

Pemberdayaan Kelompok Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Melalui Penerapan Teknologi dan Inovasi dalam Peningkatan Produksi, Diversifikasi Produk, Branding Produk, dan Pemanfaatan Limbah

Sumartan¹, Oslan Jumadi², Azwar³, Nur Rahmah Wahyuddin⁴, Syamsidah⁵, Nur Anny Suryaningsih Taufieq⁶

¹ Agribisnis, Universitas Ichsan Sidenreng Rappang
Email: martanm50@gmail.com

² Biologi, Universitas Negeri Makassar
Email: oslanj@unm.ac.id

³ Teknik Informatika, Universitas Ichsan Sidenreng Rappang

⁴ Manajemen, Universitas Ichsan Sidenreng Rappang

⁵ Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Makassar

⁶ Arsitektur, Universitas Negeri Makassar

Artikel info

Abstrak. Pengabdian ini menggambarkan inisiatif pemberdayaan masyarakat melalui pengabdian kepada kelompok budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie. Pendekatan pemberdayaan ini menitikberatkan pada penerapan teknologi dan inovasi budidaya jamur tiram dengan tujuan peningkatan produksi, diversifikasi produk olahan, branding produk dan pengelolaan limbah. Dengan mengintegrasikan teknologi modern seperti sensor, sistem irigasi otomatis, serta teknik pengendalian suhu dan kelembaban pada kumbung, produksi jamur tiram meningkat secara signifikan. Selain itu, melalui pelatihan dan pendampingan usaha, kelompok usaha makanan jamur tiram diberikan pendampingan dan pelatihan mengenai diversifikasi produk dan strategi branding yang efektif untuk meningkatkan daya saing produknya di pasar lokal dan regional. Selain itu, pengelolaan limbah dari proses budidaya diubah menjadi sumber daya bernilai tinggi seperti arang briket. Hasilnya adalah peningkatan pendapatan kelompok budidaya, peningkatan kesejahteraan masyarakat, dan terciptanya model pemberdayaan ekonomi pedesaan yang berkelanjutan. Dedikasi ini memberikan kontribusi nyata dalam memperkuat ketahanan ekonomi lokal sekaligus mengurangi dampak lingkungan sehingga menciptakan pandangan positif terhadap pembangunan pertanian berkelanjutan.

Abstact. *This service describes a community empowerment initiative through service to the oyster mushroom cultivation group in Tasiwalie Village. This empowerment approach focuses on the application of technology and innovation in oyster mushroom cultivation with the aim of increasing production,*

diversifying processed products, product branding and waste management. By integrating modern technology such as sensors, automatic irrigation systems, and temperature and humidity control techniques in kumbung, oyster mushroom production is increased significantly. In addition, through training and business assistance, the oyster mushroom food business group is provided with assistance and training regarding product diversification and effective branding strategies to increase the competitiveness of its products in local and regional markets. In addition, waste management from the cultivation process is converted into high-value resources such as charcoal briquettes. The result is an increase in the income of cultivation groups, improvement in community welfare, and the creation of a sustainable model of rural economic empowerment. This dedication makes a real contribution in strengthening local economic resilience while reducing environmental impacts, thereby creating a positive outlook towards sustainable agricultural development.

Keywords:

Pemberdayaan Masyarakat; Teknologi dan Inovasi; Inovasi Produk; Jamur Tiram

Corresponden author:Email: martanm50@gmail.com

artikel dengan akses terbuka di bawah lisensi CC BY -4.0

PENDAHULUAN

Pertumbuhan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan masyarakat pedesaan seringkali terkendala oleh keterbatasan akses terhadap teknologi dan inovasi. Di Desa Tasiwalie, Kecamatan Suppa, Kabupaten Pinrang, peluang untuk pemberdayaan ekonomi lokal ditemukan dalam budidaya jamur tiram putih. Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) adalah jamur pangan (Volk, 1998), bukan hanya merupakan sumber pangan yang bernutrisi tinggi (Daryani, 1999) dengan kandungan gizi seperti kalori, protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan lain sebagainya (Zulfarina *et al.*, 2019), tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang signifikan. Namun, untuk mengoptimalkan potensi ini, diperlukan upaya yang terintegrasi dalam penerapan teknologi dan inovasi, termasuk peningkatan produksi, diversifikasi produk, branding, dan manajemen limbah.

Desa Tasiwalie, seperti banyak desa lainnya, menghadapi berbagai tantangan ekonomi dan lingkungan. Salah satu potensi unggulannya adalah budidaya jamur tiram putih. Namun meski memiliki potensi besar, kelompok budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie menghadapi sejumlah kendala. Mitra sasaran pengabdian adalah kelompok budidaya dengan nama kelompok "Lowita Mushroom", dan kelompok produk pangan dengan nama kelompok "Sejahtera". Mitra sasaran memiliki akses terbatas terhadap teknologi modern dalam budidaya jamur tiram. Pengetahuan tentang penggunaan sensor, sistem penyiraman otomatis, dan teknik pengendalian suhu dan kelembaban tempat tumbuh jamur tiram masih terbatas.

Kelompok budidaya jamur tiram cenderung terbatas pada produk utamanya yaitu jamur tiram segar. Sedangkan kelompok produk pangan atau olahan hasil terbatas pada diversifikasi, yaitu diversifikasi produk ke produk pangan atau produk turunannya yang belum dilakukan secara maksimal. Di sisi lain, lemahnya pemasaran produk dan branding, mereka juga mempunyai kendala dalam memasarkan produknya secara efektif. Strategi branding dan pemasaran yang kuat belum diterapkan

sehingga produk mereka kurang mampu bersaing di pasar lokal dan regional. Selain itu limbah dari proses budidaya jamur tiram juga belum dimanfaatkan secara maksimal. Limbah ini masih menjadi masalah lingkungan dan potensinya sebagai sumber daya belum terekplorasi. Budidaya jamur merupakan suatu proses bioteknologi yang mendaur ulang limbah *ligninocellulosic*, karena jamur tiram merupakan bahan pangan konsumsi manusia dan substrat yang digunakan dapat dimanfaatkan dengan berbagai cara (Shancez, 2004)

Mengidentifikasi permasalahan-permasalahan tersebut, pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan kelompok budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie melalui penerapan teknologi dan inovasi. Dengan mengintegrasikan teknologi terkini dalam budidaya jamur, seperti sistem kontrol pengendali suhu dan kelembapan rumah kumbung, penggunaan sensor untuk pemantauan kondisi pertumbuhan, dan teknik penyiraman yang efisien, produksi jamur tiram dapat dioptimalkan secara maksimal. Upaya pengendalian suhu dan kelembapan pada kumbung jamur tiram perlu dilakukan untuk menjaga pertumbuhannya tetap optimal (Suryani dan Hermawanda, 2014). Hal ini tidak hanya meningkatkan hasil produksi tetapi juga meningkatkan kualitas jamur tiram yang dihasilkan. Penerapan kontrol suhu dan kelembapan otomatis dapat meningkatkan produktivitas jamur merang (Karsid *et al.*, 2015)

Selain peningkatan produksi, diversifikasi produk juga menjadi fokus utama. Dengan berbagai produk turunan dari jamur tiram, seperti berbagai macam olahan makanan misalnya jamur tiram *crispy*, sambal jamur tiram, nugget jamur tiram, serta berbagai bentuk olahan lainnya yang dapat memberikan nilai tambah pada produk jamur tiram, kelompok budidaya dapat memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan. Penerapan strategi branding yang efektif juga akan menjadi bagian penting dari upaya ini, dengan membangun citra merek yang kuat dan menarik bagi konsumen. Dengan demikian, produk jamur tiram Desa Tasiwalie dapat bersaing di pasar lokal maupun regional.

Selain aspek produksi dan pemasaran, pengabdian ini juga akan mencakup pemanfaatan limbah dari budidaya jamur tiram. Daur ulang limbah menjadi produk bernilai tambah, yaitu sisa media tanam yang tidak digunakan diolah menjadi arang briket. Upaya ini tidak hanya mengurangi dampak lingkungan tetapi juga menciptakan peluang ekonomi baru bagi masyarakat lokal.

Melalui pendekatan terpadu ini, diharapkan pemberdayaan kelompok budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie mencapai hasil yang berkelanjutan. Tujuan pengabdian ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi langsung bagi kelompok budidaya, tetapi juga menciptakan model yang dapat diterapkan di daerah-daerah pedesaan lainnya. Dengan cara ini, pengabdian ini bukan hanya menjadi kontribusi bagi pengembangan ekonomi lokal tetapi juga menjadi langkah konkret menuju pertanian yang berkelanjutan dan inklusif di Indonesia.

Metode

Sasaran utama program pengabdian ini adalah kelompok budidaya jamur tiram putih di Desa Tasiwalie Kabupaten Pinrang. Anggota kelompok yang terlibat langsung dalam proses budidaya, yaitu kelompok "Lowita Mushroom", dan anggota kelompok yang terlibat produksi jamur tiram putih, yaitu kelompok "Sejahtera", mereka menjadi subjek program utama ini. Selain itu, pemangku kepentingan lokal, seperti pemerintah desa Tasiwalie, tokoh masyarakat setempat, dan kelompok terkait, juga merupakan sasaran yang diinginkan untuk mendukung keberhasilan dan keinginan program. Jenis data yang diperoleh: Data yang diperoleh meliputi: (1) Profil anggota kelompok budidaya, (2) Kondisi budidaya jamur tiram putih sebelum pelaksanaan program, (3) Partisipasi anggota dalam pelatihan dan lokakarya, (4) Implementasi teknologi dan inovasi dalam proses budidaya, (5) Hasil diversifikasi produk yang dihasilkan, (5) Respon konsumen dan penerimaan terhadap produk baru, dan (6) Jumlah dan jenis limbah yang dihasilkan selama proses budidaya dan pengolahan produk. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi:

1. Studi pendahuluan dan analisis kebutuhan: (a) Melakukan studi mendalam tentang budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie untuk memahami praktik-praktik saat ini, tantangan yang dihadapi, dan potensi pengembangan, (b) Mengadakan pertemuan dengan kelompok budidaya jamur tiram untuk mendapatkan masukan tentang kebutuhan mereka dan menentukan fokus pemberdayaan.



Gambar 1. Bersama kelompok Budidaya Jamur Tiram untuk memperoleh masukan tentang permasalahan di lapangan

2. Pelatihan teknologi budidaya: (a) Mengadakan pelatihan untuk kelompok budidaya tentang penggunaan teknologi modern dalam budidaya jamur tiram, termasuk penggunaan sensor, sistem irigasi otomatis, dan teknik pengendalian suhu dan kelembapan. (b) Melibatkan ahli teknologi pertanian untuk memberikan pelatihan praktis dan pemecahan masalah terkait teknologi budidaya.

3. Diversifikasi produk dan pelatihan pengolahan: (a) Mengadakan pelatihan tentang diversifikasi produk jamur tiram, termasuk pengolahan menjadi makanan olahan, suplemen, atau produk kecantikan, (b) Membimbing kelompok budidaya dalam pengembangan resep dan teknik pengolahan produk jamur tiram yang inovatif dan menggiurkan.

4. *Workshop branding* dan pemasaran: (a) Mengadakan *workshop* tentang strategi *branding* produk, mencakup desain kemasan, penamaan produk, dan pemasaran melalui media sosial dan *platform e-commerce*, (b) Memberikan pelatihan praktis tentang penggunaan media sosial dan teknik pemasaran digital untuk meningkatkan visibilitas produk.

5. Manajemen limbah dan pelatihan daur ulang: (a) Mengadakan pelatihan tentang pengelolaan limbah dari budidaya jamur tiram, termasuk teknik komposting limbah organik dan produksi arang briket (b) Memfasilitasi kerjasama dengan instansi setempat yang terkait dengan daur ulang sampah untuk memahami proses daur ulang limbah secara efisien.

6. Pemantauan dan evaluasi: (a) Mengadakan tim pemantauan untuk memantau kemajuan kelompok budidaya dalam menerapkan teknologi dan inovasi yang telah dipelajari, (b) Melakukan evaluasi berkala untuk menilai dampak pelatihan dan penerapan teknologi terhadap produksi, penjualan produk, dan kesejahteraan anggota kelompok.

7. Sosialisasi hasil dan pengembangan jaringan: (a) Mengadakan acara sosialisasi untuk memperkenalkan produk-produk jamur tiram hasil pemberdayaan kepada masyarakat lokal dan pemangku kepentingan, (b) Membantu kelompok budidaya dalam mengembangkan jaringan dengan pedagang lokal, restoran, dan toko online untuk memperluas pasar produk mereka.



Gambar 2. Tahap Pelaksanaan Pengabdian

Pemantauan dan evaluasi secara berkala: Setiap tahap penerapan metode ini memerlukan pemantauan dan evaluasi secara berkala. Dalam proses ini, tim pengabdian akan terus menggabungkan penerapan teknologi, kemajuan diversifikasi produk, dan respons pasar. Evaluasi mencakup analisis dampak sosial dan ekonomi terhadap anggota kelompok serta efisiensi penggunaan sampah. Melalui metode ini diharapkan data yang diperoleh dapat memberikan gambaran menyeluruh tentang keberhasilan penerapan teknologi dan inovasi dalam pemberdayaan kelompok budidaya dan pengolahan jamur tiram putih di Desa Tasiwalie Kabupaten Pinrang.

Hasil Dan Pembahasan

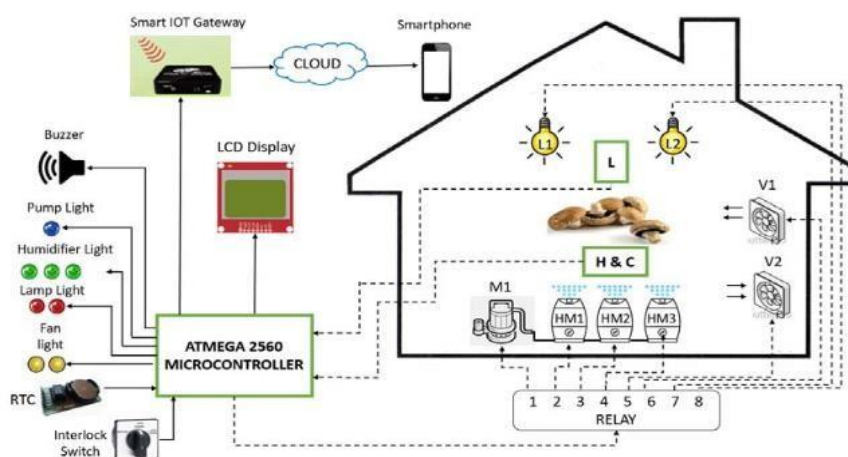
Kabupaten Pinrang merupakan daerah yang potensial untuk pertanian dan memungkinkan untuk dikembangkan berbagai komoditas pertanian seperti sektor tanaman pangan, perikanan, perkebunan dan peternakan (Sumber: <https://pinrangkab.go.id/kondisi-geografi-kabupaten-pinrang/>), termasuk Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) yang cocok untuk dibudidayakan. Di Desa Tasiwalie Kabupaten Pinrang terdapat Kelompok Budidaya dan Pengolahan Jamur Tiram Putih yang menjadi sasaran utama program pemberdayaan.



Gambar 3. Budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie, Pinrang

Pemberdayaan kelompok budidaya jamur tiram melalui penerapan teknologi, diversifikasi produk, branding, dan manajemen limbah telah membawa perubahan positif bagi masyarakat Desa Tasiwalie. Keberhasilan inisiatif ini menunjukkan bahwa integrasi teknologi dan inovasi dalam budidaya jamur tiram bukan hanya meningkatkan produktivitas tetapi juga menciptakan nilai tambah dan kesempatan bisnis baru. Selain itu, pentingnya strategi *branding* yang efektif tidak boleh diabaikan. Dengan membangun merek yang kuat, produk jamur tiram Desa Tasiwalie dapat bersaing dengan produk sejenis di pasar yang semakin kompetitif. Diversifikasi produk juga telah membantu mengurangi risiko dan meningkatkan ketahanan ekonomi kelompok budidaya terhadap fluktuasi pasar. Pemanfaatan limbah dengan cara yang berkelanjutan juga merupakan langkah penting menuju pertanian berkelanjutan dan ramah lingkungan. Dengan mengubah limbah menjadi sumber daya yang bermanfaat, komunitas Desa Tasiwalie tidak hanya mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan tetapi juga menciptakan potensi penghasilan baru.

1. Peningkatan Produksi Jamur Tiram: Penerapan teknologi seperti pengendalian suhu rumah kumbung terkontrol secara efisien meningkatkan produksi jamur tiram. Pemanfaatan teknologi dalam budidaya jamur tiram dapat membantu dalam pengendalian suhu dan kelembaban pada kumbung jamur tiram secara otomatis berbasis mikrokontroler (Waluyo *et al.*, 2018). Dengan pemantauan yang cermat dan pengaturan kumbung yang optimal, kelompok budidaya mencapai peningkatan signifikan dalam hasil produksi, mengurangi kerugian hasil, dan meningkatkan kualitas jamur tiram yang dihasilkan.



Gambar 4. Teknologi pengatur suhu dan kelembaban kumbung jamur tiram yang diterapkan kepada kelompok mitra budidaya. HAKI oleh Oslan Jumadi, dkk (2021) Universitas Negeri Makassar dengan judul "Aplikasi Otomatisasi Kelembaban Kumbung Jamur Tiram Berbasis IoT" (Sumber: http://eprints.unm.ac.id/32398/1/sertifikat_EC00202142538.pdf)

Pendampingan yang diberikan kepada kelompok budidaya jamur tiram adalah pemanfaatan dan penerapan teknologi otomasi pertumbuhan yang meliputi pengkondisian bibit dan pertumbuhan jamur tiram dengan derajat suhu dan kelembaban yang terkontrol di ruang tumbuh (rumah jamur tiram). Kemajuan dan perkembangan teknologi modern seperti pengendalian yang terkomputerisasi akan meningkatkan produktivitas budidaya jamur tiram (Shancez, 2004).

Pelatihan teknologi budidaya jamur tiram memberikan pemahaman mendalam mengenai penerapan teknologi terkini dalam peningkatan produksi jamur tiram. Harapannya penerapan teknologi ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan produksi jamur tiram yang pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan para pembudidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie. Pemanfaatan inovasi dan teknologi pada sektor budidaya jamur tiram menciptakan model pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan. Hal ini merupakan langkah positif dalam mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan menciptakan pola pembangunan berbasis teknologi di pedesaan.



Gambar 5. Penerapan teknologi pengatur suhu dan kelembaban pada kumbung jamur tiram



Gambar 6. Mengintegrasikan teknologi modern seperti sensor, sistem irigasi otomatis, serta teknik pengendalian suhu dan kelembaban di lumbung jamur tiram mitra kelompok budidaya

Dalam meningkatkan produksi jamur tiram kelompok Lowita Mushroom selain pendampingan penerapan teknologi tersebut juga diperlukan pendampingan manajemen usaha. Manajemen usaha yang diterapkan dalam budidaya jamur tiram memberikan keuntungan berdasarkan faktor-faktor yang mendukungnya. Menurut (Kusrini *et al.*, 2019), ada beberapa faktor yang menjadi prioritas dalam membantu pengelolaan budidaya jamur tiram, antara lain pemahaman kondisi ekologi, aspek finansial, budaya masyarakat lokal, kelembagaan, tenaga kerja dan teknologi. Tujuan diadakannya pelatihan manajemen usaha jamur tiram pada kelompok Jamur Lowita adalah agar usaha dikelola secara efisien dan efektif.



Gambar 7. Pelatihan manajemen budidaya dan pengolahan jamur tiram

Dalam pengabdian ini diperlukan pengelolaan budidaya jamur tiram yang efektif, meliputi perpaduan antara keterampilan teknis, perhatian terhadap lingkungan, dan pemahaman pasar. Dengan menerapkan prinsip pengelolaan tersebut, petani dapat meningkatkan produktivitas dan keinginan budidaya jamur tiramnya. Pelatihan dan pendampingan manajemen budidaya jamur tiram, yakni (1) Pemilihan bibit yang berkualitas: manajemen budidaya jamur tiram dimulai dengan pemilihan bibit yang berkualitas tinggi. Bibit yang baik akan memberikan dasar yang kuat untuk pertumbuhan dan produksi yang optimal, (2) Penyiapan media tanam: proses penyiapan media tanam, menggunakan campuran serbuk kayu, dedak dan bahan lainnya, dilakukan dengan cermat. Kualitas media tanam berpengaruh langsung pada pertumbuhan jamur tiram, (3) Pengaturan lingkungan pertumbuhan: suhu, kelembaban, dan ventilasi merupakan faktor utama. Keberhasilan budidaya sangat tergantung pada kemampuan untuk menciptakan kondisi yang ideal, (4) sistem irigasi dan pengendalian iklim: penerapan sistem irigasi yang efisien dan pengendalian iklim terkontrol membantu menciptakan lingkungan pertumbuhan yang stabil dan optimal bagi jamur tiram, (5) pengelolaan pencahayaan: pencahayaan yang tepat diperlukan untuk fase pertumbuhan awal. Ini dapat dicapai dengan pengaturan cahaya alami.

Selanjutnya, (6) pengendalian hama dan penyakit: pengelolaan budidaya mencakup strategi pengendalian hama dan penyakit. Pemantauan rutin dan tindakan pencegahan akan membantu melindungi tanaman dari serangan yang merugikan, (7) Panen yang tepat waktu: waktu panen yang tepat sangat penting. Jamur tiram biasanya dipanen ketika tudungnya terbuka penuh tetapi sebelum sporanya keluar, (8) Diversifikasi produk: manajemen budidaya tidak hanya terbatas pada aspek teknis pertumbuhan. Diversifikasi produk, seperti pengembangan makanan olahan atau produk turunan, dapat meningkatkan nilai ekonomi dan daya saing di pasar, (9) Pemasaran dan branding: pemasaran dan branding yang efektif menjadi bagian integral dari manajemen budidaya. Menciptakan citra merek yang kuat dan memasarkan produk dengan cerdas dapat membantu membangun pangsa pasar yang luas, (10) pemanfaatan limbah: mengelola limbah hasil budidaya secara efisien, misalnya dengan mengubahnya menjadi arang briket, adalah langkah penting dalam manajemen budidaya yang berkelanjutan.

2. Diversifikasi Produk: Melalui program pelatihan intensif dalam pengolahan produk, kelompok pengolahan jamur tiram di Desa Tasiwalie berhasil menciptakan inovasi yang menggembirakan dalam bentuk ragam produk olahan. Pelatihan ini mendorong mereka untuk merintis berbagai produk kreatif yang melibatkan pembuatan keripik jamur tiram yang renyah, varian *crispy* yang menarik, sambal jamur tiram yang menggugah selera, nugget jamur tiram yang lezat, dan berbagai bentuk olahan khas lokal seperti rendang jamur tiram, *nasu palekko* jamur tiram, dan *likkua* jamur tiram.



Gambar 8. *Pelatihan intensif dalam pengolahan produk jamur tiram*

Proses pengembangan produk-produk ini tidak hanya berfokus pada menciptakan variasi, tetapi juga pada aspek kualitas dan keunikan. Keripik jamur tiram yang disajikan dengan renyah dan varian *crispy* yang menarik mencerminkan komitmen kelompok terhadap standar kualitas tinggi. Sambal jamur tiram yang disiapkan dengan citarasa yang menggugah selera menunjukkan keahlian dalam meramu rasa yang beragam. Nuget jamur tiram yang lezat menciptakan pilihan protein nabati yang menyehatkan. Dan memperkenalkan cita rasa lokal pada produk pangan berbahan dasar jamur tiram.

Pentingnya diversifikasi produk tidak hanya dalam konteks peningkatan pendapatan kelompok, tetapi juga dalam merespon kebutuhan pasar dengan tepat. Respon positif dari konsumen lokal terhadap produk-produk baru ini bukan hanya mencerminkan adopsi yang sukses, tetapi juga menandakan bahwa kelompok budidaya mampu memahami dan memenuhi preferensi konsumen. Dengan demikian, diversifikasi produk jamur tiram bukan hanya menjadi langkah strategis untuk merangsang pertumbuhan ekonomi kelompok budidaya, tetapi juga sebuah pernyataan bahwa inovasi dan ketepatan dalam merespon pasar merupakan kunci kesuksesan dalam dunia bisnis yang kompetitif.



Gambar 9. *Keberhasilan mitra kelompok pengolahan dalam diversifikasi produk pangan jamur tiram*

3. Strategi *Branding* yang Efektif: Melalui kolaborasi dengan ahli pemasaran, kelompok budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie berhasil merancang dan mengimplementasikan strategi *branding* yang memukau untuk memajukan produk unggulan mereka. Pergeseran ini dari pendekatan konvensional ke strategi yang lebih berfokus pada merek membuka jalan menuju pengenalan yang lebih luas dan daya tarik yang lebih besar di pasaran. Salah satu elemen kunci dari strategi branding ini adalah perancangan desain kemasan yang estetis dan informatif. Desain yang menarik secara visual tidak hanya meningkatkan daya jual produk tetapi juga menciptakan identitas yang dapat dikenali dengan mudah oleh konsumen.



Gambar 10. Pelatihan pemanfaatan website dan pemasaran online

Tidak hanya itu, *brand story* yang autentik juga menjadi pondasi penting dari strategi ini. *Brand story* adalah narasi di balik sebuah *brand*, dibuat untuk menguatkan identitas *brand* atau bisnis (Tanner, 2019). Dengan menggambarkan sejarah, nilai-nilai, dan dedikasi kelompok budidaya, *brand story* ini membangun koneksi emosional dengan konsumen. Pada gilirannya, hal ini memperkuat citra produk, menciptakan kepercayaan, dan membuka pintu untuk pengembangan pangsa pasar yang lebih besar.



Gambar 11. Produk mitra yang dipasarkan secara online

Akibat dari strategi *branding* yang efektif ini, produk jamur tiram Desa Tasiwalie berhasil mencapai tingkat pengenalan yang signifikan di pasar lokal dan bahkan merambah ke beberapa kota tetangga. Keberhasilan ini tidak hanya mencerminkan daya saing produk tetapi juga menunjukkan bahwa strategi *branding* yang matang memiliki dampak langsung pada popularitas dan penerimaan produk di tengah masyarakat. Dengan terus memperkuat strategi ini, kelompok budidaya dan kelompok pengolahan tidak hanya meningkatkan daya saing produknya tetapi juga membuktikan bahwa *story* yang diceritakan melalui merek dapat menjadi kekuatan pendorong pertumbuhan dan keberhasilan di pasar yang kompetitif.



Gambar 12. Edukasi tentang pemanfaatan limbah baglog jamur tiram

4. Pengelolaan Limbah yang Berkelanjutan: Proses inovatif yang diadopsi kelompok budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie dalam memanfaatkan limbah dari budidaya jamur tiram telah membawa dampak positif, terutama dalam konteks keberlanjutan lingkungan. Sebelumnya dianggap sebagai masalah lingkungan, limbah yang dihasilkan selama proses budidaya jamur tiram sekarang menjadi sumber daya yang bernilai. Seiring dengan peningkatan kesadaran akan keberlanjutan, kelompok budidaya berhasil mengubah perspektif ini dengan merancang sistem pengelolaan limbah yang efektif.



Gambar 13. Pendampingan dalam proses pembuatan briket arang

Melalui transformasi limbah menjadi bahan baku arang briket, kelompok budidaya tidak hanya mengurangi dampak lingkungan negatif tetapi juga menciptakan manfaat positif yang signifikan. Arang briket yang dihasilkan dari limbah tersebut memberikan kontribusi penting dalam mendukung pertanian berkelanjutan, menciptakan lingkungan pertanian yang lebih ramah lingkungan. Dengan mengubah limbah baglog jamur menjadi briket, diharapkan dapat menciptakan solusi berkelanjutan dalam pemanfaatan sumber daya yang sebelumnya tidak terpakai. Proses ini tidak hanya memberikan nilai ekonomis tambahan melalui penjualan briket, tetapi juga memberikan keuntungan finansial bagi para pengolah limbah baglog jamur. Selain itu, konsumen yang menggunakan briket baglog jamur Tiram Putih dapat merasakan manfaat ekonomis dengan penghematan pengeluaran untuk kebutuhan bahan bakar rumah tangga. Selain aspek ekonomis, inisiatif ini juga memiliki dampak positif pada lingkungan sekitar. Pengolahan limbah baglog jamur menjadi briket dapat membantu mengurangi jumlah limbah yang berakhir di tempat pembuangan sampah, serta mengurangi potensi dampak negatifnya terhadap lingkungan. Oleh karena itu, masyarakat sekitar dapat merasakan manfaat langsung dengan terbebas dari polusi lingkungan yang mungkin dihasilkan oleh limbah baglog jamur.



Gambar 14. Pemanfaatan limbah baglog jamur tiram putih menjadi briket arang yang bernilai ekonomis

Melalui upaya ini, diharapkan dapat terwujud siklus yang lebih berkelanjutan dalam pengelolaan limbah, di mana limbah yang sebelumnya dianggap sebagai masalah berubah menjadi sumber daya yang bernilai dan memberikan manfaat ekonomis. Selain itu, kesadaran akan pentingnya pemanfaatan limbah secara bijak juga dapat menginspirasi inovasi serupa di komunitas lain, menciptakan dampak positif yang lebih luas dalam masyarakat.

5. Peningkatan Pendapatan dan Kesejahteraan: Dengan pendekatan holistik yang mencakup peningkatan produksi, diversifikasi produk, strategi branding yang cermat, dan pemanfaatan limbah yang efisien, kelompok budidaya dan pengolahan jamur tiram di Desa Tasiwalie berhasil mencapai peningkatan yang signifikan dalam pendapatan mereka. Langkah-langkah ini tidak hanya mendukung pertumbuhan ekonomi kelompok budidaya tetapi juga membentuk dasar untuk meningkatkan kesejahteraan anggota kelompok dan membangun lingkaran ekonomi yang berkelanjutan di dalam komunitas mereka.

Peningkatan produksi jamur tiram membuka potensi penghasilan yang lebih besar bagi kelompok budidaya. Dengan memaksimalkan output, mereka dapat memenuhi permintaan pasar yang meningkat, menciptakan peluang untuk memperluas jangkauan produk mereka. Diversifikasi produk menjadi bentuk olahan yang kreatif telah membawa nilai tambah yang signifikan, memberikan opsi yang lebih banyak kepada konsumen dan merangsang minat di pasar. Strategi branding yang diterapkan dengan bijaksana memberikan identitas yang kuat kepada produk mereka, meningkatkan daya tarik dan kepercayaan pelanggan, dan dengan demikian, menciptakan pangsa pasar yang stabil. Pemanfaatan limbah secara efisien tidak hanya mengurangi dampak lingkungan negatif tetapi juga menciptakan peluang bisnis baru.

Limbah yang sebelumnya diabaikan kini menjadi sumber daya bernilai, memperkaya produksi arang briket dan menciptakan aliran pendapatan tambahan melalui produk sampingan yang berkelanjutan. Pendapatan tambahan ini bukan hanya mencerminkan kesuksesan kelompok budidaya dalam mengelola usaha mereka secara efisien tetapi juga memberikan manfaat nyata kepada anggota kelompok. Kesejahteraan ekonomi yang meningkat di kalangan anggota kelompok menciptakan efek domino positif dalam komunitas. Ini menciptakan lingkaran ekonomi yang berkelanjutan, di mana peningkatan pendapatan merangsang konsumsi lokal, mendukung usaha-usaha lain di Desa Tasiwalie, dan akhirnya memberikan kontribusi pada pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.



Gambar 15. *Praktik berkelanjutan untuk bisnis jamur tiram di Desa Tasiwalie*

Keberhasilan kelompok budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie bukan hanya menciptakan model bisnis yang sukses tetapi juga menjadi katalisator perubahan positif dalam dinamika ekonomi dan sosial komunitas mereka. Dengan terus mengembangkan praktek-praktek berkelanjutan ini, kelompok budidaya tidak hanya menjaga keberlanjutan lingkungan tetapi juga menciptakan fondasi yang kuat bagi pertumbuhan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan di Desa Tasiwalie. Secara keseluruhan, pengabdian ini menegaskan bahwa melalui pendekatan terpadu dalam penerapan teknologi dan inovasi, serta pengelolaan yang bijaksana terhadap sumber daya lokal, masyarakat pedesaan seperti Desa Tasiwalie dapat mencapai pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dan meningkatkan kualitas hidup mereka. Keberhasilan proyek ini memberikan inspirasi bagi komunitas lain untuk mengadopsi pendekatan serupa dalam menghadapi tantangan ekonomi dan lingkungan di masa depan.

Simpulan dan Saran

A. Simpulan

Pemberdayaan kelompok budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie merupakan bukti nyata bahwa integrasi teknologi, inovasi dan pengelolaan yang bijaksana dapat menciptakan peluang ekonomi berkelanjutan di tingkat lokal. Keberhasilan inisiatif ini tidak hanya memberikan dampak positif terhadap kehidupan anggota kelompok, namun juga memberdayakan seluruh komunitas lokal, menjadikannya model pembangunan berkelanjutan yang dapat diadopsi oleh komunitas lain. Dengan mengoptimalkan potensi lokal dan menghadirkan solusi inovatif, pemberdayaan ini tidak hanya memberikan harapan, namun juga membuka pintu masa depan yang lebih cerah bagi Desa Tasiwalie dan komunitas serupa di seluruh tanah air. Memanfaatkan potensi lokal dan menerapkan solusi inovatif merupakan kunci keberhasilan yang tidak hanya memberikan harapan, namun juga menjadi

landasan kokoh untuk masa depan yang lebih baik.

B. Saran

1. Diversifikasi produk lebih lanjut: Menggali peluang untuk mengembangkan produk turunan jamur tiram, seperti kosmetik organik atau produk kesehatan, untuk mendiversifikasi portofolio produk dan memperluas pasar.
2. Pengelolaan sumber daya alam: Menggalakkan praktik pertanian berkelanjutan dan pengelolaan sumber daya alam yang bijaksana, termasuk penggunaan pupuk organik dan praktik pertanian ramah lingkungan.
3. Pelatihan pengelolaan bisnis: Mengadakan pelatihan manajemen bisnis yang fokus pada perencanaan strategis, pemasaran, dan pengembangan merek untuk meningkatkan daya saing kelompok budidaya di pasar lokal maupun global.
4. Partisipasi dalam pameran dan festival: Mendorong partisipasi kelompok budidaya dalam pameran pertanian dan festival makanan lokal untuk meningkatkan visibilitas produk mereka dan memperoleh peluang penjualan langsung.
5. Kerjasama dengan sektor pariwisata: Menjajaki kerjasama dengan sektor pariwisata lokal, seperti hotel atau pusat wisata, untuk menyediakan produk jamur tiram lokal dalam menu makanan mereka, meningkatkan permintaan produk.
6. Pendampingan dalam pemasaran digital: Memberikan pelatihan tentang pemasaran digital, termasuk pengelolaan situs web dan media sosial, untuk membantu kelompok budidaya memasarkan produk mereka secara efektif di dunia maya.

Dengan mengimplementasikan rencana tindak lanjut ini dan memperhatikan saran-saran yang diberikan, diharapkan kelompok budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie dapat terus berkembang, meningkatkan pendapatan, dan memberdayakan masyarakat lokal melalui praktik pertanian yang berkelanjutan dan inovatif.

Rencana Tindak Lanjut

1. Monitoring dan pendampingan berkelanjutan: (a) Melakukan pemantauan berkala untuk memastikan penerapan teknologi dan inovasi berlanjut, serta memberikan bimbingan teknis jika diperlukan, (b) Menyediakan dukungan konsultatif melalui lokakarya rutin dan kunjungan lapangan untuk memecahkan masalah yang mungkin timbul.
2. Pengembangan kapasitas dan pelatihan lanjutan: (a) Mengadakan pelatihan lanjutan dan lokakarya untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan anggota kelompok dalam manajemen bisnis, pemasaran, dan teknologi terbaru dalam budidaya jamur tiram, (b) Menggandeng lembaga pendidikan dan pelatihan untuk memberikan sertifikasi dan pelatihan formal kepada anggota kelompok.
3. Pengembangan produk dan kreativitas: (a) Mendorong kelompok budidaya untuk terus mengembangkan produk-produk inovatif berbasis jamur tiram, merespons tren pasar dan preferensi konsumen, (b) Mengadakan sesi brainstorming dan kompetisi ide produk untuk mendorong kreativitas dalam pengembangan produk baru.
4. Penguatan jaringan dan kerjasama: (a) Membantu kelompok budidaya untuk memperluas jaringan dengan perusahaan, restoran, dan toko-toko online untuk mendiversifikasi saluran distribusi produk mereka, (b) Menggali peluang kerjasama dengan lembaga riset dan pengembangan untuk mengakses pengetahuan dan teknologi terbaru.
5. Pengelolaan keuangan dan pengembangan usaha: (a) Menyelenggarakan pelatihan manajemen keuangan untuk membantu kelompok budidaya dalam perencanaan anggaran, pencatatan keuangan, dan manajemen modal, (b) Mendukung pengajuan proposal proyek ke lembaga keuangan atau investor untuk mendapatkan modal usaha dan perluasan operasional.

Ucapan Terima Kasih

Kami menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan berpartisipasi dalam kegiatan pemberdayaan kelompok budidaya jamur tiram di Desa Tasiwalie. Kami berterima kasih kepada ahli teknologi pertanian dan tim pendamping dari Universitas Negeri Makassar yang telah berbagi pengetahuan dan pengalaman mereka dengan kelompok budidaya. Bimbingan dan panduannya telah membuka wawasan dan meningkatkan keterampilan anggota kelompok. Ucapan terima kasih kepada Ditjen Diktiristek melalui DRTPM (Direktur Riset, Teknologi, dan Pengabdian Masyarakat) untuk menjembatani kolaborasi dalam pengembangan dan penerapan IPTEKS yang dihasilkan oleh perguruan tinggi untuk dapat dimanfaatkan bagi kebutuhan masyarakat melalui Program Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (Kosabangsa 2023). Kontribusinya, terutama dukungan pendanaan telah membantu mempercepat pelaksanaan proyek ini dan memperluas dampaknya. Kami juga menghaturkan terima kasih kepada masyarakat Desa Tasiwalie yang telah memberikan dukungan moral, antusiasme, dan kepercayaan kepada kami. Partisipasi dan keberlanjutan proyek ini merupakan cermin dari semangat gotong royong dan kebersamaan yang ada di komunitas ini. Semua pencapaian dan kesuksesan ini adalah hasil dari kerjasama dan dedikasi dari semua pihak. Kami berharap bahwa hasil-hasil dari kegiatan ini akan terus memberikan manfaat jangka panjang bagi kelompok budidaya jamur tiram dan masyarakat Desa Tasiwalie secara keseluruhan. Terima kasih atas dukungan dan kerjasamanya.

Daftar Rujukan

- Daryani, S. (1999). *Pertumbuhan Jamur Kuping (Auricularia auriculae) dan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dalam Rumah Tanaman dengan Suhu Terkendali*. Institut Pertanian Bogor, Fakultas Teknologi Pertanian, Bogor.
- Karsid, Aziz, R., dan Apriyanto, H. (2015). *Aplikasi Kontrol Otomatis Suhu dan Kelembaban untuk Peningkatan Produktivitas Budidaya Jamur Merang*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* (3), 86 – 88.
- Kusrini, N., Sulistiawati, R., dan Imelda. (2019) *Priority Factors in The Development of Sustainable Oyster Mushroom Agribusiness*. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis*. 16 (1): 86-96
- Jumadi, O., et al. (2021). Surat Pencatatan HAKI: *Aplikasi Otomatisasi Kelembaban Kumbung Jamur Tiram Berbasis IoT*. Universitas Negeri Makassar. Diakses pada Agustus 20, 2023. http://eprints.unm.ac.id/32398/1/sertifikat_EC00202142538.
- Pinrangkab.go.id, *Kondisi Geografi Kabupaten Pinrang* [Diakses pada Agustus 10, 2023], <https://pinrangkab.go.id/kondisi-geografi-kabupaten-pinrang/>
- Sanchez, C. (2004) *Modern aspects of mushroom culture technology*. *Appl Microbiol Biotechnol* 64, 756–762. <https://doi.org/10.1007/s00253-004-1569-7>
- Suryani dan Hermawanda, A. (2014). *Rekayasa kumbung jamur budidaya jamur tiram di kabupaten Mesuji Lampung*. Bandar Lampung: Prosiding Seminar Nasional Sains dan Inovasi Teknologi Pertanian, (211 - 217).
- Tanner, R. (2019). *The Power of Brand Storytelling: How Narrative Builds Identities*. *Journal of Marketing Insights*, 15(2), 45-58.
- Volk TJ. (1998) *This month's fungus is Pleurotus ostreatus, the Oyster mushroom*. http://botit.botany.wisc.edu/toms_fungi/oct98.html
- Waluyo, S., Wahyono, R. E., Lanya, B., dan Telaumbanua, M. (2019). *Pengendalian Temperatur dan Kelembaban dalam Kumbung Jamur Tiram (Pleurotus sp) Secara Otomatis Berbasis Mikrokontroler*. *Agritech* 38 (3) 2018 282-288.
- Zulfarina, Z., Suryawati, E., Yustina, Y., Putra, R. A., dan Taufik, H. (2019) *Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa*. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*. 5 (3): 358-370.