

IPTEKS BAGI MASYARAKAT (I_bM) PADA KELOMPOK TANI BUDIDAYA JAMUR KONSUMSI SUBUR MAKMUR DESA PARONGPONG KECAMATAN LEMBANG KABUPATEN BANDUNG

Oleh :
Yoyoh Jubaedah

Abstrak

Permasalahan budidaya jamur konsumsi muncul saat pasca panen, meningkatnya jumlah petani yang melakukan budidaya jamur konsumsi mengakibatkan jumlah jamur konsumsi yang ada di pasaran meningkat, hal ini dapat menurunkan harga jual jamur konsumsi segar. Permasalahan ini merugikan kelompok tani jamur konsumsi karena jamur yang telah dipanen dan tidak segera laku dijual akan busuk dan harganya menjadi turun, bahkan tidak laku dijual. Program I_bM yang dilakukan bertujuan memberikan solusi penanganan pasca panen jamur konsumsi melalui pengolahan menjadi berbagai makanan olahan antara lain keripik jamur, bakso jamur, abon jamur, dan dendeng jamur, membuat beberapa mesin yang menunjang pengolahan jamur sehingga produk olahan memenuhi standard SNI dan memperlancar pemasaran hasil olahan. Program I_bM dilakukan kepada kelompok tani Subur Makmur Desa Parongpong Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung melalui pelatihan dengan menggunakan berbagai metode, antara lain ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, pemberian tugas dan partisipatif. Kegiatan yang dilakukan pada program I_bM meliputi: 1) Pembekalan materi yang berkaitan dengan IPTEKS bagi Masyarakat, 2) Pembuatan alat produksi, 3) Pelatihan pembuatan aneka produk jamur; sehingga menghasilkan luaran sebagai berikut: (1) Metode dan teknik pengolahan jamur konsumsi terdiri dari pengolahan keripik jamur, bakso jamur, abon jamur, dendeng jamur; (2) Mesin pengering; (3) Mesin penggiling; (4) Mesin pengepres; (5) Produk olahan jamur dalam bentuk kemasan yang tahan lama terdiri dari keripik jamur, bakso jamur, abon jamur dan dendeng jamur. Dari kegiatan ini mitra mengharapkan adanya tindak lanjut pada pengembangan produk usaha baik dari sudut kuantitas maupun kualitas serta jangkauan pemasaran yang lebih luas.

Kata Kunci: I_bM; Kelompok Tani; Alat Produksi; Produk; Olahan Jamur

PENDAHULUAN

1. Analisis Situasi

Usaha budidaya jamur konsumsi telah banyak dilakukan oleh masyarakat di Kecamatan

Lembang, tinggi tempat, suhu serta kelembaban yang sesuai dengan pertumbuhan jamur konsumsi merupakan salah satu faktor yang menyebabkan jamur konsumsi berkembang

dengan subur dan sangat menguntungkan. Hal ini memotivasi kelompok tani untuk turut serta melakukan budidaya jamur konsumsi, alasan lain tertarik melakukan budidaya jamur konsumsi adalah tidak membutuhkan areal yang luas, cara budidayanya sangat mudah, waktu budidayanya relatif singkat, sehingga banyak kelompok tani yang mengusahakan budidaya jamur.

Harga jamur konsumsi sangat menguntungkan, di pasaran harga 1 Kg jamur konsumsi dapat mencapai Rp 12.000,- -Rp 15.000,-. Dengan melakukan pemilihan, pencucian, dan pengemasan yang lebih baik dan bersih, jamur konsumsi dapat dijual di supermarket dengan harga yang lebih mahal. Keuntungan yang tinggi dapat diperoleh baik oleh petani jamur konsumsi maupun kelompok wirausaha yang memasarkan jamur konsumsi. Di satu sisi orang sudah mulai memahami untuk mengkonsumsi makanan yang sehat dan bergizi, sehingga jamur merupakan salah satu makanan nabati yang kandungan proteinnya tinggi dan disukai oleh konsumen, rasanya yang enak dan gurih, dengan sedikit pengolahan sangat enak untuk dikonsumsi, sebagai contoh jamur krispi, mulai banyak disukai masyarakat walaupun harganya mahal, 1 Kg jamur krispi harganya mencapai Rp 50.000,-.

Permasalahan budidaya jamur konsumsi muncul saat pasca panen, meningkatnya jumlah petani yang melakukan budidaya jamur konsumsi mengakibatkan jumlah jamur konsumsi yang ada di pasaran meningkat, hal ini dapat menurunkan harga jual jamur konsumsi segar. Disatu sisi kandungan air yang tinggi dalam produk jamur mengakibatkan produk jamur konsumsi ini mudah rusak dan menjadi busuk. Permasalahan ini merugikan kelompok tani jamur konsumsi karena jamur yang telah dipanen dan tidak segera laku dijual akan busuk dan harganya menjadi turun, bahkan tidak laku dijual.

Kondisi semacam ini, sering dialami oleh

para kelompok tani yang melakukan budidaya jamur konsumsi yang berlokasi di kecamatan Lembang. Jika permasalahan seperti ini terus menerus terjadi, maka dapat berdampak petani enggan melakukan budidaya jamur konsumsi, karena hasilnya kurang menguntungkan, oleh karena itu perlu dicari alternatif pemecahan masalah agar petani tidak merugi. Salah satu alternatif penyelesaian permasalahan ini adalah mengolah produk jamur segar menjadi jamur olahan yang mempunyai daya simpan yang lebih lama. Dengan melakukan pengolahan, kadar air dalam jamur dapat dikurangi sampai kadar air tertentu, sehingga jamur olahan menjadi lebih awet. Pengolahan dapat meningkatkan aroma maupun rasa serta nilai ekonomi dari jamur segar. Hasil olahan dapat mempermudah pengemasan, transportasi serta penyimpanan produk, oleh karena itu perlu dilakukan pembelajaran bagi masyarakat kelompok tani yang melakukan budidaya jamur konsumsi tentang teknologi pengolahan jamur segar menjadi produk olahan jamur siap santap.

Pada proses pengolahan menggunakan beberapa peralatan yang digunakan agar produk olahan yang dihasilkan memenuhi standarad SNI, selain pembelajaran cara pengoperasian alat-alat pengolahan, perlu pula diajarkan sanitasi higienis mulai dari saat panen, pada proses pengolahan, proses pengemasan maupun proses penyimpanannya sehingga jamur olahan yang diproduksi aman untuk dikonsumsi dan tetap bergizi tinggi. Kandungan gizi jamur segar tiap 100 gr adalah protein 3,8 gr, lemak 0,8 gr, karbohidrat 0,9 gr, kalsium 3 mg, fosfor 94 mg, besi 1,7 mg, thiaman 0,1 mg, asam amino 5 mg, sedangkan kadar airnya 93,7 gr. Sedangkan kandungan gizi jamur setelah dikeringkan setiap 100 gr adalah protein 18 mg, lemak 0,9 gr, karbohidrat 64,8 gr, kalsium 51 mg, fosfor 223 mg, besi 6,7 mg, thiamine 0,11 mg dan kadar air 14,9 gr, dengan demikian jamur olahan memiliki

kandungan gizi yang tinggi.

Pengolahan jamur menjadi keripik jamur, bakso jamur, abon jamur, dendeng jamur dan tepung jamur perlu diajarkan pada para kelompok tani yang melakukan budidaya jamur konsumsi, sehingga kerusakan jamur setelah pasca panen dapat dihindari. Pengolahan jamur dapat meningkatkan nilai ekonomi jamur sehingga petani dapat meningkatkan keuntungan dengan melakukan pengolahan terlebih dahulu. Dengan memenuhi standard SNI maka tahap pemasaran jamur olahan ini tidak akan mengalami kesulitan karena selain dapat langsung dijual pada konsumen, dapat pula dijual melalui supermarket karena produk jamur olahan telah memenuhi standard SNI.

2. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Berdasarkan hasil observasi lapangan, yaitu di desa Cisarua, kecamatan Lembang dalam rangka peninjauan pelaksanaan Ipteks bagi masyarakat terdapat beberapa permasalahan utama yang dihadapi antara lain permasalahan pasca panen (ketepatan waktu panen, cara pemanenan, cara sortasi, maupun cara pengemasan) dan permasalahan cara-cara pengolahan jamur untuk menghindari pembusukan pada produk jamur. Secara keseluruhan rumusan masalah dalam budidaya jamur adalah sebagai berikut :

- a. Penanganan pasca panen jamur konsumsi melalui pengolahan menjadi produk keripik jamur, bakso jamur, abon jamur, dendeng jamur serta tepung jamur sehingga dapat diperoleh olahan jamur yang mempunyai standard SNI dan siap dilempar dipasaran.
- b. Pembuatan oven pengering sederhana yang dapat dioperasikan oleh petani yang digunakan untuk mengeringkan keripik jamur, dendeng jamur maupun tepung jamur agar tidak tergantung pada sinar matahari dan menjaga sanitasi higienis produk olahan.

- c. Pembuatan mesin penggiling sederhana yang dapat dioperasikan oleh petani yang digunakan untuk menggiling jamur dalam proses pengolahan bakso jamur dan tepung jamur , sehingga kapasitas produksi dapat kontinu, serta sebagai alat untuk menggiling tepung jamur.
- d. Mesin pengepres yang digunakan untuk mengepres abon yang telah digoreng sehingga sisa minyak dapat dikeluarkan dari abon, abon menjadi sangat kering dan tidak mudah mengalami ketengikan

TUJUAN KEGIATAN

Tujuan program ini adalah memberikan solusi penanganan pasca panen jamur konsumsi melalui pengolahan menjadi berbagai makanan olahan antara lain keripik jamur, bakso jamur, abon jamur, dendeng jamur serta tepung jamur, membuat beberapa mesin yang menunjang pengolahan jamur sehingga produk olahan memenuhi standard SNI sehingga memperlancar pemasaran hasil olahan.

Beberapa kelebihan dan keunggulan dalam pengolahan jamur yang dirancang adalah :

- a. Pengolahan jamur menjadi keripik jamur, bakso jamur, abon jamur, dendeng jamur dan tepung jamur telah pernah dilakukan di laboratorium pengolahan dan pengawetan Akademi Tata Boga Bandung. Sebelum dilakukan pengolahan, keripik jamur perlu dikeringkan terlebih dahulu, untuk mengurangi kadar air jamur segar sehingga pada proses penggorengan tidak menyerap minyak, sedangkan tepung jamur yang dihasilkan dapat disubstitusikan pada berbagai produk olahan seperti mie, cake, cookies, maupun roti untuk meningkatkan kandungan protein hasil olahan.
- b. Alat pengering jamur olahan

Dari segi rancangan, dirancang sedemikian rupa sehingga mudah dioperasikan oleh petani, menggunakan sumber energy gas sehingga tidak tergantung pada sinar matahari, volume oven pengering adalah 1 M³, dengan 5 rak penyekat akan mempercepat proses pengeringan. Kapasitas pengeringan adalah 5 Kg /jam.

c. Alat penggiling

Alat penggiling dirancang sedemikian rupa, dan mudah dalam operasionalnya sehingga petani dapat mengoperasikan alat penggiling ini, dengan bantuan tenaga listrik maka alat ini dapat lebih cepat melembutkan tepung jamur maupun adonan jamur, sehingga kelembutannya dapat merata. Kapasitas alat ini adalah 15 Kg per jam.

d. Alat pengepres

Alat pengepres dirancang sedemikian rupa, sehingga mudah dioperasikan oleh petani, alat ini digunakan untuk mengeluarkan sisaminyak yang ada dalam abon, sehingga abon sangat kering dan tidak mudah tengik.

e. Melalui pengolahan terlebih dahulu, harga jual jamur olahan akan meningkat, sehingga dari sisi ekonomi, pengolahan jamur konsumsi dapat meningkatkan pendapatan kelompok tani yang melakukan budidaya jamur konsumsi.

KERANGKA PEMECAHAN MASALAH

Kerangka pemecahan masalah meliputi tahapan sebagai berikut:

a. Membuat formula atau resep olahan keripik jamur, bakso jamur, abon jamur, dendeng jamur serta perlakuan awal dalam pembuatan tepung jamur. Selain formula atau resep dari makanan yang diolah, suhu maupun waktu yang digunakan harus digunakan selama

pengolahan harus dapat ditetapkan agar hasil olahan mempunyai mutu yang sama. Tahapan atau prosedur pengolahan sudah dibakukan untuk mempermudah para petani mengikuti cara pengolahan keripik jamur, bakso jamur, abon jamur, dendeng jamur maupun tepung jamur.

b. Mempersiapkan pembuatan mesin pengering dan mesin penggiling dan mesin pengepres.

Mesin pengering dengan kapasitas 5 Kg/jam dirancang untuk mengeringkan jamur sebelum diolah menjadi keripik, sehingga kadar airnya menjadi berkurang dan berdampak mengurangi kebutuhan dan daya serap minyak pada produk keripik jamur. Mesin pengering juga digunakan untuk mengeringkan jamur yang akan dibuat tepung jamur. Penepungan dilakukan setelah jamur dikeringkan sampai criteria kering patah, yang menunjukkan kadar air telah mencapai 3 – 5 %. Mesin penggiling dengan kapasitas 15 Kg/jam digunakan untuk menggiling tepung jamur maupun bahan baku bakso jamur. (Gambar mesin pengering maupun mesin penggiling dapat dilihat pada lampiran). Mesin pengepres sangat sederhana dengan kapasitas sapai 10 Kg/ jam digunakan untuk mengepres abon jamur (gambar mesin pengepres dapat dilihat pada lampiran).

c. Mempersiapkan pengolahan keripik jamur, bakso jamur, abon jamur, dendeng jamur maupun tepung jamur, dilakukan di laboratorium kitchen Akademi Tata Boga Bandung.

PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Realisasi Pemecahan Masalah

Pelaksanaan kegiatan IPTEKS bagi masyarakat ini diutamakan bagi kelompok tani jamur konsumsi Subur Makmur agar mampu mengembangkan usahanya melalui pelatihan pengolahan hasil pertanian, khususnya dalam pengolahan jamur menjadi produk yang dapat

meningkatkan nilai jual dan dapat mengatasi pasca panen jamur.

Pada pelaksanaannya, kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar yang diikuti oleh para petani jamur yang berminat mengembangkan pengetahuan dan keterampilan sebagai bekal mengembangkan usahanya. Keseriusan para peserta untuk mempelajari dan mempraktekkan keterampilan ini membuktikan bahwa ibu-ibu petani jamur sangat memerlukan pengetahuan dan keterampilan praktis untuk diterapkan dalam pengembangan usahanya.

Kegiatan IPTEKS bagi masyarakat ini dilaksanakan mulai tanggal 4 April 2011 sampai dengan tanggal 7 Juli 2011.

2. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran yang terlibat dalam kegiatan IPTEKS bagi masyarakat yaitu Kelompok Tani Budidaya Jamur Konsumsi Subur Makmur Desa Parongpong Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung.

3. Metode Kegiatan

Penyajian materi dilakukan dengan menggunakan berbagai metode, antara lain ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, pemberian tugas dan partisipatif. Alat bantu pelatihan menggunakan media dua dimensi dan media nyata. Kegiatan IPTEKS bagi masyarakat ini dilaksanakan dari tanggal 4 April sampai dengan tanggal 7 Juli 2011. Kegiatan dilaksanakan sesuai permintaan dan kesanggupan para peserta. Waktu kegiatan dilaksanakan mulai pukul 09.00 – 13.00.

HASIL KEGIATAN

Kegiatan program IPTEKS yang telah dilaksanakan di desa Parongpong telah menghasilkan produk sebagai berikut:

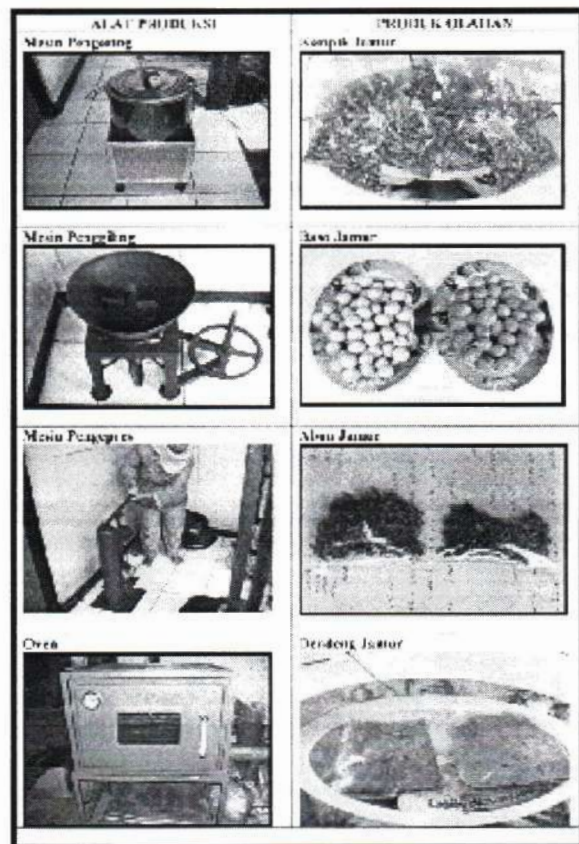
1. Alat Produksi

- a. Mesin Pengering

- b. Mesin Penggiling
- c. Mesin Pengepres
- d. Oven

2. Aneka Produk Olahan Jamur

- a. Keripik Jamur
- b. Baso jamur
- c. Abon Jamur
- d. Dendeng Jamur



KESIMPULAN

1. Program IPTEKS bagi Masyarakat sebagai bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, memberikan manfaat yang sangat besar dalam membantu program pemerintah untuk membina warga masyarakat khususnya para petani jamur dalam upaya meningkatkan nilai jual jamur setelah pasca panen.
2. Pelatihan pembuatan produk dari jamur sebagai bekal membuka usaha bagi yang

belum berwirausaha dan mengembangkan usaha bagi yang sudah memiliki rintisan usaha olahan jamur.

3. Peningkatan dan pendalaman materi mengenai pembuatan produk olahan jamur perlu dilakukan secara kontinu, karena pengetahuan dan keterampilan di bidang tersebut sangat bermanfaat dalam mengembangkan usaha mitra.
4. Alat produk IPTEKS yang dirancang dan dihasilkan sangat memberikan manfaat bagi mitra di dalam memproduksi olahan jamur, sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan dapat meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi.

SARAN

1. Kelompok tani jamur sebagai mitra pada program IPTEKS bagi masyarakat, ditampilkan memiliki minat yang besar untuk meningkatkan dan mengembangkan kemampuannya di bidang produksi olahan jamur. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan ini perlu ditindaklanjuti pada program keterampilan bidang boga lainnya yang dapat dijadikan produk usaha.
2. Dalam upaya pemerataan perolehan pengetahuan dan keterampilan di bidang keterampilan khususnya keterampilan yang dapat dijadikan produk usaha, maka program IPTEKS bagi Masyarakat tidak terbatas hanya pada para petani jamur saja tetapi dapat diperluas pada ibu rumah tangga dan remaja yang berminat merintis usaha di bidang olahan jamur.

DAFTAR PUSTAKA

Desrosier N. (2005). Food Preservation. Wesport : The Avi Publishing Company.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Pendidikan Indonesia. (2010). Pedoman Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: LPPM UPI.

MA and EM Osman. (1994). Food Proceesing Operation : Their management, machines, materials and methodes.The AVI Publ Co.Inc.Westport.

Muchji. (2007). Evaluasi Gizi dalam Pengolahan. Jakarta : Gramedia.

Winarno. (2006). Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta : Gramedia

BIODATA

Dr. Yoyoh Jubaedah, M.Pd.

Gol/Pangkat/Jabatan : IVa/Pembina/Lektor
Kepala

NIP. 19650708 199103 2 001

Instansi : Universitas Pendidikan Indonesia