

## RINGKASAN

Jamur merang merupakan komoditas yang sangat berpotensi sebagai bahan substitusi daging, baik sebagian atau pun seluruhnya. Kegiatan “IbM kelompok tani jamur merang melalui alih teknologi pembuatan penyedap cair berbahan baku jamur merang” diharapkan mampu menambah keterampilan petani jamur merang dalam teknologi pengolahan pangan berbasis daging dengan jamur merang sebagai bahan utamanya. Pada kegiatan IbM ini juga dikenalkan teknologi pengolahan jamur merang berbasis daging yaitu teknologi pembuatan nugget dan bakso jamur merang, merang sebagai namun sebelumnya mitra diberi wawasan tentang komposisi gizi dan potensi jamur merang. Untuk melengkapi teknologi pengolahan jamur merang sebagai teknologi yang siap dimunculkan sebagai jenis usaha baru, maka kegiatan ini juga dilengkapi dengan simulasi analisis finansial. Setelah itu dilaksanakan kegiatan sosialisasi pengemasan bakso dan nugget jamur merang menggunakan alat pengemas vakum sehingga produk bakso dan nugget yang dihasilkan mampu bertahan dalam waktu yang lebih lama. Sosialisasi teknologi pembuatan *seasoning* cair jamur merang dilaksanakan beserta teknik pengemasannya menggunakan pengemas botol kaca.

Kegiatan IbM ini dilaksanakan di UD. KAOLA MANDIRI yang terletak di Desa Rambigundam, Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember Untuk memudahkan pemahaman petani jamur merang mengenai materi sosialisasi maka kegiatan pelatihan dilakukan dengan cara praktek secara langsung. Partisipan yang keseluruhannya adalah petani jamur merang diajak untuk terlibat secara langsung dalam kegiatan pembuatan produk. Pemahaman partisipan dan antusiasme yang ditunjukkan partisipan pada kegiatan sosialisasi sangat tinggi. Tim pengabdian memberikan hibah pengemas vakum untuk menunjang usaha produksi bakso dan nugget jamur merang. Selain itu tim pengabdian juga memberikan hibah alat pengisi *seasoning* cair jamur merang beserta alat penutup botolnya agar dapat membantu UKM mitra dalam memproduksi *seasoning* secara higienis.