

PELATIHAN DAN PENGEMBANGAN DIVERSIFIKASI MAKANAN SEHAT BERBASIS JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) PADA TP PKK DESA TONDOK BAKARU (KABUPATEN MAMASA SULAWESI BARAT)

Nurmuliayanti Muis¹, Syamsidah^{2*}, Oslan Jumadi³, Nur Anny Taufieq⁴, Nurul Hidayah⁵, Indra⁶, Asia Arifin⁷, Andi Rosman Nuryadin⁸, Muhammad Rizaldi Triaz Jaya Putra Nurdin¹, Muhammad Arhim⁹
email: nmuliayantimuis@unsulbar.ac.id¹, syamsidah@unm.ac.id²⁾

*) *Corresponding Author*

¹Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sulawesi Barat.

²Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar.

³Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar.

⁴Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar.

⁵Program Studi Bioteknologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sulawesi Barat.

⁶Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Teknik, Universitas Sulawesi Barat.

⁷Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian dan Kehutanan, Universitas Sulawesi Barat.

⁸Program Studi Pendidikan Fisika, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sulawesi Barat.

⁹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Kehutanan, Universitas Sulawesi Barat

Abstrak

Potensi budidaya jamur tiram di Desa Tondok Bakarlu sangat besar, namun masih terdapat keraguan di kalangan masyarakat mengenai keamanan dan cara mengonsumsinya. Ketakutan ini sebagian besar disebabkan oleh kurangnya pengetahuan tentang cara mengidentifikasi jamur tiram yang aman serta cara pengolahannya yang benar. Untuk mengatasi masalah ini, pelatihan tentang diversifikasi olahan jamur tiram diselenggarakan guna memberikan wawasan kepada masyarakat. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengenali dan mengolah jamur tiram secara aman dan efektif. Hasil evaluasi pasca-pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan yang signifikan, dengan nilai N-gain antara 0,82 hingga 0,95, yang berarti 82 hingga 95 persen peserta mengalami peningkatan pemahaman. Peningkatan ini mencerminkan efektivitas materi yang disampaikan, baik dalam aspek teori maupun praktik langsung. Peserta tidak hanya memperoleh pemahaman yang lebih baik, tetapi juga keterampilan untuk mengaplikasikan teknik pengolahan jamur tiram dalam kehidupan sehari-hari. Evaluasi ini membuktikan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam mendiversifikasi olahan jamur tiram, sehingga dapat meningkatkan penerimaan dan konsumsi jamur tiram di desa tersebut. Pelatihan ini diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk lebih percaya diri dalam mengonsumsi dan mengolah jamur tiram, yang pada gilirannya dapat mendukung perkembangan budidaya jamur tiram secara berkelanjutan di desa tersebut.

Kata Kunci: Pengabdian, Diversifikasi, Jamur Tiram, *Pleurotus ostreatus*, Tondok Bakarlu



This is an open access article under the [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

PENDAHULUAN

Desa Tondok Bakarlu yang terletak di Kecamatan Mamasa, Kabupaten Mamasa, Sulawesi Barat, memiliki kondisi geografis yang cukup menantang. Desa ini terletak di kawasan pegunungan dengan ketinggian 2.741 m di atas permukaan laut, yang membuat aksesibilitasnya sedikit terbatas. Perjalanan menuju desa ini membutuhkan waktu sekitar satu hingga dua jam melalui jalan berbukit dan berkelok. Masyarakat Desa Tondok Bakarlu mayoritas menggantungkan hidup pada sektor pertanian, dengan mata pencaharian utama berupa tanaman padi, jagung, ubi, dan sayuran. Meskipun tanah di desa ini subur dan curah hujan cukup mendukung, ketidakpastian iklim sering mempengaruhi hasil pertanian. Di samping itu, sebagian kecil penduduk juga beternak ayam, kambing, babi, dan sapi. Namun, sektor pertanian di desa ini menghadapi tantangan dalam hal diversifikasi produk dan peningkatan pendapatan yang lebih berkelanjutan. Salah satu upaya yang mulai diperkenalkan adalah budidaya jamur tiram sebagai alternatif sumber pendapatan. Namun, meskipun potensi budidaya jamur tiram cukup besar, sebagian besar masyarakat Desa Tondok Bakarlu masih ragu dan takut mengonsumsinya. Ketakutan ini didorong oleh kurangnya pengetahuan tentang cara mengidentifikasi

jamur tiram yang aman dan cara pengolahannya yang benar (Mulyana et al., 2022; Hermin et al., 2024; Alang et al., 2022; Amelia et al., 2021).

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur yang memiliki kandungan gizi luar biasa. Jamur ini kaya akan protein yang penting untuk pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh, serta asam amino esensial yang tidak dapat diproduksi oleh tubuh. Selain itu, jamur tiram juga mengandung serat pangan tinggi yang berfungsi untuk menjaga kesehatan pencernaan, serta rendah kalori, lemak, dan sodium, yang baik untuk menjaga keseimbangan berat badan dan tekanan darah (Sari et al., 2023; Rosmiah et al., 2020). Kandungan vitamin B kompleks, seperti B1, B2, B3, dan B5, dalam jamur tiram sangat bermanfaat untuk menjaga kesehatan sistem saraf, meningkatkan metabolisme energi, dan memperbaiki fungsi kognitif. Jamur tiram juga mengandung mineral penting seperti kalium, fosfor, dan magnesium, yang berperan dalam kesehatan jantung, tulang, dan otot. Selain itu, jamur tiram memiliki sifat antioksidan dan antiinflamasi yang dapat membantu melawan radikal bebas, memperkuat sistem imun tubuh, serta menurunkan kadar kolesterol jahat dalam darah, yang dapat mengurangi risiko penyakit jantung. Oleh karena itu, jamur tiram sangat dianjurkan untuk dikonsumsi dan diolah menjadi berbagai produk pangan sehat yang dapat meningkatkan keberagaman makanan serta memberikan manfaat kesehatan bagi masyarakat (Lubis, 2020; Purwaningsih, 2014).

Diversifikasi produk jamur tiram menjadi berbagai olahan makanan seperti mie, bakso, nugget, rendang jamur, jamur crispy, dan kaldu jamur, dapat meningkatkan daya tarik dan nilai ekonomi jamur tiram. Pengolahan jamur tiram menjadi mie, misalnya, menghasilkan produk yang memiliki tekstur kenyal dan rasa gurih yang kaya akan nutrisi, menjadikannya alternatif sehat bagi mie instan (Usdyana et al., 2018; Nurdin et al., 2022). Jamur tiram yang diolah menjadi bakso atau nugget dapat menggantikan daging, memberikan pilihan makanan yang lebih ramah lingkungan dan lebih rendah kolesterol. Rendang jamur, yang dimasak dengan bumbu kaya rempah, memberikan cita rasa yang lezat dan menggugah selera, namun dengan kandungan lemak yang lebih rendah daripada rendang daging. Jamur crispy, yang digoreng renyah, menawarkan camilan yang sehat dan bergizi. Kaldu jamur yang dihasilkan dari ekstrak jamur tiram dapat menjadi bahan dasar sup atau kuah, memberikan rasa umami alami yang lebih sehat daripada kaldu daging. Diversifikasi produk olahan ini tidak hanya meningkatkan potensi konsumsi jamur tiram, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas, termasuk pasar vegan, vegetarian, dan konsumen yang peduli Kesehatan (Nurdin et al., 2022; Mikrianto et al., 2023). Dari sisi ekonomi, produk olahan jamur tiram memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan jamur tiram segar, sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani jamur dan menciptakan peluang usaha baru bagi pelaku usaha kecil dan menengah dalam industri pangan lokal. Berdasarkan hal tersebut di atas, pelatihan tentang pengembangan dan diversifikasi olahan jamur tiram di Desa Tondok Bakaru sangat penting untuk meningkatkan perekonomian dan taraf kesehatan masyarakat. Melalui pelatihan ini, petani dan ibu rumah tangga di desa dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi berbagai produk bernilai jual tinggi. Oleh karena itu, pelatihan ini memiliki urgensi yang besar untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat, baik secara ekonomi maupun kesehatan, sehingga menjadi dasar yang kuat untuk mengatasi tantangan yang ada di desa tersebut.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di desa Tondok Bakaru, Kabupaten Mamasa, Sulawesi Barat dari bulan September hingga Oktober 2024. Mitra adalah TP PKK Desa Tondok Bakaru yang berjumlah 25 orang. Kegiatan pengabdian ini terlaksana atas kolaborasi antara Universitas Sulawesi Barat sebagai tim pelaksana dan Universitas Negeri Makassar sebagai tim pendamping. Tim pelaksana bertugas melaksanakan kegiatan pengabdian kepada mitra sasaran dan tim Pendamping bertugas untuk mendampingi tim pelaksana dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian. Kegiatan ini dilakukan dengan pendekatan *community development* dengan melibatkan peran aktif

dari TP PKK desa Tondok Bakaru. Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan ini yaitu observasi, koordinasi, implementasi, dan evaluasi.

Kegiatan observasi merupakan kegiatan awal yang dilaksanakan. Kegiatan observasi dilakukan diawali dengan komunikasi jarak jauh menggunakan telepon seluler dan virtual meeting antara kepala desa dan TP PKK desa Tondok Bakaru serta dilanjutkan dengan kunjungan langsung ke lokasi mitra untuk mengamati secara langsung kondisi mitra di lapangan. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan kegiatan koordinasi dengan tim pendamping yang berasal dari Universitas Negeri Makassar. Kegiatan koordinasi ini dilakukan untuk menganalisis kebutuhan mitra sesuai dengan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh tim pelaksana.

Selanjutnya, kegiatan implementasi dilakukan dalam dua tahapan yaitu pelatihan dan praktek. Pelatihan dilakukan selama satu hari yaitu kelompok tani menerima pelatihan diversifikasi olahan jamur tiram yang dibagi menjadi dua pelatihan yang berjudul Pelatihan Diversifikasi Aneka Olahan Tradisional Berbahan Dasar Jamur Tiram di Desa Tondok Bakaru, Mamasa, Sulawesi Barat dilaksanakan pada tanggal 16 Oktober 2024 dan Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Produk Pangan Inovatif Di Desa Tondok Bakaru, Mamasa, Sulawesi Barat, dilaksanakan pada tanggal 26 Oktober 2024. Adapun alat yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini yaitu: kompor, wajan, sutil kayu, sutil aluminium, baksom, silicon pad, alat pengiling mie, oven tangkring, pisau, talenan, blender, alat vakum, alat press plastik, LCD, saringan dan sendok. Bahan yang digunakan yaitu jamur tiram, tepung terigu, telur, garam, kaldu jamur, air, bawang merah, bawang putih, jahe, daun salam, sereh, tissue, minyak goreng, dan tepung panir.

Kegiatan evaluasi dilakukan dengan melihat peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra dalam pembuatan aneka olahan jamur tiram. Evaluasi dilakukan dengan memberikan angket pre-test dan post-test. Angket pre-test diberikan sebelum pelaksanaan pelatihan dan post-test diberikan di akhir kegiatan yaitu setelah pendampingan praktek diversifikasi olahan jamur tiram dilaksanakan. Hasil angket pre-test dan post-test dianalisis menggunakan N-Gain sedangkan hasil angket kepuasan dianalisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Saat survey awal di Desa Tondo Bakaru terkait budidaya jamur tiram, ditemukan bahwa sebagian besar masyarakat sudah mengenal jenis jamur ini, bahkan beberapa di antaranya telah mulai membudidayakannya sebagai alternatif sumber pendapatan. Namun, meskipun sudah ada yang membudidayakan, masih banyak warga yang merasa takut untuk mengonsumsinya. Kekhawatiran utama mereka adalah potensi keracunan, karena mereka belum sepenuhnya memahami cara membedakan jamur tiram yang aman dan cara pengolahannya yang benar. Ketakutan ini diperparah oleh kurangnya pengetahuan tentang manfaat kesehatan jamur tiram dan cara pengolahan yang tepat. Namun, setelah dijelaskan bahwa jamur tiram kaya akan gizi, termasuk protein, serat, dan vitamin B kompleks yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh, serta dapat diolah menjadi berbagai produk makanan seperti bakso, nugget, mie, kaldu, rendang, dan hidangan tradisional lainnya, antusiasme masyarakat mulai meningkat (Yasa dan Ismail, 2023; Alannys et al., 2024). Mereka mulai melihat potensi jamur tiram sebagai sumber pangan bergizi dan peluang ekonomi baru bagi desa mereka. Hal ini membuka kesempatan untuk diadakannya pelatihan tentang diversifikasi olahan jamur tiram, yang dapat memberikan keterampilan praktis dalam mengolah jamur tiram menjadi produk bernilai jual tinggi, sekaligus meningkatkan pemahaman mereka tentang manfaat dan cara konsumsi jamur tiram yang aman (Nurdin et al., 2022).

Pelatihan diversifikasi olahan jamur tiram yang terdiri dari olahan inovatif dan tradisional sangat penting untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi produk pangan bernilai ekonomi tinggi. Olahan inovatif seperti bakso,

nugget, kaldu, dan mie jamur dapat menjadi alternatif makanan sehat yang lebih bergizi dibandingkan dengan produk serupa berbahan dasar daging atau tepung terigu. Misalnya, bakso jamur tiram menawarkan pilihan protein nabati yang lebih rendah kolesterol, sementara nugget jamur dapat menjadi camilan sehat dengan rasa gurih dan tekstur kenyal. Kaldu jamur tiram yang kaya umami dapat digunakan sebagai bahan dasar sup atau kuah, menggantikan kaldu daging yang lebih berat (Lidyana et al., 2021; Nurdin et al., 2022). Mie jamur tiram, dengan tekstur kenyal dan kandungan gizi yang lebih baik, menawarkan alternatif mie sehat. Selain itu, olahan tradisional seperti *Nasu Likku Jamur*, *Palekko Jamur*, dan *Rendang Jamur*, yang menggantikan daging dengan jamur tiram, akan memberikan cita rasa yang lezat namun lebih sehat. Kesuksesan kegiatan metode penyampaian yang efektif dapat dilakukan melalui sosialisasi untuk memperkenalkan manfaat dan potensi jamur tiram sebagai bahan pangan yang bergizi, diikuti dengan pelatihan praktis di lapangan (Astuti et al., 2018; Mikrianto et al., 2023). Berikut adalah gambar kegiatan sosialisasi dan juga praktik langsung pembuatan olahan diversifikasi Jamur Tiram (Gambar 1).



Gambar 1. Kegiatan pelatihan olahan pangan diversifikasi berbasis Jamur Tiram di pada kelompok masyarakat tp PKK Desa Tondok Bakaru

Pelatihan langsung merupakan metode yang sangat efektif untuk memastikan peserta dapat mempraktikkan dan memahami cara mengolah jamur tiram dengan benar. Melalui pelatihan praktis ini, peserta diajarkan mulai dari pemilihan bahan yang tepat, seperti memilih jamur tiram yang segar dan berkualitas, hingga teknik pengolahan yang sesuai untuk menghasilkan produk yang aman dan bergizi. Teknik pengolahan yang diajarkan meliputi pembuatan berbagai produk olahan seperti bakso, nugget, mie, rendang, dan camilan seperti jamur crispy, yang tidak hanya meningkatkan keberagaman

konsumsi pangan, tetapi juga membuka peluang produk olahan yang bernilai lebih tinggi dibandingkan dengan jamur segar (Nurdin et al., 2022; Usdyana et al., 2018). Selain itu, pelatihan juga mencakup aspek pemasaran, agar peserta tidak hanya mampu menghasilkan produk berkualitas, tetapi juga mengetahui cara memasarkan produk olahan jamur tiram ke pasar yang lebih luas, baik di tingkat lokal maupun regional. Dengan pendekatan ini, diharapkan peserta dapat mengembangkan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan di kehidupan sehari-hari, meningkatkan perekonomian keluarga, serta menciptakan peluang usaha baru di desa. Kegiatan yang dilakukan di Desa Tondok Bakaru untuk produk tradisional dan inovatif dapat dilihat pada table 1 dan 2.

Tabel 1. Kepuasan mitra terhadap pelatihan difersifikasi olahan jamur tiram menjadi aneka olahan inovatif

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban					Persentase (%)	Persentase (%)
		SS	S	CS	TS	STS		
1	Materi pelatihan sesuai dengan kebutuhan mitra/peserta	20	0	0	0	0	100	0
2	Materi pelatihan dipaparkan dengan lengkap dan disertai demonstrasi/praktik	20	0	0	0	0	100	0
3	Metode atau cara penyampaian materi narasumber menarik, jelas dan mudah dipahami	16	4	0	0	0	80	20
4	Setiap keluhan/pertanyaan/permasalahan yang diajukan oleh peserta dapat ditindaklanjuti dengan baik oleh narasumber/TIM yang terlibat	18	2	0	0	0	90	10
5	Kecukupan dan efektivitas durasi atau waktu penyampaian materi dan praktik	19	1	0	0	0	95	5
6	Kegiatan pelatihan memberikan kebermanfaatan secara langsung kepada peserta.	20	0	0	0	0	100	0
7	Kegiatan pelatihan meningkatkan pengetahuan mitra sasaran secara langsung.	20	0	0	0	0	100	0
8	Kegiatan Pelatihan yang telah dilaksanakan dapat dilanjutkan oleh mitra	16	4	0	0	0	80	20
9	Secara umum, mitra puas terhadap kegiatan pelatihan.	16	4	0	0	0	80	20

Keterangan : SS= Sangat Setuju; S = Setuju; CS = Cukup Setuju; TS = Tidak Setuju; STS = Sangat Tidak Setuju

Hasil angket yang disebar kepada peserta pelatihan diversifikasi olahan jamur tiram menunjukkan tingkat kepuasan yang sangat tinggi dan mencerminkan efektivitas pelatihan dalam memenuhi kebutuhan peserta untuk jenis olahan inovatif. Empat poin pertama yang mendapatkan 100 persen responden yang sangat setuju adalah: Materi pelatihan sesuai dengan kebutuhan mitra/peserta, materi pelatihan dipaparkan dengan lengkap dan disertai demonstrasi/praktik, kegiatan pelatihan memberikan kebermanfaatan secara langsung kepada peserta, dan kegiatan pelatihan meningkatkan pengetahuan mitra sasaran secara langsung. Hal ini menunjukkan bahwa materi yang diberikan sangat relevan dengan kebutuhan peserta, yang sebagian besar adalah petani dan ibu rumah tangga di Desa Tondokbakaru. Peserta merasa bahwa informasi yang diberikan sangat praktis dan dapat langsung diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, terutama dalam mengolah jamur tiram menjadi produk pangan bernilai jual tinggi. Pemaparan materi tidak hanya dilakukan melalui teori, tetapi juga disertai dengan demonstrasi langsung, yang memungkinkan peserta untuk memahami dan mempraktikkan

langkah-langkah pengolahan jamur tiram. Kebermanfaatan pelatihan ini terasa nyata, karena peserta merasa mampu mengembangkan keterampilan baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan mereka, baik dalam hal kesehatan maupun ekonomi keluarga.

Selain itu, lima poin lainnya juga menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi, dengan mayoritas responden memberi penilaian "sangat setuju" dan "setuju". Pertama, metode penyampaian materi oleh narasumber yang menarik, jelas, dan mudah dipahami sangat diapresiasi peserta. Mereka merasa materi disampaikan dengan cara yang menyenangkan dan tidak membingungkan, sehingga peserta yang sebelumnya ragu terhadap jamur tiram merasa lebih percaya diri untuk mengonsumsinya. Kemudian, setiap keluhan atau pertanyaan yang diajukan peserta dapat ditindaklanjuti dengan baik oleh narasumber atau tim yang terlibat. Ini menunjukkan bahwa pelatihan ini bersifat interaktif dan partisipatif, memberikan ruang bagi peserta untuk menyampaikan masalah dan mendapatkan solusi langsung. Kecukupan durasi materi dan praktik juga mendapat penilaian positif, dengan peserta merasa bahwa waktu yang diberikan cukup untuk memahami materi dan menguasai keterampilan yang diajarkan. Kegiatan pelatihan ini juga dipandang sangat aplikatif dan dapat dilanjutkan oleh peserta setelah pelatihan selesai, karena mereka merasa siap untuk mengolah jamur tiram menjadi berbagai produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi, seperti bakso, nugget, mie, dan kaldu. Secara keseluruhan, angket menunjukkan angka 80-95 persen peserta sangat setuju dan setuju bahwa kegiatan pelatihan ini bermanfaat dan dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan mereka

Tabel 2. Kepuasan mitra terhadap pelatihan difersifikasi olahan jamur tiram menjadi aneka olahan tradisional.

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban					Persentase (%)	Persentase (%)
		SS	S	CS	TS	STS		
1	Materi pelatihan sesuai dengan kebutuhan mitra/peserta	20	0	0	0	0	100	0
2	Materi pelatihan dipaparkan dengan lengkap dan disertai demonstrasi/praktik	20	0	0	0	0	100	0
3	Metode atau cara penyampaian materi narasumber menarik, jelas dan mudah dipahami	17	3	0	0	0	85	15
4	Setiap keluhan/pertanyaan/permasalahan yang diajukan oleh peserta dapat ditindaklanjuti dengan baik oleh narasumber/TIM yang terlibat	17	3	0	0	0	85	15
5	Kecukupan dan efektivitas durasi atau waktu penyampaian materi dan praktik	18	2	0	0	0	90	10
6	Kegiatan pelatihan memberikan kebermanfaatan secara langsung kepada peserta.	20	0	0	0	0	100	0
7	Kegiatan pelatihan meningkatkan pengetahuan mitra sasaran secara langsung.	20	0	0	0	0	100	0
8	Kegiatan Pelatihan yang telah dilaksanakan dapat dilanjutkan oleh mitra	19	1	0	0	0	95	5
9	Secara umum, mitra puas terhadap kegiatan pelatihan.	18	2	0	0	0	90	10

Keterangan : SS= Sangat Setuju; S = Setuju; CS = Cukup Setuju; TS = Tidak Setuju; STS = Sangat Tidak Setuju

Berdasarkan hasil angket yang disebar kepada peserta pelatihan olahan pangan tradisional jamur tiram, terdapat tingkat kepuasan yang sangat tinggi dan respons positif terhadap kegiatan pelatihan ini. Empat poin utama yang mendapatkan 100 persen responden yang sangat setuju adalah:

Materi pelatihan sesuai dengan kebutuhan mitra/peserta, Materi pelatihan dipaparkan dengan lengkap dan disertai demonstrasi/praktik, Kegiatan pelatihan memberikan kebermanfaatannya secara langsung kepada peserta, dan Kegiatan pelatihan meningkatkan pengetahuan mitra sasaran secara langsung. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan ini sangat relevan dan tepat sasaran, karena materi yang diajarkan langsung berhubungan dengan kebutuhan sehari-hari peserta yang sebagian besar adalah petani dan ibu rumah tangga yang ingin mengembangkan keterampilan dalam mengolah jamur tiram secara tradisional. Pelatihan tidak hanya berupa teori, tetapi juga disertai dengan demonstrasi langsung, yang memungkinkan peserta untuk mempraktikkan cara mengolah jamur tiram menjadi hidangan tradisional seperti *Nasu Likku Jamur*, *Palekko Jamur*, dan *Rendang Jamur*. Dengan demikian, peserta dapat memahami dengan baik cara mengolah jamur tiram dalam berbagai cara yang lebih dikenal oleh masyarakat lokal.

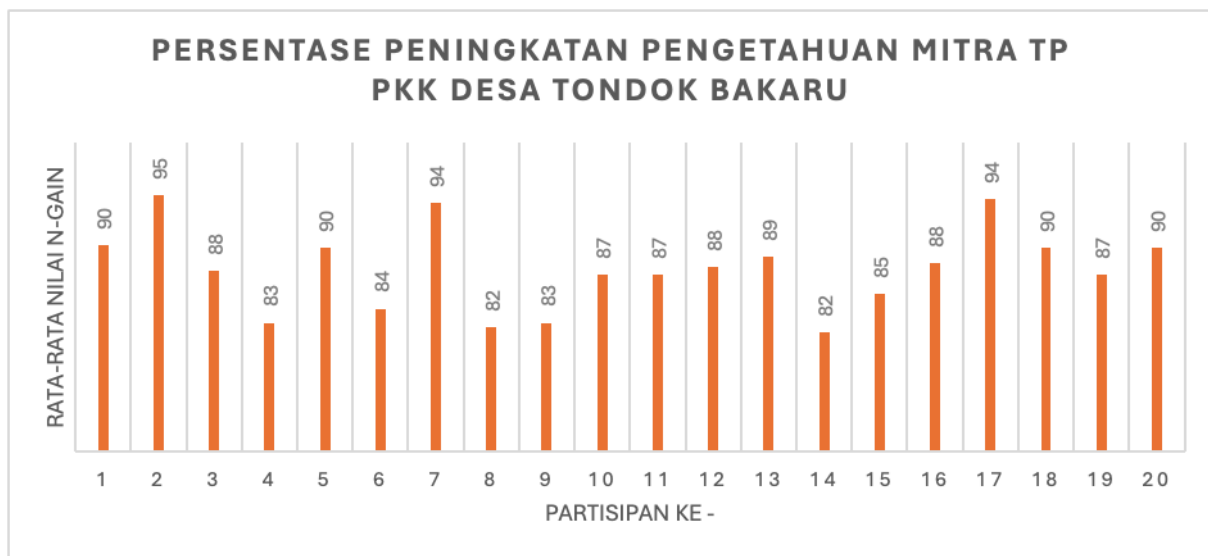
Selain itu, lima poin berikutnya, yang mencakup penyampaian materi yang menarik, jelas, dan mudah dipahami, penanganan keluhan dan pertanyaan peserta, kecukupan durasi pelatihan, serta kemampuan untuk melanjutkan kegiatan pelatihan, juga mendapat respons positif dengan 85-95 persen responden yang sangat setuju dan setuju. Peserta merasa bahwa metode penyampaian yang digunakan oleh narasumber sangat efektif dan mudah dimengerti, sehingga mereka dapat mengikuti pelatihan dengan baik. Setiap masalah atau pertanyaan yang diajukan peserta juga ditindaklanjuti dengan baik oleh tim pelatih, yang menunjukkan bahwa pelatihan ini sangat interaktif dan responsif terhadap kebutuhan peserta. Kecukupan durasi waktu untuk materi dan praktik juga mendapat pujian, karena peserta merasa tidak terburu-buru dan dapat benar-benar menguasai keterampilan yang diajarkan. Selain itu, pelatihan ini dirasakan dapat dilanjutkan oleh peserta, yang merasa mampu untuk mengolah jamur tiram secara tradisional di rumah mereka, serta membuka peluang usaha baru, terutama dengan olahan jamur tiram yang bernilai lebih tinggi. Secara keseluruhan, hasil angket menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan ini sangat berhasil dan memberikan dampak yang nyata terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, serta dapat menjadi peluang ekonomi baru bagi mereka, meningkatkan kesejahteraan keluarga dan desa secara keseluruhan. Pelatihan olahan pangan tradisional ini, dengan metode yang tepat dan aplikatif, terbukti efektif untuk meningkatkan keterampilan pengolahan jamur tiram dan membuka potensi pasar yang lebih luas.

Tindak lanjut dari kegiatan sosialisasi dan pelatihan langsung terkait diversifikasi olahan jamur tiram adalah mengukur persentase peningkatan pengetahuan mitra TP PKK Desa Tondokbaru mengenai olahan dan diversifikasi jamur tiram. Hal ini dilakukan melalui evaluasi pasca-pelatihan untuk menilai sejauh mana pemahaman peserta tentang teknik pengolahan yang benar, manfaat gizi jamur tiram, serta potensi produk olahan yang dapat dipasarkan. Evaluasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan dapat diterapkan secara efektif, sehingga dapat meningkatkan keterampilan mereka dan berkontribusi pada peningkatan ekonomi dan kesejahteraan desa. Persentase peningkatan pengetahuan mitra TP PKK desa tondok baru dapat dilihat pada table 3 dan gambar 2.

Tabel 3. Persentase peningkatan pengetahuan mitra TP PKK desa tondok baru

Partisipan	Nilai		Post-pre	ideal-pre	N-gain score	%
	Pretest	Post test				
1	10	46	36	40	0,90	90
2	11	48	37	39	0,95	95
3	10	45	35	40	0,88	88
4	10	43	33	40	0,83	83
5	11	46	35	39	0,90	90
6	19	45	26	31	0,84	84

7	16	48	32	34	0,94	94
8	11	43	32	39	0,82	82
9	10	43	33	40	0,83	83
10	11	45	34	39	0,87	87
11	11	45	34	39	0,87	87
12	17	46	29	33	0,88	88
13	14	46	32	36	0,89	89
14	12	43	31	38	0,82	82
15	16	45	29	34	0,85	85
16	16	46	30	34	0,88	88
17	14	48	34	36	0,94	94
18	11	46	35	39	0,90	90
19	11	45	34	39	0,87	87
20	11	46	35	39	0,90	90
Total Rata-rata	12,6	45,4	32,8	37,4	0,88	87,73



Gambar 2. Persentase peningkatan pengetahuan mitra pada masyarakat TP PKK desa Tondok Bakaru

Berdasarkan hasil pengujian pemahaman peserta pelatihan mengenai diversifikasi olahan jamur tiram, diperoleh nilai N-gain dengan kisaran 0.82 hingga 0,95, yang menunjukkan efektivitas yang sangat baik dalam peningkatan pengetahuan peserta. N-gain adalah salah satu metode yang digunakan untuk mengukur sejauh mana pemahaman peserta sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan, dengan rentang nilai antara 0 hingga 1. Nilai N-gain yang mendekati 1 menunjukkan peningkatan yang signifikan, sementara nilai mendekati 0 menunjukkan sedikit atau tidak ada peningkatan. Dengan kisaran nilai N-gain antara 0.82 hingga 0.95, ini menunjukkan bahwa 82 hingga 95 persen dari peserta mengalami peningkatan pemahaman yang substansial tentang topik yang diajarkan, yakni pengolahan dan diversifikasi jamur tiram. Dari 20 orang peserta yang mengikuti pelatihan, sebagian besar memperoleh pemahaman yang jauh lebih baik setelah pelatihan dibandingkan dengan sebelum mengikuti kegiatan tersebut (Jayati et al., 2024; Maharani, 2024). Peningkatan ini mencerminkan keberhasilan materi yang disampaikan dalam pelatihan, yang tidak hanya mencakup teori, tetapi juga praktik langsung yang memungkinkan peserta untuk

mengaplikasikan apa yang mereka pelajari. Peningkatan pengetahuan yang signifikan ini tidak hanya menunjukkan efektivitas pelatihan dalam memberikan informasi, tetapi juga mencerminkan kemampuan peserta untuk memahami dan mengimplementasikan teknik-teknik pengolahan jamur tiram dengan benar (Atikawati et al., 2024; Imail et al., 2024). Nilai N-gain yang tinggi ini juga menjadi indikator bahwa pelatihan ini sangat berhasil dalam mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan keterampilan peserta dalam diversifikasi produk jamur tiram yang dapat meningkatkan kualitas hidup dan perekonomian mereka. Evaluasi ini memberikan bukti konkret bahwa pelatihan ini memberi dampak yang positif dan dapat diteruskan untuk pengembangan lebih lanjut. Keberhasilan dari kegiatan tersebut ditandai dengan berbagai macam olahan baik olahan inovatif maupun tradisional yang dibuat. Berbagai macam olahan Jamur Tiram dapat dilihat gambar 3.



Gambar 3. Jenis olahan dan diversifikasi Jamur Tiram yang dibuat oleh kelompok masyarakat TP PKK Desa Tondok Bakaru

Kelompok masyarakat TP PKK Desa Tondok Bakaru telah berhasil menghasilkan berbagai produk olahan inovatif dan tradisional dari jamur tiram yang dikemas dengan packaging menarik, meningkatkan baik nilai rasa maupun nilai ekonominya. Di sisi olahan inovatif, mereka telah membuat produk seperti bakso jamur tiram, nugget jamur, mie jamur, dan kaldu jamur. Produk-produk ini tidak hanya memiliki cita rasa yang gurih dan tekstur yang menarik, tetapi juga menawarkan alternatif makanan sehat yang rendah kalori dan kolesterol (Afiah et al., 2014; Aini, 2018). Pengemasan yang digunakan sangat menarik dengan desain modern dan praktis, sehingga dapat memikat konsumen dari berbagai kalangan, termasuk pasar vegan dan vegetarian. Di sisi lain, untuk produk olahan tradisional, mereka mengolah jamur tiram menjadi Nasu Likku Jamur, Palekko Jamur, dan Rendang Jamur, yang menggunakan rempah-rempah lokal untuk menciptakan rasa yang kaya dan autentik. Produk tradisional ini juga dikemas dengan apik menggunakan kemasan yang ramah lingkungan dan mudah disimpan, menjaga kesegaran serta nilai gizi jamur tiram. Dengan inovasi ini, mereka berhasil meningkatkan daya tarik produk lokal serta membuka peluang pasar yang lebih luas. Packaging yang menarik dan produk yang memiliki keunikan rasa telah berhasil menaikkan harga jual, memberikan nilai ekonomi lebih tinggi, dan mendongkrak perekonomian masyarakat desa, sekaligus memperkenalkan potensi lokal yang bernilai tambah tinggi di pasar yang lebih besar.

KESIMPULAN

Hasil pengujian pemahaman peserta pelatihan mengenai diversifikasi olahan jamur tiram menunjukkan nilai N-gain antara 0,82 hingga 0,95, yang mencerminkan peningkatan pengetahuan yang signifikan. Nilai ini mengindikasikan bahwa 82 hingga 95 persen peserta mengalami pemahaman yang lebih baik setelah pelatihan. Keberhasilan ini mencerminkan efektivitas materi yang disampaikan, baik dalam teori maupun praktik langsung. Peningkatan pengetahuan peserta tidak hanya menunjukkan pemahaman, tetapi juga kemampuan untuk mengaplikasikan teknik pengolahan jamur tiram. Evaluasi ini membuktikan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan keterampilan peserta.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia atas pendanaan Kosabangsa Tahun 2024 dengan nomor kontrak induk : 002/E5/PG.02.00/KOSABANGSA/2024 dan kontrak turunan : 337/UN55.C/AM/2024. Universitas Negeri Makassar sebagai tim pendamping dan pemerintah Desa Tondok Bakaru serta PT. Timur Mushroom atas bantuannya selama pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiah, A., & Rahayuningsih, H. M. (2014). Pengaruh pemberian sup jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap kadar kolesterol total subjek obesitas. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 465-472.
- Aini, S. (2018). Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) (studi kasus: Kabupaten Deli Serdang).
- Alang, H., Rosalia, S., & Ainulia, A. D. R. (2022). Inventarisasi tumbuhan obat sebagai upaya swamedikasi oleh masyarakat suku mamasa di Sulawesi Barat. *Quagga: Jurnal Pendidikan Dan Biologi*, 14(1), 77-87.
- Alannys, M. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Gycine Max. L*) pada Pembuatan Bakso Jamur Tiram terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Advances In Social Humanities Research*, 2(3), 508-519.
- Amelia, A., Sahabuddin, C., & Fitrah, N. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Wisata Desa Melalui Pemberdayaan Masyarakat Desa (Studi Kasus Wisata Bunga Anggrek Tondok Bakaru Kecamatan Mamasa Kabupaten Mamasa). *Jurnal Ilmu Pemerintahan, Administrasi Publik, dan Ilmu Komunikasi (JIPIKOM)*, 3(2), 125-134.
- Atikawati, D., Wardana, F. C., Abidin, Z., & Nurrohman, M. Y. (2024). Peningkatan Kesadaran Lingkungan Warga Kampung Lele Kediri melalui Pengolahan Limbah Minyak Jelantah. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 114-122.
- Hermin, H., Paranoan, N., & Sabandar, S. Y. (2024). Kontribusi Sektor Pariwisata terhadap Pendapatan Asli Daerah Kabupaten Mamasa. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(9), 3328-3337.
- Ismail, A. Y., Abidin, Z., Aminudin, S., & Rahmawati, T. (2024). Pelatihan Identifikasi Morfologi Tanaman Berkhasiat Obat Untuk Meningkatkan Variasi Olahan Produk dan Penjualan. *Abdimas Galuh*, 6(2), 1512-1523.
- Jayati, R. D., Fitriyana, N., Gumay, O. P. U., & Delwista, M. W. (2024). PELATIHAN PEMBUATAN DAN PEMASARAN YOGURT SUSU KEDELAI DI DESA KARANG JAYA KECAMATAN SELUPU REJANG. *PKM Linggau: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 105-114.
- Lubis, E. R. (2020). *Untung Besar Budi Daya Jamur Tiram*. Bhuana Ilmu Populer.
- Maharani, H. (2024). Penyuluhan dengan metode sokratik dan lomba memasak sebagai upaya peningkatan pemahaman stunting pada ibu-ibu posyandu balita di kabupaten Gresik. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(2), 1515-1525.
- Mikrianto, E., Yunus, R., Dahniar, D., Aisy, R., Nugravita, A. N., Fitriani, R. A., ... & Wahyudi, A. (2023). Diversifikasi Jamur Tiram Olahan di UKM Jamur Kabupaten Batola Kalimantan Selatan. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, 3(2), 387-392.

- Mulyana, M., Pawan, A. P., & Maabuat, E. E. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Desa Wisata Tondok Bakaru Di Kecamatan Mamasa Kabupaten Mamasa Provinsi Sulawesi Barat. *J-3P (Jurnal Pembangunan Pemberdayaan Pemerintahan)*, 16-32.
- Nurdin, G. M., Ariandi, A., & Arhim, M. (2022). Pelatihan Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Produk Olahan Makanan di Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene. *Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat (Jati Emas)*, 6(3), 17-18.
- Purwaningsih, C. E. (2014). Pertumbuhan dan produktivitas jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada media tumbuh limbah blotong dan ampas tebu dengan tambahan bekatul. *Widya Warta: Jurnal Ilmiah Universitas Katolik Widya Mandala Madiun*, 38(02), 178-189.
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). Budidaya jamur tiram putih (*Pluoretus Ostreatus*) sebagai upaya perbaikan gizi dan meningkatkan pendapatan keluarga. *ALTIFANI Journal: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31-35.
- Sari, I. J., Fitriana, D. N. E., Hendriyani, M. E., Khastini, R. O., & Permata, T. A. (2023). Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Pontang-Banten Terkait Kandungan Gizi Jamur Tiram Melalui Sosialisasi dan Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 33-39.
- 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), 59-68.
- Yasa, I. K. P. S., & Ismail, D. (2023). Perbedaan Bakso Berbahan Dasar Jamur Tiram Dengan Daging Ayam. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(6), 1362-1374.

