

Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menjadi Jamur Krispy, Nugget Jamur, dan Abon Jamur Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah dan Daya Saing Produk Lokal Tangerang, Banten

Adolf Jan Nexson Parhusip^{1*}, Amelia Ranindah Sagala², Wahyu Irawati³, Nicolas Tunggul Adhigandewa⁴, Reisky Megawati Tammu⁵

^{1,3} Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia

^{2,4,5} Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia
01034230029@student.uph.edu, adolff.parhusip@uph.edu, wahyu.irawati@uph.edu,
01404240011@student.uph.edu, reisky.tammu@uph.edu

Abstrak

Jamur tiram merupakan komoditas hortikultura bernilai gizi tinggi namun memiliki umur simpan pendek dan harga yang fluktuatif, sehingga diperlukan inovasi pengolahan untuk meningkatkan nilai tambahnya. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendiversifikasi produk jamur tiram menjadi jamur krispy, nugget jamur, dan abon jamur sebagai upaya peningkatan daya saing dan peluang usaha. Kegiatan dilaksanakan di Oemah Jamur Tangerang, Kabupaten Tangerang, pada tanggal 12–14 Oktober 2025 dengan metode pelatihan berbasis demonstrasi dan praktik langsung, meliputi persiapan bahan, proses pengolahan, penggunaan alat seperti spinner dan sealer, serta pengemasan produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa ketiga produk berhasil dihasilkan dengan karakteristik yang baik, yaitu jamur krispy yang renyah, nugget jamur yang lembut dan padat, serta abon jamur yang gurih dan kering. Evaluasi melalui wawancara menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra dari sekitar 30% menjadi 85%, serta munculnya minat untuk mengembangkan usaha olahan jamur. Dengan demikian, kegiatan ini efektif dalam meningkatkan kapasitas mitra dan menunjukkan bahwa diversifikasi olahan jamur tiram berpotensi menjadi usaha yang bernilai ekonomi dan berkelanjutan.

Kata kunci: abon jamur, jamur krispy, jamur tiram, nugget jamur, produk olahan

Abstract

Oyster mushrooms are a horticultural commodity with high nutritional value but a short shelf life and fluctuating prices, thus requiring processing innovations to increase their added value. This community service activity aimed to diversify oyster mushroom products into crispy mushrooms, mushroom nuggets, and mushroom floss as an effort to enhance competitiveness and business opportunities. The activity was conducted at Oemah Jamur Tangerang, Tangerang Regency, from October 12–14, 2025, using a training method based on demonstration and direct practice, including material preparation, processing stages, the use of equipment such as a spinner and sealer, and product packaging. The results showed that all three products were successfully produced with desirable characteristics, namely crispy mushrooms with a crunchy texture, mushroom nuggets with a soft and compact texture, and mushroom floss with a savory and dry texture. Evaluation through interviews indicated an increase in participants' knowledge and skills from approximately 30% to 85%, along with a growing interest in developing mushroom-based businesses. Therefore, this activity effectively improved participants' capacity and demonstrated that oyster mushroom product diversification has strong potential as a sustainable and economically valuable business.

Keywords: crispy mushrooms, mushroom floss, mushroom nuggets, oyster mushrooms, processed products.

1. PENDAHULUAN

Jamur tiram termasuk jenis jamur pelapuk putih atau jamur kayu yang aman dikonsumsi Masyarakat Indonesia. Jamur ini memiliki tubuh buah yang membuka lebar dan membentuk corong dangkal menyerupai cangkang tiram. Tudungnya berbentuk seperti kulit kerang dengan ukuran sekitar 5-15 cm, bagian bawahnya memiliki lapisan menyerupai insang yang berwarna putih dan bertekstur lembut. Batangnya umumnya memiliki panjang 2-6 cm. Dalam 100 gram berat kering, jamur tiram putih mengandung sekitar 128 kalori, 16 g protein, 0,9 g lemak, 64,6 g karbohidrat, 51 mg kalsium, 6,7 mg zat besi, serta vitamin B sebanyak 0,1 mg (Panda *et al.*, 2021).

Hasil dari pelaksanaan PkM sebelumnya menunjukkan bahwa formulasi *baglog* menggunakan limbah pertanian tongkol jagung sebanyak 100% menyebabkan pertumbuhan miselium jamur tiram putih menjadi cepat dengan *yield* yang lebih tinggi dibandingkan *baglog* lain sehingga disimpulkan formulasi tongkol jagung 100% merupakan rekomendasi terbaik dalam pengolahan *baglog* jamur tiram putih, dengan peningkatan produksi jamur tiram putih (Parhusip, *et al.*, 2025).

Komoditas pertanian, khususnya jamur tiram putih, sangat rentan mengalami pelayuan dan pembusukan apabila disimpan tanpa penanganan pascapanen yang tepat. Penanganan harus dilakukan segera setelah jamur dipanen untuk mencegah kerugian, karena jamur termasuk produk hortikultura yang masih hidup dan tetap melakukan proses metabolisme serta respirasi setelah dipetik. Jamur tiram segar yang tidak diberi perlakuan atau hanya disimpan pada suhu ruang umumnya hanya mampu bertahan satu hingga dua hari sebelum mengalami kerusakan dan tidak layak konsumsi. Salah satu metode penanganan pascapanen yang dapat memperpanjang umur simpan adalah pengolahan dan pengemasan. Ruang udara di dalam kemasan dapat memengaruhi juga laju respirasi produk, karena jumlah gas yang tersedia akan berbeda pada setiap kemasan tergantung volume ruang penyimpanannya (Parhusip, *et al.*, 2025).

Selain memiliki umur simpan yang pendek, jamur tiram segar juga menghadapi permasalahan harga yang tidak stabil akibat ketidakseimbangan antara pasokan dan permintaan. Pada saat produksi melimpah, harga cenderung turun sehingga menyulitkan petani dan pelaku usaha memperoleh keuntungan yang konsisten. Kondisi ini menunjukkan pentingnya diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai tambah dan mengurangi ketergantungan pada penjualan jamur segar. Produk olahan seperti jamur krispy, nugget jamur, dan abon jamur memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan jamur segar (Sari *et al.*, 2025) serta berpotensi meningkatkan nilai ekonomi dan memperpanjang umur simpan. Hal ini sejalan dengan kegiatan pengabdian oleh Matita *et al.* (2025) yang menunjukkan bahwa pengolahan jamur tiram dapat meningkatkan daya jual dan mendukung pengembangan usaha berbasis UMKM. Selain itu, penelitian Taskirawati *et al.* (2025) juga menyatakan bahwa diversifikasi produk jamur mampu meningkatkan nilai tambah, memperluas pemanfaatan sebagai pangan lokal berkelanjutan, serta menghasilkan produk dengan daya simpan dan stabilitas harga yang lebih baik dibandingkan jamur segar.

Menurut Utami *et al.* (2022), produk olahan jamur tiram seperti jamur krispy, *nugget* jamur, dan abon jamur memiliki potensi daya terima yang baik dikalangan konsumen. Jamur krispy disukai karena teksturnya yang renyah dan rasa gurih sehingga cocok untuk cemilan. *Nugget* jamur memiliki tekstur lembut dan padat dengan cita rasa jamur yang khas, sehingga dapat menjadi alternatif lauk yang lebih sehat. Sementara itu, abon jamur menawarkan tekstur berserat lembut dan rasa gurih yang cocok sebagai pelengkap hidangan. Dengan berbagai keunggulan yang dimiliki maka produk jamur tiram memiliki peluang besar untuk diadopsi oleh pelaku UMKM sebagai usaha pangan bernilai jual tinggi.

Tujuan dari kegiatan pengabdian meliputi mengolah jamur tiram menjadi jamur krispy, *nugget* jamur, dan abon jamur, mengetahui karakteristik sensoris dari masing-masing produk olahan, serta menganalisis potensi ekonomi dan peluang pemasaran produk olahan jamur tiram.

2. METODE

Metode penerapan dalam kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan mitra dalam diversifikasi produk olahan jamur tiram putih menjadi jamur crispy, nugget jamur, dan abon jamur. Kegiatan dilaksanakan melalui tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

2.1 Tempat dan Waktu Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di UMKM Oemah Jamur Tangerang yang berlokasi di Gg. Mulya No. 48, Kemuning, Kecamatan Legok, Kabupaten Tangerang, Banten. Kegiatan berlangsung selama tiga hari, yaitu pada tanggal 12 Oktober 2025 hingga 14 Oktober 2025. Pemilihan lokasi didasarkan pada keberadaan mitra yang aktif dalam budidaya dan

pengolahan jamur tiram putih serta memiliki potensi untuk pengembangan produk olahan berbasis jamur.

2.2 Metode Pengabdian

Metode yang digunakan adalah pelatihan partisipatif dengan pendekatan *demonstration-practice* (demonstrasi dan praktik langsung).

a. Tahap Persiapan

Bahan yang akan dipergunakan diperoleh hasil dari pengabdian dengan baglog terbaik yaitu dari baglog tongkol jagung. Selanjutnya penyediaan bahan baku jamur tiram segar, alat pengolahan (wajan, kompor, blender, pisau, timbangan, kukusan, spinner, dan sealer), serta penyusunan flyer panduan. Selain itu dilakukan koordinasi dengan peserta terkait jadwal dan teknis pelaksanaan.

b. Tahap Pelaksanaan

1. Jamur Krispy

Pemilihan bahan baku berupa jamur segar, umumnya jamur tiram karena teksturnya yang lembut dan berserat, dibersihkan dengan air mengalir kemudian ditiriskan agar tidak terlalu basah. Selanjutnya, jamur disuwir sesuai ukuran yang diinginkan. Jamur kemudian dibumbui menggunakan larutan bumbu (air, garam, bawang putih, dan penyedap) agar cita rasa meresap. Setelah itu, jamur dilapisi tepung basah (adonan cair) dan dilanjutkan dengan tepung kering berbumbu untuk membentuk lapisan renyah. Tahap berikutnya adalah penggorengan dalam minyak panas (*deep frying*) pada suhu sekitar 170–180°C hingga berwarna kuning keemasan dan teksturnya menjadi krispi. Setelah matang, jamur diangkat dan ditiriskan dari minyak. Produk siap disajikan dengan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam.

2. Nugget Jamur

Jamur dibersihkan dan dicincang halus atau diblender, dicampur bumbu seperti tepung (terigu atau tapioka), telur, bawang, garam, dan penyedap untuk membentuk adonan. Kemudian pencetakan lalu dikukus selama 20–30 menit hingga matang dan padat. Selanjutnya, nugget dipotong sesuai bentuk yang diinginkan, kemudian dilapisi dengan tepung panir melalui proses pelapisan (tepung → telur → panir). Nugget yang telah dilapisi dapat disimpan beku atau langsung digoreng hingga berwarna keemasan.

3. Abon Jamur

Jamur segar, dicuci bersih dan direbus sebentar untuk mengurangi bau langu lalu diperas dan disuwir halus menyerupai serat daging. Kemudian dimasak dengan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, garam, dan santan. Proses pemasakan dilakukan dengan api kecil sambil terus diaduk hingga air menyusut dan bumbu meresap. Selanjutnya penggorengan atau penyangraian hingga jamur menjadi kering dan berwarna kecokelatan. Proses ini bertujuan untuk menghasilkan tekstur abon yang ringan, kering, dan tahan lama.

2.3 Rancangan Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur kepada peserta dengan fokus pada pengolahan produk (jamur crispy, nugget, dan abon jamur), meliputi:

- Pemahaman proses pengolahan
- Kemampuan praktik mandiri
- Kualitas produk (rasa, tekstur, aroma, dan tampilan)
- Minat pengembangan usaha
- Kendala yang dihadapi

Hasil evaluasi dianalisis secara deskriptif sebagai dasar perbaikan program ke depan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan dan Perubahan yang Dihasilkan

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jamur tiram menjadi tiga produk olahan bernilai tambah, yaitu jamur krispy, *nugget* jamur, dan abon jamur. Kegiatan dilaksanakan melalui

pelatihan demonstrative dan praktik langsung. Pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap peserta. Dalam jangka pendek, peserta mengalami peningkatan pemahaman mengenai teknik pengolahan, keamanan pangan, serta pentingnya diversifikasi produk dari 30% menjadi 85%. Dalam jangka panjang, kegiatan ini diharapkan mampu mengubah perilaku Masyarakat untuk lebih produktif, kreatif, dan siap membuka peluang usaha berbasis bahan baku lokal. Peserta menunjukkan minat yang lebih tinggi dalam memanfaatkan jamur tiram sebagai bahan pangan bernilai ekonomis. Temuan ini sejalan dengan hasil pengabdian yang dilaporkan oleh Irawati *et al.* (2025), yang menyatakan bahwa pelatihan dan pendampingan pengolahan jamur tiram berbasis praktik langsung efektif dalam meningkatkan kapasitas Masyarakat, mendorong perubahan perilaku, serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal.

3.2 Hasil Pengolahan Produk Jamur Tiram

Sebagai bagian utama dalam kegiatan pengabdian, peserta dilibatkan secara langsung dalam proses pengolahan jamur tiram menjadi tiga jenis produk olahan bernilai tambah. Tahapan pengolahan ini tidak hanya bertujuan untuk memperkenalkan teknik produksi, tetapi juga memberikan pengalaman praktik yang dapat meningkatkan keterampilan peserta. Hasil pengolahan ini menjadi dasar untuk menilai keberhasilan pelatihan dan kualitas produk yang dihasilkan.

3.2.1 Jamur Krispy

Jamur tiram *crispy* adalah makanan ringan berbahan baku jamur tiram yang diolah melalui proses pelapisan tepung berbumbu kemudian digoreng hingga menghasilkan tekstur renyah (Handayani, *et al.*, 2022). Produk ini memiliki cita rasa gurih dan tekstur krispi sehingga banyak digemari sebagai camilan siap konsumsi.

Peserta mempraktikkan pembuatan jamur krispy mulai dari pembersihan, marinasi, pelapisan tepung, hingga penggorengan, dengan hasil berupa tekstur renyah dan cita rasa gurih. Penggunaan *spinner* setelah penggorengan terbukti efektif menurunkan kadar minyak sehingga produk lebih kering dan memiliki umur simpan lebih panjang. Penurunan kadar minyak ini berkaitan dengan berkurangnya kadar air bebas, yang berkontribusi pada terbentuknya struktur produk yang lebih stabil dan renyah serta meningkatkan mutu sensori, khususnya pada atribut kerenyahan dan cita rasa. Produk dengan kadar minyak rendah juga lebih disukai konsumen karena memberikan sensasi makan yang lebih ringan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Handayani *et al.* (2022) yang menyatakan bahwa pengurangan kadar air dan minyak meningkatkan kualitas tekstur dan mutu sensoris produk, serta didukung oleh Parhusip *et al.* (2021) yang menunjukkan bahwa perlakuan pasca-goreng dapat meningkatkan kerenyahan, menurunkan kandungan minyak, dan memperpanjang daya simpan produk goreng.



Gambar 1. Pencucian Jamur Tiram



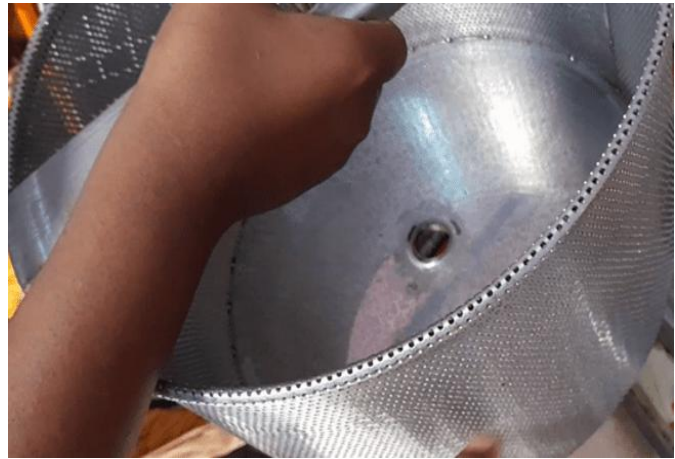
Gambar 2. Pencampuran Bumbu



Gambar 3. Mesin Pengaduk



Gambar 4. Penggorengan Jamur hingga cokelat



Gambar 5. Penghilangan Kadar Minyak dengan *Spinner*



Gambar 6. Pengemasan dengan Mesin *Sealer* Otomatis



Gambar 7. Hasil Olahan Jamur Krispy

3.2.2 Nugget Jamur

Nugget merupakan salah satu produk pangan olahan yang praktis dan populer, umumnya dibuat dari daging ayam atau sapi melalui proses penggilingan, pembentukan, pelapisan dengan tepung berbumbu, penggorengan awal, serta pembekuan untuk menjaga kualitas (Al Mardiyah & Astuti, 2019; Ratulangi & Rimbing, 2021). Namun, *nugget* konvensional sering dinilai kurang sehat karena memiliki kandungan lemak yang tinggi dan rendah serat, sehingga konsumsi berlebihan dapat meningkatkan risiko gangguan kesehatan seperti obesitas dan kolesterol tinggi (Safrila *et al.*, 2022). Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola makan sehat, pengembangan *nugget* berbasis bahan nabati mulai dilakukan, salah satunya dengan memanfaatkan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jamur tiram memiliki kandungan gizi yang baik, seperti protein, serat, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif seperti beta-glukan yang berperan dalam meningkatkan sistem imun dan membantu menurunkan kadar kolesterol (Yanti *et al.*, 2025). Oleh karena itu, *nugget* jamur menjadi alternatif pangan yang lebih sehat sekaligus bernilai fungsional.

Proses pembuatan *nugget* jamur meliputi persiapan bahan, pencampuran adonan, pengukusan, pembentukan, pelapisan panir, dan penggorengan. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur padat namun lembut dengan aroma jamur yang cukup dominan. Proses pengukusan merupakan tahap penting dalam pembuatan *nugget* karena berperan dalam pembentukan tekstur dan kestabilan struktur produk. Pada kegiatan ini, pengukusan adonan *nugget* jamur dilakukan sebelum tahap pemotongan dan penggorengan dengan tujuan untuk mematangkan bahan serta menghasilkan adonan yang lebih kompak. *Nugget* jamur yang dikukus menunjukkan tekstur

padat namun tetap lembut, sehingga tidak mudah hancur saat proses pelapisan panir dan penggorengan. Karakteristik *nugget* jamur yang dihasilkan pada kegiatan ini sejalan dengan hasil penelitian Yanti *et al.* (2025), yang melaporkan bahwa penggunaan jamur tiram sebagai bahan utama *nugget* mampu menghasilkan tekstur yang lembut namun tetap kompak, serta memiliki cita rasa khas jamur yang dapat diterima dengan baik. Produk *nugget* berbasis jamur juga dinilai memiliki potensi sebagai alternatif pangan olahan yang bernilai gizi dan ekonomis.

Peran pengukusan ini sejalan dengan temuan Kresnasari *et al.* (2019), pada pembuatan *nugget* ikan, yang menjelaskan bahwa pengukusan berfungsi sebagai proses pemanasan awal untuk menonaktifkan enzim, memperbaiki struktur bahan, serta membantu proses gelatinisasi pati. Gelatinisasi pati selama pengukusan menyebabkan adonan menjadi lebih menyatu dan stabil, sehingga memudahkan proses pembentukan dan pemotongan *nugget*. Kondisi ini juga berkontribusi pada tekstur *nugget* yang lebih seragam setelah digoreng. Selain itu, pengukusan dinilai lebih efektif dibanding perebusan karena kehilangan zat gizi relatif lebih kecil dan panas yang diterima bahan lebih terkendali. Pengukusan dengan suhu uap panas mampu menghasilkan produk *nugget* yang matang merata dan tidak terlalu lembek. Prinsip ini relevan dengan hasil *nugget* jamur yang diperoleh dalam kegiatan ini, dimana pengukusan membantu menghasilkan produk dengan tekstur yang stabil, padat, dan tetap disukai secara sensoris. Dengan demikian, penerapan proses pengukusan pada pembuatan *nugget* jamur tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga didukung oleh kajian ilmiah sebelumnya



Gambar 8. Persiapan Bahan



Gambar 9. Menghaluskan dan Pencampuran



Gambar 10. Pengukusan



Gambar 11. Potong dan Celup ke Batter



Gambar 12. Balurkan ke Tepung Panir



Gambar 13. Goreng - Matang



Gambar 14. Hasil Olahan *Nugget* Jamur



Gambar 15. Flyer Prosedur Pembuatan *Nugget* Jamur

3.2.3 Abon Jamur

Abon merupakan salah satu produk olahan kering yang dibuat dari daging sapi atau daging ikan yang direbus dan disayat-sayat, diberi bumbu, digoreng, kemudian dipres. Abon mempunyai aroma, rasa, tekstur yang khas tergantung bahan yang digunakan. (Yulianti, *et al.*, 2021). Penggunaan jamur tiram sebagai bahan abon menjadi alternatif yang lebih ekonomis dan sehat karena memiliki kandungan serat serta cita rasa gurih alami yang menyerupai daging. Selain itu, tekstur berserat pada jamur tiram memungkinkan produk abon yang dihasilkan tetap memiliki karakteristik yang mendekati abon konvensional, sehingga dapat diterima oleh masyarakat sebagai produk substitusi berbasis nabati.

Peserta mempraktikkan proses perebusan, pemerasan, penumisan bumbu, penggorengan, dan pengeringan. Tahapan tersebut bertujuan untuk menurunkan kadar air awal jamur serta pembentukan tekstur berserat yang khas pada abon. Hasil abon jamur yang diperoleh memiliki tekstur berserat lembut dan cita rasa gurih, yang menunjukkan bahwa proses pengolahan berjalan dengan baik. Penggunaan *spinner* setelah penggorengan membantu mengurangi minyak berlebihan sehingga produk menjadi lebih kering dan berpotensi memiliki umur simpan yang lebih lama.

Hasil ini sejalan dengan penelitian Nurzihan *et al.* (2022), yang menyatakan bahwa proses pengepresan dan pengeringan pada abon jamur tiram berpengaruh terhadap kadar air dan mutu produk. Kadar air yang lebih rendah dapat menekan pertumbuhan mikroorganisme sehingga meningkatkan stabilitas dan daya simpan abon. Selain itu, struktur serat jamur tiram mendukung pembentukan tekstur abon yang menyerupai abon daging, sehingga produk lebih dapat diterima sebagai alternatif pangan berbasis nabati. Penggunaan *spinner* dalam proses pembuatan abon jamur berperan penting dalam menurunkan kadar minyak setelah penggorengan sehingga produk menjadi lebih kering. Kondisi ini berkontribusi terhadap stabilitas mutu selama penyimpanan. Penelitian oleh Yuwono *et al.* (2023), menunjukkan bahwa abon jamur tiram merupakan produk pangan kering yang rentan mengalami penurunan mutu akibat oksidasi lemak, sehingga pengendalian kadar minyak menjadi faktor penting dalam memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kualitas sensori produk.

3.3 Karakteristik Sensoris Produk

Uji Sensori sederhana dilakukan sebagai uji coba untuk menilai warna, aroma, tekstur, dan rasa dari ketiga produk olahan jamur tiram. Penilaian dilakukan secara langsung melalui pengamatan dan pencicipan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan dapat diterima secara umum. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa jamur krispy memiliki tekstur renyah dengan cita rasa gurih yang menonjol. *Nugget* jamur memiliki tekstur lembut dan padat, dengan rasa jamur yang masih terasa. Sementara itu, abon jamur menunjukkan aroma gurih, tekstur kering, dan serat yang halus, sehingga sesuai sebagai pelengkap makanan.



Gambar 16. Perebusan dan Pemerasan



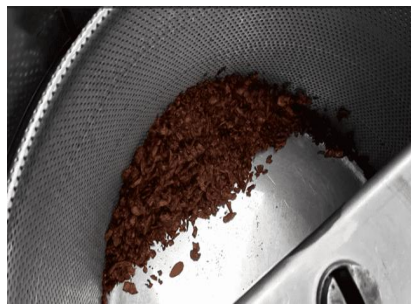
Gambar 17. Penimbangan Bahan



Gambar 18. Penghalusan Bumbu



Gambar 19. Goreng Jamur bersama bumbu



Gambar 20. Keringkan dengan Spinner



Gambar 21. Produk Abon Jamur

Hasil uji coba ini menunjukkan bahwa ketiga produk memiliki karakteristik sensoris yang baik dan berpotensi diterima oleh konsumen. Dengan demikian, produk olahan jamur tiram yang dihasilkan layak untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk pangan lokal dengan potensi komersial. Penerimaan yang baik terhadap produk olahan jamur tiram juga sejalan dengan hasil kegiatan pengabdian yang dilaporkan oleh Susanti dan Oktafia (2023), yang menunjukkan bahwa pengenalan dan sosialisasi produk olahan jamur tiram dapat meningkatkan minat Masyarakat dalam mengonsumsi serta mengembangkan produk pangan berbasis jamur. Hal ini menegaskan bahwa inovasi olahan jamur tiram memiliki peluang untuk diterima secara luas oleh konsumen.

3.4 Keunggulan, Kelemahan, dan Kendala Pelaksanaan

Melalui kegiatan ini terdapat beberapa keunggulan, seperti proses pengolahan yang mudah diterapkan, ketersediaan bahan baku yang melimpah, dan hasil produk yang memiliki nilai tambah dibandingkan jamur segar. Produk olahan juga memiliki umur simpan lebih panjang sehingga dapat menekan kerugian akibat kerusakan jamur segar. Kelemahan dan kendala yang ditemukan, yaitu pengontrolan suhu saat menggoreng yang dapat menentukan kualitas jamur krispy, proses pengeringan abon membutuhkan waktu yang lama agar produk benar-benar kering.

3.5 Potensi Ekonomi dan Peluang Pengembangan

Produk olahan jamur tiram memiliki potensi ekonomi lebih tinggi daripada menjual jamur segar. Diversifikasi produk olahan menjadi jamur krispy, nugget jamur, dan abon jamur dapat membantu masyarakat mengurangi ketergantungan pada harga jamur yang fluktuatif serta meminimalkan kerugian akibat sifat jamur segar yang mudah rusak. Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian, produk olahan jamur tiram dinilai dapat diterima dengan baik oleh masyarakat, dengan jamur krispy menjadi produk yang paling diminati. Hal ini menunjukkan bahwa produk olahan jamur tiram memiliki peluang pasar yang cukup besar, terutama sebagai produk camilan siap konsumsi.

Ketiga produk tersebut berpotensi dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga maupun UMKM karena menggunakan peralatan yang relatif mudah diperoleh, proses produksi

yang sederhana, serta dapat dipasarkan baik secara langsung maupun melalui platform digital. Pemasaran secara daring dinilai mampu memperluas jangkauan konsumen dan meningkatkan peluang penjualan, khususnya melalui media sosial seperti Instagram dan TikTok yang efektif dalam menjangkau konsumen, terutama kalangan muda. Dalam jangka panjang, kegiatan diversifikasi produk olahan jamur tiram ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, mendorong inovasi pangan lokal, serta memperkuat daya saing produk berbasis bahan baku jamur tiram. Kondisi tersebut sejalan dengan penelitian Syafridayanti dan Elida (2024), yang menunjukkan bahwa diversifikasi produk dan penerapan strategi pemasaran yang tepat mampu meningkatkan nilai tambah serta daya saing produk olahan jamur. Pengembangan produk turunan jamur tiram pada skala usaha kecil dan menengah terbukti dapat memperluas pangsa pasar dan meningkatkan keberlanjutan usaha berbasis bahan baku lokal.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil mengolah jamur tiram menjadi jamur krispy, nugget jamur, dan abon jamur sebagai upaya diversifikasi produk pangan dengan karakteristik sensoris yang baik dan dapat diterima, yaitu tekstur renyah pada jamur krispy, lembut pada nugget jamur, serta berserat dan gurih pada abon jamur. Diversifikasi ini terbukti mampu meningkatkan nilai tambah, memperpanjang umur simpan, serta membuka peluang usaha dan pemasaran produk pangan lokal berbasis UMKM. Selain itu, terjadi peningkatan pemahaman peserta terkait teknik pengolahan, keamanan pangan, dan pentingnya diversifikasi produk dari 30% menjadi 85%. Dalam jangka panjang, kegiatan ini diharapkan dapat mendorong masyarakat menjadi lebih produktif, kreatif, dan siap mengembangkan peluang usaha berbasis bahan baku lokal.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia (Diktisaintek) atas dukungan pendanaan Hibah Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang telah diberikan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Kegiatan ini didanai melalui kontrak nomor **1063/LL3/DT.06.01/2025 dan 034/LPPM-UPH/VI/2025**. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Pelita Harapan serta seluruh pihak yang telah berpartisipasi dan mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Mardiyah, B., & Astuti, N. (2019). Pengaruh penambahan daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.) dan tulang ayam terhadap sifat organoleptik dan tingkat kesukaan nugget ayam. *Jurnal Tata Boga*, 8(2), 364–371.
- Handayani, S. T., Dewati, R., & Setyarini, A. (2022). Nilai tambah jamur tiram crispy “DuCrija Mush Chi” (Studi kasus IKM Anhan Mekarsari di Desa Ngarum Kecamatan Ngrampal Kabupaten Sragen). *JASE (Journal of Agribusiness, Social and Economic)*, 2(2).
- Irawati, W., Parhusip, A. J. N., Matita, I. C., Dipakalyano., Laia, C. K., Manalu, D. Y., dan Silalahi, R. (2025). *Pelatihan Pembuatan Baglog Menggunakan Limbah Pertanian untuk Meningkatkan Produksi Jamur Tiram Putih (Plerotus Ostreatus)*. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara* 6 (3): 3939-3949.
- Kresnasari, D., Mustikasari, D., dan Kurniawati, A. (2019). *Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan Di Sekolah Alam Banyu Belik*. *CENDEKIA: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1 (2): 42-50.
- Matita, I. C., Dipakalyano., Irawati, W., dan Parhusip, A. J. N. (2025). *Budidaya Jamur Tiram Menggunakan Limbah Pertanian dan Pengolahannya menjadi Produk Pangan untuk Meningkatkan Perekonomian UMKM Oemah Jamur Tangerang*. *JurnalComunitÃ Servizio* 7 (1): 31-43

- Nurzihan, N. C., Permatasari, O., dan Sholihah, I. (2022). *Kandungan Proximat dan Serat Kasar Abon Jamur Tiram sebagai Pengembangan Produk Pangan*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan* 17 (3): 209-214.
- Panda, A., Dirgantara, M., dan Haryono, A. (2021). *Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang*. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 7 (1): 7-12.
- Parhusip, A. J. N., Neysha, A., Halim, L., dan Iwantoro, F. O. (2021). *Aplikasi Pre-Heating dan Edible Coating untuk Peningkatan Kualitas Keripik Kentang*. *Jurnal Mutu Pangan* 8 (1): 53-62.
- Parhusip, A. J. N., Dipakalyano, Matita, I. C., Irawati, W., & Silalahi, R. (2025). FORMULASI BAGLOG DARI TONGKOL JAGUNG SEBAGAI ALTERNATIF SERBUK KAYU DALAM BUDIDAYA JAMUR TIRAM PUTIH. *Jurnal Abdi Insani*, 12(5), 2224–2236. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i5.2367>
- Ratulangi, F. S., & Rimbing, S. C. (2021). Mutu sensoris dan sifat fisik nugget ayam yang ditambahkan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Zootec*, 41(1), 230–239.
- Safrila, Y., Arphi, N., & Martunis, M. (2022). Mutu kimia dan sensori nugget jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan penambahan wortel. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 358–365.
- Sari, C. P., Prawitasari, S., dan Murwanti, R. (2025). *Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Pengolahan Jamur Tiram (Pleuratus ostreatus) menjadi Produk Kaldu Jamur di Pt. Mitra Jamur Indonesia*. *Agri Analytics Journal* 3 (1): 20-30.
- Susanti, P. D., dan Oktafia, R. (2023). *Sosialisasi Olahan Jamur Tiram Dalam Rangka Peningkatan Pengetahuan Di Desa Summersuko*. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara* 4 (3): 1971-1977.
- Syafridayanti, L., dan Elida, S. (2024). *Nilai Tambah dan Bauran Pemasaran Produk Agroindustri Jamur Tiram Putih pada Rumah Jamur Nando Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru*. *Jurnal Dinamika Pertanian* 9 (3): 293-302.
- Taskirawati, I., Yunianti, A. D., Larekeng, S. H., Syahidah., Arif, A., Gusmiaty., Iswanti., Pangestu, K. T. P., Suhasman., Saad, S., Agussalim., Supratman., Alam, S., dan Prastiyo, A. (2025). *Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram dalam Meningkatkan Keterampilan Masyarakat di Desa Labuaja Kabupaten Maros*. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara* 6 (1): 671-677.
- Utami, C., Wardani, P. C. K., Purwasih, S., Suhani, A., Iskandar, I. S., Berutu, E. S. E., Aruan, D. B., Zhafirah, A., dan Parinduri, D. D. (2022). *Pelatihan Pemanfaatan Jamur Tiram Dalam Produk Olahan (Kebab Jamur Crispy)*. *Jurnal Pustaka Mitra* 2 (4): 235-238.
- Yanti, S. A. M., Banafsa, S., Hasanah, F. N., Aminah, S., dan Rifqi, M. (2025). *Pengembangan Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak dan Kaya Serat*. *Karimah Tauhid* 4 (1): 688-695.
- Yuwono, S. S., Immaroh, N. Z., dan Harijono. (2023). *Pendugaan Umur Simpan dan Perubahan Asam Lemak Abon Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Selama Penyimpanan*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 24 (3): 229-240.
- Yuliani, Y., Septiansyah, A., & Emmawati, A. (2021). Karakteristik organoleptik dan kadar serat kasar abon dari formulasi daging ikan patin dan jantung pisang kepok. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 23–30. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5485.23-30>