

PELATIHAN PENGOLAHAN JAMUR TIRAM UNTUK MENUNJANG PEREKONOMIAN RUMAH TANGGA DI DUSUN WIDODAREN

Riza Fadhilah Ratna Dilla¹, Siti Rohmaturosyidah Ratnawati²
Institut Agama Islam Negeri Ponorogo
Email: riza.dilla19@gmail.com, rohmah.rosyidah@gmail.com

Abstrak

Dusun Widodaren adalah salah satu dusun yang terletak di Desa Widodaren, Gerih, Ngawi. Di dusun ini ada sejumlah warga yang membudidayakan jamur tiram sebagai pemasukan ekonomi keluarga mereka. Selain itu, di desa ini juga terdapat banyak ibu-ibu yang murni menjadi ibu rumah tangga yang sebetulnya tentu memiliki potensi individu yang dapat digali dan diberdayakan dalam berbagai macam kegiatan yang tentunya dapat membantu meningkatkan perekonomian keluarga mereka maupun ekonomi dalam tingkat desa. Namun aset individu tersebut belum terkelola dengan sangat baik, sehingga peran mereka dalam membantu meningkatkan perekonomian keluarga masih belum maksimal. Berdasarkan dari hal tersebut maka diperlukan adanya upaya pendampingan dan juga pelatihan bagi mereka untuk mendorong potensi serta motivasi mereka. Untuk mewujudkan upaya tersebut, peserta KPM-DDR di dusun Widodaren ini dengan menggunakan metode Asset Based Community-Driven Development (ABCD), telah memfasilitasi program kegiatan pendampingan dan pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi kerupuk. Hasil dari kegiatan ini mendapatkan respon yang positif dari warga, karena telah mampu membekali peserta pendampingan dengan keterampilan mengolah jamur tiram dengan inovasi baru serta meningkatkan motivasi mereka dalam mengolah makanan dan berwirausaha, sehingga mereka dapat membantu meningkatkan ekonomi keluarga serta menambahkan menu camilan di rumah.

Kata kunci: *Dusun Widodaren, Jamur Tiram, Pelatihan Pengolahan.*

Abstract

Widodaren is one of the hamlets located in Widodaren Village, Gerih, Ngawi. In this village there are a number of residents who cultivate oyster mushrooms as their family's economic income. In addition, in this village there are also many women who are pure housewives who actually have individual potentials that can be explored and empowered in various kinds of activities that can certainly help improve the economy of their families and the economy at the village level. However, these individual assets have not been managed very well, so their role in helping to improve the family's economy is still not optimal. Based on this, it is necessary to provide assistance and training for them to encourage their potential and motivation. To realize these efforts, the KPM-DDR participant in the Widodaren hamlet, using the Asset Based Community-Driven Development (ABCD) method, facilitated a program of mentoring and training in processing oyster mushrooms into crackers. The results of this activity received a positive response from residents, because it has been able to equip mentoring participants with skills to process oyster mushrooms with new innovations and increase their motivation in food processing and entrepreneurship, so that they can help to improve the family economy and add snack menus at home.

Keywords: *Oyster Mushroom, Processing Training, Widodaren Hamlet.*

PENDAHULUAN

Kuliah Pengabdian Masyarakat Daring Dari Rumah (KPM-DDR) merupakan kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk belajar serta bekerja bersama dengan masyarakat di masa pandemi Covid-19.¹ Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) biasa dikenal dengan sebutan Kuliah Kerja Nyata (KKN).² Kuliah Pengabdian Masyarakat Daring Dari Rumah (KPM-DDR) mahasiswa dari kampus IAIN Ponorogo pada tahun 2021 ini dilaksanakan di desa masing-masing mahasiswa. Hal tersebut sesuai dengan peraturan dari kampus IAIN Ponorogo yaitu melaksanakan kegiatan KPM-DDR ini di desa masing-masing, sehingga kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Dusun Widodaren, Desa Widodaren tempat tinggal dari mahasiswi peserta KPM-DDR 2021 ini.

Dusun Widodaren adalah salah satu dusun yang terletak di RW 02 pada bagian paling selatan Desa Widodaren. Sedangkan Desa Widodaren merupakan salah satu desa di Kecamatan Gerih bagian selatan Kabupaten Ngawi. Desa Widodaren ini terletak disebelah selatan Kota Ngawi yang berjarak $\pm$ 25 Km dengan waktu tempuh selama $\pm$ 1 jam, sedangkan jarak Desa Widodaren dari Kecamatan Gerih sendiri $\pm$ 1 Km dengan waktu tempuh $\pm$ 15 menit. Desa Widodaren berada di wilayah dataran rendah dengan ketinggiannya sekitar 1500 meter di atas permukaan laut yang memiliki intensitas curah hujan sedang dan memiliki luas wilayah 7,62 km² yang berbatasan dengan beberapa wilayah desa lain, diantaranya: sebelah utara desa berbatasan dengan desa Guyung, disebelah selatan desa berbatasan dengan desa Randusongo, disebelah timur desa berbatasan dengan desa Sumur Songo, dan disebelah barat desa berbatasan dengan desa Patalan Kecamatan Kendal.³ Desa Widodaren ini terdiri dari tujuh Dusun, tujuh Rukun Warga, dan 30 Rukun Tetangga,⁴ yang terbagi berikut: Dusun Mangkujayan yang terdiri dari 5 RT, Dusun Widodaren yang terdiri dari 6 RT, Dusun Siwalan yang terdiri dari 6 RT, Dusun Tegal Rejo yang terdiri 3 RT, Dusun Gulingan yang terdiri dari 3 RT, Dusun Bangsal yang terdiri dari 4 RT, dan yang terakhir adalah Dusun Bulak Bunder yang terdiri dari 3 RT. Di desa ini mayoritas masyarakatnya bekerja/bermata pencaharian sebagai petani, sisanya ada yang

¹ Ahmadi et al., *Pedoman Kuliah Pengabdian Masyarakat Daring Dari Rumah (KPM-DDR)* (Ponorogo: LPPM IAIN Ponorogo, 2021), 7.

² Kanti Khusnul Khotimah, Siti Mutfin, and Yosi Agustiawan, "Pengembangan Sistem Informasi Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) Di Unipdu Jombang Berbasis Web," *Teknologi: Jurnal Ilmiah Sistem Informasi* 6, no. 2 (2016): 103.

³ "Desaku Surgaku," accessed August 30, 2021, <https://kampungkb.bkkbn.go.id/profile/10822>.

⁴ Badan Pusat Statistik Kabupaten Ngawi, *Kecamatan Gerih Dalam Angka 2020* (Ngawi: BPS Kabupaten Ngawi, 2020), 25.

bekerja sebagai Pegawai Negeri Sipil, swasta dan juga buruh dengan jumlah penduduk sebanyak 7074 penduduk dan terbagi menjadi 3516 laki-laki, dan 3558 perempuan.⁵

Saat mahasiswa melakukan observasi di Dusun Widodaren ini, mahasiswa banyak menjumpai berbagai lahan dengan banyak ditanami berbagai macam tanaman pokok seperti padi, jagung, singkong, kacang tanah, kedelai, dan juga buah dan sayur-sayuran seperti pepaya, pisang, bayam, kacang panjang, cabai, dan juga budidaya jamur tiram.

Budidaya jamur tiram merupakan bentuk teknologi yang tidak membutuhkan banyak biaya besar dan juga memiliki tahap pelaksanaan pembuatan yang tidaklah rumit, sehingga pengerjaan atau pembudidayaannya dapat dilakukan oleh masyarakat setempat.⁶ Budidaya jamur tiram juga tidak membutuhkan waktu pemanenan yang lama, kurang lebih 1,5 bulan, dan tidak mengenal musim, serta dapat dilakukan dalam skala *home industry* oleh siapa saja dan di mana saja.

Jamur tiram adalah salah satu jenis jamur pelapuk berwarna putih yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat.⁷ Jamur tiram juga biasa disebut dengan jamur kayu dikarenakan jamur tersebut tumbuh pada media kayu lupuk yang banyak dijumpai di hutan jati. Jamur tiram memiliki tubuh buah yang berwarna putih yang tumbuh dengan mekar berbentuk corong dangkal seperti kulit kerang (tiram).⁸ Selain itu, jamur tiram juga memiliki cita rasa yang khas dan memiliki kandungan nutrisi seperti lemak, protein, fosfor, besi, thiamin, riboflavin, dan lovastatin yang lebih tinggi daripada daging ayam maupun jenis jamur yang lain.⁹

Setelah mahasiswa melakukan observasi mengenai aset khususnya yang ada di Dusun Widodaren ini, mahasiswa bersama masyarakat setempat menemukan sebuah aset yang dianggap sesuai dengan masyarakat tersebut dan juga sesuai dengan mahasiswa untuk mengelolanya, yaitu kurang efektifnya dalam memanfaatkan aset yang ada disekitar mereka seperti jamur tiram.

Peningkatan minat dalam membudidayakan jamur tiram di Dusun Widodaren sendiri sangat berdampak pada peningkatan dalam memproduksi jamur tiram. Akan tetapi, tidak banyak masyarakat

⁵ Badan Pusat Statistik Kabupaten Ngawi, 32.

⁶ Zulfarina Zulfarina et al., "Budidaya Jamur Tiram Dan Olahannya Untuk Kemandirian Masyarakat Desa," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)* 5, no. 3 (2019): 362.

⁷ Adventus Panda, Made Dirgantara, and Agus Haryono, "Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Untuk Meningkatkan Keterampilan Dan Pendapatan Petani Jamur Di Desa Tanjung Sangalang," *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 7, no. 1 (2021): 8.

⁸ E. N. Herliyana, I. Z. Siregar, and O. Permana, "Karakter Morfologis Dan Genetik Jamur Tiram (*Pleurotus* Spp.)," *Jurnal Hortikultura* 21, no. 3 (2011): 227.

⁹ Indah Puspaningrum, "Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Media Tambahan Molase Dengan Dosis Yang Berbeda" (PhD Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2013), 3.

setempat yang mau mengonsumsi makanan dari jamur tiram tersebut. Kebanyakan dari mereka cenderung masih banyak mengonsumsi makanan cepat saji seperti sosis, nugget, dan sejenisnya untuk dikonsumsi sebagai pengganti lauk pauk yang lain seperti tempe, tahu, dan juga kerupuk, sehingga hal tersebut menjadikan suatu perubahan ataupun pergeseran pola konsumsi pangan pokok bagi masyarakat Indonesia secara berkelanjutan,¹⁰ khususnya di Dusun Widodaren ini. Faktor lainnya adalah kebiasaan dari ibu-ibu yang hanya memperkenalkan nasi kepada anaknya sebagai makanan pokok mereka serta kurangnya variasi olahan-olahan makanan seperti dari jamur tiram sehingga anak-anak di zaman yang sekarang ini sangat sedikit sekali yang mengenal dan juga menyukai sayur-sayuran, seperti jamur tiram. Padahal, apabila dapat digunakan untuk makanan yang dikonsumsi di rumah, jamur tiram mengandung berbagai macam nutrisi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan dan juga mudah ditemukan dipasaran. Bilapun mereka memasak ataupun mengolah jamur tiram tersebut, yang mereka bisa hanyalah menjadikannya sebagai masakan sayur berkuah ataupun ditumis biasa, sehingga sering kali dirasa membosankan apabila dikonsumsi terus menerus.

Berdasarkan dari hasil observasi dan juga uraian permasalahan tersebut, mahasiswi peserta KPM-DDR berinisiatif melakukan kegiatan yang dapat berguna bagi masyarakat dan juga membantu untuk mengelola aset budidaya jamur tiram menjadi sesuatu yang dapat dimakan dan juga dapat bernilai ekonomis, yaitu dengan membuat dan mengadakan program kerja utama dengan kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi makanan yang dapat dikonsumsi dan juga dapat dijual dengan harga ekonomis dengan judul kegiatan “Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Untuk Menunjang Perekonomian Ibu-Ibu Di Dusun Widodaren”.

Konsep kegiatan pengabdian dengan kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi olahan makanan sudah banyak sekali dilakukan oleh peneliti-peneliti sebelumnya, diantaranya adalah penelitian yang dilakukan oleh Neng Susi, dkk., dengan judul penelitian “Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Di Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru” dengan tujuan kegiatan agar mitra memperoleh pengetahuan pengolahan jamur tirm untuk dijadikan manakan seperti rendang, abon, nugget, dan juga jamur krispi. Hasil dari penelitian kegiatan ini menunjukkan bahwa

¹⁰ Hikma Khilda Nasyiithoh, “Bola-Bola Singkong Dan Nugget Bayam Sebagai Upaya Peningkatan Kreatifitas Dan Ekonomi Ibu-Ibu Dusun Bayeman, Sampung Ponorogo,” in *Proceedings of Annual Conference on Community Engagement*, 2018, 907-02.

adanya kegiatan pelatihan tersebut membawa dampak peningkatan pengetahuan pengolahan jamur tiram menjadi rendang, abon, nugget dan juga jamur krispi sebanyak 80%.¹¹

Penelitian yang kedua dilakukan oleh Sri Puji Astuti, dkk., dengan judul penelitian “Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Produk (Abon dan Keripik) Yang Bergizi dan Bernilai Ekonomi Tinggi Sebagai Upaya peningkatan Pendapatan Masyarakat di Desa Tanjung Gunung Kelurahan Gerung Selatan” dengan tujuan kegiatan ntuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada warga masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi produk (abon dan keripik) yang bergizi, bernilai ekonomis tinggi, serta memotivasi warga untuk menjadi *entrepreneur* dengan mengembangkan kreativitasan mereka dalam mengolah makanan berbahan dasar jamur tiram. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa sebanyak 95% dari seluruh peserta memahami materi-materi yang telah disampaikan, 90% dari peserta memahami cara membuat abondan keripik, 98% dari peserta termotivasi untuk mempraktikannya kembali di rumah, 60% dari peserta termotivasi untuk mengembangkan kreativitas mereka untuk membuat produk olahan lain dari jamur tiram, serta sebanyak 80% dari peserta juga termotivasi untuk memasarkan produk olahan jamur tiram (abon dan keripik) tersebut.¹²

Penelitian ini diawali dari sebuah aset yang ditemukan untuk dikembangkan agar dapat memberikan dampak yang bermanfaat dan bernilai positif, karena aset jamur tiram merupakan aset atau bahan yang mudah didapatkan serta memiliki berbagai macam manfaat yang bagus untuk kesehatan. Berikut informasi nilai gizi yang terdapat pada jamur tiram.¹³

Tabel 1. Informasi Nilai Gizi Pada Jamur Tiram

		%AKG*
Energi	30 kkal	1.40%
Lemak total	0.10 g	0.15%
Vitamin A	0 mcg	0%
Vitamin B1	0.30 mg	30%

¹¹ Neng Susi, M. Rizal, and Enny Mutryarny, “Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Di Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru,” *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1, no. 1 (2017): 79.

¹² Sri Puji Astuti et al., “Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Produk (Abon Dan Keripik) Yang Bergizi Dan Bernilai Ekonomi Tinggi Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Di Desa Tanjung Gunung Kelurahan Gerung Selatan,” *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram* 1, no. 2 (2019).

¹³“Nilai Kandungan Gizi Jamur Tiram, Segar,” accessed August 30, 2021, <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/472/nilai-kandungan-gizi-jamur-tiram-segar>.

Vitamn B2	0.20 mg	20%
Vitamin B3	1 mg	6.67%
Vitamin C	0 mg	0%
Karbohirat	5.50 g	1.69%
Protein	1.90 g	3.17%
Serat pangan	3.60 g	12%
Kalsium	9 mg	0.82%
Fosfor	83 mg	11.86%
Natrium	22 mg	1.47%
Kalium	226 mg	4.81%
Tembaga	0 mcg	0%
Besi	0.70 mg	3.18%
Seng	0.80 mg	6.15%
B-Karoten	0 mcg	-
Karoten total		-
Air	92.50 g	-
Abu	0.60 g	-

Selain memiliki banyak manfaat, jamur tiram sudah tidak asing lagi dan mudah dijumpai oleh ibu-ibu untuk diolah menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Hal tersebut membuat mahasiswa peserta KPM-DDR di Dusun Widodaren ini memilih aset jamur tiram sebagai produk unggulan dan juga digunakan untuk program kerja utama dengan tujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu di RT 04 sehingga mampu meningkatkan motivasi, keinginan berwirausaha, serta keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi bahan panganan sebagai bentuk pelatihan aset individu yang mereka miliki serta secara lebih lanjut diharapkan mereka dapat benar-benar memiliki potensi untuk meningkatkan kreativitas dan juga ekonomi rumah tangga maupun keluarga mereka.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pendekatan *Asset Based Community-Driven Development* (ABCD), yaitu pendekatan pendampingan yang

mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang dimiliki oleh komunitas masyarakat ataupun masyarakat secara personal,¹⁴ yang artinya pengabdian kepada masyarakat dengan menggunakan pendekatan ini bukanlah bermula dari kebutuhan atau permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat, akan tetapi bermula dari suatu aset/potensi yang dimiliki oleh masyarakat di tempat pengabdian.

Aset yang dimaksud dalam hal tersebut sangatlah luas artinya dan tidaklah terbatas hanya pada aset alam seperti: tanah, kebun, sawah, kolam, sungai beserta seluruh hasil alamnya, aset fisik seperti: gedung ataupun peralatan pertanian saja, akan tetapi potensi seperti pengetahuan, keterampilan, dan juga keahlian yang dimiliki oleh suatu komunitas masyarakat maupun perseorangan bisa disebut juga sebagai aset, yaitu bernama aset individu atau personal. Bahkan, bentuk hubungan yang tercipta baik antarindividu maupun antarkelompok dalam suatu masyarakat disebut juga sebagai aset sosial.¹⁵ Adapun aset yang dimiliki oleh masyarakat Dusun Widodaren yang menjadi fokus Kuliah Pengabdian Masyarakat ini adalah aset individu atau personal.

Sebagai sebuah metode pendekatan dalam pengembangan dan pemberdayaan masyarakat, *Asset Based Community-Driven Development* mempunyai dasar sekaligus prinsip-prinsip paradigmatis yang mendasarinya. Karena dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan ABCD, maka kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan memperhatikan paradigma serta prinsip-prinsip dari metode ABCD sebagai berikut: 1) Setengah terisi lebih berarti (*Half full half empty*); 2) Semua punya potensi (*Nobody has nothing*); 3) Partisipasi (*Participation*); 4) Kemitraan (*Partnership*); 5) Penyimpangan positif (*Positive deviance*); 6) Berasal dari dalam masyarakat (*Endogenous*); 7) Mengarah pada sumber energi (*Heliotropic*).¹⁶ Masing-masing dari ketujuh prinsip-prinsip tersebut digunakan sebagai pedoman dasar bagi mahasiswa peserta KPM-DDR dalam melaksanakan kegiatan pengabdian berbasis aset di Dusun Widodaren, Desa Widodaren, Kecamatan Gerih, Kabupaten Ngawi.

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Kuliah Pengabdian Masyarakat Daring Dari Rumah (KPM-DDR) dilaksanakan di Desa Widodaren, Kecamatan Gerih, Kabupaten Ngawi selama satu bulan lebih atau 40 hari, terhitung mulai

¹⁴ Christopher Dureau, "Pembaruan Dan Kekuatan Lokal Untuk Pembangunan" (Australian Community Development and Civil Society Strengthening Scheme (ACCESS) Phase II, 2013), 9.

¹⁵ Siti Rohmaturosyidah Ratnawati, "Pemberdayaan Perempuan Berbasis Aset Individu Dalam Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Tulung Sampung Ponorogo Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Keterampilan Dari Tali Kur," in *Proceedings of Annual Conference on Community Engagement*, 2018, 109-4.

¹⁶ Nadhir Salahuddin, "Panduan KKN ABCD UIN Sunan Ampel Surabaya Asset Based Community-Driven Development (ABCD)" (LP2M UIN Sunan Ampel Surabaya, 2015), 20.

dari tanggal 05 Juli 2021-13 Agustus 2021 dengan tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pendekatan ABCD yang terdiri dari inkulturasi, *discovery*, *design*, *define*, dan *reflection* dengan penjabaran lebih lanjut sebagai berikut:

Inkulturasi (Perkenalan)

Tahap inkulturasi adalah jadwal tahapan pelaksanaan kegiatan KPM-DDR pada minggu pertama ini yang mahasiswi laksanakan sebagai langkah pertama untuk dapat melebur dan semakin dekat dengan masyarakat, sehingga nantinya mahasiswi dapat dengan mudah menjalin kerjasama dengan masyarakat sekitar.

Tahap inkulturasi diisi dengan kegiatan bersilaturahmi kepada tokoh-tokoh masyarakat seperti kepala desa Desa Widodaren, dan Ketua RT 04 Dusun Widodaren tempat mahasiswi peserta KPM melaksanakan kegiatan KPM. Kegiatan pendukung yang lainnya adalah mengikuti kegiatan sosial dalam masyarakat setempat seperti kegiatan posyandu, rapat takmir masjid, kegiatan vaksinasi covid-19, dan acara *selamatan* di rumah warga yang meninggal setelah 100 harinya. Kemudian kegiatan yang terakhir adalah membentuk *core group* untuk melaksanakan tahapan kegiatan selanjutnya melalui *Focus Group Discussion* yang terdiri dari anggota jamaah Syathoriyah Ranting Siwalan.

Discovery (Mengungkapkan Informasi)

Discovery adalah kegiatan proses pengungkapan informasi yang dilaksanakan setelah kegiatan inkulturasi selesai. Kegiatan ini dilaksanakan pada minggu pertama dengan kegiatan berupa pemetaan aset dan juga potensi untuk menemukaenali serta dapat memetakan aset-aset yang dimiliki oleh masyarakat maupun Desa Widodaren.

Kemudian untuk mendapatkan informasi yang lebih menyeluruh mengenai aset yang dimiliki oleh desa maupun masyarakat, mahasiswi melakukan *survey* dan *Forum Group Discussion* (FDG) bersama dengan anggota jamaah Syathoriyah Ranting Siwalan yang dianggap dapat mewakili dan memahami tentang keadaan aset-aset apa saja yang dimiliki oleh masyarakat sekaligus Desa Widodaren, dan anggota jamaah tersebut terdiri dari anggota BPD (Badan Permusyawaratan Desa), anggota PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga), anggota PKH (Program Keluarga Harapan, anggota arisan, serta beberapa masyarakat awam. Selain itu, mahasiswi juga menggunakan beberapa teknik lainnya seperti *community mapping transect* atau biasa disebut sebagai penelusuran wilayah dengan menelusuri wilayah Desa Widodaren untuk melihat-lihat aset dan kondisi desa, serta melakukan pemetaan aset individu atau personal.

Dari hasil survey dan juga FDG yang telah dilakukan bersama masyarakat tersebut, peneliti berhasil menginventarisasikan aset-aset yang dimiliki masyarakat serta Desa Widodaren yang terdiri dari aset individu atau personal, aset sosial atau biasa disebut dengan sebutan asosiasi, institusi, aset alam, serta aset fisik dan secara lebih jelas dan detail dipaparkan dalam tabel di bawah:

Tabel 2. Pemetaan Aset Masyarakat sekaligus Desa Widodaren

Jenis Aset	Bentuk Aset	
Aset Individu atau Personal	a. Petani b. Peternak sapi c. Peternak kambing d. Peternak ayam e. Peternak entok f. Peternak burung dara dan burung love bird g. Peternak ikan lele h. Peternak ikan nila dan gurame	i. Penjahit j. Pembuat pupuk organik/pupuk kandang k. Pengrajin kayu l. Pembudidaya jamur tiram m. Pembuat jamu tradisional n. Pembuat kerupuk lempeng o. Pembuat tahu p. Pembuat roti sobek, nastar, dll
Aset Sosial atau Asosiasi	a. Jamaah Yasinan b. Jamaah Tahlil c. Karang Taruna d. Muslimat e. Banser	f. IPNU g. Gapoktan h. Kelompok Tani i. Mekar (Membina Ekonomi Keluarga Sejahtera)
Institusi	a. Perangkat Desa Widodaren b. Dharma Wanita	g. SD dan MI h. SMPK

	c. PKK d. PKH e. Paud/Playgroup f. TK	i. TPQ dan TPA j. Mushola k. Masjid l. Gereja
Aset Alam	a. Sungai b. Alas/Hutan Jati c. Sawah d. Kebun e. Padi f. Jagung g. Singkong h. Kacang Tanah i. Kedelai	j. Sayuran (bayam, kacang panjang, cabai, dll) k. Jamur Tiram l. Tebu m. Ikan n. Sapi o. Kambing p. Ayam q. Kayu, dll
Aset Fisik	a. Alat pertanian b. Mesin pemotong kayu	

Dari tabel tersebut, dapat dilihat bahwa aset-aset yang dimiliki oleh masyarakat sekaligus Desa Widodaren sangatlah banyak jumlahnya, sehingga setiap individunya pasti memiliki segudang potensi yang bisa dikontribusikan dalam upaya memajukan komunitas mereka ataupun bisa juga digunakan untuk mengembangkan aset-aset yang mereka miliki sendiri maupun yang dimiliki oleh komunitas lainnya.

Design (Mengetahui Aset dan Mengidentifikasi Peluang)

Setelah masyarakat Desa Widodaren mengetahui seluruh aset dan potensi yang mereka miliki, maka selanjutnya penulis melakukan kegiatan tahap design yang dilaksanakan pada minggu kedua. Kemudian penulis mengajak beberapa dari mereka untuk berdiskusi mengenai bagaimana mereka dapat mewujudkan impian mereka, tetapi dikarenakan adanya keterbatasan ruang dan waktu saat menjalankan pengabdian ini, tidak memungkinkan sekali semua impian

mereka dapat terwujud dalam waktu satu bulan lebih dengan pendampingan mahasiswi peserta KPM-DDR melalui kegiatan pengabdian ini. Maka dari itu mahasiswi mengadakan penentuan program kerja utama atau prioritas dengan menggunakan teknik dari skala prioritas (*low hanging fruit*) guna menentukan salah satu impian masyarakat tersebut dan yang manakah yang bisa direalisasikan dalam waktu dekat ini dengan melihat potensi serta aset yang telah mereka miliki.

Melalui diskusi antara mahasiswi KPM dengan beberapa ibu-ibu di RT 04/RW 02 dusun Widodaren, ditentukanlah satu program kerja utama atau prioritas, yaitu pelatihan pengolahan jamur tiram untuk menunjang perekonomian ibu-ibu di dusun Widodaren, sehingga nantinya mereka dapat ikut serta ataupun ikut andil dalam meningkatkan ekonomi rumah tangga mereka ataupun ekonomi dusun maupun desa. Penentuan program kerja utama atau prioritas ini muncul dari ide mahasiswi peserta KPM-DDR dan telah disetujui oleh ibu-ibu anggota arisan RT 04.

Melalui persetujuan dari kegiatan program kerja utama yang telah tersampaikan, maka ibu-ibu bersama mahasiswi KPM sepakat melakukan kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi kerupuk. Mereka menyutui hal tersebut dikarenakan bahan dari jamur tiram tersebut sangat mudah sekali mereka dapatkan dengan beli kepada tetangga sekitar di RT 04 dusun Widodaren. Kemudian bahan dasar jamur tiram tersebut juga relatif murah dan juga sangat mudah untuk dimasak ataupun diolah menjadi berbagai macam makanan. Bahan dasar jamur tiram ini apabila dijadikan makanan juga dapat dijual dengan harga yang sesuai dengan kantong masyarakat awam.

Define (Mendukung Keterlaksanaan Program Kerja)

Setelah tahapan *design* terlaksanakan dengan terpilihnya pelatihan pengolahan jamur tiram, maka kegiatan selanjutnya adalah mempersiapkan kegiatan tahapan *define* atau pelaksanaan program kerja utama yang mana dalam kegiatan KPM-DDR di Desa Widodaren ini kegiatan program kerja utamanya dilaksanakan di Dusun Widodaren, di RT 04/RW 02 bersama dengan perwakilan ibu-ibu anggota arisan RT 04 dengan kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi kerupuk.

Kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram ini dilaksanakan pada akhir minggu ketiga dari kegiatan KPM-DDR, tepatnya pada hari Minggu, 25 Juli 2021. Kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram ini diikuti dan dihadiri oleh peserta perwakilan dari ibu-ibu anggota arisan RT 04, dengan tujuan agar kegiatan yang dilaksanakan dapat berjalan dengan efektif, efisien, serta agar tidak berkerumunan dengan banyak orang. Kegiatan pelatihan ini juga bertujuan lain untuk

memberikan motivasi kepada ibu-ibu agar dapat lebih berkreasi dalam mengolah makanan serta dapat membuat mereka semangat untuk membantu perekonomian keluarga.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di rumah ibu Tusiana, dan dibimbing mahasiswi peserta KPM-DDR narasumber yang sudah pernah belajar sendiri membuat kerupuk dari jamur tiram dengan resep sendiri, kemudian kegiatan pelatihan tersebut dibantu oleh ibu-ibu anggota arisan RT 04 yang hadir untuk belajar membuat olahan jamur tiram menjadi kerupuk.

Setelah dirasa semua peserta hadir di tempat pelatihan, maka kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram pun dapat dilaksanakan dengan alat dan bahan yang digunakan dan diperlukan untuk membuat kerupuk jamur adalah sebagai berikut:

Alat:

- a. Panci
- b. Penyaring
- c. Wadah baskom plastik (untuk mengadoni)
- d. Sendok
- e. Corong dari botol plastik bekas
- f. Plastik es lilin
- g. Karet
- h. Dandang
- i. Wadah ceting plastik
- j. Tampah
- k. Wajan

Bahan:

- a. Jamur tiram (1/2 kg)
- b. Tepung terigu (12 sendok makan)
- c. Tepung tapioka (24 sendok makan)
- d. Bawang putih (10 siung)
- e. Ketumbar (secukupnya)
- f. Garam (sesuai selera)
- g. Royko (sesuai selera)
- h. Air mendidih/hangat

Sedangkan untuk langkah-langkah, tahapan-tahapan, ataupun prosedur pembuatan kerupuk jamur adalah sebagai berikut:

- 1) Pertama-tama siapkan terlebih dahulu alat dan bahan,
- 2) Kemudian pisahkan bagian atas (cekungan) jamur dari batangnya,
- 3) Setelah itu suwir-suwir kecil dan tipis bagian atas jamur dan juga bagian batangnya,
- 4) Lalu cuci bersih jamur yang sudah disuwir-suwir menggunakan air bersih,
- 5) Setelah itu siapkan air dalam panci, lalu taruh di atas kompor dan nyalakan apinya,
- 6) Tunggu hingga airnya mendidih,
- 7) Kemudian saat air sudah mendidih, masukkan jamur suwir yang sudah dicuci kedalamnya, dan rebus selama 5 menit,
- 8) Setelah itu tiriskan dan saring jamur yang sudah direbus tadi pada wadah baskom agar terpisah dari airnya, dan airnya buang pada wadah yang lain,
- 9) Lalu saat dirasa sudah hangat, peras kembali agar airnya berkurang,
- 10) Kemudian ulek bawang putih, ketumbar, serta garam sampai halus,
- 11) Lalu campurkan dengan jamur di wadah baskom plastik,
- 12) Setelah itu masukkan bahan-bahan yang lainnya seperti tepung terigu dan tapioka, serta royko atau penyedap sesuai selera,
- 13) Aduk rata adonan hingga berbetuk lembek, bila dirasa kurang tambahkan dengan air rebusan jamur tadi,
- 14) Saat dirasa sudah lembek, masukkan adonan kedalam plastik es lilin menggunakan corong dari botol bekas yang sudah dicuci bersih,
- 15) Lalu tali menggunakan karet sampai rapat,
- 16) Setelah semua adonan habis siapkan dandang di atas kompor untuk mengukus adonan, lalu nyalakan kompornya dengan api sedang,
- 17) Kukus adonan sampai matang, $\pm$ 15-20 menit,
- 18) Apabila dirasa sudah matang, matikan kompor, lalu angkat adonan dan dinginkan,
- 19) Setelah dingin, iris tipis sesuai selera,
- 20) Lalu siapkan wadah tampah untuk menata irisan kerupuk,
- 21) Setelah teriris semua, jemur sampai kering,
- 22) Apabila dirasa sudah kering, kerupuk dapat digoreng sampai kecoklatan, kemudian tiriskan dan taruh pada wadah baskom stainless yang diberi kertas,
- 23) Siapkan baskom satu lagi untuk memisahkan kerupuk,



Gambar 1. Kegiatan Menyuwir Jamur



Gambar 2. Kegiatan Pembuatan Kerupuk



Gambar 3. Kegiatan Pengirisan Kerupuk



Gambar 4. Hasil Jadi Kerupuk Jamur (Foto bersama ibu-ibu peserta pelatihan pembuatan kerupuk jamur tiram)

Reflection (Refleksi)

Setelah kegiatan program kerja utama pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi kerupuk terlaksana, tahapan selanjutnya adalah refleksi, yang mana didalam tahap tersebut terdapat proses *monitoring*, kemudian dilanjutkan tahap evaluasi sekaligus penetapan Rencana Tindak Lanjut. Tahap refleksi dan evaluasi ini dilaksanakan pada minggu keempat.

Dalam tahap ini, yang pertama kali dilakukan oleh mahasiswi adalah melakukan *monitoring* dengan cara memantau sejauh mana para ibu-ibu peserta pelatihan pengolahan jamur tiram dapat membawa dampak positif dan membekali keterampilan memasak mereka selama mereka melaksanakan pelatihan tersebut. Kemudian melalui proses *monitoring* ini

mahasiswi peserta KPM-DDR mengetahui bahwa seluruh ibu-ibu peserta kegiatan pelatihan sangatlah bersemangat untuk membuat olahan tersebut. Bahkan ada beberapa ibu-ibu lain yang datang sebentar untuk membantu proses pembuatan kerupuk jamur tiram tersebut.

Dari hal-hal tersebut, sangatlah terlihat bahwa semangat ibu-ibu tersebut dapat diacungi jempol dan ternilai sangat baik sampai-sampai membuat mahasiswi terharu dikarenakan semangat mereka yang maju. Bahkan muncul beberapa ide dari ibu-ibu tersebut untuk membuat aneka macam olahan dari jamur tiram seperti nugget, sosis, ataupun kerupuk dengan cara pembuatan dan bahan-bahan yang berbeda. Sehingga mereka juga berpikir untuk menjualnya dengan menitipkannya kepada penjual atau pemilik toko, atau mereka jual secara *online*.

Hasil dari kegiatan pelatihan ini menunjukkan bahwa mereka menjadi lebih optimis dan juga termotivasi untuk ikut serta dalam melatih mengolah makanan serta dapat mengasah pikiran kreatif mereka dan juga dapat mempertajam potensi mereka dalam bidang masak-memasak atau membuat berbagai macam olahan lain dari jamur tiram. Ibu-ibu peserta kegiatan pelatihan ini tidaklah lagi menjadi kebingungan untuk menghabiskan ataupun mengisi waktu luang mereka saat di rumah.

Kemudian langkah yang selanjutnya menentukan Rencana Tidak Lanjut dari program yang salah satunya adalah mendampingi dan ikut serta membantu ibu-ibu membuat kerupuk jamur di rumah mereka sendiri yang dilaksanakan oleh salah dua ibu-ibu peserta kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi kerupuk, yang mana kegiatan tersebut mereka lakukan untuk membuat camilan di rumah serta untuk dijual sedikit demi sedikit dengan mempromosikannya melalui media *WhatsApp*.

KESIMPULAN

Berdasarkan pada uraian pada bab pembahasan sebelumnya, maka dapat diperoleh dan diambil kesimpulan antara lain sebagai berikut: 1) Kegiatan pengabdian pelatihan pengolahan jamur tiram merupakan salah satu kegiatan yang dapat menjadi upaya untuk meningkatkan kreativitas serta dapat membantu untuk menunjang perekonomian atau membantu menambahkan pemasukan ekonomi/penghasilan keluarga ibu-ibu di dusun Widodaren, khususnya di RT 04. 2) Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan melakukan kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram serta mendampingi kegiatan pelatihan tersebut dengan bahan dasar jamur tiram untuk diubah menjadi produk/makanan/camilan berupa kerupuk, yang mana kegiatan tersebut terpilih dan ditentukan

berdasarkan pada aset-aset yang dimiliki oleh masyarakat Dusun Widodaren yang kemudian lebih difokuskan pada pelatihan pengolahan jamur tiram ini melalui program kerja utama. 3) Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini secara keseluruhan dapat dikatakan berhasil, dimana dapat dilihat bahwa melalui pelatihan ini, para ibu-ibu peserta kegiatan pelatihan menjadi memiliki bekal keterampilan memasak olahan jamur tiram serta mereka tidak perlu merasa bingung untuk mengisi waktu luang mereka disela-sela kesibukan mereka sebagai ibu rumah tangga di rumah dengan cara membuat olahan jamur tiram seperti diolah menjadi kerupuk untuk dimakan sebagai lauk ataupun camilan di rumah ataupun bisa bernilai jual saat mereka menjual melalui media sosial sebagai usaha sampingan sehingga dapat menambahkan pemasukan ekonomi keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, Arif Rahman Hakim, Khaidarulloh, Fery Diantoro, Andhita Dessy Wulansari, Isnatin Ulfah, Suwondo, Irma Yuliani, and Asep Syahrul Mubarak. *Pedoman Kuliah Pengabdian Masyarakat Daring Dari Rumah (KPM-DDR)*. Ponorogo: LPPM IAIN Ponorogo, 2021.
- Astuti, Sri Puji, Ayuni Sukarman, Cinthya Meita Putri, M. Rizki Juardi, and M. Suhayat Nail Hamdi. "Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Produk (Abon Dan Keripik) Yang Bergizi Dan Bernilai Ekonomi Tinggi Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Di Desa Tanjung Gunung Kelurahan Gerung Selatan." *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram* 1, no. 2 (2019).
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Ngawi. *Kecamatan Gerih Dalam Angka 2020*. Ngawi: BPS Kabupaten Ngawi, 2020.
- "Desaku Surgaku." Accessed August 30, 2021. <https://kampungkb.bkkbn.go.id/profile/10822>.
- Dureau, Christopher. "Pembaru Dan Kekuatan Lokal Untuk Pembangunan." Australian Community Development and Civil Society Strengthening Scheme (ACCESS) Phase II, 2013.
- Herliyana, E. N., I. Z. Siregar, and O. Permana. "Karakter Morfologis Dan Genetik Jamur Tiram (*Pleurotus Spp.*)." *Jurnal Hortikultura* 21, no. 3 (2011): 225–31.
- Khotimah, Kanti Khusnul, Siti Mutrofin, and Yosi Agustiawan. "Pengembangan Sistem Informasi Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) Di Unipdu Jombang Berbasis Web." *Teknologi: Jurnal Ilmiah Sistem Informasi* 6, no. 2 (2016): 103–11.
- Nasyiithoh, Hikma Khilda. "Bola-Bola Singkong Dan Nugget Bayam Sebagai Upaya Peningkatan Kreativitas Dan Ekonomi Ibu-Ibu Dusun Bayeman, Sampung Ponorogo." In *Proceedings of Annual Conference on Community Engagement*, 906–16, 2018.
- "Nilai Kandungan Gizi Jamur Tiram, Segar." Accessed August 30, 2021. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/472/nilai-kandungan-gizi-jamur-tiram-segar>.

- Panda, Adventus, Made Dirgantara, and Agus Haryono. "Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Untuk Meningkatkan Keterampilan Dan Pendapatan Petani Jamur Di Desa Tanjung Sangalang." *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 7, no. 1 (2021): 7–12.
- Puspaningrum, Indah. "Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Media Tambahan Molase Dengan Dosis Yang Berbeda." PhD Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2013.
- Ratnawati, Siti Rohmaturosyidah. "Pemberdayaan Perempuan Berbasis Aset Individu Dalam Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Tulung Sampung Ponorogo Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Keterampilan Dari Tali Kur." In *Proceedings of Annual Conference on Community Engagement*, 106–21, 2018.
- Salahuddin, Nadhir. "Panduan KKN ABCD UIN Sunan Ampel Surabaya Asset Based Community-Driven Development (ABCD)." LP2M UIN Sunan Ampel Surabaya, 2015.
- Susi, Neng, M. Rizal, and Enny Mutryarny. "Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Di Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru." *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1, no. 1 (2017): 79–83.
- Zulfarina, Zulfarina, Evi Suryawati, Yustina Yustina, Riki Apriyandi Putra, and Hendra Taufik. "Budidaya Jamur Tiram Dan Olahannya Untuk Kemandirian Masyarakat Desa." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)* 5, no. 3 (2019): 358–70.