

## **Pengembangan Produk Olahan Jamur Tiram di Desa Bulang Kulon Kecamatan Benjeng Kabupaten Gresik**

**Antoni, Heru Tjahjono, Aminatuzzuhro**  
Universitas Wijaya Putra  
Email : antoni@uwp.ac.id

### **ABSTRACT**

*The aim of this program is to develop partner businesses and increase their income through developing business types. The partner who is a partner in the Community Empowerment Program (PPM) is an Oyster Mushroom Cultivator owned by Mr. Muhammad Iksan, having his address at Bulang Kulon Village, Benjeng District, Gresik Regency. Problems faced by partners in terms of production include; Baglog printing tools are still manually using used bottles and cans so that the quality of baglog is not the same, Harvest still uses open arms without sterile gloves, this disturbs the cleanliness of the oyster mushroom. As for management, there is no post-harvest processing business, partners have never posted their financial statements. Sales techniques are still very traditional by selling directly at Benjeng Market, there are no labels and product information, marketing done by partners, not well-systemized. The palaksanaan method of this program includes training, counseling and procurement of TTG which facilitates the production and packaging process. The results of this program include product development not only on mushroom yields but also post-harvest processing, which is making Kripik Jamur which has been marketed both offline and online. Activities carried out include; Improvement of oyster mushroom cultivation, training in making mushroom chips, design and packaging training, online marketing training, financial training and assisting in obtaining permits from the Investment and PTSP and MUI and obtaining a PIRT and still in the process of managing Halal Certificates.*

*Keywords: Oyster Mushroom, Mushroom Chips, TTG, P-IRT*

### **ABSTRAK**

Tujuan dari program ini adalah untuk mengembangkan usaha mitra dan meningkatkan pendapatannya melalui pengembangan jenis usaha. Mitra yang menjadi mitra Program Pemberdayaan Masyarakat (PPM) ini adalah Pembudidaya Jamur Tiram milik Bapak Muhammad Iksan yang beralamat di Desa Bulang Kulon Kecamatan Benjeng Kabupaten Gresik. Permasalahan yang dihadapi mitra dari sisi produksi antara lain; Alat cetak baglog masih manual menggunakan botol bekas dan kaleng sehingga kualitas baglog tidak sama, Panen masih menggunakan tangan terbuka tanpa sarung tangan steril, hal ini mengganggu kebersihan jamur tiram. Adapun dari sisi manajemen, belum ada usaha pengolahan pasca panen, mitra tidak pernah membukukan laporan keuangannya. Teknik penjualan masih sangat Tradisional dengan berjualan langsung di Pasar Benjeng, belum ada label dan informasi produk, pemasaran yang dilakukan oleh mitra, tidak tersistem dengan baik. Metode palaksanaan program ini antara lain melalui pelatihan, penyuluhan dan pengadaan TTG yang mempermudah proses produksi dan pengemasan. Hasil program ini antara lain pengembangan produk yang tidak hanya pada hasil panen jamur namun juga pengolahan pasca panen, yaitu membuat Kripik Jamur yang sudah dipasarkan baik offline maupun online. Kegiatan yang dilakukan antara lain; Perbaikan tempat budidaya jamur tiram, pelatihan pembuatan keripik jamur, pelatihan desain dan kemasan, pelatihan pemasaran online, pelatihan keuangan dan membantu pengurusan ijin ke Dinas Penanaman Modal dan PTSP dan MUI dan telah mendapatkan PIRT dan masih dalam proses pengurusan Sertifikat Halal.

*Kata Kunci : Jamur Tiram, Keripik Jamur, TTG, P-IRT*

## PENDAHULUAN

### 1.1 Analisis Situasi

Pemilihan mitra PPM didasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh Tim Pengusul, yang kualifikasinya menurut Tim Pengusul dipandang memenuhi syarat sesuai Panduan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Wijaya Putra Tahun 2017. Adapun mitra yang menjadi mitra Program Pemberdayaan Masyarakat (PPM) ini adalah Pembudidaya Jamur Tiram milik Bapak Muhammad Iksan yang beralamat di Desa Bulang Kulon Kecamatan Benjeng Kabupaten Gresik

#### 1.1.1 Profil Mitra

Usaha budidaya jamur tiram ini dirintis oleh Bapak Muhammad Iksan sejak tahun 2013 yang beralamat di Desa Bulang Kulon Kecamatan Benjeng Kabupaten Gresik dan kebetulan merupakan rumah tinggal Bapak Muhammad Iksan sendiri dengan menempati lahan pekarangan disamping dan belakang rumah. Dalam menjalankan usaha budidaya jamur tiram ini, Bapak Muhammad Iksan dibantu oleh 3 orang tenaga harian yang merupakan istri dan tetangga sendiri, hal ini dikarenakan untuk menghemat biaya tenaga kerja dan saat ini belum membutuhkan banyak tenaga kerja. Tenaga kerja tersebut bertugas untuk merawat log jamur dan memanen, sedangkan pemasaran selama ini dilakukan oleh istrinya dengan dijual langsung ke pasar Benjeng yang berjarak kurang lebih 2

KM dari rumah beliau.

#### a. Diskripsi Kondisi Produksi Mitra

Mitra membudidayakan Jamur Tiram di pekarangan samping dan belakang rumah. Kapasitas produksi Jamur Tiram yang bisa dipanen di Mitra tidak terlalu besar dan hanya bisa memenuhi kebutuhan keuangan keluarga sehari-hari. Salah satu keunggulan jamur tiram produksi Mitra adalah tingkat kadar air yang rendah, sehingga ketika dimasak tidak terlalu lunak dan ketika digoreng tepung terasa renyah. Kondisi tempat pembibitan dan pembudidayaan jamur yang kurang kondusif terutama sarana penunjangnya seperti bambu tempat baglog jamur tiram yang mudah rapuh dan tidak rata/miring. Selain itu, kondisi lingkungan yang kurang sirkulasi udara sehingga menyebabkan gagal panen karena terlalu panas. Metode penyiraman yang masih manual dilakukan 3 kali sehari tanpa pompa dan selang. pembuatan sistem pengairan yang lebih terarah. Untuk pensterilan / pembakaran bibit di Bibit Jamur Tiram Marwan masih menggunakan kayu bakar sebagai bahan utama pembuat api. Banyaknya limbah baglog, dedak dan plastik dibawah tempat pembiakan jamur sehingga menyebabkan lingkungan terasa pengap, kotor dan timbulnya ulat dan nyamuk. Adapun proses pembudidayaan jamur tiram di Mitra dapat digambarkan sebagai berikut :



Gambar 1.1 Proses budidaya jamur tiram di Mitra

Dari gambar diatas, dapat dilihat bahwa proses budidaya jamur cukup panjang dan disetiap proses sangat dimungkinkan mengalami banyak kendala dan terutama dalam proses pensterilan/pemasakan baglog. Beberapa

kendala selama proses budidaya antara lain; pada proses penyiaian bahan yaitu grajen kayu dan media tanam lainnya terkendala pada tingkat kekeringan bahan, ketersediaan bahan baku yang sementara ini didapat dari Kabupaten Nganjuk. Dalam proses

pembuatan baglog terkendala Mitra belum memiliki alat press, saat ini masih menggunakan botol/kaleng bekas untuk

memadatkan baglog, sehingga tingkat kepadatan baglog tidak sama.



Gambar 1.2 Proses Produksi jamur

Dari proses pensterilan dengan pemasakan, Mitra masih menggunakan kayu bakar untuk memasak dan tabung pemasak juga masih menggunakan drum bekas, proses ini menghasilkan panas yang tidak merata dan kurang maksimal sehingga kualitas baglog yang dihasilkanpun tidak sama, hal ini berdampak pada proses tumbuh jamur tidak sama.

Bibit yang digunakan oleh Mitra selama ini masih beli dari pemasok dengan kualitas F2 sehingga hasil yang dipanen tidak maksimal, hanya 5-6 kali panen harus ganti baglog. Pada proses penyimpanan dan penumbuh kembangan di rak simpan, kondisi rak yang menggunakan bambu membuat baglog miring dan tidak rata, hal ini berdampak pada kurang baiknya sirkulasi akar jamur. Proses pemanenan masih menggunakan tangan terbuka tanpa sarung tangan dan bak panen yang digunakan juga tidak steril. Proses pembungkusan juga masih sederhana dengan menggunakan alat hotpress tanpa diberi label atau identitas produk.

#### **b. Diskripsi Kondisi Manajemen Mitra**

Manajemen usaha Mitra relatif sederhana dan menggunakan manajemen kekeluargaan, setiap proses manajemen dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan evaluasi ditangani sepenuhnya oleh keluarga dan tetangga terdekat. Proses pengadaan bahan baku grajen, bibit dan bahan baku lainnya dibeli langsung oleh pemilik langsung, proses budidaya dikerjakan oleh tenaga kerja dari tetangga sendiri dan penjualan dilakukan oleh istri pemilik.

Berdasarkan pengamatan tim belum menunjukkan sikap sebagai seorang wirausahawan salah satunya karena pekerjaan sebagai petani jamur tiram merupakan pekerjaan sampingan pemilik disamping usaha lainnya yaitu taksi online. Namun menurut Mitra, budidaya jamur tiram sangat menjanjikan karena peminat yang cukup banyak di Kecamatan Benjeng Kabupaten Gresik.



Gambar 1.3 Jamur Tiram yang siap panen dan kemasan yang siap jual

Dari wawancara yang dilakukan dengan pemilik Mitra, selama ini Mitra belum pernah melakukan pencatatan keuangan, baik pemasukan maupun keluaran, tidak ada perencanaan produksi dan pasca panen. Mitra tidak pernah membuat laporan harian sehingga tidak diketahui berapa laba/ruginya. Ketika ditanyakan berapa besaran keuntungan perbulannya, Mitra menjawab kira-kira tanpa ada catatan pasti keuntungan yang didapat. Selain itu juga tidak ada catatan produksi dan perencanaan produksi sehingga hasil yang dicapai hanya berdasarkan berapapun jamur yang tumbuh dan siap panen, bukan pada perencanaan yang matang.

Prospek bisnis usaha budidaya jamur tiram menurut Mitra cukup menjanjikan, setiap kali panen dan dijual langsung ke pasar tidak perlu waktu yang lama untuk habis. Sehingga saat ini justru banyak pedagang sayur yang pesan sehingga saat sampai di pasar, barang bisa langsung habis. Besarnya permintaan pasar tidak sebanding dengan kapasitas produksi sehingga diperlukan adanya peningkatan produksi jamur melalui peningkatan kapasitas dan manajemen usaha. Berikut data permintaan pasar dan kapasitas produksi Mitra :

Tabel 1.1 Permintaan pasar dan kapasitas produksi Mitra

No	Tahun	Kapasitas Produksi	Permintaan Pasar	Harga Jual
1	2015	6-7 kg/hari	25 kg/hari	Rp. 15.000/kg
2	2016	6-7 kg/hari	25 kg/hari	Rp. 15.000/kg
3	2017	8-10 kg/hari	30 kg/hari	Rp. 16.000/kg

Kapasitas produksi yang masih belum bisa memenuhi permintaan pasar sebagaimana tabel diatas masih bisa untuk ditingkatkan mengingat Mitra melakukan proses pembuatan baglog sendiri sehingga lebih murah dari sisi media tanam dan bisa banyak melakukan penghematan.

### c. Diskripsi Kondisi Pemasaran Mitra

Adapun pemasaran yang dilakukan selama ini adalah setelah proses panen, jamur tiram diangin-anginkan sebentar kemudian dimasukkan dalam plastik dan di

pres. Bungkus plastik segera akan mengembang mengikuti oksigen yang keluar dari jamur. Setelah itu Jamur Tiram akan dibawa ke pasar dini hari kemudian dibeli oleh pedagang-pedagang sayur. Hampir semua pelanggan dari Mitra adalah pedagang sayur yang kulakan di Pasar Kecamatan Benjeng Kabupaten Gresik. Mitra sendiri tidak pernah mempromosikan produknya ke pasar, hanya melalui *getok tular/word of mouth* dari pedagang sayur di pasar.

## 1.2 Permasalahan Mitra

Dari hasil observasi dan kunjungan lapangan di lokasi Mitra, ditemukan banyak permasalahan dalam budidaya jamur tiram. Usaha Jamur Tiram Mitra telah berlangsung selama 4 tahun sehingga banyak kondisi dan pengalaman dalam menghadapi masalah yang terjadi selama usaha ini berlangsung. Berikut adalah hasil identifikasi terhadap permasalahan yang dihadapi baik dari mitra, sebagai berikut:

1. Alat cetak baglog masih manual menggunakan botol bekas dan kaleng sehingga kualitas baglog tidak sama
2. Masih menggunakan tangan terbuka tanpa sarung tangan steril, hal ini mengganggu kebersihan jamur tiram
3. Terbatas pada tanam dan panen belum ke pengolahan pasca panen
4. Mitra tidak pernah membukukan laporan keuangannya. Para mitra mempunyai laporan harian, tetapi tidak ditindaklanjuti ke laporan arus kas dan laporan rugi laba. Sehingga perencanaan bisnis lebih banyak didasarkan intuisi bukan data keuangan aktivitas riil bisnis
5. Masih sangat Tradisional dengan berjualan langsung di Pasar Benjeng
6. Hanya di kemas dalam plastik tipis ukuran  $\frac{1}{4}$  kg, dan  $\frac{1}{2}$  kg dan di pres dengan hotpress
7. Belum ada label dan informasi produk

## SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Adapun solusi yang ditawarkan kepada mitra, yaitu :

1. Mitra perlu dibuatkan mesin pres baglog dengan Teknologi Tepat Guna dengan kapasitas produksi 1000 baglog perhari
2. Dalam pemanenan perlu penggunaan sarung tangan plastik/karet yang mudah didapat di apotek dan menyediakan wadah dari stainless steel yang lebih steril
3. Ada pembelajaran pengolahan pasca panen dengan pengembangan usaha keripik jamur
4. Penerapan laporan keuangan untuk mitra sesuai dengan kaidah akuntansi (Standar Akuntansi Keuangan – Entitas

Mikro, Kecil dan Menengah) yang sederhana dan mudah bagi UMKM

5. Pengemasan yang lebih baik dan ada informasi produk sehingga lebih berminat membeli dan menyebarkan ke orang lain
6. Pengemasan dengan plastik yang lebih tebal
7. Perlu menggunakan alat press yang lebih baik
8. Perlu ada label dan informasi produk meskipun kecil yang akan membantu mengenalkan produknya

Sedangkan target kegiatan dalam program ini, antara lain; Ada TTG pres baglog; Ada pelatihan produksi; Pelatihan usaha pengolahan jamur pasca panen; Ada pencatatan keuangan; Penyuluhan tentang Kemasan; Pengadaan alat pres yang lebih baik dan pemberian label produk dan mitra memperoleh sertifikat ijin edar/P-IRT dan mengurus sertifikat halal.

## METODE PELAKSANAAN

Adapun metode pelaksanaan Program Pemberdayaan Masyarakat ini mengacu pada solusi dan target luaran diatas, yaitu :

1. Berkoordinasi dengan mitra terkait program prioritas yang akan diselesaikan
2. Pembuatan TTG pres baglog yang berkapasitas 3-4 baglog sekali pres
3. merata
4. Mengadakan pelatihan produksi yang sehat, Penyuluhan motivasi wirausaha, pencatatan keuangan, perencanaan produksi, pengemasan dan pemasaran terutama pengolahan pasca panen.
5. Pengadaan alat pres yang lebih baik dan pemberian label produk
6. Pembuatan laporan dan luaran

Adapun partisipasi mitra dapat diuraikan selalu terlibat dalam setiap program, menyediakan waktu untuk melaksanakan seluruh kegiatan yang direncanakan dan menyediakan dana yang tidak dapat dipenuhi dari pendanaan program ini.

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan terus

menerus berdiskusi dengan mitra dan melakukan pengawasan pasca pelaksanaan pelatihan/penyuluhan serta mitra dapat terus berkomunikasi dengan pelaksana terkait kendala yang dihadapi pasca program.

## HASIL KEGIATAN

Kegiatan ini dilaksanakan mulai bulan April 2018 hingga November 2018, dimulai dengan Pra kegiatan yang meliputi kegiatan silaturahmi dan koordinasi dengan mitra dalam rangka menetapkan program kegiatan dan solusi yang akan diberikan dalam program ini, dilanjutkan dengan pelaksanaan program yang meliputi pelatihan dan penyuluhan dan diakhiri dengan pendampingan mitra dalam menjalankan usaha dan pengurusan ijin edar.

Adapun lebih rinci kegiatan yang telah dilaksanakan sebagai berikut :

### 1. Silaturahmi dan Penetapan Program Kegiatan

Dalam kegiatan ini, Tim berkunjung ke mitra untuk mengetahui kondisi akhir mitra dan Bersama-sama dengan mitra menetapkan kegiatan yang akan dilaksanakan beserta dengan jadwal kegiatannya. Dalam kunjungan ini tim

dan mitra sepakat untuk melaksanakan beberapa kegiatan dan pembagian pendanaan kegiatan. Ada beberapa kegiatan yang akan dibiayai oleh tim pelaksana dan ada kegiatan yang dibiayai oleh mitra. Kegiatan yang dibiayai oleh tim pelaksana, antara lain; biaya pembenahan rumah jamur (sharing dengan mitra), biaya pelatihan dan pendampingan, biaya pembuatan TTG dan akomodasinya. Sedangkan biaya yang ditanggung mitra antara lain; bahan dan alat pelatihan dan biaya pengurusan ijin edar dan halal.

### 2. Pembenahan Rumah Jamur

Kegiatan ini berbentuk penggantian beberapa alas dudukan log jamur yang terbuat dari bamboo sehingga bisa memuat lebih banyak dan log tidak miring sehingga produksi lebih banyak dan hasil panen yang bagus. Rumah jamur ini juga dilengkapi dengan pipa pembuangan uap panas, sehingga panas log jamur yang dibawah tidak membuat busuk media tanam jamur dan proses produksi menjadi lebih Panjang. Selain itu juga dibuatkan TTG mesin press log jamur yang mudah dan lebih cepat dibandingkan dengan tangan yang selama dilakukan.



Gambar 5.1 Perbaikan rumah jamur dan TTG Mesin Press Log

### 3. Pelatihan Produksi Olahan Jamur

Pelatihan ini difokuskan pada satu produk olahan yaitu keripik jamur dan

atas permintaan mitra ditambah dengan keripik pare. Pemilihan produk keripik jamur ini dikarenakan lebih mudah

dalam produksi, lebih murah dari sisi biaya dan banyak diminati masyarakat. Dalam pelatihan ini diajarkan mulai dari pemilihan bahan, biaya produksi, proses, kesehatan pangan, produksi, pengeringan dengan mesin peniris minyak hingga pengemasan agar aman

dan tahan lama.

Dalam perkembangannya produksi ditingkatkan dengan mengolah keripik jamur menjadi beberapa variasi rasa, yaitu: original, balado, ayam panggang, barbeque serta jagung manis.



Gambar 5.3 Pelatihan Produksi

#### 4. Pelatihan Kemasan dan Kesehatan Kerja

Pada tahap ini dilakukan pelatihan bagaimana mengemas produk yang sehat, aman dan awet. Pelatihan juga diberikan dalam bagaimana memilih bahan kemasan plastic yang

baik, dari keamanan untuk pangan, ketebalan dan jenis plastinya serta desain kemasan agar terlihat menarik dan memenuhi standar kemasan pangan yang baik sesuai dengan peraturan yang ditetapkan oleh Dinas Kesehatan/Dinas Penanaman Modal PTSP.



Gambar 5.4 Produk Olahan Keripik Jamur Aneka Rasa dan Kemasannya

## 5. Pelatihan Keuangan dan Pemasaran Online

Pelatihan ini menekankan pada pencatatan keuangan secara baik dan benar, belum pada pembukuan yang baik. Mitra disarankan selalu disiplin mencatat semua transaksi keuangan, pemasukan dan pengeluaran yang selanjutnya menghitung laba setiap akhir pekan. Sedangkan pada pemasaran online, mitra diajarkan cara menjual produk melalui media social yang ada baik group WhatsApp, Facebook, Instagram, Twitter, dan juga ke marketplace Bukalapak dan Tokopedia, juga diajarkan bagaimana membuat produk selalu di halaman 1

google, memilih reseller, menetapkan harga jual langsung dan melalui reseller serta menetapkan wilayah sasaran pemasaran. Selain itu juga diajarkan bagaimana menjual online dan mengirimkan melalui perusahaan ekspedisi/pengiriman.

## 6. Pelatihan Penggunaan Alat TTG

Pelatihan ini ditujukan agar mitra mampu mengoperasikan alat yang diberikan agar aman dan hemat biaya, mulai dari pemahaman tentang TTG, cara pengoperasian, prosedur keamanan, menghitung biaya alat/produksi, dan penyusutan mesin.



Gambar 5.5 TTG Mesin Peniris Minyak dan Mesin Press Log Jamur

## 7. Pendampingan Produksi dan Pemasaran

Kegiatan ini diberikan dalam rangka menjaga kelanjutan proses produksi mitra. Selain itu, kegiatan ini juga dilakukan untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi mitra selama proses produksi dan memasarkan produk. Banyak masukan yang diberikan oleh tim pelaksana kepada mitra terkait kendala yang dihadapi, hingga penulisan laporan ini, proses produksi terus berjalan dan ada peningkatan yang signifikan dalam produksi.

## 8. Pendampingan Pengurusan Ijin Edar dan Sertifikasi Halal

Pada tahap ini tim pelaksana hanya mendampingi selama proses pengurusan ijin edar dan sertifikasi halal. Pengurusan ijin edar dimulai dari mendampingi mitra mengikuti sertifikasi kesehatan pangan di Dinas Kesehatan Kabupaten Gresik. Setelah mendapatkan sertifikat kemudian membantu mengurus Sertifikat Pangan-Industri Rumah Tangga (P-IRT) di Dinas Penanaman Modal dan PTSP Kabupaten Gresik. Selain itu tim pelaksana juga membantu menyiapkan segala kebutuhan untuk keluarnya ijin ini, diantaranya pembenahan tempat

dan alat produksi, pelatihan produksi sehat, perbaikan drainase, dan penyimpanan bahan dan barang jadi. Pada tanggal 23 Oktober 2018, mitra mendapatkan ijin edar produknya melalui Sertifikat P-IRT No. 115/35.25/18.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pada program ini, antara lain; Pra kegiatan yang meliputi kegiatan silaturahmi dan koordinasi dengan mitra dalam rangka menetapkan program kegiatan dan solusi yang akan diberikan dalam program ini, dilanjutkan dengan pelaksanaan program yang meliputi pelatihan dan penyuluhan dan diakhiri dengan pendampingan mitra dalam menjalankan usaha dan pengurusan ijin edar. Akhir dari program ini dapat disimpulkan bahwa mitra mengalami peningkatan pendapatan hingga 100% dari usaha awal yang hanya menjual jamur tiram.

## **REFERENSI**

-