

INOVASI OLAHAN JAMUR TIRAM UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL HASIL PERTANIAN DI DESA PANGEMPON KECAMATAN KEJOBONG KABUPATEN PURBALINGGA

^{1*}Berliany Sulingga Caesar Mustikaning Diyah, ²Neta Shinta Vernanda, ³Niki Robbani, ⁴Ita Novita Sari, ⁵Khairunnisa Dwinalida, M.Pd.

¹Perbankan Syariah, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, UIN Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

²Perbankan Syariah, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, UIN Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

³Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, UIN Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

⁴Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, UIN Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

*E-mail: berlianyscmd92@gmail.com

Abstract

In order to provide community service, the State Islamic University Prof. Kh. Saifuddin Zuhri Purwokerto, held a real work college program (KKN), with the program aimed at providing a very valuable experience and understanding various problems that exist in the community. Pangempon Village is a village located in Kejobong District, Purbalingga Regency. Pangempon village has a potential result of farming, namely oyster mushrooms. In terms of marketing, oyster mushroom farmers market their products in a raw state to collectors. In general, the price of oyster mushrooms in the market is around 10,000/kg. With the price of raw oyster mushroom products that tend to stagnate in the market and limited capabilities in terms of product innovation, this is a fundamental problem for marketing oyster mushrooms. Therefore, it is necessary to have a touch of creativity to increase the added value of products and skills of business group actors so that oyster mushrooms have high selling value and to expand marketing. The solution to this problem is that business actors can diversify processed products with the basic ingredients of oyster mushrooms by utilizing the right technology and looking at market share. Therefore, the product that will be developed is based on discussions with oyster mushroom business actors, namely mushroom nuggets. The reason for choosing mushroom nuggets is because there are no other business actors who produce processed mushroom nuggets, besides considering the lifestyle of today's people who tend to prefer food that is economical, practical, fast to consume and has a longer shelf life or usually known as frozen food. The research method used in writing this article is a qualitative research with a PAR (Participatory Action Research) approach. The data were collected using participant observation and in-depth interviews. In addition, there are documents and others that are closely related to written

data, photos and statistics which are additional sources of data. The hope of this activity is to provide added value for mushrooms and improve skills in mushroom processing and to increase the income of oyster mushroom business actors

Keywords: *Oyster mushroom, Product innovation, Mushroom Nugget*

Abstrak

Dalam rangka memberikan pengabdian kepada masyarakat, Universitas Islam Negeri Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto, mengadakan program kuliah kerja nyata (KKN), dengan adanya Program tersebut bertujuan untuk memberikan sebuah pengalaman yang sangat berharga serta memahami berbagai permasalahan yang ada di masyarakat. Desa Pangempon merupakan desa yang terletak di Kecamatan Kejobong Kabupaten Purbalingga. Desa Pangempon memiliki hasil usaha tani yang cukup potensial, yaitu jamur tiram. Dalam hal pemasaran petani jamur tiram memasarkan produknya dalam keadaan mentah ke pengepul. Secara umum harga jamur tiram dipasar sekitar 10.000/kg. Dengan harga produk jamur tiram mentah yang cenderung stagnan dipasaran serta keterbatasan kemampuan dalam hal inovasi produk menjadikan permasalahan yang mendasar bagi pemasaran jamur tiram. Oleh karena itu perlu adanya sentuhan kreatifitas untuk meningkatkan nilai tambah produk dan skill pelaku kelompok usaha agar jamur tiram bernilai jual tinggi dan untuk memperluas pemasaran. Adapun solusi dari permasalahan tersebut yaitu para pelaku usaha dapat melakukan diversifikasi produk olahan dengan bahan dasar jamur tiram dengan memanfaatkan teknologi yang tepat dan melihat pangsa pasar. Maka dari itu produk yang akan dikembangkan berdasarkan diskusi dengan pelaku usaha jamur tiram yaitu olahan nugget jamur. Alasan memilih nugget jamur karena belum adanya pelaku usaha lain yang memproduksi produk olahan nugget jamur, disamping itu mengingat pola hidup masyarakat sekarang yang cenderung lebih memilih makanan yang ekonomis, praktis, cepat untuk dikonsumsi serta memiliki daya simpan lebih lama atau biasanya dikenal sebagai makan frozen. Metode penelitian yang digunakan dalam penulisan artikel ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan PAR (Participatory Action Research). Data yang dikumpulkan menggunakan teknik pengamatan terlibat (participant observation) dan wawancara mendalam (indepth interview). Selain itu juga ada dokumen dan lain-lain yang erat kaitannya dengan data tertulis, foto dan statistik yang merupakan sumber data tambahan. Harapan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan nilai tambah jamur serta meningkatkan keterampilan dalam hal pengolahan jamur dan untuk menambah pendapatan pelaku usaha jamur tiram.

Kata Kunci: *Jamur tiram, Inovasi produk, Nugget jamur*

PENDAHULUAN

Desa Pangempon merupakan desa di Purbalingga yang masyarakatnya sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani singkong dan peternak ayam. Desa pangempon dikenal sebagai salah satu desa yang termasuk dalam kategori desa miskin ekstrem di kabupaten purbalingga. Melalui program pengabdian masyarakat KKN angkatan 50 yang dilakukan selama 40 hari dengan anggota 10 anak di desa Pangempon ini kami bersama-sama ikut berkiprah membantu dalam pemberdayaan masyarakat guna meningkatkan dan mengembangkan sumber daya masyarakat. Kegiatan KKN 50 kelompok 102 dimulai dengan riset potensi lokal yang ada di desa Pangempon. Mengingat kondisi ekonomi penduduk di desa Pangempon yang cenderung masih rendah dan rentan terhadap permasalahan sosial. Setelah dilakukan riset kami menemukan ada salah satu usaha yaitu budidaya jamur tiram yang cukup potensial yang dapat dikembangkan untuk mendongkrak kegiatan ekonomi masyarakat dengan modal yang tidak banyak, resiko kegagalan rendah untuk dijadikan usaha masyarakat di rumah (sampingan).

Pengusaha budidaya jamur tiram yang menjadi pengamatan kami adalah usaha milik Bapak Ridwan salah satu pengusaha jamur tiram di desa Pangempon yang sudah lama sekitar 3 tahun berkecimpung di usaha budidaya jamur tiram. Melalui beliau kami mendapat informasi mengenai permasalahan yang dihadapi petani jamur tiram. Kendala dihadapi petani jamur tiram yaitu: a) Harga jamur yang cenderung stagnan dengan hasil panen melimpah, b) belum ada atau keterbatasan kemampuan pengusaha jamur tiram mengenai inovasi produk olahan jamur yang dapat dilakukan petani jamur dengan hasil produksi yang cukup melimpah, menyebabkan pemilik usaha memasarkan produknya ke pengepul hanya dalam keadaan masih mentah.

Dari hal tersebut, menjadi fokus utama kami untuk mengembangkan hasil bahan dasar jamur tiram dengan cara diversifikasi produk. Dengan melakukan program pelatihan inovasi nugget jamur produk. Tujuan dari kegiatan ini adalah yang pertama, sebagai upaya memperluas pemasaran jamur tiram karena potensi pangsa pasar jamur tiram yang bagus dan banyak diminati masyarakat di Kecamatan Kejobong. Kedua, peningkatan pengetahuan pengusaha jamur mengenai inovasi pengolahan bahan dasar jamur tiram dengan teknologi tepat sehingga mampu meningkatkan mutu dan efisiensi pengolahan bahan baku menjadi produk nugget jamur tiram dalam meningkatkan nilai ekonomis dan membagi ilmu pendapatan masyarakat.

Jamur tiram adalah salah satu bahan makanan yang banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki citarasa yang khas enak dan memiliki kandungan nilai gizi yang luar biasa baik untuk kesehatan manusia yang kaya akan protein sebanyak 5,94%, karbohidrat sebanyak 50,59%, Serat 1,56%, rendah kalori, dapat mencegah penyakit kanker, menjaga jantung, mengurangi diabetes, mengurangi obesitas dan menangkal radikal bebas (Aftukha & Purbasari, 2021). Bila dibandingkan dengan daging ayam yang kandungan protein ya 18,2 gram, lemak 25,0 gram namun karbohidratnya 0,0 gram maka kandungan gizi jamur masih lebih lengkap. Oleh karena itu jamur tiram dapat dikatakan sebagai bahan makanan sehat masa depan serta sebagai alternatif pengganti daging ayam dan sapi.

Budidaya jamur tiram bagi di Desa Pangempon Kecamatan Kejobong berpotensi cukup menjanjikan mengingat pangsa pasar jamur tiram sudah merambah ke luas ke sekitar Kejobong, Pangadegan, Kaligondang, Bukateja, bahkan Brebes. Hal ini yang

menjadikan masyarakat Desa Pangempon dapat memilih membudidayakan jamur tiram untuk dijadikan sebagai usaha sampingan. Dalam hal pemasaran petani jamur tiram memasarkan produknya dalam keadaan mentah ke pengepul disekitar pasar Kejobong. Secara umum harga jamur tiram dipasar sekitar 10.000/kg cenderung stagnan. Oleh karena itu perlu adanya sentuhan kreatifitas untuk meningkatkan nilai tambah produk dan skill pelaku kelompok usaha agar jamur tiram bernilai jual tinggi dan untuk memperluas pemasaran.

Nilai tambah dikatakan sebagai selisih nilai dari suatu komoditas yang disebabkan oleh perlakuan pada suatu bahan baku dengan tahapan tertentu. Yang dipengaruhi oleh faktor teknis berupa kualitas produksi, penerapan teknologi, kualitas bahan baku, kualitas produk, harga bahan baku dan harga jual output (Hayami et al. 1987). Maka dari itu produk yang akan dikembangkan berdasarkan diskusi dengan pelaku usaha jamur tiram yaitu olahan nugget jamur. Alasan memilih nugget jamur karena belum adanya pelaku usaha lain yang memproduksi produk olahan nugget jamur, disamping itu mengingat pola hidup masyarakat sekarang yang cenderung lebih memilih makanan yang ekonomis, praktis, cepat untuk dikonsumsi serta memiliki daya simpan lebih lama atau biasanya dikenal sebagai makan *frozen*.

METODE PENGABDIAN

Metode pengabdian yang digunakan dalam penulisan artikel ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan PAR (*Participatory Action Research*). Pendekatan PAR adalah salah satu model penelitian yang dalam pencariannya bertujuan untuk menghubungkan proses penelitian kedalam proses perubahan sosial. Pendekatan PAR memiliki makna partisipatif, dimana partisipan memiliki peran penting didalamnya dan memiliki informasi relevan tentang kelompok yang sedang dikaji serta ikut berpartisipasi dalam rencana yang telah disusun berdasarkan hasil penelitian (Rahmat dan Mirnawati, 2020).

Dengan begitu, data yang dikumpulkan menggunakan teknik pengamatan terlibat (*participant observation*) dan wawancara mendalam (*indepth interview*). Semua pihak yang terlibat dalam PAR bersama-sama ikut serta meneliti masalah yang dialaminya, dengan tujuan melakukan perubahan ke arah yang lebih baik. Sumber data utama dalam teknik penelitian PAR yaitu kata-kata dan tindakan. Selain itu juga ada dokumen dan lain-lain yang erat kaitannya dengan data tertulis, foto dan statistik yang merupakan sumber data tambahan (Noviana, 2010).

Sasaran dari kegiatan penciptaan dan pelatihan inovasi olahan jamur ini yaitu UMKM Jamur Tirta Jaya milik Bapak Ridwan yang terletak di Dusun 1 Desa Pangempon Kecamatan Kejobong Kabupaten Purbalingga. Harapan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan nilai tambah jamur serta meningkatkan keterampilan dalam hal pengolahan jamur dan untuk menambah pendapatan pelaku usaha jamur tiram. Sebelum kegiatan pelatihan ini dilakukan mahasiswa sudah melakukan riset dan praktik terlebih dahulu mengenai resep nugget jamur dan cara pembuatan nugget untuk mendapatkan resep yang tepat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Budidaya jamur tiram dilakukan dengan media tanam baglog yang berbahan dasar dari serbuk gergaji, kapur, dedak atau bekatul, dan air yang dicampur rata sampai diperoleh

kadar air sekitar 60%. Adapun jenis baglog Setelah itu dilakukan pengomposan selama 3-5 hari dan dimasukkan ke dalam kantong plastik *polipropilen* (PP). Media tanam baglog melalui beberapa tahap, dengan turunan bibit ada 4 urutan yaitu F0 (FDA), F1 (biji-bijian + serbuk gergaji, 1:1) dan F3 (media tanam/baglog). Kemudian media tanam dipadatkan dengan cara dipukul agar media tanam tidak mudah hancur. Selanjutnya media tanam masuk ke tahap sterilisasi dengan cara dikukus selama 8-12 jam dengan temperature 90-100°C agar baglog saat ditanam miselium atau bibit jamur dapat berkembang dengan baik dan tidak mudah mati. Setelah itu media tanam di inokulasi atau penyemprotannya alkohol dan kemudian dilanjut memasukkan bibit. Tahap terakhir baglog jamur diinkubasi diruang khusus yang steril dengan posisi horizontal di rak kayu dengan suhu inkubasi 27-30° C selama 40-60 hari. Waktu yang dibutuhkan untuk tumbuh jamur dan dapat dipanen adalah sekitar 33 hari, dengan jangka waktu 12-15 hari jamur sudah dapat tumbuh kembali. Dalam jamur tiram terdapat kandungan nutrisi yang beragam seperti Vitamin B1, kalori, protein, karbohidrat, lemak, thiamin, niacin, ribovlavin, kalsium (Ca), kalium (K), posfor (P), Natrium (Na) dan Besi (Fe) dengan komposisi yang seimbang (Zulfarina et al. 2019).

Kegiatan pelatihan pembuatan olahan nugget jamur dilakukan sebagai salah satu program kerja mahasiswa KKN UIN Prof. KH. Saifuddin Zuhri Purwokerto kelompok 102 di Desa Pangempon Kecamatan Kejobong dengan melalui beberapa tahap, yakni: 1) tahap wawancara dan diskusi dengan petani jamur tiram mengenai latar belakang usaha jamur tiram serta jenis produk olahan yang akan dikembangkan 2) Lokasi pembuatan produk olahan nugget jamur 3) Proses kegiatan pelatihan pembuatan nugget jamur. Hasil yang dicapai dari kegiatan pelatihan inovasi nugget jamur tiram adalah sebagai berikut:

1. Peningkatan Nilai Tambah Jamur Tiram

Latar belakang kondisi petani jamur tiram di Desa Pangempon dari hasil data observasi dan wawancara didapat dari narasumber diketahui bahwa para petani jamur tiram dalam produksinya menghasilkan jamur tiram setiap harinya sekitar 300-500 kg. Dalam hal pemasaran prioritas distribusi para petani jamur tiram untuk setiap hasil panennya adalah para pengepul dipasar tradisional, seperti pasar Kejobong, pasar Segi Mas Purbalingga, pasar Bobotsari dan juga pasar Pemalang. Dengan harganya yang stabil jamur tiram ini peminatnya lumayan banyak, biasanya jamur tiram ini dibuat menjadi olahan jamur krispy dan sebagai lauk sayuran. Sementara itu untuk hasil panen jamur tiram yang memiliki mutu rendah masih belum bisa dimanfaatkan oleh petani. Selain itu belum banyak olahan jamur tiram yang dipasarkan di pasar yang ada di Kecamatan Kejobong. Hal ini dikarenakan kurangnya keterampilan dan pengetahuan dalam hal inovasi olahan jamur tiram.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka perlu dilakukan penanganan lebih lanjut terkait hasil produksi yang berlimpah tersebut sehingga baik hasil produksi jamur tiram yang memenuhi standar mutu dan rendah mutu bisa diolah kembali menjadi suatu produk olahan yang bernilai tambah. Solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan melakukan diversifikasi produk. Diversifikasi produk merupakan usaha penganeekaragaman produk dari bahan dasar produk utama menjadi berbagai produk olahan baru yang bertujuan untuk memberi nilai tambah, membuat produk yang

memenuhi selera kebutuhan konsumen, menjadikan produk lebih tahan lama dan guna memperluas pasar (Hermawan, 2015).

2. Pelatihan Pembuatan Nugget Jamur Tiram

Usaha budidaya jamur tiram merupakan suatu kesempatan bagi masyarakat setempat untuk menambah pendapatan. Karena, selain bisa dibudidayakan menjadi jamur tiram yang mentah, hasil budidaya itu sendiri juga dapat menjadi olahan produk makanan yang beraneka macam, contohnya adalah nugget jamur tiram (Listiawati, Dewi Surani, dan Sopiya, 2021).

Pangsa pasar usaha nugget dapat dikatakan cukup besar, mengingat permintaan akan nugget yang berbahan dasar ayam, sapi, seafood dan yang lainnya terus meningkat. Nugget Makanan yang sudah banyak diproduksi oleh perusahaan besar ini sudah tidak asing di lidah masyarakat. Oleh sebab itu, produk ini cukup digemari dari banyak kalangan, mulai dari anak-anak, dewasa hingga orang tua (Wardani et al. 2022). Jamur tiram memiliki kandungan protein, cita rasa dan tekstur yang mirip dengan ayam. Sehingga dapat menjadi terobosan baru untuk membuat produk olahan nugget. Keunggulan dari jamur tiram sendiri adalah memiliki harga yang cukup relatif rendah sehingga jamur tiram dapat menjadi alternatif pengganti yang cocok jika harga daging ayam semakin mahal. Selain itu, jamur tiram juga memiliki banyak kandungan nutrisi, seperti protein, karbohidrat, lemak, serat pangan, thiamin, riboflavin, niacin, kalsium, vitamin dan mineral, sehingga aman untuk dikonsumsi yang baik untuk kesehatan (Wariati, Wijayanti, and Khoiruman, 2018).

Dengan segala pertimbangan yang telah didiskusikan mahasiswa KKN, dengan narasumber yakni Petani jamur tiram dan peserta pelatihan sepakat bahwa pada tanggal 27 Agustus 2022 akan melakukan kunjungan ke kediaman rumah Bapak Ridwan beserta istri selaku pemilik usaha jamur tiram di RT 05 RW 03 guna merealisasikan kegiatan program kerja pelatihan pembuatan inovasi olahan nugget jamur tiram. Adapun alat dan bahan yang dibutuhkan dan langkah-langkah proses pembuatan inovasi olahan nugget jamur sebagai berikut:

a. Alat

1. 4 buah loyang
2. Blender
3. Parutan
4. Kertas panggang roti
5. Pisau
6. Talenan
7. Sendok
8. Garpu
9. Baskom
10. Mangkuk
11. Penampakan

b. Bahan

- 1)

- 2) 2 kg jamur tiram 2 kg
 - 3) 15 buah bawang merah
 - 4) 8 buah bawang putih
 - 5) $\frac{1}{2}$ kg wortel
 - 6) 3 sdm kaldu jamur
 - 7) 2 sachet lada bubuk
 - 8) $\frac{3}{4}$ kg tepung tapioca
 - 9) 1 kg telur
 - 10) $2\frac{1}{2}$ sdm garam
 - 11) 1 sachet masako
 - 12) 500 gr tepung panir
 - 13) Minyak goreng
- c. Cara Pembuatan nugget jamur tiram adalah sebagai berikut :
- 1) Masukkan air dan 1 sdm garam ke dalam panci kemudian masak sampai mendidih.
 - 2) Cuci bersih jamur tiram di air mengalir.
 - 3) Masukkan jamur tiram air yang sudah mendidih tadi dan rebus selama 2-4 menit.
 - 3) Kemudian, haluskan bawang merah dan putih yang sudah dikupas dan dicuci bersih menggunakan blender dan tambahkan sedikit minyak goreng.
 - 4) Tumis bawang merah dan putih yang sudah dihaluskan hingga berubah warna menjadi sedikit kecoklatan selama kurang lebih 2-3 menit.
 - 5) Setelah jamur tiram sudah direbus selama 2-4 menit, lalu tiriskan hingga mendingin.
 - 6) Peras jamur tiram yang sudah mendingin untuk mengurangi kadar air setelah perebusan.
 - 7) Selanjutnya, haluskan jamur yang sudah diperas dengan blender. Pada tahap ini, usahakan tekstur jamur dibuat tidak terlalu halus agar masih terasa serat-serat jamurnya.
 - 8) Kemudian, parut wortel yang sudah dikupas menjadi panjang tipis ukuran seperti tusuk gigi kecil.
 - 9) Setelah itu, tuang parutan wortel, tepung tapioka, tepung terigu, bawang merah dan putih yang sudah dihaluskan, lada bubuk, kaldu jamur, masako, garam, jamur yang sudah dihaluskan serta 3 butir telur ke dalam baskom.
 - 10) Aduk, semua bahan hingga tercampur rata.



Gambar 1. *Proses Pembuatan Adonan Nugget Jamur*

Gambar 2. *Proses pencampuran Adonan Nugget Jamur*

- 11) Selanjutnya, tuangkan adonan ke dalam loyang yang sudah dilapisi dengan kertas panggang roti dan sudah diolesi dengan sedikit minyak.
- 12) kemudian, kukus adonan nugget jamur tiram selama kurang $\pm$ 20-25 menit dengan api sedang.



Gambar 3. *Proses pengukusan Nugget Jamur*

- 13) Jika sudah matang. Dinginkan terlebih dahulu sekitar 1-2 jam agar nugget jamur ter-set dengan baik.
- 14) Selanjutnya, potong nugget jamur tiram dengan ukuran persegi Panjang kecil.



Gambar 4. Proses pemotongan nugget dan pencelupan adonan kering.

- 15) Kemudian masukkan nugget yang sudah dipotong ke dalam putih telur, bertujuan agar tepung panir menempel sempurna. 16) Setelah tercampur dengan putih telur, baluri nugget jamur dengan tepung panir secara merata. 17) Selanjutnya, nugget jamur didiamkan terlebih dahulu di dalam *freezer* selama 1 jam, agar saat penggorengan tepung panir tetap terjaga. 18) Jika sudah didiamkan di dalam *freezer*, nugget jamur dikemas ke dalam mika dan siap untuk dipasarkan.



Gambar 5. Pengemasan nugget jamur dan Desain Stiker Kemasan Produk Nugget Jamur.

Dalam kegiatan pelatihan ini kami memiliki target yaitu timbulnya pemahaman cara menngolah jamur tiram menjadi sebuah produk yang bernilai jual seperti nugget jamur tiram ini. Bertambahnya pengetahuan dan keterampilan petani jamur melalui pelatihan. Dengan memberikan peran penuh kepada mitra dalam proses pelatihan, agar peserta

dapat memperoleh pemahaman mengenai teknik pembuatan nugget jamur tiram secara seksama. Sehingga nantinya Bapak Ridwan selaku pelaku usaha dapat memanfaatkan potensi dari jamur tiram dengan baik dan diharapkan dapat membagikan ilmu yang sudah didapat kepada warga yang lainnya baik mengenai produk olahan jamur serta cara pembudidayaan jamur agar sekaligus dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat di Desa Pangempon.

KESIMPULAN

Bagi masyarakat di Desa Pangempon Kecamatan Kejobong Kabupaten Purbalingga membudidayakan jamur tiram memiliki potensi yang menjanjikan apalagi kebutuhan jamur tiram di pasar selalu tinggi karena disukai hampir semua kalangan. Masyarakat menjadikan budidaya jamur ini sebagai usaha sampingan mereka yang bisa dilakukan di rumah untuk menambah penghasilan. Sebab dalam memulai usaha budidaya jamur tidak membutuhkan modal yang besar dan perawatan yang ekstra. Dalam hal pemasarannya petani jamur mendistribusikan hasil panen jamur tiram kepada pengepul dipasar tradisional dan warga sekitar dengan harga yang cukup terjangkau berupa bahan baku mentah. Karena harga produk jamur tiram mentah yang cenderung stagnan dipasaran dan belum adanya pemasaran jamur tiram dalam bentuk olahan. Maka perlu adanya diversifikasi inovasi produk olahan jamur tiram agar dapat lebih banyak menarik konsumen guna memperluas pemasaran jamur tiram dan menambah nilai jual.

Salah satunya olahan nugget yang sekarang ini digemari banyak orang. Apalagi bahan baku jamur tiram memiliki tekstur yang hampir sama dengan ayam serta kandungan gizinya yang bagus untuk kesehatan tidak menutup kemungkinan jamur diolah menjadi nugget. Kegiatan pembuatan dan pelatihan olahan nugget jamur ini dilakukan sebagai kreatifitas produk frozen food untuk meningkatkan keterampilan petani jamur dan meningkatkan nilai mutu tambah bahan baku jamur tiram pasca panen. Sehingga harapannya dengan adanya kegiatan pelatihan ini produk yang berbahan dasar jamur tiram dapat digemari masyarakat umum serta dapat membuka peluang usaha bagi petani jamur dan masyarakat sekitar desa Pangempon. Agar bisa lebih mengembangkan, memperluas pangsa pasar dari jamur tiram dan untuk menambah penghasilan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aftukha, Ayu Aulia, and Dian Purbasari. (2021). "Karakteristik Mutu Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Menggunakan Berbagai Metode Pengemasan Pada Penyimpanan Suhu Rendah." *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)* 10(3):327. doi: 10.23960/jtep-l.v10i3.327-337.
- Hayami, Yujiro, Toshihiko Kawagoe, Yoshinori Morooka, and Masjidin Siregar. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*.
- Hermawan, Lucius. (2015). "Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan Atau Menimbulkan Kanibalisme Produk?" *Jurnal Studi Manajemen* 9(2):142-53.
- Listiawati, Dewi Surani, and Sopiya. (2021). "Pelatihan Inovasi Produk Jamur Tiram Di Desa Gelam Kecamatan Cipocok Jaya." *Jurnal Abdimas Bina Bangsa* 2(1):74-79. doi: 10.46306/jabb.v2i1.82.
- Noviana, Ivo. (2010). "Participatory Action Research: Peningkatan Kesadaran Masyarakat Untuk Menjadikan Lingkungan Yang Bebas Narkoba." *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kesejahteraan Sosial* 15(3):208-18.
- Rahmat, Abdul, and Mira Mirnawati. (2020). "Model Participation Action Research Dalam Pemberdayaan Masyarakat." *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal* 6(1):62. doi: 10.37905/aksara.6.1.62-71.2020.
- Wardani, Indah, Mufarrij Al Kahfi, Surya Adinata Putra, Cesarila Novanty, and Zalzabilla Putri Hartanti. (2022). "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Produk Jamur Tiram Berupa Nugget Jamur Pada Desa Laweyan Kabupaten Probolinggo." 1132-40.
- Wariati, Ambar, Andjar Putri Wijayanti, and Muhammad Khoiruman. (2018). "Pengembangan Dan Peningkatan Nilai Tambah Budidaya Jamur Tiram Melalui Pelatihan Nugget Jamur Di Desa Gerdu Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karanganyar." *Wasana Nyata* 2(2):93-100. doi: 10.36587/wasananyata.v2i2.362.
- Zulfarina, Zulfarina, Evi Suryawati, Yustina Yustina, Riki Apriyandi Putra, and Hendra Taufik. (2019). "Budidaya Jamur Tiram Dan Olahannya Untuk Kemandirian Masyarakat Desa." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)* 5(3):358. doi: 10.22146/jpkm.44054.