

PEMANFAATAN JAMUR MERANG SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING AYAM PADA PEMBUATAN DIMSUM

Utilization of straw mushrooms as a substitute for chicken meat in dimsum production

Hesti Yulianti^{1*}, Arief Fazlul Rahman², Fachri Ibrahim Nasution³, Wimpy Prendika⁴, Iffadhiya Fathin Adiba⁵, Nadilla Alifia Safmi⁶, Winda Herman⁷

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi Teknologi Pascapanen, Institut Teknologi Perkebunan Pelalawan Indonesia

⁷ Program Teknik Industri, Institut Teknologi Perkebunan Pelalawan Indonesia

Email: hesti@itp2i-yap.ac.id ¹⁾

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamur merang sebagai bahan alternatif pengganti daging ayam dalam pembuatan dimsum. Jamur merang diketahui memiliki nilai gizi yang baik, rendah lemak dan kolesterol, serta berpotensi sebagai sumber protein nabati. Metode pelaksanaan kegiatan mencakup penyuluhan, diskusi, dan praktik langsung pembuatan dimsum berbahan dasar jamur merang. Hasil kegiatan menunjukkan 60% peserta merasa puas terhadap pelaksanaan pelatihan dengan tema pemanfaatan jamur merang sebagai pengganti daging ayam pada pembuatan dimsum, 90% peserta menyatakan kemudahan dalam pemahaman materi yang diberikan, 90% peserta merasa waktu yang diberikan saat pelatihan cukup, 85% peserta menyatakan memperoleh peningkatan pengetahuan setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan pengabdian, 100% peserta menunjukkan minat berwirausaha, 80% peserta menilai pelatihan sangat bermanfaat dan 85% menyatakan bahwa pelatihan sangat membantu masyarakat. Melalui kegiatan ini, diharapkan dapat mendorong diversifikasi pangan sekaligus pengembangan usaha berbasis potensi sumber daya lokal.

Kata kunci: Dimsum, Diversifikasi Pangan, Jamur Merang

ABSTRACT

This community service activity aims to enhance the community's knowledge and skills in processing straw mushrooms as an alternative ingredient to replace chicken meat in making dimsum. Straw mushrooms are known to have good nutritional value, low fat and cholesterol content, and potential as a source of plant-based protein. The implementation methods of the activity included counseling sessions, discussions, and hands-on practice in making dimsum using straw mushrooms as the main ingredient. The results of the activity showed that 60% of participants were satisfied with the implementation of the training on the utilization of straw mushrooms as a substitute for chicken meat in dimsum production, 90% of participants stated that the material presented was easy to understand, 90% felt that the time allocated for the training was sufficient, 85% reported gaining increased knowledge after participating in the community service training activity, 100% showed interest in entrepreneurship, 80% considered the training to be highly beneficial, and 85% stated that the training greatly helped the community. Through this activity, it is expected to encourage food diversification as well as the development of businesses based on the potential of local resources.

Keywords: Dimsum, Food Diversification, Straw Mushrooms

PENDAHULUAN

Perubahan pola konsumsi masyarakat saat ini menunjukkan kecenderungan beralih dari pangan konvensional menuju makanan yang lebih sehat dan aman dikonsumsi. Kesadaran akan pentingnya asupan rendah lemak, rendah kolesterol, serta berbasis bahan nabati semakin meningkat, seiring dengan tingginya kasus penyakit seperti obesitas, hipertensi, dan gangguan jantung. Kondisi tersebut mendorong perlunya pengembangan inovasi produk pangan alternatif yang tidak hanya memiliki nilai gizi, tetapi juga bernilai ekonomi dan dapat diterima oleh masyarakat luas (Putri et al. 2020).

Dimsum merupakan salah satu makanan khas Tiongkok yang diolah dengan metode pengukusan dan umumnya berisi bahan berprotein seperti ayam dan udang (Putri et al. 2022). Saat ini, dimsum menjadi salah satu produk makanan yang populer di berbagai kalangan karena cita rasanya yang enak, tampilannya yang menarik, dan cara penyajiannya yang praktis. Pada umumnya, dimsum menggunakan daging ayam sebagai bahan utama sumber protein hewani. Namun, penggunaan daging ayam memiliki beberapa keterbatasan, seperti harga yang cenderung tidak stabil, ketergantungan pada ketersediaan ternak, serta kandungan lemak dan kolesterol yang relatif tinggi. Selain itu, dimsum berbahan dasar daging ayam kurang sesuai bagi masyarakat yang menerapkan pola makan nabati atau vegetarian (Sari dan Handayani, 2019).

Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan memanfaatkan bahan pangan nabati sebagai pengganti daging ayam, salah satunya melalui penggunaan jamur merang. Jamur merang (*Volvariella volvacea*) merupakan jenis jamur yang banyak dikonsumsi dan dibudidayakan di Indonesia karena kandungan gizinya yang tinggi serta rasanya yang lezat. Jamur ini dikenal sebagai sumber protein nabati, serat, vitamin B kompleks, serta mineral seperti

kalium, fosfor, dan zat besi (Suryani et al. 2020).

Selain itu, jamur merang juga mengandung senyawa bioaktif seperti polisakarida dan antioksidan yang berperan dalam meningkatkan sistem imun serta membantu menurunkan risiko penyakit degeneratif (Rahmawati dan Putra, 2021). Kandungan lemaknya yang rendah serta bebas kolesterol menjadikan jamur merang sebagai pilihan bahan pangan yang lebih sehat dibandingkan daging ayam (Widyastuti et al. 2019). Teksturnya yang kenyal menyerupai daging serta rasa gurih alaminya membuat jamur ini sangat potensial digunakan sebagai bahan dasar berbagai produk olahan.

Berbagai penelitian terdahulu telah mengkaji pemanfaatan jamur sebagai alternatif bahan pangan serta pengembangan produk olahannya. Akan tetapi, mayoritas penelitian tersebut masih menitikberatkan pada kandungan gizi, teknik budidaya, maupun pengolahan sederhana untuk konsumsi rumah tangga, seperti tumisan dan lauk pendamping. Kajian mengenai inovasi diversifikasi jamur merang menjadi produk pangan modern yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi, terutama dimsum, masih belum banyak dilakukan. Di samping itu, kegiatan yang mengombinasikan inovasi pangan sehat dengan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan dan pengembangan usaha berbasis pangan lokal juga masih terbatas. Hal tersebut menunjukkan bahwa potensi jamur merang sebagai bahan pangan alternatif belum sepenuhnya diimbangi dengan kemampuan masyarakat dalam mengolah serta memasarkan produk inovatif berbahan dasar jamur merang.

Pemanfaatan jamur merang sebagai bahan utama dalam produk olahan dapat meningkatkan nilai ekonominya sekaligus menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Namun, dalam praktiknya, pemanfaatan jamur merang masih terbatas, umumnya

hanya diolah sebagai tumisan atau lauk sederhana. Hal ini terjadi karena masih terbatasnya pemahaman masyarakat mengenai inovasi pengolahan jamur menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. (Wulandari et al. 2022).

Padahal, pengembangan produk inovatif seperti dimsum berbahan dasar jamur merang dapat meningkatkan daya tarik konsumen sekaligus memperluas pangsa pasar (Lestari et al. 2020). Penggunaan jamur merang sebagai bahan utama maupun campuran dalam dimsum juga menjadi alternatif yang lebih sehat dan ramah lingkungan, karena kandungan lemaknya rendah, kaya serat, serta memiliki komponen umami yang mampu memperkuat cita rasa (Astuti dan Darmawan, 2021).

Dengan demikian, pengolahan jamur merang menjadi produk seperti dimsum tidak hanya meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, tetapi juga berpotensi menghasilkan produk pangan inovatif yang bergizi, lezat, dan memiliki daya saing tinggi di pasaran. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat mengoptimalkan pemanfaatan jamur merang secara lebih kreatif dan produktif.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil analisis situasi serta diskusi dengan mitra, yaitu masyarakat Desa Padang Luas Kec. Langgam Kab. Pelalawan dalam kegiatan program pengabdian kepada masyarakat (PkM), dapat diidentifikasi beberapa permasalahan utama yang dihadapi, antara lain:

1. Mitra belum memiliki pengetahuan yang memadai mengenai manfaat jamur merang.
2. Mitra belum mampu mengoptimalkan pemanfaatan jamur merang sebagai bahan baku produk olahan, sehingga inovasi pangan olahan masih terbatas.

Selama ini, jamur merang umumnya hanya diolah secara sederhana, seperti digoreng menjadi jamur krispi atau

digunakan sebagai bahan tambahan dalam berbagai masakan sayuran. Pemanfaatannya belum optimal karena keterbatasan pengetahuan masyarakat terkait teknik pengolahan menjadi produk bernilai tambah. Padahal, jamur merang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, antara lain protein nabati, serat, karbohidrat, vitamin, serta rendah lemak dan kolesterol.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi Permasalahan

Berdasarkan hasil identifikasi masalah yang menunjukkan masih rendahnya tingkat pengetahuan, keterampilan, dan inovasi dalam pengembangan produk, maka solusi yang ditawarkan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah melakukan diversifikasi pangan. Upaya tersebut dilakukan dengan memanfaatkan jamur merang sebagai alternatif pengganti daging ayam dalam pembuatan dimsum. Pemilihan jamur merang didasarkan pada teksturnya yang mirip dengan daging, kandungan gizinya yang baik, harga yang relatif ekonomis, serta ketersediaannya yang mudah dijangkau oleh mitra.

Jamur merang termasuk komoditas hortikultura yang cukup melimpah dan memiliki nilai gizi tinggi. Meskipun demikian, pemanfaatannya di masyarakat masih terbatas pada penggunaan segar, seperti untuk bahan tumisan atau sayuran. Tantangan yang dihadapi antara lain umur simpan yang relatif singkat serta masih kurangnya inovasi produk olahan yang mampu meningkatkan nilai tambahnya.

Selain itu, rendahnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan pangan berbasis nabati, ketergantungan terhadap bahan baku hewani dengan harga yang fluktuatif, serta minimnya pengembangan produk bernilai ekonomi menjadi permasalahan utama. Oleh karena itu, kegiatan ini menawarkan solusi berupa edukasi dan penyuluhan mengenai potensi

jamur merang sebagai substitusi daging ayam.

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai karakteristik jamur merang, kandungan gizinya, manfaat kesehatan, serta keunggulan ekonominya dibandingkan bahan pangan hewani. Dengan meningkatnya pemahaman tersebut, diharapkan masyarakat terdorong untuk mengoptimalkan pemanfaatan jamur merang sebagai alternatif pangan yang sehat dan terjangkau. Keberhasilan kegiatan ini diukur melalui beberapa indikator, yaitu: (1) meningkatnya pemahaman peserta mengenai pengolahan pangan berbasis jamur merang yang ditunjukkan melalui hasil evaluasi sesudah pelatihan; (2) peserta mampu mempraktikkan secara

mandiri pembuatan dimsum berbahan dasar jamur merang dengan menghasilkan 30 produk dimsum selama kegiatan pelatihan; (3) adanya rencana tindak lanjut usaha, seperti produksi dimsum secara berkelanjutan, pemasaran dalam skala rumah tangga, atau pembentukan kelompok usaha kecil berbasis olahan jamur merang.

Luaran dan Target Capaian

Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah masyarakat mampu mengembangkan produk pangan berbasis nabati yang memiliki nilai ekonomi serta peluang pasar yang menjanjikan. Inovasi tersebut diharapkan tidak hanya mempekaya ragam produk pangan tingkat desa, tetapi juga menjadi upaya optimal dalam pemanfaatan sumber daya alam lokal.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pelatihan pemanfaatan jamur merang sebagai pengganti daging ayam pada pembuatan dimsum dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 27 Januari 2026 bertempat di Balai Desa Padang Luas Kec. Langgam Kab. Pelalawan. Kegiatan ini dihadiri oleh masyarakat setempat selaku ibu PKK sebanyak 20 peserta. Tim pelaksana terdiri dari dosen dan didukung oleh beberapa mahasiswa dari ITP2I. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Tahap pengurusan awal mencakup pengurusan izin dengan pihak mitra guna memperoleh persetujuan serta penentuan jadwal kegiatan.
2. Acara diawali dengan sambutan dari perwakilan kampus yaitu Ketua Program Studi Teknologi Pascapanen dan pihak desa sekaligus membuka acara.
3. Penyampaian materi oleh ketua tim pengabdian (Gambar 1).
4. Selanjutnya sesi diskusi tanya jawab.
5. Pelatihan pembuatan dimsum jamur.
6. Kegiatan ditutup dengan foto bersama.



Gambar 1. Penyampaian materi sosialisasi oleh ketua tim pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat meliputi sosialisasi dan pelatihan pemanfaatan jamur merang sebagai pengganti daging ayam dalam pembuatan dimsum telah dilaksanakan dengan melibatkan masyarakat Desa Padang Luas Langgam. Pelatihan meliputi penyampaian materi mengenai kandungan gizi jamur merang, potensi jamur merang sebagai alternatif protein nabati, serta praktik langsung pembuatan dimsum berbahan dasar jamur merang. Acara sosialisai dimulai pukul 08.00-12.00 WIB. Kegiatan diawali dengan sambutan dari tim

pengabdian diwakilkan oleh Ketua Program Studi Teknologi Pasca Panen Arief Fazlul Rahman, S.TP., M.Si selama 10 menit dan dilanjutkan sambutan dari Sekretaris Daerah Armad Bagas selama 10 menit sekaligus membuka acara. Selanjutnya pemaparan materi selama 15 menit dan proses pembuatan dimsum oleh peserta selama 40 menit diakhiri dengan menyantap hidangan dimsum yang telah disiapkan oleh tim pengabdian dan foto bersama (Gambar 2).



Gambar 2. Dokumentasi foto bersama antara tim pengabdian dan peserta pelatihan.

Peserta menunjukkan tingkat antusias yang tinggi selama acara berlangsung, khususnya pada saat sesi praktik pembuatan dimsum. Hal tersebut terlihat dari keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan proses, mulai dari persiapan bahan, pengolahan adonan dan hingga pengukusan.

Proses pembuatan dimsum dirincikan sebagai berikut.

Pertama, haluskan 4 siung bawang putih dan iris tipis daun bawang. Tumis bawang putih menggunakan sedikit minyak goreng, kemudian masukkan daun bawang hingga layu, lalu matikan kompor. Selanjutnya, haluskan 500 gram jamur merang menggunakan chopper. Campurkan jamur yang sudah dihaluskan dengan tumisan bawang, tambahkan 1 butir telur, 2 sdt kecap asin, 1 sdt penyedap rasa, dan 2 sdt saus tiram, lalu aduk hingga tercampur merata. Setelah itu, masukkan 50 gram

tepung tapioka dan aduk kembali sampai adonan menyatu.

Adonan kemudian siap dibentuk menjadi dimsum, dicetak, dan diberi topping parutan wortel di bagian atas. Terakhir, kukus dimsum selama 20–25 menit hingga matang (Gambar 3).



Gambar 3. Dimsum siap di kukus

Hasil rekapitulasi tingkat kepuasan peserta terhadap pelatihan dapat dilihat berdasarkan hasil kuesioner pada Tabel 1.

Tabel 1 Hasil Rekapitulasi Kuesioner Peningkatan Kegiatan Pengabdian oleh Peserta

No	Indikator Evaluasi	Kategori Dominan	Jumlah Responden	Persentase (100%)
1	Tingkat kepuasan peserta	Puas	12	60%
2	Kemudahan pemahaman materi	Mudah	18	90%
3	Kecukupan waktu pelatihan	Cukup	18	90%
4	Peningkatan pengetahuan	Belajar banyak	17	85%
5	Minat berwirausaha	Iya	20	100%
6	Manfaat pelatihan	Sangat bermanfaat	17	80%
7	Dampak bagi peserta	Sangat membantu	17	85%

Berdasarkan hasil kuesioner yang diisi oleh 20 peserta pelatihan dapat diketahui bahwa sebagian besar peserta memberikan tanggapan yang sangat baik terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian. Sebanyak 60% peserta merasa puas terhadap pelaksanaan pelatihan dengan tema pemanfaatan jamur merang sebagai pengganti daging ayam pada pembuatan dimsum, 90% peserta menyatakan kemudahan dalam pemahaman materi yang diberikan, 90% peserta merasa waktu yang diberikan saat pelatihan cukup, 85% peserta menyatakan memperoleh peningkatan pengetahuan setelah

pelaksanaan kegiatan pelatihan pengabdian, 100% peserta menunjukkan minat berwirausaha, 80% peserta menilai pelatihan sangat bermanfaat dan 85% menyatakan bahwa pelatihan sangat membantu masyarakat. Hal tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian memberikan dampak positif secara pengetahuan keterampilan maupun sosial ekonomi.

Hasil tersebut mengindikasikan bahwa jamur merang memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif yang bernilai ekonomi. Selain memiliki kandungan gizi yang baik, penggunaan jamur merang sebagai substitusi daging ayam dapat menjadi solusi bagi masyarakat yang menginginkan produk pangan yang lebih ekonomis dan ramah lingkungan. Temuan ini juga mendukung berbagai penelitian yang melaporkan bahwa jamur memiliki karakteristik tekstur dan cita rasa yang memungkinkan penggunaannya sebagai pengganti sebagian atau seluruh bahan baku daging pada produk olahan.

Namun demikian, kegiatan ini masih memiliki beberapa keterbatasan. Evaluasi terhadap tingkat penerimaan konsumen, daya simpan produk, dan analisis kandungan gizi setelah pengolahan belum dilakukan secara mendalam. Padahal, aspek tersebut penting untuk mengetahui kelayakan produk jika dikembangkan sebagai usaha pangan skala rumah tangga. Selain itu, belum dilakukan perbandingan formulasi antara penggunaan jamur merang dan daging ayam terhadap tekstur, cita rasa, serta tingkat kesukaan konsumen. Oleh karena itu, pengembangan lebih lanjut diperlukan melalui penelitian lanjutan mengenai uji organoleptik, analisis ekonomi usaha, serta inovasi variasi produk olahan berbasis jamur merang agar memiliki daya saing yang lebih tinggi di masyarakat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pelatihan mengenai pemanfaatan jamur merang sebagai substitusi daging ayam dalam pembuatan dimsum berlangsung dengan baik serta memperoleh tanggapan positif dari peserta. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamur menjadi produk pangan alternatif yang memiliki nilai gizi sekaligus nilai ekonomi.

Saran

Diperlukan pelatihan lanjutan mengenai teknik pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran dimsum jamur merang agar produk tersebut dapat memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R., & Darmawan. 2021. Pemanfaatan jamur tiram dan jamur merang sebagai bahan pangan fungsional dalam pengembangan produk olahan sehat. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 16(2): 115–122.
- Lestari, D., Hidayat, N., & Wahyuni, S. 2020. Inovasi produk pangan berbasis jamur untuk peningkatan nilai tambah UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 5(1) : 45-53.
- Putri, A. N., Suroso, E., Yuliandari, P., Utomo, T. P., & Nur, M. 2022. Strategi pemasaran usaha dimsum (studi kasus di Dimsum Moresto Bandar Lampung). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1 (2).
- Putri, A. R., Susanto, E., & Kusnadi, J. 2020. Tren konsumsi pangan sehat dan implikasinya terhadap pengembangan

produk pangan nabati. Jurnal Gizi dan Pangan. 15(3) : 123-131.

Rahmawati, N., & Putra, I. M. 2021. Kandungan bioaktif jamur merang dan manfaatnya bagi kesehatan manusia. Jurnal Bioteknologi Indonesia. 9(3): 212-220.

Sari, M., & Handayani, T. 2019. Kandungan lemak dan kolesterol pada produk olahan berbasis daging ayam. Jurnal Pangan dan Kesehatan. 6(2) : 78-86.

Suryani, R., Wahyudi, A., & Hartono, S. 2020. Analisis kandungan gizi dan potensi jamur merang sebagai sumber protein nabati. Jurnal Agroindustri Indonesia. 8(2): 98-107.

Widyastuti, N., Rahayu, W. P., & Kusumaningrum, H. D. 2019. Komposisi gizi dan potensi jamur konsumsi sebagai pangan fungsional. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 30(1) : 1-10.

Wulandari, E., Fathurrahman, M., & Lestari, A. 2022. Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan jamur menjadi produk olahan bernilai ekonomi. Jurnal Pengabdian Masyarakat. 5(4): 876-884