispy dan tahu isi jamur yang bergizi dan mempunyai nilai jual di Desa Tebas kecamatan Gondangwetan kabupaten pasuruan telah selesai dilaksanakan, kegiatan ini telah mencapai target capaian yang sudah direncanakan. Kegiatan ini mendapatkan respon yang tinggi dari semua peserta. Hal ini dapat dibuktikan dari antusiasme peserta dalam mengikuti pelatihan dari awal acara sampai akhir acara. Masyarakat sangat aktif bertanya saat pelatihan dan saat kegiatan berlangsung. Kegiatan dalam pembinaan pasca panen jamur tiram ada tiga tahapan, . Tahapan yang pertama yaitu Memberikan materi pasca panen atau diskusi dengan petani jamur tiram mengenai penanganan pasca panen jamur tiram. yang ke dua yaitu memberikan pendampingan mengenai cara pengolahan jamur tiram menjadi produk jamur crispy dan tahu isi jamur untuk meningkatkan perekonomian warga desa tebas, Tahapan yang ke Tiga yaitu Pemasaran hasil olahan jamur tiram yaitu jamur crispy dan tahu isi jamur. Harapan dengan adanya kegiatan ini, masyarakat di Desa Tebas kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan Mendapat pengetahuan mengenai jamur tiram pasca panen dapat diolah menjadi produk makanan-makanan yang bernilai jual dan dapat diminati serta dapat nilai respon positif di pasaran. Serta dapat membuka lahan usaha bagi masyarakat di Desa Tebas Kecamatan GondangWetan Kabupaten Pasuruan.

DAFTAR PUSTAKA

- Frits Tanza Sitompul, Elza Zuhri, dan Armaini. (2017). Pengaruh Berbagai Tumbuh dan Penambahan Gula (Sukrosa) terhadap pertumbuhan jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *JOM FAPERTA*, 4(2): 1-15. Pekanbaru:Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Djarwanto, Suprpti S, Gandjar I. 1994. Manfaat Jamur Tiram dalam Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi Limbah Kayu, Lokakarya Nasional Mikrobiologi Lingkungan, LIPI. Bogor.
- Sumarmi (2006) Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*, Volume 4, No 2 Hal. 124-130
- Cahyana dan B. Mucrodji. (1999). *Jamur Tiram Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha Penebar Swadaya*, Jakarta. 94 Halaman.
- Muchtadi D. (2010) *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta :Bandung.
- Eri Maulana, Panen Jamur Tiap Musim, Yogyakarta: Andi Offset, 2012, h.1-2 Rahmat, Suryani dan Nurhidayat. 2011. *Untung besar Dari Bisnis Jamur Tiram*. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Philip Kotler, 2002, *Manajemen Pemasaran*, Edisi Millenium, Jilid 2, PT Prenhallindo, Jakarta
- <https://www.alodokter.com/mengulik-manfaat-jamur-tiram-dari-segi-kesehatan> diakses pada tanggal 25 juli 2021.