



Olahan Bumbu Bubuk Kaldu Jamur Tiram Di Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa

1*Halifah Pagarra, 1Hartati, 2Muhammad Ilham Wardhana, 1Sahribulan

¹1Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar, Jl. Daeng Tata Raya Makassar, Makassar, Indonesia.

²Jurusan Managemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar, Jl. AP. Pettarani Makassar, Makassar, Indonesia.

*Corresponding Author e-mail: halifah.pagarra@unm.ac.id

Diterima: September 2022; Revisi: September 2022; Diterbitkan: November 2022

Abstrak: Bumbu bubuk kaldu adalah salah satu bahan yang sangat dibutuhkan dalam menyedapkan masakan sebagai pengganti MSG (Monosodium glutamate). Berapa tahun terakhir jamur tiram banyak digunakan sebagai bumbu bubuk kaldu jamur tiram untuk menyedapkan rasa masakan. Bubuk kaldu jamur tiram ini diketahui bebas dari kandungan MSG. Budidaya jamur tiram saat ini sedang dikembangkan oleh CV. Surya Mandiri di Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Sehingga pada kegiatan ini, Tim Pengabdian Masyarakat dari Universitas Negeri Makassar melibatkan CV. Surya Mandiri dan kelompok Wanita Tani di Desa Sokkolia untuk berkolaborasi dalam rangka meningkatkan pemasaran dari jamur tiram hasil produksi dari CV. Surya Mandiri dan meningkatkan pemasukan kelompok Wanita Tani di Desa Sokkolia. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra adalah memberi pelatihan tentang: (1). Cara pengolahan bumbu bubuk kaldu dari jamur tiram, (2). Cara pengemasan dan pelabelan hasil produk olahan. (3). Pemasaran. Setelah kegiatan ini dilakukan baik dari aspek pengolahan, pengemasan dan pelabelan serta cara pemasaran produk kepada masyarakat khususnya ibu-ibu dan remaja Kelompok Wanita Tani Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa sebagai mitra. Berdasarkan evaluasi yang dilakukan melalui penngisian angket terhadap kegiatan ini, hasil respon peserta terhadap kegiatan ini menunjukkan skor rata-rata , 4,69 dengan kategori sangat baik.

Kata Kunci: PKM, Mitra, jamur tiram, bumbu bubuk kaldu

Processed Seasoning Powder for Oyster Mushroom Broth in Sokkolia Village, Bontomarannu District, Gowa Regency

Abstract: Broth powder seasoning is one of the ingredients that is needed in flavoring dishes as a substitute for MSG (Monosodium glutamate). In recent years, oyster mushrooms have been widely used as a seasoning for oyster mushroom broth powder to enhance the taste of dishes. This oyster mushroom broth powder is known to be free of MSG content. Oyster mushroom cultivation is currently being developed by CV. Surya Mandiri in Sokkolia Village, Bontomarannu District, Gowa Regency. So that in this activity, the Community Service Team from Makassar State University involved CV. Surya Mandiri and the Women Farmers group in Sokkolia Village to collaborate in order to increase the marketing of oyster mushrooms produced by CV. Surya Mandiri and increasing the income of the Women Farmers group in Sokkolia Village. The solution offered to overcome partner problems is to provide training on: (1). Method of processing broth powder seasoning from oyster mushrooms, (2). Method of packaging and labeling of processed products. (3). Marketing. After this activity was carried out both from the aspects of processing, packaging and labeling as well as how to market products to the community, especially women and adolescents, the Women Farmers Group of Sokkolia Village, Bontomarannu District, Gowa Regency as partners. Based on the evaluation carried out through filling out a questionnaire for this activity, the results of the participants' responses to this activity showed an average score of 4.69 in the very good category.

Keywords: PKM, Partners, oyster mushrooms, broth powder seasoning

How to Cite: Pagarra, H., Hartati, Muhammad Ilham Wardhana, & 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. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v4i4.933>



PENDAHULUAN

Kabupaten Gowa terdiri atas delapan belas kecamatan. Salah satu kecamatan yang memiliki potensi usaha adalah Kecamatan Bontomarannu. Kecamatan Bontomarannu terdiri dari 9 desa/kelurahan, yaitu Borongloe, Bontomanai, Sokkolia, Pakatto, Nirannuang, Romangloe, Mata Allo, Bili-bili, dan Romang lompoa. Kecamatan Bontomarannu (BPS, 2020).

Desa Sokkolia merupakan salah satu desa yang terdapat pada Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa dengan ibukota desanya adalah Dusun Borongrappo dan mempunyai luas wilayah 8,84 Km² yang berada di 0 – 499,9 m dari permukaan laut serta sebagian besar adalah wilayah dataran, dengan jumlah dusun sebanyak 4 (empat). Penduduk Desa Sokkolia umumnya berprofesi sebagai petani yani 95%. Jumlah penduduk Desa Sokkolia pada tahun 2010 sebesar 2.854 jiwa yang terdiri laki-laki sebesar 1400 jiwa dan perempuan 1.454 jiwa dengan kepadatan penduduk 8,09/Km². Desa Sokkolia yang memiliki luas 952,6 km² berbatasan langsung dengan: Sebelah Utara: Desa Pakatto Desa Bontomanai; Sebelah Selatan: Kecamatan Palangga; Sebelah Timur: Desa Mata Allo/ Desa Romangloe dan Sebelah Barat: Desa Bontomanai (BPS, 2020) Kecamatan Bontomarannu 9 km dari ibu kota kabupaten.

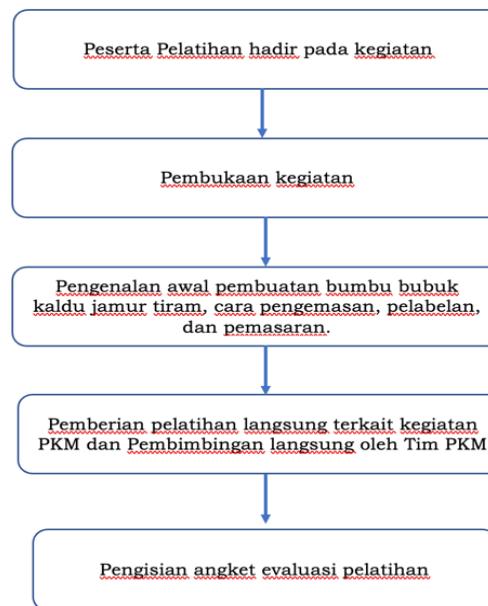
Pendapatan masyarakat di Desa Sokkolia hanya mengandalkan hasil pertanian dan ladang yang mereka garap. Sehingga diperlukan pendapatan yang lain untuk menunjang kehidupan sehari-hari. Saat ini di Desa Sokkolia terdapat sebuah CV yang bergerak di bidang budidaya jamur tiram yaitu CV. Surya Muda Mandiri dalam hal ini sebagai mitra kedua dalam kegiatan PKM. CV. Surya Muda Mandiri sudah memproduksi jamur hingga 25 kg per hari. CV. Surya Muda Mandiri sebagai mitra dalam kegiatan ini diharapkan dapat memberi ruang kepada kelompok Wanita Tani Desa Sokkolia untuk berkolaborasi. Sehingga pada kegiatan ini Tim PKM melibatkan CV. Surya Muda Mandiri dan kelompok Wanita Tani Desa Sokkolia sebagai mitra dalam upaya peningkatan pendapatan masyarakat Desa Sokkolia khususnya bagi kelompok Wanita Tani Desa Sokkolia melalui diversifikasi olahan jamur tiram yang di produksi oleh CV. Surya Muda Mandiri.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu jamur kayu yang tidak asing bagi masyarakat Indonesia. Jamur ini mudah dibudidayakan karena memerlukan teknologi yang sederhana, dan waktu budidaya yang singkat (Ningsih, 2018) Jamur memiliki protein yang tinggi antar 17,5% hingga 27% dengan lemak yang rendah 1,6-8% dan kadar serat pangan yang tinggi baik 8-11,5% yang dapat digunakan sebagai bahan makanan sehat. Namun demikian karbohidrat merupakan sebagian besar senyawa penyusun jamur tiram. Protein merupakan suatu senyawa yang dibutuhkan dalam tubuh manusia sebagai zat pendukung pertumbuhan dan perkembangan sebagai sumber pangan dengan kandungan protein tinggi yang dikenal oleh masyarakat Indonesia (Anissa & Dewi, 2021). Jamur tiram mudah diolah menjadi makanan siap konsumsi seperti rendang jamur, pepes jamur, abon jamur, sate jamur, dan sup jamur. Jamur tiram merupakan sumber protein

alternatif pengganti daging yang lebih sehat karena tidak mengandung kolesterol ataupun lemak jahat sehingga sesuai bagi konsumen vegetarian dan penderita hiperkolesterol. Komposisi Kimia Jamur Tiram Jamur tiram dapat menjadi sumber protein alternatif karena mengandung asam amino essensial seperti histidin, thereonin, leusin, lisin, valin, isoleusin dan fenilalanin dan kandungan asam amino lainnya seperti alanin, arginin, aspartat, glisin, glutamat, prolin. Kandungan asam glutamat jamur tiram yang tertinggi (Siregar et al., 2020). Kandungan protein pada jamur tiram setara dengan daging dan lebih tinggi jika dibandingkan dengan kandungan protein pada beras, gandum, maupun susu sapi. Kandungan serat pada jamur tiram berupa lignoselulosa yang cukup tinggi sehingga baik dikonsumsi untuk diet. Selain itu jamur tiram merupakan makanan yang lezat dan beberapa jamur telah diketahui memiliki aktivitas biologis sebagai anti kanker, anti diabetes, mengatasi hiperlipidemia dan meningkatkan sistem kekebalan serta dapat mengontrol kadar kolesterol (Egra et al., 2019).

METODE

Kegiatan PKM ini diawali dengan memberikan presentasi terkait pengetahuan tentang pengolahan bumbu kaldu dan olahan jamur tiram lainnya sampai pemasarannya. Selanjutnya dikuti demonstrasi bagaimana cara pengolahan bumbu bubuk kaldu dari jamur tiram, cara pengolahan petis jamur tiram, cara pengemasan dan pelabelan hasil produk olahan, dan cara pemasaran produk yang dihasilkan yang didampingi langsung oleh Tim PKM. Alur Kegiatan Pelatihan olahan bubuk kaldu jamur tiram.



Gambar. 1 Alur Kegiatan Pelatihan Olahan Bubuk Bumbu Kaldu Jamur Tiram

Sasaran dari kegiatan pengabdian ini kelompok Wanita Tani di Desa Sokkolia, kelompok Wanita Tani di Desa Sokkolia merupakan ibu rumah tangga yang pekerjaan sehari-hari mereka selain mengurus rumah tangga mereka hanya membantu suami bertani. Oleh karena itu, pelatihan tentang pengolahan bumbu kaldu jamur tiram sangat mereka butuhkan. Jumlah

peserta yang mengikuti pelatihan ini adalah 30 orang. Selain itu CV. Surya Muda Mandiri sebagai mitra juga ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini sebagai mitra yang mamproduksi Jamur Tiram di Desa Sokkolia. Kehadiran CV. Surya Muda Mandiri sebagai pembudidaya jamur Tiram dapat berkolaborasi dengan Kelompok Wanita Tani di Desa Sokkolia dan Tim PKM dalam rangka meningkatkan pendapatan CV. Surya Muda Mandiri terutama Kelompok Wanita Tani di Desa Sokkolia.

Kegiatan Pengabdian ini memberi pengetahuan kepada mitra yaitu CV. Surya Muda Mandiri dan Kelompok Wanita Tani di Desa Sokkolia mengenai (1). Cara pengolahan bumbu bubuk kaldu dari jamur tiram, (2). Cara pengemasan dan pelabelan hasil produk olahan. (3). Pemasaran. Kegiatan ini akan langsung didemonstrasikan oleh Tim PKM.

Instrumen yang digunakan berupa angket yang terdiri dari 15 pertanyaan untuk mengetahui respon kepuasan peserta terhadap pelatihan yang telah dilakukan. respon kepuasan mitra yang di peroleh kemudian dianalisis hasilnya untuk mendapatkan data.

Untuk respon kepuasan mitra, peserta diminta untuk mengisi angket dengan skala penilaian menggunakan skala likert. Berdasarkan hasil respon tersebut dapat diketahui bahwa kegiatan PKM ini berhasil memberi dampak yang positif terhadap mitra sehingga dapat menyelesaikan masalah yang dihadapi oleh mitra. Hasil penilaian angket menunjukkan bahwa, mitra sudah memahami dan mengetahui bagaimana cara pengolahan bumbu bubuk kaldu dari jamur tiram, cara pengemasan dan pelabelan hasil produk olahan, serta cara pemasaran produk yang dihasilkan.

HASIL DAN DISKUSI

Penggunaan Bahan tambahan pangan (BTP) seperti penyedap merupakan bahan yang selalu dibutuhkan oleh masyarakat untuk meningkatkan cita rasa makanan. Makanan yang tidak menggunakan penyedap dinilai memiliki kekurangan dalam hal rasa dan kepuasan. Oleh karena itu, banyak digunakan penyedap sintesis yang beredar di pasaran seperti monosodium glutamat (MSG). Kandungan unsur pokok dalam MSG adalah glutamat (78,2 %), natrium (12,2%), dan H₂O (9,6%). MSG juga tidak berwarna dan mudah dalam penggunaan serta penyimpanannya. Monosodium glutamat berbentuk tepung kristal berwarna putih yang mudah larut dalam air dan tidak berbau (Kurtanty et al., 2018).

Penggunaan MSG telah diatur oleh BPOM dalam peraturan Nomor 23 Tahun 2013 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan penguat rasa. Untuk mengurangi penggunaan MSG, yaitu dengan menggunakan bumbu organik salah satunya adalah berbahan dasar jamur tiram (Prasetyaningsih et al., 2018).

Jamur tiram dapat diolah dan menjadi solusi sebagai penyedap rasa alami yang aman, karena memiliki kandungan asam glutamat sebanyak 21,70 mg/g berat kering). Jamur tiram memiliki kandungan protein 17,5%-27% dengan lemak 1,6-8%, dan kadar serat pangan 8-11,5%. Kandungan proteinnya lebih tinggi daripada kedelai tempe sebesar 18,3% setiap 100 g Serat jamur sangat baik untuk pencernaan, sehingga cocok untuk para pelaku diet. Jamur tiram juga bermanfaat bagi konsumsi vegetarian karena

mengandung semua asam amino esensial yang dibutuhkan manusia. (Yulia dkk, 2018).

Pelatihan diawali dengan mempresentasikan pengetahuan awala kepada peserta mengenai budidaya jamur tiram oleh Tim PKM dan Mitra CV. Surya Muda Mandiri sebagai mitra yang pembudidaya jamur tiram. Kemudian berbagai produk hasil panen budidaya jamur tiram, produk diversifikasi pengolahan jamur tiram, jenis-jenis produk yang akan dipraktekan dalam kegiatan, serta penjelasan mengenai cara memproduksi yang baik dan benar. Sebelum dilakukan kegiatan pengabdian padamasyarakat, peserta belum mengetahui dengan baik jamur tiram yang masih segar dan baik sebagai bahan baku olahan yang dibudidayakan di Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa.



Gambar 2. Pemaparan materi dari CV. Surya Muda Mandiri.



Gambar 3. Pemaparan materi pengolahan bubuk bumbu jamur tiram dari Tim Pelaksana PKM



Gambar 4. Tim Pelaksana menjelaskan cara -cara pemasaran produk.

Kegiatan selanjutnya yaitu dilakukan diskusi dua arah sehingga peserta dapat lebih faham mengenai materi yang disampaikan. Materi inti yang dipraktekan dalam pelatihan adalah pembuatan bumbu bubuk kaldu jamur tiram dan petis jamur tiram. Peragaan dan demonstrasi pembuatan produk jamur tiram dilakukan bersama dengan peserta pelatihan.

Selama kegiatan berjalan, para peserta sangat antusias karena baru mengetahui tentang jamur tiram segar dan bahan-bahan lain yang digunakan dalam pembuatan bumbu dapat menjadi bahan untuk diolah menjadi bumbu bubuk kaldu. Mereka baru melihat alat yang digunakan sebagai pengering sayur-sayuran dan buah. Para peserta berperan aktif dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan pembuatan produk olahan jamur tiram menjadi bumbu bubuk kaldu diiringi diskusi mengenai proses bahan-bahan yang digunakan dan proses pembuatannya.



Gambar 5. Peserta PKM Kelompok Wanita Tani Desa Sokkolia mempraktekkan pembuatan bumbu bubuk kaldu jamur tiram.

Setelah dilakukan kegiatan demonstrasi, para peserta Kelompok Wanita Tani mengetahui dan dapat membuat bumbu bubuk kaldu jamur tiram dengan benar dan produk yang dihasilkan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia, hal ini disebabkan produk bumbu bubuk kaldu jamur tiram telah di analisis proksimat di Laboratorium Bioteknologi Terpadu Peternakan Universitas Hasanuddin yang terdiri atas terdiri atas kadar protein sebesar 26,4%, kadar lemak 0,9%, kadar karbohidrat 64,3%, kadar abu 2% dan kadar serat sebesar 6,5% (Pagarra, 2021). Hal ini menunjukkan bumbu bubuk kaldu jamur tiram memenuhi standar SNI berdasarkan Syarat mutu bumbu penyedap rasa menurut SNI 01-4273-1996, kadar protein minimal 7.

Kepuasan mitra terhadap kegiatan ini disajikan dalam hasil respon kepuasan mitra dengan mengisi angket dengan skala penilaian menggunakan skala likert. Hasil respon kepuasan mitra dapat dilihat pada tabel.1 berikut ini:

Tabel 1. Respon Peserta terhadap Kegiatan Olahan Bubuk Bumbu Kaldu Jamur Tiram

No	Uraian	Skor	Kriteria
1	Materi PKM sesuai dengan kebutuhan Mitra/Peserta	4,96	Sangat Baik
2	Saya menguasai penggunaan peralatan dalam pelatihan ini	4,71	Sangat Baik
3	Saya menguasai penggunaan bahan dalam pelatihan ini	4,71	Sangat Baik
4	Saya bisa menyiapkan sendiri alat untuk pelatihan ini	4,00	Baik
5	Saya bisa menyiapkan sendiri bahan untuk pelatihan ini	4,80	Sangat Baik
6	Saya memahami prosedur pembuatan produk yang dilatihkan	4,69	Sangat Baik
7	Saya memahami prosedur pengemasan produk yang dilatihkan	4,71	Sangat Baik
8	Saya memahami cara penggunaan produk pelatihan ini	4,86	Sangat Baik
9	Saya akan menerapkan pelatihan ini secara mandiri	4,66	Sangat Baik
10	Saya akan menerapkan pelatihan ini secara berkelompok	4,87	Sangat Baik
Rata -Rata		4,69	Sangat Baik

Hasil respon yang diberikan oleh peserta terhadap pelaksanaan kegiatan ini berada pada skor rata-rata 4,69 dengan kategori sangat baik

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dalam bentuk Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dapat diterima dengan baik oleh mitra masyarakat Kelompok Wanita Tani, khususnya mitra CV. Surya Muda Mandiri di Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Teknologi pengolahan bumbu bubuk kaldu jamur tiram dari hasil budidaya jamur tiram yang dapat

meningkatkan nilai tambah produk jamur tiram yang bernilai ekonomi. Pelaksanaan kegiatan PKM ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan baik dari aspek pengolahan, pengemasan dan pelabelan serta cara pemasaran produk kepada masyarakat khususnya ibu-ibu dan remaja Kelompok Wanita Tani Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa sebagai mitra. Selain itu, Hasil respon peserta menunjukkan bahwa pengabdian masyarakat ini memiliki skor rata-rata , 4,69 dengan kategori sangat baik

REKOMENDASI

Pengabdian mengenai olahan jamur tiram dapat dikembangkan lebih banyak jenis lagi karena jamur tiram ini dapat diolah menjadi berbagai macam jenis olahan, seperti bumbu petis, nugget, dan lainnya. Selama pelaksanaan hingga kegiatan ini selesai tidak ada hambatan yang dihadapi selama pengabdian ini berlangsung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia yang telah memberikan dana atas kegiatan Rektor Universitas Negeri Makassar melalui Lembaga Penelitian Pengabdian Kepada Masyarakat yang memfasilitasi kegiatan PKM ini. Juga kepada Kelompok Wanita Tani dan CV. Surya Muda Mandiri yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan PKM yang dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427-435. <https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.393>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Gowa. (2020a). Kabupaten Gowa Dalam Angka.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Gowa. (2020b). Kecamatan Bontomarannu Dalam Angka.
- Egra, S., IRAWAN WIJAYA KUSUMA, ENOS TANGKE ARUNG, & HARLINDA KUSPRADINI. (2019). The potential of white-oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) as antimicrobial and natural antioxidant. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 17(1). <https://doi.org/10.13057/biofar/f170102>
- Kurtanty, D., Mohammad, D. F., & Pua Upa, N. (2018). Monosodium Glutamat. How to Understand It Property. Penerbit Primer Koperasi Ikatan Dokter Indonesia.
- Ningsih, I. Y. (2018). Pengembangan Produk Penyedap Rasa dan Tepung Jamur Tiram di Desa Dawuhan dan Kelurahan Dabasah Kabupaten Bondowoso. *Warta Pengabdian*, 12(3), 307. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v12i3.8632>

- Pagarra. (2021). Dokumentasi Hasil analisis Proksimat di Laboratorium Bioteknologi Terpadu Peternakan Universitas Hasanuddin.
- Prasetyaningsih, Y., Sari, M. W., & Ekawandani, N. (2018). Pembuatan Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). *Eksperi*, 15(2), 41. <https://doi.org/10.31315/e.v15i2.2383>
- Siregar, I. M. D., Pratama, F., Hamzah, B., & Wulandari, W. (2020). KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) SELAMA PENYIMPANAN. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(2), 129. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v25i2.129-138>