

---

## **Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Berupa Jamur Krispi Dan Nugget Jamur Tiram Sebagai Bentuk Pemberdayaan UMKM Jamur Arumi Di Desa Gunung Kesiangan**

**Hirja Hidayat, Adelia Dwi Anggita, Normala Deni, Stevfina Afrilia Marwafa, Aldra Putra, Windi Khirza Meila**

<sup>1,2</sup> Universitas Riau

*email: adelia.dwi1742@student.unri.ac.id*

---

### **ABSTRAK**

**Kata Kunci:**  
Produk,  
Pengolahan,  
Jamur Tiram

Pada masa sekarang usaha Mikro, kecil, dan Menengah (UMKM) menjadi peranan penting salah satu roda penggerak perekonomian Indonesia. Di Desa Gunung Kesiangan Usaha jamur tiram terus meeningkat sehingga berpengaruh positif terhadap permintaan jamur. Jamur tiram memiliki banyak gizi baik untuk kesehatan manusia. Kebanyakan jamur tiram hanya diolah sebagai pangan masakan sayur mayur rumahan. Maka dari itu dilakukan inovasi untuk membuat makanan ringan seperti cemilan. Adapun olahan jamur tiram yaitu jamur krispi dan nugget jamur, dengan adanya inovasi pembuatan jamur tiram menjadi makanan ringan dapat membantu masyarakat Desa Gunung Kesiangan dalam usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

### **ABSTRACT**

**Keywords:**  
Products,  
Processing,  
Oyster  
Mushrooms

*At present, Micro, small, and Medium Enterprises (MSMEs) are an important role in one of the driving forces of the Indonesian economy. In Gunung Kesiangan Village, the oyster mushroom business continues to increase so that it has a positive effect on the demand for mushrooms. Oyster mushrooms have many nutrients good for human health. Most oyster mushrooms are only processed as food for home-cooked vegetable dishes. Therefore, innovations are made to make snacks such as snacks. As for the processed oyster mushrooms, namely crispy mushrooms and mushroom nuggets, with the innovation of making oyster mushrooms into snacks, it can help the people of Gunung Kesiangan Village in micro, small, and medium enterprises (MSMEs).*

### **PENDAHULUAN**

Dalam kegiatan pengabdian mahasiswa Universitas Riau kepada masyarakat, khususnya masyarakat di Desa Gunung Kesiangan, tim KUKERTA membantu mengembangkan UMKM berupa pemanfaatan dalam pengolahan jamur tiram. Jamur tiram (*Pleurotus sp.*) merupakan salah satu dari sekian jenis jamur kayu yang bisa dikonsumsi. Dinamakan jamur tiram karena bentuk tudung jamur ini sepiintas menyerupai cangkang tiram (Rahmat, S & Nurhidayat, 2011). Jamur tiram termasuk dalam kelompok Basidiomycetes, yaitu kelompok jamur putih yang ditandai dengan tumbuhnya miselium berwarna putih memucat pada sekejor media tanam (Sumarsih, S, 2015).

Jamur tiram digemari masyarakat sebab mudah ditemukan dipasar, mudah diolah dalam berbagai jenis masakan, serta yang utama karena jamur memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi Kesehatan (Hernawati et al., 2019). Disamping itu membudidayakan tanaman jamur tiram cukup mudah dilakukan dengan bahan utama serbuk gergaji kayu sengon. Sehingga tak jarang pula masyarakat mengembangkan olahan jamur untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Suryani Rahmat & Nurhidayat (2011) pada bukunya yang berjudul “Untung Besar dari Bisnis Jamur Tiram” menjelaskan bahwa jamur tiram memiliki berbagai manfaat, antara lain :

1. Sebagai antikolesterol, antioksidan, dan antitumor. Pasalnya jamur tiram memiliki kandungan gizi yang mengagumkan. Beberapa diantaranya adalah lemak, mineral, serta beragam vitamin dan serat yang sangat penting bagi ketahanan tubuh manusia.
2. Dalam setiap 100 gram jamur tiram segar, terdapat 8,9 mg kalsium ; terdapat 1,9 mg besi, 17,0 mg fosfor ; 0,15 mg vitamin B-1 (tiamin) ; 0,75 mg vitamin B-2 (riboflavin), dan 12,40 mg vitamin C.
3. Kandungan asam folat (folid acid) dalam jamur tiram sangat baik untuk mencegah serangan kanker dan menyembuhkan penyakit anemia.
4. Kandungan asam folat pada jamur tiram sangat baik dikonsumsi oleh wanita hamil. Pasalnya, asam folat merupakan zat yang bisa mengurangi risiko cacat kelahiran dan cacat otak pada anak.
5. Jamur tiram mengandung sembilan asam amino esensial yang tidak bisa disintesis dalam tubuh, di antaranya fenilalanin, histidin, isoleusin, lisin, leusin, metionin, triptofan, treonin, dan valin.
6. Kandungan lemak jamur tiram sebagian besar berupa lemak tidak jenuh. Seperti sudah diketahui secara luas bahwa pemicu penumpukan kolesterol dalam tubuh adalah asam lemak jenuh, bukan asam lemak tak jenuh. Dengan demikian, jamur tiram aman dan sangat layak untuk dikonsumsi.

Inovasi produk adalah menciptakan produk baru yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga muncul minat beli terhadap produk tersebut, yang diharapkan dapat direalisasikan melalui keputusan pembelian (Hasnatika & Nurnida, 2019). Sementara itu, menurut Kotler dan Keller (2016: 454) inovasi produk adalah gabungan dari berbagai macam proses yang saling mempengaruhi antara yang satu dengan yang lain. Sedangkan, Hubies (2012: 75) mengemukakan bahwa inovasi produk adalah pengetahuan produk baru dan dikombinasikan dengan hal baru agar membentuk metode produksi yang tidak diketahui. Inovasi juga sebagai suatu perubahan dan sekumpulan informasi yang berkaitan antara input dan output (Hubies, 2012: 67). Selanjutnya, Kotler dan Keller (2016: 32) mengatakan bahwa inovasi produk mempunyai karakteristik sebagai berikut:

1. Memiliki ciri khas ialah suatu ide, program, tatanan, sistem, serta termasuk kemungkinan hasil yang diinginkan.
2. Memiliki unsur baru, artinya suatu inovasi tersebut memiliki ciri atau unsur sebagai suatu karya dan pemikiran yang memiliki kadar orisinalitas dan kebaruan.
3. Inovasi dilakukan dalam program terencana, inovasi dilakukan melalui suatu proses yang tidak tergesa-gesa dipersiapkan secara matang, jelas dan terencana terlebih dahulu.

Berikut ini, tipe-tipe inovasi yang dapat diterapkan pada produk diantaranya:

1. Inovasi produk itu sendiri yang melibatkan pengenalan produk baru, pelayanan baru yang secara substansial meningkat.
2. Inovasi proses yaitu implementasi peningkatan kualitas produk yang baru atau pengiriman produk tersebut.
3. Inovasi pemasaran yaitu bentuk pengembangan metode mencari lokasi pasar baru dengan meningkatkan kualitas desain, pengemasan dan promosi.
4. Inovasi organisasi yaitu kreasi organisasi baru, praktek bisnis, dan cara menjalankan organisasi atau sikap berorganisasi.
5. Inovasi model bisnis yaitu cara berbisnis berdasarkan nilai yang dianut.

Jamur krispi dan nugget jamur adalah inovasi produk baru yang mana pengolahannya maupun bahan dasarnya berasal dari jamur tiram yang memiliki tekstur dan cita rasa yang hampir serupa dengan daging ayam, sehingga cocok sebagai bahan baku nabati guna menjadi pengganti bahan baku hewani. Selain itu, jamur tiram memiliki harga

yang lebih murah dibandingkan daging ayam, sehingga penggunaan jamur tiram sebagai bahan baku utama tentu dapat meminimalkan biaya pokok produksi.

## **METODE PENELITIAN**

Pelaksanaan program kegiatan KUKERTA UNRI melalui pemberdayaan UMKM setempat dirancang sebagai upaya membantu perekonomian masyarakat di desa Gunung Kesiangan dengan harapan masyarakat memperoleh penghasilan tambahan dengan memanfaatkan peluang usaha dari hasil pengolahan jamur tiram sehingga menghasilkan produk olahan makanan yang sehat dan lezat (Wardani et al., 2022). Metode pelaksanaan dalam kegiatan pemberdayaan UMKM ini adalah berupa pendampingan pada UMKM Jamur Tiram Arumi terkait aspek pembuatan produk, manajemen serta pemasaran produk olahan jamur tiram berupa Jamur Krispi dan Nugget Jamur. Adapun tahapan pelaksanaannya adalah :

### **1. Survey dan wawancara pada UMKM Jamur Arumi**

Tahapan pertama pada kegiatan inovasi produk olahan jamur tiram pada UMKM Jamur Arumi yaitu melaksanakan survey dan wawancara kepada pemilik UMKM Budidaya Jamur Tiram Arumi yaitu bapak Wisrodi. Melalui hasil wawancara maka akan diketahui bagaimana kendala Jamur Tiram Arumi saat ini, sehingga dapat dicari solusi penyelesaian masalah agar dapat lebih baik kedepannya.

### **2. Melakukan inovasi produk olahan jamur tiram**

Tahapan yang kedua adalah melakukan praktik inovasi produk dengan mengolah hasil budidaya Jamur Tiram Arumi menjadi produk olahan jamur krispi dan nugget jamur. Pada tahapan ini tim KUKERTA UNRI melakukan riset untuk resep produk terlebih dahulu mengenai bagaimana cara mengolah jamur tiram agar menghasilkan produk jamur krispy dan nugget, sehingga didapatkan produk olahan jamur tiram yang tepat dengan rasa yang nikmat.

### **3. Penyampaian hasil inovasi produk kepada pemilik UMKM Jamur Tiram Arumi**

Tahap ketiga yaitu melakukan kunjungan kembali ke UMKM Jamur Tiram Arumi untuk menyampaikan hasil percobaan inovasi dan sekaligus mengajarkan langkah – langkah pembuatan jamur krispi dan nugget jamur sebagai rencana produk baru dari UMKM Jamur Arumi.

### **4. Pendampingan UMKM Jamur Arumi dalam memasarkan produk.**

Tahapan terakhir adalah pendampingan terhadap UMKM Jamur Arumi dalam memasarkan produk. Pada tahap ini tim KUKERTA UNRI mendampingi UMKM dalam proses pengemasan dan pembuatan label produk untuk masing – masing produk jamur krispy dan nugget. Kemudian dilanjutkan dengan pendampingan kegiatan promosi hasil produk dengan tujuan menginformasikan dan memperkenalkan produk ke masyarakat.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui kerjasama antara anggota Kukerta Universitas Riau 2022 dengan masyarakat Desa Gunung Kesiangan, Kabupaten Kuantan Singingi. Kondisi alam dan sumber daya yang cocok sebagai wadah budidaya jamur tiram menjadi salah satu kegiatan dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk menambah mata pencaharian masyarakat Desa Gunung Kesiangan. Dalam program ini, Kukerta Universitas Riau 2022 membuat inovasi baru dengan menambah produk olahan jamur tiram yaitu nugget jamur tiram dan jamur tiram krispi. Sasaran dari program kerja ini yaitu UMKM Arumi Jamur yang terletak di Dusun Ronge, Desa Gunung

Kesiangan, Kecamatan Benai, Kabupaten Kuantan Singingi, provinsi Riau. Program ini dilaksanakan selama tiga hari yaitu pada tanggal 11-13 Agustus 2022.

UMKM Arumi Jamur didirikan oleh Bapak Misrodi sejak tahun. UMKM ini difokuskan pada budidaya jamur tiram dengan serbuk kayu sebagai media tanam. Bapak Misrodi bergabung dengan komunitas petani jamur tiram di Desa Talontam sehingga dapat saling berbagi pengalaman maupun pengetahuan seputar jamur tiram. Usaha tersebut sempat berhenti dikarenakan pandemi pada tahun 2020. Namun, usaha budidaya jamur tersebut kembali dilanjutkan pada masa new normal.

Seperti kebanyakan usaha lainnya, dalam menjalankan budidaya jamur tiram ini pemilik usaha pasti menemui beberapa kendala. Seperti kendala sebelumnya yaitu masa pandemi yang membuat kesulitan mencari bahan baku serta kualitas media tanam yang kurang mencukupi dan tidak selalu tersedia dalam melakukan proses produksi. Kendala lainnya berupa peralatan yang masih manual dengan menggunakan alat seadanya. Serbuk kayu jamur hanya dipres secara manual menggunakan tangan dan dipanggang secara tradisional. UMKM Arumi Jamur ini tidak berfokus pada mata pencaharian pemilik, karena hasil dari usaha ini hanya dijadikan kegiatan sampingan disela kesibukan pemilik usaha.

Mahasiswa Kukerta Universitas Riau 2022 melakukan kunjungan ke UMKM Arumi Jamur pada 11 Agustus 2022. Dari hasil survey dan wawancara dengan pemilik UMKM Arumi Jamur ini, pemilik hanya menjual hasil panen berupa jamur tiram mentah kepada masyarakat sekitar. Berdasarkan hal tersebut, tersetuslah ide untuk membuat inovasi produk berupa olahan jamur crispy dan nugget jamur.

Jamur crispy menjadi olahan yang cocok sebagai camilan. Karena rasa dan tekstur yang ringan menjadikan jamur crispy menjadi makanan ringan yang banyak disukai masyarakat. Inovasi produk hugget jamur juga cukup menarik dan potensial karena jamur tiram memiliki tekstur yang mirip dengan daging ayam sehingga dapat menjadi bahan substitusi daging ayam sebagai bahan dasar pembuatan nugget. Selain itu, jamur tiram memiliki harga yang lebih murah dibandingkan dengan daging ayam segar. Dan yang paling penting adalah jamur tiram memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan sehingga sangat aman untuk dikonsumsi.

Adapun alat dan bahan yang digunakan untuk membuat jamur crispy dan nugget jamur diantaranya :

1. Jamur Krispy

**Alat :**

- a. Wadah untuk campuran tepung dan jamur
- b. Wajan
- c. Spatula
- d. Saringan penggoreng
- e. Sendok
- f. Plastik kemasan

**Bahan :**

- a. Jamur tiram
- b. Tepung bumbu serbaguna
- c. Tepung beras
- d. Air
- e. Minyak goreng

**Langkah-langkah membuat :**

- a. Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat jamur krispy.
- b. Masukkan tepung bumbu serbaguna, tepung beras, serta air kedalam wadah

- c. Aduk bahan campuran tadi sehingga menjadi seperti pasta.
- d. Masukkan jamur kedalam campuran bahan tadi.
- e. Panaskan minyak goreng.
- f. Setelah minyak panas, goreng jamur yang telah ditepungi tadi sampai berwarna kuning keemasan.
- g. Setelah matang, angkat lalu tiriskan jamur krispi lalu letakkan ke wadah yang telah disiapkan.
- h. Jamur krispy siap di kemas.

## 2. Nugget Jamur Tiram

### **Alat :**

- a. Wadah adonan
- b. Pisau
- c. Sendok
- d. Blender
- e. Talenan
- f. Piring
- g. Kemasan mika plastic

### **Bahan**

- a. Jamur tiram
- b. Tepung terigu
- c. Tepung beras
- d. Tepung panir
- e. Telur
- f. Bawang putih
- g. Garam
- h. Merica bubuk

### **Langkah-langkah membuat:**

- a. Persiapkan alat dan bahan untuk membuat nugget jamur.
- b. Potong kecil-kecil jamur tiram kemudian sisihkan pada wadah.
- c. Rebus air sampai mendidih kemudian tuang paa jamur yang telah dipotong tadi dan tunggu selama kurang lebih 5 menit hingga jamur menjadi lunak.
- d. Blender bawang putih lalu sisihkan ke wadah kecil.
- e. Setelah 5 menit, tiriskan jamur tiram yang telah direndam tadi ke wadah.
- f. Tambahkan adonan telur, bawang putih, tepung terigu, tepung beras, kedalam wadah adonan.
- g. Tambahkan garam dan merica bubuk secukupnya.
- h. Aduk hingga adonan tercampur rata.
- i. Tuang adonan yang telah tercampur kedalam wadah cetakan lalu kukus selama kurang lebih 30 menit.
- j. Angkat adonan yang telah dikukus tadi, lalu potong sesuai selera.
- k. Celipkan adonan nugget kedalam telur atau tepung terigu yang telah dicampur dengan air.
- l. Lumuri pootngan nugget menggunakan tepung panir.
- m. Panaskan minyak goreng.
- n. Setelah minyak panas, goreng nugget hingga kuning keemasan.
- o. Setelah nugget jamur matang, angkat dan tiriskan ke wadah kering.
- p. Nugget jamur siap dikemas.

Dari percobaan yang dilakukan, setelah digoreng nugget dapat dikonsumsi selama kurang lebih 8 jam. Sedangkan nugget yang belum digoreng dapat disimpan di kulkas yang memiliki ketahanan sekitar seminggu. Hasil dari produk percobaan tadi, kami serahkan kepada pemilik UMKM sebagai produk inovasi baru agar dapat dipasarkan dan dilanjutkan sebagai produk lanjutan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang tercantum di atas, dapat ditarik kesimpulan yaitu Desa gunung kesiangan merupakan daerah yang cocok untuk budidaya jamur tiram sehingga mampu menambah mata pencarian masyarakat desa gunung kesiangan. Dalam perkembangan UMKM Arumi Jamur memiliki kendala seperti mengalami kesulitan mencari bahan baku serta kualitas media tanam yang tidak mencukupi sehingga tidak selalu produksi jamur. Dengan peralatan seadanya dan manual mampu menjadi kendala dalam produksi UMKM Arumi Jamur. Dengan inovasi pengolahan nugget jamur dan jamur krispy cukup menarik dikarenakan tekstur jamur tiram mirip dengan daging ayam sehingga dapat menjadi bahan pengganti daging ayam sebagai bahan baku pembuatan nugget. Percobaan pembuatan nugget jamur dan jamur krispy oleh mahasiswa KUKERTA GUNUNG KESIANGAN UNRI 2022 termasuk sukses. Pemilik dan pengelola UMKM Arumi jamur cukup puas dengan hasil inovasi produk yang berhasil dilakukan. Adanya diversifikasi produk berupa nugget jamur tentu dapat memberi nilai tambah dan daya saing, serta meningkatkan jumlah pendapatan untuk UMKM Arumi Jamur.

## BIBLIOGRAFI

- Hasnatika, I. F., & Nurnida, I. (2019). Analisis Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Keunggulan Bersaing Pada UKM “Duren Kamu Pasti Kembali” di Kota Serang. *Jurnal Riset Bisnis Dan Investasi*, 4(3), 1. <https://doi.org/10.35697/jrbi.v4i3.1252>
- Hernawati, H., Jamili, A., & Saputra, D. H. (2019). Pengembangan Usaha Produksi Jamur Tiram Kelompok Wanita Tani Berbasis Wilayah. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 3(1), 124. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v3i1.1263>
- Inayah, T., & Prima, E. (2022). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Beji. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 96–99. <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v3i2.2881>
- Rahmat, S & Nurhidayat. (2011). *Untung Besar dari Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta : PT AgroMedia Pustaka
- Sumarsih, S. (2015). *Bisnis Bibit Jamur Tiram Edisi Revisi*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Wardani, I., Kahfi, M. Al, Putra, S. A., & ... (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Produk Jamur Tiram Berupa Nugget Jamur Pada Desa Laweyan Kabupaten Probolinggo. *Jurnal ...*, 1132–1140. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/literasi/article/view/529%0Ahttps://jurnal.politap.ac.id/index.php/literasi/article/download/529/356>.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).