

## *Training in processing palm oil mushrooms into crackers in Delas Village, South Bangka*

Muhammad Riski<sup>1</sup>, Alika Larasati<sup>2</sup>, Aisya Maulida<sup>3</sup>, Nasywah Zulfa<sup>4</sup>, Nisa Fitriyani<sup>5</sup>, Khoirunnisa Azzahra Riefanti<sup>1</sup>, Sahabudin Iqbal<sup>2</sup>, Silvia Saputri<sup>1</sup>, Fahria Fransisca Pilomulo<sup>6</sup>, Muhammad Falatehan<sup>1</sup>, Iis Juniati Lathiifah<sup>1</sup>✉

<sup>1</sup> Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung, Pangkal Pinang, Indonesia

<sup>2</sup> Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan, Indonesia

<sup>3</sup> Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Purwokerto, Indonesia

<sup>4</sup> IKesT Muhammadiyah Palembang, Palembang, Indonesia

<sup>5</sup> Universitas Muhammadiyah Magelang, Magelang, Indonesia

<sup>6</sup> Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Gorontalo, Indonesia

✉ [iis.juniatilathiifah@unmuhbabel.ac.id](mailto:iis.juniatilathiifah@unmuhbabel.ac.id)

🌐 <https://doi.org/10.31603/ce.11133>

### Abstract

*Oil palm not only yields fruit but also facilitates the growth of palm mushrooms, a fungus that thrives around palm tree trunks. In Delas village, South Bangka, the primary source of livelihood for the community revolves around oil palm plantations. However, the fluctuating price of palm oil necessitates the exploration of alternative sources of income. In response, a service team has introduced processed food in the form of crackers made from palm mushrooms. The objective of this initiative is to educate and support the community in the process of turning palm mushrooms into crackers. This endeavor involved training sessions with members of PKK and BUMDes. As a result, partners have witnessed an improvement in their knowledge and skills in making crackers from palm mushrooms. This not only prevents the wastage of abundant mushroom production but also mitigates any adverse effects on the quality of palm oil production.*

**Keywords:** *Palm oil; Mushroom; Processed crackers; Training*

## **Pelatihan dalam pengolahan jamur kelapa sawit menjadi kerupuk di Desa Delas, Bangka Selatan**

### Abstrak

Kelapa Sawit selain menghasilkan buah, bisa menghasilkan jamur sawit. Jamur ini merupakan tumbuhan yang tumbuh di sekitar batang pohon sawit. Di desa Delas, Bangka Selatan, berkebun sawit merupakan pencaharian utama dari masyarakatnya. Namun harga sawit yang tidak menentu membuat masyarakat harus mencari alternatif lain sebagai penghasilan tambahan. Berdasarkan hal ini, tim pengabdian mengenalkan olahan makanan berupa kerupuk dari jamur kelapa sawit. Tujuan dari pengabdian ini adalah mengedukasi dan mendampingi masyarakat dalam mengolah jamur sawit menjadi kerupuk. Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan yang melibatkan anggota PKK dan BUMDes. Hasil kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pembuatan kerupuk berbahan dasar jamur kelapa sawit. Hal ini dapat menghindari produksi jamur yang melimpah yang tidak termanfaatkan oleh masyarakat dan mengurangi gangguan terhadap kualitas produksi kelapa sawit.

**Kata Kunci:** Kepala sawit; Jamur; Olahan kerupuk; Pelatihan

# 1. Pendahuluan

---

Kelapa sawit adalah jenis tumbuhan yang termasuk dalam Genus *Elaeis* dan ordo *Arecaceae*. Kelapa sawit merupakan bahan utama dalam pembuatan minyak sayur. Di desa Delas, Bangka Selatan terdapat banyak petani sawit. Hampir semua masyarakat desa Delas memiliki kebun kelapa sawit sehingga hampir semua masyarakat bermata pencaharian sebagai pekebun. Desa Delas mempunyai penduduk dengan mata pencaharian terbanyak sebagai petani. Bahkan, desa ini juga memiliki kawasan lahan sawit yang sangat luas. Namun dengan harga sawit yang tidak menentu, tak jarang masyarakat desa Delas merasa kesulitan untuk berkembang. Berkebun sawit biasanya dilakukan oleh laki-laki sehingga ibu-ibu di desa ini banyak yang berkeseharian sebagai ibu rumah tangga. Tentunya jika harga sawit turun, juga sangat mempengaruhi kehidupan dapur setiap kepala keluarga.

Namun, ada yang menarik dari fenomena berkebun kelapa sawit. Banyak dari petani yang membudidayakan jamur merang pada tandan kosong kelapa sawit (Iswahyudi et al., 2017). Pada musim-musim tertentu, di desa Delas khususnya, banyak warga yang membudidayakan jamur untuk tumbuh di pohon-pohon sawit. Jamur ini biasanya disebut warga dengan jamur sawit. Banyak masyarakat yang membudidayakan jamur sawit. Namun, jamur ini biasanya hanya diolah sebagai sayuran dengan cara ditumis atau digoreng saja. Padahal ketika sedang musimnya, jamur sawit dapat tumbuh subur dan banyak sehingga tak jarang banyak jamur yang terbuang sia-sia. Sehingga ini menjadi salah satu permasalahan yang dapat diperbaiki sehingga dapat menjadi salah sumber pemasukan baru bagi warga.

Menurut Bakce et al. (2019), tanaman kelapa sawit juga bisa menghasilkan jamur sawit. Jamur sawit adalah sisa produksi yang sudah masuk dalam proses perebusan, dan dibuang di area perkebunan (Riastuti et al., 2018). Jamur kelapa sawit ini tumbuh melalui proses alam. Karena itulah, warga sangat mudah mendapatkan jamur sawit di perkebunan-perkebunan yang mereka miliki. Jamur kelapa sawit memiliki keanekaragaman kandungan di dalamnya yakni kaya akan vitamin B, C, dan D, mengandung mineral, kaya protein, dan rendah lemak (Mustangin, 2020). Menurut Rahma et al. (2018), jamur sawit atau jamur merang (*Volvariella sp.*) memiliki kandungan nutrisi yang tinggi akan protein 34,24%, serat 39,83%, dan karbohidrat 5,47% serta rendah lemak yaitu 1,95% (dalam 100 gram berat kering). Artinya, potensi jamur sawit sangat tinggi untuk dijadikan sebagai bahan pangan yang sehat karena tinggi akan protein dan rendah lemak.

Melihat kondisi ini, membuat tim pengabdian tergerak untuk membuat suatu inovasi baru yang mana pada umumnya jamur hanya diolah sebagai sayur tumis atau digoreng saja melainkan menjadi suatu kudapan yang sehat, dan bergizi serta enak untuk dikonsumsi. Berbagai percobaan dilakukan oleh tim sebelum diuji cobakan pada warga. Setelah menimbang berbagai kemungkinan, tim sepakat untuk membuat olahan makanan berupa kerupuk. Kerupuk merupakan makanan ringan yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia sebagai lauk hidangan (Syafriyudin, 2009).

Setelah berdiskusi dengan kelompok PKK di Desa Delas Kabupaten Bangka Selatan, didapat juga bahwa kelompok ibu-ibu di desa tersebut belum memiliki UMKM yang berkembang. Ada kelompok PKK yang dahulunya berfokus pada usaha kerupuk ikan namun sekarang hanya berjalan di rumah masing-masing dan tidak berkembang baik.

Padahal menurut Nur'aini et al. (2022), pemerintah Indonesia menyarankan kepada warga untuk bisa meningkatkan UMKM di Negara Indonesia.

Berdasarkan pandangan tersebut, tim berharap bahwa pengolahan jamur kelapa sawit mampu meningkatkan UMKM terutama di Desa Delas Bangka Selatan. Jamur sawit bisa menjadi solusi untuk meningkatkan perekonomian Masyarakat. Solusi tersebut bisa didapatkan ketika masyarakat Desa Delas semakin menekuni pekerjaan ini. Terlebih lagi, pekerjaan ini masih sangat berkaitan dengan petani atau pekebun. Pengolahan ini bisa juga menjadi mata pencaharian sampingan bagi Masyarakat Desa Delas.

Pengolahan jamur sawit ini bertujuan untuk mengoptimalkan hasil kebun yang ada di Desa Delas serta mengembangkan cara berpikir kritis masyarakat sehingga membuat masyarakat bisa mengetahui bahwa kelapa sawit bukan hanya dapat diolah menjadi minyak sayur saja, tetapi bisa menghasilkan jamur yang dapat diolah menjadi makanan ringan berupa kerupuk. Dengan ini, maka tim pengabdian berencana mengenalkan olahan makanan berupa kerupuk dari jamur kelapa sawit. Yang kemudian harapannya dapat diolah secara berkelompok dalam tim UMKN desa Delas sehingga menjadi salah satu makanan khas desa Delas nantinya.

## 2. Metode

---

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat bertempat di Desa Delas Kecamatan Air Gegas Kabupaten Bangka Selatan. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui pelatihan dan pendampingan. Pendampingan dilakukan kepada kelompok Masyarakat dan Lembaga desa yaitu PKK dan BUMDes. Pelaksanaan kegiatan pengabdian Masyarakat dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

a. Pra kegiatan

Kegiatan ini yang dilakukan dalam bentuk wawancara dan observasi. Wawancara di lakukan dengan tujuan untuk mendapatkan informasi yang relevan tentang Jamur Kelapa Sawit. Sebelum melakukan wawancara tim pelaksana Mahasiswa KKN-MAS menjalani observasi terlebih dahulu untuk mengetahui hal-hal apa saja yang akan diwawancarai. Observasi ini bertujuan menggali informasi dari warga masyarakat desa Delas, Bangka Selatan mengenai potensi desa. Observasi dilakukan dengan cara berdiskusi secara langsung. Pada tahap pra kegiatan juga dilakukan uji coba pengolahan produk dan pencarian bahan baku produk.

b. Kegiatan pengabdian

Pada tahap ini, tim pengabdian mensosialisasikan cara mengolah jamur sawit menjadi olahan kerupuk. Kemudian tim mengajak peserta bersama-sama membuat olahan kerupuk sehingga menjadi produk siap jual

c. Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan memberikan kuesioner kepada warga peserta pengabdian untuk mengetahui sejauh mana ketertarikan peserta selama mengikuti kegiatan. Juga untuk melihat kebermanfaatan dari kegiatan yang dilakukan.

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1. Pra kegiatan

Kegiatan dimulai dari tahapan pra kegiatan. Pada tahap ini tim pengabdian melakukan observasi dan wawancara kepada warga masyarakat mengenai potensi dan jamur kepala sawit. Tim mencari bahan baku berupa jamur sawit di perkebunan sawit milik warga. Warga yang kemudian disebut mitra merupakan warga lokal bernama Bapak Tri yang memiliki salah satu kebun kelapa sawit. Pada tahap ini, tim dibantu oleh ibu ketua PKK yang merupakan istri dari Kepala Desa Delas, Bangka Selatan. Juga ditemani oleh salah seorang anggota PKK yang sering memasak jika ada kegiatan di desa.

Setelah mendapatkan bahan baku jamur, kemudian tim beserta dua orang ibu PKK memilih dan menentukan peserta yang akan mengikuti pelatihan. Dan dipilihlah peserta dari anggota PKK dan BUMDes. Setelah ditentukan waktu dan lokasi kegiatan, terlebih dahulu tim telah menyiapkan kerupuk kering yang telah jadi dan siap goreng untuk nantinya langsung dapat digunakan oleh peserta.

Proses produksi pengolahan jamur kelapa sawit menjadi makanan ringan (Kerupuk) dimulai dari tanggal 4 sampai dengan tanggal 7 Agustus 2023. Proses pembuatan kerupuk dilakukan sampai dengan proses penjemuran sehingga kerupuk betul-betul kering dan siap di goreng. Pengolahan ini dilakukan langsung oleh 10 Mahasiswa/i KKN-MAS Tahun 2023 di Desa Delas yang merupakan tim dari kegiatan pengabdian. Setelah melalui berbagai uji coba pembuatan, didapatkan bahan yang sesuai dan cocok serta siap disosialisasikan kepada warga. Adapun bahan dan langkah-langkah kegiatan bisa dilihat pada [Tabel 1](#).

**Tabel 1. Bahan dan langkah-langkah pengolahan jamur kelapa sawit**

Bahan-Bahan	Langkah-langkah
a. Jamur Sawit	a. Pilih jamur kelapa sawit yang bagus.
b. Tepung Tapioka	b. Bersihkan jamur kelapa sawit menggunakan air bersih.
c. Air Mineral	a. Rebus jamur kelapa sawit hingga mendidih selama 10 menit.
d. Bawang Putih	c. iris dan Haluskan jamur kelapa sawit.
b. 5. Garam	d. Campurkan jamur kelapa sawit dengan tepung, garam, bawang putih dan air mineral (Panas)
	e. Aduk hingga merata, sampai adonan khalis.
	f. Bentuk sesuai selera.
	g. Setelah itu, di jamur kelapa sawit kembali direbus/ dikukus selama 10 menit.
	h. Angkat dan tiriskan.
	i. Diamkan setelah 5 menit.
	j. Setelah itu, dipotong sesuai dengan selera.
	k. Kemudian potong jamur kelapa sawit
	l. tersebut dijemur -+ selama 2 hari sampai benar-benar kering.
	m. Setelah kering, jamur siap untuk di goreng.
	n. Masukkan jamur ke dalam kemasan.
	o. Jamur siap di konsumsi dan di jual.

[Gambar 1](#) disajikan proses perebusan jamur kepala sawit. Kemudian pada [Gambar 2](#) merupakan hasil dari adonan jamur kelapa sawit yang telah dicampur dengan bahan-

bahan lain dan dibuat menyerupai bentuk pempek. Sedangkan **Gambar 3** disajikan adonan yang telah dipotong tipis-tipis menjadi kerupuk dan siap dijemur. Pada musim panas, kerupuk jamur cukup dijemur selama dua atau tiga hari sejak pagi hingga sore. Atau tergantung cuaca sampai dengan kerupuk benar-benar kering dan siap digoreng.



**Gambar 1.** Proses perebusan jamur



**Gambar 2.** Proses pemotongan adonan



**Gambar 3.** Proses penjemuran

### 3.2. Tahap pelatihan

Kegiatan selanjutnya yaitu kegiatan pelatihan. Pelatihan dilaksanakan dengan tema pemberdayaan masyarakat desa Delas untuk memaksimalkan ekonomi warga melalui pengolahan jamur kelapa sawit menjadi makanan ringan berupa kerupuk. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 11 -12 Agustus 2023 berlokasi di kantor desa Delas, Bangka Selatan.

Pada saat kegiatan, hadir lebih dari 20 peserta yang merupakan ibu-ibu PKK desa Delas dan anggota dari BUMDes. Namun hadir pula beberapa pegawai dari desa Delas itu sendiri yang tertarik untuk mengikuti pelatihan. Pada **Gambar 4** disajikan foto kegiatan pembuatan kerupuk.



**Gambar 4.** Kegiatan pembuatan kerupuk jamur

Pelatihan dimulai dengan pemberian materi oleh tim pengabdian yakni cara pengambilan dan pengolahan jamur kelapa sawit. Kemudian kegiatan dilanjutkan dengan peserta secara bersama-sama mengolah jamur kelapa sawit menjadi adonan pempek jamur dan diiris tipis-tipis untuk nantinya dijemur. Tim juga telah menyiapkan beberapa tampa, yakni semacam wadah yang dapat digunakan untuk menjemur irisan kerupuk kepala sawit. Setelah proses pengisian tampa, kemudian kerupuk dijemur di luar kantor agar kering.

Pada kegiatan selanjutnya, tim menggunakan kerupuk yang sudah jadi untuk dikemas bersama peserta. Tim juga mendemonstrasikan dan mengajak peserta untuk membuat logo kemasan dari aplikasi Canva bagi peserta yang memiliki aplikasi di handphone. Setelah kegiatan pembuatan logo, barulah tim mengajak peserta untuk menempelkan logo jadi kemasan kerupuk kelapa sawit ke kemasan-kemasan yang sudah siap. Sehingga pada akhir kegiatan, didapatlah kerupuk kemasan yang sudah ditemplei merk serta diberi nama 'kekewit' (Kerupuk Kelapa Sawit).

Sebelum mengakhiri kegiatan, peserta juga meminta peserta untuk memposting produk tersebut ke media sosialnya masing-masing. Hasilnya, terdapat 3 warga yang langsung mendapatkan respon untuk mencoba dan membeli.

### **3.3. Tahap evaluasi**

Tahapan terakhir dari kegiatan ini adalah evaluasi. Evaluasi dilakukan dengan memberikan kuesioner kepada seluruh peserta pengabdian. Pertanyaan berisi seputar ketertarikan peserta selama mengikuti kegiatan serta apa saran terhadap kegiatan ini. Dari hasil kuesioner didapat bahwa 100% peserta merasa sangat tertarik mengikuti kegiatan dan beberapa saran dari peserta yakni ingin diadakannya lagi kegiatan serupa sehingga menambah wawasan baru bagi pelaku usaha UMKKN.

## **4. Kesimpulan**

---

Kerupuk jamur kelapa sawit adalah salah satu olahan makanan ringan yang berasal dari kelapa sawit. Pengolahan jamur menjadi kerupuk ini sangat berguna bagi masyarakat desa Delas tentunya. Hal ini karena produksi jamur sawit yang tidak menentu. Pada musim tertentu, kelapa sawit menjadi sangat banyak namun masyarakat tidak dapat mengolahnya dengan maksimal sehingga jamur akan terbuat sia-sia. Sementara pada musim lainnya jamur akan menjadi kosong dan tidak berproduksi. Hal inilah yang membuat tim pengabdian tertarik membuat olahan kerupuk jamur sawit. Hasil dari kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa semua peserta sangat tertarik dan berharap kegiatan ini dapat berlanjut sehingga dapat menjadi salah satu oleh-oleh khas desa Delas nantinya.

## **Ucapan Terima Kasih**

---

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Pemerintah Desa Delas Kecamatan Air Gegas Kabupaten Bangka Selatan, partisipasi aktif serta sambutan yang sangat baik pada pelaksanaan kegiatan ini. Terima kasih yang sebesar-besarnya juga kami sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung (Unmuh Babel). Penulis mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Desa Delas Kecamatan Air Gegas Kabupaten Bangka Selatan telah bersedia membantu dalam memberikan informasi terkait tentang jamur kelapa sawit. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada mitra Tegar Sultan Negara telah bersedia membantu serta meluangkan waktu untuk pengabdian ini.

## **Kontribusi Penulis**

---

Pelaksana kegiatan: seluruh tim penulis.

## Daftar Pustaka

- Bakce, D., Syahza, A., Bahri, S., Irianti, M., Riadi, R., & Asmit, B. (2019). Pemanfaatan limbah kelapa sawit untuk budidaya jamur merang dalam upaya perbaikan ekonomi desa: Pengabdian kepada masyarakat di Desa Kampung Baru, Kabupaten Pelalawan. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 1, 235–242. <https://doi.org/10.31258/unricsce.1.235-242>
- Iswahyudi, H., Lukmana, M., & Yudha, M. (2017). Limbah Serabut Kelapa Sawit Sebagai Media Tanam Alternatif Bagi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 4(1), 11–19. <https://doi.org/10.34128/jtai.v4i1.44>
- Mustangin, A. (2020). Kandungan Proksimat Jamur Liar (*Volvariella Volvacea*) Pada Tandan Buah Kosong Kelapa Sawit. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1). <https://doi.org/10.26418/jft.v3i1.38147>
- Nur'aini, H., Sumartono, E., Prasetya, A., Mujiono, & Nurmalia, A. (2022). *Teknologi Pengolahan Produk Pangan Berbasis Hasil Sampung Kelapa Sawit dan Pengelolaan Sampah Organik di Desa Lawang Agung*.
- Rahma, K., Mahdi, N., & Hidayat, M. (2018). Karakteristik Jamur Makroskopis di Perkebunan Kepala Sawit Kecamatan Meureubo Aceh Barat. *Prosiding Seminar Nasional Biotik 2018*, 6(1), 157–164.
- Riastuti, D. R., Susanti, I., & Rahmawati, D. (2018). Eksplorasi jamur makroskopis di perkebunan kelapa sawit. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 1(2), 126–135.
- Syafriyudin, P. D. P. (2009). Oven Pengering Berbasis Mikrokontroler Atmega 8535 Menggunakan Pemanas Pada Industri Rumah Tangga. *Jurnal Teknologi*, 2(1), 70–79.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License