



jurnal *Asawika*

media sosialisasi abdimas widya karya



PELATIHAN PENGOLAHAN ABON JAMUR TIRAM PADA GAPOKTAN MULYO SANTOSO KELURAHAN SUKUN KECAMATAN SUKUN KOTA MALANG
Handini dan Maria Puri Nurani

IBM TKK SANTO YUSUP 1: IMPLEMENTASI PERMAINAN TRADISIONAL
Felik Sad Windu Wisnu Broto

PELATIHAN PEMBUATAN VIDEO *PROFILE* DESA MENGGUNAKAN *HANDPHONE* BAGI GENERASI MUDA DI DESA CURAH COTTOK, SITUBONDO
Rasional Sitepu, Peter Rathodirdjo Angka Albert Gunadhi, Widya Andiardja, Lanny Agustine, Yuliati, Andrew Joewono, Diana Lestariningsih, dan Hartono Pranjoto

PELATIHAN STRATEGI PENGUASAAN *READING* EFEKTIF MENGHADAPI UNBK BAGI SISWA KELAS XII SMAK YOS SUDARSO KEPANJEN
Andy Endra Krisna dan Rini Susrijani

IBDM PKK DESA PETUNGSEWU: PELATIHAN MERAJUT
Uki Yonda Aseptia, Lidia Halim, dan Felik Sad Windu Wisnu Broto

PEMBANGUNAN SARANA MANDI CUCI KAKUS KOMUNAL DI DAERAH PASCA BENCANA, LOMBOK, NUSA TENGGARA BARAT
Y.A. Widriyakara S., Wilhelmina Putri N., Angelina Novemita S., dan Catherina Novita A.

Susunan Redaksi

Penasihat

Rm. Albertus Herwanta, O.Carm., M.A.

Penanggung jawab

Dr. Nereus Tugur Redationo, S.T., M.T.

Ketua

Antonius Prisma Jalu Permana, S.Si., M.Si.

Anggota

- 1. Prof. Dr. Ir. Hari Purnomo, M.App.Sc.*
- 2. Prof. Dr. J.G. Nirbito*
- 3. Dr. R. Diah Imaningrum Susanti, S.H., M.Hum., M.Pd.*
- 4. Dr. Lis Lestari S., M.Si.*
- 5. Hendrikus Nendra Prasetya, S.P., M.Si.*

Editor

Catharina Rini Susrijani, S.S., M.Hum

Sekretariat & Distribusi

Olyvia Resyana Citra, S.E.

Pengantar Redaksi

Segala puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa patut kita haturkan kepada-Nya, sebab karena rahmat dan karunia-Nya Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat “Asawika” edisi Juni 2019 Vol. 04 No. 01 ini bisa terbit. Jurnal Asawika merupakan fasilitas bagi para dosen pengabdian untuk mempublikasikan karya pengabdian secara luas.

Berdasar pada visi Universitas Katolik Widya Karya Malang yaitu Menjadi komunitas akademik berkualitas dengan menerapkan IPTEKS dalam karya yang dijiwai nilai-nilai Katolik dan Pancasila, jurnal Asawika merupakan salah satu hasil dedikasi atas visi tersebut. Pengabdian kepada masyarakat yang merupakan salah satu cara dalam mendiseminasikan hasil penelitiannya sehingga dengan adanya jurnal pengabdian kepada masyarakat ini dapat membantu para pengabdian untuk mempublikasikan karya pengabdian.

Akhir kata, semoga kehadiran jurnal Asawika ini mampu menjadi sarana bagi segenap pengabdian dalam mendiseminasikan hasil kegiatannya sehingga bisa menjadi inspirasi bagi pengabdian-pengabdian lain dalam iku berperan membangun negeri ini.

Salam Redaksi

ASAWIKA merupakan jurnal publikasi hasil pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh para dosen di lingkungan kampus Unika Widya Karya Malang beserta para dosen di luar lingkungan Unika Widya Karya Malang. Jurnal ini diterbitkan oleh LPPM Unika Widya Karya Malang dua kali dalam satu tahun.



Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM)
Universitas Katolik Widya Karya Malang
Jalan Bondowoso No. 2 Malang 65115
Telepon (0341) 553171 E-mail: lppm@widyakarya.ac.id

Daftar Isi

<p>Pelatihan Pengolahan Abon Jamur Tiram pada Gapoktan Mulyo Santoso Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang</p> <p>Handini dan Maria Puri Nurani</p>	1
<p>IBM TKK Santo Yusup 1: Implementasi Permainan Tradisional</p> <p>Felik Sad Windu Wisnu Broto</p>	8
<p>Pelatihan Pembuatan Video <i>Profile</i> Desa Menggunakan <i>Handphone</i> bagi Generasi Muda di Desa Curah Cottok, Situbondo</p> <p>Rasional Sitepu, Peter Rathodirdjo Angka Albert Gunadhi, Widya Andiardja, Lanny Agustine, Yuliati, Andrew Joewono, Diana Lestariningsih, dan Hartono Pranjoto</p>	14
<p>Pelatihan Strategi Penguasaan <i>Reading</i> Efektif Menghadapi UNBK bagi Siswa Kelas XII SMAK Yos Sudarso Kepanjen</p> <p>Andy Endra Krisna dan Rini Susrijani</p>	21
<p>IBDM PKK Desa Petungsewu: Pelatihan Merajut</p> <p>Uki Yonda Aseptu, Lidia Halim, dan Felik Sad Windu Wisnu Broto</p>	28
<p>Pembangunan Sarana Mandi Cuci Kakus Komunal di Daerah Pasca Bencana, Lombok, Nusa Tenggara Barat</p> <p>Y. A. Widriyakara S, Wilhelmina Putri N, Angelina Novemita S, dan Catherina Novita A</p>	33

PELATIHAN PENGOLAHAN ABON JAMUR TIRAM PADA GAPOKTAN MULYO SANTOSO KELURAHAN SUKUN KECAMATAN SUKUN KOTA MALANG

Handini¹⁾ Maria Puri Nurani²⁾

¹⁾ Fakultas Pertanian, Unika Widya Karya Malang
email: handini@widyakarya.ac.id

²⁾ Fakultas Pertanian, Unika Widya Karya Malang
email: puri_fp@widyakarya.ac.id

Abstrak

Jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang cukup digemari masyarakat dan juga berguna bagi tubuh karena bergizi tinggi dan rendah lemak. Jamur tiram termasuk bahan pangan yang mudah rusak, seperti jenis sayuran lainnya. Beberapa hari setelah panen, mutu jamur tiram turun dengan cepat sampai tidak layak dikonsumsi. Perubahan mutu jamur tiram antara lain layu, warna menjadi coklat, lunak dan cita rasanya berubah, di mana untuk mempertahankan keawetan jamur tiram perlu adanya inovasi menjadi produk pangan olahan. Oleh karena itu kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan bentuk kepedulian agar sejak dini pihak terkait dapat membuat olahan pangan guna peningkatan nilai ekonomi. Sasaran pengabdian ini bersama ibu-ibu PKK RT 10 RW 07 Kelurahan Sukun, Kecamatan Sukun Kota Malang dengan alasan wilayah ini yang paling sukses sehingga sangat potensial karena sebagian besar penduduknya berpotensi menanam jamur tiram. Tujuan kegiatan ini adalah menjadikan jamur tiram sebagai produk olahan menjadi abon jamur tiram, sehingga menjadi produk pangan yang lebih awet, murah, mudah dikonsumsi, serta mempunyai nilai jual tinggi.

Kata Kunci: Abon Jamur Tiram, Jamur Tiram

Abstract

Pearl oyster mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) is a type of edible mushroom that is quite popular with the community and also benefits the body because of its high nutrients and low fat. Oyster mushrooms is included as perishable food, like other types of vegetables. A few days after harvest, the quality of oyster mushrooms drops rapidly until it is not suitable for consumption. Changes in the quality of oyster mushrooms include wilting, browning, softening and change in taste, wherein to maintain the durability of oyster mushrooms it needs to be made into a processed food product. Therefore, the present community service is a form of concern for the relevant parties so that they may take part in food processing activities to increase their economy. The target community of this service is the members of PKK RT 10 RW 07 in Sukun Sub-district, Malang City, on the basis that this region was the most successful so it was very promising because most of the population had the potential to plant oyster mushrooms. The purpose of this activity is to process oyster mushroom into oyster mushroom floss (abon), so that it may become a food product that is more durable, inexpensive, easy to consume, and has a high selling value.

Keywords: Oyster Mushroom floss, Oyster Mushroom

1. PENDAHULUAN

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat kali ini di RT 10 RW 07 Kelurahan Sukun, bersama ibu-ibu PKK RT 10 RW 07. Kelurahan Sukun adalah sebuah kelurahan yang terletak di Kecamatan Sukun, Kota Malang, Propinsi Jawa Timur dan terletak di tengah kota. Masyarakat Kelurahan Sukun sebagian berpotensi sebagai penanam jamur tiram. Pemilihan Kelurahan Sukun, Kecamatan Sukun, Kota Malang, dengan alasan wilayah ini yang paling sukses menanam organik sehingga sangat potensial untuk menerapkan hasil penelitian pengolahan pangan kepada masyarakat sekitar. Selain itu

pengabdian ini berguna untuk meningkatkan wawasan, ketrampilan dan pemahaman anggota kader PKK RT 10 RW 7 dalam pembuatan abon jamur tiram.

Makanan merupakan kebutuhan pokok makhluk hidup. Tanpa makanan, makhluk hidup tidak bisa bertahan untuk menjalankan kegiatan sehari-hari. Setiap orang, baik laki-laki maupun perempuan, tua muda, sakit sehat selalu membutuhkan makanan, dalam jenis dan porsi yang berbeda. Kebutuhan akan makanan mengalami pergeseran dari waktu ke waktu. Berawal dari istilah empat sehat lima sempurna, bergeser menjadi menu seimbang. Pergeseran kebutuhan makanan terjadi lagi, mengingat terjadi peningkatan penyakit seperti

kanker, diabetes melitus, jantung dan sebagainya. Saat ini kebutuhan makanan bergeser menjadi makanan fungsional.

Menurut Nugraheni (2010), beberapa persyaratan yang harus dimiliki oleh suatu produk agar dapat dikatakan sebagai pangan fungsional adalah:

- a. Harus merupakan produk pangan yang berasal dari bahan alami
- b. Dapat dan layak dikonsumsi sebagai bagian dari menu sehari-hari
- c. Mempunyai fungsi tertentu pada saat dicerna, serta dapat memberikan peran dalam proses tubuh tertentu, seperti: mempertahankan tubuh, mencegah penyakit tertentu, membantu mengembalikan kondisi tubuh setelah sakit, menjaga kondisi fisik dan mental, serta memperlambat proses penuaan.

Di zaman sekarang ini telah banyak orang yang membudidayakan jamur tiram putih. Budidaya jamur tiram putih, selain menambah perekonomian para petaninya, ternyata jamur tiram putih juga bermanfaat bagi tubuh karena banyak mengandung vitamin dan asam amino. Budi daya jamur tiram putih cukup mudah karena tidak memerlukan media yang sulit, cukup dengan media utama yaitu serbuk gergaji. Jamur tiram merupakan salah satu jenis sayuran sehat yang sudah banyak dikenal dan dikonsumsi. Jamur tiram putih merupakan sumber mineral yang baik, kandungan mineral utama adalah K, Na, P, Ca, dan Fe. Jamur tiram juga berkhasiat menurunkan kadar kolesterol, mencegah diabetes, dan berperan sebagai anti kanker.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang cukup digemari masyarakat dan juga berguna bagi tubuh karena bergizi tinggi dan rendah lemak. Jamur tiram putih termasuk dalam kelompok *Basidiomycetes*, yakni kelompok jamur busuk putih yang ditandai dengan tumbuhnya miselium berwarna putih memucat pada sekujur media tanam (Sumarsih, 2010).

Jamur tiram termasuk bahan pangan yang mudah rusak, seperti jenis sayuran lainnya. Beberapa hari setelah panen, mutu jamur tiram turun dengan cepat sampai tidak layak dikonsumsi. Perubahan mutu jamur tiram antara lain layu, warna menjadi coklat, lunak dan cita rasanya berubah, di mana untuk mempertahankan keawetan jamur tiram perlu

adanya inovasi menjadi produk pangan olahan. Produk olahan tersebut dapat menjadikan jamur tiram sebagai produk olahan menjadi abon jamur tiram, sehingga menjadi pangan yang awet, murah dan mudah dikonsumsi. Adapun cara pembuatan abon jamur tiram sangatlah mudah dan praktis.

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Baik secara fisiologis, psikologis, sosial maupun antropologis, manusia membutuhkan pangan dalam rangka mempertahankan hidupnya. Sejalan dengan perkembangan teknologi dan informasi yang begitu pesat, industri pangan juga mengalami perkembangan, serta mudah ditemukan diseluruh pelosok tanah air. PKK RT 10 RW 7 Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang diketuai oleh Bapak Ir. Hary Soejanto, yang sebagian besar penduduknya berpotensi menanam jamur tiram. Kegiatan kelompok rutin melakukan panen jamur tiram dua minggu sekali. Dalam menghasilkan jamur tiram setiap satu bag menghasilkan ½ kg. Untuk kapasitasnya terdapat 1000 bag. Di samping itu hasil dari jamur tiram bisa dijual belikan atau dimasukkan di toko-toko. Besar harapan ibu-ibu PKK untuk bisa mengembangkan hasil panen jamur tiram tersebut.

2. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang ada tentunya harus ada solusi untuk pemecahan masalah tersebut. Metode pelaksanaan yang akan dilakukan untuk tercapainya tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode ceramah, diskusi dan demonstrasi praktik langsung di Balai PKK yang didasari oleh evaluasi awal sebagai landasan untuk menentukan posisi pengetahuan mitra tentang olahan abon jamur tiram sebagai makanan yang bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan.

Penyuluhan cara pembuatan abon jamur tiram adalah sebagai berikut:

- a. Bahan:
Jamur tiram 1 kg, minyak goreng 500 ml, daun salam 2 lembar, lengkuas 1, santan 100-250 ml dan air secukupnya
- b. Bumbu halus:
Bawang putih 5 siung, bawang merah 7 butir, ketumbar 1 sdt, merica 1 sdt, garam secukupnya, gula pasir 2 sdt
- c. Cara Pembuatan:

- Rebus jamur selama 15 menit lalu angkat dan ditiriskan, kemudian suwir suwir lalu diiris tipis tipis.
- Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus, daun salam dan lengkuas hingga bau harum. Kemudian masukkan jamur dan masak sambil diaduk hingga rata. Tuangkan santan, masak di atas api kecil sambil sesekali diaduk hingga kering, lalu angkat.
- Panaskan minyak goreng hingga kuning kecoklatan.
- Angkat dan peras untuk mengeluarkan minyaknya. Setelah dingin *diblender* untuk mendapatkan abon dengan serat yang halus.
- Di akhir program akan dilakukan evaluasi untuk melihat keberhasilan pencapaian tujuan.

Tabel 1
Tahap Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Evaluasi Awal	Penyuluhan dan Koordinasi	Kegiatan Pendampingan	Evaluasi Akhir
Koordinasi dan pendekatan dengan ibu-ibu anggota PKK <i>Pre test</i> Sebagai tahap awal kegiatan	Penyuluhan tentang cara pembuatan abon jamur tiram Diskusi tentang pembuatan abon jamur tiram	Praktik pembuatan abon jamur tiram di balai PKK	<i>Post-test</i> sebagai tahap evaluasi kegiatan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan penyuluhan dan demonstrasi tentang cara pembuatan abon jamur tiram pertama-tama dilakukan dengan ibu ketua PKK beserta ibu-ibu PKK di RT 10 RW 7 Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang. Berdasarkan dari pengetahuan awal kepada para peserta maka materi pelatihan dan penyuluhan dibuat dan dibagikan kepada peserta. Materi tersebut berguna agar peserta dapat memahami pelatihan dan penyuluhan secara tertulis. Hasil dari kegiatan penyuluhan dan demonstrasi tentang cara pembuatan abon jamur tiram ini adalah bahwa para peserta memahami cara pembuatan abon jamur tiram yang benar dan bermanfaat. Bahkan ibu-ibu PKK RT 10 RW 7 banyak yang praktik sendiri setelah mendapatkan pelatihan dan penyuluhan.

Selain dijadikan bahan pangan, jamur tiram putih juga dapat dijadikan obat karena kandungan nutrisi yang melimpah di dalamnya. Jamur ini berfungsi sebagai antitumor, menurunkan kolesterol dan anti oksidan (Achmad *et al.* 2009). Menurut Widyastuti *et al.* (2004), jamur ini mempunyai kemampuan untuk meningkatkan metabolisme dan mengatur fungsi saraf otonom. Selain itu juga untuk pengobatan penyakit hepatitis, pencernaan, usus dua belas jari, dan lambung.

Pleurotus ostreatus telah diproduksi secara komersil pada skala industri sebagai bahan pangan dan suplemen. Hal tersebut dikarenakan jamur tiram ini mengandung nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh sehingga mampu menunjang kesehatan. Potensi ini telah membawa *Pleurotus* sebagai sumber *nutriceutical* bagi masyarakat (Synytsya *et al.* 2008). *Pleurotus ostreatus* juga menghasilkan metabolit sekunder yang bermanfaat untuk pengobatan. Potensi lignolitiknya dapat digunakan untuk keperluan biokonservasi limbah pertanian, biodegradasi polutan organik, dan biodegradasi xenobiotik (Patel *et al.* 2012).

Semakin banyak bahan baku yang tersedia sebenarnya tantangan tersendiri untuk melakukan inovasi agar tidak menimbulkan kerugian akibat jamur segar tidak terserap pasar. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai lebih jamur adalah dengan mengolahnya menjadi aneka makanan yang awet dengan nilai jual tinggi. Ketersediaan bahan baku menjadi peluang munculnya usaha olahan berbahan dasar jamur tiram.

Abon adalah satu makanan yang awet dan banyak digemari. Abon yang dulu hanya digunakan untuk lauk sekarang sudah banyak digunakan untuk aneka topping roti dan kue. Kalau biasanya abon terbuat dari bahan daging

misalnya daging sapi, ayam, atau ikan tenggiri, membuat terobosan abon nabati yang bebas dari bahan hewani menjadi salah satu ide yang patut dipertimbangkan. Keunggulan membuat abon jamur tiram di samping dari sisi harga relatif lebih murah, juga dari kandungan gizinya tentunya berbeda dibanding dari bahan hewani. Jamur adalah salah satu bahan nabati yang banyak mengandung serat. Untuk kelompok vegetarian yang mengkonsumsi bahan yang mengandung hewani, bisa menjadi

pasar khusus. Dari sisi rasa, jamur memiliki rasa sedap dan gurih yang mendekati rasa daging. Sementara tekstur jamur yang berserat jika dimasak dengan bagus akan mirip dengan serat daging. Cara membuat abon jamur tidak memerlukan investasi yang mahal.

Maka diharapkan bagi ibu-ibu PKK RT 10 RW 7 setelah mendapatkan hasil dari penyuluhan dan pelatihan pembuatan abon jamur tiram agar dapat menambah nilai penghasilan dalam rangka industri kecil.

Tabel 2
Hasil Pre-Test

No	Pernyataan	Sangat Setuju (%)	Setuju (%)	Ragu (%)	Tidak Setuju (%)	Sangat Tidak Setuju (%)
1	Saya pernah mendengar tentang Abon Jamur Tiram	26	47	27	0	0
2	Saya tahu tentang pembuatan Abon Jamur Tiram	26	27	47	0	0
3	Pembuatan Abon Jamur Tiram itu mudah	13	47	40	0	0
4	Pembuatan Abon Jamur Tiram tidak membutuhkan banyak peralatan	27	60	13	0	0
5	Produk Abon Jamur Tiram mampu memberikan keuntungan	47	40	13	0	0

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Dari tabel 2, Sebelum dilakukan pelatihan dapat diketahui bahwa peserta pelatihan yang menyatakan peserta pernah mendengar tentang pembuatan abon tiram, yang ditinjau dari jumlah prosentase sangat setuju 26%, setuju 47% dan ragu 27%. Pernyataan mengenai peserta tahu tentang pembuatan abon jarum tiram sejumlah 26% sangat setuju, setuju 27% dan ragu 47%. Hal ini menyatakan bahwa sebagian besar peserta tidak tahu cara pembuatan abon jamur tiram. Pernyataan berikutnya adalah bahwa pembuatan abon jamur tiram itu dikatakan mudah, peserta sangat setuju sejumlah 13%, setuju 47% dan ragu 40% hal ini berarti peserta menganggap

bahwa pembuatan abon jamur tiram belum memahami. Pembuatan abon jamur tiram dikatakan tidak membutuhkan banyak peralatan, hal ini dapat dinyatakan dengan prosentase dari peserta sejumlah 27% sangat setuju, 60% setuju dan 13% ragu. Hal ini peserta sudah banyak tahu bahwa pembuatan abon jamur tiram memang membutuhkan banyak peralatan. Produk abon jamur tiram mampu memberikan keuntungan, sesuai dengan jumlah prosentase 47% sangat setuju, 40% setuju dan 13% ragu. Hal ini peserta menyetujui bahwa memang pembuatan abon jamur tiram banyak memberikan keuntungan.

Tabel 3
Hasil Post-Test 1

No	Pernyataan	Sangat Setuju (%)	Setuju (%)	Ragu (%)	Tidak Setuju (%)	Sangat Tidak Setuju (%)
1	Saya pernah mendengar tentang Abon Jamur Tiram	43	47	10	0	0
2	Saya tahu tentang pembuatan Abon Jamur Tiram	23	67	10	0	0
3	Pembuatan Abon Jamur Tiram itu mudah	30	60	10	0	0
4	Pembuatan Abon Jamur Tiram tidak membutuhkan banyak peralatan	20	73	7	0	0
5	Produk Abon Jamur Tiram mampu memberikan keuntungan	53	40	7	0	0

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Setelah diadakannya pelatihan, dapat dilihat pada table 3, bahwa peserta sebagian besar pernah mendengar tentang abon jamur tiram, yang ditinjau dari jumlah prosentase sangat setuju sejumlah 43% dan 47% setuju. pada pernyataan selanjutnya tentang tahu cara pembuatan abon jamur tiram lebih banyak memahami sejumlah 23% sangat setuju dan 67% setuju. Ternyata pembuatan abon jamur tiram itu mudah dipahami setelah pelatihan

dengan prosentase sangat setuju 30% dan 60% setuju. Dapat dijelaskan bahwa pembuatan abon jamur tiram ternyata tidak banyak membutuhkan peralatan sesuai dengan prosentase 20% sangat setuju dan 73% setuju. Peserta menyatakan bahwa produk abon jamur tiram mampu memberikan keuntungan dengan prosentase 53% sangat setuju dan 40% setuju.

Tabel 4
Hasil Post-Test 2

No	Pernyataan	Sangat Setuju (%)	Setuju (%)	Ragu (%)	Tidak Setuju (%)	Sangat Tidak Setuju (%)
1	Narasumber sesuai dengan kompetensinya	60	40	0	0	0
2	Materi pelatihan yang diberikan mudah dipahami	47	53	0	0	0
3	Materi pelatihan yang diberikan sesuai dengan kebutuhan peserta	40	60	0	0	0
4	Kesiapan sarana dan prasarana yang memadai dalam pelatihan	67	33	0	0	0

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Tanggapan peserta terhadap pelatihan pembuatan abon jamur tiram, peserta menyatakan sangat setuju dan setuju pada pernyataan tentang narasumber sesuai dengan

kompetensinya. Demikian juga pada pernyataan berikutnya tentang materi pelatihan yang diberikan mudah dipahami sejumlah 47% sangat setuju dan 53% setuju. Peserta

menyatakan sangat setuju (40%) dan setuju (60%), mengenai materi pelatihan yang diberikan sesuai dengan kebutuhan peserta. Pernyataan tentang kesiapan sarana dan

prasarana yang memadai dalam pelatihan, peserta menyatakan 67% sangat setuju dan 33% setuju.

Tabel 5
Tanggapan Peserta dan Kelemahan Abon Jamur Tiram

No	Tanggapan Ibu-ibu PKK terhadap Pembuatan Abon Jamur Tiram	Kelemahan Abon Jamur Tiram
1	Dapat memahami pembuatan Abon Jamur Tiram dengan benar dan bermanfaat	Daya keawetan Abon Jamur Tiram tidak bisa bertahan lama
2	Ibu-ibu PKK sangat antusias dan ingin membuat Abon Jamur Tiram	
3	Banyak peserta yang melakukan praktik pembuatan Abon Jamur Tiram sendiri setelah mendapatkan pelatihan	
4	Lebih banyak memahami tentang manfaat Abon Jamur Tiram bagi kesehatan	



Gambar 1. Petani Jamur Tiram Bapak Ir. Hary Soejanto



Gambar 3. Praktik pembuatan abon jamur tiram



Gambar 2. Penjelasan materi tentang pengolahan abon jamur tiram



Gambar 4. Foto bersama dengan ibu-ibu PKK RT 10 RW 07 Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang.

4. SIMPULAN

Berdasarkan pada hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut ini:

a. Mitra memiliki keterampilan yang lebih baik tentang praktik-praktik pembuatan

abon jamur tiram secara benar dan bermanfaat

b. Mitra telah dapat membuat abon jamur tiram di rumah masing-masing sehingga dapat menyediakan pangan olahan di

tingkat rumah tangga dengan mengacu pada prinsip kemandirian pangan.

- c. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu anggota PKK dalam hal pembuatan abon jamur tiram
- d. Peningkatan hasil panen jamur tiram mengalami penanganan lebih lanjut untuk

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak:

- a. Ketua Gapoktan Mulyo Santoso RT 10 RW 07 Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang.
- b. Ibu-ibu PKK RT 10 RW 07 Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang.
- c. Unika Widya Karya Malang melalui LPPM yang menyetujui pelaksanaan program sekaligus sebagai penyanggah dana.
- d. Mahasiswa Fakultas Pertanian Unika Widya Karya yang dilibatkan guna kelancaran kegiatan,

6. REFERENSI

Achmad, Herliyana, E. N., Yurti, O.A.F., & Hidayat, A.P. (2009). Karakteristik Fisiologi Isolat *Pleurotus* spp. *Jurnal Litri*, 15(1), 46-51.

menjadikan produk olahan sebagai pangan fungsional yang lebih praktis, bergizi, tahan lama dengan harga jual yang relatif terjangkau.

Nugraheni, M. 2010, Peranan Makanan bagi Manusia. Makalah Seminar pada acara POTM SDIT Salsabila Al-Muthi'in, FT UNY. Yogyakarta.

Patel Y., Naraian, R., & Singh, V.K. (2012). *Medicinal Properties of Pleurotus Ostreatus (Oyster Mushroom): A Review. World Journal of Fungal and Plant Biology*, 3(1), 01-12.

Sumarsih, Sri. 2010. Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram. Jakarta: Penebar Swadaya.

Synytsya A., K. Mickova, I., Jablonsky, M., Slukova, J., & Copikova. (2008). *Mushrooms of Genus Pleurotus as a Source of Dietary Fibres and Glucans for Food Supplements. Czech J. Food Sci.*, 26(6), 441-446.

Widyastuti, N., Istini, S. (2004). Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). BPPT.

PETUNJUK PENULISAN NASKAH JURNAL ASAWIKA

PERSYARATAN UMUM

Jurnal Asawika menerima naskah berupa tulisan asli mengenai hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut meliputi implementasi hasil penelitian, aplikasi teknologi tepat guna, diseminasi inovasi, dan pengembangan model pemberdayaan masyarakat. Naskah ditulis dalam bahasa Indonesia dan belum pernah dimuat di dalam jurnal ilmiah internasional maupun nasional. Naskah harus mengikuti format yang ditentukan dalam jurnal ini.

FORMAT TULISAN

Naskah diketik di dalam sebuah luasan print dengan margin 1.2 inch dari atas, 1 inch dari bawah dan kiri kertas. Margin sisi kanan dibuat 0.8 inch. Ukuran paper A4, lebar 8,27 inch, tinggi 11,69 inch. Layout: header 0,5 inch, footer 0,5 inch. Teks tidak perlu diberi nomor halaman. Isi artikel diketik dalam format dua kolom (lebar kolom = 2,98 inch dan spasi kolom = 0,5 inch).

Gambar disisipkan di dalam text box dan figures caption (keterangan gambar) diletakkan di bawah gambar. Keterangan gambar diberi nomor dan gambar harus dirujuk di dalam teks. Keterangan gambar diawali dengan huruf besar. Keterangan gambar yang lebih dari satu baris ditulis menggunakan spasi 1.

Tabel dibuat dengan lebar garis 1 pt dan tables caption (keterangan tabel) diletakkan di atas tabel. Keterangan tabel yang terdiri lebih dari 2 baris ditulis menggunakan spasi 1. Garis-garis tabel diutamakan garis horizontal saja, sedangkan garis vertikal dihilangkan.

Naskah disusun dengan urutan sebagai berikut:

- a) **Judul:** Judul ditulis dalam Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris ringkas, jelas, tidak lebih dari 15 kata menggunakan huruf Times New Roman ukuran 14, capitalized, bold, dan centered.
- b) **Nama Lengkap Penulis:** Nama penulis ditulis menggunakan huruf Times New Roman ukuran 11 tidak disertai gelar.
- c) **Nama Lembaga/Institusi:** nama fakultas, universitas, dan alamat E-mail penulis
- d) **Abstrak:** Abstrak merupakan penjelasan singkat tentang latar belakang kegiatan, metode pelaksanaan, hasil dan pembahasan serta simpulan. Abstrak ditulis dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris menggunakan huruf Times New Roman ukuran 10, spasi 1 dan dengan panjang teks antara maksimal 100—250 kata. Abstrak versi bahasa Indonesia ditulis menggunakan bahasa Indonesia baku. Abstrak versi bahasa Inggris ditulis menggunakan bahasa Inggris dalam bentuk past tense.
- e) **Kata Kunci (keywords):** ditulis dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris terdiri atas tiga sampai lima kata yang diletakkan di bawah abstrak/abstract. Kata kunci dituliskan menurut abjad.
- f) **Pendahuluan:** Pendahuluan memuat tentang latar belakang, masalah, rencana pemecahan masalah dan tujuan pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan. Pendahuluan ditulis menggunakan huruf Times New Roman, ukuran 11 dan spasi 1.
- g) **Metode Pelaksanaan:** Metode Pelaksanaan akan memaparkan secara rinci tentang jenis/rancangan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan, metode serta langkah-langkah pelaksanaan sampai dengan evaluasi serta monitoring pelaksanaan pengabdian.
- h) **Hasil dan Pembahasan:** Hasil dan Pembahasan disajikan dalam bentuk teks, Tabel maupun Gambar. Hasil dan pembahasan berisi:
 - a. Peristilahan atau model (untuk jasa, keterampilan baru, dan rekayasa sosial-budaya), dimensi dan spesifikasi (untuk barang/peralatan) yang menjadi keluaran atau fokus utama kegiatan yang digunakan sebagai solusi yang diberikan kepada masyarakat, baik langsung maupun tidak langsung;
 - b. Dokumentasi yang relevan dengan jasa atau barang sebagai keluaran atau fokus utama kegiatan;
 - c. Keunggulan dan kelemahan keluaran atau fokus utama kegiatan
 - d. Tingkat kesulitan pelaksanaan kegiatan maupun produksi barang, dan peluangnya
- i) **Simpulan:** Berisi simpulan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Menjabarkan pencapaian tujuan pengabdian yang dijelaskan melalui tulisan esai.
- j) **Ucapan terima kasih:** Ucapan terimakasih perlu disampaikan penyandang dana; partner pelaksana program; para pendukung pelaksanaan program, baik perorangan maupun lembaga
- k) **Referensi:** Penulisan referensi yang digunakan adalah kebaruan pustaka adalah 10 tahun terakhir, pustaka jurnal, sitasi pustaka web dituliskan tanggal aksesnya dan sitasi hasil wawancara dituliskan tanggal wawancara.



9 772597 721026

Handini_ASAWIKA Juni 2019

by Handini Handini

Submission date: 20-Jan-2020 02:36PM (UTC+0900)

Submission ID: 1883025516

File name: an_Mulyo_Santoso_Kelurahan_Sukun_Kecamatan_Sukun_Kota_Malang.pdf (1.65M)

Word count: 2931

Character count: 17508

Daftar Isi

<p>1 Pelatihan Pengolahan Abon Jamur Tiram pada Gapoktan Mulyo Santoso Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang</p>	1
Handini dan Maria Puri Nurani	
<p>1 IBMTKK Santo Yusup 1: Implementasi Permainan Tradisional</p>	8
Felik Sad Windu Wisnu Broto	
<p>1 Pelatihan Pembuatan Video <i>Profile</i> Desa Menggunakan <i>Handphone</i> bagi Generasi Muda di Desa Curah Cottok, Situbondo</p>	14
Rasional Sitepu, Peter Rathodirdjo Angka Albert Gunadhi, Widya Andiardja, Lanny Agustine, Yuliati, Andrew Joewono, Diana Lestariningsih, dan Hartono Pranjoto	
<p>1 Pelatihan Strategi Penguasaan <i>Reading</i> Efektif Menghadapi UNBK bagi Siswa Kelas XII SMAK Yos Sudarso Kepanjen</p>	21
Andy Endra Krisna dan Rini Susrijani	
<p>1 IBDM PKK Desa Petungsewu: Pelatihan Merajut</p>	28
Uki Yonda Aseptia, Lidia Halim, dan Felik Sad Windu Wisnu Broto	
<p>1 Pembangunan Sarana Mandi Cuci Kakus Komunal di Daerah Pasca Bencana, Lombok, Nusa Tenggara Barat</p>	33
Y. A. Widriyakara S, Wilhelmina Putri N, Angelina Novemita S, dan Catherina Novita A	

1

PELATIHAN PENGOLAHAN ABON JAMUR TIRAM PADA GAPOKTAN MULYO SANTOSO KELURAHAN SUKUN KECAMATAN SUKUN KOTA MALANG

Handini¹⁾ Maria Puri Nurani²⁾

¹⁾ Fakultas Pertanian, Unika Widya Karya Malang
email: handini@widyakarya.ac.id

²⁾ Fakultas Pertanian, Unika Widya Karya Malang
email: puri_fp@widyakarya.ac.id

Abstrak

Jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang cukup digemari masyarakat dan juga berguna bagi tubuh karena bergizi tinggi dan rendah lemak. Jamur tiram termasuk bahan pangan yang mudah rusak, seperti jenis sayuran lainnya. Beberapa hari setelah panen, mutu jamur tiram turun dengan cepat sampai tidak layak dikonsumsi. Perubahan mutu jamur tiram antara lain layu, warna menjadi coklat, lunak dan cita rasanya berubah, di mana untuk mempertahankan keawetan jamur tiram perlu adanya inovasi menjadi produk pangan olahan. Oleh karena itu kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan bentuk kepedulian agar sejak dini pihak terkait dapat membuat olahan pangan guna peningkatan nilai ekonomi. Sasaran pengabdian ini bersama ibu-ibu PKK RT 10 RW 07 Kelurahan Sukun, Kecamatan Sukun Kota Malang dengan alasan wilayah ini yang paling sukses sehingga sangat potensial karena sebagian besar penduduknya berpotensi menanam jamur tiram. Tujuan kegiatan ini adalah menjadikan jamur tiram sebagai produk olahan menjadi abon jamur tiram, sehingga menjadi produk pangan yang lebih awet, murah, mudah dikonsumsi, serta mempunyai nilai jual tinggi.

Kata Kunci: Abon Jamur Tiram, Jamur Tiram

Abstract

Pearl oyster mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) is a type of edible mushroom that is quite popular with the community and also benefits the body because of its high nutrients and low fat. Oyster mushrooms is included as perishable food, like other types of vegetables. A few days after harvest, the quality of oyster mushrooms drops rapidly until it is not suitable for consumption. Changes in the quality of oyster mushrooms include wilting, browning, softening and change in taste, wherein to maintain the durability of oyster mushrooms it needs to be made into a processed food product. Therefore, the present community service is a form of concern for the relevant parties so that they may take part in food processing activities to increase their economy. The target community of this service is the members of PKK RT 10 RW 07 in Sukun Sub-district, Malang City, on the basis that this region was the most successful so it was very promising because most of the population had the potential to plant oyster mushrooms. The purpose of this activity is to process oyster mushroom into oyster mushroom floss (abon), so that it may become a food product that is more durable, inexpensive, easy to consume, and has a high selling value.

Keywords: Oyster Mushroom floss, Oyster Mushroom

1. PENDAHULUAN

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat kali ini di RT 10 RW 07 Kelurahan Sukun, bersama ibu-ibu PKK RT 10 RW 07. Kelurahan Sukun adalah sebuah kelurahan yang terletak di Kecamatan Sukun, Kota Malang, Propinsi Jawa Timur dan terletak di tengah kota. Masyarakat Kelurahan Sukun sebagian berpotensi sebagai penanam jamur tiram. Pemilihan Kelurahan Sukun, Kecamatan Sukun, Kota Malang, dengan alasan wilayah ini yang paling sukses menanam organik sehingga sangat potensial untuk menerapkan hasil penelitian pengolahan pangan kepada masyarakat sekitar. Selain itu

pengabdian ini berguna untuk meningkatkan wawasan, ketrampilan dan pemahaman anggota kader PKK RT 10 RW 7 dalam pembuatan abon jamur tiram.

Makanan merupakan kebutuhan pokok makhluk hidup. Tanpa makanan, makhluk hidup tidak bisa bertahan untuk menjalankan kegiatan sehari-hari. Setiap orang, baik laki-laki maupun perempuan, tua muda, sakit sehat selalu membutuhkan makanan, dalam jenis dan porsi yang berbeda. Kebutuhan akan makanan mengalami pergeseran dari waktu ke waktu. Berawal dari istilah empat sehat lima sempurna, bergeser menjadi menu seimbang. Pergeseran kebutuhan makanan terjadi lagi, mengingat terjadi peningkatan penyakit seperti

kanker, diabetes melitus, jantung dan sebagainya. Saat ini kebutuhan makanan bergeser menjadi makanan fungsional.

Menurut Nugraheni (2010), beberapa persyaratan yang harus dimiliki oleh suatu produk agar dapat dikatakan sebagai pangan fungsional adalah:

- a. Harus merupakan produk pangan yang berasal dari bahan alami
- b. Dapat dan layak dikonsumsi sebagai bagian dari menu sehari-hari
- c. Mempunyai fungsi tertentu pada saat dicerna, serta dapat memberikan peran dalam proses tubuh tertentu, seperti: mempertahankan tubuh, mencegah penyakit tertentu, membantu mengembalikan kondisi tubuh setelah sakit, menjaga kondisi fisik dan mental, serta memperlambat proses penuaan.

Di zaman sekarang ini telah banyak orang yang membudidayakan jamur tiram putih. Budidaya jamur tiram putih, selain menambah perekonomian para petaninya, ternyata jamur tiram putih juga bermanfaat bagi tubuh karena banyak mengandung vitamin dan asam amino. Budi daya jamur tiram putih cukup mudah karena tidak memerlukan media yang sulit, cukup dengan media utama yaitu serbuk gergaji. Jamur tiram merupakan salah satu jenis sayuran sehat yang sudah banyak dikenal dan dikonsumsi. Jamur tiram putih merupakan sumber mineral yang baik, kandungan mineral utama adalah K, Na, P, Ca, dan Fe. Jamur tiram juga berkhasiat menurunkan kadar kolesterol, mencegah diabetes, dan berperan sebagai anti kanker.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang cukup digemari masyarakat dan juga berguna bagi tubuh karena bergizi tinggi dan rendah lemak. Jamur tiram putih termasuk dalam kelompok *Basidiomycetes*, yakni kelompok jamur busuk putih yang ditandai dengan tumbuhnya miselium berwarna putih memucat pada sekujur media tanam (Sumarsih, 2010).

Jamur tiram termasuk bahan pangan yang mudah rusak, seperti jenis sayuran lainnya. Beberapa hari setelah panen, mutu jamur tiram turun dengan cepat sampai tidak layak dikonsumsi. Perubahan mutu jamur tiram antara lain layu, warna menjadi coklat, lunak dan cita rasanya berubah, di mana untuk mempertahankan keawetan jamur tiram perlu

adanya inovasi menjadi produk pangan olahan. Produk olahan tersebut dapat menjadikan jamur tiram sebagai produk olahan menjadi abon jamur tiram, sehingga menjadi pangan yang awet, murah dan mudah dikonsumsi. Adapun cara pembuatan abon jamur tiram sangatlah mudah dan praktis.

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Baik secara fisiologis, psikologis, sosial maupun antropologis, manusia membutuhkan pangan dalam rangka mempertahankan hidupnya. Sejalan dengan perkembangan teknologi dan informasi yang begitu pesat, industri pangan juga mengalami perkembangan, serta mudah ditemukan diseluruh pelosok tanah air. PKK RT 10 RW 7 Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang diketuai oleh Bapak Ir. Hary Soejanto, yang sebagian besar penduduknya berpotensi menanam jamur tiram. Kegiatan kelompok rutin melakukan panen jamur tiram dua minggu sekali. Dalam menghasilkan jamur tiram setiap satu bag menghasilkan ½ kg. Untuk kapasitasnya terdapat 1000 bag. Di samping itu hasil dari jamur tiram bisa dijual belikan atau dimasukkan di toko-toko. Besar harapan ibu-ibu PKK untuk bisa mengembangkan hasil panen jamur tiram tersebut.

2. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang ada tentunya harus ada solusi untuk pemecahan masalah tersebut. Metode pelaksanaan yang akan dilakukan untuk tercapainya tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode ceramah, diskusi dan demonstrasi praktik langsung di Balai PKK yang didasari oleh evaluasi awal sebagai landasan untuk menentukan posisi pengetahuan mitra tentang olahan abon jamur tiram sebagai makanan yang bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan.

Penyuluhan cara pembuatan abon jamur tiram adalah sebagai berikut:

- a. Bahan:
 - Jamur tiram 1 kg, minyak goreng 500 ml, daun salam 2 lembar, lengkuas 1, santan 100-250 ml dan air secukupnya
- b. Bumbu halus:
 - Bawang putih 5 siung, bawang merah 7 butir, ketumbar 1 sdt, merica 1 sdt, garam secukupnya, gula pasir 2 sdt
- c. Cara Pembuatan:

- Rebus jamur selama 15 menit lalu angkat dan ditiriskan, kemudian suwir suwir lalu diiris tipis tipis.
- Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus, daun salam dan lengkuas hingga bau harum. Kemudian masukkan jamur dan masak sambil diaduk hingga rata. Tuangkan santan, masak di atas api kecil sambil sesekali diaduk hingga kering, lalu angkat.
- Panaskan minyak goreng hingga kuning kecoklatan.
- Angkat dan peras untuk mengeluarkan minyaknya. Setelah dingin *diblender* untuk mendapatkan abon dengan serat yang halus.
- Di akhir program akan dilakukan evaluasi untuk melihat keberhasilan pencapaian tujuan.

Tabel 1
Tahap Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Evaluasi Awal	Penyuluhan dan Koordinasi	Kegiatan Pendampingan	Evaluasi Akhir
Koordinasi dan pendekatan dengan ibu-ibu anggota PKK <i>Pre test</i> Sebagai tahap awal kegiatan	Penyuluhan tentang cara pembuatan abon jamur tiram Diskusi tentang pembuatan abon jamur tiram	Praktik pembuatan abon jamur tiram di balai PKK	<i>Post-test</i> sebagai tahap evaluasi kegiatan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan penyuluhan dan demonstrasi tentang cara pembuatan abon jamur tiram pertama-tama dilakukan dengan ibu ketua PKK beserta ibu-ibu PKK di RT 10 RW 7 Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang. Berdasarkan dari pengetahuan awal kepada para peserta maka materi pelatihan dan penyuluhan dibuat dan dibagikan kepada peserta. Materi tersebut berguna agar peserta dapat memahami pelatihan dan penyuluhan secara tertulis. Hasil dari kegiatan penyuluhan dan demonstrasi tentang cara pembuatan abon jamur tiram ini adalah bahwa para peserta memahami cara pembuatan abon jamur tiram yang benar dan bermanfaat. Bahkan ibu-ibu PKK RT 10 RW 7 banyak yang praktik sendiri setelah mendapatkan pelatihan dan penyuluhan.

Selain dijadikan bahan pangan, jamur tiram putih juga dapat dijadikan obat karena kandungan nutrisi yang melimpah di dalamnya. Jamur ini berfungsi sebagai antitumor, menurunkan kolesterol dan anti oksidan (Achmad *et al.* 2009). Menurut Widyastuti *et al.* (2004), jamur ini mempunyai kemampuan untuk meningkatkan metabolisme dan mengatur fungsi saraf otonom. Selain itu juga untuk pengobatan penyakit hepatitis, pencernaan, usus dua belas jari, dan lambung.

Pleurotus ostreatus telah diproduksi secara komersil pada skala industri sebagai bahan pangan dan suplemen. Hal tersebut dikarenakan jamur tiram ini mengandung nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh sehingga mampu menunjang kesehatan. Potensi ini telah membawa *Pleurotus* sebagai sumber *nutriceutical* bagi masyarakat (Synytsya *et al.* 2008). *Pleurotus ostreatus* juga menghasilkan metabolit sekunder yang bermanfaat untuk pengobatan. Potensi lignolitiknya dapat digunakan untuk keperluan biokonservasi limbah pertanian, biodegradasi polutan organik, dan biodegradasi xenobiotik (Patel *et al.* 2012).

Semakin banyak bahan baku yang tersedia sebenarnya tantangan tersendiri untuk melakukan inovasi agar tidak menimbulkan kerugian akibat jamur segar tidak terserap pasar. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai lebih jamur adalah dengan mengolahnya menjadi aneka makanan yang awet dengan nilai jual tinggi. Ketersediaan bahan baku menjadi peluang munculnya usaha olahan berbahan dasar jamur tiram.

Abon adalah satu makanan yang awet dan banyak digemari. Abon yang dulu hanya digunakan untuk lauk sekarang sudah banyak digunakan untuk aneka toping roti dan kue. Kalau biasanya abon terbuat dari bahan daging

misalnya daging sapi, ayam, atau ikan tenggiri, membuat terobosan abon nabati yang bebas dari bahan hewani menjadi salah satu ide yang patut dipertimbangkan. Keunggulan membuat abon jamur tiram di samping dari sisi harga relatif lebih murah, juga dari kandungan gizinya tentunya berbeda dibanding dari bahan hewani. Jamur adalah salah satu bahan nabati yang banyak mengandung serat. Untuk kelompok vegetarian yang mengkonsumsi bahan yang mengandung hewani, bisa menjadi

pasar khusus. Dari sisi rasa, jamur memiliki rasa sedap dan gurih yang mendekati rasa daging. Sementara tekstur jamur yang berserat jika dimasak dengan bagus akan mirip dengan serat daging. Cara membuat abon jamur tidak memerlukan investasi yang mahal.

Maka diharapkan bagi ibu-ibu PKK RT 10 RW 7 setelah mendapatkan hasil dari penyuluhan dan pelatihan pembuatan abon jamur tiram agar dapat menambah nilai penghasilan dalam rangka industri kecil.

Tabel 2
Hasil Pre-Test

No	Pernyataan	Sangat Setuju (%)	Setuju (%)	Ragu (%)	Tidak Setuju (%)	Sangat Tidak Setuju (%)
1	Saya pernah mendengar tentang Abon Jamur Tiram	26	47	27	0	0
2	Saya tahu tentang pembuatan Abon Jamur Tiram	26	27	47	0	0
3	Pembuatan Abon Jamur Tiram itu mudah	13	47	40	0	0
4	Pembuatan Abon Jamur Tiram tidak membutuhkan banyak peralatan	27	60	13	0	0
5	Produk Abon Jamur Tiram mampu memberikan keuntungan	47	40	13	0	0

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Dari tabel 2, Sebelum dilakukan pelatihan dapat diketahui bahwa peserta pelatihan yang menyatakan peserta pernah mendengar tentang pembuatan abon tiram, yang ditinjau dari jumlah prosentase sangat setuju 26%, setuju 47% dan ragu 27%. Pernyataan mengenai peserta tahu tentang pembuatan abon jamur tiram sejumlah 26% sangat setuju, setuju 27% dan ragu 47%. Hal ini menyatakan bahwa sebagian besar peserta tidak tahu cara pembuatan abon jamur tiram. Pernyataan berikutnya adalah bahwa pembuatan abon jamur tiram itu dikatakan mudah, peserta sangat setuju sejumlah 13%, setuju 47% dan ragu 40% hal ini berarti peserta menganggap

bahwa pembuatan abon jamur tiram belum memahami. Pembuatan abon jamur tiram dikatakan tidak membutuhkan banyak peralatan, hal ini dapat dinyatakan dengan prosentase dari peserta sejumlah 27% sangat setuju, 60% setuju dan 13% ragu. Hal ini peserta sudah banyak tahu bahwa pembuatan abon jamur tiram memang membutuhkan banyak peralatan. Produk abon jamur tiram mampu memberikan keuntungan, sesuai dengan jumlah prosentase 47% sangat setuju, 40% setuju dan 13% ragu. Hal ini peserta menyetujui bahwa memang pembuatan abon jamur tiram banyak memberikan keuntungan.

Tabel 3
Hasil Post-Test 1

No	Pernyataan	Sangat Setuju (%)	Setuju (%)	Ragu (%)	Tidak Setuju (%)	Sangat Tidak Setuju (%)
1	Saya pernah mendengar tentang Abon Jamur Tiram	43	47	10	0	0
2	Saya tahu tentang pembuatan Abon Jamur Tiram	23	67	10	0	0
3	Pembuatan Abon Jamur Tiram itu mudah	30	60	10	0	0
4	Pembuatan Abon Jamur Tiram tidak membutuhkan banyak peralatan	20	73	7	0	0
5	Produk Abon Jamur Tiram mampu memberikan keuntungan	53	40	7	0	0

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Setelah diadakannya pelatihan, dapat dilihat pada table 3, bahwa peserta sebagian besar pernah mendengar tentang abon jamur tiram, yang ditinjau dari jumlah prosentase sangat setuju sejumlah 43% dan 47% setuju. pada pernyataan selanjutnya tentang tahu cara pembuatan abon jamur tiram lebih banyak memahami sejumlah 23% sangat setuju dan 67% setuju. Ternyata pembuatan abon jamur tiram itu mudah dipahami setelah pelatihan

dengan prosentase sangat setuju 30% dan 60% setuju. Dapat dijelaskan bahwa pembuatan abon jamur tiram ternyata tidak banyak membutuhkan peralatan sesuai dengan prosentase 20% sangat setuju dan 73% setuju. Peserta menyatakan bahwa produk—abon jamur tiram mampu memberikan keuntungan dengan prosentase 53% sangat setuju dan 40% setuju.

Tabel 4
Hasil Post-Test 2

No	Pernyataan	Sangat Setuju (%)	Setuju (%)	Ragu (%)	Tidak Setuju (%)	Sangat Tidak Setuju (%)
1	Narasumber sesuai dengan kompetensinya	60	40	0	0	0
2	Materi pelatihan yang diberikan mudah dipahami	47	53	0	0	0
3	Materi pelatihan yang diberikan sesuai dengan kebutuhan peserta	40	60	0	0	0
4	Kesiapan sarana dan prasarana yang memadai dalam pelatihan	67	33	0	0	0

Sumber: Data Primer Diolah, 2018

Tanggapan peserta terhadap pelatihan pembuatan abon jamur tiram, peserta menyatakan sangat setuju dan setuju pada pernyataan tentang narasumber sesuai dengan

kompetensinya. Demikian juga pada pernyataan berikutnya tentang materi pelatihan yang diberikan mudah dipahami sejumlah 47% sangat setuju dan 53% setuju. Peserta

menyatakan sangat setuju (40%) dan setuju (60%), mengenai materi pelatihan yang diberikan sesuai dengan kebutuhan peserta. Pernyataan tentang kesiapan sarana dan

prasarana yang memadai dalam pelatihan, peserta menyatakan 67% sangat setuju dan 33% setuju.

Tabel 5
Tanggapan Peserta dan Kelemahan Abon Jamur Tiram

No	Tanggapan Ibu-ibu PKK terhadap Pembuatan Abon Jamur Tiram	Kelemahan Abon Jamur Tiram
1	Dapat memahami pembuatan Abon Jamur Tiram dengan benar dan bermanfaat	Daya keawetan Abon Jamur Tiram tidak bisa bertahan lama
2	Ibu-ibu PKK sangat antusias dan ingin membuat Abon Jamur Tiram	
3	Banyak peserta yang melakukan praktik pembuatan Abon Jamur Tiram sendiri setelah mendapatkan pelatihan	
4	Lebih banyak memahami tentang manfaat Abon Jamur Tiram bagi kesehatan	



Gambar 1. Petani Jamur Tiram Bapak Ir. Hary Soejanto



Gambar 3. Praktik pembuatan abon jamur tiram



Gambar 2. Penjelasan materi tentang pengolahan abon jamur tiram



Gambar 4. Foto bersama dengan ibu-ibu PKK RT 10 RW 07 Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang.

4. SIMPULAN

Berdasarkan pada hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut ini:

a. Mitra memiliki keterampilan yang lebih baik tentang praktik-praktik pembuatan

abon jamur tiram secara benar dan bermanfaat

b. Mitra telah dapat membuat abon jamur tiram di rumah masing-masing sehingga dapat menyediakan pangan olahan di

tingkat rumah tangga dengan mengacu pada prinsip kemandirian pangan.

- c. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu anggota PKK dalam hal pembuatan abon jamur tiram
- d. Peningkatan hasil panen jamur tiram mengalami penanganan lebih lanjut untuk

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak:

- a. Ketua Gapoktan Mulyo Santoso RT 10 RW 07 Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang.
- b. Ibu-ibu PKK RT 10 RW 07 Kelurahan Sukun Kecamatan Sukun Kota Malang.
- c. Unika Widya Karya Malang melalui LPPM yang menyetujui pelaksanaan program sekaligus sebagai penyanggah dana.
- d. Mahasiswa Fakultas Pertanian Unika Widya Karya yang dilibatkan guna kelancaran kegiatan,

6. REFERENSI

Achmad, Herliyana, E. N., Yurti, O.A.F., & Hidayat, A.P. (2009). Karakteristik Fisiologi Isolat *Pleurotus* spp. *Jurnal Litri*, 15(1), 46-51.

menjadikan produk olahan sebagai pangan fungsional yang lebih praktis, bergizi, tahan lama dengan harga jual yang relatif terjangkau.

Nugraheni, M. 2010, Peranan Makanan bagi Manusia. Makalah Seminar pada acara POTM SDIT Salsabila Al-Muthi'in, FT UNY. Yogyakarta.

Patel Y., Naraian, R., & Singh, V.K. (2012). *Medicinal Properties of Pleurotus Ostreatus (Oyster Mushroom): A Review. World Journal of Fungal and Plant Biology*, 3(1), 01-12.

Sumarsih, Sri. 2010. Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram. Jakarta: Penebar Swadaya.

Synytysya A., K. Mickova, I., Jablonsky, M., Slukova, J., & Copikova. (2008). *Mushrooms of Genus Pleurotus as a Source of Dietary Fibres and Glucans for Food Supplements. Czech J. Food Sci.*, 26(6), 441-446.

Widyastuti, N., Istini, S. (2004). Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). BPPT.

Handini_ASAWIKA Juni 2019

ORIGINALITY REPORT

23%

SIMILARITY INDEX

23%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

www.scilit.net

Internet Source

11%

2

asawika.journalwidyakarya.ac.id

Internet Source

6%

3

docplayer.info

Internet Source

6%

Exclude quotes Off

Exclude matches < 1%

Exclude bibliography Off

Handini_ASAWIKAJuni 2019

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10

PAGE 11

PAGE 12
