



**PENDAMPINGAN HILIRISASI DAN PEMASARAN
PRODUK JAMUR TIRAM BAGI KELOMPOK PKK
LEMBANG SA'DAN ULUSALU**

**Berlian Z. Haryati¹, Ernytha A. Galla², Theresyam Kabanga³, Elisabet
Kombasaratu⁴, Hendrik Rapa Ambaa⁵, Joantes Moes Buntu⁶**

¹²³⁴⁵⁶Universitas Kristen Indonesia Toraja, Toraja, Indonesia

Email: berlianharyati@gmail.com

ABSTRAK

Potensi budidaya jamur tiram yang dilaksanakan Kelompok PKK Lembang Sa'dan Ulusalu, Kecamatan Sa'dan, Kabupaten Toraja Utara, Sulawesi Selatan menjadi salah satu faktor pendorong pelaksanaan hilirisasi produk jamur tiram. Karena mengingat besarnya panen, maka untuk menghindari busuknya jamur yang dipanen maka perlu pengolahan produk jamur. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam kegiatan hilirisasi produk jamur dan teknik pemasarannya karena lokasi mitra cukup jauh dari kota. Solusi yang ditawarkan adalah memberikan pelatihan dan pendampingan hilirisasi produk jamur tiram dalam bentuk keripik jamur tiram dan pelatihan dan pendampingan pemanfaatan teknologi media sosial untuk kegiatan promosi dan pemasaran. Metode yang akan dilakukan adalah sosialisasi dan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan, monitoring serta evaluasi kegiatan.

ABSTRACT

The potency of oyster mushroom cultivation carried out by the Lembang Sa'dan Ulusalu PKK Group, Sa'dan District, North Toraja Regency, South Sulawesi is one of the driving factors for the implementation of oyster mushroom product downstreaming. Considering the size of the harvest, to avoid rotting the harvested mushrooms, it is necessary to process mushroom products. The limited knowledge and skills in the downstream activities of mushroom products and marketing techniques because the partner's location is quite far from the city. Solutions offered are to provide training and assistance in the downstreaming of oyster mushroom products in the form of oyster mushroom chips and training and assistance in the use of social media technology for promotion and marketing activities. This program will involve socialization and counseling, training and mentoring, monitoring and evaluation of activities.

KEYWORDS

Hilirisasi, jamur tiram, pemasaran, kelompok PKK

Downstreaming, oyster mushroom, marketing, PKK group

ARTICLE HISTORY

Received 17 November 2024

Revised 30 November 2024

Accepted 10 Desember 2024

CORRESPONDENCE : Berlian Z. Haryati @ berlianharyati@gmail.com



PENDAHULUAN

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur kayu yang sangat baik untuk dikonsumsi manusia. Selain karena memiliki cita rasa yang khas, jamur tiram juga memiliki nilai gizi yang tinggi (Haryati dan Willy, 2017). Kandungan nutrisi pada jamur tiram adalah protein, mineral (P, Ca, Fe, K, dan Na) dan vitamin seperti tiamin, riboflavin, asam folat, dan niasin (Azizah dkk, 2022). Budidaya jamur tiram merupakan salah satu pilihan dalam skala rumah tangga (Galla dan Novel, 2016). Budidaya jamur tiram dapat dilakukan secara individu maupun secara berkelompok karena mudah dilakukan karena tidak membutuhkan lahan yang luas dan pemanenannya singkat dan dilakukan berulang kali. Budidaya jamur tiram yang dilakukan secara berkelompok dilakukan oleh kelompok PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Sa'dan Ulusalu, namun keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi produk yang lebih tahan lama serta kurangnya pengetahuan cara promosi dan pemasaran produk.

Kelompok PKK Sa'dan Ulusalu memiliki tujuan untuk memberdayakan perempuan dengan berbagai kegiatan yang positif. Kelompok PKK ini berada di Lembang Sa'dan Ulusalu, Kecamatan Sa'dan, Kabupaten Toraja Utara. Lembang yang berjarak 24,6 km dari Kota Rantepao ini, berada pada ketinggian 1.800 mdpl dengan luas wilayah 12,00 km². Jarak Lembang Sa'dan Ulusalu ke ibukota kecamatan yaitu 10 km. Adapun batas-batas wilayah Lembang Sa'dan Ulusalu yaitu sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Luwu, sebelah selatan berbatasan dengan Lembang Sa'dan Sangkaropi, sebelah barat bersebelahan dengan Kecamatan Buntu Pepasan, dan sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Luwu. Kelompok PKK Sa'dan Ulusalu diketuai oleh Ibu Nurianti dan penanggung jawabnya adalah Bapak Hendra Gunawan, S.Pd selaku Kepala Lembang/Desa Sa'dan Ulusalu. Masyarakat di Sa'dan Ulusalu sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani, peternak, pedagang, dan merantau untuk bekerja di daerah yang lain. Sebagai desa terluas di kecamatan Sa'dan, Lembang



Sa'dan Uluvalu memiliki potensi yang sangat banyak. Beberapa potensi yang dimiliki adalah sumber daya alam, sumber daya manusia, lingkungan yang masih jauh dari polusi, dan telah terjangkau jaringan internet.

Kondisi awal dan potensi kelompok PKK Sa'dan Uluvalu yaitu sumber daya alam yang terdapat di lokasi mitra cukup banyak, terlebih khusus sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan. Karena masyarakat sebagian besar bergerak pada bidang pertanian, maka produk-produk pertanian yang mereka hasilnya cukup banyak termasuk diantaranya beras dan cabai. Limbah dari kegiatan pertanian yang mereka hasilkan misalnya sekam padi, mereka manfaatkan sebagai bahan baku untuk media tumbuh jamur tiram sehingga ada satu dasawisma yang bergerak pada bidang budidaya jamur tiram. Sumber daya manusia yang ada di lokasi mitra cukup banyak. Menurut data dari Badan Pusat Statistik Toraja Utara, jumlah penduduk di Lembang Sa'dan Uluvalu sekitar 3.533 jiwa dengan laju pertumbuhan penduduk 1,86% (Salmanah dan Ptrasetya, 2021). PKK Sa'dan Uluvalu didominasi oleh perempuan, sehingga sangat potensial untuk kegiatan hilirisasi produk. Lingkungan yang jauh dari polusi udara karena asap kendaraan dan pabrik, membuat lokasi mitra kami sangat potensial untuk pengembangan kegiatan pariwisata khususnya bagi wisatawan dari kota yang ingin menghirup udara segar di pedesaan. Selain itu, karena berada pada daerah dengan suhu dan kelembaban yang sangat sesuai untuk budidaya jamur, maka kegiatan hilirisasi produk jamur akan sangat cocok untuk dilakukan karena ketersediaan produk jamur terjamin. Meskipun berada pada daerah yang sangat jauh dari kota, lokasi mitra sudah terjangkau jaringan internet, sehingga memudahkan dalam kegiatan pemasaran secara daring dengan memanfaatkan promosi melalui media sosial.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ketua PKK Lembang Sa'dan Uluvalu, permasalahan yang dihadapi dalam kegiatan pemberdayaan kesejahteraan keluarga adalah adanya beberapa anak di Lembang Sa'dan Uluvalu yang tergolong stunting sehingga PKK berkeinginan untuk terlibat dalam kegiatan pencegahan masalah ini. Akan tetapi, terbatasnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki



untuk berperan dalam kegiatan ini. Salah satu kelompok dasawisma di lingkungan mereka sedang membudidayakan jamur tiram putih dengan kapasitas sekitar 3000 baglog. Dengan kapasitas tersebut maka jamur tiram yang dihasilkan saat panen pastinya akan melimpah. Akan tetapi, mereka tidak memiliki keterampilan untuk pengelolaan pascapanen. Mereka khawatir saat panen, produk yang dihasilkan membusuk saja apabila tidak terjual semua. Selain itu jarak yang jauh dari kota membatasi mereka untuk menjual produk yang dihasilkan. Apabila harus dibawa ke pasar, produk bisa saja mengalami kerusakan di tengah perjalanan. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi beberapa permasalahan PKK Lembang Sa'dan Ulusalu adalah pendampingan hilirisasi dan pemasaran produk jamur tiram.

METODE

Bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan keripik jamur tiram adalah jamur tiram segar (bebas dari kerusakan atau kontaminasi, dan dipilih dengan cermat untuk menghasilkan keripik yang berkualitas), tepung krispi, tepung tapioka, tepung sajiku, minyak goreng, bumbu penyedap yaitu garam dan bawang putih, penyedap rasa pedas katokkon dan air bersih. Alat yang digunakan adalah 1) pisau atau alat pemotong jamur untuk memotong batang jamur tiram dari pangkalnya, 2) washcom untuk tempat jamur dan tempat mencuci jamur tiram yang sudah dibelabelah menjadi ukuran kecil, 3) panci atau wajan untuk menggoreng jamur hingga kering dan renyah, 4) sendok wajan untuk mengaduk jamur dipenggorengan agar gorengan rata, 5) kompor gas untuk memasak/menggoreng, 6) speenner: untuk meniriskan minyak setelah penggorengan agar jamur krispi tampak kering tidak berminyak, 7) timbangan untuk mengukur bahan dengan tepat agar hasil produk konsisten, 8) kemasan plastik untuk mengemas keripik jamur/krispi jamur tiram siap dipasarkan.

Langkah kerja dalam membuat keripik jamur tiram yang siap dipasarkan adalah sebagai berikut:

1. Persiapan bahan: jamur yang telah dipilih, dipotong tangkai dan tudungnya dari pangkal, lalu di belah-belah (disuwir-suwir) menjadi ukuran kecil, kemudian di Cuci bersih dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran yang menempel, setelah itu, jamur yang telah dicuci tersebut diperas hingga kering.
2. Proses pengolahan:
 - a. Penyedapan : merendam Potongan jamur tiram yang kecil-kecil (suwiran) dalam larutan bumbu berisi garam, bawang putih, selama beberapa menit, kemudian diangkat lalu dibaluri adonan tepung (tepung sajiku + tepung tapioca dan tepung krispi)
 - b. Penggorengan: Nyalakan api di kompor, panaskan wajan penggorengan, tuang minyak dalam wajan, panaskan hingga suhu yang cukup panas. Goreng potongan jamur tiram secara perlahan dengan memasukkan potongan-potongan jamur tiram berbalut tepung agar matang dengan merata. Pastikan minyak cukup banyak agar jamur tenggelam dan menggoreng dengan sempurna, setelah potongan jamur mengapung angkat dengan menggunakan irus, lalu tiriskan.
 - c. Pengeringan: Setelah keripik jamur tiram matang, angkat dan tiriskan keripik dari minyak menggunakan speenner selama 3menit agar keripik menjadi kering dan krispi
 - d. Penambahan rasa. Keripik diberikan bumbu untukpenambahan rasa: rasa pedas diberikan bumbu cabai *katokkon* dan yang tanpa bumbu (original).



Gambar 1. Persiapan bahan baku jamur tiram



Kegiatan ini dilaksanakan pada Januari 2024 di Lembang Sa'dan Ulusalu yang berada di Kecamatan Sa'dan, Kabupaten Toraja Utara dan peserta adalah PKK Sa'dan Ulusalu. Lokasi kegiatan berjarak 21 km dari Kampus Universitas Kristen Indonesia Toraja yang ditempuh selama 60 menit. Tahapan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui 4 tahapan yaitu:

- a. Sosialisasi kegiatan pengabdian masyarakat kepada mitra yakni PKK Sa'dan Ulusalu. Kegiatan ini tim melakukan kunjungan ke lokasi dan menyampaikan rencana pelaksanaan kegiatan pengabdian yang dilakukan.
- b. Penyuluhan dan demonstrasi tentang hilirisasi dan pengolahan produk jamur tiram. Tim memberikan penyuluhan dan demonstrasi hilirisasi produk jamur tiram dan pendampingan kepada mitra mengenai cara membuat keripik jamur tiram.
- c. Pelatihan pemanfaatan teknologi untuk promosi dan pemasaran. pendampingan kepada mitra mengenai cara memanfaatkan teknologi yaitu promosi melalui di media sosial.
- d. Monitoring dan evaluasi program, yaitu kegiatan mitra dan memberi evaluasi di akhir kegiatan

HASIL dan PEMBAHASAN

Seiring dengan semakin berkembangnya minat masyarakat terhadap produk olahan makanan berbasis jamur, pengolahan jamur tiram menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah, seperti keripik jamur tiram, menjadi alternatif yang menjanjikan. Kelompok PKK Lembang Sa'dan Ulusalu, sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, memiliki potensi besar dalam budidaya jamur tiram yang melimpah. Namun, tantangan yang dihadapi adalah bagaimana mengolah hasil panen tersebut menjadi produk yang bernilai jual dan dapat bertahan lama. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan keripik jamur tiram dilakukan untuk meningkatkan keterampilan kelompok dalam mengolah jamur tiram menjadi produk yang tidak hanya memiliki daya tarik konsumen, tetapi juga siap dipasarkan. Dalam proses ini, penting untuk memahami alat dan bahan yang

digunakan serta langkah-langkah yang perlu diikuti untuk menghasilkan keripik jamur tiram yang berkualitas dan siap dijual di pasar



Gambar 2. Proses penggorengan keripik jamur tiram

Salah satu hasil utama dari pelatihan ini adalah meningkatnya keterampilan anggota kelompok dalam mengolah jamur tiram menjadi keripik yang dapat dipasarkan. Sebelumnya, kelompok hanya fokus pada budidaya jamur tiram tanpa mengolah hasil panen menjadi produk bernilai tambah. Setelah mendapatkan pelatihan, mereka kini mampu mengolah jamur tiram segar menjadi keripik dengan teknik yang tepat, mulai dari pemilihan bahan, proses pemotongan yang seragam, hingga penggorengan yang optimal untuk menghasilkan keripik yang renyah dan tahan lama.

Pelatihan ini juga memberikan pengetahuan tentang pentingnya kebersihan dan keahlian dalam pengemasan produk, yang menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas dan daya tarik produk di pasar. Dengan keterampilan ini, anggota kelompok kini memiliki produk yang siap dijual dan dapat bertahan lebih lama, mengurangi pemborosan hasil panen jamur tiram yang sebelumnya mudah membusuk.

Setelah mengikuti pelatihan, anggota kelompok PKK Lembang Sa'dan Ulusalu berhasil menguasai teknik pembuatan keripik jamur tiram yang sesuai dengan standar kualitas produk yang dapat dipasarkan. Pelatihan ini meliputi pemilihan bahan baku yang berkualitas, proses pengolahan yang higienis, serta pengemasan yang menarik dan tahan lama. Dengan keterampilan baru ini,

kelompok kini memiliki produk olahan yang bernilai tambah, yang tidak hanya mampu bertahan lama, tetapi juga siap untuk dijual di pasar lokal maupun lebih luas.



Gambar 3. Keripik jamur tiram ditirkan menggunakan speener dan kemudian dikemas menggunakan plastik kemasan.

Pelatihan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan teknis dan digital, tetapi juga pada perubahan pola pikir anggota kelompok dalam mengelola usaha mereka. Sebelumnya, kelompok lebih terfokus pada budidaya jamur tiram tanpa memperhatikan aspek hilirisasi. Namun, setelah mendapatkan pelatihan, anggota kelompok menunjukkan motivasi yang lebih tinggi untuk mengembangkan usaha berbasis produk olahan lokal. Mereka kini lebih percaya diri dalam menghadapi tantangan usaha dan semakin termotivasi untuk mengembangkan produk mereka, baik dari segi kualitas maupun jangkauan pasar.

Pelatihan ini juga berdampak positif pada pola pikir dan motivasi anggota kelompok dalam mengelola usaha mereka. Sebelumnya, kelompok PKK Lembang Sa'dan Uluvalu lebih fokus pada aspek budidaya jamur tiram, namun setelah mengikuti pelatihan, mereka mulai memahami pentingnya hilirisasi produk untuk meningkatkan nilai jual dan keberlanjutan usaha.

Perubahan pola pikir ini mengarah pada peningkatan motivasi dan rasa percaya diri anggota kelompok untuk lebih serius mengembangkan usaha olahan jamur tiram. Mereka kini lebih memahami bahwa produk olahan lokal seperti keripik jamur tiram memiliki potensi yang besar di pasar, asalkan dikemas dengan

baik dan dipasarkan secara efektif. Hal ini juga membuka peluang bagi mereka untuk memperluas usaha dengan mencoba varian produk lainnya atau menjalin kemitraan dengan distributor atau pasar yang lebih besar.

Secara keseluruhan, pelatihan ini telah berhasil meningkatkan keterampilan teknis dan digital kelompok PKK Lembang Sa'dan Ulusalu dalam mengolah jamur tiram menjadi keripik yang siap dipasarkan. Tidak hanya itu, pelatihan ini juga memberikan pemahaman yang lebih luas tentang pentingnya pengolahan produk lokal untuk meningkatkan daya saing dan membuka peluang usaha baru. Keberhasilan ini mencerminkan potensi kelompok PKK untuk terus berkembang dan mengelola usaha mereka secara lebih profesional, serta menjadi contoh bagi kelompok lain yang ingin mengembangkan usaha berbasis produk lokal.



Gambar 4. Foto bersama dengan PKK Sa'dan Ulusalu

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penganbdian ini maka dapat disimpulkan:

1. Secara keseluruhan, pelatihan ini telah berhasil meningkatkan keterampilan teknis kelompok PKK Lembang Sa'dan Ulusalu dalam mengolah jamur tiram menjadi keripik yang siap dipasarkan.
2. Pelatihan ini juga memberikan pemahaman yang lebih luas tentang pentingnya pengolahan produk lokal untuk meningkatkan daya saing dan membuka peluang usaha baru.



3. Keberhasilan ini mencerminkan potensi kelompok PKK untuk terus berkembang dan mengelola usaha mereka secara lebih profesional, serta menjadi contoh bagi kelompok lain yang ingin mengembangkan usaha berbasis produk lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah Malika, Lisdar Idwan Sudirman, Sukarya Zaenal Arifin, Ika Setianingsih, Afina Larasati dan Aldy Muhammad Zulfiqr. 2022. Kandungan Gizi Jamur Tiram pada Substrat Kayu Sengon dan Klaras Pisang. *Jurnal Sumberdaya HAYATI* Desember 2022 Vol. 8 No. 2, hlm 57-64.
- Galla Ernytha A. dan Novel Harianto. 2016. Efektivitas Berbagai Media Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal AgroSainT UKI Toraja* Vol VII No. 2, hlm 52-57.
- Haryati Berlian Z. dan Willy Y. Tandirerung. 2017. Pengaruh Komposisi Media Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal AgroSainT UKI Toraja* Vol VIII No. 1, hlm 38-46.
- N. Salrnanah and D. K. A. Prasetya. 2021. Statistik Daerah Kabupaten Toraja Utara. Toraja Utara: Badan Pusat Statistik Toraja Utara.