

SOSIALISASI PENERAPAN GMP PADA HASIL OLAHAN JAMUR TIRAM BAGI KWT LESTARI BAROKAH

Sariyun Naja Anwar¹, Teguh Khristianto², Sri Eniyati³, Saefurrohman⁴

^{1,2,3,4} Fakultas Teknologi Informasi dan Industri; Universitas Stikubank

Jalan Trilomba Juang No.1, Semarang, Indonesia

¹sariyunna@edu.unisbank.ac.id, ²teguhkhris@edu.unisbank.ac.id, ³eniyati@edu.unisbank.ac.id,

⁴saefurr@edu.unisbank.ac.id

Abstrak

Pengabdian masyarakat dengan metode pelatihan dan pendampingan Kelompok Wanita Tani (KWT) Lestari Barokah di Kota Tegal bertujuan untuk meningkatkan kualitas, para anggota KWT dengan mengajarkan prinsip-prinsip Good Manufacturing Practices (GMP), termasuk sanitasi dan higiene, pemilihan bahan baku, pengendalian kualitas produk, dan manajemen produksi pada olahan budidaya jamur tiram. Selain itu, tim memberikan bimbingan tentang penggunaan pupuk organik dan teknik pengendalian hama dan penyakit pada budidaya jamur tiram. Pendampingan dilakukan untuk membantu anggota KWT dalam menerapkan prinsip-prinsip GMP pada olahan budidaya jamur tiram sekaligus membimbing dan mengarahkan pengembangan produk olahan jamur tiram yang sesuai dengan standar yang ditetapkan. Hasil pengabdian menunjukkan peningkatan kualitas produksi olahan yang diharapkan. Pasca pelatihan dan pendampingan, anggota KWT Lestari Barokah mampu menghasilkan jamur tiram yang lebih sehat, berkualitas, dan sesuai dengan standar GMP. Hasil pengabdian masyarakat memberikan manfaat signifikan bagi anggota KWT Lestari Barokah dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kualitas produksi olahan jamur tiram serta mendukung produksi dan budidaya serta pengolahan jamur tiram berbasis GMP.

Kata kunci: olahan, jamur tiram, GMP, sanitasi, higiene, pelatihan dan pendampingan,

Abstract

Community service with the method of training and mentoring the Lestari Barokah Women Farmers Group (KWT) in Tegal City aims to improve quality, KWT members by prohibiting the principles of Good Manufacturing Practices (GMP), including sanitation and hygiene, selection of raw materials, product quality control, and production management in processed oyster mushroom cultivation. In addition, the team provides guidance on the use of organic fertilizers and pest and disease control techniques in oyster mushroom cultivation. Assistance is carried out to assist KWT members in applying GMP principles to oyster mushroom cultivation products as well as guiding and directing the development of processed oyster mushroom products in accordance with established standards. The results of the dedication show the expected increase in the quality of processed production. After the training and mentoring, members of KWT Lestari Barokah were able to produce healthier, better quality oyster mushrooms that comply with GMP standards. The results of community service provide significant benefits for KWT Lestari Barokah members in increasing knowledge, skills and quality of processed oyster mushroom production and supporting the production and cultivation and processing of GMP-based oyster mushrooms.

Keywords: processed, mushroom oysters, GMP, sanitation, hygiene, training and mentoring,

PENDAHULUAN

Tegal sebuah kota kecil di pesisir Pulau Jawa dengan aneka prestasi dan keunikan yang dimiliki, memberikan kontribusi dan khas ke-Jawa Tengah yang berbeda. Dialek, perbendaharaan bahasa serta kosa kata yang menjadi ciri kota Tegal telah melegenda disamping unsur histori yang tidak kalah unik untuk diulik dan dicermati dalam sebuah kajian khusus yang lebih mendalam.

Budidaya jamur tiram memiliki prospek ekonomi yang baik selain juga merupakan salah satu produk komersial dan dapat dikembangkan dengan teknik yang sederhana, selain itu konsumsi masyarakat akan jamur tiram cukup tinggi, sehingga produksi jamur tiram mutlak diperlukan dalam skala besar. Bila dibandingkan dengan daging ayam yang kandungan proteinnya 18,2 gram, lemaknya 25,0 gram, namun karbohidratnya 0,0 gram, maka kandungan gizi jamur masih lebih lengkap

sehingga tidak salah apabila dikatakan jamur merupakan bahan pangan masa depan. Selain itu juga jamur tiram juga bermanfaat dalam pengobatan yaitu :dapat menurunkan tingkat kolesterol dalam darah. Memiliki kandungan serat mulai 7,4 % sampai 24,6% yang sangat baik bagi pencernaan, antitumor, antioksidan dan lain lain.

Pengembangan, pendampingan UKM mandiri berbasis kewirausahaan sebagai salah satu alternatif yang diharapkan dapat memberikan dorongan bagi pembangunan pedesaan dan pertumbuhan UKM dari sektor ekonomi yang berkelanjutan serta memiliki prinsip prinsip pengelolaan antara lain; memaksimalkan dan memanfaatkan sarana dan prasarana masyarakat setempat, dapat memberikan keuntungan bagi masyarakat setempat, berskala kecil untuk memudahkan terjalinnya hubungan timbal balik dengan masyarakat setempat, melibatkan masyarakat setempat secara proaktif dan berkelanjutan. Berkembangnya sistem atau tata cara pengelolaan dan pengolahan mulai dari tanam hingga panen bahkan pengolahan hasil jamur sampai produk akhir keluarannya, menjadi sebuah titik temu pembahasan dan topik pengajuan proposal pengabdian bagaimana mengupayakan sebuah program pelatihan intensif dan terpadu tentang potensi, cara membuat dan mengelola usaha jamur tiram yang mudah dilakukan dan terjangkau oleh para peserta sesuai produk GMP.

Budidaya jamur yang telah menjadi salah satu komoditas utama, berhasil mengangkat dan turut diberdayakan oleh tim pengabdian FTI UNISBANK dijadikan sebagai salah satu percontohan yang nantinya diharapkan mampu berdampak terhadap kemajuan ekonomi secara mandiri bagi para UKM khususnya ibu-ibu di Kelurahan Debong Tengah Kota Tegal. Terlebih dengan semakin berkembangnya sistem atau tata cara pengelolaan dan pengolahan mulai dari tanam hingga panen bahkan pengolahan hasil jamur itu sendiri sampai produk akhir keluarannya. Meskipun dalam pelaksanaannya para UKM masih menemui beberapa kendala dan permasalahan yang dirasakan oleh objek pelatihan adalah sebagai berikut :

- a. Keterbatasan informasi tata olah dan budidaya jamur tiram yang baik dan benar.
- b. Minimnya pemahaman cara pengelolaan dan mengembangbiakkan serta pemrosesan dari proses media tanam hingga produksi sampai pengolahan limbah jamur yang berwawasan lingkungan.

Permasalahan Mitra

Permasalahan, ketidaktahuan dan kebingungan yang dihadapi oleh para UKM Mandiri ibu-ibu di kelurahan Debong Tengah Kota Tegal, perlu diarahkan dan difasilitasi dalam sebuah pelatihan terstruktur dan berkesinambungan dengan berdasar kendala yang ada kami tentukan dalam sebuah prosedur sebagai berikut :

- 1) Memberikan pengetahuan dan pelatihan usaha jamur tiram yang murah dan hasil berlimpah.
- 2) Melaksanakan sebuah pelatihan intensif dan terpadu tentang potensi, cara membuat dan mengelola usaha olahan jamur tiram yang mudah dilakukan dan terjangkau oleh para peserta.

Tujuan Dan Manfaat Kegiatan

Tujuan Kegiatan

Pengembangan, pendampingan UKM mandiri berbasis kewirausahaan sebagai salah satu alternatif yang diharapkan dapat memberikan dorongan bagi pembangunan pedesaan dan pertumbuhan UKM dari sektor ekonomi yang berkelanjutan serta memiliki prinsip prinsip pengelolaan antara lain;

1. Memaksimalkan dan memanfaatkan sarana dan prasarana masyarakat setempat,
2. Memberikan keuntungan bagi masyarakat setempat,
3. Berskala kecil untuk memudahkan terjalinnya hubungan timbal balik dengan masyarakat setempat
4. Melibatkan masyarakat setempat secara proaktif dan berkelanjutan

Manfaat Kegiatan

Pengabdian dan pendampingan kali ini dapat memberikan manfaat kepada beberapa pihak, antara lain :

- 1) KWT Lestari Barokah
 - a. Mengenalkan dan memberikan pengetahuan tentang usaha yang mudah, murah dan terjangkau dengan usaha jamur tiram berbasis GMP.
 - b. Pendukung sektor ekonomi sampingan yang diharapkan dapat mengangkat dan memberdayakan masyarakat khususnya industri rumahan dalam pengolahan produk jamur yang sesuai dengan standar yang berlaku.
- 2) Akademis
 - a. Berbagi pengetahuan yang bermanfaat berkenaan dengan kebutuhan pengguna tentang peluang, prospek usaha jamur tiram yang mudah dan hasil berlimpah.
 - b. Mengasah dan menjalin kerjasama antara dunia akademisi dan warga yang layak untuk difasilitasi dan didampingi.
 - c. Menjadi nilai tambah sebagai seorang dosen dalam mengaplikasikan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

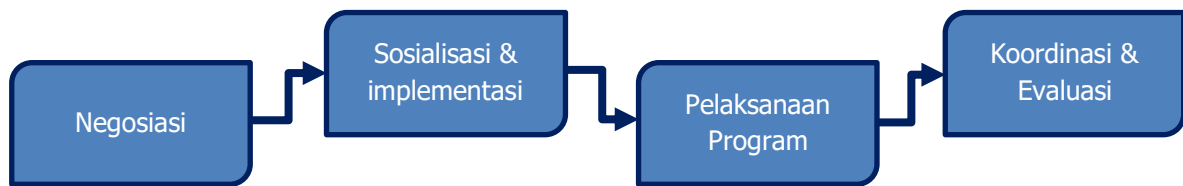
Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat kali ini dilaksanakan dalam bentuk program pelatihan STANDARISASI MUTU PRODUK OLAHAN UKM BERBASIS GMP bagi ibu ibu KWT Lestari Barokah Kelurahan Debong Tengah Kota Tegal. Workshop dititikberatkan pada membuka wacana dan mengedukasi bagaimana standarisasi Mutu Produk Olahan ada produk olahan jamur, dengan tujuan membuka wacana dan mengedukasi pengelolaan dan pengolahan makanan khususnya jamur mulai proses memasak hingga packaging produknya. Pada akhirnya tim mengusulkan untuk diadakan pelatihan lanjutan dengan maksud agar pelaksanaan pelatihan ini bukan hanya sekedar mengetahui tetapi pada tahap lanjut mereka terus melatih diri serta mengedukasi tim dan berefek pada omset mereka.

Berikut hasil pelatihan dan pendampingan Kelompok Wanita Tani (KWT) Lestari Barokah di Kota Tegal dalam upaya meningkatkan kualitas para anggota KWT dengan mengajarkan prinsip-prinsip Good Manufacturing Practices (GMP), termasuk sanitasi dan higiene, pemilihan bahan baku, pengendalian kualitas produk, dan manajemen produksi pada olahan budidaya jamur tiram antara lain:

- | | | |
|-----------------------------|---|---|
| Bentuk Pelaksanaan Kegiatan | : | Bentuk kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dalam edukasi bagaimana standarisasi Mutu Produk Olahan ada produk olahan jamur, dengan tujuan membuka wacana dan mengedukasi pengelolaan dan pengolahan makanan khususnya jamur mulai proses memasak hingga packaging produknya. |
| Waktu Efektif pelaksanaan | : | Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat mulai dari persiapan materi hingga pembuatan laporan akhir memerlukan waktu 8 bulan (28 Mei s.d. 30 Des 2021) dan secara efektif dalam pelaksanaan pelatihan adalah 1 hari. Persiapan, koordinasi, materi dan hal lainnya membutuhkan waktu selama 20 minggu. Penyusunan laporan membutuhkan waktu selama 16 minggu. |
| Evaluasi kegiatan | | |

- a. Keberhasilan : Kegiatan pengabdian ini dinyatakan berhasil sesuai dengan rencana dimana seperti nampak antusias dan peran aktif ibu ibu KWT Lestari Barokah baik dari pertanyaan yang muncul maupun atensi yang tampak selama proses pelatihan.
- b. Indikator keberhasilan : Keselarasan dan sinergi program pelaksana serta antusias dan respon peserta menjadi sebuah energi untuk terus berbagi dan bersinergi.

Secara garis besar pola dan pelaksanaan pengabdian pelatihan dan pendampingan Kelompok Wanita Tani (KWT) Lestari Barokah dapat digambarkan sebagai berikut



Koordinasi dan partisipasi ibu ibu Kelompok Wanita Tani Lestari (KWT) Barokah dalam bentuk komunikasi, negosiasi dan sinergi dengan tim pelaksana pengabdian FTI Unisbank Semarang dapat kami sampaikan sebagai berikut:

1. Negosiasi KWT Lestari Barokah.

Proses awal negosiasi dan pengumpulan informasi serta kooperatif dan kehangatan yang ditampakkan menjadi energi untuk tim memulai dan mengawal proses pelatihan ini untuk segera dilaksanakan dan diimplementasikan.

2. Sosialisasi dan implementasi lapangan

Gambaran pelaksanaan program dilaksanakan setelah proses negosiasi, koordinasi, dan kesepakatan pelaksanaan dengan para pihak yang terlibat. Tahap berikutnya pelaksanaan dilakukan melalui beberapa kegiatan antara lain:

a. Pelaksanaan Program

Program pelatihan ini dilaksanakan selama 1 (dua) hari bertemakan Standarisasi Mutu Produk Olahan, dengan tujuan membuka wacana dan mengedukasi pengelolaan dan pengolahan makanan khususnya jamur mulai proses memasak hingga packaging produknya.

b. Waktu dan Tempat

Pelaksanaan program pelatihan STANDARISASI MUTU PRODUK OLAHAN UKM BERBASIS GMP bagi ibu ibu KWT Lestari Barokah, bertempat di Ruang Serbaguna Kelurahan Debong Tengah yang dilaksanakan siang hari setelah dhuhur hingga Ashar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan jamur tiram putih menggunakan teknoogi GMP dilaksanakan dengan memberikan praktek langsung kepada mitra pelaku usaha jamur tiram putih melalui instruksi dari tim pengabdian FTI UNISBANK sebagai berikut:

1. Kegiatan awal dimulai dengan mempersiapkan alat dan bahan dimana bahan baku utama yang digunakan adalah jamur tiram putih.
2. Olahan makanan pertama yang dipraktekkan kepada mitra yaitu olahan kerupuk, kripik dan krispi jamur tiram putih. Tim pengusul dan narasumber secara langsung mendampingi peserta dalam mengolah jamur tiram putih
3. Pelatihan pengemasan dan pelabelan produk secara langsung tim pelaksana Pengabdian FTI UNISBANK dengan memberikan pemaparan tentang pentingnya pengemasan untuk produk makanan. Selain itu, tim pelaksana memberikan penjelasan tentang jenis - jenis kemasan, tata

- kemas yang tepat dan sehat kepada peserta pelatihan sekaligus melatih cara penggunaan mesin vacuum sealer pada pengemasan olahan jamur tiram putih.
4. Workshop dititikberatkan pada membuka wacana dan mengedukasi bagaimana standarisasi Mutu Produk Olahan ada produk olahan jamur, khususnya jamur mulai proses memasak hingga packaging produknya. Pada akhirnya tim mengusulkan untuk diadakan pelatihan lanjutan dengan maksud agar pelaksanaan pelatihan ini bukan hanya sekedar mengetahui tetapi pada tahap lanjut mereka terus melatih diri serta mengedukasi tim dan berefek pada omset mereka.
 5. Kendala sederhana dan beberapa evaluasi yang ditemukan diantaranya waktu dan pematapan materi yang telah dipersiapkan terasa masih kurang diataranya tim pelaksana menemukan pertanyaan pertanyaan yang belum tuntas dibahas dan dikupas selama proses pelaksanaan pelatihan berlangsung, semoga menjadi koreksi yang tercatat untuk pelaksanaan program berikutnya.



Gambar 1. Sosialisasi dan pendampingan teknis penerapan teknologi GMP

GMP (GOOD MANUFACTURING PRACTISE)

- Disebut juga : CPPOB ; Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik
- Adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara:
 - a. Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain.
 - b. Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
 - c. Mengendalikan proses produksi
- Persyaratan dasar bagi penerapan HACCP

TUJUAN PENERAPAN GMP / CPPOB

- Penerapan CPPOB ditujukan untuk:
 - a. Menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen;
 - b. Mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan;
 - c. Meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan; dan
 - d. Meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan.

RUANG LINGKUP PEDOMAN CPPOB

1. Lokasi	10. Pengemas
2. Bangunan	11. Label dan keterangan produk
3. Fasilitas sanitasi	12. Penyimpanan
4. Mesin dan peralatan	13. Pemeliharaan dan program sanitasi
5. Bahan	14. Pengangkutan
6. Pengawasan proses	15. Dokumentasi dan pencatatan
7. Produk akhir	16. Pelatihan
8. Laboratorium	17. Penarikan produk
9. Karyawan	18. Pelaksanaan pedoman

Gambar 2. Beberapa Teknis dan petunjuk sesuai pedoman yang harus dilakukan

PENUTUP

Simpulan

Pelaksanaan Kegiatan mulai dari komunikasi, koordinasi dan partisipasi serta negosiasi para pihak pelaksana program dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ibu ibu KWT Lestari Barokah merasakan manfaat yang diperoleh dengan adanya edukasi pengolahan makanan berbasis GMP khususnya jamur tiram mulai proses memasak hingga packaging produknya.
2. Kebersamaan, kekeluargaan yang muncul dan dirasakan selama proses berlangsungnya pelatihan semoga ikut membuka dan menumbuhkan keinginan untuk terus memperbaiki proses demi proses yang harus dipenuhi dan menyesuaikan standarisasi yang berlaku dan ditetapkan, sehingga produknya semakin baik, diminati dan bertambah nilai manfaatnya.

Saran

Kesempurnaan pelaksanaan sebuah program tentu tetap diiringi dengan adanya kekurangan dan kekhilafan, berdasarkan hasil evaluasi ditemukan beberapa usulan antara lain

1. Terus mengupayakan komposisi olahan produk dan standarisasi yang baik dan benar sesuai standar GMP yang harapannya semakin menambah nilai olahan jamur itu sendiri dalam sebuah himbauan dan ajakan yang kondusif.
2. Anjuran dan ajakan kolaborasi dengan mitra dan terus bereksplorasi membuat olahan produk dalam bentuk dan penyajian yang berbeda tentunya sesuai standar dengan menyesuaikan kearifan lokal daerah setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaporan pengabdian yang telah tersusun dan dilaporkan dengan mitra ibu ibu KWT Lestari Barokah dalam hal ini tim pengabdian ingin menyampaikan ucapan banyak terima kasih kepada: Kelompok Wanita Tani (KWT) Lestari Barokah Desa Debong Tengah Kota Tegal ang sangat antusias, berkomitmen dan kooperatif sedari mula hingga tim harus kembali ke Semarang, Ibu Prof. Dr. Euis Soliha, S.E., M.Si. Selaku Direktur Direktorat Penelitian Pengabdian Masyarakat dan Publikasi (DPPMP) Universitas Stikubank (UNISBANK) Semarang, Bapak Dr. Aji Supriyanto, M.Kom, selaku Dekan Fakultas Teknologi Informasi & Industri Universitas Stikubank (UNISBANK) Semarang, Bapak Jati Sasongko, S.Kom, M.Cs, Selaku Ketua Program Studi Teknik Informatika Fakultas Teknologi Informasi dan Industri Universitas Stikubank (UNISBANK) Semarang dan tentunya rekan-rekan serta mahasiswa yang terlibat dalam pengabdian hingga segenap pihak yang telah membantu hingga selesainya pengabdian masyarakat ini, yang tidak dapat penyusun sebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

1. Hariyadi, P., 2008. Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa (Shelf Life) Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan –IPB. Bogor.
2. Listiawati, Dewi Surani, & Sopiayah. (2021). Pelatihan Inovasi Produk Jamur Tiram di Desa Gelam Kecamatan Cipocok Jaya. Jurnal Abdimas Bina Bangsa, 2(1), 74-79. <https://doi.org/10.46306/jabb.v2i1.8>
3. Mamujaja, Christine F., MS, Dr. Ir. 2016, Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan, Unsrat Press - 978-979-3660-48-6

4. Nugraheni, M., dkk 2014, Teknologi Pengolahan Produk Berbasis Jamur Di Kawasan Rawan Bencana Erupsi Merapi, Inotek, Volume 18, Nomor 2, Agustus 2014
5. Parjimo, Andoko A. 2007. Budi Daya Jamur. Agromedia Pustaka. Jakarta.
6. Sudirman, A.,M. , dkk, 2020, PKM Kelompok Usaha Jamur Tiram Putih, MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Volume 3 | Nomor 1 | Maret |2020 e-ISSN: 2614-6673 dan p-ISSN: 2615-5273