



Introduksi Dan Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Bakso Dan Nugget Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Di Desa Payakabung

Tri Wardani Widowati¹, Friska Syaiful², Merynda Indriyani Syafutri^{3*}, Harumi Sujatmiko⁴, Citra Pratiwi Prayitno⁵, Dwi Indah Permata Sari⁶, Nura Malahayati⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya, Sumatera Selatan, Indonesia

*Penulis korespondensi: merynda@fp.unsri.ac.id

Article History:

Received: 05-08-2026

Revised: 24-08-2026

Accepted: 08-09-2026

Keywords:

Bakso, Jamur Tiram, Nugget, Sensoris

Abstract Payakabung merupakan sentra penanaman jamur tiram di Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir. Jamur tiram yang dihasilkan umumnya dijual dalam bentuk segar, namun terkendala sarana transportasi yang kurang memadai sehingga kualitas sering menurun sebelum dipasarkan. Untuk meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang umur simpan, jamur tiram perlu diolah menjadi produk seperti bakso dan nugget. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat Desa Payakabung dalam mengolah bakso dan nugget jamur tiram dengan karakteristik sensoris (tekstur, rasa, dan penampakan) yang dapat diterima, sebagai upaya pemberdayaan masyarakat. Kegiatan dilaksanakan dalam tiga tahap, yaitu sosialisasi, pelatihan (praktik), dan uji sensoris, dengan khalayak sasaran ibu-ibu PKK Desa Payakabung. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman khalayak sasaran sebesar 22,07%. Produk bakso dan nugget jamur tiram yang dihasilkan memiliki karakteristik sensoris yang diterima dan disukai oleh panelis.

PENDAHULUAN

Desa Payakabung merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Indralaya Utara, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan, dengan luas wilayah 11,41 km². Masyarakat Desa Payakabung sebagian besar bekerja sebagai petani karet, beberapa lainnya bekerja sebagai buruh dan petani jamur tiram putih [3]. Jamur tiram yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Payakabung kebanyakan dijual dalam bentuk segar. Namun penjualan dalam bentuk segar memiliki kendala seperti sarana transportasi yang kurang baik sehingga jamur tiram yang dihasilkan sering tidak dapat dipasarkan. Kandungan air yang cukup tinggi pada jamur tiram juga menyebabkan jamur hanya bisa bertahan selama 24 jam pada suhu ruang [11]. Setelahnya jamur akan mengalami kelayuan sehingga tidak menarik untuk dijual di pasar.

Untuk meningkatkan nilai tambah jamur tiram dan memperpanjang umur simpannya, maka jamur tiram harus diolah menjadi berbagai produk olahannya. Salah satu produk olahan yang dapat dibuat dari jamur tiram adalah bakso. Bakso biasanya dibuat dari daging sapi, daging ayam dan daging ikan. Bakso daging adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur dengan pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan lainnya, atau bahan



tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya yang dimatangkan [2]. Namun bakso dari daging hewani memiliki keterbatasan karena kandungan lemaknya yang tinggi, sehingga tidak dapat dikonsumsi oleh konsumen yang membatasi konsumsi lemak. Bakso jamur tiram juga dapat menjadi solusi bagi konsumen yang menghindari bahan baku daging hewani.

Produk lain yang dapat dihasilkan dari jamur tiram adalah nugget. Nugget biasanya terbuat dari daging ayam sebagai bahan utama, ditambahkan bahan pengisi dan pengikat serta bumbu-bumbu. Nugget biasanya disimpan beku terlebih dahulu sebelum diolah untuk dikonsumsi [7]. Pembuatan nugget juga sangat mudah dan membutuhkan bahan-bahan serta peralatan yang sederhana dan mudah diperoleh, sehingga dapat diterapkan dalam skala kecil di rumah tangga. Nugget biasanya dikonsumsi sebagai lauk makan dan sangat digemari oleh anak-anak.

Pengolahan jamur tiram menjadi bakso dan nugget diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari jamur tiram dan meningkatkan kesejahteraan petani jamur tiram. Selain itu, konsumsi bakso dan nugget dengan penambahan jamur tiram diharapkan juga dapat memberikan manfaat bagi kesehatan karena kandungan gizi cukup yang baik dari jamur tiram. Dalam 100 g jamur tiram kering mengandung protein 10,5-30,4%, lemak 1,7-2,2%, karbohidrat 56,6%, tiamin 0,2 mg, riboflavin 4,7-4 mg, niasin 77,2 mg dan kalsium 314 mg [9]. Kandungan protein jamur sama baiknya dengan protein hewani karena mengandung semua asam amino esensial [16]. Jamur tiram juga mengandung serat yang cukup tinggi, yaitu sekitar 1-2 g per 100 g bahan [1]. Beberapa penelitian juga menunjukkan bahwa jamur tiram memiliki aktivitas antioksidan dan antimikrobia [13].

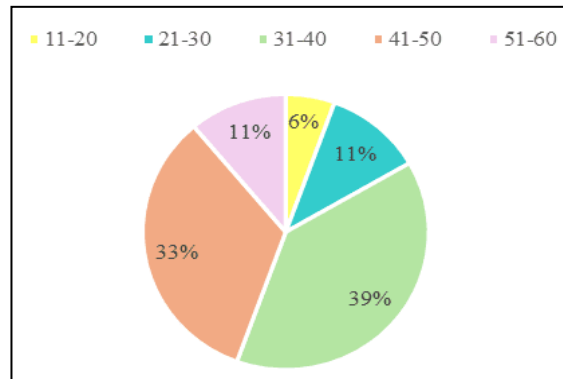
Untuk meningkatkan daya terima bakso dan nugget jamur tiram di pasaran dan meningkatkan nilai jualnya, perlu disertai dengan teknologi pengolahan yang tepat. Formulasi penambahan jamur tiram dalam pembuatan bakso dan nugget menentukan karakteristik fisik, kimia dan penerimaan konsumen terhadap produk.

Berdasarkan hasil survei awal, masyarakat Desa Payakabung belum pernah mendapatkan informasi terkait pengolahan jamur tiram menjadi bakso dan nugget. Oleh karena itu, diperlukan suatu kegiatan untuk memberikan informasi, serta meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat Desa Payakabung mengenai pengolahan bakso dan nugget jamur tiram sebagai salah satu upaya pemberdayaan masyarakat di Desa Payakabung.

METODE

Khalayak sasaran pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah masyarakat Desa Payakabung, khususnya ibu-ibu PKK yang ada di Desa Payakabung. Karakteristik khalayak sasaran berdasarkan usia disajikan pada Gambar 1. Tim pelaksana kegiatan adalah dosen dan mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari tiga tahapan, yaitu sosialisasi, pelatihan, dan uji sifat sensoris [14]. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan melalui sosialisasi dan penyuluhan tentang teknologi pengolahan bakso dan nugget jamur tiram menggunakan metode ceramah, yang disertai dengan pemberian leaflet materi, serta diskusi dan tanya jawab antara tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan khalayak sasaran.



Gambar 1. Karakteristik Khalayak Sasaran Berdasarkan Usia

Pada tahap sosialisasi juga dilakukan pengukuran pemahaman khalayak sasaran menggunakan kuesioner yang diberikan kepada khalayak sasaran pada saat sebelum (*pre-test*) dan sesudah (*post-test*) penyampaian materi. Data hasil *pre-test* dan *post-test* diolah menggunakan microsoft excel. Persentase pemahaman dihitung dengan rumus berikut [15]:

$$\% \text{ Pemahaman} = \frac{\text{skor post test} - \text{skor pre test}}{\text{skor pre test}} \times 100 \quad (1)$$

Tahap kedua yaitu pelatihan yang difokuskan pada peningkatan keterampilan teknis pembuatan bakso dan nugget dari jamur tiram. Pelatihan dilaksanakan secara praktik langsung oleh khalayak sasaran yang dipandu oleh tim pengabdian kepada masyarakat, mulai dari pemilihan bahan baku (jamur tiram), dan proses pengolahan produk bakso dan nugget. Peserta juga dibekali pengetahuan tentang standar keamanan pangan dan cara mengoptimalkan kualitas produk. Pelatihan dirancang partisipatif agar peserta dapat langsung mempraktikkan pembuatan bakso dan nugget bakso jamur tiram.

Pembuatan bakso jamur tiram terdiri dari 4 tahapan, yaitu penggilingan, pencampuran, pencetakan, dan pengukusan [5][6]. Pertama, jamur tiram ditimbang sebanyak 200 g, lalu direndam dalam air panas selama 15 menit. Setelah direndam, jamur diperas untuk mengurangi kadar air, kemudian dihaluskan menggunakan *food processor* hingga bertekstur lembut. Selanjutnya ditambahkan 1 butir putih telur ayam, 2,5 g bawang putih halus, 2,5 g merica bubuk, 7,5 g garam, 7,5 g penyedap rasa, dan 100 mL air es ke dalam jamur yang telah dihaluskan. Semua bahan tersebut dicampur hingga adonan homogen disertai dengan penambahan 50 g tapioka secara perlahan. Setelah adonan tercampur rata, adonan dibentuk bulat menyerupai bakso. Bakso kemudian direbus dalam air mendidih hingga matang, yang ditandai dengan bakso mengapung ke permukaan air. Bakso yang telah matang diangkat dan ditiriskan.

Pembuatan nugget jamur tiram terdiri dari tahap penggilingan, pencampuran, pencetakan pengukusan lalu penggorengan [8]. Cara kerja diawali dengan mencuci dan menggiling 200 g jamur tiram menggunakan *food processor*. Jamur kemudian dicampur dengan bahan pengisi berupa tepung terigu dan tepung sagu, serta bumbu bumbu (1 g garam, 1 g lada bubuk, 5 g penyedap rasa, 7 g bawang putih cincang, 17 g bawang bombay cincang, 10 g susu bubuk instan, 20 g mentega, dan 1 butir telur ayam). Seluruh bahan diaduk merata hingga menjadi adonan, lalu dibungkus aluminium foil dan dikukus selama 30 menit. Setelah dingin, adonan dibentuk sesuai selera, dicelupkan ke putih telur, dilapisi tepung roti, dan digoreng.



Tahap ketiga adalah pengujian sensoris produk bakso dan nugget jamur tiram. Sifat sensoris yang diujikan adalah tekstur, rasa, dan penampakan dari bakso dan nugget jamur tiram. Uji yang digunakan adalah uji hedonik (uji kesukaan), menggunakan 4 skala, yaitu: 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (suka), dan 4 (sangat suka) [10]. Panelis memberikan penilaian pada lembaran kuisioner yang telah disediakan oleh tim pengabdian kepada masyarakat.

HASIL

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Payakabung ini dilaksanakan pada Bulan Oktober hingga November 2025. Kegiatan sosialisasi sebagai tahap pertama dilaksanakan di Balai Desa Payakabung, dan dihadiri oleh Kepala Dusun 2 Desa Payakabung. Pada kesempatan ini, tim pengabdian kepada masyarakat memberikan penjelasan mengenai potensi jamur tiram sebagai bahan baku produk pangan olahan seperti bakso, nugget, dan lain-lain, kandungan gizi jamur tiram, serta teknologi pengolahan bakso dan nugget jamur tiram. Jamur tiram merupakan jenis jamur kayu yang memiliki kandungan zat gizi seperti protein, lemak, fosfor, besi, thiamin, dan riboflavin lebih tinggi dibandingkan dengan jamur lain. Jamur tiram mengandung 18 jenis asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh manusia, seperti isoleusin, lysine, methionin, cystein, penylanin, tyrosin, treonin, tryptopan, valin, arginin, histidin, alanin, asam aspartat, asam glutamat, gysin, prolin, dan serin [17]. Dalam 100 g jamur tiram kering mengandung protein 10,5-30,4%, lemak 1,7-2,2%, karbohidrat 56,6%, tiamin 0,2 mg, riboflavin 4,7-4 mg, niasin 77,2 mg dan kalsium 314 mg [9]. Kandungan serat pada jamur tiram cukup tinggi, yaitu sekitar 1-2 g per 100 g bahan [1].

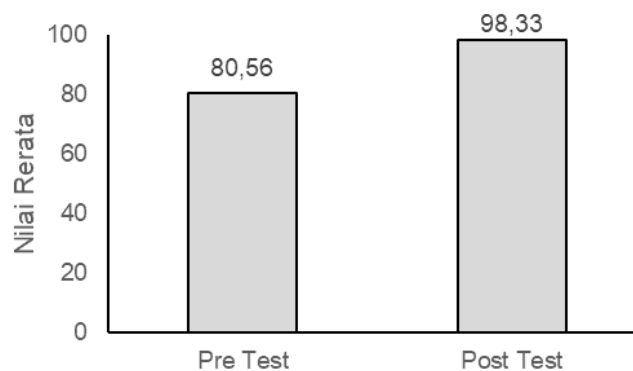
Berdasarkan kandungan gizi tersebut, jamur tiram bisa dimanfaatkan untuk menjadi bahan baku pengolahan bakso berbahan baku sumber protein nabati. Bakso jamur tiram merupakan bakso yang menggunakan jamur tiram sebagai pengganti daging. Bakso dengan bahan dasar jamur tiram putih juga bisa menjadi alternatif bahan pangan bagi para vegetarian yang ingin menikmati olahan pangan non hewani dalam bentuk bakso [6]. Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang tidak nyata pada tekstur, bentuk, rasa dan aroma antara bakso jamur tiram dan bakso daging ayam [17].

Tim pengabdian kepada masyarakat juga menyampaikan bahwa jamur tiram juga dapat diolah menjadi nugget. Nugget produk hewani mengandung kadar lemak yang tinggi dan kadar serat yang rendah [12]. Kandungan protein dan serat yang cukup tinggi menjadikan jamur tiram berpotensi untuk diolah menjadi nugget. Nugget jamur tiram mengandung kadar serat pangan sebesar 8,63 g/100 g. Satu *pieces* nugget jamur tiram dapat memberi kontribusi sebesar 6,9% dari kebutuhan serat pangan. Saat kegiatan sosialisasi, tim pengabdian menjelaskan mengenai cara pengolahan bakso dan nugget jamur tiram. Bakso dan nugget jamur tiram sangat mudah untuk diolah. Bahan yang digunakan juga mudah diperoleh, apalagi Desa Payakabung merupakan salah satu sentra jamur tiram. Peralatan yang digunakan juga sederhana karena merupakan peralatan yang biasa digunakan di rumah tangga. Setelah penyampaian materi, tim pengabdian juga melakukan sesi diskusi dan tanya jawab, serta meminta khalayak sasaran untuk mencicipi sampel produk bakso dan nugget jamur tiram yang disediakan tim pengabdian kepada masyarakat. Para khalayak sasaran sangat antusias bertanya dan juga memberikan respon sangat baik terhadap produk bakso dan nugget jamur tiram. Kegiatan sosialisasi mengenai teknologi pengolahan bakso dan nugget jamur tiram disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Teknologi Pengolahan Bakso dan Nugget Jamur Tiram

Pada kegiatan sosialisasi ini juga tim pengabdian kepada masyarakat melakukan *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur pemahaman khalayak sasaran terhadap materi yang disampaikan. Hasil pengukuran menunjukkan terjadi peningkatan skor rata-rata, dimana pada saat *pre-test* skor rata-rata khalayak sasaran yaitu 80,58 meningkat menjadi 98,33 pada saat *post-test* (Gambar 3). Berdasarkan hasil pengukuran ini terdapat peningkatan pemahaman khalayak sasaran sebesar 22,07%.



Gambar 3. Skor Rata-rata *Pre-Test* dan *Post-Test*

Tahap kedua kegiatan yaitu pelatihan pengolahan bakso dan nugget jamur tiram. Kegiatan ini dilaksanakan di kediaman Kepala Dusun 2 Desa Payakabung (Gambar 4). Kegiatan pelatihan dilakukan dengan praktik langsung oleh tim pengabdian kepada masyarakat dan khalayak sasaran. Saat kegiatan berlangsung, khalayak sasaran sangat antusias melakukan praktik pengolahan bakso dan nugget jamur tiram. Produk hasil kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 5.

Produk bakso dan nugget jamur tiram yang dihasilkan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan memiliki sifat sensoris yang dapat diterima dan disukai oleh masyarakat. Oleh karena itu, tim pengabdian kepada masyarakat melakukan pengujian sifat sensoris terhadap parameter tekstur, rasa, dan penampakan bakso serta nugget jamur tiram yang dihasilkan. Pengujian



ini merupakan tahap ketiga dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Payakabung ini.



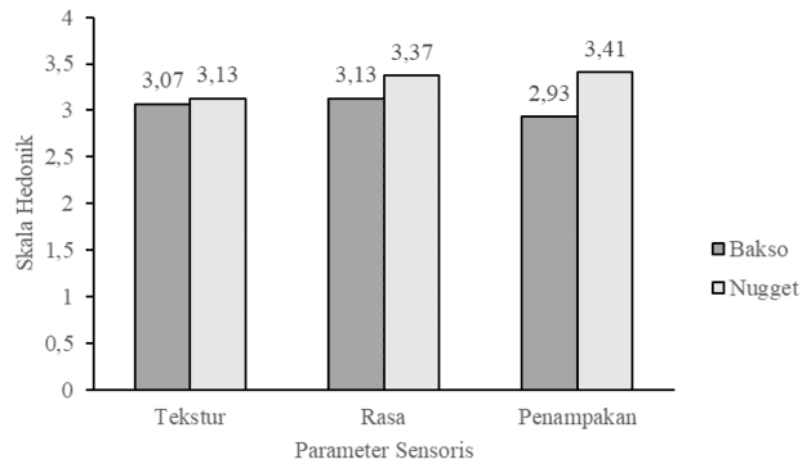
Gambar 4. Kegiatan Pelatihan Pengolahan Bakso dan Nugget Jamur Tiram



Gambar 5. Produk Bakso dan Nugget Jamur Tiram

Pengujian sifat sensoris dilaksanakan di Laboratorium Sensoris Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Jumlah panelis yang terlibat pada pengujian sensoris ini adalah 30 orang panelis. Pengujian sifat sensoris (tekstur, rasa, dan penampakan) menggunakan uji hedonik atau uji kesukaan. Uji hedonik merupakan uji yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan pada sampel uji [10].

Hasil pengujian sifat sensoris menunjukkan bahwa skor hedonik rata-rata untuk tekstur, rasa, dan penampakan bakso jamur tiram masing-masing adalah 3,07, 3,13, dan 2,93. Nilai tersebut mengindikasikan bahwa tekstur, rasa, dan penampakan bakso jamur tiram dapat diterima dan disukai oleh panelis. Hal yang sama ditunjukkan pada hasil pengujian sifat sensoris nugget jamur tiram, dimana skor hedonik rata-rata untuk tekstur, rasa, dan penampakan nugget jamur tiram masing-masing adalah 3,13, 3,37, dan 3,41. Nilai tersebut juga mengindikasikan bahwa tekstur, rasa, dan penampakan nugget jamur tiram dapat diterima dan disukai oleh panelis. Skor hedonik rata-rata bakso dan nugget jamur tiram dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Skor Hedonik Bakso dan Nugget Jamur Tiram

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberikan informasi, pemahaman, serta keterampilan kepada masyarakat Desa Payakabung, khususnya ibu-ibu PKK sebagai sasaran kegiatan, mengenai teknologi pengolahan bakso dan nugget jamur tiram. Peningkatan pemahaman khalayak sasaran adalah sebesar 22,07% setelah penyampaian materi.

Produk bakso dan nugget jamur tiram diterima dan disukai panelis. Skor hedonik rerata untuk tekstur, rasa, dan penampakan bakso jamur tiram masing-masing adalah 3,07 (suka), 3,13 (suka), dan 2,93 (suka). Skor hedonik rerata untuk tekstur, rasa, dan penampakan nugget jamur tiram masing-masing adalah 3,13 (suka), 3,37 (suka), dan 3,41 (suka).

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih disampaikan kepada Rektor Universitas Sriwijaya, serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Sriwijaya, yang telah mendanai kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Skema Pengabdian Berbasis Wilayah Universitas Sriwijaya Tahun 2025. Publikasi artikel ini dibiayai oleh Anggaran Universitas Sriwijaya Tahun Anggaran 2025 Sesuai dengan SK Rektor Nomor: 0016/UN9/SK.LPPM.PM/2025 tanggal 17 September 2025.

DAFTAR REFERENSI

- Bhatia, A., Neeraj, Jarial, R.S., Jarial, K., & Bathia, J.N. (2023). Oyster Mushrooms: Versatile Mushrooms with Potential Health Benefits. *The Science World*, 3(8), 2128-2133.
- BSN. 2014. *Standar Nasional Indonesia Bakso Daging (SNI 3818:2014)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Diskominfo Ogan Ilir. (2023). Profil Desa Payakabung. [Diakses 17 November 2025].
- Egra, S., Kusuma, I.W., & Arung, E.T. (2018). Kandungan Antioksidan pada Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *ULIN: Jurnal Hutan Tropis*, 2(2), 105-108.
- Ferdousi, J., Riyadh, Z.A., Hossain, M.I., Saha, S. R., & Zakaria, M. (2020). Mushroom Production, Benefits, Status, Challenges and Opportunities in Bangladesh: a Review. *Annual Research & Review in Biology*, 34(6), 1-13.



- Handayani, S., Dasir, & Yani, A.V. (2016). Mempelajari Sifat Fisika Kimia Bakso Jamur dengan Presentase Jamur Tiram Putih dan Tepung Tapioka. *Edible*, 1, 1-7.
- Hayati, R., Mayani, N., Husna, R., & Sulaiman, I. (2023). Pengolahan Nugget Ayam dan Penerimaannya Melalui Uji Organoleptik di Desa Krueng Lam Kareung Kecamatan Indrapuri Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia*, 1(1), 19-24.
- Lamadjido, S.R., Umrah, U., & Jamaluddin. (2019). Formulasi dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika*, 5(2), 166-74.
- Mareko, G. (2023). Pemanfaatan Jamur Tiram sebagai Salah Satu Sumber Gizi Alternatif bagi Masyarakat. *Jurnal Sapta Agrica*, 2(2), 1-13.
- Pratama, F. (2013). *Evaluasi Sensoris*. Palembang: Unsri Press.
- Pratiwi, I., Paisal, Amilizamiarti, Kurniasari, D., Aziz, I., Meilianti, Setiorini, I.A., & Apriyanti. T. (2024). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan dan Pemasaran Kelompok Tani Jamur Tiram Payakabung dan Kelompok Srikandi Payakabung PT. PLN Indonesia Power Unit Bisnis Pembangkit Keramasan Unit Pembangkit Indralaya. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Inovasi IPTEKS*, 2(6), 1725-1730.
- Saragih, R. (2015). Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, 1(2), 90-95.
- Saskiawan, I., & Hasanah, N. (2015). Aktivitas Antimikroba dan Antioksidan Senyawa Polisakarida Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(5), 1105-1109.
- Syafutri, M.I., Syaiful, F., Parwiyanti, Rosidah, U., & Sugito. (2022). Pengembangan Teknologi Pengolahan dan Pengemasan, serta Pemasaran Produk Stik Nanas dan Stik Ubi Jalar pada Kelompok Usaha Al Zeeshan Desa Putak, Kecamatan Gelumbang, Kabupaten Muara Enim. *J-Abdi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 3835-3846.
- Syafutri, M.I., Syaiful, F., Lidiasari, E., Widowati, T.W., Sugito, Pratama, F., Parwiyanti, & Yanuriati, A. (2024). Diseminasi Proses Sertifikasi Halal pada Perajin Kemplang Desa Meranjat Ilir Kecamatan Indralaya Selatan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(6), 1104-1111.
- Widyastuti, N. (2013). Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 15(3), 1-7.
- Yasa, I.K.P.S., & Ismail, D. (2023). Perbedaan Bakso Berbahan Dasar Jamur Tiram dengan Daging Ayam. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 2(6), 1362-1374.