

## Pemberdayaan Masyarakat Desa Jampang, Kabupaten Bogor melalui Pelatihan Pembuatan Diversifikasi Jamur *Crispy* Tepung Bumbu dan Rendang Jamur Tiram

Yeni Yulianti<sup>1</sup>, Sachriani<sup>2</sup>, dan Yati Setiati<sup>3</sup>

Email : <sup>1</sup>[yeni.yulianti.ac.id](mailto:yeni.yulianti@ac.id), <sup>2</sup>[sachriani@unj.ac.id](mailto:sachriani@unj.ac.id), <sup>3</sup>[setiati.yati@yahoo.co.id](mailto:setiati.yati@yahoo.co.id)

<sup>1,3</sup>Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jl. Rawamangun Muka Jakarta Timur Gd. SFD Tower A Lt. 7,

<sup>2</sup>Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jl. Rawamangun Muka Jakarta Timur

### Abstract

*Limited home-based business ideas often hinder efforts to improve family income in local communities. This community service activity was designed to provide training on producing crispy oyster mushrooms with the addition of seasoned flour and oyster mushroom rendang as an alternative small-scale business opportunity. The program targeted 25 residents of Jampang Village, Kemang District, Bogor Regency, aged 20–50 years. The implementation applied a combination of lecture (25%), demonstration (40%), and hands-on practice (35%). Lecturers from the Culinary Vocational Education Study Program demonstrated the production process, which was then practiced directly by the participants. The training showed that the participants, community particularly women, were enthusiastic and highly interested in the material. The results indicate that the training effectively increased participants' knowledge, skills, and motivation to develop food-based entrepreneurial initiatives that can support family economic improvement.*

**Keywords:** *Community Empowerment, Crispy Mushroom with Seasoned Flour, Oyster Mushroom Rendang, Training*

### Abstrak

Keterbatasan ide usaha rumahan menjadi salah satu faktor yang memengaruhi rendahnya pendapatan keluarga di masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pelatihan pembuatan jamur tiram *crispy* dengan penambahan tepung bumbu dan rendang jamur tiram sebagai alternatif ide usaha industri rumahan yang berpotensi meningkatkan penghasilan keluarga. Sasaran kegiatan adalah 25 warga Desa Jampang, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor, berusia antara 20–50 tahun. Metode pelaksanaan menggunakan kombinasi ceramah (25%), demonstrasi (40%), dan praktik langsung (35%). Tim pelaksana pengabdian mendemonstrasikan proses pembuatan jamur *crispy* berbumbu dan rendang jamur tiram, yang kemudian dipraktikkan bersama peserta.

Hasil kegiatan yang dilaksanakan menunjukkan bahwa peserta, masyarakat khususnya ibu-ibu, sangat antusias dan tertarik terhadap materi yang diberikan. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi warga dalam mengembangkan ide usaha berbasis pangan lokal untuk mendukung peningkatan ekonomi keluarga.

**Kata Kunci** : Jamur *Crispy*, Pemberdayaan Masyarakat, Pelatihan, dengan Tepung Bumbu, Rendang Jamur Tiram

---

## PENDAHULUAN

Desa Jampang merupakan salah satu wilayah di Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor, yang ditetapkan dalam Rencana Tata Ruang Wilayah Kota Bogor sebagai kawasan pertanian. Desa ini memiliki potensi alam yang melimpah, ditandai dengan kesuburan tanah yang mendukung tumbuhnya berbagai jenis tanaman. Selain umbi-umbian seperti singkong, ubi jalar, kimpul, kentang hitam, dan pisang, Desa Jampang juga dikenal sebagai sentra budidaya jamur tiram. Potensi tersebut dapat dimanfaatkan sebagai sumber inovasi dalam meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal (Sutrisno dkk., 2023).

Pertumbuhan ekonomi masyarakat pedesaan sangat dipengaruhi oleh kemampuan warganya dalam mengoptimalkan potensi lokal yang dimiliki. Salah satu strategi yang dapat dilakukan adalah melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis pengolahan pangan lokal. Desa Jampang, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor memiliki potensi pertanian yang melimpah, di antaranya budidaya jamur tiram yang relatif mudah dilakukan dan memiliki nilai gizi tinggi. Jamur tiram dikenal sebagai sumber protein nabati yang kandungannya hampir setara dengan daging, serta harganya terjangkau sehingga digemari masyarakat (Giawa, 2023). Namun, jamur segar memiliki daya simpan singkat akibat kandungan airnya yang tinggi sehingga cepat mengalami kerusakan, terutama saat produksi melimpah (Cahaya dkk., 2024).

Sebagian besar masyarakat Desa Jampang terbuka terhadap pengetahuan baru, baik melalui penyuluhan maupun pelatihan. Hal ini menjadi peluang untuk mengembangkan keterampilan pengolahan pangan berbasis potensi lokal (Rachmawati dan Arfian, 2025). Jamur tiram, yang banyak dibudidayakan di wilayah ini, merupakan salah satu komoditas dengan kandungan gizi tinggi, terutama protein, serta harga yang relatif terjangkau dan mudah diperoleh di pasar tradisional maupun modern. Namun, jamur tiram segar termasuk bahan pangan mudah rusak (*perishable food*) akibat tingginya kadar air sehingga cepat mengalami pembusukan. Kondisi ini kerap menimbulkan kerugian ketika produksi melimpah

dan pemasaran terbatas. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pascapanen untuk memperpanjang daya simpan dan meningkatkan nilai jual jamur tiram (Sari dkk., 2025).

Selama ini, jamur tiram umumnya hanya diolah sebagai lauk pauk, seperti tumis, pepes, atau sup (Anwar, 2005). Diversifikasi produk diperlukan agar jamur dapat diolah menjadi makanan alternatif dengan daya simpan lebih lama sekaligus bernilai ekonomi. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah mengolah jamur tiram menjadi jamur *crispy* dan rendang jamur tiram. Penambahan tepung bumbu pada proses pengolahan berfungsi sebagai lapisan pelindung (*coating*) yang menghasilkan tekstur renyah sekaligus menambah cita rasa, sehingga produk lebih menarik dan dapat dijadikan camilan (*snack*). Inovasi ini tidak hanya memperpanjang masa simpan, tetapi juga memperluas segmen pasar, sebab jamur *crispy* digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan pentingnya inovasi pengolahan pangan berbasis jamur. Menurut Diyah, dkk. (2022), diversifikasi produk jamur tiram menjadi aneka camilan mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi bagi pelaku usaha kecil. Selain itu, kajian Elyza (2023) menyatakan bahwa pelatihan pengolahan jamur bagi masyarakat desa dapat meningkatkan keterampilan, kreativitas, serta membuka peluang usaha baru. Walaupun demikian, sebagian besar penelitian masih berfokus pada bentuk olahan tradisional seperti tumis atau sup, sementara inovasi dalam bentuk makanan ringan modern dengan cita rasa yang lebih bervariasi masih jarang dilakukan.

Melalui pelatihan pembuatan jamur tiram *crispy* dengan penambahan tepung bumbu *crispy* dan rendang jamur tiram, masyarakat diharapkan memperoleh keterampilan baru yang dapat dijadikan ide usaha rumahan. Produk ini bersifat inovatif, ekonomis, memiliki nilai jual yang cukup tinggi, serta berpotensi memberikan kontribusi nyata bagi peningkatan pendapatan keluarga. Dengan demikian, kegiatan pelatihan ini menjadi salah satu upaya pemberdayaan masyarakat Desa Jampang untuk mengatasi kendala ekonomi sekaligus memanfaatkan potensi lokal secara optimal.

Artikel ini menawarkan kebaruan pada aspek inovasi produk jamur tiram *crispy* dengan penambahan tepung bumbu sebagai lapisan (*coating*) *crispy* dan rendang jamur tiram. Penggunaan tepung bumbu tidak hanya menghasilkan tekstur yang lebih renyah, tetapi juga memberikan variasi rasa sehingga produk lebih menarik minat konsumen. Kebaruan ilmiah ini terletak pada pendekatan pelatihan yang memadukan aspek teknis

pengolahan dengan strategi pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan wirausaha kuliner berbasis pangan lokal.

Mitra dalam kegiatan ini adalah warga Desa Jampang yang sebagian besar berprofesi sebagai ibu rumah tangga dengan keterbatasan ide usaha rumahan. Permasalahan utama yang dihadapi adalah rendahnya pemanfaatan jamur tiram sebagai produk olahan bernilai tambah, serta minimnya keterampilan masyarakat dalam mengembangkan usaha kuliner yang berorientasi pasar.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan pembuatan jamur tiram *crispy* dengan inovasi tepung bumbu kepada warga Desa Jampang. Secara spesifik, kegiatan ini ditujukan untuk: (1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi produk bernilai jual; (2) menumbuhkan motivasi warga untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis potensi lokal; serta (3) menghasilkan produk jamur *crispy* dan rendang jamur tiram yang dapat dijadikan alternatif usaha rumahan guna mendukung peningkatan pendapatan keluarga. Keberhasilan kegiatan diharapkan dapat diukur dari meningkatnya antusiasme peserta, keterampilan teknis dalam pengolahan, serta kesadaran akan peluang usaha kuliner yang lebih inovatif.

## METODOLOGI KEGIATAN

### 1. Lokasi dan Partisipan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Jampang, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor. Lokasi dipilih karena desa ini memiliki potensi budidaya jamur tiram yang cukup tinggi dan masyarakatnya terbuka terhadap inovasi usaha berbasis pangan lokal. Partisipan kegiatan berjumlah 25 orang, yang terdiri dari warga berusia 20–50 tahun dengan mayoritas ibu rumah tangga. Peserta dipilih berdasarkan kesediaan untuk mengikuti seluruh rangkaian kegiatan serta memiliki ketertarikan dalam mengembangkan usaha rumahan.

### 2. Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan dalam pelatihan adalah jamur tiram segar, tepung bumbu siap pakai, minyak goreng, santan, serta bumbu pelengkap. Alat yang digunakan meliputi kompor gas, wajan, saringan, pisau, talenan, baskom, spatula, serta peralatan penyajian. Seluruh bahan dan alat disediakan oleh tim pelaksana untuk memastikan keseragaman hasil pelatihan.

### 3. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dibagi ke dalam tiga tahapan, yaitu:

- a. Ceramah (25%): penyampaian materi mengenai potensi ekonomi jamur tiram, manfaat gizi, strategi pengolahan pascapanen, serta peluang usaha produk olahan jamur *crispy* dengan inovasi tepung bumbu *crispy* dan rendang jamur tiram.
- b. Demonstrasi (40%): dosen dari Program Studi Pendidikan Tata Boga mendemonstrasikan secara langsung teknik pembuatan jamur *crispy* berbumbu *crispy* dan rendang jamur tiram, mulai dari tahap persiapan bahan, proses pengolahan, hingga penyajian.
- c. Praktik (35%): peserta secara berkelompok mempraktikkan pembuatan jamur *crispy* berbumbu dengan *crispy* dan rendang jamur tiram pendampingan tim pelaksana.

### 4. Pemilihan Responden/Khalayak Sasaran

Responden atau peserta dipilih dengan metode *purposive sampling*, yakni warga Desa Jampang yang memiliki minat dalam pengolahan pangan dan potensi mengembangkan usaha kecil berbasis rumah tangga. Kriteria yang ditetapkan meliputi usia produktif (20–50 tahun), domisili tetap di Desa Jampang, serta kesediaan untuk mengikuti kegiatan secara penuh.

### 5. Desain Alat, Kinerja, dan Produktivitas

Alat yang digunakan dalam pelatihan didesain sederhana, menyerupai peralatan dapur rumah tangga pada umumnya. Hal ini bertujuan agar peserta dapat dengan mudah mengadopsi proses produksi di rumah masing-masing tanpa memerlukan investasi besar. Efisiensi kinerja alat diukur dari kecepatan proses pengolahan, kemudahan penggunaan, serta hasil produk yang dihasilkan. Produktivitas pelatihan dilihat dari kemampuan peserta menghasilkan jamur *crispy* dan rendang jamur tiram dengan kualitas rasa dan tekstur yang sesuai standar setelah sesi praktik.

### 6. Metode Pengumpulan Data

Data kegiatan dikumpulkan melalui:

- a. Observasi langsung: untuk menilai keterampilan peserta saat praktik.
- b. Kuesioner: untuk mengukur persepsi, tingkat kepuasan, serta minat peserta dalam mengembangkan usaha setelah pelatihan.
- c. Dokumentasi: berupa foto dan video sebagai bukti kegiatan dan evaluasi proses pelatihan.

## 7. Pengolahan dan Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif dari observasi dan dokumentasi dianalisis untuk menggambarkan antusiasme, partisipasi, serta keterampilan peserta. Sementara itu, data kuantitatif dari kuesioner dianalisis menggunakan teknik persentase untuk mengetahui tingkat pemahaman, kepuasan, dan niat peserta dalam mengaplikasikan hasil pelatihan. Analisis ini bertujuan memberikan gambaran menyeluruh mengenai keberhasilan kegiatan dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi peserta untuk mengembangkan usaha berbasis jamur *crispy* dan rendang jamur tiram.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Profil Lokasi Pelaksanaan Pengabdian

Tempat yang digunakan dalam kegiatan ini adalah Desa Jampang Kecamatan Kemang Kabupaten Bogor. Tempat pelaksanaan pemberian materi dan pelatihan keterampilan dalam membuat olahan jamur tiram yaitu jamur *crispy* dan rendang jamur dilakukan di dalam balai Desa Jampang Kecamatan Kemang Kabupaten Bogor dan pelatihan pembuatan produk Tempat pelaksanaan pemberian materi dan pelatihan keterampilan dalam membuat olahan jamur tiram yaitu jamur *crispy* dan rendang jamur dalam rangka meningkatkan keterampilan dan pendapatan keluarga yang dilakukan di balai desa.

### 2. Profil dan Kondisi Khalayak Sasaran

Kegiatan pengabdian diikuti oleh 25 peserta yang berasal dari Desa Jampang, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor. Profil peserta ditampilkan pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Profil Peserta Kegiatan Pelatihan

Karakteristik	Jumlah (n=25)	Persentase (%)
Jenis Kelamin: Perempuan	20	80
Jenis Kelamin: Laki-laki	5	20
Usia 20–30 tahun	8	32
Usia 31–40 tahun	10	40
Usia 41–50 tahun	7	28
Pendidikan: SD/SMP	14	56
Pendidikan: SMA	9	36
Pendidikan: Diploma/Sarjana	2	8

Karakteristik	Jumlah (n=25)	Persentase (%)
Pekerjaan: Ibu rumah tangga	15	60
Pekerjaan: Petani jamur	10	40

Sebagian besar peserta adalah ibu rumah tangga dengan latar pendidikan menengah ke bawah, sehingga keterampilan praktis lebih mudah diterima dibanding materi teoretis. Kondisi ekonomi peserta rata-rata berada di bawah UMR Kabupaten Bogor (Rp4.520.212), dengan pendapatan keluarga sekitar Rp1.500.000–Rp2.500.000 per bulan. Dengan demikian diharapkan setelah mengikuti kegiatan ini pengetahuan dan keterampilan masyarakat dapat menjadi lebih baik, serta pengetahuan dan keterampilan yang sudah dimiliki dapat dijadikan suatu peluang usaha yang kreatif dan inovatif. Ibu-ibu dapat terampil membuat olahan jamur tiram yaitu jamur *crispy* dan rendang jamur serta dapat berwirausaha dengan produk yang diberikan melalui pelatihan ini atau dengan membuat produk pangan lainnya sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

### 3. Permasalahan Mitra

Masalah utama yang teridentifikasi adalah:

- a. Definisi: rendahnya keterampilan dalam mengolah jamur tiram, yang menyebabkan produk hanya dijual segar dengan daya simpan pendek.
- b. Asumsi: peningkatan keterampilan diversifikasi produk (jamur *crispy* tepung bumbu & rendang jamur tiram) dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.
- c. Lingkup: kegiatan terbatas pada pelatihan pengolahan jamur dan pendampingan kewirausahaan skala rumah tangga.

### 4. Manfaat bagi Khalayak Sasaran

Dari sisi ekonomi, diversifikasi produk meningkatkan nilai jual jamur tiram sebesar 200–300%. Misalnya, jamur segar Rp15.000/kg setelah diolah menjadi jamur *crispy* dapat dijual Rp40.000–Rp50.000 per kemasan 250 gram, atau rendang jamur Rp35.000–Rp45.000 per kemasan 200 gram. Dari sisi ipteks, peserta memperoleh keterampilan teknologi pengolahan pangan dan pengetahuan tentang higienitas, pengemasan, serta peluang pemasaran digital sederhana.

### 5. Persiapan dan Pembuatan Produk Olahan Jamur Tiram

Pada bahan pembuatan Jamur *Crispy* dengan penambahan Tepung Bumbu hampir sama dengan pembuatan Jamur *Crispy* pada umumnya, yang membedakannya hanya pada penambahan Tepung Bumbu saat ditengah proses pembuatan Jamurnya. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan jamur *crispy* dengan penambahan tepung bumbu ini antara lain

minyak sawit, air, jamur tiram, dan tepung bumbu. Pada pembuatan jamur *crispy* dengan penambahan tepung bumbu, adapun tahap-tahapan pembuatannya adalah sebagai berikut:

**a. Pemilihan atau Sortasi Bahan Baku dan Penimbangan**

Penggunaan dan pemilihan bahan baku yang baik menentukan kualitas suatu produk. Pemilihan bahan baku pada pembuatan jamur *crispy* dengan penambahan tepung bumbu ini sangat menentukan hasil akhir dari jamur *crispy* yang dibuat. Ada beberapa aspek yang harus diperhatikan saat pemilihan bahan baku untuk pembuatan jamur *crispy* ini diantaranya adalah kualitas bahan yang digunakan, ketersediaan bahan, penyimpanan bahan, dan sifat alami dari bahan yang digunakan. Secara sederhana, kualitas bahan dapat dilakukan dengan memperhatikan kondisi fisik dari bahan yang digunakan seperti bentuk, ukuran, aroma, tekstur, dan rasa bahan. Bahan dipilih yang segar baik jamur tiram maupun tepung berbumbu.

**b. Proses Persiapan**

Proses persiapan meliputi pembersihan, pencucian bahan dari kotoran dan kemudian ditiriskan. Pada umumnya jamur tiram yang digunakan atau dibeli dipasaran masih dalam keadaan kotor, sehingga harus dibersihkan dahulu dari batang dan akar dan dipotong, kemudian dicuci bersih. Tujuan pencucian ini ialah untuk menghilangkan sisa darah dan kotoran yang masih menempel pada jamur tiram dan bahan yang lainnya.

**c. Penyuwiran jamur**

Setelah ditiriskan, jamur disuwir-suwir dengan alat tangan. Proses penyuwiran secara manual menggunakan garpu atau tangan. Penyuwiran dilakukan agar bahan terpisah menjadi serat-serat yang halus dan berukuran seragam.

**d. Pemberian Tepung Bumbu**

Pemberian bumbu menentukan hasil akhir pada Jamur *crispy*. Bumbu yang dapat ditambahkan pada jamur *crispy* diantaranya bumbu asin, dan bumbu pedas (sesuai keinginan). Agar diperoleh hasil yang memuaskan, bumbu dan suwiran jamur tiram dicampur hingga merata. Proses pencampuran tersebut dapat dilakukan secara manual ataupun menggunakan mesin pencampur atau pengaduk. Dimasak sampai kering dan tidak berair (asat) sekita 30-45 menit sambil diaduk-aduk agar bumbu meresap ke dalam jamur.

**e. Penggorengan**

Penggorengan merupakan salah satu metode pengeringan untuk menghilangkan sebagian air dengan meggunakan energi panas dari minyak. Penetrasi minyak ke dalam bahan yang digoreng terjadi dengan cara air bebas yang terdapat dalam bahan

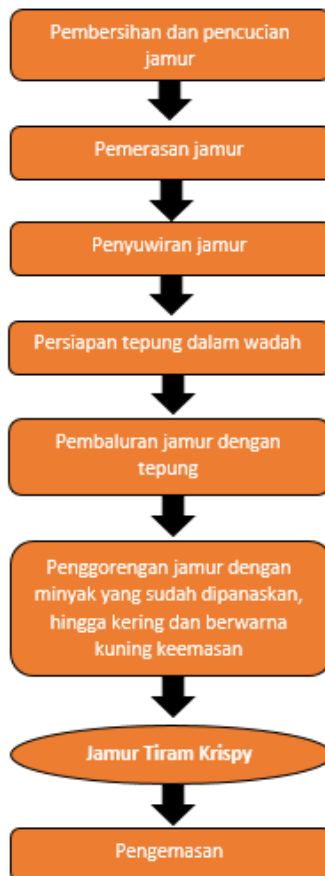
diuapkan sehingga produk menjadi kering dan renyah. Proses pengeringan juga meningkatkan aroma dan masa simpan.

**f. Penirisan Minyak**

Pengepresan dilakukan setelah proses pemasakan. Tujuan dari penirisan adalah untuk mengeluarkan minyak goreng yang ada di dalam jamur crispy. Sebab, sisa minyak yang terlalu banyak pada jamur crispy akan mengurangi kualitas jamur crispy.

**g. Pengemasan**

Pengemasan dilakukan dengan kantong plastik yang tebal untuk makanan, lalu ditutup dengan sealer. Pengemasan bertujuan untuk mempertahankan kualitas, menghindari kerusakan selama penyimpanan, mempermudah transportasi, mencegah masuknya oksigen, melindungi makanan dari debu dan kotoran lain, serta mencegah terjadinya kontaminasi serangga dan mikroba. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Bagan Alir Proses Pembuatan Jamur Tiram *Crispy* dengan Penambahan Tepung Bumbu

Pada bahan pembuatan rendang jamur, bahan baku yang digunakan adalah antara lain minyak sawit, air, jamur tiram, bumbu rendang (bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kunyit, cabai merah, daun salam, daun kunyit, sereh dan santan). Rasa khas dari bumbu rendang ini adalah gurih dan sedikit pedas (Gardjito dkk., 2013). Pada pembuatan rendang jamur, adapun tahap-tahapan pembuatannya adalah sebagai berikut.

**a. Pemilihan atau Sortasi Bahan Baku dan Penimbangan**

Penggunaan dan pemilihan bahan baku yang baik menentukan kualitas suatu produk. Pemilihan bahan baku pada pembuatan rendang jamur ini sangat menentukan hasil akhir. Ada beberapa aspek yang harus diperhatikan saat pemilihan bahan baku untuk pembuatan rendang jamur ini diantaranya adalah kualitas bahan yang digunakan, ketersediaan bahan, penyimpanan bahan, dan sifat alami dari bahan yang digunakan. Secara sederhana, kualitas bahan dapat dilakukan dengan memperhatikan kondisi fisik dari bahan yang digunakan seperti bentuk, ukuran, aroma, tekstur, dan rasa bahan. Bahan dipilih yang segar baik jamur tiram maupun bumbu yang digunakan.

**b. Proses Persiapan**

Proses persiapan meliputi pembersihan, pencucian bahan dari kotoran dan kemudian ditiriskan. Pada umumnya jamur tiram yang digunakan atau dibeli dipasaran masih dalam keadaan kotor, sehingga harus dibersihkan dahulu dari batang dan akar dan dipotong, kemudian dicuci bersih. Tujuan pencucian ini ialah untuk menghilangkan sisa darah dan kotoran yang masih menempel pada jamur tiram dan bahan yang lainnya.

**c. Penyuwiran Jamur**

Setelah ditiriskan, jamur disuwir-suwir dengan alat tangan. Proses penyuwiran secara manual menggunakan garpu atau tangan. Penyuwiran dilakukan agar bahan terpisah menjadi serat-serat yang halus dan berukuran seragam.

**d. Pemberian Pengeringan Jamur**

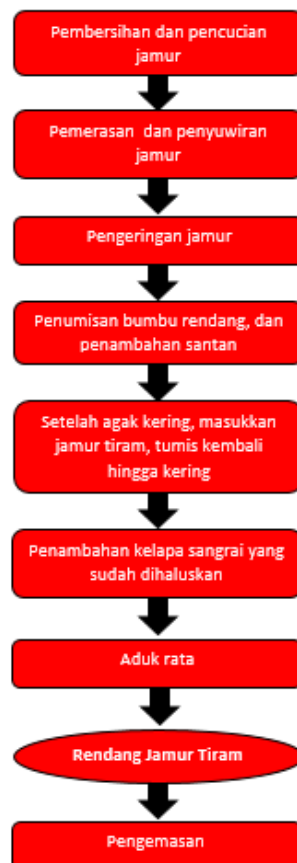
Proses pengeringan jamur dapat dilakukan dengan 2 cara, yaitu pengeringan menggunakan panas matahari dan pengeringan menggunakan panas oven. Pada penelitian ini, proses pengeringan yang digunakan adalah pengeringan menggunakan panas oven, dengan cara panaskan oven terlebih dahulu, lalu matikan oven dan masukkan jamur yang sudah di suwir kedalam oven, lakukan proses ini hingga jamur setengah kering.

**e. Penumisan Bumbu Rendang Dan Jamur**

Penumisan bumbu rendang menentukan hasil akhir pada rendang jamur tiram. Bumbu rendang ditumis terlebih dahulu hingga agak kering, lalu masukkan jamur tiram, dan tumis kembali hingga kering. Tujuan penumisan hingga kering adalah agar kadar air rendang jamur rendah, sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama.

**f. Pengemasan**

Pengemasan dilakukan dengan kantong plastik yang tebal untuk makanan, lalu ditutup dengan sealer. Pengemasan bertujuan untuk mempertahankan kualitas, menghindari kerusakan selama penyimpanan, mempermudah transportasi, mencegah masuknya oksigen, melindungi makanan dari debu dan kotoran lain, serta mencegah terjadinya kontaminasi serangga dan mikroba. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Bagan Alir Proses Pembuatan Rendang Jamur

Label Produk Olahan Jamur Tiram ditunjukkan pada Gambar 3 di bawah ini.



**Gambar 3.** Label Produk Olahan Jamur Tiram

Brosur produk olahan jamur tiram ditunjukkan pada Gambar 4 sebagai berikut.



**Gambar 4.** Brosur Produk Olahan Jamur Tiram

## 6. Kerangka Berpikir Pemecahan Masalah

Secara teoritis, diversifikasi produk olahan pangan adalah strategi peningkatan nilai tambah komoditas lokal (Muchtadi, 2015). Secara empiris, kegiatan pelatihan berbasis praktik langsung terbukti efektif meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dalam usaha pangan rumahan (Elyza, 2023). Oleh karena itu, dipilih pendekatan ceramah – demonstrasi – praktik langsung agar masyarakat dapat memperoleh keterampilan secara aplikatif.

## 7. Pemecahan Masalah

Berbagai alternatif solusi dipertimbangkan:

- a. Penjualan jamur segar → tidak optimal karena umur simpan pendek.
- b. Pengolahan jamur sederhana (tumis, sayur) → bernilai gizi tinggi, tetapi kurang potensial secara bisnis.
- c. Diversifikasi olahan modern (jamur *crispy* & rendang jamur) → lebih tahan lama, bernilai jual tinggi, dan sesuai dengan tren pasar camilan sehat.

Alternatif ketiga dipilih karena memiliki potensi pasar yang lebih besar dan memberi peluang usaha skala rumah tangga (Cahya dkk., 2024).

## 8. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan dengan *pre-test* dan *post-test* (pengetahuan & keterampilan), observasi praktik, serta kuesioner kepuasan. Hasil ditunjukkan pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Hasil Evaluasi Keterampilan Peserta

Aspek yang Dinilai	<i>Pre-test</i> (%)	<i>Post-test</i> (%)	Peningkatan
Pengetahuan tentang diversifikasi jamur	32	88	+56
Keterampilan membuat jamur <i>crispy</i>	20	84	+64
Keterampilan membuat rendang jamur	16	80	+64
Motivasi berwirausaha	28	76	+48

Kriteria keberhasilan ditentukan apabila  $\geq 75\%$  peserta mampu mempraktikkan pengolahan produk. Hasil menunjukkan 21 dari 25 peserta (84%) berhasil membuat produk dengan baik, sehingga kegiatan dinyatakan berhasil.

## 9. Kendala dan Upaya Keberlanjutan

Kendala yang dihadapi antara lain: keterbatasan peralatan standar (*vacuum sealer*, *spinner* minyak), keterbatasan modal usaha, dan masih rendahnya akses pemasaran digital. Untuk keberlanjutan, tim pengabdian berencana:

- a. Membentuk kelompok usaha bersama (KUBE) pengolahan jamur.
- b. Menjalin kerja sama dengan koperasi desa untuk permodalan.
- c. Pendampingan pemasaran melalui media sosial dan marketplace.

## 10. Pembahasan dan Implikasi

Berdasarkan hasil pelatihan dalam pembuatan olahan jamur tiram yaitu jamur *crispy* dan rendang jamur yang diikuti oleh 25 orang peserta yaitu warga dan mayoritas ibu-ibu Desa Jampang, maka dapat disimpulkan bahwa materi pelatihan yang diberikan sangat menarik minat peserta sehingga membuat para peserta sangat

antusias mengikuti kegiatan. Pelaksanaan PkM di Desa Jampang Kecamatan Kemang Kabupaten Bogor dapat berjalan dengan baik karena adanya kerjasama dan bantuan dari Lurah Desa Jampang, ketua RT, ketua PKK, serta minat dan antusias peserta dalam mengikuti kegiatan ini. Peserta pelatihan Desa Jampang Kec. Kemang Kab. Bogor mempunyai keterampilan untuk membuat olahan jamur tiram yaitu jamur *crispy* dan rendang jamur dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga. Hasil ini sejalan dengan penelitian Elyza, dkk. (2023) yang menyatakan bahwa pelatihan pengolahan jamur dapat meningkatkan keterampilan teknis masyarakat desa. Implikasi dari temuan ini adalah perlunya model pendampingan berkelanjutan yang tidak hanya fokus pada keterampilan produksi, tetapi juga aspek manajemen usaha dan pemasaran digital.

Secara ipteks, kegiatan ini membuktikan bahwa transfer teknologi pangan sederhana dapat meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat pedesaan. Secara ekonomi, pengolahan jamur memberikan peluang usaha rumahan yang dapat menambah penghasilan keluarga hingga Rp1.000.000–Rp1.500.000 per bulan jika dikelola secara konsisten.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi jamur tiram menjadi jamur *crispy* berbumbu dan rendang jamur tiram telah meningkatkan keterampilan teknis serta motivasi kewirausahaan peserta (Elyza, 2023). Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta hanya mengenal jamur tiram sebagai bahan masakan rumah tangga sederhana atau dijual dalam bentuk segar dengan harga rendah (Rp15.000/kg). Setelah pelatihan, peserta mampu menghasilkan produk olahan dengan nilai jual lebih tinggi, yaitu jamur *crispy* Rp40.000/250 gram dan rendang jamur Rp35.000/200 gram. Hal ini sejalan dengan pendapat Muchtadi (2015) bahwa diversifikasi pangan adalah strategi efektif dalam meningkatkan nilai tambah komoditas lokal.

Selain keterampilan teknis sebanyak 84% dinyatakan baik atau berhasil dalam praktik, pelatihan juga berdampak pada peningkatan motivasi berwirausaha. Sebanyak 76% peserta menyatakan tertarik untuk menjadikan jamur *crispy* dan rendang jamur sebagai usaha rumahan. Hasil ini konsisten dengan penelitian Elyza (2023) yang menegaskan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung efektif menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada masyarakat desa.

Dari sisi sosial-ekonomi, kegiatan ini berpotensi memberikan tambahan penghasilan keluarga. Jika peserta memproduksi 5–10 kg jamur segar per minggu dan

mengolahnya menjadi produk siap jual, maka rata-rata tambahan pendapatan yang bisa diperoleh mencapai Rp1.000.000–Rp1.500.000 per bulan. Dampak ini penting mengingat pendapatan mayoritas warga masih berada di bawah Upah Minimum Kabupaten Bogor. Menurut BPS Kabupaten Bogor (2023), rata-rata pengeluaran rumah tangga di pedesaan meningkat setiap tahun sehingga usaha pangan olahan dapat menjadi solusi alternatif peningkatan kesejahteraan.

Dari sisi ipteks, transfer keterampilan pengolahan pangan berbasis jamur tiram memberi manfaat pada peningkatan kapasitas produksi rumah tangga. Pengetahuan peserta mengenai higienitas, pengemasan, serta teknik pengolahan yang memperpanjang umur simpan produk menunjukkan adanya peningkatan literasi pangan. Temuan ini mendukung kajian Yuliani (2021) yang menyatakan bahwa pelatihan diversifikasi jamur berkontribusi pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa dalam mengembangkan usaha pangan berkelanjutan.

Namun, beberapa kendala masih ditemukan, antara lain keterbatasan peralatan (*vacuum sealer* dan *spinner* minyak) serta minimnya pemahaman pemasaran digital. Kendala ini serupa dengan temuan Yadewani dkk. (2024) bahwa hambatan utama UMKM pangan adalah keterbatasan modal, alat produksi, dan akses pasar. Oleh karena itu, tindak lanjut berupa pendampingan kewirausahaan dan dukungan sarana produksi diperlukan agar keberlanjutan program lebih optimal.

## KESIMPULAN

Pelatihan diversifikasi jamur tiram menjadi produk jamur *crispy* berbumbu dan rendang jamur tiram berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi kewirausahaan warga Desa Jampang. Temuan menunjukkan bahwa masyarakat mampu mengolah komoditas lokal bernilai rendah menjadi produk pangan inovatif dengan nilai jual lebih tinggi, sehingga membuka peluang usaha rumahan yang berkontribusi pada peningkatan pendapatan keluarga. Selain itu, kegiatan ini memperkuat literasi ipteks masyarakat terkait teknik diversifikasi pangan, pengemasan, dan strategi pemasaran sederhana.

Keberhasilan pelatihan ini membuktikan bahwa model pengabdian berbasis praktik langsung efektif diterapkan pada masyarakat pedesaan, terutama dalam mendorong kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal. Dengan demikian, tujuan kegiatan untuk memberdayakan masyarakat melalui peningkatan keterampilan pengolahan jamur tiram tercapai secara nyata.

Sebagai tindak lanjut, diperlukan pendampingan lanjutan berupa pelatihan pemasaran digital, pengembangan kemasan yang lebih kompetitif, serta dukungan akses peralatan produksi. Rekomendasi kebijakan diarahkan pada penguatan kelompok usaha bersama (KUBE) berbasis pangan lokal di Desa Jampang agar keberlanjutan usaha lebih terjamin. Jika dukungan ini terwujud, masyarakat berpotensi menjadikan produk olahan jamur sebagai ikon kuliner lokal yang bernilai ekonomi sekaligus mendukung ketahanan pangan daerah.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor. (2023). *Statistik Daerah Kabupaten Bogor 2023*. Bogor: BPS Kabupaten Bogor.
- Cahya, M., Hartanto, R., dan Novita, D. D. (2024). Rekayasa Metode Penyimpanan Terhadap Perubahan Sifat Sensoris dan Aktivitas Respirasi Jamur Tiram. *Teknotan*, 18(1), 7-12.
- Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Provinsi Jawa Barat. (2023). *Data Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Barat 2023*. Bandung: Disnakertrans Jawa Barat
- Diyah, B. S. C. M., Vernanda, N. S., Robbani, N., Sari, I. N., dan Dwinalida, K. (2022). Inovasi Olahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Nilai Jual Hasil Pertanian di Desa Pangempon Kecamatan Kejobong Kabupaten Purbalingga.
- Elyza, F., Yuliana, Azlim, Susiani, R., Winarty, A., Hasanah, Mukhlisin, T., Alfaizin, M. Z., dan Haliq, A. (2023). Peningkatan Kemampuan Ibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Produksi Pangan Kue Bapia. *PENGABDI: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 220-225.
- Gardjito, M., Djuwardi A., dan Harmayani E. (2013). *Pangan Nusantara*. Yogyakarta: Delta Buka.
- Giawa, M. (2023). Pemanfaatan Jamur Tiram sebagai Salah Satu Sumber Gizi Alternatif bagi Masyarakat. *Jurnal Sapta Agrica*, 2(2), 1-13.
- Mangkunegara, A. A. A. P. (2005). *Perilaku Konsumen*. Bandung: Refika Aditama.
- Muchtadi, D. (2015). *Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.

- Rachmawati, D. A. dan Arfian. (2025). Inovasi Mochi Berbasis Kearifan Lokal: Transformasi Kuliner Tradisional menjadi Pangan Fungsional. *Krepa: Kreativitas pada Abdimas*, 6(2), 1-16.
- Sari, C. P., Prawitasari, S., dan Murwanti, R. (2025). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) menjadi Produk Kaldu Jamur di PT Mitra Jamur Indonesia. *Agri Analytics Journal*, 3(1), 20-30.
- Sutrisno, E., Dewi, D. O., Ariani, M., Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., Syafani, T. S., Triyanti, R., Wijaya, R. A., Zamroni, A., Ramadhan, A., Apriliani, T., Huda, H. M., Pramoda, R., Pramono, L. H., Koeshendrajana, S., Anggraeni, A., Yuniati, R., Silalahi, M., Irwandi, A., Erwin, Ermayanti, Indrizal, E., Siappa, H., Iswandono, E., Nikmatullah, M., Kalima, T., Royyani, M. F., Ningrum, L. W., dan Hassanah, I. F. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektid Ekonomi, Sosial, dan Budaya*. Jakarta: Penerbit BRIN.
- Yadewani, D., Librianty, N., Yusuf, F., Dewi, N. K., Hendarsih, I., Kalbuadi, A., Sefnedi, Rachmah, S. M., Awaludin, D. T., Huda, M., Ivantri, M. A., Napitupulu, R. L., Prayogi, Y. A., dan Kusuma B. A. (2024). *Strategi Pertumbuhan UMKM*. Kabupaten Bekasi: PT Kimshafi Alung Cipta.