
PELATIHAN PEMBUATAN PASTA DAN BUBUK KALDU JAMUR TIRAM BERSAMA KWT SIMBANG SEJAHTERA

A. Hermina Julyaningsih✉, Andi Nurfaidah Rahman, Arfina Sukmawati Arifin, Muhpidah,
Fitri, Serli Hatul Hidayat, Sunrixon Carmando Yuansah
Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar, Indonesia
Email: aherminajulyaningsih@unhas.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.46880/methabdi.Vol5No2.pp185-189>

ABSTRACT

KWT Simbang Sejahtera is one of the farmer groups in Simbang District that actively cultivates oyster mushrooms and markets them as fresh products to several suppliers in Maros Regency. Unfortunately, most of the profit from oyster mushroom production comes solely from the sale of fresh mushrooms. Instant seasonings in the form of powder or paste are widely used, both for household needs and the culinary industry, making them highly demanded in the market. The same applies to oyster mushroom broth, whether in powder or paste form. This community service activity aimed to train members of KWT Simbang Sejahtera to produce mushroom broth in paste and powder forms using their cultivated oyster mushrooms, in order to increase the added value and profits from their production. The training activity included several stages: pre-test, material presentation on oyster mushroom processing, practical session on making mushroom broth paste and powder, and a post-test. The pre-test results showed that 95% of participants did not know how to make mushroom broth powder, and 90% were unfamiliar with making mushroom broth paste. After the material delivery and hands-on practice, the post-test results showed that 100% of participants had learned how to make both broth powder and paste from oyster mushrooms. Based on these results, it can be concluded that this community service activity had a significant impact on participants' understanding and knowledge.

Keyword: *Oyster Mushroom, Paste, Broth Powder.*

ABSTRAK

KWT Simbang Sejahtera merupakan salah satu kelompok tani di Kabupaten Simbang yang secara aktif membudidayakan jamur tiram dan memasarkannya dalam bentuk produk segar ke beberapa supplier di Kabupaten Maros. Sayangnya, sebagian besar keuntungan produksi jamur tiram yang diperoleh berasal dari penjualan produk segar tersebut. Bumbu instan dalam bentuk bubuk maupun pasta seringkali dimanfaatkan baik sebagai kebutuhan rumah tangga ataupun kebutuhan industri kuliner lainnya sehingga kebutuhannya sangat besar di pasaran. Begitupula kaldu jamur tiram baik dalam bentuk bubuk maupun pasta. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melatih anggota KWT Simbang Sejahtera untuk memproduksi kaldu pasta dan bubuk dari jamur tiram yang mereka budidaya sehingga dapat meningkatkan keuntungan dari jamur tiram yang mereka hasilkan. Kegiatan pelatihan terdiri dari beberapa tahap yaitu pre-test, pemaparan materi mengenai pengolahan jamur tiram, praktek pembuatan pasta dan bubuk kaldu jamur tiram dan post-test. Hasil pre-test menunjukkan 95% peserta tidak mengetahui cara membuat bubuk kaldu jamur dan 90% peserta tidak mengetahui cara membuat pasta kaldu jamur tiram. Setelah pemberian materi dan praktek langsung bersama, hasil post-test menunjukkan 100% peserta telah mengetahui cara membuat pasta dan bubuk kaldu jamur tiram. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini membawa pengaruh yang signifikan terhadap pemahaman dan pengetahuan peserta.

Kata Kunci: *Jamur Tiram, Pasta, Bubuk Kaldu.*

PENDAHULUAN

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu komoditas yang masih jarang dibudidayakan oleh petani utamanya petani yang ada di Kabupaten Maros. Jamur tiram mengandung komponen gizi yang sangat baik bagi tubuh manusia seperti protein, serat dan senyawa bioaktif lainnya (Widyastuti 2019). Hal ini mendorong, Kelompok Wanita Tani (KWT) Simbang Sejahtera untuk mengembangkan sebuah pusat budidaya jamur tiram yang dikelola oleh para IRT ataupun istri petani di Kecamatan Simbang. KWT ini telah berhasil membangun lumbung jamur tiram sehingga menghasilkan jamur tiram yang segar dan berukuran besar secara mandiri dan kontinu. Namun, sebagian besar *income* KWT Simbang Sejahtera diperoleh dari menjual jamur tiram dalam keadaan segar atau *raw material* saja. Padahal keuntungan yang diperoleh akan jauh lebih besar jika KWT Simbang Sejahtera tidak hanya menjual jamur tiram dalam kondisi segar namun produk olahan jamur tiram lainnya.

Jamur tiram secara alami mengandung beberapa zat seperti asam glutamate, 5' Nukleotida dan asam amino lain yang menimbulkan rasa umami pada masakan (Pagarra et al. 2022) (Rosmiah et al. 2020). Hal ini menunjukkan bahwa jamur tiram memiliki peluang yang sangat besar untuk diolah menjadi bumbu kaldu jamur alami (Purnomo et al. 2022). Formulasi kaldu jamur dalam bentuk pasta dan bubuk ini akan lebih banyak mengandung jamur tiram sehingga dapat bersaing dengan kaldu jamur komersil yang umumnya lebih banyak mengandung garam dibandingkan jamur itu sendiri (Rizali et al. 2024). Produk ini tidak hanya dapat dikembangkan menjadi peluang bisnis, tetapi juga dapat dikonsumsi secara pribadi oleh anggota KWT Simbang Sejahtera sehingga dapat menekan pengkonsumsian garam dalam makanan sehari hari keluarga mereka.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi mengenai bentuk pengolahan lain dari jamur tiram sekaligus melatih langsung anggota KWT Simbang Sejahtera untuk memproduksi sendiri

pasta dan bubuk kaldu jamur tiram tersebut. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan *skill* peserta dalam membuat pasta dan bubuk kaldu jamur tiram sehingga dapat memaksimalkan keuntungan yang diperoleh anggota KWT Simbang Sejahtera. Selain itu, peserta diharapkan mulai beralih membuat sendiri kaldu jamur tiram yang lebih sehat dan terjamin kualitas komponen di dalamnya.

TUJUAN DAN MANFAAT

Tujuan utama dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan edukasi mengenai potensi gizi dan ekonomi produk olahan jamur tiram, serta mengajarkan teknik pembuatan pasta dan bubuk kaldu jamur tiram. Sedangkan manfaat dari kegiatan ini adalah anggota KWT Simbang Sejahtera dapat memahami dan mempraktekkan sendiri pembuatan pasta dan bubuk kaldu jamur tiram sebagai upaya peningkatan daya jual produk olahan jamur tiram.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Sabtu, 31 Mei 2025 berlokasi di Sekret KWT Simbang Sejahtera, Kec. Simbang, Kab. Maros, Sulawesi Selatan. Peserta pengabdian ini terdiri dari 20 orang anggota KWT Simbang Sejahtera.. Kegiatan ini dibagi menjadi empat tahapan yaitu pre-test, penyajian materi oleh narasumber, praktek langsung bersama dan post-test. Pada tahap pre-test, peserta diminta mengisi kusioner untuk mengukur pengetahuan awal mengenai pengolahan jamur tiram yang dimiliki peserta sebelum mengikuti pelatihan. Penyajian materi berisi presentasi dan tanya jawab peserta terkait jamur tiram dan metode pengolahannya. Tahap praktek dilakukan dengan membuat langsung produk pasta dan bubuk kaldu jamur bersama antara peserta dan tim pengabdian. Tahap terakhir adalah post-test bagi peserta untuk mengukur sampai sejauh mana pemahaman materi terkait mengukur sampai sejauh mana pemahaman materi terkait pelatihan pembuatan pasta dan mengukur sampai sejauh mana pemahaman materi

terkait pelatihan pembuatan pasta dan bubuk kaldu jamur tiram yang mereka kuasai.

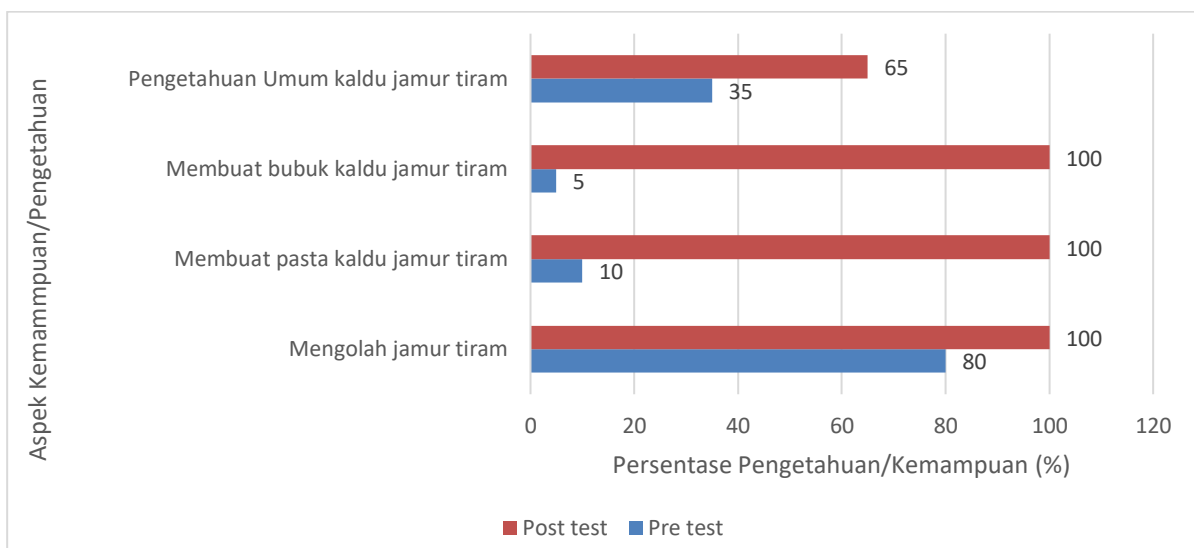


Gambar 1. Pembawaan Materi Terkait Pengolahan Jamur Tiram

Data hasil pre-test dan post-test kemudian diolah untuk membandingkan pemahaman peserta sebelum dan setelah pelaksanaan pelatihan pembuatan pasta dan bubuk kaldu jamur tiram. Hal ini dilakukan untuk mengukur atau mengevaluasi keberhasilan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan pasta dan bubuk kaldu jamur tiram telah menunjukkan hasil yang positif bagi peserta. Hal ini dibuktikan dari hasil pre-test dan post-test yang menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terkait pengolahan jamur tiram khususnya pasta dan bubuk kaldu jamur tiram. Sebagian besar anggota KWT Simbang Sejahtera telah memiliki pengalaman mengolah jamur tiram menjadi produk olahan lain seperti kerupuk, bakso, nugget ataupun tumis jamur tiram, oleh karena itu, data pre-test menunjukkan 80% peserta telah terbiasa mengolah jamur tiram menjadi produk lainnya. Hanya saja produk tersebut terbatas hanya untuk dikonsumsi pribadi bersama keluarga ataupun diorder khusus dari kostumer. Mereka belum memproduksi produk olahan tersebut secara kontinu dan permanen. Setelah proses pelatihan ini dilaksanakan 100% peserta telah memiliki pengalaman mengolah jamur tiram menjadi produk olahan lainnya.



Gambar 2. Hasil Pre dan Post Test

Peserta pelatihan juga mengalami peningkatan pengetahuan terkait karakteristik jamur tiram secara umum dan kaldu jamur tiram secara khususnya. Sebelumnya pemateri telah memaparkan terkait kandungan gizi jamur tiram, keunggulan dan potensi pengolahannya sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk. Hal ini membantu peserta lebih dalam lagi mengenal

potensi lain dari olahan jamur tiram. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test, peserta mengalami peningkatan pengetahuan dari 35% menjadi 65%. Selain itu, sebelum mengikuti kegiatan pelatihan ini, hanya 10% dan 5% saja dari peserta yang secara berturut-turut mengetahui cara membuat pasta dan bubuk kaldu jamur tiram. Sisa peserta lainnya belum pernah mencoba ataupun

mengetahui bahwa jamur tiram dapat diolah menjadi pasta dan bubuk kaldu jamur. Hal ini disebabkan anggota KWT Simbang Sejahtera hanya fokus pada praktek budidaya jamur tiram. Walaupun beberapa kali anggota KWT Simbang Sejahtera mengikuti pelatihan terkait pengolahan jamur tiram, tapi bentuk pelatihan hanya dalam bentuk pengolahan jamur tiram menjadi nugget, bakso, dan kerupuk jamur tiram, sehingga pengetahuan mereka tentang potensi jamur tiram menjadi pasta dan bubuk kaldu masih sangat minim. Setelah proses pelatihan, seluruh peserta (100%) telah mengetahui dan mampu membuat pasta dan bubuk kaldu jamur tiram. Hasil ini mengindikasikan bahwa pelaksanaan pelatihan pembuatan pasta dan bubuk kaldu jamur tiram bersama KWT Simbang Sejahtera telah berhasil dengan baik.



Gambar 3. Proses Pembuatan Pasta & Bubuk Kaldu Jamur Tiram

Selama ini, KWT Simbang Sejahtera hanya fokus mendapatkan profit pada hasil penjualan jamur tiram segar dengan harga Rp30.000/kg. Berdasarkan hasil pelatihan yang dilaksanakan pada pengabdian ini, produksi pasta kaldu jamur dapat menghasilkan 5 jar berukuran 250 ml untuk 1 kg jamur tiram dengan biaya total produksi sekitar Rp50.000/1kg jamur tiram. Produk bumbu pasta komersil dengan konsep serupa memiliki harga jual sekitar Rp 30.000 - Rp42.000/100 gram. Sedangkan untuk bubuk kaldu jamur tiram dengan biaya produksi yang sama dapat menghasilkan 300 gram bubuk kaldu dari 1 kg jamur tiram segar. Harga jual produk komersial bubuk kaldu jamur

dapat mencapai Rp70.000 -Rp120.000/ 100 gram. Jika KWT Simbang Sejahtera mampu memproduksi pasta dan bubuk kaldu jamur tiram ini secara kontiniu maka keuntungan yang dihasilkan dari penjualan kedua produk ini jauh lebih besar.



Gambar 4. Produk Akhir Pasta dan Bubuk Kaldu Jamur Tiram

KESIMPULAN

Secara umum, kegiatan “Pelatihan Pembuatan Pasta dan Bubuk Kaldu Jamur Tiram bersama KWT Simbang Sejahtera” telah berhasil mencapai tujuannya yaitu meningkatkan pengetahuan dan skill peserta dalam mengolah jamur tiram segar menjadi pasta dan bubuk kaldu jamur tiram. Hasil evaluasi menggunakan kusioner menunjukkan peningkatan yang signifikan terhadap pengetahuan dan kemampuan peserta terkait pengolahan jamur tiram secara umum dan pembuatan pasta dan bubuk kaldu jamur tiram secara khusus. Tantangan selanjutnya yang akan dihadapi KWT Simbang Sejahtera adalah menjaga kontinuitas produksi, menyusun bisnis plan dan memasarkan produk olahan jamur tiram khususnya pasta dan bubuk kaldu jamur tiram secara meluas sehingga dapat memaksimalkan profit yang mereka peroleh.

DAFTAR PUSTAKA

- Pagarra, H., & Hartati, M. I. W.
Sahribulan.(2022). Olahan Bumbu Bubuk Kaldu Jamur Tiram Di Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4 (4), 681–689.

- Purnomo, S. H., Alfatih, M., Rofiqoh, F. A., Faujia, R. A., Rahmananda, M. P., Rahmatunisa, A., ... & Firmansyah, F. P. (2022). Pemanfaatan Jamur Tiram Menjadi Kaldu Jamur Tiram Bubuk sebagai Pengganti MSG di Desa Boto, Wonosari, Klaten. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat & CSR Fakultas Pertanian UNS* (Vol. 2, No. 1, pp. 296-303).
- Rizali, A., Sari, N., Jannah, N. A., & Azzahra, S. (2024). Pelatihan Pembuatan Penyedap Rasa Non-MSG Berbahan Dasar Jamur Tiram Putih di Kelurahan Karang Taruna, Kecamatan Pelaihari, Kabupaten Tanah Laut, Kalimantan Selatan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(1), 1-10.
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). Budidaya jamur tiram putih (*Pluoretus Ostreatus*) sebagai upaya perbaikan gizi dan meningkatkan pendapatan keluarga. *ALTIFANI Journal: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31-35.
- Widyastuti, N. (2013). Pengolahan Jamur Tiram (*PleurotusL Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 15(3).