

DIVERSIFIKASI PRODUK JAMUR KRISPI PADA PETANI KUMBUNG JAMUR TIRAM

Stefanus Prabani Setio^{*1}, Maria Widayastuti², Nicholas Joe Mathew³

Marcella Intan Kirana⁴, Hosea Alessandro Santoso⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Katolik Darma Cendika

*e-mail: stefanrabani@ukdc.ac.id

ABSTRAK

Jamur Tiram merupakan tanaman yang dikembangkan oleh petani kumbung jamur yang dilakukan dalam ruangan. Petani kumbung jamur biasanya memanfaatkan ruangan yang dimiliki agar bermanfaat untuk kegiatan ekonomi. Hasil dari jamur Tiram tersebut secara ekonomis dapat dijual dan memiliki harga yang cukup bagus terjangkau masyarakat dan keuntungan bagi petani juga bagus. Pembudidayaan jamur Tiram ini tidak terlalu rumit karena hanya membutuhkan ruang dengan kelembaban yang sesuai dan temperature udara ruang yang stabil sesuai kebutuhan. Dari segi penjualan, jamur Tiram ini tergolong mudah dipasarkan karena dapat diolah sebagai bahan makanan sayur, serta olahan cemilan lain sesuai kreatifitas yang memasak. Namun ada kalanya penjualan jamur Tiram tersebut di pasar atau bakul sayur yang mangkal atau kelilingan mengalami kelesuan sehingga jamur yang dibawa tidak terjual habis. Kebun Asri Agro (KeAGro) jalan Patiunus, Semarang yang telah melakukan budidaya jamur dan menjualnya ke pasar dan bakul sayur dengan system titip jual. Jika mengalami kelesuan penjualan, maka ada beberapa bungkus jamur yang tidak terjual dan kembali ke KeAGro. Dalam kondisi normal, panen jamur dapat terjual. Sedangkan pada masa sepi akan terjadi penumpukan jamur Tiram yang tidak terjual. Mengantisipasi jumlah panen yang melimpah serta tidak terjualnya, maka dilakukan diversifikasi produk dengan memproses jamur Tiram menjadi produk olahan menjadi Jamur Krispi. Produk tersebut menjadi alternative bagi KeAGro untuk dapat memproses lebih lanjut jamur Tiram yang dibudidayakan agar lebih bermanfaat dan memiliki nilai tambah ekonomi bagi KeAGro. Hasil pendampingan yang kami lakukan dengan memproses jamur krispi memberikan manfaat dan peningkatan nilai ekonomi bagi KeAGro. Peningkatan nilai tambah ekonomi tersebut setelah dilakukan pendampingan berkisar 30%. Peningkatan tersebut sesungguhnya bukan target utama, namun yang menjadi tujuan adalah memberikan peluang usaha baru yang dari hasil panen budidaya jamur Tiram.

Kata kunci: Jamur tiram, Diversifikasi produk, Jamur krispi, Kumbung jamur

ABSTRAC

Oyster mushrooms are a crop grown by mushroom farmers in indoor mushroom houses. Mushroom farmers typically utilize their available space for economic purposes. The oyster mushrooms are economically marketable at a reasonable price, offering a substantial profit for the farmers. Oyster mushroom cultivation is not complicated, requiring only adequate humidity and a stable temperature. Sales-wise, oyster mushrooms are relatively easy to market, as they can be processed into vegetable dishes and other snacks, depending on your creativity. However, oyster mushroom sales can sometimes slow down at markets or in vegetable stalls, resulting in unsold mushrooms. Kebun Asri Agro (KeAGro) Semarang cultivates mushrooms and sells them to markets and vegetable stalls through a consignment system. If sales slow down, some packages of unsold mushrooms are returned to KeAGro. Under normal conditions, the mushroom harvest can be sold. However, during off-peak periods, unsold oyster mushrooms can be disrupted. To anticipate an abundant and unsold harvest, product diversification was carried out by processing oyster mushrooms into processed products, namely Crispy Mushrooms. This product provides an alternative for KeAGro to further process the cultivated oyster mushrooms to make them more useful and provide added economic value for KeAGro. The results of our mentoring with crispy mushroom processing have provided benefits and increased economic value for KeAGro. The increase in economic added value after mentoring is approximately 30%. This increase is not actually the main target, but the goal is to provide new business opportunities from the harvest of oyster mushroom cultivation.

Keywords: Oyster mushrooms, Product diversification, Crispy mushrooms, Mushrooms fungus

1. PENDAHULUAN

Petani jamur Tiram memanfaatkan lingkungan sekitar rumah atau memanfaatkan ruangan yang tidak dipakai. Petani jamur berbeda dengan petani pada umumnya yang berkumul dengan tanah sebagai media tanam. Perbedaan ini yang menjadi daya tarik bagi mereka yang tidak memiliki lahan pertanian yang luas. Kondisi ruang hanya diatur untuk mencapai kelembaban tertentu yang dibutuhkan untuk merangsang jamur tiram bertunas (Ginting 2025).

Pemanfaatan lahan atau ruangan yang ada disekitar rumah memberikan semangat bagi para pegiat pertanian untuk dapat menghasilkan jamur Tiram. Perkembangan pasar untuk jamur tiram ini memang belum terlalu luas karena banyak masyarakat yang belum terbiasa dengan memasak jamur tiram ini. Dengan rasa yang khas, jamur memberikan pengalaman menikmati sayuran alternative dari tanaman jamur.

Kebun Asri Agro merupakan salah satu kelompok tani yang selama ini menekuni pertanian jamur tiram didaerah Jalan Patiunus Kota Semarang. Suatu perkampungan yang tidak memiliki lahan pertanian. Kelompok petani Kebun Asri Agro memulai pembuatan kumbung jamur sekitar tahun 2023. Berkebun merupakan salah satu aktivitas yang sering menjadi pilihan para lansia (Suberi 2019). Ibu Ninik sebagai ketua kelompok memanfaatkan ruang garasi yang sudah tidak terpakai sebagai ruang kumbung. Pembuatan kumbung jamur ini bertujuan untuk memberikan kesibukan bagi tetangga dan kerabatnya serta menambah penghasilan keluarga. Nilai ekonomis jamur tiram sebagai bahan masakan jika dibudidayakan dengan serius maka dapat menambah penghasilan keluarga (Tri Inayah 2022).

Prospek pemasaran jamur tiram ini cukup baik diterima oleh pasar, namun ada kalanya terjadi kejenuhan sehingga penjualan menurun. Terkadang produksi yang dihasilkan melimpah dan tidak diserap pasar. Kejenuhan pasar ini diakibatkan oleh turunya harga barang lain baik sayuran, daging, telur yang mengakibatkan konsumsi jamur menurun. Kejadian ini sering dialami dan mengakibatkan rusaknya jamur yang tidak terjual.

Tanaman jamur memiliki keunikan dalam pertumbuhan, karena memiliki umur tertentu harus segera di panen. Jika tidak dipanen, maka akan berubah warna dari putih bersih menjadi warna kecoklatan. Apabila telah dipanen, jamur ini tidak tahan lama hanya sekitar 2-3hari. Perubahan tekstur, kadar air dan tidak segar/layu dan rasa yang dihasilkan berbeda. Jika disimpan dalam lemari pendingin bertahan sekitar 7 hari jika disimpan dengan menutup menggunakan tisu kertas atau kain tipis. (Faisol 2025), (Ayu Aulia Aftukha 2021).

Permasalahan yang dihadapi Kebun Asri Agro (KeAGro) terjadi akibat menumpuknya hasil panen yang melimpah serta tidak terjual. Berdasarkan analisis Tim Dosen, KeAGro hanya mengandalkan penjualan hasil panen jamur dalam bentuk mentah. Hal ini mengakibatkan tidak adanya produk alternative yang dapat memanfaatkan hasil panen saat masa sepi pembeli.

Solusi yang diberikan tim dosen adalah diversifikasi produk usaha. Tim Dosen melakukan pelatihan pembuatan Cemilan Jamur Krispi. Jamur krispi ini dapat bertahan lebih lama dari jamur segar hasil panen. Bertahannya Produk jamur krispi ini dipengaruhi oleh: 1) Proses pembuatan; 2) Bahan baku yang digunakan; 3) Pengepakan; 4) Penyimpanan. Dengan demikian, panen jamur yang melimpah serta jamur yang tidak terjual dapat diproses lanjut sehingga mengurangi kerugian. Selain itu dengan diversifikasi olahan cemilan jamur tiram, dapat meningkatkan pendapatan kelompok (Afriani 2024).

Penjualan jamur krispi ini membutuhkan pemasaran baru yang berbeda dengan jamur

segar. Penjualan dilakukan secara ritel baik langsung maupun online. Penjualan jamur krispi tersebut perlu dilakukan promosi serta pengepakan yang baik agar segmentasi pasar yang dituju (Reza Khairul Hadi 2026).

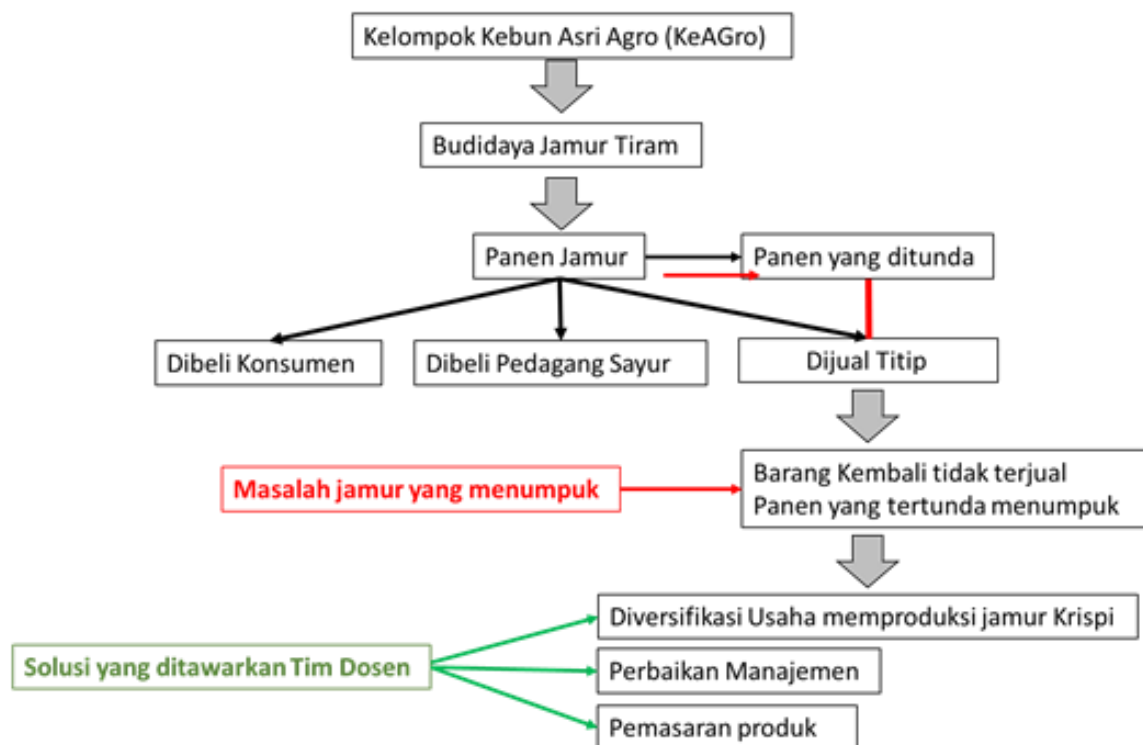
Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh petani kumbung jamur khususnya Kebun Asri Agro, hal ini dilakukan karena kelompok petani jamur ini memiliki potensi untuk berkembang.

Permasalahan yang dialami oleh Kebun Asri Agro (KeAGro) merupakan permasalahan yang umum dialami oleh para petani. Semua permasalahan tersebut bersumber dari ketidaknormalan *Supply* dan *Deman*. Akibat dari meningkatnya kapasitas hasil panen namun tidak diimbangi dengan penjualan hasil panen (Venny 2022).

Secara langsung pendampingan ini membantu kelompok Kebun Asri Agro untuk melakukan diversifikasi produk. Produk turunan yang akan dilakukan diversifikasi adalah jamur tiram. Jamur tiram yang dihasilkan dari panen setiap hari selama ini dijual dalam kondisi mentah.

Hasil penjualan yang dititipkan ke penjual sayur tidak semuanya terjual. Penumpukan jamur tiram yang tidak terjual, dari hari ke hari semakin menumpuk akibat panen yang juga dilakukan setiap hari.

Kondisi jamur tiram yang tidak terjual kondisinya tidak segar akibat terpapar sinar matahari saat berada di penjual sayur. Selain itu jamur tiram yang telah dikemas tersebut mengalami patah-patah akibat tertumpuk oleh sayuran lain yang juga dijual bersamaan.



Gambar 1 Analisis permasalahan dan solusi

Sumber: Hasil Diskusi Tim Dosen PkM Dengan Kelompok KeAGro 2026

2. METODE

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode pelaksanaan yang menargetkan keberhasilan secara langsung dapat dirasakan oleh kelompok Kebun Asri Agro (KeAGro). Metode yang digunakan adalah pelatihan dengan praktek langsung. Langkah yang dilakukan sebagai berikut:

- a. Sosialisasi, Pada tahap ini dilakukan pendekatan awal untuk berdiskusi dan melakukan analisis bersama antara tim dosen dengan ibu Ninik sebagai ketua kelompok KeAGro. Diskusi juga diikuti oleh beberapa anggota kelompok yang merawat dan mengelola kumbung jamur. Kesimpulan yang diperoleh adalah pendampingan diversifikasi produk, penataan manajemen dan pemasaran. (Ekowati 2024).
- b. Pelatihan, Pada tahap ini dilakukan kegiatan inti berupa: 1) Pelatihan pembuatan cemilan Jamur Krispi. Pelatihan ini menekankan pada bahan baku jamur yang tidak terjual baik yang telah dipanen atau yang tertahan dalam kumbung karena tidak ada permintaan pembelian (Suarti 2025); 2) Pelatihan Pengepakan dan Labeling. Pengepakan merupakan tahap yang sangat penting karena memilah kualitas jamur menjadi kunci produk yang berkualitas. Pengepakan akan dibedakan menjadi beberapa variasi rasa dengan taburan rasa yang berbeda. Selain itu juga dilakukan pembagian berat yang berbeda. Sedangkan Pelabelan kemasan merupakan proses untuk memberikan keterangan yang sesuai dengan varian rasa yang ada pada jamur krispi. Kesesuaian antara pengepakan dan label ini membutuhkan ketelitian yang akurat agar tidak terjadi kesalahan atau ukuran yang tidak sesuai. Hal ini dibutuhkan manajemen pengepakan yang dilatih dan menyesuaikan peminatan pasar agar tidak terjadi pengembalian produk karena tidak terjual. 3) Pelatihan Pemasaran. Pemasaran menjadi akhir dari semua proses produksi. Pemasaran menjadi ujung keberhasilan usaha. Tahapan pemasaran adalah promosi, jaringan distribusi serta pasar/tempat menjual. Pelatihan diawali dari proses promosi yang menekankan pada pembuatan banner/media promosi yang menunjukan gambar dan tulisan tentang jamur krispi. Pelatihan distribusi menekankan pada aspek kecepatan pengiriman barang ke konsumen atau toko yang menjual produk KeAGro. Distribusi dapat dilakukan oleh anggota KeAGro atau menggunakan jaringan distribusi online (Sunarto 2020).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan jamur krispi dilaksanakan dalam beberapa tahap yaitu:

A. Tahap Persiapan

Tim dosen melakukan pendampingan pada persiapan sebelum membuat jamur Krispi. Jamur yang digunakan bukanlah jamur yang dipanen langsung, namun menggunakan jamur yang pada hari itu tidak terjual. Meskipun terkadang habis dijual, namun ada juga jamur yang telah dipanen memiliki ukuran dan bentuk fisik yang dianggap kurang layak/tidak menarik untuk dijual. Jamur yang tidak terjual dan tidak layak jual ini akan digunakan untuk bahan jamur krispi. Pada tahap ini aktivitas yang dilakukan sebagai berikut:

1. Pendampingan Pemilahan jamur Tiram

Pemilahan ini dilakukan dalam dua tahap yaitu: a) Pemilahan jamur yang masih layak untuk dibuat olahan jamur krispi. Jamur yang akan diolah menjadi jamur krispi adalah jamur yang kondisi fisik masih terlihat baik. Baik disini adalah memiliki tekstur yang tidak koyak/rusak; warna jamur tidak mencapai coklat yang terlalu tua; jamur tidak memiliki kadar air yang tinggi; jamur yang tidak busuk;

jamur yang tidak beraroma busuk yang menusuk; jamur yang tidak patah terlalu kecil/rontokan kecil.

Proses pemilahan ini bertujuan untuk menghasilkan jamur krispi yang segar, tidak berbau, tekstur yang jelas serta ukuran yang relative sama. Selanjutnya jamur yang telah dipilah dicuci dengan air mengalir hingga air yang melewati jamur telah menjadi bersih dan jernih.

2. Pendampingan Memilih dan memisahkan jamur.

Setelah dipilah dari jamur yang layak dan tidak layak untuk dibuat jamur krispi, maka dilakukan memilih jamur dan memisahkan jamur yang utuh dan yang telah patah/pendek. Tujuan memilih dan memisahkan ini agar terjadi keseragaman ukuran sehingga dapat terbentuk kualitas produk yang berbeda.

3. Pendampingan Suir jamur

Jamur yang sudah dipisah dan memiliki kondisi fisik utuh, akan dilakukan proses suir (membelah menjadi ukuran yang kecil dari ukuran yang utuh). Proses ini dilakukan untuk mendapatkan jamur yang lebih kecil. Tujuannya agar jamur tersebut mudah untuk diolah dengan bumbu, digoreng dan dikemas. Melalui ukuran yang seragam, maka proses penggorengan lebih cepat dan mongering dengan seragam. Secara fisik dapat terlihat setelah digoreng warna dan tekstur yang relative seragam.



Gambar 2:

Proses Pemilahan dan Suir Jamur Tiram yang masih layak konsumsi
Sumber: Tim Dosen PkM 2026

B. Tahap Persiapan Bumbu

Setelah sampai tahap suir, jamur tersebut ditiriskan dan diangin-angin agar jamur suir tersebut menjadi kering/air permukaan menjadi kering. Sembari menunggu suiran jamur kering angin, dapat disiapkan bumbu yang akan digunakan memarinasi suiran jamur tiram. Bumbu tersebut terdiri dari tepung beras serta bumbu dapur bubuk seperti merica, bawang putih, garam. Bumbu dasar ini akan digunakan untuk menghasilkan jamur krispi dengan rasa original. Bumbu bubuk yang digunakan ini agar tidak mengandung kadar air. Kadar air akan menghasilkan gumpalan pada tepung beras yang dicampurkan.

Bumbu yang telah disiapkan diaduk/dicampur secara bersama dalam satu wadah. Tepung dan bumbu tersebut diaduk dalam bentuk bubuk yang kering.



Gambar 3 Meracik Bumbu Kering
Sumber: Tim Dosen PkM 2026

C. Tahap Proses Produksi

Pada proses produksi ini, merupakan tahapan yang linier dan kontinyu berawal dari tahap persiapan. Hal ini harus dilakukan berlanjut dan tidak bisa ditunda. Penundaan pada tahap ini, akan menghasilkan kualitas suiran jamur yang menurun kualitasnya. Penurunan kualitas ini berdampak pada rasa, aroma serta tekstur.

Tahap proses produksi dilakukan sebagai berikut:

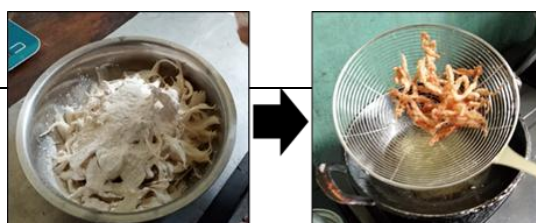
a. Menyiapkan Penggorengan

Selanjutnya aktivitas terfokus pada kompor dan penggorengan. Penggorengan dapat berupa wajan atau panci yang dapat diisi dengan minyak goreng.

Api yang digunakan untuk memanasi minyak goreng dalam wajan/panci tidak terlalu besar, cukup kecil cenderung sedang. Tujuannya agar saat mulai menggoreng jamur tidak mudah gosong akibat terlalu panas.

b. Suiran Jamur dan Tepung Bumbu

Minyak yang telah panas sudah dapat digunakan untuk menggoreng. Suiran jamur tiram dicampurkan dengan tepung bumbu secara merata. Sedikit demi sedikit suiran yang dicampur tepung bumbu dimasukan kedalam minyak panas secara merata hingga berwarna kuning keemasan. Kemudian ditiriskan agar minyak goreng menyalir keluar dari jamur krispi yang telah digoreng



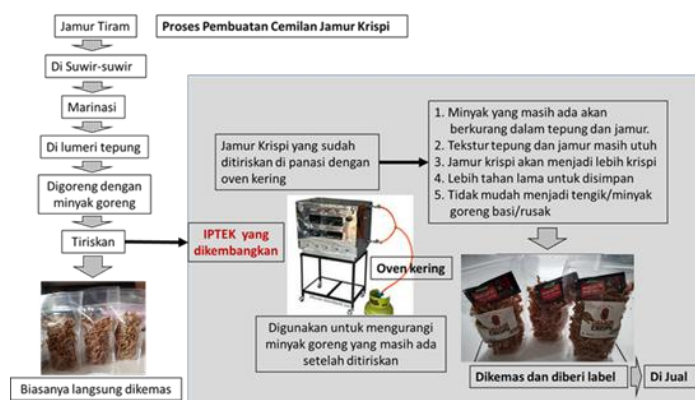
Gambar 4

Suiran Jamur di Lumuri Tepung, di Goreng, Kemudian di Oven hingga Garing dan Krispi
Sumber: Tim Dosen PkM 2026

D. Tahap Pengeringan

Proses selanjutnya setelah penggorengan adalah tahap pengeringan. Meskipun saat digoreng suiran jamur tersebut telah digoreng hingga kering, namun tingkat minyak goreng yang ada pada jamur krispi masih ada. Pada tahap pengeringan dilakukan dengan proses pemanasan kering menggunakan oven. Proses ini bertujuan untuk: a) mengeringkan minyak yang masih tersisa sehingga jamur krispi bebas dari minyak goreng. Jamur krispi yang bebas minyak goreng ini dapat memperpanjang usia kadaluarsa. Minyak goreng akan mengakibatkan jamur krispi menjadi cepat tengik (minyak goreng rusak) dan menempel pada kemasan; b) Jamur menjadi lebih krispi akibat pemanasan yang mengakibatkan kering (tjokrokusumo 2015).

Proses oven ini menjadi akhir dari tahap proses produksi jamur krispi. Hasil yang diperoleh setelah pengeringan dengan oven, jamur krispi lebih renyah, kering, tekstur terlihat lebih jelas dan tidak mudah rusak.



Gambar 5

Proses Pengeringan dan mengurangi minyak dengan pemanasan
Sumber: Tim Dosen PkM 2026

E. Tahap Pengemasan

Jamur krispi yang telah melewati tahap pengeringan dengan oven, ditunggu hingga tidak panas. Setelah dingin, jamur krispi tersebut siap dimasukkan dalam wadah plastik pengepakan. Tahap pengepakan tersebut dilakukan sebagai berikut: a) Plastik pengepakan yang digunakan adalah plastik klip. Plastik klip ini memiliki tingkap kedap udara sangat baik sehingga jamur krispi tidak mudah mlemperm. Selain itu plastik klip ini mudah dibuka dan ditutup lagi jika ingin disimpan untuk dimakan pada waktu lain; b) Plastik diberi label dengan menjelaskan nama produk serta harga jual; c) Menimbang jamur krispi dalam takaran 100gr. Semua jamur yang dimasukkan dalam plastik klip memiliki berat bersih yang sama. Pemilihan 100gr ini dirasakan cukup untuk cemilan yang dapat membuat pembeli tidak merasa terlalu banyak. Selain itu harga jual tidak terlalu memberatkan pembeli. Karena jamur krispi telah kering krispi, maka ukuran 100gr cukup untuk cemilan 1 orang atau 2 orang.



Gambar 6
Jamur Krispi telah siap di Packing dan di Labeli
Sumber: Tim Dosen PkM 2026

F. Tahap Pemasaran

Pengepakan telah dilakukan pada semua jamur krispi hingga habis masuk semuanya pada plastik klip. Pada tahap selanjutnya jamur krispi dalam kemasan telah siap dijual. Pemasaran dilakukan melalui penawaran secara langsung kepada konsumen. Pada penawaran ini beberapa tetangga sudah mulai mengenal dan membeli produk jamur krispi tersebut. Pengenalan tersebut telah menyebar dan sampai pada saudara tetangga yang memiliki usaha kedai aneka minuman. Pemilik kedai aneka minuman tersebut meminta dibuatkan jamur krispi dalam kemasan polos dan mohon ijin untuk memasang label sesuai dengan nama kedai aneka minumannya.

Sesepakatan ini terjalin kerjasama produksi dan penjualan. Kesepakatan ini tidak menjadi label khusus, namun KeAGro juga terbuka untuk label lain yang ingin ikut menjual jamur krispi tersebut.

Dari pendampingan yang dilakukan oleh tim dosen kepada Kelompok Kebun Asri Agro menghasilkan beberapa peningkatan antara lain:

1. Terjadi Transfer Pengetahuan

Saat dilaksanakan pendampingan untuk diversifikasi produk dari hasil panen jamur tiram, terjadi transfer pengetahuan tentang proses produksi jamur tiram. Kelompok yang awalnya hanya bertani kumbung jamur tiram, ditambahkan keterampilan memproduksi melalui proses mengolah, memasak, mengemas dan memasarkan hasilnya. Terjadi peningkatan pengetahuan dari berkebun kumbung jamur krispi meningkat menjadi produksi jamur krispi tiram.

2. Terlaksana Diversifikasi Produk

Kelompok Kebun Asri Agro yang dibentuk untuk membuat kebun kumbung jamur tiram, saat ini telah mampu mengembangkan aktivitas usahanya yang lebih luas. Produksi jamur krispi merupakan diversifikasi produk linier dari jamur tiram ke produksi jamur krispi dengan bahan baku jamur tiram. Terjadi peningkatan kemampuan usaha dari kelompok tani kumbung jamur tiram bertambah usaha baru produksi jamur krispi.

3. Peningkatan Pengetahuan Produksi

Kemampuan kelompok yang hanya mampu menghasilkan hasil panen jamur krispi kini juga mampu memproduksi cemilan jamur krispi. Dari kelompok tani yang tidak mengolah, memasak, kini mereka mampu melakukannya. Dari tidak bisa menjadi bisa.

4. Peningkatan Penghasilan Kelompok

Awalnya penghasilan kelompok Kebun Asri Agro hanyalah dari menjual hasil panen jamur krispi, setelah mampu memproduksi cemilan jamur krispi maka ada penghasilan tambahan dari hasil penjualan cemilan tersebut.

5. Diversifikasi Pasar/konsumen

Kelompok tani kumbung jamur tiram Kebun Asri Agro telah meluaskan pasarnya dari pedagang sayur mentah, kini merambah ke pasar/konsumen yang membeli cemilan. Pembeli cemilan ini hamper merata mulai dari anak-anak, remaja, dewasa hingga orang tua yang menyukai cemilan sehat tanpa bahan pengawet serta rendah minyak goreng.

6. Pemanfaatan Produk yang tidak Terjual

Sebelum dilakukan pendampingan, kelompok Kebun Asri Agro sering bingung menghadapi banyaknya jamur tiram yang tidak terjual dan dikembalikan oleh bakul sayur yang dititipi untuk menjual. Namun setelah dilakukan pendampingan kini mereka mampu memproduksi jamur tiram yang kembali menjadi cemilan sehat. Tidak lagi membuang atau menumpuk banyak di lemari es yang lambat laun mengalami perubahan fisik, warna dan aroma, tidak layak konsumsi.

7. Peluang Peningkatan hasil Kumbung Jamur Tiram

Melihat kemampuan kelompok tani Kebun Asri Agro yang semakin meningkat kemampuannya, maka perlu dipikirkan untuk meningkatkan hasil penen melalui perluasan ruang kumbung jamur tiram serta menambah *baglog* (kantong bibit jamur tiram) yang akan memberikan hasil panen yang banyak untuk melayani penjualan jamur mentah dan memproduksi cemilan jamur krispi.

4. PENUTUP

Setelah dilakukan pendampingan kepada Kelompok Kebun Asri Agro dalam melakukan diversifikasi usaha produksi cemilan jamur krispi dari bahan baku jamur tiram, dapat disimpulkan serta saran sebagai berikut:

Pendampingan telah dilaksanakan dan memberikan manfaat tambahan. Manfaat tersebut secara linier merupakan diversifikasi dari satu bahan baku yaitu jamur tiram. Melalui ketekunan, kemauan, semangat serta kerjasama kelompok yang baik mampu meningkatkan pendapatan dari panen yang dilakukan setiap hari dari kumbung jamur tiram yang dibudidayakan.

Kunci kesuksesan terkadang sulit muncul dari diri sendiri atau kelompok, namun melalui hubungan dengan orang diluar kelompok akan memberikan pengetahuan, pengalaman dan pemikiran yang datangnya dari luar. Semakin tekun dan terus semangat untuk berkembang menjadi kunci sukses kedepan.

Kegiatan yang telah dilakukan ini tentunya masih jauh dari sempurna, namun telah memberikan manfaat bagi kelompok Kebun Asri Agro. Saran yang perlu diperhatikan adalah:

1. Pendampingan yang sudah dilakukan oleh tim dosen merupakan awal dari usaha yang akan mengalami pasang surut. Dengan demikian perlu dilakukan secara professional melalui manajemen yang baik agar tidak menjadi kerugian bagi kelompok.
2. Perlu adanya pengembangan produk dengan varian rasa jamur krispi seperti rasa balado, keju, barbeque dan lainnya, namun perlu diperhatikan selera konsumen.
3. Kualitas perlu dijaga agar konsumen tidak kecewa akibat menurunnya kualitas produk.
4. Pemasaran dan promosi perlu dilakukan agar produk menjadi lebih dikenal dan pada akhirnya meningkatkan penjualan.
5. Kemasan yang lebih menarik merupakan pengembangan produk agar lebih diminati konsumen dan mampu menaikkan segmen pasar ke level yang lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Ririn. 2024. "Analisis Nilai Tambah Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Jamur Krispy Pada Petani Jamur Di Kampung Melayu Kota Bengkulu." *Jurnal Agroqua. Volume 22 No. 1* -.
- Ayu Aulia Aftukha, Dian Purbasari. 2021. "Karakteristik Mutu Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Berbagai Metode Pengemasan pada Penyimpanan Suhu Rendah." *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 10, No. 3* 327-337.
- Ekowati, Maria Atik Sunarti. 2024. "Sosialisasi Tentang Pemberdayaan Masyarakat Desa Berbudaya Dalam Meningkatkan Pembelajaran Menuju Desa Unggul (Studi Kasus Desa Gedangsari, Kab Gunung Kidul)." *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat Vol.2, No.6 November* 162-177.
- Faisol, Lathiva R. 2025. *Berapa Lama Jamur Tiram Bisa Disimpan di Kulkas?* <https://www.idntimes.com/food/diet/berapa-lama-jamur-tiram-bisa-disimpan-di-kulkas-01-6cnpl-q3gs89>, IDN Times.com: IDN Times.
- Ginting, Theo Ignatius. 2025. "urwarupa Sistem Monitoring dan Kendali Suhu, Kelembapan, dan Kadar Air Media Tanam Pada Kumbung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) ." *TELKA, Vol.11, No.3, November* 361-373.
- Marisya, Fitria. 2022. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan.

- . " *Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah Volume 7 Nomor 2 Edisi Februari* -.
- Reza Khairul Hadi, Komarudin, Asep Sulaeman. 2026. "Strategi Segmentasi Pasar dalam Meningkatkan Penjualan Produk UMKM di Desa Situ Gadung Kabupaten Tangerang." *Jurnal PKM Manajemen Bisnis Vol. 6, No. 1, January* -.
- Suarti, Budi. 2025. "Pemanfaatan Jamur Tiram sebagai Produk Olahan Jamur Krispy di Kota Medan, Sumatera Utara ." *Ihsan: Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol. 7, No. 1 (April, 2025)* 1-6.
- Suberi, Muhammad. 2019. "Analisa Usaha Lansia Potensial Berdasarkan Passion Nya Di Pendampingan Lansia Bojonegoro. ." *Jurnal Manajemen Dan Penelitian Akuntansi Volume 12, Nomor 2* -.
- Sunarto. 2020. "Pelatihan Ketrampilan Sebagai Upaya Memberdayakan Masyarakat (Studi Kegiatan Pelatihan Ketrampilan Pembuatan Kue dan Keripik di Jama'ah Muslimat NU Desa Serangan Kecamatan Sukorejo Tahun 2019)." *JCD: Journal of Community Development and Disaster Management Vol 2 No 1 | Juni* 37-48.
- tjokrokusumo, donowati. 2015. " Pasca panen jamur tiram putih (*Pleurotus* sp.) dengan teknik pengeringan oven. ." *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. <https://doi.org/10.13057/PSNMBI/M010729> -.
- Tri Inayah, Ellen Prima. 2022. "Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Beji." *Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol. 3, No. 2, Agustus* 96 – 99.
- Venny, Sisilia. 2022. "Permintaan Dan Penawaran Dalam Ekonomi Mikro." *JURKAMI Volume 7, Nomor 1* 186-194.

First Publication Right

SUBSERVE: Community Service and Empowerment Journal

This Article is Licensed Under

