



Nemui Nyimah: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat
Vol 1, No. 2, 2021, hlm.1—5
ISSN 2808-0904 (online)

PENGEMBANGAN INOVASI PANGAN LOKAL PADA PEMBUATAN TEPUNG JAMUR TIRAM DI KELOMPOK TANI HUTAN MEKAR HASANAH LEBAK-BANTEN

Sri Agustina^{1,2*}, Alia Badra Pitaloka¹, Marta Pramudita¹

¹Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Agen Tirtayasa, Jalan jend. Sudirman Km. 3
Cilegon 42423, Indonesia

²Laboratorium Biomaterial Terapan dan Rekayasa Produk, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng
Tirtayasa, Jalan jend. Sudirman Km. 3 Cilegon 42423, Indonesia

*Penulis korespondensi : sriagustina@untirta.ac.id

artikel masuk: 10-10-2021; artikel diterima: 12-12-2021

Abstrak: Budi daya jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu usaha pangan pertanian di kabupaten Lebak, Banten yang dikembangkan oleh Kelompok Tani Hutan dibawah pembinaan Dinas Lingkungan Hidup dan Kehutanan Provinsi Banten. Salah satunya adalah Kelompok Tani Hutan Mekar Hasanah dari kampung Cihelang, Rangkasbitung, Lebak. Jamur tiram memiliki daya simpan yang cukup rendah karena mudah mengalami kerusakan setelah dipanen. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan jamur tiram adalah melalui proses pengolahan menjadi produk pangan yang baru, seperti tepung serbaguna. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, masyarakat Kelompok Tani Hutan Mekar Hasanah diberikan pengarahan mengenai cara pengolahan jamur tiram menjadi tepung. Tepung yang diperoleh melalui proses pengolahan jamur tiram ini dapat digunakan dalam berbagai macam jenis makanan olahan dan memiliki nilai gizi yang baik.

Kata kunci: jamur tiram; tepung; pangan lokal; Lebak

1. PENDAHULUAN

Budi daya jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu usaha pangan pertanian di kabupaten Lebak, Banten yang dikembangkan oleh Kelompok Tani Hutan dibawah pembinaan Dinas Lingkungan Hidup dan Kehutanan Provinsi Banten. Hingga saat ini tercatat lebih dari 30 kelompok tani yang tersebar di sejumlah desa di kabupaten Lebak. Salah satunya adalah Kelompok Tani Hutan Mekar Hasanah dari kampung Cihelang, Rangkasbitung, Lebak. Pada perkembangannya semakin banyak petani di kabupaten Lebak yang beralih usaha mengembangkan jamur tiram untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Para petani jamur tiram ini dapat menghasilkan sekitar 200-300 kilogram jamur per hari untuk memenuhi permintaan pasar dari luar daerah seperti Rangkasbitung, Pandeglang, Serang dan Tangerang.

Jamur tiram memiliki daya simpan yang cukup rendah karena mudah mengalami kerusakan setelah dipanen. Perubahan warna terjadi selama masa penyimpanan dan penyusutan massa jamur tiram membuat struktur jamur menjadi terlihat keriput (Arianto, Supriyanto, & Muharrani, 2013). Hal ini menyebabkan masa simpan jamur tiram yang singkat dan mudah mengalami kerusakan. Penurunan kualitas jamur tiram yang akan dipasarkan ini dapat menurunkan harga jual di pasaran dan pendapatan yang diperoleh oleh para petani.

Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan jamur tiram adalah melalui proses pengolahan menjadi produk pangan yang baru, seperti tepung serbaguna (Damayanti, Rosyidi, Priadythama, & Aisyati, 2014). Melalui beberapa penelitian yang pernah dilakukan, pengolahan jamur tiram menjadi tepung dapat menghasilkan tepung sekitar 11% dari bobot basah dengan karakteristik warna yang putih dan halus (Widyastuti & Istini, 2004). Tepung yang diperoleh melalui proses pengolahan jamur tiram ini dapat digunakan dalam berbagai macam jenis makanan olahan dan memiliki nilai gizi yang baik.

Pengolahan jamur tiram menjadi tepung pada dasarnya bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada di dalam jamur. Proses pengolahan ini dilakukan berdasarkan penerapan teknik ekstraksi dan pengeringan yang memvariasikan variable suhu dan waktu pengeringan (Lisa, Lutfi, & Susilo, 2015). Kadar air dalam jamur tiram berkisar sekitar 86,6% yang dapat mempengaruhi daya tahan dan umur simpan. Melalui proses pengeringan, kadar air yang terkandung dalam jamur tiram dapat diturunkan hingga 10-15%. Tepung jamur tiram yang baik memiliki tekstur yang halus dan dapat digunakan dalam berbagai makanan olahan.

Tepung jamur tiram memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual jamur tiram sebelum melalui proses pengolahan (Puspitasari, 2014). Kenaikan harga jual produk tepung jamur tiram ini pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan ekonomi para petani. Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan pangan loka jamur tiram menjadi tepung makanan serbaguna diharapkan dapat menjadi alternatif cara peningkatan ekonomi masyarakat kelompok tani hutan jamur tiram di daerah lebak, Banten. Khususnya pada masa new-normal terjadinya pandemi Covid-19 yang memberikan dampak di setiap sektor kehidupan, termasuk sektor ekonomi masyarakat pedesaan.

2. METODE PELAKSANAAN

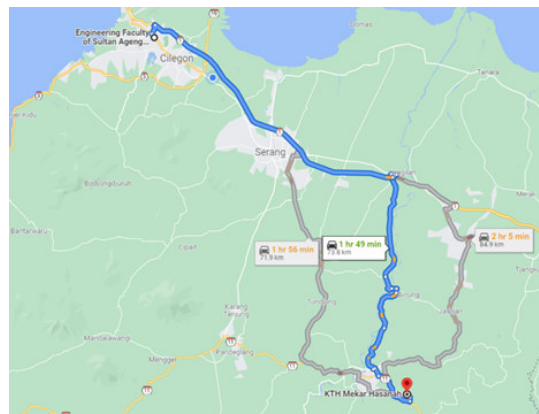
Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dalam beberapa tahap, yaitu :

1. Tahap persiapan, meliputi survey lapangan, pembelian alat dan bahan, dan perijinan pelaksanaan selama masa PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) di provinsi Banten
2. Tahap penelitian awal untuk pembuatan tepung jamur tiram (penentuan kondisi proses) dan analisa produk.
3. Tahap penyuluhan dan simulasi pemanfaatan jamur tiram menjadi tepung makanan serbaguna.
Pembuatan tepung jamur tiram dilakukan menggunakan teknik ekstraksi basah dengan mengikuti langkah-langkah berikut ini (Christina, 2013; Widodo, 2015; Widyastuti & Istini, 2004) :
 1. Jamur tiram ditimbang terlebih dahulu, kemudian dicuci dengan air bersih dan direndam selama kurang lebih 15 menit untuk membersihkan kotorannya.
 2. Jamur tiram diiris tipis dengan menggunakan pisau, lalu dikukus selama kurang lebih 5 menit.
 3. Setelah itu, jamur dikeringkan dalam oven pada suhu 60⁰C selama 11 jam.

4. Jamur yang telah kering tersebut kemudian dihancurkan dengan menggunakan mesin penggiling selama 10 menit. Selanjutnya diayak menggunakan ayakan hingga didapatkan tepung yang halus dan siap untuk digunakan dalam makanan olahan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat oleh dosen dan mahasiswa Jurusan Teknik Kimia Untirta ini diawali dengan melakukan survey ke lokasi tempat kelompok Tani Hutan (KTH) Mekar Hasanah di kampung Cihelang, Rangkasbitung, Lebak - Banten. Perjalanan ke lokasi dari kampus Teknik Untirta di kota Cilegon, menempuh waktu kurang lebih 2 jam perjalanan. Peta lokasi pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat tersebut dapat dilihat pada gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Peta lokasi kegiatan pengabdian pada masyarakat di KTH Mekar Hasanah, Lebak-Banten

Tahap pelaksanaan selanjutnya adalah melakukan penelitian di laboratorium untuk menentukan kondisi operasi pada proses pembuatan tepung jamur tiram (gambar 2). Kegiatan penelitian ini dilaksanakan oleh tim mahasiswa di bawah pengawasan dan arahan dosen pembimbing lapangan. Penelitian pembuatan tepung jamur tiram berlangsung selama kurang lebih satu bulan, dilanjutkan dengan proses analisa kandungan senyawa tepung jamur tiram.



Gambar 2. Pelaksanaan penelitian pembuatan tepung jamur tiram di laboratorium

Kandungan protein yang terdapat dalam jamur tiram yang didapatkan adalah sebesar 17%. Hasil ini menunjukkan bahwa kadar protein yang dimiliki oleh tepung jamur tiram sangat baik,

karena melebihi dari standar yang ditentukan berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) sebesar 7% (Permadi & Mulyani, 2009; Widyastuti & Istini, 2004).

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat yang terakhir adalah melakukan penyuluhan mengenai penerapan teknologi pada pembuatan tepung jamur tiram dan simulasi pembuatannya. Kegiatan ini diikuti oleh para anggota KTH Mekar Hasanah dan masyarakat sekitarnya (gambar 3).



Gambar 3. Kegiatan penyuluhan pembuatan tepung jamur tiram di KTH Mekar Hasanah Lebak, Banten

Penyuluhan diawali dengan penjelasan mengenai alternatif proses pembuatan tepung jamur tiram untuk meningkatkan daya jual dan umur simpan produk jamur tiram. Pengolahan jamur tiram menjadi tepung serbaguna ini juga merupakan upaya untuk mengangkat potensi produk alam lokal Banten menjadi bentuk inovasi olahan pangan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan dapat dipasarkan secara luas.

Selanjutnya dilaksanakan demo proses pembuatan tepung jamur tiram dengan menggunakan peralatan rumah tangga yang dimiliki oleh masyarakat, berdasarkan prinsip teknik ekstraksi yang telah dilakukan pada skala lab sebelumnya. Penggunaan peralatan rumah tangga pada proses pembuatan tepung jamur tiram ini diharapkan dapat memudahkan masyarakat untuk dapat langsung menerapkan ilmu yang didapatkan melalui kegiatan demo tersebut. Tepung jamur tiram yang didapatkan seperti yang digambarkan pada gambar 4 berikut ini.



Gambar 4. Tepung jamur tiram yang diperoleh melalui teknik ekstraksi basah

Pada akhir pelaksanaan, dilakukan demo memasak oleh tim mahasiswa dan masyarakat dengan menggunakan tepung jamur tiram yang didapatkan. Berbagai makanan olahan berbahan

dasar tepung seperti makanan gorengan, nugget, dan lain-lain dapat dibuat dengan menggunakan tepung jamur tiram ini. Hal ini menunjukkan potensi ekonomi yang dapat dikembangkan oleh KTH Mekar Hasanah dan masyarakat sekitarnya untuk meningkatkan daya jual produk jamur tiram dan perekonomian masyarakat secara menyeluruh.

4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui penyuluhan pemanfaatan teknologi untuk pembuatan tepung jamur tiram di KTH Mekar Hasanah bertujuan untuk meningkatkan daya jual dan umur simpan produk jamur tiram. Pemberdayaan dan peningkatan ekonomi masyarakat diharapkan dapat dilakukan melalui produksi tepung jamur tiram yang memiliki nilai jual yang ekonomis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Untirta atas hibah Pengabdian Pada Masyarakat tahun 2021 yang membiayai pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianto, D. P., Supriyanto, S., & Muharrani, L. K. J. A. (2013). Karakteristik jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) selama penyimpanan dalam kemasan plastik polypropilen (PP). 7(2), 68-77.
- Christina, A. (2013). Pengaruh Proses Penepungan Dengan Berbagai Suhu Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Zat Gizi Makro, Kadar Air, Abu dan Lovastatin. Universitas Brawijaya,
- Damayanti, R. W., Rosyidi, C. N., Priadythama, I., & Aisyati, A. J. P. M. I. T. I. (2014). Alternatif diversifikasi pengolahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) menjadi tepung jamur. 13(2).
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. J. J. K. P. T. d. B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). 3(3), 270-279.
- Permadi, S., & Mulyani, S. J. A. T. P. (2009). Potensi Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Gluten dalam Pembuatan Daging Tiruan. 1(4), 115-120.
- Puspitasari, G. (2014). Pemanfaatan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Tepung, Kajian Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan. Universitas Brawijaya,
- Widodo, A. S. (2015). Proses Pembuatan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Pengaruh Lama Waktu Perendaman Dan Konsentrasi Caco3. Universitas Muhammadiyah Surakarta,
- Widyastuti, N., & Istini, S. J. J. I. K. I. (2004). Optimasi proses pengeringan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). 2(1), 1-4.