

Upaya Peningkatan Keluarga Melalui Proses Pembaruan Olah Jamur Di Kelurahan Bitowa, Kecamatan Manggala Kota Makassar Provinsi Sulawesi Selatan

^{1*}Andi Hamsiah, ²Asdar

^{1,2} Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bosowa
Corresponding Author : hamsiahmtq@yahoo.com

Abstrak

Jamur tiram sangat potensial untuk dijadikan usaha dengan nilai ekonomis yang cukup tinggi, baik untuk pasar lokal maupun pasar antardaerah dan kemungkinan juga dapat menembus pasar lintas nusantara. Pengolahan jamur tiram sebagai makanan yang inovatif memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Pembudidayaan jamur dan pembaharuan variasi kelolah menjadi mata pencaharian masyarakat bila dilakukan pengolahan secara profesional, baik untuk kebutuhan rumah tangga maupun sumber pendapatan yang sangat membantu untuk menambah biaya pendidikan anak-anak mereka. Dengan melihat kurangnya olahan makanan jamur tiram, maka dilakukan pembaharuan olahan jamur yaitu jamur krispi, nugget jamur, bakso jamur dan otak-otak jamur. Perkembangan atau pembaharuan olahan makanan dari bahan dasar jamur dapat menambah variasi menu alternatif yang berasal dari bahan jamur. Jamur merupakan jenis tumbuhan yang mengandung vitamin D, yang memiliki andil dalam pengaturan siklus pertumbuhan sel, yang dapat mencegah pertumbuhan sel kanker. Mineral selenium yang terdapat pada jamur dapat mempengaruhi fungsi enzim hati dan dapat membantu detoksifikasi zat penyebab kanker.. Oleh karena itu, penelitian ini sejalan dengan program pemerintah yaitu program Indonesia sehat. Sesuai dengan target dan luaran yang dicapai dalam pengabdian ini adalah menciptakan suatu inovasi baru dari segi rasa dan dari segi pelabelan hak paten usaha yang sedang digeluti oleh sebagian masyarakat yang ada di Kelurahan Bitowa, sehingga produksi olahan jamur krispi, nugget jamur dan bakso jamur ini memberi tampilan baru yang menarik dan sedikit elegan dengan memanfaatkan semiotika bahasa yang dapat menjadi ikon produksi, yang tidak terdapat pada produksi yang lain.

Keywords: Jamur Tiram, Peningkatan Pendapatan, Pembaruan, Olah Jamur dan Budidaya

PENDAHULUAN

Jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) memiliki tubuh yang tumbuh menyamping (*pleurotus*/bahasa Latin), dan bentuknya seperti tiram (kerang relative pipih) yang bahasa Latinnya *ostreatus*. Jamur biasa tumbuh di permukaan batang pohon yang sudah lapuk atau batang pohon yang sudah ditebang. Jamur tiram merupakan jenis jamur kayu dan tidak memerlukan cahaya matahari yang banyak. Di tempat yang lembab dan gelap,, jamur akan tumbuh lebih cepat daripada di tempat yang disinari matahari yang. terang. Pada masa pertumbuhan, sebaiknya jamur ditempatkan dalam ruangan yang gelap/tanpa sinar matahari. Namun, pada kondisi tertentu, badan

jamur memerlukan adanya sinar matahari. Jamur merupakan makanan sehat yang kaya akan berbagai nutrisi. Sesuai *United States Department of Agriculture (USDA)*, jamur adalah sumber mineral dan vitamin yang meliputi kalium, fosfor, magnesium, natrium, vitamin C, dan vitamin D. Kandungan zat yang dimiliki jamur sebagai berikut. Yunita (2019) menguraikan zat yang terkandung dalam jamur sebagai berikut

a. Kaya Selenium

Jamur menurut USDA adalah sumber selenium yang baik. Studi menunjukkan bahwa mineral selenium memiliki potensi antikanker, antioksidan, antiinflamasi dan dapat membantu mengurangi risiko kanker, penyakit jantung, penyakit tiroid, dan penurunan kognitif

b. Turunkan Kolesterol

Jamur mengandung protein yang tinggi. Selain itu mengandung karbohidrat yang sangat rendah. Serat dan enzim tertentu di dalamnya juga membantu menurunkan kadar kolesterol. Selain itu, kandungan protein yang tinggi yang ditemukan di dalamnya membantu membakar kolesterol ketika dicerna. Menyeimbangkan kadar kolesterol antara kolesterol jahat dan kolesterol baik sangat penting dalam pencegahan berbagai penyakit kardiovaskular seperti serangan jantung dan stroke.

c. Cegah Diabetes

Jamur merupakan makanan yang ideal untuk yang mengalami diabetes karena jamur rendah energi. Jamur tidak mengandung lemak, kolesterol, dan karbohidrat yang sangat rendah, tetapi memiliki kandungan protein yang tinggi. Selain itu, jamur memiliki serat dan mengandung insulin alami dan enzim yang membantu memecah gula atau pati dalam makanan. Selain itu, jamur mengandung senyawa tertentu yang membantu berfungsinya hati, pankreas, dan kelenjar endokrin lainnya, sehingga mendorong pembentukan insulin dan pengaturan yang tepat di seluruh tubuh. Jamur cocok untuk orang yang mengalami diabetes yang sering menderita infeksi pada anggota tubuh mereka.. yang cenderung berlanjut untuk jangka waktu yang lama. Antibiotik dikandungnya dapat membantu melindungi orang yang mengalami diabetes.

d. **Tingkatkan Kesehatan Tulang**

Jamur merupakan sumber kalsium yang kaya nutrisi penting dalam pembentukan dan penguatan tulang. Pasukan kalsium dalam makanan dapat mengurangi kemungkinan mengalami kondisi osteoporosis dan dapat mengurangi nyeri sendi.

e. **Tingkatkan Penyerapan Zat Besi**

Jamur memiliki zat tembaga T yang sangat menguntungkan bagi tubuh. Kekurangan tembaga dapat menyebabkan anemia dan osteoporosis Tembaga mengatur dan merangsang penyerapan zat besi dari makanan. Jamur juga memiliki kadar zat besi yang tinggi sehingga tembaga yang terdapat dalam jamur bekerja sama untuk tulang yang sehat dan mencegah anemia .Jadi, jamur dapat mempertajam memori.

f. **Kaya akan Selenium**

Kandungan selenium dalam jamur adalah salah satu unsur paling menguntungkan yang sering diabaikan. Sumber utama selenium adalah protein hewani. Jadi, jamur adalah cara terbaik bagi vegetarian untuk mendapatkan jumlah selenium yang diperlukan .Selenium ditemukan dalam jumlah besar dalam jamur. Ini bisa bermanfaat bagi kesehatan tulang dengan menambah kekuatan tulang dan meningkatkan daya tahan tulang. Selenium juga memperkuat gigi, rambut, dan kuku. Selain itu, jamur memiliki nutrisi penting yaitu antioksidan yang kuat, membuat system kekebalan tubuh menjadi lebih kuat.

g. **Turunkan Berat Badan**

Jamur merupakan salah satu makanan langka yang di bisa makan sesering mungkin, tanpa efek samping. Jamur menjasi salah satu menu pengganti daging yang sehat dan menurunkan berat badan, tetapi juga memperkecil ukuran pinggang. Pada umumnya ,jamur di Indonesia digunakan untuk bahan makanan atau sayuran. Namun, tingkat konsumsi jamu ada rasyarakat Indonesia secara keseluruhan masih rendah jika dibandingkan dengannegara seperti China dan Thailand. Baru akhirakhir ini, masyarakat kita mulaimenyadari manfaat dari jamur pangan. Hal tersebut disebabkan adanya peningkatan kesadaran dan tingkat pendidikan yang tinggi sehingga mampumengubah pola pikir dan gaya hidup masyarakat. Akibatnya, kebutuhan konsumsiakan jamur terus menerus naik.Tingginya permintaan dalam negeri dan pasar ekspor membuka peluang bisnis jamur. Peluang bisnis jamur bahkan dapat dilakukan dalam skala rumah tangga, sehingga dapat dilakukan di dalam rumah sendiri. Budi

daya jamur di Indonesia masih di dominasi di pulau Jawa seperti jamur kancing, jamur kuping, jamur merang, dan sebagainya.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Dari beberapa permasalahan di atas, maka solusi yang ditawarkan adalah :

- a. Melakukan pembentukan dan pembinaan kelompok usaha berbasis keunggulan sumber daya alam yang merupakan keunggulan lokal dalam hal ini pembaruan pengolahan jamur..
- b. Melakukan pelatihan pengolahan manajemen produksi, manajemen pemasaran dan cara pengembangan usaha mikro yang berdaya saing..
- c. Melakukan diversifikasi produk dan menambah saluran pemasaran melalui media massa, agar volume penjualan dapat meningkat.
- d. Melakukan perancangan pelabelan produksi yang berhak paten sehingga usaha mikro berbasis keunggulan lokal diakui secara *defakto* dan *dejure*..

Berdasarkan solusi yang ditawarkan dan diimplementasikan dalam penyelesaian masalah di atas maka solusi adalah sebagai berikut :

- a. Tercipta pola pikir masyarakat tentang perlunya pengembangan untuk kreativitas produksi jamur sehingga menjadi jenis makanan yang dapat bernilai ekonomi lebih tinggi. Adanya kesadaran ini maka target yang tak kalah pentingnya adalah terciptanya variasi baru.
- b. Terbentuk sentra usaha mikro berbasis keunggulan lokal (jamur), maka lapangan kerja baru terbuka dan tingkat pengangguran berkurang.
- c. Usaha mikro berbasis keunggulan lokal yaitu pamaruan jamur makin meningkat seiring meningkatnya pendapatan asli daerah melalui pembayaran pajak.
- d. Peningkatan pendapatan pajak pemerintah daerah, pembangunan infrastruktur makin baik menjadikan sirkulasi iklim bisnis lebih lancar dan berkembang.

Sasaran

- a. Sasaran Kuantitatif
Dapat menghasilkan usaha jamur dengan berbagai variasi sehingga secara kuantitatif menambah produksi dan semakin banyak pilihan atau penawaran pada khalayak ramai.

b. Secara Kualitatif

Melalui perancangan pelabelan secara *defakto* dan *dejure*, maka produksi usaha mikro berbasis keunggulan lokal berupa budidaya jamur memiliki hak kekayaan intelektual seperti halnya produk lain yang berlabel resmi. Hal ini dapat meningkatkan kualitas produksi.

METODE PELAKSANAAN

Metode Pendekatan

Permasalahan yang dirumuskan bersama kelompok pengelola jamur sebagai mitra binaan program PKM adalah bagaimana menerapkan inovasi produk pembaruan pengolahan jamur untuk bernilai ekonomi tinggi agar tingkat pendapatan masyarakat bertambah. Dengan rumus permasalahan utama ini terkait dengan solusi yang ditawarkan, maka metode pendekatan yang dilakukan adalah :

- a. Melakukan koordinasi dengan mitra usaha jamur yang sudah menjadi mata pencaharian utama dan menopang hidup mereka.
- b. Melakukan temu konsultasi dengan tokoh-tokoh masyarakat di Kelurahan Bitowa untuk mendapatkan dukungan program yang akan dilakukan.
- c. Melakukan observasi wilayah Kelurahan Bitowa Kecamatan Manggala untuk mendapatkan data riil dilapangan, khususnya kelompok pelaku usaha pembudidayaan jamur
- d. Menerapkan inovasi produk jamur dengan menerapkan kreativitas variasi produk yang selama ini hanya sebagai pelengkap dalam sup. Dengan pembaruan pengolahan, jamur dapat dikemas menjadi jamur *crispy*, *nugget* jamur, dan bakso jamur. yang bahan dasarnya dari bumbu rempah, tepung kanji, tepung meizena, dan telur
- e. Pengembangan produk berupa penambahan jenis olahan (jamur *crispy*, bakso jamur, nugget jamur) dapat dikembangkan melalui tahap uji coba produk dan sosialisasipada khalayak atau masyarakat umum..
- f. Mengupayakan persetujuan hak cipta sehingga produk usaha berbasis keunggulan lokal memiliki kekuatan secara *defakto* dan *dejure*..

Setelah keenam tahapan tersebut dilakukan, maka tahap berikutnya adalah melakukan penambahan wawasan melalui pelatihan kewirausahaan yang memberikan pemahaman tentang tatakelola suatu usaha yang baik . Usaha yang baik artinya adanya perencanaan yang sistematis

dan saling terkait satu sama lain pada subsistem untuk mencapai hasil yang maksimal (pendapatan) yang diawali dengan sistem pengadaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan produk, pengemasan, pengangkutan hingga distribusi dan pemasaran.

Keseluruhan tahapan yang diuraikan di atas adalah merupakan akumulasi teknis pendekatan kepada masyarakat agar dapat mengerti dan memahami program, baik tujuan dan target yang akan dihasilkan. Sesuai dengan target dan luaran yang dicapai dalam hal ini adalah menciptakan usaha baru yang handal dan berwawasan kedepan dengan memanfaatkan bahan baku lokal dan tenaga kerja lokal dengan teknologi sederhana dan biaya produksi yang terjangkau akan memunculkan lebih banyak pengusaha baru dalam bidang pengolahan bahan kue tradisional, sehingga tingkat pengangguran dapat dikurangi dan kesejahteraan masyarakat lebih baik dibanding sebelum ada program.

Rasa dari jamur crispy yang gurih, renyah, serta sehat membuat jenis cemilan ini bisa dengan mudah diterima masyarakat umum. Apalagi dengan trademark makanan sehat dan bebas kolesterol yang diusung oleh segala jenis masakan berbahan dasar jamur ini membuat permintaan akan jamur crispy ini semakin meningkat.

Penyelenggaraan Pemberdayaan Potensi Sumber Daya Alam (PPSDA)

Penyelenggaraan PPSDA melalui langkah-langkah sebagai berikut ini.

- a. Analisis potensi daerah dan potensi satuan pendidikan atau analisis keunggulan lokal;
- b. Penentuan program PPSDA sesuai dengan kebutuhan;
- c. Penentuan solusi yang diharapkan dicapai;

Apabila dicermati potensi keunggulan lokal (budidaya jamur) di lokasi PKMKelurahan. Bitowa, Kecamatan Manggala., sangat potensial untuk dijadikan usaha dengan nilai ekonomis yang cukup tinggi, baik untuk pasar lokal maupun pasar antardaerah dan kemungkinan juga dapat menembus pasar lintas nusantara. Oleh karena itu, kegiatan pembudidayaan jamur di kelurahan Bitowa Kecamatan Manggala., pada umumnya masih sederhana, dalam arti masih dapat dikembangkan secara lebih baik dengan menerapkan konsep bisnis. Konsep ini pada dasarnya dapat menghasilkan kualitas produk dan volume produksi sesuai dengan prinsip-prinsip ekonomi yang sehat dimana seiring dengan pelaksanaannya yang dapat bergandengan dengan lembaga-lembaga pemasaran.

Usaha mikro, kecil dan menengah boleh dikatakan sebagai salah satu solusi masyarakat di Kelurahan Bitowa, untuk tetap bertahan dalam menghadapi krisis melalui pelibatan diri dalam aktivitas ekonomi terutama usaha yang berkrakter informal. Menurunnya pendapatan masyarakat tentu saja dapat mengurangi daya beli terhadap produk-produk yang sebelumnya banyak di suplai oleh pengusaha besar.

Animo masyarakat Kelurahan Bitowa untuk berwiraswasta cenderung meningkat walaupun nilai produksi yang dicapai rendah. Kecenderungan masyarakat untuk memasuki sektor wirausaha, maka kebijakan pemerintah dalam pembangunan daerah perlu mengarah pada penguatan kelembagaan ekonomi seperti kemudahan perizinan usaha, pemberian bantuan permodalan dengan bunga yang rendah, pemberian wewenang yang luas terhadap pemanfaatan SDA pedesaan dan peningkatan pembinaan terpadu melalui penyuluhan kewirausahaan. Langkah ini merupakan suatu upaya pemulihan perekonomian dalam merevitalisasi sumber-sumber pertumbuhan ekonomi yang ada di Kelurahan Bitowa serta dapat menciptakan sumber-sumber ekonomi baru. Di daerah Antang, sumber-sumber ekonomi yang sepatutnya dikembangkan adalah yang berbasis keunggulan komparatif daerah. Diantara sektor pertanian dan perkebunan dapat menjadi satu keunggulan komparatif yang berpotensi menjadi keunggulan wilayah karena 89 % masyarakat menggantungkan hidupnya pada sektor ini merupakan sumber bahan baku, sehingga saatnya semua pihak yang terkait bersatu padu untuk mengembangkan dan mengolah hasil kedua sektor tersebut dan menjadi prioritas pembangunan daerah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian PKM (Pengabdian Kemitraan Masyarakat) sebagai upaya yang dilakukan untuk member sumbangsih pada masyarakat, dengan program inovasi pada proses pengolahan jamur yang terdapat di Kelurahan Bitowa Kecamatan Manggala. Hasil dan luaran yang dicapai sebagai berikut. Pengembangan olahan jamur tiram yang semulahnya dijadikan sayur dalam masakan. Dengan proses inovasi yang ditawarkan melalui pengabdian yang dengan mengolah jamur tiram menjadi produk makanan yang sehat. Jenis olahan dengan proses inovasi menghasilkan jamur *crispy*, *nugget* jamur, bakso jamur dan otak-otak jamur.

1. Pengembangan dengan inovasi, penggorengan jamur krispi dilakukan dengan cara manual kemudian proses penirisan minyak dikembangkan dengan menggunakan alat spinner sehingga kadang minyak dalam jamur krispi berkurang.

2. Hasil yang dicapai dengan pengabdian ini diharapkan pendapatan keluarga lebih meningkat karena terdapat beberapa alternative pilihan olahan jamur krispi seperti jamur *crispy*, *nugget* jamur, bakso jamur dan otak-otak jamur.

Aspek Pengolahan (Prosedur)

Kegiatan pengolahan jamur tiram melibatkan partisipasi ibu-ibu rumah tangga sebagai peserta pelatihan. Lebih jelasnya keterlibatan peserta pelatihan dapat dilihat pada gambar 1



Kegiatan Pelatihan



Peserta Pelatihan

Gambar 1. Keterlibatan Peserta Pelatihan dan Mitra

Varian olahan dari jamur tiram menjadi produk makanan sehat seperti jamur krispi, nugget jamur, bakso jamur dan otak-otak jamur. Gambar hasil olahan dari jamur tiram menjadi nugget jamur, bakso jamur dan otak-otak jamur dapat dilihat pada gambar 2.



2a



2b



2c

Gambar 2. Gambar varian olahan dari jarum tiram menjadi produk tiram; 2a. Jamur Krispi, 2b. Nugget Jamur, dan 2c. Bakso Jamur

Selanjutnya tingkat capaian produksi olahan jamur tiram di Kelurahan Bitowa Kecamatan Manggala dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Tingkat Capaian Produksi

Aspek Pengembangan	Sebelum Program	Setelah Program PKM
Inovasi Produksi	Produksi Luaran Jamur Tiram	Produksi luaran: a. Jamur Krispi, b. Nugget Jamur, c. Bakso Jamur dan
Inovasi Desain	Kemasan Plastik Biasa	Desain Kemasan yang lebih
Kuantitas Produksi	100 dos perhari	150 dos perhari

Peran Mitra

Mitra pengabdian berperan sebagai pelaksana usaha jamur. Mitra pengabdian sebagai pelaku usaha untuk program usaha makanan berbasis jamur tiram sebagai upaya peningkatan pendapatan keluarga melalui proses pembaruan olahan jamur tiram dikel. Bitowa Kec.Maggala, makassar-sulawesi selatan.

KESIMPULAN

Pengembangan olahan jamur yang dilakukan melalui program kreativitas produksi dapat menambah variasi makanan yang bahan dasarnya dari jamur tiram. Jamur tiram merupakan menu alternative yang sehat dan perlu disosialisasikan di masyarakat karena jamur memiliki zat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh kita. Pengembangan olahan jamur dapat diaplikasikan dengan berbagai menu olahan antara lain; cemilan jamur krispi, nugget jamur, bakso jamur, otak-otak jamur dan berbagai olahan lainnya yang sangat direkomendasikan untuk dicicipi.

UCAPAN TERIMA KASIH

- a. Terima kasih kepada DRPM Ristekdikti
- b. Terima kasih kepada mitra yg telah memberi kesempatan untuk melakukan pengabdian
- c. Terima kasih kepada tim pengabdian yang telah bersama-sama melakukan pengabdian
- d. Terima kasih kepada LPPM Universitas Bosowa.
- e. Terima kasih kepada semua pihak yg telah membantu

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (2017). [https://www.akodokter.com.kandungan jamur](https://www.akodokter.com.kandungan_jamur) (*online*) Diakses 18 Mei 2018

Huda, Khoiril. (2015). Oemah Jamur., jamur tiram. <https://oemahjamur.blogspot.com>. Diakses 18 Mei 2018.

Muhsyanur. (2011). *Konsep Dasar Kurikulum Berbasis Lokal dan Kedaerahan*: Jurnal. <http://echax8atc-tugaskuliahppnunm.blogspot.com/2011/02>. Diakses pada hari Jumat, 8 September 2013.

Muhtamar, Shaff. (2007). *Masa Depan Warisan Luhur Kebudayaan Sulsel*. Makassar: Refleksi

Nur, Anan. (2011). *Konsep Dasar Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal (PBKL)*: Jurnal. <http://anan-nur.blogspot.com/2011/02>. Diakses pada hari Jumat, 8 September 2013

Trubus. (2014). *Pacu Produksi Jamur Tiram*. Depok: Trubus Swadaya

Ulumiah, Miftahul.. (2017). Olahan Jamur . (*Online*) Diakses 18 Mei 2018

Yunita, Niken Widya. (2019). Manfaat Jamur untuk Kesehatan Tubuh. Detik.Healt