

Hilirisasi Jamur Lokal Melalui Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Desa Sukajaya

**Inten Risna^{1*}, Dwi Cahyani², Adinda Refa Heriyanti Putri³, Rifa Ulul Albab Adz Dziki⁴,
Hudaefah⁵**

^{1,2,3,4,5} Universitas Bina Bangsa, Kota Serang

*Email Corresponding Author: intenrisna22@gmail.com

Abstrak

Jamur merupakan potensi pangan lokal yang mudah rusak apabila hanya dipasarkan dalam bentuk segar, sehingga diperlukan pengolahan yang meningkatkan daya simpan, daya tarik, dan nilai ekonominya. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberdayakan ibu rumah tangga melalui pelatihan pengolahan jamur menjadi jamur krispi di Kampung Kadupandak, Kelurahan Sukajaya, Kecamatan Curug, Kota Serang. Kegiatan dilaksanakan pada Minggu, 23 Agustus 2026 dan diikuti 16 peserta. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, demonstrasi, praktik partisipatif, diskusi, dan evaluasi proses. Dosen dan mahasiswa KKM berperan sebagai narasumber serta fasilitator. Seluruh peserta terlibat dalam pengenalan bahan, proses pembersihan, pelapisan tepung, penggorengan, penirisan, pengemasan awal, dan pembahasan peluang usaha. Kegiatan menghasilkan contoh produk jamur krispi serta meningkatkan kesiapan peserta untuk mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai tambah. Pengembangan usaha masih memerlukan standarisasi resep, perhitungan biaya, desain kemasan, perizinan, dan pendampingan pemasaran.

Kata Kunci: hilirisasi pangan, ibu rumah tangga, jamur krispi, pemberdayaan ekonomi, potensi lokal

Abstract

Fresh mushrooms are highly perishable when marketed without processing; therefore, product diversification is needed to improve shelf life, attractiveness, and economic value. This community service program empowered homemakers through training in crispy mushroom production in Kadupandak Hamlet, Sukajaya Urban Village, Curug District, Serang City. The activity was conducted on Sunday, 23 August 2026, with 16 participants. The methods included awareness building, demonstrations, participatory practice, discussion, and process evaluation. Lecturers and community service students acted as speakers and facilitators. All participants took part in ingredient introduction, cleaning, flour coating, frying, draining, initial packaging, and business-opportunity discussions. The activity produced crispy

mushroom samples and strengthened participants' readiness to transform local potential into a value-added product. Further development requires recipe standardization, cost calculation, packaging design, licensing, and marketing assistance.

Keywords: crispy mushroom, economic empowerment, food downstreaming, homemakers, local potential

PENDAHULUAN

Potensi lokal akan memberi manfaat ekonomi yang lebih besar apabila tidak berhenti sebagai bahan mentah. Hilirisasi menghubungkan ketersediaan bahan dengan pengetahuan pengolahan, mutu produk, kemasan, pemasaran, dan kelembagaan usaha. Pada skala rumah tangga, proses ini dapat dimulai melalui produk sederhana yang dapat dibuat dengan peralatan dapur, diterima konsumen, dan dikembangkan secara bertahap. Jamur krispi memenuhi karakter tersebut karena bahan utamanya dapat diolah menjadi makanan ringan dengan tekstur dan rasa yang menarik. Jamur segar memiliki kadar air tinggi, struktur rapuh, dan umur simpan relatif singkat. Kondisi tersebut menyebabkan mutu cepat menurun apabila penanganan pascapanen tidak tepat. Guo et al. (2023) menjelaskan bahwa strategi penyimpanan dan pengawetan berperan penting dalam mempertahankan mutu jamur setelah panen. Pengolahan menjadi produk goreng renyah merupakan salah satu bentuk diversifikasi yang dapat mengurangi ketergantungan pada penjualan segar sekaligus menciptakan peluang harga jual yang lebih baik. Pengolahan jamur harus memperhatikan mutu bahan, teknik pemanasan, tekstur, dan penerimaan sensor. Izham et al. (2022) menunjukkan bahwa metode pemanasan dapat memengaruhi kandungan bioaktif, aktivitas antioksidan, dan kualitas sensor. Artinya, proses produksi tidak cukup hanya menghasilkan rasa enak; pelaku usaha juga perlu menjaga kebersihan, konsistensi irisan, komposisi pelapis, suhu penggorengan, penirisan minyak, dan perlindungan produk dari kelembapan.

Jamur krispi mempunyai peluang dikembangkan sebagai produk rumah tangga karena alur produksinya mudah dipelajari dan dapat dibagi menjadi tugas-tugas sederhana. Bahan utama dibersihkan, disuwir atau dipotong seragam, dibumbui, dilapisi tepung, digoreng, ditiriskan, didinginkan, lalu dikemas. Setiap tahap menentukan mutu akhir. Produk yang masih panas ketika dikemas dapat menghasilkan uap air, sedangkan penirisan yang tidak memadai dapat mempercepat ketengikan dan mengurangi kerenyahan. Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui kegiatan produktif tidak hanya berorientasi pada pendapatan, tetapi juga pada peningkatan pengetahuan, keterampilan, kepercayaan diri, kerja sama, dan akses terhadap sumber produktif. Jannah et al. (2024) memperlihatkan bahwa kelompok perempuan berbasis jamur dapat menjalankan peran fasilitatif, edukatif, perwakilan, dan teknis. Pelatihan langsung menjadi penting karena peserta dapat melihat contoh, mencoba proses, membandingkan hasil, dan mendiskusikan kemungkinan penerapan di rumah.

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Kampung Kadupandak, Kelurahan Sukajaya, Kecamatan Curug, Kota Serang pada Minggu, 23 Agustus 2026. Peserta berjumlah 16 ibu rumah tangga. Pemilihan sasaran didasarkan pada peluang mengembangkan aktivitas produktif berbasis rumah tangga dengan memanfaatkan potensi jamur sebagai bahan pangan. Dosen dan

mahasiswa KKM Universitas Bina Bangsa menjadi fasilitator yang menghubungkan pengetahuan pengolahan dengan gagasan usaha sederhana.

Kegiatan ini bertujuan: (1) mengenalkan konsep hilirisasi potensi jamur; (2) membekali peserta dengan keterampilan dasar produksi jamur krispi; (3) memperkenalkan prinsip kebersihan, konsistensi mutu, pengemasan, dan perhitungan usaha; serta (4) membangun kesiapan awal pembentukan usaha rumah tangga. Dampak ekonomi belum diukur dalam kegiatan satu hari, sehingga capaian difokuskan pada partisipasi, praktik produksi, dan tersedianya contoh produk.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan Pelatihan dan Praktik

Kegiatan dilaksanakan pada Minggu, 23 Agustus 2026 di Kampung Kadupandak. Sebanyak 16 ibu rumah tangga mengikuti sosialisasi dan praktik pengolahan. Sesi awal membahas alasan jamur perlu diolah menjadi produk bernilai tambah, karakter produk renyah, kebersihan bahan, serta peluang usaha skala rumah tangga. Bahasa dan contoh disesuaikan dengan keseharian peserta agar konsep hilirisasi mudah dipahami dan tidak terlepas dari kondisi lokal. Pada sesi praktik, fasilitator memperagakan pemilihan dan pembersihan jamur, penyiapan bumbu, pelapisan tepung, penggorengan, penirisan, pendinginan, dan pengemasan awal. Peserta terlibat dalam proses serta mengamati perubahan tekstur dan warna. Dosen mengarahkan standar proses dan nilai ekonominya, sementara mahasiswa KKM membantu pembagian bahan, alat, dan pendampingan teknis. Hasil praktik berupa contoh jamur krispi yang digunakan sebagai bahan refleksi bersama.



Gambar 1. Peserta, mahasiswa KKM, dan contoh produk jamur krispi pada kegiatan di Kampung Kadupandak

Ketercapaian Kegiatan

Kegiatan menjangkau 16 ibu rumah tangga sebagai penerima manfaat langsung. Seluruh peserta yang hadir terlibat dalam rangkaian sosialisasi dan praktik, sehingga capaian partisipasi berdasarkan jumlah kehadiran adalah 100%. Dokumentasi menunjukkan interaksi kelompok

dan tersedianya contoh produk. Capaian tersebut merupakan hasil proses pelatihan, bukan bukti otomatis terbentuknya usaha atau meningkatnya pendapatan. Keberhasilan ekonomi baru dapat dinilai setelah produksi dilakukan secara berulang dan terdapat pencatatan biaya serta penjualan.

Tabel 3. Ketercapaian berdasarkan bukti kegiatan

Indikator	Bukti yang tersedia	Capaian dan interpretasi
Partisipasi	Jumlah kehadiran dan dokumentasi	16 ibu rumah tangga mengikuti kegiatan
Praktik produksi	Keterlibatan pada tahapan pengolahan	Seluruh peserta memperoleh pengalaman praktik
Keluaran produk	Contoh jamur krispi hasil kegiatan	Hilirisasi berhasil didemonstrasikan
Peningkatan keterampilan	Belum tersedia pengukuran pra-pasca	Tidak dinyatakan dalam persentase
Dampak ekonomi	Belum tersedia data penjualan	Belum dapat disimpulkan

Tersedianya contoh jamur krispi menunjukkan bahwa bahan lokal dapat ditransformasikan menjadi produk yang lebih siap dipasarkan. Namun, kualitas komersial memerlukan pengujian lebih lanjut. Stavropoulou et al. (2025) menekankan bahwa pelepasan air dan degradasi mutu selama pemrosesan berhubungan dengan karakter akhir produk jamur. Pada produk krispi, pengendalian kadar air, minyak, dan kemasan menjadi penting karena kerenyahan mudah menurun ketika produk menyerap kelembapan selama penyimpanan.

Nilai Tambah bagi Peserta

Nilai tambah kegiatan terlihat pada empat aspek. Pertama, peserta memahami hubungan antara potensi lokal dan diversifikasi produk. Kedua, peserta memperoleh pengalaman langsung memproduksi jamur krispi. Ketiga, peserta mengenali pentingnya standar kebersihan, penirisan, pendinginan, dan kemasan. Keempat, kegiatan membuka peluang kerja kelompok yang dapat membagi fungsi produksi, keuangan, pengemasan, dan pemasaran. Proses ini mengubah jamur dari sekadar bahan konsumsi menjadi gagasan usaha yang dapat diuji secara bertahap.

Temuan tersebut sejalan dengan Jannah et al. (2024), yang menunjukkan bahwa kegiatan berbasis jamur dapat menjadi wadah peningkatan pengetahuan, keterampilan, partisipasi, dan tambahan pendapatan bagi ibu rumah tangga, meskipun hasil ekonomi memerlukan proses yang konsisten. Pemberdayaan karena itu perlu bergerak dari pelatihan satu kali menuju pendampingan kelompok, pembagian peran, pencatatan, serta akses ke jejaring desa dan pasar.

Kendala dan Upaya Pemecahan

Kendala yang perlu diperhatikan meliputi variasi kadar air jamur, komposisi adonan yang belum seragam, suhu minyak yang berubah, penirisan yang kurang optimal, ketiadaan ukuran porsi, dan kemasan yang belum diuji. Perbedaan keterampilan peserta juga dapat menimbulkan hasil yang tidak konsisten. Saat pelatihan, kendala diatasi melalui demonstrasi ulang, pembagian tugas, pengamatan visual, dan diskusi. Untuk produksi berikutnya diperlukan resep baku, alat ukur sederhana, catatan batch, serta uji coba penyimpanan.

Tabel 4. Kendala produksi dan strategi perbaikannya

Kendala	Respons saat kegiatan	Tindak lanjut
Kadar air jamur bervariasi	Penirisan dan penyesuaian pelapis	Menetapkan standar bahan baku
Adonan belum seragam	Demonstrasi ulang komposisi	Membuat resep baku tertulis
Suhu minyak berubah	Pengamatan warna dan kematangan	Menggunakan termometer pangan
Produk menyerap minyak	Memperbaiki penirisan	Menambah alat peniris sederhana
Kemasan belum teruji	Pengenalan kemasan rapat	Uji kerenyahan selama penyimpanan

Strategi Keberlanjutan

Keberlanjutan program dapat dibangun melalui lima langkah. Pertama, menetapkan satu resep baku dan prosedur kerja. Kedua, melakukan uji sensori sederhana terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan. Ketiga, menghitung harga pokok produksi berdasarkan bahan, minyak, gas, kemasan, tenaga, dan susut. Keempat, merancang merek, label, berat bersih, serta kemasan penghalang kelembapan. Kelima, membentuk kelompok produksi kecil dan menguji pemasaran melalui lingkungan sekitar, kegiatan kelurahan, titip jual, serta kanal digital. Pendampingan berikutnya perlu memasukkan keamanan pangan dan legalitas. Produk yang hendak dijual secara teratur memerlukan praktik higiene, pencatatan produksi, informasi label yang benar, serta penyesuaian terhadap perizinan pangan rumah tangga dan sertifikasi halal sesuai ketentuan yang berlaku. Pengembangan produk juga dapat mencakup varian rasa, ukuran kemasan, dan pengujian umur simpan. Hilirisasi baru memberi dampak ekonomi apabila mutu dapat dipertahankan, harga diterima pasar, dan produksi berlangsung konsisten.

KESIMPULAN

Kegiatan hilirisasi jamur lokal pada Minggu, 23 Agustus 2026 telah melibatkan 16 ibu rumah tangga di Kampung Kadupandak, Kelurahan Sukajaya, Kecamatan Curug, Kota Serang. Melalui sosialisasi, demonstrasi, praktik, dan diskusi, peserta mempelajari pengolahan jamur menjadi jamur krispi, prinsip kebersihan, titik kendali mutu, pengemasan awal, serta peluang usaha. Capaian yang dapat dipastikan adalah keterlibatan seluruh 16 peserta dan tersedianya contoh produk hasil praktik. Kegiatan ini membangun kesiapan awal, tetapi belum cukup untuk menyimpulkan peningkatan pendapatan. Program perlu dilanjutkan melalui standarisasi resep, uji sensori dan penyimpanan, perhitungan harga pokok, pengembangan kemasan, legalitas, pembentukan kelompok, serta uji pasar. Dengan pendampingan berkelanjutan, jamur krispi berpotensi berkembang dari produk latihan menjadi usaha rumah tangga yang memperkuat keterampilan dan aktivitas ekonomi perempuan di Kelurahan Sukajaya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Kelurahan Sukajaya, masyarakat Kampung Kadupandak, seluruh ibu rumah tangga peserta, Universitas Bina Bangsa, dosen, dan mahasiswa KKM yang mendukung kegiatan. Partisipasi peserta dalam praktik dan diskusi menjadi dasar penting bagi pengembangan program hilirisasi pangan lokal yang lebih berkelanjutan.

REFERENSI

- Guo, Y., Chen, X., Gong, P., Wang, R., Qi, Z., Deng, Z., Han, A., Long, H., & Wang, J. (2023). Advances in postharvest storage and preservation strategies for *Pleurotus eryngii*. *Foods*, 12(5), 1046. <https://doi.org/10.3390/foods12051046>
- Izham, I. I., Avin, F. A., & Raseetha, S. (2022). Systematic review: Heat treatments on phenolic content, antioxidant activity, and sensory quality of Malaysian mushroom: Oyster (*Pleurotus spp.*) and black jelly (*Auricularia spp.*). *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, 882939. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.882939>
- Jannah, S. I., Ariyani, Y. N., & Rahmawati, I. (2024). Peran Kelompok Wanita Tani dalam kegiatan budidaya jamur tiram sebagai upaya pemberdayaan ibu rumah tangga. *Jurnal Kommunity Online*, 5(1), 1–14. <https://doi.org/10.15408/jko.v5i1.38945>
- Nasution, I. W., Siregar, M. A., & Lubis, A. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan budidaya jamur tiram dan produk olahannya. *Society: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(6), 321–325.
- Octaviany, V., Andayani, N. R., & Erni, E. (2022). Pemberdayaan UMKM jamur krispi Desa Bojongmangu. *Jurnal Suara Pengabdian* 45, 1(3), 41–48. <https://doi.org/10.56444/pengabdian45.v1i3.115>
- Sufyanto, B., Rofiq, A., & Masruroh, N. (2025). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui budidaya jamur tiram berbasis potensi lokal. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 95–99.

- Stavropoulou, N. A., Batrinou, A., Ntanou, O., & Kanellaki, M. (2025). Kinetics of quality degradation and water removal during drying of oyster mushrooms. *Foods*, 14(9), 1543. <https://doi.org/10.3390/foods14091543>
- Widyastuti, N., & Tjokrokusumo, D. (2021). Impact of post-harvest processing or thermal dehydration on physiochemical, nutritional, and sensorial quality of mushrooms: A review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 20(3), 2987–3011. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12738>
- Setiawati, E., & Rozinah, S. (2020). Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga dalam upaya meningkatkan ekonomi keluarga melalui pengelolaan usaha rumahan di Tangerang Selatan. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 231–240. <https://doi.org/10.30651/aks.v4i2.2611>