
PELATIHAN PENGOLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI KRIPIK JAMUR TIRAM
DI DESA LEBAH SEMPAGE

*Training On Oyster Mushroom Processing Into Oyster Mushroom Chips
In Lebah Sempage Village*

Lale Fichear Neoningratheof¹, Al Aina Ul Mardiah^{2*}, Yuli Aeni³, Cindra Dewi⁴,
Nabilah Tsabitah Putri⁵, Fitriani⁶, Anugrah Ramadhan⁷, Sonny Manggala
Putra⁸, M. Faizin Ilham Hamdi⁹, Lalu Alfito Dinata¹⁰, Ahmad Alamsyah¹¹

¹Pendidikan Bahasa Inggris, ²Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar,
³Pendidikan Sosiologi, ⁴Ilmu Kelautan, ⁵Teknik Sipil, ⁶Fisika Murni, ⁷Teknik
Elektro, ⁸Pendidikan Kewarganegaraan, ⁹Sosiologi Murni, ¹⁰Budidaya Perairan,
¹¹Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel

Korespondensi* : aina.mardiah220702@gmail.com

Tanggal Publikasi : 27 Juni 2025

DOI : <https://doi.org/10.29303/wicara.v3i3.6749>

ABSTRAK

Desa Lebah Sempage kaya akan hasil bumi, terutama dari perkebunan, pertanian, peternakan, dan keindahan alam. Salah satu produk yang dihasilkan adalah kripik jamur tiram, yang telah dibudidayakan sejak 2016 oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) dengan memanfaatkan limbah serbuk kayu. Namun, jumlah pengolah jamur tiram semakin berkurang karena banyak yang memilih untuk menjualnya langsung ke pengepul. Untuk mengatasi hal ini, diadakan pelatihan berbasis partisipatif inovatif dengan tujuan memotivasi masyarakat agar lebih kreatif dalam mengolah hasil bumi, khususnya jamur tiram. Pelatihan ini berhasil merubah pola pikir, meningkatkan keterampilan, serta mendorong kemandirian masyarakat dalam mengelola produk jamur tiram.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Jamur Tiram, Partisipatif Inovatif.

ABSTRACT

Lebah Sempage Village is rich in crops, especially from plantations, agriculture, livestock, and natural beauty. One of the products produced is oyster mushroom chips, which has been cultivated since 2016 by the Women Farmers Group (KWT) by utilizing sawdust waste. However, the number of oyster mushroom processors is decreasing because many choose to sell them directly to collectors. To overcome this, an innovative participatory based training was held with the aim of motivating the community to be more creative in processing crops, especially oyster mushrooms. This training succeeded in changing mindsets, improving skills, and encouraging community independence in managing oyster mushroom products.

Keywords: *Community empowerment, Oyster Mushroom, Innovative Participatory.*

PENDAHULUAN

Lebah Sempage adalah nama sebuah desa di wilayah Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat dengan luas wilayah $\pm 358,24$ Ha. Dengan luas wilayah ini, Desa Lebah Sempage memanfaatkan lahan-lahan sebagai lahan pertanian, perkebunan, pemukiman, pekarangan, perkantoran, lahan terbuka hijau dan fasilitas umum yang lain. Dari penjabaran wilayah ini dapat disimpulkan bahwa kebanyakan kegiatan yang dilakukan oleh masyarakatnya sehari-hari adalah bertani dan berkebun (Yulianti, 2018).

Desa Lebah Sempage dianugerahkan alam yang indah dan hasil bumi yang melimpah, salah satunya jamur tiram. Jamur tiram dibudidayakan dengan memanfaatkan limbah hasil pemotongan pohon. Dengan memanfaatkan kembali limbah hasil pemotongan pohon, masyarakat desa mampu mengurangi sampah organik sekaligus menciptakan peluang usaha yang menguntungkan (Agustini *et al.*, 2018). Jamur tiram yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik, karena ditanam dengan teknik yang ramah lingkungan dan tanpa bahan kimia berbahaya. Ini dapat menjadi daya tarik bagi konsumen yang peduli akan kualitas dan keberlanjutan produk yang mereka konsumsi. Namun yang menjadi permasalahan saat ini adalah pola pikir masyarakat. Informasi yang diperoleh berdasarkan hasil survey yaitu kurangnya sumber daya manusia untuk mengolah hasil bumi menjadi suatu produk. Masyarakat kurang termotivasi dalam hal ini, dengan latar belakang bahwa mengolah hasil bumi hanya memakan waktu dan tenaga. Masyarakat lebih suka menjual hasil buminya secara langsung kepada tangan kedua daripada mengolahnya menjadi suatu produk yang kreatif. Hanya saja jika menjual jamur tiram segar daya simpannya tidak lama dan cepat membusuk serta nilai jualnya rendah. Oleh karena itu dalam melaksanakan pengabdian ini mahasiswa memberikan pelatihan agar masyarakat dapat mengolah jamur tiram menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan masa simpan yang lebih lama salah satunya adalah kripik jamur tiram.



Gambar 1. Lokasi budidaya jamur tiram

Kripik jamur tiram merupakan camilan yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan karena memiliki kandungan, antara lain : protein, serat, vitamin, mineral dan antioksidan yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Adanya pelatihan tentang pengolahan kripik jamur tiram dengan menambahkan varian rasa baru dan mendesain kemasannya akan memberikan berbagai manfaat yang signifikan bagi masyarakat Desa Lebah Sempage. Pertama, pelatihan ini dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi kripik jamur tiram dengan berbagai varian rasa (Febrilia *et al.*, 2024). Dengan menambah variasi rasa dan kemasan yang bagus, kripik jamur tiram akan memiliki daya tarik yang lebih besar, sehingga bisa

dijual dengan harga lebih tinggi. Desain kemasan yang menarik dan inovatif juga akan memperbesar peluang produk ini dikenal lebih luas.

METODE KEGIATAN

Metode partisipatif inovatif yang diterapkan dalam pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi kripik di Desa Lebah Sempage melibatkan masyarakat secara aktif dari tahap perencanaan hingga evaluasi. Tahap awal dimulai dengan survey untuk mengidentifikasi masalah dan potensi yang ada di desa, serta merencanakan materi dan logistik pelatihan. Selanjutnya, pada tahap pelaksanaan, peserta diajarkan cara mengolah jamur tiram menjadi kripik dengan varian rasa dan kemasan menarik. (Asminar, 2020).

Setelah pelatihan, tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui kemampuan masyarakat peserta pelatihan dalam mengolah jamur tiram menjadi kripik, mengemas dan menyerap semua materi yang telah diberikan. Hal ini dilakukan untuk melihat kreativitas, keterampilan, dan kemandirian masyarakat dalam mengelola jamur tiram secara lebih inovatif dan berkelanjutan (Febrilia *et al.*, 2024).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan diadakan pada 27 Januari 2024 di Aula kantor desa Lebah Sempage yang dihadiri oleh KWT sebanyak 7 orang, UMKM sebanyak 11 orang, POKDARWIS sebanyak 3 orang, dan Perangkat desa sebanyak 5 orang, dengan rincian kegiatan sebagai berikut :

Tahap Persiapan

Persiapan dimulai dengan survey lokasi yang bertujuan untuk memahami kondisi desa Lebah Sempage, mengenali potensi yang ada, serta mengetahui tantangan yang dihadapi oleh masyarakat dalam mengolah hasil bumi. Survey ini melibatkan wawancara dengan perangkat desa, mitra yang bekerja sama, dan masyarakat sekitar untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai masalah yang ada, serta mengidentifikasi kebutuhan yang relevan untuk pelatihan. Hasil dari survey ini digunakan untuk merencanakan materi pelatihan dan logistik yang dibutuhkan (Febrilia *et al.*, 2024).

Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan, pelatihan dimulai dengan pembukaan dan pemaparan tujuan dari kegiatan pelatihan. Ini mencakup penjelasan mengenai pentingnya inovasi dalam produk olahan, seperti varian rasa baru untuk kripik jamur tiram dan pengembangan kemasan yang lebih menarik.



Gambar 2. Desain stiker kemasan

Setelah itu, dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab yang memungkinkan peserta untuk lebih memahami materi yang disampaikan (Rahayu *et al.*, 2022). Selama pelatihan berlangsung, masyarakat menunjukkan rasa ingin tahu yang tinggi dan sangat memperhatikan materi yang diajarkan. Mereka tampak aktif dalam mendiskusikan berbagai ide dan bertanya tentang teknik serta proses yang diajarkan, yang menandakan bahwa masyarakat cukup antusias dan tertarik untuk mencoba hal-hal baru yang dapat meningkatkan kualitas produk mereka.

Tahap – Tahap Pengolahan Kripik Jamur Tiram:



1. Pengambilan Jamur Tiram

Jamur tiram yang diambil diperoleh dari hasil pembudidayaan oleh masyarakat yang juga memproduksi kripik jamur tiram.



2. Sortasi

Jamur tiram dipilih untuk mendapatkan kualitas yang baik, kemudian disuir dengan ukuran yang sama besar.



3. Pencucian

Jamur tiram dicuci dengan air bersih.



4. Blanching

Jamur tiram melalui proses blanching atau pemanasan awal dengan air pada suhu dibawah 100°C selama beberapa menit hingga teksturnya berubah menjadi layu.



5. Penirisan

Jamur tiram ditiriskan untuk mengurangi kadar air.



6. Pencampuran Pertama (Bumbu Halus)

Jamur tiram yang sudah ditiriskan dicampur dengan bumbu yang telah diracik dan dihaluskan.

Bumbu Halus :

- Bawang Putih
- Lada
- Garam



7. Pencampuran Kedua (Tepung)

Jamur tiram yang telah berbumbu dicampurkan kembali dengan tepung kering yang sudah diracik dengan perbandingan takaran tepung 3 banding 2.

{Tepung : Sajiku (3), Beras (2), Tapioka (2), Terigu (2)}



8. Pengayakan

Jamur tiram yang telah dicampur tepung diayak agar tepung tidak terlalu tebal untuk menghasilkan kripik jamur yang renyah.



9. Penggorengan ½ Matang

Jamur tiram digoreng pada minyak yang telah dipanaskan sampai setengah matang.



10. Pendinginan

Kripik Jamur Tiram setengah matang didinginkan, kemudian disimpan dan ditutup semalaman dalam wadah yang kering.



11. Penggorengan Kedua

Kripik Jamur Tiram digoreng kedua kalinya untuk menjaga kerenyahan pada kripik jamur tiram.



12. Pencampuran Ketiga (Varian Rasa)

Keripik Jamur Tiram dicampur dengan varian rasa :

- Original
- Balado
- Barbeque



13. Pengemasan

Kripik Jamur Tiram dikemas dalam kemasan yang telah disediakan.



14. Kripik Jamur Tiram Dalam Kemasan

Kripik Jamur Tiram siap untuk dipasarkan dan disantap.

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi ini bertujuan untuk melihat sejauh mana tujuan pelatihan telah tercapai. Beberapa kegiatan evaluasi yang dilakukan antara lain tanya jawab dengan peserta untuk menilai pemahamannya setelah pelatihan dan apakah mereka merasa lebih termotivasi untuk mengembangkan usaha masyarakat (Efendi *et al.*, 2020). Umpan balik dari peserta juga dikumpulkan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan yang diperoleh dapat diterapkan dalam usaha masyarakat. Penilaian terhadap penerapan varian rasa baru dan kemasan yang lebih menarik dalam produk kripik jamur tiram juga dilakukan. Selain itu, tindak lanjut diperlukan untuk memastikan peserta dapat memasarkan produk dengan lebih efektif dan menerapkan ilmu yang didapat dalam kehidupan sehari-hari. Evaluasi ini membantu mengidentifikasi keberhasilan pelatihan, area yang perlu perbaikan, dan dampaknya terhadap perekonomian serta keberlanjutan usaha masyarakat (Gani *et al.*, 2024).



Gambar 3. Sosialisasi dan pelatihan pengolahan kripik jamur tiram



Gambar 4. Pelatihan pengolahan kripik jamur tiram

Setelah dilakukan pelatihan, evaluasi yang diperoleh yaitu masyarakat mampu memahami semua materi pelatihan yang diberikan, mampu mengolah jamur tiram menjadi kripik jamur tiram dengan memvariasikan berbagai rasa dan membuat kemasan yang menarik serta termotivasi untuk dijadikan suatu usaha.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi kripik di Desa Lebah Sempage berjalan dengan lancar dan berhasil mencapai tujuan yang diharapkan. Masyarakat menunjukkan antusiasme tinggi selama kegiatan pelatihan, terlihat dari keterlibatan aktif masyarakat dalam diskusi, tanya jawab, serta keinginan untuk mencoba hal baru dalam mengolah kripik jamur tiram. Meskipun ada beberapa keterbatasan dan tantangan, seperti kurangnya fasilitas dan sumber daya manusia yang cukup, pelatihan ini berhasil memotivasi peserta untuk lebih kreatif dalam mengolah jamur tiram dan memperkenalkan inovasi produk melalui varian rasa dan kemasan yang menarik. Pelatihan ini juga memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya pengelolaan jamur tiram yang lebih produktif dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mewakili seluruh anggota kelompok 1 KKN PMD UNRAM di Desa Lebah Sempage, atas rasa terima kasih sebesar-besarnya kepada Rektor UNRAM, Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM), Ketua Pusat KKN, Pembimbing KKN, Kepala Desa lebah sempage beserta staf atas segala bantuannya, dan ibu fitri selaku mitra yang telah membantu selama pelaksanaan kegiatan KKN PMD.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, V., & Dkk. (2018). Budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai percontohan dan unit usaha budidaya jamur (UUBJ) di Universitas Cenderawasih. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mipa Dan Pendidikan Mipa*, 2(1).
- Amaliyah, R. (2022). Strategi pengembangan usaha jamur tiram putih di Desa Panyabungan Jae Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal. [Skripsi], Institut Agama Islam Negeri Bengkulu.
- Asminar. (2020). Strategi pengembangan keripik jamur tiram putih di Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo. *Jurnal Agri Sains*, 4(2), 93-107.
- Efendi, I., Safnowandi, S., Dewi, I. N., Utami, S. D., & Abidin, Z. (2020). Pelatihan produk olahan jamur pasca panen untuk penguatan produktivitas ekonomi SMA Islam Al-Azhar NW Kayangan. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 1(2), 100-105.
- Febrilia, B. R. A., Mulyawati, S., Usman, A., Maulana, S. M., & Apriliya, B. N. R. (2024). Pendampingan pengolahan keripik jamur tiram pada KWT Keselet Karya. *Jurnal SIAR ILMUWAN TANI*, 5(1), 65-70.
- Gani, N. A., Marfuah, U., Hapsari, A. S., Sobariah, S., & Jakarta, M. (2024). Pendampingan pengembangan usaha jamur tiram dengan strategi pemasaran memanfaatkan teknologi informasi komunikasi. <https://doi.org/10.24853/jpmt.6.2.67-75>
- Kusasih, I. A. K. R., & Sumarmawati, E. D. (2019). Pemberdayaan ekonomi melalui keripik jamur tiram pada komunitas difabel di Kabupaten Klaten. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat (PAKEM)*, 1(1), 1-11. Lumbung Ngabdi: *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 25-29.
- Lahallo, F., & Warella, S. Y. (2020). Pembiayaan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) sebagai solusi dalam meningkatkan perkembangan usaha (Studi kasus pada UMKM Distrik Aimas Kabupaten Sorong). *E-Bisnis: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 13(2), 17-30.

- Norkholes, A., Sasmi, M., & Susanto, H. (2021). Analisis strategi pengembangan usaha budidaya jamur tiram di Kelurahan Beringin Jaya Kecamatan Sentajo Raya. *Green Swarnadwipa: Jurnal Pengembangan Ilmu Pertanian*, 10(1), 1-20.
- Nugraha, A., Alfauzi, E., Akbari, Y. N., & Sujai, I. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui budidaya jamur tiram berbasis digital marketing di Desa Imbanagara. *Community Empowerment Through Oyster Mushroom Cultivation Based On Digital Marketing in Imbanagara Village*. <https://doi.org/10.62951/inovasisosial.v1i3.387>
- Rachmawati, R., Wisnujati, N. S., & Hermawati, D. T. (2022). Strategi pengembangan usaha jamur tiram putih di Desa Wadungasih Kecamatan Buduran Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Sosio Agribis*, 22(1), 9-16.
- Rahmawati, R. (2022). Strategi pengembangan usaha budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) di Kabupaten Langkat, Sumatera Utara (Studi kasus UMKM Rumah Jamur). 95-102.
- Rizki, S. D., Hadi, F., & Afdhal, M. (2022). Peningkatan strategi pemasaran jamur di Kampung Jamur Limau Manis. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dharma Andalas*, 1(1), 94-101.
- Rahayu, I. M., Senjawati, N. D., & Suprihanti, A. (2022). Analisis strategi pemasaran keripik jamur tiram “Kooti” pada PT. Roeby Rumah Pangan Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. *Agrisociabus*, 1(2), 139-147.
- Yulianti, W. (2018). Analisis kelayakan usaha budidaya jamur tiram di Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat. *Artikel Ilmiah*. Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat.
- Yudha, V., Hayati, N., & Hariyanto, S. D. (2022). Peningkatan kualitas keripik jamur tiram produksi kelompok tani Pesona Jamur dengan mesin spinner. *Agrokreatif* Maret, 8(1).