

PELATIHAN PEMBUATAN OLAHAN BAKSO BERBAHAN DASAR JAMUR UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI ANGGOTA KELOMPOK TANI “ELOK MEKAR SARI” KELURAHAN SEMOLOWARU KECAMATAN SUKOLILO KOTA SURABAYA

Dr. Dra. Ec. Endah Budiarti, M.Si.¹, Dr. Capt. Fausta Ari Barata, M.M.², Dr. Muhammad Yasin, S.E., M.M.³

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Email : endahbudiarti@untag-sby.ac.id¹, fausta@untag-sby.ac.id¹, yasin@untag-sby.ac.id³

ABSTRAK

Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” di Kelurahan Semolowaru memiliki potensi besar dalam budidaya jamur, namun belum optimal dalam pengolahan dan pemasaran produk olahan jamur. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan anggota kelompok dalam membuat olahan bakso berbahan dasar jamur sebagai produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan ekonomi mereka. Metode yang digunakan meliputi pelatihan pembuatan bakso jamur, pendampingan produksi, serta strategi pemasaran produk secara digital dan lokal. Luaran yang ditargetkan adalah anggota kelompok mampu memproduksi bakso jamur dengan standar mutu baik, memiliki kemasan menarik, serta mampu memasarkan produk secara mandiri sehingga meningkatkan pendapatan kelompok dan kesejahteraan anggota. Kegiatan ini juga mendukung program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) dengan melibatkan mahasiswa dalam pendampingan dan pelatihan, serta berkontribusi pada Indikator Kinerja Utama (IKU) perguruan tinggi dalam pengabdian masyarakat dan pemberdayaan ekonomi lokal.

Kata Kunci : Bakso Jamur, Pelatihan, Kelompok Tani, Ekonomi Lokal, Pemasaran Digital.

ABSTRACT

The “Elok Mekar Sari” Farmers Group in Semolowaru Village has significant mushroom cultivation potential, but is not yet optimal in processing and marketing processed mushroom products. This community service activity aims to improve the skills of group members in making mushroom-based meatballs, a value-added product that can increase their income. The methods used include mushroom meatball production training, production mentoring, and digital and local product marketing strategies. The targeted outcomes are for group members to be able to produce mushroom meatballs with good quality standards, with attractive packaging, and to market the product independently, thereby increasing group income and member welfare. This activity also supports the Independent Learning Campus (MBKM) program by involving students in mentoring and training, and contributing to the university's Key Performance

Article History

Received: Desember 2025

Reviewed: Desember 2025

Published: Desember 2025

Plagiarism Checker No

234.KK.443

Prefix DOI :

10.9765/Krepa.V218.3784

Plagiarism Checker No 234

Prefix DOI : Prefix DOI :

10.8734/Krepa.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Krepa



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Indicators (IKU) in community service and local economic empowerment.

Keywords: *Mushroom Meatballs, Training, Farmers Group, Local Economy, Digital Marketing.*

PENDAHULUAN

1. Analisis Situasi

Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” yang berlokasi di Kelurahan Semolowaru, Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya, merupakan komunitas petani jamur tiram yang memiliki potensi besar dalam budidaya jamur. Wilayah ini memiliki iklim dan kondisi lingkungan yang mendukung pertumbuhan jamur tiram, sehingga produksi jamur segar cukup melimpah. Namun, berdasarkan pengamatan dan data awal, anggota kelompok masih menjual jamur tiram dalam bentuk segar tanpa pengolahan lebih lanjut. Hal ini menyebabkan nilai jual produk menjadi rendah dan rentan terhadap kerusakan karena jamur segar mudah busuk dan memiliki masa simpan yang singkat, biasanya hanya sekitar 5 hari di lemari pendingin.

Secara ekonomi, anggota kelompok mayoritas adalah ibu rumah tangga dan petani usia produktif yang memiliki keterbatasan akses terhadap pelatihan pengolahan produk dan pemasaran modern. Pemasaran produk jamur tiram masih terbatas pada pasar tradisional dan pengepul, sehingga pendapatan anggota kelompok belum optimal. Selain itu, belum ada diversifikasi produk olahan jamur yang dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk di pasar lokal maupun digital.

Dari sisi manajemen usaha, kelompok belum memiliki keterampilan yang memadai dalam pengelolaan produksi, pengemasan, dan pemasaran produk olahan jamur. Belum adanya pencatatan keuangan dan strategi pemasaran digital juga menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha kelompok tani ini.

2. Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi tersebut, permasalahan utama yang dihadapi oleh Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” adalah sebagai berikut:

- a. **Produksi:** Anggota kelompok belum memiliki keterampilan dan pengetahuan dalam pembuatan olahan bakso berbahan dasar jamur yang berkualitas dan higienis. Produk olahan jamur yang ada masih sangat terbatas dan belum memenuhi standar mutu yang dapat meningkatkan nilai jual.
- b. **Manajemen Usaha:** Kelompok belum memiliki kemampuan dalam pengelolaan usaha, termasuk pengemasan produk yang menarik dan pengendalian mutu produksi. Selain itu, pencatatan keuangan usaha belum dilakukan secara sistematis sehingga sulit mengukur perkembangan usaha.
- c. **Pemasaran:** Akses pasar masih terbatas pada pengepul dan pasar tradisional. Belum ada pemanfaatan teknologi digital untuk memperluas jangkauan pemasaran produk olahan jamur. Hal ini membatasi potensi peningkatan pendapatan anggota kelompok.
- d. **Sarana dan Prasarana:** Keterbatasan alat bantu produksi dan sarana pendukung pengolahan jamur menjadi kendala dalam meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk.

Permasalahan ini menghambat optimalisasi potensi ekonomi kelompok tani dan berkontribusi pada rendahnya pendapatan dan kesejahteraan anggota. Oleh karena itu, perlu dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat yang terfokus pada pelatihan pembuatan olahan bakso jamur, peningkatan manajemen usaha, dan pengembangan pemasaran digital untuk memberdayakan kelompok tani secara berkelanjutan.

3. Kaitan dengan IKU, dan Fokus Pengabdian

Kegiatan ini melibatkan mahasiswa dalam pelatihan dan pendampingan, sebagai bagian dari program pembelajaran berbasis pengalaman nyata di masyarakat. Kegiatan ini juga mendukung IKU perguruan tinggi dalam pengabdian masyarakat dan pemberdayaan ekonomi lokal.

METODE PENELITIAN

1. Sosialisasi

Melakukan pertemuan awal dengan anggota kelompok untuk menjelaskan tujuan, manfaat, dan rencana kegiatan pelatihan.

2. Pelatihan

Menyelenggarakan pelatihan pembuatan bakso jamur yang meliputi teknik pengolahan, higienitas, pengemasan, dan manajemen usaha. Pelatihan dilakukan secara tatap muka di Balai Desa Semolowaru.

3. Penerapan Teknologi

Memperkenalkan teknologi sederhana untuk pengemasan dan media pemasaran digital seperti media sosial dan marketplace.

4. Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan produksi dan pemasaran selama 3 bulan dengan monitoring rutin dan evaluasi hasil produksi dan pemasaran.

5. Keberlanjutan Program

Membentuk kelompok usaha mandiri yang dapat melanjutkan produksi dan pemasaran secara berkelanjutan dengan dukungan dari perguruan tinggi dan pemerintah lokal.

Partisipasi mitra sangat aktif dalam setiap tahap, sedangkan mahasiswa terlibat dalam pendampingan teknis dan evaluasi. Program ini juga memberikan kesempatan rekognisi SKS bagi mahasiswa yang berpartisipasi sesuai program MBKM.

6. Gambaran IPTEKS

Teknologi yang diimplementasikan adalah teknik pengolahan bakso jamur dengan standar higienis, penggunaan peralatan sederhana seperti blender, mixer, dan alat pengemasan vakum. Produk bakso jamur memiliki ukuran standar 3 -4 cm dengan kemasan plastik vakum berlabel yang tahan simpan hingga 7 hari di suhu dingin. Teknologi ini mudah diterapkan oleh anggota kelompok dan dapat meningkatkan nilai jual produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan bakso jamur yang dilaksanakan selama dua hari berhasil memberikan dampak positif bagi peserta. Berikut hasil kegiatan secara rinci:

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan: Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum mengetahui teknik dasar pengolahan jamur. Setelah pelatihan, 90% peserta mampu membuat bakso jamur secara mandiri.

- Produk jadi: Setiap peserta menghasilkan ± 1 kg bakso jamur, yang langsung diuji coba dan mendapat respon positif dari lingkungan sekitar.
- Branding dan Pengemasan: Peserta dikenalkan dengan desain label sederhana dan teknik pengemasan menggunakan vacuum sealer.

- c. Pemasaran: Sebagian peserta mulai mencoba menjual produk melalui grup WhatsApp dan media sosial lokal.
- d. Antusiasme peserta: Evaluasi menunjukkan 95% peserta ingin melanjutkan usaha produksi bakso jamur secara mandiri maupun kelompok

No	Jenis Luaran	Keterangan Luaran	Target Capaian / Indikator	Status Luaran
Luaran Wajib				
1	Artikel Ilmiah	Artikel hasil pengabdian yang dipublikasikan di jurnal nasional terakreditasi	1 artikel di jurnal nasional terakreditasi	draft
2	Produk Teknologi/Inovasi	Produk olahan baksojamur yang sudah terstandarisasi dan siap produksi berkelanjutan	Produk bakso jamur kemasan layak jual	dilaksanakan
3	Publikasi Populer	Artikel media massa atau leaflet untuk sosialisasi hasil pengabdian	kompasiana.com https://www.kompasiana.com/mmad83660/688f104bc925c413b65_d60f2/pelatihan-pembuatan-olahan-bakso-berbahan-dasar-jamur-untuk-meningkatkan-ekonomi-anggota-kelompok-tani-elok-mekarsari-semolowaru-surabaya	publish
Luaran Tambahan				
1	Dokumentasi Kegiatan	Laporan lengkap pengabdian dan	dokumentasi foto/video kegiatan	ada

KESIMPULAN

Sebelum kegiatan dilaksanakan, anggota koperasi belum memiliki keterampilan mengolah jamur menjadi produk bernilai jual. Setelah pelatihan, peserta mampu memproduksi bakso jamur dengan standar rasa dan pengemasan yang baik. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal efektif meningkatkan keterampilan dan perekonomian masyarakat.

Kegiatan ini berhasil:

- a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta.
- b. Mendorong munculnya usaha kecil baru.
- c. Menumbuhkan jejaring sosial ekonomi antarpeserta.

DAFTAR PUSTAKA

- Sari, R. et al. (2023). *Pengolahan Jamur sebagai Produk Olahan Makanan*. Jurnal Teknologi Pangan, 12(2), 45-54.
- Putri, A. (2022). *Strategi Pemasaran Digital untuk UMKM*. Bandung: Penerbit Mandiri.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2024). *Panduan Pelaksanaan MBKM*. Jakarta: Kemendikbud.

- Sari, R., & Wulandari, S. (2023). *Mempelajari Sifat Fisika Kimia Bakso Jamur dengan Persentase Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus Jacq) dan Tepung Tapioka*. Jurnal Edible, 5(1), 45-56. Tersedia secara daring: jurnal.um-palembang.ac.id/edible/article/view/634
- Prajantera, A. R. (2021). *Studi Pembuatan Bakso Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)*. Skripsi, Universitas Bosowa. Tersedia secara daring: repository.unibos.ac.id/xmlui/handle/123456789/3513
- Munassir, M., et al. (2020). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus sp.) terhadap Nilai Komposisi Kimia dan Organoleptik Bakso Ayam Broiler. *Jurnal Peternakan*, 15(2), 120-130. Tersedia secara daring: media.neliti.com/media/publications/486206-none-201824f6.pdf
- Putri, A. (2022). *Strategi Pemasaran Digital untuk UMKM*. Bandung: Penerbit Mandiri.
- Suradi. (2006). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sutikarini, T., et al. (2015). Pengaruh Proses Perebusan terhadap Kualitas Bakso Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 23-30.
- IPB International. (2023). Perbedaan Bakso Berbahan Dasar Jamur Tiram dengan Daging Ayam dari Segi Rasa dan Kandungan Gizi. *Jurnal PARIS*, 8(2), 55-63. Tersedia secara daring: paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/view/449
- Djamaluddin, R., & Hidayat, M. (2021). Formulasi Bakso Analog Berbahan Dasar Jamur Tiram dan Tepung Kedelai. *Jurnal Makanan dan Gizi*, 12(3), 100-110.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2024). *Panduan Pelaksanaan MBKM*. Jakarta: Kemendikbud