

LAPORAN AKHIR

“PENERAPAN TEKNOLOGI PRODUKSI DAN PENGOLAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) SKALA UMKM UNTUK PANGAN FUNGSIONAL DAN SUMBER PROTEIN NABATI”

Nama Tim Pelaksana:

Dr. Ir. Helmi Haris, M.S sebagai ketua
Dr. Ir. Ridwan Rahmat, M.Agr,
Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si,
Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si,
Amar Ma'ruf, Ir., M.Si,
Dede Juanda, B.Sc., S.Si., M.TP,
Naila Fathi Isnazaki Hafiyya,
Aulia Dinda Wahyuni,
Wildan Saputra dan
Restu Akim

Dibiayai oleh :

**SEKRETARIAT DITJEN PENDIDIKAN TINGGI, RISET DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN TINGGI, RISET DAN TEKNOLOGI
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
KONTRAK NOMOR 501/E1/KS.06/2022 TANGGAL 25 NOVEMBER 2022**

**FAKULTAS ILMU
PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA
2022**

RINGKASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Penerapan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Skala UMKM untuk Pangan Fungsional dan Sumber Protein Nabati” dilakukan berdasarkan latar belakang bahwa jamur tiram merupakan jenis jamur konsumsi yang dapat diproduksi pada skala rumahan ataupun industri. Jamur tiram memiliki kandungan nutrisi dan komponen metabolit sekunder yang baik untuk kesehatan. Sehingga berpotensi untuk dilakukan pengembangan. Pengabdian ini dilakukan pada tanggal 3 sampai 25 Desember 2022. Mitra kegiatan pengabdian adalah Kelompok Tani Hutan (KTH) Sadar Tani Muda yang didirikan oleh sekelompok anak muda yang sadar akan potensi dirinya sebagai generasi harapan masyarakat. KTH Sadar Tani Muda beralamatkan di Kampung Bojong RT 11 RW 03 Desa Bojongmurni Kecamatan Ciawi Kabupaten Bogor. Pemilihan KTH Sadar Tani Muda sebagai mitra pengabdian dikarenakan jarak lokasi dari Universitas Djuanda relatif dekat yaitu 9,6 km dan KTH Sadar Tani Muda juga memiliki jenis usaha pengolahan hasil pertanian yang sejalan dengan topik pengabdian. Kegiatan diawali dengan kunjungan lapangan ke lokasi mitra untuk mengetahui permasalahan dan solusi secara bersama. Terdapat dua kegiatan utama dalam pengabdian ke KTH Sadar Tani Muda yaitu bimbingan teknis budidaya jamur tiram dan cara produksi. Sebelum pelaksanaan bimbingan teknis, terlebih dahulu dilakukan pemesanan baglog jamur tiram, pembersihan lahan dan pembuatan kumbung. Kumbung dibuat berdasarkan standar keamanan pangan yang ada supaya dapat mengoptimalkan hasil panen jamur tiram. Setelah kumbung selesai, dilakukan kegiatan pembudidayaan dan pemeliharaan jamur tiram oleh anggota KTH Sadar Tani yang didampingi oleh tim pengabdian. Terdapat 4500 baglog jamur tiram yang ada di dalam kumbung. Kegiatan bimbingan teknis dilakukan pada tanggal 17 Desember 2022 dengan rangkaian acara yaitu pembukaan, penyampaian materi dan praktik pembuatan produk olahan jamur tiram. Materi tentang Budidaya jamur tiram disampaikan oleh Narasumber yang merupakan praktisi pada usaha dan budidaya Jamur Tiram. Selanjutnya materi tentang pengolahan jamur tiram disampaikan oleh salah satu tim pengabdian. Sebelum diberikan materi, peserta diminta mengisi lembar pretest dan diakhiri dengan post test. Keesokan harinya, kegiatan dilanjutkan dengan praktik pengolahan produk jamur tiram berupa crispy tiramuda dan nugget tiramuda. Pengabdian ini diakhiri dengan kuliah praktisi yang dilakukan secara online dengan narasumber yang berasal dari luar institusi dan workshop tentang prospek bisnis jamur tiram. Keluaran dari hasil pengabdian ini berupa artikel ilmiah yang sudah mendapat *Acceptance Letter* pada kegiatan *Bogor International Conference for Applied Science*, Artikel yang dimuat pada media lokal yaitu website Universitas Djuanda dan Pakuan Raya, artikel yang dimuat pada media online nasional yaitu Kumparan, video kegiatan yang diunggah di laman youtube, sertifikat HKI berupa poster, dan modul kegiatan. Adapun manfaat kegiatan ini khususnya bagi mitra adalah menggerakkan perekonomian KTH Sadar Tani Muda melalui kegiatan budidaya dan pengolahan produk jamur tiram. Selama kegiatan berlangsung terdapat kendala yang dihadapi yaitu waktu Pembangunan rumah produksi dan kumbung sangat singkat. Kemudian anggota KTH Sadar Tani belum memiliki pemahaman yang sama untuk kegiatan pemeliharaan dan kaum ibu-ibu dari anggota KTH memiliki keterbatasan pengetahuan untuk pengembangan produk olahan jamur tiram lebih lanjut serta pemasaran yang masih terbatas. Sehingga tindak lanjut dari kendala tersebut perlu dilakukan manajemen waktu yang lebih baik dan adanya pendampingnya secara berkelanjutan dari pihak Universitas. Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan pengabdian ini adalah Budidaya Jamur Tiram di KTH Sadar Tani Muda diawali dengan penyediaan bibit dan pembuatan

kumbung. Pembuatan kumbung sudah disesuaikan dengan persyaratan budidaya seperti sirkulasi udara yang harus cukup. Kemudian pengolahan jamur tiram berupa produk Crispy dan Nugget dilakukan pengemasan ke dalam standing pouch dan wadah plastik jenis Polypropylene (PP). Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh tim dari Fakultas Ilmu Pangan Halal yang terdiri atas Dr. Ir. Helmi Haris, M.S sebagai ketua dan anggota yaitu Dr. Ir. Ridwan Rahmat, M.Agr, Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si, Ahmad Syarbaini, S.TP., M.Si, Amar Ma'ruf, Ir., M.Si, Dede Juanda, B.Sc., S.Si., M.TP, Naila Fathi Isnazaki Hafiyya, Aulia Dinda Wahyuni, Wildan Saputra dan Restu Akim. Pengabdian ini merupakan Program Insentif Pengabdian Masyarakat Terintegrasi dengan MBKM Berbasis Kinerja IKU bagi Perguruan Tinggi Swasta dengan skema Kemandirian Masyarakat (KKM) yang mendapat pembiayaan dari Sekretariat Ditjen Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi

DAFTAR ISI

| | |
|----------------------------------------------------------|------------|
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| RINGKASAN | iii |
| KATA PENGANTAR | v |
| BAB 1. Pendahuluan | 1 |
| BAB 2. Tujuan dan Sasaran | 3 |
| 2.1 Tujuan | 3 |
| 2.2 Sasaran | 3 |
| BAB 3. Metode Pelaksanaan | 4 |
| BAB 4. Keluaran yang dicapai (<i>Output</i>) | 7 |
| BAB 5. Manfaat yang diperoleh (<i>Outcome</i>) | 9 |
| 5.1 Fungsi dan Manfaat Hasil Pengabdian Masyarakat | 9 |
| 5.2 Dampak Ekonomi dan Sosial | 9 |
| 5.3 Kontribusi terhadap Sektor Lain | 9 |
| BAB 6. Kendala/Hambatan dan Tindak Lanjut | 10 |
| 6.1 Kendala/Hambatan | 10 |
| 6.2 Tindak Lanjut | 10 |
| BAB 7. Kesimpulan dan Saran | 10 |
| 7.1 Kesimpulan | 11 |
| 7.2 Saran | 11 |
| Lampiran | 12 |

BAB 1. PENDAHULUAN

Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu jenis jamur yang secara spesifik tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Jamur Tiram ditumbuhkan pada media merang atau jerami yang merupakan limbah dari proses pengolahan padi. Oleh karena itu, umumnya daerah sentra produksi padi sekaligus menjadi daerah sentra produksi jamur merang. Kabupaten Karawang adalah salah satu daerah sentra produksi jamur tiram di Propinsi Jawa Barat. Dinas Pertanian Kabupaten Karawang merilis data bahwa terdapat sekitar 70% dari total jumlah petani penghasil jamur merang terdapat di Kabupaten Karawang. Hal ini dapat dikorelasikan dengan ketersediaan jerami sebagai media tanam jamur merang yang cukup melimpah di Kabupaten Karawang.

Pada suhu ruang, jamur tiram segar hanya mampu disimpan antara 1-2 hari (1). Masa simpan jamur merang segar dapat mencapai 6 hari dalam penyimpanan jamur tiram menggunakan kemasan plastik mika film berbahan *polyvinyl chloride* (PVC) pada suhu penyimpanan 15°C (2) atau pengemasan terkendali pada suhu penyimpanan 12°C (3). Masa simpan jamur tiram dapat meningkat hingga mencapai 10 hari setelah panen dengan melakukan penyimpanan jamur tiram di dalam larutan yang telah ditambahkan zat aditif (4).

Penelitian mengenai identifikasi dari beberapa varietas jamur telah banyak dilakukan. Selain itu, perbedaan genus dan spesies jamur memiliki perbedaan komposisi kimia yang terkandung di dalamnya sehingga berpengaruh terhadap varian produk olahannya (5). Jamur tiram mengandung berbagai jenis nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia, seperti karbohidrat, protein, dan lemak. Beberapa jenis nutrient esensial yang terdapat di dalam jamur tiram antara lain asam amino (asam glutamat, prolin, fenilalanin, lisin, histidin, dan lain-lain), asam lemak (laurat, palmitat, oleat, lenoleat, dan lain lain), kalium, kalsium, dan fosfor (4).

Beberapa studi menunjukkan bahwa jamur memiliki potensi sebagai bahan antioksidan dan nutrasetikal ditunjukkan dengan adanya efek untuk mencegah terjadinya stres oksidatif dalam sistem (6), dan dapat memberikan efek terapi berupa menurunkan efek peradangan pada paru-paru (7) dan ginjal (8), serta mencegah penurunan sistem memori pada pasien penderita Alzheimer (9). Keterbatasan permodalan yang dimiliki menjadi kendala lain bagi petani untuk membangun kumbung yang memadai bagi pertumbuhan jamur merang dan mendapatkan bibit yang berkualitas. Hal ini berpengaruh terhadap produktivitas jamur tiram yang sensitif

terhadap perubahan iklim. Selain itu, sulitnya mendapatkan jerami yang berkualitas untuk media tanam mendorong sebagian petani melakukan modifikasi media menggunakan limbah selain biomassa pertanian yang dinilai lebih murah dan mudah didapatkan, seperti limbah kardus/kertas. Dalam suatu studi menunjukkan bahwa penggunaan limbah kertas sebagai campuran media tanam menyebabkan terjadinya cemaran logam berat pada jamur seperti Zn, Cu, Ni, Cd, Co, dan Pb melebihi ambang batas (10) sehingga jamur yang dihasilkan tidak memenuhi syarat keamanan pangan. Oleh karena itu, penyediaan kumbung yang memenuhi syarat keamanan pangan mutlak diperlukan untuk menghasilkan jamur tiram yang aman untuk dikonsumsi (11).

Kelompok sasaran pengabdian ini adalah Kelompok Tani Hutan (KTH) Sadar Tani Muda, merupakan kelompok tani yang didirikan oleh sekelompok anak muda yang sadar akan potensi dirinya sebagai generasi muda yang menjadi harapan masyarakat sekitarnya.

BAB 2. TUJUAN DAN SASARAN

2.1 Tujuan

Kegiatan Pengabdian ini bertujuan memberikan pemahaman dan keterampilan kepada UMKM tentang budidaya jamur tiram dengan pembuatan kumbung yang memenuhi standar keamanan pangan dan melakukan pengolahan jamur tiram menjadi produk pangan yang bernilai jual tinggi.

2.2 Sasaran

Sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah Kelompok Tani Hutan (KTH) Sadar Tani Muda yang berdiri tahun 2020 dengan nomor izin kelompok 522/01/I/2020 Tahun 2020. Adapun jenis usaha kelompok yaitu budidaya lebah madu dan pengolahan hasil pertanian. KTH Sadar Tani Muda beralamatkan di Kampung Bojong RT 11 RW 03 Desa Bojongmurni Kecamatan Ciawi Kabupaten Bogor Provinsi Jawa Barat.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian dilaksanakan di KTH Sadar Tani Muda mulai tanggal 3 hingga 25 Desember yang terdiri atas 2 kegiatan utama yaitu Bimbingan Teknis budidaya jamur tiram dan pengolahan menjadi produk pangan berupa stik jamur tiram dan nugget jamur tiram. Adapun dalam pelaksanaannya terbagi menjadi beberapa tahapan seperti pada Tabel 1.

3.1 Bimbingan Teknis Budidaya Jamur Tiram

Tahapan awal dalam kegiatan pengabdian ini adalah pengurusan surat tugas dari Universitas Djuanda ke mitra yaitu KTH Sadar Tani Muda. Kemudian dilakukan tinjauan lapangan untuk mengidentifikasi kondisi *existing* budidaya jamur tiram di tingkat petani bersama dengan anggota KTH Sadar Tani Muda. Hasil tinjauan lapangan diputuskan bahwa lokasi yang akan dijadikan sebagai rumah produksi jamur tiram (Kumbung) berada di samping sekretariat KTH Sadar Tani Muda dengan ukuran kumbung 5 m x 5 m. Sebelum dilakukan pembudidayaan dan pemeliharaan jamur tiram, bibit jamur tiram dipesan terlebih dahulu ke rekanan sebanyak 4500 baglog dan dilakukan pembersihan lahan serta pembuatan kumbung.

Kegiatan bimbingan teknis dilakukan selama 2 hari yaitu Sabtu dan Minggu, 17-18 Desember 2022 dengan peserta yaitu anggota KTH Sadar Tani Muda. Sebelum penyampaian materi, peserta kegiatan diberi pre test berupa pertanyaan-pertanyaan terkait budidaya dan pengolahan jamur tiram (Lampiran 7). Materi Budidaya jamur Tiram disampaikan praktisi budidaya jamur tiram dan materi pengolahan disampaikan oleh salah satu tim pengabdian (Lampiran 4). Setelah pemaparan materi, peserta diberi soal post test dengan tipe soal yang sama untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta setelah mendapatkan materi (Lampiran 9).

3.2 Bimbingan Teknis Cara Produksi dan Penanganan Hasil Panen

Setelah mengikuti kegiatan bimbingan teknis budidaya jamur tiram pada hari Sabtu, kaum ibu dari anggota KTH Sadar Tani Muda dilibatkan dalam proses bimbingan teknis cara produksi dan penanganan hasil panen. Sebelum praktik langsung pembuatan produk olahan jamur tiram, peserta diberi modul dan penjelasan terlebih dahulu terkait pengolahan. Kegiatan pengolahan ini dibantu oleh tim mahasiswa yaitu Naila Fathi Isnazaki Hafiyya dan Aulia Dinda Wahyuni. Produk olahan jamur tiram yang diproduksi

adalah Crispy Jamur tiram yang diberi nama “Crispy Tiramuda” dan Nugget jamur tiram dengan nama “Nugget Tiramuda”. Produk yang dihasilkan secara sensori sudah dapat diterima namun perlu pengembangan lebih lanjut sebelum masuk ke tahapan pemasaran. Produk Crispy Tiramuda dikemas ke dalam kemasan plastik *standing pouch*, sementara untuk nugget dimasukkan ke dalam box plastik jenis Polypropylene (PP).

Kegiatan berikutnya adalah Workshop yang dilakukan pada Sabtu, 24 Desember 2022. Tujuan diselenggarakannya workshop adalah memberikan pemahaman lebih lanjut dan membuka ruang diskusi kepada anggota KTH Sadar Tani Muda tentang prospek usaha jamur tiram. Kegiatan bimbingan teknis budidaya dan pengolahan produk ditutup dengan pemberian kesan dan masukan serta foto bersama. Kegiatan tambahan yang dilakukan pada kegiatan pengabdian ini adalah kuliah praktisi yang mendatangkan narasumber dari luar. Kegiatan kuliah praktisi ini memberikan motivasi untuk para anggota KTH Sadar Tani dan juga mahasiswa dalam mengambil peluang dan menjalani usaha jamur tiram.

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian di KTH Sadar Tani Muda

| No | Nama | Judul Kegiatan | Hari, Tanggal/Waktu | Keterangan |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|
| 1 | Helmi Haris Ahmad Syarbaini Amar Ma'ruf Dede Juanda Ridwan Rahmat Tiana Fitrilia Wildan Saputra Restu Akim Anggota KTH | Tinjauan Lapangan | Sabtu, 03-12-2022 | Dokumentasi kegiatan |
| 2 | Helmi Haris Dede Juanda | Pemesanan Bibit Jamur Tiram ke Rekanan Pengelola Jamur Tiram | Sabtu, 03-12-2022 | Dokumentasi Kegiatan |
| 3 | Helmi Haris Dede Juanda Wildan Saputra Restu Akim Anggota KTH | Penyiapan Lahan dan Pembuatan Kumbung | Jumat, 09-12-2022 | Dokumentasi kegiatan |

| | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------|
| 4 | Helmi Haris Ridwan Rahmat Tiana Fitrilia Ahmad Syarbaini Amar Ma'ruf | Pemeliharaan Bibit Jamur Tiram | Sabtu, 10-12-2022 | Daftar Hadir |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------|

| | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------|
| | Dede Juanda Naila Fathi I Aulia Dinda W Wildan Saputra Restu Akim Anggota KTH | | | |
| 5 | Helmi Haris Ridwan Rahmat Tiana Fitrilia Ahmad Syarbaini Amar Ma'ruf Dede Juanda Dian Histifarina Naila Fathi I Aulia Dinda W Wildan Saputra Restu Akim Anggota KTH | Bimbingan Teknis Budidaya Jamur Tiram | Sabtu, 17-12-2022 | Daftar Hadir Dokumentasi Kegiatan |
| 6 | Helmi Haris Ridwan Rahmat Tiana Fitrilia Ahmad Syarbaini Amar Ma'ruf Dede Juanda Dian Histifarina Naila Fathi I Aulia Dinda W Wildan Saputra Restu Akim Anggota KTH | Bimbingan Teknis Pengolahan dan Pengemasan Produk | Minggu, 18-12- 2022 | Daftar Hadir Dokumentasi Kegiatan |
| 7 | Helmi Haris Ridwan Rahmat Tiana Fitrilia Ahmad Syarbaini Amar Ma'ruf Dede Juanda Dian Histifarina Naila Fathi I Aulia Dinda W Wildan Saputra Restu Akim Anggota KTH | Workshop Prospek Usaha Jamur Tiram | Sabtu, 24 Desember 2022 | Daftar Hadir Dokumentasi Kegiatan |

| | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------------|
| 8 | Helmi Haris Ridwan Rahmat Tiana Fitrilia Ahmad Syarbaini Amar Ma'ruf Dede Juanda Anggota KTH Mahasiswa | Kuliah Praktisi | Rabu, 21-12-2022 | Dokumentasi Kegiatan |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------------|

BAB 4. KELUARAN YANG DICAPAI (*OUTPUT*)

Keluaran kegiatan pengabdian ini adalah 1 artikel ilmiah berupa *proceeding international*, 1 artikel ilmiah yang sudah disubmit ke Jurnal Pengabdian, publikasi media massa lokal dan nasional, sertifikat hak cipta berupa poster dan video kegiatan yang diunggah di Youtube. Daftar keluaran secara lengkap adalah sebagai berikut dan terdapat pada Lampiran 6 :

1. Artikel ilmiah berupa *proceeding international* yang didiseminasikan pada kegiatan *Bogor International Conference for Applied Science*. Bukti kegiatan berupa *Acceptance Letter*.
2. Artikel ilmiah berupa submit Jurnal Nasional Terakreditasi. Bukti luaran berupa *Acceptance Letter*.
3. Publikasi artikel di media lokal yaitu Pakuan Raya dalam bentuk cetak dan online. Bukti link publikasi sebagai berikut :
<https://pakuanraya.com/fiphal-unida-terapkan-teknologi-produksi-dan-pengolahan-jamur-tiram-di-desa-bojong-murni-ciawi/>
4. Publikasi artikel di media lokal Universitas Djuanda dalam bentuk online. Bukti terbit link publikasi sebagai berikut :
Artikel 1 :
<https://unida.ac.id/artikel/fiphal-unida-berdayakan-warga-melalui-pelatihan-dan-pondampingan-penerapan-teknologi-produksi-dan-pengolahan-jamur-tiram>

Artikel 2 :
<https://djuandaonline.com/tingkatkan-keterampilan-dan-pendapatan-masyarakat-desa-bojong-murni-fiphal-unida-berikan-pelatihan-produksi-serta-pengolahan-jamur-tiram/>
5. Publikasi artikel di media massa nasional yaitu Kumparan. Bukti terbit terdapat pada link berikut :
<https://kumparan.com/beritafiphal-unida/pemberdayaan-masyarakat-melalui-kegiatan-budidaya-dan-pengolahan-jamur-tiram-1zTvyrxaywd>

6. Video Kegiatan Pengabdian yang diunggah di Youtube

https://youtu.be/_r20zRG11SY

7. Sertifikat HKI berupa Poster

8. Modul Kegiatan

https://drive.google.com/file/d/1vNdSeqyn4BLkJZrW-cS-co0N5QbzNbH/view?usp=share_link

BAB 5. MANFAAT YANG DIPEROLEH (*OUTCOME*)

5.1 Fungsi dan Manfaat Hasil Pengabdian Masyarakat

- a. Meningkatkan kegiatan MBKM bagi Perguruan Tinggi
- b. Menerapkan hilirisasi hasil penelitian dosen
- c. Meningkatkan pengalaman mahasiswa dalam kolaborasi kegiatan pengabdian
- d. Menggerakkan perekonomian KTH Sadar Tani Muda melalui kegiatan budidaya dan pengolahan produk jamur tiram

5.2 Dampak Ekonomi dan Sosial

Adanya kegiatan pengabdian budidaya dan pengolahan jamur tiram dapat berdampak kepada perekonomian masyarakat. Dimana hasil panen jamur tiram nanti dapat dijadikan peluang penghasilan khususnya bagi anggota KTH Sadar Tani Muda. Jamur tiram yang dipanen dapat dijual dalam bentuk segar dan diolah menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Selanjutnya kegiatan ini juga memberikan dampak sosial dimana terjadinya peningkatan pengetahuan dan teknologi anggota KTH dan kaum ibu terkait budidaya dan pengolahan jamur tiram.

5.3 Kontribusi terhadap Sektor Lain

Kegiatan pengabdian ini dapat memberikan kontribusi ke sektor pertanian dan perdagangan. Dimana pada sektor pertanian terjalinnya kerjasama dari berbagai kalangan seperti petani, lembaga pemerintahan maupun akademisi untuk mencapai keberhasilan suatu usaha tani. Kemudian pada sektor perdagangan dapat meningkatkan penjualan dan memperluas wilayah pemasaran melalui platform yang ada.

BAB 6. KENDALA/HAMBATAN DAN TINDAK LANJUT

6.1 Kendala/Hambatan

Waktu Pembangunan rumah produksi dan kumbung sangat singkat. Kemudian anggota KTH Sadar Tani belum memiliki pemahaman yang sama untuk kegiatan pemeliharaan dan kaum ibu-ibu dari anggota KTH memiliki keterbatasan pengetahuan untuk pengembangan produk olahan jamur tiram lebih lanjut serta pemasaran yang masih terbatas.

6.2 Tindak Lanjut

Tindak lanjut dari kegiatan pengabdian yaitu perlu adanya manajemen waktu yang lebih baik supaya kegiatan yang dilaksanakan dapat berjalan dengan lancar. Kemudian Perlu adanya kegiatan pembinaan dan pendampingan secara berkelanjutan terutama untuk pemeliharaan, pengolahan dan pemasaran produk sehingga KTH Sadar Tani benar-benar bisa mandiri. Selanjutnya memperluas wilayah pemasaran produk dengan memasukkan ke Marketplace, akun media sosial dan menitipkan produk ke gerai-gerai.

BAB 7. KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Budidaya Jamur Tiram di KTH Sadar Tani Muda diawali dengan penyediaan bibit dan pembuatan kumbung. Pembuatan kumbung sudah disesuaikan dengan persyaratan budidaya seperti sirkulasi udara yang harus cukup. Kemudian pengolahan jamur tiram berupa produk Crispy dan Nugget dilakukan pengemasan ke dalam standing pouch dan wadah plastik jenis Polypropylene (PP).

7.2 Saran

Saran untuk kegiatan ini diperlukan adanya proses pendampingan secara berkelanjutan dan perlu inovasi produk olahan jamur tiram serta perluasan pasar.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan

Tinjauan Lapangan ke KTH Sadar Tani Muda dan Pembersihan Lahan



Proses Pembuatan Kumbung



Budidaya Jamur Tiram dan Pemeliharaan



Bimbingan Teknis Budidaya Jamur Tiram



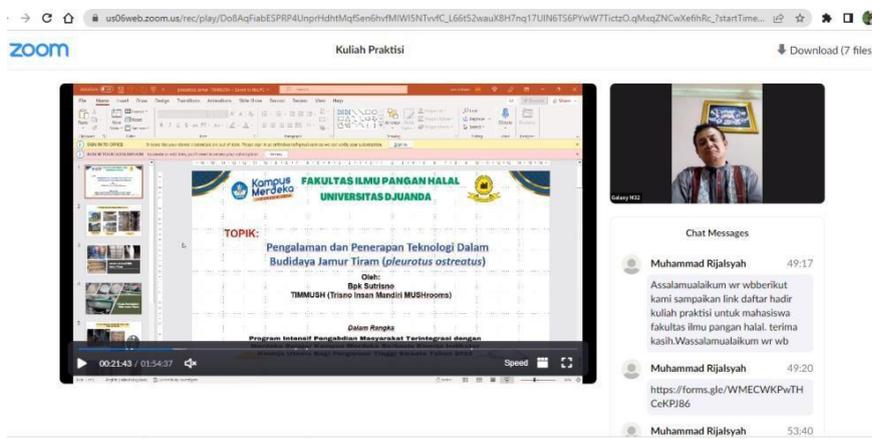
Bimbingan Teknis Pengolahan Jamur Tiram



Workshop dan Kegiatan Penutupan



Kuliah Praktisi



Lampiran 2. Link Youtube dan Media Massa

Bukti Video Kegiatan Pengabdian yang diunggah di Youtube

https://youtu.be/_r20zRG11SY

The screenshot shows a YouTube video player with a presentation slide. The slide title is "Penerapan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Skala UMKM untuk Pangan Fungsional dan Sumber Protein Nabati". It is part of the "Program Kemandirian Masyarakat (KKM) Program Insentif Pengabdian Masyarakat Terintegrasi dengan MBKM Berbasis Kinerja Indikator Kinerja Utama bagi Perguruan Tinggi Swasta Universitas Djuanda Tahun 2022". The slide lists "Mitra: KTH Sadar Tani Muda Desa Bojong Murni, Kecamatan Ciawi, Kabu...". The video is from the channel "UNIDA TV" with 2.61K subscribers. The video player interface includes a search bar, play/pause button, and a list of recommended videos on the right side.

Bukti Publikasi Media Lokal Pakuan Raya(Online dan Cetak)

The screenshot shows the PakarOnline website. The article title is "FIPHAL Unida Terapkan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram di Desa Bojong Murni Ciawi". The article text describes the implementation of mushroom production and processing technology by FIPHAL Unida in the village of Bojong Murni, Ciawi. It mentions the involvement of the community and the goal of providing functional food and plant-based protein sources. The article is dated 22 December 2022. The website header includes the PakarOnline logo and navigation menu.

The screenshot shows a newspaper page from Pakuan Raya. The main headline is "Indonesia Krisis Dugun, SDM Tertinggal Indonesia Terus Digerus, Pendidikan Tak Akan Berjalan Baik". Other articles include "Pembelajaran Masyarakat FIPHAL UNIDA TERAPKAN TEKNOLOGI PRODUKSI DAN PENGOLAHAN JAMUR TIRAM DI CIAWI" and "TEPANG TAUN HMR, GELAR EVENT OLAHRAGA HINGGA GALANG DONASI KORBAN BENCANA". The page contains multiple columns of text, images, and small graphics.

Bukti Publikasi artikel di media lokal Universitas Djuanda dalam bentuk online.

Artikel 1 :

→ unida.ac.id/artikel/fiphal-unida-berdayakan-warga-melalui-pelatihan-dan-pendampingan-penerapan-teknologi-produksi-dan-pengolahan-jamur-tiram

DjuandaUniversity Beranda Profil Fakultas Direktorat Lembaga Biro Akademik Sistem Publikasi Seminar Informasi



24 Desember 2022
FISIPKOM UNIDA Tutup Rangkaian Program Pengabdian Kepada Masyarakat Di Wisata Kampung Sukagalih Dengan Monev

23 Desember 2022
BPK UNIDA Adakan SINTA UNIDA Awards Dan Journal UNIDA Awards, Berikan Apresiasi Bagi Para Dosen Serta Pengelola Jurnal Terbaik

23 Desember 2022
UNIDA Terima Kunjungan Tim Monev Program Fasilitas Penunjang Riset Bidang Inovasi Pembelajaran

Category Artikel

[Informasi](#) [Berita](#) [Ketahuhan](#)

FIPHAL UNIDA Berdayakan Warga Melalui Pelatihan dan Pendampingan Penerapan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram

Fakultas Ilmu Pangan Halal (FIPHAL) Universitas Djuanda (UNIDA) laksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Bojong Murni, Kecamatan Clawi, Kabupaten Bogor, melalui kegiatan Pelatihan dan Pendampingan Penerapan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram Skala UMKM untuk Pangan Fungsional dan Sumber Protein Nabati. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dari awal Desember hingga akhir Desember 2022 bertempat di Kelompok Tani Hutan (KTH) Sadar Tani Muda Desa Bojong Murni.

Artikel 2 :

djuandaonline.com/tingkatkan-keterampilan-dan-pendapatan-masyarakat-desa-bojong-murni-fiphal-unida-berikan-pelatihan-produksi-serta-pengolah...

Breaking News Mahasiswa Menjadi Public Speaker yang Cerdas dan Percaya Diri FISIPKOM UNIDA Tutup Rangkaian Program Pengabdian Kepada Masyarakat

Beranda Tentang Kami Search

Djuandaonline

Beranda Berita Politik Olahraga Kategori Lainnya

Home > Umum > Pendidikan

Berita, Pendidikan, Umum

Tingkatkan Keterampilan dan Pendapatan Masyarakat Desa Bojong Murni, FIPHAL UNIDA Berikan Pelatihan Produksi serta Pengolahan Jamur Tiram

Djuandaonline December 21, 2022



Berita Terbaru

Ini adalah contoh judul deskripsi yang bisa anda isi dan sesuaikan pada widget



December 24, 2022
Kolaborasi Selenggarakan Program Let's Talk School, HIMATIP dan HIMATEPA FIPHAL...

December 24, 2022

Bukti Publikasi artikel di media massa nasional yaitu Kumparan.

<https://kumparan.com/beritafiphal-unida/pemberdayaan-masyarakat-melalui-kegiatan-budidaya-dan-pengolahan-jamur-tiram-1zTvyrxaywd>

kumparan.com/beritafiphal-unida/pemberdayaan-masyarakat-melalui-kegiatan-budidaya-dan-pengolahan-jamur-tiram-1zTvyrxaywd

beritafiphal unida

News Entertainment Mom Bola & Sports Food & Travel Buzz Woman Tekno & Sains Otomotif Bisnis Lainnya

Trending kumparanPLUS Opini & Cerita Peringkat Penulis Berlangganan kumparanPLUS Informasi Kerja Sama Cara Menulis di kumparan

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Kegiatan Budidaya dan Pengolahan Jamur Tiram

beritafiphal unida
Fakultas Ilmu pangan Halal merupakan fakultas yang memiliki dua jurusan yaitu teknologi pangan dan gizi dan teknologi industri pertanian, yang berada di universitas...

Konten dari Pengguna

22 Desember 2022 21:03

Tulisan dari beritafiphal unida tidak mewakili pandangan dari redaksi kumparan

BNI Kaliber Kirim-Kirim
Dapatkan hingga 50% dengan Kartu BNI & Klik the Money Making

THE HARVEST
Clairmont
ann's
PLANTA

LET'S GO KALIBER

KLIK DI SINI

Perilaku Finansial 31 Desember 2022

Lazada
PENGIRIMAN CEPAT & GRATIS ONGKIR

Lampiran 3. Keluaran hasil Pengabdian

Bukti *Acceptance Letter* Artikel Ilmiah pada kegiatan *Bogor International Conference for Applied Science*



DJUANDA INTERNATIONAL CONFERENCE (DIC) 2022

ACCEPTANCE LETTER

November 22, 2022

Dear RIDWAN RACHMAT

Congratulation!

Based on systematic double blind peer review process and recommendations of the reviewers and the program committee, we are pleased to inform you that your paper has been Accepted for presentation at Djuanda International Conference (DIC) 2022 which will be held in a virtual conference on November 29, 2022. Your article will be automatically included in the conference proceeding in the form online publication on the conference website.

You are cordially invited to share your academic research and findings with the participants of this event at the date of conference.

Sincerely yours,

Prof. Mohamad Ali Fulazzaky, Ph.D.

General Chair

Djuanda International Conference (DIC) 2022

Note: The change in the conference schedule; originally scheduled on Wednesday, November 9, 2022, however postponed to Tuesday, November 29, 2022, by Virtual Conference.

Lampiran 4. Bukti *Acceptance Letter* Artikel Ilmiah pada Jurnal Pengabdian



LETTER OF ACCEPTANCE
Nomor: 015/ALMUJTAMAE/XII/2022

Bersama dengan ini, kami Editor Jurnal ALMUJTAME: Jurnal Pengabdian Masyarakat menyatakan bahwa artikel ilmiah berikut ini:

Judul : Penerapan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram sebagai Pangan Fungsional pada Kelompok Tani Hutan (KTH) Sadar Tani Muda di Desa Bojongmurni, Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor

Penulis : Helmi Haris, Ridwan Rahmat, Tiana Fitriia, Ahmad Syarbaini, Amar Ma'ruf, Dede Djuanda, Dian Histifarina, Naila Fathi Isnazaki Hafiyya, Aulia Dinda Wahyuni, Wildan Saputra, Restu Akim

Instansi : Universitas Djuanda

No. HP : -

E-Mail : Helmi.haris@umida.ac.id

Telah diterima dan akan diproses untuk diterbitkan pada Jurnal ALMUJTAME: Jurnal Pengabdian Masyarakat Volume 3 Nomor 1 Tahun 2023, April 2023. Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bogor, 23 Desember 2022
Ketua Editor

Wildan Munawar, SEI, MA
NPP. 213 870 732

Lampiran 5. Bukti Sertifikat HKI berupa Poster


 REPUBLIK INDONESIA
 KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC002022112360, 24 Desember 2022

Pencipta
 Nama : Dr. Helmi Haris, Ir., MS., Dr. Ir. Ridwan Rahmat dkk
 Alamat : Komplek Giomas Hill Cluster Malabar Blok A29/15 RT 02 RW 08 Giomas - BOGOR, JAWA BARAT, 16610
 Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta
 Nama : UNIVERSITAS DJUANDA
 Alamat : JL. TOL CIAWI NO. 01, BOGOR, JAWA BARAT, 16720
 Kewarganegaraan : Indonesia
 Jenis Ciptaan : Poster
 Judul Ciptaan : PENERAPAN TEKNOLOGI PRODUKSI DAN PENGOLAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus Ostreatus*) SKALA UMKM UNTUK PANGAN FUNGSIONAL DAN SUMBER PROTEIN NABATI

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 24 Desember 2022, di BOGOR

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama hidup Pencipta dan terus berlangsung selama 70 (tujuh puluh) tahun setelah Pencipta meninggal dunia, terhitung mulai tanggal 1 Januari tahun berikutnya.

Nomor pencatatan : 000428104

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.
 Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia
 Direktur Jenderal Kekayaan Intelektual
 u.b.
 Direktur Hak Cipta dan Desain Industri


 Anggoro Dasananto
 NIP.196412081991031002

Dislaimer:
 Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.



PENERAPAN TEKNOLOGI PRODUKSI DAN PENGOLAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) SKALA UMKM UNTUK PANGAN FUNGSIONAL DAN SUMBER PROTEIN NABATI

Helmi Haris, Ridwan Rahmat, Tiana Fitriilia, Ahmad Syarbaeni, Amar Ma'ruf, Dede Djuanda,
Naila Fathi Isnazaki Hafiyya, Aulia Dinda Wahyuni, Wilidan Saputra, Restu Akim

LATAR BELAKANG

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur yang dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Menurut Adriandri et al., (2018), jamur tiram mengandung komponen nutrisi yang baik untuk tubuh yaitu asam amino, asam lemak, kalium, kalsium dan fosfor. Jamur tiram berpotensi untuk dibudidayakan dan dikembangkan menjadi produk olahannya.

Kelompok masyarakat yang menjadi sasaran kegiatan pengabdian adalah Kelompok Tani Hutan (KTH) Sadar Tani Muda. Permasalahan yang dihadapi oleh KTH Sadar Tani Muda meliputi keterbatasan keterampilan untuk melakukan budidaya Jamur Tiram, proses produksi dan pengemasan menjadi produk turunan serta pemasaran produk. Oleh karena itu diharapkan dengan adanya pengabdian ini dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada di KTH Sadar Tani Muda.



METODE PELAKSANAAN

1. Kunjungan awal ke KTH (3 Desember 2022)
2. Pemesanan Bibit Jamur Tiram ke Rekanan Pengelola Jamur Tiram (3 Desember 2022)
3. Penyiapan Lahan & Pembuatan Kumbung (9 Desember 2022)
4. Pembudidayaan Bibit Jamur Tiram sebanyak 4500 baglog dan Pemeliharaan (10 Desember 2022)
5. Bimbingan Teknis Budidaya Jamur Tiram (17 Desember 2022)
6. Pengolahan dan Pengemasan Produk Crispy dan Nugget Jamur Tiram (17 Desember 2022)



TUJUAN DAN MANFAAT

TUJUAN

1. Membuat Kumbung Jamur Tiram yang memenuhi syarat keamanan pangan
2. Melakukan penanganan hasil panen dan pengolahan jamur menjadi produk pangan
3. Melakukan pengemasan produk

MANFAAT

1. Meningkatkan kegiatan MBKM bagi Perguruan Tinggi
2. Menerapkan hilirisasi hasil penelitian dosen
3. Meningkatkan pengalaman mahasiswa dalam kolaborasi kegiatan pengabdian
4. Menggerakkan perekonomian KTH Sadar Tani Muda melalui kegiatan budidaya dan pengolahan produk jamur tiram

KENDALA DAN TINDAK LANJUT

1. Waktu Pembangunan rumah produksi dan kumbung sangat singkat. Oleh karena itu diperlukan manajemen waktu yang lebih baik.
2. Perlu adanya kegiatan pembinaan dan pendampingan secara berkelanjutan terutama untuk pemeliharaan, pengolahan dan pemasaran produk sehingga KTH Sadar Tani benar-benar bisa mandiri.
3. Memperluas wilayah pemasaran produk dengan memasukkan ke Marketplace, akun media sosial dan menitipkan produk ke gerai-gerai.

SASARAN

Sasaran dari kegiatan Pengabdian ini adalah Anggota KTH Sadar Tani Muda dan Ibu-ibu di Kampung Bojong RT 11 RW 03, Desa Bojong Murni, Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor

KESIMPULAN DAN SARAN

Budidaya Jamur Tiram di KTH Sadar Tani Muda diawali dengan penyediaan bibit dan pembuatan kumbung. Pembuatan kumbung sudah disesuaikan dengan persyaratan budidaya seperti sirkulasi udara yang harus cukup. Pengolahan jamur tiram berupa produk Crispy dan Nugget yang dikemas ke dalam standing pouch dan wadah plastik jenis Polypropylene (PP). Saran untuk kegiatan ini diperlukan adanya inovasi produk dan perluasan pasar

UCAPAN TERIMA KASIH

Bantuan Pendanaan Program Insentif Pengabdian Masyarakat Terintegrasi dengan Merdeka Belajar Kampus Merdeka Berbasis Kinerja Indikator Kinerja Utama bagi Perguruan Tinggi Swasta Tahun 2022 Sekretariat Ditjen Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi.

FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL - UNIVERSITAS DJUANDA

MODUL Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*)



Program Insentif Pengabdian Masyarakat yang terintegrasi dengan
Merdeka Belajar Kampus Merdeka dengan berbasis Kinerja
Indikator Kinerja Utama Bagi Perguruan Tinggi Swasta
Tahun 2022

Lampiran 8. Materi Budidaya dan Pengolahan

Kampus Merdeka **FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL UNIVERSITAS DJUANDA**

Penerapan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Skala UMKM untuk Pangan Fungsional dan Sumber Protein Nabati

Program Intensif Pengabdian Masyarakat Terintegrasi dengan Merdeka Belajar Kampus Merdeka Berbasis Kinerja Indikator Kinerja Utama Bagi Perguruan Tinggi Swasta Tahun 2022

Desa Bojong Murni Kec. Ciawi Kab. Bogor
03-28 Desember 2022



Apa itu Jamur Tiram ?

Jamur tiram atau dalam Bahasa latin disebut *Pleurotus Sp*. Merupakan salah satu jamur konsumsi yang bernilai tinggi. Bentuknya yang unik seperti cangking tiram menjadikan jamur ini disebut dengan jamur tiram.

Di alam liar, jamur tiram merupakan tumbuhan saprofit yang hidup dikayu-kayu lunak dan memperoleh bahan makanan dengan memanfaatkan sisa-sisa bahan organik. Jamur tiram termasuk tumbuhan yang tidak berklorofil (tidak memiliki zat hijau daun) sehingga tidak dapat mengolah bahan makanannya sendiri. Untuk memenuhi kebutuhan hidup, jamur tiram sangat tergantung pada bahan organik yang diserop untuk keperluan pertumbuhan dan perkembangan. Nutrisi utama yang dibutuhkan jamur tiram adalah sumber karbon yang dapat disediakan melalui berbagai sumber seperti serbuk kayu gergajian dan berbagai limbah organik lain.




Budidaya jamur tiram dapat dilakukan dengan skala rumahtan atau bisnis. Perbedaan mendasar *musfha* skala rumahtan atau skala bisnis.

Pertumbuhan jamur tiram sangat tergantung pada faktor fisik seperti suhu, kelembaban, cahaya dan sirkulasi udara. Jamur tiram dapat menghasilkan tubuh buah secara optimum pada rentang suhu 25-28°C, sedangkan untuk kelembaban udara pada rentang 80 - 90%. Jamur tiram tidak memerlukan cahaya matahari langsung untuk pertumbuhan jamur cahaya yang dibutuhkan sangat sedikit berkisar antara 50-300 lux atau sederhananya masih terbaca huruf koran dalam jarak sedang.

Keuntungan. Kebutuhan lahan untuk skala rumahtan dapat memanfaatkan ruang rumah yang tidak terpakai. Musfha dengan skala rumahtan dapat memulai budidaya jamur dengan 100 baglog hingga 5.000 baglog dengan kebutuhan ruangan sekitar 10 hingga 100 meter.



Kumbung

Jika Musfha siap jalan untuk menjalankan budidaya jamur skala bisnis, hal yang diperlukan adalah lahan dan pembangunan kumbung. Lahan yang dibutuhkan untuk membuat 1 unit kumbung adalah 100 meter. Untuk menampung panen rata-rata 200 kg per hari dibutuhkan setidaknya 4 unit kumbung dengan kapasitas 1 unit kumbung dia 20.000 baglog.

Kumbung atau rumah jamur adalah tempat untuk merawat, baglog, dan menumbuhkan jamur. Kumbung biasanya berupa sebuah bangunan, yang dia rak rak untuk melekatkan baglog. Bangunan tersebut harus memiliki kemampuan untuk menjaga suhu dan kelembaban.

Di dalam kumbung designed dengan rak berupa besi-kayu yang dibuat bertingkat. Rak tersebut berfungsi untuk menyusun baglog. Rangka rak bisa dibuat dari bambu atau kayu. Rak diletakkan berjajar. Antara rak satu dengan yang lain dipisahkan oleh 1000 untuk perantara.




Ukuran ketinggian ruang antar rak sebaiknya tidak kurang dari 40 cm, rak dibuat 2/3 tingkat. Lebar rak 40 cm dan panjang setiap rusuk rak 1 meter. Setiap rusuk rak sebesar ini bisa memuat 70-80 baglog. Kebutuhan rak disesuaikan dengan jumlah baglog yang akan dibudidayakan.

Kumbung biasanya dibuat dari bambu atau kayu. Dinding kumbung bisa dibuat dari gedek atau papan. Atapnya dari genteng atau sirip. Jangan menggunakan atap asbes atau seng, karena atap tersebut akan memantulkan panas. Sedangkan bagian dalamnya sebaiknya tidak dipilester. Agar air yang digunakan untuk menyiram jamur bisa meresap.

- Bersihkan kumbung dan rak-rak untuk menyimpan baglog dan kotoran.
- Lakukan pengapuran dan penyemprotan dengan fungisida di bagian dalam kumbung. Diamkan selama 2 hari, sebelum baglog dimasukkan ke dalam kumbung.
- Setelah bau obat hilang, masukkan baglog yang sudah siap untuk ditumbuhkan. Seluruh permukaannya sudah tertutupi serabut putih.




Jamur tiram termasuk jenis tanaman budidaya yang memiliki masa panen cukup cepat. Panen Jamur Tiram dapat dilakukan dalam jangka waktu 7 hingga 14 hari setelah Baglog masuk ke dalam kumbung. Baglog yang baru dikirim dibersihkan terlebih dahulu agar dapat beradaptasi dengan lingkungan yang baru. Baglog yang telah beradaptasi ditandai dengan semakin solid warna putih baglog dan plastic baglog mengkilau karena terhisap. Pada kondisi tersebut biasanya terdapat bakal jamur (*mycelium*) yang menerobos.

Pertumbuhan tubuh buah yang maksimal ditandai pula dengan meruncingnya bagian tepi jamur. Kriteria jamur yang layak untuk dipanen adalah yang berukuran cukup besar dan bertipe runcing, tetapi belum mekar penuh/pecah. Jamur dengan kondisi demikian tidak mudah rusak jika dipanen.

Lara merupakan pemusnah yang baik apabila dengan menyebarkan tubuh buah. Bersama lainnya, yakni dengan menggunakan cutter atau dengan cara mencabutnya. Hal ini dilakukan agar tidak ada bagian jamur yang tertinggal dan mengalami pembusukan sehingga menjadi pencetus penyakit.





Pemilihan dapat dilakukan 3-4 kali selama 4 bulan (1 siklus budidaya)
 Pemilihan dilakukan pada pagi atau sore hari agar jamur masih dalam kondisi segar
 Periode pemilihan sebaiknya diatur dengan pola rotasi sehingga jumlah panen dapat stabil dan bisa dipanen setiap hari.

Ciri-ciri jamur tram yang sudah siap dipanen adalah :

- ✓ Tubung belum kering
- ✓ Warna belum pudar
- ✓ Spora belum terlepas
- ✓ Tekstur masih lebat dan lentur

Hai hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan adalah

- ✓ Panen dilakukan dengan mencabut
- ✓ Tanpa menyakiti bagian jamur
- ✓ Bersih dan tidak bercecahan

✓ Jamur dipanen setelah 2-3 hari muncul pinhead, ukuran jamur cukup dan jamur tidak terlalu basah, hal ini akan mempengaruhi harga dipasar.

✓ Baglog yang telah dipanen disterilkan dan sisa-sisa jamur yang masih menempel pada baglog hanya tidak mengandung hama dan penyakit.

✓ Jamur yang telah dipanen dibersihkan kemudian dibundel dalam kantong plastik ukuran 3 kg, 5 kg, 10 kg dan siap dipasarkan.



5. Penyiraman
 Penyiraman dilakukan dengan cara penyemprotan atau pengkabutan dengan menggunakan air bersih yang ditujukan pada ruang kubung dan media tumbuh jamur, tujuannya untuk menjaga kelembaban kubung. Proses penyiraman dapat dilakukan sesaat setelah panen, namun sebelum dilakukan penyiraman pastikan lantai kubung telah disapu sehingga tidak ada kotoran serbuk yang jatuh dan terceser yang mengakibatkan kubung menjadi kotor dan mengandung banyak bakteri serta serangga untuk datang.

Proses penyiraman untuk daerah yang memiliki suhu ideal dapat dilakukan 2 hingga 3 kali sehari. Sementara untuk daerah dataran rendah dan memiliki suhu yang panas seperti Jakarta, proses penyiraman dapat ditenggalkan hingga 5 atau 7 kali dalam sehari.

6. Pengendalian hama dan penyakit
HAMA
 Umumnya hama dan penyakit utama pada jamur tram adalah tikus, dapat dikendalikan dengan menggunakan sang sebagai pembatas bangunan kubung agar tikus tidak naik keatas atau tem tikus. Pada malam hari sang dilakukan pengecekan kubung untuk mengusir tikus.



A. Jamur Parasit
 Seperti telah disebutkan dibahas sebelumnya, bahwa kebersihan merupakan kunci utama keberhasilan budidaya Rumah kubung maupun peralatan yang digunakan selama proses produksi harus selalu dalam keadaan steril untuk mengurangi kontaminasi mikroorganisme pengganggu yang tidak diinginkan, bahkan dapat menggagalkan budidaya jamur. Jika kebersihan maupun faktor lingkungan suhu, kelembaban, dll) kurang mendukung, biasanya sering terjadi pada baglog.

B. Kiekit (sejenis moluska), Semut dan Laba-laba
 Pengendalian hama kiekit, semut dan laba-laba dapat dilakukan dengan dua cara, baik secara mekanis maupun kimiawi. Secara mekanis, pengendalian hama semut dan laba-laba dapat dengan melakukan pembongkaran pada sarangnya, kemudian disiram menggunakan minyak tanah. Sedangkan hama kiekit seringkali dijumpai pada mulut baglog cukup diambing menggunakan tangan. Secara kimiawi, hama tersebut dapat dikendalikan dengan penyemprotan insektisida untuk semut dan laba-laba serta pemberian molusisida untuk hama kiekit. Namun, pengendalian

A. Ulat
 Hama utama jamur tram adalah hama ulat. Hama ini muncul ketika kelembaban udara tinggi, kebersihan lingkungan tidak terjaga, serta akibat kotoran dari sisa pengkalt/bonggol atau tangki jamur maupun jamur yang tidak terpanen. Pencegahan hama ulat dilakukan dengan mengatur sirkulasi udara untuk mengatur kelembaban, pemantauan lebih hati-hati sehingga tidak banyak pangkal atau batang maupun jamur tram yang tidak terpanen, serta menjaga kebersihan lokasi kubung. Pengendalian secara kimiawi dengan melakukan penyemprotan formalin di sekitar lokasi rumah kubung.

B. Tangkai Jamur Memanjang
 Penyakit tangkai jamur memanjang merupakan penyakit fisiologi yang sering dijumpai selama proses budidaya, ditandai tangkai jamur tram memanjang dengan tubuh jamur kecil tidak dapat berkembang maksimal. Penyakit tangkai memanjang disebabkan karena kelebihan CO₂ akibat ventilasi udara kurang sempurna. Pencegahan penyakit tangkai memanjang adalah mengatur ventilasi koefisien ruangan pada rumah kubung sehingga sirkulasi udara berjalan sempurna sesuai kebutuhan pertumbuhannya.

7. Pengaturan Suhu Ruangan
 Membuka dan menutup pintu dan jendela (ventilasi) kubung dan untuk mengatur suhu dan kelembaban agar sesuai dengan kebutuhan yang ditentukan. Tujuannya untuk mendapatkan pertumbuhan jamur yang optimal. Agar pertumbuhan jamur optimal diperlukan suhu ruangan dalam kubung 28 - 30°C dan kelembaban sebesar 50-60% pada saat istirahat. Sedangkan suhu pada pembentukan tubuh buah sampai panen berkisar antara 18-28 °C dengan kelembaban 90 - 95%. Apabila kelembaban kurang, maka substrat tanaman akan mengering.

8. Panenan Pasca Panen
A. Penyortiran
 Setelah dipanen, basung tubuh buah dipotong. Pisahkan antara jamur yang rusak (Reject) dan jamur yang berkualitas baik, pastikan pula jamur sesuai dengan ukurannya.

B. Penyimpanan
 Setelah penyortiran, buang kotoran pada jamur tanpa mencucinya. Simpan di wadah bersih dan tempatkan di suhu ruangan yang tidak terkena matahari langsung. Jamur layak dikonsumsi hingga 5 x 24 jam, namun untuk dijual konsumen lebih memilih jamur yang segar.

C. Pengemasan
 Jamur tram kebanyakan dijual secara corah dalam bentuk segar sehingga mempunyai kelemahan tidak tahan lama disimpan.

- ✓ Dijual dengan cara dipak ke supermarket, hotel dan restoran.
- ✓ Ditolak menjadi makanan yang mempunyai nilai tambah lebih seperti dalam bentuk pepes jamur, sate jamur, sop jamur, tumis jamur, dendeng jamur, jamur lapis tepung, kriuk jamur, abon jamur, pangsit jamur, dll.



Materi Pengolahan Jamur Tiram

Sifat Fungsional dan Pengolahan Jamur Tiram

Tiana Fitriia, S.Pd., M.Si



Lanjutan

Fungsi Dasar Pangan Fungsional

1. Sensori
2. Nutrisi
3. Fisiologis →
 - Pencegahan penyakit
 - Meningkatkan daya tahan tubuh
 - Regulasi kondisi ritme fisik tubuh
 - Memperlambat penuaan
 - Menyehatkan kembali

- 01 PENGANTAR
- 02 DEFINISI PANGAN FUNGSIONAL
- 03 KOMPONEN BIOAKTIF JAMUR TIRAM
- 04 PENGOLAHAN PRODUK

MATERI

Lanjutan

Perubahan Peraturan Pangan Fungsional di Indonesia

| Beleid Peraturan | Tentang | Status |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Peraturan Kepala EPOM HK. 00.05.52.0085/2005 | Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional | Dicabut |
| Peraturan Kepala EPOM HK. 03.1.23.11.11.09909/2011 | Pengawasan Klaim Dalam Label dan Bidas Pangan | Dicabut |
| Peraturan Kepala EPOM No.13/2016 | Pengawasan Klaim Pada Label dan Bidas Pangan Olahan | Pengganti HK. 03.1.23.11.11.09909 |
| Peraturan Kepala EPOM No 1/2018 | Pengawasan Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus. | Berlaku |

Pangan Fungsional :
 "Pangan (segar / olahan) yang mengandung komponen yang bermanfaat untuk meningkatkan fungsi fisiologis tertentu, dan / atau mengurangi risiko sakit yang dibuktikan berdasarkan kajian ilmiah, harus menunjukkan manfaatnya dengan jumlah yang bisa dikonsumsi sebagai bagian dari pola makan sehari-hari"

Pangan Fungsional

FOSHU (Food for Specific Health Uses)
 Standar Pangan Fungsional yang diperkenalkan di Jepang Tahun 1984

"Food containing an ingredient with function for health and officially approved to claim their physiological effect on the human body"



Lanjutan

Syarat Produk Pangan Fungsional

1. Merupakan produk pangan (Bukan kapsul, tablet atau bubuk) yang berasal dari bahan alami
2. Dapat dikonsumsi sebagai menu sehari-sehari
3. Mempunyai fungsi tertentu pada saat dicerna

Lanjutan

KOMPONEN BIOAKTIF DALAM JAMUR TIRAM

1. Serat Pangan
2. Antioksidan
3. Beta Glucan



Sumber: Kompas

PENGOLAHAN JAMUR TIRAM

NUGGET TIRAMUDA

| | |
|-----------------------|---------|
| Bahan : | |
| Jamur Tiram | 500 g |
| Terigu | 100 g |
| Tapioka | 100 g |
| Gula | 1 sdm |
| Garam | 1 sdt |
| Lada Bubuk | 2 sdt |
| Kaldu Bubuk | 1 sdm |
| Bawang Merah | 5 siung |
| Bawang Putih | 5 siung |
| Telur | 1 butir |
| Tepung Panir | 500 g |
| Minyak | 1 kg |
| Bahan Pencelup | |
| Terigu | 50 g |
| Air | 100 mL |

Alat

Baskom, pisau, talenan, panci, saringan plastik/kain saring, blender, kyang, wajan, timbangan, spatula, kompor gas, saringan penggorengan, muka plastik.



PENGOLAHAN JAMUR TIRAM

STICK TIRAMUDA CRISPY

| | |
|----------------|--------|
| Bahan : | |
| Jamur Tiram | 500 g |
| Terigu | 350 g |
| Tepung Beras | 350 g |
| Tapioka | 2 sdm |
| Gula | 1 sdt |
| Garam | 2 sdt |
| Lada Bubuk | 2 sdt |
| Kaldu Bubuk | 3 sdt |
| Air | 200 mL |
| Minyak | 1 kg |

Alat

Baskom, pisau, talenan, saringan plastik, wajan, timbangan, spatula, kompor gas, saringan penggorengan, standing pouch.



PENGOLAHAN JAMUR TIRAM

Prosedur :

1. Jamur tiram dipisahkan dari bagian batang kemudian di suir-suir dan dicuci dengan air mengalir hingga bersih.
2. Selanjutnya jamur tiram dilakukan *Blanching* dalam air mendidih selama 2 menit
3. 350 g jamur tiram dihaluskan dengan blender. Sementara 150 g dicincang dengan menggunakan pisau
4. Jamur tiram dimasukkan ke dalam baskom kemudian dicampur dengan terigu, tapioka, gula, garam, kaldu, lada, bawang merah halus, bawang putih halus dan telur. Aduk hingga tercampur rata dan dimasukkan ke dalam loyang yang telah diolesi minyak
5. Kukus selama kurang lebih 20 menit. Angkat dan dinginkan
6. Nugget yang telah matang di potong-potong, dimasukkan ke dalam bahan pencelup dan diberi panir. Selanjutnya dimasukkan ke dalam muka plastik dan disimpan ke dalam Freezer.

PENGOLAHAN JAMUR TIRAM

Prosedur :

- a. Bahan Pencelup
1 sdt Kaldu bubuk dilarutkan ke dalam air dan diaduk hingga tercampur rata
- b. Bahan Tepung Kering
Tepung kering dibuat dengan mencampurkan terigu, tepung beras, tapioka, gula, garam, lada, bubuk dan 2 sdt kaldu bubuk. Kemudian diaduk supaya tercampur rata
- c. Proses Pembuatan
 1. Jamur tiram dipisahkan dari bagian batang kemudian di suir-suir
 2. Jamur tiram yang telah di suir dicuci dengan air mengalir hingga bersih dan ditiriskan
 3. Jamur tiram direndam dengan bahan pencelup sekitar 1 menit, kemudian angkat dan tiriskan
 4. Jamur tiram diberi tepung kering secara berulang sambil dilakukan pengayakan dengan saringan plastik
 5. Jamur tiram yang telah tersat dengan tepung dilakukan penggorengan hingga kering dan kekuningan





Gambar 1. Budidaya Jamur Tiram

Gambar 2. Produk Olahan Stick Tiramuda dan Nugget Tiramuda Crispy



Gambar 2. Produk Olahan Stick Tiramuda dan Nugget Tiramuda Crispy



PENERAPAN TEKNOLOGI PRODUKSI DAN PENGOLAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) SKALA UMKM UNTUK PANGAN FUNGSIONAL DAN SUMBER PROTEIN NABATI

Helmi Haris, Ridwan Rahmat, Tiana Fitriana, Ahmad Syarbaeni, Amar Ma'ruf, Dede Djuanda,
Nalla Fathi Isnazaki Hafiyza, Aulia Dinda Wahyuni, Wilidan Saputra, Restu Akim

LATAR BELAKANG

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur yang dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Menurut Adriandri et al., (2018), jamur tiram mengandung komponen nutrisi yang baik untuk tubuh yaitu asam amino, asam lemak, kalsium, kalsium dan fosfor. Jamur tiram berpotensi untuk dibudidayakan dan dikembangkan menjadi produk olahannya.

Kelompok masyarakat yang menjadi sasaran kegiatan pengabdian adalah Kelompok Tani Hutan (KTH) Sadar Tani Muda. Permasalahan yang dihadapi oleh KTH Sadar Tani Muda meliputi keterbatasan keterampilan untuk melakukan budidaya Jamur Tiram, proses produksi dan pengemasan menjadi produk turunan serta pemasaran produk. Oleh karena itu diharapkan dengan adanya pengabdian ini dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada di KTH Sadar Tani Muda.



TUJUAN DAN MANFAAT

TUJUAN

1. Membuat Kumbung Jamur Tiram yang memenuhi syarat keamanan pangan
2. Melakukan penanganan hasil panen dan pengolahan jamur menjadi produk pangan
3. Melakukan pengemasan produk

MANFAAT

1. Meningkatkan kegiatan MBKM bagi Perguruan Tinggi
2. Menerapkan hasil penelitian dosen
3. Meningkatkan pengalaman mahasiswa dalam kolaborasi kegiatan pengabdian
4. Menggerakkan perekonomian KTH Sadar Tani Muda melalui kegiatan budidaya dan pengolahan produk jamur tiram

SASARAN

Sasaran dari kegiatan Pengabdian ini adalah Anggota KTH Sadar Tani Muda dan Ibu-Ibu di Kampung Bojong RT 11 RW 03, Desa Bojong Murni, Kecamatan Clawi, Kabupaten Bogor

METODE PELAKSANAAN

1. Kunjungan awal ke KTH (3 Desember 2022)
2. Pemesanan Bibit Jamur Tiram ke Rekanan Pengelola Jamur Tiram (3 Desember 2022)
3. Penyiapan Lahan & Pembuatan Kumbung (9 Desember 2022)
4. Pembudidayaan Bibit Jamur Tiram sebanyak 4500 baglog dan Pemeliharaan (10 Desember 2022)
5. Bimbingan Teknis Budidaya Jamur Tiram (17 Desember 2022)
6. Pengolahan dan Pengemasan Produk Crispy dan Nugget Jamur Tiram (17 Desember 2022)



KENDALA DAN TINDAK LANJUT

1. Waktu Pembangunan rumah produksi dan kumbung sangat singkat. Oleh karena itu diperlukan manajemen waktu yang lebih baik.
2. Perlu adanya kegiatan pembinaan dan pendampingan secara berkelanjutan terutama untuk pemeliharaan, pengolahan dan pemasaran produk sehingga KTH Sadar Tani benar-benar bisa mandiri.
3. Memperluas wilayah pemasaran produk dengan memasukkan ke Marketplace, akun media sosial dan menitipkan produk ke gerai-gerai.

KESIMPULAN DAN SARAN

Budidaya Jamur Tiram di KTH Sadar Tani Muda diawali dengan penyediaan bibit dan pembuatan kumbung. Pembuatan kumbung sudah disesuaikan dengan persyaratan budidaya seperti sirkulasi udara yang harus cukup. Pengolahan jamur tiram berupa produk Crispy dan Nugget yang dikemas ke dalam standing pouch dan wadah plastik jenis Polypropylene (PP). Saran untuk kegiatan ini diperlukan adanya Inovasi produk dan perluasan pasar

UCAPAN TERIMA KASIH

Bantuan Pendanaan Program Insentif Pengabdian Masyarakat Terintegrasi dengan Merdeka Belajar Kampus Merdeka Berbasis Kinerja Indikator Kinerja Utama bagi Perguruan Tinggi Swasta Tahun 2022 Sekretariat Ditjen Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi.

FIPHAL Unida Terapkan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram di Desa Bojong Murni Ciawi

22 Desember 2022 **Redaksi**



FIPHAL Unida Bogor, memberikan Pelatihan dan Pendampingan Penerapan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram Skala UMKM untuk Pangan Fungsional dan Sumber Protein Nabati kepada masyarakat di Desa Bojong Murni, Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor. (Dok.Unida)

CIAWI – Fakultas Ilmu Pangan Halal (FIPHAL) Universitas Djuanda (Unida) Bogor, memberikan Pelatihan dan Pendampingan Penerapan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram Skala UMKM untuk Pangan Fungsional dan Sumber Protein Nabati kepada masyarakat di Desa Bojong Murni, Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dari awal Desember hingga akhir Desember 2022, di Kelompok Tani Hutan (KTH) Sadar Tani Muda Desa Bojong Murni.

Ketua Tim Pengabdian, Helmi Haris menuturkan, rangkaian kegiatan pelatihan dan pendampingan ini diawali dengan pembuatan rumah produksi jamur tiram yang disebut dengan kumbung, pengayaan baglog, hingga penumbuhan jamur tiram.

Tidak sampai disitu, kata dia, pada kegiatan ini juga dilakukan pelatihan dan pendampingan kembali mengenai bagaimana pengolahan jamur tiram guna menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

“Ini merupakan bagian dari rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang kami laksanakan dengan melakukan penyuluhan sekaligus pendampingan kepada mitra yang dalam hal ini ialah Kelompok Tani Hutan (KTH) Sadar Tani Muda di Desa Bojong Murni, berupa penerapan teknologi produksi dan pengolahan jamur tiram skala UMKM untuk pangan fungsional dan sumber protein nabati,” tutur Helmi Haris dalam keterangan tertulisnya yang diterima PAKAR, Kamis (22/12).

Dia menerangkan, Desa Bojong Murni dipilih sebagai tempat pelaksanaan pengabdian dikarenakan memiliki potensi berkaitan dengan pembudidayaan jamur tiram.

Selain itu, kegiatan kepemudaan desa ini juga banyak digerakan oleh KTH Sadar Tani Muda yang diisi oleh anak-anak muda.

Dengan begitu, FIPHAL Unida berhadapan program ini bisa berjalan maksimal dan berkelanjutan.

"Kami berkomitmen agar dapat menjadikan Desa Bojong Murni ini sebagai desa binaan, sehingga kami berharap desa ini menjadi desa percontohan dengan ketahanan pangan yang baik. Tentu harapannya ada keberlanjutan dari program yang dijalankan agar dapat memberikan tambahan penghasilan. Jadi jangan sampai selesai dari sini tidak ada keberlanjutan," terangnya.

"Nantinya, tidak hanya dijual dalam bentuk mentah, tetapi diolah lagi menjadi produk bernilai pangan bernilai jual. Ini yang kita praktikkan yaitu pembuatan jamur krispi dan nugget jamur yang diberi nama Tiramuda," sambungnya.

Dalam kesempatan ini, Helmi Haris juga menyampaikan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terlaksana dengan dukungan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui Program Insentif Pengabdian Masyarakat yang Terintegrasi dengan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) Berbasis Kinerja IKU bagi PTS Tahun 2022.

Sementara itu, Ketua KTH Sadar Tani Muda, Iyan Supriyadi menyampaikan rasa syukur dan terima kasih atas terselenggaranya kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilaksanakan.

Iyan Supriyadi berharap hadirnya tim pengabdian FIPHAL Unida dapat memberikan motivasi, selain wawasan dan pengetahuan yang dapat menghasilkan dampak positif bagi masyarakat Desa Bojong Murni, khususnya KTH Sadar Tani Muda.

"Kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada tim pengabdian FIPHAL Unida, juga kepada aparat Pemerintah Desa yang diwakili oleh Pak RW, beserta Bapak Ibu peserta yang turut hadir mengikuti rangkaian kegiatan yang insyaAllah membawa kebaikan bagi kita semua. Alhamdulillah, ini juga adalah bukti keseriusan kami, bukan hanya sebatas merealisasikan kegiatan, tetapi kami ingin adanya perubahan," katanya.

Iyan Supriyadi menyebutkan, banyak contoh sukses dari pembudidayaan dan pengolahan jamur, khususnya yang berada di wilayah Kabupaten Bogor. Sehingga hal ini diharapkan menjadi nilai tambah untuk KTH Sadar Tani Muda dalam memanfaatkan peluang guna meningkatkan pendapatan.

"Mari kita ikuti kegiatan ini dengan seksama agar bisa menjadi modal bagi kita ke depan. Tim FIPHAL UNIDA datang kesini membawa dan berbagi ilmunya kepada kita, selanjutnya tergantung kita, apakah bisa kita aplikasikan atau tidak. Setidaknya dengan bekal ilmu pembudidayaan dan pengolahan jamur ini, taraf ekonomi kita bisa meningkat," tuturnya.

Pada kesempatan yang sama, salah satu Tim Pengabdian, Ridwan Rachmat yang hadir sebagai narasumber pelatihan memaparkan secara teknis terkait dengan pembudidayaan dan pengolahan jamur tiram.

Dalam paparannya, dia menjelaskan bahwa jamur tiram merupakan salah satu jamur konsumsi yang bernilai tinggi, bentuknya unik seperti cangkang tiram sehingga dinamakan jamur tiram.

Di alam liar, jamur tiram juga merupakan tumbuhan saprofit yang hidup dikayu-kayu lunak dan memperoleh bahan makanan dengan memanfaatkan sisa-sisa bahan organik.

"Budidaya jamur tiram dapat dilakukan dengan skala rumahan atau bisnis. Pertumbuhan jamur tiram sangat bergantung pada faktor fisik seperti suhu, kelembapan, cahaya dan sirkulasi udara. Oleh karena itu budidaya jamur tiram memerlukan lahan dan pembangunan rumah budidaya jamur yang disebut kumbung. Ini menjadi tempat merawat baglog dan menumbuhkan jamur," jelasnya.

Lebih jauh, Ridwan Rachmat berharap agar kegiatan pelatihan dan pendampingan seperti ini dapat momentum untuk lebih berperan memajukan masyarakat.

“Semoga ini menjadi trigger untuk kegiatan-kegiatan lainnya yang bersifat memberdayakan masyarakat, dan juga ke depan apa yang sudah dirintis oleh FIPHAL Unida ini bisa dikerjasamakan dengan BRIN untuk bisa lebih dikembangkan baik dari skema risetnya, diseminasinya, maupun hilirisasi hasil riset,” kata Ridwan Rachmat, yang juga merupakan peneliti pada Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. =MAM/*
