

## PELATIHAN PEMBUATAN JAMUR TONGKOL JAGUNG DAN “JAKRIS TJ” SEBAGAI UPAYA PEMANFAATAN LIMBAH JAGUNG DI DESA SEKOKAT KECAMATAN LABANGKA

Asmini<sup>1</sup>, Ismawati<sup>2</sup>, Rosnana Sucihati<sup>3</sup>, Rosyidah Rachman<sup>4</sup>, Muhammad Iqbal<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Fakultas Ekonomi dan Manajemen Universitas Samawa, Sumbawa Besar, Indonesia

<sup>5</sup> Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Samawa, Sumbawa Besar, Indonesia

\*E-mail: [asminifem@gmail.com](mailto:asminifem@gmail.com)

### ABSTRAK

Desa Sekokat merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan labangka Kabupaten Sumbawa Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Desa ini memiliki penduduk sebagian besar bersuku sasak dan bermata pencarian sebagai petani. Masyarakat perlu mengetahui pemanfaatan tongkol jagung yang dapat digunakan untuk meningkatkan perekonomian serta kreativitas produksi. Tongkol jagung jika dibiarkan saja akan menjadi limbah yang tidak berguna tetapi jika dimanfaatkan dengan tepat dapat bernilai tinggi. Melihat kondisi tersebut, maka diperlukan usaha untuk lebih memanfaatkan potensi limbah pertanian khususnya tongkol jagung yang belum dimanfaatkan tersebut dengan mengadakan pelatihan pembuatan jamur tongkol jagung sebagai bahan baku pembuatan produk Jakris TJ yang bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari limbah pertanian tongkol jagung. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Sekokat, Kecamatan Labangka, Kabupaten Sumbawa, Nusa Tenggara Barat pada hari selasa, 16 Agustus 2022 pukul 09.00 dan berakhir pada pukul 12.00. Masyarakat sasaran dari kegiatan ini adalah petani jagung dan karang taruna. Kegiatan ini di laksanakan oleh seluruh peserta KKL Desa Sekokat di bawah bimbingan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Dra. Asmini, MM. Adapun Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Jamur Tongkol Jagung Diantaranya: 1. Tahapan Persiapan: a. Diskusi dan koordinasi dengan Kepala Desa. b. Menyiapkan alat dan bahan untuk pembuatan jamur tongkol jagung. 2.Tahapan Pelaksanaan: a) Melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan jamur tongkol jagung. 3.Tahap Pembuatan JAKRIS TJ: Tahapan Persiapan: a. Diskusi dan koordinasi dengan Kepala Desa. b. Menyiapkan alat dan bahan untuk pembuatan jamur krispi tongkol jagung.c produksi Jakris TJ, sehingga sebagai output menghasilkan produk Jakris TJ yang mampu meningkatkan nilai ekonomis dari limbah pertanian tongkol jagung.

**Kata kunci:** Pelatihan, Jamur Tongkol Jagung, Jakris TJ, Limbah Jagung

### PENDAHULUAN

Desa Sekokat merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Labangka Kabupaten Sumbawa Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Desa sekokat merupakan 1 dari lima desa dan kelurahan yang ada di Kecamatan Labangka. Desa ini memiliki kode pos 84383, desa ini memiliki penduduk sebagian besar bersuku sasak dan bermata pencarian sebagai petani.



**Gambar 1.** Potensi Tongkol Jagung di Desa Sekokat



Jagung merupakan salah satu komoditas yang banyak dibudidayakan oleh petani setelah padi. Produksi jagung nasional menunjukkan peningkatan luas tanam dan produksi jagung yang signifikan. Pada tahun 2006, produksi jagung nasional mencapai 12 juta ton dan pada tahun 2013 produksi jagung nasional meningkat menjadi 18,51 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2020). Provinsi penghasil utama jagung di Indonesia adalah Jawa Timur, Jawa Tengah, Lampung, Sumatera Utara, Sulawesi Selatan, dan Jawa Barat. Jagung yang merupakan sumber karbohidrat mempunyai potensi yang cukup potensial untuk dikebelumbangkan terutama di daerah Provinsi Nusa Tenggara Barat yang sekarang ini sedang hangat-hangatnya di sosialisasikan tentang penganekaragaman pangan non beras. Permasalahan yang seringkali terjadi adalah limbah hasil pertanian, salah satunya adalah bonggol jagung semakin banyak dan belum banyak dimanfaatkan untuk diolah menjadi produk lain (Aly & Susilawati Ruyawari, 2019; Dharmawibawa, 2021; Sutisna et al., 2020; Wiwin Rita et al., 2018).

Pemanfaatan limbah hasil panen adalah salah satu alternatif menjaga kebersihan lingkungan dari pencemaran disamping untuk kreativitas dan peningkatan sumber perekonomian. Beberapa penelitian telah dilakukan terkait dengan pemanfaatan limbah hasil panen seperti penelitian Artiyani (2012) yang memanfaatkan limbah kulit singkong menjadi paving block; Hasanah, dkk (2014) memanfaatkan limbah tanaman jagung dan kulit coklat sebagai pupuk organik; juga penelitian Pratiwi, Lestari, & Widiyanto memanfaatkan limbah buah salak sebagai substrat *Nata De Salacca*. dari beberapa penelitian tersebut jelas bahwa terdapat nilai positif dari kreativitas memanfaatkan limbah hasil panen bahkan limbah menjadi tinggi nilai ekonominya manakala dikelola secara tepat.

Tongkol jagung merupakan salah satu limbah lignoselulosa yang umumnya digunakan sebagai pakan ternak, dibuang atau dibakar untuk mengurangi penumpukan sampah. Data dari BPS tahun 2014 menyatakan bahwa produksi jagung di Indonesia dari tahun ke tahun selalu meningkat, dari sekitar 11 juta ton per tahun di 2004 menjadi 18 juta ton per tahun di 2014. Kenaikan produksi jagung selalu diikuti dengan kenaikan produksi bonggol jagung, yang jumlahnya sekitar 40% dari total produksi jagung. Pemanfaatan bonggol jagung sebagai alternatif media tanam pada jamur dapat mengatasi masalah penumpukan sampah yang memicu terjadinya pencemaran lingkungan (Aly & Susilawati Ruyawari, 2019; Dharmawibawa, 2021; Hakiki et al., 2013; Wiwin Rita et al., 2018).

Masyarakat perlu mengetahui pemanfaatan tongkol jagung yang dapat digunakan untuk meningkatkan perekonomian serta kreativitas produksi. Tongkol jagung jika dibiarkan saja akan menjadi limbah yang tidak berguna tetapi jika dimanfaatkan dengan tepat dapat bernilai tinggi. Melihat kondisi tersebut, maka diperlukan usaha untuk lebih memanfaatkan potensi limbah pertanian khususnya tongkol jagung yang belum dimanfaatkan tersebut dengan mengadakan pelatihan pembuatan media tanam jamur sebagai bahan baku pembuatan produk makanan inovatif yang dapat meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis dari limbah pertanian. Adapun pelatihan yang diberikan adalah pembuatan media tanam jamur dari bonggol jagung hingga menghasilkan jamur tongkol jagung dan diolah menjadi jamur krispy. Pelatihan ini diharapkan dapat menjadi alternatif usaha peningkatan pendapatan masyarakat petani Desa Sekokat Kecamatan Labangka.

## **METODE**

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Sekokat, Kecamatan Labangka, Kabupaten Sumbawa, Nusa Tenggara Barat pada hari selasa, 16 Agustus 2022 pukul 09.00 dan berakhir pada pukul 12.00. Masyarakat sasaran dari kegiatan ini adalah petani jagung dan karang taruna. Kegiatan ini di laksanakan oleh seluruh peserta KKL Desa Sekokat yaitu Ketua Kelompok (Muhammad Ikbal), Sekretaris (Raomatul Hidayati), Bendahara (Intan Komalasari), Hummas (Ella Juwita), Hummas (Wahyu Mustawan), Hummas (Muhammad Waladus Suja), Dokumentasi Dan Publikasi (Karmi Safitri), Dokumentasi Dan Publikasi (Mu'mina Nur Asry), Kesejahteraan dan sosial masyarakat (Abdul Husni), dan Kesejahteraan dan sosial masyarakat (Marlina Apriana). Di bawah bimbingan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) Dra. Asmini, MM. Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain:

**Pembuatan Jamur Tongkol Jagung****1. Alat**

Adapun alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan jamur tongkol jagung ini, antara lain :

1. Pisau
2. Paku
3. Karung
4. Palu
5. Papan
6. Parang

**2. Bahan**

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan jamur tongkol jagung ini, antara lain :

1. Tongkol jagung
2. Dedak
3. Pupuk urea
4. Ragi

**Pembuatan Jamur Krispi Tongkol Jagung (“JAKRIS TJ”)****1. Alat**

Adapun alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan jamur krispi tongkol jagung ini, antara lain:

1. Kompor
2. Pisau
3. Wajan
4. Sutil
5. Mangkok
6. Piring
7. Sendok
8. Saringan penggoreng

**2. Bahan**

Adapun alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan jamur krispi tongkol jagung ini, antara lain:

1. Minyak goreng
2. Teung maizena
3. Tepung terigu
4. Tepung bumbu
5. Merica bubuk
6. Bawang putih
7. Daun jeruk
8. Bumbu balado bubuk
9. Pouch kemasan
10. Air

**Tahapan Pelaksanaan Kegiatan****1. Tahap Pelatihan Pembuatan Jamur**

-Tahapan Persiapan :

- a. Diskusi dan koordinasi dengan Kepala Desa.
- b. Menyiapkan alat dan bahan untuk pembuatan jamur tongkol jagung.

- Tahapan Pelaksanaan :Melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan jamur tongkol jagung.

**2. Tahap Pembuatan JAKRIS TJ**

- Tahapan Persiapan :

- a. Diskusi dan koordinasi dengan Kepala Desa.
- b. Menyiapkan alat dan bahan untuk pembuatan jamur krispi tongkol jagung.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Proses Pembuatan Jamur Tongkol Jagung

Kegiatan ini diawali dengan melakukan koordinasi dan diskusi dengan Ketua karang taruna Desa Sekokat dan Kepala Desa sekokat. Tujuan koordinasi dan diskusi ini ialah untuk menyatukan persepsi, mendapatkan saran serta dukungan dari kepala Desa Sekokat. Kegiatan diskusi dengan Ketua karang taruna Desa sekokat menghasilkan kesepakatan waktu pelaksanaan dan peserta yang menjadi target pelaksanaan kegiatan pelatihan.



**Gambar 2. Kegiatan Koordinasi dengan Kepala Desa Desa Sekokat**

Setelah melakukan diskusi dengan ketua karang taruna Desa sekokat. Selanjutnya Kegiatan ini dilakukan selama 1 hari, diskusi ini dilakukan dengan cara berkumpul di posko untuk merancang kegiatan yang akan di laksanakan.



**Gambar 3. Diskusi dengan Karang Taruna**

Setelah melakukan koordinasi dan diskusi kepada ketua karang taruna, dan kepala Desa sekokat, selanjutnya penentuan tanggal kegiatan yang akan di laksanakan pada tanggal 16 Agustus 2022. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan inovasi baru kepada Desa Sekokat untuk dapat mengelola limbah menjadi jamur sehingga dapat di konsumsi . Dengan di adakan pelatihan ini karang taruna yang mengikuti pelatihan dapat menambah wawasan dan penghasilannya.

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan jamur tongkol jagung : Dedak 3 kg, Pupuk Urea 2 kg, 7 buah ragi tape, dan 2 karung tongkol jagung



**Gambar 4. Bahan Pembuatan Jamur**

Kegiatan ini memberikan pengetahuan kepada karang taruna di Desa Sekokat Kecamatan Labangka agar dapat mengelolah limbah pertanian yang terdapat di desa sekokat. Proses pembuatan jamur tongkol jagung di mulai dari pembuatan media untuk meletakkan tongkol jagung. Selanjutnya Karung bekas di letakkan sebagai alas di bawahnya. Umumnya menggunakan karung goni. Karung di gunakan karena jamur adalah jenis tanaman yang menyukai lokasi yang lembab dan panas dan karung mempunyai bahan yang panas dan daya serap terhadap air cukup lama.



**Gambar 5. Proses Pembuatan Media**

Setelah melakukan pembuatan media selanjutnya masukkan tongkol jagung ke dalam media sebanyak setengah media. Kemudian mencampurkan bahan seperti dedak, pupuk urea dan ragi tape yang sudah di haluskan dan tuang ke atas tongkol jagung hingga merata dan ditutup kembali dengan tongkol jagung. selanjutnya tunggu hingga 14 hari hingga mengeluarkan benihnya, kemudian siram dengan air cucian beras setiap hari secukupnya. Setelah 14 hari jamur siap di panen ,dan jamur siap di olah menjadi jamur krispy tongkol jagung.



**Gambar 6. Jamur setelah 14 hari**

**2. Proses Pembuatan Jamur Krispy Tongkol Jagung ( JAKRIS TJ)**

- a. Siapkan bahan terlebih dahulu, selanjutnya cuci jamur hingga bersih, lalu iris jamur sesuai selera. Terlihat pada gambar 7.



**Gambar 7. Jamur yang sudah dibersihkan**

- b. Campurkan semua bahan seperti tepung terigu, tepung maizena, merica bubuk, bawang putih bubuk, daun jeruk yang sudah di iris halus, dan masako secukupnya. Terlihat pada gambar 2.



**Gambar 8. Bahan Pembuatan Adonan Basah dan Kering**

- c. Pisahkan adonan menjadi dua yaitu adonan kering dan adonan basah, kemudian celupkan jamur ke adonan basah lalu ke adonan kering.



**Gambar 9. Adonan basah dan kering**

- d. Panaskan minyak, selanjutnya goreng sampai kecoklatan kemudian tiriskan



**Gambar 10. Jamur yang sudah digoreng**



- e. Setelah itu, campurkan perasa bubuk sesuai selera kemudian kemas dan siap di pasarkan



**Gambar 11. Jakris Tj Yang Sudah Dikemas**

## **SIMPULAN**

Bahwa kegiatan pengabdian masyarakat yaitu pelatihan pembuatan jamur tongkol jagung dan produk “Jakris TJ” sebagai upaya pemanfaatan limbah jagung berhasil dilakukan. Produk yang dihasilkan berupa produk Jakris TJ yang mampu meningkatkan nilai ekonomis dari limbah pertanian tongkol jagung.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang turut membantu dan mendukung suksesnya acara ini khususnya kepada Rektor Universitas Samawa, Ketua LPPM, segenap panitian KKL Tematik Angkatan 24 Universitas Samawa, Kepala Desa, Ketua Tim Penggerak PKK, Karang Taruna dan Masyarakat Desa Sekokat sehingga semua proses Kegiatan KKL secara umum dan khususnya pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Jamur Tongkol Jagung dan Jakris TJ ini dapat berjalan sesuai harapan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Aly, M. N., & Susilawati Ruyawari, M. P. (2019). Utilization of Waste Corncobs as Mushroom Cultivication Media in The Pataan Village, Lamongan District. *Darmabakti Cendekia: Journal of Community Service and Engagements*, 1(2), 34. <https://doi.org/10.20473/dc.v1.i2.2019.34-38>
- Artiyani, Anis. 2012. Pemanfaatan Kulit Singkong Menjadi Paving Block Sebagai UpayaMengurangi Timbulan Sampah, *Jurnal Neutrino*.Vol.4, No. 2, h. 213-218.
- Dharmawibawa, I. D. (2021). Efektifitas Pemanfaatan Tongkol Jagung Sebagai Media Pertumbuhan Miselium Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dalam Upaya Pembuatan Brosur Pangan Masyarakat. *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan*, 5(1), 489-497. <http://ejournal.mandalanursa.org/index.php/JISIP/index>
- Hasanah, dkk. 2014. *Pemanfaatan dan Pengolahan Pupuk Organik Dari Limbah Tanaman Jagung Dan Kulit Coklat*, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol 20 Nomor 75, h. 100-106.
- Sutisna, S., Sholih, S., & Naim, M. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Aksesoris Berbahan Bonggol Jagung dalam Mengembangkan Usaha Mandiri. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 63-72.
- Wiwin Rita, S., April Yanti, F., Ayuwanti, I., & Perdana, R. (2018). Pelatihan Pemanfaatan Tongkol Jagung Sebagai Media Pembuatan Jamur Janggel Di Desa Gantiwarno Lampung Timur. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 34–37. <https://doi.org/10.36312/LINOV.V3I2.444>