



PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET N-MUSROOM SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SEHAT IBU-IBU PKK DESA PATALAGAN KABUPATEN KUNINGAN

Like Efriani¹, Teguh Adiyas Putra², Ucha Indra Gunawan³

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Cirebon

*e-mail: apt.likeefriani@gmail.com¹, dias17.putra@gmail.com², uchaindra71@yahoo.com³

Abstract

Patalagan Village has various types of plants that are diverse and efficacious and can be used as home preparations that can be utilized as a source of food production and so on and can also be marketed to various regions. One of the superior potentials that can be utilized by the community as a source of income is oyster mushrooms. The purpose of this community service is to increase the knowledge of Patalagan Village residents regarding the benefits of oyster mushrooms and improve the skills of housewives in making nuggets from oyster mushrooms. The materials used are oyster mushrooms, while the methods used are socialization and counseling as well as training in making N-mushroom nuggets and product making demonstrations carried out by PKK women in Patalagan Village. The result of this training was that the participants became trained in making N-mushroom nuggets. This can be seen from the products produced by participants with good results in terms of appearance. The conclusion is that there is an increase in villagers' knowledge of the benefits of oyster mushrooms as can be seen from the results of the pretest and posttest activities given to participants where there is an increase in scores before and after the counseling and the PKK women of Patalagan Village are skilled in making "N-mushroom nuggets" products which can be seen from the quality of the products produced.

Keywords: Oyster mushroom, nugget, training

Abstrak

Desa patalagan memiliki berbagai sumber daya alam beragam dan berkhasiat serta dapat dijadikan olahan rumahan yang dapat dimanfaatkan untuk menjadi sumber produksi pangan dan lain sebagainya serta dapat pula dipasarkan keberbagai wilayah. Salah satu potensi unggulan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sumber penghasilan adalah jamur tiram. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan warga Desa Patalagan terkait manfaat jamur tiram dan meningkatkan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam pengolahan makanan sehat yaitu nugget dari jamur tiram. Bahan yang digunakan yaitu jamur tiram, sedangkan metode yang digunakan yaitu penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget N-mushroom serta demo pembuatan produk yang dilakukan oleh ibu-ibu PKK Desa Patalagan. Hasil pelatihan ini adalah peserta menjadi terlatih dalam pembuatan nugget N-mushroom. Hal ini dapat terlihat dari produk yang dihasilkan peserta dengan hasil yang sudah cukup baik dari segi penampilan. Kesimpulannya adalah terjadi peningkatan pengetahuan warga desa akan manfaat jamur tiram dapat dilihat dari hasil kegiatan pretest dan posttest yang diberikan kepada peserta dimana terjadi peningkatan nilai sebelum dan setelah pelaksanaan penyuluhan dan ibu-ibu PKK Desa Patalagan terampil dalam membuat produk "nugget N-mushroom" yang dapat dilihat dari kualitas produk yang dihasilkan.

Kata kunci: Jamur tiram, nugget, pelatihan

1. PENDAHULUAN

Desa Patalagan merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pancalang Kabupaten Cirebon. Keseharian masyarakat desa Patalagan adalah mayoritas petani. Namun dari pesatnya pertanian desa belum seutuhnya membuahkan hasil optimal, ini disebabkan karena masih rendahnya pengetahuan dan kurangnya dana penunjang. Desa Patalagan memiliki berbagai macam jenis tumbuhan yang beragam dan berkhasiat serta dapat dijadikan olahan rumahan yang dapat dimanfaatkan untuk menjadi sumber produksi pangan dan lain sebagainya serta dapat pula dipasarkan ke berbagai wilayah. Hal tersebut dapat menjadikan sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat Desa Patalagan. Salah satu potensi unggulan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sumber penghasilan adalah jamur tiram.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan makanan yang kini populer dikalangan masyarakat karena produk olahannya yang semakin variatif dan tentu memiliki kandungan gizi yang tinggi non kolesterol, jamur tiram mengandung protein 19-35 % dengan 9 macam asam amino; lemak 1,7-2,2 % terdiri dari 72 % asam lemak tak jenuh, karbohidrat. Tiamin, riboflavin, dan niasin merupakan vitamin B utama dalam jamur tiram selain vitamin D dan C, mineralnya terdiri dari K, P, Na, Ca, Mg, juga Zn, Fe, Mn, Co dan Pb. Mikro elemen yang bersifat logam sangat rendah sehingga aman dikonsumsi setiap hari (Egra, Kusuma dan Arung, 2018).

Potensi sumber daya alam khususnya jamur tiram dan sumber daya manusia yang sangat banyak jumlahnya di Patalagan menjadi modal utama dalam pelaksanaan program kegiatan ini. Tujuan dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan warga desa akan manfaat kesehatan jamur tiram dan meningkatkan keterampilan warga desa dalam membuat olahan pangan dari jamur tiram yang tentunya ini dapat meningkatkan perekonomian warga desa Patalagan khususnya ibu-ibu Desa Patalagan yang menjadi target dalam pelaksanaan kegiatan ini. Tujuannya adalah untuk meningkatkan pengetahuan warga Desa Patalagan terkait manfaat jamur tiram dan meningkatkan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam pembuatan nugget dari jamur tiram.

2. METODE

Kegiatan Pengabdian masyarakat dilaksanakan pada tanggal 04 Februari 2024 disalah satu rumah ibu-ibu PKK. Peserta dari kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK desa Patalagan. Pelaksanaan program pengabdian ini dibagi menjadi tiga tahapan yaitu penyuluhan, pelatihan pembuatan nugget *N-mushroom* dan demo pembuatan produk. Bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah jamur tiram.

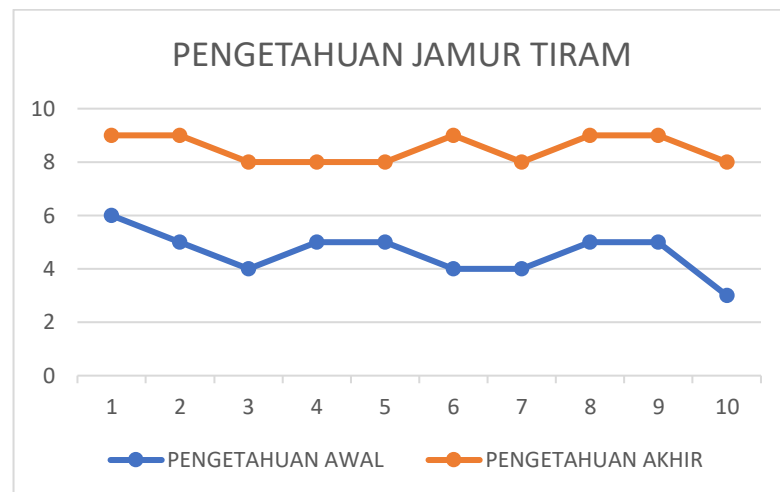
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini melibatkan ibu-ibu PKK Desa Patalagan. Adapun kegiatan awal pelaksanaan kegiatan ini adalah sosialisasi kegiatan dan penyuluhan manfaat kesehatan jamur tiram. Kegiatan penyuluhan diawali dengan pelaksanaan pretest kepada peserta lalu setelah penyuluhan diadakan posttest. Hal ini dilakukan untuk melihat perbedaan tingkat pengetahuan warga sebelum dan sesudah pelaksanaan penyuluhan.

Penyuluhan dan pelatihan di Desa Patalagan, Kabupaten Cirebon untuk pembuatan nugget *N-mushroom* ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan warga desa akan manfaat kesehatan jamur tiram dan meningkatkan keterampilan warga desa dalam membuat produk olahan pangan agar dapat meningkatkan perekonomian warga Desa Patalagan. Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi, lalu

dilanjutkan dengan penyuluhan. Peserta dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK karena diharapkan ibu-ibu ini dapat memberikan informasi kepada warga lain pada umumnya dan kepada keluarga terdekatnya mengenai manfaat kesehatan jamur tiram.

Kegiatan penyuluhan diawali dengan pretest yang terdapat 10 soal. Pretest ini dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan ibu-ibu terhadap pemanfaatan jamur tiram sebelum dilakukan pelatihan. Acara dilanjutkan dengan sosialisasi yaitu pengenalan program pelatihan kepada peserta. Kemudian, dilanjutkan dengan pemaparan materi manfaat jamur tiram bagi kesehatan secara umum serta dilakukan tanya jawab. Sesi selanjutnya adalah pemaparan materi mengenai pengolahan jamur tiram sebagai olahan pangan menjadi nugget. Dari materi ini muncul beberapa pertanyaan dari peserta. Pertanyaan ini dapat dijawab dengan baik oleh tim pengabdian. Setelah acara penyuluhan selesai, maka dilanjutkan dengan pemberian posttest kepada peserta. Peserta diberikan 10 pertanyaan. Posttest ini dilakukan untuk melihat tingkat pemahaman peserta setelah acara penyuluhan. Setelah dilakukan penyuluhan kemudian dilakukan posttest dan didapatkan peningkatan pengetahuan warga mengenai jamur tiram. Hasil pretest dan posttest mengenai pengetahuan jamur tiram dapat terlihat pada gambar 1.



Gambar 1. Hasil pretest dan posttest pengetahuan mengenai jamur tiram

Jamur tiram selain dapat dibudidayakan juga dapat dimanfaatkan menjadi olahan pangan diantaranya yaitu jamur tiram diolah menjadi penyedap alami (Fiana dkk., 2023). Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, jamur tiram dimanfaatkan menjadi olahan pangan dibuat menjadi nugget N-mushroom. Jamur tiram digunakan sebagai bahan utama pengganti ayam pada pembuatan nugget n-Mushroom ini. Bahan yang digunakan pada saat pembuatan nugget N-Mushroom dapat terlihat pada gambar 2.



Gambar 2. Bahan pembuatan nugget

Kegiatan selanjutnya yaitu pelatihan pembuatan nugget N-mushroom. Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok. Demo dilakukan oleh tim pengabdi di depan dan diikuti oleh peserta. Pengabdi menjelaskan bahan yang digunakan beserta tahapan cara pembuatan. Demo pembuatan nugget yang diikuti oleh ibu-ibu PKK Desa Patalagan terlihat pada gambar 3. Setelah nugget selesai kemudian dilakukan pengemasan, hasil nugget yang sudah dikemas terlihat pada gambar 4.



(a)



(b)

Gambar 3. (a) Demo pembuatan Nugget (b) Ibu-ibu PKK dengan hasil pembuatan nugget



Gambar 4. Hasil nugget yang sudah dikemas

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan nugget *N-mushroom* di Desa Patalaagan telah terselenggara dengan baik. Terjadi peningkatan pengetahuan warga desa akan manfaat jamur tiram dapat dilihat dari hasil kegiatan pretest dan posttest yang diberikan kepada peserta dimana terjadi peningkatan nilai sebelum dan setelah pelaksanaan penyuluhan dan ibu-ibu PKK Desa Patalagan terampil dalam membuat produk “nugget *N-mushroom*” yang dapat dilihat dari kualitas produk yang dihasilkan. Adapun saran dari kegiatan ini adalah diperlukannya pelatihan pembuatan produk ibu rumah tangga, pemasaran dan UMKM guna mendukung warga desa untuk mengembangkan dan memasarkan produknya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada STIKes Muhammadiyah Cirebon yang telah mendanai pengabdian ini; terimakasih kepada warga khususnya ibu-ibu PKK desa Patalagan yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian; terimakasih kepada pemerintah setempat desa Patalagan yang telah membarikan perizinan kegiatan pengabdian; serta terimakasih kepada semua pihak yang telah terlibat dalam pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Egra, S., Kusuma, I. W., dan Arung, E. T. 2018. Kandungan Antioksidan Pada Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Ulia J Hut Trop*. 2(2): 105-108.
- Nasution, Jamilah. 2016. Kandungan Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Tanam Serbuk Kayu Kemiri (*Aleurites moluccana*) dan Serbuk Kayu Campuran. *Jurnal Eksakta*. Volume 1.
- Susilo, M. Y. dan Sangging, P. R. A. 2019. Potensi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Hepatoprotektor. *Medula*. Volume 9 Nomor 3.
- Fiana, R. M., Warmita, D., Koja, R., wellyalina, Febjislami, S., dan Hayati, P.K.D. 2023. Pengembangan Produk Olahan Jamur Tiram Menjadi Penyedap Alami Jamur Tiram Di Kelompok Wanita Tani Limau Manis Sejahtera. *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 7 No. 1