

PENINGKATAN JIWA *ENTREPRENEUR* KARANG TARUNA MELALUI PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN JAMUR TIRAM

Novita Lidyana*, Dyah Ayu Perwitasari, Linda Kurnia Supraptiningsih

Universitas Panca Marga Probolinggo

Corresponding Author*: novitalidyana@upm.ac.id

ABSTRACT

Karang Taruna Sukokerto Pajarakan Village Probolinggo Business skills owned by youth Karang Taruna Sukokerto Village Pajarakan District is still relatively limited, because it has never obtained assistance from competent parties in the field of entrepreneurship. In fact, when viewed from their relatively productive age, they have the potential to develop in creative entrepreneurial activities according to young souls for cadet corals. Karang Taruna organization that participated in this activity amounted to 20 people. The purpose of community service carried out by lecturers of Panca Marga Probolinggo University is to improve the soul of enterprenuer Karang Taruna Sukokerto subdistrict Pajarakan held extension of diversity of processed diversity made from tiram mushrooms. In this activity, counseling is able to foster intentions for cadet corals in Sukokerto Village, Pajarakan Subdistrict for entrepreneurship because the process of diversifying processing made from oyster mushrooms is easy to remember and easy to do so that after this extension activity ends up participants have the most advanced knowledge and skills[at diversification of product processing itself and can sell products online simply which can later grow entrepreneurial spirit. The resulting products are krispy mushrooms, mushroom satay and mushroom grilled rice. In addition to making various processed, also given skills in marketing online.

Keywords: *diversification of oyster mushrooms, Karang Taruna*

ABSTRAK

Karang taruna Desa Sukokerto Pajarakan Kabupaten Probolinggo Keterampilan usaha yang dimiliki oleh pemuda karang taruna Desa Sukokerto Kecamatan Pajarakan masih tergolong sangat terbatas, karena belum pernah memperoleh pendampingan dari pihak-pihak yang berkompeten dalam bidang kewirausahaan. Padahal jika dilihat dari usia mereka yang tergolong produktif, mereka memiliki potensi untuk berkembang dalam kegiatan kewirausahaan yang kreatif sesuai jiwa muda bagi karang taruna. Organisasi karang taruna yang ikut seeta dalam kegiatan ini berjumlah 20 orang. Tujuan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh dosen Universitas Panca Marga Probolinggo adalah meningkatkan jiwa enterprenuer karang taruna desa Sukokerto Kecamatan pajarakan diadakan pelatihan diversifisikasi olahan berbahan baku jamur tiram. Dalam kegiatan ini Pelatihan yang dilakukan mampu menumbuhkan intensi bagi karang taruna di Desa Sukokerto Kecamatan Pajarakan untuk berwirausaha karena proses diversifikasi pengolahan berbahan dasar jamur tiram ini mudah diingat dan mudah dilakukan sehingga setelah kegiatan pelatihan ini berakhir peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan diversifikasi pengolahan produk itu sendiri dan dapat menjual produk secara online sederhana yang nantinya dapat menumbuhkan jiwa wirausaha. Produk yang dihasilkan adalah jamur krispy, sate jamur dan nasi bakar jamur. Selain mebuat berbagai olahan, juga diberikan keterampilan dalam memasarkan secara *online*.

Kata kunci: diversifikasi jamur tiram, karang taruna

Copyright © 2021, Novita Lidyana, Dyah Ayu Perwitasari, Linda Kurnia Supraptiningsih.

This is an open *access* article under the CC-BY NC-SA license

[http:// DOI.10.30656/ps2pm.v3i2.4012](http://DOI.10.30656/ps2pm.v3i2.4012)

PENDAHULUAN

“Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diwujudkan dalam perilaku yang dijadikan dasar sumberdaya, tenaga penggerak, tujuan, siasat, kiat, proses, dan hasil bisnis” (Sanusi, 1994).

“Kewirausahaan diartikan sebagai kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda dari yang lain” (Drucker, 1985). Untuk menjadi wirausahawan yang sukses tidak hanya dibutuhkan pengetahuan saja tapi juga dibutuhkan kemampuan berwirusaha yang mumpuni. Kemampuan berwirausaha adalah kemampuan atau potensi menguasai seluk beluk tentang kewirausahaan yang merupakan bawaan sejak lahir atau merupakan hasil latihan atau praktik dan digunakan untuk berwirausaha. Kemampuan yang harus dimiliki seorang wirausaha antara lain 1) kemampuan memperhitungkan risiko; 2) kemampuan berpikir kreatif; 3) kemampuan dalam memimpin dan

mengelola; 4) kemampuan berkomunikasi dan berinteraksi; 5) kemampuan teknik usaha yang akan dilakukan; 6) strategi pemasaran; 7) strategi operasional; dan 8) strategi keuangan (Suryana, 2013).

Dengan adanya penumbuhan jiwa dan bakat kewirausahaan maka daya kreasi dan inovasi akan sangat tinggi dan diimbangi dengan energi yang dimiliki pada sekelompok organisasi karang taruna. Untuk itu perlu dibekali beberapa keterampilan yang bertujuan untuk proses pengembangan diri serta menciptakan karakteristik wirausaha muda yang tangguh, handal dan siap berkompetisi dan dapat bersaing dalam dunia bisnis.

Penggunaan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai bahan utama dalam pembuatan berbagai olahan, dikarenakan harganya yang murah dan kandungan proteinnya yang cukup tinggi. Produksi jamur

tiram di Kecamatan Pajajaran cukup tersedia (Lidyana et al., 2021), sehingga mudah di dapatkan. Hal ini juga sesuai dengan pendapat dari (Maulana, 2012 dalam Annisa et al., 2017) menyatakan bahwa jamur tiram merupakan salah satu sumber protein nabati yang cukup tinggi dengan kandungan asam amino essensial yang cukup beragam. Fungsi dari protein adalah sebagai zat pendukung pertumbuhan dan

perkembangan. Dengan demikian penggunaan jamur sebagai bahan baku pembuatan nugget akan tidak akan memberikan dampak buruk bagi kesehatan tubuh, melainkan memberikan nutrisi yang baik bagi tubuh. Menurut (Muchtadi, 2010) menyatakan bahwa di dalam protein terdapat sumber energi dan zat pengatur tubuh. Komposisi gizi jamur tiram putih adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kandungan Gizi pada Jamur Tiram Putih

No	Kandungan Gizi	Kadar
1	Protein	17,5%
2	Lemak	8%
3	Karbohidrat	70,7%
4	Serat	8%
5	Abu	7%
6	Kalori	392 Kkal

Sumber : Muchtadi, 2010

Di Desa Sukokerto Kecamatan Pajajaran rata-rata lulusan SLTA (71,18%) lebih memilih menjadi karyawan daripada menjadi wirausaha. Sejalan dengan hal tersebut, maka diperlukan adanya pelatihan kewirausahaan sejak dini kepada

kelompok masyarakat. Target pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan untuk menumbuhkan keterampilan wirausaha baru dari kalangan remaja karang taruna yang ada di Desa Sukokerto Kecamatan Pajajaran. Kegiatan Pelatihan

kewirausahaan untuk Karang Taruna Desa Sukokerto Kecamatan Pajajaran ditujukan agar mereka bisa hidup mandiri di masyarakat. Namun demikian untuk mencapai kemandirian finansial bukan kondisi yang dapat diciptakan dalam waktu singkat. Kemandirian tersebut perlu ditumbuhkembangkan dari waktu ke waktu. Perlunya menumbuhkan jiwa kewirausahaan dari sejak dini dikarenakan pada usia yang masih muda semangat yang dimiliki masih besar, daya kreasi dan inovasi sangat tinggi begitu juga dengan energi yang dimiliki. Guna mendukung hal tersebut, para wirausahawan muda ini harus dibekali dengan keterampilan-keterampilan guna mengembangkan dan membentuk karakteristik wirausahawan muda yang tangguh dan siap berkompetisi sekaligus bersaing dalam bisnis yang sama.

Keterampilan usaha yang dimiliki oleh pemuda Karang Taruna Desa Sukokerto Kecamatan Pajajaran

masih tergolong sangat terbatas, karena belum pernah mendapatkan pendampingan dari pihak-pihak yang berkompeten dalam bidang kewirausahaan. Padahal jika dilihat dari usia mereka yang tergolong produktif, mereka memiliki potensi untuk berkembang dalam kegiatan kewirausahaan yang kreatif. Untuk itu kami membidik Karang Taruna yang berlokasi di Desa Sukokerto Kecamatan Pajajaran. Alasan kami memilih Karang Taruna dikarenakan remaja Karang Taruna belum mendapatkan materi kewirausahaan yang akan membantu mereka menghadapi persaingan yang semakin ketat dalam bidang pekerjaan.

Salah satu upaya kami dalam membantu menyelesaikan masalah-masalah yang dihadapi yakni dengan cara menumbuhkan keterampilan *entrepreneur* di kalangan remaja Karang Taruna yang berlokasi di Desa Sukokerto Kecamatan Pajajaran berupa pelatihan keterampilan

pengolahan makanan berbahan dasar jamur tiram, karena kami lihat usaha ini sedang memiliki prospek yang cukup baik, banyak konsumennya, cukup mudah pembuatannya, dan modal yang diperlukan tidak terlalu besar. Dengan mendapatkan pelatihan keterampilan tersebut diharapkan dapat menjadi sarana untuk mengasah *soft skill* dan termotivasi untuk berwirausaha. Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan pelatihan tentang bagaimana menumbuhkan keterampilan wirausaha melalui pengolahan makanan berbahan dasar jamur terhadap Karang Taruna Desa Sukokerto Kecamatan Pajajaran

METODE PELAKSANAAN

Lokasi dan Partisipan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Desa Sukokerto Kecamatan Pajajaran Kabupaten Probolinggo pada Bulan Agustus – September 2021. Peserta yang menjadi sasaran pada kegiatan ini

adalah pemuda-pemudi yang tergabung dalam organisasi Karang Taruna yang berjumlah 20 orang.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini menawarkan diadakannya pelatihan diversifikasi berbagai olahan masakan berbahan dasar jamur tiram pada karang taruna di Desa Sukokerto Kecamatan Pajajaran dengan metode pelaksanaanya :

1. Tahap pertama adalah tahap persiapan yakni dengan melakukan identifikasi anggota karang taruna di Desa Sukokerto yang menginginkan untuk berwirausaha.
2. Tahap kedua menggunakan metode ceramah dan diskusi, metode praktik langsung proses pembuatan olahan jamur. Metode ceramah ini digunakan untuk menjelaskan tentang pentingnya semangat kewirausahaan bagi anggota karang taruna, sehingga membuka peluang

mereka untuk membuka usaha baru. Sedangkan metode praktik langsung proses pembuatan olahan jamur serta pengenalan pemasaran *online* sederhana yang bertujuan untuk memberikan kesempatan pada anggota karang taruna ini belajar secara langsung pada ahlinya mengenai cara-cara pembuatan makanan olahan berbahan baku jamur serta cara menggunakan media sosial dalam memasarkan produk secara *online*. Dengan konsep *learning by doing* maka pengetahuan dan keterampilan akan mendapatkan hasil secara maksimal.

3. Tahap ketiga adalah evaluasi. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui apakah kegiatan ini sudah sesuai atau tidak. Evaluasi ini dilakukan dengan menyebar angket tanggapan peserta pelatihan terhadap proses kegiatan. Indikator evaluasi ini adalah untuk mengukur kemampuan peserta

dalam menyerap informasi dalam hal pengetahuan dan keterampilan pembuatan jamur krispy, pembuatan sate jamur, pembuatan nasi bakar jamur serta pengenalan pemasaran secara online

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Materi Diversifikasi

Olahan Jamur

Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh dosen dari Universitas Panca Marga Probolinggo. Saat pelaksanaan pelatihan dan proses diskusi anggota karang taruna antusias yang cukup tinggi dalam kegiatan ini. Kandungan gizi, manfaat dari berbagai olahan berbahan dasar jamur menjadi materi yang pembuka dipaparkan oleh tim pengabdian masyarakat. Pada proses pelatihan diskusi ini diawali dengan penyampaian manfaat adanya jiwa *entrepreneur* pada peserta. Salah satunya dengan mengolah berbagai bahan yang mudah di dapatkan, salah satunya adalah jamur tiram.

Kecamatan Pajarakan merupakan salah satu penghasil jamur tiram (Lidyana et al., 2021), sehingga ketersediaan jamur tiram tersebut mudah di dapatkan dan

relatif murah harganya, karena membeli jamur tiram secara langsung pada petani jamur yang ada di Kecamatan Pajarakan.



Gambar 1. Pemberian Materi Pelatihan
Sumber: Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Probolinggo

Pelatihan Pembuatan Diversifikasi Olahan Jamur Tiram

Penganekaragaman berbagai bentuk olahan dapat dilakukan dengan diversifikasi. Pendapat (Riyadi, 2003) menyatakan bahwa diversifikasi pangan merupakan suatu proses pemilihan pangan yang tidak hanya tergantung pada satu jenis pangan, akan tetapi memiliki beragam pilihan (alternatif) terhadap berbagai bahan pangan. Diversifikasi berbagai olahan pangan punya keterkaitan dengan adanya kualitas sumber daya manusia

semakin meningkat, serta adanya pembangunan pertanian di bidang pangan, dan perbaikan gizi masyarakat, meliputi aspek produksi, konsumsi, pemasaran, dan distribusi (Givan et al., 2020). Beberapa diversifikasi olahan pangan berbahan dasar jamur pada proses kegiatan ini peserta diberikan pelatihan membuat sate jamur, jamur krispy, dan nasi bakar jamur.

Jamur tiram diolah menjadi makanan bernilai ekonomis dan mudah untuk dikuasai, karena produk

yang dipilih merupakan makanan sehari-hari yang sudah sering dinikmati masyarakat. Awalnya peserta hanya memasak jamur tiram sebagai sayuran atau pelengkap masakan tidak sebagai menu utama. Dan tidak memiliki pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah jamur menjadi produk olahan yang dapat bernilai tinggi.

Pada kegiatan pelatihan pengolahan diversifikasi jamur tiram dilaksanakan dengan praktik langsung dengan dibantu oleh tenaga ahli. Disini panitia bermitra dengan pengusaha jamur tiram "Mahkota" dari Kecamatan Kraksaan yang telah memiliki usaha bisnis yang sejenis. Harapannya dengan bermitra dengan pengusaha jamur tiram "Mahkota" dapat memberikan pengetahuan secara aplikatif dengan baik dan benar.

Proses pembuatan jamur tiram krispy merupakan kegiatan pertama yang dilakukan. Dimulai dengan pemotongan jamur tiram sesuai selera,

kemudian memisahkan antara daun dan batang jamur supaya hasil kerenyahan dan kualitas dari jamur krispy lebih baik dan juga kress.,dicuci bersih jamur suwiran dan proses pencampuran bahan dengan bahan yang telah di siapkan dan bahan siap digoreng dengan api kecil.Kegiatan yang kedua adalah membuat sate jamur tiram, yaitu dengan memotong jamur ukuran kecil, kemudian direbus 5 menit dan ditusuk-sutuk ke tusuk sate, kemudian di bakar. Saat disajikan bisa ditambahkan dengan bumbu kacang dan kecap.

Proses pembuatan nasi bakar jamur merupakan kegiatan yang ketiga. Bahan-bahan yang digunakan adalah jamur tiram, dan menambahkan nasi sebagai pendukung. Jamur tiram disuwir kecil-kecil/selara. Kemyddian jamur tiram tersebut di cuci. Setelah dicuci jamur tiram ditumis menggunakan bumbu bawang putih, bawang merah, kecap dan penyedap rasa. Kemudian ambil daun pisang dan

tuang nasi secukupnya, dan masukkan sedikit/sesuai selera jamur yang telah di tumis sebelumnya. Lakukan sampai nasi dan jamur tersebut habis. Setelah

itu kukus sebentar untuk memaksimalkan rasa. Setelah dikukus, bakar nasi bakar tersebut.



Gambar 2. Proses Pembuatan Olahan Jamur
Sumber: Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Probolinggo



Gambar 3. Sate Jamur, Nasi Bakar Jamur dan Jamur krispy
Sumber: Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Probolinggo

Perbandingan berat jamur tiram dan jumlah produk yang dihasilkan akibat proses pengolahan menjadi makanan juga dilakukan dengan melihat jumlah produk yang dihasilkan. Seperti, dari 1 kg jamur

tiram segar menghasilkan 0,7 kg jamur crispy, artinya terjadi penyusutan berat sebesar 0,3 kg. Produk olahan ini dapat dijual dengan harga Rp 100.000/kg. Pada produk sate jamur tiram, dari setiap 1 kg jamur tiram segar

menghasilkan 100 tusuk, di mana produk ini dijual dengan harga Rp 1000/tusuk. Sedangkan Produk nasi bakar jamur menghasilkan 30 bungkus nasi bakar jamur dari setiap 1 kg jamur tiram segar, di mana produk ini dijual dengan harga Rp 5000/bungkus.

Pelatihan Pemasaran *Online*

Strategi pemasaran yang saat ini sangat efektif yang dapat dilakukan dalam memasarkan produk olahan diversifikasi jamur tiram, dengan pemasaran *online*. Pemasaran *online* dapat dilakukan dengan menggunakan berbagai media sosial, yakni *market online*. *Market online* ini menggunakan teknologi internet yang memiliki jangkauan luas. Cara yang dapat dilakukan adalah dengan (1) memulai dengan akun sosmed pribadi, misal whatup, facebook atau media sosial lainnya. (2) mempromosikan melalui

Blog pribadi atau *website* sendiri (3) membuat *online shop* di *marketplace*. Langkah awal yang dapat dilakukan oleh peserta dalam pelatihan ini, dalam memasarkan produk olahan menggunakan media sosial. Karena ini lebih mudah dilakukan. Untuk program selanjutnya, dapat dilakukan pengabdian yang fokus dalam pemilihan pembuatan akun dalam *online shop*.

Evaluasi Pelaksanaan Program

Perserta pelatihan yakni anggota karang taruna ini sangat antusias dalam mengikuti semua program kegiatan ini. Hal ini dapat diketahui dari hasil evaluasi terhadap pelaksanaan program kegiatan. Berikut data peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan yakni anggota karang taruna sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan ini :

Uraian Kegiatan	Sebelum Pelatihan			Sesudah Pelatihan			Peningkatan Keterampilan (%)
	Jumlah Peserta (orang)	Jumlah orang yang terampil (orang)	Persentase keterampilan (%)	Jumlah Peserta (orang)	Jumlah orang yang terampil (orang)	Persentase keterampilan (%)	
Pembuatan Jamur Krispy	20	5	25	20	15	75	50
Pembuatan sate Jamur	20	0	0	20	20	100	100
Pembuatan Nasi Bakar Jamur	20	0	0	20	18	90	90
Pengenalan Pemasaran Online	20	10	50	20	18	90	40

Dari tabel di atas, dapat diperoleh informasi bahwa keterampilan peserta pada kegiatan ini pengetahuan dan keterampilan yang meningkat. Hal ini berarti pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan meningkat lebih dari 75% dari total seluruh peserta. Semakin sulit proses pembuatan maka semakin turun pula prosentase keterampilan peserta pelatihan.

SIMPULAN

Pelatihan yang dilakukan mampu menumbuhkan intensi bagi Karang Taruna di Desa Sukokerto kecamatan Pajajaran untuk berwirausaha karena proses diversifikasi pengolahan berbahan

dasar jamur tiram ini mudah diingat dan mudah dilakukan sehingga setelah kegiatan pelatihan ini berakhir peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan terdapat diversifikasi pengolahan produk itu sendiri dan dapat menjual produk secara online sederhana yang nantinya dapat menumbuhkan jiwa wirausaha.

Peserta dalam kegiatan ini merespon dengan baik dan merasa senang serta nyaman selama mengikuti kegiatan ini. Mereka juga mampu mengikuti setiap arahan dari pemateri dan sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini mulai dari awal hingga akhir pelatihan, hal ini dikarenakan sangat jarang mereka mendapatkan kegiatan dalam bentuk praktek yang

dapat menambah ketrampilan dan melatih kemandirian melalui pelatihan.

REFERENSI

- Annisa, N., Agustina, F., & Hanidah, I. (2017). *Diversifikasi Produk Olahan Jamur (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Peningkatan Pengetahuan Keterampilan Dalam Upaya Mendukung Hidup Sehat : Studi Kasus Rw 05 Desa Cipacing-Jatinangor*. 441–447.
- Ermi Herawati, Putri Puspitasari, Maya Susanti³, N. R. (2021). *Pelatihan kewirausahaan bagi remaja karang taruna di desa dayeuh*. 1(1), 17–21.
- Drucker, P. F. (1985). *Inovasi dan Kewiraswastaan: Praktek & Dasar-Dasar*. Jakarta: Erlangga.
- Givan, B., Indrawan, H. E., & Siagian, A. O. (2020). *Pelatihan Membuat Business Plan Bagi Pemuda Karang Taruna RW 01 Pinangisia Taman Sari Jakarta Komunitas Karang Taruna RW 01 Pinangisia Taman Sari Jakarta Barat memiliki*. 1(2), 69–78.
- Lidyana, N., Perwitasari, D. A., & Rustianawati, M. (2021). *Revenue And Marketing Channel Of Oyster Mushroom In Probolinggo District*. *Wiga : Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi*, 11(1), 31–38. <https://doi.org/10.30741/wiga.v11i1.576>
- Sanusi, A. (1994). *Menelaah Potensi Perguruan Tinggi Untuk Membina Program Kewirausahaan dan Mengantar Kehadiran Pewirausaha Muda*. In *Inkubator Bisnis Bandung*. Bandung: STMB-KADIN Jabar.