

**PEMBERDAYAAN UMKM KELURAHAN SUNGAI KAPIH MELALUI INOVASI PANGAN FUNGSIONAL JAMUR TIRAM FORTIFIKASI DAUN PANDAN UNTUK MENDUKUNG SDG'S3**

***Empowerment Of Msmes In Sungai Kapih Village Through Functional Food Innovation Of Oyster Mushroom Fortified With Pandan Leaves To Support SDG'S 3***

Nurillahi Febria Leswana\*, Muh. Taufiqurrahman, Remita Uly Hutagalung

*Program Studi S1 Farmasi, STIKES Dirgahayu Samarinda, Program Studi S1 Keperawatan STIKES Dirgahayu Samarinda, Indonesia*

*Jl. Pasundan No.21, Jawa, Samarinda Ulu*

Korespondensi: [nurillahi.febria.l@stikesdirgahayusamarinda.ac.id](mailto:nurillahi.febria.l@stikesdirgahayusamarinda.ac.id)

Artikel history :	Received	: 10 September 2025	DOI : <a href="https://doi.org/10.29303/pepadu.v6i4.8313">https://doi.org/10.29303/pepadu.v6i4.8313</a>
	Revised	: 25 Oktober 2025	
	Published	: 20 Desember 2025	

**ABSTRAK**

Program pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Sungai Kapih, Kota Samarinda, dilaksanakan untuk meningkatkan kapasitas usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) melalui inovasi pangan fungsional berbasis jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang difortifikasi dengan daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*). Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh keterbatasan UMKM dalam melakukan diversifikasi produk serta rendahnya pemanfaatan bahan lokal sebagai sumber pangan fungsional. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif, meliputi survei kebutuhan, sosialisasi konsep pangan fungsional, pelatihan teknis pengolahan, pendampingan produksi dan pengemasan, serta evaluasi keberlanjutan. Hasil menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada pengetahuan peserta mengenai pangan fungsional dan keterampilan teknis dalam menghasilkan produk olahan jamur tiram fortifikasi pandan, seperti mie dan nugget. Evaluasi pre-test dan post-test memperlihatkan peningkatan keterampilan pengolahan dari 40% menjadi 80%, serta peningkatan sikap positif terhadap inovasi dari 35% menjadi 85%. Produk yang dihasilkan memiliki daya tarik sensori lebih baik dan nilai gizi lebih tinggi, sehingga berpotensi memperluas pasar sekaligus meningkatkan daya saing UMKM. Selain memberikan nilai tambah ekonomi, inovasi pangan ini juga mendukung kesehatan masyarakat melalui kandungan protein, serat, dan antioksidan dari jamur tiram serta daun pandan. Program ini sejalan dengan pencapaian Sustainable Development Goals (SDG) 3 tentang Good Health and Well-Being, serta berkontribusi pada penguatan ketahanan pangan lokal yang berkelanjutan.

Kata kunci: UMKM, Jamur Tiram, Daun Pandan, Pangan Fungsional, SDG's3

**ABSTRACT**

*This community service program in Sungai Kapih Village, Samarinda City, was implemented to strengthen the capacity of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) through the development of functional food innovations based on oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) fortified with pandan leaves (*Pandanus amaryllifolius*). The program was motivated by the limited product diversification and underutilization of local ingredients as sources of functional food. A participatory approach was applied, consisting of needs assessment, socialization on the concept of functional food, technical training, production and packaging assistance, as well as monitoring and evaluation. The results showed significant improvements in participants' knowledge of functional foods and technical skills in producing oyster mushroom–pandan fortified products, such as noodles and nuggets. Pre-test and post-test evaluations revealed an increase in processing skills from 40% to 80%, and a rise in positive attitudes toward innovation from 35% to 85%. The developed products demonstrated higher nutritional value and better sensory attributes, offering strong market potential and enhancing MSME competitiveness. Beyond economic benefits, this innovation also contributes to public health, as oyster mushrooms provide protein, fiber, and bioactive compounds, while pandan leaves enrich antioxidant properties and sensory appeal. The program aligns with the Sustainable Development Goal (SDG) 3 on Good Health and Well-Being, while simultaneously supporting local food security and sustainable community empowerment*

**Keywords :** MSMEs, Oyster Mushrooms, Pandan Leaves, Functional Food, SDG 3

**PENDAHULUAN**

Sejak tahun 2023, Kelurahan Sungai Kapih menjadi salah satu mitra pengabdian STIKES Dirgahayu Samarinda dengan fokus pada pengembangan inovasi produk olahan berbasis bahan alam sebagai peluang kewirausahaan untuk meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian masyarakat. Sebagian besar penduduk di wilayah ini mengelola usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di sektor jasa maupun industri makanan. Industri rumah tangga yang berkembang meliputi kerajinan manik-manik, produksi tahu dan tempe, aneka keripik atau kerupuk berbahan udang dan ikan, susu kedelai, jamu gendong, kue kering, pandai besi, serta galangan kapal. Selain itu, sektor jasa seperti pertukangan, salon, penjahit, bengkel, dan jasa pencucian pakaian juga menjadi sumber mata pencaharian masyarakat. Dalam beberapa tahun terakhir, sebagian masyarakat mulai menekuni usaha budidaya jamur tiram. Menurut pelaku usaha setempat, budidaya jamur tiram dinilai cukup menguntungkan karena pengelolaannya relatif mudah serta dapat dipanen setiap hari (Fatmawati et al., 2021).

Namun, jamur tiram memiliki sifat mudah rusak setelah dipanen akibat proses klimakterik, sehingga diperlukan inovasi pengolahan menjadi produk turunan yang lebih tahan lama, menarik, dan bernilai jual tinggi (Putra & Nurhayati, 2020). Upaya diversifikasi produk ini masih belum banyak dilakukan oleh kelompok wirausaha di Kelurahan Sungai Kapih. Tantangan lain yang dihadapi UMKM adalah keterbatasan dalam menghasilkan produk yang kompetitif, baik dari aspek kualitas, keamanan pangan, maupun registrasi (Kementerian Pertanian RI, 2020). Selain itu, kendala utama yang sering muncul pada UMKM rumah tangga adalah rendahnya kualitas sumber daya manusia (SDM) serta keterbatasan modal usaha (Nazifah et al., 2021). Oleh karena itu, inovasi produk menjadi solusi penting untuk mendukung keberlanjutan usaha sekaligus meningkatkan daya saing.

Peningkatan kapasitas SDM melalui pelatihan dan pendampingan manajemen inovasi produk olahan jamur tiram diharapkan mampu mendorong UMKM menghasilkan produk unggul yang berdaya saing serta berkontribusi terhadap perekonomian lokal. Di sisi lain, pemenuhan gizi yang optimal melalui konsumsi pangan fungsional juga memiliki peran penting dalam mendukung kesehatan masyarakat. Pangan fungsional tidak hanya menyediakan zat gizi esensial, tetapi juga mengandung komponen bioaktif yang berperan dalam pencegahan penyakit degeneratif (Martan et al., 2019). Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu komoditas pangan potensial karena kaya protein nabati, serat, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif dengan aktivitas antioksidan dan imunomodulator (Galappaththi et al., 2021). Akan tetapi, pemanfaatannya masih terbatas pada bentuk segar dengan daya simpan rendah sehingga diperlukan upaya diversifikasi produk. Fortifikasi dengan daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dapat menjadi salah satu strategi pengembangan produk karena pandan mengandung senyawa volatil dengan aroma khas, pigmen hijau alami, serta komponen bioaktif yang memiliki aktivitas antioksidan (Wahyuni et al., 2020). Daun pandan wangi memiliki kandungan senyawa flavonoid, alkaloid, dan polifenol yang merupakan senyawa yang bertanggung jawab pada kemampuan antioksidan bahan (Bua et al., 2020). Kombinasi jamur tiram dan daun pandan berpotensi menghasilkan produk pangan fungsional yang tidak hanya bernilai gizi, tetapi juga memiliki daya tarik sensori yang lebih baik.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa masih terdapat kendala utama pada UMKM di Kelurahan Sungai Kapih, yaitu rendahnya pengetahuan tentang inovasi pangan fungsional, keterbatasan keterampilan dalam diversifikasi produk berbasis jamur tiram, serta minimnya pemanfaatan bahan lokal seperti daun pandan sebagai fortifikasi fungsional. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas UMKM dalam produksi pangan fungsional berbasis jamur tiram, memberikan keterampilan fortifikasi dengan daun pandan untuk meningkatkan nilai gizi dan daya tarik produk, serta mendukung pencapaian tujuan Good Health and Well-Being (SDG 3) (WHO, 2022).

## **METODE KEGIATAN**

### **Waktu dan Tempat kegiatan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Jl. Kehewan RT. 8 Kelurahan Sungai Kapih, Kota Samarinda. Kegiatan ini berlangsung selama 3 (tiga) bulan mulai bulan Juli sampai dengan bulan September 2025

### **Bahan dan Alat**

Bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari: Jamur tiram, daun pandan wangi, telur, tepung. Alat yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi: Oven, alat penggiling mie, ayakan, chopper, mixer, blender, alat kukus, dan loyang.

### **Objek/sasaran/mitra**

Kegiatan pemberdayaan ini yang ditujukan pada kelompok Dasawisma Kenanga di Kelurahan Sungai Kapih turunan dari PKK Penggerak Kelurahan Sungai Kapih beralamat di Jl. Kehewan RT.08 dengan jumlah anggota sebanyak 20 orang. Keanggotaan berupa pembentukan dan penetapan kelompok Dasawisma Kenanga RT.08 ini sebagaimana tercantum

pada SK Pemerintah Kota Samarinda No: 400/323/400.04.002. Kelurahan Sungai Kapih menjadi salah satu mitra pengabdian dari STIKES Dirgahayu Samarinda dengan fokus mengembangkan inovasi produk olahan dari bahan alam sebagai peluang kewirausahaan untuk meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian masyarakat. Kelompok Dasawima Kenanga sebagai UMKM yang berfokus pada produksi jamur tiram untuk diperjual belikan sebagai salah satu komoditas di Sungai Kapih.

### Metode pelaksanaan kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada UMKM pangan yang berlokasi di Kelurahan Sungai Kapih, Kota Samarinda. Subjek kegiatan adalah pelaku UMKM yang bergerak di bidang pengolahan pangan lokal dan memiliki potensi untuk mengembangkan produk fungsional berbasis bahan alam. Tahapan kegiatan dilaksanakan secara sistematis sebagai berikut. Pertama, survei awal dilakukan untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi UMKM serta potensi bahan baku lokal yang dapat dikembangkan (Sugiyono, 2019). Kedua, sosialisasi dilakukan mengenai pentingnya pangan fungsional, khususnya berbasis jamur tiram dengan fortifikasi daun pandan, serta kaitannya dengan pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (Sustainable Development Goals), khususnya SDG 3 tentang Good Health and Well-Being (WHO, 2022). Ketiga, pelatihan teknis diberikan untuk meningkatkan keterampilan pengolahan jamur tiram yang difortifikasi daun pandan menjadi berbagai produk pangan fungsional. Keempat, pendampingan produksi dan pengemasan dilaksanakan untuk meningkatkan kualitas produk, daya tarik kemasan, serta ketahanan produk (Kementerian Pertanian RI, 2020). Kelima, evaluasi dan monitoring keberlanjutan dilakukan dengan menilai keterampilan peserta, kualitas produk yang dihasilkan, serta komitmen UMKM dalam menerapkan inovasi secara berkelanjutan (Nazifah et al., 2021). Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif, di mana dosen, mahasiswa, UMKM, dan mitra lokal terlibat aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan ini dipilih untuk meningkatkan rasa memiliki, memperkuat keterampilan praktis, serta memastikan keberlanjutan program setelah kegiatan berakhir (Nasdian, 2014).

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Sungai Kapih, Kota Samarinda, merupakan bentuk implementasi nyata peran perguruan tinggi dalam meningkatkan kapasitas dan daya saing usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) lokal. Fokus kegiatan ini adalah pengembangan pangan fungsional berbasis jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang difortifikasi dengan daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*). Inovasi ini dipilih dengan mempertimbangkan ketersediaan bahan baku yang relatif mudah diperoleh, nilai gizi yang tinggi, serta potensi pasar yang cukup besar di kalangan konsumen yang semakin sadar akan pentingnya konsumsi pangan sehat.

#### Peningkatan Pengetahuan UMKM mengenai Pangan Fungsional

Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan, sebagian besar pelaku UMKM di Kelurahan Sungai Kapih masih memahami pangan sebatas pada fungsinya sebagai sumber energi dan pemenuhan kebutuhan konsumsi harian. Konsep pangan fungsional, yaitu pangan yang mengandung senyawa bioaktif dengan manfaat tambahan bagi kesehatan, belum banyak dipahami oleh masyarakat. Melalui kegiatan sosialisasi, peserta diperkenalkan pada konsep dasar pangan fungsional, termasuk berbagai contoh produk seperti minuman probiotik, makanan kaya serat, serta bahan pangan alami yang berfungsi sebagai antioksidan

(Widyaningsih *et al.*, 2017). Kegiatan sosialisasi oleh ketua tim peningkatan pengetahuan UMKM terhadap pangan fungsional terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Peningkatan Pengetahuan UMKM mengenai Pangan Fungsional

Materi sosialisasi menekankan bahwa pangan fungsional dapat berperan dalam pencegahan penyakit degeneratif seperti hipertensi, diabetes, dan kanker (Kusnandar, 2017). Dengan demikian, pengembangan produk pangan fungsional tidak hanya memberikan nilai tambah ekonomi, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan kesehatan masyarakat (Taufiqurrahman *et al.*, 2025). Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi, terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan terkait peluang usaha dan strategi pemasaran produk pangan fungsional di Samarinda. Kegiatan penyuluhan mendapatkan antusiasme yang tinggi dari masyarakat UMKM yang terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi dan Edukasi pada masyarakat UMKM Dasawisma Kenanga

### Hasil Pelatihan Produk Jamur Tiram Fortifikasi Pandan

Tahap berikutnya adalah pelatihan teknis pengolahan jamur tiram yang difortifikasi dengan daun pandan. Jamur tiram dipilih karena kandungan nutrisinya yang tinggi, terutama protein nabati, serat pangan, vitamin, dan mineral penting seperti seng dan selenium, serta zat bioaktif dengan aktivitas antioksidan dan imunomodulator (Mardiyaningsih *et al.*, 2021). Sementara itu, daun pandan ditambahkan sebagai bahan fortifikasi karena mengandung senyawa fenolik dan flavonoid yang berperan sebagai antioksidan alami, sekaligus



memberikan aroma khas serta warna hijau alami yang menarik (Wahyuni et al., 2020). Praktek pembuatan produk melibatkan ibu-ibu anggota dasawisma yang tercantum pada Gambar 3.

Dalam pelatihan, peserta diajarkan beberapa variasi produk olahan jamur tiram, antara lain:

1. Mie jamur tiram fortifikasi pandan – Produk ini memiliki tekstur lebih lembut dibandingkan mie pada umumnya, dengan tambahan aroma pandan yang meningkatkan daya tarik sensori.
2. Nugget jamur tiram fortifikasi pandan – Produk ini ditujukan untuk anak-anak dan remaja, dengan keunggulan berupa kandungan gizi yang lebih sehat serta warna alami yang menarik.

Produk-produk tersebut kemudian dinilai dari aspek rasa, aroma, warna, dan daya simpan. Hasil uji organoleptik sederhana menunjukkan bahwa mayoritas peserta dan konsumen uji coba menyukai kombinasi jamur tiram dan daun pandan. Temuan ini membuktikan bahwa diversifikasi produk berbasis jamur tiram memiliki prospek pasar yang baik (Nazifah *et al.*, 2021).

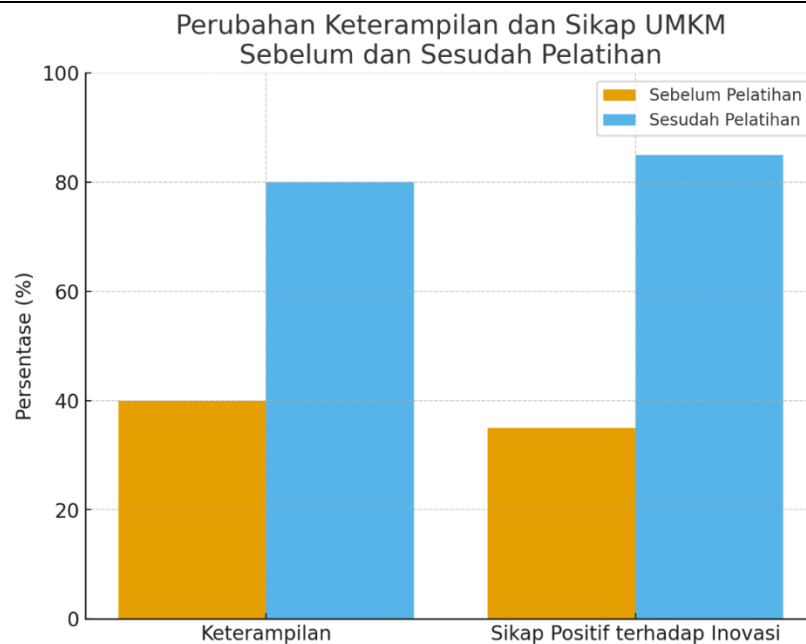


Gambar 3. Praktek Pembuatan Produk

### Perubahan Keterampilan dan Sikap UMKM

Selain peningkatan pengetahuan, kegiatan ini juga memberikan dampak signifikan terhadap keterampilan dan sikap pelaku UMKM. Sebelum kegiatan, sebagian besar pelaku usaha hanya memasarkan produk makanan tradisional seperti keripik, kue kering, atau minuman sederhana. Melalui pelatihan, mereka memperoleh keterampilan baru dalam mengolah bahan lokal menjadi produk pangan fungsional yang memiliki daya saing lebih tinggi.

Peserta juga mulai menunjukkan perubahan sikap positif terhadap inovasi produk. Jika sebelumnya terdapat keraguan untuk mencoba hal baru karena keterbatasan modal dan keterampilan, setelah pelatihan mereka lebih percaya diri dalam melakukan eksperimen serta pengembangan produk.



Gambar 4. Peningkatan Keterampilan dan Sikap

Pelatihan pengolahan jamur tiram fortifikasi pandan memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan dan sikap inovatif pelaku UMKM. Berdasarkan hasil evaluasi pre-test dan post-test, terjadi peningkatan keterampilan pengolahan dari 40% sebelum pelatihan menjadi 80% setelah pelatihan yang telah dipaparkan pada Gambar 4. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan mampu memberikan pengetahuan praktis yang aplikatif, sehingga peserta lebih terampil dalam mengolah bahan lokal menjadi produk pangan fungsional. Selain itu, sikap positif terhadap inovasi juga mengalami peningkatan signifikan dari 35% menjadi 85%. Peningkatan ini mengindikasikan adanya perubahan pola pikir pelaku UMKM yang sebelumnya cenderung pasif dan ragu untuk mencoba hal baru, menjadi lebih terbuka terhadap inovasi serta percaya diri dalam mengembangkan produk. Perubahan sikap ini sejalan dengan penelitian Faidah, A.N (2024) yang menegaskan bahwa kreativitas dan keberanian untuk berinovasi merupakan faktor penting dalam meningkatkan daya saing UMKM.

Secara keseluruhan, hasil ini membuktikan bahwa pendekatan pelatihan partisipatif dapat meningkatkan keterampilan teknis sekaligus mendorong transformasi sikap wirausaha. Peningkatan kapasitas ini diharapkan mampu berkontribusi terhadap keberlanjutan usaha dan peningkatan daya saing produk lokal berbasis pangan fungsional (Tambunan, 2019).

#### **Dampak terhadap Aspek Ekonomi**

Dari sisi ekonomi, kegiatan ini membuka peluang bagi UMKM untuk menghasilkan produk dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Produk berbasis jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang difortifikasi dengan daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) memiliki keunggulan diferensiasi dibandingkan dengan produk sejenis yang telah ada di pasaran (Wahyuni *et al.*, 2020). Kemasan produk hasil pengolahan pangan fungsional yang dibuat dengan mitra tertera pada Gambar 5. Dengan strategi pemasaran yang tepat, produk tersebut berpotensi menarik segmen konsumen yang peduli terhadap kesehatan dan kualitas pangan (Taufiqurrahman *et al.*, 2025). Inovasi produk yang dilakukan juga dapat meningkatkan harga jual serta margin keuntungan bagi pelaku usaha. Diversifikasi produk pangan berbasis jamur

dapat memperkuat daya saing UMKM, khususnya dalam menghadapi persaingan ketat di sektor industri pangan rumah tangga (Putra & Nurhayati, 2020).



Gambar 5. Peningkatan Desain dan Kemasan Produk

### Dampak terhadap Aspek Gizi dan Kesehatan Masyarakat

Jamur tiram merupakan salah satu sumber protein nabati berkualitas dengan kandungan asam amino esensial yang lengkap. Selain itu, jamur tiram diketahui mengandung senyawa bioaktif yang berperan dalam meningkatkan daya tahan tubuh, menurunkan kadar kolesterol, serta mencegah penyakit metabolik (Valverde *et al.*, 2015). Fortifikasi dengan daun pandan semakin memperkuat manfaat kesehatan produk, karena kandungan antioksidannya mampu melawan radikal bebas yang berhubungan dengan penuaan dini dan penyakit degeneratif (Bau *et al.*, 2025; Wahyuni *et al.*, 2020).

Dengan demikian, produk olahan jamur tiram yang difortifikasi dengan daun pandan tidak hanya memberikan nilai tambah ekonomi bagi UMKM, tetapi juga mendukung kesehatan masyarakat. Hal ini sejalan dengan tren global yang menunjukkan meningkatnya permintaan terhadap pangan sehat dan fungsional (WHO, 2022; Bigliardi & Galati, 2013).

### Kesesuaian dengan Indikator SDGs 3

Program ini memiliki relevansi langsung dengan *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya tujuan nomor 3, yaitu *Good Health and Well-Being*. Tujuan tersebut menekankan pentingnya menjamin kehidupan yang sehat dan mendukung kesejahteraan bagi semua orang di segala usia (United Nations, 2015). Melalui pengembangan pangan fungsional, kegiatan ini berkontribusi dalam meningkatkan kesehatan masyarakat sekaligus memperkuat ketahanan pangan lokal. Lebih jauh, keterlibatan UMKM dalam produksi pangan fungsional mendukung aspek keberlanjutan karena menggunakan bahan baku lokal yang mudah diperoleh, ramah lingkungan, dan bernilai ekonomis (Kementan RI, 2020). Dengan demikian, program ini tidak hanya mendukung pencapaian SDGs 3, tetapi juga berkontribusi pada tujuan lain, seperti SDGs 8 (*Decent Work and Economic Growth*) serta SDGs 12 (*Responsible Consumption and Production*).

### Evaluasi dan Monitoring

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada aspek pengetahuan dan keterampilan peserta. Peserta mampu memproduksi setidaknya satu jenis produk olahan jamur tiram yang difortifikasi dengan daun pandan secara mandiri. Selain itu, sebagian peserta



mulai mencoba memasarkan produk mereka ke lingkungan sekitar, meskipun masih dalam skala terbatas. Monitoring keberlanjutan dilakukan melalui pendampingan berkala oleh tim dosen dan mahasiswa. Pendampingan mencakup aspek teknis produksi, pengemasan, serta strategi pemasaran sederhana. Dengan menerapkan pendekatan partisipatif, UMKM diharapkan dapat terus mengembangkan produk secara berkelanjutan tanpa bergantung sepenuhnya pada fasilitator eksternal (Nasdian, 2014; Susilo, 2019). Evaluasi dan monitoring semacam ini penting untuk memastikan transfer pengetahuan dan keterampilan berjalan efektif serta mendukung keberlanjutan program pengabdian (Sugiyono, 2019).

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kelurahan Sungai Kapih berhasil meningkatkan kapasitas UMKM dalam memahami dan mengembangkan pangan fungsional berbasis jamur tiram yang difortifikasi dengan daun pandan. Peningkatan pengetahuan tercermin dari pemahaman peserta mengenai konsep pangan fungsional serta kontribusinya terhadap kesehatan. Dari aspek keterampilan, peserta mampu memproduksi beberapa produk inovatif seperti bakso, nugget, dan minuman instan jamur tiram fortifikasi pandan. Produk tersebut memiliki nilai gizi lebih tinggi, daya tarik sensori, serta potensi pasar yang kompetitif. Program ini juga berkontribusi pada pencapaian tujuan Sustainable Development Goals (SDG's) nomor 3, yaitu Good Health and Well Being, melalui penyediaan alternatif pangan sehat yang dapat mendukung kualitas hidup masyarakat. Saran dalam kegiatan ini ditujukan kepada tiga pihak utama. Pertama, bagi UMKM, diharapkan inovasi produk berbasis jamur tiram dan daun pandan terus dikembangkan secara berkelanjutan, baik dari segi variasi maupun strategi pemasaran, sehingga mampu bersaing di pasar lokal dan regional. Kedua, pemerintah daerah diharapkan memberikan dukungan melalui fasilitasi perizinan, sertifikasi halal, serta promosi produk melalui pameran, bazar pangan lokal, dan platform digital. Ketiga, perguruan tinggi diharapkan melanjutkan pendampingan dan riset lanjutan terkait keamanan pangan, daya simpan, serta preferensi konsumen untuk mendukung terciptanya produk inovatif dan berdaya saing tinggi.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DRPM Kemenristekdikti atas dukungan pendanaan kegiatan pengabdian ini, sehingga Skema Pengabdian Masyarakat Pemula dengan Nomor Kontrak 108/LL11/KM/2025 dapat terlaksana dengan baik. Apresiasi juga disampaikan kepada tim dosen, mahasiswa, serta mitra UMKM yang telah berperan aktif dalam setiap tahapan kegiatan, serta kepada UPPM STIKES Dirgahayu Samarinda atas dukungan dan fasilitasi yang diberikan sehingga program ini dapat terlaksana dengan baik.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Bigliardi, B. & Galati, F. (2013). Innovation trends in the food industry: The case of functional foods. *Trends in Food Science & Technology*, 31(2), 118–129.
- Bua, T. S. L., Linden, S., & Leswana, N. F. (2025). Penetapan Kadar Flavonoid Pada Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Kefarmasian Akfarindo*, 9-14.
- Faidah, A. N. (2024). Pengaruh Kreativitas, Inovasi Produk Dan Kompetensi Wirausaha Terhadap Keberhasilan Usaha (Studi Pada Industri UMKM Kain Sasiragan di Kota Banjarmasin). *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Digital*, 2(2), 1235-1247.

- Fatmawati, E. W., Astuti, I. Y., & Wulandari, D. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Kewirausahaan Budidaya Jamur Tiram Sebagai Sumber Pendapatan Alternatif. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 6(1), 740-749.
- Galappaththi, M. C. A., Dauner, L., Madawala, S., & Karunarathna, S. C. (2021). Nutritional and medicinal benefits of Oyster (*Pleurotus*) mushrooms: a review. *Fungal Biotech*, 1(2), 65-87.
- Kementan RI. (2020). *Statistik Konsumsi Pangan 2020*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Mardiyaningsih, A., Setiawan, H., & Rinawati, W. (2023). *Sehat Dengan Jamur Tiram (Budidaya, Manfaat Terapi, dan Olahan Pangan Fungsional)*. Deepublish.
- Martan, S., Jumadi, O., Wahyuddin, N. R., & Suryaningsih, N. A. (2023). Pemberdayaan kelompok budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) melalui penerapan teknologi dan inovasi dalam peningkatan produksi, diversifikasi produk, branding produk, dan pemanfaatan limbah. *MALLOMO: Journal of Community Service*, 4(1), 203-217.
- Nasdian, F. T. (2014). *Pengembangan masyarakat*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Nazifah, M. N., & Ikhwan, K. (2021). Analisis Faktor Kendala Industri Kecil Menengah (Studi Pada IKM Makanan di Kelurahan Tidar Utara Kota Magelang). *Journal of Management & Business Equilibrium/Jurnal Manajemen & Bisnis Equilibrium*, 7(1).
- Sripum, C., Kukreja, R.K., Charoenkiatkul, S., Kriengsinys, W. & Suttisansanee, U. (2017) The effect of pandan (*Pandanus amaryllifolius*) on oxidative stress and antioxidant status in vitro. *Journal of Food Biochemistry*, 41(6), e12419.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tambunan, T. (2019) *Usaha mikro, kecil dan menengah di Indonesia: isu-isu penting*. Jakarta: LP3ES.
- Taufiqurrahman, M., Butar-Butar, M. E. T., Hutagalung, R. U., Ping, M. F., Leswana, N. F., Nainggolan, A. N., & Ayugistia, F. S. (2025). Pemberdayaan masyarakat desa sungai bawang melalui pelatihan diversifikasi olahan lele dan pemasaran digital. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 9(3), 1561-1569.
- United Nations. (2015) *Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development*. New York: United Nations.
- Valverde, M.E., Hernández-Pérez, T. & Paredes-López, O. (2015). Edible mushrooms: Improving human health and promoting quality life. *International Journal of Microbiology*, 2015, Article ID 376387.
- Wahyuni, S., Pratiwi, R. & Fitriani, D. (2020) Aktivitas antioksidan dan karakteristik sensori ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Indonesia*, 31(2), pp. 101–108.
- WHO (World Health Organization). (2022). *Sustainable Development Goal 3: Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages*. Geneva: World Health Organization.
- WHO. (2022) *World health statistics 2022: monitoring health for the SDGs*. Geneva: World Health Organization.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. I. P. (2017). *Pangan fungsional: aspek kesehatan, evaluasi, dan regulasi*. Universitas Brawijaya Press.