

PEMBERDAYAAN UMKM JAMUR KRISPI DESA BOJONGMANGU

*EMPOWERMENT OF KRISPI MUSHROOM MSMEs, BOJONGMANGU VILLAGE*Karyono^{1*}, Fifi Hanafi², Rina Mutiara³¹ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pelita Bangsa² Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pelita Bangsa³ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pelita Bangsa*Email korespondensi: karyono@pelitabangsa.ac.id, rinamta989@gmail.com**Article History:**

Received: 12 Juli 2022

Revised: 17 Agustus 2022

Accepted: 20 September

Keywords: MSME*Empowerment, Crispy**Mushrooms.*

Abstract: *The potential of Bojongmangu Village, which is located in a rural area with a beautiful geographical layout surrounded by mountains, certainly has considerable potential in the agricultural sector. One of the agricultural products in this area is Oyster Mushroom. With this agricultural potential, it has attracted the attention of lecturers and students of Pelita Bangsa University to carry out Community Service programs in Bojongmangu Village. This community service activity is carried out on business products. processed foods in the form of mushroom-based snacks which are sought to have good sales prospects and generate promising business profits so that they can improve the economy of the community, especially the people of Bojongmangu. durable and have a wider marketing reach. This community service activity will be held from 17 July – 21 August 2022, which is located in Bojongmangu Village, Bojongmangu District, Bekasi Regency. As an organic plant that is rich in nutritional content, Oyster Mushrooms have many benefits for the body. The mushroom contains an immunomodulatory compound, namely beta-glucan which is very beneficial for human health, namely as anti-tumor, anti-fungal, helps the diet process, regulates the immune system, is also able to reduce the effects of blood lipids and blood sugar. Our team has succeeded in processing oyster mushrooms into food products that provide healthy and easy alternatives to consumers by presenting mushroom-based snack products. This crispy mushroom processing does not use preservatives and always applies sanitation (cleanliness) and also a clean production process.*



Abstrak

Potensi Desa Bojongmangu yang letaknya berada di wilayah pedesaan dengan tata geografis yang masih asri dikelilingi oleh pegunungan tentunya memiliki potensi dibidang pertanian yang cukup besar. Produksi hasil pertanian di daerah ini salah satunya yaitu Jamur Tiram. Dengan adanya potensi pertanian tersebut menarik perhatian dosen dan mahasiswa Universitas Pelita Bangsa untuk melakukan program Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Bojongmangu. Kegiatan pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan pada usaha produk olahan makanan berbentuk cemilan berbahan dasar jamur yang diupayakan memiliki prospek penjualan yang baik dan menghasilkan keuntungan bisnis yang menjanjikan sehingga bisa meningkatkan perekonomian masyarakat khususnya masyarakat Bojongmangu Selain itu produk ini diupayakan mempunyai masa simpan yang tahan lama dan memiliki jangkauan pemasaran yang lebih luas. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dari tanggal 17 Juli – 21 Agustus 2022 yang berlokasi di Desa Bojongmangu, Kecamatan Bojongmangu, Kabupaten Bekasi. Sebagai tanaman organik yang kaya akan kandungan gizi, Jamur tiram memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Jamur tersebut mengandung senyawa imunomodulator yaitu beta-glucan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan manusia, yakni sebagai anti tumor, anti jamur, membantu proses diet, mengatur sistem kekebalan tubuh, juga mampu mengurangi efek lipid darah dan gula darah. Tim kami berhasil mengolah jamur tiram menjadi produk makanan yang memberikan alternatif sehat dan mudah kepada konsumen dengan menyuguhkan produk cemilan berbahan dasar jamur. Pengolahan jamur krispi ini tidak menggunakan bahan pengawet dan selalu menerapkan sanitasi (kebersihan) dan juga proses produksi yang bersih.

Kata Kunci: Pemberdayaan UMKM, Jamur Krispi.

PENDAHULUAN

Secara Umum, Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai peranan penting dalam membangun, mendukung, dan mengembangkan perekonomian masyarakat. UMKM mampu mengelola sumber alam, menciptakan pasar-pasar, mengurangi kemiskinan, mengembangkan perdagangan, membuka lapangan kerja, dan lain sebagainya. Bahkan sector UMKM telah menjadi titik timpu kehidupan sejak terjadinya krisis ekonomi tahun 1997. (Jauhari, 2010)

Banyak sekali potensi-potensi UMKM di Desa Bojongmangu yang menjadi tumpuan masyarakat Bojongmangu dalam menunjang kehidupannya. Hanya saja, dengan adanya kemajuan teknologi saat ini dan juga dengan adanya permasalahan ekonomi yang disebabkan oleh pandemi COVID-19. Berbagai langkah penguncian (lockdown) yang telah memotong aktivitas ekonomi dengan tiba-tiba, adanya penurunan permintaan serta terganggunya rantai pasokan di seluruh dunia. Survei awal menyatakan bahwa lebih dari 50% UMKM terindikasi bahwa mereka bisa saja gulung tikar dalam kurun waktu beberapa bulan ke depan (Sutrisno, 2020) sehingga menyebabkan sebagian masyarakat Bojongmangu mengalami penurunan pendapatan.

Desa Bojongmangu, Kecamatan Bojongmangu, Kabupaten Bekasi yang letaknya berada di wilayah pedesaan dengan tata geografis yang masih asri dikelilingi oleh pegunungan tentunya memiliki potensi dibidang pertanian yang cukup besar dan dirasa masih perlu dilakukan pengembangan yang berlanjut. Salah satu produksi hasil pertanian di wilayah ini adalah Jamur Tiram. Hasil produksi jamur tiram cukup bersaing dengan jenis olahan cemilan makanan lainnya

dalam berbagai bentuk olahan sebagai wujud permintaan pasar. Dengan adanya potensi pertanian tersebut membuat warga bojongmangu berupaya memanfaatkan produksi pertanian menjadi produk UMKM.

Hingga kini sudah banyak para pelaku UMKM yang mengolah makanan ringan seperti keripik pisang, keripik singkong, keripik ubi dan jenis makanan ringan lainnya yang biasanya merupakan makanan ringan. Maka dari itu, kami melahirkan terobosan baru dengan memanfaatkan bahan dasar Jamur Tiram yang diolah menjadi cemilan nikmat, lezat dan mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi. Apalagi Fungsi protein yang terdapat pada jamur tiram sangat penting bagi tubuh antara lain untuk memperbaiki sel dalam tubuh, menghasilkan enzim dan hormon, mampu meningkatkan kekebalan tubuh, dan lain sebagainya.

Sumber pangan dengan kandungan protein tinggi yang paling populer dan sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah kedelai yang diolah menjadi tempe maupun tahu. Tetapi, beberapa waktu yang lalu kedelai mengalami kenaikan harga, untuk menghadapi hal tersebut tentunya masyarakat membutuhkan alternatif lain. Menurut Parjimo & Andoko (2013) jamur tiram setiap 100 gramnya memiliki kandungan protein sebesar 27% sedangkan kedelai pada tempe hanya memiliki kandungan protein sebanyak 18,3% setiap 100 gram.

Maka dari itu kami memberikan alternatif cara yang mudah dan nikmat dalam mengkonsumsi jamur tiram yaitu dengan cara dibuat cemilan yang nikmat, renyah dan gurih serta tak lupa kandungan yang terkandung pada cemilan tersebut yaitu protein yang cukup yang sesuai untuk tubuh.





Menurut Rosmiah dalam jurnal (Sagaf et al., 2022), jamur tiram (*Pluoretus ostreatus*) merupakan spesies tanaman dalam jenis organisme saprofit yang hidup di atas media organik yang sudah lapuk atau mati. Selama pertumbuhan jamur tiram, nutrisi yang dibutuhkan meliputi: fosfor, kalium, belerang, karbon yang telah tersedia dalam jaringan kayu yang sudah lapuk hanya saja dalam jumlah sedikit. Nilai nutrisi dan keberhasilan budidaya jamur tiram ini dipengaruhi oleh media tanam dan lamanya proses pengomposan (inkubasi). Jamur tiram mengandung nutrisi yang sangat baik bagi tubuh manusia untuk memenuhi gizi keluarga, yakni 19-35% protein, 9 asam amino, 72% lemak tak jenuh dan kandungan serat yang tinggi (7,4-24,6%). Selain sebagai obat kolesterol, kanker, AIDS. Jamur juga dijadikan sebagai anti virus, anti bakteri merugikan serta dapat meningkatkan kekebalan tubuh.

Bermula dari tugas mahasiswa sebagai agen perubahan, kami berupaya menyumbangkan ide kreatif mengenai bagaimana cara baru dalam menikmati Jamur Tiram, yakni dengan cara dibuat menjadi cemilan, dengan bahan yang tidak sulit didapat dan dengan cara pembuatannya yang cukup mudah pula sehingga bisa dibuat dengan mudah oleh para ibu rumah tangga. Harus diingat juga bahwa cemilan ini tidak mengandung bahan pengawet dan bahan kimia.

Untuk mengembangkan dan meningkatkan pendapatan masyarakat dalam penjualan Jamur Krispi ini, hal yang penting yang perlu dilakukan yaitu mengutamakan strategi pemasaran guna menentukan nilai ekonomi sebuah usaha, entah itu dalam bentuk harga barang ataupun jasa. Strategi pemasaran merupakan titik utama pemasaran, yang mana suatu bisnis berupaya untuk mencapai sasarannya. Terdapat lima elemen penting dalam strategi pemasaran yakni pertama pemilihan pasar adalah proses memilah dan memilih pasar yang nantinya akan dilayani dengan melakukan segmentasi pasar sasaran yang paling memungkinkan. Kedua, melakukan perencanaan produk yang terdiri atas produk spesifik yang dijual, pelayanan, kemasan, ukuran, merek dagang dan jaminan pengembalian. Ketiga, Penetapan harga, merupakan proses dalam memastikan harga yang bisa menggambarkan nilai kuantitatif dari produk yang akan dijual kepada pelanggan. Keempat, penyaluran atau sistem distribusi perdagangan grosir maupun eceran yang dilakukan produk hingga sampai ke konsumen akhir. Kelima, komunikasi pemasaran atau promosi yang meliputi pemasaran langsung, periklanan, serta hubungan masyarakat (Ambarawati & Astiti, 2014).

Kegiatan program ini memiliki tujuan guna mengembangkan kreatifitas serta menggali kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha, juga sebagai bentuk sumbangsih produk makanan yang bermanfaat dan bergizi bagi masyarakat. Selain itu juga dijadikan sebagai bentuk peningkatan kreativitas serta proses penumbuhan jiwa kewirausahaan bagi setiap mahasiswa, membantu terwujudnya Sumber Daya Manusia yang memiliki kualitas yang bermutu melalui penciptaan lapangan kerja, baik bagi para mahasiswa pelaksana kegiatan ataupun masyarakat yang ikut bekerjasama serta berkontribusi dalam usaha ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah jenis jamur kayu yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Jamur tiram putih membutuhkan nutrisi utama antara lain karbohidrat (Selulosa, Lignin dan Hemiselulosa), lemak, protein, mineral, dan Vitamin. Menurut (Zulfarina et al., 2019), budidaya jamur tidak membutuhkan biaya besar dan terbilang cukup mudah dalam pelaksanaannya sehingga dapat dilakukan oleh masyarakat setempat. Budidaya jamur tiram membutuhkan waktu panen sekitar 1,5 bulan, tidak membutuhkan pupuk, dan tidak mengenal musim, dapat ditanam dalam skala *home industry* dan oleh siapa saja. Sisa dari produk jamur tiram bisa digunakan sebagai kompos atau dijadikan sebagai makanan ikan, selain itu juga dapat digunakan sebagai media untuk perkembangbiakan cacing. (Sagaf et al., 2022)

Pelaksanaan Pembuatan Jamur Krispi

Pelaksanaan Kegiatan 1. Hasil luaran yang tersaji diharapkan tersaji jamur yang sudah dicuci bersih dan sudah dipotong-potong. Dalam praktek kegiatan ini jamur di bersihkan dengan air mengalir lalu dipotong-potong kecil panjang.

Pelaksanaan Kegiatan 2. Hasil luaran yang tersaji adonan kering untuk jamur. Dalam praktek kegiatan ini haluskan bawang putih dan ketumbar, lalu aduk rata dengan tepung terigu, garam dan penyedap rasa.

Pelaksanaan Kegiatan 3. Hasil luaran yang tersaji jamur krispi dilumuri adonan. Dalam praktek kegiatan ini Masukkan jamur yang telah dipotong-potong kedalam adonan kering yang sudah dibuat.

Pelaksanaan Kegiatan 4. Hasil luaran yang tersaji jamur yang sudah di goreng. Dalam praktek kegiatan ini angkat jamur yang sudah dicelupkan kedalam adonan kemudian panaskan minyak goreng, dan goreng jamur sampai kecoklatan lalu angkat dan tiriskan.

Pelaksanaan Kegiatan 5. Hasil luaran yang tersaji diharapkan jamur krispi dengan aneka rasa. Dalam praktek kegiatan ini jamur krispi yang sudah digoreng ditambahkan bumbu tabur seperti balado dan lain-lain.

Pelaksanaan Kegiatan 6. Hasil luaran yang tersaji diharapkan sudah dalam kemasan. Dalam praktek kegiatan ini menimbang jamur krispi yang sudah jadi dengan berat sama/rata 80gram lalu berikan label pada kemasan tersebut.

Pelaksanaan kegiatan 7. Hasil luaran yang diharapkan tersaji foto kemasan jamur krispi di sosial media. Pada praktek kegiatan ini dilakukan foto pada kemasan untuk dilakukannya promosi yang setelah itu akan diupload ke media sosial (whatsapp, facebook dan instagram) maupun took online (shoppe, tokopedia, lazada)

METODE

Nilai lebih produk yang kami tawarkan adalah cemilan jamur yang memiliki protein tinggi, karena makanan ringan ini sebagian besar bahan bakunya yaitu jamur tiram yang dapat dijadikan sebagai alternatif cemilan bagi semua kalangan. Olahan ini mempunyai kandungan gizi yang berguna bagi kesehatan tubuh. Adapun Komposisi dan kandungan nutrisi lainnya adalah thiamin, karbohidrat, riboflavin, niacin, lemak, dan kalsium. Jamur tiram mengandung kalori yaitu 100kj/100g dan 72% lemak tak jenuh. Jamur memiliki serat yang sangat baik bagi pencernaan, kandungannya mencapai 7,4-24,6% sehingga cocok untuk para pelaku diet (Wardani, 2014). Selain itu juga aman dikonsumsi oleh anak-anak dan orang dewasa.

Tahapan-tahapan yang dilakukan dalam kegiatan kali ini yaitu:

1. Tahap Survei

Tahap ini adalah salah satu jenis metode atau cara untuk mengetahui apa yang diinginkan oleh permintaan pasar oleh konsumen maupun calon konsumen.

Pada fase ini, kami mengunjungi dusun-dusun yang berada di desa Bojongmangu Kecamatan Bojongmangu Kabupaten Bekasi untuk mengetahui apa saja produk UMKM yang tersedia.

2. Tahap Perencanaan Ide dan Inovasi

Tahap ini ditujukan guna menjelaskan bagaimana jamur krispi diolah dan kandungan nutrisi yang didapat baik dari aspek konsumsi maupun pendapatan dari metode penyuluhan.

3. Tahap Pembelian Bahan

Pada tahap ini dipersiapkan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pengolahan jamur krispi.

4. Pembuatan Jamur Krispi

Pada tahap ini dilakukan pengolahan bahan-bahan yang sudah disediakan dan di proses dengan higienis dan terjamin kebersihannya sehingga menghasilkan produk yang baik.

5. Laporan Pengabdian

Pada tahap laporan kegiatan pengabdian merupakan tahap terakhir dari keseluruhan rangkaian kegiatan yang dilakukan dan dituangkan secara tertulis kedalam bentuk laporan pengabdian kepada masyarakat berdasarkan data-data yang sudah dikumpulkan dan di analisis selama kegiatan berlangsung.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul “Pengembangan Potensi Pariwisata dan Kewirausahaan Serta Tata Kelola Administrasi Desa” telah berhasil dilaksanakan. Kegiatan program ini memiliki tujuan guna mengembangkan kreativitas serta mengasah kemampuan mahasiswa dalam menjadi wirausahawan, serta menciptakan produk makanan ringan yang berguna, memiliki manfaat bagi tubuh dan bergizi bagi masyarakat, khususnya masyarakat Desa Bojongmangu. Program ini juga diharapkan dapat menjadikan kepribadian mahasiswa yang ulet, mandiri, dan kreatif dalam mencari peluang usaha sehingga menuangkan kreatifitas yang inovatif dalam melahirkan peluang ide baru yang lebih baik, sehingga mahasiswa tidak hanya kuliah saja tetapi dapat langsung mempraktekkan menjadi pengusaha muda

**DAFTAR PUSTAKA**

- Sururi, A. (2015). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Pemberdayaan UMKM Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Wanasalam Kabupaten Lebak., *3(2)*, 1-25
- Nisawati, I., & Yahya A. (2021) Wujud Ekonomi Kreatif Ibu Rumah Tangga *Jurnal Abdimas Pelita Bangsa*. Vol.2 No.2, Oktober 2021.
- Jauhari. (2010). Upaya pengembangan usaha kecil dan menengah (UKM) dengan memanfaatkan e-commerce. *JSI: Jurnal Sistem Informasi*, Vol.2 No.1.
- Parjimo, & Andoko, A. (2013). *Budidaya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram, Jamur Merang)*. Agromedia.
- Sagaf, M., Setiyowati, D., Kusumodestoni, R. H., & Hidayat, S. (2022). Pengembangan Usaha Jamur Tiram Melalui Diversifikasi Produk Jamur Crispy di Batealit Jepara. *Abdimas Universal*, Vol.4 No.2, 218–224.
- Wardani, C. (2014). Kadar Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Campuran Serbuk Gergaji, Ampas tebu dan Arang Sekam. *Jurnal Publikasi*.
- Zulfarina, Suryawati, E., Yustina, Putra, R. A., & Taufik, H. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, Vol.5 No.3, 358–370.