

PEMBERDAYAAN TENAGA KERJA DALAM MEMPRODUKSI JAMUR GUNA  
MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA KERU

*Labor Empowerment In Mushroom Production In Order To Improve The  
Economy Of Keru Village Communities*

Nurrahman<sup>1</sup>, Nurfaidah<sup>2</sup>, Hafizah Sa'datul Adawiyah<sup>3</sup>, Mutmainnah<sup>4</sup>, Hety  
Kus Endang<sup>5</sup>, Marlina<sup>6</sup>, Muafira Harman<sup>7</sup>, Syaputri Sholehatus<sup>8</sup>, Yuda  
Wisnu Sasmita<sup>9</sup>

Universitas Mataram

Jl. Majapahit No.62, Gomong, Kec. Selaparang, Kota Mataram, Nusa Tenggara  
Bar. 83115

---

Informasi artikel	
Korespondensi	: <a href="mailto:kknterpadudesakeru@gmail.com">kknterpadudesakeru@gmail.com</a>
Tanggal Publikasi	: 20 Februari 2023
DOI	: <a href="https://doi.org/10.29303/wicara.v1i1.2399">https://doi.org/10.29303/wicara.v1i1.2399</a>

---

#### ABSTRAK

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang diharapkan menjadi bagian pemberdayaan dan pembelajaran bagi mahasiswa untuk melihat realita sosial masyarakat yang sebenarnya. Dalam kegiatan ini, mahasiswa dituntut untuk berinteraksi dan berusaha memecahkan berbagai problematika yang ada di dalam masyarakat serta mencari potensi-potensi apa saja yang dapat digali maupun dimanfaatkan agar dapat menjadi kegiatan yang berkelanjutan, Terutama untuk kegiatan sosialisasi pemberdayaan lingkungan, lingkungan sehat, bisnis, literasi baik dari tingkat anak, remaja, maupun usia lanjut yang masih buta huruf atau acuh terhadap keilmuan dan kegiatan lain yang dapat menunjang terhadap kemajuan desa. Dengan berbagai problematika yang ada di desa, menjadi salah satu alasan mahasiswa untuk ikut andil dan peran penting terhadap pengembangan desa. Dengan pengetahuan serta pengalaman yang didapatkan di lingkungan kampus, menjadi modal hadirnya mahasiswa di tengah-tengah masyarakat memberikan edukasi, ruang dan kerja sama untuk sama-sama membangun Desa. Seperti halnya di desa Keru, kec. Narmada menjadi tempat pelaksanaan KKN angkatan 2022/2023. Oleh karena itu, program KKN Terpadu ini akan dilaksanakan pada tanggal 19 desember 2022 di desa Keru Kec. Narmada Kabupaten Lombok Barat. Di desa Keru memiliki banyak petonsi salah satunya ialah potensi hasil alam berupa pertanian jamur. Namun, yang menjadi permasalahannya terletak pada pemanfaatan dari hasil pertanian tersebut yang hanya dijual secara mentah, tanpa diolah kembali menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode eksperimen dengan berbagai tahap kegiatan yaitu; 1. Perencanaan, 2. Persiapan, 3. Pelaksanaan, dan 4. Hasil. Dari hasil pelaksanaan kegiatan KKN (Kuliah Kerja Nyata) ini, yaitu dapat membentuk usaha mandiri yang berkelanjutan, terutama bagi ibu rumah tangga maupun membentuk pebisnis milenial. Diharapkan kegiatan semacam ini dapat terus berlanjut dan berkembang menjadi usaha skala besar.

**Kata Kunci:** Desa Keru, Potensi Desa, Pengolahan Jamur

## ABSTRACT

*Real Work Lecture (KKN) is a community service activity that is expected to be part of empowerment and learning for students to see the true social reality of society. In this activity, students are required to interact and try to solve various problems that exist in society and look for potentials that can be explored or utilized so that they can become sustainable activities, especially for environmental empowerment socialization activities, healthy environment, business, literacy both from the level of children, youth, and the elderly who are still illiterate or indifferent to science and other activities that can support village progress. With various problems that exist in the village, it is one of the reasons students take part and play an important role in village development. With the knowledge and experience gained in the campus environment, it becomes an asset for students to be present in the midst of the community providing education, space and cooperation to jointly develop the village. As is the case in the village of Keru, kec. Narmada is the venue for the 2022/2023 KKN class. Therefore, the Integrated KKN program will be carried out on December 19, 2022 in Keru Village, Kec. Narmada, West Lombok Regency. In Keru village, there are many potentials, one of which is the potential for natural products in the form of mushroom farming. However, the problem lies in the utilization of these agricultural products which are only sold raw, without being reprocessed into a product that has a high selling value. The method used in this study is an experimental method with various stages of activity, namely; 1. Planning, 2. Preparation, 3. Implementation, and 4. Results. From the results of implementing the KKN (Real Work Lecture) activities, it is possible to form a sustainable independent business, especially for housewives and form millennial business people. It is hoped that this kind of activity can continue and develop into a large-scale business.*

Keywords: Keru Village, Village Potential, Mushroom Processing

## PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah salah satu kegiatan pengaplikasian dari tri dharma bakti perguruan tinggi, yaitu pendidikan, penelitian, serta pengabdian kepada masyarakat. Secara khusus, KKN merupakan singkatan dari Kuliah Kerja Nyata yang mahasiswa melakukan kegiatan ditengah-tengah masyarakat sebagai bentuk pengabdian dan mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat. KKN merupakan mata kuliah wajib yang ditempuh di Universitas Mataram yang memiliki tujuan yaitu melalui keterlibatannya dalam masyarakat mahasiswa diharapkan mampu menemukan, mengidentifikasi, merumuskan serta memecahkan permasalahan yang terjadi di masyarakat sesuai dengan tempat yang telah dibagikan.

Keru merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Narmada, kabupaten Lombok Barat, provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Desa Keru merupakan satu dari 16 desa dan kelurahan yang berada di kecamatan Narmada. Desa ini memiliki kodepos 83371. Desa ini penduduknya sebagian besar bersuku Sasak dan terdapat 7 Dusun. Terletak di bagian barat pulau Lombok.

Desa Keru terkenal dengan hamparan sawah yang luas dan pemandangan yang indah. Rata-rata penghasilan masyarakat Keru dalam bidang pertanian yaitu berupa padi dan jamur. Budidaya jamur dapat dilakukan di desa keru dibuktikan dengan adanya masyarakat yang berhasil dalam membudidayakan jamur. Menurut Riyati dan Sumarsih, jamur dapat dibudidayakan dengan menggunakan tempat tumbuh atau media tumbuh yang sesuai untuk persyaratan perkembangbiakannya. Media tumbuh yang dapat dipergunakan sebagai alternatif budidaya jamur ini dapat

berasal dari limbah pertanian dan industry (Dalam Utami dkk. 2019). Hal ini didukung dengan banyaknya limbah kayu yang ada didesa keru. Jamur yang dibudidayakan di desa Keru ada dua jenis yaitu jamur merang dan jamur tiram.

Jamur merang pada umumnya tumbuh pada media yang mengandung sumber selulosa, misalnya pada tumpukan merang, limbah penggilingan padi, limbah pabrik kertas, ampas sagu, ampas tebu, sisa kapas, kulit buah pala, dan sebagainya. Selain pada kompos merang, jamur dapat tumbuh pada media lain yang merupakan limbah pertanian sehingga limbah tidak terbuang sia-sia karena memberi nilai tambah. Namun demikian walaupun tidak tumbuh pada media merang nama *Volvariella volvacea* selalu diartikan sebagai jamur merang (Sinaga, 2000). Jamur merang yang di budidayakan di desa Keru ialah menggunakan bahan baku limbah pertanian yaitu berupa jerami.

Jamur tiram adalah jamur yang tumbuh berderet di kayu yang lapuk, dalam membudidayakan jamur tiram masyarakat keru menggunakan limbah kayu. Serbuk kayu yang digunakan diolah sehingga memungkinkan jamur tiram tumbuh. Sejauh ini jamur tiram yang dibudidayakan ialah jamur tiram yang berjenis putih dan jamur tiram coklat. Namun jamur tiram jenis putih lebih mendominasi dibandingkan dengan jenis jamur tiram lainnya.

Keberadaan jamur tersebut tidak merata disetiap dusun yang ada di desa Keru. Melainkan hanya ada di beberapa dusun saja, yaitu dusun Darmasaba Dasan, Darmasaba Dasan I dan Repo' Atas. Dari ketiga dusun tersebut menarik perhatian mahasiswa KKN mengubah desa menjadi desa preneur. Namun, dari kedua jenis jamur tersebut mahasiswa KKN TERPADU memfokuskan jamur tiram, karena harga terjangkau dan dapat dipanen setiap hari. Dari hasil pengamatan tersebut kelompok KKN TERPADU mengajak petani jamur tiram desa Keru untuk bersama mengelola hasil panen dengan inovasi baru, sehingga menjadi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Selain itu, dengan adanya pengolahan jamur ini dapat memotivasi dan mengubah mindset khususnya masyarakat desa keru bahwa jamur bisa diolah menjadi makanan ringan, sehingga jamur tersebut tidak dijual secara mentahan saja. Salah satu inovasi yang diberikan oleh kelompok KKN TERPADU ialah pengolahan jamur tiram menjadi makanan cepat saji yaitu jamur krispy.

## METODE KEGIATAN

Desa Keru menjadi salah satu desa yang cukup beragam, kaya akan hasil alam dan sektor pertanian. Desa Keru menjadi bagian dari desa yang banyak akan potensinya, namun masih kurang dalam pengolahan hasil alam itu sendiri. Dengan permasalahan tersebut Mahasiswa KKN TERPADU memberikan inovasi-inovasi terbaru, terutama menjadikannya desa Preneur. Kurangnya pemahaman masyarakat dalam mengolah menjadi sebuah produk mendorong Mahasiswa memberikan contoh besar, bahwa disektor pertanian dapat diolah menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual.

Inovasi jamur krispi yang berikan KKN TERPADU memacu semangat dan memberi keuntungan bagi petani jamur, karena subsidi yang dihasilkan jamur tidak perlu keluar kota, melainkan bisa langsung dimanfaatkan oleh masyarakat Keru sendiri. Produk jamur krispi yang dihasilkan ini dapat membentuk bibit-bibit pebisnis lokal untuk memulai menjadi pengusaha, walaupun dalam skala kecil. Selain itu, sebuah ide yang cukup mendapat antusias masyarakat desa Keru, yaitu dapat membentuk usaha mandiri sehingga dapat mengurangi angka pengangguran yang menjadi ancaman pemerintah. Modal yang tidak terlalu besar dan metode pembuatannya yang sangat sederhana, memungkinkan minat dan ketertarikan

masyarakat Keru untuk memulai membuat produk jamur krispi. Dalam membuat produk jamur krispi yang lezat, tentu harus memperhatikan beberapa hal. Salah satunya ialah kelayakan jamur yang merupakan bahan pokok. Jamur tiram yang diperoleh harus benar-benar sesuai dengan umur panen dan harus dalam jumlah yang banyak agar mencapai target penjualan. Selain itu, teknik pengolahan harus diperhatikan, agar ketahanan baik dari segi rasa, warna dan tekstur jamur krispi layak dipasarkan.

Keberadaan budidaya jamur didesa Keru menjadi salah satu motivasi mahasiswa untuk menghasilkan sebuah inovasi baru. Salah satu inovasi pengolahan jamur oleh mahasiswa KKN TERPADU adalah Jakiru yang merupakan singkatan dari Jamur Krispi Keru. Hasil pengolahan jamur ini, mendapat respon positif dari kepala desa, kepala dusun maupun masyarakat Keru sendiri. Selain nama Jakiru yang unik, tentu cita rasa dan varian menjadi ciri khasnya. Upaya yang dilakukan mahasiswa adalah memberikan sosialisasi pengolahan jamur, dimulai dari proses pembuatan sampai pada cara marketingnya, sehingga masyarakat dapat terlibat langsung dalam pengolahan dan diharapkan kegiatan tersebut dapat meningkatkan minat masyarakat untuk membuat Jakiru (Jamur Krispi Keru).

Adapun beberapa tahapan yang menunjang keberhasilan produk. Tahapan tersebut dimulai dari perencanaan, persiapan, pelaksanaan dan hasil. Maka untuk mencapai tujuan dan target diperlukan kerjasama antar kelompok sehingga tujuannya tercapai.

Waktu dan Tempat kegiatan : Senin, 19 Desember 2022 – Jum'at 10 Februari 2023

Objek/sasaran/mitra : Masyarakat Desa Keru

Jumlah kk/anggota mitra terlibat : 7 Orang

Metode pelaksanaan kegiatan : Perencanaan  
Persiapan  
Pelaksanaan  
Hasil

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Perencanaan

Dalam sebuah kegiatan tentu membutuhkan perencanaan yang matang agar pelaksanaan kegiatan sesuai dengan target yang ingin dicapai. Perencanaan merupakan rancangan apa yang akan dilakukan atau apa yang akan di persiapkan untuk tercapainya sebuah target pendapat tersebut selaras dengan pendapat taufiqurokhman (2008) bahwa perencanaan adalah suatu rangkaian persiapan tindakan untuk mencapai tujuan.

Mahasiswa KKN TERPADU merancang semua kegiatan dari awal sebelum pelaksanaan kegiatan KKN. Rancangan tersebut terkait hal-hal yang mendasar yaitu 1) waktu pelaksanaan, 2) survei/observasi, 3) potensi yang akan digali/dikembangkan. Adapun uraian pelaksanaan kegiatan KKN, meliputi:

#### 1) Waktu pelaksanaan

Dalam waktu pelaksanaan ini, di sesuaikan dengan jadwal yang diberikan oleh pihak LPPM. Semua jadwal kegiatan disusun sesuai dengan target yang ingin

dicapai. Pelaksanaan kegiatan KKN dimulai dari tanggal 19 Desember sampai 10 Februari yang berlangsung selama 45 hari.

## 2) Survei/ Observasi

Menindaklanjuti jadwal pelaksanaan yang dirancang, perlu dilakukannya observasi guna mengetahui dan mengenali lingkungan yang akan menjadi sasaran. Mahasiswa KKN meninjau secara langsung kondisi dan wilayah desa Keru. Diketahui bahwa keadaan desa memiliki sawah dan kebun yang luas sehingga masyarakat desa Keru dapat memanfaatkan lahan tersebut menjadi sumber mata pencahariannya. Lahan yang luas tersebut menghasilkan hasil alam yang melimpah, seperti padi, buah-buahan, jamur, dan lain-lain. Dari hasil pengamatan tersebut, mahasiswa KKN TERPADU Unram dapat merencanakan beberapa program yang akan dilakukan.

## 3) Potensi yang akan gali (sasaran).

Hasil pengamatan langsung di desa Keru, menghasilkan beberapa target dan sasaran oleh mahasiswa KKN TERPADU Unram yang akan diprogramkan yaitu dengan memanfaatkan potensi-potensi yang ada di desa Keru. Salah satunya yaitu memanfaatkan potensi jamur yang ada. Potensi jamur tersebut akan diolah dalam bentuk produk makanan yaitu jamur krispi.

## 2. Persiapan

Persiapan yang matang tentu akan menentukan terlaksananya kegiatan dengan sempurna dan sesuai dengan yang ditargetkan. Persiapan yang dilakukan bukan hanya merujuk pada alat dan bahan melainkan dalam segala hal meliputi:

### 1) Sumber Daya Manusia (SDM)

Sumber daya manusia adalah hal yang paling mutlak agar terlaksananya semua rangkaian dalam perencanaan. Dibutuhkan kemampuan dan keterampilan khusus dalam mengelola dan melaksanakannya. Manusia menjadi pendorong sekaligus subjek terlaksana dan suksesnya semua perencanaan. Maka dari itu, keterampilan dan kemampuan manusia menjadi faktor utama pendukung keberhasilan kegiatan yang akan dilaksanakan.

### 2) Pendanaan

Sama halnya dengan sumber daya manusia, pendanaan atau modal menjadi hal yang paling utama dalam membuka usaha. Pada hakikatnya untuk menjadi wirausahawan, tentu membutuhkan modal. Dengan adanya modal, usaha yang kita bangun akan terlaksana. Tanpa modal, usaha kita tidak akan berjalan. Hal inilah yang menjadikan modal sangat berpengaruh dalam terlaksananya kegiatan.

### 3) Waktu dan Tempat

Tentu dalam melaksanakannya diharapkan mampu memberikan fasilitas yang memadai, karena memberikan rasa nyaman dan aman faktor paling utama bagi para pelaku usaha. Selain itu, mengakomodir waktu diperlukan agar sesuai dengan kebutuhan yang ditargetkan dalam menghasilkan sesuatu produk. Sehingga, schedule yang disusun dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

### 4) Alat dan Bahan

Disamping dengan dana (modal) yang dibutuhkan alat dan bahan yang menjadi bagian pendukung terlaksananya setiap kegiatan. Alat dan bahan menjadi penentu untuk menghasilkan produk.

Dalam membuat jakiru dibutuhkan alat dan bahan diantaranya sebagai berikut:

#### a. Alat

1. Wadah untuk campuran tepung dan jamur
  2. Wajan
  3. Spatula
  4. Saringan penggoreng
  5. Sendok
  6. Plastik kemasan
- b. Bahan
1. Jamur Tiram
  2. Tepung terigu
  3. Tepung tapioka
  4. Penyedap rasa
  5. Bawang putih
  6. Bawang merah
- c. Langkah-langkah
- Langkah-langkah membuat :
1. Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat jamur krispy.
  2. Cuci sampai bersih.
  3. Suir jamur dengan ukuran yang diinginkan kemudian peras agar kandungan air dalam jamur berkurang.
  4. Masukkan tepung terigu, tepung tapioka, serta air kedalam wadah lalu diaduk sampai merata.
  5. Masukkan jamur yang telah disuir kedalam campuran bahan tadi.
  6. Panaskan minyak goreng.
  7. Tiriskan jamur yang sudah dibaluri adonan kemudian baluri lagi dengan tepung kering.
  8. Setelah minyak panas, goreng jamur yang telah ditepungi tadi sampai berwarna kuning keemasan.
  9. Setelah matang, angkat lalu tiriskan jamur krispi lalu letakkan ke wadah yang telah disiapkan.
  10. Jamur krispy siap di kemas.
3. Pelaksanaan
- 1) Uji coba skala kecil
- Program pembuatan produk Jakiru (Jamur Krispi Keru) yang diproduksi oleh mahasiswa KKN TERPADU Unram di desa Keru mendapat respon yang positif dimasyarakat. Respon ini ditunjukkan dari antusias masyarakat dalam pengolahan jamur tiram, baik dari ibu-ibu dan remaja desa Keru yang memiliki jiwa interpreneur. Jakiru (Jamur Krispi Keru) diproduksi secara sederhana dengan pembuatan manual sehingga mudah untuk dibuat. Cita rasa yang bervariasi menjadi ciri khas produk KKN Terpadu Unram. Uji coba yang dilakukan dengan manual yaitu, menguji ketahanan produk dalam kemasan yang dipakai. Adapun hasil dari uji coba, di ketahui bahwa tekstur Jakiru selama 8 hari tidak berubah baik dari rasa, warna, maupun bentuknya.



Gambar 1. Pengolahan Produk



Gambar 2. Pengemasan

## 2) Uji coba skala besar

Produk Jakiru (Jamur Krispi Keru) tidak hanya diuji dalam skala kecil atau sederhana. Melainkan, memberikan jaminan aman untuk dikonsumsi secara langsung. Metode yang diterapkan produk Jakiru (Jamur Krispi Keru) menggunakan Uji Organoleptik.

Menurut Soekarto (1981), uji organoleptik adalah metode penilaian suatu komoditas yang menggunakan panca indera. Uji sensori penilaian ini banyak digunakan untuk menilai mutu komoditas hasil pertanian dan bahan pangan. Dalam produk Jakiru yang dihasilkan Mahasiswa KKN TERPADU menggunakan metode uji organoleptik menjadi jawaban untuk dapat menjamin keamanan dan kualitas produknya. Penilaian ini dilakukan dengan melibatkan penilaian dari manusia ketika mencoba produk. Produk tersebut diuji dalam rentang waktu yang telah ditentukan. Mulai dari hari ketiga, kelima, ketujuh, kesepuluh, kelima belas, kedua puluh sampai hari keempat puluh dengan melibatkan 10 orang konsumen dalam waktu yang bersamaan. Uji Organoleptik memberikan jaminan langsung terhadap produk yang dihasilkan. Sesuai dengan arahan Eka Junaidi, S.Si., M.Si selaku Kaprodi Kimia FKIP Universitas Mataram untuk skala KKN produk yang dihasilkan mahasiswa dapat diuji dengan uji organoleptik sesuai dengan rentang waktu kegiatan KKN. Dari berbagai perlakuan yang diberikan, uji statistik hanya memperlihatkan perlakuan mana yang merupakan perlakuan terbaik atau perlakuan yang paling disenangi oleh panelis pada masing-masing parameter. Uji ini tidak dapat memperlihatkan perlakuan/produk yang paling disenangi oleh panelis berdasarkan gabungan seluruh parameter yang diujikan. Pada uji statistik tidak ada keputusan akhir tentang produk yang terbaik secara umum. Oleh karena itu diperlukan suatu analisis data yang dapat membantu memecahkan permasalahan tersebut.



Gambar 3. Uji Organoleptik Hari Ke 7



Gambar 4. Uji Organoleptik Hari Ke 10



Gambar 5. Uji Organoleptik Hari Ke 15



Gambar 6. Uji Organoleptik Hari Ke 20

### 3) Penerapan Di Masyarakat

Produk Jakiru (Jamur Krispy Keru) yang dihasilkan oleh mahasiswa KKN TERPADU Unram desa Keru melibatkan masyarakat sekitar dalam mengolah produknya. Mahasiswa sebagai mitra dalam menghasilkan produk tersebut. Dalam Uji Organoleptik pun langsung oleh masyarakat, sehingga secara keseluruhannya diketahui oleh masyarakatnya. Kegiatan mengadakan pelatihan langsung sebagai langkah awal untuk memberikan perhatian besar bagi masyarakatnya, dalam memberikan perubahan dan ide bisnis untuk masyarakat Keru.

Diadakannya pelatihan sebagai tujuan awal agar apa yang dihasilkan dapat diterapkan oleh masyarakat dan menjadi program berkelanjutan yang memberikan dampak positif bagi perubahan ide bisnis masyarakat Keru. Dengan memanfaatkan potensi-potensinya, mewujudkan desa Keru menjadi desa preneur.

Berikut dokumentasi pengolahan produk yang melibatkan masyarakat.





Gambar 4. Proses Pengolahan



Gambar 5. Proses Pengolahan



Gambar 6. Proses Pengolahan



Gambar 7. Proses Pengolahan

#### 4. Hasil

Program Utama menciptakan inovasi baru dan menghasilkan produk Jakiru (Jamur Krispi Keru) menumbuhkan bibit-bibit pebisnis desa Keru. Program menciptakan nya menjadi desa preneur dapat mewujudkan pola pikir bersaing dalam dunia bisnis dan mengurangi angka pengangguran yang menjadi ancaman masyarakat Indonesia saat ini. Produk Jakiru (Jamur Krispi Keru) sudah memiliki kemasan sendiri dan dapat dipasarkan dalam skala kecil lingkungan desa Keru, yang diharapkan mampu berkembang di wilayah lainnya. Proses pembuatan produk Jakiru (Jamur Krispi Keru) yang sederhana dan manual menjamin kemudahan untuk masyarakat. Memperhatikan kualitas jamur yang layak, pembersihan, pembubuan menggunakan tepung, penggorengan sampai menghasilkan tekstur krispi, pembubuan penyedap rasa, sampai pada tahap pengemasan. Program mahasiswa KKN Terpadu Desa Keru tidak hanya mencari untung bagi diri sendiri, melainkan saling timbal balik dan menguntungkan para petani jamur tiram. Hasil pertanian jamur tiram dapat panen dalam jumlah banyak lagi dan menumbuhkan semangat bahkan memunculkan para petani jamur tiram yang baru. Jakiru (Jamur Krispi Keru) diolah menjadi makanan siap saji yang mudah dibawa kemana saja, dan tidak mudah basi. Menjadi produk impian dan kuliner khas desa Keru. Dan diharapkan menjadi icon yang menguntungkan nama Desa Keru lebih terkenal.

Dokumentasi marketing



Gambar 8. Mengikuti Kegiatan Bazar



Gambar 9. Mengikuti Kegiatan Bazar



Gambar 10. Pengenalan Produk



Gambar 11. Pengenalan Produk

### KESIMPULAN DAN SARAN

Dilaksanakannya kegiatan KKN dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat desa Keru, baik dari beberapa program yang sudah dilaksanakan oleh KKN. Program utama pelaksanaan pembuatan produk Jakiru (Jamur Krispi Keru) mendapat antusias dari masyarakat dan mampu memberikan inovasi baru dan mindset berpikir masyarakat yang menjual secara mentah hasil pertanian dan perkebunan, melainkan masih bisa diolah menjadi produk yang bernilai pasar.

Program kerja utama KKN TERPADU Unram memberikan penyuluhan sosialisasi kewirausahaan yang memberikan jaminan ilmu bagi masyarakat untuk memiliki jiwa interpreneur yang sukses. Dampak yang cukup besar bagi para pebisnis baru agar tidak mudah menyerah dalam memulai hal yang baru, terutama banyaknya kegagalan dalam memulai berbisnis. Program utama yang diharapkan mampu menjadi program berkelanjutan dan memberika dampak perubahan yang besar untuk masyarakat desa Keru.

Selama pelaksanaan program kerja Mahasiswa KKN TERPADU Unram desa Keru selam 45 hari dapat dimanfaatkan secara maksimal baik dari teori dan praktek lapangan secara langsung. Nilai-nilai sosial kemasyarakatan dan kerja sama yang ada di desa Keru dapat dipertahankan. Desa yang kaya akan hasil alamnya dapat

menjadi desa preneur yang menjadi contoh untuk desa-desa yang lain.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat atas penyelenggaraan KKN Terpadu dengan tema Desapreneur serta dukungannya dalam berbagai bentuk sehingga kegiatan KKN dapat berjalan dengan baik. Terima kasih kepada Pemerintah Kabupaten Lombok Barat, Kecamatan Narmada, khususnya Desa Keru atas bimbingan, dukungan, kerja sama, dan partisipasi aktifnya dalam kegiatan KKN ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Erungan, Anna C., Bustami Ibrahim, and Alvi Nur Yudistira. "Analisis pengambilan keputusan uji organoleptik dengan metode multi kriteria." *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 8.1 (2005).
- Sudarwati, Sri, and Retno Indrasari. "TEKNOLOGI PENGOLAHAN JAMUR TIRAM DAN ANALISA USAHATANINYA DALAM Mendukung AGROINDUSTRI." *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 26.1 (2019).
- Nurainy, Fibra, Ribut Sugiharto, and Dewi Wulan Sari. "Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Oestreatus*) terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein, dan Organoleptik Kerupuk.[Effect of Tapioca and White Oyster Mushroom (*Pleurotus oestreatus*) Flour on Expansion Volume, Protein Content, and Censory Characteristics of Crakers]." *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian* 20.1 (2015): 11-24.
- Hardiyanto, Rosiana Ulfa, and Bagus Setyawan. "PENGARUH PENGGUNAAN TIPE PENGEMAS YANG BERBEDA TERHADAP KARAKTERISTIK KERIPIK JAMUR TIRAM." *JURNAL TEKNOLOGI PANGAN DAN ILMU PERTANIAN (JIPANG)* 4.2 (2022): 15-22.
- Sayuti, Sayuti. "Pengaruh Bahan Kemasan Dan Lama Inkubasi Terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude Sebagai Sumber Belajar Ipa." *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)* 6.2 (2015).
- Hidayat, Hirja. "Inovasi produk olahan jamur tiram berupa jamur krispi dan nugget jamur tiram sebagai bentuk pemberdayaan UMKM Jamur Arumi di Desa Gunung Kesiangan." *Journal of Comprehensive Science (JCS)* 1.2 (2022).
- Amalia, Amirul. *Pengolahan Jamur Tiram Untuk Pemuda Tuna Karya: upaya pendampingan pemuda tuna karya di dusun Japrang desa Jegulo kecamatan Soko kabupaten Tuban*. Diss. UIN Sunan Ampel Surabaya, 2019.
- Amrullah, Lalu, and Muhsinun Muhsinun. "PEMBUATAN BERBAGAI OLAHAN MAKANAN TERHADAP KADAR PROTEIN JAMUR PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)." *SAINTEKES: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan* 1.1 (2022): 1-5.
- Taufiqurokhman, 2008. *Konsep Dan Kajian Ilmu Perencanaan*. Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik; Universitas Prof. Dr. Moestopo Beragama. Jakarta Pusat
- Andrean, Dede. *Strategi Pengembangan Usaha Budidaya Jamur Tiram Putih dalam Meningkatkan Pertumbuhan Usaha di Desa Bawu Batealit Jepara*. Diss. UNISNU, 2017.
- Karyono, Karyono, Fifi Hanafi, and Rina Mutiara. "PEMBERDAYAAN UMKM JAMUR KRISPI DESA BOJONGMANGU." *Jurnal Suara Pengabdian* 45 1.3 (2022): 41-48.
- Sagaf, M., et al. "Pengembangan Usaha Jamur Tiram Melalui Diversifikasi Produk

- Jamur Crispy di Batealit Jepara." *Abdimas Universal* 4.2 (2022): 218-224.
- Utami, Herti, et al. "Teknologi Olahan Makanan Berbasis Jamur Dalam Rangka Mengembangkan Home Industry Agrobisnis di Desa Lingsuh, Kecamatan Raja Basa, Bandar Lampung." *SAKAI SAMBAYAN* 3.1 (2019): 13-1
- Hertini, ETTY Sri. "ANALISIS KELAYAKAN USAHA JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) DENGAN INOVASI PENGOLAHAN HASIL PRODUK MENJADI JAMUR CRISPY: STUDI KASUS PELAKU USAHA JAMUR TIRAM DI DESA KEMIRI KECAMATAN MOJOSONGO KABUPATEN BOYOLALI." *Buletin Ilmiah IMPAS* 22.3 (2021): 202-211.
- Suprojo, Agung, and Noora Fithriana. "Usaha home industri camilan kripik jamur krispy sebagai upaya pemberdayaan masyarakat." *Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik (JISIP)* 6.2 (2018).