



Pendampingan Pengembangan Usaha Agribisnis Jamur Tiram sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga

Francy Risvansuna Fivintari✉, Retno Wulandari, Oki Wijaya
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

✉ francy@umy.ac.id

📄 <https://doi.org/10.31603/ce.4410>

Abstrak

Permintaan jamur tiram yang tinggi belum dibarengi dengan peningkatan produksi jamur tiram, sehingga budidaya jamur tiram memiliki prospek yang cukup bagus. Peningkatan skala produksi dengan menyediakan baglog sendiri dan budidaya jamur tiram sesuai SOP GAP menjadi tujuan pengabdian masyarakat ini. Tujuan lainnya adalah mengolah jamur tiram menjadi produk pangan untuk meningkatkan nilai jual produk tersebut. Semua kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan berdampak pada peningkatan pendapatan keluarga. Lokasi program ini berada di Kelompok Tani Wanita Langgeng Makmur di Dusun Botokan, Desa Jatirejo, Kecamatan Lendah, Kabupaten Kulonprogo dan KUB Jamur Gamol di Dusun Gamol, Desa Ambarketawang, Kecamatan Gamping, kabupaten Sleman. Metode pelaksanaan kegiatan diawali dengan observasi, sosialisasi, pelaksanaan, analisis, serta pendampingan. Pengamatan dilakukan untuk meninjau lokasi produksi dan budidaya jamur tiram, hingga wawancara pengurus dan anggota KWT Langgeng Makmur di Dusun Botokan dan KUB Jamur Gamol di Dusun Gamol. Rangkaian kegiatan program pengabdian masyarakat yang dilakukan meliputi beberapa tahapan yaitu pelatihan pembuatan baglog, pembuatan baglog untuk media tanam, pelatihan inokulasi, pelatihan hasil olahan kaki naga dan nugget jamur, pembuatan es krim jamur serta evaluasi dan pendampingan. Dari kegiatan ini dihasilkan produk baglog dan produk olahan makanan jamur tiram, sehingga dapat diperoleh nilai tambah dalam aspek ekonomi untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Kata Kunci: Pendampingan; Agribisnis; Jamur tiram; Pendapatan

1. Pendahuluan

Salah satu sub-sektor usaha tani yang saat ini berkembang adalah sub-sektor usaha tani tanaman hortikultura. Fungsi utama tanaman hortikultura bukan hanya sebagai bahan pangan tetapi juga terkait dengan kesehatan dan lingkungan (Pramudya & Cahyadinata, 2012). Fungsi tanaman hortikultura yaitu: fungsi penyediaan pangan, terutama dalam hal penyediaan vitamin, mineral, serat, energi, dan senyawa lain untuk pemenuhan gizi; Jamur tiram merupakan makanan yang kaya akan protein, sebagai salah satu alternatif pengganti protein hewani yang harganya jauh lebih mahal. Kandungan proteinnya cukup tinggi, yaitu sekitar 10,5-30,4% setiap 100 gram berat jamur tiram (Ginting et al., 2013). Fungsi ekonomi yaitu sumber pendapatan petani (pada umumnya komoditas hortikultura mempunyai nilai ekonomi yang tinggi), perdagangan, dan perindustrian; fungsi kesehatan, buah dan sayur dan terutama biofarmaka dapat digunakan untuk mencegah dan mengobati penyakit; fungsi sosial budaya, sebagai unsur keindahan/kenyamanan lingkungan, upacara-upacara, pariwisata, dan lain-lain. Salah satu jenis tanaman hortikultura yang mempunyai nilai

ekonomis tinggi serta dikelola oleh masyarakat adalah tanaman jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*).

Permintaan akan jamur tiram di kalangan masyarakat cukup tinggi, produksi jamur tiram putih hanya mampu memenuhi 50% permintaan konsumen dalam negeri, sehingga masih sangat terbuka lebar kesempatan untuk mengembangkan agribisnis jamur tiram ini (Sariasih & Zulaika, 2013). Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2017 tingkat konsumsi jamur di Indonesia mencapai 47.753 ton sedangkan produksinya hanya 37.020 ton. Setiap tahun permintaan jamur tiram meningkat 10% baik untuk kebutuhan hotel, restoran, vegetarian dan lain sebagainya (Kalsum et al., 2011). Produksi Jamur tiram masih rendah karena permintaan konsumen cukup tinggi (Karisman, 2015).

Situasi ini merupakan prospek yang baik untuk usaha produksi jamur tiram putih. Dengan pembinaan dan pendampingan yang baik maka produksi jamur tiram putih ini dapat menjadi agribisnis yang prospektif untuk dikembangkan. Setiap baglog mampu menghasilkan 0,3-0,8 kg jamur tiram putih, jadi 10 baglog bisa menghasilkan 3-8 kg jamur tiram putih segar. *Payback Period* untuk usaha budidaya jamur tiram adalah 2 tahun 6 bulan (Wulanjari, 2020).

Salah satu penghasil jamur tiram adalah kelompok wanita tani (KWT) Langgeng Makmur yang berada di Dusun Botokan Desa Jatirejo Kecamatan Lendah Kabupaten Kulonprogo dan KUB Jamur Gamol di Dusun Gamol, Desa Ambarketawang, Kecamatan Gamping, Kabupaten Sleman. Ketua KWT bernama Sri Harini. Kelompok Wanita Tani ini beranggotakan 26 orang dan sudah memulai usaha budidaya jamur tiram sejak 2011. Ketua KUB Jamur Gamol bernama Suparman, beranggotakan 10 orang dan sudah memulai usaha sejak tahun 2014. Meskipun sudah lebih dari 5 tahun usaha, produksi jamur tiram yang diperoleh tidak tinggi. Usaha tani jamur tiram masih dilakukan dengan skala usaha yang kecil, rata-rata pengusaha 1000-5000 baglog. Baglog merupakan media tanam tempat meletakkan bibit jamur tiram. Bahan utama baglog adalah serbuk gergaji, karena jamur tiram termasuk jamur kayu. Baglog dibungkus plastik berbentuk silinder, dimana salah satu ujungnya diberi lubang. Pada lubang tersebut jamur tiram akan tumbuh menyembul keluar. Pada usaha budidaya jamur tiram skala besar, petani jamur biasanya membuat baglog sendiri. Namun untuk KWT Langgeng Makmur, karena modal terbatas, baglog membeli pada petani lain yang menyebabkan biaya produksi menjadi lebih tinggi serta risiko kegagalan panen tinggi karena kualitas baglog. Sementara untuk KUB Jamur Gamol, setelah bekerja sama dengan mahasiswa dari UMY dalam program PKM mahasiswa, maka KUB tersebut sudah dapat memproduksi baglog sendiri dengan dibuatnya alat pasteurisasi baglog untuk membantu mempercepat proses pembuatan baglog. Alat tersebut dinamakan Bunker Pintar. Dalam sekali produksi, dapat memproses pasteurisasi baglog sebanyak 300 baglog hanya dalam 2-3 jam. Apabila dengan cara manual, hanya bisa memanaskan puluhan baglog dengan memakan waktu 8-10 jam.

Usaha tani ini masih bisa dikembangkan karena peluang masih terbuka lebar disebabkan permintaan jamur tiram masih cukup tinggi. Peluang pengembangan usaha yang bisa dilakukan antara lain mengusahakan jamur tiram mulai dari bibitnya, produksi jamur tiram mentah, sampai dengan mengolahnya menjadi produk setengah jadi atau produk siap konsumsi.

2. Metode

Program pengabdian dilaksanakan pada KWT Langgeng Makmur yang berada di Dusun Botokan Desa Jatirejo Kecamatan Lendah Kabupaten Kulonprogo dan KUB Jamur Gamol di Dusun Gamol, Desa Ambarketawang, Kecamatan Gamping, Kabupaten Sleman. Pengabdian masyarakat dilakukan selama 3 bulan yaitu pada bulan Juli sampai September tahun 2019. Pengabdian ini dilakukan melalui beberapa metode, antara lain sosialisasi, penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan ([Gambar 1](#)).



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan

2.1. Sosialisasi

Sebelum pelaksanaan seluruh rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat dimulai, perlu diadakan sosialisasi mengenai program ini pada para anggota kelompok KWT Langgeng Makmur dan KUB Jamur Gamol agar anggota memahami program pengabdian ini sekaligus untuk menggali lebih dalam permasalahan yang dialami kelompok mitra dalam usaha tani budidaya jamur tiram. dan solusi yang dibutuhkan. Dengan begitu, diharapkan program pengabdian masyarakat ini dapat memberikan luaran yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan dari 2 mitra yaitu KWT Langgeng Makmur dan KUB Jamur Gamol.

2.2. Penyuluhan

Untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kelompok mitra dalam menghasilkan baglog sebagai media tanam jamur tiram dan cara berbudidaya yang sesuai SOP GAP dilakukan penyuluhan agar anggota kelompok paham mengenai hal tersebut. Selanjutnya adalah penyuluhan tentang bagaimana mengolah produk jamur tiram mentah sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dan pendapatan anggota kelompok.

2.3. Pelatihan

Metode ini dilaksanakan setelah penyuluhan selesai. Anggota kelompok mitra langsung melakukan praktik pembuatan baglog dan budidaya jamur tiram dengan “demplo” sebagai percobaan untuk melihat seberapa penguasaan dan ketrampilan membuat baglog dan budidaya jamur tiram yang sesuai SOP GAP. Pelatihan berikutnya adalah praktik pengolahan jamur tiram menjadi produk setengah jadi maupun produk yang siap dikonsumsi. Olahan jamur tiram yang dipraktikkan pada anggota kelompok adalah kaki naga jamur, nugget jamur dan es krim jamur tiram.

2.4. Pendampingan

Metode ini dilakukan agar program dapat berlanjut dan tetap diusahakan oleh masyarakat.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Sosialisasi

Sebelum pelaksanaan seluruh rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat dimulai, perlu diadakan sosialisasi mengenai program ini pada para anggota kelompok KWT Langgeng Makmur dan KUB Jamur Gamol agar anggota memahami program

pengabdian ini sekaligus untuk menggali lebih dalam permasalahan yang dialami kelompok mitra dalam usaha tani budidaya jamur tiram, dan solusi yang dibutuhkan, sebagaimana ditunjukkan pada [Gambar 2](#). Dengan begitu, diharapkan program pengabdian masyarakat ini dapat memberikan luaran yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan kelompok KWT Langgeng Makmur. Program sosialisasi. dihadiri sekitar 28 anggota KWT Langgeng Makmur dan 10 KUB Jamur Gamol, proses sosialisasi dilaksanakan dengan lancar dan dapat menggali banyak hal terkait permasalahan yang dihadapi dalam usaha budidaya jamur tiram tersebut. Pertama, berkaitan dengan masalah baglog yang harganya naik terus, dan kualitasnya belum sesuai dengan yang diharapkan anggota mitra. Kedua, penguasaan terhadap budidaya jamur yang baik masih belum mereka kuasai, sehingga perlu mendatangkan ahlinya untuk berbagi ilmu bagaimana budidaya jamur yang baik, agar hasilnya dapat menguntungkan. Untuk serapan pasar, sementara ini tidak menjadi masalah, karena sudah ada pedagang yang menampung hasil jamur tiram yang diusahakan, bahkan untuk KUB Jamur Gamol sudah menjual olahan jamur dengan beragam produk. Selesai pelaksanaan sosialisasi, kita melakukan penjadwalan untuk dilakukannya pelatihan pembuatan baglog dengan tujuan mitra dapat memproduksi sendiri baglog sebagai media tanam jamur tiram, sehingga dapat memperkecil biaya produksi dan kualitas baglog dapat terjaga, sebagaimana ditunjukkan pada [Gambar 3](#). Sekaligus dengan dilakukannya penyuluhan untuk bagaimana budidaya jamur tiram yang baik dengan mendatangkan praktisi budidaya jamur tiram.



[Gambar 2](#). Perkenalan dan penggalian masalah program pengabdian



[Gambar 3](#). Kumbung jamur tiram

3.2. Penyuluhan

Pelaksanaan penyuluhan dilakukan dengan mengundang 2 orang praktisi budidaya jamur tiram, sekaligus pengusaha baglog dan jamur tiram, bernama Pak Indarto dari Sleman dan Pak Sudaryono dari Kulon Progo. Diawali dengan penyuluhan tentang bagaimana membuat baglog yang benar, mekanisme dan bahan-bahan yang dibutuhkan, kemudian dilanjutkan dengan *sharing* serta tanya jawab anggota mitra

tentang pengalaman dan masalah anggota mitra dalam berbudidaya tanaman jamur tiram, sebagaimana ditunjukkan pada [Gambar 4](#).



[Gambar 4](#). Penyuluhan pembuatan baglog

3.3. Pelatihan

Metode ini dilaksanakan setelah penyuluhan selesai. Praktik pembuatan baglog oleh anggota mitra. Pada saat pelatihan, semua anggota diberi kesempatan untuk mencoba membuat baglog yang benar, mulai dari pencampuran serbuk gergaji dan bahan lain, sampai dengan memasukkan bahan tersebut ke dalam plastik baglog dan menutupnya dengan benar, sebagaimana ditunjukkan pada [Gambar 5](#).



[Gambar 5](#). Pelatihan pembuatan baglog

Anggota kelompok mitra langsung melakukan praktik pembuatan baglog dan budidaya jamur tiram dengan “demplot” sebagai percobaan untuk melihat seberapa penguasaan dan ketrampilan membuat baglog dan budidaya jamur tiram yang sesuai SOP GAP, sebagaimana ditunjukkan pada [Gambar 6](#).



[Gambar 6](#). Hasil baglog dari pelatihan

Pelatihan berikutnya adalah pengolahan jamur tiram menjadi produk setengah jadi atau siap konsumsi. Pelatihan dilakukan dengan mendatangkan salah satu pakar kuliner dari Bantul. Produk olahan yang dilatihkan adalah kaki naga dan nugget jamur ([Gambar 7](#)),

serta praktik membuat es krim dari jamur tiram ([Gambar 8](#)). Produk nugget jamur memang banyak diminati untuk dijadikan produk olahan, salah satunya yang terjadi di Desa Panti di Kabupaten Jember, pada program pengabdian di daerah tersebut, produk nugget menjadi produk olahan yang banyak peminatnya ([Wulanjari dkk, 2020](#)).



[Gambar 7. Pelatihan pembuatan kaki naga dan nugget jamur](#)



[Gambar 8. Es krim jamur tiram rasa coklat](#)

3.4. Pendampingan

Metode ini dilakukan agar program dapat berlanjut dan tetap diusahakan oleh masyarakat. Salah satu kegiatan yang dilakukan adalah melanjutkan pembuatan/produksi baglog yang dapat digunakan oleh anggota mitra sebagai media tanam dalam budidaya jamur tiram, sehingga mereka dapat memproduksi sendiri, menggunakannya untuk budidaya jamur tiram dan baglog tersebut juga dapat digunakan sebagai produk yang dijual untuk menambah penghasilan, sebagaimana ditunjukkan pada [Gambar 9](#). Mekanisme pembuatan baglog adalah sebagai berikut:

- a. Menakar bahan yang terdiri dari 6 ember serbuk gergaji, 12 kg bekatul dan 1.4 kg kapur dolomit.
- b. Mencampur ketiga jenis bahan lalu menambah air sebanyak 60%
- c. Mengemas campuran bahan ke dalam plastik ukuran 35x 20 cm sembari dipadatkan
- d. Memasang cincin dan tutup baglog
- e. Baglog dipasteurisasi selama 8 jam
- f. Baglog diamkan sampai dingin lalu diinokulasi
- g. Masukkan baglog ke ruangan inkubasi selama 1 bulan
- h. Baglog siap dibudidayakan di kumbung jamur

Pada saat pembuatan baglog dilakukan, dapat dihasilkan 117 baglog yang siap digunakan sebagai media tanam budidaya jamur tiram.



Gambar 9. Produksi Baglog

4. Rencana Tahapan Selanjutnya

Ada beberapa perencanaan yang akan dilaksanakan berkaitan dengan program pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan serta keberlanjutan dari usaha budidaya jamur tiram yang dilakukan oleh KWT Langgeng Makmur dan KUB Jamur Gamol ini.

- a. Pelatihan *packaging* untuk produk kaki naga, nugget dan es krim jamur tiram agar produk semakin menarik konsumen untuk membeli dengan tujuan menambah penghasilan anggota kedua mitra.
- b. Pendampingan produksi baglog sebagai media tanam tanaman jamur tiram dengan tujuan memperkecil biaya produksi dan produksi baglog yang ke depannya dapat dilakukan kolaborasi antara KWT Langgeng Makmur dan KUB Jamur Gamol yang memiliki “bunker pintar” sebagai alat produksi baglog.

5. Kesimpulan

Penambahan kapasitas produksi yang berasal dari penambahan jumlah baglog sudah mulai dilaksanakan dengan cara memproduksi sendiri baglog secara bertahap. Terjadinya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam berbudidaya jamur tiram dan produk olahan setelah diadakannya penyuluhan dan pelatihan budidaya jamur tiram dan pembuatan baglog serta pelatihan pembuatan produk olahan. Lain daripada itu, mitra pengabdian ini perlu mendapatkan pendampingan dari dinas pertanian untuk menjaga kualitas dan kuantitas produksi jamur tiram dan baglog. Anggota juga perlu mendapatkan pelatihan *packaging* supaya produk olahan seperti kaki naga, nugget dan es krim yang dijual mampu bersaing dengan produsen lain.

Daftar Pustaka

- Ginting, A. R., Herlina, N., & Tyasmoro, S. Y. (2013). Studi Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Tumbuh Gergaji Kayu Sengon Dan Bagas Tebu. *Jurnal Produksi Tanaman*, 1(2), 17–24.
- Kalsum, U., Fatimah, S., & Catur, W. (2011). Efektivitas Pemberian Air Leri Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agrovigor*, 4(2), 86–92.
- Karisman, W. (2015). Pengaruh Perbandingan Limbah Serbuk Kayu Dan Blotong

- Terhadap Produksi Jamur Tiram Putih. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015, Yang Diselenggarakan Oleh Prodi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang*, 339–345.
- Pramudya, F. N., & Cahyadinata, I. (2012). Analisis Usaha Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) di Kecamatan Curup Tengah Kabupaten Rejang Lebong. *Jurnal AGRISEP*, 11(2), 237–250.
- Sariasih, Y., & Zulaika, P. (2013). Agribisnis Prospektif Bagi Gapoktan Seroja I. *Agrisep*, 13(1), 11–18.
- Wulanjari, D. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Panti dan Suci melalui Kegiatan Budidaya dan Agribisnis Jamur Tiram dengan Pola Kemitraan untuk Memanfaatkan Waktu Luang. *Warta Pengabdian*, 14(1), 40.



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