Jurnal Abdimas Ekonomi dan Bisnis
Vol. 4 No. 1 Mei 2024 Hal. 80-85 ISSN 2775-5134

Strategi Peningkatan Nilai Ekonomi Pengolahan Jamur Tiram di Desa Kemiren, Tegalkamulyan Kabupaten Cilacap

Rony Nur Triwibowo[1], Lia Ernawati[2], Mika Tri Kumala Swandari [3], Venna Cahyani[4], Sinta Naim[5]

[1,2,4,5] Program Studi Kewirausahaan Universitas Al-Irsyad Cilacap, Indonesia
[3]Program Studi Farmasi Universitas Al-Irsyad Cilacap, Indonesia

e-mail: [1]ronytriwibowo@gmail.com, [2]Liaernawati445@gmail.com, [3]michakumala@yahoo.com, [4]vennicahyani@gmail.com, [5]sintanaim@gmail.com

Abstrak
Produk olahan jamur tiram memiliki prospek bisnis yang menguntungkan dan masih menjadi produk yang diminati oleh Masyarakat. Kelompok budidaya jamur tiram di desa Kemiren, Tegalkamulyan, kabupaten Cilacap merupakan salah satu penghasil produk olahan jamur tiram. Namun saat ini masih terdapat permasalahan yang dihadapi oleh kelompok budidaya jamur tersebut, antara lain olahan jamur yang masih belum maksimal, cara pemasaran yang masih konvensional, dan kemasan produk yang masih kurang menarik. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah tim dosen dan mahasiswa melakukan pengabdian masyarakat melalui metode pendampingan dan pelatihan pada kelompok masyarakat budidaya jamur tiram tersebut untuk memberikan kebermanfaatan bagi mitra kedepannya. Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan, hasil yang diperoleh antara lain kelompok budidaya jamur tiram di desa Kemiren lebih memahami pentingnya proses pengolahan jamur dengan cara yang lebih higienis, produk olahan jamur tiram yang lebih variative, produk kemasan yang lebih rapi dan menarik serta pengetahuan tentang cara pemasaran berbasis digital lebih meningkat.

Kata Kunci: Kemasan; Pemasaran; Olahan Jamur Tiram

Abstract
Processed oyster mushroom products have profitable business prospects and are still products that are popular with the public. The oyster mushroom cultivation group in Kemiren village, Tegalkamulyan, Cilacap district is one of the producers of processed oyster mushroom products. However, currently there are still problems faced by the mushroom cultivation group, including mushroom processing that is still not optimal, marketing methods that are still conventional, and product packaging that is still less attractive. The aim of this activity is for the team of lecturers and students to provide community service through mentoring and training methods in the oyster mushroom community cultivation group to provide benefits for future partners. From the community service activities that have been carried out, the results obtained include the oyster mushroom cultivation group in Kemiren village understanding more about the importance of mushroom processing in a more hygienic way, more varied oyster mushroom processing products, neater and more attractive packaging products and knowledge about Digital-based marketing methods are increasing.

Keywords: *Packaging; Marketing;Oyster mushroom*

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.
Publikasi oleh LPPM Universitas Bina Sarana Informatika

Pendahuluan

Jamur tiram atau *Pleurotus Ostreatus* adalah jenis jamur yang bisa dikonsumsi. Jamur ini memiliki gizi dan rasa yang baik sehingga disenangi oleh masyarakat. Jamur tiram sangat mudah dibudidayakan hal ini mengingat bahan bakunya mudah diperoleh, harganya murah, jamur mudah beradaptasi dan tidak mengenal musim panen. (Prayuda et al., 2023). Desa Kemiren, sebuah desa yang berada di Kelurahan Tegalkamulyan, Kabupaten Cilacap, merupakan salah satu sentral budidaya Jamur di Kabupaten Cilacap. Potensi produksi jamur dinilai sangat besar dan dapat menciptakan peluang bisnis. Budidaya yang mudah dilakukan dengan metode tanam ramah lingkungan jelas sangat menguntungkan dan bermanfaat (Inayah & Prima, 2022). Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, mitra masyarakat yang saat ini telah memproduksi olahan jamur tiram berharap memiliki keterampilan dan wawasan untuk mengelola produk jamur tiram menjadi produk yang lebih memiliki nilai jual tinggi dan juga dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat setempat, sehingga mereka dapat mengembangkan peluang bisnis yang menguntungkan (Candra et al., 2022).

Melalui kegiatan ini diharapkan pengolahan jamur tiram ini dapat meningkatkan produksinya dan menjual produk olahannya secara lebih luas melalui teknologi pengemasan yang baik, pemasaran dan manajemen produksi yang lebih baik (Yuwono et al., 2024), sehingga kami tergerak untuk membagikan pengetahuan melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dalam bentuk pelatihan produksi olahan makanan secara fungsionalnya dan cara pengolahan produk yang baik serta bagaimana proses pemasaran yang efektif (Perwira et al., 2021).

Diversifikasi produk olahan jamur tiram memiliki prospek pasar yang cukup bagus karena jamur mudah diolah menjadi makanan yang mampu meningkatkan nilai jualnya serta dapat memperluas pemasaran untuk menjaring lebih banyak konsumen. Banyak produk olahan dari jamur tiram dapat dibuat seperti nugget jamur, dimsum jamur tiram dan keripik jamur tiram (Wahyudi et al., 2021). Pada kegiatan ini akan dilakukan diversifikasi olahan jamur yang dipilih atas beberapa pertimbangan diantaranya daya serap pasar yang cukup besar dan potensial, kebutuhan skill yang tidak begitu tinggi, biaya investasi relatif rendah serta mudahnya ketersediaan sarana dan prasarana di daerah tersebut (Panda et al., 2021). Hal ini di latarbelakangi oleh:

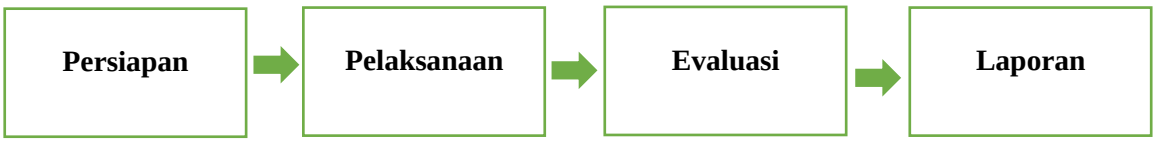
a. Olahan jamur memiliki prospek ekonomi dan pasar yang menjanjikan;
b. Permintaan pasar selalu tinggi sehingga bisa menjadi peluang bisnis yang mencerahkan;
c. Merupakan salah satu jenis usaha dengan tingkat kerumitan yang sederhana;
d. Kebutuhan modal yang terjangkau;
e. Merupakan produk komersial dan dapat dikembangkan dengan teknik yang sederhana;
f. Bahan baku yang dibutuhkan tergolong murah dan mudah diperoleh.

Dari uraian diatas, permasalahan mitra yang ada yaitu upaya untuk meningkatkan nilai ekonomi jamur tiram dan untuk mewujudkan usaha mandiri yang mensejahterakan masyarakat dengan cara melakukan pelatihan peningkatan pengolahan produk, pelatihan pengemasan dan

labeling, pelatihan marketing via toko offline dan media sosial serta fasilitasi alat pengembangan usaha (Agustin, 2020).

Metode

Metode kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

Berikut metode yang dilakukan yaitu:

A. Tahap 1 Persiapan, meliputi:

- Melakukan survei pada kelompok pengolahan jamur tiram di sekitar perum Tegal Asri, Desa Kemiren, Tegalkamulyan, Cilacap.
- Menanyakan pada mitra mengenai permasalahan yang dihadapi dan melakukan perencanaan kegiatan serta solusi atas persoalan yang dihadapi.

B. Tahap 2 Pelaksanaan, meliputi:

- Mitra diberikan modul cara pengolahan dan pengemasan produk olahan jamur tiram sesuai dengan kelayakan dasar *good manufacturing practice* (GMP) atau cara produksi makanan yang baik (CPMB), diberikan penyuluhan pemakaian bahan kemasan dan *labeling* yang lebih baik, proses pemasaran, dan kewirausahaan. (Denpasar, 2019)
- Penyerahan peralatan untuk mendukung pengolahan olahan jamur tiram, dilakukan untuk mengatasi permasalahan dalam mengolah, mengemas dan memasarkan hasil produksi. (Utami, 2018)
- Mitra diberikan pengetahuan pengembangan jiwa kewirausahaan dan pelatihan manajemen usaha, serta pembukuan yang mudah dipahami. (Sukirman, 2017)
- Permasalahan dibidang pemasaran akan diatasi dengan melakukan promosi melalui media offline dan media sosial online facebook, Instagram, *Adsense* serta *WhatsApp Business*. (Dyan Yuliana et al., 2021)

C. Tahap 3 Evaluasi, meliputi:

- Proses peninjauan kembali bagaimana kelanjutan produk.
- Proses pendampingan kembali jika masih dirasa ada kesulitan pada proses pemasaran.

D. Tahap 4 Laporan, meliputi:

Pembuatan luaran dan laporan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai bukti kegiatan tersebut sudah terlaksana dengan baik dan lancar. Metode ini diterapkan agar peserta dapat memahami materi yang disampaikan, sehingga peserta dapat mengimplementasikan dengan baik dan tepat.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan dilakukan dimulai dengan kegiatan presentasi oleh saudari Mika Tri Kumala Swandari, M.Sc.,Apt dengan materi pengolahan dan pengemasan produk olahan jamur tiram sesuai dengan kelayakan dasar *good manufacturing practice* (GMP) atau cara produksi makanan yang baik (CPMB). Edukasi GMP ini dilakukan dengan memberikan pemahaman mulai dari bahan mentah masuk ke tempat produksi, ketika bahan diproses, hingga produk siap untuk dijual. Selain itu sanitasi pegawai yang mengolah produk juga termasuk dalam salah satu faktor pendukung penerapan GMP di lokasi produksi. Materi selanjutnya disampaikan oleh saudara Rony Nur Triwibowo, S.E.,M.M dengan materi digital marketing dengan tujuan untuk menambah pengetahuan mitra dalam membuat akun sosial media dan *marketplace* serta bagaimana tips membuat konten yang menarik dan ditutup oleh saudari Lia Ernawati, S.E.,M.M yang menyampaikan materi mengenai pentingnya desain kemasan produk yang menarik dan membuat produk lebih awet. Berikut adalah dokumentasinya:

Gambar 2. Pelatihan Pemasaran dan Pengemasan Produk

Berikut adalah sebagian produk olahan mitra, antara lain *Nugget Mushroom*, Dimsum Jamur dan Jamur *Crispy*:

Gambar 3. Produk Olahan Mitra yang telah di *repackaging*

Dari kegiatan Pengabdian Masyarakat yang telah dilakukan, hasil yang dicapai adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Capaian Kegiatan

No	Skala	Status Capaian
1	Keterampilan mitra menambah olahan produk jamur tiram meningkat	Sudah tercapai 100%
2	Kemampuan mitra dalam menggunakan pemasaran digital, seperti sosial media dan *marketplace* meningkat	Sudah tercapai 80%
3	Keterampilan mitra dalam melakukan *repackaging* produk meningkat	Sudah tercapai 85%

Dari tabel 1 diatas diketahui bahwa variabel ketercapaian dari hasil pengabdian masyarakat yang telah dilakukan dibagi menjadi 3 skala beserta dengan persentase status capaiannya. Adapun hasilnya sebagai berikut:

1. Kelompok budidaya jamur di desa Kemiren, Tegalkamulyan, dalam keterampilan menambah olahan produk jamur tiram meningkat dengan skala ketercapaian 100%.
2. Kelompok budidaya jamur di desa Kemiren, Tegalkamulyan, dalam menggunakan media pemasaran digital seperti sosial media dan *marketplace* meningkat dengan skala ketercapaian 80%.
3. Kelompok budidaya jamur di desa Kemiren, Tegalkamulyan, lebih terampil dalam melakukan *repackaging* produk dengan skala ketercapaian 85%.

Kesimpulan

Proses *repackaging* dan pendampingan digital marketing sangat penting bagi kelompok budidaya jamur untuk menambah nilai produk dan mendukung pemasaran online, meningkatkan jangkauan dan akses pembeli, baik di dalam maupun luar negeri. Proses *repackaging* menjadi modal yang baik agar produk yang dijual dapat lebih terlihat menarik dan lebih memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Digital marketing harus diupayakan agar tetap dapat berjalan bersama, untuk meningkatkan keunggulan dan nilai tambah dengan memiliki kelebihan kompetitif dan diferensiasi produk yang desain visual dan berbasis digital. Kendala yang ditemukan yakni lebih terhadap person di kelompok budidaya jamur Patra Asri untuk dapat terdedukasi secara terus menerus sehingga dalam hal pengoperasian sosial media dan *marketplace* sebagai sarana digital marketing dapat berjalan dengan baik.

Daftar Pustaka

Agustin, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (STUDI KASUS PADA IKM JAKARTA PUSAT). *Jurnal KALIBRASI - Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, *3*(1), 37–46. https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/teknik/article/view/640

Candra, I. P., Singapurwa, N. M. A. S., & Suariani, L. (2022). Pengolahan Pangan Jajanan Tradisional pada Kelompok Kusuma Dewi di Kabupaten Jembrana, Bali. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, *7*(2), 324–331. https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v7i2.2576

Denpasar, D. I. (2019). *ISBN : 978-602-53420-2-8 ISBN : 978-602-53420-2-8*. 117–122.

Dyan Yuliana, Irma Noervadila, Tri Astindari, Sahwari, & Arico Ayani Suparto. (2021).

Pelatihan Pemanfaatan Internet Sebagai Media Promosi Online Dalam Kegiatan Online Shop (Olshop) Siswa-Siswi Ma Sarji Ar-Rasyid. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(1), 11–20. https://doi.org/10.53625/jabdi.v1i1.3

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

Panda, A., Dirgantara, M., Haryono, A., Studi Biologi, P., Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, F., Palangka Raya Jl Yos Sudarso, U., Jekan Raya, K., Palangka Raya, K., Tengah, K., Studi Fisika, P., Studi Pendidikan Biologi, P., Keguruan dan Ilmu Pendidikan, F., Korespondensi, P., & Januari, D. (2021). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang (Oyster Mushroom Processing Training to Improve Skills and Income of Mushroom Farmers in Tanjung Sangalang Village). *Agrokreatif Maret*, *7*(1), 7–21.

Perwira, I., Hernita, H. H., & et.al. (2021). Pelatihan Pengolahan Beragam Jamur Tiram Untuk Peningkatan Keterampilan dan Pendapatan Masyarakat Pedesaan Di Desa Bonto Masunggu. *Ikra-Ith Abdimas*, *4*(3), 178–183. https://journals.upi-yai.ac.id/index.php/IKRAITH-ABDIMAS/article/view/1528%0Ahttps://journals.upi-yai.ac.id/index.php/IKRAITH-ABDIMAS/article/download/1528/1252

Prayuda, W. R., Hafizd, J. Z., & Haryati, Y. (2023). Pengembangan Home Industry Jamur Tiram Bagi Kesejahteraan Masyarakat Desa Gembonganmekar Kabupaten Cirebon Perspektif Maslahah Mursalah. *Mahkamah : Jurnal Kajian Hukum Islam*, *8*(1), 41. https://doi.org/10.24235/mahkamah.v8i1.13320

Sukirman, S. (2017). Jiwa Kewirausahaan dan Nilai Kewirausahaan Meningkatkan Kemandirian Usaha melalui Perilaku Kewirausahaan. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, *20*(1), 117. https://doi.org/10.24914/jeb.v20i1.318

Utami, E. (2018). Perancangan Desain Kemasan Produk Olahan Coklat "Cokadol" Dengan Metode Quality Function Deployment. *Jisi: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, *5*(2), 91–100. https://dx.doi.org/10.24853/jisi.5.2.91-100

Wahyudi, M. I., Tripama, B., Prayuginingsih, H., & Warisaji, T. T. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram untuk Menunjang Perekonomian Masyarakat di Kabupaten Jember. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, *7*(1), 13–21. https://doi.org/10.29244/agrokreatif.7.1.13-21

Yuwono, T., Tajudin, T., Triwibowo, R. N., Sefiani, H. N., & Anggaraksa, W. (2024). *Pelatihan Digital Marketing dan Pendampingan Legalitas Untuk Mengembangkan Usaha UMKM Entrepreneur Expo UNAIC*. *6*(1), 36–42. https://doi.org/10.35970/madani.v1i1.2065