

Pemanfaatan Jamur Janggel sebagai Produk Olahan Nugget di Desa Sukosari Kidul Kecamatan Sumberwringin Kabupaten Bondowoso dalam KKN UNEJ 2023 Melalui Eksperimen dan Pelatihan

The Utilization of Janggel Mushroom as Nugget Processed Product in Sukosari Kidul Village Sumberwringin District Bondowoso Regency in KKN UNEJ 2023 through Experiment and Training

Adinda Oktavia Kusumaningrum ¹, Aulia Putri Hidayat ², Fitri Intani Mahsin ³,
Ahmad Bagas Nur Hidayat ⁴, Astrid Dea Rashida⁵, Ramadhani Wijaya ⁶,
Vanya Oxalita Asan Putri ⁷, Alyana Ulfa Rahmawati ⁸,
Yohanes Rifki Bagus Pangestu ⁹, Rosmayniar Anggraeni ¹⁰

¹⁻¹⁰ Universitas Jember, Jember, Indonesia

Email : sukosarikidul51@gmail.com

Article History:

Received: 25 Agustus 2023

Revised: 27 Agustus 2023

Accepted: 29 Agustus 2023

Keywords: *Janggel Mushroom, Nugget, Corn, Sukosari Kidul*

Abstract: *This article raises the topic of the use of janggel mushroom in Sukosari Kidul Village. The greatest potential in Sukosari Kidul Village is in the agricultural sector, which includes corn commodities. The abundance of corn, which increases continuously, is certainly accompanied by the waste generated due to its utilization, one of which is corn cobs. Corn cobs, as the residue from the corn harvest, have been used as a basic material for janggel mushroom cultivation. This article aims to describe the results in the form of new innovations regarding the processing of janggel mushrooms into nuggets. The method of processing janggel mushrooms into nuggets begins with direct observation of the community's condition and raw materials. The next step is to experiment with transforming the janggel mushrooms into a ready-to-eat derivative product in the form of nuggets. The production of this nugget-derived product is then used as training material for PKK members in Sukosari Kidul Village. That training was enthusiastically attended by 15 participants from PKK. Therefore, the researchers hope that this innovation can be utilized as a new idea for processed janggel mushrooms or as seeds of entrepreneurship in Sukosari Kidul.*

Abstrak

Artikel ini mengangkat topik mengenai pemanfaatan jamur janggel di Desa Sukosari Kidul. Potensi unggulan yang berada di Desa Sukosari Kidul yakni pada bidang pertanian, salah satunya komoditas jagung. Melimpahnya tanaman jagung yang terus meningkat, tentu diiringi dengan limbah yang dihasilkan akibat pemanfaatan jagung seperti salah satunya bonggol jagung. Bonggol jagung sebagai sisa panen jagung telah dimanfaatkan sebagai bahan dasar budidaya jamur janggel. Artikel ini bertujuan untuk mendeskripsikan hasil yang berupa inovasi baru mengenai pengolahan jamur janggel menjadi nugget. Metode pelaksanaan kegiatan pengolahan jamur janggel menjadi nugget diawali dengan observasi secara langsung mengenai kondisi masyarakat dan bahan baku. Tahap selanjutnya melakukan eksperimen jamur janggel menjadi produk turunan siap saji berupa nugget. Pembuatan produk turunan nugget ini kemudian dijadikan materi pelatihan untuk ibu-ibu PKK di Desa Sukosari Kidul. Kegiatan pelatihan pembuatan nugget ini dihadiri oleh 15 peserta dari ibu-ibu PKK dan diikuti dengan antusias oleh peserta. Oleh karena itu, diharapkan inovasi peneliti dapat dimanfaatkan ibu-ibu sebagai ide baru untuk olahan jamur janggel atau menjadi benih kewirausahaan di Sukosari Kidul.

Kata Kunci: Jamur Janggel, Nugget, Jagung, Sukosari Kidul.

PENDAHULUAN

Jagung merupakan salah satu komoditas yang banyak dibudidayakan oleh petani setelah padi. Tanaman jagung ini menjadi salah satu tanaman pangan utama yang memiliki produktivitas tinggi, sebab tanaman ini dapat tumbuh dalam berbagai kondisi iklim dan tanah, sehingga dalam produksinya juga dapat menghasilkan jumlah yang cukup besar. Dampak dari produksi pertanian ini tentulah adanya limbah jagung seperti bonggol, tangkai, dan daun-daun yang tidak dimanfaatkan memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan lebih lanjut. Kebutuhan jagung terus meningkat seiring dengan meningkatnya permintaan bahan baku pakan. Menurut Febriati dkk (2019), dilihat dari segi permintaan jagung yang terus meningkat tentu juga diiringi dengan meningkatnya limbah yang dihasilkan akibat pemanfaatan jagung tersebut, salah satunya bonggol jagung (janggel).

Desa Sukosari Kidul merupakan wilayah dengan mayoritas penduduk bermata pencaharian petani. Salah satu produksi pertanian terbanyak di Desa Sukosari Kidul ialah tanaman jagung. Desa yang mayoritas penduduknya adalah petani jagung berperan penting dalam produksi pangan, peningkatan pendapatan, dan menjaga kelestarian lingkungan serta budaya setempat. Tingginya produksi tanaman jagung mempengaruhi bertambahnya jumlah limbah bonggol jagung yang dihasilkan pula. Untuk mengurangi pembakaran limbah bonggol jagung, limbah dari proses pemanenan jagung yang ada di Desa Sukosari Kidul tersebut dimanfaatkan dengan pembudidayaan jamur janggel.

Jamur janggel atau disebut juga jamur bonggol jagung merupakan jamur yang tumbuh pada limbah bonggol jagung yang besarnya seukuran ibu jari orang dewasa ketika masih kuncup dan berwarna putih. Jamur ini dikenal luas sebagai sumber pangan yang bernilai dan berpotensi untuk pengembangan berbagai produk pangan. Bentuk jamur yang dihasilkan juga memiliki bentuk yang mirip dengan jamur merang, yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dengan kandungan gizi yang tinggi pula (Muchtar, 2023). Nilai gizinya yang signifikan, termasuk protein, serat, vitamin B-kompleks dan mineral seperti selenium, menjadikan jamur janggel pilihan yang menarik untuk mengatasi masalah kesehatan masyarakat saat ini seperti kekurangan protein dan peningkatan penyakit terkait gaya hidup. Hal ini dapat diinovasikan ke dalam pengembangan makanan inovatif yang dibuat dari jamur janggel.

Pengembangan makanan inovatif dengan nilai gizi tinggi menjadi penting untuk memenuhi kebutuhan konsumen saat ini yang semakin sadar akan aspek kesehatan dan lingkungan. Salah satu tren yang berkembang saat ini adalah meningkatkan konsumsi pangan nabati sebagai alternatif untuk mengurangi dampak negatif dari konsumsi produk hewani. Dalam konteks ini, jamur janggel (*Coprinus comatus*) tampil sebagai bahan baku yang menarik dan memungkinkan untuk pengembangan produk olahan nabati. Pemanfaatan jamur janggel dapat diolah menjadi produk olahan yang siap saji yakni nugget.

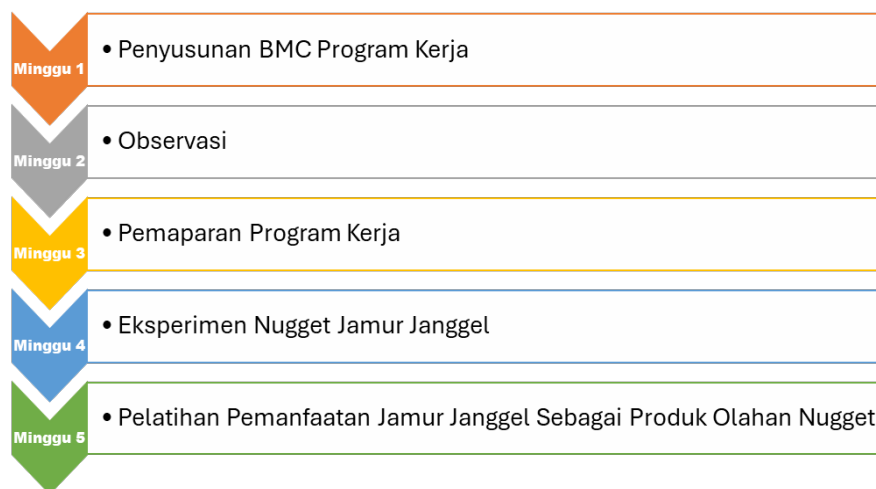
Nugget jamur janggel adalah inovasi produk baru yang mana pengolahannya maupun bahan dasarnya berasal dari jamur janggel yang memiliki tekstur dan cita rasa yang hampir serupa dengan daging ayam, sehingga cocok sebagai bahan baku nabati guna menjadi pengganti bahan baku hewani. Nugget sebagai produk makanan yang populer dan praktis, telah menjadi bagian penting dari pola konsumsi banyak individu, terutama di kalangan anak-anak dan remaja. Namun, seiring dengan peningkatan kesadaran akan dampak lingkungan dan kesehatan, permintaan akan nugget berbahan dasar nabati semakin meningkat. Oleh karena itu, jurnal ini akan menguraikan hasil penelitian terkait pemanfaatan jamur janggel dalam pengembangan olahan nugget, mencakup aspek nutrisi, rasa, tekstur, dampak lingkungan, serta penerimaan konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk pangan yang lebih sehat, berkelanjutan, dan inovatif.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah survei secara langsung kepada petani jamur janggél di Desa Sukosari Kidul. Pengambilan data dilakukan melalui proses wawancara mengenai apa saja kendala yang dialami dalam menjual produk jamur janggél. Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, kendala yang banyak diungkapkan adalah jamur janggél yang mudah menghitam sesudah dipanen dan kurangnya variasi produk yang dijual. Petani jamur janggél sudah melakukan cara agar jamur yang dipanen tidak mudah menghitam, yaitu dengan memanen di pagi dan siang hari, kemudian langsung disimpan di lemari es. Namun, cara tersebut tidak bertahan lama untuk membuat jamur janggél tidak menghitam. Walaupun jamur janggél yang telah disimpan di lemari es masih mudah menghitam, tetapi jamur janggél tetap aman untuk dikonsumsi. Selain itu, kebanyakan produk yang dijual oleh petani jamur janggél hanyalah produk mentahan saja, sehingga diperlukan inovasi baru untuk produk jamur janggél.

Dari informasi tersebut, dapat dirumuskan permasalahan yang akan diangkat yaitu menganjurkan petani jamur janggél untuk membuat variasi dari jamur janggél mentah. Setelah mengkaji dan merumuskan masalah yang ada, kemudian dilakukan penyusunan program kerja untuk 40 hari dan mendiskusikannya dengan para pemangku kepentingan setempat. Pemangku kepentingan yang kami ajak kerja sama di antaranya yaitu ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Kerja sama dilakukan untuk memberikan kepercayaan lebih kepada petani jamur janggél terhadap program kerja yang akan dilakukan.

Kegiatan yang dilakukan pada minggu pertama berfokus pada penyusunan *Business Model Canvas* (BMC) program kerja yang ditujukan kepada perangkat desa. Sementara itu, minggu kedua difokuskan pada observasi perihal budidaya dan perawatan jamur janggél hingga siap dipanen. Selanjutnya, informasi yang didapatkan dirumuskan dalam bentuk butir-butir permasalahan. Diskusi dilakukan untuk merencanakan program kerja yang berupa strategi penyelesaian masalah. Strategi pertama yaitu mencari ide inovasi produk untuk permasalahan terkait belum banyaknya variasi yang dihasilkan dari jamur janggél mentah. Strategi berupa pelatihan pengolahan jamur janggél menjadi nugget. Pada minggu ketiga, dilakukan pemaparan program kerja kepada para perangkat desa. Eksperimen pertama pembuatan nugget dari jamur janggél dilakukan pada minggu keempat. Lalu, pelatihan pemanfaatan jamur janggél sebagai produk olahan nugget kepada PKK Desa Sukosari Kidul dilakukan pada minggu kelima dengan mengundang petani jamur janggél dan 15 orang anggota PKK sebagai peserta pelatihan. Pelatihan kemudian diberikan dalam bentuk demonstrasi pengolahan nugget jamur janggél, mulai dari pembuatan adonan, pengukusan, dan penggorengan nugget. Berikut diagram alur kerja pengolahan bahan jamur janggél menjadi nugget.



Gambar 1. Alur Kerja Pengolahan Jamur Janggel Menjadi Nugget

Tahapan kerja dalam penelitian ini disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 1. Tahapan Kerja

Tahapan	Kegiatan
Observasi	Survei sasaran Wawancara dengan sasaran Diskusi permasalahan
Identifikasi	Mengumpulkan data sasaran dan permasalahannya Merinci permasalahan yang dihadapi sasaran Mengklasifikasi masalah
Perumusan	Menemukan permasalahan-permasalahan yang dihadapi Menilai permasalahan yang banyak dihadapi Merumuskan masalah inti yang butuh penyelesaian
Kegiatan	Menjalin kerja sama dengan para pemangku kepentingan setempat Melakukan eksperimen pembuatan nugget jamur janggel Pelatihan pemanfaatan jamur janggel sebagai produk olahan nugget
Output	Mendeskripsikan hasil eksperimen dan pelatihan Mampu mengolah jamur janggel menjadi nugget

HASIL

A. Deskripsi Produk

Nugget Jamur Janggal merupakan suatu produk olahan inovatif yang terbuat dari jamur janggal yang telah dihaluskan dan dibentuk dalam cetakan persegi empat kemudian dikukus serta dilapisi dengan campuran tepung berbumbu (*battered* dan *breaded*). Komponen bahan yang digunakan dalam pembuatan Nugget Jamur Janggal ini meliputi jamur janggal, bawang merah, bawang putih, garam, gula, merica, tepung terigu, telur, dan tepung roti. Proses pembuatan Nugget Jamur Janggal dimulai dengan langkah pertama yaitu memilah jamur janggal segar, kemudian ditimbang dan dihancurkan menggunakan blender. Setelah itu, campuran adonan yang terdiri dari jamur janggal yang sudah dihaluskan, yakni bawang merah, bawang putih, garam, merica, dan gula dicampurkan. Tahap selanjutnya adalah pengukusan dan pencetakan adonan, diikuti dengan melapisi potongan adonan dengan campuran tepung terigu dan telur sebelum dilumuri tepung roti. Langkah terakhir adalah proses penyimpanan dalam *freezer* selama 12 jam. Adapun gambar proses pembuatan nugget jamur janggal tercantum dalam Gambar 2, 3, dan 4.



Gambar 2. Menyiapkan jamur janggal dan bumbu



Gambar 3. Menghaluskan jamur janggal menggunakan blender



Gambar 4. Memasukkan adonan nugget yang sudah jadi ke dalam adonan baluran

Produk olahan berbahan dasar jamur janggél sebagai alternatif pengganti daging ayam dalam pembuatan produk nugget, menjadikan produk ini berbeda dengan produk nugget lainnya. Pembuatan nugget jamur janggél diharapkan menjadi inovasi baru masyarakat di Desa Sukosari Kidul dalam mengolah jamur janggél sehingga masyarakat dapat lebih kreatif dalam memanfaatkan produk olahan. Produk nugget jamur bisa menjadi olahan yang sehat dan disukai oleh segala usia dari yang muda sampai yang tua dan juga bisa untuk camilan atau pelengkap saat makan. Pemilik jamur janggél juga didampingi dalam pembuatan akun *facebook* dan desain logo *brand*. Nama *brand* produk beliau adalah Nugget Jamur Janggél. Penggunaan logo *brand* diharapkan mampu menarik minat pembeli yang berdampak pada peningkatan penjualan. Dengan adanya logo yang menarik maka akan menjadi identitas dan pembeda antara usahanya dengan para pesaing yang lain (Anita dkk., 2022). Tampilan desain logo ditunjukkan dalam Gambar 5.



Gambar 5. Desain logo *brand* Nugget Jamur Janggél

B. Manfaat Produk

Produk nugget ini berbahan dasar jamur janggél yang kaya akan manfaat. Jamur yang memiliki nama ilmiah *Coprinus comatus* ini mengandung antioksidan dan berbagai asam amino esensial seperti valin, leusin, lisin, isoleusin, treonin, fenilalanin, triptofan, dan metionin (Hidayat, 2023; Saputra *et al.*, 2020). Menurut Indah dan Wardi (2022), jamur janggél memiliki manfaat untuk kesehatan karena mengandung berbagai vitamin dari vitamin B1 - B12 dan juga mineral, dapat melancarkan sistem pencernaan makanan, serta sebagai sumber protein bagi keluarga. Beberapa penelitian menemukan bahwa 2 gram protein dari jamur ini setara dengan 1 g protein daging, protein jamur ini juga mudah dicerna.

C. Proses Pembuatan

Pembuatan produk nugget jamur janggél ini didasarkan pada percobaan yang dilakukan secara mandiri. Percobaan ini menguraikan alat dan bahan yang diperlukan selama pembuatan nugget, serta langkah-langkah pembuatan sehingga dapat dihasilkan produk olahan jamur janggél berupa nugget sebagai inovasi dan pemanfaatan jamur janggél. Adapun alat, bahan, dan langkah pembuatan yang dibutuhkan adalah sebagai berikut.

a. Alat

1. Mangkuk
2. Baskom
3. Panci
4. Blender
5. Cobek
6. Spatula plastik
7. Sendok

8. Loyang
9. Dandang

b. Bahan

1. 500 gram jamur janggol
2. 1 butir telur
3. 2–3 sdm tepung terigu
4. 5 sdm tepung beras
5. 8 siung bawang putih
6. 2 siung bawang merah
7. Bumbu (lada, garam, gula, kaldu)

c. Bahan baluran atau pencelup

1. 1 butir telur
2. Tepung terigu secukupnya
3. Tepung panir secukupnya
4. Air

d. Langkah Pembuatan

1. Rebus jamur janggol dengan sedikit garam selama 3 menit.
2. Jika dirasa sudah cukup dingin, haluskan jamur janggol menggunakan blender.
3. Haluskan bawang putih, bawang merah, dan bumbu (lada, garam, gula, kaldu) menggunakan ulekan.
4. Campur dan aduk jamur janggol dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
5. Jika sudah rata, masukkan 1 butir telur dalam adonan jamur janggol dan aduk rata.
6. Masukkan tepung beras dan tepung terigu ke dalam adonan, aduk hingga merata.
7. Masukkan adonan yang sudah diaduk rata ke dalam loyang yang sudah dilapisi plastik.
8. Kukus adonan selama 30–40 menit (tergantung ketebalan adonan).
9. Potong adonan nugget yang sudah dikukus.
10. Buat adonan baluran dengan mencampurkan tepung terigu dan air hingga merata, kemudian masukkan 1 butir telur, kocok hingga rata.
11. Masukkan adonan nugget yang sudah jadi ke dalam adonan baluran kemudian balurkan dengan tepung panir (langkah ini dapat dilakukan sekali atau dua kali sesuai keinginan).
12. Nugget jamur janggol sudah jadi dan dapat digoreng.

D. Analisis Ekonomi

Analisis ekonomi merupakan analisis yang dilakukan guna mengetahui biaya-biaya untuk membuat Nugget Jamur Janggol. Jamur janggol memiliki harga yang lebih murah dibandingkan daging ayam, sehingga penggunaan jamur janggol sebagai bahan baku utama tentu dapat meminimalkan biaya pokok produksi. Analisis ekonomi juga bertujuan untuk mengetahui apakah usaha yang dijalankan dapat memberikan keuntungan.

1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap, disebut juga dengan *fixed cost*, merupakan biaya yang besarnya konstan, dikeluarkan secara periodik, tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya volume usaha atau proses (Assegaf, 2019). Biaya tetap juga didefinisikan sebagai biaya yang totalnya tidak berubah saat bisnis meningkat maupun menurun (Winarko & Astuti, 2018). Adapun biaya tetap pada pembuatan Nugget Jamur Janggol adalah sebagai berikut.

Tabel 2. Biaya tetap pembuatan nugget jamur janggél

Uraian	Satuan	Rp/Satuan	Harga	Nilai Sisa	N	Depresiasi (Rp/Tahun)
Blender	1	500.000	500.000	50.000	10	45.000
Lemari es	1	2.500.000	2.500.000	250.000	5	450.000
Panci kukus	1	40.000	40.000	4.000	8	4.500
Kompore	1	200.000	200.000	20.000	7	25.714
Wajan besar	1	60.000	60.000	6.000	10	5.400
Baskom	1	5.000	5.000	5.000	6	750
Loyang	2	10.000	20.000	2.000	6	3.000
Telenan	1	10.000	10.000	1.000	6	1.500
Pisau	1	5.000	5.000	500	5	900
Pengaduk	1	3.000	3.000	300	5	540
Dandang	1	80.000	80.000	8.000	6	12.000
Kain saring	1	10.000	10.000	1.000	6	1.500
Jumlah			3.433.000	347.800		550.804
Jumlah Depresiasi/Bulan						45.900

2. Biaya Tidak Tetap (*Variabel Cost*)

Biaya tidak tetap atau *variabel cost* adalah biaya yang jumlahnya dapat berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan. Adapun biaya tidak tetap pada pembuatan Nugget Jamur Janggél adalah sebagai berikut.

a. Biaya pasokan bahan baku

Diasumsikan pembuatan nugget dalam sebulan adalah 4 kali dimana pembuatan seminggu sekali, dan dalam sekali produksi menghasilkan 10 kemasan nugget jamur janggél yang artinya dalam sebulan menghasilkan 40 kemasan. Biaya pasokan bahan baku dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Biaya pasokan bahan baku

Bahan	Unit/Hari (Kg)	Unit/Bulan (Kg)	Harga
Jamur janggél	0,5	2	48.000
Bawang merah	0,25	1	28.000
Bawang putih	0,25	1	30.000
Pala	0,125	0,5	9.000
Garam	0,25	1	5.000
Gula	0,25	1	10.000
Merica halus	0,125	0,5	10.000
Telur	0,25	1	15.000
			155.000

b. Biaya kemasan

Biaya kemasan merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli kemasan nugget jamur janggél berupa plastik yang sudah diberi label. Adapun rincian biaya kemasan yang dikeluarkan produk nugget jamur janggél dalam satu bulan produksi dapat dilihat pada tabel 4 berikut ini.

Tabel 4. Biaya kemasan dalam satu bulan

Kemasan	Jumlah	Rp@satuan	Rp/Bulan
Plastik	40	500	20.000
Label	40	500	20.000
Total			40.000

Total biaya tidak tetap dalam sebulan yang menghasilkan 40 kemasan serta harga per kemasan dapat dilihat pada tabel 5 berikut ini.

Tabel 5. Total biaya tidak tetap dan harga per kemasan

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya pasokan bahan baku	155.000
Biaya kemasan	40.000
Total	Rp195.000
40 kemasan	Rp195.000
1 kemasan	Rp4.857

E. Pelatihan Pembuatan Nugget Jamur Janggél

Hasil pengabdian ini adalah pemanfaatan jamur janggél sebagai produk olahan di Desa Sukosari Kidul dengan melakukan kegiatan pelatihan yang menunjukkan adanya antusiasme dari perangkat desa maupun Ibu PKK yang terlibat dalam kegiatan ini. Kegiatan pelatihan inovasi pangan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada peserta yang berkaitan dengan pemanfaatan jamur janggél sebagai produk olahan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan berlangsung di Balai Desa Sukosari Kidul Kecamatan Sumberwringin pada hari Selasa. Kegiatan pelatihan disampaikan dengan penyampaian materi, demonstrasi atau praktik langsung mengenai pembuatan Nugget Jamur Janggél ditunjukkan pada Gambar 6.

**Gambar 6. Penyampaian alat dan bahan**

Inovasi produk nugget jamur janggél juga menarik dan potensial karena jamur janggél memiliki tekstur yang mirip dengan daging ayam sehingga dapat menjadi bahan substitusi daging ayam sebagai bahan dasar pembuatan nugget. Jamur janggél juga memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan sehingga aman untuk dikonsumsi. Sebelum melaksanakan pelatihan, tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Jember juga melakukan eksperimen nugget jamur janggél. Dari percobaan yang telah dilakukan, setelah nugget digoreng maka dapat dikonsumsi selama kurang lebih 8 jam. Sedangkan nugget yang belum digoreng dapat disimpan di kulkas yang memiliki ketahanan sekitar 1 - 3 bulan. Hasil dari produk percobaan juga diserahkan kepada pemilik UMKM Jamur Janggél yakni Bapak Cucuk sebagai produk inovasi baru agar dapat dipasarkan dan dilanjutkan sebagai produk lanjutan.

a. Sosialisasi tentang jamur janggél

Pelaksanaan sosialisasi pada tahap awal dilakukan melalui Bapak Cucuk selaku pemilik UMKM Jamur Janggél. Selanjutnya, kegiatan sosialisasi dilaksanakan dengan sasaran anggota PKK Desa Sukosari Kidul, metode yang digunakan ceramah. Sosialisasi dilakukan dengan memberikan penjelasan mengenai inovasi produk olahán jamur janggél, menjelaskan manfaat dari bahan yang digunakan. Selain itu juga memotivasi peserta untuk memanfaatkan jamur janggél sebagai produk olahán yang bernilai gizi tinggi, ekologis, dan ekonomis.

b. Mendemonstrasikan pembuatan nugget dari jamur janggél



Gambar 7. Penyampaian proses pembuatan nugget jamur janggél

Tim Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Jember melakukan demonstrasi kepada ibu PKK mengenai pembuatan nugget dari jamur janggél. Ibu PKK sebagai mitra dalam pengabdian ini melihat secara langsung proses pembuatan Nugget Jamur Janggél serta melibatkan peserta dalam proses pengolahan tersebut. Pelatihan pemanfaatan jamur janggél sebagai produk olahán berjalan dengan lancar. Pada proses pengolahan produk nugget ini, tidak ditemukan kesulitan yang cukup berarti. Ibu PKK juga antusias dalam pembuatan nugget dan akan mengaplikasikan kembali secara mandiri. Dengan adanya kegiatan seperti ini, dapat dilihat masyarakat yang terlibat dalam kegiatan pelatihan termotivasi untuk mengembangkan potensi dan usaha secara mandiri.

KESIMPULAN

Desa Sukosari Kidul merupakan desa dengan mata pencaharian penduduk mayoritas petani, khususnya petani jagung. Salah satu produksi pertanian terbanyak di desa ini adalah tanaman jagung. Dengan banyaknya produksi jagung membuat limbah yang dihasilkan dari hasil panen juga meningkat, salah satunya bonggol jagung (janggél). Agar tidak terbuang sia-sia, bonggol jagung yang berasal dari sisa panen tersebut akhirnya dimanfaatkan untuk dijadikan suatu media tanam jamur janggél. Jamur janggél atau disebut juga jamur bonggol jagung merupakan jamur yang tumbuh pada limbah bonggol jagung yang kuncupnya seukuran ibu jari orang dewasa dan berwarna putih.

Jamur janggél dapat menjadi suatu inovasi baru dan bahan alternatif pengganti daging ayam dalam pembuatan produk seperti nugget. Nugget termasuk produk makanan populer dan praktis yang telah menjadi bagian penting dari pola konsumsi banyak individu, terutama di kalangan anak-anak dan remaja. Pembuatan Nugget Jamur Janggél diharapkan menjadi inovasi baru masyarakat Desa Sukosari Kidul dalam mengolah jamur janggél. Oleh karena itu, KKN UNEJ Membangun Desa (UMD) Kelompok 51 Periode II Tahun 2023 melakukan pelatihan pemanfaatan jamur janggél sebagai produk olahán nugget kepada ibu-ibu PKK. Pelatihan tersebut menunjukkan hasil yang memuaskan.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan berupa eksperimen dan pelatihan ini tidak akan dapat terlaksana dengan baik tanpa campur tangan pihak-pihak yang bersedia membantu, oleh karena itu kami sangat berterima kasih dengan sepenuh hati kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Jember yang telah memfasilitasi kegiatan KKN UNEJ Membangun Desa (UMD) Kelompok 51 Periode II Tahun 2023, kepada Bapak Fajar Aji, S.Sn. M.Sn selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), kepada Kepala Desa dan seluruh Perangkat Desa Sukosari Kidul yang telah memberikan dukungan penuh terhadap semua rangkaian kegiatan KKN, kepada Bapak Cucuk selaku pemilik UMKM Jamur Janggél, kepada Ibu PKK Desa Sukosari Kidul yang telah meluangkan waktunya untuk menghadiri kegiatan pelatihan serta seluruh pihak yang terlibat dalam membantu kegiatan KKN UNEJ Membangun Desa (UMD) Kelompok 51 Periode II Tahun 2023.

DAFTAR REFERENSI

- Anita, N. N. D., Rosida, D. F., Mas'udah, K. W., Achmad, Z. A., Muruah, I., & Aini, Z. A. N. 2022. Pendampingan Penggunaan Platform Digital untuk Meningkatkan Pemasaran Produk UMKM Desa Kebondalem. *PATIKALA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2(1): 428-436.
- Assegaf, SE., MM., A. R. 2019. Pengaruh Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas Pada Pt. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. *Jurnal Ekonomi Dan Industri*. 20(1): 1-5.
- Febriati, E., Sari, F. N., Firdayanti, E., Ashari, I. M., & Mulyanti, H. 2019. Optimalisasi pemanfaatan limbah bonggol jagung untuk budidaya jamur merang bagi pemuda desa Tambakmerak Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan dan Pengabdian Masyarakat*. 2(2): 1-9.
- Hidayat, M. 2023. Uji Berbagai Komposisi Media Tanam Jamur Janggél (*Coprinus comatus*) Jerami Padi dan Tongkol Jagung dengan Beberapa Nutrisi Organik. Universitas Medan Area.
- Indah, O. D., & Wardi, R. Y. 2022. Budidaya Jamur Janggél Jagung dalam Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Bagi Ibu PKK Kel. Sendana, Kec. Mawa di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal IPMAS*. 2(1): 25-30.
- Muchtar, R. M. 2023. Penyuluhan dan Pendampingan Pembuatan Jamur Janggél Jagung sebagai Peningkatan Ekonomi di Desa Gedung Kecamatan Batuan Sumenep. *Jurnal Pelita Pengabdian*. 1(1): 41-45.
- Saputra, W. D., Ratnaningtyas, N. I., & Mumpuni, A. 2020. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Tambahan Terhadap Pertumbuhan Miselium Jamur Paha Ayam (*Coprinus Comatus*). *BioEksakta: Jurnal Ilmiah Biologi Unsoed*. 2(2): 210-214.
- Winarko, S. P., & Astuti, P. 2018. Analisis Cost-Volume-Profit Sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba (Multi Produk) Pada Perusahaan Pia Latief Kediri. *Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis*. 3(2): 9-21.