



---

## ***Sharing Knowledge Dan Studi Tiru Budi Daya Jamur Untuk Peningkatan Pendapatan***

**Zainul Arifin<sup>1)</sup>, Bunyamin<sup>2)</sup>, Siti Munfaqiroh<sup>3)</sup>, Lailatus Sa'adah<sup>4)</sup>,  
Sherly Hesti Erawati<sup>5)</sup>, Djoko Sugiono<sup>6)</sup>**

<sup>1-6</sup>STIE Malangkuçęwara  
[zainularifin@stie-mce.ac.id](mailto:zainularifin@stie-mce.ac.id)

### ***Abstract***

*The service activities at "Omah Jamur Ayu" are a continuation of the business school activities held by "Lazis Sabilillah" and in collaboration with "STIE Malangkuçęwara Malang" and other partners. The aim of this service activity is to carry out a study to imitate the experience and success of the achievements made by Omah Jamur Ayu. This mock study was carried out with the aim of bringing benefits, increasing synergy and building cooperation with MSMEs assisted by Sabilillah. The method used was by conducting program outreach, providing materials, training and mentoring. As a result of this activity, MSME participants gained knowledge about developing mushroom seeds, caring for the mushroom growth process, harvesting mushrooms and managing mushrooms into processed dishes that are ready to be served in restaurants. The training material includes making crispy mushrooms with various flavors, namely BBQ, blackpaper and teriyaki; various soups (Ayu mushroom tomyum, Ayu mushroom capjay, Ayu mushroom asparagus) and various snacks (mushroom brontak, mushroom samosa and mushroom lumpiah) trained by experienced trainers*

**Keywords:** *Oyster Mushrooms, Processed Products, Added Value*

### **Abstrak**

Kegiatan pengabdian di "Omah Jamur Ayu" merupakan kelanjutan dari kegiatan sekolah bisnis yang diadakan oleh "Lazis Sabilillah" dan kerjasama dengan "STIE Malangkuçęwara Malang" serta mitra lainnya. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah melakukan studi tiru pengalaman dan keberhasilan atas prestasi yang sudah dilakukan oleh Omah Jamur Ayu. Studi tiru ini dilaksanakan dengan tujuan untuk membawa manfaat, meningkatkan sinergi dan membangun kerjasama dengan UMKM binaan lazis Sabilillah.. Metode yang digunakan adalah dengan melakukan sosialisasi program, pemberian materi, pelatihan serta

pendampingan. Hasil dari kegiatan ini peserta UMKM mendapat ilmu tentang mengembangkan bibit jamur, merawat proses pertumbuhan jamur, memanen jamur hingga mengelola jamur menjadi olahan masakan yang siap disajikan di resto. Materi pelatihan meliputi pembuatan jamur krispi dengan berbagai rasa, yaitu rasa BBQ, blackpaper dan teriyaki; aneka soup (tomyum jamur Ayu, capjay jamur ayu, asparagus jamur ayu) serta aneka snack (brontak jamur, samosa jamur dan lumpiah jamur) yang dilatih oleh pelatih yang berpengalaman.

**Kata Kunci** : Jamur Tiram, Produk Olahan, Nilai Tambah

## PENDAHULUAN

Sektor pertanian pada dasarnya memberikan kontribusi signifikan bagi perekonomian, namun rendahnya kreatifitas dan peningkatan nilai tambah dirasa masih menghambat kemajuan perkembangan usaha sektor ini. Keberhasilan sektor pertanian yang kuat akan memacu perkembangan sektor industri dan jasa, serta mempercepat transformasi struktur perekonomian nasional, di samping meningkatkan pendapatan masyarakat dan ketahanan pangan (Laung, 2021). Oleh sebab itu dibutuhkan usaha yang optimal untuk menciptakan iklim bisnis yang positif; membangun citra agribisnis daerah; mengembangkan ekonomi berbasis sumber daya yang terbarukan; menciptakan inovasi dan kreativitas yang merupakan keunggulan kompetitif suatu daerah.

Ekonomi kreatif menekankan pada penemuan barang dan jasa yang mengandalkan keahlian, bakat, dan kreativitas sebagai kekayaan intelektual, dimana masyarakat dituntut berfikir dan menggugah inspirasi dengan cara yang berbeda dari biasanya dan tertantang untuk dapat melahirkan suatu yang baru, baik berupa gagasan maupun karya nyata yang relatif berbeda dengan apa yang telah ada sebelumnya (Wariati et al, 2018). Ekonomi kreatif dapat dijadikan model dalam menghadapi tingkat persaingan yang kompetitif, sehingga mampu menciptakan value added bagi perkembangan agribisnis nasional.

Desa Poncokusumo adalah satu desa atau kecamatan di Malang terletak di kaki gunung Semeru dengan luas 686,23 ha atau tepatnya di sebelah selatan perbatasan Taman Nasional Bromo Tengger Semeru yang kaya akan produksi holtikultura, seperti bawang, tomat, kentang, kol dan tentu saja apel serta buah-buah lainnya. Di daerah ini banyak petani jamur yang tergabung dalam paguyuban "Omah Jamur Ayu" yang membudidayakan jamur Tiram, yaitu jenis jamur kayu yang umum hidup di kayu kering yang telah melapuk atau limbah kayu yang telah kering dan masuk dalam golongan *Pleurotus* (Nurchayani et al., 2022). *Pleurotus* sendiri merupakan istilah yang berasal dari bahasa Yunani yang terdiri dari dua kata yaitu *pleuron* yang berarti samping dan *ous* yang berarti telinga yang menggambarkan bentuk tubuh buah jamur yang menyerupai telinga dan tumbuh menyamping, berbentuk seperti tiram atau kipas (Risyanto, 2016)

Media tanam budidaya jamur Tiram menggunakan substrat serbuk gergaji kayu dan bahan baku tambahan berupa dedak atau bekatul dan kapur aktif. Bahan lain yang biasa ditambahkan dalam membuat media tanam disesuaikan dengan kondisi yang mudah didapat dan murah harganya (Mustabi et al., 2016). Umumnya jamur Tiram ditumbuhkan pada media serbuk kayu gergajian, karena sifatnya yang mampu merombak lignin dan selulosa, atau bersifat lignoselulolitik (Sumarsih, 2018). Miselium dari jamur memiliki kandungan protein cukup tinggi yang dapat mempengaruhi karakteristik fungsional proteinnya seperti daya ikat air, daya serap minyak, stabilitas emulsi, dan pembentukan gel. Berdasarkan penelitian Sukarno et al., (2014),

Minat para petani membudidayakan jamur di "Omah Jamur Ayu" disebabkan budidaya jamur sangat sederhana dan tidak memerlukan teknologi tinggi. Hanya memerlukan beberapa

langkah persiapan antara lain menyiapkan lokasi yang tepat atau cocok untuk menempatkan rumah jamur, menyiapkan bibit jamur, mempersiapkan media tumbuh yang steril dan sarana perawatan yang lain.

Kendala dalam budidaya jamur tiram adalah kandungan air yang tinggi yang menyebabkan tanaman mudah sekali rusak ketika sesaat setelah dipanen karena aktivitas mikroorganisme (Djarjah & Djarjah, 2001). Kerusakan akan mengubah tampilan, rasa, tekstur, dan kualitas yang dihasilkan. Diversifikasi pengolahan jamur dan peningkatan teknologi olahan jamur sangat dibutuhkan agar petani dan pengusaha jamur mampu memberi nilai tambah jamur segar setelah panen (Nugroho & Sugiarti, 2018). Produk olahan dari jamur tiram sendiri sudah cukup beragam seperti pepes jamur, tongseng jamur, nugget jamur, jamur crispy dan beberapa olahan lainnya (Triono, 2020)

Kegiatan pengabdian di “Omah Jamur Ayu” merupakan kelanjutan dari kegiatan sekolah bisnis yang diadakan oleh “Lazis Sabilillah” dan kerjasama dengan “STIE Malangucecwara Malang” serta mitra lainnya. Pada kegiatan ini, UMKM binaan lazis Sabilillah diajak ke Omah Jamur Ayu yang berada di daerah Poncokusumo kabupaten Malang, bertujuan untuk melakukan studi tiru pengalaman dan keberhasilan atas prestasi yang sudah dilakukan oleh Omah Jamur Ayu. Studi tiru ini dilaksanakan dengan tujuan untuk membawa manfaat, meningkatkan sinergi dan membangun kerjasama dengan UMKM binaan lazis Sabilillah. Pada kegiatan ini diisi dengan berbagi ilmu dan praktek serta peninjauan area yang ada di Omah Jamur Ayu Poncokusumo. Peserta UMKM mendapat ilmu tentang mengembangkan bibit jamur, merawat proses pertumbuhan jamur, memanen jamur hingga mengelola jamur menjadi olahan masakan yang siap disajikan di resto.



Foto 1 dan 2. Peserta UMKM Mengunjungi Ruang Proses Pembuatan dan Penyimpanan Jamur

Untuk UMKM yang akan melakukan usaha budidaya jamur sebagai usaha pemula, mereka diberi ilmu sebagai bekal untuk wirausaha budidaya jamur. Langkah-langkah yang harus disiapkan antara lain :

- 1. Memilih Bibit yang Bagus**

Cara [budidaya](#) jamur tiram yang pertama adalah memilih bibit yang bagus dan berkualitas. Sebaiknya, belilah bibit jamur tiram dari petani yang sudah terbiasa membudidayakan jamur tiram sejak lama.

## 2. Menyiapkan Kumbung

Kumbung atau rumah jamur merupakan tempat untuk merawat baglog dan menumbuhkan jamur. Baglog adalah media tanam untuk meletakkan bibit jamur tiram. Kumbung biasanya berupa sebuah ruangan yang diisi dengan rak-rak untuk meletakkan baglog. Ruangan ini harus memiliki kemampuan untuk menjaga suhu dan kelembaban. Ukuran kumbung yang dianjurkan sebaiknya tidak kurang dari 40 cm. Sementara rak bisa dibuat hanya 2-3 tingkat saja, dengan lebar 40 cm dan panjang setiap ruasnya mencapai 1 meter.

## 3. Menyiapkan Baglog

Sebelumnya telah disebutkan bahwa baglog adalah media tanam untuk meletakkan bibit jamur tiram. Jamur tiram merupakan jamur kayu, sehingga bahan utama pembuatan baglog adalah serbuk gergaji. Baglog dibungkus plastik berbentuk silinder dan salah satu ujungnya diberi lubang. Di lubang inilah jamur tiram akan tumbuh keluar dan menyembul. Pemula biasanya membeli baglog dari pihak lain agar mereka bisa fokus menjalankan usaha budidayanya tanpa harus membuatnya sendiri.

## 4. Merawat Baglog

Terdapat dua cara menyusun baglog dalam rak, yaitu dengan diletakkan secara vertikal dan horizontal. Meletakkan secara vertikal adalah lubang baglog menghadap ke atas, sedangkan secara horizontal yaitu lubang baglog menghadap ke samping. Kedua cara budidaya jamur tiram ini memiliki kelebihan masing-masing. Jika disusun secara horizontal, maka lebih aman dari siraman air. Pasalnya, jika penyiraman berlebih, air tidak akan masuk ke dalam baglog. Hanya saja, penyusunan dengan cara horizontal ini lebih banyak memakan ruang. Sementara susunan vertikal memang meringkas ruang yang dibutuhkan untuk lubang baglog, tetapi tidak aman untuk penyiraman air yang berlebihan.

## 5. Memanen Jamur Tiram

Biasanya dalam waktu 1-2 minggu sejak pembukaan tutup baglog, jamur sudah siap dipanen. Baglog jamur bisa dipanen 5-8 kali bila perawatannya baik. Panen ini dilakukan pada jamur yang telah mekar dan membesar. Tepatnya bila ujung-ujungnya telah terlihat meruncing. Baglog dengan bobot sekitar 1 kg akan menghasilkan jamur sebanyak 0,7-0,8 kg. Bila masa panen lewat setengah hari saja, maka warna bisa menjadi agak kuning kecoklatan dan tudungnya akan pecah. Jika sudah seperti ini, jamur akan cepat layu dan tidak tahan lama.

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah memberi ketrampilan bagi UMKM yang memiliki minat untuk melakukan usaha budidaya jamur. Mereka juga dibekali ilmu agar jamur memiliki nilai tambah dengan memberikan pelatihan dan pendampingan untuk mengolah jamur yang telah dipanen dalam bentuk produk makanan olahan dengan berbagai menu, diantaranya dibuat masakan jamur krispi dengan berbagai rasa, yaitu rasa BBQ, blackpaper dan teriyaki; menjadi aneka soup (tomyum jamur yyu, capjay jamur ayu, asparagus jamur ayu) serta aneka snack (brontak jamur, samosa jamur dan lumpiah jamur). Sehingga produk jamur mereka bernilai tambah tinggi dan mampu meningkatkan pendapatan para petani.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan di Desa Poncokusumo Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur pada tanggal 1 Desember 2022 dengan jumlah peserta sebanyak 56 Orang yang terdiri dari para petani Jamur yang tergabung dalam paguyuban "Omah Jamur Ayu" serta tim pengabdian STIE

Malangkucecwara. Metode yang digunakan adalah dengan melakukan sosialisasi program, pemberian materi, pelatihan serta pendampingan. Beberapa tahapan prosedur kerja untuk mendukung realisasi yang ditawarkan adalah sebagai berikut :

1. Tanggal 1 Desember 2022 dilakukan pertemuan awal antara Tim Pengabdian STIE Malangkucecwara, Lazis Sabilillah dan beberapa pendukung. Tim pengabdian dikawal oleh Kepala LPPM STIE Malangkucecwara yaitu Ibu Dra. Siti Munfaqiroh, M.Si. pertemuan ini dimaksudkan untuk mengidentifikasi masalah yang dihadapi para petani jamur.
2. Tanggal 12 Desember 2022 tim pengabdian STIE dan Lazis Sabilillah dan tim pendukung mendiskusikan penyusunan jadwal kegiatan yang disepakati, susunan acara pelatihan, serta menyiapkan perlengkapan yang dibutuhkan saat pelatihan dan tanggal pelaksanaan.
3. Tanggal 12 Maret 2023 rapat pemantapan materi dan pengecekan bahan-bahan yang dibutuhkan saat kegiatan bersama tim pengabdian
4. Tanggal 14 Maret 2023 pelaksanaan kegiatan di “Omah Jamur Ayu” Poncokusumo Kab Malang yang dilaksanakan selama 4 hari, yang dibagi dalam beberapa bagian, yaitu:
  - a. Pembukaan. Kegiatan ini meliputi kegiatan sambutan dan pemberian materi tentang pengolahan dan peningkatan nilai tambah Jamur
  - b. Pelatihan pengolahan dan peningkatan nilai tambah Jamur
  - c. Pendampingan merupakan kegiatan dalam pengolahan dan peningkatan nilai tambah Jamur, dilaksanakan selama 3 hari

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil**

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melatih kelompok tani dalam mengelola jamur agar tidak terbuang saat terjadi panen raya serta memudahkan konsumen dalam mengkonsumsi, produk yang lebih awet, leluasa dalam mendistribusikan dan memasarkan, menjaga cita rasa, dan meningkatkan pendapatan bagi petani (Budiasih et al, 2014). Diketahui bahwa jamur hasil panen rentan mengalami kerusakan apabila tidak langsung laku terjual. Diperlukan pengetahuan pascapanen bagi petani agar dapat mengantisipasi kerugian dan memaksimalkan keuntungan (Panda et al, 2021) .



Foto 3 dan 4. Pemaparan Materi Oleh Narasumber dan Antusias Peserta Mendengarkan Paparan

Kegiatan dilakukan dengan memberikan pelatihan pengolahan dan peningkatan nilai tambah Jamur dengan cara mengkreasi Jamur menjadi aneka produk makanan olahan berbasis jamur. Materi pelatihan meliputi pembuatan jamur krispi dengan berbagai rasa, yaitu rasa BBQ, blackpaper dan teriyaki; aneka soup (tomyum jamur Ayu, capjay jamur ayu, asparagus jamur ayu) serta aneka snack (brontak jamur, samosa jamur dan lumpiah jamur) yang dilatih oleh pelatih yang berpengalaman.

Target luaran dari kegiatan ini adalah mitra dapat anggota paguyuban memahami materi pelatihan dan mampu mempraktikkan proses produksi aneka masakan olahan berbahan dasar jamur dengan baik. Serta menjadikan produk tersebut layak dipasarkan dan dijual. Selain itu target yang ingin dicapai tim pengabdian adalah tumbuhnya jiwa kreatif dan inovatif peserta pelatihan, karena tim berkeyakinan inovasi bersumber dari ide yang berasal dari individu akan membentuk sikap kreatif. Sikap ini dapat diajarkan kepada orang lain sehingga dapat membantu mereka menjadi kreatif pula. Semakin banyak ide atau gagasan yang dimiliki oleh individu, maka proses inovasi akan mudah diterapkan (Sugianto & Sholihah, 2021).

Guna memudahkan tim pengabdian saat pelaksanaan kegiatan dan interaksi antara tim pengabdian dengan peserta bisa intensif, maka peserta pelatihan dibagi dalam tiga kelompok, dimana pada hari pertama pelatihan kelompok satu diarahkan mengikuti pelatihan aneka olahan Jamur *Crispy*, kelompok dua Aneka olahan *Soup* dan kelompok tiga aneka olahan *Snack*. Untuk hari kedua dan ketiga dilakukan perorangan, sehingga selama kegiatan pengabdian berlangsung semua kelompok mendapatkan materi dan pelatihan yang sama. Tujuan kegiatan pelatihan ini adalah agar para petani Jamur yang tergabung dalam paguyuban "Omah Jamur Ayu" memperoleh ketrampilan, wawasan, dan pengetahuan akan Ekonomi Kreatif, serta membangun jiwa wirausaha yang kedepannya dapat diimplementasikan dalam meningkatkannilai tambah jamur yang mereka panen, sehingga pendapatan mereka semakin meningkat.



Foto 5. Suasana *Cooking Class* Proses Pengelolaan Bahan Jamur Menjadi Bahan Siap Saji

Hasil dari pelatihan terhadap anggota paguyuban yang telah melakukan praktek pengolahan aneka masakan jamur dan dinilai oleh tenaga ahlinya ternyata semuanya memenuhi syarat dan bahkan layak untuk dijadikan usaha sampingan.

## KESIMPULAN

Dari hasil pelatihan budidaya jamur dan pengolahan aneka makanan dari bahan jamur dapat mengembangkan kemandirian para peserta untuk berwirausaha. Motivasi peserta juga sangat dalam kegiatan ini, mereka sangat antusias, untuk bisa menjalankan usaha budidaya jamur ini. Adapun simpulan dari pelaksanaan pengabdian ini adalah:

1. Program pengembangan dan peningkatan nilai tambah budidaya jamur tiram melalui pelatihan aneka olahan Jamur Tiram di Desa Poncokusumo Kabupaten Malang yang bertujuan meningkatkan nilai tambah budidaya jamur tiram cukup berhasil.
2. Target luaran dari program, yaitu : mitra dapat memahami, membuat dan memproduksi aneka olahan jamur yang layak pasar dan jual. Pada pelaksanaan kegiatan pelatihan ini mitra dapat memahami materi pelatihan dan mempraktikkan proses produksi aneka olahan Jamur dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Budiasih, N., Ambarawati, I., & Astiti, N. S. (2014). Strategi Pemasaran Produk Olahan Jamur Tiram pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Spora Bali. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, 114-130
- Djarjah, N. M., & Djarjah, A. S. (2001). *Budidaya Jamur Tiram : Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama-Penyakit*. Yogyakarta: Kanisius
- Laung Chusnul Tenri, 2021, *Pertanian Sebagai Pendukung Ekonomi Indonesia*, See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/357047777>
- Mustabi J, Jumatriatika H, Mega Johan. Peningkatan Nilai Tambah Baglog Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dari lamanya Inkubasi. 2016. *Seminar Nasional Peternakan 2*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar

- Nugroho, W., & Sugiarti, R. (2018). Analisis Potensi Wisata Kampung Sayur Organik Ngeplak Sutan Mojoso Berdasarkan Komponen Pariwisata 6A. *Cakra Wisata: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 35-40.
- Nurchayani Endang, Yulianty, Sutyarso, 2022, Pelatihan Budidaya Jamur Tiram Untuk Peningkatan Pendapatan Petani di Desa Bandar Sari, Padang Ratu, Lampung Tengah, *AMMA : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(6): 664-670
- Panda, A., Dirgantara, M., & Haryono, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang. *Agrokreatif*, 7-12.
- Risyanto, S. 2015. Biologi Jamur Tiram.  
<http://bio.unsoed.ac.id/sites/default/files/BIOLOGI%20JAMUR%20TIRAM.pdf>, Diakses Tanggal 14 Agustus 2023. Pukul 10.18
- Sugianto, A & Sholihah, A. 2021. Pengawetan dan Pemberian Nilai Tambah Produk Jamur Tiram Putih Menjadi Sate dan Bakso Jamur. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, Vol.6(2), 241-250
- Sukarno, Hendartina NT, Fardiaz D, dan Sukarno N. 2014. Karakteristik Fungsional Protein Miselium Jamur tiram Merah Muda dan Merang. *J. Teknol dan Industri Pangan*. 25 (1).
- Sumarsih, S. 2009. Pemanfaatan Bagasse (ampas tebu), jerami dan sekam sebagai Media Tumbuh Jamur Tiram Merah (Pleurotis flabellatus).  
<https://creatifitas.files.wordpress.com/2009/05/menanam-jamur-tirammerah.pdf>. Diakses Tanggal 14 Agustus 2023. Pukul 10.36
- Wariati, A., Wijayanto, A. P., Khoiruman, M. 2018. Pengembangan Dan Peningkatan Nilai Tambah Budidaya Jamur Tiram Melalui Pelatihan Nugget Jamur Di Desa Gerdu Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karanganyar. *WASANA NYATA (Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat)*. Vol 2(2). 93-100.