



BUKU MODUL: PELATIHAN DASAR-DASAR BUDIDAYA & PENGOLAHAN JAMUR UNTUK KELOMPOK WANITA TANI (KWT)

Ema Madyaningrum, S.Kep., Ns., M.Kes., Ph.D Dr. Supriyati, S.Sos., M.Kes Erlin Erlina, S.I.P., M.A., Ph.D Annisa Ryan Susilaningrum, S.Kep., Ns Bimmita Ifariza Kholiq, S.Gz. Emirul Swadesi Evhani, S.Kep., Ns Anisah Ramadhani, S.Kep., Ns

Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan (FK-KMK) UGM

BUKU MODUL: PELATIHAN DASAR-DASAR BUDIDAYA & PENGOLAHAN JAMUR UNTUK KELOMPOK WANITA TANI (KWT)

Penanggungjawab:

dr.Mei Neni Sitaresmi, Sp.A(K)., PhD dr.Fatwa Sari Tetra Dewi, MPH., Ph.D Ema Madyaningrum, S.Kep., Ns., M.Kes., Ph.D

Tim penyusun:

Ema Madyaningrum, S.Kep., Ns., M.Kes., Ph.D Dr. Supriyati, S.Sos., M.Kes Erlin Erlina, S.I.P., M.A., Ph.D Annisa Ryan Susilaningrum, S.Kep., Ns Bimmita Ifariza Kholiq, S.Gz. Emirul Swadesi Evhani, S.Kep., Ns Anisah Ramadhani, S.Kep., Ns

ISBN: 978-602-6801-24-1

Desain Sampul dan Ilustrator:

Feby Nurul Wahyuni, S.Gz.

Penerbit:

Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan (FK-KMK) UGM Jalan Farmako Sekip Utara Yogyakarta 55281 Email: iro.fk@ugm.ac.id

Penerbit bekerjasama dengan:

HDSS Sleman Gedung Radiopoetro Lantai 1 Sayap Barat FK-KMK UGM Jalan Farmako Sekip Utara Yogyakarta 55281 Email: hdssjogja.fkkmk@ugm.ac.id

Cetakan pertama Februari 2021

Hak penerbitan 2021 FK-KMK UGM

Hak cipta dilindungi undang-undang Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapaun tanpa ijin tertulis dari penerbit

Kata Pengantar

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah, puji syukur senantiasa kami panjatkan ke hadirat Allah SWT yang selalu memberkahi kita dengan kasih dan sayang-Nya. Salah satu misi Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan (FK-KMK) UGM adalah mendorong kemandirian dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan melalui pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan alumni dan mitra strategis. Sejak tahun 2020, FK-KMK telah meluncurkan hibah pengabdian masyarakat berbasis human sociopreneurship. Harapannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat tidak hanya mendorong kemandirian masyarakat dalam bidang kesehatan tetapi juga kesejahteraan secara keseluruhan melalui pemberdayaan ekonomi masyarakat. Hal ini sangat sesuai dengan kondisi saat ini, dimana Pandemi COVID-19 memberikan dampak pada semua lapisan masyarakat, tidak hanya dampak kesehatan tetapi juga dampak pada sosial dan ekonomi.

FK-KMK memberikan apresiasi dan penghargaan setinggi-tingginya kepada Ema Madyaningrum, S.Kep., Ns., M.Kes., Ph.D dan tim yang telah melakukan pengabdian kepada masyarakat dengan pemberdayaan kelompok wanita tani dalam budidaya dan pengolahan jamur dan menerbitkan buku "Modul Pelatihan Dasar - Dasar Budidaya & Pengolahan Jamur untuk Kelompok Wanita Tani (KWT)". Buku Modul ini tidak hanya berisi tentang pemberdayaan dan pengelolaan jamur tetapi juga berisi penerapan protokol kesehatan untuk mencegah penularan penyakit COVID-19. Harapannya buku modul ini bisa menjadi panduan bagi kelompok tani lainnya sehingga kesejahteraan masyarakat bisa terwujud melalui pemberdayaan masyarakat baik dalam bidang kesehatan maupun ekonomi.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, Februari 2021

Wakil Dekan Bidang Kerja Sama, Alumni, dan Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada

dr. Mei Neni Sitaresmi, Sp.A(K)., PhD

Kata Pengantar

Buku ini merupakan hasil dari rangkaian kegiatan dari tim pengabdian masyarakat dosen-dosen dari Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada kerjasama dengan Health and Demographic Surveillance System (HDSS) Sleman dan relawan Edukasi dan Aksi Sosial (EAS). Kegiatan ini merupakan bentuk kepedulian terhadap masyarakat yang terdampak Covid-19 baik dari segi kesehatan dan ekonomi di wilayah kerja HDSS Sleman, terutama di Dusun Karang Malang, Kecamatan Depok dan Dusun Teplok, Kecamatan Cangkringan, Sleman.

Secara garis besar kegiatan untuk meningkatkan kemampuan ekonomi dengan pendampingan UMKM yang berbeda di dua wilayah berdasarkan karakteristik masingmasing. Kegiatan di Dusun Karang Malang fokus pada budidaya jamur dan Dusun Teplok fokus pada kegiatan budidaya ikan. Besar harapan kami, buku ini dapat menjadi dokumentasi dan sumber wawasan bagi warga setempat untuk meningkatkan kemampuan warga untuk secara mandiri mempraktikkan usaha budidaya jamur atau ikan yang memberikan manfaat ekonomi bagi keluarga dan masyarakat sekitar.

Yogyakarta, Februari 2021

Tim pengabdian masyarakat HDSS Sleman, EAS, dosen-dosen FK-KMK UGM

Daftar Isi

Halaman Sampul	i
Kata Pengantar	V
Daftar Isi	vii
Ucapan Terimakasih	vii
Bab 1. Pendahuluan	1
Bab 2. Dasar Budidaya Jamur	2
A. Budidaya Jamur	2
B. Hama	4
C. Proses Pengolahan	5
Bab 3. Tips Pengemasan dan Penjualan Hasil Olahan Jamur	6
A. Tips Pengemasan	6
B. Tips Pemasaran	11
Bab 4. Adaptasi Kebiasaan Baru untuk Perawatan Budidaya Jamur	13
Bab 5. Kegiatan yang Telah Dilakukan Bersama dengan Kelompok	18
Wanita Tani (KWT) Mutiara	
A. Pengkajian	18
B. Hibah Baglog Jamur	19
C. Penyuluhan Budidaya dan Pengolahan Jamur	19
D. Lomba Memasak Jamur	20
E. Tips Pengemasan dan Penjualan Hasil Olahan Jamur	26
Daftar Pustaka	27
Galeri	28

Ucapan Terimakasih

Kegiatan penyusunan buku ini dibiayai oleh Dana Hibah Pengabdian Masyarakat tahun 2020 Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada.

Kegiatan bekerja sama dengan HDSS Sleman. HDSS Sleman dibiayai oleh Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia.

Terimakasih kepada Ibu Lestari dari Griya Jamur Sedyo Lestari Bantul Yogyarakrta. Narasumber dasar – dasar budidaya dan pengolahan jamur.

Terimakasih kepada Bapak Asrul Tusna Aminudin, S.Si dari SMEDC (Small and Medium Enterprise Development Center). Narasumber tips pengemasan dan penjualan hasil olahan jamur.

BAB 1. Pendahuluan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat dengan tema pelatihan dasar-dasar budidaya & pengolahan jamur adalah kegiatan dalam upaya mendukung warga untuk tetap sehat dan produktif ekonomi selama pandemi Covid-19. Kegiatan ini didukung oleh Dana Hibah Pengabdian Masyarakat FK-KMK UGM tahun 2020.

Pemberdayaan masyarakat dengan tema pelatihan dasar-dasar budidaya & pengolahan jamur dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat FK-KMK UGM dan HDSS Sleman untuk mendukung dan memberdayakan masyarakat. Sasaran kegiatan ini khususnya ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok tani. Harapannya ibu-ibu yang berdaya dapat mendukung keluarga sehat dan lingkungan yang sehat serta tangguh dimasa pandemi Covid-19

Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini mencakup kegiatan ekonomi dan kesehatan. Kegiatan ekonomi terkait budidaya jamur dan kesehatan terkait berkegiatan dalam masa pandemi Covid-19. Harapannya masyarakat menjadi tangguh, baik secara kesehatan dan ekonomi.





BAB 2.

Dasar Budidaya Jamur

A. Budidaya Jamur

Jamur merupakan salah satu komoditas yang sedang diminati masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangan. Hal ini dapat dilihat dari permintaan pembeli yang terus meningkat setiap tahunnya. 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, dkk.. 2011). Permintaan jamur tiram yang cukup tinggi masih belum terpenuhi, masih banyak yang didatangkan dari luar daerah, sehingga perlu dilakukan budidaya jamur tiram (Fritz, dkk., 2017). Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan budidaya rumah jamur dan olahannya dapat lebih meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menambah pendapatan masyarakat setempat.

1. Jenis Jamur

Jamur dibagi menjadi dua jenis yakni jamur yang beracun dan konsumsi. Jamur yang beracun biasanya akan tumbuh di tempat sampah atau di kotoran, warnanya mencolok, berlendir dan beraroma menyengat, serta saat dimasak dengan nasi akan berubah warna menjadi hitam atau gelap. Sedangkan jamur konsumsi yakni jamur yang setelah dimasak dapat dimakan seperti jamur tiram, jamur kuping, jamur shitake, jamur merang, dan masih banyak lainnya.







-Jamur Kancing



Jamur Tiram

Budidaya jamur tiram cocok di dataran rendah karena kelembaban udara cukup rendah sehingga kadar air pada jamur hasil panen rendah. Sedangkan jamur kuping cocok di dataran tinggi karena struktur pori tertutup meski kelembaban udara cukup tinggi.

2. Beberapa Alasan Budidaya Jamur Tiram

- a Tidak perlu lahan luas, hanya perlu cahaya, air, dan kelembaban.
- **6** Permintaan luas, sebagai sumber protein nabati, alternatif selain tempe.
- ahan baku melimpah, murah, serbuk kayu sengon.
- d Tumbuh sepanjang tahun.

3. Media Produksi

Media yang dibutuhkan untuk membudidayakan jamur adalah **baglog**. Baglog ini adalah kantong plastik yang berisi **serbuk gergaji kayu**. Serbuk gergaji kayu yang paling baik untuk budidaya jamur adalah kayu sengon.





Gambar 2. Baglog Jamur

4. Rumah Produksi

Membudidayakan jamur memerlukan tempat khusus yakni rumah jamur.





Gambar 3. Rumah Produksi Jamur

- **a.** Jika dinding dari anyaman bambu sebaiknya diberi pondasi batu bata pendek agar terhindar dari rayap.
- **6** Rak jangan terlalu tinggi, karena akumulasi panas tumpukan teratas cukup tinggi, perlu diberi jarak agar panasnya menyebar.
- C. Jarak antara rak cukup lebar, jarak cukup untuk orang berjalan saat pemanenan.
- d Rak dapat berupa rak kayu atau baja ringan. Saran untuk permulaan: papan kayu dengan tumpukan bata di kanan kiri. Baglog disusun lima tumpukan dengan arah robekan baglog yang berselang seling agar pertumbuhan jamur maksimal.

5. Tahapan Budidaya

Menurut (Hasan, 2013), baglog (umumnya terdiri dari serbuk gergaji kayu sengon, tepung jagung, bekatul, gips, dan kapur dengan perbandingan tertentu. Proses pembuatan baglog meliputi:

- Pengayakan agar serbuk kayu seragam, diberi air 50 60% hingga kepalan serbuk tidak mengeluarkan air.
- Lalu dikomposkan dengan cara ditimbun 1-2 hari pada 50°C pH 6-7 dan disterilisasi pada 80-90°C selama 12 jam.
- Kemudian dibungkus plastik poilipropilen hingga padat dan dilakukan inokulasi (pemberian bibit jamur ke baglog).
- Selanjutnya baglog ditutup kapas dan diikat dengan karet.

Sedangkan proses budidaya yang dilakukan KWT Karangmalang meliputi:

- Inkubasi (masa pertumbuhan miselium) dengan disimpan hingga seluruh baglog berwarna putih, umumnya selama 40–50 hari.
- Penyobekan baglog dilakukan saat muncul satu calon jamur. Sobekan maksimal 2 lokasi agar pertumbuhan ukuran jamur maksimal. Jumlah sobekan lebih dari dua lokasi menyebabkan ukuran jamur kecil saat panen.
- Perawatan saat inkubasi hingga panen dikondisikan pada suhu <30°C dan kelembaban udara berkisar 60%.
- Penyiraman dengan sprayer (pengabutan) hanya di siang hari. Hindari penyiraman pagi dan sore hari dan saat kelembaban udara tinggi. Jika ada air dalam baglog, pukul halus hingga air menyerap.
- Pemanenan dilakukan saat tepi jamur tumpul dan tidak bergerigi, berkisar 5-7 hari sejak calon jamur pertama. Pemanenan sebaiknya pagi hari untuk mempertahankan kesegaran. Hindari menunda panen karena jamur akan menguning dan kualitas menurun. Jangan dikonsumsi jika telah berlendir.
- Limbah baglog dapat digunakan sebagai media pertumbuhan budidaya cacing, serai, kencur, dan lain-lain.

B. Hama

Hama yang sering muncul ketika budidaya jamur yakni hewan kepik. **Kepik** atau **lady** bug adalah serangga berukuran kecil berwarna merah. Jika ditemukan satu kepik maka segera basmi untuk mencegah kepik bertelur dan tumbuh ulat kecil pada jamur. Hal tersebut dapat dilakukan dengan penyemprotan insektisida organik atau kimia jika hama terlalu banyak. Penggunaan pestisida harus memperhatikan jenis pestisida, jumlah pestisida, cara dan waktu pemberian.

C. Proses Pengolahan

- Ragam olahan: Keripik jamur, sup jamur, dan sate jamur.
- Pengolahan keripik harus dengan dua kali proses penggorengan.
- Perlu alat spinner untuk masa simpan 2-3 bulan.
- Akses bantuan ke dinas terkait dapat dilakukan jika legalitas KWT sudah terdaftar.

 Melalui BPP PPL Dinas Pertanian, Dinas Perindagkop, Dinas ketenagakerjaan umumnya menyediakan mesin teknologi tepat guna yang diperlukan KWT, dengan mekanisme pengajuan tertentu.





Tips Pengemasan dan Penjualan Hasil Olahan Jamur

A. Tips Pengemasan

Pengemasan: merupakan hal yang sangat penting dalam penjualan produk karena produk bisa memiliki harga lebih jika pengemasan bagus. Pengemasan merupakan bagian dari hal penting dalam pemasaran karena wadah/pembungkus memiliki peranan penting dalam menarik pelanggan untuk promosi. Oleh karena itu, bentuk, warna, dan dekorasi dari kemasan perlu untuk diperhatikan dengan baik dalam perencanaannya. Berikut adalah fungsi dari pengemasan:

- a. Mewadahi produk selama distribusi dari produsen hingga ke konsumen.
- b. Melindungi dan mengawetkan produk.
- c. Sebagai identitas produk.
- d. Meningkatkan efisiensi.
- e. Melindungi pengaruh buruk dari luar.
- f. Memperluas pemakaian dan pemasaran.
- g. Menambah daya tarik pembeli.
- h. Sarana informasi dan iklan.





Gambar 4. Berbagai macam jenis kemasan kripik jamur

Berdasarkan **Gambar 4**. dapat dilihat bahwa satu produk olahan jamur yakni kripik jamur dapat memiliki berbagai jenis kemasan yang berbeda-beda. Hal ini terjadi karena adanya perbedaan segmen pasar. Kemasan **a**. merupakan kemasan yang sederhana, tanpa label dan tidak ada keterangan sama sekali. Sedangkan kemasan **b**. memiliki informasi gizi, izin nomor P-IRT, terdapat logo halal dan menarik. Perbedaan kemasan ini nantinya juga akan mempengaruhi tempat penjualan. Tempat penjualan kemasan a biasanya terbatas hanya di pasar dan warung-warung. Kemasan b. memiliki tempat penjualan yang cukup luas seperti di mall, toko, dan tempat lain.

Kemasan yang baik adalah kemasan yang mudah dikenali, indah/menarik, dapat menjamin keamanan produk (ada nomor P-IRT dan logo halal), menyertakan informasi bahan (informasi gizi), memudahkan pengiriman, desain ergonomis (mudah dibuka, tidak perlugunting dalam membukanya).

Kemasan dalam setiap produk harus mengandung label pangan. Menurut Peraturan Pemerintah RI Nomor 69 Tahun 1999, Label pangan adalah setiap keterangan atau pernyataan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.



Gambar 5. Contoh label pangan

Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-PIRT)

SPP-IRT adalah jaminan tertulis terhadap pangan produksi IRT yang tel<mark>ah memenuhi</mark> persyaratan untuk peredaran pangan, diberikan oleh Bupati/Walikota di wilayah kerjanya. SPP-IRT dapat diterbitkan jika:

- 1. Pemilik atau penanggung jawab produksi telah memiliki sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP).
- 2. Tempat dan sarana produksi memenuhi persyaratan teknis Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB).
- 3. Label memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan.

Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang label pangan olahan label harus memuat keterangan paling sedikit mengenai:

- a. Nama produk.
- b. Daftar bahan yang digunakan.
- c. Berat bersih atau isi bersih.
- d. Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor.
- e. Halal bagi yang dipersyaratkan.
- f. Tanggal dan kode produksi.
- g. Keterangan kadaluarsa.
- h. Nomor izin edar; dan
- i. Asal usul bahan pangan tertentu.

Prosedur untuk memperoleh sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP):

- Mengajukan permohonan dengan mengisi form yang disediakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman di <u>bit.ly/formpermohonanSertifikatPKP</u>
- 2. Memenuhi persyaratan administrasi:
 - a. Fotocopy KTP pemohon yang masih berlaku 1 lembar.
 - b. Pas photo pemohon ukuran 4×6 cm sebanyak 4 lembar (warna, menghadap depan, latar belakang merah).
 - c. Data produk pangan per jenis makanan/minuman (form IRT-2, terlampir).
 - d. Berkas khusus (tambahan) : surat keterangan domisili usaha dari kelurahan (bagi warga KTP luar Kabupaten Sleman).



Gambar 6. Alur memperoleh PKP

Prosedur untuk memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-PIRT)

- Mengisi form yang disediakan oleh Dinas Kesehatan Kab Sleman di <u>bit.ly/formpermohonanSPP-PIRT</u>
- 2. Memenuhi persyaratan administrasi:
 - a. Fotocopy KTP pemohon.
 - b. Fotocopy sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) bagi pemilik/ penanggung jawab usaha.
 - c. Data produk pangan per jenis pangan (form IRT-2).
 - d. Rancangan label 2 lembar.
 - e. Denah/peta ke lokasi produksi 1 lembar.
 - f. Fotocopy hasil pemeriksaan laboratorium sampel makanan/minuman (per jenis pangan).

- 3. Memenuhi berkas tambahan (jika perlu):
 - a. Surat penunjukan penanggung jawab produksi (apabila pemilik usaha tidak melakukan sendiri kegiatan produksinya).
 - b. Fotocopy SPP-IRT makanan yang akan dikemas, apabila pemohon hanya melakukan pengemasan.
 - c. Surat keterangan domisili usaha, jika pemohon tidak ber-KTP Sleman.



Gambar 7. Alur memperoleh SPP-PIRT

Prosedur tambah produk/perpanjangan/perubahan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-PIRT)

Apabila selama melakukan produksi terdapat penambahan produk atau ada perubahan/pergantian nama/alamat/penanggungjawab dll, atau SPP-IRT akan habis masa berlakunya, maka wajib mengajukan pendaftaran ulang ke Dinas Kesehatan, dengan cara :

- Mengisi formulir yang telah disediakan di
 <u>bit.ly/formtambahprodukperpanjanganperubahanSPP-PIRT</u>
- 2. Memenuhi persyaratan administrasi:
 - a. Fotocopy KTP pemohon yang masih berlaku, 1 lembar.
 - b. Fotocopy Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) atas nama pemohon, 1 lembar.
 - c. Fotocopy Sertifikat P-IRT yang masih berlaku, 1 lembar.
 - d. Data produk pangan per jenis pangan (form IRT-2).
 - e. Rancangan label/kemasan, 2 lembar per jenis produk.
 - f. Fotocopy hasil pemeriksaan laboratorium sampel makanan/minuman (per jenis pangan).
 - g. Berita acara hasil pemeriksaan sarana produksi oleh petugas Puskesmas setempat, dengan hasil penilaian minimal level II.

B. Tips Pemasaran

Pasar adalah suatu tempat (ruang nyata dan tidak nyata) bertemun<mark>ya pembeli dan</mark> penjual. Pemasaran adalah suatu upaya produsen/ penjual membawa produk (barang atau jasa) menuju pasar untuk mendapatkan pembeli. Dahulu pemasaran cenderung berkaitan dengan penjualan, namun sekarang pemasaran berkaitan dengan kepuasan. Pemasaran dapat dilakukan dengan membuat produk, menetapkan harga, mengkomunikasikan, dan menyalurkan produk sampai ketangan konsumen.



1. Penjualan Offline

Penjualan offiine dapat disebut juga sebagai penjualan secara langsung. Berikut merupakan beberapa tips untuk melakukan pemasaran/ penjualan suatu produk secara offiine:

- Membagikan brosur yang memuat informasi produk yang di jual.
- b. Membagikan sampel produk ke sasaran tertentu.
- c. Membuka toko.
- d. Mengikuti event atau membuka stand misalnya penjualan yang dilakukan di sunday morning.



2. Penjualan Online

a. Instagram

Penjualan di instagram dapat dilakukan dengan cara:



- 1) Menjual di akun milik pribadi
- 2) Membuat akun khusus untuk berjualan suatu merk/ produk tertentu

b. *Marketplace* (shopee, tokopedia, lazada, dan bukalapak) Berikut merupakan tips-tips dalam berjualan di marketplace:

- Pasang gambar terbaik dan menarik untuk produk tersebut.
- Pasang harga barang yang sesuai dan kompetitif terhadap barang tersebut.
- Beri deskripsi pada produk tersebut dengan jelas dan detail.
- Unggah banyak produk agar peluang penjualan semakin banyak.
- Berikan variasi pada setiap produk.
- Berikan diskon atau promosi pada toko.
- Manfaatkan fitur flash sale.
- Sebarkan pada media sosial yang lain (Twitter, Instagram, WhatsApp, dan lain-lain).



1) Shopee

- Buat akun shopee dengan mengakses laman :

https://help.shopee.co.id/s/article/Bagaimana-cara-membuat-akun-Shopee

- Cara berjualan di shopee dapat dengan mengakses laman :

https://help.shopee.co.id/s/article/hc-Bagaimana-cara-berjualan-di-Shopee



2) Tokopedia

- Buat akun tokopedia dengan mengakses laman :

https://www.tokopedia.com/help/article/cara-daftar-akun-tokopedia

- Cara berjualan di tokopedia dengan mengakses laman :

https://seller.tokopedia.com/edu/mulai-berjualan/





- Buat akun lazada sebagai penjual/ seller dengan mengakses laman : https://www.lazada.co.id/helpcenter/Bagaimana-cara-daftar-akun-Lazada-5902.html
- Cara berjualan di lazada dengan mengakses laman :

https://sellercenter.lazada.co.id/seller/helpcenter/bagaimana-cara-untuk-mendaftar-sebagai-seller-6097.html

BAB 4.

Adaptasi Kebiasaan Baru untuk Perawatan Budidaya Jamur

Budidaya jamur membutuhkan perawatan rumah jamur yang rutin. Perawatan rumah jamur tersebut tentunya membutuhkan sumber daya manusia. Dalam budidaya jamur melalui kelompok seperti kelompok wanita tani (KWT) dimana budidaya jamur dilakukan bersama sama, maka diperlukan strategi khusus. Pada masa pandemi Covid-19 ini kegiatan bersama – sama sangat dibatasi. Untuk itu diperlukannya kegiatan yang didalamnya harus menerapkan strategi Adaptasi Kebiasaan Baru (AKB). Dalam BAB 4 ini akan dijelaskan mengenai strategi AKB dalam budidaya jamur untuk kelompok.

Persiapan

Persiapan dilaksanakan oleh semua anggota budidaya jamur yang diinisiasi oleh pengelola kelompok budidaya jamur tersebut. Persiapan bertujuan untuk merancang hal – hal yang akan dilakukan. Berikut langkah – langkah yang harus ditempuh:

1. Menyiapkan alat pelindung dan desinfektan

- Masker.
- Faceshield.
- Fasilitas cuci tangan dengan sabun dan air mengalir atau hand sanitizer berbasis alkohol >60%.
- Poster edukasi cara mencuci tangan.
- Poster edukasi patuh protokol kesehatan.
- Thermogun.



2. Membuat data kesehatan anggota, jadwal, dan daftar hadir

Data kesehatan anggota bertujuan untuk melihat siapa aja anggota kelompok tani yang mempunyai penyakit tertentu. Anggota yang mempunyai penyakit komorbid seperti, hipertensi, diabetes mellitus, sakit jantung, stroke, asma, panyakit paru obstruktif, obesitas, dan hamil sebaiknya tidak mengikuti kegiatan perawatan budidaya jamur karena berisiko tinggi terkena Covid-19. Data kesehatan memuat nama, nomer telefon, riwayat penyakit, berat badan, tinggi badan, dan indeks massa tubuh. Data ini sebaiknya diperbaharui setiap 6 bulan sekali.

Data Kesehatan Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Bulan : Tahun :								
No.	Nama	Usia	Nomor Telpon	Riwayat Penyakit	BB (dalam kg)	TB (dalam meter)	Indeks Massa Tubuh BB/TB² (Kg/m²)	
Kategori							IMT	
	KURUS Kekurangan berat badan tingkat BERAT Kekurangan berat badan tingkat RINGAN					7,0 O - 18,4		
NORMAL					18,	5 - 25,0		
GEMUK Kelebihan berat badan tingkat RINGAN Kelebihan berat badan tingkat BERAT						,1 - 27,0 7,0		

Data kesehatan anggota selanjutnya digunakan untuk membuat jadwal yang bertugas untuk melakukan perawatan budidaya jamur di rumah jamur. Jadwal ini bertujuan agar tidak adanya penumpukan anggota di rumah jamur sehingga protokol kesehatan terjaga. Maksimal jumlah anggota yang hadir disesuaikan dengan luas rumah jamur, dengan perhitungan luas ruangan dikalikan 80% dibagi koefisien jarak antak individu yakni 1,5x1,5 sampai dengan 2x2.

Jika rumah jamur berukuran 4 m x 5 m maka :

$$\frac{20 \text{ m} \times 80\%}{1.8 \times 1.8} = 4.9$$

Sehingga jumlah maksimal dalam ruang tersebut yakni 5 orang.

Berdasarkan perhitungan tersebut, untuk rumah jamur yang berukuran 4m x 5m maka anggota yang bisa melakukan perawatan budidaya jamur di rumah jamur sekali waktu yakni 5 orang. Berikut contoh penjadwalan untuk anggota dalam perawatan budidaya jamur di rumah jamur.

JADWAL PERAWATAN BUDIDAYA JAMUR DI RUMAH JAMUR KWT Bulan :

No.	Hari	Pagi	Sore
		1. 2.	1. 2.
	Senin	3.	3.
		4.	4.
		5.	5.
		1.	1.
		2.	2.
	Selasa	3.	3.
		4.	4.
		5.	5.
		1.	1.
		2.	2.
	Rabu	3.	3.
		4.	4.
		5.	5.

	1.	1.
	2.	2.
Kamis	3.	3.
	4.	4.
	5.	5.
	1.	1.
	2.	2.
Jumat	3.	3.
	4.	4.
	5.	5.
	1.	1.
	2.	2.
Sabtu	3.	3.
	4.	4.
	5.	5.
	1.	1.
	2.	2.
Minggu	3.	3.
	4.	4.
	5.	5.

Pelaksanaan

a. Sebelum masuk rumah jamur



Pastikan kondisi kesehatan sehat, jika merasa sakit silakan izin ke pengelola kelompok tani.









Cek suhu <37,3°C.



Selalu Jaga jarak minimal 1,5 m dengan orang lain dan hindari kerumunan.

b. Saat di rumah jamur



Tidak bersalaman atau kontak fisik langsung.



Selalu Jaga jarak minimal 1,5 m dengan orang lain dan hindari kerumunan.



Selalu pakai masker. Jangan copot masker walaupun mengobrol.



Tidak makan dan minum. Snack dapat diberikan dalam bentuk box untuk dibawa pulang.



Pastikan perawatan dilakukan secara efektif.

c. Setelah dari rumah jamur

Setelah selesai pertemuan untuk perawatan jamur, segera pulang ke rumah, mandi, dan berganti pakaian.



Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi kegiatan bertujuan untuk melihat apakah kegiatan perawatan budidaya jamur berjalan lancar atau tidak. Monitoring dan evaluasi dilakukan oleh pengelola dan seluruh anggota kelompok tani. Adaptasi Kebiasaan Baru (AKB) dan kepatuhan protokol kesehatan harus menjadi salah satu hal yang dilihat. Jika ada anggota yang kurang patuh terhadap protokol kesehatan harus disusun strategi agar semua patuh dan aman.



Ra

BAB 5.

Kegiatan yang Telah Dilakukan Bersama dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Mutiara

A. Pengkajian

Hari Senin, 9 November 2020 dua orang perwakilan tim pengabmas UMKM mengunjungi Padukuhan Karangmalang untuk bertemu dengan Bu Sriyatun (Ibu Dukuh Karangmalang). Tim datang dengan menerapkan protokol kesehatan seperti menggunakan masker, mencuci tangan, dan menjaga jarak. Pada kesempatan tersebut tim melakukan pengkajian mengenai:

1. Identifikasi Masalah

- Pekerjaan warga sebelum pandemi.
- Pekerjaan warga yang terhambat karena pandemi.
- Perbedaan pekerjaan dan pendapatan sebelum dan setelah pandemi.
- Orang yang terdampak pandemi paling parah.
- Kerja sama bisnis antara warga dengan pihak luar.
- Jenis barang yang dijual oleh pelaku UMKM saat ini.
- Bantuan UMKM dari pemerintah yang telah didapatkan oleh masyarakat.
- Rencana yang akan dilakukan warga yang mendapatkan bantuan UMKM terkait dengan usahanya.

2. Identifikasi Potensi Umum

- Potensi ekonomi yang bisa dikembangkan untuk meningkatkan perekonomian warga.
- Minat warga terkait dengan produksi barang maupun jasa.
- Usulan yang Bu Dukuh berikan terkait pengembangan UMKM.
- Sistem pemasaran yang sudah dilakukan.
- Penurunan/peningkatan pendapatan pelaku UMKM (stabilitas).

3. Identifikasi Pengembangan Jamur

- Kemungkinan apabila program usaha olahan jamur dijalankan.
- Pemasaran dan pengolahan jamur yang sudah pernah dipanen.
- Hambatan dalam usaha jamur.
- Minat warga untuk memiliki usaha olahan jamur yang lebih berkembang.
- Kemungkinan warga untuk melakukan produksi jamur dengan skala yang lebih besar.
- Ketersediaan sumber daya manusia yang dapat melakukan produksi olahan jamur, baik dari proses penanaman sampai pengolahan.
- Lokasi pemasaran yang strategis di daerah sekitar.
- Kemungkinan pemasaran secara online, sumber daya manusia, dan peralatan yang memadai.
- Narahubung program.





B. Hibah Baglog Jamur

Hari Sabtu, tanggal 19 November 2020 tim hibah UMKM memberikan hibah baglog jamur sebanyak 300 buah. Baglog ini merupakan suatu media penanaman jamur. Dengan adanya baglog ini, diharapkan KWT Mutiara Karangmalang dapat memiliki modal yang lebih baik sehingga hasil panen jamur dapat diolah dan dikembangkan dengan lebih baik.





Gambar 8. Proses Penerimaan dan Penataan Baglog Jamur oleh KWT

C. Penyuluhan Budidaya dan Pengolahan Jamur

Latar belakang kegiatan ini adalah adanya Kelompok Wanita Tani (KWT) Mutiara Karangmalang yang belum memiliki suatu produk yang memiliki nilai jual dari kelompok wanita tani. Tema penyuluhan yakini budidaya dan pengolahan jamur dikarenakan sebelumnya ibu-ibu KWT Mutiara Karangmalang memiliki rumah jamur yang hasil panennya belum dapat dijual kepada ibu-ibu di luar KWT karena keterbatasan hasil panen dan modal. Ibu-ibu KWT juga mengatakan bahwa memiliki banyak masalah mengenai tanaman jamurnya namun tidak tahu harus bertanya kepada siapa. Kegiatan dilaksanakan di Pendopo Pak Eeng yakini di Karangmalang blok E 1, Karangmalang, Caturtunggal, Depok, Sleman. Penyuluhan awalnya diikuti oleh 12 Ibu namun adanya skrining gejala (pilek, sakit tenggorokan, dan lain-lain) menyebabkan beberapa orang harus dimasukkan dalam kriteria eksklusi.

Pada awal penyuluhan dilakukan penyampaian materi mengenai Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) oleh Annisa Susilaningrum S.Kep., Ns. Kemudian dilanjukan dengan pemaparan rencana pengembangan UMKM di Karangmalang oleh Ibu Ema Madyaningrum, S.Kep., Ns., M.Kes., Ph.D. Acara inti mengenai Budidaya dan Pengolahan Jamur Tiram diisi oleh oleh Ir. Lestari dari Griya Sedyo Lestari. Pada penyuluhan tersebut, pembicara memaparakan mengenai budidaya jamur tiram (jenis jamur, alasan budidaya jamur, media produksi, rumah produksi yang ideal, tahapan budidaya), hama, dan proses pengolahan jamur.

Ir Lestari menyoroti mengenai selain melakukan budidaya jamur dengan benar, diperlukan juga pengolahan dan produksi suatu produk yang bisa memiliki nilai jual. Ibu-ibu harus berani untuk mencoba hal-hal baru, KWT harus memiliki suatu produksi jamur yang tidak hanya dijual secara mentah namun secara matang dan unik.

(P)

R

D. Lomba Memasak Jamur

Lomba memasak jamur merupakan suatu kegiatan yang dilakukan bersama dengan KWT Mutiara Karangmalang. Kegiatan ini dapat diikuti oleh seluruh anggota KWT Mutiara Karangmalang. Ada 7 peserta yang mengikuti kegiatan ini. Setiap peserta diperkenankan untuk memasak makanan olahan yang berasal dari jamur tiram. Berikut merupakan olahan makanan dari peserta lomba masak KWT Karangmalang:





Jamur Krispy

(Oleh Bu Eka Senjawati)



Bahan-bahan:

- Jamur tiram 500 gr
- Bawang putih 3 siung
- Merica
- Garam
- Meggi
- Telur 1 butir
- Tepung kanji 1 ons
- Tepung terigu 300 gr
- Minyak goreng 1 liter



Roti Tawar Goreng Isi Jamur Tiram

(Oleh Bu Tri Yuli)

Bahan-bahan:

- Jamur tiram 250 gr
- Cabe rawit 3 buah
- Bawang merah 3 siung
- Bawang putih 2 siung
- Saus tiram 1 sdt
- Telur 1 butir
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Kecap secukupnya
- Roti tawar 6 lembar

Taburan:

- Mavones
- Saus









Bahan-bahan:

- 10 lembar kulit lumpia
- 300 gram jamur tiram
- 2 butir telur
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- 1 sdt kecap manis
- 1 sdm mentega
- 250 ml minyak goreng
- Kaldu ayam secukupnya
- 1 sdt tepung terigu
- Air putih secukupnya
- 1 sdt lada halus

Perlengkapan:

- Cabe rawit secukupnya

- Cabe rawit

Pelengkap:

- Acar mentimun
- Saos cabe

- Cuci jamur lalu iris kasar.
- 2. Cincang 3 siung bawang putih agak kasar.
- 3. Panaskan wajan dan 1 sdm mentega.
- 4. Masukkan bawang putih dan tumis hingga harum.
- Masukkan jamur dan tumis hingga jamur layu.
- 6. Masukkan telur, aduk-aduk hingga merata.
- Masukkan garam, kecap, kaldu ayam, dan lada sampai matang.
- Siapkan kulit lumpia dan dilembarkan. Isi dengan 1 sdm jamur yang tadi sudah ditumis, gulung kulit, dan lem dengan adonan tepung yang sudah dilarutkan dengan air secukupnya. Lakukan proses sampai kulit lumpia habis.
- 9. Panaskan 250 ml minyak goreng lalu goreng lumpia hingga berwarna coklat keemasan.
- 10. Angkat Lalu tiriskan.
- 11. Setelah lumpia matang, sajikan dengan cabe rawit dan acar mentimun.









Bahan-bahan:

- Jamur tiram 250 gr
- Tepung bumbu 100 gr
- Tepung terigu 100 gr
- Tepung beras 50 gr
- Tepung maizena 3 sdm
- Bumbu Garam 1/2 sdt
- Merica bubuk 1/4 sdt
- Bumbu jamur 1 sdt
- Air matang 1/4 gelas belimbing
- Minyak untuk menggoreng
- Bumbu barbeque
- Bumbu rasa jagung bakar
- Saos sambal sebagai pelengkap



- 1. Suwir-suwir jamur tiram terlebih dahulu, kemudian cuci hingga bersih.
- 2. Rendam dalam air panas selama 5 menit untuk menghilangkan bau langu kemudian tiriskan.
- 3. Setelah 5 menit, remas-remas jamur untuk mengeluarkan kandungan airnya sampai sekesat mungkin.
- 4. Campur semua bahan tepung kering dengan bumbu-bumbu lada, garam, dan bumbu jamur secukupnya.
- 5. Ambil campuran tepung kering tadi sebanyak 3 sdm penuh, masukkan dalam mangkok lalu buat adonan tepung basah dengan air 1/4 gelas. Adonan basah tidak boleh terlalu kental dan disarankan cair.
- 6. Masukkan jamur yang sudah ditiriskan tadi ke dalam adonan tepung basah. Setelah itu masukkan ke dalam tepung kering, remas-remas ringan, kibas-kibas ringan, dan siap untuk digoreng.
- 7. Panaskan minyak dalam wajan. Setelah minyak panas, goreng jamur dalam minyak sampai terendam semuanya.
- 8. Setelah berwarna agak kekuningan, angkat, tiriskan, dan tunggu agak dingin.
- 9. Goreng lagi jamur yang setengah masak tadi sampai berwarna kuning kecoklatan. Kemudian angkat dan tiriskan.
- 10. Jamur tiram krispy siap untuk disajikan.
- 11. Untuk pelengkap bisa memakai saos sambal untuk cocolan atau bumbu perasa untuk dicampurkan bersama jamur.







Steak Jamur

(Oleh Bu Yunah)

Bahan-bahan:

- Jamur tiram putih 150 gr
- Tepung terigu 5 sdm
- Tepung panir putih 100 gr
- Telur 1 butir
- Kentang 1 butir
- Wortel
- Buncis
- Brokoli
- Garam
- Lada
- Royco



- 1. Rebus jamur sebentar. Angkat, tiriskan, agak diperas sedikit, agar air rebusan keluar.
- 2. Setelah dirasa airnya tidak ada, bumbui dengan garam, lada, dan penyedap rasa.
- 3. Tambahkan telur agar dapat dicampur dengan tepung kering, bentuk menjadi bulat.
- 4. Tuangkan minyak dalam teflon, goreng sebentar sampai setengah matang.
- 5. Siapkan adonan tepung basah yang sudah dibumbui dengan telur, garam, dan penyedap rasa.
- 6. Masukkan steak 1/2 matang ke dalam adonan basah, kemudian ke tepung panir putih, ratakan, dan siap digoreng.
- 7. Untuk saos gunakan bawang bombay disaute kemudian ditambah saos barbeque ditambah air. Masukan jamur yang sudah dipotong-potong bersama jagung manis pipil, tunggu sebentar, kemudian angkat.
- 8. Steak jamur dan saos siap disajikan.









Burger Ayam Jamur Tiram

(Oleh Bu Darti)

Bahan-bahan:

Bahan daging burger

- 250 gr jamur tiram (cincang)
- 20 gr bawang bombay (cincang)
- 3 siung bawang putih (cincang)
- 50 gr tepung maizena
- 2 butir telur
- 1/2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica
- -1 sendok teh gula pasir
- 1/2 sendok kaldu ayam-30 gr ayam direbus

Pelapis

- 50 gr tepung terigu
- 1 butir telur

6606

- 50 gr panir

Pelengkap

- Mayones
- Saos tomat
- Saos sambal
- 1 bawang bombay digoreng
- 5 lada selada



- 1. Semua bahan daging burger dihaluskan.
- 2. Kukus selama 20 menit.
- 3. Setelah dingin dibentuk bulat.
- Celupkan ke bahan pelapis.
- 5. Tepung terigu di ice lumpia telur celupkan ke panir dan langsung digoreng.
- 6. Lalu sajikan dengan oleskan bagian roti dengan mayonaise, saus sambal, saus tomat, daging jamur dan selada.









Bahan-bahan:

- 250 gr jamur tiram yg sudah disobek sobek kecil, cuci peras
- 5 butir telur ayam
- 2 buah sosis, potong-potong
- 3 buah bawang putih, geprek cincang halus
- 2 buah daun bawang, rajang
- 7 butir telur puyuh (opsional)
- 1 sdt kecap asin
- 1/2 sdt saus tiram
- 1/4 sdt lada bubuk
- 1/4 sdt kaldu jamur
- 1 sdm margarin



- 1. Panaskan pan kue lumpur dengan api kecil, kemudian beri sedikit margarin.
- 2. Tumis bawang putih, sosis, dan jamur sampai layu.
- 3. Tambahkan daun bawang, lada bubuk, kecap asin, kaldu jamur, dan saus tiram. Aduk sebentar kemudian matikan api. Tunggu hingga hangat, pindah dalam mangkok.
- 4. Masukkan telur ayam, dan aduk rata.
- 5. Tuang dalam pan 1 sendok sayur, tutup sampai 1/2 matang tambahkan telur puyuh di atasnya, tutup sampai matang.
- 6. Hidangkan dalam piring dan hias agar cantik.
- 7. Omelet jamur siap dihidangkan.







Pengumuman juara lomba memasak dinilah oleh 4 orang juri berdasarkan kriteria:

> lde Resep Penampilan



E. Tips Pengemasan dan Penjualan Hasil Olahan Jamur

Latar belakang kegiatan ini adalah adanya Kelompok Wanita Tani (KWT) Karangmalang yang belum memiliki suatu produk yang memiliki nilai jual dari kelompok wanita tani. Tema penyuluhan yaitu tips pengemasan dan penjualan hasil olahan jamur dikarenakan ibu-ibu KWT Karangmalang sudah memiliki keinginan untuk menjual suatu produk olahan dari jamur namun belum tahu bagaimana cara untuk merealisasikan, melakukan pengemasan dan pemasaran hasil olahan tersebut. Penyuluhan diikuti oleh 9 orang perwakilan dari KWT Karangmalang.

Acara ini terdiri dari dua kegiatan. Kegiatan pertama yaitu lomba memasak hasil olahan jamur tiram. Pada kegiatan ini, peserta dipersilahkan membuat kreasi aneka makanan hasil olahan jamur.

Pada awal penyuluhan dilakukan penyampaian materi mengenai cara mencuci tangan dengan baik dan benar. Kemudian dilanjutkan dengan cara inti mengenai tips pengemasan dan penjualan hasil olahan jamur tiram oleh oleh Bapak Asrul Tusna Aminudin S.Si dari SMEDC. Pada penyuluhan tersebut, pembicara memaparkan mengenai manajemen pemasaran, cara melakukan promosi, segmenting, targeting, media pemasaran, media pengemasan, cara penjualan, pengemasan yang bagus dan label pangan.

Pak Asrul menyoroti mengenai Pemasaran tidak hanya sekedar menjual, namun lebih luas. Bagaimana informasi produk kita tersampaikan ke pembeli dan calon pembeli. Orientasi pemasaran dahulu hanya menjual, tetapi sekarang harus memperhatikan kepuasan pembeli.













Daftar Pustaka

Fritz Tanza Sitompul, Elza Zuhry, dan Armaini. (2017). Pengaruh Berbagai Media Tumbuh dan Penambahan Gula (Sukrosa) terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus). JOM Faperta, 4(2): 1–15. Pekanbaru: Fakultas Pertanian Universitas Riau.

Hasan, M. (2013). Manfaat Jamur Tiram dan Jamur Lainnya. Kementrian Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian. Lembang.

Kalsum, Ummu, dkk. (2011). Efektifitas Pemberian Air Leri Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus). Jurnal Agroteknoogi, Volume 4, No.2, Halaman 86-92. Madura: Universitas Trunojoyo.

llustrasi

Images: freepik.com





Galeri



















Galeri



















Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan (FK-KMK) UGM Jalan Farmako Sekip Utara Yogyakarta

Yogyakarta 55281

Telp./Fax. (0274) 560300



