CERS | Journal of Community Engagement Research for Sustainability
e-ISSN: 2807-6451
Vol. 3, No. 5, 2023

Pelatihan Pengolahan Abon Jamur Tiram Pada Masyarakat Jati Mulyo Kecamatan Dendang Kabupaten Tanjung Jabung Timur

Training on Processing Shredded Oyster Mushrooms in the Jati Mulyo Community, Dendang District, East Tanjung Jabung Regency

Deslina Safitri[1], Robiatul Adawiyah[2], M. Hasby Hasidqy[3] dan Minarni[4*]
[1,2,3,4]Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jambi, Indonesia
*e-mail: minarni@unja.ac.id

Abstrak
Jamur tiram putih (Pleurotus Ostreatus) merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang cukup digemari masyarakat dan juga berguna bagi tubuh karena bergizi tinggi dan rendah lemak. Beberapa hari setelah panen, mutu jamur tiram turun dengan perubahan jamur tiram layu, warna menjadi coklat, lunak dan cita rasanya berubah, di mana untuk mempertahankan keawetan jamur tiram adanya inovasi menjadi produk pangan olahan. Kegiatan ini merupakan bentuk kepedulian agar pihak terkait dapat membuat olahan pangan guna peningkatan nilai ekonomi. Sasaran pengabdian ini yaitu ibu-ibu PKK Desa Jati Mulyo, di Desa ini kami telah melakukan Pembiakan Jamur Tiram menggunakan Tandan Kosong Kelapa Sawit (TKKS) dengan menggunakan baglog sebagai media tumbuh jamur tiram. Tujuannya menjadikan jamur tiram sebagai produk olahan menjadi abon, sehingga menjadi produk pangan yang lebih awet, mudah dikonsumsi, serta mempunyai nilai jual tinggi.
Kata kunci:
Jamur tiram; Abon Jamur; Tandan Kosong Kelapa Sawit; Jati Mulyo

Abstract
White oyster mushrooms (Pleurotus Ostreatus) are a type of edible mushroom that is quite popular and is for the body because it is highly nutritious and low in fat. A few days after harvest, the quality of oyster mushrooms. Changes in the quality of oyster mushrooms, the color turning brown, soft taste changing, where of oyster mushrooms there is innovation processed food products. This community service activity is a form of parties make processed food from increase economic value. The target of this service PKK women of Jati Mulyo Village, for the reason this village we carried Oyster Mushroom Breeding using Empty Oil Palm Bunches (TKKS) using baglog as a growing medium for oyster mushrooms. This activity oyster mushroom processed product into shredded oyster mushrooms, easy to consume, and has high selling value.

Keywords:
Oyster mushroom; Shredded Mushrooms; Empty Palm Oil Bunches; Jati Mulyo

PENDAHULUAN

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat di Desa Jati Mulyo, RT 13 Kecamatan Dendang Kabupaten Tanjung Jabung Timur, bersama ibu-ibu PKK Desa Jati Mulyo. Desa Jati Mulyo adalah Desa yang terletak di Kecamatan Dendang, Kabupaten Tanjung Jabung Timur, Provinsi Jambi yang merupakan tempat pengabdian Tim Pro-Ide Universitas Jambi. Masyarakat Desa Jati Mulyo mayoritas bermata pencaharian sebagai petani sawit. Belum ada yang memanfaatkan limbah TKKS sebagai media pembiakan jamur sehingga dapat menambah mata pencaharian Masyarakat. Dengan adanya potensi ini maka limbah TKKS yang berada di daerah perkebunan sawit dan industry kelapa sawit dapat berkurang dengan pemanfaatannya menjadi media pembiakan jamur. Sehingga jamur tiram yang dihasilkan dapat menambah nilai jual dan pendapatan bagi Masyarakat di sekitarnya.

Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) merupakan jamur pangan. Jamur ini telah lama dibudidayakan dan dijadikan sebagai salah satu bahan makanan alternatif karena mempunyai kandungan gizi yang tinggi dibandingkan dengan jamur lain. Kandungan Gizi jamur ini meliputi protein, lemak, fosfor, besi, thiamin dan riboflavin dengan komposisi terdiri dari 27% protein, 1,6% lemak, 58% karbohidrat, 11,5 % serat, 9,3% abu dan 265 KKal. Mikroelemen yang bersifat logam sangat rendah sehingga aman dikonsumsi setiap hari. Selain kandungan gizi yang baik, jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus) juga relatif tidak sulit untuk di tanam dan dibudidayakan karena syarat media untuk pertumbuhannya juga relatif mudah didapaatkan seperti serbuk kayu, dedak dan kapur dan sedikit air.

Setelah Jamur Tiram yang dikembangbiakan tumbuh lalu dipanen selanjutnya Tim ProIde Universitas Jambi melakukan inovasi dengan mengolah Jamur Tiram tersebut menjadi olahan Abon Jamur Tiram. Jamur tiram cepat mengalami perubahan warna dan keriput setelah dipanen, oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan jamur tiram untuk menangani hasil produksi yang melimpah dan umur simpan yang rendah, salah satunya dengan mengolah jamur tiram menjadi abon. Tujuan kegiatan ini adalah menjadikan jamur tiram sebagai produk olahan menjadi abon jamur tiram, sehingga menjadi produk pangan yang lebih awet, murah, mudah dikonsumsi, serta mempunyai nilai jual tinggi.

Abon adalah makanan ringan atau lauk siap saji dengan karakteristik kering, renyah dan gurih. Abon memiliki beberapa kelebihan seperti umur simpan yang cukup lama sekitar 2 bulan, mudah untuk dikonsumsi dan dapat disimpan pada suhu ruang. Pada umumnya yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi atau kerbau. Selain dari daging, abon juga bisa dibuat dari bahan nabati seperti jamur tiram, keluwih dan nangka muda. Menurut abon nabati memungkinkan untuk dikembangkan menjadi bahan makanan yang dapat menembus pasar (marketable), dalam rangka untuk menambah penghasilan rumah tangga.

Pengolahan jamur tiram menjadi produk abon merupakan alternative diversifikasi pangan nabati,dimana jamur tiram putih dapat dijadikan sebagai sumber protein nabati pengganti daging sehingga berperan dalam upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia.Abon merupakan produk pangan yang telah dikenal masyarakat sehingga produk abon dengan berbahan dasar jamur tiram dapat dikembangkan sebagai produk olahan yang cukup menjanjikan dan dapat menjadi peluang usaha.Produk olahan jamur tiram tersebut dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat,baik anak-anak,remaja maupun dewasa.

Kandungan nutrisi pada jamur juga terbilang lengkap. Selain kaya vitamin dan serat, jamur juga memiliki kandungan mineral seperti kalium, kalsium, natrium, fosfor, besi dan magnesium.

Kandungan lemak dan kolesterol dari jamur adalah 0%. Sedangkan kandungan karbohidrat dan protein dari jamur cukup tinggi sehingga dapat dijadikan alternative sumber pangan yang mempunyai protein tinggi tetapi rendah lemak dan kolesterol. Serat makanan dalam jamur juga membantu meningkatkan fungsi usus dan membuat anda merasa lebih kenyang, sehingga anda tidak akan merasa lapar lagi dengan cepat. Umumnya, terdapat sembilan jenis asam amino esensial yang terdapat pada jamur, di antaranya *lysin, methionin, tryptophan, theonin, valin, leusin, isoleusin, histidin, dan phenilalanin*. Zat gizi lain yang terdapat pada jamur adalah lemak. Sebagian besar asam lemak jamur merupakan asam lemak tak jenuh yang sangat dibutuhkan tubuh. Zat ini tidak membahayakan walaupun dikonsumsi dalam jumlah besar. Berbeda dengan lemak pada daging yang merupakan asam lemak jenuh yang dapat membahayakan kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah besar.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan rangsangan kreatifitas melalui kegiatan pelatihan keterampilan pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan skill pelaku usaha dan kelompoknya dalam diversifikasi produk olahan jamur tiram. Diversifikasi produk olahan jamur tiram memiliki prospek pasar yang cukup bagus karena jamur mudah diolah menjadi makanan dan minuman yang mampu meningkatkan nilai jualnya serta dapat memperluas pemasaran untuk menjaring lebih banyak konsumen (Tjokrokusumoet al. 2015).

METODE PENERAPAN

Lokasi dan Partisipan Kegiatan

Kegiatan pelatihan pengolahan abon jamur tiram pada masyarakat Desa Jati Mulyo Kecamatan Dendang Kabupaten Tanjung Jabung Timur. Kegiatan diikuti oleh sebanyak 50 partisipan yang terdiri dari masyarakat dan mitra PT. DSSP. Metode yang disampaikan dengan diskusi atau tanya jawab dan praktek. Tahap kegiatan dimulai dengan koordinasi dengan sasaran pelatihan dalam masyarakat yaitu dengan ibu-ibu PKK.

Kemudian dilanjutkan dengan praktek melakukan pembuatan abon jamur tiram didampingi oleh tim Pro-Ide Universitas Jambi, dimulai dari memanen jamur tiram dari baglog yang sudah dibuat kemudian membersikan jamur tiram hingga mengolah jamur tiram menjadi produk abon.

Alat dan Bahan

Bahan utama yang digunakan dalam pelatihan pengolahan jamur tiram adalah jamur tiram segar dan berbagai bahan serta alat penunjang sederhana. Sedangkan untuk peningkatan manajerial dan pemasaran menggunakan materi praktis yang disiapkan Tim Pro-Ide. Stimulus permodalan menggunakan sebagian dana bantuan universitas dan dana bantuan mitra.

Proses pembuatan abon jamur tiram adalah dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Alat yang akan digunakan dalam produksi Abon Jamur Tiram adalah sebagai berikut:

1. Kompor
2. Tabung Gas
3. Blender
4. Pisau
8. Saringan
9. Spiner
10. Spatula
11. Kuali

5. Talenan
6. Kukusan
7. Timbangan
12. Nampan
13. Baskom

Bahan yang akan digunakan dalam produksi Abon Jamur Tiram adalah sebagai berikut.

1. Jamur Tiram
2. Kunyit
3. Lada
4. Lengkuas
5. Bawang Merah
6. Bawang Putih
7. Minyak Goreng
8. Daun Salam
9. Daun Jeruk
10. Kaldu Jamur
11. Garam
12. Gula
13. Kemiri
14. Penyedap Rasa

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Adapun kesepakatan yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan melalui beberapa pendekatan sebagai berikut: pendekatan partisipatif (*parisipatory*) dan pemberdayaan (*Community Development*) dalam peningkatan keterampilan pengolahan jamur tiram. Upaya penguatan kapasitas SDM sasaran dalam aspek manajemen usaha dan pemasaran,maka dilakukan pendekatanya melalui pelatihan model *participatory* dan pendampingan selama program. Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan secara luring dan bersifat kognitif, afektif, dan psikomotorik. Evaluasi tingkat keberhasilan kegiatan dilakukan dengan metode interview tanya-jawab dan praktek dengan membandingkan kondisi sebelum dan setelah kegiatan dari item yang menjadi Tujuan kegiatan.

Dalam pembuatan abon umumnya menggunakan teknik penggorengan deep frying. Teknik deep frying merupakan teknik penggorengan yang menggunakan minyak yang banyak dan waktu yang digunakan lebih cepat. Selain menggunakan teknik deep frying, ada juga yang menggunakan teknik pan frying. Hal ini dikarenakan teknik pan frying hanya menggunakan minyak yang lebih sedikit namun waktu yang digunakan cukup lama, teknik deep frying lebih menurunkan kandungan protein pada abon jamur tiram daripada teknik pan frying. Teknik penggorengan dapat berpengaruh terhadap tingkat penerimaan konsumen terhadap abon jamur tiram. Hal ini juga berpengaruh terhadap sifat sensorik pangan seperti flavor dan aroma. Selain iu, beberapa produk pangan dapat memberikan pengaruh yang tidak dikehendaki, seperti dapat menurunkan kadar kelarutan protein. Dalam proses penggorengan jenis minyak juga bisa mempengaruhi produk yang dihasilkan.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Secara keseluruhan upaya pemberdayaan masyarakat dalam produksi abon jamur tiram berjalan dengan baik dan lancar. Peralatan yang dibutuhkan dalam produksi abon jamur tiram merupakan peralatan memasak sehingga dalam dilakukan oleh masing-masing pastisipan. Pada tahap awal kegiatan ini dilakukan analisa mengenai pengetahuan terhadap produk abon jamur tiram kepada

masyarakat, setelah diketahui bahwa belum banyaknya yang mengetahui olahan abon berbahan dasar jamur tiram maka dilakukanlah kegiatan sosialisasi kepada masyarakat berupa produksi abon jamur tiram beserta analisa biaya dalam melakukan produksi abon jamur tiram yang diharapkan bisa menjadi peluang usaha kedepannya.

Berdasarkan wawancara bahwa pengetahuan mengenai produk olahan abon berbahan jamur tiram sebelum dilakukan kegiatan sebanyak 65% masyarakat belum mengetahuinya sehingga dilakukan memaparan mengenai pengenalan produk abon jamur tiram dengan proses pembuatannya. Masyarakat sekitar selama ini mengkonsumsi jamur tiram hanya diolah seperti jamur krispsi, tumis abon jamur tiram dan lainnya. Tetapi dengan produksi abon jamur tiram maka dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama sebagai makanan pendamping dalam kudapan sehari-hari.

Dalam kegiatan tersebut, antusias masyarakat juga cukup banyak, hal ini dikarenakan pemaparan materi yang ringan, interaksi antar penyaji dan partisipan cukup santai yang menarik sehingga hal ini menunjukkan hasil antusias yang cukup. Hal ini terlihat dari keinginan masyarakat yang mengikuti kegiatan pelatihan sangat tinggi, terbukti dengan kehadiran masyarakat dan mitra untuk mengikuti kegiatan mencapai 90%. Hal ini mengindikasikan bahwa masyarakat dan mitra menyambut positif kegiatan yang telah dilakukan. Sesuai dengan harapan mitra, mereka sangat mengharapkan adanya kegiatan-kegiatan yang sifatnya memberi penyegaran bagi para masyarakat. Koordinasi yang baik dengan pengurus desa dan mitra demi berlangsungnya kegiatan juga menjadi faktor penting tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan.

Materi yang disampaikan dan cara menyampaikan materi akan menjadi daya tarik peserta untuk mencapai target yang diinginkan dalam kegiatan sosialisasi ini. Penyampaian materi di iringi dengan praktek langsung adalah metode yang tepat dilakukan, dimana dari hasil kussioner 100% peserta mengerti dengan materi pelatihan yang disampaikan.

Berdasarkan data hasil kuisioner peserta pelatihan yang disebarkan oleh tim Pro-IDE menunjukkan bahwa sebenarnya 100% peserta pelatihan sudah mengenal jamur tiram. Hasil kuisioner yang mempertanyakan segi manfaat kegiatan yang dilakukan terhadap peserta ternyata 100% peserta menjawab bahwa kegiatan yang dilakukan memberi manfaat, dan peserta termotivasi untuk mencobanya membuat abon jamur tiram.

Tabel 1 : Hasil pengukuran tingkat pengetahuan peserta pelatihan pengolahan abon jamur tiram

No	Uraian	Persentase jawaban peserta sebelum		Persentase jawaban peserta sesudah		Peningkatan (%)
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Apakah ibu tahu jamur tiram?	100%	0%	100%	0%	
2.	Apakah ibu tahu cara mengolah jamur tiram menjadi berbagai penganan olahan produk seperti abon?	35%	65%	100%	0%	65%

3.	Apakah ibu tahu bahwa jamur tiram banyak manfaat?	35%	65%	100%	0%	65%
4.	Menurut ibu kegiatan sosialisasi dan praktek seperti ini bermanfaat bagi masyarakat	100%	0%	100%	0%	

Tabel diatas menunjukkan bahwa sebelum dilakukannya kegiatan, 100% peserta sudah mengenal jamur tiram, tetapi hanya 35% yang melakukan pengolahan terhadap jamur tiram, untuk dijadikan masakan dan penganan produk olahan, tetapi setelah dilakukan kegiatan sosialisasi produk olahan jamur tiram dan pelatihan produk olahan jamur tiram, maka 100% peserta mengetahui cara mengolah jamur tiram dengan berbagai macam menu olahan dan variasi penganan salah satunya adalah abon jamur tiram. Hasil kuisioner yang mempertanyakan segi manfaat kegiatan yang dilakukan terhadap peserta ternyata 100% peserta menjawab bahwa kegiatan yang dilakukan memberi manfaat, dan peserta kegiatan terutama ibu PKK termotivasi selain untuk konsumsi sendiri juga termotivasi untuk mencoba dibisniskan.

Dari kegiatan sosialisasi produk olahan jamur tiram dan pelatihan produk olahan jamur tiram serta hasil evaluasi selama kegiatan berlangsung dapat disimpulkan bahwa masyarakat menyambut baik kegiatan ini serta dari hasil kuisioner kegiatan ini memberi manfaat dan dapat meningkatkan ketrampilan peserta masyarakat dan mitra dalam hal mengolah jamur tiram menjadi berbagai macam produk olahan salah satunya adalah Abon Jamur. Adapun peningkatan pengetahuan pemanfaatan jamur tiram di olah menjadi abon jamur adalah 65% secara keseluruhan.



Gambar 1 : Perkembangan tingkat pengetahuan peserta pelatihan pengolahan abon jamur tiram

Pelatihan ini diberikan kepada peserta dimaksudkan agar dapat meningkatkan ketrampilan peserta tentang hal-hal yang berkenaan dengan pengolahan jamur tiram serta peserta masyarakat termotivasi untuk mencoba.

Persiapan Pelaksanaan Program

Persiapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di laksanakan melalui beberapa tahapan yaitu berkordinasi dengan tim pelaksana, kordinasi dengan mitra, dan pengadaan sarana prasarana pelatihan. Kordinasi dengan mitra meliputi penjelasan detail Tujuan dan gambaran umum program Pro-Ide, pembahasan waktu untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan, menentukan tempat dan skenario pelaksanaan kegiatan. Hasil tahapan kegiatan ini adalah adanya planning yang matang untuk kegiatan sosialisasi dan pelatihan produk olahan jamur, teknik pelatihan dan pendampingan terhadap masyarakat dan mitra, dan proses pemasaran yang akan di jalankan.

Pelaksanaan Sosialisasi Produk Olahan Berbasis Jamur Tiram

Kegiatan sosialisasi diawali dengan pengarahan dari tim pelaksana terkait maksud dan tujuan kegiatan pelatihan, yaitu untuk pemberdayaan masyarakat dalam peningkatan keterampilan dalam pengolahan jamur tiram sebagai salah satu upaya meningkatkan perekonomian masyarakat khususnya ibu PKK. Selanjutnya juga disosialisasikan proses pelatihan pembuatan produk olahan jamur yang meliputi pelatihan dan pendampingan manajerial terhadap mitra dan upaya pemasaran yang akan dijalankan.



Gambar 2. Sosialisasi Produk Olahan Berbasis Jamur Tiram

Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Berbasis Jamur Tiram

Kegiatan pelatihan keterampilan dalam pengolahan jamur tiram melibatkan masyarakat ibu PKK yang berasal dari lingkungan setempat yang memiliki pengalaman dalam pengolahan berbagai masakan termasuk jamur. Teknologi dan resep yang dijalankan merupakan gabungan dari tutorial yang disiapkan oleh tim Pro-Ide dengan pengalaman mentor masyarakat sehingga mendapatkan kualitas dan rasa terbaik. Pelatihan keterampilan dalam diversifikasi produk olahan berbahan dasar jamur tiram ini meliputi pembuatan Abon Jamur.

Pada tahap produksi untuk menghasilkan suatu produk Abon jamur tiram. Dengan jamur tiram yang masih segar dipisahkan dengan bagian bonggolnya lalu di suwir-suwir kemudian dicuci hingga bersih.Selanjutnya Siapkan pengukusan tunggu hingga airnya mendidih kemudian masukkan sedikit demi sedikit jamur yang telah dicuci tambahkan sedikit garam yang bertujuan untuk menghilangkan sisa bakteri yang masih tertinggal di jamur dan juga agar jamur cepat

lunak untuk mempercepat proses pemasakan, proses pengukusan jamur dilakukan selama kurang lebih 30menit.Kupas semua bumbu yang akan digunakan,cuci bersih kemudian blender hingga halus lalu masak hingga matang. Jamur yang telah dikukus tunggu sampai dingin kemudian haluskan menggunakan chopper. Campur semua bumbu dan jamur yang telah dihaluskan kemudian masak hingga kering kecoklatan. Lalu tiriskan dan masukkan ke dalam mesin spinner. Abon Jamur Tiram siap dikemas dan produksi pak untuk dipasarkan.

Setelah melakukan tahap produksi selanjutnya kegiatan pemasaran produk Abon Jamur Tiram ini dengan pemasaran secara langsung (penjualan langsung ke konsumen) dan secara digital/online (media sosial). Kami juga sedang mengupayakan pemasaran pada supermarket atau swalayan, dan khususnya toko oleh-oleh yang tersebar di Kota Jambi. Diharapkan dari terciptanya inovasi Abon Jamur Tiram ini dapat menjadi nilai tambahan dari jamur tiram yang memiliki nilai gizi yang baik bagi tubuh dan menguntungkan bagi mayarakat.

Kegiatan yang dilaknasakan memerlukan analisis kebutuhan dan peluang guna meyiapkan kebutuhan pasar. Fasilitas yang diberikan dengan tahapan yang harus dilalui oleh tim guna mendorong terbentuknya mahasiswa wirausaha terdidik, berkarakter dan sebagai konsep peluang bisnis yang nyata dan terciptanya generasi muda pembangun bangsa mandiri dan sejahtera. Inovasi Olahan Abon berasal dari bahan baku Jamur Tiram diproduksi dengan harga Rp.10.000/pcs harapannya mahasiswa Mengetahui bagaimana mengembangakan skill kewirausahaan dengan menciptakan olahan baru sebagai peluang bisnis dan Mengetahui bagaimana cara memanfaatkan bahan baku jamur tiram menjadi abon dalam pelaksaannya mahasiswa dapat belajar dapat proses produksi abon dengan bahan baku jamur tiram sebagai upaya pengembangan Jiwa Kewirausahaan serta menjadi peluang bisnis bagi mahasiswa dan masyarakat.

Tabel dan Gambar



Gambar 3. *Memanen* jamur dari tempat pembiakan



(a) (b) (c)

Gambar 4. *Proses pembuatan Abon* (a) menyiapkan bahan (b) penggorengan (c) hasil akhir olahan

Memulai Usaha Abon Jamur Tiram

Usaha abon jamur tiram sebagai salah usaha yang mempunyai prospek cemerlang dan sangat bagus sekali untuk dikembangkan karena olahan abon jamur tiram belum banyak dijalankan oleh beberapa pengusaha. Apalagi prospek usaha abon jamur tiram sangat mudah sekali untuk dikembangkan di wilayah Indonesia. Jika Anda masih binggung untuk memilih usaha yang tepat maka Anda bisa menjalankan usaha abon jamur tiram.

Untuk memulai menjalankan usaha abon jamur tiram bisa dilakukan dengan sangat mudah sekali karena jika dilihat dari kebutuhan bahan baku yang digunakan juga mudah untuk didapatkan diberbagai kalangan masyarakat. Penggunaan bahan baku yang diperlukan dalam proses pembuatan abon yaitu jamur tiram. Untuk mendapatkan jamur tiram juga sangat mudah dan harga jual jamur tiram juga sangat terjangkau sekali. Dengan kebutuhan bahan yang digunakan dengan harga terjangkau tentunya kebutuhan modal yang diperlukan untuk menjalankan usaha abon jamur tiram juga tidak terlalu banyak.

Strategi yang bisa dilakukan untuk memasarkan olahan abon jamur tiram memang bisa dilakukan dengan langkah yang mudah. Beberapa strategi dalam memasarkan olahan abon bisa dilakukan dengan cara promosi dari mulut ke mulut. Selain itu Anda juga memasarkan dengan cara menggunakan selebaran. Sebenarnya cara yang bisa dilakukan untuk memasarkan olahan abon jamur tiram sangat banyak sekali sehingga bisa memilih cara yang sesuai dengan usaha yang dijalankan.

Setelah menjelankan usaha tentunya yang paling ditungu-tunggu adalah keuntungan yang bisa diperoleh setiap satu bulannya. Jika keuntungan yang bisa didapatkan setiap satu bulannya sangat menjanjikan pastinya usaha yang dijalankan dapat dilanjutkan. Namun jika keuntungan yang diperoleh tidak sesuai dengan target sebaiknya usaha yang dijalankan harus dihentikan. Untuk usaha abon jamur tiram apabila diamati akan menghasilkan keuntungan yang menjanjikan. Agar lebih jelasanya Anda bisa mencoba menjalankannya. Semoga saja jika keuntungan yang diperoleh sangat menjanjikan usaha yang dijalankan bisa dapat berjalan lancar.

KESIMPULAN

Upaya pemberdayaan masyarakat untuk produksi abon jamur tiram sebagai peluang usaha telah terlaksana dengan baik dan lancar. Kegiatan ini juga mendapat respon yang baik dari masyarakat. Kegiatan ini telah memberikan bekal kepada masyarakat untuk dapat menyebarluaskan hasil dari kegiatan Pro-Ide ini sehingga efektif dilakukan pada masyarakat berkaitan dengan produksi abon jamur tiram yang diharapkan kedepannya bisa menjadi peluang usaha masyarakat dengan skala UMKM. Usaha abon jamur tiram sebagai salah usaha yang mempunyai prospek cemerlang dan sangat bagus sekali untuk dikembangkan karena olahan abon jamur tiram belum banyak dijalankan oleh beberapa pengusaha. Apalagi prospek usaha abon jamur tiram sangat mudah sekali untuk dikembangkan di wilayah Indonesia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang terkait atas kegiatan ini, kepada Universitas Jambi atas bantuan dana yang diberikan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana. Ucapan yang sama kami berikan terhadap tim pelaksana dan mitra PT. DSSP serta pihak terkait di wilayah Desa Jati Mulyo, Kecamatan Dendang, Kabupaten Tanjung Jabung Timur khususnya seluruh warga dan masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

Astuti, S, P., Sukarman, A., Putri, C, M., Juardi, M., & Hamdi, M, S. (2019). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Produk (Abon Dan Keripik) Yang Bergizi Dan Bernilai Ekonomi Tinggi Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Tanjung Gunung Kelurahan Gerung Selatan. *Jurnal Abdi Mas TPB*, 1(2), 16-21. https://media.neliti.com/media/publications/339177-pelatihan-pengolahan-jamur-tiram-

Hermita, N., Hainul, Z.P., & Alpusari, M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Industri Rumah Tangga Buntea di Kelurahan Air Dingin. *Journal of Community Engagement Research For Sustainability*, 2 (5), 245–252 https://doi.org/10.31258/cers.2.5.245-252

Iwan, M.W., Tripama, B., Prayuningsih, H., & Timur, T.W. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram untuk Menunjang Perekonomian Masyarakat di Kabupaten Jember. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1): 13-21

Joleha, J., Yelvie, E., Bochari, B. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Penerapan Komposter Sebagai Pengolahan Sampah Organik Rumah Tangga Menjadi Kompos. *Journal of Community Engagement Research for Sustainability*, 2(3), 152–16. https://doi.org/10.31258/cers.2.3.152-161

Mardiana, S., Lumisar., E.P., & Umroh, B. (2020). Alih Teknologi Pemanfaatan Pelepah Kelapa Sawit sebagai Media Tanam Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) pada Masyarakat Perkebunan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.* 6(3), 170-179 https://doi.org/10.22146/jpkm.49814

Masahid, D, A., Hakim, R, A., & Fauzi, M. (2022). Profil Mutu Abon Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Hasil Penggunaan Variasi Teknik Penggorengan Dan Jenis Minyak. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Indonesia*, 1(2), 155-161. https://journal.unej.ac.id/JPSTI/article/download/223/92

Nurzihan, N, C., Setyaningsih, A., & Ardya, H. (2023). Penyuluhan Tentang Kandungan Abon Jamur Tiram Sebagai Pangan Olahan Kaya Zat Gizi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 2(1), 77-81. https://jurnal.ugp.ac.id/index.php/jppmi/article/download/419/430

Panda, A., Dirgantara, M., & Haryono, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1): 7-12 https://doi.org/10.29244/agrokreatif.7.1.7-12

Qodri, M., Nurdhiniya, R & Asih, S. (2022). Produk Inovasi Abon Dari Jamur Tiram (BONJATI) Sebagai Upaya Pengembangan Jiwa Kewirausahaan. ANNAQOID: *Jurnal Ekonomi Syariah* , 1 (1), 32–38. https://journal.iaima.ac.id/annaqoid/article/view/42#:~:text=https%3A//journal.iaima.ac.id/annaqoid/article/view/42

Shoimah, S., Puspita. E. M., & Ginanjar, A.S. (2023). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Abon Bergizi dan Bernilai Ekonomis Untuk Peningkatan Desa Tenggerejo. Jurnal Buletin Abdi Masyarakat, 4(1). http://dx.doi.org/10.47686/bam.v4i1.619