

STUDI KELAYAKAN USAHA KREATIF PEMBUATAN KERIPIK JAMUR TANKOS (KEJAMKOS)

Indra Putra Agung^{1*}, Nayo Ayu Saqori Nasution², Fatima³, Resna Trimerani⁴
^{1,2,3,4}Prodi Agribisnis Institut Pertanian STIPER Yogyakarta
Email Korespondensi: indraputraagung2@gmail.com

ABSTRAK

Kudapan Keripik Jamur tangkos merupakan salah satu makanan ringan yang memiliki manfaat bagi kesehatan, dimana kejamkos ini mengandung vitamin B, C, dan D. Kejamkos ini adalah olahan makanan ringan yang berbahan dasar jamur yang berasal dari janjangan kosong buah kelapa sawit (TKKS) yang sudah membusuk. Dimana bahan baku pembuatan KEJAMKOS ini sedikit sulit ditemukan karena pertumbuhannya tergantung musim dan kelembaban tempat janjangan diletakan. Jamur yang siap dipanen adalah jamur yang baru mau pecah yang ukurannya bisa sampai sebesar kepalan tangan orang dewasa. Jamur ini merupakan kelompok jamur mikroskopis yang memiliki nama ilmiah monilia sp. Jamur jenis ini akan terus tumbuh hingga sisa minyak dan protein dalam TKKS habis. Jamur ini tidak dipasarkan di pasar tradisional atau modern karena jamur ini tidak termasuk jamur yang tidak berkembang biak, jamur ini tumbuh subur sehingga mungkin sangat sulit ditemukan oleh masyarakat yang tinggal jauh dari perkebunan kelapa sawit. Maka ini merupakan kesempatan yang baik bagi para pemuda yang tinggal di sekitar perkebunan kelapa sawit untuk memanfaatkan jamur ini untuk diolah menjadi produk yang layak secara ekonomi dan bermanfaat.

Kata kunci: Jamur, Keripik Jamur, Tandan Kosong Kelapa Sawit

ABSTRACT

Tangkos Mushroom Chips Snack is one of the snacks that has health benefits, where cruelly it contains vitamins B, C, and D. This Kejamkos is a processed snack made from mushrooms that come from empty palm oil bunches (TKKS) that have been rotting . Where the raw material for making KEJAMKOS is a little difficult to find because its growth depends on the season and the humidity where the janjangan is placed. Mushrooms that are ready to be harvested are mushrooms that are just about to burst in size to the size of an adult's fist. This fungus is a group of microscopic fungi that has the scientific name Monilia sp. This type of fungus will continue to grow until the remaining oil and protein in the OPEFB are used up. This mushroom is not marketed in traditional or modern markets because this fungus does not include non-breeding mushrooms, this fungus thrives so it may be very difficult to find by people who live far from oil palm plantations. So this is a good opportunity for young people living around oil palm plantations to take advantage of these mushrooms to be processed into economically viable and useful products.

Keywords: Mushroom, Empty Palm, Oil Bunch Mushroom Chip

PENDAHULUAN

Jamur TANKOS (Tandanan kosong) buah kelapa sawit adalah jamur yang tumbuh di permukaan tandanan kosong kelapa sawit dan jamur ini hanya bisa di dapatkan di lingkungan yang terdapat perkebunan kelapa sawit. Tentu jamur Tankos Sangat sulit ditemukan di pedagang sayur yang ada di perkotaan, biasanya jamur ini dijual oleh orang-orang lokal yang tinggal di sekitar perkebunan kelapa sawit. Dalam perkembangan masakan Indonesia sudah banyak sekali makanan dan minuman, berkembang dari segi rasa, bentuk, kemasan dan aspek lainnya. nilai baru dalam suatu produk salah satunya adalah budidaya jamur yang tumbuh pada tandanan kosong kelapa sawit. Dari sesuatu yang awalnya hanya kita kekurangan dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan kelapa sawit, menjadi sesuatu yang memiliki nilai ekonomis dan mengandung bahan yang baik dan sehat untuk dimakan.

Jamur yang tumbuh pada media limbah tandanan kosong kelapa sawit biasanya merupakan jamur yang dapat dimakan. Dalam keadaan alaminya. Banyak spesies jamur yang berbeda tumbuh pada gading kosong kelapa sawit yang dibiarkan terbuka (Hidayati & Hidayat, 2015). Jamur yang tumbuh pada tandanan kelapa sawit memiliki banyak manfaat dan nilai gizi, adapun nilai gizi jamur kelapa sawit antara lain kaya akan vitamin B, C dan D. Asam lemak tak jenuh yang terdapat pada jamur kurma memberikan nutrisi bagi tubuh manusia berupa vitamin B, C dan D. Manfaat vitamin B antara lain antioksidan yang membantu melawan efek radikal bebas yang merusak sel-sel tubuh. Mengandung mineral-mineral yang terkandung dalam jamur kelapa sawit adalah potasium, fosfor, kalsium dan magnesium.; Jamur palmusi kaya akan protein dan mengandung banyak asam amino yang diperlukan tubuh. Rendah lemak Lemak total yang terkandung dalam jamur kurma rendah sehingga menjadikan jamur sebagai makanan sehat (Hatmoko, 2019).

Disini kita akan membuat suatu inovasi baru yang mana pada umumnya jamur tankos hanya diolah sebagai sayur tumis dan di goreng saja menjadi suatu kudapan yang sehat, dan bergizi serta enak untuk dikonsumsi yaitu pembuatan kripik dengan menggunakan bahan utama yaitu jamur Tangkos yang belum ada sebelumnya tentu tahan lama sehingga dapat dikirim ke berbagai daerah. Maka dari itu kelompok kami memiliki gagasan untuk memulai dan membuat sebuah usaha dan gagasan baru, dimana usaha ini kami rasa cukup menjanjikan dikawasan yang mayoritas adalah perkebunan kelapa sawit. Dengan memanfaatkan salah satu tumbuhan yang tumbuh di tandanan sawit..



Gambar 1. Jamur Tankos Kelapa Sawit

Dalam pemasarannya kudapan atau makanan ringan ini dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa serta dapat dibeli dengan harga yang relatif murah dan terjangkau untuk semua kalangan. Dalam proses pembuatannya jamur diolah melalui beberapa tahap mulai dari pembersihan, penjemuran hingga nanti proses penggorengan serta penirisan minyak yang menggunakan alat seperti alat pemisah minyak. Setelah itu kripik jamur yang telah selesai di kemas dengan kemasan berbahan plastic yang memiliki clock atau perekat yang menjaga jamur tetap renyah dan tetap sehat untuk dikonsumsi.

Usaha ini dilakukan karena adanya pandangan penting mengenai kesehatan walaupun kita memiliki kebiasaan makan atau ngemil, yang dimana kebiasaan ngemil atau makan makanan ringan yang mengandung banyak bahan pengawet yang dapat membahayakan kesehatan bila dikonsumsi terlalu sering. Berdasarkan uraian tersebut penulis memiliki inovasi untuk membuat diversifikasi olahan pangan baru yang inovatif dan kreatif sebagai jajanan yang menyehatkan, sehingga menjadi peluang usaha kreatif yang dapat bersaing dipasaran yaitu produk “KEJAMKOS (Keripik Jamur Tangkos) menjadi makanan yang bergizi dan menyehatkan.

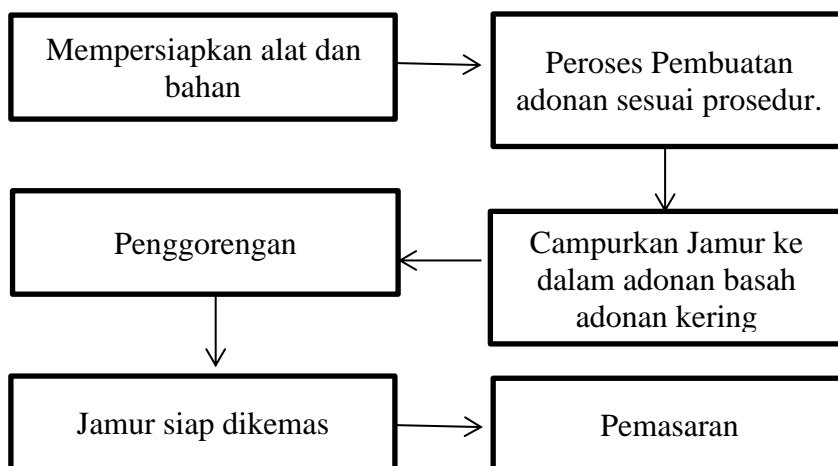
METODE KEGIATAN

Berdasarkan identifikasi permasalahan dan solusi pemecahan masalah yang sudah ditetapkan, maka dibuat metode kegiatan pengembangan usaha kreatif pembuatan produk KEJAMKOS. Tabel. 1 menggambarkan permasalahan dan metode yang ditetapkan untuk menyelesaikan permasalahan pada pembuatan produk KEJAMKOS.

Tabel 1. Hasil *Pra-Survey* Pembuatan KEJAMKOS (Keripik Jamur Tangkos)

No	Identifikasi Masalah	Alternatif Pemecahan	Metode
1	Jamur Tankos Sawit sebagai pengganti Jamur Tiram (jamur lain yang biasa diproduksi menjadi kripik)	Percobaan pergantian Jamur Tiram (jamur lain yang biasa diproduksi menjadi kripik) menjadi Jamur Tangkos Sawit	Membuat Kripik pakai Jamur Tankos Sawit
2	Pengaruh jika serat Jamur Tankos Sawit dibuat menjadi Kripik Jamur	marketing dan Produksi	Marketing dan produksi produk olahan Kripik Jamur Tankos (KEJAMKOS)

Berdasarkan Tabel 1 tentang metode yang diterapkan, disusunlah diagram alur sebagai berikut:



Gambar 2. Alur Metode Pembuatan Keripik Jamur Tangkos

Berdasarkan Gambar 2, dapat diuraikan metode pembuatan produk makanan KEJAMKOS sebagai berikut:

1) Alat dan Bahan

- | | |
|----------------|-------------------|
| a) Alat | b) Bahan |
| -Wajan | -Jamur Tangkos |
| -Pisau | -Tepung bumbu |
| -Kompor | -Tepung Beras |
| -Tabung gas | -Bawang Merah |
| -Kemasan | -Bawang Putih |
| -Alat tirisan | -Garam secukupnya |
| -Foodehidrator | -Minyak Goreng |

2) Pembuatan Adonan KEJAMKOS

Dalam pembuatan adonan KEJAMKOS hal pertama yang harus dilakukan adalah hal yang pertama dilakukan adalah lelehkan blueband kemudian sisihkan dan tunggu hingga suhu ruang. Campurkan gulastevia, gula palem, garam, telur, vanili dan blueband yang sudah dilelehkan dan suhu ruang sesuai dengan takaran diatas kemudian mixer hingga creamy. Setelah adonan tercampur rata masukkan campuran tepung dan baking powder sedikit demi sedikit dan mixer kembali hingga tercampur rata. Kemudian diamkan beberapa saat disuhu ruang atau didalam lemari pendingin.

3) Proses Penggorengan

Sebelum memasukan jamur yang telah dilumuri adonan basah dan kering panaskan minyak goreng terlebih dahulu agar adonan tidak menyerap minyak begitu banyak dan adonan akan menjadi krispy. Tunggu hingga adonan jamur bewarna agak kecoklatan (matang), kemudian angkat dan tiriskan.

4) Perhitungan Ekonomi

Untuk perhitungan perencanaan keuangan adalah sebagai berikut :

a) **Biaya tetap dalam 1 bulan.**

Tabel 2 . Biaya tetap dalam 1 bulan.

Nama Barang	Kontribusi	Total
Gaji Pegawai	3 orang × Rp 100.000,00 × 1 kali jualan	Rp. 300.000,00
Total		Rp. 300.000,00

b) Biaya Variabel dalam 1 bulan.

Tabel 3. Biaya Variabel dalam 1 bulan

Nama Barang	Kontribusi	Total
Bungkus kemasan	Rp. 35.000,00	Rp.35.000,00
Tepung beras	Rp.10.000,00 × 1 kg	Rp.10.000,00
Minyak goreng	Rp. 14.000,00 × 3 liter	Rp.42.000,00
Bawang merah	Rp. 30.000,00	Rp.30.000,00
Bawang putih	Rp. 30.000,00	Rp.30.000,00
Garam	Rp. 3.000,00	Rp.3.000,00
Transportasi	Rp. 50.000,00 × 1orang	Rp.50.000,00
Tepung bumbu	Rp.5.000,00 × 2 bungkus	Rp.10.000,00
Bubuk perasa	Rp.4.000,00 × 3 bungkus (aneka rasa)	Rp.16.000,00
Tabung gas	Rp.30.000,00	Rp.30.000,00
Total		Rp. 256.000

c) Omset = uang masuk penjualan Dalam 1 bulan.

Tabel 4. Omset dalam 1 bulan

Produk	Jumlah terjual	Harga per buah	Total
Kripik Kejamkos	150	Rp. 10.000,00	Rp 1.500.000,00
Total			Rp.1.500.000,00

Penghasilan kotor dan penghasilan bersih

a. Penghasilan kotor

$$= \text{Total omset} - \text{Biaya tetap}$$

$$= \text{Rp.1.500.000,00} - 300.000,00$$

b. Penghasilan bersih

$$= \text{Total omset} - (\text{Biaya tetap} + \text{Biaya variabel})$$

$$= \text{Rp.1.200.000,00} - (\text{Rp.300.000,00} + \text{Rp. 256.000,00})$$

$$= \text{Rp. 644.000,00}$$

- Ratio biaya dan pendapatan (R/C) dalam setahun

$$\text{R/c} = \text{Penerimaan: total biaya pengeluaran}$$

$$= \text{Rp. 27.000.000} : 5.040.000$$

$$= 5.35$$

Artinya: dari Rp. 1 yang dikeluarkan dapat menghasilkan keuntungan sebanyak Rp. 5.35 Jadi kesimpulannya usaha Kejamkos ini merupakan usaha yang sangat layak untuk dikembangkan dan dijalankan karna dalam perhitungan nilai rasio yang sudah lebih dari >1.

HASIL PEMBAHASAN

Suatu inovasi baru dimana jamur TANKOS (Tandan kosong) kelapa sawit ini dapat diolah menjadi sebuah kudapan yang sehat dan bergizi serta enak untuk dikonsumsi yaitu pembuatan kripik dengan menggunakan bahan utama jamur Tankos. Dalam pemasarannya kudapan atau makanan ringan ini dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa serta dapat dibeli dengan harga yang relative murah dan terjangkau untuk semua kalangan. Dalam proses pembuatannya jamur diolah melalui beberapa tahap mulai dari pembersihan, penjemuran hingga nanti proses

penggorengan serta penirisan minyak yang menggunakan alat seperti alat pemisah minyak. Setelah itu kripik jamur yang telah selesai di kemas dengan kemasan berbahan plastic yang memiliki clock atau perekat yang menjaga jamur tetap renyah dan tetap sehat untuk dikonsumsi.

Target pemasaran penjualan kejamkos yaitu lingkungan masyarakat sekitar tempat produksi, serta masyarakat diluar kota serta dilingkungan tempat kami kuliah. Pemasaran juga dilakukan secara online melalui sosial media seperti Whatsapp, Facebook dan Instagram dengan cara mengupload ke story sosial media dengan menggunakan poster yang menarik. Di wilayah Yogyakarta khususnya Maguwoharjo, belum terdapat produk Kerpik jamur yang berasal dari Jamur Tangkos Atau tandan sawit Kosong hal ini disebabkan karna wilayah Yogyakarta dan sekitar belum ada tanaman/perkebunan kelapa sawit yang dapat menghasilkan tandanan kosong sebagai media tumbuhnya jamur Tankos, sehingga produk KEJAMKOS ini tergolong unik dan berbeda dibanding kebanyakan jamur lainnya yang dijadikan produk makanan ringan. Produk Kejamkos ini merupakan cemilan yang menyehatkan sehingga dapat menjadi pilihan bagi orang yang ingin tetap ngemil tapi tetap sehat dan terjaga.

Persiapan Pembuatan Produk KEJAMKOS

Hal yang perlu dipersiapkan dalam pembuatan kudapan kripik jamur tandanan kosong dengan nama brand “KEJAMKOS” adalah dengan menyiapkan alat dan bahan, melakukan percobaan/trial untuk menemukan resep yang sesuai. Adapun Alat dan bahan yang di perlukan dalam membuat kripik jamur tangkos (KEJAMKOS) yaitu sebagai berikut:

Adapun cara pembuatan kripik jamur Dankos (KEJAMKOS) yaitu sebagai berikut:

1. Mempersiapkan alat dan bahan terlebih dahulu.
2. Sebelum melakukan proses pengolahan pekerja memakai sarung tangan dan masker
3. Setelah itu pekerja menyemprotkan desinfektan ke barang-barang yang mau digunakan
4. Bersihkan jamur tangkos kemudian dibelah menjadi dua, setelah itu cuci sampai bersih lalu tiriskan.
5. Rebus air, tunggu hingga mendidih kemudian masukkan jamur tangkos tunggu sampai 10-15 menit. Lalu angkat dan kemudian tiriskan.
6. Haluskan bawang putih, bawang merah, dan garam secukupnya.
7. Campurkan bumbu halus ke dalam jamur lalu aduk hingga merata.
8. Buat adonan basah dengan melarutkan tepung bumbu sajiku dengan 80-100 ml air.
9. Buat adonan kering dengan menggunakan tepung sajiku dan tepung beras.
10. Masukkan jamur yang sudah dioleni kedalam adonan basah. Lalu ambil adonan jamur lalu lumuri kedalam adonan kering sedikit demi sedikit sambil di tekan-tekan hingga terbentuk kulit tepung yang kering kemudian tiriskan.
11. Goreng ke dalam minyak panas hingga berubah warna menjadi kecoklatan. Angkat dan tiriskan tunggu hingga dingin.
12. Lalu gunakan alat saring minyak yang dapat mengurangi kadar minyak di jamur yang telah di goreng.
13. Setelah semua bahan di olah kita masuk ke tahap pengemasan.

Packaging atau pengemasan produk KEJAMKOS menggunakan plastik atau standing pouch ukuran 100 gram dengan harga Rp 10.000/pcs. Standing pouch atau yang sering juga disebut sebagai stand up pouch merupakan jenis kemasan fleksibel yang dapat

berdiri dan biasanya memiliki zipper. Berbeda dari jenis kemasan plastik fleksibel pada umumnya yang tidak bisa berdiri karena tidak memiliki penopang dan karena bahannya yang lentur. Serta menggunakan stiker logo dari produk kejamkos yang direkatkan didepan tampilan kemasan standing pouch beserta ingredients dari produk kejamkos.



Gambar 3. Standing Pouch.

Packaging dilakukan secara manual perkemasan, menggunakan timbangan agar isi produk sama rata disetiap kemasan. KEJAMKOS yang sudah dipackaging siap dipasarkan, Pemasaran dilakukan dengan memanfaatkan medi sosial seperti melakukan penawaran ke story whatsapp,instagram dan facebook dengan membuat poster yang menarik konsumen. Pengemasan yang aman dan baik memberikan daya Tarik dan kamanan pangan dari suatu produk (Romadhan et.al, 2021).

Persiapan yang lainnya dalam hal pengemasan yaitu pembuatan desain logo kemasan. Logo pada kemasan membantu produk lebih dikenal konsumen yang membedakan dengan produk lainnya. Berikut gambar logo kemasan.



Gambar 4. Logo KEJAMKOS

Kegiatan setelah melakukan persiapan baik dari koordinasi sampai teknis dilanjutkan dengan pelaksanaan pembuatan keripik jamur tankos (KEJAMKOS). Produk KEJAMKOS ini dibuat oleh anggota kelompok PKM-K KEJAMKOS . Pembuatan ini dipandu oleh seorang dosen yang memantau dan menilai resep serta langkah-langkah pengolahan jamur kelapa sawit menjadi sebuah produk KEJAMKOS dan Pembuatan berjalan dengan lancar.



Gambar 5. Produk KEJAMKOS.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa produk KEJAMKOS ini merupakan kudapan yang berbahan dasar jamur yang tumbuh di tandanan kosong buah kelapa sawit. Selain rasanya yang khas Produk Kejamkos juga merupakan kudapan yang kaya akan protein, mineral dan kaya akan vitamin B,C dan D. Manfaat vitamin B antara lain sebagai antioksidan yang membantu melawan efek radikal bebas yang merusak sel-sel dalam tubuh, Mineral yang terkandung dalam jamur sawit antara lain potasium, fosfor, kalsium, dan magnesium, Kaya Protein Jamur sawit mengandung banyak asam amino yang esensial bagi tubuh serta Rendah Lemak yang membuat jamur merupakan makanan yang sehat, yang dapat dikembangkan usahanya menjadi jajanan sehat yang sudah dilakukan pengemasan dengan standing pouch dan sudah memiliki logo usaha.

Saran

Saran untuk kegiatan ini yakni diharapkan untuk kedepannya dapat dilakukan variasi yang lebih baik dalam pembuatan dan pengolahan kripik jamur tankos. Baik itu dalam segi variasi rasa ataupun bentuk olahan lain yang dapat membuat nilai jual dapat naik dan membaik.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis yang tergabung dari kelompok pembuatan Kripik Jamur Tangkos mengucapkan terimakasih kepada Institut Pertanian STIPER yang telah memberikan pendanaan dalam mendukung pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) dengan judul yaitu “KEJAMKOS (KERIPIK JAMUR TANGKOS) KUDAPAN BERGIZI DAN MENYEHATKAN”. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada para dosen atas bimbingan dan kesediaan waktunya.

DAFTAR PUSTAKA

- Bakce, D., Syahza, A., Bahri, S., Irianti, M., Riadi, R. M., & Asmit, B. (2019, September). Pemanfaatan limbah kelapa sawit untuk budidaya jamur merang dalam upaya perbaikan ekonomi desa: Pengabdian kepada masyarakat di Desa Kampung Baru, Kabupaten Pelalawan. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 1, pp. 235-242).
- Hafid, M., Jailani, J., & Sayadi, S. (2019). PKM Kewirausahaan Usaha pengembangan “Rengginang Sorgum”. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 99-103.
- Hartanti, M. D., Murwonugroho, W., Djuana, E., Bella, I., & Prasetyaningsih, N. (2022). PKM Pemanfaatan Ampas Tahu Diversifikasi Camilan Sehat Bernilai Jual Tinggi di Bojong Sempu, Bogor. *IKRA-ITH ABDIMAS*, 5(3), 214-224.
- Hutasuhut, J., & Harahap, A. P. (2018, April). PKM Industri Rumah Tangga Makanan Tradisional Sipirok “Panggelong” di Kelurahan Hutasuhut dan Desa Pangurabaan Kecamatan Sipirok Kabupaten Tapanuli Selatan Provinsi Sumatera Utara. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN* (Vol. 1, No. 1, pp. 140-148).
- Kementerian Perindustrian Indonesia, 2016. “Industri Makanan dan Minuman Masih Jadi Andalan”, <https://kemenperin.go.id/artikel/18465/Industri-Makanan-dan-Minuman-Masih-Jadi-Andalan> diakses pada 7 Maret 2022 pukul 10.30 WIB.
- Romadhan, M. F., Azni, I. N., Rahmawati, R., & Andiyana, Y. (2021). PELATIHAN LEGALITAS PRODUK PANGAN DAN KEMASAN BAGI PENGUSAHA KULINER ANGGOTA LEMBAGA BARISAN MUDA WIRAUSAHA INDONESIA REGIONAL IV-BANTEN. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 4(1).
- Santoso, B., Wiranti, D., & Bhw, J. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Dabuk Makmur Dengan Pengelolaan Jamur Sawit Menjadi Jamur Crispy Bernilai Ekonomi. *Jurnal PkM Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(3), 212-217.
- Sarbullah, S., & Novandalina, A. (2022). PKM Diversifikasi Produk Keripik Sebagai Strategi Kompetitif pada Usaha Keripik Skala Mikro Desa Lerep. *Journal of Social Work and Empowerment*, 1(2), 1-8.
- Sari, N. P., & Yuli, S. B. C. (2021). IBM Pengembangan Snack Cheese Stick Wirausaha Mahasiswa. *JOURNAL OF ECONOMIC AND SOCIAL EMPOWERMENT*, 1(01), 1-8.
- Setyadi, A., & Wahyuningsih, E. D. (2018). PKM Usaha Mikro Olahan Pangan di Kelurahan Bendan Ngisor Kecamatan Gajah Mungkur dan di Kelurahan Purwodinatan Kecamatan Semarang Tengah Kota Semarang, Propinsi Jawa Tengah. *SNKPPM*, 1(1), 412-414.