

**DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN JAMUR TIRAM SEBAGAI UPAYA
MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN LOKAL DI DESA TLOGOREJO**

***DIVERSIFICATION OF OYSTER MUSHROOM-BASED PROCESSED PRODUCTS
TO STRENGTHEN LOCAL FOOD SECURITY IN TLOGOREJO VILLAGE***

Ardiana Alifatus Sa'adah^{1*}, Rafli Zulfa Kamil², Hega Bintang P.P³, Shane Ricardo Santoso⁴
Nadia Putri Hanifah⁵, Sonia Tabitha Silalahi⁶

¹²³⁴⁵⁶ Universitas Diponegoro, Semarang

¹ardiana@lecturer.undip.ac.id, ²rafli.zulfa@live.undip.ac.id, ³hegabintang@lecturer.undip.ac.id,

⁴shanericardo@students.undip.ac.id, ⁵nadiaputrihanifah@students.undip.ac.id,

⁶soniatabithasilalahi@students.undip.ac.id

Article History:

Received: June 27th, 2025

Revised: August 10th, 2025

Published: August 15th, 2025

Keywords: *community empowerment, local food security, oyster mushroom, product diversification*

Abstract: *Tlogorejo Village, Magelang Regency, has notable potential for oyster mushroom production, averaging 20 baglogs per household. However, its utilization remains suboptimal. This study aimed to improve the quality and added value of oyster mushrooms through product diversification to strengthen local food security. Method that used in this research is Community-Based Participatory Approach (CBPA) with approach that involves activity and collaboration between team and community. Results indicated an increase in participants' knowledge, with average scores improving from 86% (pre-test) to 95% (post-test), alongside enhanced community processing skills. The initiative also promoted social change through the active involvement of local leaders in coordinating activities and fostering sustainable innovation. These outcomes represent an important step toward strengthening local food security, supporting economic growth, and improving community well-being in Tlogorejo Village.*

Abstrak

Desa Tlogorejo, Kabupaten Magelang memiliki potensi jamur tiram yang cukup besar dengan rata-rata 20 *baglog* jamur tiram per kartu keluarga. Namun, pemanfaatan jamur tiram tersebut belum optimal. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan mutu dan nilai tambah jamur tiram melalui diversifikasi produk olahan dari jamur tiram sebagai upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan lokal di Desa Tlogorejo. Metode yang digunakan adalah *Community-Based Participatory Approach* (CBPA) dilakukan dengan pendekatan yang melibatkan keaktifan dan kolaboratif antara tim pelaksana dengan masyarakat. Hasil yang didapatkan menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta dengan persentase rata-rata nilai pre-test sebesar 86% menjadi 95% pada *post-test*, serta peningkatan keterampilan masyarakat dalam pengolahan jamur tiram. Program ini juga berhasil menciptakan perubahan sosial melalui pemimpin lokal yang aktif dalam mengkoordinasikan kegiatan dan mendorong inovasi berkelanjutan. Inisiatif ini menjadi langkah awal dalam membangun ketahanan pangan lokal, mendukung pertumbuhan ekonomi, dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat di Desa Tlogorejo.

Kata Kunci: diversifikasi produk, jamur tiram, ketahanan pangan lokal, pengabdian masyarakat

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang di lintasi oleh garis khatulistiwa dan beriklim tropis sehingga kondisi tanah di Indonesia menjadi subur dan cocok untuk kegiatan bertani. Pertanian adalah kegiatan yang memanfaatkan sumber daya alam untuk menghasilkan bahan pangan demi kelangsungan kebutuhan hidupnya. Komoditas hortikultura banyak digemari masyarakat Indonesia salah satunya jamur tiram (N. H. Latifa et al., 2023). Menurut Direktorat Jendral Hortikultura tahun 2020, menyatakan bahwa kegemaran masyarakat terhadap konsumsi jamur cukup tinggi dan mengalami kenaikan 0,18 kg/kapita/tahun. Hal tersebut menggambarkan bahwa adanya peningkatan permintaan lokal jamur. Peningkatan konsumsi jamur dipengaruhi oleh maraknya industri rumah tangga yang mengolah jamur menjadi produk olahan (H. N. Latifa et al., 2023).

Salah satu usaha jamur yang dapat dijadikan produk olahan adalah jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). Jamur tiram banyak dibudidayakan karena mudah diolah, memiliki kandungan gizi yang tinggi dan baik untuk kesehatan, serta rasanya enak. Kandungan gizi jamur tiram diantaranya asam lemak tak jenuh, asam amino, vitamin B, vitamin C, Vitamin D, dan Mineral. Jamur tiram memiliki sifat obat dan dapat meningkatkan kesehatan. Hasil farmakologis menunjukkan bahwa jamur bermanfaat untuk antitumor, antioksidan, anti-inflamasi, sistem kardiovaskular, serta aman dikonsumsi penderita hiperkolesterolemia (Widyastuti, 2021)

Keberhasilan budidaya jamur tiram didukung dengan kondisi lingkungan yang sesuai seperti suhu 26 - 28°C, kelembaban udara 80 – 90%, dan pH media tanam bersifat asam antara 5-6.(Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran & Biofarmaka, 2010) Wilayah yang ideal untuk budidaya jamur dan mulai mencoba peluang dalam mengembangkan usaha tani jamur tiram, salah satunya di daerah Desa Tlogorejo, Kabupaten Magelang, Provinsi Jawa Tengah. Desa Tlogorejo salah satu daerah yang memiliki kondisi lingkungan dan ketinggian yang ideal, sehingga memiliki potensi daerah sentra produksi jamur. Hal tersebut didukung oleh Pemerintah Desa Tlogorejo dalam pengembangan usaha tani jamur tiram melalui pembagian 20 *baglog* jamur tiram per Kartu Keluarga (KK). Masyarakat Desa Tlogorejo memanfaatkan hasil pertanian dengan cara menjualnya kepada warga sekitar serta mengonsumsinya untuk kebutuhan pribadi.

Seiring berjalannya waktu, pengembangan usaha tani jamur di Desa Tlogorejo beberapa kendala diantaranya proses sortasi jamur belum maksimal, metode menyimpan jamur pasca panen kurang tepat, pemanfaatan hasil panen jamur belum optimal, keterbatasan inovasi dalam pengolahan produk jamur, serta teknik penyimpanan produk olahan yang belum sesuai standar keamanan pangan. Permasalahan tersebut dapat berdampak pada menurunnya mutu, nilai jual produk jamur, dan daya simpan. Hal ini akan memengaruhi daya saing usaha tani setempat di pasar yang semakin kompetitif. Dengan demikian, permasalahan tersebut dapat diatasi melalui program pengabdian masyarakat di Desa Tlogorejo difokuskan pada panduan praktis olah dan jaga mutu jamur tiram dengan judul “CERMAT: Cerita Menarik Jamur dari Awal hingga Tamat”.

Penelitian ini difokuskan pada upaya optimalisasi mutu dan nilai tambah pada produk jamur dengan cara perbaikan teknik sortasi, penyimpanan pasca panen, pengembangan inovasi produk olahan yang menarik, dan metode penyimpanan yang sesuai standar keamanan pangan. Metode yang digunakan adalah *Community-Based Participatory Approach* (CBPA) dengan menggunakan pendekatan yang melibatkan keaktifan dan kolaboratif antara tim pelaksana dengan masyarakat pada setiap tahapan kegiatan, meliputi identifikasi masalah, perencanaan, pelaksanaan, serta evaluasi program. Metode tersebut sejalan dengan penelitian Hamzah et al.,

2025 yang membuktikan bahwa penerapan CBPA efektif dalam meningkatkan literasi keuangan peserta dan membangun dukungan sosial berkelanjutan. Tujuan penelitian ini adalah mengevaluasi kondisi usaha tani jamur di Desa Tlogorejo, mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi, dan memberikan solusi guna meningkatkan kualitas dan memperluas jangkauan pasar. Oleh karena itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dalam pengembangan usaha tani jamur di Desa Tlogorejo agar dapat tumbuh dan bersaing di pasar lokal maupun regional.

METODE

PELATIHAN & PRAKTIK LANGSUNG

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini meliputi sosialisasi serta demonstrasi langsung yang diselenggarakan oleh tim Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) IDBU 51 Universitas Diponegoro di Desa Tlogorejo, dengan menggunakan metode CBPA. Metode CBPA merupakan pendekatan pengajaran yang efektif dengan menyajikan materi melalui tampilan atau peragaan suatu proses atau kegiatan.

Community-Based Participatory Approach (CBPA) adalah metode penelitian yang melibatkan masyarakat secara aktif untuk merancang dan melaksanakan program, dengan menekankan kerja sama dan pembagian keputusan yang adil (Chow dan Tiwari, 2024). Pendekatan ini terbukti efektif dalam berbagai penelitian karena mampu memberdayakan masyarakat, membuat program lebih sesuai kebutuhan, meningkatkan efektivitas program terkait kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

Metode CBPA biasanya dilakukan dengan kombinasi antara metode ceramah dan tanya jawab. Metode demonstrasi menggunakan metode pengajaran langsung kepada peserta, yang umumnya disertai dengan penjelasan verbal secara rinci, seperti memperagakan barang, peristiwa, aturan, serta urutan pelaksanaan suatu kegiatan, baik secara langsung maupun dengan melalui penggunaan media ajar yang relevan seperti, poster, Power Point (PPT) yang berisi pokok bahasan atau materi yang disampaikan (Sumirah *et al.*, 2022).

Pelatihan dimulai dengan pemaparan materi tentang pengenalan jamur tiram, penyimpanan jamur tiram, manfaat jamur tiram, inovasi dan resep inovatif jamur tiram. Pada sesi ini, peserta menerima informasi mengenai kandungan gizi dalam jamur tiram dan peluang pasar untuk produk jamur di masyarakat. Selain itu, diskusi interaktif dilakukan untuk mengidentifikasi berbagai tantangan yang dihadapi dalam pengolahan produk berbasis jamur tiram.

Setelah penyajian materi, tim melaksanakan demonstrasi praktis pembuatan produk olahan jamur tiram, meliputi tahu bakso jamur dan sate jamur tiram. Pada tahap ini, mahasiswa menunjukkan langkah-langkah pengolahan secara bertahap, mulai dari persiapan bahan baku hingga penerapan metode yang kritis dalam proses produksi untuk memastikan kualitas hasil akhir. Peserta secara aktif mengamati dan terlibat dalam diskusi selama demonstrasi berlangsung dengan tujuan agar peserta dapat menerapkan keterampilan yang diperoleh secara mandiri di rumah masing-masing. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan mampu mengolah jamur tiram menjadi produk yang lebih inovatif, menarik, dan lezat, sekaligus membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi lokal.

PESERTA

Peserta yang menghadiri kegiatan ini terdiri dari anggota PKK dan KWT (Kelompok Wanita Tani) yang sebagian besar merupakan ibu rumah tangga dan terlibat dalam aktivitas penjualan kecil-kecilan, dan bertanggung jawab atas penyediaan makanan sehari-hari bagi keluarga mereka. Keterlibatan peserta dalam proses perencanaan mencakup identifikasi kebutuhan lokal melalui diskusi awal dengan tim KKN, dilanjutkan dengan menyampaikan

berbagai tantangan dalam pengolahan jamur, seperti kurangnya pengetahuan tentang inovasi olahan jamur yang beragam untuk meningkatkan nilai tambah secara ekonomi. Pendekatan ini memastikan bahwa kegiatan yang dilakukan mendukung kebutuhan para peserta dengan strategi kolaboratif yang dirancang untuk mencapai tujuan peningkatan keterampilan praktis dan pemberdayaan ekonomi melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal.

TAHAPAN

Kegiatan demonstrasi ini terdiri dari beberapa tahap utama, yaitu sosialisasi materi, demonstrasi pembuatan produk, praktik langsung oleh peserta, serta sesi diskusi dan tanya jawab. Pada tahap pertama, peserta diberikan penjelasan mengenai pengenalan jamur tiram, manfaat konsumsi jamur untuk kesehatan serta peluang pasar yang tersedia untuk produk jamur tiram di masyarakat saat ini. Selanjutnya, tim KKN memperagakan secara langsung dan juga melalui video mengenai proses pembuatan tahu bakso jamur dan sate jamur tiram. Pada sesi berikutnya, peserta diberi kesempatan untuk mencoba membuat produk olahan jamur secara bersama-sama dengan tim KKN, sehingga peserta dapat mempraktikkan secara langsung. Selama sesi praktik tersebut, peserta diperbolehkan mengajukan pertanyaan mendalam dan berbagi pengalaman pribadi terkait pengolahan jamur tiram.

EVALUASI

Evaluasi dalam kegiatan demonstrasi dilakukan untuk menilai tingkat pemahaman dan penguasaan keterampilan peserta terhadap materi yang diajarkan, serta untuk mengukur efektivitas keseluruhan program secara objektif. Hasil evaluasi ini akan dijadikan acuan utama dalam menganalisis dampak pelatihan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah produk berbasis jamur tiram. Evaluasi dilaksanakan melalui dua metode utama, yaitu observasi dan wawancara. Observasi dilakukan secara berkelanjutan selama pemaparan materi, demonstrasi, hingga sesi praktik peserta, dengan tujuan menilai tingkat ketertarikan, keterlibatan, dan keterampilan warga dalam membuat tahu bakso jamur dan sate jamur tiram. Selain itu, evaluasi juga melibatkan *pre-test* dan *post-test* yang menjadi alat penilaian yang sederhana namun efektif untuk mengukur perubahan pengetahuan yang dicapai oleh peserta dari sebelum dan setelah berakhirnya proses pelatihan (Supriyono, 2024). Sementara itu, wawancara dilaksanakan pada akhir kegiatan untuk mengumpulkan umpan balik terkait pengalaman peserta selama mengikuti pelatihan.

HASIL

Kegiatan sosialisasi mengenai diversifikasi produk olahan jamur tiram telah dilaksanakan pada Juli 2025 dengan melibatkan ibu-ibu PKK dan KWT di Desa Tlogorejo, Kecamatan Grabag, Kabupaten Magelang. Program ini diawali dengan *pre-test* untuk mengukur kemampuan awal peserta, kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi mengenai karakteristik jamur, penyimpanan jamur pascapanen, inovasi produk olahan jamur tiram, dan penyimpanan produk olahan jamur tiram. Setelah sosialisasi, peserta melakukan *post-test* menggunakan soal yang sama dengan *pre-test* untuk mengukur kemampuan peserta setelah mendapatkan sosialisasi. Kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan tahu bakso jamur dan sate jamur tiram oleh mahasiswa KKN disertai dengan pendampingan secara langsung kepada peserta untuk turut membuat produk olahan jamur tiram secara mandiri. Selain itu, terdapat sesi diskusi dan tanya jawab di akhir kegiatan sebagai sarana pendalaman materi, sehingga peserta memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif terkait materi yang disampaikan.



Gambar 1. Peserta Mengerjakan *Pre-test* Sebelum Sosialisasi



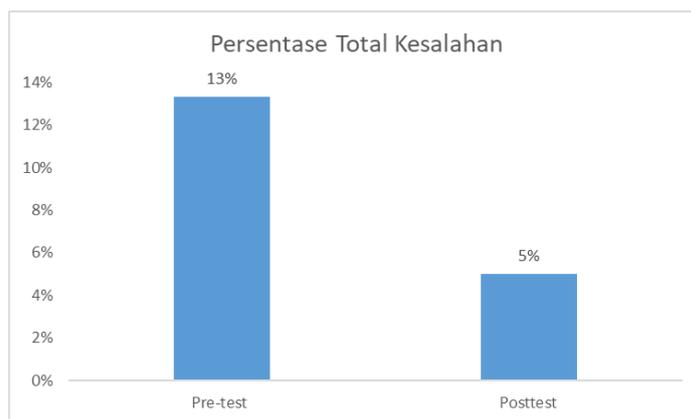
Gambar 2. Sosialisasi Materi Produk Olahan Berbasis Jamur Tiram

Sosialisasi yang dilakukan menunjukkan adanya dampak positif bagi masyarakat yang ditandai dengan munculnya minat peserta untuk mengembangkan usaha pangan olahan berbasis jamur tiram. Tumbuhnya kesadaran peserta akan pentingnya diversifikasi produk olahan jamur tiram juga ditunjukkan melalui antusiasme yang luar biasa selama berlangsungnya kegiatan ini. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan wawasan dan keterampilan masyarakat, sekaligus mendorong masyarakat untuk berinovasi membuat produk olahan jamur tiram lain sebagai salah satu upaya penguatan ketahanan pangan lokal melalui pemanfaatan jamur tiram sebagai sumber daya lokal.

Aspek Penilaian	<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>
Pemahaman terkait karakteristik fisik dan kimia jamur tiram	88%	97%
Pemahaman terkait pengolahan dan penyimpanan produk olahan jamur tiram	76%	95%
Pemahaman terkait inovasi produk olahan jamur tiram	93%	94%

Sumber: Hasil Olah Data, 2025

Tabel 1. Hasil *Pre-test* dan *Post-test*



Gambar 3. Grafik Persentase Total Kesalahan *Pre-test* dan *Post-test*

Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* pada Tabel 1, terdapat peningkatan pada seluruh aspek penilaian peserta sosialisasi. Pemahaman peserta terkait karakteristik fisik dan kimia jamur tiram mengalami peningkatan signifikan dari 88% menjadi 97%. Hal ini menunjukkan bahwa peserta memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai sifat fisik seperti tekstur, warna, dan bentuk jamur, serta sifat kimia seperti kandungan gizi pada jamur tiram. Pemahaman terkait karakteristik jamur tiram merupakan hal yang penting karena menjadi dasar dalam menentukan metode pengolahan dan penyimpanan yang tepat.

Peningkatan pemahaman peserta pada aspek pengolahan dan penyimpanan produk olahan jamur tiram terlihat dari adanya peningkatan signifikan pada nilai *post-test* yang mencapai 95% dari *pre-test* yang awalnya hanya 76%. Hal ini mengindikasikan bahwa sosialisasi yang dilakukan berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai teknik pengolahan yang aman, metode penyimpanan, dan pengemasan yang benar. Peningkatan pemahaman peserta juga terjadi pada aspek inovasi produk olahan jamur tiram. Peningkatan nilai *pre-test* yang awalnya 93% menjadi 94% pada *post-test* mengindikasikan bahwa pada dasarnya peserta sudah paham mengenai produk olahan jamur tiram. Namun dengan adanya sosialisasi yang dilakukan, pemahaman peserta tentang produk olahan jamur tiram semakin meningkat.

Berdasarkan grafik pada **Gambar 3**, terlihat bahwa persentase kesalahan pada *post-test* berkurang secara signifikan dibandingkan *pre-test*. Persentase total kesalahan pada *post-test* berkurang sebanyak 8% yang mengindikasikan bahwa peserta sudah paham tentang materi yang disosialisasikan, sehingga persentase kesalahan dalam menjawab soal juga menurun. Secara keseluruhan, sosialisasi ini tidak hanya meningkatkan pemahaman secara teoritis, tetapi juga mendorong praktik penerapan langsung untuk menunjang kehidupan masyarakat. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan skor *post-test* secara signifikan dibandingkan *pre-test* yang menandakan efektivitas sosialisasi dalam meningkatkan wawasan peserta. Selain itu, peserta juga memberikan tanggapan positif terhadap materi yang disampaikan dan menampilkan antusiasme yang besar selama berlangsungnya kegiatan.

Pendampingan yang dilakukan juga menunjukkan terjadinya perubahan sosial di masyarakat. Salah satu capaian signifikan dari kegiatan ini adalah munculnya sosok pemimpin lokal, seperti ibu-ibu PKK dan KWT yang mulai berperan aktif mengoordinasikan berbagai aktivitas dan mendorong lahirnya inovasi baru yang bermanfaat. Keberadaan pemimpin lokal di tengah masyarakat merupakan faktor penting untuk menjaga keberlanjutan program ini dengan mendorong masyarakat setempat untuk terus berinovasi sesuai dengan budaya dan kebutuhan masyarakat lokal. Selain itu, kesadaran akan pentingnya nilai tambah pada produk pangan juga mulai tumbuh. Hal ini ditunjukkan dengan antusiasme masyarakat dalam mempelajari berbagai cara pengolahan jamur tiram yang dapat berkontribusi pada pengembangan usaha guna meningkatkan ekonomi masyarakat sekaligus mendukung program ketahanan pangan lokal.



Gambar 4. Demonstrasi Pembuatan Tahu Bakso Jamur dan Sate Jamur Tiram



Gambar 5. Hasil Pembuatan Tahu Bakso Jamur dan Sate Jamur Tiram



Gambar 6. Dokumentasi Mahasiswa KKN dengan Peserta Sosialisasi

Kegiatan demonstrasi pembuatan tahu bakso jamur dan sate jamur tiram dilakukan menggunakan bahan-bahan dan teknik yang sederhana agar memudahkan masyarakat dalam memproduksinya di rumah tanpa memerlukan peralatan khusus. Pembuatan produk olahan pangan yang sederhana diharapkan dapat memberikan motivasi kepada masyarakat untuk menciptakan ide-ide baru dengan bahan baku yang sama, sehingga turut meningkatkan diversifikasi pangan olahan jamur tiram dan penguatan ketahanan pangan lokal. Untuk mendukung pemahaman dan penerapan materi sosialisasi, disediakan pula tabel berisi daftar bahan serta langkah-langkah pembuatan tahu bakso jamur dan sate jamur tiram secara sistematis dan lengkap.

Tabel 1. Daftar Bahan dan Langkah-langkah Pembuatan Tahu Bakso Jamur

Tahu Bakso Jamur			
No	Bahan	No.	Langkah-langkah
1	100 gram jamur tiram	1	Belah tahu pong berbentuk segitiga dan pisahkan isinya
2	6 buah tahu pong	2	Rebus jamur tiram selama 10 menit, kemudian tiriskan dan tunggu sampai hangat
3	1 butir telur ayam	3	Peras jamur tiram hingga kering

4	50 gram tepung tapioka	4	Cincang kasar jamur tiram yang telah kering
5	50 gram tepung terigu	5	Cincang alus bawang putih dan bawang merah
6	2 siung bawang putih	6	Campur jamur tiram cincang dengan isian tahu, telur ayam, tepung tapioka, tepung terigu, lada, garam, bawang putih, dan bawang merah, lalu aduk hingga rata
7	1 siung bawang merah	7	Isi tahu pong dengan adonan jamur
8	1 sdt lada	8	Kukus tahu bakso jamur hingga matang sekitar 15 menit
9	3 sdt garam		

Tabel 2. Daftar Bahan dan Langkah-langkah Pembuatan Sate Jamur Tiram

Sate Jamur Tiram			
No	Bahan	No	Langkah-langkah
1	250 gram jamur tiram	1	Siapkan jamur tiram, lalu disuwir tipis
2	15 buah tusuk sate	2	Rebus jamur tiram selama 10 menit, kemudian tiriskan dan tunggu sampai hangat
3	4 sdm kecap manis	3	Peras jamur tiram hingga kering
4	1 sdm saus tiram	4	Tusukkan jamur tiram pada tusuk sate
5	2 sdm saus teriyaki	5	Campur kecap manis, saus tiram, saus teriyaki, dan saus sambal sebagai bumbu, lalu oleskan pada jamur tiram
6	1 sdm saus sambal	6	Panaskan wajan atau teflon, lalu panggang sate jamur tiram hingga matang

PEMBAHASAN

CAPAIAN PROGRAM

1. Peningkatan Wawasan Peserta Mengenai Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram
Kegiatan sosialisasi yang dilaksanakan berhasil meningkatkan wawasan peserta terkait pentingnya diversifikasi produk olahan jamur tiram sebagai upaya untuk meningkatkan kemampuan ekonomi masyarakat dan mendukung ketahanan pangan lokal. Sosialisasi yang dilakukan juga memperluas perspektif masyarakat bahwa jamur tiram tidak hanya dapat dijual dalam bentuk segar, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk olahan yang lebih inovatif, tahan lama, dan memiliki daya saing di pasar.
2. Peningkatan Keterampilan Peserta dalam Mengolah Jamur Tiram Menjadi Produk Bernilai Jual Lebih
Demonstrasi pembuatan tahu bakso jamur dan sate jamur tiram yang dilakukan memberikan kesempatan bagi peserta untuk mempraktikkan secara langsung pembuatan produk olahan jamur tiram. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis, tetapi juga menekankan prinsip keamanan pangan pada proses produksi. Melalui kegiatan ini, peserta mendapatkan peningkatan keterampilan yang bermanfaat untuk menghasilkan produk olahan jamur tiram secara mandiri, serta menciptakan produk olahan lain yang lebih inovatif dan bernilai jual lebih.
3. Peningkatan Kesadaran Peserta Mengenai Pentingnya Diversifikasi Pangan melalui Pemanfaatan Komoditas Lokal
Sosialisasi yang dilakukan turut membangun kesadaran peserta akan pentingnya diversifikasi pangan sebagai strategi untuk memperkuat ketahanan pangan lokal. Pemanfaatan jamur tiram sebagai komoditas lokal menjadi contoh konkret bahwa

sumber daya lokal dapat diolah menjadi berbagai produk olahan yang inovatif. Peningkatan kesadaran ini diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk mengeksplorasi potensi komoditas lokal lain, sehingga tercipta variasi produk pangan baru dan menciptakan ketahanan pangan yang berkelanjutan.

4. Munculnya Minat Berwirausaha Berbasis Produk Olahan Jamur Tiram Mulai dari Skala Rumah Tangga

Antusiasme yang besar dari peserta selama kegiatan demonstrasi dan diskusi mengindikasikan munculnya minat untuk mengembangkan usaha produk olahan jamur tiram di skala rumah tangga. Minat ini didorong oleh proses produksi yang mudah, ketersediaan bahan baku, serta potensi pasar lokal yang cukup menjanjikan. Dengan kegiatan sosialisasi dan demonstrasi yang telah dilakukan, peluang berwirausaha berbasis komoditas lokal jamur tiram menjadi salah satu langkah strategis yang dapat dilakukan guna meningkatkan kemampuan ekonomi masyarakat dan memanfaatkan potensi lokal secara optimal.

5. Penguatan Ketahanan Pangan Lokal Melalui Pemanfaatan Jamur Tiram sebagai Sumber Daya Lokal yang Tersedia Secara Berkelanjutan

Pengolahan jamur tiram menjadi produk bernilai tambah tidak hanya memberikan keuntungan secara ekonomi, tetapi juga berkontribusi dalam penguatan ketahanan pangan lokal. Jamur tiram dapat dibudidayakan secara lokal oleh semua masyarakat di Desa Tlogorejo, sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai sumber pangan yang bergizi dan mudah didapatkan oleh semua golongan masyarakat. Dengan adanya diversifikasi produk olahan jamur tiram, diharapkan dapat menjaga ketersediaan pangan lokal dan mendukung kemandirian pangan di tingkat desa.

6. Tersedianya Panduan Praktis Berupa *Booklet* dan Materi PPT yang Dapat Diakses Kembali sebagai Referensi untuk Mendukung Keberlanjutan Program

Panduan praktis berupa booklet dan materi PPT merupakan salah satu luaran kegiatan yang berisi materi sosialisasi dan resep pembuatan produk olahan jamur tiram. *Booklet* dibuat dengan bahasa yang sederhana agar mudah dipahami oleh peserta dan diberikan kepada peserta saat kegiatan sosialisasi. Pemberian *booklet* kepada peserta diharapkan menjadi referensi untuk mendukung keberlanjutan praktik pengolahan jamur tiram di skala rumah tangga maupun kelompok.

7. Dokumentasi dan Publikasi

Program sosialisasi dan demonstrasi diversifikasi produk olahan jamur tiram sebagai upaya mendukung ketahanan pangan lokal di Desa Tlogorejo yang telah dilaksanakan menghasilkan dokumentasi yang dapat digunakan untuk keperluan publikasi. Dokumentasi yang diambil selama kegiatan berupa foto dan *video* akan digunakan sebagai sarana pendukung untuk pembuatan luaran, seperti laporan pengabdian, publikasi media massa, *video recap*, dan jurnal ilmiah. Dokumentasi yang dilakukan tidak hanya berfungsi sebagai arsip kegiatan, tetapi juga bentuk kontribusi nyata dalam mendorong peningkatan ekonomi masyarakat melalui inovasi produk olahan jamur tiram. Pembuatan dokumentasi dan publikasi yang rapi dan sistematis ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pengembangan kebijakan maupun pelaksanaan program serupa di masa mendatang.

Dampak

1. Dampak Langsung

Pelaksanaan kegiatan ini memberikan dampak langsung kepada masyarakat berupa peningkatan wawasan dan keterampilan dalam penanganan dan pengolahan jamur tiram menjadi produk pangan bernilai tambah. Salah satu cara untuk mensosialisasikan ilmu di bidang teknologi pengolahan kepada masyarakat adalah

dengan pembelajaran yang bersifat komunikatif, seperti kegiatan pelatihan.(Kasim et al., 2023) Dampak langsung kepada masyarakat dapat dilihat dari tingginya antusiasme peserta selama kegiatan dan hasil evaluasi *post-test* yang menunjukkan adanya peningkatan nilai dibandingkan *pre-test*. Pemberian *pre-test* dan *post-test* kepada peserta yang mengikuti sosialisasi dan pelatihan untuk mengukur peningkatan kemampuan peserta setelah mendapatkan sosialisasi.(Wulandari et al., 2023)

2. Dampak Jangka Menengah

Selain meningkatkan keterampilan teknis, program ini juga turut mendorong tumbuhnya kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi produk pangan olahan berbasis komoditas lokal. Diversifikasi pangan merupakan strategi untuk mencapai ketahanan pangan dengan cara mendorong masyarakat mencari alternatif untuk mengurangi ketergantungan terhadap suatu bahan pokok.(N et al., 2025) Peserta juga memiliki perspektif baru terhadap jamur tiram, tidak hanya sebagai komoditas segar, tetapi juga sebagai bahan baku untuk menciptakan produk pangan olahan yang inovatif dan bernilai jual lebih. Peningkatan kesadaran ini berpotensi mendorong lahirnya berbagai UMKM berbasis jamur tiram yang akan berkontribusi pada peningkatan ekonomi dan penguatan ketahanan pangan lokal melalui ketersediaan pangan yang inovatif dan bergizi seimbang.

3. Dampak Jangka Panjang

Kondisi perekonomian merupakan salah satu indikator yang menunjukkan keberhasilan pengembangan di suatu daerah. Pertumbuhan ekonomi suatu daerah ditentukan oleh sumber daya alam yang dimiliki dan jumlah permintaan terhadap komoditas tersebut.(Mustikaningrum & Widjanarko, 2018) Pemanfaatan jamur tiram sebagai komoditas lokal yang tersedia secara berkelanjutan dalam jangka panjang berpotensi memperkuat kemandirian ekonomi desa melalui pengembangan UMKM dan kelompok tani lokal. Pemanfaatan komoditas lokal secara berkelanjutan dapat menciptakan siklus ekonomi yang menguntungkan karena hasil panen dapat diolah menjadi produk inovatif yang bernilai jual lebih. Selain itu, pelaksanaan program ini diharapkan tidak hanya berkontribusi pada peningkatan keterampilan individu, tetapi juga membentuk landasan yang kuat bagi ketahanan pangan lokal melalui pemanfaatan komoditas lokal secara optimal.

HAMBATAN

1. Keterbatasan Waktu dan Sarana Pendukung

Pelaksanaan kegiatan ini memiliki keterbatasan pada waktu yang relatif singkat, sehingga penyampaian materi sosialisasi dan demonstrasi tidak dapat dilakukan secara lebih mendalam. Durasi kegiatan yang terbatas mengakibatkan sedikitnya ruang untuk membahas penanganan dan pengolahan jamur tiram pascapanen secara komprehensif dan pelaksanaan demonstrasi yang cukup singkat untuk membuat dua produk olahan jamur tiram. Selain itu, sarana pendukung seperti peralatan pengolahan yang tersedia juga terbatas, sehingga tidak semua peserta bisa melakukan praktik secara langsung. Kondisi ini berpotensi mengurangi efektivitas transfer keterampilan kepada peserta.

2. Kesulitan dalam Penerapan Program secara Berkelanjutan

Tantangan lain yang dihadapi dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah kesulitan dalam penerapan program secara berkelanjutan setelah periode KKN berakhir. Meskipun peserta telah memperoleh keterampilan dan pengetahuan dasar tentang penanganan dan pengolahan jamur tiram pascapanen, sebagian masyarakat mengalami kendala untuk mempertahankan praktik yang diajarkan secara berkelanjutan karena keterbatasan pengetahuan, kurangnya pendampingan pascakegiatan, serta belum adanya sistem *monitoring* secara berkelanjutan. Tanpa adanya dukungan bagi

masyarakat, keberlanjutan program berisiko terhambat dan berdampak pada peningkatan keterampilan dan kemampuan masyarakat yang tidak optimal.

3. Keterbatasan Kemampuan Peserta dalam Memasarkan Produk

Pemasaran merupakan salah satu aspek paling penting dalam penjualan produk, namun juga menjadi salah satu tantangan utama yang dihadapi masyarakat, khususnya dalam memanfaatkan media digital sebagai sarana promosi dan penjualan. Sebagian besar peserta hanya mampu memasarkan produknya secara konvensional pada lingkup lokal karena belum memiliki keterampilan yang mumpuni dalam menggunakan *platform* pemasaran dan penjualan secara daring. Keterbatasan ini menghambat potensi masyarakat dalam perluasan pangsa pasar dan peningkatan kemampuan ekonomi, padahal pemasaran digital berperan penting dalam meningkatkan daya saing produk di era modern.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil *pre-test* dan *post-test* dari 88% menjadi 97% dapat disimpulkan bahwa kegiatan sosialisasi diversifikasi produk olahan jamur tiram di Desa Tlogorejo telah berhasil meningkatkan kesadaran, pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi yang telah dicapai melalui pelatihan, demonstrasi, serta praktik pembuatan tahu bakso jamur dan sate jamur tiram. Perubahan sosial berupa munculnya pemimpin lokal yang berperan aktif dalam mendorong inovasi yang berkelanjutan telah diidentifikasi sebagai hasil program. Meskipun ada hambatan seperti keterbatasan waktu dan sarana, terdapat inisiatif yang menjadi langkah awal dalam membangun kemandirian komunitas untuk mengelola potensi lokal, mendukung pertumbuhan ekonomi, dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Rekomendasi yang dapat dilakukan adalah pendampingan pascaprogram, pelatihan, dan kolaborasi dengan pemerintah desa.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Kami menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam pelaksanaan program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Tlogorejo, sehingga kegiatan program CERMAT dapat terlaksana dengan sukses sebagai upaya peningkatan perekonomian lokal melalui pengembangan produk olahan jamur tiram.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada:

1. Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) KKN yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan penuh sejak tahap persiapan hingga pelaksanaan kegiatan, sehingga program dapat berjalan dengan lancar dan tersampaikan secara efektif.
2. Pemerintah Desa Tlogorejo yang telah memberikan izin, koordinasi, serta dukungan menyeluruh, memastikan kelancaran dan keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini.
3. Ibu-ibu PKK dan KWT Desa Tlogorejo yang telah menyambut kegiatan dengan antusiasme tinggi, berpartisipasi secara aktif dalam sesi edukasi dan demonstrasi inovasi produk olahan jamur, serta memberikan masukan yang sangat berharga untuk pengembangan kegiatan di masa mendatang.
4. Tim KKN-T Desa Tlogorejo yang telah bekerja sama dengan penuh dedikasi dan komitmen dalam mempersiapkan dan melaksanakan kegiatan, sehingga acara dapat terlaksana dengan sangat baik.
5. Perangkat Desa Tlogorejo, khususnya Dusun Watuanten, Kecamatan Grabag, Kabupaten Magelang, yang telah menjadi mitra pengabdian yang luar biasa, memberikan kontribusi aktif dan antusias dalam mendukung keberhasilan kegiatan ini.

6. Lembaga Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat (LPPM) Universitas Diponegoro atas dukungan pendanaan yang telah memungkinkan kelancaran pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR REFERENSI

- Chow, E. H. Y., & Tiwari, A. Perceptions of abused Chinese women on community-based participatory approach programme in addressing their needs. *International Journal of Qualitative Studies on Health and Well-being* 19, no.1 (2024).
- Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran & Biofarmaka. 1st ed. Jakarta: Kementerian Pertanian, 2010.
- Hamzah A., Febriansyah Y., Teguh I. Penguatan literasi keuangan bagi ibu rumah tangga untuk mewujudkan kemandirian keuangan berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mandiri* 1, no. 2 (2025): 35-44.
- H Direktorat Jenderal Hortikultura. 2020. Ekspor Jamur Makin Menjamur di Tengah Pandemi Covid-19. <http://hortikultura.pertanian.go.id/?p=4755>. [12 Agustus 2025].
- Kasim, R., Limonu, M., & Ahmad, L. Inovasi Teknologi Melalui Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Jagung Di Desa Nanati Jaya Kecamatan Gentuma Raya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian* 2, no. 1 (2023): 115–121.
- Latifa, N. H., Rochdiani, D., & Saidah, Z. Saluran dan Efisiensi Pemasaran Jamur Tiram di Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Universitas Padjajaran* 1 (2023): 82–97.
- Mustikaningrum, I., & Widjanarko, W. Komoditas Unggulan Tanaman Pangan Untuk Mendukung Perekonomian Wilayah Kabupaten Indramayu. *Jurnal RUANG* 4, no 1 (2018): 57–65.
- N, S. K., Septiana, E., H, F. W., U, F. J., A, F. I., Faisol, M. A., W, M. T. L., Meilinda, N., & M, T. K. Pengaruh Diversifikasi Pangan Lokal Terhadap Strategi Pangan Global : Sistematis Literatur Review . *Infokes: Info Kesehatan* 15, no. 1 (2025).
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo D. Manfaat Jamur Konsumsi (*Edible Mushroom*) Dilihat dari Kandungan Nutrisi Serta Perannya Dalam Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan* 3, no. 2 (2021): 92-100.
- Wulandari, Y. S., Abadi, S., Zahra, F. A., & Syahputra, A. F. (2023). Peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM perikanan melalui sosialisasi manajemen dan pemasaran. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)* 6, no. 2 (2023): 257–268.