

BAB IV. REALISASI PELAKSANAAN KEGIATAN

4.1. Lokasi Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan di 4 lokasi yaitu:

1. “Rumah Jamur” yang berlokasi di Jubung, RT 2 RW 7 Dusun Jubung Lor Desa Jubung.
2. “Jamur Tiram Jember” yang berlokasi di Jl. Raung, Ajung Jember.
3. Bumi Mangli Permai DH 32 A, Mangli – Jember, yang merupakan kediaman bapak Ikhwan selaku ketua mitra kelompok tani “Rumah Jamur”.
4. Fakultas Farmasi Universitas Jember
5. W. Munginsidi II/69 Jember yang merupakan kediaman ketua pelaksana
6. Show Room Agrowindo yang terletak di Ruko laguna Kav.6-7 Jl Sunandar Priyo Sudarmo 31 Malang

4.2. Keanggotaan Tim Pelaksana

Tim pelaksana dalam kegiatan pengabdian ini terdiri dari :

1. Yuni Retnaningtyas, M.Si., Apt. (ketua tim pelaksana)
2. Gusti Ayu Wulandari, S.E., MM (anggota)
3. Dodi Setiabudi, ST. (anggota), dengan pembagian tugas yang tertera dalam tabel berikut ini:

Tabel 1. Susunan dan Pembagian Tugas Tim Pelaksana Program

No.	Nama	Jabatan	Tugas
1.	Yuni Retnaningtyas, M.Si., Apt.	Ketua Tim Pelaksana	Melaksanakan pembinaan dan pelatihan kegiatan pada komunitas target dalam mengolah jamur tiram dan sosialisasi penggunaan alat yang akan diikuti dengan kajian kontrol kualitas pemrosesan hingga pengemasan dan keselamatan kerja.
2.	Gusti Ayu Wulandari, S.E., MM	Anggota	Memberikan pembinaan dan pendampingan kepada masyarakat target dalam memasarkan produk yang dihasilkan serta memberikan bantuan penyuluhan terhadap masyarakat petani untuk melakukan kajian ekonomi biaya produksi dan hasil (laba).
3	Dodi Setiabudi, ST.	Anggota	Membantu ketua tim pelaksana dalam melaksanakan pembinaan dan pelatihan kegiatan pada komunitas target dalam mengolah jamur tiram dan sosialisasi penggunaan alat yang akan diikuti dengan kajian kontrol kualitas pemrosesan hingga pengemasan dan keselamatan kerja.

4.3. Masyarakat Mitra Yang Dibina

Masyarakat mitra yang dibina dalam kegiatan ini terdiri dari dua kelompok tani jamur tiram yaitu:

1. Kelompok tani “RUMAH JAMUR” yang beralamat di Jubung, RT 2 RW 7 Dusun Jubung Lor Desa Jubung, yang diketuai oleh Bapak Ikhwan.
2. Kelompok tani “ JAMUR TIRAM JEMBER” yang beralamat di Jl. Raung, Ajung Jember, yang diketuai oleh Bapak Sofyan

4.4. Rincian Penggunaan Dana

Terlampir dalam lampiran 1

4.5. Rencana Kegiatan Kedepan

Rencana kegiatan yang akan dilakukan kedepan meliputi:

- Meningkatkan kapasitas produksi dengan menggunakan *vacuum frying* dengan kapasitas yang lebih besar sehingga dapat digunakan secara kontinyu.
- Mendaftarkan produk yang dihasilkan ke dinas kabupaten sehingga mempunyai ijin edar dan produk yang dihasilkan nantinya dapat dimasukkan ke mini market maupun supermarket.
- Memperbaiki kemasan dengan menggunakan alat penggembung kemasan.
- Memanfaatkan mesin *vaccum frying* untuk mengolah komoditi lokal yang lain, misalnya buah yang banyak dihasilkan di kabupaten jember diolah menjadi keripik buah sehingga produk yang dihasilkan lebih beragam.

4.6. Hambatan Yang Dihadapi Dan Upaya Mengatasi.

Hambatan yang dihadapi dan upaya untuk mengatasi selama kegiatan berlangsung terlampir dalam tabel berikut ini:

Tabel 2. Hambatan yang Dihadapi dan Upaya Mengatasi

No.	Hambatan	Upaya Mengatasi
1.	Pada proses pembuatan abon sering kali mengalami kegagalan dimana abon yang dihasilkan teksturnya masih basah sehingga tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.	Mengoptimasi kembali cara pembuatannya dan mengepres abon yang dihasilkan sehingga menghasilkan abon dengan tekstur yang kering dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang relatif lama.
2.	Kripik jamur yang dihasilkan tidak dapat dikemas dengan plastik biasa karena mudah melempem	Kripik jamur yang dihasilkan dikemas dengan menggunakan aluminium foil
3.	Pemasarannya tidak dapat dilakukan secara luas karena belum mempunyai iji edar dari dinkes	Pemasarannya saat ini hanya terbatas secara langsung ke konsumen sehingga untuk kedepannya produk ini akan didaftarkan ke dinkes sehingga memiliki ijin edar

4.7. Hasil Dan Pembahasan

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan menunjukkan bahwa kelompok tani Rumah Jamur dan Jamur Tiram Jember, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember pada mulanya menjual hasil panen mereka kepada tengkulak atau rumah makan langganan mereka hanya dalam bentuk jamur mentah. Pemasaran dalam bentuk mentah ini mempunyai beberapa kelemahan yaitu harga jual yang murah, masa simpan yang singkat, jamur mentah hanya dapat bertahan dalam waktu delapan jam dan pemasarannya yang terbatas. Setelah dilaksanakan kegiatan pengabdian ini dimana kedua kelompok tani diberi penyuluhan dan pelatihan bagaimana cara mengolah jamur tiram menjadi produk makanan olahan yang berupa keripik jamur dan abon jamur sekaligus proses pengemasan produk yang dihasilkan, serta strategi pemasaran yang dapat diterapkan sehingga produk yang dihasilkan dapat bersaing dengan produk sejenis yang sudah ada dipasaran serta dapat mencapai daerah pemasaran yang luas.

Pengolahan Jamur tiram menjadi kripik jamur dengan vacuum frying tidak membutuhkan waktu yang lama dan biaya produksi yang besar, sehingga keuntungan yang

diperoleh cukup signifikan jika dibandingkan dengan menjual jamur dalam keadaan mentah. 5 kg jamur jika diolah menjadi keripik jamur dapat menghasilkan ½ kg keripik jamur. Biaya produksi untuk 5 jamur kg adalah Rp.20.000,-. Setiap 0,5 ons keripik jamur dapat dijual dengan harga RP 10.000,- sehingga untuk satu kali produksi pendapatan total yang diperoleh oleh petani adalah Rp.80.000,-, Sementara itu untuk abon jamur, tiap 5 kg jamur dapat menghasilkan 1 kg abon dimana biaya produksi yang dibutuhkan untuk mengolah 5 kg jamur menjadi abon jamur adalah Rp.50.000,-.Setiap 1 ons abon jamur dijual dengan harga Rp. 12.500,-. Sehingga untuk 1 kg abon jamur akan diperoleh pendapatan 75.000,-, sedangkan apabila hanya dijual dalam bentuk mentah tiap kg jamur hanya dihargai sekitar Rp.8.000,-. Sehingga untuk 5 kg jamur petani hanya memperoleh pendapat sekitar 40.000,-, dengan demikian maka pengolahan jamur tiram menjadi keripik dan abon jamur dapat meningkatkan pendapatan petani jamur menjadi hampir dua kali lipat jika dibandingkan jamur dijual dalam keadaan mentah.