

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu jamur yang banyak diminati oleh masyarakat adalah jamur merang (*Volvariella volvacea*). Jamur merang adalah salah satu jenis jamur pangan yang memiliki kandungan serat cukup tinggi sehingga baik untuk kesehatan. Jamur merang memiliki cita rasa yang khas dengan tekstur yang baik serta nilai gizi yang cukup lengkap. Jamur merang (*Volvariella volvacea*) merupakan salah satu jenis jamur yang sering dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Selain memiliki rasa yang enak dan gurih, jamur merang juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Jamur merang (*Volvariella volvacea*) yang dijual untuk keperluan konsumsi adalah badan buah masih muda yang tudungnya belum berkembang.¹

Jamur merang (*Volvariella volvaceae*) adalah salah satu jenis jamur pangan yang memiliki kandungan serat cukup tinggi dan memiliki rasa yang khas dengan tekstur yang baik serta nilai gizi yang cukup lengkap. Jamur merang dapat tumbuh dari limbah tandan kosong kelapa sawit. Limbah tandan kosong kelapa sawit dapat dijadikan kompos dan digunakan sebagai media tumbuh jamur merang. Jamur

¹ Satria Yudhistira, "Pengaruh Suplemen Organik Tanaman Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Jamur Merang (*Volvariella Volvacea*)" (2019).

mendapat makanan dalam bentuk selulosa, glukosa, lignin, protein dan senyawa pati. Jamur merang merupakan sumber protein dan mineral yang baik dengan kandungan kalium dan fosfor tinggi sedangkan kandungan lemaknya rendah. Menjelaskan bahwa jamur merang juga mengandung bermacam-macam vitamin seperti kandungan riboflavin dan tiamin yang cukup tinggi kecuali vitamin A.²

Jamur merang (*Volvariella volvacea*) kaya akan protein kasar dan karbohidrat bebas nitrogen (*N-face carbohydrate*). Jamur merang merupakan sumber protein dan mineral yang baik dengan kandungan Kalium (K) dan Fosfor (P) tinggi. Berikut ini kandungan per 100 gram dari jamur merang: protein 5,94%, karbohidrat 0,59%, lemak 0,17%, abu 1,14%, serat 1,56%, besi 1,9 mg, fosfor 17 mg, Vitamin B-1 0,15 mg, Vitamin B-2 0,75 mg, Vitamin C 12,40 mg serta mineral tambahan seperti asam folat, kalium dan tembaga (Sinaga, 2005). Kandungan gizi yang terdapat pada jamur merang meliputi karbohidrat 8,7%, protein 26,49%, lemak 0,67%, kalsium 0,75%, fosfor 30%, kalium 44,2% dan vitamin. Jamur merang juga merupakan sumber dari beberapa macam enzim terutama tripsin yang berperan penting untuk membantu proses pencernaan. Jamur merang juga dapat dijadikan sebagai makanan pelindung karena vitamin B-kompleks yang lengkap

² Agus Purwanto, Akhyar Ali, and Dan Netti Herawati, "Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi Dan Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*)," *Sagu Sagu Sagu Sagu Sagu Sagu* 14, no. 2 (2015): 1–8.

termasuk riboflavin serta memiliki asam amino esensial yang cukup lengkap.³

Kegiatan industri sawit yang di lakukan PT. Alno Agro Utama Sumindo ini menghasilkan limbah berupa ampas buah sawit. Ampas buah sawit ini merupakan limbah padat yang dihasilkan oleh industri pengolahan kelapa sawit yang mengandung selulosa, abu, hemiselulosa dan lignin. Yang mana limbah ampas buah sawit ini berperan sebagai media tumbuhnya jamur merang. luasnya perkebunan sawit sangat berpotensi menghasilkan jumlah jamur sawit yang banyak. Kurangnya pemanfaatan dari jamur merang secara optimal menyebabkan minat masyarakat dalam mengonsumsinya masih sangat rendah. Padahal hasil dari limbah ini bisa di gunakan untuk membuat suatu produk yang memiliki nilai tinggi. Contohnya di jadikan produk makanan ringan yang menarik seperti peyek dari jamur merang.⁴

Sebelumnya jamur merang hanya di olah dengan cara di tumis, dimasak dengan mie dan di buat sup. Padahal jamur merang ini sangat memungkinkan untuk di jadikan makanan ringan yang memiliki banyak peluang untuk menjadi produk yang lebih menarik untuk dinikmati oleh masyarakat. Penulis

³ Yudhistira, "Pengaruh Suplemen Organik Tanaman Terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Jamur Merang (*Volvariella Volvacea*)."

⁴ Andriyanto Andriyanto, Retni S Budiarti, and Agus Subagyo, "Pengaruh Penggunaan *Effective Microorganism 4 (EM4)* Pada Budidaya Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Menggunakan Media Tandan Kosong Kelapa Sawit.," *Jurnal Biologi UNAND* 7, no. 1 (2019): 59.

melihat dari keunikan jamur merang dan rasanya yang khas menjadikan peluang bagi masyarakat sekitar PT. Alno Agro Utama Sumindo Kec. Napal Putih Kab. Bengkulu utara dalam meningkatkan perekonomiannya. Tujuan dari pembuatan produk ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat sebagai mitra dengan memanfaatkan potensi daerah yang ada tetapi belum termanfaatkan secara optimal.⁵

Ada beberapa hal yang membuat penulis memilih olahan dari jamur merang ini dijadikan makanan ringan. Pertama, sudah tertulis di atas banyaknya manfaat dari jamur merang untuk kesehatan tubuh. Kedua, jamur merang juga masih sangat mudah untuk ditemukan. Ketiga, pengolahannya pun tidak begitu sulit dan olahan peyek dari jamur merang ini juga bisa dikonsumsi untuk berbagai kalangan baik itu anak-anak, orang muda, dewasa maupun orang tua. Dengan adanya potensi bahan baku, serta pemanfaatan jamur merang yang belum maksimal, kadang jamur merang tidak laku dipasaran dan terbuang sia-sia sehingga timbullah gagasan untuk membuat produk olahan jamur merang berbasis makanan ringan yaitu bisa disimpan dan tahan lama, yang bahan bakunya terbuat dari jamur merang dan dicampur dengan

⁵ Sumatera Utara et al., “Peningkatan Pemasaran Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Tankos Kelapa Sawit DI Desa Tandukan Raja, Kabupaten Deli”. Departemen Biologi, Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara, Jl. Bioteknologi No. 1, Medan 2015” (2021): 137–139.

bahan-bahan lainnya. Sehingga menciptakan suatu produk yang enak menarik bisa dikemas dan laku dipasaran.

B. Tujuan Program

1. Memanfaatkan jamur merang yang berlimpah menjadi produk makanan ringan.
2. Untuk mengembangkan kreativitas mahasiswa dalam menambah olahan dari jamur merang menjadi makanan ringan untuk membuka peluang usaha baru.
3. Memperkenalkan produk makanan ringan olahan baru dengan bahan dasar dari jamur merang yang bisa dipasarkan.
4. Memotivasi masyarakat agar selalu berinovasi dibidang kewirausahaan supaya dapat bersaing di era yang semakin maju ini serta dapat mensejahterakan masyarakat dalam mengembangkan produktivitas.

C. Manfaat Program

1. Menambah jenis olahan dari jamur merang yang ada di sekitar PT. Alno Agro Utama Sumindo.
2. Memanfaatkan hasil sumber daya yang dimiliki, jamur merang membuat peluang usaha.
3. Menjadikan sumber daya lokal menjadi makanan ringan yang dapat bersaing dipasaran.

4. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam mengelolah hasil sumber daya yang dimiliki dari kegiatan industri sawit yang menghasilkan jamur merang dan banyak di temui di daerah PT. Alno Agro Utama Sumindo untuk terciptanya peluang usaha baru.

D. Luaran Yang Diharapkan

1. Dapat memberikan arahan bagi masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang dimiliki (jamur merang) bahwa jamur merang selain di olah dengan cara ditumis, dimasak dengan mie, dan di buat sup ternyata jamur merang juga bisa diolah menjadi makanan ringan yang gurih dan renyah.
2. Dapat terciptanya produk baru “peyek jamur merang”.
3. Dapat membuat peluang usaha bagi mahasiswa maupun masyarakat dalam bentuk makanan ringan peyek jamur merang dan dapat menginspirasi masyarakat dalam menciptakan produk baru yang dapat bersaing dipasaran dengan memanfaatkan sumber daya yang dimiliki.