
Innovation of Oyster Mushroom Processed Products in the Form of Oyster Mushroom Nuggets as a Form of Empowerment of MSMEs of Mr. Warsito's Mushroom House in Jumanoro Village

Suci Minanda¹ , Windi Syahkila², M. Rafdi Chairul³, Hanifah Nur Aini⁴, Laiko Ramadhan⁵, Sherly Diana Putri⁶, Rika Febriyani⁷, Susanti Bilondatu⁸, Wahyu Yoga Prasetyo⁹, Mirzam Arqy Ahmadi¹⁰

¹ Department of Biology Education, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka, Indonesia

² Department of Syariah Banking, Universitas Ahmad Dahlan, Indonesia

³ Department of Management, Universitas Ahmad Dahlan, Indonesia

⁴ Department of Indonesian Education and Literature, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Indonesia

⁵ Department of Management, Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Indonesia

⁶ Department of Anesthesiology Nursing, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Indonesia

⁷ Department of Economic Education, Universitas Muhammadiyah Bone, Indonesia

⁸ Department of Public Administration, Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Indonesia

⁹ Department of Architectural Engineering, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Indonesia

¹⁰ Department of Management, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Indonesia

 suciminanda04@gmail.com

Abstract

To encourage micro, small, and medium enterprises (MSMEs) at Mr. Warsito's Mushroom House in Belang Hamlet, Jumanoro Village, a processed product innovation was carried out, namely oyster mushroom nuggets. The aim is to find out how oyster mushrooms can be utilized as a healthy and environmentally friendly raw material, as well as to increase the added value of local products. The results showed that oyster mushroom nugget products have significant benefits for health in addition to having an attractive taste. In addition, this progress increases income and improves the sustainability of small and medium enterprises (MSMEs) in Jumanoro Village.

Keywords: *Oyster Mushroom, Nugget, MSME, Economic Empowerment, Product Innovation*

Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Berupa Nugget Jamur Tiram Sebagai Bentuk Pemberdayaan UMKM Rumah Jamur Pak Warsito di Desa Jumanoro

Abstrak

Dalam upaya mendorong usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Rumah Jamur Pak Warsito di Dusun Belang, Desa Jumanoro, dilakukan inovasi produk olahan yaitu nugget jamur tiram. Tujuannya adalah untuk mengetahui bagaimana jamur tiram dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku yang sehat dan ramah lingkungan, serta meningkatkan nilai tambah produk lokal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk nugget jamur tiram memiliki manfaat yang signifikan bagi kesehatan selain memiliki cita rasa yang menarik. Selain itu, kemajuan ini meningkatkan pendapatan dan meningkatkan keberlanjutan usaha kecil menengah (UMKM) di Desa Jumanoro.

Kata kunci: Jamur Tiram, Nugget, UMKM, Pemberdayaan Ekonomi, Inovasi Produk.

1. Pendahuluan

Desa Jumanoro merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Jumapolo, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Desa ini memiliki sejarah panjang serta kekayaan alam dan budaya yang unik. Mayoritas masyarakat yang tinggal di Desa Jumanoro bekerja di bidang pertanian. Banyak pelaku UMKM yang kesulitan dalam mengembangkan usahanya. Terdapat keterbatasan dalam produksi dan pengembangan produk, termasuk dalam pemanfaatan teknologi. Oleh karena itu, perlu adanya pengembangan UMKM bagi para pelaku UMKM melalui inovasi produk.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Tim KKN MAs, Kelompok 111 membantu UMKM dalam memanfaatkan salah satu komoditas utamanya yaitu jamur tiram sebagai produk olahan di Desa Jumanoro. Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang digemari masyarakat karena mudah diolah menjadi berbagai jenis makanan. Jamur tiram termasuk dalam kelompok Basidiomycetes yaitu kelompok jamur putih yang ditandai dengan tumbuhnya miselium berwarna putih pucat di seluruh media tanam. Jamur tiram putih sangat bergizi karena mengandung banyak protein, vitamin, dan mineral. Karena nilai kalorinya yang rendah dan kandungan gulanya yang rendah, jamur tiram disarankan secara medis bagi mereka yang menderita diabetes dan obesitas [1][2].

Terdapat beberapa petani di Desa Jumanoro yang melakukan budidaya jamur tiram. Targetnya adalah untuk membudidayakan dan menjualnya kepada konsumen untuk kebutuhan pangan sehari-hari maupun sebagai mata pencaharian baru guna meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat [3]. Berdasarkan hasil survei pada tanggal 13 Agustus 2024, kami memperoleh informasi bahwa jamur tiram cocok untuk dibudidayakan di lokasi ini karena letak dan cuaca yang cocok untuk daerah budidaya jamur tersebut.

Nugget jamur merupakan jenis makanan baru yang terbuat dari jamur tiram dengan tambahan bumbu-bumbu dan dibentuk lalu dilapisi tepung roti lalu digoreng. Menggunakan jamur tiram sebagai bahan utama pembuatan nugget merupakan inovasi baru dalam pengolahan nugget yang hampir sama dengan nugget ayam biasa. Jamur tiram dapat digunakan sebagai pengganti bahan baku hewani karena rasa dan teksturnya mirip dengan daging ayam. Yang terpenting, jamur tiram mengandung banyak nutrisi yang baik untuk kesehatan [4].

2. Metode

Kegiatan Inovasi Produk ini berlangsung di Desa Jumanoro, Kecamatan Jumapolo, pada tanggal 27 Agustus 2024. Untuk mendukung pemberdayaan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal di Desa Jumanoro, pelatihan pembuatan nugget jamur dilaksanakan melalui pendekatan terstruktur dan kerja sama tim. Berikut ini adalah penjelasan tentang metode kegiatan pelatihan dilakukan:

2.1. Survey dan Wawancara

Salah satu tahapan inisiatif inovasi produk olahan jamur tiram di UMKM Jamur Tiram adalah melakukan survei dan wawancara dengan Bapak Warsito, pemilik UMKM Budidaya Jamur Tiram. Tujuan dari survei ini adalah untuk menemukan solusi untuk masalah yang saat ini dihadapi oleh UMKM Jamur Tiram sehingga mereka dapat berkembang lebih baik ke depannya.

2.2. Metode Pelaksanaan

Tahap kedua adalah penerapan inovasi produk dengan mengolah hasil panen jamur tiram Pak Warsito menjadi produk berupa nugget jamur. Agar dapat menghasilkan produk olahan jamur tiram yang memiliki cita rasa yang lezat, Tim KKN MAs Kelompok 111 terlebih dahulu melakukan riset resep produk cara mengolah jamur tiram menjadi produk nugget. Kemudian melakukan kunjungan tindak lanjut ke Rumah Jamur UMKM untuk mempresentasikan hasil uji coba inovasi dan mengajarkan teknik pembuatan nugget jamur untuk rencana produk baru dari UMKM Jamur Pak Warsito.

3. Hasil dan Pembahasan

Kabupaten Karanganyar memiliki banyak produksi jamur tiram. Petani jamur membudidayakan jamur dengan menggunakan media tanam yang biasa disebut baglog sebagaimana disajikan pada **Gambar 1**. Baglog adalah media tanam yang menggunakan serbuk gergaji sebagai bahan baku utama. Perkembangan agribisnis di Kabupaten Karanganyar cukup pesat. Didukung oleh beberapa alasan, yaitu penggunaan lahan yang tidak perlu luas, bahan baku untuk budidaya jamur yang umumnya berupa limbah atau sampah. Bapak Warsito adalah pendiri UMKM Rumah Jamur. Bapak Warsito bergabung dengan kelompok masyarakat yang membudidayakan jamur tiram di Dusun Belang, Desa Jumantoro untuk berbagi ilmu dan pengalaman. Kendala dalam hal ini adalah peralatan yang masih manual dengan menggunakan alat seadanya. Serbuk kayu jamur sengon hanya diperas secara manual dengan tangan dan disangrai secara tradisional. Dari hasil survei dan wawancara dengan pemilik UMKM Rumah Jamur, pemilik hanya menjual hasil panen berupa jamur tiram mentah kepada masyarakat sekitar.



Gambar 1. Jamur Tiram Siap Panen

Berdasarkan hal tersebut muncullah sebuah ide untuk menciptakan sebuah inovasi produk berupa olahan nugget jamur. Tim KKN MAs Kelompok 111 membuat inovasi baru dalam program ini dengan menambahkan jamur tiram sebagai bahan utama pembuatan nugget. Lokasi UMKM Rumah Jamur berada di Dusun Belang, Desa Jumantoro, Kecamatan Jumapolo, Kabupaten Karanganyar, Provinsi Jawa Tengah. Program ini akan berlangsung dari tanggal 13 hingga 27 Agustus 2024.

Inovasi nugget jamur sebagai pilihan produk cukup menarik dan berpotensi untuk dikembangkan dengan alasan nugget jamur tiram masih jarang dijual di

pasaran Kabupaten Karanganyar, jamur tiram memiliki tekstur yang mirip dengan daging ayam sehingga dapat digunakan sebagai pengganti daging ayam sebagai bahan dasar pembuatan nugget dan harga jamur tiram yang lebih murah dibandingkan dengan daging ayam segar serta memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan sehingga sangat aman untuk dikonsumsi [5].

Berdasarkan hasil diskusi yang dilakukan oleh Tim KKN MAs Kelompok 111 dan pemilik UMKM Rumah Jamur Tiram di Dusun Belang, Desa Jumanoro, maka kami memutuskan untuk membuat nugget jamur tiram dengan alternatif jamur tiram sebagai bahan substitusi. Pelatihan pembuatan nugget jamur tiram ini diikuti oleh warga sekitar Dusun Belang, Desa Jumanoro yang dapat dilihat pada **Gambar 2**.



Gambar 2. Pembuatan Produk Olahan Nugget Jamur Tiram bersama Pelaku UMKM dan warga sekitar Dusun Belang

Alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat Nugget Jamur Tiram adalah sebagai berikut:

Alat : Wadah adonan, pisau, sendok, blender, talenan, piring, dan kemasan mika plastik.

Bahan : Jamur tiram, tepung terigu, tepung beras, tepung panir, telur, bawang putih, garam, dan bubuk merica.

Proses pembuatan nugget jamur tiram adalah sebagai berikut :

1. Siapkan alat dan bahan untuk membuat nugget jamur;
2. Potong jamur tiram menjadi potongan kecil dan sisihkan dalam wadah;
3. Rebus air hingga mendidih dan tuang jamur tiram yang telah dipotong;
4. Blender bawang putih dan sisihkan dalam wadah kecil; dan
5. Setelah 5 menit, tiriskan jamur tiram yang telah direndam ke dalam wadah.
6. Masukkan campuran telur, bawang putih, tepung terigu, dan tepung beras ke dalam mangkuk adonan.
7. Masukkan garam dan merica bubuk sesuai selera Anda.
8. Aduk adonan hingga tercampur rata.
9. Tuang adonan ke dalam cetakan dan kukus selama sekitar tiga puluh menit.
10. Angkat adonan dan potong sesuai selera.
11. Celupkan adonan nugget kedalam telur atau tepung terigu dan lumuri potongan nugget menggunakan tepung roti
12. Goreng nugget hingga kuning keemasan
13. Setelah nugget jamur matang, angkat dan tiriskan ke wadah kering
14. Nugget jamur siap dikemas.

Diharapkan dalam kegiatan ini Tim KKN MAs, pelaku UMKM dan warga sekitar dapat memahami, mempraktikkan dan menghasilkan nugget jamur yang dapat dijual dan dipasarkan.

4. Kesimpulan

Program pengembangan UMKM budidaya jamur tiram dengan inovasi produk olahan nugget jamur di Desa Jumanoro dilaksanakan dengan tujuan dapat meningkatkan nilai tambah budidaya dan menjadi mata pencaharian bagi masyarakat setempat. Percobaan yang dilakukan oleh Tim KKN MAs Kelompok 111 pada tahun 2024 untuk membuat nugget jamur berjalan dengan baik. Pelaku UMKM dan warga sekitar cukup puas dengan hasil inovasi produk olahan tersebut. Salah satu cara untuk mendukung peningkatan perekonomian desa adalah dengan mengoptimalkan potensi lokal yang ada untuk mendorong perekonomian masyarakat desa.

Referensi

- [1] C. D. A. Az-Zahra, A. Abdurrohman, and ..., "Budidaya Jamur Tiram Berbasis Teknologi Untuk Kemandirian Masyarakat Desa Bakalan, Kabupaten Karanganyar," *JCES (Journal ...*, vol. 4, no. 4, pp. 903–913, 2021, [Online]. Available: <http://journal.ummat.ac.id/index.php/JCES/article/view/4859%0Ahttps://journal.ummat.ac.id/index.php/JCES/article/download/4859/pdf>
- [2] H. Hidayat, "Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Berupa Jamur Krispi Dan Nugget Jamur Tiram Sebagai Bentuk Pemberdayaan Umkm Jamur Arumi Di Desa Gunung Kesiangan," *J. Compr. Sci.*, vol. 1, no. 2, pp. 204–209, 2022, doi: 10.59188/jcs.v1i2.38.
- [3] T. Prihatiningsih *et al.*, "22 | Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat - U K K 23 | Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat - U K K," pp. 22–31.
- [4] E. Fathia *et al.*, "Pemberdayaan UMKM melalui Pengoptimalan Jamur Tiram Menjadi Nugget Dan Sate di Desa Cilapar Kabupaten Purbalingga Empowerment of UMKM through Optimizing Oyster Mushrooms into Nuggets and Satay in Cilapar Village , Purbalingga Regency Universitas Muhammadiyah Purwokerto , Jawa Tengah , Indonesia merupakan bahan pangan yang memiliki manfaat beragam , mengandung protein yang lebih mendatang . Kepopuleran dua makanan tersebut , selalu menjadi makanan dengan tingkat," no. 5, 2024.
- [5] A. Wariati, A. P. Wijayanti, and M. Khoiruman, "Pengembangan Dan Peningkatan Nilai Tambah Budidaya Jamur Tiram Melalui Pelatihan Nugget Jamur Di Desa Gerdu Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karanganyar," *Wasana Nyata*, vol. 2, no. 2, pp. 93–100, 2018, doi: 10.36587/wasananyata.v2i2.362.