

PENDAMPINGAN NASYIATUL 'AISYIYAH (NA) UNTUK MENINGKATKAN MINAT WIRAUSAHA MELALUI PENGOLAHAN JAMUR TIRAM

Wildani Lubis¹⁾, Dian Retno Intan²⁾, Khairul Fahmi Purba³⁾, Nana Trisna Mei Br. Kabeakan⁴⁾, Riris Nadia Syafrilia Gurning⁵⁾, Irhamna Mandili Lubis⁶⁾

^{1,2,3,4,5)}Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

⁶⁾Fakultas Pertanian Universitas Islam Labuhanbatu

wildanilubis@umsu.ac.id

Abstract

Nasyiatul 'Aisyiyah is an otonom Muhammadiyah Organization of teenage girl's. This program to improve knowledge product to used generation of Muhammadiyah who are strong in facing changing times especially in the economic field. The young generation expect to be able to overcome economic problems one way through entrepreneurship. Entrepreneurship can help improve the economy and partner skills. The expected result from the implementation of this program are partner will have skills in processing oyster mushroom that they can increase partner's interest in the enterpreneur sector.

Keywords: abstract, mushroom nugget, maximum five words, template.

Abstrak

Nasyiatul Aisyiyah (NA) merupakan organisasi otonom Muhammadiyah yang merupakan putri-putri berusia remaja. Program ini bertujuan meningkatkan ilmu untuk menghasilkan generasi (kader) penerus Muhammadiyah yang tangguh menghadapi perubahan zaman khususnya dibidang ekonomi. Pendampingan Nasyiatul 'Aisyiyah (NA) untuk Meningkatkan Minat Wirausaha melalui Pengolahan Jamur Tiram bertujuan meningkatkan ilmu untuk menghasilkan generasi (kader) penerus Muhammadiyah yang tangguh menghadapi perubahan zaman khususnya dibidang ekonomi. Generasi muda diharapkan mampu mengatasi permasalahan ekonomi salah satu cara dengan berwirausaha. Dengan berwirausaha, dapat membantu peningkatan perekonomian dan ketrampilan mitra. Hasil yang diharapkan dari terlaksananya progrsam ini yaitu : mitra memiliki ketrampilan dalam pengolahan jamur tiram sehingga mampu meningkatkan minat mitra pada bidang wirausaha. Terbentuknya minat wirausaha mitra akan berdampak pada kemampuan mitra dalam pengembangan diri sehingga tercapainya tujuan pengkaderan generasi muda.

Keywords: jamur tiram, nugget jamur, olahan jamur tiram, wirausaha.

PENDAHULUAN

Jamur tiram merupakan jamur pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat serta mengandung gizi yang dibutuhkan dan baik bagi tubuh. Jamur biasanya dikonsumsi dan disajikan sebagai lauk. Namun dengan berkembangnya teknologi pangan,

terjadi diversifikasi pangan. Diversifikasi pengolahan jamur dan pengembangan teknologi olahan jamur sangat diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah jamur segar. Di antara beberapa spesies jamur, jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) yang paling banyak dibudidayakan dan dikonsumsi karena lezat, mengandung nilai gizi

tinggi dan berkhasiat obat³. Produk olahan jamur tiram antara lain : keripik jamur, tepung, kaldu jamur, bakso, burger dan nugget yang disukai segala kalangan usia. Tingginya minat konsumen dalam mengkonsumsi olahan jamur tiram merupakan salah satu peluang bisnis yang menjanjikan. Dengan adanya peluang dan pasar untuk produk olahan jamur, diharapkan mitra memiliki minat wirausaha yang dapat membantu peningkatan perekonomian (pendapatan), mengurangi pengangguran serta membuka lapangan pekerjaan bagi generasi muda lainnya.

Pembangunan ekonomi tidak terlepas dari ide-ide kreatif dan hal tersebut erat kaitannya dengan generasi muda. Generasi muda dengan kreatifitas dan inovatif dibidang ekonomi dan bisnis memiliki peluang untuk berwirausaha. Menurut Thomas W Zimmerer dalam wahyu hidayat, Entrepreneurship didefinisikan sebagai aplikasi yang kreatif dan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah dan usaha serta upaya dalam memanfaatkan potensi dan peluang yang dihadapi dalam setiap kesempatan. Minat wirausaha perlu dibentuk pada generasi muda untuk mengurangi pengangguran karena dapat membuka lapangan pekerjaan baru.

Nasyiatul 'Aisyiyah merupakan mitra pada program pengabdian dengan judul " Pendampingan Nasyiatul 'Aisyiyah (NA) untuk Meningkatkan Minat Wirausaha melalui Pengolahan Jamur Tiram". Pendampingan dilakukan untuk menumbuhkan minat wirausaha mitra yaitu Nasyiatul 'Aisyiyah guna menumbuhkan minat keterampilan dalam pengolahan jamur tiram sehingga mampu meningkatkan minat remaja (mitra) pada bidang wirausaha. Terbentuknya minat wirausaha mitra akan berdampak pada kemampuan mitra dalam

pengembangan diri sehingga tercapainya tujuan pengkaderan generasi muda.

METODE

Kegiatan Pendampingan Nasyiatul Aisyiyah (NA) untuk Meningkatkan Minat Wirausaha melalui Pengolahan Jamur Tiram" yang dilakukan dengan pendekatan yaitu:

1. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan yang bertujuan agar mitra yaitu Nasyiatul 'Aisyiyah memahami manfaat dari pendampingan yang diberikan untuk tercapainya suatu hasil yang diharapkan dari kegiatan pengabdian.

2. Pelatihan

Menurut Bedjo Siswanto (2000), mengatakan bahwa pelatihan adalah manajemen pendidikan dan pelatihan secara menyeluruh dengan mencakup fungsi yaitu: perencanaan, pengaturan, pengendalian, dan penilaian kegiatan umum, maupun latihan keahlian serta pendidikan dan latihan khusus. Pelatihan merupakan pendidikan jangka pendek yang menggunakan prosedur secara sistematis dan terorganisir untuk mencapai tujuan.

3. Pendampingan

Pendampingan merupakan suatu kegiatan dalam pemberdayaan masyarakat dengan menempatkan tenaga pendamping yang berperan sebagai fasilitator, komunitor, dan dinamisator yang menentukan keberhasilan pemberdayaan masyarakat (Sundari, 2022). Kegiatan pendampingan bertujuan menciptakan kemandirian kelompok dimana memberdayakan dan mengembangkan potensi diri maupun kelompok yang dimiliki sehingga tercapai suatu tujuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nasyiatul Aisyiyah (NA) adalah organisasi remaja putri yang memiliki visi : " Terbentuknya putri Islam yang berarti bagi keluarga, bangsa, dan agama menuju terwujudnya masyarakat Islam yang sebenar-benarnya" dan misi : (a) melaksanakan dakwah Islam amar ma'ruf nahi munkar dalam membina putri Islam yang berarti bagi agama, bangsa, dan negara menuju terwujudnya masyarakat yang sebenar-benarnya, (b) melaksanakan pencerahan dan pemberdayaan perempuan menuju masyarakat yang menjunjung tinggi harkat, martabat dan nilai-nilai kemanusiaan yang sesuai dengan ajaran Islam, (c) menyelenggarakan amal usaha dan meningkatkan peran Nasyyiatul 'Aisyiyah sebagai pelopor, pelangsong dan penyempurna perjuangan Muhammadiyah. Berdasarkan dari misi terbentuknya Nasyyiatul Aisyiyah (NA), gerenasi (kader). Untuk tercapainya visi dan misi perlu dilakukan usaha berupa pendampingan kepada Nasyyiatul Aisyiyah (NA) dalam segala aspek termasuk pendidikan dengan meningkatkan mutu ilmu pengetahuan.

Nasyiatul Aisyiyah (NA) merupakan generasi (kader) penerus perjuangan Muhammadiyah yang harus dikembangkan baik dibidang ilmu penguatan, spiritual, imtelektual maupun jasmani. Untuk mewujudkannya diperlukan pendampingan-pendampingan sesuai dengan bidangnya sehingga terbentuk generasi (kader) yang tangguh dalam setiap bidang. Program Kemitraan Pengembangan Muhammadiyah bertujuan untuk memberikan pendampingan kepada Nasyyiatul Aisyiyah (NA) dalam pengembangan (peningkatan) ilmu penguatan

dibidang pengolahan pangan dan bidang ekonomi. Pendampingan dibidang pengolahan pangan yaitu pengolahan jamur tiram (input) menjadi nugget (output) dimana pada proses pengolahan terjadi diversifikasi pangan dan nilai tambah. Nilai tambah berpengaruh terhadap peningkatan nilai gizi dan nilai jual produk. Nilai jual produk berdampak pada peningkatan ekonomi. Untuk meningkatkan pendapatan (ekonomi) mitra, penting dilakukan pendampingan dalam meningkatkan minat usaha mitra dengan cara memberikan edukasi berupa transfer ilmu terkait perekonian (bidang ekonomi) pada mitra. Pendampingan dibidang ekonomi yaitu mengarahkan Nasyyiatul 'Aisyiyah agar mampu mengembangkan amal usaha, dan meningkatkan perekonomian pribadinya.

Kegiatan yang dilakukan oleh tim merupakan pengabdian pada Program Kemitraan Pengembangan Muhammadiyah (PKPM) yang berjudul : "Pendampingan Nasyyiatul Aisyiyah (NA) untuk Meningkatkan Minta Wirausaha pada Pengolahan Jamur Tiram". Adapun prosedur pelaksanaan Program Kemitraan Pengembangan Muhammadiyah yang dilakukan sebagai berikut:



Program Kemitraan Pengembangan Muhammadiyah dimulai dengan melakukan rapat tim dengan ketua mitra untuk menentukan jadwal kegiatan. Kegiatan dilakukan dengan pendekatan atau metode berupa:

- (a) Sosialisasi yaitu pengenalan kegiatan yang akan dilaksanakan tim PKPM pada program pengabdian. Sosialisasi dilakukan untuk memperkenalkan atau menjelaskan tujuan pengabdian yaitu meningkatkan minat wirausaha,
- (b) Pelatihan yaitu dengan mempraktekan langsung proses pengolahan jamur tiram menjadi produk olahan berupa nugget jamur tiram kepada mitra yaitu Nasyyiatul 'Aisyiyah Cabang Medan Amplas,
- (c) Pendampingan yaitu tim pelaksana sebagai fasilitator, komunitor dan disaminator dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

Kegiatan Pendampingan
Nasyyiatul 'Aisyiyah
Program Kemitraan
Pengembangan Muhammadiyah
(PKPM) dilakukan oleh tim yang terdiri dari 3 orang dosen dan 2 orang mahasiswa Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara yang berasal dari Fakultas Pertanian dengan judul : "Pendampingan Nasyyiatul Aisyiyah (NA) untuk Meningkatkan Minta Wirausaha pada Pengolahan Jamur Tiram" dilaksanakan pada ahad, 23 Juli 2023. Program Kemitraan Pengembangan Muhammadiyah kegiatan dimulai dan dibuka oleh protokol yang membacakan tertib acara. Kegiatan dimulai dengan melantunkan ayat Al-Qur'an oleh Fitri Ghina Lubis yang merupakan salah satu Nasyyiatul 'Aisyiyah, selanjutnya kata sambutan oleh Ibu Ketua 'Aisyiyah Ranting Melati yaitu ibunda Yuniar Koto. Kemudian ketua tim melakukan

pembagian kelompok peserta menjadi 4 kelompok sesuai dengan asal ranting yaitu : (a) Ranting Harjosari, (b) Ranting Melati, (c) Ranting Ar-Ridho dan (d) Ranting Timbang Deli dimana masing-masing kelompok terdiri dari 3-4 orang peserta (NA). Selanjutnya, ketua pelaksana memberikan penjelasan mengenai bahan-bahan, alat yang digunakan dan proses pembuatan nugget dari jamur tiram kepada mitra yaitu : Nasyyiatul 'Aisyiyah Cabang Medan Amplas. Anggota tim pelaksana pengabdian mendampingi Nasyyiatul 'Aisyiyah dalam proses pembuatan nugget jamur tiram.



Gambar 1. Sosialisasi

Bahan, Alat dan Proses Pembuatan Nugget Jamur Tiram

Jamur tiram merupakan bahan utama dalam proses pembuatan nugget. Selain jamur tiram, terdapat bahan lainnya yang di gunakan pada pengolahan nugget jamur tiram. Adapun bahan dan alat yang digunakan sebagai berikut :

Bahan-bahan :

1. Jamur tiram yang telah dipisah dari batangnya
2. Tepung tapioka yang telah diayak
3. Tepung roti yang telah diayak
4. Tepung panir
5. Garam /penyedap jamur
6. Ladaku
7. Wartel
8. Telur
9. Bawang merah
10. Bawang putih
11. Daun bawang, dan
12. Minyak goreng

Alat-alat pada proses pembuatan Alat yang digunakan pada proses pembuatan nugget jamur tiram sebagai berikut :

1. *Food Processing*
2. Timbangan
3. Kompor portable dan gas
4. Kualiti
5. Sudip
6. Dandang
7. Ember
8. Pisau
9. Baaskom
10. Saringan
11. Parutan wartel
12. Mangkok besar dan kecil
13. Cetakan nugget
14. Sendok, dan
15. Serbet dan sarung tangan



Gambar 2. Bahan dan Alat

Prose Pembuatan Nugget Jamur Tiram

Proses pengolahan jamur tiram menjadi produk nugget merupakan proses transfer IPTEK yang dilakukan Tim pelaksana pengabdian. Pada proses ini terjadi inovasi produk yang dihasilkan karena pengolahan jamur tiram yang selama ini dilakukan hanya sebatas olahan jamur crispy dan jamur yang dimasak untuk lauk pauk atau dicampurkan pada jenis masakan lain merupakan bahan tambahan. Namun kali ini, jamur tiram diolah menjadi cemilan yang digemari semua kalangan usia terkhusus anak-anak yaitu : nugget jamur tiram yang ditambahkan dengan wartel sebagai pelengkap gizi tambahan. Adapun langkah yang dilakukan pada pengolahan jamur tiram menjadi nugget yaitu :

- a. Bersihkan jamur tiram dari batang yang keras menggunakan pisau, kemudian cuci bersih jamur tiram menggunakan air bersih dan mengalir, lalu tiriskan jamur tiram
- b. Panaskan air didalam dandang hingga air mendidih kemudian masukkan jamur tiram dan biarkan selama kurang lebih 3 menit. Tujuannya adalah untuk menghilangkan lendir dan bau langau pada jamur agar tidak merusak rasa nugget
- c. Angkat dan tiriskan airnya hingga air pada hasil rebusan berkurang dan biarkan dingin sejenak sebelum di blender
- d. Jamur yang telah ditiriskan dan dingin kemudian di blender, sebelum di blender lakukan suir-suir jamur dengan menggunakan sarung tangan. Lalu blender jamur

hingga halus

- e. Jamur yang telah halus (bubur) kemudian disaring menggunakan saringan halus untuk mengurangi kadar air agar jamur tidak berair.
- f. Jamur yang telah disaring
- g. kemudian dicampur dengan bahan-bahan : tepung tapioka, tepung roti, telur, bumbu halus (bawang merah, bawang putih dan daun bawang) dan tambahkan secukupnya garam/penyedap jamur dan ladaku. Adon hingga tercampur rata semua bahan. Kemudian taburkan wartel yang telah diparut kasar.
- h. Panaskan air didalam dandang pengkukus dengan api sedang hingga air mendidih
- i. Siapkan loyang ukuran 9x15cm yang telah dioleskan minyak makan/menggunakan kertas roti kemudian masukan adonan kedalam loyang dan ratakan
- j. Masukan adonan kedalam dandang yang telah panas tutup dan masak selama lebih kurang 25 menit
- k. Angkat dan dinginkan kemudian potong-potong nugget sesuai dengan bentuk yang diinginkan
- l. Siapkan bahan pencelur yaitu : 25 gram tepung terigu+air secukupnya
- m. Taburkan tepung panir pada wadah
- n. Masukan nugget kedalam bahan celur kemudian balur pada tepung panir
- o. Nugget yang telah dibalur di goreng



Gambar 3. Transfer IPTEK



Gambar 4. Transfer IPTEK



Gambar 5. Terlaksananya Pengabdian

SIMPULAN

Pengabdian yang dilakukan pada mitra yaitu : Nasyiatul 'Aisyiyah

Cabang Medan Amplas berjalan lancar, mitra sangat antusias dalam pelaksanaan, mitra memiliki ketrampilan dan minat dalam berwirausahaan. Untuk itu, pentingnya pendampingan kepada mitra memotivasi mitra guna menumbuhkan minat berwirausaha.

Sundari, S. 2022. Pendampingan Nelayan Skip pada Penerapan Metode Budidaya Kerang Hijau yang Tepat di Bumi Waras Bandar Lampung, Selaparang. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, Vol.6 No,1 2022

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara karena telah memberi bantuan dana hibah internal 2023 sehingga terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul : "Pendampingan Nasyyiatul 'Aisyiyah (NA) untuk Meningkatkan Minat Wirausaha melalui Pengolahan Jamur Tiram", mitra yaitu Nasyyiatul 'Aisyiyah dan pihak lainnya yang terlibat pada kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bedjo, Siswanto. 2000. Manajemen Tenaga Kerja. Bandung. Sinar Baru
- Darma, S. 2022. Meningkatkan minat wirausaha Digital Bagi Pemuda dan Remaja Masjid di Kota Binjai. Jurnal Altifani : Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Vol.2 No. 4, Juli 2022
- Hidayat. Wahyu, W. 2020. Pengantar Kewirausahaan Teori dan Aplikasi. Pena Persada
- Rachmawaty, dkk. 2021. Nugget Jamur sebagai Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Makanan Sehat. Seminar Nasional Hasil Pengabdian