



Inovasi Produk MP-ASI Berbasis Jamur Tiram untuk Peningkatan Diversifikasi Usaha dan Gizi Anak pada UMKM Omah Jamur Hijrah Sampang

Cucun Setya Ferdina¹, Kristian Triatmaja Raharja², Elisa Christiana³, Subkhan Umam Amrulloh⁴, Ishrokiyah Ofi Maulidina⁵

^{1,2,3,4,5}Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Madura, Sampang, Indonesia

Email: ¹cucun.setya@poltera.ac.id

Abstract

Indonesia is a developing country with a significant nutritional problem. Improving nutrition during the first thousand days of life will support growth and development, from pregnancy to age 2. Complementary feeding (MP-ASI) can be prepared from nutrient-dense, relatively affordable and readily available ingredients. One example is using local oyster mushroom ingredients. The partner in this Community Partnership Empowerment (PKM) program is Omah Jamur Hijrah, located in Sampang. This activity covers various important aspects, such as processing and packaging based on nutritional value. Each activity in this program aims to address the challenges faced by partners. The methods and steps to achieve this goal include: Focus Group Discussions (FGDs), workshops, technology implementation assistance, and supervision. The program's outcomes include: 1) increased partner knowledge; 2) practical skills; 3) product innovation, including the creation of an MP-ASI product, instant baby porridge based on oyster mushroom flour. The program's sustainability is expected to be enhanced to encourage the continued application of these skills.

Keywords: *Oyster Mushrooms, Processing, Baby Porridge, MP-ASI.*

Abstrak

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang memiliki masalah status gizi cukup tinggi. Perbaikan gizi pada kelompok seribu hari pertama kehidupan akan menunjang proses tumbuh kembang dari masa kehamilan hingga anak usia 2 tahun. MP-ASI dapat dibuat dari bahan makanan campuran yang padat gizi, dengan harga relatif terjangkau dan bahan mudah didapatkan, salah satunya dengan menggunakan bahan makanan campuran lokal jamur tiram. Mitra dalam program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah Omah Jamur Hijrah, yang berlokasi di Sampang. Kegiatan ini mencakup berbagai aspek penting seperti pengolahan, dan pengemasan berbasis nilai gizi. Setiap kegiatan dalam program ini ditunjukkan untuk mengatasi kendala yang selama ini dihadapi oleh mitra. Metode dan langkah-langkah yang akan dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut meliputi tahapan: *Focus Group Discussion* (FGD), workshop, pendampingan penerapan teknologi dan supervisi. Hasil dari program ini yaitu didapatkan formulasi terbaik produk MP-ASI bubur bayi instan berbasis tepung jamur tiram dan keterampilan praktis mitra. Keberlanjutan program diharapkan dapat ditingkatkan untuk mendorong penerapan keterampilan secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Jamur Tiram, Pengolahan, Bubur Bayi, MPASI.

A. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang memiliki masalah status gizi cukup tinggi. Upaya untuk meningkatkan status gizi harus dimulai sedini mungkin, tepatnya dimulai dari masa kehidupan janin. Di Indonesia upaya ini disebut dengan Gerakan 1000 Hari Pertama Kehidupan disingkat dengan 1000 HPK (Pebrina, 2022). Seribu hari pertama kehidupan (1000 HPK) adalah fase kehidupan yang dimulai sejak terbentuknya janin

dalam kandungan (270 hari) sampai berusia 2 tahun (730 hari). Periode ini disebut dengan periode emas (golden period), yang jika tidak dimanfaatkan dengan baik, akan terjadi kerusakan yang bersifat permanen (*window of opportunity*). Perbaikan gizi pada kelompok seribu hari pertama kehidupan akan menunjang proses tumbuh kembang dari masa kehamilan hingga anak usia 2 tahun (Susanti, 2021). Kekurangan gizi akan mempengaruhi kualitas sumber daya manusia dan secara perlahan berdampak pada tingginya angka kematian ibu,

angka kematian bayi, angka kematian balita, dan rendahnya usia harapan hidup (Rosidi, 2022). Kelalaian atau kelengahan memperbaiki gizi pada awal kehidupan, yakni pemenuhan asupan gizi (makro dan mikro) secara seimbang, yang diperoleh dari saat tumbuh dalam rahim ibunya, menyusui (ASI) eksklusif sampai 6 bulan, dan diteruskan dengan ASI dan makanan pendamping ASI (MP-ASI), akan menentukan masa depan anak di kemudian hari (Amdadi, 2021). MP-ASI dibutuhkan oleh anak pada usia 6-24 bulan. MPASI dapat dibuat dari bahan makanan campuran yang padat gizi, dengan harga relatif terjangkau dan bahan mudah didapatkan, salah satunya dengan menggunakan bahan makanan campuran lokal (Susanti, 2021).

Pertanian merupakan kegiatan pemanfaatan sumber daya alam yang dilakukan oleh manusia dengan tujuan untuk menghasilkan bahan pangan, bahan baku industri demi kelangsungan kebutuhan hidupnya. Salah satu usaha budidaya pertanian untuk memenuhi kebutuhan pangan adalah jamur. Jamur merupakan salah satu tumbuhan sederhana yang banyak di jumpai di alam. Spesies jamur pangan yang telah berhasil dibudidayakan dan memiliki jumlah yang cukup banyak salah satunya adalah jamur tiram (Giawa, 2023).

Jamur sebagai bahan pangan fungsional dapat berperan sebagai substitusi makanan berprotein tinggi dengan harga murah dan mudah dijangkau. Jamur juga sudah dikenal sebagai sumber pangan yang mengandung gizi tinggi dengan kandungan protein relatif tinggi (Bahar, 2022). Jamur tiram (*Pleurotus sp.*) selain memiliki rasa yang enak, juga memiliki nilai gizi yang tinggi. Setiap 100 gram jamur kering juga mengandung protein 10,5 - 30,4%, lemak 1,7 - 2,2%, karbohidrat 56,6%, tiamin 0,2 mg, riboflavin 4,7 - 4,9 mg, niasin 77,2 mg, kalsium 314 mg, dan kalori 367 (Giawa, 2023).

Selama ini penelitian dan pemanfaatan jamur tiram untuk MP-ASI mengarah pada pengembangan jamur tiram sebagai alternatif sumber protein berkualitas dan pangan fungsional untuk MP-ASI melalui pendekatan analisis kandungan gizi, edukasi masyarakat, dan pengolahan jamur tiram. Beberapa penelitian dan pemanfaatan jamur tiram sebagai MP-ASI berupa : penelitian analisis kandungan gizi jamur tiram untuk mengetahui nilai nutrisi mikro dan makro, seperti protein (3,22-5% berat basah), karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral yang penting untuk pertumbuhan bayi (Kaman, 2022); Sosialisasi tentang inovasi olahan jamur tiram yaitu jamur krispi dan kaldu jamur, pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk memberikan tambahan pengetahuan mengenai inovasi olahan jamur tiram untuk pemenuhan gizi anak (Susanti, 2023); edukasi dan demonstrasi

pembuatan MP-ASI dengan menu steak tempe dengan saus jamur (Nisa, 2024); dan pemanfaatan jamur tiram menjadi kaldu jamur tiram bubuk sebagai pengganti MSG (Purnomo, 2022).

Kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini mengembangkan inovasi produk berupa bubur instan jamur tiram. Dimana formulasi MP-ASI bubur instan berbahan jamur tiram belum banyak dikembangkan dibandingkan dengan bentuk produk MP-ASI lain. MP-ASI bubur jamur instan memiliki keunggulan dari segi nilai gizi, keamanan, kepraktisan, serta potensi ekonomi. Produk ini dapat menjadi alternatif inovatif untuk mendukung pemenuhan gizi bayi dengan cara yang mudah, terjangkau, dan bernilai fungsional tinggi.

Mitra dalam program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah Omah Jamur Hijrah, yang berlokasi di Desa Omben, Kecamatan Omben, Kabupaten Sampang, Provinsi Jawa Timur. Usaha ini berdiri pada tahun 2021 dan berfokus pada budidaya jamur tiram serta pengolahan produk turunan jamur. Desa Omben memiliki karakteristik sebagai daerah agraris, di mana sebagian besar penduduknya bermata pencaharian di sektor pertanian. Ketersediaan bahan baku pertanian seperti jerami, serbuk gergaji, dan limbah organik lainnya menjadi potensi besar bagi pengembangan budidaya jamur tiram.

Meskipun memiliki potensi yang besar dalam pengembangan usaha budidaya dan pengolahan jamur tiram, Omah Jamur Hijrah masih dihadapkan pada berbagai permasalahan krusial baik di sektor hulu (produksi) maupun hilir (pemasaran dan diversifikasi produk). Dari sisi hulu, permasalahan utama adalah keterbatasan masa simpan jamur tiram segar yang sangat pendek, hanya sekitar 1-2 hari tanpa pendinginan, sehingga mitra sering mengalami kerugian akibat produk yang tidak sempat terjual tepat waktu. Pada sisi hilir, mitra belum mampu melakukan inovasi dalam diversifikasi produk. Produk yang dihasilkan masih terbatas pada jamur segar dan olahan segar, tanpa adanya pengembangan menjadi olahan yang lebih tahan lama. Kondisi ini diperparah oleh fluktuasi harga pasar jamur tiram yang tidak stabil, ketika pasokan meningkat, harga dapat turun secara drastis sehingga merugikan petani jamur. Permasalahan - ini dapat menghambat potensi pertumbuhan usaha dan kesejahteraan mitra dalam jangka panjang.

Berdasarkan data yang diperoleh dari mitra, Omah Jamur Hijrah saat ini memiliki luas area budidaya sekitar $\pm 40 \text{ m}^2$ dengan kapasitas produksi mencapai ± 1000 baglog per bulan. Dari kapasitas tersebut, mitra mampu menghasilkan panen jamur tiram segar sebanyak $\pm 15 \text{ kg}$ per hari. Produk hasil panen biasanya dijual dengan harga rata-rata antara Rp.

20.000 hingga Rp. 25.000 per kilogram, tergantung pada kondisi pasar dan kualitas produk. Namun demikian, pada musim hujan, mitra sering mengalami kerugian yang cukup signifikan akibat meningkatnya risiko pembusukan jamur. Diperkirakan sekitar 20–30% dari hasil panen tidak dapat dipasarkan karena kualitasnya menurun akibat kelembapan yang tinggi. Data ini menunjukkan bahwa meskipun kapasitas produksi cukup menjanjikan, efisiensi dan keberlanjutan usaha masih perlu ditingkatkan melalui solusi yang tepat dan terukur. Dalam upaya menjawab permasalahan tersebut, serta mengoptimalkan potensi jamur tiram sebagai bahan pangan fungsional, dikembangkanlah inovasi produk berupa bubur instan jamur tiram, yang ditujukan sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). Tujuan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah mengatasi masalah hulu (masa simpan) dan hilir (diversifikasi dan stabilitas harga) melalui transfer teknologi (tepung jamur) dan inovasi produk bernilai tambah makanan pendamping ASI (MP-ASI) berupa bubur instan jamur tiram.

B. PELAKSAAAN DAN METODE

Program ini dirancang untuk memperkuat kapasitas mitra Omah Jamur Hijrah dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk jamur tiram yang mereka produksi. Pelaksanaan program pengembangan usaha jamur tiram melalui inovasi produk makanan pendamping ASI (MP-ASI) tinggi protein dan kaya serat dilakukan secara bertahap dengan pendekatan yang terstruktur. Kegiatan ini mencakup berbagai aspek penting seperti pengolahan, dan pengemasan berbasis nilai gizi. Setiap kegiatan dalam program ini bertujuan untuk mengatasi kendala yang selama ini dihadapi oleh mitra. Metode dan langkah-langkah yang akan dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut meliputi tahapan: *Focus Group Discussion* (FGD), workshop, pendampingan penerapan teknologi dan supervisi. Seperti yang pada alur metode pelaksanaan program berikut ini (Gambar 1).



Gambar 1. Alur Metode Pelaksanaan Program.

Tahapan pelaksanaan dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. FGD
Focus Group Discussion (FGD) merupakan diskusi yang dilakukan secara sistematis dan terarah dari suatu grup untuk membahas suatu masalah tertentu dalam suasana informal serta dilaksanakan dengan

panduan seorang moderator. Tim pengusul berdiskusi dengan mitra terkait kerjasama yang akan dilakukan, selain itu juga untuk membahas permasalahan mitra, kendala apa saja yang dihadapi serta menyusun persiapan pelaksanaan kegiatan. Bentuk partisipasi mitra dalam kegiatan ini yaitu menyediakan sarana dan prasarana untuk melaksanakan FGD.

2. Workshop Pembuatan MP-ASI dan Pengemasan Berbasis Nilai Gizi

Kegiatan ini dirancang secara proporsional dengan mempertimbangkan kapasitas mitra dan difokuskan pada penyelesaian masalah utama yang dihadapi. Pada aspek hulu usaha, kegiatan diprioritaskan pada pengolahan jamur tiram menjadi tepung, sebagai solusi untuk mengatasi keterbatasan masa simpan dan menjaga nilai hasil panen saat produksi melimpah. Sementara itu, pada aspek hilir, fokus diarahkan pada diversifikasi produk melalui pembuatan bubur bayi instan berbasis tepung jamur tiram, yang memiliki nilai tambah lebih tinggi dan berdaya simpan lebih lama. Seluruh rangkaian aktivitas dirancang dalam skala kecil hingga menengah, sesuai dengan karakteristik usaha mikro mitra, sehingga proses dapat langsung diadopsi dan dijalankan tanpa membutuhkan investasi besar atau teknologi kompleks. Adapun bentuk partisipasi mitra yaitu :

- a. Penyediaan bahan baku utama berupa jamur tiram segar yang akan digunakan dalam workshop.
- b. Penyediaan tempat pelaksanaan workshop.
- c. Penyediaan sumber daya manusia (SDM) sebagai peserta dan tenaga pembantu dalam kegiatan workshop.

Instrumen yang digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan kuesioner, dan sedangkan untuk mengukur keterampilan mitra menggunakan lembar observasi. Pengukuran dilakukan dengan metode pre-test sebelum workshop dimulai dan post-test setelah workshop selesai.

3. Pendampingan Penerapan Teknologi

Metode yang digunakan dalam program ini berbasis pada pendekatan partisipatif, di mana tim pengusul bersama mitra secara aktif mengidentifikasi masalah, menyepakati solusi, dan menerapkan inovasi berbasis teknologi tepat guna. Teknologi yang ditawarkan meliputi:

- a. Teknologi pascapanen dan pengolahan : Mengubah jamur tiram segar menjadi tepung jamur sebagai bahan baku yang lebih awet dan fleksibel untuk diversifikasi produk.
- b. Teknologi formulasi pangan fungsional : Pembuatan bubur bayi instan berbasis jamur tiram dengan campuran bahan bergizi seperti kacang-kacangan, jagung, dan susu bubuk.

- c. Teknologi pengemasan dan pelabelan : Penggunaan kemasan higienis dan desain label informatif, termasuk informasi gizi untuk membangun kepercayaan konsumen.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan program ini mencakup pendampingan kepada mitra dalam pengoperasian peralatan produksi, serta pelatihan terkait teknik pengolahan dan pengemasan yang efektif. Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program ini memegang peranan penting dan bersifat aktif sejak tahap perencanaan hingga tahap implementasi. Mitra berkomitmen untuk mendukung keberhasilan program melalui kontribusi nyata dalam bentuk sumber daya yang dimilikinya. Adapun bentuk partisipasi mitra mencakup :

- a. Penyediaan bahan baku utama : mitra bertanggung jawab dalam menyediakan bahan baku utama berupa jamur tiram segar yang akan digunakan dalam proses pengolahan menjadi tepung.
- b. Penyediaan tempat produksi : mitra menyediakan ruang produksi yang akan dimanfaatkan sebagai tempat pelaksanaan proses pengolahan jamur tiram menjadi bubur instan. Tempat ini juga berfungsi sebagai pusat koordinasi kegiatan program dan penyimpanan sementara hasil produksi.
- c. Penyediaan sumber daya manusia (SDM) : tenaga kerja disiapkan oleh mitra untuk membantu berbagai tahapan operasional program. Para pekerja ini akan dilibatkan dalam kegiatan teknis, seperti pengolahan bahan, pengoperasian alat, pengemasan produk, serta pencatatan hasil produksi. Selain itu, mereka juga akan memperoleh pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan keterampilan dan kapasitas dalam pengelolaan produk.

Berikut ini beberapa daftar alat yang digunakan dan fungsinya (Tabel 1) :

Tabel 1. Peralatan Pembuatan MP-ASI dan Pengemasan Berbasis Nilai Gizi.

No.	Alat	Fungsi
1.	Powder grinder	Menggiling berbagai bahan kering menjadi bubuk dengan tingkat kehalusan yang dapat disesuaikan.
2.	Food Dehydrator	Mengeringkan makanan dengan menghilangkan kelembapannya, sehingga makanan menjadi tahan lama, lebih awet, dan memiliki tekstur yang renyah. Alat ini secara efisien mengurangi kadar air dalam makanan, menjaga nutrisi, dan mencegah

		pertumbuhan mikroba, menjadikannya metode pengawetan yang bersih dan higienis untuk berbagai jenis makanan
3.	Freezer	Menyimpan dan membekukan makanan dalam jangka waktu lama dengan mempertahankan suhu yang sangat dingin dan stabil.
4.	Timbangan dapur digital	Mengukur berat bahan makanan secara akurat dan detail, mempermudah penakaran, menghemat waktu dan mengurangi kesalahan dalam resep.
5.	Stand mixer	Stand mixer memiliki mangkuk besar yang menahan adonan dan beberapa jenis pengaduk (seperti pengaduk rata, pengait adonan, dan pengocok balon) yang dapat diganti sesuai kebutuhan. Alat ini juga bermanfaat karena prosesnya hands-free (bebas tangan), menghemat waktu dan tenaga, serta memastikan adonan tercampur rata dan sempurna.
6.	Gelas Ukur	Mengukur volume zat cair atau padat dengan tingkat akurasi yang cukup tinggi.
7.	Vacuum Sealer	Memperpanjang masa simpan makanan dengan menghilangkan udara dari kemasan, mencegah oksidasi, pertumbuhan bakteri, dan menjaga kesegaran, tekstur, serta rasa. Selain itu, alat ini juga berfungsi untuk menghemat ruang penyimpanan, menjaga kebersihan, memberikan tampilan profesional pada produk.

4. Supervisi

Kegiatan supervisi lapangan dilaksanakan sebagai bentuk pemantauan, pendampingan, dan evaluasi atas implementasi kegiatan. Tujuan supervisi yaitu :

- a. Memantau perkembangan usaha jamur tiram mitra.
- b. Memberikan pendampingan teknis terkait formulasi produk, pengemasan, dan penyimpanan.
- c. Mengidentifikasi kendala yang dihadapi mitra dalam aspek produksi maupun pemasaran.
- d. Merumuskan strategi penguatan kapasitas mitra agar usaha lebih berdaya saing.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

FGD (Focus Group Discussion)

Kegiatan FGD dilaksanakan pada tanggal 09 Juli 2025 bertempat di Omah Jamur Desa Omben. Kegiatan dibuka dan dipandu oleh moderator yang berasal dari anggota tim pelaksana. Setelah itu dilanjutkan dengan pemaparan materi oleh tim pelaksana PKM dan diskusi. Materi pertama tentang potensi jamur tiram sebagai bahan MP-ASI: nilai gizi, keamanan pangan, dan peluang usaha. Materi kedua tentang aspek bahan baku, teknik pengolahan, penerimaan pasar, keamanan pangan. Pada sesi diskusi, dibahas tentang kebutuhan dan harapan mitra serta masyarakat khususnya terkait ketersediaan produk MP-ASI bergizi yang praktis dan terjangkau.



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan FGD

Menurut Sugarda (2020), FGD disebut sebagai metode yang eksploratif, eksploratif berarti menggali variabel baru yang penting dan mempunyai relevansi tinggi dengan topik yang dibahas.

Diskusi berlangsung interaktif dan menghasilkan beberapa poin penting sebagai berikut : 1). Potensi jamur tiram sebagai bahan pangan. Jamur tiram memiliki kandungan protein nabati yang cukup tinggi serta serat pangan yang bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan asam amino esensial dan antioksidan pada jamur tiram juga menjadi nilai tambah; 2). Kelayakan pengembangan produk MP-ASI. Inovasi berbasis jamur tiram sangat memungkinkan, misalnya dalam bentuk bubuk instan untuk bayi usia 6–24 bulan; 3). Tantangan dalam implementasi. Pengetahuan masyarakat tentang manfaat jamur tiram masih terbatas. Diperlukan teknologi pengolahan pasca panen untuk memperpanjang masa simpan jamur tiram. Biaya produksi inovasi MP-ASI dari jamur tiram harus disesuaikan agar terjangkau oleh Masyarakat; 4). Peluang pengembangan usaha. Produk MP-ASI berbahan jamur tiram dapat membuka pasar baru yang potensial, baik di tingkat lokal maupun nasional. Kolaborasi antara petani jamur, UMKM pengolah pangan, dan tenaga kesehatan penting untuk memastikan keberlanjutan usaha. Dukungan

dari pemerintah daerah berupa pelatihan, fasilitasi perizinan PIRT/halal, dan akses pasar sangat dibutuhkan.

Hasil diskusi dalam FGD ini dijadikan dasar untuk menyusun langkah - langkah dan strategi implementasi yang lebih tepat. Tim bersama mitra menyusun rencana kerja yang berfokus pada pemberdayaan sumber daya, pelatihan teknis dalam pengolahan dan pengemasan modern. Sebagai tindak lanjut, disepakati bersama bahwa solusi yang akan ditempuh adalah: a. Mengolah jamur tiram segar menjadi tepung jamur tiram sebagai bahan baku utama; b. Mengembangkan produk bubur bayi instan berbasis tepung jamur tiram dengan formulasi gizi seimbang; c. Melakukan inovasi pada kemasan dengan pelabelan nilai gizi. Kesepakatan ini menjadi komitmen antara tim pelaksana dan mitra dalam pelaksanaan program pemberdayaan, yang bertujuan memperpanjang masa simpan produk, menjaga nilai ekonomi hasil panen, meningkatkan diversifikasi, serta memperluas pasar agar pendapatan mitra lebih stabil dan berdaya saing.

Workshop Pembuatan MP-ASI dan Pengemasan Berbasis Nilai Gizi

Dilaksanakan pada tanggal 23 - 24 Juli 2025. Workshop dilaksanakan selama dua hari. Hari pertama fokus pada materi MP-ASI modifikasi bahan lokal, pembuatan tepung, formulasi, pengemasan, labeling, dan peluang usaha. Hari kedua praktik pembuatan MP-ASI. Peserta pelatihan berjumlah 35 orang, terdiri dari pemilik usaha Omah Jamur Hijrah, karyawan yang terlibat dalam usaha, anggota kelompok tani jamur sekitar, kader posyandu, dan perangkat desa. Kehadiran peserta ini bertujuan untuk memperluas dampak program sehingga pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat diadopsi oleh lebih banyak pihak. Adapun pemateri dari kegiatan ini adalah dosen tim pelaksana yang memiliki kompetensi. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan kepada peserta mengenai pentingnya MP-ASI (Makanan Pendamping ASI) sesuai standar gizi, melatih keterampilan dalam membuat MP-ASI yang sehat, bergizi seimbang, dan sesuai usia anak serta memperkenalkan teknik pengemasan yang higienis, praktis, dan menarik, dengan tetap mempertahankan kualitas gizi.





Gambar 3. Workshop Pembuatan MP-ASI dan Pengemasan Berbasis Nilai Gizi.

Menurut Dewi (2019), workshop merupakan kegiatan yang dilakukan untuk memberikan cara pengerjaan produk secara individu dan berkelompok untuk menyelesaikan pembuatan produk. Selama workshop pelatih akan memberikan teori-teori yang diperlukan dalam pelatihan dan bagaimana mempraktekannya terkait dengan produk yang akan dihasilkan.

Hasil dari kegiatan workshop pelatihan pembuatan MP-ASI bubur instan jamur tiram dari segi pengetahuan dan keterampilan mitra dapat dilihat dari hasil pre-test dan post-test berikut ini :

1. Peningkatan Pengetahuan

Tabel 2. Distribusi frekuensi tingkat pengetahuan peserta sebelum diberikan workshop (pre-test).

No.	Kategori	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1.	Baik	8	22.9
2.	Cukup	25	71.4
3.	Kurang	2	5.7
Total		35	100

Sumber : Data primer, 2025.

Berdasarkan tabel 2 diatas, dari 35 orang peserta workshop sebagian besar peserta memiliki pengetahuan cukup yaitu sebanyak 25 orang (71.4%), pengetahuan baik sebanyak 8 orang (22.9%) dan pengetahuan kurang sebanyak 2 orang (5.7%).

Tabel 3. Distribusi frekuensi tingkat pengetahuan peserta setelah diberikan workshop (post-test).

No.	Kategori	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1.	Baik	30	85.7
2.	Cukup	5	14.3
3.	Kurang	0	0
Total		35	100

Sumber : Data primer, 2025.

Berdasarkan tabel 3 diatas, dari 35 orang peserta sebagian besar peserta memiliki pengetahuan baik yaitu sebanyak 30 orang (85.7%) dan pengetahuan cukup sebanyak 5 orang (14.3%).

Dari hasil pre-test dan post-test tersebut terdapat perubahan peningkatan pengetahuan peserta workshop, sebelum workshop dilaksanakan sebagian besar peserta memiliki pengetahuan cukup yaitu sebanyak 25 orang (71.4%), setelah workshop dilaksanakan tingkat pengetahuan peserta menjadi lebih baik dengan sebagian besar peserta memiliki pengetahuan baik yaitu sebanyak 30 orang (85.7%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan mitra tentang MP-ASI modifikasi bahan lokal, pembuatan tepung, formulasi, pengemasan, labeling dan peluang usaha meningkat melalui pelatihan pembuatan MP-ASI bubur instan jamur tiram ini.

2. Peningkatan Kemampuan (Keterampilan)

Tabel 4. Distribusi frekuensi tingkat kemampuan peserta sebelum diberikan workshop (pre-test).

No.	Kategori	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1.	Mampu	0	0
2.	Kurang mampu	35	100
Total		35	100

Sumber : Data primer, 2025.

Berdasarkan tabel 4 diatas, bahwa dari 35 orang peserta workshop, seluruhnya belum mampu melakukan praktik pembuatan MP-ASI (100%).

Tabel 5. Distribusi frekuensi tingkat kemampuan peserta setelah diberikan workshop (post-test).

No.	Kategori	Frekuensi (f)	Persentase (%)
1.	Mampu	30	85.7
2.	Kurang mampu	5	14.3
Total		35	100

Sumber : Data primer, 2025.

Berdasarkan tabel 5 diatas, bahwa dari 35 orang peserta workshop, hampir seluruh peserta mampu melakukan praktik pembuatan MP-ASI yaitu 30 orang (85.7%).

Dari hasil pre-test dan post-test tersebut terdapat perubahan peningkatan kemampuan (keterampilan) peserta workshop, sebelum workshop dilaksanakan seluruh peserta belum mampu melakukan praktik pembuatan MP-ASI (100%), setelah workshop dilaksanakan kemampuan peserta menjadi lebih baik dengan hampir seluruh peserta mampu melakukan praktik pembuatan MP-ASiyaitu 30 orang (85.7%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kemampuan mitra dalam melakukan praktik pembuatan MP-ASI meningkat melalui pelatihan pembuatan MP-ASI bubur instan jamur tiram ini.

Peserta memperoleh pemahaman tentang pentingnya MP-ASI (Makanan Pendamping ASI) sesuai usia anak (6–24 bulan). Peserta memahami prinsip gizi seimbang pada MP-ASI, seperti kandungan energi, protein, zat besi, vitamin, dan mineral. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kebersihan, keamanan pangan, dan cara pengolahan MP-ASI yang tepat. Selain itu peserta juga mendapatkan keterampilan praktis, peserta terampil dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi MP-ASI bergizi. Peserta dapat menerapkan teknik pengemasan sederhana agar MP-ASI tahan lebih lama, aman, dan menarik. Sehingga luaran peningkatan level keberdayaan mitra sasaran pada aspek sosial kemasyarakatan (peningkatan pengetahuan dan keterampilan) tercapai.

Peningkatan level keberdayaan mitra sasaran pada aspek produksi (peningkatan diversitas produk) tercapai, tercipta inovasi produk MP-ASI berbasis bahan lokal yang dikembangkan selama workshop. Mitra telah berhasil menghasilkan 2 varian rasa bubur instan jamur tiram. Varian kacang tanah dan kacang hijau. Selain kedua aspek tersebut, aspek manajemen juga tercapai, mitra memperoleh tambahan aset produksi berupa peralatan pengolahan dan pengemasan.

Kegiatan ini berhasil mendorong pelaku usaha untuk menghadiri dan mengikuti kegiatan pelatihan dan workshop dengan penuh antusias. Dampak sosial dan edukatif yang dapat dirasakan dari kegiatan workshop pembuatan MP-ASI dan pengemasan berbasis nilai gizi ini antara lain : 1). timbul kesadaran masyarakat untuk melanjutkan program edukasi tentang gizi bayi dan balita di lingkungan sekitar. 2). Peserta lebih percaya diri untuk mempraktikkan dan menyebarkan pengetahuan terkait MP-ASI. 3). Potensi pengembangan usaha produk MP-ASI berbasis gizi lokal berbahan dasar jamur tiram sebagai bahan pangan fungsional dapat berperan sebagai substitusi makanan berprotein tinggi. Jamur tiram merupakan salah satu komoditas pangan dengan nilai gizi tinggi, terutama kandungan protein nabati, vitamin, mineral, serta serat pangan. Selama ini pemanfaatan jamur tiram masih terbatas pada olahan sederhana seperti tumisan, keripik, dan sate jamur. Padahal, jamur tiram memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan baku inovatif, termasuk dalam pembuatan makanan pendamping ASI (MP-ASI) yang bergizi, aman, dan terjangkau.

Melalui workshop ini, peserta diajak untuk memahami peluang usaha jamur tiram dengan pendekatan inovasi produk MP-ASI yang tinggi protein dan kaya serat, sebagai solusi peningkatan gizi anak sekaligus pengembangan ekonomi masyarakat. Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) memiliki peran penting dalam pertumbuhan dan

perkembangan bayi usia 6–24 bulan. MP-ASI harus memenuhi standar gizi seimbang, dibuat dari bahan lokal, serta diproses dengan cara yang aman. Selain itu, pengemasan yang baik dapat membantu menjaga kualitas dan nilai gizi MP-ASI sekaligus meningkatkan daya tarik produk.

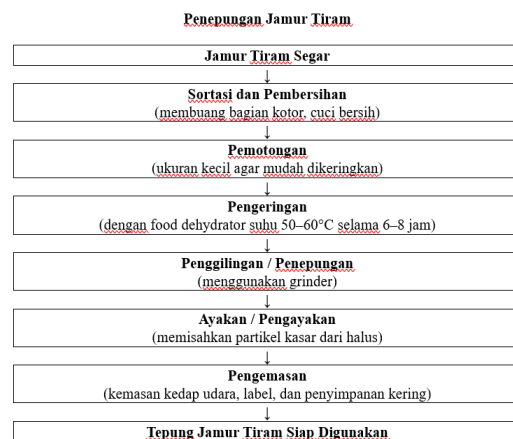
Pendampingan Penerapan teknologi

Dilaksanakan pada Agustus 2025. Pendampingan penerapan teknologi dilakukan secara intensif oleh tim untuk memastikan setiap tahap dijalankan dengan benar dan efisien. Proses ini mencakup berbagai aspek mulai dari persiapan bahan, pencampuran, hingga teknik pengemasan, yang semuanya disampaikan melalui praktik langsung. Mitra diajarkan pentingnya memilih bahan baku berkualitas tinggi, menggunakan peralatan yang tepat, serta mengatur waktu selama proses produksi agar hasil produk maksimal. Dengan pendekatan ini, mitra dapat memahami dan menguasai langkah-langkah produksi dengan lebih mendalam.



Gambar 4. Pendampingan Penerapan teknologi

Mitra menghadapi kendala utama pada aspek produksi, yaitu keterbatasan masa simpan jamur tiram segar serta ketergantungan terhadap kondisi lingkungan yang memengaruhi hasil panen. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, solusi yang diterapkan adalah pengolahan jamur tiram menjadi tepung dengan menerapkan teknologi tepat guna berupa *food dehydrator*. Adapun tahapan pembuatan tepung jamur tiram sebagai berikut :



Gambar 5. Proses pembuatan tepung jamur tiram.

Selain itu, penyimpanan pada suhu dingin menggunakan freezer juga diterapkan untuk menjaga ketersediaan pasokan jamur tiram. Tepung jamur tiram tersebut selanjutnya dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan bubur bayi instan. Langkah ini untuk memperpanjang umur simpan, mempertahankan nilai ekonomi hasil panen pada saat terjadi surplus, serta menciptakan diversifikasi produk yang lebih tahan lama dan bernilai tambah. Di sisi manajemen dan pemasaran, untuk mengatasi permasalahan mitra yang mengalami minimnya diversifikasi produk serta fluktuasi harga pasar, yaitu dengan memproduksi bubur bayi instan berbasis tepung jamur tiram dengan kemasan yang menarik serta pelabelan gizi. Upaya ini diharapkan meningkatkan daya saing produk, memperluas jangkauan pasar, dan menciptakan stabilitas pendapatan bagi mitra.

Supervisi

Supervisi dilakukan secara berkala dan secara langsung ke lokasi mitra, untuk memastikan kesesuaian antara perencanaan, pelaksanaan, dan luaran yang diharapkan. Diskusi partisipatif bersama mitra dilakukan untuk mengidentifikasi kendala yang dihadapi.



Gambar 6. Kegiatan Supervisi

Peningkatan Keberdayaan Mitra

Keberdayaan mitra mencakup peningkatan pada aspek produksi (peningkatan diversitas produk), aspek manajemen (penambahan jumlah aset) dan aspek sosial kemasyarakatan (peningkatan pengetahuan dan keterampilan).

Dari sisi aspek produksi (peningkatan diversitas produk), capaian sudah sangat baik. Mitra berhasil mengembangkan produk dari 1 jenis menjadi 4 jenis, yakni jamur segar, tepung jamur, serta dua varian bubur instan berbasis jamur (kacang tanah dan kacang hijau). Hal ini menunjukkan adanya kemajuan signifikan dalam inovasi produk sekaligus membuka peluang pasar yang lebih luas. Dari sisi aspek manajemen (penambahan jumlah aset), Mitra memperoleh tambahan aset produksi berupa peralatan pengolahan dan pengemasan.

Seluruh aset sudah digunakan dalam proses produksi. Peningkatan ini akan menjadi modal penting bagi keberlanjutan usaha dan pengembangan kapasitas produksi di masa mendatang. Dari sisi aspek sosial kemasyarakatan (peningkatan pengetahuan dan keterampilan), pengetahuan dan keterampilan mitra meningkat melalui pelatihan serta pendampingan pembuatan MP-ASI bubur instan jamur tiram. Progres terlihat dari kemampuan mitra memproduksi secara mandiri.

Penerapan teknologi dan inovasi dalam program pemberdayaan bersama mitra Omah Jamur Hijrah memiliki relevansi langsung dengan kebutuhan dan permasalahan yang dihadapi Masyarakat. Program ini diharapkan dapat memberikan dampak ganda bagi mitra. Di satu sisi, kegiatan yang dilakukan berusaha meningkatkan kebermanfaatan melalui penyelesaian kendala utama yang dihadapi. Di sisi lain, program juga diarahkan untuk mendukung peningkatan produktivitas usaha melalui standarisasi proses produksi, diversifikasi produk, dan penguatan kapasitas sumber daya manusia. Dengan pendekatan ini, diharapkan mitra dapat lebih mandiri dalam mengembangkan usahanya sekaligus memberi kontribusi bagi peningkatan ekonomi, kesehatan, dan kemandirian masyarakat.

D. PENUTUP

Simpulan

Pengembangan usaha jamur tiram melalui inovasi produk Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) terbukti memiliki prospek yang baik, baik dari sisi gizi maupun peluang pasar. Jamur tiram yang dikenal tinggi protein, serat, serta mengandung berbagai vitamin dan mineral, dapat diolah menjadi produk MP-ASI yang bergizi seimbang, aman dikonsumsi, dan mendukung tumbuh kembang anak. Selain meningkatkan nilai tambah produk jamur tiram, inovasi ini juga membuka peluang usaha baru bagi petani maupun pelaku UMKM dengan diversifikasi produk olahan. Hal ini berpotensi memperluas pasar, meningkatkan daya saing, serta memberikan kontribusi terhadap peningkatan gizi masyarakat, khususnya dalam upaya menurunkan angka stunting. Dengan dukungan inovasi teknologi pengolahan, strategi pemasaran yang tepat, dan edukasi gizi kepada masyarakat, usaha pengembangan jamur tiram sebagai bahan baku MP-ASI dapat berkelanjutan, menguntungkan secara ekonomi, sekaligus memberikan manfaat sosial dan kesehatan.

Saran

Untuk keberlanjutan dan pengembangan usaha jamur tiram melalui inovasi produk MP-ASI tinggi protein dan kaya serat, terdapat beberapa hal yang

perlu diperhatikan. Pertama, penting dilakukan uji mutu gizi guna memastikan kualitas serta kesesuaian dengan standar pangan. Selain itu, dukungan dari berbagai pihak, baik pemerintah, akademisi, maupun pelaku industri, sangat diperlukan untuk memperkuat riset dan pengembangan produk berbasis jamur tiram. Dengan demikian, inovasi MP-ASI ini tidak hanya memberi nilai tambah bagi petani jamur, tetapi juga berkontribusi dalam mendukung program gizi nasional serta peningkatan kesehatan generasi mendatang.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia yang telah memberikan dukungan melalui Program Pengabdian kepada Masyarakat dengan skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun 2025 untuk mendanai kegiatan ini, sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terfasilitasi, hingga program terselesaikan dengan baik dan memberikan manfaat bagi masyarakat mitra khususnya. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang terlibat, dan mendukung terlaksananya kegiatan ini. Semoga kegiatan ini dapat memberikan dampak yang positif dan dapat dikembangkan lagi.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Amdadi, Z. A., Sabur, F., & Afriani, A. (2021). Edukasi Tentang 1000 Hari Pertama Kehidupan Terhadap Pengetahuan Ibu Hamil Di Wilayah Kerja Puskesmas Tamalate Makassar. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 16(1), 29-36.
- Bahar, Y. H., Saskiawan, I., & Susilowati, G. (2022). Potensi jamur pangan sebagai pangan fungsional untuk meningkatkan daya tahan tubuh manusia. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*, 6(1), 45-58. <https://doi.org/10.51852/jaa.v6i1.533>
- Dewi, S. R., Andari, A., & Masitoh, M. R. (2019). Peran pelatihan dan workshop bagi peningkatan motivasi, inovasi dan kreativitas pada umkm kerajinan tangan dari manik-manik. *Kaibon Abhinaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 59-65. <http://dx.doi.org/10.30656/ka.v1i2.1509>
- Giawa, M. (2023). Pemanfaatan Jamur Tiram Sebagai Salah Satu Sumber Gizi Alternatif Bagi Masyarakat. *Jurnal Sapta Agrica*, 2(2), 1-13. <https://doi.org/10.57094/jsa.v2i2.1195>
- Kaman, M. P. (2022). Kajian Kandungan Gizi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dan Jamur Kuping (*Auricularia auricula*) Asal Baumata Kabupaten Kupang.
- Nisa, A. A., Sarifah, S., Nurdin, J. M. I., Fadhla, S., Adawiyah, S., Khasanah, J., ... & Septyanto, F. (2024). CERIA BERSAMA: Implementasi Program Edukasi dan Demonstrasi Pembuatan MP-ASI untuk Mencegah Stunting di Desa Sidawangi, Kabupaten Cirebon. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 6(2), 176-185. <https://doi.org/10.29244/jpim.6.2.176-185>
- Pebrina, M., Fernando, F., Fransisca, D., Hayu, R., & Nur, S. A. (2022). Edukasi Pengetahuan Ibu Tentang 1000 Hari Pertama Kehidupan Dalam Meningkatkan Pemenuhan Kebutuhan Gizi Balita. *Jurnal Abdimas Saintika*, 4(2), 96-100. <http://dx.doi.org/10.30633/jas.v4i2.1560>
- Purnomo, S. H., Alfatih, M., Rofiqoh, F. A., Faujia, R. A., Rahmananda, M. P., Rahmatunisa, A., ... & Firmansyah, F. P. (2022). Pemanfaatan Jamur Tiram Menjadi Kaldu Jamur Tiram Bubuk sebagai Pengganti MSG di Desa Boto, Wonosari, Klaten. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat & CSR Fakultas Pertanian UNS* (Vol. 2, No. 1, pp. 296-303).
- Rosidi, I. Y. D., & Rajia, R. (2022). Optimalisasi Gizi Dan Kesehatan Dalam Periode Emam 1000 Hari Pertama Kehidupan. *Abdimas Polsaka*, 1(2), 73-78. <https://doi.org/10.35816/abdimaspolsaka.v1i2.21>
- Sugarda, Y. B. (2020). *Panduan praktis pelaksanaan focus group discussion sebagai metode riset kualitatif*. Gramedia Pustaka Utama.
- Susanti, L. (2021). Pengaruh pendidikan kesehatan dengan booklet terhadap pengetahuan ibu hamil tentang 1000 hari pertama kehidupan. *Jurnal delima harapan*, 8(2), 46-52.
- Susanti, P. D., & Oktafia, R. (2023). Sosialisasi olahan jamur tiram dalam rangka peningkatan pengetahuan di desa sumbersuko. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(3), 1971-1977. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i3.1263>