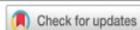




Pelatihan Pembuatan Jamur Tiram Crispy di SMPN 14 Tenralili Kabupaten Maros

*Elpisah¹, Andi Tendri², Andi Bida³ Siti Hajar⁴, Putri Athirah⁵

^{1,2,3,4,5}STKIP-PI Makassar, Makassar, Indonesia



DOI: <https://doi.org/10.53621/jippmas.v1i2.61>

Informasi Artikel

Riwayat Artikel:

Diterima: 10 Oktober 2021

Revisi Akhir: 09 November 2021

Disetujui: 10 November 2021

Terbit: 31 Desember 2021

Kata Kunci:

Jamur Tiram Crispy

SMPN 14 Tenralili

Pelatihan Pembuatan Jamur Tiram



ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan tambahan mengenai pemanfaatan jamur tiram yang sangat bermanfaat dan dapat bernilai ekonomis. Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah pelatihan dalam bentuk praktek. Penyampaian materi pada pelatihan ini dilakukan secara klasikal, semua peserta mengikuti materi yang disampaikan dengan cara ceramah, diskusi dan tanya jawab. Hasil dari pelatihan pembuatan jamur tiram crispy adalah: para guru dan murid dapat memahami dan mengerti mengenai langkah-langkah dalam pembuatan produk olahan jamur tiram yakni jamur tiram crispy, para guru dapat mengolah sendiri produk dari jamur tiram yaitu jamur tiram crispy yang sudah dipraktekkan, Masyarakat mempunyai inovasi sendiri kedepannya untuk membuat produk olahan dari jamur tiram, selain menjadi jamur tiram crispy juga dapat dibuat nugget dan olahan lainnya, Dapat menjadikan olahan produk jamur tiram sebagai usaha kecil menengah dan dapat menyokong perekonomian terutama dapat menambah penghasilan untuk guru-guru karena dapat dibuat dengan mudah dan dengan bahan alami yang mudah didapatkan.

PENDAHULUAN

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jenis jamur kayu yang cukup dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat umum karena kandungan gizinya yang tinggi jika dibandingkan dengan jamur lainnya. (Aftukha & Purbasari, 2021). Jamur tiram kaya akan asam amino esensial seperti valin, leusin, isoleusin, triptofan, treonin, dan fenilalanin. Jamur tiram memiliki tekstur yang lembut dan kenyal serta tinggi serat, sehingga berpotensi sebagai sumber serat pangan sekaligus pengganti protein daging. Permintaan konsumen terhadap komoditas jamur tiram cukup tinggi, yang berarti peluang usaha jamur tiram ini masih sangat terbuka. Dimulai dengan pengadaan bahan baku atau media baglog jamur, budidaya jamur tiram, pemasaran, dan bisnis olahan jamur, maka bisnis jamur tiram dapat dijalankan (Saragih, 2015).

Jamur Tiram Renyah merupakan salah satu jenis jamur yang aman untuk dikonsumsi. Media baglog dapat digunakan untuk membudidayakan jamur ini (serbuk kayu dicampur dengan dedak dan kapur kemudian dibungkus dengan plastik). Perawatannya sederhana, cukup menyiram sekali sehari dengan air bersih sampai jamur siap panen, yang memakan waktu sekitar empat bulan. Saat dipanen, jamur tiram hadir dalam berbagai ukuran, mulai dari yang berdiameter 5 sentimeter hingga yang berdiameter lebih dari 10 sentimeter. Tubuh buah jamur tiram memiliki tangkai yang tumbuh menyamping (bahasa Latin: *pleurotus*) dan menyerupai tiram (*ostreatus*), sehingga menimbulkan nama binomial *Pleurotus ostreatus*. Tudung jamur berubah warna dari hitam, abu-abu, coklat, menjadi putih, dengan permukaan hampir licin, diameter 5-20 cm, dan tepi tudung halus sedikit melengkung. Jamur tiram juga memiliki spora berbentuk batang berukuran 8-113-4µm dan miselia putih yang dapat tumbuh dengan cepat. Jamur tiram dapat ditemukan di alam liar hampir sepanjang

ORIGINALITY REPORT

21 %
SIMILARITY INDEX

21 %
INTERNET SOURCES

0 %
PUBLICATIONS

5 %
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1 jurnal.untag-sby.ac.id 5%
Internet Source

2 resepkoki.id 4%
Internet Source

3 repository.wima.ac.id 4%
Internet Source

4 jamurkrispiblog.wordpress.com 3%
Internet Source

5 ojs.ikipmataram.ac.id 3%
Internet Source

6 journal.stieindragiri.ac.id 3%
Internet Source

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography On