

INOVASI OLAHAN JAMUR KUPING SEBAGAI BENTUK PENANGGULANGAN STUNTING DAN PEMBERDAYAAN UMKM DESA KORIPAN

¹Ahmad Baihaqi Saputra, S.E., M.S.E.I., ¹Ilham Amana Putra, ²Friska Amelia Arale, ³Salma Putri Salsabila, ⁴Putri Wafa Norashila Dewi, ⁵Yuniar Almaidah, ⁶Melansari Siti Nur Tiara, ⁷Ratih Kurnia, ⁸Tubagus Osama Akbar, ⁹Naviko Firmansyah, ¹⁰Ahmad Baihaqi Saputra

¹Fakultas Hukum (Universitas Muhammadiyah Tangerang)

²Fakultas Ekonomi dan Hukum Islam (Universitas Islam Ahmad Dahlan Sinjai)

³Fakultas Ekonomi dan Bisnis (Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta)

⁴Fakultas Ilmu Kesehatan (Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta)

⁵Fakultas Ekonomi dan Bisnis (Universitas Muhammadiyah Palembang)

⁶Fakultas Ekonomi dan Bisnis (Universitas Muhammadiyah Cirebon)

⁷Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA)

⁸Fakultas Agama Islam (Universitas Muhammadiyah Jakarta)

⁹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (Universitas Muhammadiyah Surakarta)

¹⁰Dosen Pendamping Lapangan (Universitas Muhammadiyah Surakarta)

Email: 1ilhamamanaputra@gmail.com, 2friskaarale@gmail.com,
3salma2100011085@webmail.uad.ac.id, 4putriwafa@gmail.com, 5almaidayuniar@gmail.com,
6msitinurtiara@gmail.com, 7kurnia.hitara@gmail.com, 8tubagusosamaakbar@gmail.com,
9A310220079@student.ums.ac.id, 10abe262@ums.ac.id

Abstrak

Tujuan diadakannya penelitian ini ialah sebagai bentuk dalam meningkatkan pengembangan olahan jamur kuping yang menjadi salah satu potensi jamur di Desa Koripan. Desa Koripan terkenal akan budidaya jamur, salah satunya jamur kuping. Hanya saja, yang menjadi permasalahan adalah masih kurangnya pengembangan dari budidaya jamur kuping di Desa Koripan. Inovasi olahan jamur kuping sebagai bentuk penanggulangan stunting dan juga pemberdayaan UMKM Desa Koripan. Meskipun, Desa Koripan bukan merupakan desa dalam pantauan waspada stunting. Akan tetapi, jamur kuping yang mengandung kaya akan gizi, apabila dikonsumsi oleh masyarakat dapat menjadi salah satu produk olahan dari jamur yang mampu menanggulangi terjadinya stunting. Pemanfaatan potensi jamur kuping diharapkan mampu menanggulangi adanya stunting. Selain itu, jamur kuping yang menjadi salah satu potensi di desa Koripan inovasi produk jamur dapat meningkatkan perekonomian di Desa Koripan dan sebagai bentuk pemberdayaan UMKM. Dalam pelaksanaan penelitian ini mahasiswa KKN MAS menerapkan beberapa metode seperti; observasi; eksperimen; dan penyuluhan. Dengan adanya program pengabdian yang diadakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah 'Aisyiyah (KKN MAS) diharapkan dapat menjadi bentuk pemberdayaan UMKM di Desa Koripan.

Kata Kunci: Jamur Kuping, Stunting, UMKM.

1. Pendahuluan

Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah 'Aisyiyah (KKN MAs) merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa dibawah naungan Muhammadiyah dan 'Aisyiyah sebagai bentuk pengabdian dan pemberdayaan kepada masyarakat atas ilmu yang telah didapatkan selama di perguruan tinggi. Selain itu, kegiatan ini sebagai wujud nyata dari tugas dosen dan mahasiswa dalam melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi dari aspek pengabdian. Pada tahun 2024 KKN MAs ini dilaksanakan di Kabupaten Sukoharjo dan Karanganyar yang terdiri dari 46 Perguruan Tinggi Muhammadiyah dan 'Aisyiyah. Melalui kegiatan KKN MAs ini, mahasiswa memiliki kesempatan guna melakukan aksi konkret di lapangan menggunakan ilmu-ilmu yang dihasilkan selama di bangku perkuliahan. Selain itu, mahasiswa juga memiliki kesempatan untuk melakukan pengamalan ilmu akademik dengan terjun secara langsung ke dalam lingkungan masyarakat, ini memungkinkan untuk mengamati apa yang diperlukan dan masalah apa yang dihadapi. (Aliyyah et al., 2021) Hadirnya kegiatan KKN MAs ini sebagai bentuk nyata pengabdian mahasiswa atas ilmu yang diperoleh selama di bangku perkuliahan dengan berhadapan secara langsung dengan masyarakat. Dengan melihat problematika yang dihadapi masyarakat, mahasiswa hadir dengan memberikan solusi dan membantu dalam hal menyelesaikan problematika tersebut.

Mahasiswa KKN MAs yang berasal dari perguruan tinggi dan program studi yang tergabung dalam kelompok 131 mendapatkan kesempatan untuk mengabdikan di Desa Koripan. Kecamatan Matesih, Kabupaten Karanganyar, Provinsi Jawa Tengah. Kegiatan KKN ini dengan mengusung tema "UMKM Unggul, Stunting Menurun", yang mencerminkan fokus ganda pada pengembangan ekonomi lokal dan peningkatan kesehatan masyarakat.

Desa Koripan telah menunjukkan perkembangan yang cukup signifikan di antara desa-desa lain di Kabupaten Karanganyar. Berdasarkan data yang diperoleh, populasi Desa Koripan yang mencapai 4.555 jiwa yang terdiri dari 1.135 Kepala Keluarga (KK), desa ini memiliki potensi sumber daya manusia yang cukup besar. Infrastruktur desa juga telah mengalami peningkatan yang substansial, menandakan kemajuan dalam hal aksesibilitas dan kualitas hidup penduduk. Mayoritas penduduk Desa koripan menggantungkan mata pencahariannya pada sektor pertanian. Salah satu komoditas unggulan yang telah berkembang di beberapa dusun adalah budidaya jamur. Keberadaan jamur ini tidak hanya menunjukkan didiversifikasi pertanian lokal, tetapi juga membuka peluang untuk pengembangan UMKM berbasis hasil pertanian.

Jamur merupakan salah satu tanaman yang memiliki fungsi ekonomi, fungsi pangan, dan fungsi kesehatan. (Subali et al., 2023, 269) Jamur memiliki rasa, aroma, serta kelezatan yang sangat unik, dan biasanya digunakan sebagai olahan makanan yang bernilai gizi tinggi. Senyawa kompleks yang terkandung dalam jamur sangat unik dengan hanya 35% protein, asam lemak jenuh, asam amino esensial, vitamin makro dan mikro elemen, melanin, dan polisakarida. Selain itu, jamur juga rendah kalori dan tidak memiliki kolesterol. Hal ini menandakan bahwa jamur kaya akan gizi yang baik untuk kesehatan. Jamur memiliki banyak macam, salah satunya jamur kuping yang banyak dibudidayakan di desa Koripan. (Hadiyanti et al., 2020, 2) Salah satu komoditas jamur

yang banyak dibudidayakan di Desa Koripan adalah jamur kuping, tak hanya itu para petani jamur juga banyak yang melakukan budidaya jamur tiram. Namun, pada penelitian kali ini, lebih menfokuskan pada inovasi olahan jamur tiram sebagai salah satu komoditas jamur yang banyak dibudidayakan di Desa Koripan.

Jamur kuping banyak dibudidayakan di daerah tropis seperti Indonesia. Termasuk salah satu jenis jamur yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan olahan pangan. Sering dikenal dengan jamur *jelly* serta mengandung serat yang sangat tinggi. Bentuk jamur kuping seperti cendawan pipih dengan tepi bagian atas yang melengkung. Permukaannya sedikit mengkilat, berurat, bagian bawah jamur kuping halus mirip beludru. Sejak dulu pemanfaatan jamur kuping sebagian besar hanya diolah sebagai bahan masakan dan juga Usaha Mikro dan Menengah (UMKM) berupa usaha jamur *crispy*, tak terkecuali di desa Koripan. Desa Koripan merupakan salah satu desa penghasil budidaya jamur kuping di Kabupaten Karanganyar. Namun, hanya dalam hal pemanfaatan potensi jamur di desa Koripan masih memerlukan pengembangan sehingga jamur kuping sebagai produk kearifan lokal semakin dikenal khalayak ramai serta cukup menjanjikan baik dalam skala kecil maupun besar, untuk pengembangan produk jamur kuping seperti pembuatan produk dimsum jamur kuping. Selain itu, jamur kuping sebagai bahan pangan lokal yang sangat melimpah di desa Koripan dapat dimanfaatkan secara optimal. Masyarakat setempat juga mampu menjadikan pengembangan inovasi produk dari jamur kuping sebagai bentuk pemberdayaan UMKM yang ada di desa Koripan.(Edi, 2020) Inovasi olahan jamur kuping sebagai bentuk penanggulangan stunting sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Koripan kali ini yaitu dalam bentuk olahan dimsum jamur kuping.

Budidaya jamur kuping bisa menjadi alternatif bahan pangan. Namun, pada budidaya jamur kuping diperlukan persiapan bangunan untuk mendukung proses pertumbuhan jamur. Kelembaban pada pertumbuhan jamur kuping sangat berpengaruh karena kelembaban sangat tinggi dibutuhkan dalam pertumbuhan jamur. Selain, kelembaban suhu juga berpengaruh pada perkembangan jamur kuping biasanya pada suhu tropis kisaran 25°C sampai 30°C. Oleh karena itu, kelembaban dan suhu sangat berpengaruh pada perkembangan budidaya jamur kuping.(Ardhi et al., 2023) Dalam hal budidaya jamur, terutama jamur kuping diperlukan lokasi dan suhu kelembaban yang sesuai. Dataran tinggi seperti lokasi Desa koripan sudah sesuai untuk melakukan budidaya jamur. Namun, masih diperlukan pemantauan dan perawatan dalam perkembangannya agar menghasilkan kualitas jamur yang baik.

Banyak dimanfaatkan sebagai bahan makanan karena bernilai gizi dan memiliki rasa, aroma dan kelezatan yang khas, salah satu jenis jamur yang potensial dikembangkan akan tetapi belum optimal pengelolannya yaitu jamur kuping. Jamur kuping memiliki warna yang cenderung lebih gelap coklat kehitam-hitaman. Jamur kuping mengandung nutrisi yang baik untuk tubuh, diantaranya lemak, protein, serat, energi, vitamin B, Vitamin C, dan Juga mineral. (Widyastuti & Tjokrokusumo, 2021) (Rahayuwati et al., 2022)(Patimah et al., 2024) Tidak jauh berbeda dengan jamur kuping,

jamur tiram juga kaya akan gizi dan rasa yang enak sehingga disenangi oleh masyarakat. sama halnya dengan jamur tiram, jamur kuping juga dalam proses budidayanya sangat mudah dilakukan. (Prayuda et al., 2024) Prospek pengembangan jamur kuping cukup baik dan menjanjikan baik dalam skala kecil maupun besar, untuk pengembangan produk jamur sendiri juga perlu adanya inovasi pada produk UMKM yaitu dilakukan inovasi produk jamur kuping seperti pembuatan produk Dimsum Jamur kuping. Oleh karena itu, kehadiran mahasiswa KKN diharapkan dapat memberikan kontribusi berarti dalam mengoptimalkan potensi desa, khususnya dalam pengembangan UMKM berbasis jamur, sekaligus mendukung upaya penanggulangan stunting melalui peningkatan ekonomi dan gizi masyarakat.

2. Metode Penelitian

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan metode beberapa metode sebagai berikut:

2.1 Metode Observasi

Metode observasi merupakan mengumpulkan data dan informasi sesuatu hal. (Huda & Hermina, 2024) Metode observasi dilaksanakan dengan mengumpulkan data-data terkait tentang jamur kuping. observasi dilakukan secara langsung dengan mendatangi tempat budidaya jamur kuping yang ada di Desa Koripan. Metode ini dilakukan dengan maksud untuk mengetahui jamur kuping yang cocok diolah menjadi dimsum jamur kuping. Pelaksanaan observasi budidaya jamur di desa Koripan dilakukan selama dua kali, dikarenakan observasi terhadap jamur kuping diperlukan untuk memastikan jamur-jamur pilihan yang digunakan untuk produk olahan jamur.

2.2 Metode Pelaksanaan

Metode eksperimen dilaksanakan dengan inovasi produk dari jamur kuping, berupa dimsum jamur kuping. Inovasi produk jamur diawali dengan observasi jamur kuping secara langsung ke tempat budidaya jamur untuk memilih jamur yang terbaik yang dapat digunakan dalam pembuatan dimsum jamur. Selanjutnya, dengan menggunakan jamur kuping terbaik yang ada di desa Koripan mahasiswa KKN MAs melakukan eksperimen dengan mencoba membuat dimsum jamur kuping sebagai bentuk inovasi dari bahan pangan jamur kuping. Eksperimen pembuatan dimsum jamur diawali dengan menyiapkan bahan-bahan dasar buat dimsum seperti: dada ayam, kulit dimsum, saori, kecap asin, ladaku, masako, garam, minyak, wijen, tepung terigu, dan bawang putih. Sehingga, produk inovasi dimsum jamur memiliki cita rasa yang khas untuk dinikmati. Dalam pembuatan dimsum jamur kuping ada beberapa langkah-langkah pembuatannya, antara lain sebagai berikut:

Pertama, menyiapkan alat dan bahan pembuatan dimsum jamur kuping. Dalam pembuatan olahan dimsum jamur kuping alat yang digunakan sangat sederhana dan bahan-bahan pembuatannya juga sangat mudah ditemukan. Langkah yang kedua, menghaluskan dada ayam. Dada ayam dihaluskan

menggunakan blender, bisa juga menggunakan chopper. Kemudian, jamur kuping dipotong dengan ukuran kecil-kecil seperti tercantum pada Gambar 1. Selanjutnya, mencampurkan jamur kuping yang sudah dipotong dengan dada ayam yang sudah dihaluskan, serta tepung terigu dan juga bahan pelengkap lainnya. Kemudian aduk hingga rata. Setelah itu, siapkan kulit dimsum. Kemudian, Adonan jamur kuping yang sudah tercampur rata dengan bahan-bahan lainnya di bentuk menjadi dimsum dengan menggunakan kulit dimsum seperti tercantum pada Gambar 2. Langkah selanjutnya, kukus dimsum jamur kuping seperti tercantum pada Gambar 3 kurang lebih 20 menit lalu angkat dan dimsum jamur kuping siap dinikmati bersama saos sambal seperti tercantum pada Gambar 4.



Gambar 1. Memotong jamur kuping



Gambar 2. Proses pembentukan dimsum jamur kuping



Gambar 3. Proses mengukus dimsum jamur kuping



Gambar 4. Dimsum jamur kuping siap disajikan

2.3 Metode Penyuluhan

Metode penyuluhan adalah kelanjutan dari metode eksperimen. Dimana setelah melakukan eksperimen pembuatan dimsum jamur kuping. Penyuluhan dimsum jamur kuping dilakukan dengan menampilkan proses pembuatan dimsum jamur kuping kepada masyarakat. Selain itu, memberikan informasi terkait tentang pembuatan dimsum jamur. Penyuluhan juga dilakukan dengan menyampaikan informasi terkait tentang bagaimana produk inovasi dari jamur tidak hanya dapat memberikan peningkatan perekonomian desa terutama para pemilik UMKM, tetapi dimsum jamur kuping juga dapat sebagai bentuk penanggulangan stunting di Desa Koripan karena kaya akan gizi. Meskipun, desa Koripan tidak termasuk dalam deretan desa pantauan stunting. Akan tetapi, dengan adanya inovasi produk berupa dimsum jamur yang kaya akan gizi mampu mencegah adanya stunting ataupun gizi buruk di desa Koripan.

Dengan mengusung tema “Cegah Stunting Itu Penting” mahasiswa KKN MAs juga memberikan penyuluhan terkait tentang bahaya stunting, serta penting untuk mencegah stunting sejak dini seperti tercantum pada Gambar 5 dan Gambar 6. Penyuluhan yang dilakukan pada tanggal 24 Agustus 2024 tersebut dihadiri oleh

perangkat desa, karang taruna, dan masyarakat Desa Koripan. Tak lupa, dalam penyuluhan stunting mahasiswa KKN MAs yang tergabung dalam kelompok 131 memberikan tag line sebagai bentuk penguatan pencegahan stunting di Desa Koripan yaitu “Sinergi Masyarakat, Cegah Stunting, Penuh Semangat”. Tag line tersebut sebagai simbol bahwa masyarakat Desa Koripan bersama dengan mahasiswa KKN MAs yang tergabung dalam kelompok 131 siap untuk melakukan pencegahan dan penanggulangan stunting yang ada di Desa Koripan.



Gambar 5. Penyuluhan terkait dimsum jamur kuping sebagai bentuk penanggulangan stunting di desa Koripan



Gambar 6. Penyuluhan proses pembuatan dimsum jamur kuping

Dalam pengembangan UMKM analisis risiko usaha menjadi dasar untuk mengetahui apakah usaha dalam budidaya jamur kuping menguntungkan atau tidak.

Dalam analisis yang kami lakukan riset, berdasarkan pendapat para petani mengenai risiko yang mereka rasakan selama proses budidaya, mulai dari tahap persiapan hingga pasca panen. Hasil analisis ini tidak hanya memberikan gambaran tentang potensi keuntungan dari budidaya jamur kuping. Pemahaman mendalam terkait inovasi dari olahan jamur kuping amat sangat diperlukan, termasuk risiko usaha untuk memaksimalkan peluang keberhasilan budidaya jamur kuping.

3. Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah kami lakukan di Desa Koripan terutama di dusun Krajan merupakan penghasil budidaya jamur kuping. Pemanfaatan jamur kuping di Desa Koripan yang hanya sebagai bahan pengolahan makanan seperti; sup atau jamur *crispy*. Oleh sebab itu, masyarakat menginginkan inovasi baru dari jamur kuping. Kali ini, inovasi produk dari bahan baku jamur kuping diolah menjadi dimsum jamur kuping. Kandungan dimsum jamur yang kaya akan gizi dapat mencegah stunting. Selain itu, dengan adanya inovasi ini dapat meningkatkan perekonomian Usaha Mikro dan Makro (UMKM) dan juga hasil dari budidaya jamur kuping dapat dirasakan masyarakat secara menyeluruh, sebab olahan dimsum jamur akan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Pengolahan jamur kuping menjadi lebih modern dengan adanya inovasi produk dimsum jamur. Meskipun, desa Koripan bukan dalam pantauan waspada pada stunting. Namun, diperlukan penanggulangan sebab “*mencegah lebih baik daripada mengobati*”. Jamur kuping kaya akan gizi terutama protein nabati. Tidak hanya itu, kandungan karbohidrat dan beberapa gizi dalam jamur kuping dapat menjadi alternatif penanggulangan stunting dan juga bisa menjadi upaya penuntasan gizi buruk atau stunting.

Dimsum jamur kuping yang merupakan inovasi baru dari jamur kuping. Pengembangan dimsum jamur kuping diperlukan adanya penyuluhan terkait tentang inovasi baru ini. Penyuluhan terkait tentang produk jamur kuping ini dilakukan di Aula balai desa Koripan dengan maksud agar dengan adanya dimsum jamur kuping ini bisa sebagai bentuk pemberdayaan UMKM di Desa Koripan.

Tujuan dari program inovasi pengolahan produk jamur kuping merupakan menggerakkan pelaku budidaya jamur kuping dan masyarakat Desa Koripan untuk memanfaatkan potensi Desa Koripan dengan memproduksi dan menginovasikan jamur kuping menjadi sebuah produk inovasi yang memiliki nilai jual. Adapun inovasi produk jamur kuping yang dibudidayakan oleh Desa Koripan yang memiliki varian rasa seperti dimsum jamur kuping. Pada perkenalan produk kami mengajak masyarakat desa koripan untuk melakukan inovasi pengolahan produk dimsum jamur kuping, dilakukan pada kegiatan demonstrasi di aula kantor balai desa dengan menghadirkan masyarakat Desa Koripan, karang taruna, dan perangkat desa.

Inovasi pengolahan produk jamur kuping merupakan program kerja utama yang dilaksanakan mahasiswa kuliah kerja nyata Muhammadiyah ‘Asyiyah (KKN MAS) angkatan 2021/2022. Sesuai dengan tema yang diajukan dari program kerja mahasiswa

yaitu “UMKM Unggul, Stunting Menurun”. Mahasiswa KKN MAS di Desa Koripan melihat potensi desa koripan yang bagus akan budidayanya dan menarik untuk dikembangkan dalam rangka memberikan inovasi baru dalam pengolahan jamur kuping menjadi produk UMKM yaitu dimsum jamur kuping. Gizi yang terkandung dalam jamur dapat menjadi alternatif yang mampu dimanfaatkan untuk penanggulangan stunting di Desa Koripan. Pada potensi jamur kuping di desa koripan cukup besar dan sangat luas yang membudidayakan jamur kuping. Demikian tema yang kami ajukan sangat sesuai dengan potensi di desa koripan yang dapat dikembangkan dari budidayanya.

Pada pandangan masyarakat desa koripan terhadap inovasi dimsum jamur kuping sangat diminati warga setempat. Salah satunya jenis makanan yang disukai masyarakat di desa koripan yaitu jamur maka kami menginovasikan jamur kuping menjadi produk inovasi UMKM. Jamur kuping di Desa Koripan sangat populer di kalangan masyarakat, terutama pada anak-anak. Ditambah pada pengembangan produk UMKM di Desa Koripan kami inovasikan menjadi dimsum jamur kuping yang diolah dengan campuran bumbu, daging ayam, dan jamur kuping. Pada citra rasa dimsum jamur yang enak membuat anak-anak desa Koripan tertarik untuk mengkonsumsi. (Sidu, et al., 2018). Inovasi produk dimsum jamur kuping yang memiliki rasa yang khas dengan perpaduan jamur kuping, daging ayam dan bumbu pilihan yang sangat sederhana, namun kaya akan gizi dan manfaat bagi kesehatan sebagai bentuk penanggulangan stunting dan pemberdayaan UMKM yang ada di Desa Koripan.

4. Simpulan

Kesimpulan yang dapat disarikan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Koripan dalam bentuk KKN MAS adalah kebermanfaatannya yang dirasakan oleh LPMPP PTMA dan juga seluruh masyarakat Desa Koripan. Dengan adanya inovasi produk dimsum jamur kuping diharapkan Desa koripan yang terkenal dengan budidaya jamur, terutama jamur kuping semakin berkembang. Selain itu, dimsum jamur kuping sebagai inovasi baru dapat menjadi bentuk pemberdayaan UMKM yang ada di Desa Koripan. Meskipun demikian, salah satu tujuan adanya inovasi produk dari jamur kuping ialah sebagai bentuk penanggulangan stunting. Walaupun Desa Koripan bukan termasuk desa dalam pantauan stunting, tetapi diharapkan dengan adanya penyuluhan terkait kandungan jamur kuping bisa mencegah terjadi gizi buruk yang menjadi salah satu penyebab stunting. Peran masyarakat Desa Koripan yang turut ikut berpartisipasi dalam melakukan kegiatan, sehingga kegiatan kami berjalan dengan lancar, dan semoga dapat memberikan manfaat kepada masyarakat desa Koripan. Namun, dalam pelaksanaan program ini ada beberapa yang menjadi kendala. Sebab, pertumbuhan jamur kuping yang memerlukan waktu sebelum panen. Maka, diperlukan untuk melakukan observasi sebanyak dua kali agar dapat mengetahui jenis jamur kuping yang cocok untuk diolah menjadi dimsum jamur kuping. Selain itu, dalam hal penyuluhan olahan dimsum jamur kuping tidak bisa dilakukan demonstrasi secara langsung ke masyarakat Desa Koripan. Program ini masih memerlukan pendampingan lebih lanjut terkait tentang inovasi olahan jamur.

5. Persantunan

Keberhasilan program KKN MAs ini merupakan hasil kolaborasi dan dukungan dari berbagai pihak. Kami ingin menyampaikan apresiasi yang mendalam kepada seluruh elemen yang telah berkontribusi dalam menyukseskan kegiatan ini. Pertama-tama, kami mengucapkan terima kasih kepada panitia pelaksana KKN MAs atas dedikasi dan kerja keras dalam mengorganisir kegiatan ini. Penghargaan khusus juga kami sampaikan kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat dan Pengembangan Persyarikatan (LPMPP) Universitas Muhammadiyah Surakarta serta seluruh Universitas Muhammadiyah Aisyiyah yang telah memberikan dukungan komprehensif dari awal hingga akhir kegiatan.

Kami juga ingin mengapresiasi rasa terima kasih yang tulus kepada para tokoh masyarakat dan pemuda Desa Koripan, sambutan hangat dan bantuan serta partisipasi aktif telah menjadi kunci keberhasilan pengabdian ini. Keramahan dan dukungan yang diberikan telah menciptakan lingkungan yang kondusif bagi pelaksanaan kegiatan kami. Meskipun, kami telah berupaya maksimal, kami menyadari masih ada ruang untuk perbaikan dan pengembangan dalam pelaksanaan program ini. Kami berharap kontribusi kami, sekecil apapun, dapat menjadi manfaat bagi perkembangan Desa Koripan di masa mendatang.

Harapan kami, pasca pelaksanaan KKN MAs ini, Desa Koripan dapat terus berkembang dan mencapai kemajuan yang lebih signifikan dalam berbagai aspek kehidupan masyarakatnya. Semoga pengalaman dan pengetahuan yang telah kami bagikan dapat menjadi fondasi bagi inisiatif-inisiatif pembangunan desa ini.

Referensi

- Aliyyah, R. R., Rahmawati, R., Septriyani, W., Safitri, J., & Ramadhan, S. N. P. (2021). Kuliah Kerja Nyata :Pengabdian Kepada Masyarakat Melalui Kegiatan Pendampingan Pendidikan. *Jurnal Masyarakat Mandiri*. <https://doi.org/10.31764/jmm.v5i2.4122>
- Ardhi, Setya, Gunawan, T. P., & Tjandra, S. (2023). Pengendalian Suhu dan Kelembapan Budidaya Jamur Kuping dengan Kendali PID Penalaan Ziegler-Nicholas. *INSYST: Journal Of Intelligent System and Computation*, Volume 5, Nomor 2. 10.52985/insyst.v5i2.309
- Edi, D. O. (2020). Potensi Jamur Kuping Hitam (*auriculariapolytricha*) Sebagai Terapi Alternatif Diabetes Melitus. *Volume 2, Nomor 1*, 9-14. <https://jurnal.stikes-sitihajar.ac.id/index.php/jhsp>
- Hadiyanti, N., Aji, S. B., & Saptorini. (2020, Maret). Kajian Produksi Jamur Kuping (*Auricularia auriculajudae*) Pada Berbagai Komposisi Media Tanam Kajian Produksi Jamur Kuping (*Auricularia auriculajudae*) Pada Berbagai Komposisi Media Tanam. *Jurnal AGRINIK*A, Volume 4, No. 1, 2. <https://ojs.unik-kediri.ac.id/index.php/agrinika/article/view/794/1016>

- Huda, N., & Hermina, D. (2024). Pengolahan Hasil Non-Test Angket, Observasi, Wawancara, Dan Dokumenter. *StudentResearchJournal*, vol. 2, No. 3, 259-273. <http://journal-stiayappimakassar.ac.id/index.php/srj/article/view/1343/1544>
- Prayuda, W. R., Hafidz, & Haryati. (2024, Mei). Strategi peningkatan nilai ekonomi pengolahan jamur tiram di desa Kemiren, Tegalkamulyan Kabupaten Cilacap. *Jurnal Abdimas Ekonomi dan Bisnis*, Vol. 4, No. 1.
- Subali, D., Hartanti, A. T., & Canti, M. (2023, Maret). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Manokwari, Papua Melalui Budidaya Jamur Kuping. *Abdimas Galuh*, Volume 5, Nomor 1, 269. <http://dx.doi.org/10.25157/ag.v5i1.9358>
- Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. (2021, Agustus). Manfaat Jamur Konsumsi (EdibleMushroom) dilihat dari kandungan nutrisi serta perannya dalam kesehatan. https://jurnal.usahid.ac.id/index.php/teknologi_pangan/article/view/562
- Kurniati, F, Sunarya, Y dan Nurajijah, R. (2019). Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotusostreatus* (jacq) P. Kumm) Pada Berbagai Komposisi Media Tanam. *Jurnal Unsil*. <https://jurnal.unsil.ac.id/index.php/medpertanian/article/view/1358/0>
- Sidu, S., & Engelen, A. (2018). Sosis Ikan Cakalang (*KatsuwonusPelamis* L.) Dengan Penambahan Wortel (*DaucusCarota*) Dan Pati Sagu (*Metroxylon* Sp). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(2), 117-117.
- Rahayuwati, L., Ibrahim, K., Hendrawati, S., Sari, C. W. M., Yani, D. I., Pertiwi, A. S. P., & Fauziyyah, R. N. P. (2022). 'Pencegahan stunting melalui air bersih, sanitasi, dan nutrisi', *Warta LPM*, 25(3), 356–365. <https://doi.org/10.23917/warta.v25i3.1031>
- Patimah, S., Sharief, S. A., Muhsanah, F., Nukman, N., & Rachmat, M. (2024). 'Pendampingan pencegahan risiko anak stunting pada masyarakat, kader kesehatan, dan guru paud/tk', *Warta LPM*, 27(2), 259–268. <https://doi.org/10.23917/warta.v27i2.3760>