

## Pelatihan Olahan Produk Makanan Berbahan Dasar Lele (Olahan Nugget dan Abon) dan Jamur Dalam Rangka Penguatan dan Ketahanan Ekonomi Masyarakat Perkotaan Bagi Anggota Kelompok Tani “Elok Mekar Sari”

### *Training On Processing Food Products Made From Catfish (Processed Nuggets and Shredded Meat) And Mushrooms In The Context Of Strengthening and Resilience Of The Urban Community Economy For Members Farmers Group “Elok Mekar Sari”*

Ida Bagus Cempena<sup>1\*</sup>, Capt. Fausta Ari Barata<sup>2</sup>, Muhammad Yasin<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Jawa Timur

korespondensi Penulis : [ib\\_cempena@untag-sby.ac.id](mailto:ib_cempena@untag-sby.ac.id)

#### Article History:

Received: 02 Mei 2024

Accepted: 08 Juni 2024

Published: 30 Juni 2024

**Keywords:** Training, Cultivation Assistance, Catfish Cultivation (To Process Nugget And Shredded Meat)

**Abstract:** The results of mushroom cultivation are processed by members of the "Elok Mekar Sari" Farmers Group into innovative processed products with high selling value, such as Mushroom Satay, Mushroom Sempol, catfish cultivation which is used as processed ingredients for nuggets and shredded meat, Crispy Mushrooms, and various other processed mushrooms. Some of the problems faced by the "Elok Mekar Sari" Farmers Group are lack of access to information about mushroom processing technology, availability of raw materials due to geography, economics, environment, technological and regulatory factors and demand. Apart from that, there are difficulties with available markets, public understanding of the benefits of mushrooms and the types that can be processed and consumed as an addition to a nutritious diet. Hands-on training methods and mentoring with the mushroom community in Surabaya who will teach how to grow and care for mushrooms and how to process them into various food products with high nutritional value with solutions. Providing access to information and training about mushroom processing technology, increasing the availability of raw materials. quality through mushroom cultivation and development programs, support for promotion and marketing of mushroom products produced through the marketplace and development of communication campaigns aimed at increasing public understanding and awareness of the benefits of mushrooms and the types that can be processed and consumed.

#### Abstrak

Hasil budidaya jamur diolah oleh anggota Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” menjadi produk olahan inovatif yang bernilai jual tinggi, seperti berupa Sate Jamur, Sempol Jamur, budidaya lele yang dijadikan bahan olahan nugget dan abon, Jamur Krispi, dan aneka olahan jamur lainnya. Beberapa permasalahan yang dihadapi Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” adalah kurangnya akses informasi tentang teknologi pengolahan jamur, ketersediaan bahan baku yang disebabkan geografis, ekonomi, lingkungan, faktor teknologi dan regulasi serta permintaan. Selain lain itu yang dihadapi kesulitan pasar yang tersedia, pemahaman masyarakat terhadap manfaat jamur dan jenis-jenis yang dapat diolah dan dikonsumsi sebagai tambahan menu makanan yang bergizi. Metode pelatihan hands-on dan pendampingan bersama komunitas jamur yang ada di Surabaya yang akan mengajarkan cara menanam dan merawat jamur serta cara mengolahnya menjadi berbagai produk makanan yang bernilai gizi tinggi dengan solusi Penyediaan akses informasi dan pelatihan tentang teknologi pengolahan jamur, peningkatan ketersediaan bahan baku yang berkualitas melalui program-program budi daya dan pengembangan jamur, dukungan promosi dan pemasaran produk jamur yang dihasilkan melalui marketplace dan pengembangan kampanye komunikasi yang ditujukan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran masyarakat akan manfaat jamur dan jenis-jenis yang dapat diolah dan dikonsumsi

**Kata Kunci:** Pelatihan, Pendampingan Budidaya, Budidaya Lele (Menjadi Olahan Nugget Dan Abon)

\* Ida Bagus Cempena, [ib\\_cempena@untag-sby.ac.id](mailto:ib_cempena@untag-sby.ac.id)

## **PENDAHULUAN**

### **Analisis Situasi**

Pelatihan pengabdian masyarakat akan menjadikan perkembangan budidaya terhadap UMKM kecil yang nantinya akan didorong untuk melanjutkan usaha tersebut dengan berbagai arahan dari tim pelatihan. Tidak hanya itu, melainkan akan ikut berkontribusi dalam mengembangkan usaha yang masih belum bisa terjangkau dipasar luar, maka nanti akan lebih terjangkau dan dipasarkan dengan berbagai cara metode dalam penjualan. Salah satunya yaitu pada Tani Elok Mekar Sari yang memiliki pemberdayaan ketahanan ekonomi yang sangat bagus.

Tani "Elok Mekar Sari" merupakan kelompok yang di dirikan oleh Rukun Warga (RW) 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo Surabaya sebagai lembaga kemasyarakatan dan mitra Pemerintah Daerah yang memiliki peranan sangat besar dalam memelihara dan melestarikan nilai-nilai kehidupan kemasyarakatan yang berdasarkan swadaya, kegotong royongan dan kekeluargaan dalam rangka meningkatkan ketentraman dan ketertiban serta ketahanan ekonomi dalam kehidupan bermasyarakat. Kegiatan yang dilakukan RW memiliki tugas menyusun rencana dan membantu melaksanakan pembangunan dengan mengembangkan aspirasi dan swadaya murni masyarakat di wilayah kerjanya.

Kelompok Tani Elok Mekar Sari merupakan wadah berkumpulnya warga yang juga menjadi kader lingkungan di wilayah RW 08 Kelurahan Semolowaru yang siap dan sigap dalam mengelola lahan yang masih kosong dibelakang Balai RW 08 dan belum maksimal pengolahannya. Kelompok tani ini merupakan kelompok swadaya warga yang tergabung dan tumbuh berdasarkan keakraban, keselarasan serta kesamaan tujuan untuk meningkatkan produktivitas usaha dibidang pertanian serta usaha lainnya.

Berdasarkan keakraban, keselarasan dan kesamaan tujuan mendorong kelompok ini serta didukung kesadaran dan keinginan yang kuat dalam membantu program pemerintah yaitu memberdayakan masyarakat dengan meningkatkan pendapatan keluarga khususnya di RW 08 Kelurahan Semolowaru maka warga yang juga kader lingkungan bersepakat membentuk kelompok yang diberi nama Kelompok Tani Elok Mekar Sari yang berdiri pada tanggal 14 Desember 2011 dengan memanfaatkan lahan fasum RW 08 untuk Rumah Jamur, Budidaya Lele yang dijadikan bahan olahan nugget dan abon, sate jamur, dan sempol jamur dan aneka tanaman pangan lainnya.

Pemberdayaan tersebut justru akan memicu kelompok UMKM lainnya untuk lebih lestari lagi terhadap peningkatan bahan pangan. Dan tidak hanya itu, melainkan akan

memberikan dukungan penuh agar membantu sekelompok UMKM mendapatkan jangkauan pasar yang lebih luas. Dengan memasarkan berbagai lewat media sosial atau teknologi lainnya, dengan begitu masyarakat akan berpikir bahwasanya UMKM yang telah didirikan Tani Elok Mekar Sari ini layak untuk berkembang dengan bantuan pelatihan, pendanaan dan berbagai cara untuk melestarikannya.

Kelestarian tersebut Rumah Jamur merupakan bantuan yang diperoleh Kelompok Tani Elok Mekar Sari dari Dinas Pertanian Kota Surabaya pada tahun 2013 sampai sekarang yang telah memberikan hasil tidak hanya kepada anggota Kelompok Tani Elok Mekar Sari tetapi juga kepada warga sekitar. Hasil dari budidaya Jamur berupa jamur tiram sebagian kecil dijual dalam bentuk jamur mentah untuk dikonsumsi warga yang memiliki tubuh buah yang tumbuh mekar membentuk corong dangkal seperti kulit kerang (tiram) [1] dan tubuh buah jamur memiliki tudung (*pileus*) dan tangkai (*stipe atau stalk*). Pileus berbentuk mirip cangkang tiram berukuran 5–15 cm dan permukaan bagian bawah berlapis-lapis seperti insang berwarna putih dan lunak, tangkainya sekitar 2–6cm [1]; [2]. Setiap 100 g berat kering jamur tiram putih memiliki kandungan nutrisi sebesar 128 kalori, protein sebesar 16 g, lemak sebesar 0,9 g, karbohidrat sebesar 64,6 mg, kalsium sebesar 51 mg, zat besi sebesar 6,7 mg, vitamin sebesar B 0,1 mg [3];[4].

Sebagian besar hasil budidaya jamur diolah oleh anggota Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” menjadi produk olahan inovatif yang bernilai jual tinggi, seperti berupa Sate Jamur, Sempol Jamur, budidaya lele yang dijadikan olahan produk nugget dan abon, Jamur Krispi dan aneka olahan jamur lainnya. Tidak hanya pada jamur saja, melainkan dengan adanya budidaya lele.

Ikan lele merupakan salah satu komoditas budidaya yang memiliki berbagai kelebihan, diantaranya adalah pertumbuhan cepat dan memiliki kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan yang tinggi. Sehingga, konsumsi ikan lele dari tahun ke tahun cenderung meningkat. Kandungan gizi pada ikan lele pun sangat tinggi protein dan berbagai kebutuhan gizi lainnya. Lele utuh mengandung 12,82% protein, 3,70% lemak, 2,70% abu, 2,60% karbohidrat, dan 5,59% kalsium. Oleh karena itu, ikan lele adalah menu sehat yang bisa dikonsumsi siapa saja, mulai dari bayi, anak-anak, ibu menyusui, ibu hamil, orang dewasa, dan lansia. Dari segi rasa, abon lele yang dibuat oleh setiap kelompok memiliki rasa yang mirip.

Hal ini dikarenakan tim pengabdian dan narasumber telah membuat standar resep abon ikan lele dan telah diuji coba, sehingga peserta langsung mengikuti petunjuk sesuai resep yang diberikan. Standar resep adalah komposisi bahan makanan dan

bumbu yang dipakai serta cara pengolahan sesuai dengan resep. Standar resep menjadi acuan untuk juru masak sebagai penyetaraan rasa, aroma, warna yang sama jika dilakukan oleh juru masak yang berbeda. Dari segi warna, abon yang dihasilkan peserta memiliki variasi warna yang berbeda-beda, dari cokelat muda hingga cokelat tua. Warna kecokelatan pekat dapat muncul karena terjadinya reaksi maillard yang merupakan sumber utama kerusakan protein selama proses pemanasan dalam pembuatan abon saat adanya kontak dengan minyak. Dari segi aroma, tidak ada abon yang masih berbau amis. Aroma amis ikan yang dominan dapat muncul disebabkan oleh kandungan trimetilamin yang terdapat pada ikan. Komponen trimetilamin terdeteksi sebagai komponen volatil yang menimbulkan adanya aroma amis (fishy), tajam (pungent) dan seperti amonia. Ikan yang kesegarannya menurun akan mengalami kerusakan protein yang juga dapat meningkatkan pembentukan senyawa trimetilamin penyebab aroma amis pada ikan.

Tekstur abon yang baik yaitu gembur dan kering[7]. Dari segi tekstur, abon yang dihasilkan setiap kelompok rata-rata memilih daging ikan lele segar memiliki serat-serat daging yang tipis dan pendek seperti kapas, sehingga ketika diolah dengan pemanasan, serat-serat yang ada pada daging ikan berkurang. Memiliki tekstur yang sama, yakni seperti butiran-butiran kasar. ketika diolah dengan pemanasan, serat-serat yang ada pada daging ikan berkurang.

Sedangkan Nugget sendiri merupakan salah satu produk olahan daging beku. Produk ini mempunyai daya simpan yang cukup lama, dengan penyimpanan dalam freezer bisa mencapai 2 minggu. Daging yang digunakan sebelumnya harus digiling, sehingga memudahkan untuk dibentuk pada tahapan berikutnya. Daging ikan lele akan memberikan tekstur produk yang diinginkan karena mempunyai kandungan protein miofibril. Bahan pendukung lain, yaitu garam, air, bahan pengisi (filler), emulsifier, dan bumbu-bumbu. Garam berfungsi meningkatkan kelarutan, karena protein miofibril yang ada pada daging hanya larut pada larutan garam. Air berguna untuk memberikan sifat berair dan juga meningkatkan rendemen. Bahan pengisi dan emulsifier yang digunakan pada produk ini adalah tepung tapioka dan kuning telur yang berfungsi untuk mengikat air maupun lemak. Bumbu-bumbu berupa merica dan bawang putih selain memberikan bau dan rasa yang dikaitkan dengan rasa dan aroma daging ikan. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan yang telah dilakukan dapat meningkatkan pemahaman warga setempat terkait pembuatan aneka olahan dengan memanfaatkan daging ikan lele.

### **Permasalahan yang harus segera di tangani**

Beberapa permasalahan yang dihadapi Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” Rukun Warga (RW) 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo Surabaya dalam pelatihan olahan produk makanan budidaya lele dijadikan olahan nugget dan abon dalam rangka penguatan dan ketahanan ekonomi masyarakat perkotaan adalah:

1. Kurangnya akses informasi tentang teknologi pengolahan jamur yang baik dan aman, dimana masih dilakukan pemasaran secara tradisional dengan menginformasikan dari setiap kegiatan Warga 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo dan beberapa kegiatan pameran yang diselenggarakan oleh Pemerintah Kota Surabaya dalam pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah.
2. Ketersediaan bahan baku yang seringkali terbatas dan kurang berkualitas yang disebabkan faktor geografis pertumbuhan budidaya lele ; faktor ekonomi dalam pembelian bahan baku yang dibutuhkan karena keterbatasan dana; faktor lingkungan dalam hal sanitasi pembibitan dan pengembangan jamur; faktor teknologi berupa kurangnya akses informasi yang berkaitan dengan jamur tiram; faktor regulasi yang diterapkan oleh pemerintah akan ketersediaan bahan baku; dan faktor permintaan yang tinggi dari pasar atas suatu produk tertentu dapat menyebabkan ketersediaan bahan baku yang terbatas dan harga yang lebih tinggi.
3. Kesulitan dalam menjual produk jamur yang dihasilkan, khususnya karena kurangnya pasar yang tersedia.
4. Pemahaman masyarakat yang kurang terhadap manfaat jamur dan jenis-jenis yang dapat diolah dan dikonsumsi sebagai tambahan menu makanan yang bergizi.

### **METODE**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat sebagai implementasi Dharma ke-3 dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, yang merupakan program institusi dan program studi Ekonomi dan Bisnis dengan bidang pemberdayaan masyarakat khususnya Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” Rukun Warga (RW) 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo Surabaya.

Metode pelatihan yang oleh Tim Dr. Ida Bagus Cempena, M.M., Dr. Capt Fausta Ari Barata., MM., Muhammad Yasin., S.E M.M dalam olahan produk makanan berbahan dasar olahan jamur dan budidaya lele yang dijadikan bahan olahan nugget dan abon, dapat dilakukan dengan Pelatihan hands-on bersama komunitas jamur yang ada di Surabaya yang akan mengajarkan cara memanfaatkan daging ikan lele untuk dijadikan olahan dan merawat jamur serta cara mengolahnya menjadi berbagai produk makanan yang bernilai gizi tinggi.

Tujuan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat perkotaan khususnya Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” Rukun Warga (RW) 08 dalam membudidayakan dan mengolah produk jamur dan budidaya lele sehingga dapat meningkatkan ketahanan ekonomi masyarakat dan memperkuat industri budidaya lele di kota Surabaya sebagai wujud kepedulian tim dalam pengabdian masyarakat dalam meningkatkan ketahanan pangan.

## **HASIL**

### **Hasil Pelatihan**

Hasil dari pelatihan olahan produk makanan budidaya lele dan jamur dalam rangka penguatan dan ketahanan ekonomi masyarakat perkotaan pada Kelompok Tani “Elok Makmur Sari” antara lain:

1. Meningkatnya keterampilan masyarakat perkotaan dalam mengolah jamur dan budidaya lele melalui pelatihan secara langsung atau mempraktekan dengan para anggota menjadi berbagai produk makanan.
2. Meningkatnya kemampuan masyarakat perkotaan dalam menanam dan merawat jamur serta budidaya lele di lingkungan perkotaan khususnya Rukun Warga 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo yang memiliki lahan untuk dapat dimanfaatkan budidaya daging ikan lele.
3. Meningkatnya jumlah pengusaha jamur yang dijalankan oleh masyarakat RW 08 Kelurahan Semolowaru.
4. Peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat perkotaan yang berhubungan dengan usaha jamur dan budidaya lele berupa berbagai olahan yang berbahan dasar jamur dalam bentuk Sate Jamur, Sempol Jamur, jaur krispidan untuk budidaya lele bisa dijadikan olahan nugget dan abon
5. Peningkatan kesadaran masyarakat perkotaan tentang pentingnya jamur sebagai sumber protein alami yang dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yang menyegarkan dan sehat, serta budidaya lele yang dapat dijadikan bahan olahan makanan.
6. Peningkatan kesadaran masyarakat perkotaan khususnya RW 08 Kelurahan Semolowaru tentang pentingnya menjaga lingkungan sekitar dengan cara menanam jamur di lingkungan dan budidaya lele di perkotaan atas wilayah di sekitar rumah untuk dimanfaatkan.

## Hasil Pendampingan



Sebagai bentuk kepedulian Dosen Fakultas Ekonomi Untag Surabaya memberikan pelatihan dan pendampingan dalam pengelolaan produk makanan yang berbahan dasar jamur dan pengolahan daging ikan lele kepada Rukun Warga (RW) 08 Kelurahan Semolowaru berupa:

1. Peningkatan kualitas produk jamur dan budidaya lele yang dihasilkan oleh warga RW 08 Kelurahan Semolowaru karena adanya dukungan teknis dan sosial dari pendamping.
2. Meningkatnya daya saing usaha jamur dan pengolahan budidaya lele yang dijalankan oleh masyarakat RW 08 Kelurahan Semolowaru
3. Peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengelola dan mengembangkan usaha jamur dan budidaya lele yang dijalankan dapat menambah perekonomian warga.
4. Peningkatan jangkauan pasar produk jamur dan budidaya lele yang dihasilkan oleh warga RW 08 Kelurahan Semolowaru dalam hal pemasaran dan distribusi dalam bentuk produk.
5. Meningkatnya kepercayaan masyarakat terhadap produk jamur dan budidaya lele yang dihasilkan dalam hal standar mutu dan keamanan pangan serta menambah nilai.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pendampingan pelatihan olahan produk makanan berbahan dasar jamur dalam rangka penguatan dan ketahanan ekonomi masyarakat perkotaan merupakan suatu upaya yang penting untuk meningkatkan kualitas produk jamur dan budidaya lele yang dihasilkan oleh masyarakat perkotaan khususnya Rukun Warga 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo, serta meningkatkan daya saing usaha jamur dan budidaya lele yang dijalankan oleh masyarakat perkotaan. Pendampingan dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti dukungan teknis, sosial, pemasaran dan distribusi produk jamur, standar mutu dan keamanan pangan, dan lain-lain. Dengan pendampingan yang tepat,

masyarakat perkotaan khususnya Rukun Warga 08 Kelurahan Semolowaru Kec. Sukolilo akan memiliki kapasitas yang lebih baik dalam mengelola dan mengembangkan usaha jamur dan budidaya lele yang dijalankan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat perkotaan dan meningkatkan ketahanan ekonomi kota.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Achmad, E. N., Herliyana, I. Z., Siregar, Z., & Permana, O. (2016). Karakter morfologis dan genetik jamur tiram (*Pleurotus* spp.). *Jurnal Hortikultura*, 21(3), 225.
- Dimawarnita, F. (2017). Pemanfaatan tandan kosong kelapa sawit untuk produksi jamur tiram (*Pleurotus* sp.) dan enzim ligninase. *Jurnal Mikologi Indonesia*, 1(2), 100-108.
- Umniyatie, S., Astuti, D., Pramiadi, D., & Henuhili, V. (2015). Budidaya jamur tiram (*Pleurotus* sp.) sebagai alternatif usaha bagi masyarakat korban erupsi Merapi di Dusun Pandan, Wukirsari, Cangkringan, Sleman DIY. *Inotek*, 17(2), 162-175.
- Usdyana, N. F., Ahmad, I., & Yusuf, M. (2018). Diversifikasi jamur tiram sebagai pangan lokal pada kelompok wanita tani di Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(2), 59.
- Panda, A., Dirgantara, M., & Haryono, A. (2021). Pelatihan pengolahan jamur tiram untuk meningkatkan keterampilan dan pendapatan petani jamur di Desa Tanjung Sangalang. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 7-12.
- Efendi, Z. A. I., Safnowandi, I., Dewi, I. N., & Utami, S. D. (2020). Pelatihan produk olahan jamur pasca panen untuk penguatan produktivitas ekonomi SMA Islam Al-Azhar NW Kayangan. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian Pemberdayaan Kepada Masyarakat*, 1(2), 100-105.