

## PEMBUATAN KERIPIK JAMUR TIRAM PUTIH PADA KELOMPOK TANI JAMUR DI DESA BLAYU, WAJAK, MALANG

**Agus Sugianto\*, Anis Sholihah**

Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

Koresponden penulis: agus.sugianto@unisma.ac.id

### Abstrak

*Sudah hampir lima tahun komoditas alternatif yang telah diusahakan oleh masyarakat yang tergabung dalam Kelompok tani Guyub Makmur I di dusun Krajan dan Guyub Makmur II di dusun Sumber Suko desa Blayu, Wajak Kabupaten Malang adalah budidaya jamur Tiram Putih. Penentuan sumber inspirasi berasal dari permasalahan prioritas mitra pada kelompok tani jamur yang telah disepakati bersama adalah: 1). Permasalahan pembuatan jamur siap saji yang dapat di kemas dan tahan dalam rentang waktu tertentu; 2). Masalah yang berikutnya adalah masalah pengemasan dan manajemen kelembagaan yang ada pada kelompok petani jamur di Blayu. Program Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Tgl. 27-30 Maret 2019 di Desa Blayu Kecamatan Wajak Kabupaten Malang. Metode yang digunakan adalah penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Hasil dari kegiatan dapat disimpulkan antara lain: Hasil kegiatan Program Pengabdian kepada masyarakat dapat disimpulkan: 1). Petani jamur tiram putih yang tergabung pada kelompok tani Guyub Makmur telah menguasai teknologi pembuatan keripik jamur tiram putih mencapai 100% dari seluruh peserta yang dilatih. 2). Telah memiliki desain kemasan untuk keripik jamur dan telah dipamerkan ke masyarakat luas. 3). Telah dilatih tentang manajemen pemasaran sehingga jangkauan pemasaran keripik jamur yang dibuat dapat lebih luas.*

### Kata Kunci:

*keripik; jamur tiram putih; blayu; wajak; malang*

### PENDAHULUAN

Berdasarkan dokumen dari Desa Blayu Kecamatan Wajak Kabupaten Malang tahun 2015-2020, desa ini secara structural merupakan bagian integral yang tak terpisahkan dari system perwilayahan Kecamatan Wajak. Secara geografis desa Blayu terletak pada wilayah Timur jalur alternative transportasi Timur, dengan luas 378 hektar yang terbagi menjadi tiga dusun, yakni: dusun Krajan, dusun Pijetan, dan dusun Sumbersuko dengan perbatasan wilayah sebagai berikut: sebelah utara: desa Wajak; barat: desa Sukolilo; selatan: desa Codo; dan Timur: desa Patokpici.

Meningkatnya pengangguran pada usia produktif (19-55 th) memerlukan suatu solusi yang nyata untuk mengatasi hal tersebut. Peningkatan pengangguran tersebut telah memicu terhadap meningkatnya tindak criminal seperti pencurian, perampokan dan lain sebagainya, disamping itu juga telah memicu terhadap generasi muda untuk segera pergi ke kota.

Guna menekan kondisi tersebut pemerintah desa Blayu mengembangkan budidaya jamur kayu dengan harapan dapat meningkatkan perokonomian

sekaligus menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat (Profil Desa Blayu, 2015).

Sudah hamper lima tahun komodit asal ternatif yang telah diusahakan oleh masyarakat Blayu adalah budidaya jamur tiram putih dengan menggunakan sistem semi modern. Kesungguhan dalam berwirausaha jamur ditunjukkan dengan terbentuknya kelompok- kelompok petani jamur yang terus berkembang hingga saat ini.

Terbentuknya kelompok petani jamur di desa Blayu sangat membuka peluang untuk mengembangkan usaha yang lebih besar, sehingga mampu meningkatkan daya beli masyarakat, meningkatkan perekonomian dan memperbaiki kualitas hidup masyarakat yang berdampak terhadap daya ungkit pembangunan pedesaan (Sugianto & Sholihah, 2021).

Faktor-faktor yang mendukung berkembangnya budidaya jamur tiram putih di desa Blayu antara lain: (1) tempat kumbang jamur dapat memanfaatkan bekas kandang ayam, sapi, gudang yang telah digunakan sebagai ruang inkubasi dan produksi , (2) bahan baku yang berupa serbuk gergaji dan bekatul tersedia secara melimpah , (3) waktu panen (produksi) jamur tiram putih yang singkat sehingga modal mereka cepat kembali, (4) kondisi lingkungan desa Wajak yang sangat mendukung pertumbuhan jamur tiram putih bila ditinjau dari segi iklim mikro, (5) letak desa Blayu dekat dengan pasar Wajak yang sangat membantu dari segi pemasaran, (6) permintaan pasar terus meningkat dan belum dapat dipenuhi oleh kelompok tani jamur tiram di Blayu, dan (7) sudah terbentuknya kelompok tani jamur (Sugianto et al., 2017).

Masyarakat yang tergabung dalam kelompok petani jamur tersebar di tiga dusun yaitu Krajan, Pijetan dan Summersuko. Secara spesifik kelompok tersebut belum memiliki semangat yang luar biasa untuk mengembangkan usahanya. Pola pengembangan manajemen dilakukan secara tradisional yang dapat dipilah menjadi tiga bagian yaitu pembelian bahan baku, pemrosesan substrat dan panen. Segala yang berhubungan dengan keuangan, pencatatan keuntungan hamper tidak pernah dilakukan. Hal ini berdampak pada akses untuk peminjaman modal dari pihak perbankan tidak pernah disetujui, sehingga selama terbentuknya kelompok jamur tersebut semua modal berasal dari swadaya.

Penentuan sumber inspirasi berasal dari permasalahan prioritas mitra pada kelompok tanijamur yang telah disepakati bersama adalah: 1). Permasalahan pembuatan jamur siap saji yang dapat di kemas dan tahan dalam rentang waktu tertentu; 2). Masalah yang berikutnya adalah masalah pengemasan dan manajemen kelembagaan yang ada pada kelompok petani jamur di Blayu.

Solusi untuk memecahkan masalah dari mitra adalah sebagai berikut: (1) Memberikan pelatihan pembuatan keripik jamur tiram putih bagi kelompok tani jamur di desa Blayu, dan ditargetkan 80% peserta pelatihan dapat mempraktekkan pembuatan keripik jamur. (2) Pelatihan pembuatan desain yang menarik konsumen, hasil akhir pelatihan ada desain kemasan yang dapat digunakan untuk memasarkan produk keripik jamur.

## **METODE PELAKSANAAN**

Program Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Tgl. 27-30Maret 2019 di Desa Blayu Kecamatan Wajak Kabupaten Malang. Berdasarkan paparan analisis situasi dan segala permasalahan yang terdapat pada kelompok tani jamur Tram Putih, maka ada beberapa hal yang memungkinkan dapat dipergunakan untuk memecahkan permasalahan tersebut yaitu melalui: 1). Survei pendahuluan yang bertujuan untuk menentukan permasalahan pada mitra; 2). Penyuluhan dan pelatihan pembuatan keripik jamur Tiram Putih; 3). Pelatihan tentang pembuatan desain kemasan manajemen kelembagaan kelompok tani dalam hal pemasarannya; 4). Evaluasi bertujuan untuk melihat keberhasilan program yang telah diterapkan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Pelatihan Pembuatan Keripik Jamur**

Langkah-langkah pada proses pelatihan pembuatan keripik jamur adalah sebagai berikut:

- a. Menyiapkan bahan –bahan antara lain:1.000 g jamur tiram; 300 g tepung beras; 100 g tepung kanji dan minyak sesuai kebutuhan.
- b. Menyiapkan bumbu-bumbu yang meliputi: 10 siung bawang putih; 1 sendok teh merica bubuk; 1 sendok teh kaldu bubuk dan2 sendok teh garam.
- c. Membuang tangkai jamur, lalu disuwir-suwir kasar bagian badan buahnya. Taruh atau ratakan di atas nampan atau wadah datar yang lebar.
- d. Menghaluskan bawang putih, diaduk bersama merica, kaldu bubuk, dan garam. Lumurkan bumbu halus pada jamur, diaduk rata kemudian disisihkan.
- e. Menyampur tepung beras dan tepung kanji hingga rata, taburkan keatas jamur, aduk-aduk hingga tepung melekat pada jamur, sisihkan ± 15 menit.
- f. Memanaskan minyak yang banyak dalam wajan. Tepiskan kelebihan tepung yang menempel pada jamur, masukkan secara bertahap kedalam minyak panas. Goreng sambil aduk hingga jamur setengah kering, angkat, tiriskan, sisihkan hingga dingin betul.
- g. Menyaring minyak dari endapan tepung di dasar wajan, panaskan kembali minyak di atas api kecil – sedang. Goreng jamur setengah matang secara bertahap, aduk-aduk hingga jamur berwarna kecokelatan dan renyah, angkat, tiriskan, dinginkan, proses pembuatan keripik jamur seperti disajikan pada Gambar 1-4.



**Gambar 1.** Proses awal pembuatan keripik jamur



**Gambar 2.** Penyampuran tepung dan jamur



**Gambar 3.** Hasil penggorengan keripik jamur tiram yang masih panas



**Gambar 4.** Hasil penggorengan keripik jamur tiram yang siap dikemas

Pada penggorengan kripik jamur tiram sering didapatkan tingkat kerenyahan yang berbeda, hal ini cenderung kurang disukai oleh konsumen. Perlakuan pengukusan dan perebusan sebelum penggorengan berpengaruh terhadap peningkatan kerenyahan kripik (Rosanna et al., 2015). Kadar air merupakan factor penting yang berpengaruh terhadap kerenyahan. Kadar air produk yang lebih tinggi menghasilkan kerenyahan yang lebih rendah (Luyten & Van Vliet, 2006). Kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu (Sugianto, 2013).

Pembuatan keripik jamur hal yang perlu diperhatikan adalah proses penggorengan, melalui proses penggorengan yang tepat akan memberikan hasil keripik yang berkualitas karena dapat mempertahankan kandungan gizi, menghasilkan tekstur yang renyah dan warna yang bagus.

Hasil pelatihan menunjukkan dari peserta yang berjumlah 11 orang yang sebelumnya tidak memiliki pengetahuan tentang pembuatan keripik jamur, setelah mengikuti pelatihan 100% peserta dapat mempraktekkan pembuatan keripik jamur yang layak jual. Peserta sangat senang karena keterampilan ini dapat digunakan untuk menambah penghasilan keluarga.

## **2. Pelatihan Pembuatan Desain Untuk Kemasan**

Kata desain sering kali dihubungkan dengan sebuah rancangan, rencana, dan gagasan. Pengertian desain dapat dilihat dari sudut pandang dan konteksnya. Desain juga bias diartikan sebagai kreasi dalam memenuhi kebutuhan dengan cara tertentu, atau pemecahan suatu masalah dengan target yang jelas (Listyawati, 2016).

Rintisan sebuah usaha yang menghasilkan produk tertentu tidak hanya dilihat dari kualitas dan manfaatnya saja, tetapi dilihat bagaimana tampilannya sehingga mampu menarik para konsumen. Hal yang pertama kali dilihat oleh konsumen adalah tampilan desain produk tersebut (Mufreni, 2016).

Seperti halnya keripik jamur yang dihasilkan oleh kelompok tani jamur di desa Blayu juga memerlukan kemasan yang menarik. Pada pelatihan pembuatan desain ini tidak diikuti oleh semua anggota tetapi hanya diikuti oleh 3 orang yang mengerti tentang program komputer yang digunakan. Hasil karya mereka sebagaimana ditampilkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Cap untuk kemasan keripik jamur buatan petani jamur Blayu

Desain tidak semata-mata dirancang di atas sehelai kertas, tetapi juga proses secara keseluruhan sampai pada rancangan, rencana atau gagasan yang terwujud dan mempunyai nilai. Desain adalah suatu hasil apresiasi dan kreasi, yang berasal dari gagasan atau ide manusia dalam upaya untuk memberdayakan diri melalui hasil ciptaannya untuk menjalani kehidupan yang lebih baik dan juga sejahtera, seperti yang telah dipamerkan oleh kelompok tani jamur di Blayu (Gambar 6-7).



Gambar 6. Tampilan kemasan keripik jamur



Gambar 7. Keripik jamur produk petani jamur blayu dipamerkan

### 3. Proses Pelatihan Manajemen Pemasaran Keripik Jamur Tiram Putih

Pelatihan manajemen pemasaran ini bertujuan untuk melatih kelompok tani dalam mengelola pemasaran keripik jamur tiram putih. Materi usahatani jamur disampaikan oleh Dr. Ir. Anis Sholihah, MP. meliputi variable usahatani yang meliputi: pendapatan per tahun, keuntungan bersih, titik impas, dan tingkat pengembalian modal.



Gambar 8. Proses pelatihan manajemen pemasaran jamur tiram putih

### KESIMPULAN

Hasil kegiatan Program Pengabdian kepada masyarakat dapat disimpulkan: 1). Petani jamur tiram putih yang tergabung pada kelompok tani Guyub Makmur telah menguasai teknologi pembuatan keripik jamur tiram putih mencapai 100% dari seluruh peserta yang dilatih. 2). Telah memiliki desain kemasan untuk keripik jamur dan telah dipamerkan ke masyarakat luas. 3). Telah dilatih tentang manajemen pemasaran sehingga jangkauan pemasaran keripik jamur yang dibuat dapat lebih luas.

### DAFTAR RUJUKAN

- Listyawati, I. H. (2016). Peran Penting Promosi dan Desain Produk Dalam Membangun Minat Beli Konsumen. *Jbma*, *III*(1), 62–70.
- Luyten, H., & Van Vliet, T. (2006). Acoustic emission, fracture behavior and morphology of dry crispy foods: A discussion article. *Journal of Texture Studies*, *37*(3), 221–240. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4603.2006.00049.x>
- Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, *2*(2), 48–54.
- Oktaviani dan Putri. P., 2015. Teknologi Pengoahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu. Surabaya.
- Prabasini. 2013. Pengaruh Tenggang Waktu Pengolahan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Pati Buah Sukun. Skripsi FTP. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Profil Desa Blayu, 2015. Profil Desa Blayu, Kecamatan Wajak, Kabupaten Malang, Laporan Kerja Tahunan Desa Blayu.

- Rosanna, Octora, Y., Basuki Ahza, A., & Syah, D. (2015). Preheating Improved Crispness of Cassava and Purple Sweet Potato Chips. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(1), 72–79. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.1.72>.
- Sugianto, A. 2013. Teknologi TEL Jamur Tiram Putih untuk Melipatgandakan Produksi, Teknologi Hasil Fudamental Research 2010-2012. Aditya Media Publishing. Malang.
- Sugianto, A., Sholihah, A., & Hartono, P. (2017). Acceleration of Five Types Edibel Wood Mushroom Production through Varied Harvest Synchronization Temperature Settings. *Journal of Agriculture and Environmental Sciences*, 6(2), 128–133. <https://doi.org/10.15640/jaes.v6n2a15>
- Sugianto, A., & Sholihah, A. (2021). Pengawetan dan Pemberian Nilai Tambah Produk Jamur Tiram Putih Menjadi Sate dan Bakso Jamur. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 6(2), 241–250. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v6i2.5174>