

Original Research Paper

Bimbingan Teknis Pembuatan Sosis dengan Penambahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Nilai Gizi sebagai Pangan Fungsional di Desa Banyumulek, Kediri, Lombok Barat

Kisworo, D¹, Haryanto², Bulkaini³, Yulianto, W⁴, Bq. Rani, DW⁵, Fahrullah⁶, Rabiatul Adawiyah⁷

^{1,2,3,4,5, 6)} Fakultas Peternakan Universitas Mataram, Jl. Majapahit 62 Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat

⁷⁾ Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Mataram, Jl. Majapahit 62 Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i4.9996>

Sitasi: Kisworo, D, Haryanto, Bulkaini, Yulianto, W, Bq. Rani, DW, Fahrullah, Adawiyah, R. (2024). Bimbingan Teknis Pembuatan Sosis dengan Penambahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Nilai Gizi sebagai Pangan Fungsional di Desa Banyumulek, Kediri, Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(4)

Article history

Received: 30 September 2024

Revised: 17 Oktober 2024

Accepted: 27 November 2024

*Corresponding Author:

Kisworo, D., Fakultas Peternakan
Universitas Mataram, Jl.

Majapahit 62 Mataram Lombok
Nusa Tenggara Barat, Mataram,

Indonesia; Email:

djokokisworo@unram.ac.id

Abstract: Sektor pariwisata di Kabupaten Lombok Barat Berkembang dengan pesat, untuk mendukung hal tersebut produk olahan hasil ternak menjadi salah satu faktor pendukung dalam upaya pengembangan berbagai jenis Home Industri. Dalam upaya untuk mempercepat pembangunan sektor peternakan dan hasil olahannya di Lombok Barat, dipandang perlu untuk melakukan Pemberdayaan Kelompok Penggerak PKK Desa Banyumulek Kecamatan Kediri, melalui kegiatan “Bimbingan Teknis Pembuatan Sosis Dengan Tambahan Jamur Tiram Sebagai Sumber Serat Pangan”, sehingga dapat Meningkatkan Nilai Gizi Sebagai Pangan Fungsional”. Dalam hal gizi, jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan komoditas pangan dengan kandungan senyawa β -glucan yang cukup tinggi, merupakan kelompok serat pangan yang baik untuk kesehatan, antara lain meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah kolesterol, hipertensi, diabetes, obesitas, kanker usus. Sosis dengan tambahan jamur tiram merupakan paduan bahan yang unqi sebagai pangan fungsional bergizi tinggi, sangat bermanfaat untuk pertumbuhan anak-anak, serta dalam rangka penurunan kasus stanting khususnya di Desa binaan Unram tersebut. Pelaksanaan PkM oleh fasilitator/Dosen dibantu mahasiswa, dan teknisi langsung bersama peserta. Sedangkan Metode Partisipatif lebih menekankan peran aktif peserta pelatihan dalam melakukan proses pengolahan daging yang baik. Seluruh sarana dan prasarana yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini dipersiapkan oleh tim bekerjasama dengan kelompok penggerak PKK Desa Banyumulek. Peserta berjumlah 25 orang yang tergabung dalam kelompok PKK hadir mengikuti pelatihan sampai selesai sesuai target. Kegiatan pelatihan ini menghasilkan produk dengan kualitas baik dari segi tekstur, rasa, warna, aroma, dan kemasan yang didesain khusus. Para peserta berkomitmen untuk menerapkan metode pembuatan sosis dengan formula khusus ini yang dituangkan dalam surat pernyataan oleh ketua penggerak PKK Desa Banyumulek, Kecamatan Kediri, Kabupaten Lombok Barat.

Keywords: Sosis, jamur tiram, Pangan fungsional, Desa Banyumulek.

Pendahuluan

Perkembangan sektor peternakan akan memberikan dampak positif bagi kehidupan

masyarakat dari semua lapisan sosial, termasuk kelas bawah, menengah, dan atas, asalkan pengelolaan peternakan dilakukan secara komprehensif. Hal ini mencakup penyediaan sumber daya produksi

(seperti bibit, obat-obatan, dan pakan), teknik budidaya yang tepat, penanganan pasca panen, strategi pemasaran, dan dukungan kelembagaan. Penanganan pasca panen, aspek pemasaran, dan pengembangan kelembagaan adalah tiga kegiatan hilir yang saling terkait dan tidak dapat dipisahkan satu sama lain dalam penanganannya melainkan harus secara terpadu untuk menghasilkan output yang berkualitas. Keterampilan anggota masyarakat dalam pengolahan produk peternakan (seperti daging, kulit, susu, dan telur) masih rendah. Beberapa inovasi dalam pengolahan produk peternakan bertujuan utama untuk meningkatkan nilai tambah produk sekaligus memperpanjang umur simpan produk tersebut. Berbagai jenis pelatihan dapat diterapkan untuk meningkatkan keterampilan yang mendukung pengembangan pariwisata dan meningkatkan pendapatan anggota masyarakat. Salah satu contoh adalah pelatihan pembuatan sosis telur dengan tambahan jamur tiram sebagai produk pangan fungsional. Pangan fungsional merujuk pada komponen pangan yang menyediakan nutrisi penting bagi tubuh dan mengandung senyawa bioaktif yang dapat meningkatkan kesehatan atau memiliki efek fisiologis pada tubuh (Triandita *et al.*, 2020), serta memberikan nutrisi esensial yang menawarkan perlindungan terhadap beberapa penyakit tertentu (Kusumayanti *et al.*, 2018).

Penerapan teknologi dalam pengolahan pangan bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan non-pokok guna meningkatkan nilai tambahnya, seperti rasa dan kandungan nutrisi, melalui proses seperti pengolahan, pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan. Inovasi produk pangan adalah proses atau tahapan dalam menciptakan produk pangan baru atau memperbaharui produk pangan yang ada untuk meningkatkan nilai jualnya (Fajri *et al.*, 2021).

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat tentang "Pembuatan Sosis dengan Jamur Tiram Sebagai Sumber Serat Pangan" dilaksanakan dengan tujuan memberikan manfaat, antara lain:

- Meningkatkan keterampilan anggota kelompok wanita (PKK) dalam pengolahan produk peternakan, khususnya dalam pembuatan sosis dengan tambahan jamur tiram.
- Menumbuhkan semangat berwirausaha di bidang pengolahan produk peternakan, dengan fokus pada orientasi bisnis yang profesional.
- Menyediakan produk olahan hasil peternakan berkualitas tinggi, khususnya sosis dengan

tambahan jamur tiram, yang memenuhi persyaratan Standar Nasional Indonesia (SNI).

Metode Pelaksanaan

Waktu dan Tempat

Pengabdian masyarakat ini merupakan kegiatan rutin tahunan yang didanai dari DIPA BLU unram tahun 2024, yang dilaksanakan pada tanggal 17 Juli 2024. Kegiatan PKM dilaksanakan berkolaborasi dengan anggota penggerak PKK Desa Banyumulek, Kecamatan Kediri, Kabupaten Lombok Barat.

Alat dan Bahan

Seluruh sarana dan prasarana yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini dipersiapkan oleh Tim penyelenggara pengabdian, bekerjasama dengan Kelompok penggerak PKK Desa Banyumulek, Kecamatan Kediri, Kabupaten Lombok Barat. Pengadaan bahan-bahan habis pakai seperti: daging sapi, minyak goreng, bumbu-bumbu, selongsong sosis, tepung jamur tiram dan kemasan sepenuhnya disediakan oleh Tim PKM.

Pelaksanaan Kegiatan

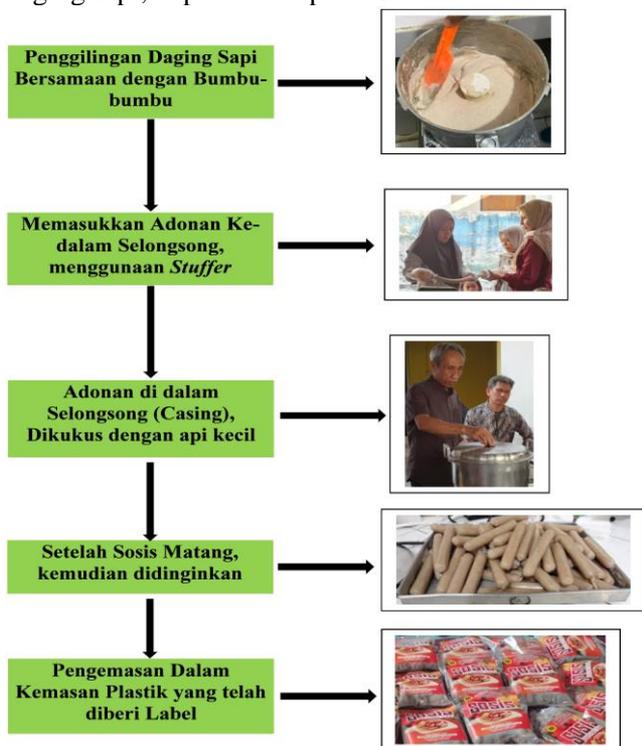
Kegiatan pelatihan pembuatan abon daging ayam petelur akhir dilakukan dalam dua tahapan, yaitu: (1) Kegiatan Persiapan; (2) Kegiatan proses pembuatan abon. Pada tahap persiapan dilakukan dengan menyiapkan bahan yang diperlukan sesuai formula produk seperti terlihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Formula Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram

No.	Bahan-bahan	(%)	Gram
1	Daging Sapi	54,89	1948,60
2	Minyak Nabati	10,98	389,72
3	Susu Skim	3,29	116,92
4	Tepung Tapioka	8,28	294,06
5	Es Batu	19,26	683,78
6	Garam	1,70	60,23
7	Bawang Putih	1,00	35,43
8	Merica	0,10	3,54
9	Pala	0,30	10,63
10	STTP	0,20	7,09
11	Tepung Jamur Tiram	2,5	88,75

Tahap kedua proses pembuatan sosis daging sapi, dimulai dengan penggilingan daging sapi bersamaan dengan bumbu-bumbu, dan es batu untuk menjaga suhu adonan tetap dingin.

Dilanjutkan dengan memasukkan adonan kedalam selongsong (*casing pipe*) yang terbuat dari collagen (*Edible Halal Collagen*), menggunakan alat stuffer. Adonan dalam selongsong kemudian dikukus dengan api kecil sampai matang. Setelah matang kemudian didinginkan, kemudian dikemas dalam kemasan plastic yang telah diberi label kemasan. Untuk lebih jelasnya proses pembuatan sosis daging sapi, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Proses Pembuatan Sosis Daging Sapi

Hasil Dan Pembahasan

Pelatihan pembuatan sosis yang dilaksanakan di Desa Banyumulek ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam memproduksi sosis dengan formula khusus yang mengandung tepung jamur tiram, guna memperkaya kandungan serat pangan yang bermanfaat bagi kesehatan. Pelatihan ini diikuti oleh 25 orang peserta yang berasal dari kelompok penggerak PKK dan UMKM setempat.

Acara dimulai dengan pembukaan, dilanjutkan dengan pemaparan teori atau metode pembuatan sosis. Pemaparan ini memberikan wawasan mengenai pentingnya penggunaan bahan-bahan tertentu dalam pembuatan sosis, seperti STTP (*Sodium Tripoly Phosphate*), yang berfungsi untuk

memberikan tekstur kenyal pada produk. Pada sesi praktik pembuatan sosis, peserta diberikan kesempatan untuk langsung terlibat, baik dalam pengolahan bahan maupun dalam penggunaan alat-alat yang diperlukan. Salah satu hal yang ditekankan adalah penambahan es batu saat proses penggilingan, yang bertujuan untuk menjaga adonan tetap dingin. Jika adonan panas, ia akan kehilangan kemampuan untuk mengikat air, yang akan mempengaruhi kualitas fisik sosis yang dihasilkan.

Selama proses ini, diskusi dan pertanyaan dari peserta sangat aktif, menunjukkan antusiasme mereka dalam memahami lebih dalam mengenai bahan dan teknik pembuatan sosis yang digunakan. Adanya tepung jamur tiram sebagai bahan tambahan juga menjadi topik diskusi, yang diharapkan dapat memberikan manfaat tambahan berupa serat pangan bagi kesehatan konsumen.

Proses pelatihan ini sangat berguna untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan dalam usaha pembuatan sosis, serta mendukung perkembangan UMKM di Desa Banyumulek. Untuk detail proses pelatihan, rangkaian kegiatan dapat dilihat dalam Gambar 2.



Gambar 2. Foto Kegiatan Pembuatan Sosis Daging Sapi

Setelah dilakukan pengamatan secara inderawi atau organoleptik, semua peserta pelatihan menyatakan bahwa produk sosis yang dihasilkan memiliki rasa yang enak dan sesuai dengan selera, dengan warna yang khas serta tekstur yang cukup

kenyal. Desain kemasan produk juga dianggap menarik, meskipun peserta mengusulkan agar ada perbaikan lebih lanjut baik pada desain kemasan maupun label produk, termasuk informasi terkait produk tersebut. Para peserta memberikan umpan balik yang konstruktif terkait pengembangan produk ke depan, seperti peningkatan variasi bentuk atau ukuran sosis serta pengenalan aneka rasa baru. Terkait pemasaran, peserta menyarankan perlunya pembinaan lebih lanjut, terutama untuk memperoleh nomor PRT (Pangan Rumah Tangga) dari dinas terkait agar produk dapat dipasarkan secara legal.

Sebanyak 90% dari peserta (22 orang) menyatakan puas dengan pelatihan tersebut dan telah mengadopsi metode pembuatan sosis dengan tambahan tepung jamur tiram sebagai sumber serat pangan. Mereka bahkan mulai merencanakan untuk mengembangkan produk sosis ini secara berkelompok, dalam bentuk Rumah Tangga usaha yang dapat dimulai dan dikembangkan bersama.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, yang terbagi dalam dua kelompok. Para peserta kini memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai cara pembuatan sosis yang sehat dan bergizi. Tim Fakultas yang terlibat dalam pengabdian ini dapat melanjutkan pembinaan kelompok penggerak PKK Desa Banyumulek, Kecamatan Kediri, Kabupaten Lombok Barat, dengan harapan dapat menjadikan desa ini sebagai desa binaan, di mana kedua belah pihak dapat saling mendapatkan manfaat dalam jangka panjang. Secara keseluruhan, kegiatan "Bimbingan Teknis Pembuatan Sosis Dengan Tambah Jamur Tiram Sebagai Sumber Serat Pangan" telah berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat setempat.

Kesimpulan

Kegiatan PKM tentang "Bimbingan Teknis Pembuatan Sosis Dengan Tambah Jamur Tiram Sebagai Sumber Serat Pangan", menghasilkan produk dengan kualitas baik, dari segi tekstur, rasa, warna, aroma, dan kemasan yang didesain khusus. Para peserta berkomitmen untuk menerapkan metode pembuatan sosis dengan formula khusus ini yang dituangkan dalam surat pernyataan oleh ketua penggerak PKK Desa Banyumulek, Kecamatan Kediri, Lombok Barat.

Ucapan Terimakasih.

Kami mengucapkan terimakasih kepada Fakultas Peternakan yang telah memberi dana (PNBP) untuk kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini. Ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada Kepala Desa Banyumulek yang telah menyediakan tempat dan para pesertanya, sehingga kegiatan PkM ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Daftar Pustaka

- Anissa, D., dan Radiati, L. E. 2018. Effect Of The Addition Of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) Extract on The Manufacture of Yogurt Drink in Terms Of Physical Quality. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 13[2], 1118-1125. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.02.6>
- Fajri, P.Y., Putri, N.E., Novita, R., Gusmalini., dan Muchrida, Y. 2021. Alih Teknologi Pengolahan Pangan Lokal di Kenagarian Andaleh, Limapuluh Kota. *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 5(1): 81-86.
- Kusumayanti, H., Triaji, R., dan Bagus, S. 2018. Pangan Fungsional dari Tanaman Lokal Indonesia. *Jurnal Metana*. 12 (1): 26-30.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Triandita, N., Maifianti, K.S., Rasyd, M.I., Yuliani, H., dan Angraeni, L. 2020. Pengembangan Produk Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kesehatan dan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Suak Pandan Aceh Barat. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4 (2): 457- 464.