



Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Ibu PKK Melalui Pelatihan Pembuatan MycoSpice Berbasis Jamur Tiram dengan Teknologi Dehidrasi di Desa Kemantren

Dandy Prasetyo¹, **Nadiva Azzahroh Dwi Asri²**, **Nailah Zahroh Qurrotun A'yun³**,
Salma Aulia Putri⁴, **Ajeng Daniarsih⁵**

^{1,2,3,4,5}Universitas Negeri Malang

¹dandy.prasetyo.2303416@students.um.ac.id, ²nadiva.azzahroh.2303416@students.um.ac.id,
³nailah.zahroh.2303416@students.um.ac.id, ⁴salma.aulia.2303416@students.um.ac.id,
⁵ajeng.daniarsih.fmipa@um.ac.id

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted: 3 Mei. 2026

Revised: 6 Jun. 2026

Accepted: 1 Jul. 2026

Published: 24 Jul. 2026

Kata Kunci:

Jamur Tiram,
Teknologi Dehidrasi,
MycoSpice,
Keterampilan
Masyarakat

Keywords:

Oyster Mushroom,
Dehydration
Technology,
MycoSpice,
Community Skills

Doi:

[10.35931/ak.v6i3.6683](https://doi.org/10.35931/ak.v6i3.6683)

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang pada April 2026 dengan sasaran ibu-ibu PKK. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan limbah jamur tiram menjadi produk bernilai tambah. Metode pelaksanaan meliputi tahapan observasi, perancangan program berbasis design thinking (empathize, define, ideate, prototype), perencanaan, pelatihan, dan evaluasi. Hasil observasi menunjukkan bahwa limbah jamur tiram, baik sisa panen maupun jamur berukuran kecil yang tidak memenuhi standar pasar, belum dimanfaatkan secara optimal dan tidak memiliki nilai jual. Berdasarkan permasalahan tersebut, dirancang solusi berupa pengolahan limbah jamur tiram menjadi produk bumbu tabur "MycoSpice" dengan memanfaatkan teknologi dehidrasi. Pelatihan dilaksanakan melalui penyampaian materi dan praktik langsung agar peserta mampu memahami sekaligus mengaplikasikan proses produksi. Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan metode pretest dan posttest untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan kemampuan ibu-ibu PKK dalam mengolah limbah jamur tiram menjadi produk yang bernilai ekonomis. Kegiatan ini berpotensi mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan serta membuka peluang pengembangan usaha berbasis rumah tangga.

ABSTRACT

This community service activity was conducted in Kemantren Village, Jabung District, Malang Regency in April 2026, targeting members of the PKK women's group. The aim of the program was to improve community knowledge and skills in utilizing oyster mushroom waste into value-added products. The implementation method included several stages: observation, program design based on the design thinking approach (empathize, define, ideate, prototype), planning, training, and evaluation. The observation results indicated that oyster mushroom waste, including harvest residues and small-sized mushrooms that do not meet market standards, had not been optimally utilized and had no economic value. Based on this issue, a solution was developed by processing oyster mushroom waste into a powdered seasoning product called "MycoSpice" using dehydration technology. The training was carried out through theoretical material delivery followed by hands-on practice to ensure participants could

understand and apply the production process. The evaluation was conducted using pretest and posttest methods to measure improvements in participants' knowledge and skills. The results showed an increase in the participants' understanding and ability to process oyster mushroom waste into economically valuable products. Therefore, this program has the potential to support sustainable utilization of local resources and create opportunities for home-based businesses.

Work published below [Lisensi Creative Commons Atribusi-BerbagiSerupa 4.0 Internasional](#).

Copyright © 2026 Author(s)



PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat adalah penerapan pengetahuan, teknologi, dan seni budaya secara langsung kepada masyarakat dalam bentuk kelembagaan dengan menggunakan metode ilmiah sebagai bagian dari penyebaran Tri Dharma Perguruan Tinggi serta tanggung jawab mulia untuk meningkatkan kemampuan masyarakat, sehingga dapat mempercepat proses pencapaian tujuan pembangunan nasional.¹ Kegiatan pengabdian masyarakat tidak hanya berorientasi pada transfer pengetahuan, tetapi juga mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam menyelesaikan masalah yang dihadapi. Salah satu bentuk pengabdian yang dapat dilakukan adalah melalui pemanfaatan potensi lokal, khususnya dalam pengolahan bahan pangan menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang cukup mudah dibudidayakan dan banyak dijumpai di masyarakat. Jamur ini dapat tumbuh pada berbagai media seperti serbuk gergaji, jerami, sekam, hingga limbah pertanian lainnya. Selain mudah dibudidayakan, jamur tiram juga memiliki kandungan gizi yang baik, seperti serat, vitamin B, mineral, serta rendah lemak dan kolesterol. Cita rasanya yang gurih (umami) juga membuat jamur ini banyak diminati dan berpotensi dikembangkan menjadi berbagai produk olahan.² Meskipun demikian, jamur tiram memiliki kelemahan, yaitu kadar airnya yang tinggi sehingga cepat rusak dan tidak tahan lama setelah dipanen. Hal ini menyebabkan pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi segar atau olahan sederhana, sehingga nilai jualnya belum maksimal.³

Permasalahan tersebut juga ditemukan di Desa Kemantren, di mana potensi pengolahan bahan pangan sebenarnya cukup besar, terutama jika melibatkan peran ibu-ibu PKK. Namun, pada kenyataannya, pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan pangan menjadi produk yang lebih inovatif dan bernilai ekonomi masih terbatas. Padahal, jika dimanfaatkan dengan baik, jamur tiram dapat diolah menjadi

¹ Nurdin Nurdin, "Pengabdian Kepada Masyarakat: Dalam Konsep Dan Implementasi," *Faedah : Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat Indonesia* 1, no. 3 (Juni 2023), <https://doi.org/10.59024/faedah.v1i3.211>.

² Ester Tania Monita Silalahi, Marcella Vio Neta Situmeang, dan Cintia Elisabeth Sitorus, Identifikasi Jamur Tiram Putih Bagi Kebutuhan Bahan Pangan Di Kehidupan Manusia, *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Terpadu* 8 No 6 (2024).

³ Ayu Aulia Aftukha dan Dian Purbasari, "Karakteristik Mutu Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Berbagai Metode Pengemasan pada Penyimpanan Suhu Rendah," *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)* 10, no. 3 (September 2021), <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v10i3.327-337>.

produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Oleh karena itu, diperlukan suatu upaya untuk meningkatkan daya simpan sekaligus nilai tambah produk. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan pengolahan menggunakan teknologi dehidrasi. Melalui proses ini, kadar air jamur dapat dikurangi sehingga lebih awet dan bisa diolah menjadi produk lain, seperti bubuk atau bumbu tabur.⁴ Meskipun berbagai upaya pengolahan jamur tiram telah dilakukan, integrasi antara penerapan teknologi dehidrasi dan pengembangan produk inovatif berupa bumbu tabur sebagai strategi peningkatan nilai tambah dan pemberdayaan masyarakat masih belum banyak dikaji. Berdasarkan kondisi tersebut, dikembangkan produk inovatif *MycoSpice*, yaitu bumbu tabur berbasis jamur tiram.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu PKK Desa Kemantren yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi produk yang lebih tahan lama, praktis, dan memiliki nilai tambah. Kegiatan ini penting dilakukan karena tidak hanya membantu mengatasi rendahnya nilai tambah jamur tiram, tetapi juga mendukung pemberdayaan masyarakat, khususnya perempuan, dalam mengembangkan usaha berbasis rumah tangga. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi kegiatan serupa di daerah lain. Melalui pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu PKK tidak hanya memperoleh pengetahuan baru, tetapi juga mampu mengembangkan produk *MycoSpice* sebagai peluang usaha yang dapat meningkatkan nilai ekonomi jamur tiram serta kesejahteraan masyarakat.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang pada bulan April 2026 dengan sasaran utama ibu-ibu PKK sebagai peserta kegiatan. Pelaksanaan kegiatan terdiri atas beberapa tahapan, yaitu observasi, perancangan program, perencanaan kegiatan, pelaksanaan pelatihan, serta evaluasi. Tahap observasi, perancangan, dan perencanaan dilakukan secara bertahap pada awal hingga pertengahan April 2026, sedangkan kegiatan utama berupa pelatihan dilaksanakan pada tanggal 18 April 2026.

Tahap awal kegiatan adalah observasi yang bertujuan untuk mengidentifikasi permasalahan yang terdapat di masyarakat melalui pengamatan langsung di lokasi. Observasi dilakukan dengan melihat kondisi lingkungan, potensi sumber daya lokal, serta aktivitas masyarakat terkait pemanfaatan hasil pertanian. Hasil observasi menunjukkan adanya limbah jamur tiram, baik berupa sisa hasil panen maupun jamur berukuran kecil yang tidak memenuhi standar pasar, sehingga belum dimanfaatkan secara optimal dan tidak memiliki nilai jual.

⁴ Ravindo Simarmata dan Sussi Astuti, Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Tepung Jamur Tiram Putih, *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan* 1 no. 2 (2022).

Tahap selanjutnya dilakukan perancangan program menggunakan pendekatan *design thinking* yang meliputi tahapan *empathize*, *define*, *ideate*, dan *prototype*. Pada tahap *empathize*, dilakukan pemahaman terhadap kondisi dan kebutuhan masyarakat. Tahap *define* dilakukan dengan merumuskan permasalahan utama, yaitu rendahnya pemanfaatan limbah jamur tiram dan terbatasnya keterampilan pengolahan produk. Selanjutnya pada tahap *ideate*, dihasilkan gagasan solusi berupa pengolahan jamur tiram menjadi produk bumbu tabur. Tahap *prototype* dilakukan dengan merancang konsep produk *MycoSpice* berbasis jamur tiram menggunakan teknologi dehidrasi. Pemilihan solusi ini mempertimbangkan aspek ketersediaan bahan baku, kemudahan proses produksi, serta potensi pengembangan usaha berbasis rumah tangga.

Perencanaan program pelatihan disusun secara sistematis dengan mencakup tujuan kegiatan, sasaran, materi, metode pelaksanaan, serta indikator keberhasilan yang digunakan untuk mengukur ketercapaian program. Materi pelatihan meliputi pengenalan manfaat jamur tiram, prinsip teknologi dehidrasi, serta tahapan pembuatan *MycoSpice* sebagai produk olahan bernilai tambah. Metode pelaksanaan dilakukan melalui penyampaian materi secara teoritis dan dilanjutkan dengan praktik langsung agar peserta dapat memahami dan mengaplikasikan keterampilan yang diberikan.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan *MycoSpice* menggunakan teknologi dehidrasi, di mana peserta diberikan pemahaman serta praktik langsung proses pengolahan limbah jamur tiram menjadi produk yang bernilai ekonomis. Untuk mengukur efektivitas kegiatan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, digunakan metode *pretest* dan *posttest*, di mana *pretest* diberikan sebelum pelatihan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal peserta, sedangkan *posttest* diberikan setelah pelatihan untuk melihat peningkatan yang terjadi. Instrumen yang digunakan berupa kuesioner yang mencakup aspek pengetahuan dan keterampilan terkait pengolahan jamur tiram, kemudian data dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan hasil sebelum dan sesudah pelatihan. Melalui pendekatan ini, kegiatan pengabdian diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam mengolah limbah jamur tiram menjadi produk bernilai tambah, serta mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Kemantren Kecamatan Jabung dengan fokus pada pemberdayaan ibu-ibu PKK melalui kegiatan pengolahan jamur menjadi produk inovatif bumbu tabur bernama *MycoSpice*. Pemanfaatan jamur sebagai bahan pangan alternatif didasarkan pada kandungan nutrisinya yang cukup tinggi, serta potensinya sebagai bahan baku yang mudah diperoleh dan relatif ekonomis. Melalui kegiatan ini, dilakukan transfer pengetahuan dan keterampilan terkait pengolahan, pengemasan, serta nilai ekonomi produk berbasis jamur. Dengan demikian, program ini diharapkan tidak hanya meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan sumber daya lokal, tetapi juga mendorong terbentuknya kemandirian ekonomi berbasis potensi daerah.

1. Pelaksanaan *Pre-test*

Pelaksanaan *pretest* dilakukan sebelum penyampaian materi sosialisasi dan pelatihan dimulai. Kegiatan ini bertujuan untuk mengukur tingkat pengetahuan awal peserta terkait pengolahan jamur tiram dan teknologi dehidrasi. *Pretest* diberikan kepada seluruh ibu-ibu PKK dalam bentuk kuesioner dengan pilihan jawaban “Ya” dan “Tidak”. Pelaksanaan *pretest* dilakukan secara tertulis dengan pendampingan dari tim pelaksana untuk memastikan ibu-ibu memahami setiap pertanyaan yang diberikan. Ibu-ibu PKK mengisi kuesioner secara mandiri sesuai dengan pengetahuan awal yang dimiliki sebelum mengikuti kegiatan pelatihan.



Gambar 1. Pelaksanaan *Pretest*

Pertanyaan dalam *pretest* meliputi pengetahuan dasar mengenai jamur tiram, seperti apakah jamur tiram dapat dikonsumsi, kandungan gizi yang dimiliki, serta pemahaman mengenai metode pengawetan makanan melalui proses pengeringan. Selain itu, pertanyaan juga mencakup pemahaman tentang proses pengeringan makanan dan pentingnya menjaga kebersihan dalam pengolahan makanan.

2. Sosialisasi Materi

Sosialisasi adalah proses di mana individu belajar tentang nilai-nilai, norma-norma, dan perilaku yang ada di masyarakat, agar dapat menjalankan perannya sebagai bagian dari kelompok sosial. Materi sosialisasi mengacu pada konten yang diajarkan selama proses sosialisasi, yang meliputi nilai-nilai, norma-norma, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan perilaku yang ada dalam masyarakat. Proses sosialisasi ini dapat dilakukan di berbagai tempat secara informal, termasuk melalui lembaga pemerintah di Balai Desa. Sosialisasi berperan penting dalam menanamkan nilai-nilai dan norma-norma untuk menciptakan masyarakat yang aktif, berpartisipasi, dan mampu beradaptasi dengan perubahan sosial yang ada. Pada tanggal 18 April 2026, kegiatan sosialisasi tentang pengabdian kepada masyarakat oleh mahasiswa Pendidikan Biologi, diadakan langsung di Gedung PKK Desa Kemantren, Kecamatan Jabung, dengan audiens utama terdiri dari dua puluh satu orang Ibu PKK. Kegiatan Sosialisasi tersebut menjelaskan mengenai pengenalan jamur dari definisi jamur, jenis-jenis jamur, kemudian juga

menjelaskan mengenai cara budidaya jamur mulai dari inokulasi hingga panen, selain itu juga pada kegiatan sosialisasi ini juga menjelaskan mengenai macam-macam produk inovasi dari jamur tiram. Meskipun jumlah audiens terbatas, sosialisasi ini sangat krusial sebagai langkah awal dalam menyebarkan nilai dan informasi mengenai inovasi bumbu tabur yang berbahan dasar jamur tiram. Melalui interaksi informal dalam forum Ibu PKK, diharapkan para ibu dapat membagikan pengetahuan dan praktik kepada anggota masyarakat lainnya.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi

3. Praktik Pembuatan *MycoSpice*

a. Pengeringan

Tahap pengeringan merupakan salah satu proses krusial dalam pembuatan *MycoSpice* berbasis jamur tiram, karena sangat menentukan kualitas akhir produk, terutama dari segi daya simpan, tekstur, dan cita rasa. Dalam kegiatan pelatihan ini, proses pengeringan dilakukan menggunakan dua metode, yaitu pengeringan alami dengan sinar matahari dan pengeringan menggunakan oven.

Pengeringan dengan sinar matahari dipilih sebagai metode yang sederhana dan mudah diterapkan oleh masyarakat karena tidak memerlukan biaya tambahan serta memanfaatkan energi alami yang tersedia. Metode ini sesuai dengan konsep teknologi tepat guna yang menekankan kesederhanaan, efisiensi, dan kemudahan akses bagi masyarakat. Namun, metode ini memiliki keterbatasan, seperti ketergantungan terhadap kondisi cuaca, waktu pengeringan yang relatif lebih lama, serta potensi kontaminasi dari lingkungan.



Gambar 3. Proses Pengeringan Jamur Tiram



Gambar 4. Hasil Pengeringan dengan Sinar Matahari

Sebagai alternatif, digunakan metode pengeringan menggunakan oven yang memiliki keunggulan dalam hal kontrol suhu dan waktu pengeringan. Penggunaan oven memungkinkan proses pengeringan berlangsung lebih cepat dan merata, sehingga kualitas produk lebih terjaga. Proses pengeringan dengan pengaturan suhu yang tepat dapat meningkatkan stabilitas produk serta menjaga kualitas fisik dan kimia bahan pangan.⁵

⁵ Stephanie Clark, Stephanie Jung, dan Buddhie Lamsal, *Food Processing: Principles and Applications*, 2nd Edition (Chichester, West Sussex, United Kingdom: John Wiley & Sons, Ltd, 2014).



Gambar 5. Pengeringan Jamur Tiram dengan Oven

Secara umum, pengeringan merupakan proses pengurangan kadar air dalam bahan pangan untuk menghambat aktivitas mikroorganisme dan enzim yang dapat menyebabkan kerusakan. Penurunan kadar air hingga batas tertentu akan memperpanjang umur simpan bahan pangan karena mikroorganisme membutuhkan air untuk tumbuh dan berkembang.⁶

Selain itu, Metode pengeringan yang tepat tidak hanya berfungsi untuk mengawetkan, tetapi juga dapat mempertahankan kualitas sensoris seperti warna, aroma, dan tekstur produk.⁷ Hal ini penting dalam pembuatan *MycoSpice*, karena kualitas bumbu sangat dipengaruhi oleh karakteristik bahan kering yang digunakan.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa metode pengeringan yang berbeda dapat mempengaruhi kualitas produk pangan. Pengeringan dengan oven cenderung menghasilkan produk dengan kadar air yang lebih rendah dan kualitas yang lebih stabil dibandingkan pengeringan alami, meskipun membutuhkan energi tambahan.⁸ Sebaliknya, pengeringan dengan sinar matahari lebih ekonomis namun kurang konsisten dalam hasil akhir.

Melalui praktik ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga pengalaman langsung dalam membandingkan dua metode pengeringan yang berbeda. Pendekatan ini sejalan dengan konsep pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*), di mana peserta dapat memahami kelebihan dan kekurangan masing-masing metode secara nyata. Dengan demikian, peserta memiliki kemampuan untuk memilih metode pengeringan yang paling sesuai dengan kondisi dan kebutuhan mereka dalam produksi *MycoSpice* secara mandiri.

⁶ Norman N. Potter, *Food Science*, Fourth Edition (1986; Ithaca, New York: Van Nostrand Reinhold, 1986).

⁷ Norman W. Desrosier, *The Technology of Food Preservation*, Fourth Edition (Westport, Connecticut: AVI Publishing Company, 1970).

⁸ Ikhwan Yusnayadi, Anton Rahmadi, dan Yuliani Yuliani, "Pengaruh metode pengeringan oven gas dan rumah pengering terhadap laju pengeringan dan kualitas chips labu kuning (*Cucurbita moschata*)," *Journal of Tropical AgriFood* 4, no. 1 (Januari 2023), <https://doi.org/10.35941/jtaf.4.1.2022.7742.43-52>.

b. Pengolahan

Setelah dikeringkan, jamur tiram masuk ke tahap selanjutnya yaitu pengolahan, dimana pada tahap pengolahan ini terdiri dari 2 tahap yaitu proses sangrai dan pemberian bumbu, proses sangrai dilakukan bertujuan untuk menurunkan kadar air pada jamur serta pematangan jamur tahap awal melalui proses pemanasan tanpa menggunakan minyak.



Gambar 6. Pengolahan Bumbu Tabur

c. Pengemasan

Tahap Pengemasan merupakan tahapan akhir dari pembuatan *MycoSpice* berbahan dasar jamur tiram, setelah melalui proses pengeringan dan pengolahan. Pengemasan dapat diartikan dengan cara sederhana sebagai metode untuk menghadirkan barang kepada konsumen dalam kondisi terbaik dan menguntungkan. Di zaman globalisasi saat ini, kemasan memiliki peranan yang penting karena selalu berhubungan dengan produk yang dikemas serta berfungsi sebagai nilai jual dan citra barang.⁹ Produk *MycoSpice* ini dikemas dalam botol plastik khusus bumbu tabur ukuran 100 ml dengan labeling stiker yang di desain sangat menarik, komposisi warna yang pas dan disesuaikan dengan warna tiap varian rasa dari produk *MycoSpice* agar produk menonjolkan dan banyak diketahui oleh masyarakat luas. Stiker label berisi logo dari *MycoSpice*, komposisi bahan, dan deskripsi dari produk. Kemasan dan label suatu produk tidak hanya berperan sebagai pelindung barang di dalamnya, tetapi juga sebagai sarana promosi dan penyampaian informasi tentang produk tersebut. Kemasan yang menarik dan berkualitas akan memberikan nilai lebih yang berfungsi menarik perhatian konsumen.¹⁰

⁹ Ari Widiati, "Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di 'Mas Pack' Terminal Kemasan Pontianak," *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)* 8, no. 2 (April 2020), <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>.

¹⁰ Emmy Ermawati, "Pendampingan Peranan Dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor," *Empowerment Society* 2, no. 2 (Agustus 2019), <https://doi.org/10.30741/eps.v2i2.459>.



Gambar 7. Kemasan Produk *MycoSpice*

4. Pelaksanaan *Post-test*

Pelaksanaan *posttest* dilakukan setelah seluruh rangkaian kegiatan sosialisasi dan pelatihan selesai dilaksanakan dengan tujuan untuk mengukur tingkat pemahaman ibu-ibu PKK setelah menerima materi dan mengikuti praktik pembuatan *MycoSpice*. *Posttest* diberikan dalam bentuk kuesioner dengan pilihan jawaban “Ya” dan “Tidak”, yang dirancang untuk mengevaluasi pemahaman materi yang telah disampaikan selama kegiatan. Kegiatan ini juga bertujuan untuk mengetahui sejauh mana ibu-ibu mampu menyerap informasi serta memahami proses pengolahan jamur tiram menjadi produk bernilai tambah setelah mengikuti pelatihan.

Pertanyaan dalam *posttest* mencakup pemahaman peserta mengenai manfaat jamur tiram bagi tubuh, proses pengeringan dalam memperpanjang daya simpan makanan, ciri-ciri bahan makanan yang telah kering dengan baik, cara penyimpanan makanan kering agar lebih tahan lama, serta pengolahan makanan untuk meningkatkan nilai jual produk. Pelaksanaan dilakukan secara tertulis dengan pendampingan dari tim pelaksana guna memastikan peserta memahami setiap pertanyaan yang diberikan, dan peserta mengisi kuesioner secara mandiri berdasarkan pemahaman yang diperoleh setelah mengikuti kegiatan pelatihan.



Gambar 8. Pelaksanaan *Posttest*

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Pelaksanaan pelatihan pembuatan *MycoSpice* berbasis jamur tiram dengan teknologi dehidrasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta secara signifikan. Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar ibu PKK belum memahami pemanfaatan jamur tiram sebagai produk olahan inovatif serta belum mengenal teknik dehidrasi sebagai metode pengolahan pangan. Setelah mengikuti pelatihan, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman terkait konsep *MycoSpice*, manfaat teknologi dehidrasi, serta tahapan pembuatannya.

Peningkatan pengetahuan ini juga diikuti dengan peningkatan keterampilan praktis peserta. Hal ini terlihat dari kemampuan peserta dalam mempraktikkan secara langsung proses pembuatan *MycoSpice*, mulai dari peracikan bahan hingga pengemasan produk. Keterlibatan aktif peserta selama kegiatan menjadi faktor penting dalam mendukung peningkatan keterampilan tersebut. Temuan ini sejalan dengan pendekatan *experiential learning*, yaitu pembelajaran berbasis pengalaman langsung yang terbukti mampu meningkatkan kualitas pembelajaran dan keterampilan peserta. Penelitian menunjukkan bahwa pendekatan ini memiliki hubungan positif terhadap peningkatan kualitas pembelajaran dan keterlibatan peserta.¹¹ Selain itu, penerapan *experiential learning* juga terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan proses dan kemampuan praktis melalui aktivitas langsung.¹²

Dengan demikian, pelatihan yang dilaksanakan tidak hanya meningkatkan aspek kognitif (pengetahuan), tetapi juga aspek psikomotor (keterampilan) peserta. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik sangat efektif dalam kegiatan pengabdian masyarakat, khususnya dalam meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai tambah.

1. Hasil *Pre-test* dan *Post-test*

No	Indikator Pengetahuan	<i>Pre-Test</i>	<i>Post-Test</i>
1.	Mengetahui Manfaat Jamur Tiram	77%	95%
2.	Memahami Pengawetan Jamur Tiram Dengan Pengeringan	81%	100%
3.	Mengetahui Kualitas Makanan Kering	90%	95%
4.	Mengetahui Penanganan Pasca-Pengeringan	86%	95%
5.	Memahami Nilai Tambah Produk	90%	95%
Rata-rata		84,8%	96%

Sumber: Data Pribadi Tahun 2026

¹¹ Sarudin Sarudin dkk., "Pengaruh Teknik Pembelajaran Aktif Terhadap Prestasi Akademik Siswa: Analisis Literatur Komprehensif," *Jurnal Ilmiah Edukatif* 10, no. 2 (Desember 2024), <https://doi.org/10.37567/jie.v10i2.3349>.

¹² Sabrina Firdatul Jannah dan Noly Shofiyah, "Implementation of Experiential Learning Model to Improve Science Process Skills," *Edunesia: Jurnal Ilmiah Pendidikan* 5, no. 1 (November 2023), <https://doi.org/10.51276/edu.v5i1.711>.

2. Pembahasan Peningkatan Pengetahuan

Berdasarkan data pada tabel, hasil Pre-Test dan Post-Test peningkatan pengetahuan pada 5 indikator setelah kegiatan pengabdian masyarakat. Rata-rata nilai Pre-Test sebesar 84,4% meningkat menjadi 96% pada Post-Test yang menunjukkan adanya peningkatan peserta secara keseluruhan. Peningkatan paling signifikan terlihat pada indikator yang kedua yaitu pemahaman mengenai pengawetan jamur tiram dengan pengeringan, dari 81% menjadi 100%. Hal ini menunjukkan bahwa pada saat sosialisasi penyampaian materi dapat dipahami dengan sangat baik oleh audiens yaitu Ibu PKK. Pada indikator pengetahuan manfaat jamur tiram juga mengalami peningkatan yang awalnya hanya 77% menjadi 95%, hal ini juga menandakan bahwa bertambahnya wawasan dasar Ibu PKK terkait potensi jamur tiram. Indikator lain, seperti pengetahuan mengenai kualitas makanan kering, cara penanganan pasca proses pengeringan, serta nilai tambah produk, menunjukkan peningkatan meskipun tidak signifikan yaitu sekitar 86-90% menjadi 95%, hal ini menunjukkan bahwa beberapa peserta sebelumnya sudah memiliki sedikit pengetahuan dasar yang memadai, tetapi tetap mendapatkan penguatan setelah mengikuti kegiatan tersebut. Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa program yang dilaksanakan berhasil dalam meningkatkan pengetahuan dan pemahaman audiens baik dalam aspek dasar maupun teknis terutama dalam pengolahan dan pemanfaatan jamur tiram.

3. Tabel Keterampilan

Penilaian keterampilan dilakukan melalui observasi selama pelatihan pembuatan *MycoSpice* berbasis jamur tiram dengan teknologi dehidrasi. Instrumen yang digunakan meliputi beberapa aspek keterampilan sebagai berikut:

No	Aspek Keterampilan	Skor (1-5)
1.	Pemahaman prosedur kerja	4
2.	Pengolahan jamur tiram	4
3.	Proses dehidrasi (pengeringan)	5
4.	Pencampuran bumbu	5
5.	Pengemasan produk	5
6.	Kerja sama kelompok	5
7.	Kebersihan dan kerapian kerja	4
Rata-rata		4,57

Sumber: Data Pribadi Tahun 2026

Keterangan:

- 1: Sangat Tidak Baik
- 2: Tidak Baik
- 3: Cukup
- 4: Baik
- 5: Sangat Baik

Intrepertasi Hasil:

Kategori penilaian keterampilan ditentukan sebagai berikut:

- 4.21 – 5.00 = Sangat Baik
- 3.41 – 4.20 = Baik
- 2.61 – 3.40 = Cukup
- 1.81 – 2.60 = Tidak Baik
- 1.00 – 1.80 = Sangat Tidak Baik

Berdasarkan perhitungan, diperoleh nilai rata-rata sebesar 4,57 yang termasuk dalam kategori sangat baik.

Hasil penilaian keterampilan menunjukkan bahwa peserta pelatihan memiliki rata-rata skor sebesar 4,57 dengan kategori sangat baik. Hal ini menunjukkan bahwa peserta mampu melaksanakan setiap tahapan pembuatan *MycoSpice*, mulai dari proses pengolahan hingga pengemasan, dengan baik dan sesuai prosedur. Keterampilan tertinggi terlihat pada aspek pencampuran bumbu, pengemasan produk, dan kerja sama kelompok.

4. Pembahasan Peningkatan Keterampilan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keterampilan peserta pelatihan pembuatan *MycoSpice* berbasis jamur tiram berada pada kategori sangat baik dengan rata-rata skor sebesar 4,57. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan mampu meningkatkan kemampuan praktis peserta dalam mengolah jamur tiram menjadi produk bernilai tambah.

Peningkatan keterampilan ini tidak terlepas dari penggunaan pendekatan pelatihan yang mengombinasikan penyampaian materi dan praktik langsung. Metode tersebut terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta karena memberikan pengalaman langsung dalam proses pengolahan. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan keterampilan secara signifikan, ditandai dengan peningkatan skor peserta setelah mengikuti kegiatan.¹³

Selain itu, tingginya keterampilan peserta juga dipengaruhi oleh keterlibatan aktif selama proses pelatihan. Pendekatan partisipatif memungkinkan peserta untuk terlibat secara langsung dalam setiap tahapan kegiatan, sehingga pemahaman dan keterampilan yang diperoleh menjadi lebih optimal. Hal ini didukung oleh penelitian yang menyatakan bahwa pelatihan partisipatif dapat meningkatkan keterampilan serta mengubah pola pikir masyarakat menjadi lebih kreatif dalam mengolah hasil pertanian.¹⁴

¹³ Jalaludin Jalaludin dkk., "Peningkatan Kompetensi Pemetaan Topografi Digital Berbasis AutoCAD dan SIG untuk Memenuhi Kebutuhan Industri Survei dan Pemetaan di JABODETABEK," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka* 4, no. 1 (September 2025), <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i1.232>.

¹⁴ Lale Fichear Neoningratheof dkk., "Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Kripik Jamur Tiram Di Desa Lebah Sempage," *Jurnal Wicara Desa* 3, no. 3 (Mei 2025), <https://doi.org/10.29303/wicara.v3i3.6749>.

Berdasarkan aspek teknis, keterampilan tinggi yang ditunjukkan peserta terutama pada proses dehidrasi, pencampuran bumbu, dan pengemasan menunjukkan bahwa teknologi pengolahan yang diberikan dapat diterapkan dengan baik. Penggunaan teknik dehidrasi menjadi salah satu faktor penting karena mampu meningkatkan daya simpan dan nilai tambah produk jamur tiram. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa proses pengeringan (dehidrasi) berperan penting dalam pengolahan jamur tiram menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan bernilai ekonomis.¹⁵

Selain itu, aspek kerja sama kelompok yang juga memperoleh skor tinggi menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga keterampilan sosial peserta. Kerja sama yang baik selama pelatihan memungkinkan peserta untuk saling berbagi tugas dan pengetahuan, sehingga proses pembelajaran menjadi lebih efektif. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa pelatihan yang terstruktur mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta secara signifikan melalui interaksi dan keterlibatan aktif selama kegiatan berlangsung.¹⁶

Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan *MycoSpice* berbasis jamur tiram dengan teknologi dehidrasi efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta. Keberhasilan ini didukung oleh metode pelatihan yang tepat, keterlibatan aktif peserta, serta penerapan teknologi pengolahan yang sederhana namun aplikatif. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga berpotensi mendukung pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan jamur tiram yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan *MycoSpice* berbasis jamur tiram dengan teknologi dehidrasi di Desa Kemantren terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK. Hal ini ditunjukkan oleh peningkatan pengetahuan peserta dari 84,8% menjadi 96% serta keterampilan yang berada pada kategori sangat baik dengan rata-rata skor 4,57. Kegiatan ini memberikan dampak positif berupa peningkatan kemampuan dalam mengolah limbah jamur tiram menjadi produk bernilai tambah, sehingga menjadi solusi atas rendahnya pemanfaatan limbah dan keterbatasan keterampilan masyarakat. Selain itu, kegiatan ini juga berpotensi mendorong kemandirian ekonomi melalui pengembangan usaha berbasis rumah tangga. Oleh karena itu, disarankan agar kegiatan serupa dapat dilakukan secara berkelanjutan dengan dukungan bahan baku, pelatihan lanjutan, serta pendampingan usaha untuk meningkatkan kualitas dan pemasaran produk.

¹⁵ Kiki Kristiandi, Maryono Maryono, dan Nurul Fatimah Yunita, "Pengembangan Kaldu Jamur Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Pada UMKM Roemah Jamoer Ikram Sambas," *I-Com: Indonesian Community Journal* 4, no. 4 (Desember 2024), <https://doi.org/10.70609/icom.v4i4.5737>.

¹⁶ Dewi Jumiarni dan Rendi Zulni Eka Putri, "Pelatihan Budidaya Jamur Tiram Bagi Masyarakat Desa Tanjung Terdana Kecamatan Pondok Kubang Bengkulu Tengah Untuk Mendukung Ketahanan Pangan," *Andromeda: Jurnal Pengabdian Masyarakat Rafflesia* 3, no. 2 (Desember 2023), <https://doi.org/10.33369/andromeda.v3i2.31307>.

DAFTAR PUSTAKA

- Aftukha, Ayu Aulia, dan Dian Purbasari. "Karakteristik Mutu Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Berbagai Metode Pengemasan pada Penyimpanan Suhu Rendah." *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)* 10, no. 3 (September 2021). <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v10i3.327-337>.
- Clark, Stephanie, Stephanie Jung, dan Buddhie Lamsal. *Food Processing: Principles and Applications*. 2nd Edition. Chichester, West Sussex, United Kingdom: John Wiley & Sons, Ltd, 2014.
- Ermawati, Emmy. "Pendampingan Peranan Dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor." *Empowerment Society* 2, no. 2 (Agustus 2019). <https://doi.org/10.30741/eps.v2i2.459>.
- Jalaludin, Jalaludin, Andrian Saputro, Adhi Mahendra, Naufal Dwi Aryo Prasajo, dan Agustinus Fransiskus Doyo. "Peningkatan Kompetensi Pemetaan Topografi Digital Berbasis AutoCAD dan SIG untuk Memenuhi Kebutuhan Industri Survei dan Pemetaan di JABODETABEK." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka* 4, no. 1 (September 2025). <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i1.232>.
- Jannah, Sabrina Firdatul, dan Noly Shofiyah. "Implementation of Experiential Learning Model to Improve Science Process Skills." *Edunesia : Jurnal Ilmiah Pendidikan* 5, no. 1 (November 2023). <https://doi.org/10.51276/edu.v5i1.711>.
- Jumiarni, Dewi dan Rendi Zulni Eka Putri. "Pelatihan Budidaya Jamur Tiram Bagi Masyarakat Desa Tanjung Terdana Kecamatan Pondok Kubang Bengkulu Tengah Untuk Mendukung Ketahanan Pangan." *Andromeda: Jurnal Pengabdian Masyarakat Rafflesia* 3, no. 2 (Desember 2023). <https://doi.org/10.33369/andromeda.v3i2.31307>.
- Kristiandi, Kiki, Maryono Maryono, dan Nurul Fatimah Yunita. "Pengembangan Kaldu Jamur Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Pada UMKM Roemah Jamoer Ikram Sambas." *I-Com: Indonesian Community Journal* 4, no. 4 (Desember 2024). <https://doi.org/10.70609/icom.v4i4.5737>.
- Lale Fichear Neoningratheof, Al Aina Ul Mardiah, Yuli Aeni, Cindra Dewi, Nabilah Tsabitah Putri, Fitriani Fitriani, Anugrah Ramadhan, dkk. "Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Kripik Jamur Tiram Di Desa Lebah Sempage." *Jurnal Wicara Desa* 3, no. 3 (Mei 2025). <https://doi.org/10.29303/wicara.v3i3.6749>.
- N. Potter, Norman. *Food Science*. Fourth Edition. 1986. Ithaca, New York: Van Nostrand Reinhold, 1986.
- Nurdin Nurdin. "Pengabdian Kepada Masyarakat: Dalam Konsep Dan Implementasi." *Faedah : Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat Indonesia* 1, no. 3 (Juni 2023). <https://doi.org/10.59024/faedah.v1i3.211>.
- Sarudin Sarudin, Muhammad Mahfud, Muhammad Fuad, Puspita Dian Agustin, dan Muhammad Fadli. "Pengaruh Teknik Pembelajaran Aktif Terhadap Prestasi Akademik Siswa: Analisis Literatur Komprehensif." *Jurnal Ilmiah Edukatif* 10, no. 2 (Desember 2024). <https://doi.org/10.37567/jie.v10i2.3349>.
- Silalahi, Ester Tania Monita, Marcella Vio Neta Situmeang, dan Cintia Elisabeth Sitorus. Identifikasi Jamur Tiram Putih Bagi Kebutuhan Bahan Pangan Di Kehidupan Manusia. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Terpadu* 8 No 6 (2024).
- Simarmata, Ravindo, dan Sussi Astuti. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan* 1 no. 2 (2022).
- W. Desrosier, Norman. *The Technology of Food Preservation*. Fourth Edition. Westport, Connecticut: AVI Publishing Company, 1970.

Dandy Prasetyo, Nadiva Azzahroh Dwi Asri, Nailah Zahroh Qurrotun A'yun, Salma Aulia Putri, Ajeng Daniarsih: Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Ibu PKK Melalui Pelatihan Pembuatan MycoSpice Berbasis Jamur Tiram dengan Teknologi Dehidrasi di Desa Kemantren

Widiati, Ari. "Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Ukm) Di 'Mas Pack' Terminal Kemasan Pontianak." *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)* 8, no. 2 (April 2020). <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>.

Yusnayadi, Ikhwan, Anton Rahmadi, dan Yuliani Yuliani. "Pengaruh metode pengeringan oven gas dan rumah pengering terhadap laju pengeringan dan kualitas chips labu kuning (*Cucurbita moschata*)." *Journal of Tropical AgriFood* 4, no. 1 (Januari 2023). <https://doi.org/10.35941/jtaf.4.1.2022.7742.43-52>.