



## ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) MENJADI ABON

Riwayat artikel:

Diterima: Oktober 2020

Disetujui: Januari 2021

Tersedia secara daring: Mei 2021

\*Penulis korespondensi

Surel: [lulukedahwati@gmail.com](mailto:lulukedahwati@gmail.com)

Luluk Edahwati<sup>1\*</sup>, Sutiyono<sup>1</sup>, Muhammad Khadik Asrori<sup>2</sup>,  
Rizqi Rendri Anggriawan<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>) Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas  
Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, 60294, Indo-  
nesia

<sup>2</sup>) Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universi-  
tas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, 60294,  
Indonesia.

### Abstrak

Jamur tiram termasuk bahan pangan yang mudah rusak, seperti jenis sayuran lainnya. Beberapa hari setelah panen, mutu jamur tiram turun dengan cepat sampai tidak layak dikonsumsi. Perubahan mutu jamur tiram antara lain layu, warna menjadi coklat, lunak dan cita rasanya berubah. Di Indonesia pengawetan jamur secara komersial belum banyak dilakukan. Untuk mengatasi masalah tersebut, diperlukan pengolahan lebih lanjut sehingga umur simpan jamur tiram dapat diperpanjang. Salah satu caranya adalah dengan mengolah jamur tiram menjadi abon. Abon merupakan makanan tradisional yang biasanya digunakan untuk lauk karena rasanya yang gurih. Pembuatan abon jamur tiram ini menggunakan jamur tiram yang masih bagus dan berwarna putih. Agar serat abon yang diperoleh mempunyai serat seperti abon dari daging sapi. Usaha pengolahan jamur tiram menjadi abon diharapkan akan meningkatkan nilai ekonomis juga mempunyai prospek yang besar dikarenakan jamur tiram sangat mudah didapatkan maupun dibudidayakan. Dengan adanya inovasi dari pengolahan jamur tiram menjadi abon dapat mengatasi permasalahan dalam memperpanjang penyimpanan umur jamur tiram dengan menggunakan metode yang murah dan sederhana.

Kata kunci: abon jamur; jamur tiram putih; pengolahan; pemasaran.

### Abstract

Oyster mushrooms are perishable foods, like other types of vegetables. A few days after harvest, the quality of the oyster mushrooms deteriorates rapidly until they are not suitable for consumption. Changes in the quality of the oyster mushrooms include wilting, browning, softness and change in taste. In Indonesia, there is not much commercial treatment of mushrooms. To solve this problem, further processing is needed so that the shelf life of oyster mushrooms can be extended. One way is by processing oyster mushrooms into shredded. Shredded is a traditional food that is usually used for side dishes because of its delicious taste. Making oyster mushroom shredded uses oyster mushrooms which are still good and white. So that the shredded fiber obtained has fiber like shredded from beef. The business of processing oyster mushrooms to become shredded is expected to increase economic value as well as have great prospects because oyster mushrooms are very easy to obtain and cultivate. With the innovation of processing oyster mushrooms into floss, it can overcome the problem of extending the shelf life of oyster mushrooms using a cheap and simple method.

Keywords: shredded mushrooms; white oyster mushroom; processing; marketing.

## 1. PENDAHULUAN

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jenis jamur kayu yang banyak dibudidayakan dan memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi, dibandingkan jenis jamur kayu lainnya. Jamur tiram putih dapat digunakan untuk makanan diet karena kandungan lemak yang rendah akan tetapi memiliki kandungan protein tinggi (Jamilah, 2016).

Jamur tiram putih mempunyai bentuk tudung menyerupai cangkang kerang dengan diameter antara 5-15 cm. Permukaannya licin dan menjadi agak berminyak ketika berada dalam kondisi lembab. Bagian tepinya agak bergelombang. Letak tangkainya lateral atau tidak di tengah, tepatnya agak di samping tudung. Daging buahnya berwarna putih dan cukup tebal (Wiardani, 2010).



**Gambar 1. Jamur tiram putih**

Pada awalnya tumbuhan jamur kurang begitu diminati masyarakat, bahkan cenderung dipandang sebagai komoditas yang tidak bernilai. Karena selain hanya tumbuh di hutan tepatnya pada pohon kayu, tumbuhan jamur ini juga dipandang tak memiliki nilai gizi maupun nilai ekonomi. Namun setelah banyaknya penelitian tentang manfaat dan nilai gizi yang terkandung dalam jamur maka perlahan jamur menjadi suatu komoditas yang bernilai ekonomis tinggi dan dicari. Salah satu jamur pangan yang berasal dari hutan adalah Jamur tiram yang menjadi salah satu hasil hutan non kayu.

Jamur tiram mengandung garam yang penting antara lain besi (Fe), fosfor (P), kalium (K), natrium (Na), dan kalsium (Ca) (Yuliawati, 2016). Selain garam mineral, jamur tiram juga mengandung nutrisi yang lebih lengkap dibandingkan dengan sayuran yang lain (Martawijaya dan Nurjayadi (2010)). Disamping itu jamur tiram juga mengandung protein yang tinggi 19-30%, rendah karbohidrat, lemak, kalori, kaya vitamin dan mineral. Jamur tiram juga mengandung zat besi,

vitamin B1, vitamin B2, vitamin C dan kalsium. Jamur tiram mengandung 9 asam amino, 72% lemak dalam jamur tiram adalah asam lemak tak jenuh, sehingga aman jika dikonsumsi bagi penderita kelebihan kolesterol maupun gangguan metabolisme lipid lainnya dan 28% nya adalah asam lemak jenuh yang membuat rasa jamur tiram enak (Prayoga, 2011; Sumarsih 2015). Dari kandungan gizi yang terdapat didalam jamur tiram jamur tiram dapat diolah menjadi bentuk makanan yang bernilai ekonomis tinggi dengan daya simpan yang lebih lama. Salah satunya adalah sebagai abon.

Abon yang selama ini kita ketahui adalah jenis makanan yang diawetkan dan dibuat dari hewani baik itu dari daging, ayam, ikan maupun yang lainnya. Akan tetapi dengan melihat kandungan gizi yang terdapat didalam jamur tiram tidak menutup kemungkinan bahwa jamur tiram dapat digunakan sebagai pengganti bahan baku olahan abon dari hewani. Disamping itu rasa yang dihasilkan oleh abon jamur tiram tidak kalah dari abon yang dihasilkan dari bahan pangan hewani seperti daging, ayam, ikan dan lain sebagainya. Menurut Hasan (2013) jamur tiram juga memiliki senyawa volatil yang memberikan flavor dan rasa yang khas.

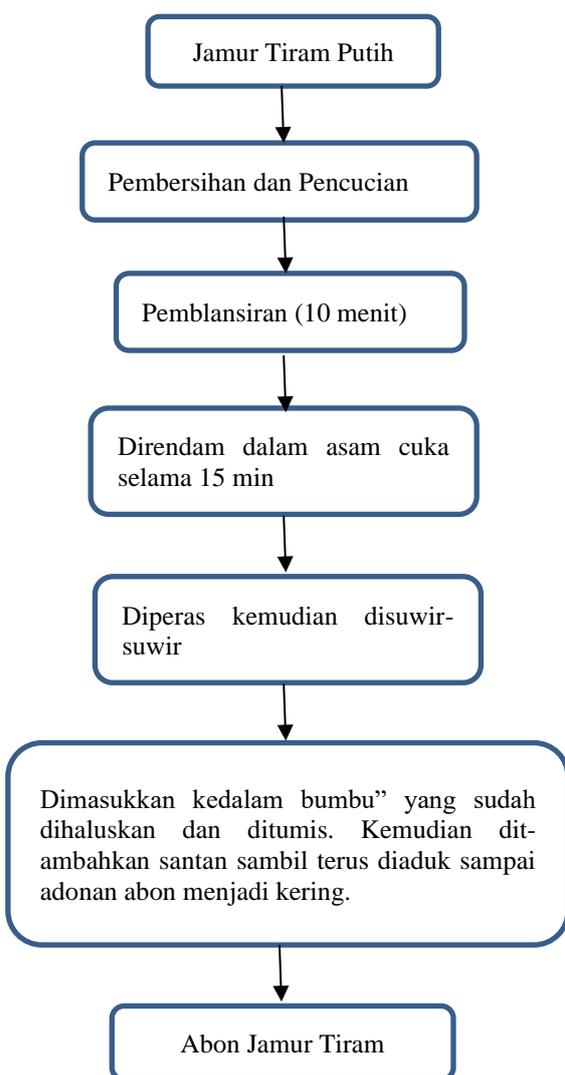
Abon biasanya dibuat dengan cara disuwir-suwir / dicabik-cabik. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng atau dikeringkan (Suryani, 2007). Dalam proses penggorengan akan menyebabkan pengurangan kadar air yang kemudian diikuti dengan penyerapan minyak oleh bahan. Penyerapan minyak ini akan menyebabkan terjadinya peningkatan kadar lemak pada bahan. Semakin lama proses penggorengan maka akan menyebabkan penyerapan minyak juga akan semakin banyak (Mustar, 2013). Oleh karena itu dalam proses penggorengan haruslah dilakukan dengan hati-hati disamping menyerap minyak juga menyebabkan terjadinya reduksi dari asam amino dan protein (Aberoumand, 2014).

Keunggulan abon adalah sebagai makanan dengan daya simpan yang tahan lama karena merupakan bahan makanan olahan yang tahan lama dengan kandungan serat banyak, gizi yang sangat baik dan lengkap. Sementara tekstur jamur yang berserat jika dimasak dengan bagus akan menghasilkan serat yang mirip dengan serat daging.

## 2. METODE KEGIATAN

Kegiatan ini meliputi, a) penyuluhan tentang substansi kegiatan, diikuti dengan demonstrasi untuk mengkonstruksikan atau merealisasikan metode tersebut; b) pelatihan mengoperasikan sistem atau peralatan; c) pembentukan kelompok wirausaha baru; d) penawaran jasa layanan kepada masyarakat oleh perguruan tinggi.

### 2.1 Bahan dan cara pembuatan abon jamur tiram



**Gambar 2. Diagram alir pembuatan abon jamur tiram**

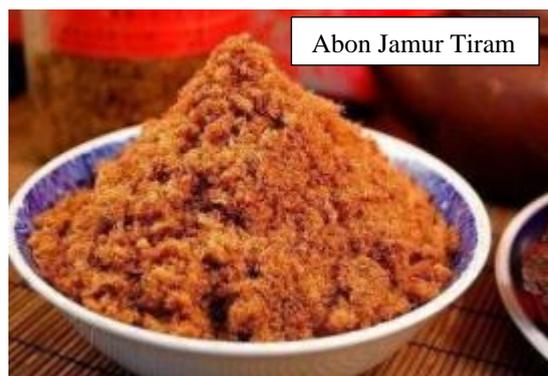
Bahan baku utama yang digunakan pada penelitian ini adalah Jamur Tiram Putih yang masih segar. Bumbu-bumbu yang digunakan antara lain bawang merah, bawang putih, ketumbar, daun salam, asam jawa, gula pasir dan garam dapur. Pembuatan abon jamur tiram seperti ditunjukkan dalam gambar 2.

Di dalam proses pembuatan abon jamur tiram ini sebelum dimasak dengan bumbunya perlu dilakukan pembelansiran yang fungsinya untuk mengurangi bau langu dari jamur tiram. Semua bumbu dihaluskan dengan cara menggunakan blender kemudian dicampurkan kedalam gilingan jamur tiram. Diamkan campuran jamur tiram dan bumbu selama kurang lebih 1 jam agar bumbu meresap. Setelah 1 jam campuran jamur tiram dan bumbu tadi dimasak dengan santan supaya gurih. Dimasak terus sampai santannya habis terserap oleh jamur tiram.



**Gambar 3. Proses pemasakan dalam santan**

Tahapan selanjutnya adalah menggoreng adonan jamur tiram yang sudah direbus dengan santan. Proses penggorengan dilakukan sampai abon jamur tiram berwarna kuning keemasan. Setelah itu ditiriskan atau langsung dispinner guna mengeluarkan minyaknya. Dengan demikian abon jamur yang dihasilkan benar-benar kering.



**Gambar 4. Abon Jamur Tiram**

Abon jamur tiram yang sudah masak dan kering, lalu ditimbang, dikemas, dan diberi label, dimana label harus memiliki tanggal kadaluarsa. Produk yang telah dikemas langsung di-sealer agar produk terjaga akan daya simpannya. Batas kadaluarsa produk maksimal selama 6 bulan jika disimpan pada tempat yang kering.

## 2.2 Metode analisis usaha abon jamur tiram

Analisis yang dipergunakan adalah analisis deskriptif matematis, yaitu analisis R/C ratio. Dimana perhitungannya berdasarkan analisis keuntungan pendapatan terhadap biaya tunai dan pendapatan atas biaya total. Pendapatan atas biaya tunai adalah pendapatan yang benar – benar dikeluarkan oleh pengusaha secara tunai (kontan). Pendapatan atas biaya total adalah pendapatan pengusaha yang diperoleh dari penerimaan dikurangi dengan seluruh biaya yang diperhitungkan. Dasar pembedaan dalam perhitungan pendapatan karena pengusaha pada umumnya hanya memperhitungkan biaya yang dikeluarkan dalam bentuk tunai. Pendapatan tersebut secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$Y = TR - TC$$

$$Y = (P \times H) - (BT - BDPt)$$

dimana :

$$Y = \text{pendapatan (Rp)}$$

P = produksi (kg)

H = harga (Rp/kg)

BT = biaya tunai (Rp)

BDPt = biaya yang diperhitungkan

(Kaet dkk., 2016)

Untuk mengetahui tingkat kelayakan dari usaha pembuatan abon ikan lele tersebut dapat diketahui dari rasio antara penerimaan total dan biaya total (R/C ratio), secara matematis sebagai berikut.

$$R/C \text{ rasio} = \frac{\text{Total Revenue}}{\text{Total Biaya}}$$

Kriteria pengambilan keputusan :

Jika nilai R/C ratio > 1 maka usaha menguntungkan

Jika nilai R/C ratio < 1 maka usaha tidak menguntungkan (rugi).

Jika nilai R/C ratio = 1 maka usaha tidak untung/rugi (BEP) (Setiawati dkk., 2018).

Tabel 1. Analisis usaha dalam pembuatan abon jamur tiram untuk satu kali produksi

No	Uraian	Satuan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
I	Penerimaan Produk abon jamur tiram	bungkus	60	15.000	900.000
II	Biaya yang dikeluarkan tunai				
	Jamur tiram putih	kg	20	15.000	300.000
	Bawang merah	gram	0,5	10.000	5.000
	Bawang putih		0,2	10.000	2.000
	Ketumbar		0,1	10.000	1.000
	Asam jawa		0,1	10.000	1.000
	Gula merah		0,8	10.000	8.000
	Lengkuas		0,1	10.000	1.000
	Daun salam		0,1	10.000	1.000
	Garam		0,1	10.000	1.000
	Santan kelapa	buah	10	3.000	30.000
	Gas LPG	tabung	0,2	80.000	16.000
	Minyak goreng	liter	2	15.000	30.000
	Jumlah				396.000
III	Biaya yang diperhitungkan				
	Penyusunan alat-alat				20.000
	Tenaga kerja				62.000
	Jumlah				82.000
	Total (II+III)				478.000
IV	Keuntungan				422.000
	<b>R/C</b>				<b>2,13</b>

### 3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Pada prinsipnya, abon merupakan suatu proses pengawetan yaitu kombinasi antara perebusan atau pengukusan serta penggorengan dengan menambahkan bumbu – bumbu dan memiliki warna, aroma, tekstur, dan cita rasa yang khas serta memiliki daya simpan yang cukup lama. Aneka olahan abon sudah banyak dikembangkan oleh masyarakat karena proses pembuatannya yang relatif mudah dan tidak memerlukan biaya yang cukup besar. Abon juga merupakan salah satu jenis makanan yang umumnya sudah dikenal oleh masyarakat dan biasanya terbuat dari daging sapi, ayam atau pun ikan.

Abon jamur tiram merupakan makanan olahan yang bergizi memiliki kandungan protein tinggi dengan kadar kolesterol yang rendah. Abon jamur tiram tentu akan disukai konsumen karena rasanya yang enak, gurih, tahan lama, dapat menjadi lauk makan pokok, makanan ringan, dan sebagai makanan pendamping. Proses produksi abon jamur tiram ini cukup mudah dengan demikian diharapkan akan mudah dimengerti serta dipahami oleh masyarakat.

Disamping itu pengolahan jamur tiram menjadi abon dapat meningkatkan nilai jual dari jamur tiram itu sendiri. Olahan jamur tiram dalam bentuk abon ini juga diharapkan dapat disukai oleh semua kalangan karena cita rasanya yang enak serta bergizi tinggi. Langkah pemberdayaan ke depannya adalah dengan meningkatkan penyuluhan dan melakukan pembentukan kelompok wirausaha – wirausaha yang baru serta meningkatkan inovasi dalam produk maupun pemasarannya

### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis keuntungan usaha, dapat disimpulkan bahwa usaha pembuatan abon jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sangat menguntungkan. Adapun nilai R/C ratio yang didapatkan sebesar 2,13. Hal ini dapat dikatakan apabila dalam proses pembuatan abon jamur tiram membutuhkan biaya / total pengeluarannya sebesar 1 satuan, maka akan memperoleh pendapatan senilai 2,13 satuan atau keuntungan usaha sebesar 1,13 satuan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Aberoumand, A. 2014. *Preliminary studies on nutritive and organoleptic properties in processed fish fillets obtained from Iran*. Food Science and Technology 34(2): 287-29.
- Hasan, M. 2013. Manfaat Jamur Tiram dan Jamur Lainnya. Kementrian Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian Lembang.
- Jamilah N. 2016. *Kandungan Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) pada Media Tanam Serbuk Kayu Kemiri (Alleurites moluccana) dan Serbuk Kayu Campuran*. Jurnal Eksakta. Volume 1.
- Kaet, L. dan Hutapea, A. N. 2016. *Analisis Finansial Usaha Abon Ikan Pada Kelompok Pengolahan Ikan Pantura Di Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara*. Agrimor, vol. 1, no. 04 pp. 82–83.
- Mustar. 2013. *Studi pembuatan Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement)*. Teknologi pertanian Universitas Hasanudin, Makassar.
- Nurjayadi, M.Y., dan Martawijaya, E.I., 2011. *Sukses Bisnis Jamur Tiram di Rumah Sendiri*. IPB Press. Bogor.
- Prayoga, A. 2011. *Sukses Budidaya Nilai Tumpangsari Jamur Tiram*. Klaten : Penerbit Abata Press.
- Setiawati, I. T. dan Ningsih, S. 2018. *Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (Clarias Gariepinus) Di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung*. Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan, vol. 12, no. 2, pp. 95-110.
- Sumarsih, Sri. 2015. *Bisnis Bibit Jamur Tiram edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Suryani, (2007). *Pengertian Abon Ikan*. Yogyakarta: Aditya Media.
- Wiardani, Isnaeni. 2010. *Budi Daya Jamur Konsumsi*. Yogyakarta:
- Yuliawati. 2016. *Pasti Untung dari Budidaya Jamur*. Jakarta. PT. Agromedia Pustaka.