



MODUL

PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

KARYA INOVATIF KALDU JAMUR TIRAM



KKN Tematik Kelompok 46
Desa Sumbersuko
Kecamatan Dringu
Kabupaten Probolinggo



MODUL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

**MODUL KARYA INOVATIF : PEMBUATAN
PRODUK KALDU JAMUR DARI BUDIDAYA JAMUR
TIRAM DI DESA SUMBERSUKO KABUPATEN
PROBOLINGGO**



Oleh:

TAUFIKURRAHMAN, S.PD., M.PD.

NIDN. 2110049301

Berlianda Khisbatul Ifadah (20041010052)

Fawziyah Ramadhani (20041010069)

Putri Delvie Irfanda (20041010070)

**KELOMPOK 46 KKNT MBKM
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL
"VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA**

2023



KKNT 46 Sumpersuko

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul Modul : Karya Inovatif : Pembuatan Kaldu Jamur dari Budidaya Jamur di Desa Sumpersuko Kabupaten Probolinggo
2. Pemanfaatan Ipteks : Pengganti MSG dan pemberian makanan tambahan
3. Nama Dosen Pembimbing Lapangan
 - a. Nama Lengkap : Taufikurrahman, S.Pd., M.Pd.
 - b. NIDN : 2110049301
 - c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
 - d. Program Studi : Sains Data
 - e. Nomor HP : 085232075404
 - f. Alamat e-mail : taufikurrahman.if@upnjatim.ac.id
 - g. Perguruan Tinggi : UPN "Veteran" Jawa Timur
4. Lokasi Kegiatan : Desa Sumpersuko Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo
5. Anggota
 1. Nama Lengkap : Berlianda Khisbatul Ifadah
NPM : 20041010052
Prodi : Administrasi Publik
 2. Nama Lengkap : Fawziyah Ramadhani
NPM : 20041010069
Prodi : Administrasi Publik

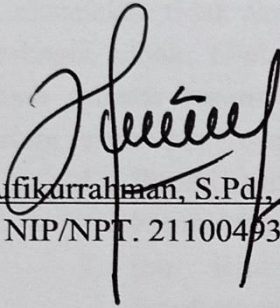
KKNT 46 Summersuko

3. Nama Lengkap : Putri Delvie Irfanda
NPM : 20041010070
Prodi : Administrasi Publik

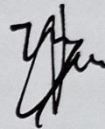
Surabaya, 22 Juni 2023

Menyetujui DPL

Ketua Kelompok,



Taufikurrahman, S.Pd., M.Pd.
NIP/NPT. 2110049301

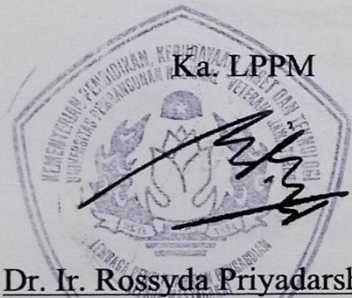


Imam Maskuri
NPM. 20081010074

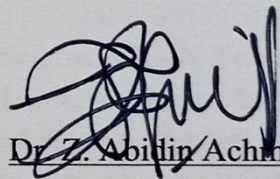
Mengetahui,

Ka. LPPM

Kapudimas dan KKN



Dr. Ir. Rossyda Priyadarshini, M.P.
NIP. 19670319 199103 2001



Dr. Z. Abidin Achmad, S.Sos.,
M.Si., M.Ed.
NPT. 373059901701

KATA PENGANTAR

Modul Pengabdian Kepada Masyarakat Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik MBKM “Veteran” Jawa Timur yang dibuat oleh Kelompok 46 merupakan salah satu bentuk luaran (output) dari kegiatan KKN Tematik. Pembuatan modul ini dibuat berdasarkan hasil observasi dan implementasi di lapangan. Penulis sadar bahwa kegiatan yang telah dilaksanakan tidak akan berjalan maksimal tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karenanya, kami mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang terlibat dalam proses penyusunan modul, yaitu:

1. Bapak Taufikurrahman, S.Pd., M.Pd. Selaku Dosen Pembimbing Lapangan
2. Ibu Rini Handayani Selaku Kepala Desa Summersuko
3. Perkumpulan TP PKK Desa Summersuko
4. Warga yang telah terlibat dalam pelaksanaan KKN

Modul KKN ini berisi prosedur, langkah-langkah, dan tata cara secara teknis dari salah satu program kerja (Stunting) yang telah kami lakukan selama pelaksanaan KKN Tematik di Desa Summersuko, yaitu pembuatan kaldu jamur dari budidaya lokal jamur tiram. Kelompok masyarakat yang menjadi sasaran modul ini yaitu seluruh warga Summersuko terutama kader TP PKK Pokja 3 yang bertanggung jawab mengelola budidaya jamur di Desa Summersuko. Metode yang digunakan dalam pembuatan modul yaitu observasi, kajian pustaka, serta dokumentasi. Dengan adanya modul ini, diharapkan warga Summersuko dapat mengelola hasil budidaya jamur dengan sebaik mungkin. Kami menyadari bahwa modul ini masih

KKNT 46 Sumpersuko

memiliki banyak kekurangan, oleh karena itu kritik yang konstruktif dan saran yang solutif senantiasa kami harapkan demi kesempurnaan modul ini.

Surabaya, 22 Juni 2023

Taufikurrahman, S.Pd., M.Pd.



KKNT 46 *Sumbersuko*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
MODUL KARYA INOVATIF : PEMBUATAN PRODUK KALDU JAMUR DARI BUDIDAYA JAMUR TIRAM DI DESA SUMBERSUKO KABUPATEN PROBOLINGGO 1	
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB 2 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
A. Pengertian Kaldu Jamur Tiram	15
B. Rencana Produksi Kaldu Jamur	18
C. Kandungan Kaldu Jamur.....	30
BAB 3 PENUTUP.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jamur Tiram	14
Gambar 2.1 Baglog Jamur	20
Gambar 2.2 Baglog Jamur di Rumah Jamur	20
Gambar 2.3 Panen Jamur Tiram	21
Gambar 2.4 Bahan Kaldu Jamur	21
Gambar 2.5 Memotong Semua Bahan	22
Gambar 2.6 Blender Semua Bahan dan Jamur	23
Gambar 2.7 Campuran Bahan dan Jamur yang Telah Halus .	23
Gambar 2.8 Meratakan Semua Bahan di Permukaan Wajan .	24
Gambar 2.9 Mencampurkan Bumbu pada saat Mengsangrai	24
Gambar 2.10 Hasil Sangrai yang Mulai Mengering	24
Gambar 2.11 Meratakan Bubuk Kaldu Jamur di Wadah yang Luas	25
Gambar 2.12 Menghaluskan Bubuk Kaldu Jamur Setelah Disangrai	25
Gambar 2.13 Mengayak Bubuk Kaldu Jamur Setelah Diblender.....	26
Gambar 2.14 Blender Bubuk Kaldu Jamur Hingga Berubah Warna	27
Gambar 2.15 Bubuk Kaldu Jamur Siap Dikemas	27
Gambar 2.16 Perbandingan Kaldu Jamur dengan Micin	33



KKNT 46 Sumpersuko

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Kerja Sama Mitra 40