

## PENINGKATAN KUALITAS PRODUK DAN MANAJEMEN KELOMPOK TANI JAMUR TIRAM DESA LUWUS TABANAN

I Gede Widhiantara<sup>1\*</sup>, I Gusti Ayu Wita Kusumawati<sup>2</sup>, Putu Wida Gunawan<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Biologi Universitas Dhyana Pura

<sup>2</sup>Program Studi Ilmu Gizi Universitas Dhyana Pura

<sup>3</sup>Program Studi Teknik Informatika Universitas Dhyana Pura

Jl. Raya Padang Luwih, Dalung, Kuta Utara, Badung, Bali.

\*e-mail : widhiantara@undhirabali.ac.id

### Abstrak

Budidaya jamur tiram menjadi salah satu bisnis yang menjanjikan. Bisnis ini merupakan salah satu usaha yang menyediakan bahan pangan sehat tanpa tercemar zat kimia. Dengan semakin sadarnya masyarakat akan kesehatan, permintaan jamur khususnya jamur tiram meningkat di pasaran. Di Desa Luwus, Kecamatan Buriti, Kabupaten Tabanan, Bali terdapat beberapa usaha budidaya jamur diantaranya usaha budidaya jamur tiram I Ketut Padma dan I Nyoman Sudarta. Dalam perkembangannya, kelompok pembudidaya tersebut memiliki kendala dalam usaha pengolahan jamur mentah, pemasaran, manajemen keuangan, dan pengelolaan limbah baglog. Program ini memberikan solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut dengan tujuan dicapainya empat luaran yaitu: 1) peningkatan keterampilan pengolahan jamur mentah menjadi jamur olahan siap dikonsumsi, 2) peningkatan kemampuan memasarkan produk olahan jamur secara online dengan memanfaatkan *e-commerce*, 3) peningkatan manajemen keuangan dengan pembukuan sederhana, 4) Peningkatan keterampilan dalam pengolahan limbah *baglog* yang bernilai guna dan bernilai jual. Melalui pendampingan yang dilakukan, anggota tani telah mampu membuat beberapa macam olahan jamur tiram seperti bakso jamur, sate jamur, cah, plecing, rendang serta berbagai varian rasa kripik jamur krispi dengan kemasan yang lebih baik. Sebelum diberikan pendampingan penjualan produk khususnya kripik dan jamur segar hanya dilakukan secara offline, sekarang telah mampu memasarkan secara online dengan program *e-commerce* dan membuat pembukuan sederhana dengan aplikasi pengolah angka. Limbah *baglog* yang sebelumnya dibiarkan menumpuk sekarang telah mampu diolah dan dimanfaatkan sebagai pupuk organik dan media tanam berbagai bibit tanaman hortikultura.

**Kata kunci:** luwus, jamur tiram, pemasaran *online*, limbah *baglog*

### Abstract

*Oyster mushroom cultivation is a promising business. This business aims to provide healthy food ingredients without being contaminated with chemicals. With more public awareness of health, demand for mushrooms, especially oyster mushrooms, is increasing in the market. In Luwus Village, Baturiti Sub-district, Tabanan Regency, Bali, there are several mushroom cultivation efforts including the cultivation of oyster mushrooms owned by I Ketut Padma and I Nyoman Sudarta. In their development, the group of farmers have constraints in the business of processing raw mushrooms, marketing, financial management and baglog waste management. This program provides a solution to overcome the aforementioned problems with four expected outcomes: 1) improved processing skills of raw mushrooms into processed mushrooms that are ready to be consumed, 2) increased ability to market processed mushroom products by utilizing social media and e-commerce 3), improved financial management with simple bookkeeping, and 4) increased skills in baglog waste processing which are valuable and worth selling. After mentoring, farmer members have been able to make several kinds of processed oyster mushrooms such as*

*mushroom meatballs, mushroom satay, cah, plecing, rendang and various flavors of crispy mushroom chips with better packaging. Before being given assistance in product sales, especially fresh chips and mushrooms, it was only done offline, now it has been able to use online e-commerce programs and make simple bookkeeping with spreadsheet processing applications. Baglog waste which was previously left to accumulate now has been able to be processed and utilized as organic fertilizer and planting media of various horticultural plant.*

**Keywords:** *Luwus, Oyster Mushroom, Online marketing, Baglog waste*

## **PENDAHULUAN**

Desa Luwus merupakan desa yang terletak di kawasan Kecamatan Baturiti, Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali. Desa Luwus berjarak  $\pm$  25 km ke arah utara dari pusat kota Tabanan, berada pada ketinggian  $\pm$  450-536 meter dari permukaan air laut dan memiliki curah hujan rata-rata 2000 – 3000 mm/tahun. Desa Luwus berhawa sejuk terkenal dengan potensi pertanian dan perkebunan. Menurut data demografi tahun 2016, Penduduk Desa Luwus yang mayoritas mata pencahariannya sebagai petani. Terdapat pula 217 industri rumah tangga yang digolongkan dalam usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) (PBS, 2014). Salah satu usaha yang sedang berkembang di desa ini adalah budidaya jamur tiram.

Salah satu langkah yang strategis dalam meningkatkan perekonomian rakyat, khususnya melalui penyediaan lapangan kerja, mengurangi kesenjangan dan tingkat kemiskinan adalah memberdayakan usaha mikro, kecil dan menengah atau yang lazim disebut sebagai UMKM. Berawal dari prinsip inilah budidaya jamur tiram di Desa Luwus sangat layak dikembangkan. Beberapa faktor pendukung yang menyebabkan berkembangnya budidaya jamur tiram di Desa Luwus antara lain kondisi lingkungan yang sejuk dan lembab cocok untuk pertumbuhan jamur, bahan untuk kumbang/rumah jamur yang mudah dicari, tenaga kerja yang memadai, serta berkembangnya potensi Desa Luwus sebagai desa wisata sehingga memerlukan lebih banyak produk pangan khas untuk kebutuhan pariwisata (Widhiantara & Sulistyadewi, 2018). Untuk menghadapi situasi ini maka perlu dilakukan peningkatan kualitas produksi serta manajemen usaha yang baik.

Dalam Program Kemitraan Masyarakat ini terdapat 2 (dua) mitra yang didampingi berlokasi di Desa Luwus, Kecamatan Baturiti, Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali. Mitra pertama adalah usaha budidaya jamur tiram I Ketut Padma dan mitra yang kedua adalah milik I Ketut Sudarsa. Usaha budidaya tersebut saat ini dalam manajemen

pengelolaannya masih secara konvensional, termasuk juga dalam hal pemasarannya. Pemasarannya sebagian besar masih dengan mengandalkan pengepul jamur segar yang diambil ke tempat usaha, serta produk olahan yang hanya disebar ke toko-toko sekitar desa (Widhiantara dkk., 2017). Permasalahan di bidang pemasaran yang terkendala dengan kurangnya rekanan ataupun area pasar untuk produk jamur segar maupun olahan menimbulkan beberapa kelompok budidaya mengalami kemunduran usaha. Hal serupa juga dialami oleh kedua mitra PKM. Selain itu dukungan SDM, biaya serta pengetahuan yang minim juga menjadi faktor penghambat usaha. Saat ini usaha kecil dan menengah diarahkan menjadi usaha berbasis teknologi dalam menghadapi perkembangan usaha yang semakin dinamis. Hal ini sangat tepat diterapkan kepada pelaku budidaya jamur tiram di Desa Lulus karena memang belum memanfaatkan teknologi informasi dalam memasarkan produknya, selain peningkatan keterampilan beberapa aspek yang menunjang keberlanjutan usaha.

## METODE PENELITIAN

### Responden

Yang menjadi responden adalah kelompok tani jamur tiram I Ketut Padma dan I Ketut Sudarsa. Jumlah anggota pada kedua kelompok tersebut adalah 12 orang. Karakteristik dan profil kedua kelompok jamur tiram tersebut ditampilkan pada tabel di bawah ini.

Tabel 1. Karakteristik usaha budidaya jamur tiram mitra PKM

No	Uraian	Mitra I (usaha budidaya jamur tiram I Ketut Padma)	Mitra II (usaha budidaya jamur tiram I Ketut Sudarsa)
1	Jumlah anggota	8 Orang	4 Orang
2	Luas lahan & Jumlah kumbung jamur	30 m <sup>2</sup> & 6 kumbung ukuran 6X5 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup> & 2 kumbung ukuran 6 X 5 m <sup>2</sup>
3	Jenis usaha	Produksi jamur segar & olahan	Produksi jamur segar & olahan
4	Produksi jamur segar/hari	150 Kg	50 Kg

### Instrumen

Ada beberapa bahan dan peralatan yang digunakan antara lain bahan dan alat dalam pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi produk olahan seperti alat memasak, *food prosesor*, kompor, *spiner*, *aluminium foil*, dan *vacuum sealer*. Bahan dan alat dalam

pengolahan limbah baglog antara lain gerobag sorong, cangkul, ayakan, pupuk kandang, cairan EM4, terpal, pipa dan pengaduk. Pelatihan pemasaran online dan pembukuan menggunakan bahan dan alat berupa laptop, modem, dan software yang telah terinstal.

### **Metode Pendekatan**

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka berdasarkan analisis dan wawancara dengan kedua mitra PKM ini diberikan solusi dengan metode pendekatan sebagai berikut:

#### 1) Sosialisasi

Sosialisasi dilaksanakan dengan metode klasikal, yaitu menghadirkan peserta dalam suasana “ruangan pertemuan”. Peserta dari kegiatan dimaksud disesuaikan dengan kebutuhan informasi yang disampaikan, rencana kegiatan, target dan sasaran, dengan kepakaran ilmu masing-masing. Disamping pencatatan data teknis, sosial dan ekonomi, dilakukan juga pencatatan visualisasi dalam bentuk dokumentasi foto dan video. Dokumentasi ini dibutuhkan sebagai bahan desiminasi dan pemasyarakatan hasil.

#### 2) Pelatihan

Dalam pelatihan keterampilan dibimbing dan didampingi langsung oleh tim pelaksana PKM sesuai dengan bidang keahliannya:

- a) Pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi beberapa variasi olahan pangan bernutrisi dan bernilai komersial oleh Ibu I Gusti Ayu Kusumawati, S.Si. M.Sc.
- b) Introduksi dan bimbingan dalam pemanfaatan dan penerapan IT /teknologi informasi yang dapat dimanfaatkan secara maksimal dan berkelanjutan oleh anggota mitra. Penerapan aplikasi teknologi yang digunakan adalah media social dan teknologi *E-Commerce* dengan menggunakan media internet yang merupakan aplikasi jual beli online berbasis website yang dibimbing oleh Bapak I Putu Wida Gunawan, S.Si. M.Cs. Pelatihan komputer ini dirangkai dengan pelatihan pembuatan pembukuan sederhana menggunakan aplikasi dasar Microsoft excel.
- c) Pendampingan kemampuan pengolahan limbah baglog atau daur ulang menjadi barang yang lebih berguna yang di bimbing oleh Bapak I Gede Widhiantara, S.Si. M.Biomed.

Solusi untuk memecahkan permasalahan kelompok budidaya jamur tiram di Desa Lulus sebagai berikut:

1) Pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk olahan jamur tiram

Mengolah Jamur tiram mentah menjadi beberapa variasi jenis pangan olahan selain kripik jamur. Pengolahan yang tepat dapat menghasilkan masakan jamur dengan cita rasa tinggi seperti sate, abon, jamur sistsit, rendang jamur, krupuk jamur, berbagai olahan sayur, dan mengembangkan variasi rasa dari kripik jamur yang telah diproduksi beserta kemasan yang lebih menarik.

2) Pelatihan dan pendampingan pemasaran online

Memasarkan produk olahan jamur tiram dalam hal ini produk kripik jamur dan jamur segar melalui toko, supermarket sekitar serta secara online melalui media sosial dan situs *e-commerce*. Desa Lulus memiliki potensi sebagai desa wisata, sebab desa lulus berada di jalan arteri penghubung kota Denpasar, Kabupaten Badung, Kabupaten Tabanan, Kabupaten Gianyar dan Kabupaten Buleleng. Banyak wisatawan berasal dari luar Bali dalam rangka study tour atau perjalanan pribadi sehingga dibutuhkan produk pangan yang khas sebagai oleh-oleh wisata.

3) Pendampingan manajemen keuangan serta pelatihan membuat pembukuan secara sederhana

Kegiatan pelatihan pembukuan memanfaatkan program dasar seperti *Microsoft excel*. Sehingga jelas pemasukan serta pengeluaran usaha, mana yang dikategorikan modal, pengeluaran ataupun keuntungan. Jika modal bertambah dari keuntungan, usaha dapat dikembangkan lebih besar.

4) Pendampingan pengelolaan limbah baglog

Mengolah baglog menjadi media tanam bibit bunga gemitir, cabai maupun tanaman budidaya lain. Selain itu limbah baglog juga dapat dimanfaatkan menjadi bahan bakar biomassa seperti biobriket, yang dapat digunakan oleh masyarakat untuk memasak ataupun industri rumah tangga. Sehingga limbah berkurang, bermanfaat bahkan membantu biaya produksi serta meningkatkan pendapatan.

### **Analisis data**

Untuk mengukur keberhasilan penerapan ipteks pada kedua mitra, terdapat empat indikator tujuan terukur yaitu:

- 1) Indikator tujuan pelatihan dan pendampingan peningkatan keterampilan mengolah jamur tiram yang di tunjukkan dengan anggota bisa mengolah jamur menjadi beberapa variasi olahan pangan bernutrisi dan bernilai komersial.
- 2) Indikator tujuan pelatihan dan pendampingan peningkatan keterampilan dan kemampuan pemasaran secara online yang di tunjukkan dengan anggota bisa menggunakan aplikasi internet dalam memasarkan produknya.
- 3) Indikator tujuan pelatihan dan pendampingan peningkatan keterampilan dan kemampuan melakukan pembukuan yang ditunjukkan dengan anggota mampu membuat pembukuan sederhana menggunakan aplikasi dasar seperti Microsoft excel.
- 4) Indikator tujuan pelatihan dan pendampingan peningkatan keterampilan dan kemampuan mengelola limbah baglog yang ditunjukkan dengan anggota mampu membuat produk daur ulang limbah yang bernilai jual.

Indikator tersebut disajikan dalam bentuk tabel maupun grafik yang meliputi perbedaan pengetahuan/pemahaman serta keterampilan anggota sebelum dan setelah diberikan pelatihan maupun pendampingan. Kategori nilai keterampilan: 0 (sangat kurang), 1 (kurang), 2 (cukup), 3 (baik) dan 4 (sangat baik).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Pelatihan dan Pendampingan Peningkatan Keterampilan Mengolah Jamur Tiram**

Kegiatan pelatihan serta pendampingan dalam mengolah jamur tiram hasil budidaya anggota kelompok tani jamur tiram di Desa Luwus menjadi olahan pangan bernutrisi dan bernilai komersial. Beberapa jenis olahan pangan jamur tiram yang dilatih pada kegiatan ini adalah pengembangan produk kripik jamur tiram dalam berbagai varian rasa serta kemasan yang lebih kekinian, olahan baru berupa bakso jamur, serta berbagai aneka hidangan rumah makan atau restoran jamur yang meliputi cah jamur, sate jamur, plecing jamur, jamur sitsit (suir) dan rendang jamur (Gambar 1).

Metode pelatihan dan pendampingan menggunakan metode persuasif, sosialisasi dilakukan langsung dengan praktek membuat produk olahan pangan. Pengembangan produk kripik jamur adalah dengan menambah varian rasa pada kripik jamur yang sebelumnya hanya rasa original serta kemasan plastik yang diberi logo cetak kertas. Logo produk kripik jamur sebelum PKM berisikan keterangan nama produk, nomor

telephone, nomor PIRT serta expired date. Sedangkan setelah didampingi dan dilatih kemasan produk kripik jamur menggunakan aluminium foil, sticker produk yang berisi keterangan nama produk atau brand market “Jamur TM”, nomor PIRT, expired date, bumbu yang dipakai, serta varian rasa yang dapat dipilih antara lain original, balado, barbeque, keju dan jagung manis. Dengan kemasan yang kekinian dan berbagai pilihan rasa tentu akan menambah pangsa pasar seperti kalangan remaja dan anak-anak, karena sebelumnya hanya satu pilihan rasa yaitu original yang dominan hanya disukai orang dewasa.



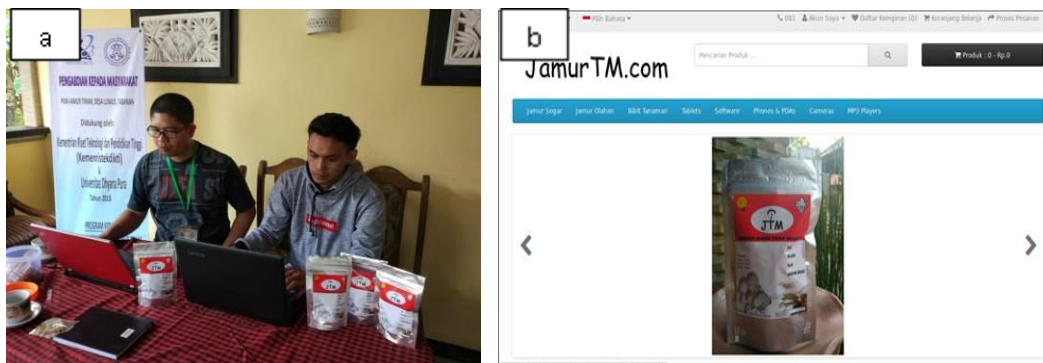
Gambar 1. Pelatihan dan pendampingan pengolahan jamur mentah menjadi produk olahan: (a) kripik jamur rasa original sebelum PKM (b) produk kripik jamur setelah PKM dengan berbagai varian rasa dan kemasan yang kekinian (c) pelatihan pembuatan bakso jamur (d) pelatihan membuat masakan restoran jamur

Olahan pangan jamur yang baru bagi Kelompok Tani Jamur Tiram Mandiri dan Kelompok Tani Jamur Tiram Luwus adalah bakso jamur dan aneka masakan restoran jamur. Sebelumnya, memang kedua kelompok tani tersebut memiliki rencana untuk mengembangkan usaha rumah makan khusus olahan jamur tiram. Kendala pengembangan terletak pada permodalan, lahan serta SDM (sumber daya manusia) yakni pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi aneka masakan. Dengan adanya pelatihan pengolahan jamur tiram mentah menjadi berbagai olahan masakan restoran menurut kelompok tani jamur tiram di Desa Luwus mampu

mengatasi masalah SDM karena telah dilatih. Beberapa aneka masakan bernilai komersial yang telah dilatih antara lain pembuatan bakso jamur, cah jamur, plecting jamur, jamur sistsit, sate jamur, dan rendang jamur.

### **Pelatihan dan Pendampingan Menjual Produk Pangan Jamur Tiram Secara Online dan Pembukuan Sederhana**

Menurut pihak mitra, kegiatan pelatihan yang berkaitan langsung dengan tugas/pekerjaan mereka yang berhubungan langsung dengan pemasaran produk baru pertama kali ini mereka dapatkan. Kegiatan pelatihan ini dapat menambah wawasan pemilik UMKM tentang penjualan elektronik dengan media internet yang saat ini disebut dengan *e-commerce*.



Gambar 2. (a) Pelatihan e-commerce, pembukuan sederhana dengan *Microsoft excel* dan (b) situs e-commerce yang dipergunakan

Dalam pemberian pelatihan e-commerce pada tahap awal hanya diberikan secara sekilas apa itu *e-commerce*, mengingat para peserta pelatihan adalah dari kalangan orang awam (yang tidak memiliki latar belakang ilmu teknologi informasi). Jenis *e-commerce* yang diterapkan adalah jenis: *Consumers to Business* (C2B), *Consumers to Consumers* (C2C) dan *Online to Offline* (O2O). Pada jenis *Consumers to Business* (C2B) pihak mitra akan menjual produknya ke perusahaan dimana perusahaan tersebut dapat menjual kembali produk yang disediakan oleh pihak mitra. Sedikit berbeda dengan C2B, pada jenis *Consumers to Consumers* (C2C), pihak mitra akan menjual langsung ke konsumen dengan fasilitas *e-commerce*. Dan untuk jenis *Online to Offline* (O2O), *e-commerce* dimanfaatkan sebagai tempat penjualan saja tanpa ekspedisi pengiriman. Nama situs e-commerce yang digunakan oleh kelompok tani jamur tiram ini adalah *jamurtm.com* (Gambar 2).



Pada kegiatan pelatihan pembukuan sederhana, anggota dilatih menggunakan aplikasi Microsoft excel untuk memudahkan pencatatan keuangan. Pencatatan pembukuan keuangan meliputi pemasukan dan pengeluaran harian, stok barang serta neraca dan laba rugi. Tim PKM dengan sabar menuntun anggota mitra dalam berlatih pembukuan dikarenakan belum terbiasa menggunakan aplikasi pengolah angka seperti Microsoft excel. Pelatihan pembukuan dilakukan secara intensif agar mitra PKM lebih terampil dalam mengelola keuangan yang merupakan hal paling prinsip untuk mengembangkan usaha. Kelebihan pemakaian aplikasi ini adalah file dapat disimpan dengan aman menggunakan flashdisk maupun CD dan dapat diakses bila diperlukan, penghitungan dapat dilakukan secara otomatis dengan memasukkan rumus pada aplikasi dan lain sebagainya.

### **Pelatihan dan Pendampingan Mengelola Limbah Baglog Jamur Tiram**

Limbah baglog dari sisa budidaya jamur tiram pada kedua kelompok tani di Desa Luwus sangat melimpah. Rata-rata bisa mencapai 750 – 800 Kg per akhir siklus budidaya. Sehingga jika ini dibiarkan begitu saja akan dapat berdampak pada pemenuhan lahan yang tidak diinginkan oleh pembudidaya. Sebelum diadakan PKM limbah baglog hanya dibuang dengan menghilangkan komponen plastik pembungkus. Komponen limbah yang berupa serbuk kayu dipakai untuk pupuk tanaman di kebun tanpa diolah terlebih dahulu.

Pada kegiatan ini Tim PKM memberikan pendampingan dalam mengelola limbah baglog jamur tiram yang meliputi tahapan sebagai berikut:

- 1) Memisahkan komponen organik (serbuk gergaji kayu) dengan komponen anorganik (plastik pembungkus dan cincin plastik).
- 2) Komponen anorganik seperti plastik pembungkus dapat diambil oleh pendaur ulang, dan cincin plastik dapat dijual kembali oleh pengusaha pembuat baglog.
- 3) Komponen organik yaitu serbuk gergaji diolah lebih lanjut menjadi pupuk atau media tanam dengan metode fermentasi.
- 4) Komponen organik juga diolah menjadi biobriket, sumber bahan bakar alami untuk keperluan rumah tangga petani seperti memasak kebutuhan sehari-hari.



Gambar 4. Pendampingan pengelolaan limbah baglog jamur tiram: (a) limbah baglog jamur tiram sebelum PKM (b) pemilahan komponen organik dan pengayakan limbah baglog (c) limbah baglog yang telah dicampur dengan bahan-bahan siap difermentasi (d) penanaman bibit cabai dengan media tanam dari limbah baglog jamur tiram yang telah difermentasi.

Kegiatan pendampingan pengelolaan limbah baglog menjadi media tanam berlangsung dengan baik. Teknik fermentasi yang diterapkan pada limbah baglog merupakan teknik fermentasi sederhana yakni dengan Limbah baglog yang sudah disiapkan dihaluskan terlebih dahulu, setelah itu dicampur dengan kotoran ternak ayam atau sapi. Selanjutnya larutan EM4 dan gula dicampurkan kedalam air sesuai ukuran bahan, lalu menyemprotkan dengan sprayer secara merata. Penyimpanan dilakukan ditempat yang tidak terkena air yang telah dilapisi dan ditutup rapat dengan terpal. Bahan dibiarkan terfermentasi selama 4-7 hari, setiap hari diperiksa suhunya agar tidak sampai melebihi  $50^{\circ}\text{C}$ , jika suhunya tinggi bahan diaduk sampai suhunya turun kembali. Setelah 4-7 hari difermentasi, media tanam sudah siap digunakan. Dengan teknik yang sederhana dan pendekatan persuasive, anggota kelompok tani lebih cepat memahami dan mempraktekan secara langsung.

Pada kegiatan pembuatan biobriket, para petani dilatih untuk mengolah limbah dari baglog menjadi biobriket sebagai sumber bakar pengganti kayu bakar maupun LPG. Nampak anggota petani sangat aktif dan antusias mengikuti kegiatan (Gambar 5).

Biobriket yang dihasilkan dapat digunakan oleh anggota petani untuk memasak kebutuhan sehari-hari.



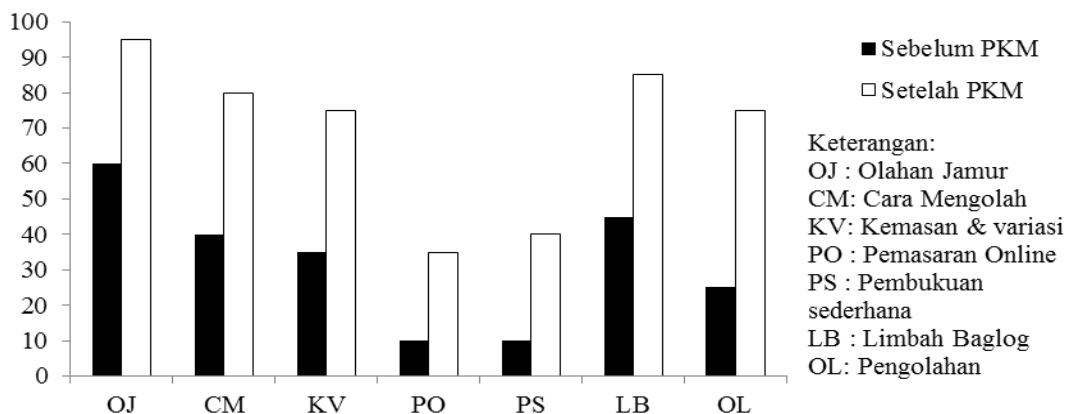
Gambar 5. Pelatihan dan pendampingan pembuatan biobriket: (a) limbah baglog yang telah dikeringkan (b) Tim PKM mengajarkan cara pembuatan adonan biobriket (c) Tim melatih mencetak biobriket (d) biobriket yang dihasilkan

Pendampingan dan pelatihan pengelolaan limbah baglog menjadi biobriket meliputi tahapan sebagai berikut:

- a) Memilih komponen organik limbah, kemudian dikeringkan selama 3 – 4 hari.
- b) Membuat adonan biobriket; dengan mencampurkan limbah tapioca baglog jamur yang telah dikeringkan sebanyak 2 kg, tepung kanji/tapioca 0,25 kg dan air 2 liter (adonan contoh). Sebelumnya tepung kanji dimasak hingga lengket kemudian baru dicampur. Fungsi tepung kanji disini sebagai perekat briket. Untuk hasil yang lebih banyak dibuat adonan dengan jumlah komponen kelipatan dari adonan contoh.
- c) Mencetak biobriket, untuk mencetak briket dibuatkan cetakan dari pipa paralon berukuran diameter 6 cm dan tinggi 6 cm, lubang ditengah paralon diameter 2 cm. Dengan ukuran cetakan tersebut maka volume briket yang didapatkan sekitar  $155 \text{ cm}^3$

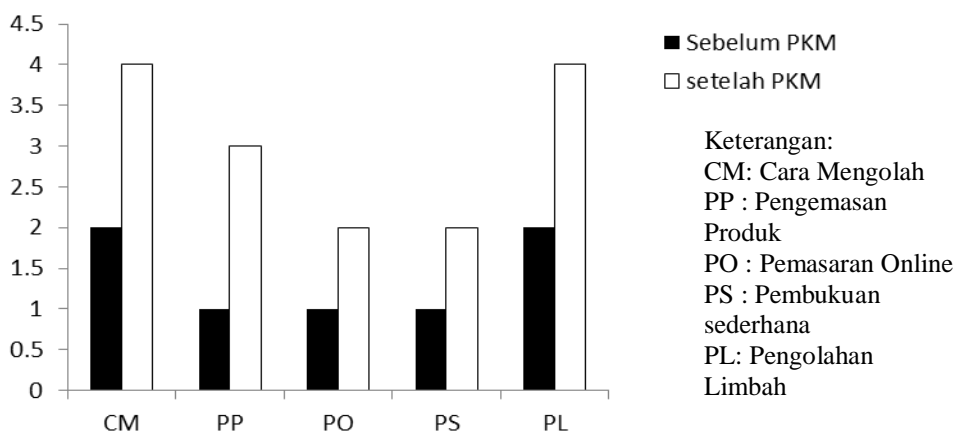
### Perbedaan Pemahaman dan Keterampilan Anggota Mitra PKM

Setelah diberikan pendampingan dan pelatihan Nampak terjadi peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra dalam hal mengolah jamur mentah menjadi beberapa olahan yang bernilai komersil dan bernutrisi, memasarkan secara online, membuat pembukuan sederhana serta mengelola limbah baglog menjadi barang yang bernilai guna. Perbedaan tersebut tersaji dalam gambar 6 dan 7.



Gambar 6. Perbedaan tingkat pemahaman anggota mitra PKM sebelum dan setelah dilaksanakannya pendampingan dan pelatihan

Berdasarkan gambar di atas, terjadi peningkatan pemahaman maupun keterampilan anggota PKM berdasarkan variable pelatihan yaitu pengolahan jamur segar menjadi variasi olahan yang bernutrisi serta bernilai jual, pemasaran dan pembukuan, serta pengelolaan limbah baglog. Pada aspek pemahaman peningkatan tertinggi berada pada peningkatan pemahaman cara mengolah jamur segar menjadi beberapa macam olahan dan pengelolaan limbah baglog jamur tiram sebesar 40 % (Gambar 6).



Gambar 7. Perbedaan tingkat keterampilan anggota mitra PKM sebelum dan setelah dilaksanakannya pendampingan dan pelatihan

Hal yang sama terlihat pada aspek keterampilan, yaitu peningkatan tertinggi terjadi pada keterampilan mengolah jamur mentah dan pengelolaan limbah baglog dari nilai kategori 2 (cukup) menjadi 4 (sangat baik). Sedangkan pada pemasaran online dan pembukuan meningkat dari kategori kurang menjadi cukup (Gambar 7). Faktor pendidikan dan kebiasaan penggunaan teknologi menjadi penghambat anggota mitra untuk memasarkan produk secara online sehingga pendampingan seperti pada program PKM ini sangat dibutuhkan mitra untuk mengembangkan usahanya.

## **SIMPULAN**

Berdasarkan analisis yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai di antaranya yaitu: (1) Pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk olahan jamur tiram menghasilkan peningkatan keterampilan dan pengetahuan anggota mitra untuk mengolah jamur tiram menjadi beberapa produk olahan bernutrisi dan bernilai komersil (2) Instalasi dan pendampingan penggunaan *website* pemasaran (*e-commerce*) dengan nama website untuk mitra yaitu *jamurtm.com* berjalan dengan baik dan telah dimanfaatkan dalam proses pemasaran; (3) Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembukuan sederhana telah terlaksana dan meningkatkan keterampilan anggota mitra menggunakan aplikasi dasar dalam mengelola keuangan. (4) Pelatihan mengelola limbah baglog jamur tiram terlaksana dengan baik dengan hasil peningkatan kemampuan anggota mitra dalam mengubah limbah menjadi benda bernilai guna. (5) Terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan para anggota mitra.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kementrian Riset dan Teknologi yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga dapat berjalan dengan baik serta memberikan manfaat kepada masyarakat.
2. Universitas Dhyana Pura Bali dan Lembaga Pengabdian dan Penelitian Universitas Dhya Pura yang telah turut serta memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian di Desa Luwus, Tabanan, Bali.

## DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik, (2014). Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Provinsi Bali 2009-2014. Denpasar.

Widhiantara IG, Sulistyadewi NPE, (2018). Pemanfaatan Limbah Baglog Jamur Tiram Sebagai Media Tanam Sayur Organik Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Pada Kelompok Tani Jamur Tiram Desa Luwus Kabupaten Tabanan. *Paradharm* (*Jurnal Aplikasi IPTEK*). Mar 25;1(2).

Widhiantara IG, Rosiana IW, Permatasari AA. (2017). Pemanfaatan limbah baglog jamur tiram sebagai media tanam organik pada budidaya bunga gemitir (*Tagetes erecta*). *Paradharm* (*Jurnal Aplikasi IPTEK*). Aug 27;1(1).