



## ABDIMAS UNIVERSAL

<http://abdimasuniversal.uniba-bpn.ac.id/index.php/abdimasuniversal>

DOI: <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v4i2.226>

Received: 22-06-2022

Accepted: 19-07-2022

### Pengembangan Usaha Jamur Tiram Melalui Diversifikasi Produk Jamur Crispy di Batealit Jepara

M. Sagaf<sup>1</sup>; Desti Setiyowati<sup>2\*</sup>; R. H Kusumodestoni<sup>3</sup>; Solikhul Hidayat<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, UNISSULA Semarang

<sup>2</sup>Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Sains dan Teknologi, UNISNU Jepara

<sup>3</sup>Program Studi Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Sains dan Teknologi, UNISNU Jepara

<sup>4</sup>Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, UNISNU Jepara

\*Email: [desti.8@unisnu.ac.id](mailto:desti.8@unisnu.ac.id)

#### Abstrak

Produksi jamur tiram di Desa Mindahan Kidul memiliki potensi untuk dikembangkan dan bernilai ekonomi tinggi. Prospek pengembangan usaha jamur tiram cukup besar yang dapat dilihat dari kondisi lingkungan yang terletak di lereng Gunung Muria dan ketersediaan bahan baku untuk media tanam mudah didapatkan dari serbuk kayu yang melimpah. Mitra pada program kegiatan pengabdian adalah UMKM AJJ Jamur Tiram Mindahan Kidul yang memiliki permasalahan hasil produksi baglog dan jamur tiram belum mampu sebagai salah satu penghasilan utama. Produk yang dihasilkan berupa bibit jamur F2, baglog, dan jamur tiram segar. Selain itu, desain kemasan masih sederhana dan belum mempunyai label serta pemasaran konvensional serta sarana produksi kurang memadai. Tujuan dari pengabdian masyarakat adalah memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra AJJ Jamur Tiram untuk mengembangkan usaha produk jamur tiram sebagai produk unggulan daerah Jepara. Metode pelaksanaan menggunakan *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk PPPUD telah melakukan berbagai bentuk pelatihan dan pendampingan kepada mitra. Pengembangan usaha produk jamur tiram yang telah dilakukan adalah olahan jamur tiram crispy "ROOMPY" dan telah memiliki izin PIRT. Terbentuknya *website* dengan alamat url: [ajjjamurjepara.com](http://ajjjamurjepara.com), akun *instagram* "AJJ Jamur Jepara", akun *facebook* "ajj\_jamur\_tiram\_jepara", dan akun *shopee* "AJJ Jamur Tiram" telah meningkatkan pendapatan sekitar 50%.

**Kata Kunci:** jamur tiram, jamur crispy, PPPUD

#### Abstract

Oyster mushroom production in Mindahan Kidul Village has the potential to be developed and has high economic value. The prospect of developing the oyster mushroom business is quite large which can be seen from the environmental conditions located on the slopes of Mount Muria and the availability of raw materials for planting media that are easily obtained from abundant sawdust. Partners in the service activity program are MSME AJJ Oyster Mushroom Mindahan Kidul which has problems producing baglog and oyster mushrooms that have not been able to become one of the main sources of income. The products produced are F2 mushroom seeds, baglog, and fresh oyster mushrooms. Beside that, the packaging design is still simple and does not have conventional labels and marketing and inadequate production facilities. The purpose of this community service activity is to provide training and assistance to AJJ Oyster Mushroom partners to develop an oyster mushroom product business as a superior product for the Jepara area. The implementation method uses *Participatory Rural Appraisal* (PRA). The results of community service activities in the form of PPPUD have carried out various forms of training and assistance to partners. The development of the oyster mushroom product business that has been carried out is the processed crispy oyster mushroom "ROOMPY" and has a PIRT permit. The establishment of a *website* with the url address: [ajjjamurjepara.com](http://ajjjamurjepara.com), *Instagram* account "AJJ Mushroom Jepara", *Facebook* account "ajj\_jamur\_tiram\_jepara" and *shopee* account "AJJ Mushroom Oyster" has increased revenue by around 50%.

**Keywords:** oyster mushroom, crispy mushroom, PPPUD

#### 1. Pendahuluan

Komoditas jamur tiram di Indonesia saat ini memiliki peluang untuk dikembangkan, baik untuk mencukupi pasar dalam negeri yang terus meningkat maupun untuk ekspor, sebab masyarakat sudah mulai mengerti nilai gizi jamur tiram putih ataupun coklat serta kondisi alam yang sangat mendukung. Bahan baku sebagai media tanam jamur tiram masih banyak

tersedia di lingkungan sekitar (Hernawati et al., 2019)

Menurut Sagaf & Setiyowati (2019), Kabupaten Jepara meskipun sebagian wilayahnya terletak di pesisir pantai, namun sebagian juga terletak di kaki gunung. Kondisi iklim yang sejuk ini cocok untuk pembudidayaan jamur dan ditunjang oleh tersedianya bahan baku untuk pembuatan media tanam/baglog berupa serbuk kayu gergajian yang cukup melimpah

dikarenakan kabupaten Jepara merupakan sentra industri meubel, seperti halnya Desa Mindahan Kidul yang didukung oleh ketersediaan bahan baku media tanam berupa serbuk kayu gerjagen yang melimpah dan berada pada lereng gunung muria.

Mindahan Kidul adalah desa di Kecamatan Batealit, Kabupaten Jepara. Mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani. Desa Mindahan Kidul memiliki peluang yang baik untuk pengembangan jamur tiram. Prospek pengembangan usaha jamur tiram di desa ini cukup besar yang dapat dilihat dari kondisi lingkungan yang cocok sebagai persyaratan tumbuh jamur tiram, selain itu ketersediaan limbah pertanian sebagai bahan baku untuk media tanam yang tersedia sepanjang waktu (BPS, 2019).

Menurut Rosmiah et al. (2020), jamur tiram (*Pluoretus ostreatus*) termasuk organisme saprofit yang hidup di atas media organik yang sudah lapuk atau mati. Nutrisi yang dibutuhkan selama pertumbuhan jamur yaitu: fosfor, belerang, kalium, karbon yang telah tersedia dalam jaringan kayu yang sudah lapuk tetapi dalam jumlah yang sedikit, maka macam media tanam dan lama pengomposan (inkubasi) sangat mempengaruhi nilai nutrisi dan keberhasilan budidaya jamur tiram. Nutrisi dalam jamur tiram sangat baik bagi tubuh manusia dan dalam memenuhi gizi keluarga, diantaranya 19-35 % protein, 9 asam amino, 72% lemak tak jenuh dan kandungan serat yang tinggi (7,4 - 24,6 %). Di samping sebagai obat kolesterol, kanker, AIDS. juga anti bakteri merugikan, anti virus, dan meningkatkan kekebalan tubuh.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Nutrisi utama yang diperlukan oleh jamur tiram putih antara lain karbohidrat (Selulosa, Hemiselulosa, dan Lignin), protein, lemak, mineral, dan Vitamin (Astuti & Kuswytasari, 2013). Menurut Zulfarina et al. (2019), budidaya jamur merupakan teknologi tepat guna yang tidak membutuhkan biaya besar dan tidak begitu rumit dalam pelaksanaannya sehingga bisa dikerjakan oleh masyarakat setempat. Budidaya jamur tiram membutuhkan waktu panen hanya 1,5 bulan, tidak butuh pupuk, tidak mengenal musim, bisa dilakukan dalam skala *home industry* dan oleh siapa saja. Sisa dari produk jamur tiram dapat dimanfaatkan sebagai kompos dan makanan ikan, selain itu juga sudah bisa digunakan sebagai media untuk perkembangbiakan cacing.

Produksi jamur tiram di Desa Mindahan Kidul memiliki potensi untuk dikembangkan dan bernilai ekonomi tinggi, sebab jamur tiram tidak hanya dikonsumsi langsung dalam bentuk jamur segar tetapi juga bisa dalam bentuk diversifikasi jamur tiram. Salah satu contohnya adalah jamur tiram diproduksi dalam

bentuk makanan ringan (*snack*) yang sehat, sehingga memiliki daya tahan lebih lama dan bernilai jual tinggi.

Adapun peserta program kegiatan ini adalah mitra UMKM bernama AJJ Jamur Tiram. Menurut (Sagaf et al., 2021), AJJ Jamur Tiram merupakan salah satu UMKM pembudidaya jamur tiram yang ada di kabupaten Jepara yang berdiri sejak tahun 2014 dan pemiliknya adalah Bapak Ahmad Jamal. Lokasi mitra terletak di desa Mindahan Kidul kecamatan Batealit kabupaten Jepara. Usaha yang dikembangkan oleh mitra adalah produksi bibit F2, baglog untuk media tanam jamur, dan budidaya jamur tiram segar di dalam kumbung (rumah untuk budidaya jamur tiram).

Berdasarkan analisis situasi, permasalahan yang dihadapi mitra AJJ Jamur Tiram, antara lain:

- Hasil produksi baglog dan jamur tiram masih belum mampu sebagai salah satu penghasilan utama. Produk yang dihasilkan masih berupa bibit jamur F2, baglog, dan jamur tiram segar. Sehingga pada saat hasil panen jamur tiram melimpah, mitra kesulitan untuk memasarkan produk sebab jamur tiram memiliki sifat tidak dapat disimpan lama dan mudah rusak. Oleh sebab itu, perlu dilakukan inovasi produk olahan jamur tiram.
- Desain kemasan masih sederhana dan belum mempunyai label, sehingga belum mampu bersaing dengan produk jamur tiram yang lain.
- Pemasaran masih tradisional melalui mulut ke mulut, warung dan pasar sekitar mitra, dan masih menggunakan media sosial *facebook* dan *instagram*, belum mempunyai *website* dan *online shop* (*e-commerce*).
- Sarana ruang produksi terbatas dan perlu peningkatan untuk menunjang produktivitas serta perlu penataan *layout* untuk memperlancar proses produksi.

Solusi yang ditawarkan dengan adanya kegiatan PPPUD ini adalah sebagai berikut:

- Meningkatkan pengolahan jamur tiram dengan menggunakan teknologi tepat guna berupa jamur crispy.
- Meningkatkan kemampuan manajerial dengan pendampingan manajemen usaha.
- Membuat kemasan sealer dan label jamur crispy.
- Mendaftarkan P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) ke Dinas Kesehatan Kabupaten Jepara.
- Peningkatan pangsa pasar 10% dan perluasan wilayah melalui *website* dan *online shop* (*e-commerce*).
- Meningkatkan pendapatan UMKM dengan naiknya volume produksi karena menggunakan teknologi informasi dan teknologi tepat guna (TTG).

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra AJJ Jamur Tiram untuk mengembangkan usaha produk jamur tiram sebagai produk unggulan

daerah Jepara sehingga mampu memperoleh keuntungan yang maksimal.

Kegiatan Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah ini dilakukan antara Tim PPPUD Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara dengan UMKM mitra yang dilaksanakan pada bulan April 2021 – Februari 2022.

## 2. Bahan dan Metode

Metode pelaksanaan dalam kegiatan ini dapat diartikan sebagai cara atau teknik penyampaian materi pelatihan berbasis wilayah oleh para pakar kepada mitra baik secara langsung maupun tidak langsung, agar mereka tahu, mau dan mampu menerapkan inovasi (teknologi baru) (Hernawati et al., 2019).

Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian menggunakan metode *Participatory Rural Appraisal* (PAR). Menurut Chambers (1996), *Participatory Rural Appraisal* (PRA) atau Pemahaman Partisipatif Kondisi Pedesaan (PRA) adalah pendekatan dan metode yang memungkinkan masyarakat secara bersama-sama menganalisis masalah kehidupan dalam rangka merumuskan perencanaan dan kebijakan secara nyata. Pada intinya PRA adalah sekelompok pendekatan atau metode yang memungkinkan masyarakat untuk saling berbagi, meningkatkan, dan menganalisis pengetahuan

mereka tentang kondisi dan kehidupannya serta membuat rencana dan tindakan nyata. Beberapa prinsip dasar yang harus dipenuhi dalam metode PRA antara lain adalah saling belajar dan berbagi pengalaman, keterlibatan semua anggota kelompok dan informasi, orang luar sebagai fasilitator, konsep triangulasi, serta optimalisasi hasil, orientasi praktis dan keberlanjutan program (Rochdyanto, 2000).

Metode pelaksanaan PPPUD yang ditawarkan tim pengusul pada mitra AJJ Jamur Tiram meliputi tahapan-tahapan yang dilakukan secara sistematis dan berkesinambungan sebagai berikut :

- 1) Sosialisasi kegiatan pengabdian pada mitra.
- 2) Pelatihan dan pendampingan manajemen keuangan.
- 3) Pelatihan dan pendampingan pengelolaan *website* dan *e-commerce*.
- 4) Pendampingan penggunaan alat kontrol suhu dan kelembaban kumbung.
- 5) Pelatihan pengolahan jamur crispy.
- 6) Pelatihan teknik pengemasan produk.
- 7) Sosialisasi Perijinan Industri Rumah Tangga (P-IRT).

Skema kegiatan pada pengabdian ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema PPPUD Jamur Tiram di Kabupaten Jepara

### 3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan PPPUD dilakukan dalam beberapa tahapan dengan jadwal dan agenda kegiatan dijelaskan pada Tabel 1.

**Tabel 1.**  
**Jadwal dan Agenda Kegiatan PPPUD**

No	Tanggal	Agenda	Narasumber
1.	20/4/21	Sosialisasi kegiatan pengabdian pada mitra	Tim Pelaksana PPPUD
2.	3/6/21	Pelatihan manajemen keuangan	Solikhul Hidayat, SE, M.Si.
3.	10/6/21	Pelatihan pengelolaan Website dan E-Commerce	Muhamad Husein, S.Kom.
4.	29/6/21	Pendampingan penyusunan laporan keuangan	Solikhul Hidayat, SE, M.Si.
5.	16/7/21	Pendampingan Pengelolaan Website dan E-Commerce	R.H. Kusumodestoni, S.Kom, M.Kom
6.	21/7/21	Pendampingan penggunaan alat kontrol suhu dan kelembaban kumbung	M. Sagaf, S.T., M.T.
7.	27/7/21	Pelatihan pengolahan jamur krispy	Yeni Kusasih. S.Si.
8.	31/7/21	Pelatihan teknik pengemasan produk	Kukuh Dwi Wijayanto, S.Sn, M.Sn.
9.	5/8/21	sosialisasi perijinan industri rumah tangga (P-IRT)	Mohammad Al Farouq, AMKL

Sosialisasi kegiatan pengabdian bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai kegiatan Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) tahun ke-2 yang akan dilaksanakan, sehingga diharapkan mitra dapat berpartisipasi aktif dalam kegiatan pengabdian. Mitra dalam kegiatan sosialisasi berperan aktif sebab hal ini sudah pernah dilakukan pada kegiatan PPPUD tahun pertama jadi kegiatan ini melanjutkan dari program sebelumnya.

Pengetahuan mitra dalam mengelola keuangan masih sangat minim, yang dilakukan selama ini hanya mencatat di buku tulis pengeluaran dan pemasukan belum tertata dengan baik sehingga diperlukan pelatihan dan pendampingan manajemen keuangan. Kegiatan tersebut bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan mitra dalam mengelola keuangan usahanya.

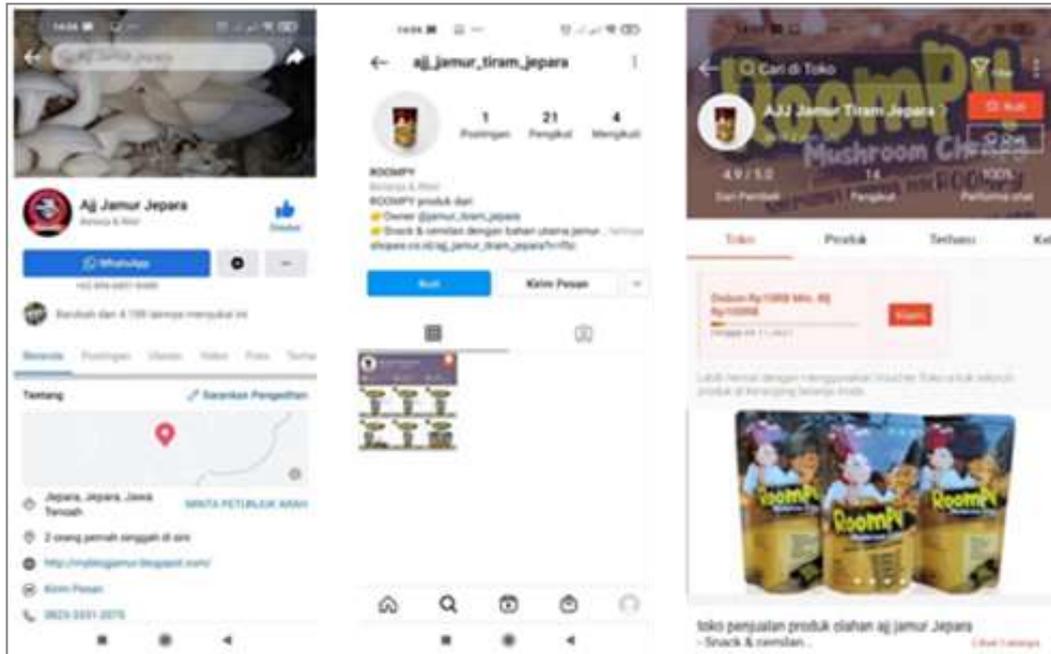
Menurut Sudirman et al. (2020), *business plan* dan manajemen keuangan merupakan hal penting bagi pelaku usaha. Sari et al. (2020) menambahkan laporan keuangan, yaitu catatan formal tentang keuangan suatu perusahaan, yaitu laporan tertulis yang mengukur kekuatan keuangan, kinerja, dan likuiditas perusahaan. Selain itu, laporan keuangan juga mencerminkan dampak keuangan terhadap transaksi bisnis.



**Gambar 2. Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan kepada Mitra**

Pemasaran produk jamur tiram yang selama ini sudah dilakukan melalui media sosial *facebook* dan *instagam* perlu adanya perluasan jaringan pemasaran. Menurut Widiastuti et al. (2022), *instagram* menjadi unggulan selain *facebook* dan *marketplace* dikarenakan penggunaannya yang *user friendly*, lebih murah dibandingkan membuat *website* sebagai media promosi toko *online*, memiliki fitur *instagram story* dan *feed instagram* sebagai fitur unggulan yang memudahkan konsumen dalam melihat produk di toko *online* tersebut dan yang sering dilihat pertama kali oleh *follower instagram* dikarenakan setiap kali penjual unggah di *instagram story* para *follower* toko tersebut akan mendapatkan pemberitahuan unggahan tersebut. Hal penting yang perlu diperhatikan ketika sudah memiliki akun *instagram* untuk bisnis adalah *maintenance*.

Oleh sebab itu, kegiatan pelatihan dan pendampingan pengelolaan *website* dan *e-commerce* dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam hal menggunakan internet sebagai media promosi produknya dan melakukan transaksi secara *online*. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan omzet penjualan, apalagi pada saat pandemi covid-19 ini kegiatan-kegiatan yang sifatnya berhubungan langsung mulai dihindari. Sebagian besar masyarakat banyak beralih melakukan transaksi secara *online*.



Gambar 3. Website dan E-Commerce

Mitra dalam melakukan produksi budidaya jamur tiram masih menggunakan peralatan yang konvensional. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini, tim melakukan inovasi dengan menggunakan teknologi tepat guna membuat kontrol suhu dan kelembaban kumbung otomatis untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi budidaya jamur tiram. Penggunaan kontrol suhu dan kelembaban kumbung jamur otomatis dapat memudahkan mitra dalam mengawasi dan mengontrol pertumbuhan jamur tiram melalui *smartphone*.

Budidaya jamur konsumsi di Indonesia menunjukkan perkembangan yang menggembirakan. Saat ini Indonesia sudah termasuk sebagai salah satu negara pemasok utama jamur dunia, akibatnya kebutuhan dalam negeri justru terabaikan. Gambaran tersebut baru merupakan kebutuhan pasar dalam bentuk jamur segar. Padahal jamur konsumsi tidak hanya dipasarkan dalam keadaan segar, tetapi juga dapat diolah lebih lanjut menjadi produk olahan siap saji seperti keripik jamur, abon jamur, nugget jamur, dan makanan olahan jamur lain. Produk-produk tersebut selain meningkatkan nilai tambah juga merupakan perluasan pemasaran untuk menjangkau lebih banyak konsumen (Shintia & Amalia, 2017).

Seiring dengan peningkatan produksi budidaya jamur tiram harus dilakukan inovasi agar produk jamur tiram dapat bertahan lama dan tidak mudah rusak. Salah satu upaya untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan melakukan diversifikasi produk jamur tiram pasca panen. Diversifikasi tersebut dengan membuat olahan jamur tiram crispy agar memiliki nilai ekonomis dan lebih tahan lama masa simpannya.

Untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan, maka dilakukan pelatihan pengolahan jamur tiram crispy. Kegiatan pelatihan tersebut mendatangkan narasumber Ibu Yeni Kusasih, S.Si yang merupakan praktisi dan pengusaha aneka olahan makanan PT. Menara Maju serta merupakan koordinator UMKM Kartini Mandiri Jepara.

Suatu produk dapat laris terjual di pasaran salah satunya dapat dilihat dari segi kemasan. Kemasan produk merupakan alat penjualan yang penting dan efektif untuk mendorong pembelian. Fungsi dari kemasan produk dapat menjadi media yang ampuh untuk promosi penjualan. Kemasan produk yang menarik dan kekinian menjadi kunci sukses produk tersebut dapat diterima oleh konsumen. Untuk menunjang hal tersebut dilakukanlah pelatihan teknik pengemasan produk yang bertujuan agar mitra dapat mengemas produknya dengan kemasan yang bagus, menarik dan kekinian, sehingga dapat bersaing di pasar *online* maupun *offline*. Pelatihan ini menghasilkan kemasan yang diberi label “Roompy” dengan *tag line* varian rasa yang kekinian.

Telah dihasilkan kemasan *standing pouch* berupa aluminium foil dengan desain kekinian yang diharapkan dapat diterima dan bersaing di pasaran. Selain kemasan plastik dengan desain stiker yang menarik, varian rasa juga dibuat dengan tema kekinian berupa “lambe” sesuai nama merk “Roompy”, yaitu: (a) Lambe Jedor = Original Paling Ngedor (Rasa Original), (b) Lambe Judes = Jagung Manis Maknyes (Rasa Jagung Manis), (c) Lambe Lamis = Balado Makin Hits (Rasa Balado), (d) Lambe Memble = Pedas

Bikin Memble (Rasa Super Pedas), serta (e) Lambe Gosip = Berbeque Lebih Sip (Rasa Berbeque).

Produksi olahan tersebut masih tergolong sederhana seperti penggunaan alat yang sederhana serta tahapan pengolahan yang dilakukan secara *batch*. Produk tersebut hanya dapat dijual di kedai desa dan sekitarnya, belum bisa diedarkan ke mini market, toko oleh-oleh maupun luar desa. Hal ini disebabkan oleh Mitra yang belum memiliki legalitas layak edar seperti PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga). Sehingga perlu tindak lanjut program untuk dapat menguatkan penerimaan produk ke masyarakat sehingga akan semakin luas jangkauan pemasarannya, salah satunya dengan pengurusan PIRT.

Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) merupakan suatu perusahaan yang mempunyai lokasi produksi menetap dengan alat pengolahan yang sederhana (BPOM RI, 2018). Menurut Komalasari et al. (2021), Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh pemerintah kota (bupati atau wali kota) terhadap pangan industri IRT disuatu wilayah. SPP-IRT juga merupakan izin yang dibutuhkan oleh pengusaha UKM/UMKM untuk dapat menjual produknya secara legal.

Produk olahan jamur tiram crispy mitra AJJ merupakan industri rumahan yang perlu mendapatkan izin PIRT agar terjaga keamanan produk pangannya, sehingga konsumen tidak perlu khawatir ketika membelinya. Mitra dibekali pengetahuan dalam mengurus perizinan dan mempersiapkan proses produksinya dengan baik sesuai standar dari Dinas Kesehatan Kabupaten Jepara. Kegiatan penyuluhan PIRT mendatangkan narasumber Bapak Mohammad Al Farouq, AMKL yang merupakan penyelia sanitarian Dinas Kesehatan Kabupaten Jepara.



Gambar 4. Kemasan Jamur Crispy

Sebelum mendaftarkan PIRT dilakukan renovasi ruang produksi. Renovasi ruang produksi pengolahan jamur crispy dilakukan mulai bulan Juli dan masih berlangsung hingga saat ini. Perbaikan ini dilakukan untuk mempersiapkan ruang produksi jamur crispy dan agar kondisi ruang produksi memenuhi standar dari

dinas kesehatan. Sehingga diharapkan dapat memperoleh izin Industri Rumah Tangga dari dinas kesehatan dan dapat meningkatkan jenis produk dan olahan jamur tiram, serta meningkatkan nilai ekonomis dan masa simpan produk. Selain itu juga dapat menambah omset penjualan.

Hasil dari kegiatan pengabdian telah keluarnya sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Kesehatan Kabupaten Jepara, untuk kemasan plastik dengan nomor P-IRT 2043320011170-24 dan untuk kemasan alumunium dengan nomor 5043320011170-24.

#### 4. Kesimpulan dan Saran

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk PPPUD telah melakukan berbagai bentuk pelatihan dan pendampingan kepada mitra AJJ jamur tiram Desa Mindahan Kidul. Kegiatan yang telah dilakukan tersebut menjadi upaya untuk mengembangkan usaha produk jamur tiram sebagai produk unggulan daerah Jepara sehingga mampu memperoleh keuntungan yang maksimal.

Pengembangan usaha produk jamur tiram yang telah dilakukan adalah olahan jamur tiram crispy "Roompy" ber-PIRT dengan terbentuknya *website* dengan alamat url: [ajjjamurjepara.com](http://ajjjamurjepara.com). dan beberapa akun seperti akun *instagram* "AJJ Jamur Jepara", akun *facebook* "ajj\_jamur\_tiram\_jepara", dan akun *shopee* "AJJ Jamur Tiram" menjadi pintu utama terjadinya transaksi secara *online* yang dilakukan oleh mitra dengan konsumen. Hal ini menunjang peningkatan pendapatan sekitar 50%.

Berbagai bentuk kegiatan yang telah dilakukan dan dari akun media sosial yang telah terbentuk diharapkan untuk selalu diaplikasikan dan dikelola dengan baik, sehingga produk jamur tiram berkembang hingga dapat menembus pasar nasional maupun internasional. Hal ini juga mendorong pemerintah dan stakeholder lainnya untuk senantiasa membantu pengembangan UMKM masyarakat ke arah yang lebih baik.

Berdasarkan hasil yang dicapai, dapat disarankan:

- 1) Perlu kiranya dilakukan penyuluhan yang lebih intensif untuk lebih banyak memberikan informasi terbaru mengenai teknik budidaya jamur tiram menggunakan teknologi tepat guna.
- 2) Melakukan studi banding ke petani jamur yang sudah berhasil mengolah jamur tiram menjadi berbagai produk olahan yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi.
- 3) Perlu adanya tindak lanjut dari masyarakat untuk terus berupaya menggalakkan budidaya jamur tiram yang baik dan benar sebagai upaya dalam meningkatkan pendapatan, mengingat jamur tiram memiliki nilai ekonomi.

## 5. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara, DRPM RISTEK – BRIN, Dinas Kesehatan Kabupaten Jepara, Koordinator UMKM Kartini Mandiri Jepara atas terselenggaranya program pengabdian kepada masyarakat, serta pihak-pihak yang telah membantu dalam proses pelaksanaan program pengabdian sehingga artikel yang ditulis dapat diselesaikan dengan baik.

## 6. Daftar Rujukan

- Astuti, H. K., & Kuswytasari, N. D. (2013). Efektifitas Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Variasi Media Kayu Sengon (*Paraserianthes falcata*) dan Sabut Kelapa (*Cocos nucifera*). *Jurnal Sains Dan Seni Pomits*, 2(2), 144–148.
- BPOM RI. (2018). Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. BPOM RI, 11, 1–16.
- BPS. (2019). Kabupaten Jepara Dalam Angka: Jepara Regency In Figures 2019. <https://jeparakab.bps.go.id>
- Chambers, R. (1996). *Participatory Rural Appraisal: Memahami Desa Secara Partisipatif*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hernawati, H., Jamili, A., & Saputra, D. H. (2019). Pengembangan Usaha Produksi Jamur Tiram Kelompok Wanita Tani Berbasis Wilayah. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 3(1), 124. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v3i1.1263>.
- Komalasari, E., Widiawati, D., & Puteri, N. E. (2021). Pendampingan Pengurusan P-IRT UMKM Pangan di Desa Cikidang, Sukabumi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.36722/jpm.v3i1.476>.
- Rochdyanto, S. (2000). Langkah-langkah Pelaksanaan Metode PRA. In Makalah ToT PKPI. Yogyakarta.
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). BUDIDAYA JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) SEBAGAI UPAYA PERBAIKAN GIZI DAN MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA. *Altifani: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31–35. <https://doi.org/10.32502/altifani.v1i1.3008>.
- Sagaf, M., & Setiyowati, D. (2019). Pembuatan Baglog Melalui Rancang Bangun Mesin Sterilisasi Baglog Otomatis Dan Budidaya Jamur Tiram Dengan Kontrol Suhu Dan Kelembaban Kumbung Jamur Otomatis. *Abdimas Unwahas*, 4(1). <https://doi.org/10.31942/abd.v4i1.2693>.
- Sagaf, M., Setiyowati, D., Kusumodestoni, R. H., & Solikhul Hidayat. (2021). Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah Jamur Tiram Di Desa Mindahan Kidul Kabupaten Jepara. 6(1), 37–45.
- Sari, T. N., Shavab, F. A., & Affifatusholihah, L. (2020). Pelatihan Pembuatan Laporan Keuangan Sederhana Pada Kelompok Budidaya Jamur Tiram Al Barokah di Kabupaten Serang. *Community Engagement and Emergence Journal (CEEJ)*, 2(1), 141–145. <https://doi.org/10.37385/ceej.v2i1.170>.
- Shintia, R. D., & Amalia. (2017). Analisis Usahatani Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Di Kelurahan Simpang Baru Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 13(2), 38–49. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>.
- Sudirman, A. M., Syakur, A., & Irmayani. (2020). PKM Kelompok Usaha Jamur Tiram Putih. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 7–12.
- Widiastuti, N. A., Zainudin, A., Filza, D. L., Prayoga, A. P., & Muzakki, A. (2022). Pelatihan Digital Marketing Berbasis Instagram di CV. Karunia Barokah Jepara. *Abdimas Universal*, 4(1), 28–33.
- Zulfarina, Suryawati, E., Yustina, Putra, R. A., & Taufik, H. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 358–370.