

Pemanfaatan Jamur Tiram sebagai Produk Olahan Jamur Krispy di Kota Medan, Sumatera Utara

Budi Suarti ^{1*}, Ira Apriyanti ², Muhammad Al Qamari ³, Farhan Darmawan⁴, Gilang Dwi Syahputra⁵, M. Arkan Fandewa⁶

^{1,4,5,6}Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian

²Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian

³Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

*Penulis Korespondensi: budisuarti@umsu.ac.id

Abstract

Innovation in oyster mushroom processing was carried out in Medan Sunggal District, Medan City with partners of the Jamur Meutuah group. The method of implementing PKM is by providing innovation in oyster mushroom processing with oyster mushroom ingredients, wheat flour, rice flour, tapioca flour, food flavoring, pepper, coriander, garlic, turmeric powder, baking powder, egg, salt and water. The problem is that partners do not yet know how to process oyster mushrooms so that they remain crispy for a long time. The purpose of this PKM Activity is to increase partner knowledge in managing oyster mushrooms so that they have a crispy texture for a long time. The results of the activity used a hedonic scale assessment with a score of 1 = Very dislike, 2 = dislike, 3 = like, 4 = very like, 5 = very-very like. Participants gave an assessment of crispy mushrooms with a score of more than 4 indicating that participants liked crispy mushrooms.

Keyword: *Oyster Mushrooms, Crispy, Meutuah, Drying, Nutrients*

Abstrak

Inovasi pengolahan jamur tiram dilaksanakan di Kecamatan Medan Sunggal, Kota Medan dengan mitra kelompok Jamur Meutuah. Metode pelaksanaan PKM dengan memberi inovasi dalam pengolahan jamur tiram dengan bahan jamur tiram, tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka, penyedap makanan, lada, ketumbar, bawang putih, kunyit bubuk, baking powder, telur, garam dan air. Permasalahan mitra belum mengetahui cara pengolahan jamur tiram agar tetap crispy dalam waktu yang lama. Tujuan Kegiatan PKM ini adalah meningkatkan pengetahuan mitra dalam mengelola jamur tiram agar memiliki tekstur crispy dalam waktu yang lama. Hasil Kegiatan menggunakan penilaian skala hedonic dengan skor 1 = Sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = suka, 4 = sangat suka, 5 = sangat-sangat suka. Peserta memberi penilaian jamur krispy dengan skor lebih dari 4 menunjukkan peserta menyukai jamur krispy.

Kata kunci: *Jamur Tiram, Krispi, Meutuah, Pengeringan, Zat Gizi*

PENDAHULUAN

Jamur tiram merupakan komoditas yang sangat disukai oleh konsumen, jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) selain mengandung zat gizi juga dapat berfungsi sebagai antioksidan (Egra, dkk, 2018). Umumnya masyarakat membudidayakan jamur tiram tergabung dalam kelompok budidaya jamur tiram (Alqamari, dkk, 2021). Hasil panen yang melimpah dan sifat jamur tiram yang cepat mengalami kerusakan maka perlu dilakukan diversifikasi produk olahan berbasis pangan fungsional dan memiliki nilai jual yang lebih ekonomis. Jamur tiram segar memiliki warna yang putih serta memiliki serat – serat pada bagian permukaannya.

Pengolahan jamur tiram segar seperti pembersihan bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang terdapat pada jamur tiram. Setelah itu dilakukan blanching selama 5 menit. Tujuan dari blanching ini adalah untuk melunakkan jaringan dan menonaktifkan enzim (Fadhillah dkk, 2022). Perlakuan blanching bertujuan untuk membuka dinding sel bahan sehingga menyebabkan air akan terserap masuk ke dalam bahan pangan yang diblanching. Pengolahan pascapanen jamur tiram merupakan hal yang sangat penting dilakukan sebagai upaya menekan kerugian akibat produksi jamur yang terus meningkat (Panda dkk, 2021). Peningkatan trend jamur sebagai pangan fungsional meningkatkan permintaan dan konsumsinya. Namun, sifat bahan baku jamur tiram segar yang mudah rusak menyebabkan kesulitan dalam distribusi sebagai produk segar. Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan metode prosesing yang tepat dan sesuai untuk memperpanjang masa simpan. Salah satu produk olahan dari jamur tiram yang dapat diusahakan yaitu keripik jamur tiram. Diketahui bahwa produk yang digoreng memiliki daya tarik bagi konsumen untuk semua kelompok umur, prosesnya cepat dan

mudah dibuat terus menerus untuk produksi dalam jumlah banyak, dan makanan kering ini memiliki umur simpan yang lama. Jamur crispy menjadi olahan yang cocok sebagai camilan. Karena rasa dan tekstur yang ringan menjadikan jamur crispy menjadi makanan ringan yang banyak disukai masyarakat. Selain itu, jamur tiram memiliki harga yang lebih murah dibandingkan dengan daging ayam segar. Dan yang paling penting adalah jamur tiram memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan sehingga sangat aman untuk dikonsumsi (Hidayat, dkk, 2011). Olahan jamur tiram yang diproduksi adalah bakso jamur, tahu isi jamur, dan crisy jamur (Desa, dkk, 2021) serta keripik (Maligan, dkk, 2016). Penambahan tepung jamur tiram Dapat meningkatkan kandungan protein pada mie (Suarti, dkk, 2016)

Pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy melibatkan tahapan persiapan bahan baku, proses pengolahan, dan pengemasan. Jamur tiram dipotong, dicelupkan ke dalam adonan berbumbu, lalu digoreng hingga renyah. Setelah dingin, jamur crispy dikeringkan dan dikemas dengan rapi. Persentase tingkat keuntungan adalah 52,42%, yang mengindikasikan bahwa 52,42% dari nilai output merupakan keuntungan bersih yang diperoleh dari penjualan jamur tiram crispy tersebut (Afriani, 2024). Suhu pengeringan 60 ± 2 °C. Waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan sampel jamur tiram tanpa perlakuan dan jamur tiram dengan perlakuan pencucian tanpa blanching hingga mencapai kadar air 12% adalah 150 menit, lebih cepat dibandingkan waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan sampel dengan perlakuan lainnya. Jamur tiram tanpa perlakuan dan jamur tiram dengan perlakuan pencucian tanpa blanching, merupakan sampel terbaik yang memiliki rasio rehidrasi yang lebih tinggi dibandingkan sampel lainnya (Muhandri, dkk, 2017). Semakin lama jamur tiram direndam dalam larutan $\text{Ca}(\text{OH})_2$

jenuh, maka akan meningkatkan kerenyahan pada jamur tiram crispy. Hal ini disebabkan oleh larutan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ yang memperkuat susunan jaringan jamur tiram dengan cara masuk melalui pori-pori jamur tiram tersebut.

Wilayah yang menjadi tempat kegiatan ini adalah kelompok jamur meutuah di kecamatan Medan Sunggal, kotamadya Medan, Sumatera Utara. Adapun profil mitra dengan didukung data bahwa kelompok jamur ini baru berdiri 2 tahun dan belum memiliki pengembangan produk olahan.

METODE

Metode penerapan ipteks yang digunakan adalah edukasi, pelatihan dan pendampingan. Metode kegiatan dengan metode pemaparan dan praktek terhadap peserta, melalui cara ini para peserta diharapkan mampu memahami setiap tahapan kegiatan inovasi pengolahan jamur tiram. Pemateri memaparkan materi dengan menggunakan power point. Setelah 20 menit penyampaian materi, peserta diberikan waktu untuk diskusi dan tanya jawab. Kemudian dilanjutkan dengan praktek lapangan selama 2 jam. Selanjutnya dilakukan evaluasi terhadap peserta.

HASIL

Tahap awal tim Program Kemitraan Masyarakat (PKM) melakukan kunjungan ke lembaga PKPA (Pusat Kajian Perlindungan Anak) yang merupakan lembaga naungan dari Kelompok Jamur Meutuah. Setelah terjalin kerjasama, tim PKM melakukan survey lapangan ke Kelompok Jamur Meutuah di Kecamatan Medan Sunggal, Kota Medan dan melakukan persiapan dengan berkoordinasi dengan Ketua kelompok Jamur Meutuah sebagai mitra untuk pelaksanaan kegiatan.

Pelaksanaan kegiatan pertama dilakukan dengan absensi kehadiran oleh tim PKM.



Gambar 1. Presensi Peserta

Kemudian pembukaan kegiatan PKM oleh anggota PKM.



Gambar 2. Acara Pembukaan

Selanjutnya pembacaan ayat suci Al – Quran dan dilanjutkan acara kata sambutan dari ketua kelompok Jamur Meutuah.



Gambar 3. Kata Sambutan Ketua Kelompok

Anggota PKM menyampaikan materi dan pelatihan pengolahan jamur tiram.



Gambar 4. Penyampaian Materi

Setelah penyampaian materi, tim PKM dipimpin ketua tim PKM memandu praktek pembuatan jamur tiram crispy dengan mengenalkan bahan – bahan seperti jamur tiram, tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka, penyedap, lada, ketumbar, kunyit bubuk, baking powder, bawang putih, telur, garam, air dan alat – alat seperti baskom, kulkas, pengaduk, pengaduk, wajan, pisau, saringan dan kompor gas.

Cara Membuat Jamur Krispi

1. Jamur segar dicuci terlebih dahulu lalu dilanjutkan dengan pengirisan
2. Diblansing selama 5 menit lalu jamur tiram diperas airnya dan dijemur 1 jam.
3. Bahan-bahan yang digunakan Bahan : jamur tiram 100 gr, tepung terigu 2 sendok, tepung beras 1,5 sendok, tapioka 3/4 sendok, penyedap 1/4 sendok, lada 1/4 sendok, ketumbar 1/4 sendok, bawang putih 1/4 sendok, kunyit bubuk 1/4 sendok, baking powder 1/4 sendok, garam 1/4 sendok, campur semua bahan. Aduk rata.
4. Adonan cair : ambil 1 sendok tepung yg sudah diformulasi tambah 1 sendok telur lalu tambah air dan encerkan lalu di diamkan dikulkas 25-20 menit.
5. Goreng jamur hingga kering dgn minyak panas maksimum hg kering lalu celupkan ke adonan cair sebentar sekedar basah lalu lumuri tepung kering dan goreng di

minyak panas angkat dan goreng kembali diminyak panas sedang

Selama pelatihan peserta serius mendengarkan pemaparan materi dan diiringi tanya jawab. Hasil pelatihan jamur krispi kemudian dilakukan uji sensori dan dilakukan penilaian dengan menggunakan skala hedonik 1 = sangat tidak suka, 2- tidak suka, 3 = suka, 4= sangat suka, 5 = sangat-sangat suka Hasil pengamatan bahwa jamur krispi rata-rata memberi penilaian skor diatas 4 Hal ini menunjukkan peserta sangat menyukai jamur krispi. Hal ini disebabkan warna coklat kekuningan, tekstur yang renyah dan rasa yang disukai karena telah melalui proses blancing, suhu penggorengan dan bumbu-bumbu yang tepat.



Gambar 5. Jamur Tiram Krispi



Gambar 6. Uji Organoleptik Jamur Krispi

KESIMPULAN

Setelah dilakukan kegiatan PKM maka kelompok jamur meutuah Kecamatan Sunggal Kotamadya Medan memperoleh pengetahuan tentang jamur tiram, manfaat dan cara pengolahan jamur tiram krispi.

Melalui praktek pengolahan jamur tiram dilapangan kelompok jamur meutuh memiliki keterampilan dalam pembuatan jamur tiram krispi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara dan LPPM UMSU, yang telah memberikan kesempatan kepada kami baik secara pendanaan maupun hal lainnya. Sehingga kegiatan PKM ini dapat terlaksana sesuai dengan yang terencanakan. Dan Ucapakan terima kasih kami sampaikan kepada mitra yang terlibat dalam PKM ini dan pihak-pihak lainnya.

REFERENSI

- Afriani, R. 2024. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram. 22(1), 172–179.
<https://doi.org/10.32663/ja.v21i2.445>
- Alqamari M. Kabeakan, N.T.M, Manik, J.R, Cemda, A.R, 2021. Pelatihan Pembuatan Pupuk Organik Dari Limbah Baglog Untuk Peningkatan Pendapatan Pada Kelompok Tani Jamur Tiram di Kelurahan Medan Denai Kecamatan Medan Denai. IHSAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat. ISSN: 2685-9882 Vol. 3, No. 1.
- Desa, D., Masunggu, B., Perwira, I., Galib, M., dan Jasman, R. 2021. Pelatihan Pengolahan Beragam Jamur Tiram Untuk Peningkatan Keterampilan dan Pendapatan Masyarakat Pedesaan. 4(3), 178–183.
- Egra, S., Kusuma, I. W., dan Arung, E. T. 2018. Kandungan Antioksidan Pada Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). 2(September), 105–108.
<https://doi.org/10.13057/biodiv/d1601xx>
- Fadhillah, Z., Riau, U. Ramadhani, A., U., Ega, D., Khairani, D., Sentani, N., Riau, U., Dhandi, M., Hidayah, A., Gusfatiha, N., , Baihaqi, C. A., Marlin, W. F. 2022. *Pleurotus ostreatus*). 4, 230–239.
- Hidayat, H., Anggita, A. D., Deni, N., Marwafa, S. A., dan Putra, A. 2011. Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Berupa Jamur Krispi Dan Nugget Jamur Tiram Sebagai Bentuk Pemberdayaan UMKM Jamur Arumi Di Desa Gunung Kesiangan. 2011, 204–209.
- Maligan, J.M dan Edyson. 2016. Introduksi Teknologi Mekanis Pada Usaha Budidaya Dan Olahan Jamur Tiram Di 2 Ukm Kota Batu. 7(3), 144–153.
- Muhandri, T, Yulianti, S.D , Herliyana E.N, 2017. Karakteristik Pengeringan Jamur Tiram Menggunakan Pengering Tipe. Ilmu, D., Bogor, I. P., & Darmaga, K. I. P. B.. 37(4), 420–42
- Panda, A., Dirgantara, M., dan Haryono, A. 2021. Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang (Oyster Mushroom Processing Training to Improve Skills and Income of

Mushroom Farmers in Tanjung Sangalang Village). 7(1), 7–21.
Suarti B, Fuadi M, Budiono, E, 2016. Perlakuan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Mie Kering Dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). Agrium ISSN 0852-1077. Volume 20 No. 2.