

## MENUMBUHKAN JIWA KEWIRAUSAHAAN MELALUI DIVERSIFIKASI OLAHAN JAMUR TIRAM DI KELURAHAN PONGANGAN GUNUNGPATI SEMARANG

Dewi Handayani Untari Ningsih<sup>1)</sup>, Hery Febuariyanti<sup>2)</sup>, Muji Sukur<sup>2)</sup>, Mardi Siswo Utomo<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>Teknik Informatika, Teknologi Informasi dan Industri, Universitas Stikubank, Semarang, Jawa Tengah, Indonesia

<sup>2)</sup>Sistem Informasi, Teknologi Informasi dan Industri, Universitas Stikubank, Semarang, Jawa Tengah, Indonesia

Corresponding author : Hery Febuariyanti

E-mail : heryfeb@edu.unisbank.ac.id

Diterima 19 Oktober 2022, Direvisi 15 November 2022, Disetujui 16 November 2022

### ABSTRAK

Pandemi Covid-19 sangat berdampak pada perekonomian masyarakat, salah satunya yang terkena dampak adalah masyarakat di wilayah Pongangan Gunungpati. Adanya pemutusan hubungan kerja (PHK), banyaknya industri yang mati karena dampak pandemi menyebabkan pengangguran hal ini mempengaruhi perekonomian masyarakat. Wilayah Pongangan Gunungpati merupakan salah satu wilayah penghasil jamur tiram. Selama ini petani jamur tiram hanya menjual hasil panen dalam bentuk jamur segar. Jamur tiram segar tidak bisa bertahan lama dan cenderung cepat membusuk. Pelatihan diservisifikasi jamur tiram yang dilakukan di kelurahan Pongangan bertujuan memberikan pelatihan dan keterampilan kepada masyarakat untuk memanfaatkan bahan baku jamur tiram dan memberikan nilai jual lebih hasil panen jamur tiram di wilayah Pongangan. Selain itu pelatihan dan pendampingan ini bertujuan juga memberikan keterampilan bagi warga yang terdampak PHK dari perusahaan, memulai untuk mencari pendapatan tambahan dengan pengolahan makanan berbahan dasar jamur tiram yang dapat diproduksi secara rumahan. Metode kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan cara memberikan materi dan praktek langsung diversifikasi produk olahan jamur tiram. Pengabdian juga dilakukan dengan pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan desain label kemasan produk olahan jamur tiram.

**Kata kunci:** kelurahan pongangan; diversifikasi; produk olahan; jamur tiram

### ABSTRACT

The Covid-19 pandemic has had a major impact on the community's economy, one of which has been affected is the community in the Pongangan Gunungpati area. There has been the termination of employment, and many industries have died due to the impact of the pandemic causing unemployment, which has affected the people's economy. Pongangan Gunungpati region is one of the oyster mushroom-producing areas. So far, oyster mushroom farmers only sell their produce in the form of fresh mushrooms. Fresh oyster mushrooms don't last long and tend to spoil quickly. The oyster mushroom servicing training conducted in the Pongangan sub-district aims to provide training and skills to the community to utilize oyster mushroom raw materials and provide more selling value for oyster mushroom harvests in the Pongangan area. In addition, this training and mentoring aims to also provide skills for residents affected by layoffs from companies, starting to earn additional income by processing oyster mushroom-based foods that can be produced at home. This service activity method provides material and direct practice of diversifying processed oyster mushroom products. Devotion is also carried out with training and assistance in making packaging label designs for processed oyster mushroom products.

**Keywords:** pongangan village; oyster mushroom products; diversifikasi; oyster mushroom.

### PENDAHULUAN

Pola hidup sehat dewasa ini menjadi trend dan juga menjadi gaya hidup di masyarakat kita sekarang (Hanjaya et al., n.d.). Kesadaran masyarakat modern dewasa ini ini berupaya untuk memenuhi kebutuhan gizi dengan mengkonsumsi sayuran yang merupakan makanan sehat dan hal ini sudah menjadi kebutuhan hidup bagi sebagian besar masyarakat kita sekarang ini. Banyak orang juga menerapkan pola hidup vegetarian, yaitu

hanya mengkonsumsi sayur-sayuran dan menghindari makan makanan yang berasal dari daging.

Jamur tiram adalah salah satu jenis tanaman sayuran dengan nilai gizi yang sangat tinggi. Telah banyak dilakukan penelitian di berbagai negara di dunia yang menyatakan bahwa jamur tiram merupakan tanaman sayuran dengan nilai gizi yang sangat bagus. Beberapa senyawa bioaktif yang terkandung dalam jamur tiram diantaranya adalah steroid,

terpenoid, nukleotida, fenol, lektin dan alkaloid, yang mana dari tubuh buah jamur tiram telah diisolasi serta diidentifikasi, miselium dan ekstraksi jamur tiram, telah dibuktikan bahwa jamur tiram memiliki efek biologis yang sangat bagus (Türkekel & Gülmez, 2016).

Hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa setiap 100gr jamur tiram mengandung protein yang cukup tinggi sebesar 19-35 persen, dengan asam amino sejumlah 9 macam, kandungan lemak sebesar 1,7-22 persen, yang mana 72 persennya merupakan kandungan asam lemak tidak jenuh, oleh sebab itu maka jamur tiram sangat aman dikonsumsi bagi orang yang memiliki kolesterol tinggi (*hiperkolesterol*) serta aman bagi orang yang memiliki gangguan metabolikme lipid lainnya.

Kita ketahui bahwa selain vitamin C dan D mineralnya terdiri dari K, P, Na, Mg, Ca, juga Zn, Fe, Mn, Co dan Pb, karbohidrat jamur tiram, niasin dan Tiamin riboflavin adalah merupakan vitamin B utama yang terkandung dalam jamur tiram. Menurut (Sumarmi, 2006) jamur tiram juga aman untuk dikonsumsi, hal ini dikarenakan mikroelemen yang terdapat di jamur tiram bersifat logam dalam sangat rendah.

Khasiat yang terkandung dalam jamur tiram bagi kesehatan tubuh manusia memang sudah terbukti. Selain kandungan asam amino esensial, mineral, lemak dan juga vitamin, dalam jamur tiram terdapat juga zat penting yang dapat mempengaruhi aspek medis. Banyak orang yang menjadikan jamur tiram menjadi salah satu makanan yang istimewa dan banyak penggemarnya sejak berabad-abad yang lalu (Widyastuti, 2015). Selain itu khasiat dari jamur tiram dapat sebagai obat penyakit seperti diabetes, tekanan darah tinggi, anemia serta dapat meningkatkan daya tahan tubuh dari serangan influenza, polio, influenza juga kekurangan gizi. Sucrama (2010) dalam (Puspitasari & Pangeran, 2015)

Penelitian yang telah dilakukan di Massachusetts University, dihasilkan bahwa walaupun sudah dimasak kandungan dalam jamur tiram yang terdiri dari asam Nicotinat, riboflavin, Pantothenat, dan juga biotin yang merupakan Vitamin B masih terpelihara dengan baik. Penelitian yang dilakukan Beta Glucan Health Center menyebutkan bahwa jamur tiram atau yang dikenal dengan sebutan *Pleurotus ostreatus* mengandung senyawa Pleuran. Di Jepang menyebut jamur tiram sebagai *Hiratake* yaitu jamur obat, dengan kandungan protein sebesar 19-30%, karbohidrat 50-60%, asam amino, thiamin (vit B), riboflavin (B2), Niacin (B3), asam panthotenat(B5), biotin (B7), vit C dan mineral Calsium, Mg, Besi, Fosfor, K, P, S

dan Zn. Hal ini sangat bermanfaat untuk menanggulangi sakit tumor dan animea.

Masa pandemi yang sudah berlangsung selama hampir 2 (dua) tahun, hal ini membuat hampir sebagian masyarakat di Indonesia salah satunya juga berdampak di masyarakat di wilayah Kelurahan Pongangan Kecamatan Gunungpati terutama adalah dampak perekonomian. Selain itu kondisi pandemi sekarang ini membuat sebagian besar masyarakat banyak berdiam diri di rumah dan tidak banyak beraktifitas keluar. Banyak dari masyarakat yang kehilangan mata pencaharian dikarenakan kena dampak Pemutusan Hubungan Kerja (PHK) dari perusahaan. Masyarakat wilayah Kelurahan Pongangan yang diwakili oleh kelompok Ibu-Ibu PKK yang merupakan salah satu kelompok yang berperan aktif dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat berkeinginan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi olahan jamur tiram. Pilihan diversifikasi olahan jamur tiram ini dikarenakan bahan baku jamur tiram segar sangat mudah didapatkan di wilayah sekitar. Hal ini dikarenakan Pongangan merupakan wilayah Kecamatan Gunungpati, dimana di wilayah ini dengan mudah mendapatkan bahan baku jamur tiram segar dengan harga yang relatif masih murah. Hampir sebagian besar petani jamur hanya menjual hasil panen berbentuk jamur segar. Sementara kita ketahui bahwa kondisi tekstur dari jamur tiram ini tidak bisa bertahan lama sekalipun disimpan di dalam almari pendingin. Salah satu upaya yang dilakukan adalah dengan mengolaha jamur segar tersebut menjadi produk olahan sehingga bisa dikonsumsi langsung dan bisa bertahan lebih lama untuk mencegah busuk dan dibuang sia-sia. Petani dan juga masyarakat sendiri belum banyak yang menekuni olahan jamur tiram, hal ini dikarenakan mengolah jamur tiram bukanlah hal yang mudah dilakukan, butuh keahlian dalam pengolahannya. Dengan kondisi yang ada masyarakat yang tergabung dalam kelompok Ibu-Ibu PKK Kelurahan Pongangan berupaya mengembangkan diri dengan menambah pengetahuan dan keterampilan dalam kegiatan diversifikasi olahan jamur tiram untuk pengembangan usaha di masa pandemi sekarang ini. Tim pengabdian merupakan dosen yang sekaligus pengembang di budidaya jamur tiram dan juga olahan jamur tiram, berupaya untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam kegiatan diversifikasi olahan jamur tiram yang akan diolah menjadi beraneka ragam olahan makanan yang sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat.

## METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari :

### 1. Waktu Kegiatan

Waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian yaitu pada bulan Agustus 2021

### 2. Tempat Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat bertempat di Kelurahan Pongangan Kecamatan Gunungpati Semarang

### 3. Khalayak Sasaran

Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat adalah Ibu-Ibu Kelompok PKK wilayah Kelurahan Pongangan Kecamatan Gunungpati Semarang

### 4. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi beberapa tahap yaitu : (Gambar 1)

#### a. Identifikasi Masalah

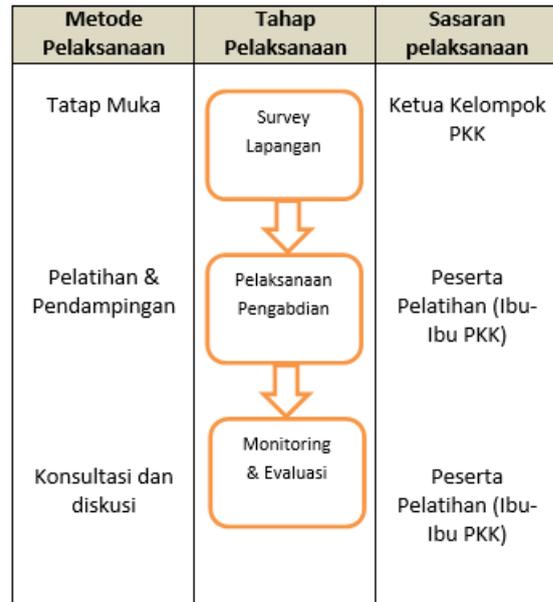
Pada tahap identifikasi masalah dilakukan dengan cara tim pengabdian masyarakat melakukan survey langsung ke tempat pelaksanaan pengabdian, tim juga melakukan koordinasi dengan masyarakat sekitar yang diwakili oleh beberapa ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK.

#### b. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan pelatihan dan pendampingan tentang diversifikasi olahan jamur tiram. Peserta pelatihan diberikan materi serta praktek diversifikasi olahan jamur tiram, pelatihan perhitungan harga pokok produksi, desain kemasan produk olahan

#### c. Evaluasi dan Monitoring

Evaluasi dan monitoring kegiatan pengabdian dilakukan selama waktu pelaksanaan pengabdian masih berlangsung. Peserta (ibu-ibu PKK) dapat melakukan konsultasi kepada tim pengabdian masyarakat



**Gambar 1.** Metode Pelaksanaan Kegiatan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Masa pandemi covid 19 sudah berlangsung selama hampir 2 (dua) tahun, hal ini menjadikan perekonomian masyarakat sangat terganggu. Hal ini dikarenakan beberapa orang tidak memiliki pekerjaan dan penghasilan lagi. Hal ini juga berdampak di masyarakat wilayah kelurahan Pongangan Gunungpati Semarang. Beberapa orang kehilangan pekerjaan dikarenakan di PHK dari perusahaan mereka bekerja. Dengan kondisi tersebut, tidak membuat para ibu-ibu menyerah dengan keadaan. Hasil survey yang dilaksanakan oleh tim pengabdian bahwa adanya covid-19 berdampak ke pemecatan hubungan kerja yang dirasakan oleh warga wilayah Pongangan, hal ini sangat mempengaruhi perekonomian warga sekitar. Wilayah Pongangan merupakan salah satu wilayah di Gunungpati merupakan wilayah penghasil jamur tiram. Sebagian besar petani jamur ini menjual hasil panen ke pengepul dan dijual kepasar tradisional yang ada di wilayah tersebut. Hasil panen yang dijual segar, cenderung memiliki nilai jual yang rendah dikarenakan jamur tiram segar tidak bertahan lama. Bahan baku jamur tiram yang mudah didapatkan menjadikan solusi untuk pengabdian produksi olahan berbahan dasar jamur tiram. Jamur tiram yang diolah menjadi bahan makanan, diharapkan dapat memberikan nilai jual yang lebih dan dapat menjadi salah satu alternatif kegiatan bagi Ibu-ibu PKK kelurahan Pongangan untuk mencari tambahan penghasilan di masa pandemi.

Kondisi pandemi dimana banyak orang kehilangan matapencarian, dan juga banyak waktu luang maka ada keinginan dari ibu-ibu

yang dikoordinasi melalui ibu-ibu kelompok PKK kelurahan Pongangan, berkeinginan untuk belajar mengolah jamur tiram segar menjadi bahan olahan jamur yang dapat dijual sebagai bahan konsumsi masyarakat. Selama ini masyarakat cenderung kurang banyak pengetahuan dalam mengolah jamur tiram segar. Sementara banyak sekali produk olahan jamur tiram yang dapat dijadikan konsumsi masyarakat yang enak dan bergizi tinggi. Hal tersebut yang membuat ibu-ibu PKK sangat berkeinginan untuk belajar untuk mengolah jamur tiram serta berwirausaha untuk mengisi waktu di rumah selama masa pandemi.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian, dimulai perencanaan dilakukan dengan koordinasi antara tim pengabdian dengan koordinator dari mitra yang dalam hal ini adalah ketua PKK Kelurahan Pongangan. Peserta pelatihan adalah ibu-ibu PKK Kelurahan Pongangan. Ibu-ibu PKK sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh tim pengabdian.

Pada kegiatan pelatihan diberikan materi terkait diversifikasi produk olahan jamur tiram. Pada pelatihan disampaikan manfaat yang didapatkan dengan mengkonsumsi jamur tiram. Jamur tiram sendiri memiliki nilai gizi yang cukup tinggi yaitu memiliki kandungan protein yang setara dengan daging ayam yaitu sejumlah 17.5% serta memiliki kandungan serat sebesar 8.0% menurut Muhtadi (2010) dalam (Annisa et al., 2018). Kebutuhan serat pangan orang per hari dapat terpenuhi dari jamur tiram sebesar 48% (Saragih, 2015). Diketahui bahwa jamur tiram memiliki tekstur dan rasa yang menyerupai daging ayam. Jamur tiram dapat menggantikan daging ayam dikarenakan memiliki tekstur yang sangat kenyal untuk dimasak menjadi bahan nugget (Ashriyyah, 2015) mengatakan bahwa tekstur jamur tiram sangat kenyal, oleh karena itu dapat digunakan sebagai bahan pengganti daging ayam untuk olahan nugget. Untuk itu pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tim memberikan pengetahuan serta keterampilan bagaimana mengolah jamur tiram segar menjadi bahan makanan yang disukai oleh banyak kalangan serta dalam proses memasaknya cukup mudah.



**Gambar 2.** Jamur Tiram

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini akan dijadikan sebagai dasar pengetahuan dan keterampilan sebagai modal usaha untuk mengisi waktu luang selama pandemi dengan harapan dapat memberikan tambahan pendapatan bagi keluarga dan minimal dapat untuk dikonsumsi sendiri seharai-sebagai makanan sehat yang bergizi tinggi dengan inovasi olahan jamur tiram.

Tim pengabdian memberikan materi diversifikasi olahan jamur tiram yang mudah dan dapat dipraktikkan ibu-ibu di rumah dengan peralatan di rumah yang dimiliki tanpa harus mengeluarkan modal usaha lagi untuk pembelian alat. Ragam olahan jamur tiram yang diberikan tim saat pelatihan diantaranya adalah sate jamur, crispy jamur, bakso jamur, tahu bakso jamur, galantin jamur. Dengan bahan dasar jamur tiram ini dapat mengurangi biaya produksi karena harga jamur tiram per kilonya lebih murah dibandingkan dengan daging ayam. (Ashriyyah, 2015)



**Gambar 3.** Olahan Sate Jamur Tiram

Semua peserta mengikuti kegiatan dari pagi hingga sore hari, peserta bersemangat mengikuti kegiatan pelatihan sambil mengisi waktu selama pandemi dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan masih di lingkungan sekitar rumah. Dengan adanya kegiatan ini tentunya diharapkan bisa terealisasi dengan tujuan dapat memberikan keterampilan tambahan dan membuka wawasan peserta untuk membuka usaha (berwirausaha) sehingga dapat menghasilkan secara finansial, hal ini yang menjadikan ibu-ibu PKK sebagai peserta lebih bersemangat dan antusias sekali.

Terlihat dengan pertanyaan-pertanyaan yang disampaikan kepada tim serta semangat yang luar biasa sehingga mereka selalu mengikuti teori yang disampaikan dan selalu berkeinginan untuk ikut mempraktekan teori yang disampaikan dan mengikuti contoh-contoh yang diberikan oleh tim pengabdian.



**Gambar 4.** Peserta ke Kumbung Jamur

Bentuk pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan dengan pendampingan dan pelatihan secara langsung. Tim menyampaikan materi pelatihan dan memberi contoh praktek secara langsung. Selanjutnya peserta akan mendengarkan penjelasan yang disampaikan dan beberapa peserta akan ikut mempraktekkan serta mengajukan pertanyaan-pertanyaan untuk mendapatkan penjelasan terkait materi yang disampaikan. Peserta pelatihan juga melakukan praktek langsung dalam mengolah makanan dengan bahan dasar jamur tiram.



**Gambar 5.** Praktek Olahan Sate Jamur

Peserta pelatihan diberikan pengetahuan dan keterampilan agar mengenal produk-produk olahan jamur tiram yang selama ini cenderung hanya dimasak pepes, oseng sebagai makanan rumahan, bahwa jamur tiram dapat diolah sebagai makanan yang beraneka ragam seperti sate jamur, bakso jamur, crispy jamur, lumpia jamur bahkan dapat diolah menjadi olahan nugget yang sangat disukai anak-anak. Nugget juga merupakan bahan makanan awet yang dapat disimpan dalam almari pendingin dapat distock untuk beberapa waktu.



**Gambar 6.** Peserta Praktek Olahan Crispy Jamur Tiram

Materi lain yang diberikan adalah menghitung Harga Pokok Produksi (HPP), salah satu tim pengabdian akan memberikan materi bagaimana menghitung HPP dengan contoh beberapa produk olahan. Salah satu tujuan yang ingin dicapai dalam berwirausaha yaitu untuk memperoleh laba yang maksimal. Hal ini dikarenakan jumlah laba yang diperoleh dapat dipakai sebagai ukuran kemajuan bisnis yang dijalankan. Kesalahan dalam melakukan perhitungan HPP (harga pokok produksi) dapat berakibat penentuan harga jual menjadi terlalu rendah, atau sebaliknya bisa menjadi terlalu tinggi. Sementara semakin tinggi harga dari suatu produk mengakibatkan permintaan semakin sedikit, dan semakin rendah harga suatu produk membuat permintaan semakin banyak Sukirno (2005:76) dalam (Anita, 2014)



**Gambar 6.** Peserta Mengikuti Penjelasan dan Diskusi

Perkiraan biaya oprasional, penjualan dan keuntungan selama 1 bulan untuk produksi crispy jamur tiram dapat dilihat pada tabel 1 berikut :

**Tabel 1. Biaya operasional selama 1 bulan .**

| Biaya variabel | satuan  | Harga satuan | hari    | jumlah         |
|----------------|---------|--------------|---------|----------------|
| Jamur tiram    | 20 . kg | Rp. 1 0.000  | 30 hari | Rp. 6.000 .000 |

| Biaya variabel                 | satuan    | Harga satuan | hari    | jumlah         |
|--------------------------------|-----------|--------------|---------|----------------|
| Telur kampung                  | 2 . Butir | Rp. 2.000    | 30 hari | Rp. 120 .000   |
| Tepung beras ketan             | 1/2 . kg  | Rp. 1 0.000  | 30 hari | Rp. 150 .000   |
| Tepung beras                   | 1/2 . kg  | Rp. 1 0.000  | 30 hari | Rp. 15 0.000   |
| Mrica , garam , penyedap . dll |           |              | 30 hari | Rp. 100 .000   |
| Minyak goreng                  | 1 . liter | Rp. 12 .000  | 30 hari | Rp. 360 .000   |
| Total biaya operasi            |           |              | 30 hari | Rp. 6.86 0.000 |

**Penjualan jamur kripsi dalam 30 hari .**

20 kg jamur tiram jadi 40 porsi X Rp. 10.000 / porsi X 30 hari Rp. 12,000.000 .

**Keuntungan per bulan**

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| Jumlah penjualan        | Rp. 12.000.000 |
| Jumlah iaya operasional | Rp. 6.860.000  |
| Keuntungan              | Rp. 5.140.000  |

**Analisa peralatan usaha jamur kripsi skala rumah tangga :**

Periode masa pakai Kompor gas selama 3 tahun

Periode masa pakai wajan selama 3 tahun

Periode masa pakai baskom selama 2 tahun

Periode masa pakai peralatan lainnya selama 2 tahun

Pengetahuan terkait distribusi / memasarkan produk olahan yang akan dihasilkan diberikan pada saat kegiatan pengabdian. Saluran distribusi sendiri merupakan serangkaian organisasi yang terlibat dan saling tergantung satu sama lain dalam suatu proses sehingga barang atau jasa dapat siap untuk dikonsumsi oleh konsumen. Peserta diberikan pengetahuan menganalisis saluran distribusi yang sesuai dengan produk yang akan didistribusikan, menetapkan sasaran dan hambatan-hambatan dari saluran distribusi, serta mengevaluasi alternatif-alternatif saluran distribusi yang ditetapkan dengan memperhitungkan beberapa produk yang akan dijual dengan tenaga penjualan. (Suwarno, 2016)

Materi pengabdian kepada masyarakat yang lain adalah pelatihan desain kemasan olahan. Menurut Setiadi (2005) dalam (Permadi et al., 2017) desain kemasan memiliki fungsi yang sangat penting yaitu meliputi fungsi

: a. fungsi sebagai informasi, b. fungsi sebagai pelindung produk, dan c. fungsi sebagai branding produk. Variabel yang harus ada dalam desain kemasan menurut Nilsson & Ostrom (2005) dalam (Cahyorini & Rusfian, 2012) terdiri dari 3 (tiga) dimensi, yaitu: desain grafis, struktur desain, dan informasi produk.



**Gambar 7.** Contoh Desain Label Kemasan

Dengan materi terkait desain kemasan, setidaknya peserta memiliki pengetahuan bagaimana mengemas produk olahan yang dihasilkan agar menarik minat konsumen dan juga sebagai kemasan yang dapat menjaga kualitas dari produk olahan yang akan dijual. Hal ini sebagai dasar dari proses produksi dan penjualan produk olahan. Menurut (Permadi et al., 2017) dalam penelitian perancangan desain kemasan olahan makanan ringan, hasilnya adalah bahwa desain kemasan dipengaruhi oleh aspek afektif dan psikologis, dan desain kemasan yang banyak digemari konsumen adalah desain kemasan berwarna dengan hasil prosentase sebesar 0.961 dan desain yang mudah untuk dibuka dengan prosentasi hasil sebesar 0.92.

Evaluasi pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan secara kontinue. Pendampingan produk olahan jamur tiram dilakukan secara berkelanjutan dengan tujuan agar tujuan bisnis yang ingin dicapai dapat diwujudkan sehingga memberikan pemasukkan bagi warga di wilayah Pongangan Gunungpati.

**SIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan, dapat dibuat kesimpulan bahwa pendampingan dan pelatihan tentang diversifikasi olahan jamur tiram memberikan wawasan dan pengetahuan bagaimana mengolah jamur tiram yang benar sehingga dapat menjadi makanan yang sehat, bernilai gizi tinggi dan disukai semua kalangan.

Materi kegiatan pendampingan dan pelatihan meliputi diversifikasi olahan jamur tiram, perhitungan harga pokok produksi, distribusi produk olahan dan materi desain kemasan.

Pengetahuan terkait diversifikasi olahan jamur tiram dapat memberikan pengetahuan dan wawasan bagi Ibu-Ibu PKK peserta pelatihan untuk memberikan solusi alternatif usaha pada saat warga pada kehilangan pekerjaan akibat pandemi covid 19.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada Ibu-Ibu Anggota PKK wilayah Kelurahan Pongangan yang telah berperan aktif dalam kegiatan pelatihan olahan berbahan dasar jamur tiram. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Penelitian, Pengabdian Masyarakat dan Publikasi (DPPMP) Universitas Stikubank Semarang atas dukungannya baik material maupun material dalam kegiatan pengabdian ini. Tidak lupa kami ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Tim Pengabdian kami atas kerjasama yang baik sehingga kegiatan Pengabdian ini terlaksana dan berjalan dengan lancar.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Anita, U. (2014). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk Furniture (Studi kasus pada PT. Hanin Designs Indonesia - Indonesian Legal Wood). *Jurnal Ekonomi Akuntansi*, 1–10.
- Annisa, N., Sa'ban, F. A., & Hanidah, I. I. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Jamur (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Peningkatan Pengetahuan Keterampilan Dalam Upaya Mendukung Hidup Sehat: Studi Kasus Rw 05 Desa Cipacing-Jatinangor. *Prosiding Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 441.  
<https://doi.org/10.24198/jppm.v4i3.18624>
- Ashriyyah, A. (2015). Eksperimen Pembuatan Dendeng Giling Jamur Tiram ( Pleurotus Ostreanus ) Substitusi Ikan Lele. *Skripsi*.  
<https://lib.unnes.ac.id/20287/1/5401410095-S.pdf>
- Cahyorini, A., & Rusfian, E. Z. (2012). The Effect of Packaging Design on Impulsive Buying. *Journal of Administrative Science & Organization*, 18(1), 11–21.  
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=7425&val=544&title=Keputusan Membeli Secara Online dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya>
- Hanjaya, S., Emmiati, A., Wibisono, E., & Widjaja, A. (n.d.). *Pola Perilaku Hidup Sehat Pra Lansia Dalam Mengonsumsi Makanan Sehari-Hari Di Maureen Studio*. 148, 148–162.  
<https://www.neliti.com/publications/80894/pola-perilaku-hidup-sehat-pra-lansia->

dalam-mengonsumsi-makanan-sehari-hari-di-m#cite

- Permadi, D. T., Susatyo, N. W. P., & Pujotomo, D. (2017). *Perancangan Desain Kemasan Makanan Ringan Olahan Pada UMKM Center Jawa Tengah Dengan Metode Kansei Engineering*. 16(1).
- Puspitasari, R. L., & Pangeran, M. H. (2015). Pleurotus ostreatus sebagai Nutrisi Pertumbuhan pada Mus musculus. *Seminar Nasional Konservasi Dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam*, 165–170.
- Saragih, R. (2015). Nugget Jamur Tiram (pleurotus ostreatus) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan Dan Lingkungan*, 1.  
<https://media.neliti.com/media/publications/36813-ID-nugget-jamur-tiram-pleurotus-ostreatus-sebagai-alternatif-pangan-sehat-vegetaria.pdf>
- Sumarmi. (2006). Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian Vol. 4, 4(2)*, 28–34.
- Suwarno, H. L. (2016). Sembilan Fungsi Saluran Distribusi: Kunci Pelaksanaan Kegiatan. *Jurnal Manajemen*, 6(1), 79–87.
- Türkekul, İ., & Gülmez, Y. (2016). Propolis: An Enrichment Material for Mycelium Development of Oyster Mushroom (&i>Pleurotus ostreatus&i>). *Natural Resources*, 07(03), 103–107.  
<https://doi.org/10.4236/nr.2016.73010>
- Widyastuti, N. (2015). *Pasca panen jamur tiram putih (Pleurotus sp.) dengan teknik pengeringan oven*. 1(Piryadi 2013), 1693–1697.  
<https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010729>