

Pelatihan teknik pengawetan dan pengemasan jamur merang segar di Desa Bilebante Kabupaten Lombok Tengah Nusa Tenggara Barat

Rizki Nugrahani¹, Afe Dwiani^{1*}, Suburi Rahman¹, dan Ni Luh Putu Sherly Yuniartini¹

¹ Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Nahdlatul Wathan Mataram

dwiania@rocketmail.com

Abstract

Mushrooms contain a high percentage of water, causing a shorter shelf life and the quality of the mushroom will decrease rapidly. This fresh mushroom preservation and packaging technique training aims to provide information on wet and dry preservation techniques and how to pack fresh straw mushrooms. The implementation of this activity was attended by members of the Harapan Jaya farmer women's group, Bilebante village, Pringgrata sub-district, Central Lombok district. The training method is to provide material followed by hands-on practice. The training process ran smoothly and was greeted enthusiastically by the participants. This training provides expertise on how to preserve and package fresh straw mushrooms so they can last longer. From the evaluation carried out by the members of the women farmer group, they easily absorbed the material provided and were able to follow well the practices in this training. This can be seen from the results of the discussion and question and answer at the end of the training indicating that the training participants understood what had been done during the training process.

Keywords: training; preservation; packaging; edible mushroom; Bilebante Village

Abstrak

Jamur merang mengandung presentase air yang tinggi, sehingga menyebabkan umur simpannya lebih pendek dan mutu jamur merang akan menurun dengan cepat. Pelatihan teknik pengawetan dan pengemasan jamur merang segar ini bertujuan untuk memberikan informasi teknik pengawetan secara basah dan kering serta bagaimana mekanisme pengemasan jamur merang segar. Pelaksanaan kegiatan ini diikuti oleh anggota kelompok wanita tani Harapan Jaya Desa Bilebante Kecamatan Pringgrata Kabupaten Lombok Tengah. Metode pelatihannya adalah dengan memberikan materi yang dilanjutkan dengan praktik langsung. Proses pelatihan berjalan lancar dan disambut antusias oleh para peserta. Pelatihan ini memberikan keahlian bagaimana mengawetkan dan mengemas jamur merang segar agar lebih lama waktu simpannya. Dari evaluasi yang dilakukan, anggota kelompok wanita tani dengan mudah menyerap materi yang diberikan dan dapat mengikuti dengan baik praktik dalam pelatihan ini. Hal ini terlihat dari hasil diskusi dan tanya jawab diakhir pelatihan menunjukkan peserta pelatihan memahami apa yang sudah dilakukan saat proses pelatihan berlangsung.

Kata Kunci: pelatihan; pengawetan; pengemasan; jamur merang; Desa Bilebante

1. PENDAHULUAN

Salah satu komoditas hortikultura yang bernilai ekonomi tinggi adalah jamur. Jenis jamur yang menjadi salahsatu komoditas pertanian yang memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan adalah Jamur merang (*Volvariella volvaceae*). Jamur merang

merupakan makanan yang memiliki nilai protein yang tinggi namun harganya sangat terjangkau oleh masyarakat berbagai kalangan (Ufairah *et al.*, 2022). Jamur merang merupakan makanan dengan gizi yang baik, rata-rata jamur mengandung protein 19,4% dan karbohidrat 67,74% (Lestari *et al.*, 2018).

Jamur merang mempunyai umur simpan kurang dari satu hari atau maksimum satu hari, setelahnya jamur merang akan menjadi lembek, berubah warna, dan mengalami pembusukan meskipun jamur dipanen pada stadia tudung jamur masih kuncup. Sifat seperti itu menyulitkan petani dan pedagang (Sumiati dan Djuariah, 2007). Salah satu cara yang dapat ditempuh untuk memperpanjang umur simpan jamur merang adalah pengolahan jamur sebagai penyedap rasa karena jamur merang memiliki tingkat kegunaan paling tinggi. Jamur merang mengandung presentase air yang tinggi, sehingga menyebabkan umur simpannya lebih pendek dan mutu jamur merang akan menurun dengan cepat. Untuk memperpanjang masa simpannya dibuat dalam bentuk serbuk. Selain itu, upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi masuknya uap air ke dalam produk yaitu dengan penggunaan kemasan. Masa simpan produk sangat terpengaruh oleh bahan pengemasan serta proses pengemasan itu sendiri (Romadhona dan Ekawandani, 2020). Menurut penelitian Adiandri (2012) menemukan bahwa semua perlakuan (disimpan dalam larutan kimia dan dalam kemasan) cenderung mengalami perubahan mutu fisikokimia selama penyimpanan yang berpengaruh terhadap daya simpannya.

Desa Bilebante merupakan salah satu desa dari 11 desa yang ada di wilayah Kecamatan Pringgarata Kabupaten Lombok Tengah. Desa Bilebante terletak di sebelah Utara kabupaten Lombok Tengah berbatasan langsung dengan wilayah kabupaten Lombok Barat. Desa ini memiliki luas lahan 226 hektar untuk area persawahan, sekitar 87 hektar untuk kebun serta memiliki 8 dusun. Kehidupan masyarakat di wilayah Bilebante sebagian besar di sektor pertanian dan kelautan. Pada sektor pertanian secara umum wilayah kabupaten Lombok Tengah sudah mengembangkan usaha pengolahan hasil pertaniannya seiring dengan ditetapkannya wilayah desa Bilebante sebagai *green destination* (Nururly *et al.*, 2018). Desa ini memiliki panorama desa yang asri dengan persawahan yang hijau. Berdasarkan kondisi agrarisnya sebagian besar warganya berprofesi sebagai petani dan buruh tani (Aprianti, 2021). Petani di wilayah desa Bilebante menanam berbagai jenis tanaman sebagai komoditas pertanian yang nantinya akan dijual untuk mendapatkan keuntungan untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari keluarganya. Berdasarkan hal tersebut diperlukan pengembangan disektor pertanian salah satunya dengan adanya budidaya jamur merang yang dikembangkan bermitra dengan kampus Universitas Nahdlatul Wathan Mataram.

Pengembangan disektor pertanian dengan penanaman komoditas jamur merang masyarakat juga harus dibekali dengan keahlian pascapanen sehingga hasil panen para petani dapat memberikan hasil yang maksimal. Salah satu cara untuk menambah keahlian petani di wilayah Bilebante adalah dengan mengadakan pelatihan penanganan pascapanen tanaman jamur merang.

2. METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan memberikan pelatihan secara langsung kepada warga dengan tema pelatihan adalah "Pelatihan teknik pengemasan

dan pengawetan jamur merang segar di desa Bilabante kabupaten Lombok Tengah. Tahapan dalam pelaksanaan Pengabdian ini yaitu tahap I yaitu Koordinasi, tahap II yaitu Pelaksanaan Pelatihan dan tahap III yaitu Evaluasi.

Tahap I: Koordinasi dan Persiapan

Pada tahap ini Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) melakukan persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan saat pelaksanaan berlangsung. Memastikan jumlah peserta PKM dari kampus yang ikut serta dalam pengabdian ini dan peserta yang mengikuti pelatihan dari pihak mitra dalam hal ini kelompok wanita tani Harapan Jaya sehingga tim bisa merencanakan teknis yang akan diterapkan sehingga kegiatan bisa terlaksana secara lancar dan sesuai harapan.

Tahap II: Pelaksanaan PKM

Pelaksanaan PKM dilakukan dengan metode memberikan penjelasan dan pembimbingan dalam praktik langsung. Peserta di awal kegiatan diberikan penjelasan teknis yang akan dikerjakan dalam praktik pengawetan hingga pengemasan produk jamur merang. Tim PKM memberikan penjelasan tentang bagaimana cara mengawetkan jamur merang segar dengan metode basah dan kering. Salah satu metode yang diajarkan yaitu dengan diolah menjadi produk kaldu jamur. Selain itu Tim PKM juga mengajarkan teknik pengemasan jamur merang yang baik dan benar sehingga produk jamur merang segar bisa disimpan lebih lama dari biasanya.

Tahap III: Evaluasi Kegiatan

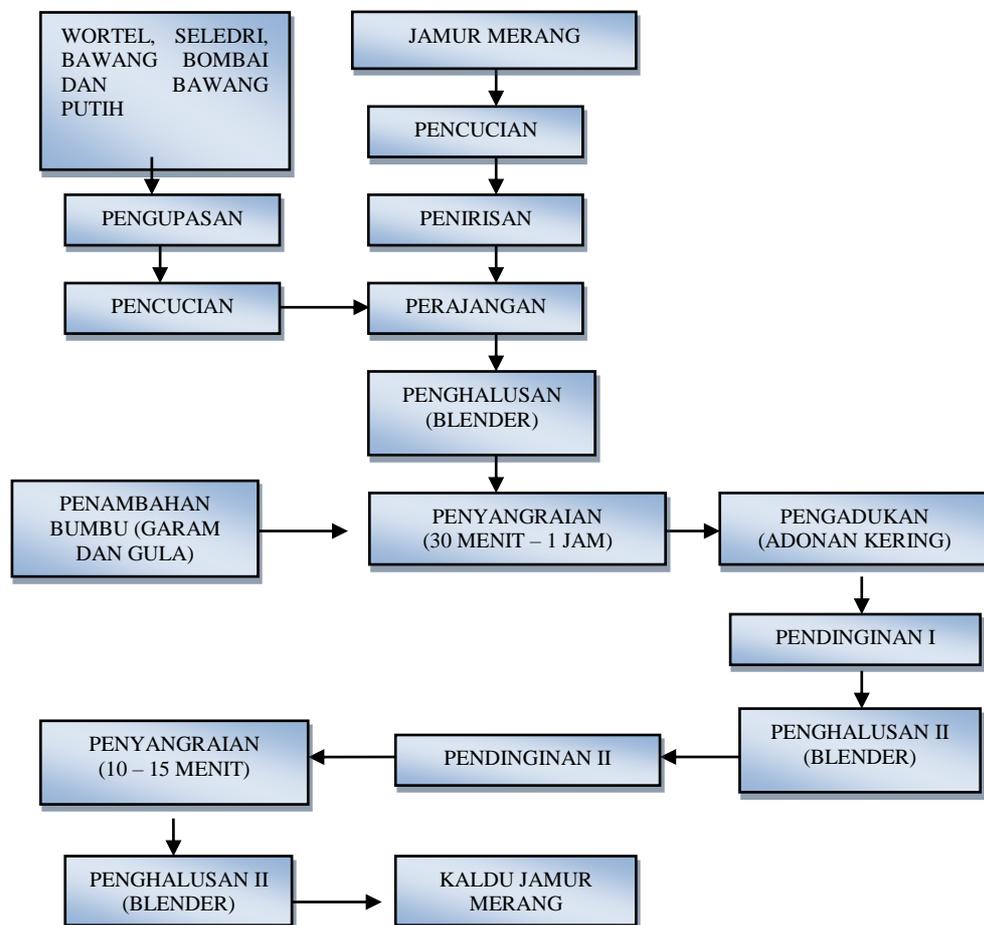
Tahap ini tim melaksanakan evaluasi bagaimana tingkat keberhasilan kegiatan dilihat dari antusias mitra dan bagaimana penerimaan informasi dan kemampuan mitra dalam merespon informasi yang diberikan Tim PKM. Evaluasi dilakukan dengan teknik pengamatan langsung dan diskusi tanya jawab dengan mitra.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

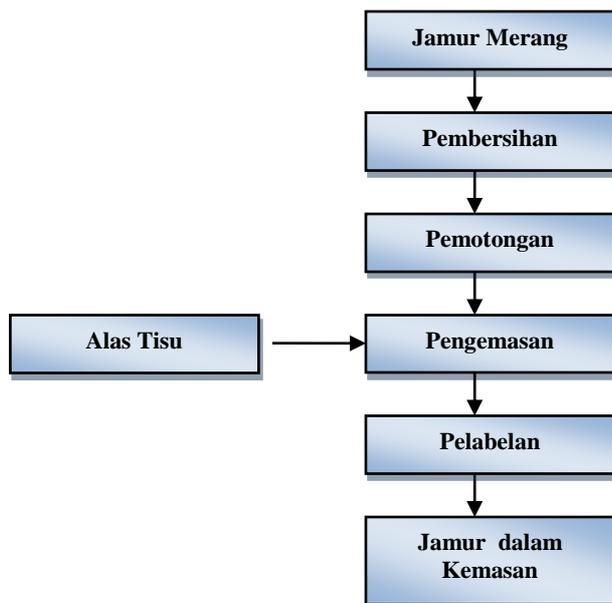
Peserta pelatihan pengemasan dan pengawetan jamur merang segar ini adalah kelompok Wanita Tani Harapan Jaya di desa Bilabante kabupaten Lombok Tengah. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di Pasar Pancingan Desa Bilebante kabupaten Lombok tengah. Pelatihan teknik pengawetan dan pengemasan jamur merang segar ini bertujuan untuk memberikan informasi teknik pengawetan secara basah dan kering serta bagaimana mekanisme pengemasan jamur merang segar. Pelaksanaan kegiatan PKM dimulai dengan memberikan penjelasan terlebih dahulu tentang pengenalan jamur merang, pemanfaatan jamur merang serta kandungan gizi yang terdapat pada jamur merang. Jamur merang dapat dimanfaatkan oleh warga sebagai makanan yang kaya gizi karena mengandung protein antara 17,5% hingga 27% (Prasetyaningsih *et al.*,

2018). Diagram alir proses pembuatan kaldu jamur merang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan kaldu jamur merang

Pada kegiatan ini metode pengawetan jamur merang yang dipilih adalah dengan cara mengubah bentuknya menjadi serbuk kaldu jamur merang. Teknik pembuatan kaldu jamur yang diajarkan ke warga sangat mudah untuk diikuti oleh mitra karena langkah kerjanya yang sederhana. Berikut adalah alur kerja pembuatan kaldu jamur merang yang dimodifikasi dari penelitian sebelumnya (Prasetyaningsih *et al.*, 2018). Setelah kegiatan pembuatan kaldu jamur selesai dilaksanakan, selanjutnya dilakukan kegiatan pelatihan pengemasan jamur merang yang masih segar. Alur kerja pengemasan dapat terlihat pada Gambar 2 berikut ini.



Gambar 2. Diagram alir pengawetan jamur segar dalam kemasan PP

Pada saat pelaksanaan kegiatan ini sebelum melakukan praktik pengemasan jamur merang segar, Tim terlebih dahulu memberikan penjelasan juga pentingnya kemasan untuk penyimpanan jamur. Menurut Buckle *et al.*, (1987 dalam Romadhona *et al.*, 2020) kemasan harus bisa menjaga mutu produk agar tetap steril dan bisa memberi perlindungan terhadap produk dari pencemar, kerusakan fisik, dan bisa menahan perpindahan gas dan uap air. Selain itu adanya gangguan lainnya yang terjadi pada produk pangan yaitu berkurangnya kadar air, pengaruh gas dan cahaya. Akibat perubahan kadar air pada produk, akan timbul jamur dan bakteri sehingga dapat mengeraskan serbuk yang dibuat (Romadhona dan Ekawandani, 2020). Setelah diberikan informasi terkait pengemasan, mitra diberikan praktik langsung pengemasan sesuai alur yang sudah disiapkan oleh Tim PKM. Peserta pengabdian dapat dilihat pada Gambar 3 dan hasil pengemasan jamur merang segar dapat dilihat pada Gambar 4 berikut ini.



Gambar 3. Peserta pelatihan teknik pengemasan jamur merang



Gambar 4. Hasil pengemasan jamur merang segar

3.2 Monitoring dan evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilaksanakan dengan pemantauan langsung pada saat pelatihan berlangsung dimana tim melakukan pendampingan secara intensif pada mitra yang dibuat dalam kelompok- kelompok kerja. Apabila terjadi kesulitan akan langsung diberikan pengarahan agar mitra dapat melaksanakan kegiatan dengan aman dan nyaman. Hasil kegiatan monitoring menunjukkan bahwa jalannya pelatihan dapat terkendali sesuai alur yang yang sudah direncanakan. Untuk kegiatan evaluasi dilaksanakan di akhir kegiatan dimana dilakukan diskusi dua arah untuk menilai kemampuan mitra dalam menerima materi pelatihan yang diberikan. Dari diskusi tersebut tim pengabdian dapat menggambarkan secara umum apakah tujuan dari pemberian pelatihan ini dapat tercapai atau tidak, sehingga pada kegiatan berikutnya bisa dilakukan perbaikan. Setelah dilaksanakan kegiatan evaluasi diperoleh kesimpulan bahwa mitra dapat mengerti dan memahami teknik pengawetan secara basah dan kering serta mekanisme pengemasan jamur merang segar, Untuk selanjutnya Mitra dapat melakukan kegiatan pengawetan dan pengemasan secara mandiri.

3.3 Kendala Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan teknik pengawetan dan pengemasan jamur merang segar di desa Bilebante kabupaten Lombok Tengah ini secara umum berlangsung tanpa adanya hambatan berarti. Hanya saja ada sedikit kendala berupa alat yang kurang memadai tapi masih bisa ditanggulangi dengan alat pengganti yang terdapat di lapangan.

4. SIMPULAN

Berdasarkan uraian kegiatan dan hasil monitoring serta evaluasi diperoleh kesimpulan sebagai berikut: Pelatihan teknik pengawetan dan pengemasan jamur merang segar di Desa Bilebante Kecamatan Pringgarata Kabupaten Lombok Tengah mendapatkan respon sangat baik dan diterima dengan baik oleh masyarakat dalam hal ini Kelompok Wanita Tani Harapan Jaya. Pelatihan ini berjalan sesuai dengan harapan Tim PKM

Prodi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Nahdlatul Wathan Mataram yaitu melalui pelatihan ini keahlian dalam pemanfaatan hasil pertanian serta kemampuan dalam pengolahan hasil tani mitra PKM diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat di Desa Bilebante.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan pada LPPM Universitas Nahdlatul Wathan Mataram telah mendanai pelaksanaan kegiatan pengabdian dan kepada civitas akademik Fakultas Pertanian UNW Mataram yang pihak yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan PKM. Terima kasih juga dihaturkan kepada pihak Kelompok Wanita Tani Harapan Jaya yang telah bersedia membantu terlaksananya kegiatan PKM ini dan kepada Aparat desa Bilabante yang telah menyediakan tempat untuk pelaksanaan PKM ini.

6. REKOMENDASI

Pada pelaksanaan pengabdian ini perlu dilakukan kegiatan lanjutan untuk mendukung peningkatan ekonomi masyarakat yaitu dengan mengadakan pelatihan pemasaran produk pangan yang sudah dihasilkan.

7. REFERENSI

- Adiandri, R. ., Nugaraha, S., dan Rachmat, R. (2012). Karakteristik Mutu Fisikokimia Jamur Merang (*Volvarrella volvacea*) Selama Penyimpanan dalam Berbagai Jenis Larutan dan Kemasan. *Jurnal Pascapanen*, 9 (2), 77 – 87.
- Aprianti, N. A. (2021). *Konflik Perkawinan Antar Agama di Desa Bilebante Kecamatan Pringgarata Kabupaten Lombok Tengah Nusa Tenggara Barat. Skripsi*. Universitas Islam Negeri Mataram.
- Lestari, A., Azizah, E., Sulandjari, K., dan Yasin, A. (2018). Pertumbuhan Miselia Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Lokasi Pacing Dengan Jenis dan Konsentrasi Media Biakan Murni Secara In Vitro. *Jurnal Agro*, 5 (2), 114–126. <https://doi.org/https://doi.org/10.15575/2426>
- Nururly, S., Septiani, E., Sulaimiah, Mulyadi, dan Ilhamudin, M. (2018). Pengelolaan Usaha Makanan Kecil Berbahan Rumput Laut Memasuki Pasar Modern. *Jurnal Abdi Insani Unram*, 5 (1), 40–45. <http://abdiinsani.unram.ac.id/index.php/jurnal/article/view/133/37>
- Prasetyaningsih, Y., Sari, M. W., dan Ekawandani, N. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). *Eksergi*, 15 (2), 41–47. <https://doi.org/https://doi.org/10.31315/e.v15i2.2383>
- Romadhona, R., dan Ekawandani, N. (2020). Penentuan Masa Simpan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) Terhadap Kadar Air Sebagai Bahan Dasar Penyedap Rasa Alami. *Jurnal TEDC*, 14 (1), 108–112. <http://ejournal.poltektedc.ac.id/index.php/tedc/article/view/357/298>
- Sumiati, E., dan Djuariah, D. (2007). *Teknologi Budidaya dan Penanganan Pascapanen Jamur Merang (Volvariella volvacea)*. Monolog No. 30. Badan Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.

Ufairoh, N., Abubakar, dan Nur'azkiya, R. (2022). Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) Di Kecamatan Cilamaya Kulon Kabupaten Karawang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 9 (2), 537–547.