

Jamoer Crispy Dari Jamur Sawit Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Menuju Desa Mandiri

Rozar Rayendra^{1*}, Harief Setiawan², Ella Juwita Sari³, Risna Emalia⁴, Roberto Carlos⁵

^{1*}Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Riau,

^{2,4}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Muhammadiyah Riau

³Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Riau

⁵Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Muhammadiyah Riau

Email: rozarrayendra@umri.ac.id

Abstract

Oil palm mushroom cultivation as a strategy to increase the economic income of the community in Penghulu Melayu Besar, with a focus on the utilization of empty oil palm bunch waste and the potential of oil palm mushrooms. This study explores effective oil palm mushroom cultivation development methods and marketing strategies that can expand the market and increase village economic output. By utilizing empty oil palm bunch waste as a substrate for oil palm mushroom cultivation, it is expected to reduce waste and increase productivity. The product results are packaged using Ziplock plastic and labeled with the name Jamoer Crispy. The marketing strategy involves offline sales at local stores and exhibitions as well as online marketing through social media and marketplaces. The implementation of this strategy is expected to significantly increase village income and support community welfare in a sustainable manner.

Keywords: Empty Fruit Bunch Waste, Oil Palm Mushroom Cultivation, Community Economic Income, Penghulu Melayu Besar

Abstrak

Budidaya jamur sawit sebagai strategi untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat di Penghulu Melayu Besar, dengan fokus pada pemanfaatan limbah tandan kosong kelapa sawit dan potensi jamur sawit. Studi ini mengeksplorasi metode pengembangan budidaya jamur sawit yang efektif serta strategi pemasaran yang dapat memperluas pasar dan meningkatkan hasil ekonomi desa. Melalui pemanfaatan limbah tandan kosong kelapa sawit sebagai substrat untuk budidaya jamur sawit, diharapkan dapat mengurangi limbah dan meningkatkan produktivitas. Hasil produk dikemas menggunakan plastik Ziplock serta pemberian label dengan nama Jamoer Crispy. Strategi pemasaran melibatkan penjualan offline di toko lokal dan pameran serta pemasaran online melalui media sosial dan marketplace. Implementasi strategi ini diharapkan dapat signifikan meningkatkan pendapatan desa dan mendukung kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Limbah Tandan Kosong, Budidaya Jamur Sawit, Pendapatan Ekonomi Masyarakat, Penghulu Melayu Besar

PENDAHULUAN

Budidaya tanaman adalah upaya manusia dalam kegiatan pengembangan dan pemanfaatan sumber daya nabati dan teknologi dalam menciptakan suatu produk barang yang dapat memenuhi kebutuhannya [1]. Salah satu budidaya yang termasuk dalam perekonomian makro

di Indonesia adalah industri minyak sawit memiliki peranan penting karena penyumbang devisa terbesar, penggerak utama dalam ekonomi nasional serta penyerap tenaga kerja. Perkebunan kelapa sawit sudah tersebar di seluruh Indonesia dengan pulau utama sebagai pusat budidaya adalah pulau Sumatera dan Kalimantan [2].

Budidaya kelapa sawit berkembang pesat saat ini dengan adanya kemajuan teknologi secara konvensional [3]. Selain itu, tidak semua kelapa sawit dapat diuraikan ke produk seperti minyak goreng, biofuel, sabun dan lainnya. Salah satu pembudidayaan kelapa sawit yang tidak terurai adalah budidaya jamur tankos atau yang bisa disebut jamur sawit merupakan spesies jamur pangan yang biasa tumbuh di Asia Timur dan Tenggara yang beriklim tropis atau subtropis.

Pembudidayaan jamur sawit merupakan realisasi yang diterapkan dari program Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Penghulu Melayu Besar, Kecamatan Tanah Putih Tanjung Melawan, Kabupaten Rokan Hilir, Riau. Program ini merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang mengintegrasikan kegiatan akademik dengan realitas sosial di lapangan untuk memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam menerapkan ilmu yang telah dipelajari di bangku kuliah ke dalam kegiatan yang bermanfaat bagi masyarakat. Munculnya program ini berasal dari tandan kosong yang tidak dimanfaatkan sehingga menyebabkan limbah yang dapat mencemari lingkungan. Oleh karena itu, Program yang diterapkan adalah tandan kosong yang tidak digunakan memiliki nilai jual dapat dimanfaatkan warga Penghulu Melayu Besar untuk membuka ide bisnis baru berupa pembudidayaan jamur sawit. Pemanfaatan jamur sawit dapat diolah untuk dijadikan olahan yang mempunyai nilai ekonomis sehingga dapat membantu perekonomian masyarakat [4].

Jamur sawit tidak sulit ditemukan karena tandan kosong jika dibiarkan diruang terbuka akan ditumbuhi berbagai macam jamur [5]. Selain itu, jamur sawit memiliki siklus panen yang relatif singkat yaitu antara satu hingga tiga bulan, sehingga perputaran modal dalam usaha ini cukup cepat [6]. Oleh karena itu, bahan baku yang diperlukan sangat mudah ditemukan dan balek modal relatif cepat di Penghulu Melayu Besar. Jamur sawit untuk

dijadikan jamur crispy memiliki banyak manfaat dan gizi dengan kandungan vitamin B, C, dan D asam lemak tak jenuh serta mengandung asam amino yang rendah lemak total sehingga tergolong makanan sehat [7]. Oleh karena itu, diperlukan strategi dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat salah satunya yaitu mengolah jamur sawit menjadi camilan bernilai ekonomis yang disebut Jamoer Crispy.

Program KKN ini dimaksudkan untuk mengubah paradigma masyarakat setempat yang semula merasa limbah kelapa sawit tidak memiliki banyak manfaat, menjadi ide baru program UMKM yang dapat meningkatkan ekonomi dan pendapatan warga Penghulu. Rencana program adalah memberikan pelatihan dan pembelajaran bersama mulai dari penanaman dan pembudidayaan jamur sawit, pengolahan jamur sawit dari bahan mentah menjadi barang jadi, dan pemasaran secara *offline* maupun *online*. Harapannya, program ini bisa dimanfaatkan dan berkelanjutan secara baik bagi masyarakat Penghulu Melayu Besar.

METODE PENGABDIAN

Metode pengabdian masyarakat digunakan untuk mencapai tujuan-tujuan tertentu dalam membantu dan berkontribusi kepada masyarakat dengan menyesuaikan kebutuhan dan sumber daya tersedia di masyarakat [8]. Metode pengabdian terdiri dari:

1. Pembudidayaan jamur tandan kosong kelapa sawit
2. Pengolahan jamur crispy
3. Pengemasan jamur crispy
4. Pembuatan NIB UMKM di Penghulu Melayu Besar dengan nama produk adalah Jamoer Crispy
5. Pemasaran secara *offline* dan *online*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembudidayaan jamur tandan kosong kelapa sawit ini bertujuan untuk meningkatkan pendapatan daerah yang

mana, di Provinsi Riau terutama di Kepenghuluan Melayu Besar ini, pohon kelapa sawit sudah menjadi ikonik dan merupakan tanaman penyumbang devisa negara yang berada hampir di segala penjuru Indonesia. Oleh karena itu, ide inovatif dimunculkan oleh kelompok 46 KKN Universitas Muhammadiyah Riau, yang mana dalam program pengabdian ini, berinovasi dengan memanfaatkan limbah tandan kosong kelapa sawit yang tidak ada harga jualnya menjadi media pertumbuhan jamur yang mana, nantinya jamur yang dihasilkan diolah dan dipasarkan ke segala penjuru pemasaran sehingga hal tersebut dapat menjadi peluang dalam meningkatkan pendapatan ekonomi daerah di kepenghuluan Melayu Besar.

Adapun tahapan dan langkah-langkah yang dilakukan dalam program ini adalah sebagai berikut;

A. Pembudiyaaan Jamur Tandan Kosong Kelapa Sawit

1. Persiapan media tanah

- Pengumpulan Tandan Kosong dari warga sekitar yang memiliki kelapa sawit
- Pembersihan: Tandan kosong dibersihkan dari kotoran dan sisa minyak sawit.
- Pemotongan dan Pencacahan : Tandan kosong dipotong dan cacah menjadi bagian-bagian kecil untuk meningkatkan area permukaan dan memudahkan dalam proses penyerapan air.

2. Sterilisasi

- Metode : Sterilisasi tankos dapat dilakukan dengan cara menguapi tankos dalam tempat peletakan tankos yang ditutupi plastik agar proses penguapan sempurna selama beberapa jam.



Gambar 1. Proses Penguapan Tandan Kosong

- Pengeringan : Tandan kosong di keringkan setelah sterilisasi hingga kelembapannya sesuai untuk proses inokulasi.
- ### 3. Inokulasi
- Pemilihan Bibit : Bibit jamur merang dipilih karena merupakan salah satu jenis jamur yang sangat cocok di tumbuhkan pada tandan kosong tersebut.
 - Pencampuran : Bibit jamur disebar campurkan pada tankos yang sudah steril dan kering



Gambar 2. Penyebaran bibit jamur sawit (tankos).

- Pengisian Wadah : Campuran tankos dan bibit jamur ke dalam tempat yang telah ditutupi. Pastikan wadah memiliki lubang untuk sirkulasi udara.

4. Inkubasi

- a. Tankos ditempatkan di ruangan yang memiliki suhu dan kelembapan optimal (antara 25-30°C dan kelembapan 70-85%).
- b. Memonitoring perkembangan miselium (bagian vegetatif jamur) yang tumbuh di media tankos. Proses ini biasanya memakan waktu beberapa minggu.

5. Pemeliharaan

- a. Ruangan dijaga agar tetap senantiasa mendapatkan cahaya yang cukup, tetapi juga tidak terkena sinar matahari secara langsung.



Gambar 3. Pemeliharaan

- b. Tankos disiramkan air bersih secara berkala untuk menjaga kelembabannya.



Gambar 4. Penyiraman Tankos

6. Pemanenan

- a. Jamur merang sudah dapat dipanen ketika tudung jamur

sudah terbuka sepenuhnya tetapi belum mulai layu

- b. Pemanenan jamur tankos dilakukan dengan cara memutar jamur secara perlahan dari media tanam agar tidak merusak miselium yang akan menghasilkan jamur lagi di siklus pertumbuhan berikutnya.



Gambar 5. Pemanenan Jamur Tankos

B. Pengolahan Jamoer Crispy

Adapun langkah-langkah pengolahan jamur tandan kosong menjadi jamur crispy adalah sebagai berikut;

1. Bahan-Bahan

- a. Jamur tankos segar (1 kg)
- b. Air bersih (secukupnya)
- c. Minyak goreng (secukupnya)
- d. Bumbu marinasi (opsional) : Garam (1 sdm), bawang putih halus (1 sdt), lada bubuk (1 sdt), Ketumbar bubuk (1 sdt), Kaldu bubuk (1 sdt) dan Tepung maizena (2 sdm)

2. Peralatan

- a. Pisau dan talenan
- b. Wajan besar atau penggorengan
- c. Spatula
- d. Peniris atau saringan
- e. Kertas minyak atau tisu dapur
- f. Kemasan kedap udara

6. Pengerjaan

- a. Jamur dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran dan

sisanya media tanam. Tiriskan hingga air benar-benar hilang.



Gambar 6. Pembersihan jamur tankos

- b. Pemotongan jamur tankos dengan ketebalan sesuai selera
- c. Pemberian bumbu (opsional)
 1. Campurkan garam, bawang putih halus, lada bubuk, ketumbar bubuk, dan kaldu bubuk dalam mangkuk.
 2. Irisan jamur dimarinasi dalam campuran bumbu selama 15-30 menit untuk menyerap rasa.
 3. Setelah dimarinasi, tiriskan irisan jamur tankos dari bumbu marinasi.
- d. Penambahan tepung maizena (opsional) : Taburkan sedikit tepung maizena pada irisan jamur tankos untuk memberikan tekstur lebih renyah saat digoreng.
- e. Penggorengan
 1. Panaskan minyak dalam wajan atau deep fryer hingga mencapai suhu sekitar 170-180°C.
 2. Masukkan irisan jamur ke dalam minyak panas sedikit demi sedikit agar tidak menggumpal. Jamur tankos digoreng hingga jamur berwarna kuning keemasan dan teksturnya renyah.
 3. Aduk saat menggoreng untuk memastikan jamur matang merata



Gambar 7. Penggorengan jamur tankos

- f. Penirisan : ngkat jamur yang sudah matang menggunakan peniris atau saringan. Tiriskan minyak berlebih dengan meletakkan jamur di atas kertas minyak atau tisu dapur.
- g. Pendinginan : Biarkan keripik jamur dingin sejenak agar tetap renyah sebelum dikemas.

C. Pengemasan Jamur Crispy

Untuk pengemasan yang ramah UMKM, fokus utamanya adalah pada biaya yang rendah, kemudahan, dan keberlanjutan, sambil tetap mempertahankan kualitas. Proses pengemasan keripik jamur tankos untuk UMKM dapat dilakukan dengan menggunakan bahan plastik transparan yakni plastik Ziplock, dan stiker label dengan tajuk “Jamoer Crispy”. Peralatan yang diperlukan meliputi sealer sederhana (jika plastik perlu disegel), timbangan, dan printer untuk mencetak label.

Langkah-langkah dalam pengemasan dimulai dengan memilih kemasan yang terjangkau dan mudah didapat, seperti plastik Ziplock, yang harus kedap udara dan tahan kelembapan. Setelah itu, cuci tangan untuk memastikan kebersihan produk. Timbang keripik untuk mendapatkan berat bersih dari jamur.



Gambar 8. Label dan Kemasan Produk

D. Pembuatan NIB

Nomor Induk Berusaha atau NIB adalah sebuah identitas pelaku usaha yang diterbitkan oleh pemerintah melalui lembaga OSS (*Online Single Submission*). NIB dibedakan sesuai dengan *output* produk atau jasa yang dihasilkan. Perbedaan *output* produk atau jasa yang digunakan adalah dengan menggunakan kode KBLI (Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia) sebagai klasifikasi bidang usaha yang dirintis. Kode KBLI produk Jamoer Crispy adalah 10313 mencakup usaha pengawetan buah-buahan dan sayuran dengan cara pengeringan, baik dalam bentuk kemasan ataupun tidak, seperti kismis (anggur), bawang merah, bawang putih, cabe kering, rebung kering dan jamur kering. Termasuk Industri keripik dari buah dan sayuran.

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Tingkat Risiko	Perizinan Berusaha		
					Jenis	Status	Keterangan
1	10313	Industri Pengeringan Buah-buahan Dan Sayuran	Jl. Jendral Sudirman, Desa Kalurahan Melayu Besar, Kec. Tanah Putih Tanjung Melawan, Kab. Rokan Hilir, Provinsi Riau Kode Pos: 28983	Rendah	NIB	Terbit	-

Gambar 9. KBLI Jamoer Crispy

E. Pemasaran Jamur Crispy

Strategi pemasaran dapat dilakukan melalui dua metode utama: *offline* dan *online*. Untuk penjualan *offline*, produk dapat ditempatkan di toko-toko lokal

seperti toko kelontong, warung, dan pasar tradisional di sekitar kepenghuluan Melayu Besar. Selain itu, mengikuti pameran pasar dan bazar yang diadakan oleh masyarakat setempat. Penjualan langsung dapat diperluas dengan menjalin kemitraan dengan distributor yang bersedia memasarkan produk di berbagai lokasi, atau merekrut agen penjualan di berbagai daerah untuk memperluas cakupan pasar. Berpartisipasi dalam komunitas lokal, seperti pertemuan RT/RW, dan acara-acara penghulu lainnya serta menjadi sponsor untuk meningkatkan kesadaran mereka, juga dapat mendukung pemasaran secara *offline*.

Untuk pemasaran *online*, peserta dapat memanfaatkan *platform* media sosial seperti Facebook, Instagram, dan TikTok untuk mempromosikan produk ini. Selanjutnya, peserta bisa mendaftarkan produk di *marketplace* populer seperti Tokopedia dan Shopee. Selain itu, memberikan testimoni dan ulasan positif juga penting untuk menarik lebih banyak pelanggan.



Gambar 10. Akun Instagram Penjualan

SIMPULAN

Pengabdian yang berkontribusi kepada masyarakat harus menyesuaikan kebutuhan dan sumber daya yang tersedia di Penghulu Melayu Besar. Mayoritas di kepenghuluan ini adalah petani penghasil kelapa sawit

yang mana tandan kosong tidak dimanfaatkan sehingga menyebabkan limbah yang dapat mencemari lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan penyelesaian agar tandan kosong tersebut dapat dimanfaatkan. Hadirnya program KKN ini dimaksudkan untuk mengubah paradigma masyarakat setempat yang semula merasa limbah kelapa sawit tidak memiliki banyak manfaat, menjadi ide baru program UMKM yang dapat meningkatkan ekonomi dan pendapatan warga Penghulu Melayu Besar. Jamoer Crispy merupakan produk cemilan berbahan dasar jamur sawit dari tandan kosong yang tidak dimanfaatkan sehingga menjadi nilai jual tinggi. Kemasan berbahan plastik Ziplock yang dapat menahan kedap udara dan kelembapan, sehingga Jamoer Crispy tetap terasa renyah dan enak dalam waktu yang lama. Produk ini memiliki dua model pemasaran yaitu secara *offline* dan *online*. Pemasaran *offline* dilakukan dengan menjalin kemitraan dengan distributor atau agen penjualan berbagai daerah bahkan dapat menjadi sponsor dalam satu kegiatan. Pemasaran *online* dilakukan dengan dengan *platform* media sosial dan *marketplace* dengan kategori makanan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini, Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Riau, ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang ditujukan kepada :

1. Bapak Kepala Kepenghuluan Melayu Besar yang telah membantu tim dalam merekomendasikan lokasi pengabdian masyarakat.
2. Bapak Kecamatan Tanah Putih Tanjung Melawan yang telah memberikan izin tempat dan fasilitas bagi Tim KKN UMRI Kelompok 46 untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat.
3. Ibu Sekretaris Kecamatan Tanah Putih Tanjung Melawan yang telah memfasilitasi dalam proses

penganggaran bagi Tim KKN UMRI Kelompok 46 dalam melaksanakan pengabdian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] P. Atika *et al.*, “Pelatihan Budidaya Tanaman untuk Meningkatkan Kemampuan Berwirausaha Siswa di UPTD SDN Banyuajuh,” *BEKTI J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 1, no. 2, pp. 37–44, 2022.
- [2] A. Karvinaldi, N. D. Dharmawati, and R. A. Renjani, “Pemanfaatan Limbah Tandan Kosong Kelapa Sawit dan Serabut (Fiber) dalam Pembuatan Polybag Organik,” *J. Teknotan*, vol. 16, no. 1, p. 37, 2022, doi: 10.24198/jt.vol16n1.7.
- [3] Sulardi, *Budidaya Tanaman Kelapa Sawit*, no. October. Bekasi: PT. Dewangga Energi Internasional, 2022. [Online]. Available: <https://www.researchgate.net/publication/358981459>
- [4] B. Santoso, D. Wiranti, and J. Bhw, “Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Dabuk Makmur Dengan Pengelolaan Jamur Sawit Menjadi Jamur Crispy Bernilai Ekonomi,” *J. PkM Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 4, no. 3, p. 212, 2021, doi: 10.30998/jurnalpkm.v4i3.6476.
- [5] M. Rusdi Hidayat dan Asmawit, “Pemanfaatan serat tandan kosong kelapa sawit sebagai media pertumbuhan jamur tiram putih,” *Biopropal Ind.*, vol. 6, no. 2, pp. 73–79, 2015, [Online]. Available: <https://media.neliti.com/media/publications/54525-ID-none.pdf>
- [6] H. Herlina, S. Soekarno, Y. Wibowo, and E. S. Utami, “Pemberdayaan Santri dan Alumni Pondok Pesantren Melalui Wirausaha Budidaya Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae L.*),” *E-Dimas J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 11, no. 3, pp. 274–281, 2020, doi: 10.26877/e-dimas.v11i3.3914.
- [7] Y. H. Bahar, I. Saskiawan, and G.

- Susilowati, “Potensi Jamur Pangan sebagai Pangan Fungsional untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia,” *J. Agroekoteknologi dan Agribisnis*, vol. 6, no. 1, pp. 45–58, 2022, doi: 10.51852/jaa.v6i1.533.
- [8] Tiffani shahnaz Rusli *et al.*, *Pengantar Metodologi Pengabdian Masyarakat*, vol. 6, no. 1. 2024. [Online]. Available: <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf><http://fiskal.kemenkeu.go.id/ejournal><http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001><http://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055><https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006><https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006>