



## **Pembinaan Santri Pondok Pesantren NW Kayangan Lombok Barat dalam Pembuatan Produk Olahan Jamur Tiram Berbasis Entrepreneurship**

**Ismail Efendi, Ika Nurani Dewi, Septiana Dwi Utami, Baiq Muli Harisanti,  
Sri Nopita Primawati**

Program Studi Pendidikan Biologi, FSTT UNDIKMA  
Corresponding Author: [ismailefendi\\_bio@ikipmataram.ac.id](mailto:ismailefendi_bio@ikipmataram.ac.id)

**Abstract:** Oyster mushrooms have high economic potential because they can be processed into a variety of foods and snacks, as well as prospects for development in the community. One of the potentials that can be used by the hut to hone students' life skills is by providing training for the manufacture of oyster mushroom products. The purpose of these community service activities is to be expected later when students graduating from the NW Kayangan Islamic Boarding School can become young entrepreneurs who make them economically independent and can open new jobs for the people in their respective homes. Community service activities focus on training in processing oyster mushrooms into products in the form of nutritious satay and crispy mushrooms that are nutritious and of high economic value, targeting the students and teachers at Pondok NW Kayangan, West Lombok Regency. The activity method includes: (1) preparation phase, (2) counseling, and (3) demonstration and training on making oyster mushroom and crispy mushroom. This activity increases the knowledge and skills of students in processing oyster mushroom raw materials. This is evidenced by the results of processed oyster mushrooms in the form of mushroom satay and krispi mushroom created by teachers and students.

**Article History:**

Received: March  
Reviewed: April  
Published: May

**Key Words:**

Coaching, Processed  
Products, Entrepreneurship

**Abstrak:** Jamur tiram memiliki potensi ekonomi yang cukup tinggi karena bisa diolah jadi bermacam makanan dan cemilan, serta prospek untuk dikembangkan di masyarakat. Salah satu potensi yang bisa digunakan oleh pondok untuk mengasah *life skill* siswa yaitu dengan mengadakan pembinaan pembuatan produk olahan jamur tiram. Tujuan kegiatan pengabdian ini yaitu diharapkan kelak ketika para santri lulus dari Pondok Pesantren NW Kayangan mereka dapat menjadi pengusaha muda yang menjadikan mereka mandiri secara ekonomi dan dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat di tempat tinggal mereka masing-masing. Kegiatan pengabdian fokus pada pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi produk berupa sate jamur dan jamur crispy yang bergizi dan bernilai ekonomi tinggi dengan sasaran para santri dan guru di Pondok NW Kayangan Kabupaten Lombok Barat. Metode kegiatan meliputi : (1) tahap persiapan, (2) penyuluhan, dan (3) demonstrasi dan pelatihan pembuatan sate jamur tiram dan jamur crispy. Kegiatan ini menambah pengetahuan dan keterampilan santri dalam mengolah bahan baku jamur tiram. Hal ini dibuktikan dengan hasil olahan jamur tiram berupa sate jamur dan jamur krispi hasil kreasi guru dan santriwati.

**Sejarah Artikel:**

Diterima: Maret  
Direview: April  
Diterbitkan: Mei

**Kata Kunci:**

Pembinaan, Jamur Tiram,  
Kewirausahaan

### **Pendahuluan**

Pondok Pesantren NW Kayangan adalah salah satu pondok pesantren yang terletak di Gunung Sari Kabupaten Lombok Barat NTB. Terdapat banyak ekstrakurikuler yang dibina oleh para guru dan lembaga lain yang mengadakan kegiatan-kegiatan bermanfaat. Kegiatan-kegiatan tersebut sengaja dipilih untuk memenuhi misi pendidikan pesantren yaitu



menyelenggarakan pendidikan berwatak kewirausahaan (*entrepreneurship*) dengan berbagai keterampilan (*life skill*) sesuai dengan perkembangan masyarakat (Kadir, 2015).

Salah satu potensi yang bisa digunakan oleh pondok untuk mengasah *life skill* siswa yaitu dengan mengadakan pembinaan pembuatan produk olahan jamur tiram. Penggunaan jamur tiram karena banyak ditemukan di sekitar pondok dan sudah dibudayakan oleh warga di desa Gunung sari, sehingga bahan baku utama yang digunakan melimpah.

Umumnya petani jamur menjual jamur dalam keadaan segar, tetapi secara finansial setelah diolah jauh lebih menguntungkan dibandingkan dengan dijual segar (Susi, Rizal & Mutryarny, 2017). Menurut Antoni, Tjahjono & Aminatuzzuhro (2019), prospek bisnis usaha budidaya jamur tiram menurut cukup menjanjikan, setiap kali panen dan dijual langsung kepasar tidak perlu waktu yang lama untuk habis. Maka, dengan mengadakan pembinaan produk olahan jamur tiram siswa pondok lebih mengenal jenis olahan yang dapat digunakan untuk meningkatkan harga jamur tiram jika dijual mentah saja. Harga 1 kg jamur tiram segar yaitu Rp. 15.000, namun setelah diolah dapat menjadi 3 kali lipat.

Selain dimasak, jamur tiram dapat diolah menjadi berbagai macam panganan, antara lain nugget, jamur krispy, rendang dan abon (Susi, Rizal & Mutryarny, 2017). Kegiatan pengabdian ini difokuskan pada pembinaan olahan jamur ini meliputi olahan sate jamur dan jamur krispi. Dengan harapan kelak ketika para santri lulus dari Pondok Pesantren NW Kayangan mereka dapat menjadi pengusaha muda yang menjadikan mereka mandiri secara ekonomi dan dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat di tempat tinggal mereka masing-masing ketika selesai menimba ilmu di pondok pesantren NW Kayangan.

### **Metode Pengabdian**

Pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi produk berupa sate jamur dan jamur crispy yang bergizi dan bernilai ekonomi tinggi dengan sasaran para siswi SMA dan guru di Pondok NW Kayangan Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan ini melibatkan dua orang mahasiswi Undikmadari program studi pendidikan biologi dan program studi pendidikan matematika. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Tahap persiapan yang dilakukan oleh mahasiswi Undikma yang bertujuan untuk mengidentifikasi dan menyiapkan kebutuhan yang diperlukan selama kegiatan PKM.
2. Penyuluhan yang bertujuan untuk memberikan informasi kepada para peserta terkait dengan aneka olahan jamur tiram dengan kualitas yang lebih baik. Selain dapat dimanfaatkan sebagai olahan makanan sendiri, juga dapat dijadikan sebagai peluang usaha yang menguntungkan. Materi penyuluhan disampaikan oleh Bapak Ismail Efendi M.Pd selaku narasumber dari Undikma, sekaligus upaya distribusi olahan jamur tiram.
3. Demonstrasi dan pelatihan pembuatan sate jamur tiram dan jamur crispy. Pada tahap ini peserta diberikan contoh dan belajar melakukan sendiri teknik pengolahan jamur tiram yang dimulai dari tahap awal sampai tahap akhir yang meliputi proses pembersihan jamur, persiapan bumbu, pencampuran bumbu, pemanggangan dan penggorengan, serta teknik pengemasan.



## Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian di Yayasan pondok pesantren Al-Azhar Kayangan Kabupaten Lombok Barat ini bukanlah kegiatan yang pertama yang dilakukan oleh program studi pendidikan Biologi Undikma Mataram, karena sekolah tersebut adalah salah satu sekolah binaan yang menjadi mitra Undikma Mataram sejak tahun 2017. Kegiatan pelatihan pengolahan pasca panen jamur tiram telah terlaksana dengan baik sesuai dengan apa yang telah direncanakan. Kegiatan yang telah dilaksanakan meliputi beberapa tahapan sebagai berikut: 1) mengidentifikasi dan menyiapkan segala kebutuhan yang akan digunakan pada saat PKM berlangsung. Persiapan ini dibantu oleh beberapa adik mahasiswa dari program studi pendidikan Biologi dan pendidikan Matematika, 2) Penyampaian materi penyuluhan oleh ketua tim PKM Ismail Efendi, M.Pd, tentang bagaimana peluang berbisnis olahan jamur serta macam-macam diversifikasi olahan jamur tiram, khususnya jamur tiram putih, 3) demonstrasi sekaligus pelatihan pembuatan olahan jamur tiram berupa sate jamur dan jamur krispi.

Pada tahap perencanaan kegiatan, ada beberapa tahapan yang dilakukan diantaranya adalah: 1) melakukan sosialisasi dan koordinasi dengan Ketua Yaysan Pondok Pesantren Al-Azhar dan beberapa guru, 2) menyiapkan materi pelatihan yang bersama tim pelaksana PKM, mengingat begitu banyak jenis olahan jamur tiram yang dapat dijadikan peluang bisnis. Pada pelatihan ini disepakati untuk mempraktikkan sate jamur tiram dan jamur krispi, 3) menyiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat olahan jamur tiram. Alat-alat dan bahan-bahan yang digunakan disiapkan oleh tim PKM bersama adik-adik mahasiswa. Sasaran dari pelatihan ini bukan hanya guru-guru, namun para santriwati pada tingkatan Tsanawiyah dan Aliyah, sehingga mereka memiliki gambaran dan bekal keterampilan jika ingin berwirausaha setelah menamatkan sekolah. Semua kegiatan yang telah dirancang melalui koordinasi yang baik dengan sekolah mitra sehingga pada pelaksanaan kegiatan workshop inidiharapkan adanya respon yang positif dan tepat sasaran.

Tahapan selanjutnya adalah tahap pelaksanaan. Pada tahap awal, peserta mendengarkan penyampaian materi yang berisi wawasan tentang macam-macam olahan jamur tiram dan teori cara-cara pembuatannya. Pada tahapan ini, peserta terlihat antusias untuk bertanya. Kegiatan tersebut lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 1. Penyampaian materi pelatihan pengolahan jamur tiram oleh ketua tim PKM yang dihadiri oleh para Guru dan Santriwati Yayasan Ponpes Al-Azhar Kayangan Lombok Barat



Kegiatan selanjutnya adalah praktik membuat sate jamur dan jamur krispi. Sebelumnya adik-adik mahasiswa telah menyiapkan alat-alat dan bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan sate jamur tiram dan jamur krispi. Sedianya, sate dan jamur akan dibuat secara bertahap, namun mengingat keterbatasan waktu, maka kedua jenis olahan tersebut dilaksanakan secara bersamaan dengan cara membagi peserta ke dalam dua kelompok, yakni kelompok sate jamur tiram dan kelompok jamur krispi.



Gambar 2. Proses pembuatan jamur krispi oleh santriwati dan guru



Gambar 3. Proses Pembuatan Sate Jamur oleh Santriwaati, Guru, Mahasiswa, dan Anggota PKM

Pada tahapan demonstrasi, pembuatan sate jamur tiram dan jamur krispi, peserta diberikan contoh dan belajar melakukan sendiri teknik pengolahan jamur tiram yang dimulai dari tahap awal sampai tahap akhir yang meliputi proses pembersihan jamur, persiapan bumbu, pencampuran bumbu, pemanggangan dan penggorengan, dan teknik pengemasan.

#### 1) Pembuatan sate jamur tiram

Proses pembuatan sate jamur dimulai dengan memilih jamur tiram putih yang memiliki tudung (*pileus*) lebar.



Tudung (*pileus*) yang baik untuk bahan sate jamur  
Gambar 4. Jamur Tiram Putih ([www.jamurpedia.com](http://www.jamurpedia.com))



Tudung jamur yang lebar baik untuk membuat sate karena lebih mudah digulung untuk kemudian ditusuk. Satu tudung jamur dapat dipecah menjadi beberapa bagian (tergantung ukuran tudung), hingga 3-4 tusuk sate. Tahapan selanjutnya adalah merebus bagian tudung yang telah ditusuk tersebut dalam air mendidih yang telah ditambahkan kaldu jamur dan bumbu-bumbu lainnya. Setelah layu kemudian diangkat lalu dibakar dengan dilumuri bumbu olesan di permukaan sate.



Gambar 5. Sate Jamur Tiram (Foto: Abuelas Cuban Kitchen)

## 2) Pembuatan Jamur Krispi

Pada tahap awal peserta memilih tudung jamur yang lebih kecil. Selanjutnya menyiapkan tepung yang dicampur dengan bumbu-bumbu untuk melumuri jamur sebelum digoreng. Proses pembuatan jamur krispi tidak terlalu sulit sehingga peserta pelatihan yang sebagian besar adalah santriwati Madrasah Tsanawiyah dan Madrasah Aliyah dapat dengan mudah menyelesaikannya.



Gambar 6. Jamur krispi dari jamur tiram (Foto: Craftlog)

Jamur tiram memiliki kandungan gizi yang baik, kaya serat, dan relatif lebih murah sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif makanan olahan untuk pemenuhan nutrisi. Kandungan gizi jamur tiram dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Gizi Jamur Tiram Segar per 100 Gram

Kandungan	dalam Gram
Protein	13,8
Serat	3,5
Lemak	1,41

Abu	3,6
Karbohidrat	61,7
Kalori	0,41
Kalsium	32,9
Zat Besi	4,1
Fosfor	0,31
Vitamin B1	0,12
Vitamin B2	0,64
Vitamin C	5
Niacin	7,8

Sumber: FAO 1992

Selain kandungan gizi pada tabel 1 di atas, jamur tiram juga memiliki berbagai kandungan asam amino (FAO, 2009) serta kandungan antioksidan (Widyastuti, 2013). Berbagai kelebihan yang dimiliki oleh jamur tiram ini dapat dijadikan sebagai alasan untuk menjadikan jamur tiram putih sebagai salah satu bahan makanan yang tepat untuk dijual. Para peserta juga diberikan sedikit gambaran mengenai analisis ekonomi dari jamur tiram putih tersebut jika dijual dalam bentuk olahan sate dan jamur krispi.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pengolahan jamur tiram ini mendapatkan respon yang positif dari para guru dan santriwati. Pada saat proses pengolahan berlangsung, mereka aktif bertanya mengenai bahan-bahan serta cara pengolahan makanan berbahan dasar jamur tiram tersebut. Teknik pengolahan jamur tiram dapat dengan mudah diserap oleh peserta pelatihan. Dokumentasi kegiatan pelatihan ini juga dapat dilihat pada gambar 6 berikut ini.



Gambar 7. Peserta Pelatihan dan Tim Pelaksana PKM dengan Hasil Olahan Sate Jamur dan Jamur Krispi

Antusiasme peserta pelatihan dapat dilihat dari kehadiran dan keaktifan mereka pada saat proses demonstrasi berlangsung. Selain itu, peserta juga mengusulkan untuk diadakannya kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram untuk jenis olahan yang berbeda, seperti nugget jamur tiram, es krim jamur tiram, pepes jamur tiram, dan jenis olahan lainnya. Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan baik sesuai dengan apa yang direncanakan.



## **Kesimpulan dan Saran**

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa para guru dan santriwati Yayasan Pondok Pesantren Al-Azhar Kayangan Lombok Barat menyambut positif pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (PKM). Kegiatan ini menambah pengetahuan dan keterampilan mereka dalam mengolah bahan baku jamur tiram. Hal ini dibuktikan dengan hasil olahan jamur tiram berupa sate jamur dan jamur krispi hasil kreasi guru dan santriwati.

Adapun saran yang disampaikan berdasarkan hasil kegiatan pengabdian ini yakni perlu diadakan kegiatan pelatihan jamur tiram untuk jenis olahan yang berbeda, seperti: nugget jamur tiram, es krim jamur tiram, dan pepes jamur tiram di sekolah yang sama dan sekolah binaan yang lain dalam rangka menumbuhkan jiwa entrepreneurship pada guru dan siswa.

## **Daftar Pustaka**

- Antoni, Tjahjono, H., & Aminatuzzuhro. (2019). Pengembangan Produk Olahan Jamur Tiram di Desa Bulang Kulon kecamatan benjeng kabupaten Gresik. *AJIE-Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 4 (1).
- FAO. 2009. *Evaluation of the FAO Amino Acid Reference Pattern*. Article first published online: 27 AP. DOI: 10.1111/j.1753-4887.1963.tb04738.x
- Jamurpedia. *Online*: 05 Mei 2020. <https://jamurpedia.com/manfaat-jamur-tiram/>
- Kadir, M., (2015). Pemberdayaan Santri Di Pondok Pesantren Attarbiyatussakilah Kota Kendari. *Jurnal "Al-Qalam"*.21 (2).
- Lapika Amelia. Resep Rahasia dari Jamur yang perlu dicoba. *Online*: 05 Mei 2020. <http://www.abuelaskitchen.com/resep-rahasia-dari-jamur-yang-perlu-dicoba/>
- Widyastuti, N. (2013). Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal. JSTI*, 15 (3).
- Susi, N., Rizal, M., & Mutryarny, E. (2017). Pelatihan Pengolahan jamur Tiram Di Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan marpoyan Damai Kota Pekanbaru. *Dinamisia-Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1 (1) : 79-83.