

PENINGKATAN KUALITAS DAN KAPASITAS JAMUR CRISPY DI UKM MISTER R JAMUR CRISPY

Nur Her Riyadi Parnanto¹, Rr. Aulia Qonita², Erlyna Wida Riptanti²

¹Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret

²Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret

radenrara@staff.uns.ac.id; auliaqonita@yahoo.co.id

ABSTRAK

Jamur tiram adalah salah satu jenis tumbuhan yang kaya akan kandungan gizi. Jamur tiram dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan, salah satunya diolah menjadi keripik jamur. UKM yang ikut meramaikan usaha pengolahan jamur di Kabupaten Sukoharjo adalah UKM Mister R Jamur Crispy. Permasalahan yang dihadapi UKM ini adalah 1) Hasil penggorengan jamur masih memiliki kandungan minyak yang tinggi, 2) Kurangnya jumlah peralatan produksi; 3) Belum memiliki sistem pembukuan yang rapi. Metode yang digunakan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi UKM ini antara lain : 1) Introduksi alat peniris minyak (spinner); 2) penambahan jumlah alat produksi antara lain : kompor gas low pressure dan kelengkapannya untuk menggoreng jamur crispy; container serba guna untuk tempat produk jadi; 3) pelatihan pembukuan sederhana. Dengan adanya kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kapasitas produksi jamur crispy, yang pada akhirnya dapat peningkatan pendapatan.

Kata-kata kunci: Jamur Tiram, Kapasitas, Kualitas, Spinner

PENDAHULUAN

Jamur telah dikenal dan populer sebagai makanan lezat sejak abad XIV M. Jamur telah menjadi santapan special bagi pejabat negara saat dinasti Ming berkuasa di daratan China. Kelezatan dan rasa khas jamur tersebar di seluruh penjuru dunia sejak terbukanya perdagangan dan komunikasi penduduk antar negara dan benua sehingga jamur menjadi hidangan favorit sekaligus bergengsi. Jamur mengandung protein dua kali lebih tinggi daripada asparagus dan kentang; empat kali lebih tinggi daripada wortel dan tomat; dan enam kali lebih tinggi daripada jeruk. Ribuan jenis (*spesies*) jamur tumbuh dan berkembang di alam terbuka sesuai dengan habitat dan lingkungan (*media*) hidupnya. Sedangkan jamur-jamur yang telah dibudidayakan dan telah populer serta memasyarakat sebagai makanan dan sayuran telah banyak diperdagangkan di pasar-pasar, antara lain jamur merang (*Volvariella volvacea*), jamur champignon (*Agaricus bitorquis*, *A.ampestris*, dan *A.bisporus*), jamur kayu seperti jamur kuping (*Auricularia auricula*, *A.polytricha*, dan

Trimella fuciformis), jamur payung shitake (*Lentinus edodes*), dan jamur tiram (*Pleurotus cornucipiae* atau *Pleurotus sapidus*, *P.Abolonus* atau *P.cytidiosus*, *P.ostreatus*, *P.flabellatus*, *P.florida*, *P.sayor caju* atau *P.pulmonaris* dan *Tricoloma spp*) (Nurchahyo dan Susantiningrum, 2015).

Jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) adalah jamur pangan dari kelompok Basidiomycota dan termasuk kelas Homobasidiomycetes dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung. Jamur tiram masih satu kerabat dengan *Pleurotus eryngii* dan sering dikenal dengan sebutan *King Oyster Mushroom* (Parinduri et al., 2017).

Salah satu alternatif makanan yang sekarang digemari di kalangan masyarakat adalah olahan makanan dari jamur khususnya jamur tiram. Jamur tiram adalah salah satu jenis tumbuhan yang kaya akan kandungan gizi dan dalam pembudidayaannya sangatlah mudah dan ekonomis. Salah satu spesies jamur tiram yang banyak dikenal dan

dibudidayakan petani di Indonesia adalah jamur tiram putih. Jamur tiram yang teksturnya mirip dengan daging ayam merupakan makanan favorit bagi vegetarian. Kandungan nutrisi pada jamur juga terbilang lengkap. Selain kaya vitamin dan serat, jamur juga memiliki kandungan mineral seperti kalium, kalsium, natrium, fosfor, besi dan magnesium (Gunadi dan Putra, 2016)

Kandungan nutrisi jamur kuping per 100 gram adalah kadar air 15,0 gr, kalori 128,0 kal; karbohidrat 64,0 gr; asam amino esensial 2.415,0 gr; vitamin B Komplek 117,2 mg; kalsium 33,0 gr; kalsium 3.793,0 mg; phosphor 1.348,0 mg; natrium 837,0 mg; besi 15,0 mg (Departemen Pertanian, 2007). Sedangkan kandungan gizi pada jamur adalah 17,5%; lemak 8,0%; karbohidrat 70,7 %; serat 8,0%, abu 7,0% dan kalori 392 kkal (Muchtadi, 2010)

Jamur dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan olahan jamur, yaitu keripik jamur, sate jamur, bakso jamur, nugget jamur, manisan jamur, sosis jamur, dan beberapa olahan lainnya. UKM yang telah melakukan kegiatan produksi olahan jamur adalah UKM milik Bapak Suratman yang menggunakan nama UKM Mister R Jamur Crispy, yang mengolah jamur Tiram menjadi Keripik Jamur Crispy.

UKM Mister R Jamur Crispy yang terletak di Jl. Pringgodani G.37 Perum Guru Telukan, Kecamatan Grogol, Kabupaten Sukoharjo. Kemudian pindah ke Perum Pondok Baru Permai Blok A II No. 9 Gentan Sukoharjo. UKM sudah berjalan sejak tahun 2008. Produk olahan UKM ini berupa keripik jamur dijual curah dengan harga Rp 70.000 per kg; atau Rp 9.000 per 100 gram dengan kemasan kecil. Jamur yang digunakan adalah jamur tiram. Harga jamur tiram segar berkisar antara Rp 10.000,- sampai Rp 12.000,- per kilogram. UKM memerlukan kurang lebih 30 kg per hari. 3 kg jamur tiram segar dapat menjadi sekitar 2 kg keripik. Bahan untuk olahan jamur tersebut diperoleh dari para petani jamur di sekitar tempat produksi.

Proses pembuatan keripik jamur pada UKM Mister R Jamur Crispy dimulai dengan jamur tiram segar dicuci sampai bersih, kemudian disuwir sekitar 1 - 2 cm. Menyiapkan bumbu bawang putih, ketumbar, garam dan dihaluskan dan dicampur dengan

tepung terigu, tepung maizena, tepung beras. Kemudian dibagi 2 menjadi tepung kering dan tepung adonan basah. Jamur tiram dimasukkan dalam tepung kering, kemudian diangkat dan dimasukkan ke dalam adonan basah kemudian dimasukkan lagi dalam tepung kering. Jamur tiram diayak sampai butiran tepung ada yang terlepas lalu digoreng dalam minyak sampai berwarna kuning kecoklatan. Keripik jamur siap dikonsumsi.

UKM Mister R Jamur Crispy dalam melakukan proses produksi keripik jamur, pada saat penirisan minyak hanya menggunakan serok biasa saja dan menggunakan alas koran atau kertas seadanya. Hal tersebut menyebabkan produk masih mengandung banyak minyak goreng yang akan menyebabkan produk menjadi tidak renyah, mudah berbau tengik dan tidak tahan lama. Mereka belum menggunakan mesin peniris minyak (*spinner*). Berikut gambar proses produksi.



Gambar 1. Proses Penggorengan Keripik Jamur

Permasalahan yang dihadapi adalah UKM belum memiliki *spinner* untuk meniriskan minyak, UKM memerlukan penambahan peralatan produksi berupa kompor kompor gas low pressure untuk meningkatkan kapasitas produksi, dan perlu adanya pelatihan pembukuan sederhana untuk mengetahui mengidentifikasi pengeluaran usaha dan pemasukan usaha yang dijalankan.

BAHAN DAN METODE

Program Kemitraan Masyarakat menggunakan metode sosialisasi kegiatan, introduksi dan pelatihan. Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk meningkatkan kualitas dan kapasitas usaha

kripiik jamur crispy. Untuk mencapai tujuan tersebut, kegiatan yang dilaksanakan adalah :

1. Sosialisasi
Sosialisasi dilakukan untuk menyampaikan kegiatan-kegiatan dan jadwal kegiatan yang akan dilaksanakan.
2. Introduksi Spinner
Dimulai dengan mendiskusikan jenis spinner yang sesuai dengan kebutuhan UKM, baik jenis, kapasitas, maupun bahan. Kemudian Tim Pengabdian memperkenalkan dan menjelaskan cara penggunaan dan perawatan kepada UKM.
3. Penambahan peralatan produksi
Penambahan peralatan produksi yang sesuai dengan kebutuhan UKM yang meliputi kompor gas low pressure dan kelengkapannya, serta container produksi serbaguna.
4. Pelatihan pembukuan sederhana
UKM diberikan pelatihan, edukasi, dan pendampingan dalam melakukan pembukuan sederhana dari usaha keripik jamur crispy.

HASIL DAN DISKUSI

Program Kemitraan Masyarakat yang dilakukan oleh Tim Pengabdian kepada Mister R Jamur Crispy dapat berjalan dengan baik dan lancar. Kegiatan yang dilakukan meliputi :

1. Sosialisasi

Tim Pengabdian mengawali pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat dengan melakukan silaturahmi dan sosialisasi. Pada saat sosialisasi tersebut disampaikan kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan. Kegiatan yang dilakukan tentu saja merupakan solusi permasalahan yang selama ini dihadapi oleh UKM mitra dalam melakukan usaha. Sosialisasi kegiatan dilakukan tidak hanya menyampaikan informasi terkait kegiatan-kegiatan yang akan dilaksanakan namun juga untuk melihat kesiapan dan dukungan dari UKM mitra, juga perubahan-perubahan yang terjadi di UKM mitra terkait kondisi usaha. Di UKM Mister R Jamur Crispy, memerlukan peniris minyak atau spinner, container untuk tempat produk dan penambahan kompor gas dan kelengkapannya. UKM belum melaksanakan pembukuan. Selain itu sosialisasi dilakukan untuk menentukan jadwal kegiatan yang akan

dilakukan oleh Tim Pengabdian dan UKM mitra. Berikut ini gambar kegiatan sosialisasi di UKM mitra.



Gambar 2. Sosialisasi Kegiatan

2. Introduksi alat peniris minyak (Spinner)

Spinner adalah alat peniris minyak goreng dari hasil penggorengan kripiik jamur sehingga dapat menurunkan jumlah kandungan minyak dalam gorengan. Hal tersebut dilakukan agar kripiik jamur tidak berminyak, tidak berbau “tengik”, tetap terjaga kerenyahannya, lebih tahan lama dan menambah umur daya simpan produk. Tim pengabdian memperkenalkan spinner terkait dengan cara penggunaan dan cara perawatannya sehingga bisa digunakan dalam jangka waktu yang lama. Spinner ini diperkenalkan kepada UKM Mister R Jamur Crispy adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Introduksi Spinner
Spesifikasi Spinner adalah :

- Kapasitas tabung 8 kg
- Tabung terbuat dari stainless steel
- Diameter tabung 32 cm
- Tinggi tabung 30 cm

- Dimensi dudukan 320 x 320 x 320 mm
- Dudukan terbuat dari besi siku
- Menggunakan listrik 220 V
- Kemampuan berputar 20 – 30 kg/jam

UKM Mister R Jamur Crispy menggunakan spinner untuk meniriskan minyak pada kripik jamur. Gambar penggunaan spinner adalah sebagai berikut :



Gambar 4. Penggunaan Spinner

3. Penambahan jumlah alat produksi

Penambahan alat produksi meliputi kompor gas low pressure dan kelengkapannya untuk menggoreng jamur crispy, serta container serba guna untuk tempat produk jadi. UKM Mister R Jamur Crispy memerlukan tambahan kompor gas low pressure dan kelengkapannya di dalam proses produksi jamur crispy karena jumlah pesanan mengalami peningkatan, terutama saat menjelang hari raya. Kompor gas yang diperlukan adalah kompor gas komersial 1 tungku. Karena proses produksi berada di bawah (lantai), karena lebih mudah di dalam menggoreng. Berikut ini adalah kompor yang digunakan oleh UKM Mister R Jamur Crispy:



Gambar 5. Penyerahan Kompor Gas Low

Pressure

Spesifikasi Kompor Gas adalah

- Merk Rinnai
- Model TL-289 RI
- Jenis Gas LPG
- Selang Karet berdiameter 9,5
- Dimensi 617 x 344 x 145 (mm)
- Konsumsi Gas / Jam 9,8 kW
- Berat kotor 7,8 kg
- Tekanan Gas Max. 330 mmH₂O

UKM Mister R Jamur Crispy menggunakan kompor gas ini untuk memanaskan wajan penggorengan untuk menggoreng kripik jamur crispy.

Penambahan alat produksi yang kedua adalah container produksi serbaguna yang terbuat dari plastik tebal yang berfungsi sebagai wadah tempat produk kripik jamur crispy yang sudah dipacking dari tempat produksi atau akan disetorkan atau saat dibawa di perjalanan atau sebagai tempat stok jamur crispy. Kontainer produksi serba guna ini berbahan plastik yang bisa ditumpuk antara kontainer satu dengan yang lainnya. Meskipun container ini ditumpuk, namun produk jamur crispy tidak mengalami kerusakan berupa remuk atau patah-patah. Berikut ini gambar container serba guna yang diintroduksikan.



Gambar 6. Penyerahan Container Produksi Serbaguna

Spesifikasi container produksi serbaguna :

- Merk Green Leaf 2208 L
- Bahan plastic tebal
- Jenis Kontainer Industri
- Dimensi 606 x 430 x 377 mm

Container produksi serbaguna telah digunakan untuk wadah produk yang telah dihasilkan. Berikut ini gambar container yang telah digunakan.



Gambar 7. Penggunaan Container Produksi

4. Pelatihan Pembukuan Sederhana

UKM Mister R Jamur Crispy selama ini belum melakukan pencatatan keuangan usahanya, baik pemasukan atau pengeluaran. Hal tersebut dikarenakan adanya rasa enggan untuk mencatat, malas untuk mencatat, tidak sempat mencatat karena kerjaan banyak dan sudah merasa produk yang dijual sudah laku, walaupun tidak mengetahui pasti berapa jumlah keuntungan yang diperoleh. Untuk itu diberikan pelatihan pembukuan sederhana, untuk dapat mengidentifikasi pemasukan keuangan dan pengeluaran keuangan dari usaha yang dilakukan, sehingga dapat diketahui besar keuntungan yang diterima oleh UKM. Kegiatan pencatatan ini perlu dilakukan karena manusia memiliki keterbatasan terhadap daya ingat akan transaksi keuangan yang sudah dilakukan dan dengan memiliki pencatatan keuangan bisa digunakan sebagai dasar untuk pengembangan usaha ke depannya.

Pelatihan yang dilakukan meliputi pencatatan transaksi pengeluaran maupun penerimaan yang diperoleh UKM. Hal ini bertujuan agar UKM memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang pembukuan sederhana, sehingga memiliki catatan keuangan sederhana yang dapat menunjukkan posisi keuangan usaha, baik Materi pelatihan ini meliputi pencatatan transaksi keuangan baik pengeluaran maupun penerimaan. Tujuan pelatihan ini adalah agar mitra memiliki pemahaman terhadap konsep dasar pembukuan keuangan sederhana, sehingga mitra memiliki catatan keuangan terkait transaksi pengeluaran maupun penerimaan dengan rapi, dan akhirnya mitra dapat mengetahui laba rugi usaha per periode

tertentu. Berikut ini Gambar Pelatihan dalam Pembukuan Keuangan Secara Sederhana :



Gambar 8. Pelatihan Pembukuan Sederhana

Dengan adanya peningkatan kualitas dan kapasitas produksi melalui introduksi spinner, yang semula hasil gorengan kripik jamur masih mengandung banyak minyak dapat ditiriskan dengan spinner tersebut, sehingga akan meningkatkan kualitas dari produk yang dihasilkan. Produk menjadi tidak banyak mengandung minyak, tingkat kerenyahan semakin meningkat, tidak mudah berbau 'tengik' dan akan memiliki umur simpan lebih lama. Penambahan peralatan produksi yaitu kompor beserta kelengkapannya dan container serba guna akan meningkatkan kapasitas usaha, yang semula harus bergantian untuk menggunakan kompor saat menggoreng, maka sekarang dalam satu kali proses produksi bisa melakukan penggorengan lebih dari 1 kompor pada saat yang bersamaan. Kapasitas produksi meningkat berkat adanya kompor gas low pressure maka menyebabkan UKM memerlukan tempat tambahan untuk produknya. Dengan penambahan tempat produk dari Tim Pengabdian maka akan membuat lebih tertata dalam penyimpanan dan pengiriman produk. Pelatihan pembukuan sederhana menjadikan pengetahuan UKM bertambah terkait betapa pentingnya pencatatan transaksi-transaksi usaha baik pemasukan maupun pengeluaran, sehingga akan diketahui pendapatan yang diperoleh, bisa digunakan sebagai acuan dalam pengembangan usaha.

KESIMPULAN

Peningkatan kualitas dan kapasitas produksi melalui introduksi spinner, penambahan alat produksi dan pembukuan sederhana diharapkan akan membuat UKM lebih berkembang lagi, UKM bisa meningkatkan kinerja usahanya karena

banyak sekali persaingan dari usaha sejenis sehingga perlu adanya kompetisi untuk bisa mengambil hati dari para konsumen dan mendatangkan pelanggan baru. Dengan demikian dapat mengambil peluang-peluang usaha yang ada dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.

Parinduri, I., Siregar H.F., dan Iskandar. 2017. **Pengontrolan Suhu Kelembaban Kumbung Jamur Tiram Putih**. Royal Asahan Press.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian ini diselenggarakan berkat peraihan hibah kompetitif Kemenristekdikti Tahun 2019. Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kementerian Riset, Teknologi, Dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia
2. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Sebelas Maret.
3. Pihak-Pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA/RUJUKAN

- Gunadi, GNB. Putra, IGC. 2016. Peningkatan Kualitas Dan Kapasitas Produksi Usaha Kecil Olahan Jamur Tiram Di Kelurahan Sumerta Kelod Denpasar. **Jurnal Bakti Saraswati**. Vol.05 No.01.
- Muchtadi, D. 2010. **Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein**. Alfabeta. Bandung.
- Nurchahyo, IF dan Susantiningrum. 2015. Peluang Usaha Budidaya Jamur Kuping. **Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis**. No. 16. Th. IX.