

## Pemberdayaan UMKM melalui Pengoptimalan Jamur Tiram Menjadi Nugget Dan Sate di Desa Cilapar Kabupaten Purbalingga

### *Empowerment of UMKM through Optimizing Oyster Mushrooms into Nuggets and Satay in Cilapar Village, Purbalingga Regency*

El Fathia Raisya Qonitulhaq<sup>1</sup>, Rozan Ghazzali Fattah<sup>2</sup>, Nadyalifa Nabila Putri<sup>3</sup>, Nanda Dwi Putri<sup>4</sup>, Melinda Maharani<sup>5</sup>, Zulfa Putri Kaswardani<sup>6</sup>, Dimas Reza Aksani<sup>7</sup>, Bagas Pangestu<sup>8</sup>, Alfisyah Putri<sup>9</sup>

<sup>1-9</sup> Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jawa Tengah, Indonesia

Email: [elfathiaraisyaqonitulhaq@gmail.com](mailto:elfathiaraisyaqonitulhaq@gmail.com)

Alamat: Jl. KH. Ahmad Dahlan, Dusun III, Dukuhwaluh, Kec. Kembaran, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah 53182

Korespondensi penulis: [elfathiaraisyaqonitulhaq@gmail.com](mailto:elfathiaraisyaqonitulhaq@gmail.com)

#### Article History:

Received : 19 September 2024

Revised : 03 Oktober 2024

Accepted : 17 Oktober 2024

Published: 19 Oktober 2024

**Keywords:** oyster mushrooms, training, empowerment, nuggets, satay, Cilapar Village, Purbalingga, Kaligondang

**Abstract:** Oyster mushroom production, always has a high demand from year to year, but oyster mushrooms are less highlighted by the community, it is proven in the span of 2024, training on the empowerment of oyster mushrooms to become innovative MSMEs in Cilapar Village, does not yet exist, while training on the empowerment of oyster mushrooms as an idea for UMKM, needs to be done, as a solution to the problem of suppressing the unemployment rate. Therefore, the purpose of this research and activity is to elaborate the training of oyster mushroom resources into nuggets and satay in an effort to strengthen UMKM in Cilapar Village as well as a way to handle stunting. The problem that arises is what form of activities are held to realize the idea of nuggets and mushroom satay to the community? The method of implementing this activity is carried out using a qualitative approach. The research data was in the form of oral speech obtained from interview, survey, and observation collection techniques. The results of the activity showed that oyster mushrooms could be processed into nuggets and satay with extraordinary taste, and the level of community activity towards empowering oyster mushrooms into nuggets and satay became high after training, it became a positive encouragement to build a stable economy of the Cilapar Village community

#### Abstrak

Produksi jamur tiram, selalu memiliki permintaan tinggi dari tahun ke tahun, namun jamur tiram kurang disorot oleh masyarakat, hal itu dibuktikan dalam rentang tahun 2024, pelatihan pemberdayaan jamur tiram menjadi UMKM inovatif Desa Cilapar, belum ada, sementara pelatihan pemberdayaan jamur tiram menjadi ide UMKM, perlu dilakukan, sebagai solusi masalah penekanan angka pengangguran. Oleh karena itu, tujuan penelitian dan kegiatan ini adalah menguraikan pelatihan sumber daya jamur tiram menjadi nugget dan sate dalam usaha penguatan UMKM Desa Cilapar sekaligus sebagai cara penanganan stunting. Permasalahan yang muncul adalah bagaimana bentuk kegiatan yang diadakan untuk merealisasikan gagasan nugget dan sate jamur ke masyarakat? Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Data penelitian berupa ucapan lisan yang didapat dari teknik pengumpulan wawancara, survey, dan observasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa jamur tiram bisa diolah menjadi nugget dan sate dengan cita rasa yang luar biasa, dan tingkat keaktifan masyarakat terhadap pemberdayaan jamur tiram menjadi nugget dan sate menjadi tinggi pasca pelatihan, hal itu menjadi dorongan positif untuk membangun perekonomian masyarakat Desa Cilapar yang stabil

**Kata Kunci:** jamur tiram, pelatihan, pemberdayaan, nugget, sate, Desa Cilapar, Purbalingga, Kaligondang

## 1. PENDAHULUAN

Masyarakat desa merupakan salah satu bagian dari ruang lingkup pembangunan Nasional. Masyarakat yang heterogen memiliki pemikiran yang berbeda-beda untuk memanfaatkan sumberdaya yang ada. Desa Cilapar memiliki keberagaman masyarakat yang luas, sebagian besar masyarakatnya beragama Islam namun pemikiran masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya yang ada, salah satu contoh nyatanya adalah masyarakat yang hidup di Desa Cilapar, Kecamatan Kaligondang, Kabupaten Purbalingga. Kondisi di daerah ini masih memerlukan perbaikan non-fisik, pengoptimalan serta pengembangan kualitas sumber daya terutama dalam hal ekonomi. Salah satu cara untuk meningkatkan ekonomi, adalah dengan cara memanfaatkan sumber daya alam menjadi peluang UMKM yang inovatif.

Menurut Yolanda (2024) UMKM atau usaha mikro kecil adalah solusi permasalahan yang bisa meningkatkan perekonomian suatu wilayah. Artinya, UMKM memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk bisa berkontribusi dalam mendorong pertumbuhan ekonomi secara inklusif, sehingga dapat mengurangi angka pengangguran, meminimalisir kemiskinan, dan menciptakan kesempatan kerja yang lebih luas. Tercatat pada tahun 2024 dalam laporan Badan Pusat Statistik menyatakan, bahwa jumlah pengangguran di Indonesia adalah 7,2 juta orang, menduduki posisi pertama di data IMF (International Monetary Fund) dan berada di level rawan (Rahmadania & Tihar, 2024; Wijdan, 2024). Oleh karenanya, UMKM menjadi solusi untuk menekan angka pengangguran dan permasalahan dalam ranah ekonomi.

Desa Cilapar memiliki sumber daya yang melimpah, salah satunya adalah Jamur tiram. Terhitung setiap desa, petani jamur tiram berjumlah tujuh orang. Jamur tiram merupakan bahan pangan yang memiliki manfaat beragam, mengandung protein yang lebih tinggi dari nasi dan gandum, juga mengandung asam amino esensial, lemak tidak jenuh, dan serat yang baik untuk pencernaan. Zat aktif pada jamur bisa menjadi obat kolesterol, AIDS, kanker, dan meningkatkan sistem imun pada tubuh. (Gabriella, 2023; Nilawati, 2023; Suiroaka et al., 2024) Permintaan jamur dari tahun ke tahun terus meningkat, terutama di Desa Cilapar. Namun, berdasarkan data dari observasi dan survey yang sudah dilakukan. Pemanfaatan jamur tiram menjadi suatu produk, masih jarang ada, sehingga kebanyakan dari hasil panen jamur tersebut, didistribusikan dalam bentuk mentah, tanpa terlebih dahulu diolah.

Nugget dan Sate merupakan inovasi yang bisa menunjang UMKM di masa mendatang. Kepopuleran dua makanan tersebut, selalu menjadi makanan dengan tingkat minat masyarakat paling tinggi (Cahyadi, 2022; Nur & Djafar, 2023) Oleh karenanya,

pengoptimalan dari jamur tiram menjadi nugget dan sate, dapat menjadi ide baru dalam memperkenalkan jamur tiram sebagai protein pengganti hewani. Jamur tiram memiliki tekstur yang sama dengan ayam, serta memiliki biaya yang terbilang terjangkau. Penerapan ide pengolahan jamur tiram menjadi nugget dan sate berupa pelatihan secara langsung bersama masyarakat Desa Cilapar, guna untuk mengarahkan masyarakat dari cara mengolah jamur sampai mendistribusikan ke sasaran pasar yang cocok untuk penjualan nugget dan jamur. Dengan demikian, mengolah jamur tiram menjadi produk nugget dan sate, dapat meminimalkan biaya pokok produksi dan ide unggul berkelanjutan jangka panjang bagi UMKM.

Pemberdayaan UMKM dengan pemanfaatan jamur tiram di suatu wilayah juga pernah diteliti dalam penelitian sebelumnya, seperti pada penelitian yang dilakukan oleh Hidayat (2022), berfokus pada pemanfaatan jamur tiram menjadi nugget dalam menunjang UMKM Desa Gunung Kesiangan, dengan metode penelitian kualitatif. Penelitian oleh Epi & Fadillah (2024) berfokus pada pemanfaatan lahan kosong tidak produktif dan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui budidaya jamur tiram dalam berbagai olahan. Dan penelitian yang dilakukan oleh Novanty & Hartanti (2022), berfokus pada pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Laweyan, Kabupaten Porbolingo, melalui pengolahan jamur tiram menjadi nugget, dengan metode penelitian kualitatif. Berdasarkan penelitian di atas, menunjukkan bahwa potensial pada kemanfaatan jamur memiliki peluang untuk menjadi UMKM yang inovatif, sekaligus pendorong peningkatan sektor ekonomi. Namun dari penelitian di atas, tidak ditemukan pemberdayaan jamur tiram menjadi olahan di Desa Cilapar. Oleh karenanya, kegiatan pemberdayaan jamur tiram menjadi berbagai olahan ini, bisa menjadi sumber informasi yang mendorong masyarakat dalam menciptakan UMKM inovatif.

## **2. METODE**

Penelitian pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan jamur tiram ini, menggunakan metode kualitatif, hal itu didasarkan pada karakteristik penelitian yang cenderung pada analisis lapangan secara langsung tanpa menggunakan ukuran angka, sehingga peneliti hanya terbuka pada fenomena yang muncul apa adanya, dengan kemungkinan perubahan keadaan dan situasi sosial yang bisa saja terjadi. Teknik pengambilan data, menggunakan observasi, survey, dan wawancara.

Metode pelaksanaan yang dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu sebagai berikut:

- a) Wawancara dan survey situasi lapangan petani jamur tiram

Pada tahap pertama adalah wawancara dan survey lokasi, dilakukan dengan cara

mengunjungi tempat petani jamur tiram. Lokasi pengusaha jamur tiram, berada di Desa Cilapar, Kecamatan Kaligondang, Kabupaten Purbalingga. Tahapan ini perlu dilakukan untuk mengamati secara langsung kondisi dan situasi jamur tiram di Desa Cilapar, sehingga dari hal tersebut bisa dilakukan pemetaan, tentang potensi dan peluang yang bisa dikembangkan, kekurangan yang diminimalisir, dan ancaman yang bisa diatasi.

b) Percobaan pengolahan jamur tiram menjadi nugget dan sate

Pada tahap ini adalah percobaan pengolahan jamur tiram, mencakup persiapan bumbu marinasi. Pengolahan jamur didasarkan pada riset produk yang matang. Sehingga resep yang didapat bisa menciptakan cita rasa yang sesuai di selera masyarakat.

c) Pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi ide UMKM kepada masyarakat Desa Cilapar

Pada tahapan terakhir, yaitu mengadakan pelatihan bersama masyarakat Desa Cilapar, sebagai usaha penyampaian ide inovasi UMKM dengan memanfaatkan sumber daya jamur tiram. Pada acara ini, masyarakat diajak secara langsung menyaksikan bagaimana jamur tiram itu diolah.

### 3. HASIL

Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan jamur merupakan realisasi dari visi program kerja kelompok KKN 082, sekaligus salah satu program unggulan yang bisa menunjang perekonomian UMKM. Fokus program ini adalah pada sumber daya jamur tiram yang melimpah di Desa Cilapar, kegiatannya berlangsung dari tanggal 2 Agustus sampai 25 Agustus 2024. Pada observasi awal, dilakukan pemetaan masalah yang mencakup potensi, peluang, dan kendala yang dihadapi, yaitu dengan cara melakukan survey lokasi, berdasarkan observasi, diketahui bahwa Desa Cilapar memiliki rumah usaha produk usaha sekitar 10. Artinya, produksi jamur tiram dikatakan sangat melimpah.

Budidaya jamur tiram di Desa Cilapar menggunakan media balok tanam atau biasa disebut dengan *baglog*, dengan bahan yang diperlukan adalah serbuk gergaji, tepung jagung, bekatul (serbuk halus yang dihasilkan dari padi yang sudah ditumbuk dan dipisahkan dengan bulirnya), dan air. Semua bahan tersebut, dicampurkan, lalu dimasukkan ke dalam plastik untuk bisa difermentasikan. Proses ini membutuhkan waktu 6-7 hari sampai suhu *baglog* mencapai 60-70 °C. setelah difermentasi maka dilakukan proses inkolusi yaitu tahapan mensterilkan alat dan ruang, tahapan terakhir yaitu inkubasi yang membutuhkan suhu ruang 23-28°C, dengan tingkat kelembaban sekitar 90%-100% serta intensitas cahaya 500-1.000

lux. Pada proses inkubasi membutuhkan perkiraan waktu 15-30 hari.

Pendistribusian jamur tiram untuk menjadi produk jadi, masih belum ada. Hal itu disebabkan oleh keterbatasan dalam pengolahan jamur dan tempat distribusi yang sesuai untuk pengusaha jamur untuk mengkreasikan jamur tiram ke dalam berbagai jenis hidangan. Sehingga petani jamur tiram di Desa Cilapar, hanya mengandalkan pada permintaan restoran besar. Oleh karenanya, kepopuleran jamur tiram menjadi olahan kurang tersorot oleh masyarakat.



**Gambar 1** Kunjungan Mahasiswa KKN 082 ke lokasi budidaya Jamur Tiram Desa Cilapar

Ide UMKM nugget dan sate jamur, menjadi potensial yang perlu dipertimbangkan untuk menjadi dorongan bagi penguatan ekonomi masyarakat. Pada proses produksi pemanfaatan jamur tiram menjadi bentuk olahan, sempat mengalami kendala, seperti tekstur jamur yang memiliki kandungan air lebih tinggi daripada daging ayam atau sapi, sehingga ketika jamur diolah menjadi bentuk nugget, maka tekstur yang didapat cenderung tidak padat. Untuk mendapatkan tekstur nugget yang sesuai, mahasiswa KKN 082 membuat sedikit modifikasi pada bahan, seperti penambahan tepung terigu dengan perbandingan yang tepat. Sementara kendala dalam proses pengolahan sate jamur, terletak pada saat menusuk jamur ke tusukan sate, hal itu dikarenakan jamur tiram yang mudah rapuh, sehingga untuk mengatasinya adalah dengan cara melilitkan menjadi beberapa lipatan.

Alat dan bahan yang diperlukan dalam pengolahan nugget jamur adalah sebagai berikut:

1. Pisau
2. Wadah untuk adonan
3. Cobek dan ulekan
4. Talenan
5. Cetakan nugget

6. Panci

7. Kulkas/ freezer

Sementara untuk bahan yang dipersiapkan mencakup:

1. Jamur tiram 1 kg
2. Tepung terigu 250 gram
3. Tepung roti 250 gram
4. Telur 2 butir
5. Bawang putih 50 gram
6. Garam 10 gram
7. Merica 5 gram
8. Penyedap rasa

Pada proses pembuatan nugget jamur, adalah sebagai berikut:

1. Jamur di suwir menjadi beberapa bagian, kemudian cuci dan sisihkan pada wadah.
2. Kemudian rebus jamur tiram selama 3 menit di panci, untuk menghilangkan kotoran tersisa, serta sampai tekstur jamur menjadi lunak
3. Selama menunggu jamur menjadi lunak, siapkan bumbu halus mencakup bawang putih, merica, penyedap rasa, dan garam
4. Tiriskan jamur yang sudah direbus. Tuangkan pada wadah.
5. Tambahkan telur, bumbu halus, tepung terigu, dan wortel ke adonan, aduk hingga merata.
6. Tuang adonan nugget jamur ke cetakan, kukus dalam panci selama kurang lebih 30 menit.
7. Setelah nugget jamur mengeras, angkat kemudian potong menjadi beberapa bagian.
8. Siapkan tepung roti untuk melumuri nugget jamur.
9. Nugget jamur siap untuk digoreng selama kurang lebih 7 menit, tunggu sampai keemasan. Nugget jamur bisa disimpan di kulkas, memiliki ketahanan 12 hari pada suhu 10°C



**Gambar 2** Pengolahan jamur tiram menjadi nugget

Pengolahan jamur tiram menjadi sate, memerlukan alat dan bahan sebagai berikut:

1. Tusuk sate
2. Panci
3. Cobek dan ulekan
4. Pisau
5. Kuas olesan

Bahan yang perlu dipersiapkan terdiri dari:

1. Jamur tiram
2. Saos tiram
3. Kecap manis
4. Saos
5. Merica
6. Penyedap
7. Margarin
8. Bawang merah
9. Bawang putih
10. Cabai merah
11. Cabe rawit

Berikut adalah Langkah-langkah dari pembuatan sate jamur:

1. Siapkan jamur tiram yang Sudah dicuci bersih, kemudian suwir menjadi dua bagian tergantung pada ukuran besar kecilnya jamur.
2. Rebus jamur selama 3 menit dalam panci berisi air, untuk menghilangkan kotoran tersisa, sekaligus sampai jamur menjadi lunak.

3. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, penyedap rasa, merica, sebagai bumbu marinasi.
4. Setelah jamur melunak, marinasi selama beberapa menit agar bumbu meresap.
5. Kemudian jamur yang sudah dimarinasi, ditambah saos tiram, lalu aduk.
6. Siapkan bumbu olesan, mencakup saos, margarin, dan kecap.
7. Tusuk jamur dengan tusuk sate secara berlipat, agar ketika dibakar, jamur tidak mudah berjatuhan.
8. bakar jamur dan oleskan dengan bahan tambahan yang sudah dibuat tadi.
9. Setelah selesai, satu jamur siap untuk disajikan.



**Gambar 3** Pengolahan jamur tiram menjadi sate

Setelah melakukan percobaan beberapa kali untuk mendapatkan nugget dan sate jamur yang layak untuk dikonsumsi, akhirnya usaha dari mahasiswa KKN 082 untuk menyajikan kuliner berbahan utama jamur, membuahkan hasil dan dapat didemonstrasikan ke masyarakat Desa Cilapar. Hasil akhir dari nugget jamur yaitu kesesuaian tekstur dengan nugget daging pada umumnya, sehingga ketika nugget tersebut diperkenalkan ke masyarakat, mendapat sambutan hangat dan apresiasi dari banyak pihak. Hal itu juga berlaku bagi sate jamur, yang memiliki cita rasa serupa dengan sate ayam atau sapi. Dalam pelatihan pembuatan nugget dan sate jamur, mahasiswa KKN 082, juga menjelaskan tentang harga pokok produksi dari dua gagasan ini, serta bagaimana kedua ide ini bisa sangat berpotensi menjadi ide UMKM yang bertahan dalam jangka panjang.

**Gambar 4** Pelatihan inovasi jamur tiram menjadi nugget dan sate



**Gambar 5** Pelatihan inovasi jamur tiram menjadi nugget dan sate



**Gambar 6** Demonstrasi pengolahan sate jamur

Pelatihan pemberdayaan jamur tiram, mendapatkan respon positif dari masyarakat Desa Cilapar, seperti meningkatnya ketertarikan masyarakat untuk mengolah jamur tiram menjadi produk nugget dan sate. Makanan nugget dan sate jamur tiram dapat menjadi makanan pendamping nasi yang bergizi. Jamur tiram memiliki banyak manfaat seperti kaya akan protein, karbohidrat, serat, vitamin a, vitamin d, vitamin b4, vitamin b9, serta berbagai jenis mineral, seperti zat besi, fosfor, kalsium, kalium, zinc, dan selenium. (Rizki & Gz, 2013)

#### **4. KESIMPULAN**

Pelatihan pemberdayaan jamur tiram menjadi nugget dan sate, bisa menjadi terobosan yang potensial, dalam meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Cilapar. Manfaat jamur tiram yang kurang tersorot dan keterbatasan pengetahuan masyarakat terhadap proses pendistribusian, menjadi tolak ukur dari diadakannya produk nugget dan sate. Berdasarkan

hasil tinjauan yang telah diamati, didapatkan hasil bahwa pelatihan ini berdampak cukup signifikan, kaitannya dengan ketertarikan masyarakat Desa Cilapar terhadap pemberdayaan jamur tiram. Implikasi dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata, dalam penguatan sektor ekonomi melalui pemanfaatan jamur tiram menjadi produk UMKM nugget dan sate jamur yang inovatif.

## DAFTAR REFERENSI

- Cahyadi, W. (2022). Pengaruh efikasi diri terhadap keberhasilan. PT Inovasi Pratama Internasional.
- Epi, Y., & Fadillah, A. (2024). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui budidaya jamur tiram pada UMKM di Desa Klumpang Kampung. *Jurnal Masyarakat Indonesia (Jumas)*, 3(02), 119–126.
- Gabriella, F. Y. (2023). Pengaruh formulasi tempe jamur tiram tempe dan gluten terhadap kadar protein, mutu organoleptik, dan daya terima daging tiruan (fake meat). Poltekkes Kemenkes Palangka Raya.
- Hidayat, H. (2022). Inovasi produk olahan jamur tiram berupa jamur krispi dan nugget jamur tiram sebagai bentuk pemberdayaan UMKM Jamur Arumi di Desa Gunung Kesiangan. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 1(2).
- Nilawati, S. (2023). Buku ajar gizi dan diet. Rena Cipta Mandiri.
- Novanty, C., & Hartanti, Z. P. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk jamur tiram berupa nugget jamur pada Desa Laweyan Kabupaten Probolinggo. *Pengabdian Pada Masyarakat*.
- Nur, S., & Djafar, J. S. (2023). Dampak penggunaan aplikasi berbasis online food delivery atas tingkat pendapatan usaha kuliner di Kota Makassar. *Tohar Media*.
- Rahmadania, K., & Tihar, A. (2024). Analisis faktor penentu pendapatan UMKM di Kabupaten Bogor selama periode pemulihan ekonomi. *Bina: Jurnal Pembangunan Daerah*, 2(2), 73–95.
- Rizki, F., & Gz, S. (2013). *The miracle of vegetables*. Agromedia.
- Suiraoaka, I. P., St, S., Nur, R., Yuli Laraeni, S. K. M., Mataram, I. I. K. A., Dewantari, N. M., Sugiani, P. P. S., Wiardani, N. K., Sulendri, N. K. S., & Aladhiana Cahyaningrum, A. G. K. (2024). Kesehatan dan gizi anak untuk usia dini. *Cv Rey Media Grafika*.
- Wijdan, M. A. (2024). Upaya diplomasi ekonomi Indonesia terhadap Singapura pada tahun 2020-2022. Universitas Islam Indonesia.
- Yolanda, C. (2024). Peran usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) dalam pengembangan ekonomi Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 2(3), 170–186.