REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka pelindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan	:	EC00201980315, 7 November 2019
Pencipta		
Nama	:	**Sishadiyati, S.E., M.M., Zumrotul Firiyah, S.E., M.M.,**
Alamat	:	Manukan Peni I Blok 14-A/8 RT 002 / RW 007 Kelurahan Manukan Kulon Kecamatan Tandes, Surabaya, Jawa Timur, 60185
Kewarganegaraan	:	Indonesia
Pemegang Hak Cipta		
Nama	:	**LPPM UPN Veteran Jawa Timur**
Alamat	:	Jl. Raya Rungkut Madya, Gunung Anyar, Surabaya, Jawa Timur, 60294
Kewarganegaraan	:	Indonesia
Jenis Ciptaan	:	**Booklet**
Judul Ciptaan	:	**Pengembangan Produk Makanan Berbahan Baku Jamur Kuping**
Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia	:	1 Agustus 2019, di Surabaya
Jangka waktu pelindungan	:	Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.
Nomor pencatatan	:	000162934

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.
Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Sishadiyati, S.E., M.M.	Manukan Peni I Blok 14-A/8 RT 002 / RW 007 Kelurahan Manukan Kulon Kecamatan Tandes
2	Zumrotul Firiyah, S.E., M.M.	Suwaluh Utara, RT/RW 002 / 001, Kel/Desa Suwaluh, Kec Balongbendo, Kab Sidoarjo

LAPORAN AKHIR

PEMANFAATAN IPTEKS BAGI MASYARAKAT (PIKAT)

PELATIHAN PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN "LUMPIA JAMUR DAN MAKANAN BERBAHAN JAMUR KUPING" DI KELOMPOK UPPKS WONOREJO REJEKI

oleh :

Ketua	**: Sishadiyati,SE.MM**	**(NIDN 0716128001)**
Anggota	**: Zumrotul Fitriyah, SE, MM**	**(NIDN 0718128001)**
Mahasiswa	**: Nurul Fatimah**	**(NPM 17011010025)**
	Mega Zahira	**(NPM 17011010029)**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"JATIM

2019

HALAMAN PENGESAHAN

1	Judul	:	Pelatihan Pengembangan Kewirausahaan "Lumpia Jamur Dan Makanan Berbahan Jamur Kuping" Di Kelompok Uppks Wonorejo Rejeki
2	Bidang Pemanfaatan IPTEKS	:	Pemanfaatan Ipteks Bagi Masyarakat (PIKAT)
3	Ketua Tim Pengusul		
	a. Nama Lengkap	:	Sishadiyati
	b. Jenis Kelamin	:	Perempuan
	c. NIP	:	380121002871
	d. Displin Ilmu	:	Ekonomi Pembangunan
	e. Pangkat / Gol	:	Pembina Tk.I / IIIb
	f. Jabatan	:	Dosen
	g. Fakultas / Jurusan	:	Ekonomi dan Bisnis
	h. Alamat Kantor	:	Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar, Surabaya
	i. Tlp / E-Mail Kantor	:	(031) 8706369
	j. Alamat Rumah	:	Jl. Lebak Timur Asri No. 114 Surabaya
	k. Tlp / E-Mail	:	0811 377018
4	Jumlah Anggota		
	a. Nama Anggota 1	:	Zumrotu Fitriyah, SE., MM
	b. Nama Anggota 2		
	c. Mahasiswa	:	Nurul Fatimah
	d. Mahasiswa	:	Mega Zahira
5	Lokasi Penelitian	:	Di Surabaya
6	Jumlah Belanja Yang Di Usulkan	:	7.000.000

Surabaya, 25 Oktober 2019

Mengetahui
Ka Progdi Ekonomi Pembangunan

Drs. Ec. Wiwin Priana, MT
NIP 196008101990031001

Ketua Peneliti

Sishadiyati, SE., MM
NIP 30121002871

Menyetujui,
Dekan

Prof. Dr. Syamsul Huda, SE.MT
NIP 195908281990031001

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

DAFTAR ISI

RINGKASAN

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi dan Permasalahan..... 1

1.2 Permasalahan Mitra 3

BAB II SITUASI DAN TARGET LUARAN

2.1 Solusi Yang Ditawarkan 4

2.2 Target Luaran……. 4

BAB III METODE PELAKSANAAN

3.1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan 6

3.2. Teknologi Dan Proses Produksi Yang Diaplikasikan 6

3.3. Rencana Kegiatan..... 7

3.4 Pembuatan Lumpia Jamur Dan Pengemasannya..... 8

3.5 Pengembangan Panganan Berbahan Jamur Kuping 8

BAB IV KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

4.1 Kelayakan Perguruan Tinggi 9

4.2 Kualifikasi Tim Pelaksana 9

BAB V PEMBAHASAN

5.1 Permasalahan 1 11

5.1.1. Meningkatkan Mutu Produk dengan Keterampilan dan Pengetahuan Penggunaan Teknologi pada Pembuatan Lumpia Jamur 11

5.2 Permasalahn 2 13

5.2.1. Menambah Pengetahuan dengan Diversifikasi Produk Olahan Jamur Kuping..... 13

5.3 Permasalahn 3 14

5.3.1. Meningkatkan Keterampilan dalam Packeging 14
5.4 Permasalahan 4 16
5.4.1 Menambah Pengetahuan Sistem Pemasaran 16

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN
6.1 Kesimpulan 18
6.2 Saran 18
REFERENSI
LAMPIRAN 1. PETA LOKASI KELURAHAN GUNUNG ANYAR
LAMPIRAN 2. SURAT KERJASAMA
LAMPIRAN 3. FOTO KEGIATAN
LAMPIRAN 4. SURAT PENYERAHAN BARANG
LAMPIRAN 5. FOTO HASIL LUARAN

RINGKASAN

Jamur kuping memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap misalnya seperti protein, air, karbohidrat, lemak dan serat. Bukan hanya itu karena juga terdapat mineral seperti besi, kalsium, kalium, fosfor, magnesium dan natrium serta vitamin seperti niasin, riboflavin, thiamin, asam pantotenat, vitamin B6 dan folat. Jamur kuping biasanya tumbuh secara liar di tempat yang lembab dan di daerah pohon yang telah tumbang. jamur kuping memiliki banyak manfaat kesehatan dan bahkan ampuh untuk mengatasi berbagai jenis penyakit yang berbahaya sekalipun seperti darah tinggi, stroke dan penyakit jantung. Pada dasarnya jamur kuping bermanfaat untuk membantu melancarkan peredaran darah, dengan demikian efektif dalam mencegah pembuluh darah mengalami penyumbatan yang jika dibiarkan bisa menjadi penyebab utama dari penyakit stroke.

Pengusul melihat kondisi para perempuan yang ada di daerah wonorejo yang tergabuung dalam UPPKS Wonorejo Rejeki yang memilikiusaha Lumpia Jamur. Tetapi Untuk peningkatan kapasitas produksi perlu dukungan Teknologi Tepat Guna (TTG) dan penguatan kelembagaan. Dukungan TTG olahan Jamur Kuping selain mendongkrak efisiensi kegiatan produksi, juga dapat menciptakan berbagai produk baru maupun produk turunan yang inovatif. Optimasi proses produksi olahan Jamur Kuping diperlukan teknologi alat pengaduk adonan dan pengemasan untuk peningkatan produksi dan efisien serta mutu menjadi baik. Dari pantauan pengusul untuk kemasan produk krupuk hanya menggunakan plastik sederhana. Melalui usulan proposal ini, pengusul mencoba membuat Proses Pengolahan Jamur Kuping menjadi Higienis sehat dengan metode pemasaran yang lebih baik dengan melaksanakan pelatihan dan pendampingan mengenai pemasaran, packaging brand dan usaha-usaha promosi agar Lumpia Jamur menjadi andalan ibu-ibu yang tergabung dalam UPPKS Wonorejo Rejeki. Target dari usulan program ini untuk meningkatkan kualitas Produk dan Inovasi Produk.

Dengan adanya kegiatan Pendampingan ini seluruh anggota yang tergabung dalam UPPKS wonorejo rejeki sangat gembira karena mereka mendapatkan banyak masukkan dan pengetahuan, baik itu tentang kemasan, pengembangan produk dan pemasaran produk. Sehingga diharapkan dengan kegiatan ini yang cukup singkat maka pendapatan yang dihasilkan oleh kelompok ini semakin meningkat dan produk yang dihasilkan semakin beragam mengikuti permintaan pasar yang ada.

Kata Kunci : *Jamur Kuping, Produksi, Kemasan, Pemasaran*

BAB I
PENDAHULUAN

1.1. ANALISIS SITUASI

Pada saat ini bisnis kuliner sangatlah menjanjikan apalagi dengan banyaknya aneka macam ragam panganan yang ditawarkan di masyarakat. Sehingga dengan banyaknya minat masyarakat dalam mencicipi aneka jajanan ringan yang sehat dan higienis. Masyarakat sangat menginginkan makan yang sehat sehingga diharapkan dengan adanya olahan jajanan dari jamur kuping yang dicampurkan dengan aneka sayuran maka akan memiliki nilai gizi yang baik bagi masyarakat.

Daerah wonorejo merupakan daerah yang berada diwilayah kelurahan Rungkut dimana didaerah wonorejo tersebut banyak sekali tambak dan dekat dengan tempat wisata mangrove dan kebun bibit wonorejo. Keadaan wilayah yang ada didaerah Wonorejo itu bisa dibilang seperti kawasan yang kumuh karena jalan menuju daerah atau wilayah wonorejo tersebut rusak dan banyak sekali sampah yang berada dipinggir-pinggir jalan. Warga masyarakat yang ada di daerah wonorejo merupakan warga yang memiliki pendapatan yang kurang. Sehingga banyak warga disekitar wonorejo untuk memenuhi kebutuhan ekonomi melakukan usaha dengan berjualan makan kecil ataupun membuka warung kopi dan warung nasi.

Tidak sedikit para perempuan yang ada diwilayah wonorejo tersebut membantu para suami untuk memenuhi kebutuhan hidup dengan bekerja. Ada yang bekerja sebagai buruh cuci, bekerja dipabrik dan ada juga yang bekerja membuka warung kecil-kecilan di depan rumah. Didaerah wonorejo tersebut sudah terdapat kelompok usaha perempuan yang tergabung dalam Usaha Pemberdayaan Perempuan Keluarga Sejahtera atau UPPKS. UPPKS yang ada di daerah wonorejo ini diketua oleh Ibu Sri Rahayu, dan kegiatan usaha yang telah dilakukan adalah pembuatan Lumpia Jamur. Pertama usaha ini dijalankan cukup menjanjikan tetapi dengan berjalannya waktu banyak sekali kendala yang dihadapi oleh Ibu Sri Rahayu dan anggota kelompoknya. Sehingga perlu adanya variasi produk dan pengembangan penjualan produk. Ibu Sri Rahayu dan anggotanya memilih usaha pembuatan panganan dari jamur karena jamur jarang sekali orang yang suka apalagi jamur kuping yang berwarna hitam, banyak sekali orang yang tidak suka apalagi anak-anak.

Jamur kuping memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap misalnya seperti protein, air, karbohidrat, lemak dan serat. Bukan hanya itu karena juga terdapat mineral seperti besi, kalsium, kalium, fosfor, magnesium dan natrium serta vitamin seperti niasin, riboflavin, thiamin, asam pantotenat, vitamin B6 dan folat. Jamur kuping biasanya tumbuh secara liar di tempat yang lembab dan di daerah pohon yang telah tumbang.

Jika dulunya jamur ini tumbuh secara liar, namun belakangan ini mulai banyak dibudidayakan karena dari berbagai penelitian yang telah dilakukan ternyata hasilnya menunjukkan bahwa jamur kuping memiliki banyak manfaat kesehatan dan bahkan ampuh untuk mengatasi berbagai jenis penyakit yang berbahaya sekalipun seperti darah tinggi, stroke dan penyakit jantung. Pada dasarnya jamur kuping bermanfaat untuk membantu melancarkan peredaran darah, dengan demikian efektif dalam mencegah pembuluh darah mengalami penyumbatan yang jika dibiarkan bisa menjadi penyebab utama dari penyakit stroke.

Dengan melihat khasiat dari jamur kuping tersebut Ibu Sri Rahayu dan anggotanya mencoba untuk mengolah jamur kuping tersebut menjadi pangan yang sehat dan disukai oleh semua orang. Maka Ibu Sri Rahayu mulai dengan pembuatan lumpia jamur yang juga dicampur dengan wortel dan daging ayam. Dengan berjalannya waktu lumpia jamur yang dibuat oleh Ibu Sri Rahayu dan anggotanya dapat diterima oleh masyarakat, tetapi dengan semakin beragamnya jenis pangan maka Ibu Sri Rahayu harus melakukan inovasi pada produk yang dibuat dan juga melakukan perubahan pada pemasaran yang selama ini sudah dia lakukan.

Masalah uatama yang dihadapi oleh Ibu Sri Rahayu adalah dalam hal pemasaran produk lumpia jamur dan pengembangan panganan yang berbahan jamur kuping. Dalam pemasaran selama ini hanya memasarkan produk yang sudah matang saja dan pemasarannya hanya disekitar wilayah wonorejo, dan produk yang dibuat hanya satu produk. Dari bentuk kemasan dan label yang sudah ada juga kurang menarik.

1.2. PERMASALAHAN MITRA

Permasalahan Mitra Ibu Sri Rahayu Sebagai Ketua Kelompok UPPKS Wonorejo Rejeki dengan berbagai keterbatasan seperti dikemukakan di atas, dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana mewujudkan kemasan yang menarik dan pemasaran yang lebih luas untuk lumpia jamur sehingga meningkatkan kapasitas nilai jual?
2. Bagaimana mewujudkan inovasi produk berbahan jamur kuping?

BAB II
SOLUSI DAN TARGET LUARAN

2.1. SOLUSI YANG DITAWARKAN

Kegiatan yang direncanakan pada PIKAT ini dilakukan pada kelompok UPPKS Wonorejo Rejeki yang berada di Wonorejo. Pemilihan sentra ini karena merupakan kelompok usaha perempuan yang ada di keluruhan Wonorejo yang melakukan kegiatan usaha untuk penambahan pendapatan ekonomi dan satu-satunya kelurahan di Kecamatan Wonorejo yang masyarakatnya memiliki usaha panganan yang berbahan jamur kuping dan usaha lumpia jamur. Kegiatan yang ditawarkan pada unit ini adalah memberikan pelatihan manajemen dan branding produk, serta pelatihan dan pendampingan untuk cara pemasaran, dan pengembangan produk berbahan jamur kuping diharapkan UPPKS Wonorejo Rejeki dapat mengelola usaha Lumpia Jamur dan olahan Jamur Kuping lainnya dapat meningkat produksinya, maka dirasa perlu untuk menerapkan teknologi melalui alat mesin pengaduk (mixer) dan perekat kemasan (seiler). Penerapan alat mesin pengaduk dan perekat kemasan ini merupakan solusi yang tepat, karena peralatan murah dan tepat guna dengan kapasitas relatif besar. Selain itu, produk yang dihasilkan lebih berkualitas dan tahan lama.

2.2. Target Luaran

Pengembangan dan penerapan alat mesin pengaduk dan perekat kemasan diharapkan dapat meningkatkan kualitas dari lumpia jamur dan kerupuk jamur yang dihasilkan, dan diharapkan permintaan akan lumpia jamur dan kerupuk jamur diterima oleh masyarakat sekitar 50 %. Diharpkan dengan adanya mesin pengaduk dan perekat kemasan ini kelompok UPPKS Wonorejo Rejeki tersebut dapat :

1. Mendapatkan teknologi tepat guna
2. Meningkatkan kualitas produk dan ketahan lamaan dari produk terjamin
3. Meningkatkan jumlah permintaan akan lumpia jamur dan kerupuk jamur
4. Pemasaran lebih luas

Tabel 2.1. Rencana Target Capaian Luaran

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian
Luaran Wajib		
1	Produk yang dihasilkan	Ada
2	Modul Pelatihan	Ada
Luaran Tambahan		
1	Publikasi di Jurnal Nasional[1)]	Tidak Ada
2	Hak kekayaan intelektual (Paten, Paten sederhana, Hak Cipta, Merek dagang, Rahasia dagang, Desain Produk Industri, Perlindungan Varietas Tanaman, Perlindungan Desain Topografi Sirkuit Terpadu)[3)]	Terdaftar
3	Buku Monograf	Ada

BAB III
METODE PELAKSANAAN

3.1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Berdasarkan permasalahan tersebut diatas, maka tim pengusul berusaha menciptakan suatu ide kreatif dan inovatif untuk meningkatkan kemampuan Ibu Sri Rahayu Sebagai ketua kelompok UPPKS Wonorejo Rejeki dalam memproduksi lumpia jamur dan kerupuk jamur dengan kualitas tinggi. Kegiatan ini selain bertujuan untuk dapat memberikan nilai lebih terhadap lumpia dan kerupuk jamur yang dihasilkan karena lumpia dan kerupuk yang dihasilkan nantinya tidak hanya mempunyai cita rasa yang tinggi tapi juga aman dan sehat untuk dikonsumsi sehari-hari karena dibuat dari bahan-bahan yang berstandar.

. Dalam proposal ini selanjutnya akan dibahas mengenai cara produksi suatu produk lumpia dan kerupuk dengan bahan jamur kuping yang mempunyai cita rasa yang tinggi, aman dan sehat untuk dikonsumsi sehari –hari yang berbasis pada penggunaan material dasar yang aman.

3.2. Teknologi dan Proses Produksi Yang Diaplikasikan

Metode pendekatan yang ditawarkan kepada Ibu Sri Rahayu dan anggotanya sebagai UPPKS Wonorejo Rejeki kerupuk di Kecamatan Gunung Anyar Tambak ini adalah memberikan pendidikan dan pelatihan tentang penerapan Ipteks untuk memproduksi bahan makanan yang berbahan jamur kuping yang aman untuk dikonsumsi sehari – hari. Kemudian mitra akan diberikan pendidikan dan pelatihan mengolah makanan berbahan jamur kuping secara hiegenis, siap dikonsumsi yang memiliki cita rasa yang tinggi, aman dan sehat karena dibuat dari bahan – bahan alami yang aman bebas dari bahan berbahaya serta dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama tanpa penambahan bahan pengawet. Solusi yang ditawarkan selanjutnya adalah meningkatkan jumlah penawaran akan pangan yang berbahan jamur kuping dalam segi perbaikan kemasan, label dan sisem pemasarannya. Produk yang baik jika tidak dipasarkan dengan tekhnik yang baik akan sulit diterima pasar oleh karena itu dalam kegiatan ini mitra akan diberi pelatihan mengenai teknik pemasaran yang baik, sehingga produk yang dihasilkan nantinya dapat diterima pasar dan mampu bersaing dengan produk – produk sejenis yang sudah ada di pasaran.

3.3. Rencana kegiatan

Yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan ini adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi program dan observasi lapangan.
2. Pembuatan diktat materi pelatihan dan penyebaran undangan pelatihan.
3. Memberikan penyuluhan tentang penerapan Ipteks dalam memproduksi makan berbahan jamur kuping (lumpia jamur).
4. Memberikan penyuluhan tentang cara pembuatan lumpia jamur yang sehat, aman dan mempunyai cita rasa yang tinggi.
5. Pelatihan (praktek) pembuatan lumpia jamur dan panganan berbahan jamur.
6. Adaptasi peralatan yang digunakan untuk pengaduk adonan dan pembuatan kulit lumpia.
7. Pelatihan pengemasannya.
8. Analisis Pendapatan secara detail.

Program Pengabdian Kemitraan Masyarakat ini dilaksananakan di desa Wonorejo Kecamatan Rungkut Di Kota Surabaya. Ibu Sri Rahayu sebagai UPPKS Wonorejo Rejeki yaitu Kegiatan penerapan Ipteks ini menggunakan metode pendidikan dan pelatihan kepada masyarakat, melalui metode penyuluhan dan pelatihan. Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari 3 tahap kegiatan yaitu penyuluhan, pelatihan dan pemasaran. Penyuluhan ditekankan pada penjelasan prospek industri lumpia jamur dan makanan berbahan jamur, ipteks yang dapat diterapkan dalam memproduksi lumpia jamur dan makanan berbahan jamur merupakan bahan –bahan alami yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan lumpia jamur dan makanan berbahan jamur. Pada kegiatan penyuluhan mitra binaan diberi diktat yang berisi materi tentang cara pembuatan lumpia jamur dan makanan berbahan jamur. Kegiatan pelatihan ini kemudian dilanjutkan dengan memberikan pelatihan kepada mitra untuk kemasan produk yang dihasilkan. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan proses pengemasan sederhana. Produk yang sudah dikemas selanjutnya diberi label yang berisi identitas dan informasi yang perlu disampaikan kepada konsumen terkait dengan produk.

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah Tepung Terigu, Margarin, Wortel, Jamur kuping, Daging Ayam, Bumbu, air, minyak goreng, plastik kemasan, bahan pelengkap dan lebel. Alat yang digunakan dalam kegiatan ini adalah mesin pencampur

adonan, siller, panci, baskom, penggorengan, kompor gas, blender , timbangan, pisau, loyang.

3.4. Pembuatan Lumpia Jamur dan Pengemasannya

Pembuatan lumpia jamur diawali dengan menyiapkan bahan –bahan yang dibutuhkan. Bahan – bahan yang perlu disiapkan untuk membuat lumpia jamur ini meliputi tepung terigu, margarin, air, bumbu, wortel, jamur, daging ayam. Selanjutnya adalah membuat campuran tepung terigu, air dan margarin. Setelah itu menyiapkan bumbu dengan cara memblender bumbu - bumbu yang terdiri dari bawang putih, bawang merah, garam, gula dan merica. Untuk membuat adonan isi wortel, jamur kuping diiris-iris memanjang sedangkan untuk daging ayam diiris dadu kecil. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan kemudian masukkan irisan wortel, jamur kuping dan daging ayam kedalam tumisan bumbu tadi, lalu masak hingga matang. Setelah matang isian didiamkan sampai dinggin. Untuk menunggu makan dibuatlah kulit lumpia dengan bahan yang sudah dicampur yaitu tepung terigu, margarin yang sudah dicairkan dan air secukupnya. Setelah tercampur maka letakan adonan didalam wadah kemudian panaskan teflon setelah panas celupkan kedalam adonan kulit letakkan diatas api kecil, lanjutkan sampai bahan habis. Setelah itu isi adon kulit dengan adonan isian yang sudah dingin kemudian gulung seperti membuat dadar gulung, lanjutkan sampai bahan habis. Panaskan miyak goreng kemudian goreng lumpia jamur tersebut dengan api sedang samapai kecolklatan, tiriskan minyaknya. Setelah minyak berkurang dimasukkan dalam kemasan plastik biasa dan diberi label.

3.5. Pengembangan Panganan Berbahan Jamur Kuping

Dengan adanya program kegiatan Pengabdian pada Masyarakat kami Tim PIKAT ingin membuatkan inovasi atau pengembangan pada makanan yang berbahan dari jamur kuping. Diataranya adalah kerupuk jamur kuping, yang mana makanan jenis kerupuk ini sangat digemari oleh seluruh kalangan. Dengan adanya pengembangan dari kerupuk berbahan jamur ini diharapkan juga dapat meningkatkan omset penjualan dari UPPKS Wonorejo Rejeki. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan kerupuk jamur ini antara lain : jamur kupung, tepung kanji, tepung beras, bumbu yang dihaluskan, air, baskom, mixer untuk mengaduk adonan. Selain itu kerupuk jamur ini akan dibuatkan kemasan dan branding yang dapat menarik konsumen dalam membeli.

BAB IV

KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

4.1. Kelayakan Perguruan Tinggi

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur yang beralamat di Jl.Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Surabaya, mempunyai visi menjadi Universitas terdepan dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta sumberdaya manusia yang dilandasi nilai dan semangat kejuangan. Sampai saat ini, UPN "Veteran" Jawa Timur telah menyelenggarakan kerjasama dengan Kementrian Negara Pemuda dan Olah Raga, Kementrian Negara Perumahan Rakyat dan Kementrian Negara Pembangunan Daerah Tertinggal. Kerjasama dengan KPDT dalam bidang pengentasan kemiskinan dengan penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) di beberapa desa tertinggal di Indonesia serta pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata Terpadu Kabupaten tertinggal di Jawa Timur. Kerjasama juga terjalin antara UPN "Veteran" Jawa Timur dengan Pemerintah Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah, Kerjasama yang telah direalisasi adalah penataan kandang komunal dan pembuatan instalasi Biogas. Untuk kegiatan ini UPN "Veteran" Jatim juga bekerjasama dengan Kementerian PDT.

Selain itu setiap tahun LPPM UPN "Veteran" Jawa Timur selalu menyelenggarakan Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, yang merupakan kegiatan dalam Bulan Penelitian (Research Month). Tujuan seminar adalah untuk saling memberikan informasi dan pengalaman diantara peneliti agar bisa mendapatkan ide, masukan berupa saran, yang dapat memberikan kontribusi dalam menyempurnakan makalah yang dipublikasikan.

4.2. Kualifikasi Tim Pelaksana

Tim pelaksanan kegiatan PIKAT untuk UPPKS Wonorejo Rejeki mempunyai keahlian yang cukup relevan dengan program, terdiri dari ketua dan 2 anggota dari disiplin ilmu yang terpadu sehingga akan menghasilkan sinergi yang kuat dalam pelaksanaan kegiatan PIKAT.

Berikut uraian tentang kualifikasi tim :

1. Sishadiyati, SE, MM (Ketua), berpengalaman dalam berbagai Penyuluhan, Pendampingan dan pelatihan yang berkaitan dengan Pengembangan Produk dan Kewirausahaan, Pemberdayaan masyarakat dan Pendampingan Masyarakat Gunung Anyar Tambak dan Wonorejo (2018), Pendampingan dan Pemberdayaan Masyarakat Kecamatan Bulak.
2. Zumrotul Fitriyah, SE, MM (Anggota 1), berpengalaman dalam berbagai Penyuluhan dan Pelatihan dalam bidang Pemasaran.

A. PERSONALIA PROGRAM

1.	Ketua Pelaksana	: Sishadiyati, SE, MM
	Bidang Keahlian	: Pengembangan Produk dan Kewirausahaan
2.	Anggota 1	: Zumrotul Fitriyah, SE, MM
	Bidang Keahlian	: Manajemen Pemasaran
3.	Tenaga Lapang	: 2 orang

BAB V
PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan PIKAT untuk UPPKS Wonorejo Rejeki **Pelatihan Pengembangan Kewirausahaan "Lumpia Jamur Dan Makanan Berbahan Jamur Kuping" Di Kelompok Uppks Wonorejo Rejeki**, disajikan secara runtun mulai dari permasalahan yang dihadapi oleh mitra, dari pemasaran dan diversifikasi produk. Kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan sebagai solusi dan capaian yang telah dicapai selama kegiatan berlangsung sebagai berikut :

5.1. Permasalahan 1

5.1.1. Meningkatkan mutu produk dengan ketrampilan dan pengetahuan penggunaan teknologi pada pembuatan lumpia jamur

Kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan dan capaian Kegiatan Mitra usaha "Wonorejo Rejeki" memiliki kemampuan produksi yang sederhana sehingga mempengaruhi kualitas produk. Peralatan yang digunakan masih cukup sederhana hanya menggunakan baskom dan spatula untuk menguleni tepung untuk membuat kulit lumpia dan kerupuk. Untuk mengatasi hal tersebut kami mencoba berdiskusi dengan mereka tentang teknologi pengolahan yang sehat, higenis dan aman. kami mengajarkan mitra untuk tidak mengolah makanan tersebut dengan bahan pengawet dan melakukan inovasi produk atau diversifikasi produk. Untuk mengatasi hal ini kami sarankan kepada mereka untuk melakukan pengembangan produk dari yang hanya menghasilkan lumpia jamur kemudian berkembang menjadi kerupuk jamur sebagai upaya memberikan nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan, kami memberikan teknologi pengolahan jamur kuping menjadi lumpia jamur dan kerupuk jamur. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan mitra tentang pengolahan jamur kuping untuk dijadikan lumpia telah berkembang dan kreatif serta pemanfaatannya sudah optimal. Sehingga kita menambahkan untuk pengolahan kerupuk jamur. Setelah dilakukan pelatihan tentang perbaikan pengolahan kulit lumpia dan pengembangan produkkerupuk jamur, hasil yang dihasilkan kulit lumpia lebih renyah dan dari hasil pengolahan produk kerupuk untuk rasa lebih enak dan guruh. Tempat produksi yang luas memungkinkan mereka berproduksi lebih leluasa dan dengan kapasistas yang lebih besar. Setelah kami lakukan pendekatan dan penyuluhan maka terbukalah wawasan mereka tentang proses produksi yang sehat dan pengembangan produk. Dengan penyuluhan dan pelatihan yang kami berikan disambut baik oleh kelompok usaha, hal ini dibuktikan dengan kehadiran

mereka yang sangat aktif disertai rasa keingin tahuan mereka melalui pertanyaan pertanyaan yang mereka sampaikan saat pelatihan. Kami memberikan umpan balik anggota Mitra dan kelompok usaha terhadap materi pelatihan.

Kesadaran mereka tentang pengolahan mutu produk yang sehat dan higenis mulai terlihat dengan mempraktekkan materi yang diberikan didalam proses produksi. Mereka sudah berani mencoba menggunakan teknologi yang diberikan oleh TIM dengan alat yang kami berikan berupa Mesin Mixer serta kapasitas produksi sudah naik semula hanya 2 kg sehari sekarang menjadi 10 kg sehari.

Sebelum Pelatihan

Sesudah Pelatihan

5.2. Permasalahan 2

5.2.1. Menambah Pengetahuan dengan Diversifikasi Produk Olahan Jamur Kuping

Pengetahuan mitra terhadap diversifikasi produk yang berasal dari jamur kuping masih belum luas sehingga dapat mempengaruhi penghasilan yang didapat karena pendapatan yang didapat selama ini hanya pada satu produk yang dihasilkan saja yaitu lumpia jamur kuping. Maka perlu adanya diversifikasi produk yang dihasilkan dari pengolahan bahan jamur kuping. Berdasarkan permasalahan tersebut di atas, untuk memberikan solusi terhadap permasalahan ini maka tim PIKAT melakukan dengan pelatihan pengolahan produk berbahan jamur kuping yang akan dimodifikasi menjadi olahan produk kerupuk. Dari diskusi yang berjalan selama pelatihan didapat beberapa kesimpulan antara lain : a. Mitra sangat suka dengan adanya pengembangan produk olahan yang dihasilkan. Dikarenakan dengan adanya pengembangan produk maka diharpakan pendapatan mereka akan mengalami peningkatan.; b. Kami juga menawarkan pengembangan produk yang lain dengan bahan jamur kuping untuk kegiatan pendampingan selanjutnya, dengan harapan akan meningkatkan pendapatan dan omzet mereka.

<u>Foto Pelatihan Pengolahan Kerupuk Jamur</u>

Sebelum Menggunakan Teknologi

Setelah Menggunakan Teknologi

5.3. Permasalahan 3

5.3.1. Meningkatkan ketrampilan dalam Packeging

Pengemasan produk yang masih kurang juga mempengaruhi jangkauan pemasaran. Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah terwujudnya kemasan produk yang menarik dan layak untuk ditaruh di konter-konter toko dan pusat oleh-oleh di Surabaya . Langkah awal yang dilakukan adalah dengan melalui diskusi dengan Mitra Usaha tersebut mengenai kecenderungan warna yang menjadi trend dari produknya, Dari hasil diskusi tersebut kemudian dibuatlah sketsa mengenai desain yang telah disetujuinya. Pembuatan desain kemasan yang lebih menarik tentu saja didasarkan pada konsep yang pemasaran yang mapan, antara lain : 1. Untuk menarik pelanggan harus memiliki brand yang kuat atau logo yang menarik, hal ini bisa dilakukan dengan menawarkan produk yang tidak kalah unik dengan pesaing. Disamping itu juga harus bisa mewujudkan produk yang dibutuhkan oleh pelanggan, tapi ditambahkan dengan nilai plus, sehingga hal tersebut dapat membedakan produk pesaing. Salah satu cara membuat produk yang unik adalah dengan desain kemasan produk yang menarik. Semua itu tidak dapat

meningkatkan pendapatan jika memiliki brand yang kuat, tetapi tidak memiliki desain kemasan produk yang dapat membuat pelanggan meliriknya. Dengan adanya desain kemasan produk yang unik dan menarik, maka produk akan memasuki tahap untuk diteliti untuk dibeli oleh pelanggan; 2. Selain faktor pelanggan, desain kemasan produk juga merupakan salah satu aspek yang penting dalam pemasaran. Oleh karena itu harus mendesain kemasan produk sebaik, semenarik, dan seunik mungkin; 3. Mulai mendesain kemasan produk dalam proses pengembangan produk. dalam arti kata harus membayangkan seperti apa produk tersebut jika sudah jadi nanti akan terlihat. Dengan menjaga desain kemasan produk agar tetap sederhana, maka akan menguntungkan dikemudian hari. *Market Positioning* dan *Branding* merupakan dua hal yang sangat penting dalam pembuatan desain kemasan produk akan mendukung efektifitas pemasaran pelanggan. Disamping itu perlu juga dilakukan dengan mengamati kompetitor, karena produk akan menjadi lebih besar hanya dengan mempelajari lawan kompetitor. Pemberian pilihan kemasan dan label kemasan yang kami berikan mendapat respon yang sangat baik dari anggota kelompok usaha. Selain itu kami juga memberikan pengetahuan tentang kemasan yang membuat produk lumpia dalam bentuk produk beku, sehingga menggunakan kemasan frozen. Sebagian besar peserta mitra dan anggotannya sangat antusiasme dalam forum ini ditunjukkan dengan pertanyaan-pertanyaan yang sangat baik. Mereka juga mendiskusikan secara intensif beberapa kendala atau permasalahan yang mereka hadapi saat ini.

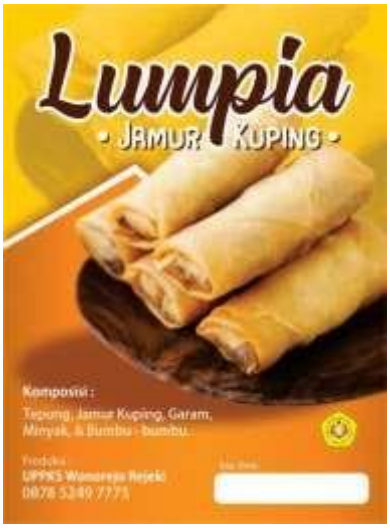
Foto Kemasan dan Label

Kemasan sebelum pendampingan

Kemasan sesudah pendampingan

Kemasan kerupuk diversifikasi produk

Label Kemasan Produk Kerupuk Jamur Kuping dan Lumpia Jamur Kuping



5.4. Permasalahn ke-4

5.4.1. Menambah Pengetahuan Sistem Pemasaran

Pengetahuan mitra terhadap lembaga pemasaran belum maksimal sehingga mempengaruhi pendapatan yang didapat karena pemasaran yang dilakukan oleh mitra masih sebatas pada pemasaran melalui pertemanan. Sehingga diperlukan membuka jalur pemasaran baru dengan menjalin kerjasama dengan lembaga pemasaran seperti restoran (warung makan), swalayan, toko dan memperbanyak jaringan pasar yang sudah ada. Berdasarkan permasalahan tersebut di atas, untuk memberikan solusi terhadap permasalahan ini tim PIKAT melakukan kegiatan pendampingan dalam melakukan pemasaran melalui keikutsertaan mitra pada kegiatan-keiatan kewirausahaan, pameran-pameran yang diadakan oleh dinas perdagangan atau pemerintah kota. Dari diskusi yang berjalan selama pendampingan didapat beberapa kesimpulan antara lain : a. Kami

tawarkan juga pemasaran dengan model promo lewat media elektronik seperti membuat website atau penjualan on line; c. Mau mencoba membuka pasar baru. Pendampingan manajemen pemasaran yang kami berikan mendapat respon yang sangat baik dari anggota kelompok usaha. Mereka juga mendiskusikan secara intensif beberapa kendala atau permasalahan yang mereka hadapi saat ini.

Foto Kegiatan Pemasaran yang dilakukan

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

a. KESIMPULAN

Kesimpulan Berdasarkan hasil yang telah dicapai, maka dapat dibuat kesimpulan sebagai berikut :

1. Mitra mulai menggunakan teknologi pengaduk Mixer untuk mengolah tepung dengan menggunakan secara periodik dan teratur dan mempunyai mutu yang baik yaitu sehat, aman dan higenis.untuk produk yang dihasilkan.
2. Mitra usaha mulai melakukan inovasi dan diversifikasi produk olahan yang berbahan dari jamur kuping.
3. Kemasan produk yang dilakukan secara sederhana dengan adanya pendampingan Mitra mulai memikirkan kemasan yang lebih baik, praktis dan dapat meningkatakan penjualan.
4. Anggota kelompok usaha (mitra) sebagian besar mulai menerapkan strategi pemasaran melalui promosi produk melalui sistem kemitraan. Dengan mengikuti pameran-pameran yang diadakan oleh Dinas Perdagangan maupun Pemerintah Kota, serta megikuti kegiatan “Mlaku-Mlaku Tunjungan”.

b. Saran

Saran-Saran yang diberikan adalah:

1. Melakukan modifikasi kemasan sesuai dengan kondisi pasar dan target konsumen.
2. Selalu Menciptakan Inovasi dan diversifikasi produk sehingga konsumen tidak merasa bosan.
3. Menghidnari peminjaman modal kepada rentenir atau bank titil (istilah setempat).

REFERENSI

Anonim, 2017. Keistimewaan Nutrisi dan Kandungan Obat dalam Jamur, https://agromedia.net/keistimewaan-nutrisi-dan-kandungan-obat-dalam-jamur-2/

David, Fred R. 2006. Manajemen Strategi, Jakarta : Salemba Empat.

Donowati, Netty. 2015. Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram Sebagai Makanan Sehat, Prosiding Seminar Nasional Masyarakat BI ODIV INDON, Vol. 1 No. 8, ISSN : 2407-8050

Fandy Tjiptono, 2017. Pemasaran Global : Konteks Offline dan Online, UPP STIM YKPN

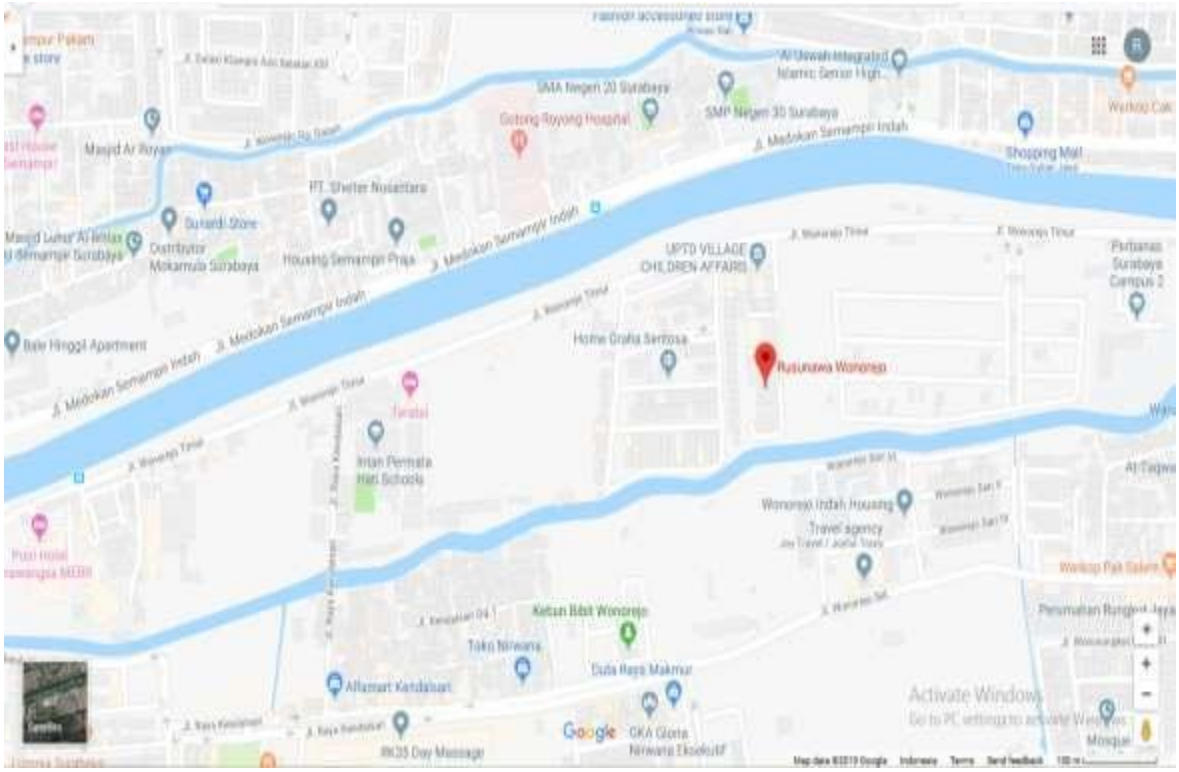
Mutiara, Titin, Agung. 2013, Teknologi Pengolahan Produk Berbasis Jamur Di Kawasan Rawan Bencana Erupsi Merapi, http://staf.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/dr-mutiara-nugraheni-stpmsi/upload-artikel-ibm22.pdf

Neilla, Lilik, Elis. 2013. Studi Pertumbuhan dan Produksi Jamur Kuping Pada Substrat Serbuk Gergaji Kayu dan Serbuk Sabut Kelapa. Jurnal Produksi Tanaman, Vol 1 No. 3, Juli 2013, ISSN : 2338-3976

Nur Hidayah, 2016. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Sosis Jamur Kuping yang Disubtitusi Tepung Ampas Tahu, http://eprints.ums.sc.id/47357/24/NASKAH%2520PUBLIKASI.pdf

LAMPIRAN 1

PETA LOKASI KELURAHAN WONOREJO



Lampiran 2. Surat Kerjasama

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

SURAT PERNYATAAN KESEDIAN KERJA SAMA

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Siti Rahayu

Jabatan : Ketua UPPKS Wonorejo Rejeki

Alamat : Kelurahan Wonorejo Kecamatan Rungkut

Menyatakan dengan ini bersedia bekerjasama dengan Tim PIKAT UPN "Veteran" Jawa Timur dalam kegiatan Program Pemanfaatan IPTEK Bagi Masyarakat di Wonorejo untuk mendapatkan pendampingan dan pelatihan untuk meningkatkan mutu, diversifikasi produk, pemasaran dan kemasan lumpia jamur dan makanan berbahan jamur kuping serta menerima bantuan berupa ***Pengaduk Adonan dan Mesin Seiler***.

Kami berharap kepada LPPM UPN "Veteran' Jawa Timur untuk memberikan kesempatan kepada Tim PIKAT sehingga kedepannya akan menjadi lebih berguna untuk perkembangan UPPKS Wonorejo Rejeki di Kelurahan Wonorejo.

Surabaya, Maret 2019

Ketua Kelompok
UPPK Wonorejo Rejeki

METERAI TEMPEL
6000

Siti Rahayu

Lampiran 3. Foto Kegiatan Yang Dilakukan

Sosialisasi

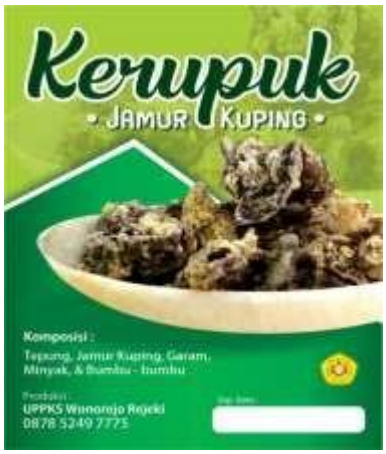
Serah Terima Barang Teknologi Tepat Guna (Mesin Pengaduk Olahan dan Timbangan Elektrik)

Pengolahan Lumpia Jamur Kuping dan Kerupuk Jamur Kuping

Lumpia Jamur

Kerupuk Jamur Kuping

Kemasan dan Label Produk



Lampiran 5. Hasil Luaran

1. **Luaran Wajib**
   a. **Produk yang dihasilkan**

Kerupuk Jamur Kuping

Lumpia Jamur Kuping

   b. **Modul Pelatihan**

MODUL PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN

PEMANFAATAN IPTEKS BAGI MASYARAKAT (PIBAT)

PELATIHAN PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN "LUMPIA JAMUR DAN MAKANAN BERBAHAN JAMUR KUPING" DI KELOMPOK UPPKS WONOREJO KEJEKI

Oleh :

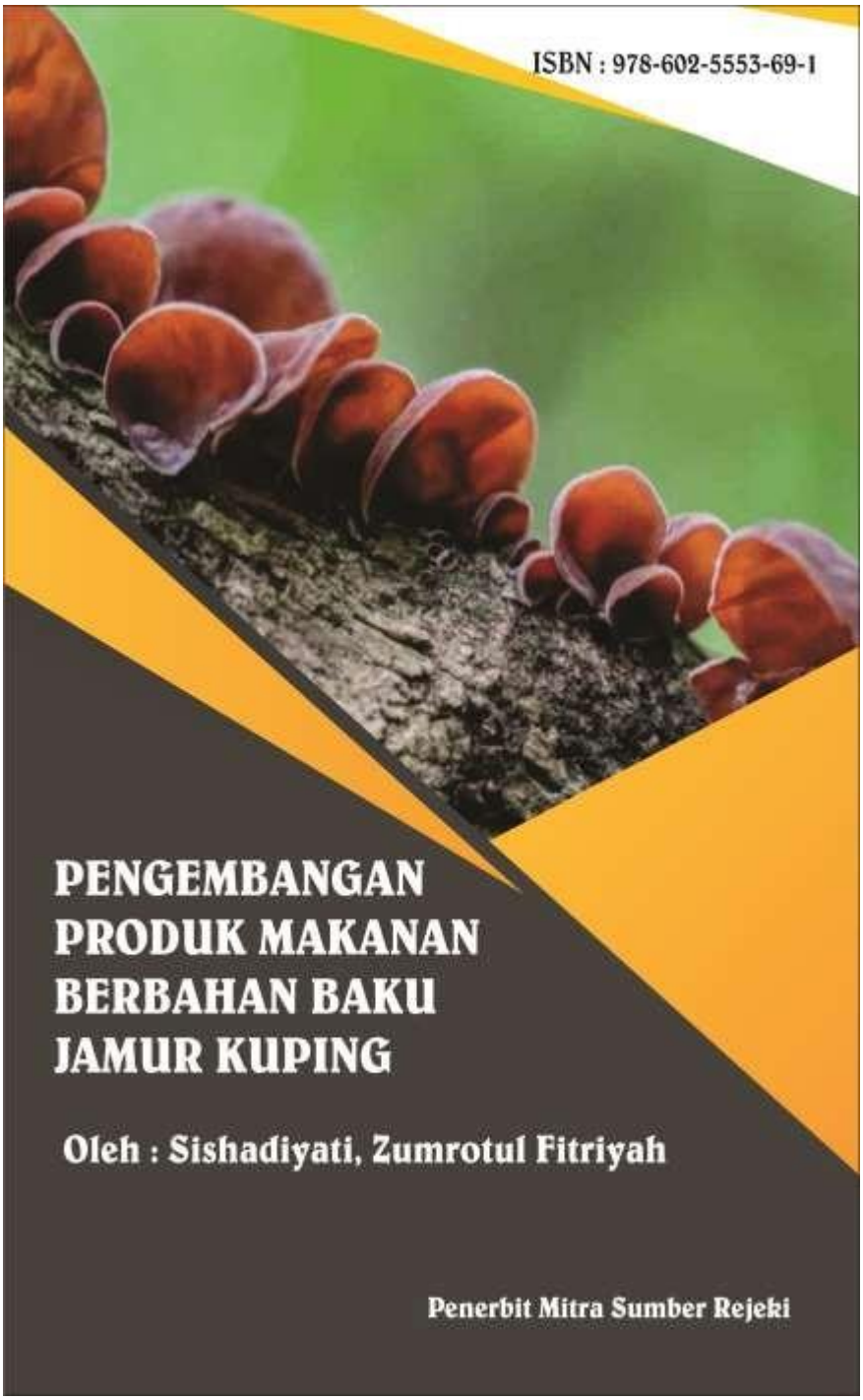
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JATIM

KATAPENGANTAR

PENGOLAHAN MAKANAN HIGIENIS

2. **Luaran Tambahan**

   a. **Publikasi di Media Elektronik melalui Youtube**

   Alamat url : https://www.youtube.com/watch?v=IqJFRCcTNU8

b. Buku Monograf ber ISBN