

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN JAMUR GERIGIT (*Schizophyllum commune*) SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SEHAT DAN BERGIZI

**Linawati¹, Abdul Hasyim Mazhurin Siregar², Afifah Luftiah Tantri³, Sari Sekar Wangi⁴,
Miftahul Khairani⁵**

¹linawati032001@gmail.com, ²abdulhasyim011@gmail.com, ³Afifahluftiahtantri09@gmail.com,
⁴sarisekarwangi8@gmail.com, ⁵miftahulhairani92@gmail.com

Prodi Tadris Biologi Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan,
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan

ABSTRAK

Jamur adalah organisme heterotrof yang biasanya hidup dengan cara saprofit, parasit atau sebagai mikoriza. Salah satu jamur makrokopis yang memiliki potensi untuk dapat dimanfaatkan oleh masyarakat adalah *Schizophyllum commune*. *S. commune* diketahui merupakan salah satu jenis jamur liar edible yang dikonsumsi di berbagai belahan dunia, termasuk Indonesia. Jamur grigit memiliki rasa yang enak dan mudah dalam pengolahannya untuk menjadi masakan. Jamur gerigit juga merupakan makanan yang sehat dan bergizi. Jamur ini mempunyai banyak manfaat. Diantaranya meningkatkan kekebalan tubuh. Nutrisi dalam jamur bermanfaat dalam meningkatkan produksi protein. Nutrisi-nutrisi tersebut juga diperlukan tubuh untuk menciptakan antivirus yang bermanfaat dalam melindungi sel-sel tubuh serta melakukan perbaikan jaringan dalam tubuh. Namun banyak orang yang belum tau bahwa jamur gerigit ini bisa dikonsumsi. Jadi tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk olahan jamur gerigit sebagai alternatif makanan yang sehat dan bergizi.

Kata kunci : Jamur gerigit, manfaat, makanan.

ABSTRACT

Fungi are heterotrophic organisms that usually live as saprophytes, parasites or as mycorrhizae. One of the macroscopic fungi that has the potential to be used by the community is *Schizophyllum commune*. *S. commune* is known to be a type of edible wild mushroom that is consumed in various parts of the world, including Indonesia. Grigit mushrooms have a delicious taste and are easy to process for cooking. Gergit mushrooms are also a healthy and nutritious food. This mushroom has many benefits. Among them is increasing the body's immunity. The nutrients in mushrooms are useful in increasing protein production. These nutrients are also needed by the body to create antivirals which are useful in protecting body cells and repairing tissues in the body. However, many people don't know that serrated mushrooms can be consumed. So the aim of this research is to develop processed serrated mushroom products as a healthy and nutritious food alternative.

Keywords: Gerigit mushroom, benefits, food

PENDAHULUAN

Hutan merupakan kekayaan alam Indonesia dengan berbagai keanekaragaman hayati. Salah satu bentuk keanekaragaman tersebut adalah jamur yang diketahui tumbuh secara liar di alam. Potensi jamur sebagai salah satu sumber hayati belum di manfaatkan secara optimal. Di awali musim penghujan sering ditemukan berbagai jenis jamur yang tumbuh dit tanah pekarangan dan atau kayu yang telah mulai lapuk. Sejak zaman dulu jamur sudah dikenal orang sebagai makanan yang lezat.

Jamur grigit (*Schizophyllum commune*) merupakan salah satu jenis jamur pelapuk kayu yang sangat potensial dan dapat tumbuh secara alami pada batang pohon maupun pada limbah kayu hasil hutan. Zat – zat yang terkandung dalam jamur grigit adalah lemak, karbohidrat, enzim. Vitamin, dan mineral. Masyarakat di daerah Dolok Masihul, Kabupaten Serdang Bedagai, seperti yang penulis ketahui, mempunyai kebiasaan gemar mengkonsumsi jamur grigit sebagai sayur mayur, selain rasanya yang enak jamur grigit juga mudah didapat pada kayu yang sudah lapuk tanpa membeli dipedagang.

Berdasarkan latar belakang diatas,peneliti tertarik untuk mengembangkan produk olahan jamur gerigit sebagai alternatif makanan yang sehat dan bergizi. Karena tidak semua masyarakat

tahu bahwa jamur gerigit ini bisa diolah menjadi makanan. Jadi peneliti ingin melakukan jual beli agar semua masyarakat yang beli tau dengan jamur geirgit ini.

METODE

Waktu penelitian ini dilakukan di rumah peneliti dengan mengajak teman teman untuk saling berkolaborasi. Tempat pelaksanaannya di Jalan Tuasan, Medan Tembung pada tanggal 10 November 2023. Peneliti membuat olahan jamur menjadi onto-onto guna untuk dijual belikan sekaligus mengembangkan produk olahan jamur gerigit ini menjadi makanan yang sehat dan bergizi.

Alat dan bahan

Alat :

1. Parutan
2. Kompor
3. Kual
4. sendok
5. penggorengan
6. baskom

Bahan :

1. Ubi 8 kg
2. Jamur 6 kg
3. Cabe merah 1/4
4. Bawang putih 1/2
5. Minyak Makan 2 kg
6. Royko 1 renteng

7. Garam 2 bungkus kecil

8. Ladaku 1/2 renteng

9. Donsop 1/2 kg

10. Tepung 1/2

Langkah pembuatan :

1. Menyediakan alat dan bahan.
2. Membersihkan jamur.cuci bersih dan rendam dengan air hangat.
3. Mengupas singkong.cuci bersih lalu parut.bila banyak mengandung air peras agar berkurang airnya
4. Menghaluskan bumbu.rajang daun sop.tumbuk kasar jamur.campur semua bahan aduk rata. Lalu koreksi/icip in rasanya
5. Bentuk bulat pipih Onto Onto tersebut sampai habis. Lalu panaskan minyak dan goreng onto Onto singkong sampai warna kekuningan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Kebutuhan modal awal untuk memulai usaha adalah sebesar Rp. 126.000,00 . Dana tersebut dialokasikan untuk kebutuhan pengeluaran awal produksi. Berikut ini adalah rincian kebutuhan awal yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha pada awal produksi.

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1	Ubi Roti	4 kg	Rp. 3.500	Rp. 14.000
2	Jamur Gerigit	2 Bungkus	Rp. 20.000	Rp. 40.000
3	Cabe Merah	250 Gram	Rp. 4.000	Rp. 10.000
4	Garam	1 Pcs	Rp. 5.000	Rp. 5.000
5	Lada	4 Sachet	Rp. 1.000	Rp. 4.000
6	Minyak	1 Liter	Rp. 14.000	Rp. 14.000
7	Bawang Putih & Bawang Merah	250 Gram	Rp. 10.000	Rp. 10.000

8	Daun Soup	100 Gram	Rp. 2.000	Rp. 2.000
9	Ketumbar	4 Sachet	Rp. 1.000	Rp. 4.000
10	Telur	2 Buah	Rp. 2.000	Rp. 2.000
11	Saus	1 Pcs	Rp. 8.000	Rp. 8.000
12	Mika Plastik	1 Pcs	Rp. 5.000	Rp. 5.000
13	Tepung Roti	½ Kg	Rp. 8.000	Rp. 8.000
Jumlah				Rp. 126.000

3.2 Laporan Keuangan

Produksi	
Modal Rp. 50.000,00 x 4 Orang	Rp. 200.000
Pengeluaran	Rp. 126.000
Sisa Modal	Rp. 74.000

Penjualan	
35 Porsi x Rp.5.000	Rp. 175.000
Hasil Penjualan	Rp. 175.000
Keuntungan Penjualan (Laba)	Rp. 49.000

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwasanya kami menjual Onto-onto jamur gerigit 1 pcs/Rp. 5.000 , kemudian keuntungan yang diperoleh yaitu Rp. 49.000 yang dimana kira-kira 1 pcs nya keuntungannya yaitu Rp. 1.400. Jadi dapat dikatakan bahwasanya penjualan yang kami lakukan berhasil dan masih ada beberapa sisa bahan-bahan yang belum terpakai.

PEMBAHASAN

Produk yang kami buat adalah makanan yang bersumber dari jamur gerigit jamur ini kami olah menjadi bahan makanan yang sehat dan bergizi . Dari jamur gerigit ini kami menghasilkan makanan onto – onto . Kami memilih produk ini selain dari bahan yang mudah didapatkan juga

memiliki biaya yang murah dan tentunya cara buatnya juga yang mudah . Jamur gerigit ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh yaitu : sebagai antioksidan dan merupakan bagian dari vitamin E , memiliki kadar protein yang tinggi , kandungan lemak yang rendah yang dapat digunakan sebagai makanan diet , serta dapat melancarkan pencernaan. (Masitoh Siti 2021).

Beberapa jenis jamur telah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan makanan dan sumber obat-obatan tradisional maupun modern (Wahyudi,2012). Salah satunya ialah Jamur Gerigit yang merupakan tumbuhan populer di Indonesia. Jamur gerigit dijadikan sebagai olahan makanan sehari-hari.



Gambar 1.Sampel Produk Onto-Onto Jamur Gerigit

Usaha “Onto –onto Jamur Grigit” yang kami dirikan adalah usaha kecil yang bergerak di bidang produksi makanan yaitu Onto –onto Jamur Grigit.Kami mengembangkan produk kreatif yang memiliki cita rasa varian terbaru. Yang tidak kalah dengan kuliner yang ada. Dalam proses penjualan Kami lebih berfokus kepada kalangan pelajar karena harganya yang ekonomis dan memiliki kandungan gizi yang sangat dibutuhkan oleh kaum pelajar. Proses penjualan yang kami lakukan dengan cara melakukan promosi melalui media sosial seperti whatsapp dan juga instagram dengan membuat flayer dengan gambar kemudian disebar. Selain menggunakan media sosial kami juga menjual dengan cara berkeliling disekitar kampus . Kedua cara yang kami lakukan ini sangat efektif dalam penjualan produk Onto-onto jamur gergit .(Shizophyllum commune).

Penjualan Kami lakukan selama beberapa hari yaitu hari Selasa , Rabu dan Kamis. Hal tersebut dilakukan karena hari itu adalah hari semua kalangan mahasiswa masuk . Penjualan yang kami lakukan ini mengandung b



Gambar 2. Sampel Produk Penjualan Onto-Onto Jamur Gerigit

Makanan onto –onto jamur gerigit ini atau *Shizophyllum commune* dapat juga dijadikan sebagai cemilan yang ringan dan sehat . Bukan cuman itu makanan ini juga sangat cocok dijadikan sebagai bahan lauk saat makan . Dilihat dari kandungan serta manfaat dari jamur gerigit *Shizophyllum commune*. Kami sangat yakin Produk ini sangat layak dipejualkan dan bisa menyaingi produk makanan yang lain . karena itulah kami memilih untuk mengolah Produk onto-onto jamur gerigit ini.



Gambar 2. Sampel Produk Penjualan Onto-Onto Jamur Gerigit

PENUTUP

1. Jamur grigit (*Schizophyllum commune*) merupakan salah satu jenis jamur pelapuk kayu yang sangat potensial dan dapat tumbuh secara alami pada batang pohon maupun pada limbah kayu hasil hutan.
2. Jamur gerigit ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh yaitu : sebagai antioksidan dan merupakan bagian dari vitamin E , memiliki kadar protein yang tinggi , kandungan lemak yang rendah yang dapat digunakan sebagai makanan diet , serta dapat melancarkan pencernaan.
3. Jamur gerigit ini bisa dijadikan makanan dan ide untuk usaha karena memiliki banyak manfaat dan mudah mengelolanya salah satunya yaitu makanan onto –onto jamur gerigit ini atau *Shizophyllum commune*.

DAFTAR PUSTAKA

- Herliyana, N.E. Hadi, S.Y dan Maryam, F.L. 2011. *Schizophyllum commune* Fr. Sebagai Jamur Uji Ketahanan Kayu Standar Nasional Indonesia pada Empat Jenis Kayu Rakyat : Sengon (*P. falcata*), Karet (*H. brasiliensis*), Tusam (*P. merkusii*), Mangium (*A. mangium*). *Jurnal Silvikultur Tropika*, Volume 2, Nomor 3.
- Kartasapoetra, G dan Saputra, A. 2010. *Ilmu Gizi*. Penerbit Rineka Cipta, Jakarta
- Rohman, A. 2013. *Analisa komponen Makanan*. Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Wahyudi, A. E., Linda, R., Khotimah, S. 2012. Inventarisasi Jamur Makroskopis di Hutan Rawa Gambut Desa TelukBakung Kecamatan Sungai Ambawang Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Protobiont* 1(1): 8-11.
- Masitoh, Siti (2021), “ *Karakterisasi Dan Uji Potensi Jamur Grigit (Schizophyllum commune Fr)*, S1 thesis”, Universitas Jambi, hal.1
- Nurafrina Siregar, Fadillah, 2017, “*Pengaruh Pencitraan Kualitas Produk dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan pada rumah Makan Kampung Deli Medan*”, Vol. 8, No. 2, hal. 89.

AKOMMEDIA : JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT

ISSN: 3025-8103

Vol. 1, No. 4, Desember 2023