

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi .

Kegiatan pengabdian masyarakat program IbM ini bekerja sama dengan dua mitra pengusaha jamur tiram, yaitu pengusaha jamur tiram UD. JJS yang berlokasi di Ajung, Kabupaten Jember, dan SMA Negeri 4 Jember, Kabupaten Jember.

Usaha jamur tiram dari UD. JJS, cukup besar yaitu 3000 bag dengan hasil produksi 5-15 kg jamur tiram segar per hari. UD JJS juga membina beberapa pengusaha jamur tiram disekitarnya. Hasilnya produksi jamur rendah karena pembudidayaanya kurang baik, sangat fluktuatif dan kadang-kadang jamur yang dihasilkan berkadar air tinggi sehingga mudah busuk dan kalau diolah menjadi krispi kualitasnya tidak baik. Pemasarannya dalam bentuk segar dan dibuat krispi jamur. Dalam keadaan segar, jamur tiram mudah rusak, apabila disimpan di almari pendingin hanya bertahan sekitar 5 hari, sedangkan apabila tidak segera dipanen maka jamur menjadi kecoklatan sehingga tidak laku. Hasil jamurnya fluktuatif, meskipun sudah dilakukan periodisasi penanaman tetapi jarak waktu terlalu lama sehingga pada saat umur produktif hasilnya berlimpah. Pemasaran krispi jamur tidak memuaskan karena tidak dilakukan grading (pemisahan berdasarkan kualitas) pada produk akhir, antara krispi yang utuh dan hancur tidak dipisahkan. Manajemen produksi dan analisis keuntungan sudah dilakukan di UD JJS, akan tetapi ternyata masih kurang benar. Perhitungan analisis keuntungan belum memperhitungkan penyusutan peralatan dan pengeluaran upah hanya untuk pekerja dari luar, sedangkan pemilik usaha belum diperhitungkan upahnya.

Usaha jamur tiram di SMA N 4 Jember ini akan dijadikan mata pelajaran prakarya yang merupakan salah satu mata pelajaran pada kurikulum 2013, dan akan dikembangkan menjadi semacam unit usaha kecil di sekolah tersebut, yaitu pada koperasi sekolah dengan mengembangkannya menjadi produk olahan terutama yang disukai siswa. Dengan harapan dapat menyiapkan pangan yang bergizi, sehat dan aman.

Jamur tiram tersebut selain dipasarkan dalam bentuk segar, juga dapat dipasarkan dalam bentuk produk olahan seperti bakso, nugget, abon dan krispi sebagai usaha diversifikasi produk olahan dari jamur tiram. Dengan demikian produk olahannya lebih bervariasi dan pangsa pasarnya lebih luas, misalnya dipasarkan di koperasi sekolah. Produk-produk olahan tersebut sangat disukai oleh siswa-siswa sekolah. Di SMA N 4 Jember, jumlah siswa 849 anak. Jumlah siswa yang cukup banyak tersebut merupakan pangsa pasar yang sangat potensial dan menguntungkan untuk mengembangkan usaha produk olahan jamur tiram bagi sekolah tersebut. Sedangkan bagi UD JJS, apabila diversifikasi produk olahan jamur tiram ditingkatkan dan dilakukan grading pada produk akhirnya maka pangsa pasarnya dapat disesuaikan dan akan merupakan prospek yang baik untuk pengembangan usaha.

Jamur tiram mempunyai prospek yang sangat baik untuk dikembangkan. karena merupakan pangan bergizi, pangan sehat dan pangan fungsional. Produk olahannya mempunyai rasa enak karena banyak mengandung asam glutamat dan polisakarida kitin. Nilai gizinya cukup baik dan mempunyai daya cerna tinggi. Kandungan protein tinggi (3,5-5,9% wb atau 10,5-30,4% db) dengan 9 macam asam amino esensial, banyak mengandung vitamin dan mineral. Sebagai pangan sehat karena kandungan lemak sangat rendah (0,17%) dan 72% nya berupa lemak tidak jenuh, sehingga dapat dikonsumsi oleh penderita hiperkolesterol, ataupun penderita gangguan metabolisme lipida lainnya.. Produk olahan jamur tiram dapat digolongkan sebagai pangan fungsional yaitu pangan yang selain bergizi juga mempunyai pengaruh positif terhadap kesehatan karena adanya kandungan komponen-komponen fungsional seperti serat, antioksidan, vitamin dan beberapa mineral. Jamur tiram berperan sebagai antikolesterol sehingga dapat mencegah penyakit jantung koroner, menyembuhkan anemia, memperlancar dan mencegah kanker kolon/usus karena adanya kandungan serat (7,4-24,6% db), sebagai antioksidan sehingga berfungsi untuk menghambat penuaan dan sebagai antitumor, antivirus dan antibakteri sehingga dapat meningkatkan kekebalan tubuh.

Pembudidayaan jamur tiram sangat mudah, biaya murah dan produktivitasnya tinggi. Sebagai media pertumbuhan cukup menggunakan bahan-bahan sisa seperti serbuk gergaji, jerami, daun pisang kering, rumput alang-alang dan dicampur bekatul. Jamur tiram dapat dipanen selama 2-7 bulan tergantung jenis media tumbuh dengan 10-14 kali panen dengan total produksi 2-3 kg/kg media tumbuh.

Berdasarkan kandungan gizinya, jamur tiram memungkinkan dibuat produk-produk olahan seperti bakso, nugget, abon dan krispi yang disukai oleh berbagai lapisan masyarakat, anak-anak, remaja maupun orang dewasa. Produk-produk olahan tersebut dapat dilakukan di tingkat industri rumah tangga karena proses pembuatannya mudah dan memerlukan peralatan yang umumnya ada di rumah tangga.

1.2 Permasalahan Mitra

Berdasarkan observasi dan diskusi langsung dengan mitra didapatkan beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu:

Mitra dari UD. JJS, hasil jamur rendah kadang-kadang berkadar air tinggi dan hasil fluktuatif, produk olahan terbatas hanya krispi jamur tiram dan tidak dilakukan grading pada produk akhir sehingga pemasaran kurang memuaskan, belum dilakukan pelabelan dengan baik, manajemen produksi dan analisis ekonomi belum benar.

Mitra SMA N 4 Jember, masih akan mengembangkan untuk unit usaha kecil misalnya koperasi sekolah. Mereka belum mengetahui manfaat jamur tiram serta teknologi penganeka ragaman produk olahannya.

Oleh karena itu berdasarkan hasil analisis situasi dan diskusi dengan mitra tersebut dapat dirumuskan beberapa masalah, yaitu :

1. Produksi yang fluktuatif dan kurang optimalnya jumlah produksi
2. Penjualan masih dalam bentuk jamur tiram segar dan krispi jamur tanpa dilakukan grading (pemisahan berdasarkan kualitas)
3. Penganekaragaman produk olahan jamur tiram terbatas pada krispi saja
4. Pengemasan masih sederhana, untuk krispi pelabelan kurang lengkap

5. Belum dilaksanakannya manajemen produksi dan pemasaran serta analisis ekonomi secara benar
6. Belum diketahui cara memperoleh perijinan SPP-IRT (Produksi Industri Makanan dan Minuman Rumah Tangga) dari Dinkes dan persyaratan yang diperlukan .

1.3 Solusi yang Ditawarkan

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra maka solusi yang ditawarkan pengusul melalui program IbM (Ipteks Bagi Masyarakat) ini meliputi:

1. Pendampingan pengaturan periode pembudidayaan produksi jamur tiram sehingga diperoleh hasil yang relatif tetap dan kontinyu (tidak fluktuatif)
2. Pelatihan dan pendampingan produksi produk olahan jamur tiram (bakso, nugget, abon dan krispi)
3. Rancang bangun dan pengadaan alat peniris minyak goreng pada produksi krispi jamur tiram
4. Pelatihan dan pendampingan pengemasan dan pelabelan produk olahan jamur tiram
5. Pelatihan dan pendampingan manajemen produksi, strategi pemasaran dan analisis ekonomi
6. Pelatihan tentang sanitasi industri
7. Pendampingan pengurusan perizinan PIRT (Produksi Industri Makanan dan Minuman Rumah Tangga) dari Dinkes

