

LAPORAN AKHIR
PROGRAM PENGABDIAN MASYARAKAT
SKEMA PEMULA DIPA
UNIVERSITAS DR. SOETOMO
2018/2019



PPM PELATIHAN PENGOLAHAN JAMUR UNTUK MENJAMURKAN JIWA
KEWIRAUSAHAAN PADA KELOMPOK REMAJA DI PERUMAHAN PONDOK
PERMATA SUCI GRESIK

Tim Pengusul

- | | | |
|---|----------------------------------|--------------------|
| 1 | Jajuk Suprijati,SE.,MM | NIDN : 0727037001 |
| | Drs.Lumadya Ady, M.Si | NIDN : 0029116501 |
| 3 | Shanty Ratna Damayanti.,SE.,M.Si | NIDN : 0726057001 |
| 4 | Masnunah | NIM : 2016310006 |
| 2 | Alensia Yane Destu | : NIM : 2016310005 |
| 5 | | |

Program Pengabdian Masyarakat ini dibiayai Oleh Dana DIPA Pengabdian Universitas
Dr Soetomo Berdasarkan Surat Keputusan No. OU.1172/ B 2 05/V 2019

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS DR. SOETOMO SURABAYA
FEBRUARI 2019

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : PPM Pelatihan Pengolahan Jamur Untuk Menjamurkan Jiwa Kewirausahaan Pada Kelompok Remaja Di Perumahan Pondok Permata Suci Gresik
2. Nama Mitra : Kelompok Pelajar Kewirausahaan
3. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama : Jajuk Suprijati,SE.,MM
 - b. NIDN : 0727037001
 - c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
 - d. Program Studi : Ekonomi Pembangunan
 - e. Alamat surel/email : jajuksuprijati@gmail.com
4. Anggota Tim Pengusul
 - a. Jumlah : 2 Orang
 - b. Nama Anggota I / Bidang Keahlian : Drs.Lumadya Ady, M.Si / Ekonomi Pembangunan
 - c. Nama Anggota II / Bidang Keahlian : Shanty Ratna Damayanti, SE.,M.Si/ Ekonomi Pembangunan
 - d. Jumlah Mahasiswa yang Terlibat : 2 Orang
5. Lokasi Kegiatan/Mitra :
 - a. Wilayah (Desa/Kecamatan) : Desa Suci Kecamatan Manyar
 - b. Kabupaten : Kabupaten Gresik
 - c. Propinsi : Jawa Timur
 - d. Jarak PT ke lokasi mitra (Km) : 122 Km
6. Luaran yang Dihasilkan : Menghasilkan produk olahan jamur tiram yang berupa bakso, nugget dan abon
7. Waktu Pelaksanaan : 4 Bulan
8. Biaya Total : Rp. 4.500.000,00.
 - Sumber LPM : Rp. 4.500.000,00.
 - Sumber lain (Fakultas/Mandiri) : Rp. -.

Mengetahui,
Dekan

Surabaya, 17 Juli 2019
Ketua Tim Pengusul,

Dr. Ir. JFX. Susanto Sukiman, MM
NPP. 02.01.1.385

JAJUK SUPRIJATI, SE.,MM
NPP. 98.01.1.280

Menyetujui,
Ketua LPM

UM

1.	Judul Pengabdian kepada Masyarakat: <u>Dr.Fadjar Kurnia Hartati,MP</u> NPP. 95.01.1.198	Program Pengabdian Masyarakat Untuk Menjamurkan Kelompok Remaja Di Pondok Permata Suci Gresik				
2.	Tim Pelaksana					
	No.	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Instansi Asal	Alokasi Waktu (jam/ming)
	1.	Jajuk Suprijati,SE.,MM	Ketua	Ekonomi Pembangunan	Unitomo	10
	2.	Drs.Lumadya Ady,M.Si	Anggota 1	Ekonomi Pembangunan	Unitomo	8
	3.	Shanty Ratna Damayanti,SE.,M.Si	Anggota 2	Ekonomi Pembangunan	Unitomo	8
	4	Masnunah	Anggota 3	Mahasiswa Ekonomi Pembangunan	Unitomo	4
	5	Alensia Yane Destu	Anggota 4	Mahasiswa Ekonomi Pembangunan	Unitomo	4
3.	Objek (khalayak sasaran) Pengabdian kepada Masyarakat: Kelompok Pelajar Kewirausahaan di Perumahan Pondok Permata Suci Gresik					
4.	Masa Pelaksanaan					
	Mulai	: bulan:	Februari	tahun: 2019		
	Berakhir	: bulan:	Agustus	tahun: 2019		
5.	Biaya Hibah					
	• Tahun ke-1	:	Rp. 4.500.000,00.			
6.	Lokasi Pengabdian kepada Masyarakat : Kelompok Pelajar Kewirausahaan Kecamatan Manyar – Kabupaten Gresik					
7.	Mitra yang terlibat (uraikan apa kontribusinya): • Kelompok Remaja Kewirausahaan: berkontribusi menyediakan tempat untuk berdiskusi dan merencanakan pengolahan jamur tiram agar mempunyai nilai jual yang lebih tinggi dan dapat meningkatkan kreatifitas pelajar dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan					
8.	Permasalahan yang ditemukan dan solusi yang ditawarkan: Berdasar hasil analisis langsung terhadap situasi mitra dapat diidentifikasi permasalahan					

	<p>yaitu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengetahuan mitra yang sangat kurang tentang produk apa yang bisa dijual untuk berwirausaha, sementara produksi jamur tiram yang melimpah karena keberhasilan budidaya di petani jamur tiram sehingga banyak yang terbuang karena supply yang melebihi demand. • Kurangnya pengetahuan mitra tentang bagaimana mengolah hasil panen jamur tiram menjadi makanan yang mempunyai nilai jual yang tinggi, selain dimasak menjadi sayur • Solusi yang ditawarkan membuat kreasi makanan yang selain dapat dimakan sendiri untuk sehari-hari juga dapat dijadikan makanan yang mempunyai nilai jual. Kreasi makanan tersebut adalah seperti dibuat menjadi nugget, bakso dan abon
9	<p>Kontribusi mendasar pada khalayak sasaran (uraikan tidak lebih dari 50 kata, tekankan pada manfaat yang diperoleh):</p> <p>Menghasilkan hasil olahan jamur tiram yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi</p>
10	<p>Rencana luaran berupa jasa, sistem, produk/barang, paten, atau luaran lainnya yang ditargetkan:</p> <p>Luaran yang ditargetkan berupa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produk olahan jamur tiram berupa bakso, nugget dan abon • Diterbitkan dalam jurnal pengabdian kepada masyarakat JPM (Jurnal pengabdian Masyarakat) Universitas Kanjuruhan Malang

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Sampul	i
Halaman Pengesahan	ii
Identitas Dan Uraian Umum	iii
Daftar Isi	v
Ringkasan Proposal	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Analisis Situasi	1
.....	3
1.2. Permasalahan Mitra	
.....	
BAB 2. SOLUSI & TARGET LUARAN	4
2.1. Solusi Yang Ditawarkan	4
2.2. Target Luaran	5
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	8
BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI	10
4.1. Kelayakan Perguruan tinggi	10
4.2. Pelaksanaan Kegiatan	10
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN	12
5.1. Hasil Pelatihan	
5.2. Pembahasan	
5.3. Pelaksanaan Pelatihan	
5.4. Monitoring Dan Evaluasi	
BAB 6. PENUTUP	
6.1. Simpulan	

6.2. Saran	
REFERENSI	
LAMPIRAN LAMPIRAN	
Lampiran 1: Anggaran Biaya.....	11
Lampiran 2: Biodata Pengusul dan Anggota	13
Lampiran 3: Gambaran Iptek Yang akan ditransfer kepada Mitra	22
Lampiran 3: Peta Lokasi Mitra	23
Lampiran 4: Surat Pernyataan Mitra	24

RINGKASAN

Program pengabdian masyarakat yang bermitra dengan Kelompok Remaja di bidang kewirausahaan bertujuan untuk membantu para remaja/siswa untuk mata pelajaran kerampilan dan kewirausahaan yang mewajibkan siswanya untuk membuat produk yang dapat memberikan nilai jual. Produk ini dapat berupa makanan, minuman, barang dan lain sebagainya. Pada program pengabdian masyarakat ini mengajarkan pada siswa untuk membuat olahan makanan yang terbuat dari jamur tiram. Produksi jamur tiram yang melimpah tentunya memerlukan Teknik pengolahan pasca panen menjadi makanan yang lebih awet mengingat jamur tiram adalah tanaman yang mudah layu dan membusuk bila tidak ditangani dengan benar.

Melalui program pengabdian masyarakat ini akan diupayakan bagaimana mengelola jamur tiram menjadi produk makan yang lebih awet dan bernilai jual yang lebih tinggi. Strategi mengolah jamur tiram menjadi produk makanan yang dapat disimpan lebih lama

Dengan melihat pangsa pasar yang tersedia masih cukup luas, dan ketersediaan bahan baku yang melimpah, diharapkan dengan penerapan strategi megolah jamur tiram dapat meningkatkan penjualan produk jamur tiram makanan seperti bakso, naget dan abon, sehingga mitra mendapatkan pendapatan yang pada akhirnya dapat memotivasi siswa untuk menjadi wirausahawan.

Kata Kunci: Jamur Tiram, Pengolahan pasca panen, pendapatan, Kewirausahaan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Kurikulum Nasional untuk SMA dan sederajat mewajibkan para siswa agar dapat mandiri dan berwirausaha dengan memberikan mata pelajaran tentang kewirausahaan . Pada mata pelajaran ini siswa diwajibkan untuk membuat produk yang dapat dijual dan bisa memberikan nilai jual. Tujuan dari mata pelajaran ini adalah mempersiapkan siswa untuk mempunyai jiwa entrepreneur setelah lulus dari bangku sekolah. Membuka lapangan kerja sendiri tanpa bergantung pada pemerintah atau Lembaga lain. Untuk mencapai tujuan ini tentu perlu dukungan dari semua pihak, termasuk guru dan masyarakat sekitar. Masyarakat dalam hal ini adalah bisa seorang yang mempunyai ketrampilan yang dapat ditularkan ke pada para siswa atau juga tenaga fasilitator pemberdayaan masyarakat . Permasalahan yang sering dihadapi siswa adalah kebingungan produk apa yang akan di produksi untuk dijual. Oleh karena itu perlu adanya pelatihan untuk para siswa.

Pada program pemberdayaan masyarakat ini ditawarkan kepada siswa pelatihan mengolah jamur tiram, dimana jamur tiram di daerah Gresik sangat melimpah yang dikarenakan keberhasilan dalam memberdayakan petani jamur, Selain itu jamur juga mempunyai kandungan gizi yang sangat baik dan dapat mencegah beberapa penyakit.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah jamur pangan dari kelompok Basidiomycota dan termasuk kelas Homobasidiomycetes dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung. Jamur tiram masih satu kerabat dengan *Pleurotus eryngii* dan sering dikenal dengan sebutan *King Oyster Mushroom*. Tubuh buah jamur tiram memiliki tangkai yang tumbuh menyamping (*pleurotus*) dan bentuknya seperti tiram (*ostreatus*) sehingga jamur tiram mempunyai nama binomial *Pleurotus ostreatus*. Bagian tudung dari jamur tersebut berubah warna dari hitam, abu-abu, coklat, hingga putih, dengan permukaan yang hampir licin, diameter 5–20 cm yang bertepi tudung mulus sedikit berlekuk. Selain itu,

jamur tiram juga memiliki spora berbentuk batang berukuran 8-11×3-4µm serta miselia berwarna putih yang bisa tumbuh dengan cepat.

Berdasarkan penelitian Sunan Pongsamart, biochemistry, Faculty of Pharmaceutical Universitas Chulangkorn, jamur tiram mengandung protein, air, kalori, karbohidrat, dan sisanya berupa serat zat besi, kalsium, vitamin B1, vitamin B2, dan vitamin C. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, rendah karbohidrat, lemak dan kalori. Jamur ini memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin, fosfor, besi, kalsium, karbohidrat, dan protein. Untuk kandungan proteinnya, lumayan cukup tinggi, yaitu sekitar 10,5-30,4%.

Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, 10,5-30,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0.20 mg thiamin, 4.7-4.9 mg riboflavin, 77,2 mg niacin, dan 314.0 mg kalsium. Kalori yang dikandung jamur ini adalah 100 kJ/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4-24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet. Kandungan gizi jamur tiram menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian. Protein rata-rata 3.5 – 4% dari berat basah berarti dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan asparagus dan kubis. Jika dihitung berat kering. Kandungan proteinnya 10,5-30,4%. Sedangkan beras hanya 7.3%, gandum 13.2%, kedelai 39.1%, dan susu sapi 25.2%.

Jamur

tiram juga mengandung 9 macam asam amino yaitu lisin, metionin, triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin, dan fenilalanin. 72%. Lemak dalam jamur tiram adalah asam lemak tidak jenuh sehingga aman dikonsumsi baik yang menderita kelebihan kolesterol (hiperkolesterol) maupun gangguan metabolisme lipid lainnya. 28% asam lemak jenuh serta adanya semacam polisakarida kitin di dalam jamur tiram diduga menimbulkan rasa enak. Jamur tiram juga mengandung vitamin penting, terutama vitamin B, C dan D. vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (riboflavin), niasin dan provitamin D2 (ergosterol), dalam jamur tiram cukup tinggi. Mineral utama tertinggi adalah Kalium, Fosfor, Natrium, Kalsium, dan Magnesium. Mineral utama tertinggi adalah : Zn, Fe, Mn, Mo, Co, Pb Konsentrasi K, P, Na, Ca dan Me mencapai 56-70% dari total abu dengan kadar K mencapai 45%. Mineral mikroelemen yang bersifat logam dalam jamur tiram kandungannya rendah, sehingga jamur ini aman dikonsumsi setiap hari.

Jamur tiram juga memiliki berbagai manfaat yaitu sebagai makanan, menurunkan kolesterol, sebagai antibakterial dan antitumor, serta dapat menghasilkan enzim hidrolisis dan enzim oksidasi. Selain itu, jamur tiram juga dapat berguna dalam membunuh nematoda. Jamur tiram ini memiliki manfaat kesehatan diantaranya, dapat mengurangi kolesterol dan jantung lemah serta beberapa penyakit lainnya. Jamur ini juga dipercaya mempunyai khasiat obat untuk berbagai penyakit seperti penyakit lever, diabetes, anemia. Selain itu jamur tiram juga dapat bermanfaat sebagai antiviral dan antikanker serta menurunkan kadar kolesterol. Di samping itu, jamur tiram juga dipercaya mampu membantu penurunan berat badan karena berserat tinggi dan membantu pencernaan. Jamur tiram ini mengandung senyawa pleuran yang berkhasiat sebagai antitumor, menurunkan kolesterol, serta bertindak sebagai antioksidan. Adanya polisakarida, khususnya Beta-D-glucans pada jamur tiram mempunyai efek positif sebagai antitumor, antikanker, antivirus (termasuk AIDS), melawan kolesterol, antijamur, antibakteri, dan dapat meningkatkan sistem imun. Pada jamur tiram, produk ini disebut sebagai plovastin yang di pasaran dikenal sebagai suplemen penurun kolesterol (komponen aktifnya statin yang baik untuk menghambat metabolisme kolesterol di dalam tubuh manusia).

Dilihat dari kandungan gizi yang terdapat dalam jamur tiram maka bahan ini termasuk aman untuk dikonsumsi. Adanya serat yaitu lignoselulosa baik untuk pencernaan. USDA (United States Drugs and Administration) yang melakukan penelitian pada tikus menunjukkan bahwa dengan pemberian menu jamur tiram selama 3 minggu akan menurunkan kadar kolesterol dalam serum hingga 40 % dibandingkan dengan tikus yang tidak diberi pakan yang mengandung jamur tiram. Sehingga mereka berpendapat bahwa jamur tiram dapat menurunkan kadar kolesterol pada penderita hiperkolesterol. Di Jepang saat ini sedang diteliti potensi jamur tiram sebagai bahan makanan yang dapat mencegah timbulnya tumor.

Mitra dalam program pengabdian ini perlu mendapatkan pelatihan tentang cara pembuatan produk olahan makanan yang terbuat dari jamur tiram. Pelatihan ini meliputi cara membuat bakso, nugget dan abon dari jamur tiram.

Proses pembuatan bakso dan nugget adalah hampir sama dengan cara diblender dan diberi bumbu dapur selanjutnya dibuat nugget dan bakso. Sedangkan untuk abon berbeda dengan cara membuat nugget dan bakso yaitu disuwir-suwir dan dibumbui dengan bumbu dapur dan santan kemudian ditumis

1.2. Permasalahan Mitra

Dari Hasil Survey yang sudah dilakukan permasalahan yang dihadapi oleh siswa kelompok kewirausahaan adalah :

1. Pengetahuan mitra yang sangat kurang tentang produk apa yang bisa dijual untuk berwirausaha , sementara produksi jamur tiram yang melimpah karena keberhasilan budidaya di petani jamur tiram sehingga banyak yang terbuang karena supply yang melebihi demand
2. Kurangnya pengetahuan mitra (siswa) tentang bagaimana mengelola hasil panen jamur tiram menjadi makanan yang mempunyai nilai jual yang tinggi, selain dimasak menjadi sayur

BAB II

SOLUSI & TARGET LUARAN

2.1 Solusi Yang ditawarkan

Sesuai dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka solusi yang ditawarkan untuk dapat mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra adalah dengan memberikan program pelatihan keterampilan pembuatan pengolahan jamur tiram menjadi produk makanan yang mempunyai nilai jual. Kreasi makanan tersebut adalah seperti dibuat menjadi nugget, bakso dan abon.

Solusi yang ditawarkan dan luarannya disajikan pada tabel berikut ini :

Tabel 2.1.1 Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi masalah

No.	Solusi Yang Ditawarkan	Luaran
1	Mengenalkan jamur tiram kepada mitra	Pengetahuan mitra tentang jamur tiram meningkat, baik tentang kandungan gizinya, manfaatnya dan pengolahannya
2	Memberikan pelatihan kepada mitra bagaimana mengolah jamur tiram menjadi bakso, nugget dan abon	Mitra dapat mengolah jamur tiram menjadi bakso, nugget dan abon

Jamur Tiram



Bakso Jamur Tiram



Nuget Jamur Tiram



Resep Abon Jamur Tiram



2.2. Target Luaran

Sedangkan rencana target capaian luaran yang diharapkan dari adanya program pengabdian masyarakat ini, disajikan dalam tabel 2.2.1 berikut :

Tabel 2.2.1. Rencana Target Capaian Luaran

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian
1	Publikasi ilmiah di jurnal/prosiding	Draf
2	Peningkatan pengetahuan dan Keterampilan pada mitra yang bergerak dalam bidang ekonomi	Ada
3	Jasa, model, rekayasa sosial, sistem, produk/ barang	Produk/Barang

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam usaha meningkatkan ketrampilan mitra adalah:

1. Menggunakan Metode ceramah dan diskusi / tanya jawab , digunakan pada saat menyampaikan materi kegiatan yaitu materi tentang pengetahuan mitra tentang jamur tiram, baik tentang kandungan gizinya, maffaat dan pengolahannya.
2. Metode demonstrasi serta latihan praktek, digunakan pada waktu pengolahan jamur tiram menjadi bakso, nuget dan abon.

Rencana Tahapan kegiatan untuk mewujudkan atas solusi yang ditawarkan disajikan pada Tabel di bawah ini :

Tabel 3.1. Rencana kegiatan

No	Rencana Kegiatan	Indikator Hasil
1	Koordinasi antara anggota Tim pelaksana dengan Ketua kelompok pelajar	Menghasilkan kesepakatan waktu pelaksanaan pelatihan antara tim

	kewirausahaan	pelaksana PPM dengan kelompok pelajar kewirausahaan
2	Perencanaan teknis pelatihan yang akan dilaksanakan sehingga bisa berjalan dengan baik sesuai dengan rencana.	Susunan Acara dan Tanggal Kegiatan serta Jenis-Jenis pengolahan jamur tiram yang akan di praktekan.
3	Mempersiapkan segala sesuatu yang terkait dengan pelatihan.	Tersedia tempat pelatihan, bahan, materi pengolahan jamur tiram
4	Pelaksanaan pemberian materi pelatihan dalam ceramah tentang pembuatan pengolahan jamur tiram	Materi dalam bentuk hard copy dan soft copy
5	Pelatihan dan praktik pembuatan pengolahan jamur tiram	Mitra mampu mempraktekkan materi yang sudah di berikan.mampu menghasilkan beraneka ragam jenis.penolahan jamur tiram
6	Monitoring dan Evaluasi	Mengevaluasi dan memperbaiki hasil kerja dari mitra yang sudah di praktekan
7	Pembuatan Laporan	Laporan

Dalam Kegiatan ini diharapkan partisipasi remaja / siswa kelompok pelajar kewirausahaan dalam pelaksanaan program adalah berperan aktif dalam setiap pelatihan yang diprogramkan dan sanggup mengimplementasikan hasil pelatihan.

BAB IV

KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

4.1. Kelayakan Perguruan Tinggi

Program Pengabdian Masyarakat, ini diusulkan oleh Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat (LPM) Universitas Dr. Soetomo Surabaya yang memiliki visi dan misi sejalan dengan Program DIKTI tentang Pengabdian Masyarakat dan berkomitmen untuk ikut serta dalam menanggulangi kemiskinan dan mensejahterakan masyarakat melalui kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat di bidang perekonomian, pertanian, penerapan teknologi dan pemberdayaan masyarakat. Unitomo Surabaya telah berdiri sejak tahun 1961 dan saat ini telah memiliki berbagai karya pengabdian masyarakat baik dalam merancang dan membuat mesin maupun pendampingan manajemen bagi UKM di Jawa Timur, dan ini telah dilakukan baik secara mandiri maupun bekerjasama dengan Instansi Pemerintah dan swasta.

4.2. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan PPM (Program Pemberdayaan Masyarakat) yang diusulkan ini akan dilakukan oleh tim yang terdiri dari 4 orang yang memiliki latar belakang ilmu Ekonomi atau program studi Ekonomi Pembangunan dan manajemen pemasaran serta berpengalaman dalam pemberdayaan masyarakat pendampingan, pelatihan ketrampilan, perancangan, pengembangan produk, dan penerapan teknologi tepat guna. Sedang susunan tim pelaksana dapat dilihat pada tabel 3.2 sebagai berikut:

Tabel 3. 2.Susunan Tim Pelaksana Program IbM

No	Nama dan Jabatan dalam Tim Pengabdian	Bidang Keahlian	Tugas
1	Jajuk Suprijati,SE.,MM (Ketua)	Ekonomi Pembangunan dan Manajemen Pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> • Berkoordinasi dengan kelompok pelajar kewirausahaan • Melakukan diskusi dan memberikan penjelasan tentang materi product yang akan diolah dari jamur Tiram yang menjadi mitra • Melakukan pendampingan praktek proses pengolahan
2	Drs.Lumadya Ady,M.Si (Anggota Tim 1)	Ekonomi Pembangunan	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pendampingan praktek proses pegolahan jamur tiram menjadi makanan yang mempunyai nilai jual • Mengevaluasi laporan penjualan produk olahan jamur tiram.
3	Shanty Ratna Damayanti,SE.,M.Si (Anggota Tim2)	Ekonomi Pembangunan dan Manajemen Pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pendampingan praktek proses pengolahan jamur tiram • Melakukan pendampingan pemasaran produk jamur tiram
4	Masnunah	Mahasiswa Ekonomi Pembangunan	<ul style="list-style-type: none"> • Merekap data • Membantu menyusun laporan
5	Alensia Yane Destu	Mahasiswa Ekonomi Pembangunan	<ul style="list-style-type: none"> • Merekap data • Membantu menyusun laporan

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Hasil Pelatihan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat dengan sasaran kelompok remaja di perumahan Pondok Permata Suci Gresik. Kegiatan ini ditujukan untuk mendukung program pemerintah dalam mempersiapkan generasi muda menjadi generasi yang mandiri, ulet dan suka bekerja keras dengan menjadi entrepreneur atau berwira usaha membuka lapangan kerja sendiri.. Pemerintah dalam hal ini melalui menteri pendidikan dan kebudayaan dan juga menteri ristek dan pendidikan tinggi memasukkan pelajaran atau mata kuliah kewirausahaan. Kegiatan pengabdian pada masyarakat dengan memberikan pelatihan pada kelompok remaja untuk meningkatkan kewirausahaan dengan mengolah jamur tiram sebagai bahan bakunya. Jamur tiram yang produksinya melimpah karena mudah dibudidayakan dan juga karena mempunyai kandungan vitamin dan juga mempunyai manfaat untuk kesehatan maka sangat baik dikembangkan menjadi olahan makanan. Tekstur jamur tiram yang ulet seperti daging , sehingga dapat diolah menjadi makanan yang berbahan dasar daging seperti bakso, nugget dan abon. Dalam pengabdian ini pada

tahap laporan kemajuan telah dilakukan pertemuan dengan mitra dan telah melakukan beberapa tahap kegiatan yaitu menjelaskan dan berdiskusi tentang jamur tiram dan telah mempraktekan membuat bakso dan nuget. Adapaun bukti kegiatannya adalah sebagai berikut:

1. Bertemu dengan mitra dan memberikan penjelasan tentang jamur tiram



2. Menjelaskan Bahan bahan dan alat yang digunakan dalam membuat bakso dan naget

Bahan yang dibutuhkan dalam membuat nuget dan bakso adalah sebagai berikut

1. Tepung terigu
2. Tepung beras
3. Tepung tapioca
4. Tepung Panir
5. Garam
6. Gula
7. Lada Bubuk
8. Telur
9. Bawang putih

Sedang alat yang digunakan adalah

1. Panci
2. Kukusan
3. Blander
4. pisau

REFERENSI

- Alex, S. M. 2011. *Untung Besar Budi Daya Aneka Jamur*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Asegab, Muad. 2011. *Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Jamur Merang dan Jamur Kuping*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Chazali, Syammahfuz. 2010. *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Harjanti, Intan Nurul. 2013. *Pengaruh Pupuk Kandang Ayam Dan Serbuk Gergaji Sengon Pada Media Tanaman Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Jamur Tiram Putih (Pleurotusostreatus)*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purnamasari, Anisa. 2013. *Produktifitas Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Pada Media Tambahan Serabut Kelapa*. Skripsi. Surakarta: Fkip Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahmat, Suryani, Nurhidayat. 2011. *Untung Besar Dari Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Redaksi Agro Media. 2012. *Budi Daya Jamur, Edisi Revisi*. Jakarta: Agro Media.

Satuhu, Suyanti dan Ahmad Supriyadi. 1993. *Budidaya, Pengolahan, Dan Prospek Pasar*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.

S, Alex, M. 2011. *Untung Besar Budi Daya Aneka Jamur*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Sumarsih, Sri. 2010. *Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya