

## **SOCIOPRENEUR: PENINGKATAN KETERAMPILAN DAN PENDAPATAN PENGUSAHA JAMUR TIRAM “MASHROOM HOUSE”**

**Ernita<sup>1)</sup>, Muhammad Ilham<sup>2)</sup>, Mustika Dewi<sup>3)</sup>, Syukron Firdaus Siregar<sup>4)</sup>, Bambang Suseno<sup>5)</sup>, M. Endang Asmara<sup>6)</sup>, Ahmad Rizki Harahap<sup>7)</sup> Tengku Hasan Basri<sup>8)</sup>\***

<sup>1)2)3)4)5)</sup> Program Studi Manajemen Universitas Deli Sumatera

<sup>6)7)8)</sup> Program Studi Akuntansi Universitas Deli Sumatera

<sup>1)</sup> [ernita@unds.ac.id](mailto:ernita@unds.ac.id), <sup>2)</sup> [ilhamdzikri28@gmail.com](mailto:ilhamdzikri28@gmail.com), <sup>3)</sup> [Mustikadewi21@gmail.com](mailto:Mustikadewi21@gmail.com),

<sup>4)</sup> [firdaus.syukron@gmail.com](mailto:firdaus.syukron@gmail.com), <sup>5)</sup> [bambangkwh.1992@gmail.com](mailto:bambangkwh.1992@gmail.com),

<sup>6)</sup> [muhamadendangasmara978@gmail.com](mailto:muhamadendangasmara978@gmail.com), <sup>7)</sup> [ahmadrizkihrp@unds.ac.id](mailto:ahmadrizkihrp@unds.ac.id),

<sup>8)</sup> [tengkuhasanbasri@gmail.com](mailto:tengkuhasanbasri@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di CV Mashroom House yang bertujuan memberikan pelatihan pengolahan jamur tiram untuk meningkatkan keterampilan dan pendapatan pengusaha jamur tiram. Pelatihan ini dilaksanakan dengan metode yaitu 1) Preliminary analysis, 2) Focus Group Discussion, 3) Desaig and Preparation, 4) Implemantasi. Berdasarkan pelaksanaan pelatihan yaitu (1) penjelasan tentang inovasi produk seperti pengembangan produk dan kemasan (2) mempraktekan pengolahan jamur tiram seperti nugget dan sebagainya.

**Keywords:** Pelatihan, Keterampilan, Pendapatan, UMKM, Mashroom House

### **PENDAHULUAN**

CV. Mushroom house yang terletak di jalan STM Ujung No. 149 Medan Johor memiliki budidaya jamur tiram. Secara pengamatan yang telah dilakukan sebagian besar jamur tiram yang dihasilkan tersebut belum diolah secara efektif masih dengan dilakukan diversifikasi produk. Pemberian keterampilan dalam melakukan diversifikasi olahan jamur karena daya serap pasaran yang cukup besar dan potensial kebutuhan skill yang tidak begitu tinggi, serta biaya relatif rendah

Pemberian keterampilan dan keahlian diajarkan, agar tumbuh semangat dan jiwa berwirausaha dalam diri mitra CV Mashroom House salah satu wirausaha yang cukup menjanjikan dan prospektif adalah pengembangan beragam olahan jamur. Disatu sisi perkembangan jaman banyak hal yang ikut berkembang, Salah satunya adalah makanan berbagai makanan sederhana, dimodifikasi menjadi berbagai rasa yang menarik. Diera sekarang masyarakat lebih banyak memilih makanan cepat saji yang dikenal fast food karena kecepatan dalam penyajian, praktis, harganya relative terjangkau.

Nugget jamur merupakan sebuah inovasi nugget yang resepnya hampir sama dengan nugget ayam, rasa yang disajikan tidak jauh berbeda dari nugget ayam, tetapi memiliki nilai gizi seimbang. Dan jamur tiram itu sendiri mengandung protein 19 – 35 % dari berat kering jamur, dan karbohidrat 46,6 – 81,8 %, vitamin atau vitamin B1, riboflavin atau vitamin B2, niasin, biotin serta beberapa garam mineral dari unsur-unsur Ca, P, Fe, Na, dan K dalam komposisi yang seimbang.

Jamur tiram juga memiliki manfaat dalam pengobatan yaitu: dapat menurunkan kolesterol. Memiliki kandungan serat mulai 7,4 % sampai 24,6% yang sangat baik bagi pencernaan. Antitumor, antioksidan dan lain lain. Dilakukan pelatihan pengolahan jamur tiram dilatarbelakangi yaitu: pertama, olahan jamur memiliki prospek ekonomi dan pasar yang menjanjikan. Kedua, permintaan pasar selalu tinggi sehingga bisa menjadi peluang bisnis yang mencerahkan. Ketiga,

\* Corresponding author



This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

merupakan salah satu jenis usaha dengan tingkat kerumitan yang sederhana. Keempat, kebutuhan modal yang terjangkau. Kelima, merupakan produk komersial dan dapat dikembangkan dengan teknik yang sederhana. Keenam, menjadi lapangan pekerjaan baru

#### **KAJIAN TEORITIS**

Menurut Tambunan (2016) Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan unit usaha mandiri yang dikendalikan oleh individu atau sekelompok badan usaha dalam setiap sektor ekonomi. Secara umum, perbedaan antara Usaha Mikro (UMI), Usaha Kecil (UK) dan Usaha Menengah (UM) terutama dibedakan oleh dua aspek, yaitu nilai awal aset (tidak termasuk tanah dan bangunan) dan rata-rata perputaran tahunan

Peningkatan keterampilan UMKM dapat dilakukan melalui pelatihan Keterampilan adalah suatu kemampuan dalam menjalankan tugas – tugas secara fisik dan mental (Sudarmanto, 2009). Dalam hal ini keterampilan dimaksud yaitu pelaku UMKM mampu menyediakan produk-produk terbaru pada aktivitas usaha.

Pendapatan merupakan arus masuk kotor dari manfaat ekonomi yang didapatkan dari proses aktivitas normal entitas selama suatu periode, dari arus masuk mengakibatkan kenaikan modal yang berasal dari hasil penanaman modal (Kieso, 2011:955).

#### **METODE PENGABDIAN**

Secara umum pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan tiga tahap yaitu:

##### **1. Preliminary analysis**

Kegiatan ini dimulai dengan penggalan data awal melalui wawancara salah satu pemilik usaha jamur tiram terkait masalah pengembangan inovasi produk dari jamur.

##### **2. Focus Group Discussion**

Kegiatan selanjutnya dilakukan FGD dengan bapak sebagai pemilik CV Mashroom House terkait rencana implementasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di CV Mashroom untuk menyelesaikan persoalan mitra dalam mengembangkan inovasi produk olahan jamur tiram.

##### **3. Design and Preparation**

Setelah mencapai kesepakatan dengan pihak mitra, tim pelaksana merancang materi dalam bentuk PPT untuk disampaikan pada kegiatan implementasi.

##### **4. Implementation**

Kegiatan implementasi dibagi menjadi dua tahapan: yaitu tahap pemberian materi (Lecturing) dan tahap praktek pembuatan.

#### **REALISASI KEGIATAN**

Tim Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat melakukan FGD dengan bapak Harrtono sebagai pemilik CV. Mashroom Hause beserta para pelaku UMKM pembuat makanan berbahan dasar jamur tiram. Berdasarkan hasil FGD disepakati bahwa implementasi kegiatan PKM dilaksanakan secara tatap muka dengan menerapkan protokol Kesehatan. Jumlah mitra sebanyak 15 orang. Pihak CV Mashroom menyediakan jamur tiram dan menyiapkan sarana-prasaran yang dibutuhkan untuk pengelolaan jamur tiram.



Kegiatan berikutnya Design and Preparation dengan tim pelaksana merancang materi dalam bentuk PPT untuk disampaikan pada kegiatan implementasi. Tim pelaksana juga pembuatan inovasi jamur tiram seperti nugget dan rendang dengan kemasan yang menarik.

Berdasarkan informasi dari mitra diketahui bahwa produk dari olahan jamur tiram berupa jamur krispi, kripik jamur, bakso jamur. Meskipun demikian masih diperlukan inovasi pengembangan produk jamur yang memiliki nilai yang lebih tinggi. Tim pelaksana juga pembuatan inovasi jamur tiram seperti nugget dan rendang dengan kemasan yang menarik

a. Lecturing

Kegiatan ini dilaksanakan dengan membagi peserta dalam 2 kelompok. Setiap kelompok diberikan pengetahuan tentang pentingnya kemasan dan inovasi produk. Pada sesi ini juga disertai dengan diskusi interaktif kepada para peserta.

b. Practical skill

Setelah peserta memahami. Kemudian pelaku UMKM Jamur Tiram diberikan pengetahuan tentang pengembangan produk dari olahan jamur tiram. Peserta dibagi menjadi 2 kelompok dibimbing oleh tim instruktur pelaksana untuk praktek langsung membuat olahan jamur tiram. Pada olahan proses pembuatan naget jamur menggunakan bahan yang harus disediakan yaitu jamur, ayam, bawang putih, bawang merah, tepung terigu, tepung maizena, tepung panir, merica bubuk, garam, penyedap rasa, minyak goreng, telur, mentega.



**Gambar 1.** Bahan-Bahan

Alat dalam membuat naget jamur yaitu: baskom, blender, pisau, Loyang, panci. Dalam proses pembuatan nugget jamur melalui sebagai berikut

1. Jamur tiram dicuci bersih,
2. Setelah itu jamur di rebus dengan air mendidih kurang lebih 10 sampai dengan 20 menit angkat
3. Jamur yang sudah direbus, tiriskan kemudian blender bersamaan dengan ayam yang telah dihaluskan.
4. Jamur dan ayam yang sudah dihaluskan, campurkan tepung terigu, tepung maizena dan telur aduk hingga tercampur merata

5. Haluskan bawang putih,bawang merah ,setelah itu dimasak hingga tercium aroma dan tunggukan hingga dingin
6. Adonan yang telah tercampur masukkan adonan bawang merah,bawang putih yang telah ditumis.
7. Setelah merata, tambahkan bumbu-bumbu seperti penyedap rasa, garam, merica bubuk dan aduk semua adonan hingga merata
8. Siapkan loyang,oleskan dengan mentega
9. Tuangkan adonan naget jamur tiram kedalam loyang,kukus hingga 10 sampai dengan 15 menit, angkat dan tunggu hingga mendingin.
10. Lepaskan adonan naget dari loyang, setelah itu potong-potong adonan seperti bentuk persegi atau sesuai selera.
11. Setelah itu masukkan potongan adonan neget ke dalam tepung baru yang belum dicampur bumbu ,dan masukkan juga kedalam tepung yang dalamnya berisi air,lalu adonan tersebut masukkan ke dalam tepung panir hingga tertutup rata
12. Dipanggang hingga 30 sampai 45 menit
13. Setelah itu naget siap untuk dikemas dan masukkan ke dalam freezer atau jika naget mau di konsumsi,goreng hingga kuning kecoklatan.



**Gambar 2. Practice Activity**

Peserta kegiatan pembuat olahan jamur sangat antusias membuat nugget dan rendang jamur. Semua peserta mencoba dengan penuh arahan. Berikut nugget hasil olahan jamur.



**Gambar 3.** Produk Hasil Olahan Jamur Tiram

Hasil dari Pengabdian Kepada masyarakat yang dilakukan penulis dan tim dijabarkan secara singkat pada Tabel 1.

Tabel 1. Evaluasi Hasil Kegiatan

<b>Target Kegiatan</b>	<b>Ketercapaian Kegiatan</b>	<b>Upaya Keberlanjutan</b>
Peserta mampu memahami inovasi produk dari pengolahan jamur tiram	Tercapai	Memantau perkembangan pengelolaan jamur tiram yang sudah diterapkan para peserta, setelah itu tim memberi masukan jika ada yang kurang tepat.
Peserta mampu memahami pentingnya kemasan terhadap produk	Tercapai	Memantau kemasan dari produk, setelah itu tim memberi masukan jika ada yang kurang tepat.

### **KESIMPULAN**

Kegiatan ini dilaksanakan untuk meningkatkan keterampilan dan pendapatan pengusaha jamur tiram yang bermitra pada "Mashroom House" yang diikuti oleh lebih dari 20 peserta yang berasal. Peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut baik saat mengikuti pelatihan serta menambah pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan jamur tiram.

### **REFERENSI**

Kieso, Warfield dan Weygantd (2011;955)). Intermediate Accounting Volume 1 IFRS Edition. Edisi Ketujuhbelas. Jilid Dua. Diterjemahkan oleh Emil Salim. Jakarta: Erlangga

Sudarmanto. 2009. Kinerja dan Pengembangan Kompetensi SDM. Yogyakarta: Pustaka Pelajar

Suriawiria, U. 1986. Pengantar Untuk Mengenal dan Menanam Jamur. Angkasa : Bandung.

Sumarmi. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. Jurnal Inovasi Pertanian 4(2):124-130

Suparyanto, 2012, Kewirausahaan Konsep dan Realita pada Usaha Kecil, Penerbit Alfabeta, Bandung.

Tambunan, Tulus T.H. 2017. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Bogor: Ghalia Indonesia

