

WORKSHOP BUDIBAYA JAMUR TIRAM UNTUK MENDUKUNG PROGRAM BUEKA DAERAH PRINGSEWU

Nurmitasari^{1*}, Arum Arupi Kusnindar², Kholid Hidayatullah³,
Rahman Wiyansyah⁴, Sekar Arum Sari⁵, Bella Asri Pratiwi⁶

^{1,4}Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung, Indonesia

^{2,5}Manajemen, Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung, Indonesia

^{3,6}Hukum Ekonomi Syariah, Universitas Muhammadiyah Pringsewu Lampung, Indonesia

nurmitasari@umpri.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Program BUEKA di daerah Pringsewu belum berjalan secara maksimal. Hal ini dikarenakan kurangnya literasi ibu-ibu aisyiyah dalam membaca potensi yang ada di daerah Pringsewu terutama dalam budidaya jamur tiram. Adapun tujuan kegiatan pengabdian adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang budi daya jamur tiram serta olahannya dalam bidang ekonomi dan pemasarannya secara syariat islam. Metode pengabdian yaitu sosialisasi, workshop dan pendampingan. Mitra pada pengabdian ini adalah ibu-ibu aisyiyah PDA Pringsewu yang berjumlah 22 orang. Selanjutnya evaluasi dilakukan melalui pretes dan posttes sebanyak 15 soal. Hasil yang telah dicapai dalam kegiatan pengabdian ini adalah adanya peningkatan pengetahuan mitra dalam budidaya jamur tiram sebesar 36% dan olahan pangan jamur tiram sebesar 45%.

Kata Kunci: *Budidaya; BUEKA; Jamur Tiram; Olahan Pangan; Pemasaran Syariah.*

Abstract: *The BUEKA program in the Pringsewu area has not yet run optimally. This issue arises from the Aisyiyah mothers' limited literacy, which hinders them from understanding the potential of the Pringsewu area, particularly in oyster mushroom cultivation. The aim of the service activity is to increase partners' knowledge and skills regarding oyster mushroom cultivation and its processing in the economic and marketing fields according to Islamic law. The service methods are socialization, workshops, and mentoring. The partners in this service are 22 Aisyiyah PDA Pringsewu women. Next, the evaluation is carried out through a pre-test and post-test with 15 questions. The results that have been achieved in this service activity are an increase in partner knowledge in oyster mushroom cultivation by 36% and oyster mushroom food processing by 45%.*

Keywords: *BUEKA; Cultivation; Food Processing; Oyster mushroom; Sharia Marketing.*



Article History:

Received: 22-06-2024

Revised : 23-07-2024

Accepted: 24-07-2024

Online : 10-08-2024



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

A. LATAR BELAKANG

Keluarga Islami yang mapan dan mandiri secara ekonomi sangat penting untuk menciptakan keluarga yang sakinah. Mapan dan mandiri secara ekonomi bukan berarti hidup bermewah-mewahan namun mampu mencukupi kebutuhan dasar, kebutuhan pendidikan, mempunyai prinsip dalam pengelolaan keuangan rumah tangga mengikuti apa yang sudah di ajarkan dan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam yang mencakup aturan-aturan dan nilai-nilai yang dijelaskan dalam ajaran Islam sehingga mampu mencapai keseimbangan antara kehidupan dunia dan akhirat, serta menghindari perilaku yang dilarang dalam Islam, seperti riba. Salah satu upaya Majelis Ekonomi PP 'Aisyiyah untuk menciptakan ketahanan ekonomi keluarga yaitu dengan mengembangkan program BUEKA (Bina Usaha Ekonomi Keluarga Aisyiyah). Program BUEKA (Bina Usaha Ekonomi Keluarga Aisyiyah). Program BUEKA merupakan gerakan pemberdayaan ekonomi umat (Diwanti et al., 2019), BUEKA dimaksudkan untuk menumbuhkan semangat kewirausahaan Susilowati et al. (2019) melalui pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Dalam program BUEKA, Aisyiyah melakukan pendampingan dengan tujuan untuk menumbuhkan wirausaha perempuan yang memiliki kemampuan kreativitas, problem solving, dan inovasi dalam kegiatan wirausaha yang mereka lakukan. 'Aisyiyah juga memandu mereka memahami peta ekonomi dari hulu ke hilir (Kholisatun et al., 2024). BUEKA secara konsisten membuat berbagai program yang bertujuan meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga melalui peran Ibu (Aprilianto, 2021).

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa ibu-ibu Aisyiyah Daerah Pringsewu, program BUEKA belum berjalan secara maksimal. Adapun permasalahannya adalah sebgaiian besar anggota aisyiyah bekerja sehingga waktu mereka terbatas, tidak memiliki lahan yang luas dikarena banyak yang bertempat tinggal di daerah padat penduduk, kurang literasi dalam membaca potensi di daerah pringsewu yaitu suatu daerah yang memiliki banyak sampah organik yang berpotensi untuk melakukan budidaya jamur tiram, kurangnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu aisyiyah tentang budidaya jamur tiram dimulai dari menanam, merawat dan memanen, dan kurangnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu aisyiyah tentang mengolah jamur tiram menjadi olahan yang bernilai ekonomis dimulai dari mendapatkan bahan pendukung olahan jamur tiram, mengemas dan memasarkan secara syariat islam.

Solusi dari permasalahan tersebut adalah workshop, demo dan pendampingan dalam implementasi budidaya jamur tiram, termasuk pengolahan dan pemasarannya secara syariat Islam untuk mendukung program BUEKA. Transfer teknologi (Zulfarina et al., 2019); Pelatihan dan Pendampingan (Inayah & Prima, 2022); Penyuluhan dan Peragaan/Praktik Rosmiah et al. (2020) tentang budidaya jamur tiram dan olahannya dapat mendorong kemandirian, mengembangkan ekonomi kreatif, dan

meningkatkan pendapatan keluarga. Pemahaman tentang jamur tiram memberikan manfaat yang sangat banyak. Jamur tiram mengandung 9 jenis dari 10 asam amino esensial: arginin, histidin, isoleusin, lisin, metionin, fenilalanin, treonin, triptofan, dan valin, serta 72% lemaknya tidak jenuh. Selain itu, jamur tiram juga mengandung vitamin: B1 (*Thiamin*), B2 (*Riboflavin*), *Niasin* dan *biotin*., *Elemen Makro*, antara lain K, P, Ca, Na, & Mg, elemen *Mikro* seperti Cu, Zn dan lain-lain (Egra et al., 2018), serta terbukti dapat memperlambat virus HIV-AIDS, menjaga kolesterol, gula darah dan juga kanker (Rosmiah et al., 2020). Juga memanfaatkan sampah organik sehingga dapat menciptakan lingkungan yang sehat dan bersih.

Pemahaman tentang budidaya jamur tiram dimulai komposisi media taman yang akan menentukan pertumbuhan dan hasil jamur tiram (Istiqomah & Fatimah, 2014); pembenihan, pemeliharaan, dan pemanenan yang tepat akan menghasilkan pertumbuhan jamur tiram yang maksimal (Inayah & Prima, 2022). Diversifikasi produk olahan jamur tiram memang memiliki prospek pasar yang sangat baik contohnya keripik jamur tiram (Mundiyah et al., 2020); Abon, Kaldu, Sambal, Dimsum dan nugget jamur tiram (Listiawati et al., 2021); jamur krispy, sate jamur dan nasi bakar jamur (Lidyana et al., 2021); Burger jamur tiram Tjokrokusumo et al. (2015) dapat bernilai ekonomis untuk mendukung program BUEKA dengan tujuan menciptakan ketahanan ekonomi.

Dengan kondisi demikian maka pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan secara optimal kepada ibu-ibu aisyiyah daerah Pringsewu mengenai cara budidaya jamur tiram dan olahan jamur tiram menjadi makanan siap saji dimulai dari produksi hingga pemasarannya secara syariah serta memberikan gagasan untuk mengoptimalkan program BUEKA di Pringsewu. Selain itu, pengabdian juga akan memperkenalkan komunitas petani jamur tiram yang akan membantu jika budidaya ini akan dikembangkan dalam skala luas sehingga terbentuk jaringan pemasaran dan jaringan bahan baku. Kegiatan pengabdian juga akan memberikan wacana serta contoh-contoh bagaimana melakukan pemasaran yang sesuai dengan syariah Islam. Pemasaran syariah merupakan kegiatan pemasaran yang senantiasa mengacu pada Al-Qur'an dan Sunnah serta berorientasi pada kemaslahatan dunia. Secara praktikal pemasaran syariah harus mengandung unsur-unsur menggunakan brand spiritual, pelayanan konsumen dengan etika Islam serta menjaga kualitas layanan dan produk (Parakkasi, 2020). Dengan optimalisasi program BUEKA, diharapkan dapat meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga, mendorong ekonomi kreatif, dan memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi komunitas.

B. METODE PELAKSANAAN

Mitra dalam kegiatan PKM ini adalah Majelis Ekonomi PDA Pringsewu. Adapun peserta pada kegiatan PkM ini adalah anggota Aisyiyah di Kabupaten Pringsewu dengan jumlah 22 orang. Pelaksanaan PkM ini dilaksanakan pada tanggal 25 April 2024 dan 23 Mei 2024 di PCA Pardasuka. Metode pelaksanaan PkM ini dalam bentuk sosialisasi, workshop dan pendampingan. Dalam pelaksanaannya, kegiatan PkM memiliki tiga tahapan, yaitu tahapan persiapan, tahapan pelaksanaan dan tahapan evaluasi. Adapun uraian kegiatan pada tahapan-tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Kegiatan dari tahap persiapan yaitu:

- a. Berkoordinasi dengan mitra terkait waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan sosialisasi;
- b. Menghubungi petani jamur tiram yang sudah berhasil yaitu Tino Yuliati untuk menjadi narasumber dalam kegiatan sosialisasi;
- c. Membuat panduan budidaya jamur tiram sebagai panduan mitra dalam membudidayakan jamur tiram;
- d. Membuat buku referensi tentang budidaya jamur tiram dan olehannya yang bernilai ekonomis;
- e. Mempersiapkan peralatan dan bahan-bahan yang akan dipakai untuk kegiatan sosialisasi (LCD) dan pendampingan (bibit, media tanam, dan pupuk);
- f. Membuat instrumen penilaian (evaluasi) untuk mengetahui peningkatan pengetahuan mitra terkait budidaya, pengolahan dan pemasaran secara syariah Islam jamur tiram;
- g. Membuat lembar observasi untuk pelaksanaan pendampingan.

2. Tahap Pelaksanaan

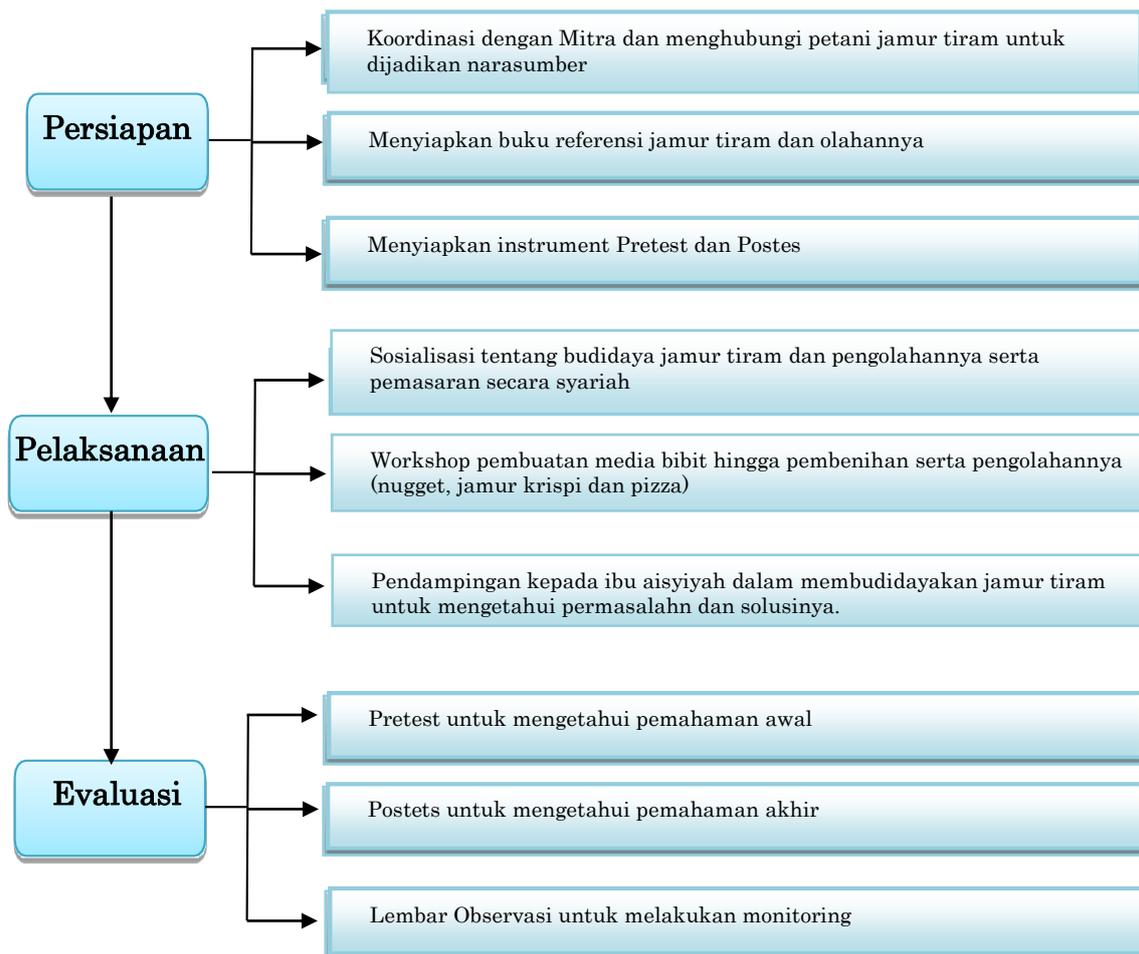
Kegiatan pada tahap pelaksanaan PkM yaitu:

- a. Sosialisasi tentang budidaya (mendapatkan bibit, mendapatkan pupuk, dan pupuk apa saja yang dibutuhkan, media tanam, merawat jamur tiram agar tumbuh sehat dan memanen agar hasilnya tetap baik dan bagus), pengolahan (mengolah jamur tiram menjadi olahan yang dapat bernilai ekonomis dimulai dari mendapatkan bahan pendukung, memproduksi bahan baku (jamur tiram) dan pemasaran secara syariah Islam (informasi jalur distribusi pemasaran);
- b. Workshop budidaya jamur tiram dan pengolahan jamur tiram;
- c. Pendampingan kepada mitra dalam membudidaya jamur tiram dan mengolah.

3. Tahap Evaluasi

Kegiatan evaluasi adalah:

- a. Memberikan pretest instrumen penilaian untuk mengetahui pengetahuan awal mitra terkait budidaya, pengolahan dan pemasaran secara syariah Islam jamur tiram;
- b. Memberikan postest instrumen penilaian untuk mengetahui peningkatan pengetahuan mitra terkait budidaya, pengolahan dan pemasaran secara syariah Islam jamur tiram;
- c. Menggunakan lembar observasi melakukan monitoring kekelompok-kelompok kecil yang telah melakukan budidaya, pengolahan dan pemasaran jamur tiram.



Gambar 1. Diagram alir kegiatan PkM

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Optimalisasi Program BUEKA di Kabupaten Pringsewu merupakan salah satu program dari Majelis Ekonomi PDA Pringsewu. Pengetahuan dan keterampilan terkait dengan wirausaha sangatlah penting bagi ibu-ibu aisyiyah Pringsewu dalam menjalankan program BUEKA. Berdasarkan hasil analisis situasi dan analisis kebutuhan mitra PkM yaitu ibu-ibu asyiyah Pringsewu diperoleh data bahwa budidaya jamur tiram dan mengolah jamur tiram dapat dijadikan salah satu program BUEKA

keberlanjutan guna meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga. Untuk itu sangatlah penting memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu aisyiyah Pringsewu tentang budidaya dan olahan jamur tiram. Hasil dari kegiatan PkM yang meliputi tiga tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap monitoring dan evaluasi adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Hasil yang diperoleh pada tahap persiapan antara lain (1) hasil koordinasi dengan mitra terkait waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan sosialisasi yaitu waktu pelaksanaan pengabdian yang pertama yakni terkait workshop budidaya jamur tiram dilaksanakan pada hari Kamis Tanggal 25 April 2024 yang bertempat di Pusat Oleh-Oleh UMPRI yang bekerjasama dengan Majelis Ekonomi PDA dan selanjutnya pada tanggal 23 Mei 2024 yang bertempat di TK Aisyiyah Bustanul Athfal Kecamatan Pardasuka untuk melakukan sosialisasi pemasaran syariah dan workshop olahan pangan jamur tiram bernilai ekonomis; (2) petani jamur tiram yang menjadi narasumber dalam kegiatan workshop budidaya dan olahan jamur tiram yaitu Tino Yuliati yang sudah menjadi narasumber hingga ke pulau Kalimantan; (3) buku referensi budidaya dan olahan jamur tiram sebagai panduan/referensi mitra dalam membudidayakan jamur tiram dan mengolah jamur tiram menjadi aneka pangan yang bernilai ekonomis yang dapat diakses pada <https://bit.ly/BF-BudidayadanOlahan-JamurTiram>; (4) berkolaborasi dengan narasumber dalam menyediakan peralatan dan bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan workshop budidaya dan olahan pangan seperti LCD, sound system, mikrofon, bibit, media tanam, alat dan bahan yang digunakan untuk membuat olahan jamur tiram. Pada Pk Mini olahan jamur tiram terfokus pada nugget, jamur krispi dan pizza; dan (5) membuat instrumen penilaian (evaluasi) untuk mengetahui peningkatan pengetahuan mitra terkait budidaya dan olahan jamur tiram.

2. Tahap Pelaksanaan

Workshop tentang budidaya jamur tiram dilakukan pada tanggal 25 April 2024 yang dihadiri oleh 22 peserta PkM (Mitra) dan 6 orang dosen dan mahasiswa selaku Tim PkM. Pada kegiatan workshop diawali dengan memberikan sambutan sekaligus membuka kegiatan workshop oleh sekretaris majelis ekonomi PDA Pringsewu yang selanjutnya diserahkan kepada narasumber. Narasumber kegiatan workshop atas nama Ibu Tino Yuliati memberikan berbagai motivasi terlebih dahulu kepada ibu-ibu aisyiyah PDA Pringsewu agar memiliki semangat untuk mempertahankan ekonomi keluarga dengan cara berbudidaya jamur tiram. Beliau menceritakan jatuh bangunya beliau menjadi petani jamur tiram sehingga menjadi petani yang sukses dan dapat menularkan ilmu-ilmunya kepada masyarakat luas, yang salah satunya ibu-ibu aisyiyah PDA Pringsewu. Beliau memberikan ucapan terimakasih Majelis Ekonomi PDA Pringsewu karena

telah memberikan kesempatan kepada ibu-ibu aisiyah PDA Pringsewu untuk belajar berbudidaya jamur tiram.

Adapun materi yang disampaikan oleh narasumber yaitu (1) bagaimana memilih serbuk kayu. Menurut beliau serbuk kayu yang tidak boleh digunakan adalah dari kayu kelapa, kayu sawit, kayu aren, kayu pule, dan kayu kapuk dikarenakan mengandung banyak minyak; dan (2) bagaimana membuat media tanam (Baglog). Dalam hal ini narasumber bersama tim pengabdian bersama-sama dalam memberikan demonstrasi untuk membuat media taman jamur tiram yang disebut workshop. Adapun bahan-bahannya adalah serbuk gergaji 1 kwintal, dedek 20 kg, jagung giling 2,5 kg, gamping/kapur 2,5 kg, dan tetes tebu (jika ada). Setelah demo dilakukan, peserta diminta untuk simulasi dalam membuat media tanam secara berkelompok. Dalam hal ini maka tangan harus bersih/steril.

Setelah selesai simulasi membuat media taman kemudian narasumber meneruskan step selanjutnya dalam membudidayakan jamur tiram. Step Tersebut adalah (a) pengukusan (sterilisasi), proses ini sangat menentukan kesempurnaan baglog. Pengukusan dilakukan selama 8 jam. Pada proses ini tetap menjaga agar api tidak padam, karena jika hal tersebut terjadi maka baglog tidak matang dan berakibat mengganggu pertumbuhan akar jamur; (b) pendinginan baglog, proses ini dilakukan sebelum pembenihan jamur tiram; dan (c) pembenihan, sebaiknya dilakukan malam hari agar tidak ada lalat bertelur, dan dilakukan dengan cara tangan dan sendok yang benar-benar steril atau setelah menggunakan sanitizer. Selanjutnya Baglog didirikan selama 14 hari, lalu dimasukkan kedalam kumbung selama 35-40 hari hingga tumbuh. Selanjutnya Ibu Tino memberikan arahan bagaimana cara agar dapat panen dengan banyak dari satu Baglog, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pemberian Contoh Baglog yang Bagus

Pada Gambar 2 narasumber memberikan penjelasan tentang Baglog yang bagus dan Baglog yang sudah terkontaminasi bakteri. Untuk Baglog yang bagus atau dapat dikatakan berhasil yaitu baglog yang jika tumbuh jamur tiram yaitu baglog-baglog yang berubag warna menjadi putih tanpa ada seperti warna kuning atau hitam dan merata di seluruh bagian baglog.

Namun baglok yang tidak berhasil atau terkena bakteri yaitu beglog yang berubah warna menjadi hitam atau membusuk atau juga berwarna putih namun seperti ada ulat didalamnya.

Selanjutnya pada tanggal 23 Mei 2024 dilakukan sosialisasi tentang pemasaran syariah oleh salah satu Tim PkM Kholid Hidayatullah. Sosialisasi pemasaran syariah memberikan pengetahuan kepada mitra PkM tentang konsep pemasaran syariah. Konsep pemasaran syariah adalah suatu aktifitas bisnis yang sama seperti pemasaran konvensional dengan menerapkan nilai dan prinsip untuk mencapai tujuan pemasaran yaitu mencapai falah (kesejahteraan) dengan mengutamakan mashlahah (kebaikan bersama) dan dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip Islam yang memperhatikan nilai-nilai moral seperti kejujuran dan keadilan (Sahla, 2019). Dalam pemasaran syariah, mitra juga diberikan pemahaman tentang bauran pemasaran yang sering digunakan, seperti konsep produk, harga, tempat, promosi, bukti fisik, orang, dan proses. Penerapan konsep-konsep ini dalam konteks syariah akan merujuk pada prinsip dasar aturan fiqh yaitu "Al-ashlu fil-muamalah alibahah illa ayyadulla dalilun 'ala tahrimiha" (pada dasarnya semua bentuk muamalah dapat dilakukan kecuali ada bukti yang melarangnya).

Selanjutnya pada tanggal 23 Mei 2024 juga dilaksanakan dan workshop dan demonstrasi olahan pangan jamur tiram bernilai ekonomis seperti nugget, pizza dan jamur krispi yang dipandu oleh narasumber Tino Yuliaty. Untuk nugget jamur tiram bahan yang digunakan 250 gr jamur tiram, 2 butir telur, 2 buah wortel, 2 siung bawang putih, 1 bungkus lada bubuk, 1 bungkus kaldu ayam, 50 gr tepung terigu, 50 gram maizena, 4 sdm tepung terigu larut dan 250 gr tepung panir. Sedangkan cara membuat nugget jamur tiram adalah (1) rebus jamur tiram selama 2 menit agar bau langunya hilang, tiriskan dan diperas; (2) blender jamur tanpa air/cincang jamur tiram; (3) masukkan tepung terigu, maizena, penyedap rasa, lada, garam, kemudian diaduk; (4) masukkan 1 butir telur lalu aduk; (5) olesi Loyang dengan mentega, kemudian masukkan adonan tersebut kedalam Loyang, kukus kurang lebih 25 menit; (6) dinginkan adonan yang telah dikukus, lalu potong-potong; (7) masukkan ke dalam tepung terigu yang sudah dilarutkan air; (8) angkat, lalu gulingkan ke dalam tepung panir; dan (9) nugget siap untuk digoreng.

Olahan Jamur Krispi membutuhkan (a) bahan 1 kg tepung terigu, 300 gr tepung aci, 500 gr jamur tiram, dan 1 lt minyak goreng; (b) bahan bumbu halus yaitu $\frac{1}{2}$ sdm garam halus, 2 bks lada bubuk, 2 bks bawang putih bubuk, dan 1 sdt soda kue; dan (c) bahan bumbu celupan jamur yaitu $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar, $\frac{1}{2}$ sdm garam, 1 ruas kunyit, 2 siung bawang putih. Adapun cara membuat jamur krispi yaitu (1) cuci bersih dan suir-suir jamur tiram, kemudian peras; (2) Haluskan bumbu celupan; (3) panaskan minyak goreng; (4) aduk tepung terigu, aci, dan bumbu halus; (5) ambil 1 genggam jamur, masukkan kedalam sejumput bumbu celupan kemudian masukkan jamur yang sudah dibumbui

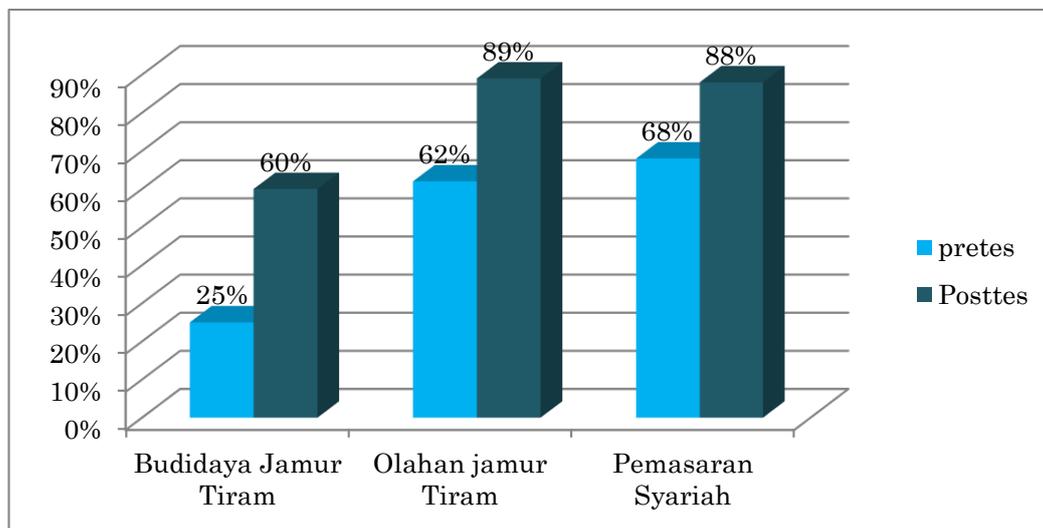
tersebut kedalam adukan tepung dan diayak; (6) Goreng, lalu tiriskan; dan (7) setelah semua jamur digoreng, tunggu sampai minyak tiris, kemudian goreng lagi agar lebih krispi dan masukkan ke dalam toples agar tahan lama.

Olahan Pizza jamur tiram membutuhkan bahan 500gr tepung terigu protein tinggi, 50 gr gula pasir, 1 bks fermipan, 2sdm mentega, ½ garam, air hangat secukupnya, jamur tiram tumis, sosis goreng, keju, mayonsise dan saus. Adapun cara membuat pizza jamur tiram adalah (1) kembangkan fermipan pada gelas, masukan air hangat dan gula, aduk, biarkan hingga mengembang; (2) aduk tepung terigu, masukan garam, lalu masukan fermipan yang telah mengembang, uleni dan masukan mentega, uleni; (3) tutup adonan dan biarkan hingga mengembang 2x lipat; (4) setelah adonan mengembang 2x lipat, tusuk-tusuk adonan dengan tangan supaya adonan tidak ada udara yang terjebak didalamnya; (5) olesi Teflon/Loyang dengan mentega, lalu cetak adonan, tusuk-tusuk adonan dengan garbu dan berikan topping saus, sosis goreng, jamur tiram tumis, mayones, dan keju; dan (6) panggang adonan hingga matang.

Tahap selanjutnya adalah tahap pendampingan pada ibu aisiyah yang membudidayakan jamur tiram. Pada tahap ini untuk mengetahui bagaimana pertumbuhan dan perkembangan jamur tiram yang di budidayakan oleh ibu aisiyah tersebut. Pendampingan ini juga digunakan untuk mengetahui kendala yang dialami oleh ibu aisiyah dan bagaimana mendapatkan solusinya. Berdasarkan hasil pendampingan diperoleh bahwa pertumbuhan dan perkembangan jamur tiram yang dibudidayakan ibu aisiyah Pringsewu sangat bagus dalam media tanam, namun untuk hasil panen belum maksimal. Hal ini dikarenakan media tanam jamur tiram ditata saling berhimpitan sehingga jamur tiram kurang memiliki ruang untuk tumbuh. Adapun solusinya adalah menata ulang media tanam jamur tiram dengan memberikan ruang pada ujung depan dan ujung belakang dengan cara menyobek plastiknya sehingga misellium jamur menutupi baglog memperoleh O₂ yang cukup untuk pertumbuhan *pinhead* (Sitompul et al., 2017).

3. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi adalah tahap untuk mengetahui pemahaman ibu-ibu aisiyah PDA Pringsewu tentang bagaimana cara budidaya jamur tiram, bagaimana olahan jamur tiram yang bernilai ekonomis, dan bagaimana pemasaran secara syariah. Berdasarkan hasil pretes dan postes diperoleh bahwa terdapat peningkatan 45% pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu aisiyah dalam membudidayakan jamur tiram, 20% tentang pemasaran syariah, dan 27% tentang olahan jamur tiram yang bernilai ekonomis. Adapun hasil pretest dan posttest dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil evaluasi

D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa (1) pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu aisyiyah daerah Pringsewu (mitra PkM) mengenai cara budidaya jamur tiram meningkat 45%, tentang olahan jamur tiram menjadi makanan siap saji yang bernilai ekonomia meningkat 27% dan pengetahuan tentang pemasaran syariah mengingkat 20%; dan (2) program BUEKA di PDA Pringsewu dapat dilaksanakan secara optimal. Adapun saran untuk pelaksana PKM selanjutnya adalah melaksanakan workshop dan pendampingan bagi ibu-ibu aisyiyah dalam membuat label untuk olahan pangan yang bernilai ekonomis menggunakan canva sehingga dapat lebih menarik dalam pasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan terima kasih kepada Majelis Diktilitbang PP Muhammadiyah yang telah mendanai seluruh kegiatan program Hibah RisetMu Batch VII skema Pengmas dan memberikan kesempatan kepada kami untuk mengembangkannya.

DAFTAR RUJUKAN

- Aprilianto, F. (2021). Pendampingan Literasi Akad Lembaga Keuangan Syari'ah Pada Koperasi Bueka As-Sakinah Kabupaten Malang. *Bulletin of Community Service and Development (BCSD)*, 2(1), 01–09.
- Diwanti, D. P., Andriyani, E., & Herawati, R. S. (2019). Pemberdayaan Perempuan Melalui Bina Usaha Ekonomi Keluarga 'Aisyiyah (BUEKA). *NUSANTARA: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosia*, 6(2), 194–206. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.31604/jips.v6i2.2019.194-207>
- Egra, S., Kusuma, I. W., & Arung, E. T. (2018). Kandungan Antioksidan Pada Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *ULIN: Jurnal Hutan Tropis*, 2(2). <https://doi.org/10.32522/ujht.v2i2.1549>
- Inayah, T., & Prima, E. (2022). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Beji. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 96–99.

- <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v3i2.2881>
- Istiqomah, N., & Fatimah, S. (2014). Pertumbuhan Dan Hasil Jamur Tiram Pada Berbagai Komposisi Media Tanam (Growth and Yield of Oyster Mushrooms In Various Composition of Planting Media) Nurul Istiqomah dan Siti Fatimah. *Ziraa'Ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 39(3), 95–99.
- Kholisatun, N., Pratiwi, F. R., & Nurhakim, M. (2024). *Aisyiyah Dan Pemberdayaan Perempuan Dalam Upaya Kesetaraan Gender*. 2(3), 306–319.
- Lidyana, N., Perwitasari, D. A., & Supraptiningsih, L. K. (2021). Peningkatan Jiwa Entrepreneur Karang Taruna Melalui Penyuluhan Diversifikasi Olahan Jamur Tiram. *Bantenese: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 77–88. <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v3i2.4012>
- Listiawati, Dewi Surani, & Sopiya. (2021). Pelatihan Inovasi Produk Jamur Tiram Di Desa Gelam Kecamatan Cipocok Jaya. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 2(1), 74–79. <https://doi.org/10.46306/jabb.v2i1.82>
- Mundiyah, A. I., Septiadi, D., Nabila, S., Sari, N. M. W., & Zeamita, N. M. (2020). Rebranding Produk Keripik Jamur Tiram Untuk Peningkatan Penjualan Pada Umkm Sporamushroom. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Membangun Negeri*, 4(1), 77–83. <https://doi.org/10.35326/pkm.v4i1.549>
- Parakkasi, I. (2020). *Pemasaran Syariah Era Digital* (Miranti (ed.); 1st ed.). Lindan Bestari.
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Altifani: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31–35. <https://doi.org/10.32502/altifani.v1i1.3008>
- Sahla, H. (2019). Konsep Pemasaran dalam Perspektif Ekonomi Islam. *Jurnal Pionir*, 5(2), 57–62.
- Sitompul, F. ., Zuhry, E., & Armaini. (2017). Pengaruh Berbagai Media Tumbuh dan Penambahan Gula (Sukrosa) Terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Jom Faperta*, 4(2), 1–15.
- Susilowati, D., Zubaida, S., & Joko, S. (2019). *Pendampingan Pengelolaan Toko BUEKA (Bina Usaha Ekonomi Keluarga 'Aisyiyah) Pada 'Aisyiyah Cabang Dau Malang*. 2(1), 45–52.
- Tjokrokusumo, D., Widyastuti, N., & Giarni, R. (2015). *Diversifikasi produk olahan jamur tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai makanan sehat*. November, 1(8), 2015–2020. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010828>
- Zulfarina, Z., Suryawati, E., Yustina, Y., Putra, R. A., & Taufik, H. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 358. <https://doi.org/10.22146/jpkm.44054>