

**PENGEMBANGAN DAN PENINGKATAN NILAI TAMBAH BUDIDAYA JAMUR TIRAM  
MELALUI PELATIHAN SOSIS JAMUR KEPADA KELOMPOK WANITA MANDIRI DESA  
GERDU**

**Ambar Wariati<sup>1)</sup> Siti Fatonah<sup>2)</sup> Muhammad Khoiruman<sup>3)</sup>**

<sup>1,3</sup>Dosen S1 Manajemen STIE – AUB-Surakarta

<sup>2</sup>Dosen Magister Manajemen STIE-AUB-Surakarta

**Email; [ambarwariati47@gmail.com](mailto:ambarwariati47@gmail.com)**

**ABSTRAK**

Produksi jamur tiram cukup melimpah di Kabupaten Karanganyar termasuk di Desa Gerdu Kecamatan Karangpandan yang menjadi desa mitra Tim Pengabdian. Nilai jual jamur tiram dapat ditingkatkan dengan membuat produk makanan berbahan dasar jamur tiram, seperti : kripik jamur tiram, sate jamur, stick jamur, serundeng jamur dan produk jamur lain yang mempunyai nilai tambah. Kelompok Wanita Mandiri Desa Gerdu mencari alternatif produk berbahan dasar jamur tiram yang dianggap mampu diproduksi dan bisa meningkatkan tambahan pendapatan dari para anggota kelompok. Sosis Jamur menjadi pilihan produk yang akan dikembangkan oleh mitra dengan alasan : 1) Produk sosis jamur masih sangat jarang di jual di pasar, 2) Diharapkan sosis jamur bisa menjadi alternatif pengganti sosis sapi dan ayam yang sudah terlebih dahulu populer di masyarakat. 3) Sosis Jamur diharapkan menjadi produk unik yang dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke destinasi wisata di kabupaten Karanganyar. Untuk pencapaian tujuan tersebut maka Tim Pengabdian melakukan pelatihan dan pendampingan bagi mitra berupa : pelatihan pembuatan produk sosis jamur tiram

**Kata Kunci** : Jamur Tiram, produk sosis jamur

**PENDAHULUAN**

Produksi jamur tiram cukup melimpah di Kabupaten Karanganyar termasuk di Desa Gerdu Kecamatan Karangpandan yang menjadi desa mitra. Produksi jamur memerlukan waktu 120 hari, di desa Gerdu ada 2 petani jamur dengan total panen sekitar 300 kg setiap panen. Melimpahnya produksi jamur tersebut menyebabkan harga jamur tiram menjadi rendah apalagi jika petani jamur menjual kepada para pengepul bukan langsung ke pemakai, dengan kondisi ini ide kreatif untuk memunculkan produk berbahan jamur di daerah ini harus dikembangkan.

Ekonomi kreatif sebagai kegiatan ekonomi dimana input dan outputnya adalah gagasan, atau dalam satu kalimat yang singkat, esensi dari kreativitas adalah gagasan. Sebaiknya konsep kewirausahaan maupun konsep ekonomi kreatif terdapat unsur benang merah yang sama, yakni terdapat konsep kreativitas, ide atau gagasan serta konsep inovasi. Kreativitas dalam bisnis adalah bagaimana cara menerapkan kreativitas dalam pekerjaan yang sedang kita lakukan agar dapat memunculkan produk, prosedur dan struktur baru sekaligus meningkatkan cara kerja kita ke arah yang lebih baik. Ide yang kreatif dikaitkan dengan ide yang baru, yakni paling tidak untuk orang yang bersangkutan ide kreatif ini dapat melibatkan sebuah usaha penggabungan dua hal atau lebih ide-ide secara langsung (John Adair, 1996). Nilai jual jamur tiram dapat ditingkatkan dengan membuat produk makanan berbahan dasar jamur tiram, seperti : kripik jamur tiram, sate jamur, stick jamur, serundeng jamur dan produk jamur lain yang mempunyai nilai tambah,

Jamur tiram mempunyai rasa yang enak seperti daging ayam, bahkan jamur tiram ini disukai sebagian besar orang di dunia karena rasa khasnya dan manfaatnya bagi kesehatan. Jamur memiliki

protein yang tinggiantar 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 makanan sehat (Muchtadi 2010)..

Kelompok Wanita Mandiri sebuah kelompok ibu-ibu di desa Gerdu yang bertujuan untuk menambah penghasilan melalui kegiatan kreatif, sebelumnya salah satu produk yang sudah berhasil diproduksi oleh kelompok ini adalah Sosis Jamur dimana produk ini sudah berhasil dipasarkan di Kabupataen Karanganyar terutama titik-titik tujuan wisata seperti di Tawangmangu dan pusat oleh-oleh Makuta Rama Karanganyar.

Kelompok Ibu Wanita Mandiri Desa Gerdu mencari alternatif produk berbahan dasar jamur tiram yang dianggap mampu diproduksi dan bisa meningkatkan tambahan pendapatan dari para anggota Wanita Mandiri. Sosis Jamur menjadi pilihan produk yang akan dikembangkan oleh mitra dengan alasan :

1. Produk sosis jamur masih sangat jarang di jual di pasar, bahkan dalam survei lapangan produk sosis jamur tidak ditemukan di pasar di Kabupaten Karanganyar.
2. Sosis (ayam dan sapi) sudah menjadi produk praktis lauk alternatif dalam rumah tangga dan diharapkan sosis jamur bisa menjadi alternatif pengganti huget sapi dan ayam yang sudah terlebih dahulu populer di masyarakat.
3. Sosis Jamur diharapkan menjadi produk unik yang dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke destinasi wisata di kabupaten Karanganyar.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka diperlukan suatu upaya untuk memperkenalkan usulan program tim kami berupa “Introduksi Produksi Sosis Jamur Tiram Untuk Meningkatkan Penghasilan Kelompok Wanita Mandiri Desa Gerdu Kecamatan Karanganyar Kabupaten Sragen”. Melalui usulan program ini diharapkan jamur tiram dapat dimanfaatkan secara lebih sebagai makanan alternatif, menambah lapangan pekerjaan, sebagai sentra industri sosis jamur, serta dapat menjadikan Sosis Jamur Tiram sebagai oleh-oleh khas wisata di Karanganyar Jawa Tengah.

## METODE

### Kondisi Awal dan Permasalahan Mitra

Kondisi awal dan permasalahan dari aspek bisnis masing-masing Mitra diperoleh dari survei (Ristekdikti,2016). Berdasarkan hasil survei lapangan, wawancara dan penelusuran dokumen-dokumen terkait yang dimiliki Mitra, kondisi awal dan permasalahan mitra dari aspek bisnis (Kesuma,2011; Zimmerer,2009) adalah sebagai berikut :

1. Hasil produksi jamur tiram yang tidak terjual habis
2. Belum adanya inovasi produk untuk menampung kelebihan produksi jamur tiram
3. Pemahaman tentang pemasaran produk yang kurang
4. Belum memiliki pemahaman tentang perijinan

**Tabel 1. Kondisi Awal dan Permasalahan Bisnis Mitra**

| No | Aspek Bisnis         | Kondisi Awal Mitra  |
|----|----------------------|---|
| 1  | Produksi Jamur Tiram | Dengan hasil panen yang cukup banyak setiap harinya akan terjadi resiko jika tidak dapat terjual semuanya mengingat bahwa jamur tiram tidak dapat bertahan lama. Semakin banyak hasil panen sebenarnya akan menggembirakan petani akan tetapi bagaimana jika tidak terjual habis. Tentu hal ini menjadi masalah bagi petani sebab akan merugi |
| 2  | Inovasi Produk       | Masyarakat hanya menjual jamur tiram mentah pada harga yang relative rendah di pasar. Saat hasil panen jamur tiram melimpah dibutuhkan kreativitas masyarakat setempat untuk mengolah jamur tiram menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah. Sehingga strategi pemasarannya  |

bukan hanya menjual jamur tiram segar tapi sudah menjadi produk olahan.

3 Pemahaman Pemasaran

Inti kegiatan pemasaran adalah bagaimana mengetahui keinginan konsumen kemudian kita puaskan keinginan tersebut melalui sebuah produk yang tepat, harga yang tepat, distribusi yang tepat dan kegiatan promosi yang tepat. Hal ini yang kurang dipahami oleh mitra dan perlu diadakan pendampingan untuk kegiatan ini.

---

### Solusi Yang Dilakukan

Dari kondisi awal Mitra, diperlukan bantuan pembuatan produk, penerapan teknologi untuk peningkatan mutu, produktivitas serta pengembangan usaha guna peningkatan daya saing usahanya, serta perijinan produk yang akan dipasarkan. Untuk itu permasalahan yang akan diselesaikan program Kemitraan Masyarakat (PKM) pada ini adalah penyelesaian tiga permasalahan yang ada, Pada tahap ini transfer pengetahuan bahan dan ketrampilan melalui pelatihan, pendampingan dan pembimbingan lapangan dan praktek penggunaan alat secara langsung baik dalam hal teknik produksi serta evaluasi kinerja dilakukan (Zimmerer,2009).

Pendampingan pembuatan produk pada Kelompok wanita mandiri diberikan untuk menambah wawasan dan membantu mitra untuk mengembangkan variasi produk jamur tiram. Melalui tahapan ini diharapkan mitra mampu mendapatkan 6 tingkatan yaitu mengetahui, memahami, mengaplikasikan, menganalisis, membuat dan mengevaluasi bisnis secara berkelanjutan.

### Langkah Pelaksanaan Kegiatan

Pengabdian masyarakat yang pada hakikatnya membantu masyarakat mau dan mampu memenuhi kebutuhan sendiri harus dilandasi dengan kepercayaan, kemampuan dan kekuatan masyarakat itu sendiri. Untuk membantu mitra memenuhi kebutuhan tersebut, kami menawarkan metode untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra, antara lain sebagai berikut:

1. Pelatihan Pembuatan Produk

Pelatihan dan pendampingan, mendampingi dan memberikan pelatihan tentang pembuatan produk inovasi dari sumber daya Jamur tiram yang banyak terdapat di desa Gerdu, pelatihan ini untuk meningkatkan variasi produk jamur tiram yang telah dibuat mitra sebelumnya.

2. Dialog dan diskusi dengan mitra

Melakukan dialog dan diskusi dengan mitra dalam hal ini PKK desa Gerdu Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karanganyar terkait dengan proses produksi dan usahanya. Metode tersebut dikemas dengan cara yang disesuaikan dengan kondisi mitra. Kegiatan pendampingan dilakukan sesuai rencana dan jadwal rencananya akan dilakukan selama sekitar delapan bulan

3. Prosedur Kerja

Adapun prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode yang ditawarkan antara lain sebagai berikut: a. Sosialisasi dan rencana program kepada mitra b. Koordinasi terkait persiapan penyusunan proposal dan kelengkapan administrasi serta rencana kegiatan c. Pelaksanaan Program melalui pelatihan dan pendampingan bagi mitra d. Monitoring dan Evaluasi pelaksanaan kegiatan oleh P3M STIE Adi Unggul Bhirawa e. Pembuatan Laporan Akhir dan Artikel ilmiah

4. Partisipasi Mitra

Dalam kegiatan PKM Penerapan IPTEKS kali ini keterlibatan dan partisipasi mitra antara lain sebagai berikut: a. Kesiediaan dari mitra untuk menghadiri dan berpartisipasi aktif pada saat sosialisasi dan pelaksanaan program. b. Mitra bersedia meluangkan waktu dalam kegiatan pelatihan dan

pendampingan c. Konsultasi usaha dilakukan dengan dengan melakukan konsultasi dengan tim Pelaksana PKM

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Peningkatan Nilai Tambah Jamur Tiram**

Produksi jamur tiram cukup melimpah di Kabupaten Karanganyar termasuk di Desa Gerdu Kecamatan Karangpandan yang menjadi desa mitra. Produksi jamur memerlukan waktu 120 hari, di desa Gerdu ada 5 petani jamur dengan total panen sekitar 300 kg setiap panen. Melimpahnya produksi jamur tersebut menyebabkan harga jamur tiram menjadi rendah apalagi jika petani jamur menjual kepada para pengepul bukan langsung ke pemakai.

Ekonomi kreatif sebagai kegiatan ekonomi dimana input dan outputnya adalah gagasan, atau dalam satu kalimat yang singkat, esensi dari kreativitas adalah gagasan. Sebaiknya konsep kewirausahaan maupun konsep ekonomi kreatif terdapat unsur benang merah yang sama, yakni terdapat konsep kreativitas, ide atau gagasan serta konsep inovasi. Kreativitas adalah proses berfikir dan menggugah inspirasi dengan cara yang berbeda dari biasanya, dimana seseorang tertantang untuk dapat melahirkan suatu yang baru, baik berupa gagasan maupun karya nyata yang relatif berbeda dengan apa yang telah ada sebelumnya. Kreativitas dalam bisnis adalah bagaimana cara menerapkan kreativitas dalam pekerjaan yang



sedang kita lakukan agar dapat memunculkan produk, prosedur dan struktur baru sekaligus meningkatkan cara kerja kita ke arah yang lebih baik. Ide yang kreatif dikaitkan dengan ide yang baru, yakni paling tidak untuk orang yang bersangkutan ide kreatif ini dapat melibatkan sebuah usaha penggabungan dua hal atau lebih ide-ide secara langsung (John Adair, 1996). Ide adalah dasar dari inovasi, dan ide berasal dari individu yang kreatif, maka individu yang kreatif dapat membantu orang lain menjadi kreatif pula, sehingga ide dapat diperoleh dengan lebih banyak dan lebih baik sebagai masukan bagi proses inovasi. Nilai jual jamur tiram dapat ditingkatkan dengan membuat produk makanan berbahan dasar jamur tiram, seperti : kripik jamur tiram, sate jamur, stick jamur, serundeng jamur dan produk jamur lain yang mempunyai nilai tambah. Kelompok Wanita Mandiri Desa Gerdu mencari alternatif produk berbahan dasar jamur tiram yang dianggap mampu diproduksi dan bisa meningkatkan tambahan pendapatan dari para anggota PKK. Sosis Jamur menjadi pilihan produk yang akan dikembangkan oleh mitra dengan alasan :

1. Produk sosis jamur masih sangat jarang di jual di pasar, bahkan dalam survei lapangan produk sosis jamur tidak ditemukan di pasar di Kabupaten Karanganyar.
2. Sosis (ayam dan sapi) sudah menjadi produk praktis lauk alternatif dalam rumah tangga dan diharapkan sosis jamur bisa menjadi alternatif pengganti huget sapi dan ayam yang sudah terlebih dahulu populer di masyarakat.
3. Sosis Jamur diharapkan menjadi produk unik yang dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke destinasi wisata di kabupaten Karanganyar.

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditi karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dalam suatu proses produksi. Definisi nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang

bersangkutan (Hayami 1987). Input fungsional tersebut berupa proses perubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*). Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen.

Konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan pada input suatu komoditas. Input yang menyebabkan terjadinya nilai tambah dari suatu komoditas terlihat dengan adanya perubahan-perubahan pada komoditas tersebut seperti perubahan bentuk, tempat dan waktu.

### **Pelatihan Pembuatan Sosis Jamur Tiram.**

Usaha sosis memiliki pasar besar yang cukup besar dengan pertumbuhan permintaan yang terus meningkat. Selama ini sosis yang paling populer adalah sosis ayam disusul sosis lainnya dari seafood yang dihasilkan perusahaan besar dengan promosi yang gencar sehingga sosis menjadi makanan yang sudah dikenal secara umum oleh masyarakat. Makanan ini cukup digemari oleh masyarakat mulai dari anak sampai dewasa. Variasi dari sosis jamur akan menjadi salah satu terobosan yang cukup menjanjikan. Sosis jamur barangkali belum banyak diolah oleh perusahaan besar sehingga potensial untuk segera diisi oleh usaha kecil. Usaha sosis berbahan dasar jamur dibandingkan dengan ayam misalnya memiliki keunggulan. Jamur tiram memiliki keunggulan nonkolesterol, menyehatkan, kandungan vitamin dan serat dibanding olahan ayam yang kemungkinan mengandung kadar lemak yang cukup tinggi terutama pada bagian kulit ayam.



Jamur adalah bahan nabati yang bebas dari aneka kandungan hormon dan residu antibiotik, yang sering digunakan untuk budidaya ayam. Jamur bebas dari bahan tersebut, jadi lebih menyehatkan. Sebagai bahan pengganti, bahan jamur tiram memiliki harga yang lebih rendah, jadi bisa menjadi alternatif pengganti bahan ayam yang semakin mahal, tekstur dan rasa jamur tiram hamper mirip dengan daging ayam dan hal ini yang menjadi salah satu keunggulan jamur tiram sehingga masyarakat akan mudah menerimanya.

Pada tahap perencanaan produk sosis jamur tiram, Tim Pengabdian dan PKK Desa Gerdu Karangpandan sebagai mitra mempunyai dua alternatif produk sosis yang bisa dibuat :

1. Jamur tiram sebagai substitusi artinya bahan jamur tiram menggantikan bahan utama dari ayam atau seafood yang sebelumnya banyak digunakan sebagai bahan dasar sosis
2. Jamur tiram sebagai penambah bahan misal menjadi sosis ayam jamur, sosis udang jamur, atau sosis ikan jamur. Jadi jamur tiram tidak menghilangkan bahan asal, tetapi ditambahkan pada bahan dasar tersebut. Keunggulan dengan menggantikan sebagian bahan adalah akan menekan biaya produksi tetapi ada peningkatan nilai dari produk tersebut. Sosis ayam jamur akan memiliki nilai lebih karena terkesan lebih sehat, sehingga cocok untuk dijual kelompok yang peduli akan kesehatan. Atau sosis ikan isi jamur, pasti lebih memiliki nilai variatif dibandingkan dengan sosis ikan saja. Meski secara komposisi penambahan jamur akan menekan biaya, tetapi secara nilai bisa menaikkan nilai produk tergantung segmen pasar yang akan dibidik.

Berdasarkan pertimbangan dan diskusi yang dilakukan Tim Pengabdian dan PKK Desa Gerdu Karangpandan sebagai mitra amak diputuskan untuk memproduksi sosis jamur tiram dengan alternative jamur tiram sebagai bahan substitusi

Pelatihan pembuatan produk sosis jamur tiram diikuti oleh anggota PKK Desa gerdu Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karanganyar sebagai mitra dan materi pelatihan dilakukan oleh

profesional pengembang produk makanan berbahan dasar jamur dari Surakarta. Proses pembuatan sosis jamur tiram adalah sebagai berikut :

1. Menyiapkan bahan pembuat sosis :jamur tiram, putih telur, air es, tepung bawang putih, minyak jagung, garam, lada.
2. Mencuci jamur hingga bersih. Kemudian direbus dalam air mendidih kurang lebih 5 menit. ditiriskan dan diperas jamur hingga kadar air berkurang
3. Mencincang jamur tiram hingga halus.
4. Menghaluskan bawang putih, bawang merah kemudian ditumis dengan sedikit minyak,
5. Mengaduk secara merata tepung beras, tepung terigu, maizena, kuning telur, lada putih, bumbu bawang, dan jamur tiram yang telah dicincang hingga semua bahan tercampur. Proses tahap ini menggunakan mesin pengaduk bantuan Tim Pengabdian.
6. Masukkan adonan itu ke dalam casing (selongsong) sepanjang 10 cm lalu diikat ujungnya dengan benang erat-erat.
7. Setelah itu, sosis jamur dimasak. Pemasakan dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti direbus, dikukus, diasapi, atau bisa juga mencoba pemasakan secara kering dengan menggunakan oven serta kombinasi dari cara-cara tersebut.
8. Cara pengemasan:
  - a. Menyiapkan plastik kemasan untuk sosis.
  - b. Mengecek kemasan sosis jamur untuk menghindari terjadinya kebocoran dalam kemasan.
  - c. Menentukan kadaluarsa dalam kemasan sosis.
  - d. Sosis di simpan dalam kondisi beku.



Target luaran dari kegiatan ini adalah : mitra dapat memahami, membuat dan memproduksi sosis jamur yang akan di pasarkan dan dijual. Pada pelaksanaan kegiatan pelatihan ini mitra dapat memahami materi pelatihan dan mempraktikkan proses produksi dengan baik.

## **SIMPULAN**

1. Program pengembangan dan peningkatan nilai tambah budidaya jamur tiram melalui pelatihan sosis jamur di Desa Gerdu Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karanganyar telah dilaksanakan dan tujuan untuk meningkatkan nilai tambah budidaya jamur tiram cukup berhasil.
2. Target luaran dari kegiatan produksi jamur yaitu : mitra dapat memahami, membuat dan memproduksi sosis jamur yang akan di pasarkan dan dijual. Pada pelaksanaan kegiatan pelatihan ini mitra dapat memahami materi pelatihan dan mempraktikkan proses produksi dengan baik.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Adair, J. (1996). *Effective Innovation: How to Stay Ahead of the Competition*. London: Pan Books Ltd.
- Wiguna, Satrio Pandu. (2007). *Pengaruh Kemasan Produk terhadap Keputusan Konsumen dalam Membeli Produk Jajan Khas Kota Gresik*. Skripsi. UIN Malang
- Wijayanti, Titik (2012) *Management Marketing Plan*, PT Elex media Komputindo, Jakarta.
- Zimmerer, Thomas W. dan Norman M. Scarborough. (2004). *Pengantar Kewirausahaan dan Manajemen Bisnis Kecil Edisi Bahasa Indonesia*. PT Indeks, Jakarta.
- <https://www.kemasansinergy.com/artikel/keunggulankeunggulan-kemasan-plastik-vakum-vacuum-bag>