

Penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) Mesin Spinner Untuk Meningkatkan Daya Simpan Crispi Jamur Tiram

Anggun Angkasa BP*, Ika Kusuma Nugraheni, Nina Hairiyah

Jurusan Mesin Otomotif, Politeknik Negeri Tanah Laut
Jl. A. Yani, Km 6, Ds. Panggung, kec. Pelaihari, kab Tanah Laut, Kalimantan Selatan

*Korespondensi penulis, email: angkasa@politala.ac.id

Abstrak: Jamur Tiram merupakan makanan yang bergizi tinggi dimana kaya vitamin dan serat, serta kandungan mineral seperti kalium, kalsium, natrium, fosfor, besi dan magnesium. Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, (3,5-5,9% wb atau 10,5-30,4% db) protein dan 9 macam asam amino essensial (W. Aoi, 2006), banyak mengandung vitamin dan mineral, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0.20 mg thiamin, 4.7-4.9 mg riboflavin, 77,2 mg niacin, dan 314.0 mg kalsium. Kandungan serat jamur mencapai 7,4- 24,6 persen. Kandungan lemak pada jamur rendah sehingga menyebabkan jamur tiram layak untuk dikonsumsi, selain itu tekstur jamur tiram mirip dengan daging ayam sehingga menjadikannya makanan favorit bagi masyarakat.

Kecamatan Pelaihari, Kabupaten Tanah Laut terdapat banyak petani jamur tiram. Selama ini jamur tiram diolah menjadi beberapa produk antara lain crispi jamur tiram, namun produk tersebut tidak dapat bertahan lama dikarenakan rusak/tengik hal ini karena masih tingginya kandungan minyak didalamnya. Oleh karena itu diperlukan langkah untuk meningkatkan kualitas crispi jamur dengan cara menggunakan mesin spinner. Dengan menggunakan mesin spinner maka crispi jamur tiram yang dihasilkan dapat bertahan selama 3 minggu, dan rasanya lebih renyah.

Kata Kunci: Mesin spinner, crispi jamur tiram, renyah

PENDAHULUAN

Kelurahan Pelaihari, Kecamatan Pelaihari terletak 5 kilometer dari pusat Kabupaten Tanah Laut, di wilayah ini sebagian besar masyarakatnya bergerak di berbagai sektor seperti pertanian. Adapun sector pertanian yang dijalankan antara lain padi, singkong, karet dan kelapa sawit serta terdapat beberapa orang yang membudidayakan usaha jamur tiram (BPS, 2013). Usaha jamur tiram merupakan usaha yang memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan khususnya di Kabupaten Tanah Laut, dikarenakan harganya yang cukup tinggi

sekitar Rp.20.000-Rp.25.000 tiap kilonya, selain itu juga tingginya animo masyarakat untuk mengkonsumsi makanan sehat.

Petani jamur di Kelurahan Pelaihari masih menggunakan cara tradisional dalam hal pembudidayaan, pengolahan dan pemasaran produk dari jamur tiram. Padahal dengan menggunakan peralatan dan mesin teknologi tepat guna (TTG) maka pengolahan produk jamur akan menjadi lebih cepat, efektif dan efisien, sehingga akan meningkatkan kualitas dan kuantitas produk olahan jamur tiram.

Oleh sebab itu diperlukan suatu teknologi tepat guna untuk membantu meningkatkan kualitas pengolahan jamur tiram yang berupa crispy jamur tiram, sehingga produk dapat bertahan lama dan rasanya lebih renyah. Teknologi tepat guna yang sangat berpotensi diterapkan adalah mesin spinner, yaitu suatu teknologi tepat guna yang berfungsi untuk menurunkan kadar minyak yang terkandung didalam crispy jamur tiram.

Tujuan dari kegiatan penerapan teknologi tepat guna (ttg) mesin spinner adalah: (1) meningkatkan kualitas dan kuantitas produk crispy jamur tiram yang dihasilkan, (2) meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat serta penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dijalankan.

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan ini adalah masyarakat dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru mengenai proses penurunan kadar minyak yang terkandung didalam crispy jamur tiram maupun produk olahan lain yang digoreng.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian kepada masyarakat dengan tema Penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) Mesin Spinner Untuk

Meningkatkan Daya Simpan Crispi Jamur Tiram dilakukan pada bulan Agustus 2017. Kegiatan ini dilakukan dengan cara melakukan demonstrasi secara langsung mengenai cara kerja mesin, petunjuk operasional mesin, dan uji coba mesin secara langsung kepada masyarakat.

Pada proses penggunaan mesin spinner untuk menurunkan kadar minyak pada produk crispy jamur tiram terdapat beberapa tahapan, antara lain:

- a. Jamur tiram terlebih dahulu harus diolah menjadi crispy jamur tiram, adapun persyaratan selama pengolahan crispy jamur tiram adalah cara penggorengan crispy harus menggunakan minyak goreng bermutu tinggi, lama penggorengan kurang lebih sekitar 30 menit dengan menggunakan api kecil berwarna biru dan digoreng hingga berwarna kuning keemasan. Karena apabila hal tersebut tidak terpenuhi maka crispy jamur tiram yang dihasilkan akan menurun kualitasnya.
- b. Crispi jamur tiram yang dihasilkan dari tahap pertama kemudian dimasukkan kedalam tabung mesin spinner secara perlahan-lahan agar crispy jamur tidak hancur.

c. Mesin spinner dinyalakan dengan menggunakan putaran sekitar 600-900 rpm selama kurang lebih 5 menit, dengan arah putaran berlawanan dengan arah jarum jam.

Apabila persyaratan pada tahap ketiga (point c) tidak terpenuhi maka kualitas crispy jamur tersebut akan menurun seperti kadar minyak masih tinggi atau terlalu rendah bahkan produk yang dihasilkan hancur sehingga hal tersebut akan menurunkan kualitas crispy jamur yang dihasilkan.



Gambar 1. Ujicoba mesin spinner



Gambar 2. Produk crispy jamur tiram setelah memakai mesin spinner

HASIL

Hasil kegiatan pengabdian penerapan teknologi tepat guna (TTG) mesin spinner untuk meningkatkan daya simpan crispy jamur tiram di Kelurahan Pelaihari Kecamatan Pelaihari Kabupaten Tanah Laut menghasilkan suatu produk crispy jamur tiram yang dapat bertahan selama 3 minggu dan rasanya lebih renyah. Selanjutnya crispy jamur tiram tersebut dikemas dengan menggunakan kemasan plastik transparan dan diberi label dan siap dipasarkan.

Adapun produk crispy jamur tiram yang dihasilkan memiliki warna kuning keemasan, renyah dan rasa original sehingga dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat.

KESIMPULAN

Proses pembuatan crispy jamur tiram mudah dilakukan, dengan menggunakan bahan baku utama jamur tiram dan tepung bumbu. Diharapkan dengan mengolah jamur tiram menjadi crispy jamur tiram maka harga jual produk jamur dapat meningkat, daya simpan produk dapat lebih tahan lama sehingga kesejahteraan masyarakat dapat meningkat.

Crispy jamur tiram dapat dijadikan camilan dan dapat dijadikan oleh-oleh khas Kabupaten Tanah Laut.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Jenderal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi melalui program Iptek Bagi Masyarakat sehingga Program pengabdian dengan tema Penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) Mesin Spinner Untuk Meningkatkan Daya Simpan Crispi Jamur Tiram dapat terlaksana, serta berbagai pihak termasuk Politeknik Negeri Tanah Laut yang turut mendukung.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. (2013). Tanah Laut Dalam Angka. Tanah Laut: BPS Tanah Laut.
- W. Aoi, Y. N. (2006). Exercise and Functional Food. Nutrition Journal 5(15), 5-15