

**LAPORAN KEMAJUAN  
PENGABDIAN IbM**



**IbM PENGEMBANGAN AGROBISNIS JAMUR DI KOTA SURAKARTA**

**Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun**

**SETYOWATI,SP.MP (NIDN: 0022037106)**

**FANNY WIDADIE,SP.M Agr(NIDN. 0006068502)**

**UNIVERSITAS SEBELAS MARET**

**SURAKARTA**

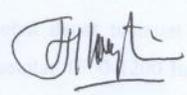
**SEPTEMBER 2013**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : **IbM Pengembangan Agrobisnis Jamur di Kota Surakarta**  
 Peneliti/Pelaksana  
 Nama Lengkap : Setyowati,SP.MP  
 NIDN : 0022037106  
 Jabatan Fungsional : Staf Pengajar  
 Program Studi : Agribisnis  
 Nomor HP : 081329529808  
 Alamat surel (e-mail) : watikchrisan@yahoo.com  
 Anggota (1)  
 Nama Lengkap : Fanny Widadie, SP., M.Agr/  
 NIDN : 0006068502  
 Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret Surakarta  
 Anggota (2)  
 Nama Lengkap :-  
 NIDN :-  
 Perguruan Tinggi :-  
 Anggota (3)  
 Nama Lengkap :-  
 NIDN :-  
 Perguruan Tinggi :-  
 Institusi Mitra (jika ada)  
 Nama Institusi Mitra :-  
 Alamat :-  
 Penanggung Jawab : Setyowati,SP.MP  
 Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun  
 Biaya Tahun Berjalan : Rp. 46.000.000  
 Biaya Keseluruhan : Rp. 46.000.000

Surakarta, 10- Oktober-2013

Mengetahui,  
 Ketua Lembaga Penelitian dan  
 Pengabdian Kepada Masyarakat  
  
**Prof. Dr. Ir. Danson, MSi**  
 NIP. 19660611 199103 1 002

Ketua,  
  
**Setyowati,SP.MP**  
 NIP. 19710322 199601 2 001

## RINGKASAN

Jamur merupakan makanan yang bergizi tinggi. Kandungan lemaknya yang rendah menyebabkan jamur layak dikonsumsi, apalagi bagi yang berdiet. Jamur tiram yang teksturnya mirip dengan daging ayam merupakan makanan favorit bagi vegetarian. Kandungan nutrisi pada jamur juga terbilang lengkap. Selain kaya vitamin dan serat, jamur juga memiliki kandungan mineral seperti kalium, kalsium, natrium, fosfor, besi dan magnesium. Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, 10,5-30,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0.20 mg thiamin, 4.7-4.9 mg riboflavin, 77,2 mg niacin, dan 314.0 mg kalsium. Serat jamur juga sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet.

Kelompok Tani Jamur Alumni 149 memiliki 15 orang anggota dengan diketuai oleh Ibu Muryati dan bendahara Ibu Surani. Mekanisme pengelolaan jamur dari kelompok tani jamur Alumni 149 adalah masing-masing anggota mendapatkan jadwal piket untuk mengurus budidaya jamur yang ada di satu rumah jamur (kumbung) setiap harinya. Bisnis budidaya ini juga disebut usaha bersama. Jika masa panen tiba, keuntungan dari penjualan jamur dibagi rata untuk semua anggota. Pada tahun 2010, Ibu Surani kemudian mendirikan usaha budidaya jamur sendiri dengan berbekal ilmu yang diperoleh dari Kelompok Tani Jamur Alumni 149.

Budidaya jamur dari milik Kelompok tani Jamur Alumni 149 sudah berdiri sejak tahun 2009 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani berdiri satu tahun setelahnya (Tahun 2010). Dengan kumbung berukuran sekitar 100 m<sup>2</sup>, kedua usaha ini dapat terus berjalan. Kapasitas rumah jamur (kumbung) tersebut dapat memuat 6000 baglog, tetapi saat ini kumbung tersebut baru diisi oleh sekitar 1000-1200 baglog. Dari baglog yang ada, setiap hari usaha jamur Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani dapat menghasilkan jamur sekitar 12-15 kg dengan masa panen lebih kurang 4 bulan. Dengan harga jual sekitar Rp 10.000,- sampai Rp

15.000,- per kilogram, usaha ini memiliki prospek yang cerah untuk dikembangkan.

Disamping minimnya modal dan peralatan, pengetahuan khususnya mengenai manajemen keuangan dan pembukuan dalam budidaya jamur masih kurang baik, hal tersebut ditunjukkan dengan belum dilakukannya pembukuan kegiatan maupun keuangan dan pengelolaan keuangan secara baik. Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani masih belum mempunyai catatan pembukuan keuangan usaha, pembukuan kegiatan, pembukuan pemesanan produk (waktu pemesanan, harga, dan lain-lain). Selain itu keuangan usaha juga belum dikelola dengan baik, keuangan usaha dengan keuangan keluarga masih bercampur.

Berdasarkan uraian tersebut, menarik kiranya untuk melakukan pendampingan usaha bagi UKM jamur milik Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani untuk dapat membantu meningkatkan omzet para petani jamur. Selain itu, diharapkan dapat menambah lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar untuk terlibat dalam proses budidaya jamur.

## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala karunia, rahmat dan hidayah Nya yang telah diberikan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan kemajuan pengabdian pada masyarakat mono tahun dengan judul **IbM Pengembangan Agrobisnis Jamur di Kota Surakarta** yang merupakan salah satu persyaratan untuk memperoleh dana penelitian Dikti

Penyusunan laporan pengabdian ini tidak mungkin terwujud tanpa adanya bantuan dari semua pihak, baik instansi maupun perorangan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof.Dr.Ir.Darsono,MSi selaku Ketua LPPM UNS
2. Bapak Prof.Dr. Bambang Pujiasmanto selaku dekan Fakultas Pertanian UNS
3. Ibu Setyowati,SP.MP selaku Ketua pengabdian pada masyarakat ini
4. Bapak Fanny Widadie , SP.MAgr selaku Anggota pengabdian pada masyarakat ini.
5. Bapak Kepala Kecamatan Mojosongo Surakarta
6. Bapak Kepala Desa Ngemplak Mojosongo Surakarta
7. Bapak dan ibu anggota Kelompok Tani Alumni 149 Ngemplak Mojosongo Surakarta

Penulis menyadari bahwa laporan kemajuan pengabdian ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun di kesempatan yang akan datang. Akhirnya penulis berharap semoga sumbangan pemikiran dalam pengabdian ini akan dapat bermanfaat . Terimakasih.

Surakarta, 25 Oktober 2013

Tim Pengabdian

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>RINGKASAN</b> .....	iii
<b>PRAKATA</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Analisis Situasi.....	1
B. Permasalahan Mitra.....	8
<b>BAB 2. TARGET DAN LUARAN</b> .....	9
<b>BAB 3. METODE PELAKSANAAN</b> .....	10
<b>BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI</b> .....	11
<b>BAB 5. HASIL YANG DICAPAI</b> .....	14
<b>BAB 6. RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA</b> .....	15
<b>BAB 7. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	16
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	17
<b>LAMPIRAN</b>	18

**DAFTAR TABEL****Tabel 1.** Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

10

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Salah satu sisi kumbung jamur Kelompok Tani Jamur Alumni 149

Gambar 2a. Baglog yang rusak karena kontaminasi jamur lain

Gambar 2b. Pemasakan baglog yang kurang sempurna

Gambar 2c. Tampak depan baglog-baglog yang rusak

Gambar 3. Autoclave baglog jamur

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Foto-foto kegiatan pengabdian masyarakat

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1. ANALISIS SITUASI

Jamur merupakan makanan yang bergizi tinggi. Kandungan lemaknya yang rendah menyebabkan jamur layak dikonsumsi, apalagi bagi yang berdiet. Jamur tiram yang teksturnya mirip dengan daging ayam merupakan makanan favorit bagi vegetarian. Kandungan nutrisi pada jamur juga terbilang lengkap. Selain kaya vitamin dan serat, jamur juga memiliki kandungan mineral seperti kalium, kalsium, natrium, fosfor, besi dan magnesium. Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, 10,5-30,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0.20 mg thiamin, 4.7-4.9 mg riboflavin, 77,2 mg niacin, dan 314.0 mg kalsium. Serat jamur juga sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet.

Usaha jamur merupakan usaha yang memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Hal ini dikarenakan tingginya animo masyarakat untuk mengkonsumsi makanan sehat. Oleh karena itu, Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani melakukan budidaya jamur, khususnya jamur tiram.

Kelompok Tani Jamur Alumni 149 memiliki 15 orang anggota dengan diketuai oleh Ibu Muryati dan bendahara Ibu Surani. Mekanisme pengelolaan jamur dari kelompok tani jamur Alumni 149 adalah masing-masing anggota mendapatkan jadwal piket untuk mengurus budidaya jamur yang ada di satu rumah jamur (kumbung) setiap harinya. Bisnis budidaya ini juga disebut usaha bersama. Jika masa panen tiba, keuntungan dari penjualan jamur dibagi rata untuk semua anggota. Pada tahun 2010, Ibu Surani kemudian mendirikan usaha budidaya jamur sendiri dengan berbekal ilmu yang diperoleh dari Kelompok Tani Jamur Alumni 149.

Budidaya jamur dari milik Kelompok tani Jamur Alumni 149 sudah berdiri sejak tahun 2009 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani berdiri satu tahun setelahnya (Tahun 2010). Dengan kumbung berukuran sekitar 100 m<sup>2</sup>, kedua usaha ini dapat terus berjalan. Kapasitas rumah jamur (kumbung) tersebut dapat memuat 6000

baglog, tetapi saat ini kumbung tersebut baru diisi oleh sekitar 1000-1200 baglog. Dari baglog yang ada, setiap hari usaha jamur Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani dapat menghasilkan jamur sekitar 12-15 kg dengan masa panen lebih kurang 4 bulan. Dengan harga jual sekitar Rp 10.000,- sampai Rp 15.000,- per kilogram, usaha ini memiliki prospek yang cerah untuk terus dikembangkan.

Dari segi bisnis, budidaya jamur memiliki perputaran modal yang cepat. Dengan masa inkubasi selama 30 hari dan selanjutnya dapat dipanen setelah 120 hari (4 bulan) membuat usaha budidaya ini menjadi sangat menguntungkan. Di samping itu, budidaya jamur memiliki kelebihan seperti kemudahan mendapatkan bahan baku, teknologi budidaya yang relative mudah dipelajari, memiliki resiko gagal yang kecil dan hemat tempat karena dapat memanfaatkan ruang kosong di sekitar rumah mengingat Surakarta sudah menjadi Kota yang maju yang hanya memiliki sedikit lahan kosong.

Dalam menjalankan usahanya, usaha Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani kadang mengalami kendala, khususnya mengenai cuaca panas. Budidaya jamur paling baik dikembangkan pada lingkungan bersuhu 22-28°C, sedangkan lokasi usaha jamur milik Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani di Kota Surakarta kadang mencapai 32.5°C. Cuaca yang panas ini dapat mengganggu kelembaban media tanam. Di samping suhu udara, kelembaban udara juga berpengaruh pada pertumbuhan jamur tiram. Jamur tiram idealnya tumbuh pada lingkungan dengan kelembaban udara berkisar antara 60-70%. Oleh karena itu, petani jamur seperti Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani harus menjaga suhu dan kelembaban udara kumbungnya supaya jamur tumbuh subur dengan cara mengatur ventilasi dan penyiraman. Selain itu, hal lain yang harus diperhatikan adalah sirkulasi udara, tingkat keasaman hingga cahaya. Permasalahan kondisi lingkungan ini kadang menyebabkan pertumbuhan jamur menjadi kurang optimal sehingga hasil produksi tidak maksimal. Gambar kumbung Jamur Kelompok tani jamur Alumni 149 dapat dilihat pada Gambar 1 berikut :



**Gambar 1.** Salah satu sisi kumbung jamur Kelompok Tani Jamur Alumni 149

Permasalahan ini terjadi juga di Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani. Kumbung yang ada pada dua petani jamur ini masih kurang sesuai untuk pertumbuhan budidaya jamur. Suhu yang panas dan udara yang terlalu kering menjadi penyebabnya. Akan tetapi, karena kekurangan modal, maka perbaikan kumbung tidak dapat dilakukan.

Peluang pasar jamur masih sangat luas. Pembeli jamur lokal mayoritas berasal dari restoran/hotel yang menyajikan menu olahan jamur. Selain itu, swalayan sebagai lokasi penjualan jamur juga dapat dijadikan pasar untuk menjual jamur dalam jumlah besar. Akan tetapi, pasar jamur di swalayan, restoran dan hotel ini acapkali sudah diisi oleh pengusaha besar dan system pembayarannya juga sangat lama. Oleh karena itu, kedua usaha ini memilih untuk memasarkan jamur melalui pedagang di pasar tradisional seperti pasar Gede, Pasar Legi dan pasar tradisional lain yang ada di Kota Surakarta. Permintaan jamur di pasar tradisional juga cukup besar. Tingginya permintaan jamur ini kadang tidak dapat dipenuhi oleh Kelompok

tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani. Hal ini berkaitan dengan jumlah ketersediaan modal dan pertumbuhan jamur yang kurang optimal.

Jamur yang dijual oleh kedua petani ini adalah jamur segar. Jamur segar idealnya dipasarkan tidak lama setelah dipanen mengingat umur simpannya yang pendek. Jika terlalu lama disimpan, jamur akan busuk dan tidak laak dikonsumsi. Selain itu, penanganan yang salah pada saat panen juga dapat menyebabkan penurunan kualitas jamur. Jamur akan berwarna kuning kecoklatan, pecah-pecah dan kering. Meski masih layak untuk dikonsumsi, jamur yang mengalami penurunan kualitas ini tidak dapat dijual. Selama ini, jamur yang mengalami penurunan kualitas ini dikonsumsi sendiri bahkan kadang dibuang begitu saja jika jumlahnya terlalu banyak. Padahal jamur yang masih layak konsumsi ini dapat juga dijadikan peluang bisnis melalui berbagai produk olahan jamur.

Ada berbagai macam produk olahan jamur yang memiliki umur simpan yang cukup lama seperti abon jamur, keripik jamur dan kerupuk jamur. Untuk kerupuk jamur pun dapat dibuat dengan berbagai rasa sehingga dapat menarik minat konsumen. Pada kesempatan ini, petani jamur akan diajarkan proses pembuatan berbagai olahan jamur sehingga dapat memberikan nilai tambah pada jamur yang sudah tidak layak jual tapi layak konsumsi dan mendatangkan margin keuntungan yang lebih bagi Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani

Budidaya jamur dilakukan dengan menginokulasi bibit jamur ke dalam media yang biasa disebut dengan baglog. Baglog ini berisi media-media yang diperlukan untuk pertumbuhan jamur seperti apas kayu gergaji, bekatul, kapur tepung jagung dan tepung tapioka. Pada awalnya, baik pada usaha jamur Kelompok tani Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani, baglog ini tidak dibuat sendiri melainkan membeli langsung dari daerah Polokerto, Mojolaban-Karang anyar. Harga baglognya adalah berkisar Rp 2000-Rp 2500/buah. Akan tetapi, kualitas baglog yang tidak konsisten menyebabkan banyak baglog yang rusak karena terkontaminasi oleh jamur perusak. Oleh karena itu, saat ini kedua usaha budidaya jamur ini mulai membuat baglog sendiri.

Baglog yang dibuat oleh kedua kelompok tani ini memiliki kualitas yang lebih baik jika dibandingkan dengan baglog yang dibeli dari supplier baglog. Hal ini terlihat dari persentase baglog yang rusak karena kontaminasi jamur. Dari 60%, sekarang jumlahnya tidak sampai 30% dari jumlah baglog yang diproduksi. Akan tetapi angka 30% ini masih cukup tinggi dan masih perlu diturunkan lagi melalui pembuatan baglog yang lebih baik. Gambar baglog yang rusak dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2a.** Baglog yang rusak karena kontaminasi jamur lain



**Gambar 2b.** Pemadatan baglog yang kurang sempurna



**Gambar 2c.** Tampak depan baglog-baglog rusak

Pembuatan baglog ini juga menyebabkan permasalahan lain khususnya mengenai kapasitas produksi. Proses pemadatan baglog jamur merupakan *bottleneck* dari kegiatan pembuatan baglog ini. Selain itu, kapasitas autoclave yang ada hanya memuat 100-140 baglog. Hal ini membuat rendahnya kapasitas produksi jamur. Gambar autoclave yang dimiliki oleh Kelompok Tani jamur Alumni 149 dapat dilihat pada Gambar 3



**Gambar 3.** Autoclave baglog jamur

Disamping minimnya modal dan peralatan, pengetahuan khususnya mengenai manajemen keuangan dan pembukuan dalam budidaya jamur masih kurang baik, hal tersebut ditunjukkan dengan belum dilakukannya pembukuan kegiatan maupun keuangan dan pengelolaan keuangan secara baik. Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani masih belum mempunyai catatan pembukuan keuangan usaha, pembukuan kegiatan, pembukuan pemesanan produk (waktu pemesanan, harga, dan lain-lain). Selain itu keuangan usaha juga belum dikelola dengan baik, keuangan usaha dengan keuangan keluarga masih bercampur.

Berdasarkan uraian tersebut, menarik kiranya untuk melakukan pendampingan usaha bagi UKM jamur milik Kelompok tani Jamur Alumni 149 dan Usaha Tani Mandiri Ibu Surani untuk dapat membantu meningkatkan omzet para

petani jamur. Selain itu, diharapkan dapat menambah lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar untuk terlibat dalam proses budidaya jamur.

## **2. PERMASALAHAN MITRA**

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra petani jamur adalah :

1. Tidak bias memenuhi permintaan pasar jamur karena rendahnya hasil produksi jamur akibat kapasitas produksi yang kurang dan masih cukup banyak baglog yang terkontaminasi jamur.
2. Kondisi lingkungan yang kurang mendukung untuk budidaya jamur sehingga pertumbuhan jamur masih kurang optimal.
3. Kurangnya modal sehingga menyebabkan petani jamur kesulitan untuk mengembangkan usahanya khususnya untuk memperbaiki kumbung jamur.
4. Kurang menguasai manajemen usaha khususnya manajemen keuangan dan pembukuan sehingga pengelolaan administrasi masih lemah.
5. Rendahnya produksi baglog sehingga mengurangi kapasitas produksi.
6. Rendahnya penguasaan manajemen waktu dalam menentukan waktu pembibitan agar produksi dapat terus berkesinambungan.
7. Terdapat jamur tiram yang tidak layak dijual segar tetapi layak makan yang belum dimanfaatkan secara optimal.
8. Kurangnya pengetahuan petani jamur dalam membuat produk-produk olahan jamur sehingga tidak dapat menambah nilai jual produk, khususnya jamur yang tidak layak untuk dijual segar.

## **BAB 2. TARGET DAN LUARAN**

Jenis luaran yang ditargetkan dari kegiatan ini adalah sebagai berikut :

- a. Kumbung yang sesuai dengan syarat tumbuh jamur, khususnya suhu, kelembaban cahaya dan sirkulasi udara.
- b. Penggunaan teknologi pada pembuatan baglog (mesin pengepress baglog dan autoclave skala besar) sehingga diharapkan dapat meningkatkan kapasitas produksi baglog dari 100 buah/7jam/orang menjadi 4 kali lipat lebih banyak sehingga permintaan pasar terhadap jamur segar dapat dipenuhi.
- c. Terjadi peningkatan jumlah panen jamur segar sebesar 50-75 persen.
- d. Menurunnya jumlah baglog yang terkontaminasi menjadi  $< 5\%$ .
- e. Peningkatan pengetahuan mitra dalam usaha budidaya jamur yang ditandai dengan meningkatnya kemampuan mitra dalam pemeliharaan jamur dan pengkondisian lingkungan untuk pertumbuhan jamur.
- f. Peningkatan ketrampilan mitra dalam memproduksi produk olahan dari jamur dengan meningkatnya ketrampilan menggunakan alat teknologi untuk memproduksi aneka olahan dari jamur.
- g. Dimanfaatkannya jamur yang sudah tidak layak jual segar tetapi layak makan menjadi aneka produk olahan jamur.
- h. Meningkatnya kemampuan mitra dalam membuat laporan keuangan/neraca usaha budidaya jamur.



## **BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI**

### **1. Ketua Pelaksana :**

- a. Nama Lengkap dan Gelar : Setyowati, SP.,MP
- b. Jenis Kelamin : Wanita
- c. Unit Kerja : Fakultas Pertanian UNS Agribisnis
- d. Bidang Keahlian : Manajemen Agrobisnis dan pemasaran pertanian
- e. Tugas dalam Kegiatan : Bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan dari perencanaan sampai pelaksanaan dalam kegiatan program
- f. Alokasi Waktu : 15 jam/minggu
  
- g. Pengalaman Pengabdian kepada Masyarakat :
  - Pemanfaatan Pekarangan Sempit Dengan Teknik Vertikultur di Daerah Perkotaan Kabupaten Karanganyar tahun 2005
  - Peningkatan Status Gizi Balita Melalui Peningkatan Gizi Ibu Balita dan Pemberian Makanan Tambahan Kepada Balita di Posyandu Desa Baturan, Colomadu Karanganyar Tahun 2006
  - Pelatihan Pembuatan Susu Kedelai Sebagai Alternatif Pengganti Susu Bagi Masyarakat di Desa Dirman Karangmojo Tasikmadu Karanganyar Tahun 2006
  - Pelatihan Pembuatan Kerupuk Dari Ampas Tahu Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Kelurahan Mojosongo Kecamatan Jebres Tahun 2007
  - Penyuluhan Adopsi Teknologi (Internet) pada Usaha Kecil dan Menengah di Kab Boyolali Tahun 2008
  - Introduksi Alat Pemipil Jagung Manual Untuk Mempercepat Proses Pemipilan Jagung Tahun 2008

- Penyuluhan dan pelatihan: Pemanfaatan limbah pertanian menjadi pupuk bokashi untuk mengurangi ketergantungan pada pupuk anorganik di kec Delanggu Kab Klaten Tahun 2009
- Diversifikasi Produk Olahan Sukun Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Di Kecamatan Karangpandan Tahun 2010
- Peningkatan Kinerja Agroindustri Tampak Pisang Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Komoditi Pisang Sebagai Unggulan Di Kabupaten Bojonegoro Tahun 2011

## **2. Anggota Pelaksana :**

- a. Nama Lengkap dan Gelar : Fanny Widadie, SP, M.Agr
- b. Jenis Kelamin : Pria
- c. Unit Kerja : Fakultas Pertanian UNS Jurusan Agrobisnis
- d. Bidang Keahlian : Ekonomi Pertanian
- e. Tugas dalam Kegiatan : Bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan dari perencanaan sampai pelaksanaan dalam kegiatan program
- h. Alokasi Waktu : 10 jam/minggu

## **i. Pengalaman Pengabdian kepada Masyarakat :**

1. Pelatihan Manajemen Usaha Melalui komputerisasi Sistem Pembukuan Pada Kelompok Pertanian Organik di Kecamatan Prambanan (2011)
2. Pengolahan Kelapa Terpadu di Yogyakarta (2012)



## BAB 5. HASIL YANG DICAPAI

Pengabdian IbM Pengembangan Agrobisnis Jamur di Kota Surakarta ini telah dilaksanakan sejak bulan Agustus 2013 . Adapun kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi akan diadakannya kegiatan pengabdian IbM pada kelompok tani jamur oleh tim pengabdian
2. Peninjauan lokasi tempat usaha budidaya jamur pada kedua mitra pengabdian
3. Peninjauan tempat untuk kegiatan penyuluhan kepada mitra pengabdian yang berlokasi di rumah ketua kelompok tani jamur tiram alumni 149
4. Identifikasi alat-alat yang dibutuhkan oleh mitra pengabdian
5. Mempersiapkan kegiatan penyuluhan kepada mitra pengabdian tentang produk-produk olahan jamur tiram
6. Melaksanakan kegiatan penyuluhan pengabdian jamur :
  - a. Penyuluh untuk motivasi usaha jamur tiram : Dr.Ir. Joko Sutrisno,MS
  - b. Penyuluh untuk produk-produk olahan berbahan baku jamur tiram : Mei Tri Sundari, SP.MSi
  - c. Pemberian alat-alat yang dibutuhkan oleh mitra pengabdian baik untuk budidaya jamur dan untuk pengembangan usaha olahan jamur yaitu: alat pengepres baglog, paranet, ekshaust fan, termo hygrometer, spinner, handsealer
  - d. Praktek produk-produk olahan jamur yaitu kerupuk jamur, keripik jamur, jamur krispy, abon jamur

## **BAB 6. RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA**

Setelah kegiatan penyuluhan tentang motivasi usaha jamur dan produk-produk olahan jamur dilakukan maka tahapan yang selanjutnya adalah pemantauan kegiatan yang dilakukan oleh kelompok tani jamur, setelah penyuluhan dan pengadaan alat-alat untuk usaha dan budidaya jamur kepada mitra :

1. Apakah mitra pengabdian semakin bersemangat dalam menjalankan budidaya jamurnya
2. Apakah alat-alat yang telah diberikan seperti: paranet, exhaust fan, termo hygrometer telah digunakan untuk memperbaiki kumbung jamurnya agar lebih sesuai untuk budidaya jamur
3. Apakah praktek produk-produk olahan jamur seperti : kerupuk jamur, keripik jamur, jamur kryspey, abon jamur telah diterapkan untuk lebih mengembangkan usaha jamurnya dan menambah pendapatan bagi kelompok tani jamur di kedua mitra pengabdian

## **BAB 7. KESIMPULAN DAN SARAN**

Pengabdian IbM Pengembangan Agrobisnis Jamur di Kota Surakarta telah dapat dijalankan dengan baik dan tanpa halangan yang berarti. Dengan kerjasama tim pengabdian yang baik dan peran serta aktif dari penyuluh/narasumber dalam kegiatan pengabdian ini maka semuanya telah berjalan sesuai yang diharapkan dan harapannya dapat memberikan manfaat bagi mitra pengabdian masyarakat dalam keberlanjutan usaha dan budidaya jamur pada kedua kelompok tani mitra.

Pengabdian yang kami lakukan ini telah sampai pada tahapan dilaksanakannya kegiatan penyuluhan tentang motivasi usaha jamur dan produk-produk olahan berbahan baku jamur tiram dan untuk selanjutnya akan kami lanjutkan sampai laporan akhir pengabdian masyarakat.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Kusuma, Bagus. 2009. *Mengapa Visi dan Misi Perusahaan itu?*. [www.arthapanghuripan.blogspot.com](http://www.arthapanghuripan.blogspot.com) . [Diakses tanggal 13 Januari 2010](#)
- Elang Lilik Martawijaya, Mochamad Yadi Nurjayadi, *Bisnis Jamur Tiram Di Rumah Sendiri*





## 2. Pelatihan Pembuatan Kerupuk Jamur





### 3. Pelatihan Pembuatan Jamur Crispy



#### 4. Pelatihan Pembuatan Keripik Jamur

