

PELATIHAN ENTREPRENEURSHIP MELALUI BUDIDAYA JAMUR DAN PENGOLAHANNYA UNTUK SISWA-SISWI SMPN 1 KECAMATAN TEGALAMPEL KABUPATEN BONDOWOSO

Rudi Wardana^{#1}, Liliek Dwi Soelaksini^{*2}, Muqwin Asyim RA^{*3}

[#]Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

Jalan Mastrip Kotak Pos 164, Jember

¹rudiwardana19@gmail.com

^{*}Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

Jalan Mastrip Kotak Pos 164, Jember

²liliek_dwi@polije.ac.id

^{*}Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

Jalan Mastrip Kotak Pos 164, Jember

³muqwin_asyim@polije.ac.id

Abstrak

Siswa SMPN 1 Tegallampel terdapat prakarya budidaya sayuran namun budidaya jamur masih belum diperkenalkan, sehingga memungkinkan untuk menambahkan pelatihan budidaya jamur dan pengolahannya menjadi *softskills* bagi para siswa. Sehingga pada akhirnya dapat menumbuhkan minat pada dunia pertanian dan bekal berwirausaha nantinya. Selain itu sebagian besar siswa berasal dari kalangan tingkat ekonomi menengah ke bawah dan harapannya dapat mandiri secara ekonomi dengan memasarkan produk yang dihasilkan. Berdasarkan hasil survei, terdapat halaman belakang sekolah yang dapat dimanfaatkan untuk membuat kombong sederhana untuk dapat dimanfaatkan untuk budidaya jamur tiram. Solusi yang ditawarkan yaitu memberikan pengetahuan tentang budidaya jamur tiram mulai dari pembibitan, macam media tanam yang dapat berasal dari limbah pertanian, hingga pembuatan mini kombong dengan memanfaatkan halaman yang ada. Selain itu mitra memperoleh keterampilan tambahan, yaitu mampu melakukan pengolahan jamur menjadi nugget. Untuk membentuk perekonomian mandiri maka akan diberikan modul pelatihan budidaya jamur. Serta memberikan motivasi untuk berwirausaha dengan menunjukkan keuntungan yang diperoleh dalam berbudiya jamur tiram. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 20 orang siswa-siswa, dan terbagi menjadi beberapa sesi diantaranya: 1) sosialisasi kegiatan; 2) pembuatan baglog; 3) inokulasi biakan jamur F2 ke baglog; 4) pengolahan jamur tiram (nugget). Pembuatan nugget jamur tiram meningkatkan nilai ekonomi dan daya simpan dari jamur tiram.

Kata Kunci—Jamur Tiram, Nugget, SMPN 1 Tegallampel

I. PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Kemajuan teknologi yang kini berkembang dimasyarakat sangat membantu dan menguntungkan baik untuk pemerintah maupun masyarakat umumnya, namun tidak semua lapisan masyarakat dapat memanfaatkan teknologi yang ada untuk meningkatkan kesejahteraan perekonomiannya. Tiga kebutuhan dasar manusia yaitu pangan, sandang, papan harus terpenuhi, sedangkan tingkat keterampilan pada masyarakat tertentu terutama di daerah tertinggal terhadap inovasi atau keahlian masih minim.

Salah satu daerah tertinggal di Jawa Timur yaitu Kabupaten Bondowoso. Daerah ini dikatakan tertinggal dikarenakan memiliki permasalahan yang perlu ditangani secara serius yaitu tingginya isu kemiskinan, rendahnya kualitas pendidikan, tingginya angka pengangguran, rendahnya produktivitas dan kualitas produksi. Tingkat kemiskinan di Bondowoso pada Tahun 2018 mencapai 14,39% [1].

Upaya pemberdayaan masyarakat merupakan tuntutan utama dalam suatu pembangunan bangsa dimana sumber daya manusia merupakan kunci utama dalam pembangunan. Menurut Muhadjir [2] dalam Anwar (2007), banyaknya penduduk bukan beban suatu bangsa, bila mutunya tinggi, untuk itu pembangunan manusianya hendaknya menjadi arah pembangunan dan perbaikan mutu sumber daya manusia akan menumbuhkan inisiatif dan bewirawastawan.

Anak-anak yang mengenal dunia wirausaha sejak dini, akan mendapati manfaat untuk bekal masa depan kelak. Pada tahapan usia yang terbelang belia, anak-anak yang belajar menumbuhkan minat wirausaha, akan tumbuh menjadi pribadi yang kreatif [3]. Minat wirausaha adalah keinginan, ketertarikan serta kesediaan bekerja keras untuk memenuhi kebutuhan hidupnya tanpa merasa takut akan resiko yang akan dihadapi, senantiasa belajar dari kegagalan serta mengembangkan usaha yang diciptakannya. Terdapat beberapa cara meningkatkan minat berwirausaha diantaranya melalui training dan motivasi [4].

Berwirausaha di bidang pertanian sangat prospektif mengingat hasil dari pertanian menjadi kebutuhan pokok bagi manusia. Kandungan gizi jamur tiram sangat lengkap diantaranya terdapat karbohidrat sekitar 82 gram, protein 18 gram, lemak 2 gram, serat kasar 9 gram, serta mineral-mineral lain seperti Ca dan Fe [5]. Dalam budidaya jamur tiram bahan dasar media beraneka macam yang umumnya mudah diperoleh antara lain dedak kayu yang berasal dari serpihan bekas gergaji kayu. Serbuk kayu ketersediaannya sangat melimpah, sedangkan pemanfaatannya masih kurang optimal. Pemanfaatan serbuk kayu sebagai bahan dasar media jamur tiram dapat mengurangi pencemaran dan juga dapat meningkatkan nilai ekonomis [6].

Usaha budidaya jamur terhitung layak diusahakan. Pertimbangan layak tidaknya ialah berdasarkan nilai R/C ratio. Berdasarkan hasil penelitian Saputra [7] untuk kelayakan usaha tani jamur pada kelompok tani di Kecamatan Silo Kabupaten Jember menunjukkan bahwa pendapatan usaha tani jamur tiram selama satu periode adalah menguntungkan dan penggunaan biaya yang efisien, seperti yang disajikan pada Tabel 1.1 berikut ini.

TABEL 1.1 HASIL ANALISIS USAHA TANI BUDIDAYA JAMUR TIRAM SELAMA SATU PERIODE (5 BULAN) TAHUN 2015

Uraian	Nilai
Total Produksi (kg)	583
Total Biaya (Rp)	1.628.386
Harga Jual (Rp)	12.046
Total Pendapatan (Rp)	6.921.893
Keuntungan (Rp)	5.293.507
R/C Ratio	4,3

Sumber: Saputra *et al.*, (2015)

Berdasarkan uraian diatas menunjukkan usaha di bidang pertanian cukup menguntungkan jika dilakukan secara berkelanjutan. Budidaya tanaman dapat dilakukan siapa saja. Dari analisis situasi yang telah dipaparkan diatas, Tim pengusul pengabdian kepada masyarakat memiliki gagasan untuk menambah *softskills* para siswa-siswi di SMPN 1 Tegalampel Kabupaten Bondowoso. Pelatihan ini bertujuan mengenalkan dan mempraktekkan cara pembibitan jamur mulai dari generasi F3 hingga praktek pengolahan jamur menjadi berbagai olahan jamur tiram seperti bakso jamur dan nugget jamur. Selain itu, tim pengusul ingin memberi motivasi kewirausahaan agar memiliki jiwa kewirausahaan, mengingat keterbatasan lapangan kerja.

Berdasarkan RT RW Kabupaten Bondowoso Tahun 2011-2031 ditetapkan bahwa salah satu misinya yaitu memperkuat peran sektor pertanian dengan menerapkan konsep agropolitan dalam pengembangan wilayahnya [3]. Dari letak wilayahnya Kabupaten Bondowoso berpotensi pada bidang agropolitan sehingga dapat dikembangkan untuk meningkatkan perekonomian dan mensejahterakan masyarakatnya.

Kegiatan pengabdian program pengabdian masyarakat ini sesuai dengan *Roadmap* Riset Unggulan Ketahanan Pangan, Rencana Induk Riset Politeknik Negeri Jember 2016-2020 tentang Biodiversitas tanaman sebagai bahan pangan potensial. Dengan demikian diharapkan terjadi sinergi antara program pengabdian masyarakat (PKM), renstra perguruan tinggi, dan program pemerintah daerah.

B. Permasalahan Mitra

Kegiatan yang diusulkan merupakan kegiatan praktek budidaya jamur tiram serta praktek pengolahannya menjadi berbagai varian produk *frozen food* (bakso jamur, nugget jamur) yang sasarnya ialah siswa-siswi SMPN 1 Kecamatan Tegalampel Kabupaten Bondowoso. Alasan dipilihnya mitra tersebut adalah sebagai berikut:

1) Para siswa SMPN 1 Tegalampel telah dibekali budidaya sayuran melalui pelajaran prakarya di sekolah, hanya saja mengenai budidaya jamur masih belum diperkenalkan. Selama ini kegiatan pembinaan yang diberikan umumnya adalah membuat kerajinan tangan dan musik. Dengan demikian pelatihan budidaya jamur dan pengolahannya dapat menjadi tambahan *softskills* bagi para siswa.

2) Jamur tiram merupakan komoditi pertanian yang umumnya diminati oleh semua lapisan masyarakat, termasuk para siswa. Melalui kegiatan pelatihan budidaya jamur dan pengolahannya, diharapkan dapat menumbuhkan minat pada dunia pertanian dan bekal berwirausaha nantinya.

3) Sebagian besar para siswa berasal dari kalangan dengan tingkat ekonomi menengah ke bawah dan harapannya bagi para siswa dapat merealisasikan bersama orang tua di rumah dan mereka dapat mandiri secara ekonomi di kemudian hari. Mengingat masih rendahnya siswa yang melanjutkan sekolah hingga jenjang sarjana, umumnya pendidikan mereka hanya sampai SMK dan sebagian lain memilih untuk tidak lanjut sekolah, bekerja di perusahaan atau membantu usaha orang tua. Melalui pelatihan pengolahan jamur, maka produk yang dihasilkan dapat dipasarkan untuk menambah pendapatan keluarga dan minimal dapat menjadi konsumsi pribadi/keluarga.

4) Berdasarkan hasil survei, terdapat halaman belakang sekolah yang dapat dimanfaatkan untuk membuat kombong sederhana. Melalui kegiatan ini, sebagian halaman yang tersedia tersebut telah mendapat ijin Kepala Sekolah untuk dapat dimanfaatkan untuk budidaya jamur tiram.

C. Justifikasi pengusul bersama mitra dalam menentukan persoalan prioritas yang disepakati untuk diselesaikan

Tim pengusul bersama mitra telah bersepakat bahwa pihak pengusul akan menyelektir kegiatan pengenalan budidaya jamur tiram yang terdiri dari pengenalan awal/sosialisasi, praktek dan evaluasi. Praktek budidaya jamur diawali dari pembuatan baglog yang meliputi percampuran media tanam, inokulasi, hingga cara penyimpanan dan perawatan. Praktek pengolahan diawali dari pengenalan macam produk berbahan dasar jamur tiram, praktek pembuatan beberapa macam produk, praktek pengemasan hingga motivasi kewirausahaan.

Tim Pengusul akan menanggung seluruh biaya kegiatan mulai dari penyediaan alat dan bahan budidaya maupun pengolahan, sedangkan pihak mitra berkewajiban membantu mengkoordinasikan para siswa yang berminat menjadi peserta untuk ikut serta dalam kegiatan ini dan menyediakan guru pendamping selama kegiatan, serta mengkondisikan para peserta untuk dapat merawat jamur hingga selesainya kegiatan. Hasil panen dan produk pengolahan jamur sepenuhnya untuk para siswa maupun pihak sekolah.

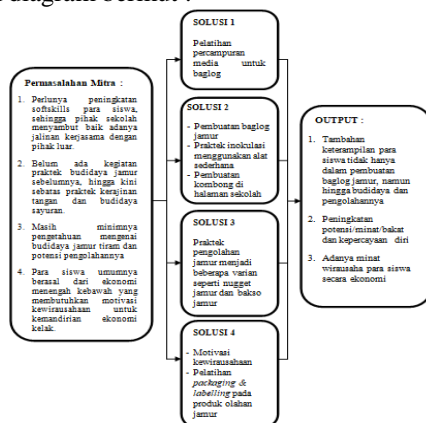
Peserta pelatihan berjumlah minimal 25 orang siswa. Setelah peserta mendapatkan pelatihan diharapkan timbul minat dalam budidaya jamur tiram dan minat dalam pengolahan berbagai varian produk jamur.

Minat dalam budidaya jamur dan pengolahannya dapat dilihat dari: (a) Kemampuan menyiapkan media untuk baglog jamur dengan benar, (b) Kemampuan inokulasi, (c) Kemampuan merawat sesuai instruksi, (d) Kemampuan mengolah jamur menjadi produk sesuai instruksi, dan (e) Kemampuan melakukan pengemasan dengan benar.

II. SOLUSI PERMASALAHAN

A. Solusi dari Permasalahan Mitra

Solusi yang ditawarkan untuk permasalahan yang dihadapi mitra melalui kegiatan ini digambarkan dalam diagram berikut :



Gambar 1. Diagram Alir Solusi yang Ditawarkan kepada Mitra

Dari Gambar 1. dapat dijelaskan beberapa solusi yang ditawarkan kepada mitra diantaranya :

1) Siswa-siswi di SMPN 1 Tegalampel, Bondowoso selaku mitra mendapatkan pengetahuan seputar pertanian khususnya budidaya jamur tiram mulai dari pembibitan, macam media tanam yang dapat berasal dari limbah pertanian, hingga pembuatan mini kumbong dengan memanfaatkan halaman yang ada.

2) Siswa-siswi di SMPN 1 Tegalampel, Bondowoso selaku mitra memperoleh keterampilan tambahan, yaitu mampu melakukan pengolahan jamur menjadi beberapa produk frozen food.

3) Siswa-siswi selaku peserta mendapatkan modul pelatihan untuk pedoman mereka jika akan melakukan budidaya jamur mandiri nantinya. Adanya pelatihan yang diperoleh, harapannya dapat diaplikasikan dan membantu perekonomian keluarga, karena budidaya jamur tergolong efisien dalam hal biaya produksi dan hasilnya dapat menjadi konsumsi pribadi maupun dijual ke pasar.

4) Adanya motivasi kewirausahaan sejak dini yang diberikan harapannya siswa-siswi dapat memiliki minat wirausaha dan kepercayaan diri untuk mengembangkan potensi diri/bakat yang dimiliki.

III. METODE PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Agustus sampai dengan September 2019. Bertempat SMPN 1 Tegalampel, Bondowoso Provinsi Jawa Timur. Kegiatan ini diikuti oleh 20 Siswa-siswi SMPN 1 Tegalampel, Bondowoso.

B. Tahapan Pelaksanaan

Adapun tahapan dalam pelaksanaan adalah sebagai berikut :

1) *Tahap Sosialisasi dan Edukasi:* sosialisasi dilakukan dengan memberikan materi mengenai jamur tiram, cara budidayanya dan pemanfaatannya. Materi yang disampaikan secara praktis menggunakan audio visual berupa LCD proyektor, laptop dan menayangkan video tentang jamur tiram serta membawa contoh jamur tiram..

2) *Tahap Pembuatan Media dan Penanaman Jamur Tiram:* kegiatan ini dilakukan dengan memberikan pengarahan tentang aspek budidaya dengan memanfaatkan ruang yang ada di lokasi. Para siswa mempraktekkan secara langsung cara penanaman jamur tiram dan pemeliharaan. Tahapan yang diberikan berupa pengenalan alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan media jamur tiram sampai dengan penanaman jamur tiram. Tahapan selanjutnya berupa penggarahan pemeliharaan dan kriteria jamur siap dipanen.

3) *Tahap Pengolahan Jamur Tiram*: tahapan ini yaitu pembuatan nugget dengan bahan dasar jamur tiram. Pengolahan ini di pilih untuk menambah daya tarik mereka dan untuk meningkatkan nilai tambah dari jamur tiram

4) *Tahap Evaluasi*: tahapan evaluasi dilakukan dengan melihat pertumbuhan baglog yang baik ditandai dengan 85% miselium tumbuh baik dari jumlah populasi baglog. Peserta mampu mengolah jamur sesuai prosedur atau bahkan berkreasi dengan bahan dasar jamur menjadi produk yang berdaya jual. Evaluasi akhir untuk respon pemahaman peserta terhadap bahan dan prosedur budidaya dilakukan melalui tanya jawab pada akhir pelaksanaan program.

IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Program ini diusulkan oleh Politeknik Negeri Jember melalui Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (PPPM). Tim pengusul program pengabdian masyarakat terdiri dari 3 (dua) orang yang berpendidikan S2 dengan latar belakang dari kepakaran Biologi Tanaman dan Agronomi yang mendukung kegiatan program pengabdian pada masyarakat tersebut.

Ketua pelaksana dan anggota pelaksana merupakan staf pengajar di Jurusan Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Ketua tim peneliti memiliki *track record* penelitian, pengabdian dan pengajaran dalam bidang Biologi, Botani, Biokimia dan Budidaya Tanaman agronomi. Anggota tim memiliki *track record* penelitian, pengabdian dan pengajaran dalam bidang Agronomi, Teknologi Benih, dan Fisiologi Tanaman.

V. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di SMPN 1 Tegalampel, Bondowoso yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan *softskill* tentang budidaya jamur hingga pengolahannya yang pada akhirnya dapat menumbuhkan minat kewirausahaan sejak dini. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 20 orang siswa-siswa, dan terbagi menjadi beberapa sesi diantaranya: 1) sosialisasi kegiatan; 2) pembuatan baglog; 3) inokulasi biakan jamur F2 ke baglog; 4) pengolahan jamur tiram (nugget). Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan menjelaskan mengenai teknik budidaya jamur mudah dan murah, kemudian menentukan kriteria kumbang jamur serta teknik pemeliharaan dan panen jamur tiram. Selain itu, untuk meningkatkan nilai ekonomis dari jamur tiram, maka pada kegiatan pengabdian ini juga melakukan pelatihan pembuatan olahan jamur tiram yaitu berupa nugget jamur tiram. Para peserta yang ikut dalam kegiatan ini menunjukkan antusias yang sangat tinggi, mereka sangat ingin tahu bagaimana proses pembuatan media jamur tiram, karena selama

ini mereka hanya mengetahui jamur tiram yang sudah dijual di pasar. kegiatan ini juga sangat interaktif, karena banyak peserta yang bertanya mengenai budidaya jamur. Selain itu, mereka juga sangat tertarik dengan produk hasil olahan jamur tiram yang sangat bervariasi.



Gambar 2. Sosialisasi Pengabdian Masyarakat di SMPN 1 Tegalampel, Bondowoso

Setelah sosialisasi mengenai budidaya jamur tiram, selanjutnya para peserta dilatih untuk dapat membuat sendiri media jamur tiram bahan yang sangat mudah didapatkan disekitar lokasi pengabdian diantaranya serbuk kayu sengon, dedak padi, dedak jagung, dan kapur. Teknik pembuatannya juga sangat mudah, yaitu hanya mencampurkan bahan tersebut dengan perbandingan 20% dedak padi, 10% dedak jagung, 1% kapur dari jumlah serbuk kayu sengon yang dipakai. Bahan-bahan diberi air secukupnya hingga kadar airnya mencapai 60-65% dengan ciri apabila dipukul tidak meneteskan air dan tidak mudah pecah. Kemudian media baglog tersebut disterilisasi dengan cara di kukus.



Gambar 3. Proses Pembuatan Media Baglog

Pelatihan selanjutnya yaitu inokulasi biakan jamur F2 ke media baglog. Kegiatan inokulasi memerlukan tempat yang steril, dan biasanya dilakukan di *enkas* (lemari inokulasi). Penggunaan *enkas* dapat diganti dengan kardus atau tempat tertutup yang disterilisasi dengan alkohol 70% serta menggunakan bunsen. Tahapan dalam inokulasi biaka F2 yaitu dimulai dengan sterilisasi baglog, alat tanam dan tangan secara merata dengan alkohol 70% dan dikerjakan didekat bunsen. Selanjutnya menuangkan biakan F2 dengan menggunakan alat tanam ke media baglog secukupnya, biasanya dalam 1 botol biakan F2 bisa dipakai untuk 20 baglog. Hasil inokulasi diinkubasi pada tempat steril dengan suhu sekitar 24°C sampai 30°C dengan posisi tegak.

Keberhasilan Inokulasi bisa dilihat pada media baglog yang berwarna coklat keputihan hasil pertumbuhan miselium jamur. Baglog yang berwarna putih merata menunjukkan bahwa media tersebut sudah siap untuk dibiakkan dan kemudian dipindahkan ke ruang kumbung. Kriteria kumbung yang baik yaitu berada di tempat yang memiliki kelembapan yang tinggi yaitu sekitar 65%, akan tetapi hal ini bisa diatasi dengan cara membuat kumbung ditempat yang teduh dan menutupi permukaan tanah dengan pasir serta disiram setiap hari. Baglog disusun ke atas dengan posisi baglog ditidurkan dan bagian mulut baglog menghadap ke luar. Tumpukan maksimal baglog menyesuaikan kekuatan dari rak penyangga. Penutup baglog dibuka setelah baglog berwarna putih merata, penampakan ini menunjukkan pertumbuhan miselium mencapai 100% yaitu sekitar ± 2 minggu dari inokulasi. Hal ini dilakukan untuk menginduksi terbentuknya tubuh buah jamur tiram. Selama tutup baglog terbuka perlu dilakukan perawatan yaitu melakukan penyemprotan air dibagian tersebut setiap hari untuk menjaga kelembapan. Teknik pemanenan dilakukan dengan cara memetik jamur tiram ke arah bawah, dan selanjutnya dibersihkan dari sisa-sisa pertumbuhan jamur sebelumnya agar calon jamur tiram baru bisa tumbuh lagi dari bagian tersebut. Adapun tips untuk meningkatkan produksi jamur yaitu dengan cara membuat beberapa lubang dipermukaan baglog setelah panen pertama.



Gambar 4. Penanaman Biakan F2 Pada Media di Baglog

Untuk meningkatkan nilai ekonomi dan daya simpan dari jamur tiram maka perlu dilakukan proses pengolahan jamur, salah satunya dengan mengolah jamur menjadi nugget. Pemilihan pelatihan pembuatan nugget dari jamur tiram ini berdasarkan hasil observasi di SMPN 1 Tegalampel, Bondowoso. Dimana kebanyakan peserta yang ikut merupakan siswa-siswi dengan rata-rata berusia 14 Tahun yang masih suka jajanan salah satunya nugget. Selain itu pelatihan ini dipilih karena teknik pengerjaannya yang mudah dan murah jika diterapkan.



Gambar 4. Sosialisasi Teknik Perawatan Baglog di Kumbung

Bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan nugget jamur tiram yaitu jamur tiram, bawang putih, bawang merah, merica, garam, gula, tepung beras, terigu, telur ayam, tepung panir. Langkah pertama yaitu 500 gr jamur tiram yang sudah dibersihkan kemudian direndam dengan air hangat selama 3 menit agar bau langu jamur tiram hilang. Kemudian jamur ditiriskan dengan cara diperas setelah itu dicincang sampai agak halus bertekstur. Langkah selanjutnya membuat bumbu yang terdiri dari 2 siung bawang merah, 7- 8 siung bawang putih, $\frac{1}{2}$ sd teh merica, 1 sd teh gula, garam secukupnya dihaluskan dengan cara diuleg. Kemudian masukkan tepung beras 5 sdm, terigu 2-3 sdm, dan 1 butir telur dan diaduk hingga merata. Kukus adonan dengan menggunakan alas daun pisang hingga matang. Biarkan adonan dingin kemudian potong sesuai selera. Potongan nugget kemudian dicelupkan ke dalam adonan telur yang ditambah air lalu balurkan ke dalam tepung panir untuk membuat kulit nugget krispi. Simpan adonan tersebut kedalam kulkas agar tepung panirnya melekat, selanjutnya digoreng hingga matang.



Gambar 5. Pembuatan Nugget Jamur Tiram

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas berikut adalah kesimpulan yang pada laporan ini:

- 1) Pengabdian kepada masyarakat dilakukan di SMPN 1 Tegalampel, Bondowoso memberikan pengetahuan dan keterampilan *softskill* tentang budidaya jamur hingga pengolahannya serta menumbuhkan minat kewirausahaan sejak dini. Kegiatan pengabdian ini diikuti oleh 20 orang siswa-siswa, dan terbagi menjadi beberapa sesi diantaranya: 1) sosialisasi kegiatan; 2) pembuatan baglog; 3) inokulasi biakan jamur F2 ke baglog; 4) pengolahan jamur tiram (nugget).
- 2) Pembuatan nugget jamur tiram meningkatkan nilai ekonomi dan daya simpan dari jamur tiram.

B. Saran

Adapun saran pada kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu perlu adanya inisiasi dari pihak sekolah untuk menjadikan budidaya jamur tiram sebagai salah satu kegiatan ekstrakurikuler siswa agar jiwa kewirausahaan bisa tumbuh seja dini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kapala Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Jember yang telah memberikan dana BOPTN dengan Nomor : 571/PL17.4/PM/2018 Tanggal 06 Juni 2018.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anonim. Tanpa tahun. Cara Membuat Bibit Jamur Tiram F0, F1, F2. <http://tiramputihgl.blogspot.co.id/2012/08/cara-membuat-bibit-jamur-tiram-f0-f1-f2.html> (Online: 28 Juli 2018).
- [2] Erivaldi. 2012. JAMUR TIRAM. http://bibit-jamur-tiram-sumbar.blogspot.co.id/2012_02_01_archive.html (Online: 28 Juli 2018).
- [3] Fithrawan Satriyanto. 2010. Pembibitan F0 atau PDA jamur tiram. <http://jamursekolahdolan.blogspot.co.id/2010/01/pembibitan-f0-atau-pda.html> (Online: 28 Juli 2018).
- [4] Muchroji dan Y.A. Cahyana. 2010. *Budidaya Jamur Kuping*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- [5] Saputra, A.S., Triana D.H., dan Jani J. 2015. Analisis Efisiensi Usahatani Jamur Tiram (*Pleurotus* sp) dan Pemasarannya di Kabupaten Jember. *Agritop*: 195-206
- [6] Susilawati, dan B. Raharjo. 2010. PETUNJUK TEKNIS Budidaya Jamur Tiram (*Pleourotus ostreatus* var florida) yang ramah lingkungan (Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH). www.forclime.org/merang/50-STE-FINAL.pdf (Online: 28 Juli 2018)
- [7] Widayastuti, N dan S. Istini. 2004. *Optimasai Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* (2): 1-4.