

# Pelatihan Pembuatan Penyedap Rasa Non-MSG Berbahan Dasar Jamur Tiram Putih di Kelurahan Karang Taruna, Kecamatan Pelaihari, Kabupaten Tanah Laut, Kalimantan Selatan

*Training on Making non-MSG Flavoring Made from White Oyster Mushrooms in Karang Taruna Village, Pelaihari District, Tanah Laut Regency, South Kalimantan*

Akhmad Rizali <sup>1</sup>

Noorkomala Sari <sup>1\*</sup>

Nurika Ahlul Jannah <sup>1</sup>

Sorraya Azzahra <sup>1</sup>

<sup>1</sup>Department of Agroecotechnology ,  
Universitas Lambung Mangkurat,  
Banjarbaru, South of Kalimantan,  
Indonesia

email: [noorkomala.sari@ulm.ac.id](mailto:noorkomala.sari@ulm.ac.id)

## Kata Kunci

Diversifikasi pangan  
Jamur tiram putih  
Penyedap rasa non-MSG

## Keywords:

Food diversification  
Oyster white mushroom  
non-MSG Flavoring

Received: August 2023

Accepted: October 2023

Published: Januari 2024

## Abstrak

Kelurahan Karang Taruna memiliki kelompok petani jamur tiram diaman pada kondisi tertentu, produktivitas jamur tiram yang terlalu tinggi dapat menimbulkan kesulitan tersendiri. Musim penghujan dengan kelembapan tinggi akan menyebabkan pertumbuhan jamur tiram sangat pesat, sehingga kerap terjadi panen raya. Selain itu, bila baglog yang digunakan masih baru atau ketika memasuki tahap panen awal, maka biasanya hasil panen akan mencapai puncaknya. Dilihat dari permasalahan mitra terkait dapat dilihat pada keadaan daya tahan jamur tiram yang rentan terhadap kerusakan, maka perlu dilakukan diversifikasi pengolahan jamur tiram. Contoh bentuk produk olahan jamur tiram adalah penyedap rasa non-MSG dimana dilihat pada kondisi masyarakat Kalimantan selatan yang banyak beralih menggunakan penyedap rasa non-MSG dikarenakan kesadaran masyarakat akan hidup sehat tetapi masih menginginkan masakan mereka tetap ditambahkan penyedap rasa. Rasa takut yang masih membayangi masyarakat dengan adanya wabah COVID-19 membuat masyarakat sekarang ini banyak mencari produk baik makanan taupun minuman yang mampu meningkatkan kekebalan tubuh serta produk yang mampu mencegah berbagai macam penyakit yang akan menyerang dan tingkat ketergantungan masyarakat terhadap produk penyedap rasa maka dilihat dari keadaan ini produk yang ditawarkan kepada mitra terkait diharapkan mampu menjadi sebuah produk unggulan yang banyak diminati dan menjanjikan segmen pasar yang besar sehingga kedepannya mampu meningkatkan sektor prekonomian keluarga.

## Abstract

Karang Taruna Village has a group of oyster mushroom farmers where, under certain conditions, the productivity of oyster mushrooms that are too high can cause difficulties. The rainy season with high humidity will increase oyster mushroom growth, so harvests often occur. In addition, if the baglog used is new or when it enters the early harvest stage, the yield will usually peak. Judging from the problems of related partners, which can be seen in the condition of the oyster mushrooms' durability, which is susceptible to damage, it is necessary to diversify the processing of oyster mushrooms. An example of processed oyster mushroom products is non-MSG flavoring, which can be seen in the condition of the people of South Kalimantan, who have switched to using non-MSG seasoning because they are aware of healthy living but still want their food to have added flavoring. The fear that still haunts the public with the COVID-19 outbreak has made people now look for many products, both food and beverages, that can increase immunity as well as products that can prevent various kinds of diseases that will attack and the level of people's dependence on flavoring products. In this condition, the products offered to related partners are expected to become superior products in great demand and promise a large market segment so that, in the future, the family economic sector can improve.



© 2024. Akhmad Rizali, Noorkomala Sari, Nurika Ahlul Jannah, Sorraya Azzahra. Published by [Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya](http://www.instituteforresearchandcommunityservices.com). This is Open Access article under the [CC-BY-SA License](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i1.5564>

**How to cite:** Rizalim A., Sari, N., Jannah, N, A., & Azzahra, S. (2024). Pengenalan dan Pemanfaatan Tanaman Penghasil Karbohidrat Non Beras dan Gandum sebagai Bahan Dasar Usaha Kuliner untuk Siswa Sekolah Menengah Kejuruan. PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 9(1), 1-10. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i1.5564>

## PENDAHULUAN

Kelompok tani di Desa Karang Taruna yang bergerak di bidang usaha budidaya jamur tiram putih, kelompok Telaga Jamur dan Kelompok Ridho Jamur dimana jumlah media yang di budidayakan pada masing-masing kelompok mencapai 35.000 baglog jamur pada kelompok Telaga Jamur dengan rata-rata panen dalam perharinya mencapai 50-70 kg dan 50.000 baglog pada kelompok Ridho Jamur dengan rata-rata panen mencapai 70-100 kg perharinya (BPS Tanah Laut, 2023). Warga desa Karang Taruna memiliki sektor budidaya jamur tiram putih yang di kembangkan oleh masyarakat yang berada di desa tersebut dimana sementara ini jamur hanya dijual segar secara langsung ke konsumen serta dilakukan penanganan pasca panen yang dilakukan dalam bentuk olahan produk jamur crispy. Dimana pada kondisi tertentu, produktivitas jamur tiram yang terlalu tinggi dapat menimbulkan kesulitan tersendiri. Musim penghujan dengan kelembaban tinggi akan menyebabkan pertumbuhan jamur tiram sangat pesat sehingga kerap terjadi panen raya. Selain itu, bila baglog yang digunakan masih baru atau ketika memasuki tahap panen awal, maka biasanya hasil panen akan mencapai puncaknya. Ketika volume jamur tiram yang ada di pasaran sangat melimpah akibat panen raya bersamaan, maka harga jual menurun menjadi relatif murah atau bahkan tidak dibeli oleh pasar. Apalagi kedua mitra masih memiliki area pemasaran yang terbatas, yaitu di pasar induk Pelaihari dan sekitarnya. Akibatnya, petani terpaksa menjual hasil panennya dengan harga rendah untuk menghindari kerugian lebih besar karena jamur tiram tidak dapat disimpan lama, baik pada suhu ruang maupun dalam lemari pendingin. Jamur tiram yang berumur lebih dari satu hari setelah panen tidak akan laku dijual.

Dilihat dari permasalahan mitra diatas, yaitu: 1) tingginya produksi jamur tiram yang tidak diimbangi dengan target pasaran yang luas sehingga menyebabkan menurunnya nilai jual jamur tiram putih, 2) keadaan daya tahan jamur tiram yang rentan terhadap kerusakan apabila disimpan terlalu lama, maka perlu dilakukan diversifikasi pengolahan jamur tiram dan pengembangan teknologi olahannya dalam rangka meningkatkan nilai tambah jamur tiram segar. Sehingga kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada warga petani jamur tiram putih Kelurahan Karang Taruna dalam meningkatkan nilai jual jamur tiram putih dengan mengolahnya menjadi produk penyedap rasa non-MSG. Dengan teknologi jamur tiram menjadi produk bumbu penyedap rasa menjadikan daya simpannya lebih lama dan jangkauan pemasarannya lebih luas. Dengan referensi kegiatan yang pernah dilakukan oleh Purnomo *et al.*, (2022) di Desa Boto, Klaten dan Pagarra *et al.*, (2022) di Desa Sökkolia, Kabupaten Gowa. Pemilihan jamur tiram menjadi produk penyedap rasa non-MSG ditinjau juga pada kondisi masyarakat Kalimantan Selatan yang akhir-akhir ini banyak beralih menggunakan penyedap rasa non-MSG dikarenakan kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat namun tetap menginginkan cita rasa yang kuat pada makanan mereka. Banyaknya efek samping akibat penggunaan penyedap rasa yang mengandung monosodium glutamat (MSG) mengakibatkan potensi jamur tiram sangat tinggi untuk diolah menjadi produk penyedap rasa karena mengandung asam glutamat tetapi rendah sodium dan kalium (Bhattacharya *et al.*, 2011; Sukmaningsih, 2011). Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang memiliki kandungan protein cukup tinggi dengan lemak yang rendah, dan kadar serat pangan yang tinggi (Muchtadi, 2010). Selain itu, jamur tiram dapat mencegah timbulnya berbagai penyakit, sehingga tepung jamur tiram dapat menjadi alternatif sumber protein nabati yang kaya nutrisi, dan bermanfaat bagi kesehatan (Susanti *et al.*, 2013; Ware, 2014). Jamur tiram juga dilaporkan oleh Prasetyaningsih *et al.*, (2018) mampu menghasilkan aroma dan tekstur yang paling disukai sebagai bahan penyedap rasa non-MSG.

Dilihat dari solusi yang di tawarkan dimana banyaknya masyarakat khususnya di wilayah Kalimantan Selatan yang menggunakan produk olahan penyedap rasa non-MSG maka munculah inisiatif untuk memanfaatkan potensi desa mitra terkait yang memiliki ketersediaan bahan baku berupa jamur tiram putih yang cukup melimpah sehingga nantinya mampu membuat dan menyediakan produk berupa penyedap rasa non-MSG. Ningsih *et al* (2018) melaporkan bahwa jamur tiram putih sangat baik sekali untuk dikembangkan menjadi produk penyedap rasa atau tepung jamur tiram.

Target yang ingin dicapai setelah kegiatan ini berakhir adalah terbentuknya mitra yang bisa mandiri dalam membuat produk-produk olahan jamur tiram khususnya produk olahan penyedap rasa dengan menerapkan teknologi tepat guna dan di KWT Desa Karang Taruna Kec. Pelaihari Kab. Tanah Laut dengan menjadi wirausaha yang mandiri dengan

produktifitas tinggi sehingga nantinya dapat ditularkan kepada desa lain nya yang terdapat potensi jamur tiram lainnya sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan petani jamur tiram secara menyeluruh.

Luaran yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah: (1) Teknologi tepat guna yang bisa bermanfaat bagi kesejahteraan masyarakat dan petani jamur tiram yang meliputi ketrampilan pengolahan jamur tiram menjadi penyedap rasa non-MSG; (2) Produk-produk unggulan berupa penyedap rasa non-MSG berbahan baku jamur tiram yang memiliki nilai ekonomis tinggi, menarik dan dapat bersaing dipasaran serta menunjang destinasi pariwisata di desa mitra terkait; (3) Peningkatan pemahaman dan kerampilan mitra serta kualitas dan kuantitas produksi olahan jamur tiram berupa penyedap rasa non-MSG yang mendukung kemandirin mitra dengan produktifitas yang tinggi sebagai seorang wirausaha di bidang pangan.

## **METODE**

### ***Alat dan bahan***

Peralatan yang digunakan pada kegiatan ini meliputi oven, wajan sutil, tabung gas, kompor, blender, ember dan saringan. Sedangkan bahan yang digunakan yaitu air mineral dan jamur tiram.

### ***Metode pelaksanaan***

Kegiatan ini meliputi sosialisai program, penyuluhan dan pelatihan, serta evaluasi kegiatan. Kegiatan pengabdian bertempat di Balai Kelurahan Karang Taruna, Kec. Pelaihari, Kab. Tanah Laut pada Rabu, 05 Juli 2023.

Sebelumnya telah dilakukan kegiatan sosialisasi pada 21 Juni 2023 dengan mendatangi lokasi kedua mitra kelompok petani jamur tiram yaitu Kelurahan karang taruna dan Desa Telaga, Kec. Pelaihari (29 orang). Tujuannya adalah untuk mengetahui keadaan di lapangan secara langsung, dan melakukan koordinasi dengan kedua mitra mengenai program pengabdian yang akan segera dilaksanakan.

Penyuluhan dan pelatihan diikuti oleh masyarakat dan seluruh anggota kelompok petani jamur mitra. Pada kegiatan ini akan dilakukan upaya peningkatan keterampilan mitra mengenai pengolahan jamur tiram menjadi produk penyedap rasa, sekaligus pengemasannya melalui kegiatan pelatihan. Pada awal kegiatan, peserta akan diajari bagaimana cara pengoperasian alat produksi dan pengemasan. Melalui kegiatan ini diharapkan peserta pelatihan dapat meningkatkan keterampilannya dengan menjadi peserta yang aktif terlibat secara langsung dalam praktek produksi.

### ***Pembuatan pasta penyedap rasa jamur***

Langkah pertama dalam pembuatan pasta kaldu Jamur ini adalah mencuci bersih semua bahan yang diperlukan kemudian haluskan semua bahan dengan menggunakan blender. Mengusahakan untuk tidak menambahkan air. Jika bahan sulit untuk dihaluskan, maka dapat menambahkan 25-30 mL minyak goreng untuk mempermudah proses penghalusan. Semua bahan diblender hingga benar-benar halus. Selanjutnya, pasta kaldu dimasak dengan menggunakan wajan anti lengket. Aduk-aduk selama 20-30 menit untuk mengurangi kandungan airnya. Pada tahap ini, penyedap rasa alternatif yang dihasilkan berbentuk pasta dan siap digunakan. Proses penyimpanan Memasukkan penyedap rasa bubuk yang dihasilkan dalam kemasan tertutup dan disimpan dalam lemari es. Pasta penyedap rasa ini dapat bertahan 3 sampai 4 minggu setelah pemakaian pertama.

### ***Pembuatan penyedap rasa bubuk***

Untuk mendapatkan masa pakai yang lebih lama pasta penyedap rasa dapat dilakukan pengolahan lebih lanjut. Langkah lanjutan adalah meratakan pasta kaldu di atas loyang kemudian dipanggang sekitar 30 menit pada suhu 100°C atau sampai agak kering. Jika sudah hampir kering, keluarkan kaldu bubuk setengah jadi dinginkan. Kemudian blender kaldu tersebut untuk mendapatkan bubuk yang lebih halus. Selanjutnya panggang kembali hingga benar benar kering dan blender sekali lagi untuk menjadi bubuk kaldu. Langkah terakhir adalah mengayak bubuk kaldu yang dihasilkan sehingga mendapatkan tekstur yang halus.

Evaluasi program dilakukan antara tim pelaksana dengan kedua mitra dan anggota kelompok petani jamur lainnya melalui diskusi bersama. Pada tahapan ini dilakukan evaluasi seluruh kegiatan yang telah terlaksana mulai dari sosialisasi

program hingga pelatihan. Produk olahan yang dihasilkan juga dievaluasi apakah sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan dan sesuai dengan minat konsumen di pasaran.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan secara tatap muka yang berjalan dengan baik dan lancar. Pertemuan tatap muka dengan metode ceramah dan praktek dimulai dari pembukaan, sambutan-sambutan, kemudian penyampaian materi, praktek dan diskusi bersama peserta. Kegiatan ini dilaksanakan pada Rabu, 05 Juli 2023 pukul 10.00 – 13.00 WITA bertempat di P4S (Pusat Pelatihan Pertanian Pedesaan Swadaya) Kelurahan Karang Taruna, Kec. Pelaihari, Kalimantan Selatan. Peserta kegiatan berjumlah 29 orang yang terdiri dari warga Warga kelompok tani Kelurahan Karang taruna dan Desa Telaga, Kec. Pelaihari dan panitia P2M yang terdiri atas tim dosen, dan mahasiswa Jurusan Agroekoteknologi, Faperta, Universitas Lambung Mangkurat serta Hj. Muslimayanti (PPL Pendamping) dan Siti Maisyaroh (PPL swadaya) (Gambar 1).



**Gambar 1.** Sambutan Kegiatan oleh Ketua Tim Pengabdian, Prof. Dr. Ir. Akhmad Rizali, M.Sc

Sambutan pertama yang disampaikan oleh Ketua Tim Pengabdian Bapak Prof. Dr.Ir. Akhmad Rizali, M.Sc. dengan memperkenalkan Tim PDWA yang berhadir. Bapak Prof. Rizali menyampaikan bahwa kegiatan pelatihan ini merupakan bagian dari Program Dosen Wajib Mengabdikan dari Universitas Lambung Mangkurat. Selain itu juga berharap kegiatan yang dilaksanakan memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan warga Kelurahan Karang taruna dalam mengolah produk lain dari produksi jamur tiram mereka. dilihat dari latar belakang masalah penjualan produk yang melimpah cenderung menurunkan harga pasar jamur, sehingga dengan mengubahnya menjadi produk penyedap rasa non-MSG dapat meningkatkan nilai jual UMKM setempat khususnya bagi petani jamur tiram kelurahan Karang Taruna.

Tidak lupa Bapak Supardi selaku Ketua Pusat Pelatihan Pertanian Pedesaan Swadaya (P4S) Tuntung Pandang, Kelurahan Karang Taruna, beliau mengatakan bahwa kegiatan ini sungguh berguna dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga petani di kelurahannya dalam mengolah produk jamur tiram yang apabila produksinya meningkat masih dapat dijual dengan alternatif produk olahan yaitu penyedap rasa non-MSG. Selanjutnya penyampaian materi oleh narasumber (Gambar 2).





Gambar 2. Penyampaian materi oleh narasumber, Bapak Hafiz Ansari, S.P

Narasumber dibawakan oleh Pak Hafiz Anshari, kemudian memberikan pengalaman beliau dalam mengolah produk dan mendemokan cara pembuatannya kepada peserta dari step-ke step mulai dari pencucian jamur tiram hingga pengeringan menggunakan oven . Jamur tiram yang telah disiapkan disuwir halus halus agar memudahkan proses pembレンダー selanjutnya (Gambar 3).



Gambar 3. Penyuwiran jamur tiram yang telah dicuci oleh peserta kegiatan dibantu mahasiswi tim pengabdian

Setelah tersuwir rapi, maka dilanjutkan proses pencucian dengan air kemudian ditiriskan hingga kering menggunakan keranjang saring (Gambar 4). Setelah kering, maka suwiran jamur dihancurkan menjadi pasta menggunakan blender. Jika bahan sulit untuk diblender, maka dapat menambahkan minyak 20-30 mL. Pada proses ini hindarilah penggunaan air, karena akan mempengaruhi masa simpan kaldu jamur tiram, menurut Winda (2020) dengan sedikitnya kadar air makan akan memperpanjang masa simpan produk penyedap rasa jamur tiram, dimana kadar air 8,378% yang memenuhi standar SNI bubuk rempah, masih layak dikonsumsi dan umur simpan hingga 30 hari dengan warna kecerahan semakin putih.



**Gambar 4.** Jamur tiram yang telah disuwir, dicuci dan ditiriskan sebelum diblender

Setelah menjadi pasta, maka dilakukan penyangraian untuk mengeringkan bahan pasta tersebut, proses ini dilakukan dengan api kompor yang kecil dan terus diaduk diatas wajan anti lengket (Gambar 5). Pada proses penyangraian dapat ditambahkan gula dan garam untuk menambah aroma dan rasa. Menurut Kadaryati & Afriani (2022) formulasi gula dan garam dengan perbandingan 1:2 merupakan formula terbaik berdasarkan evaluasi sensori.



**Gambar 5.** Penyangraian jamur tiram yang telah diblender

Setelah tercium bau jamur tiram seperti kaldu, maka dapat terus dilakukan hingga pasta menjadi kering. Setelah kering, maka tahap selanjutnya adalah memanaskan pada oven pada suhu 50-60°C selama 3-5 jam hingga bahan menjadi serbuk atau granular (Gambar 6). Suhu dan lama pengeringan mempengaruhi organoleptik, berdasarkan Hidayah (2019) pengeringan jamur tiram dapat dilakukan pada suhu pengeringan 60°C selama 5 jam dengan nilai kesukaan aroma paling tinggi. Namun alternatif untuk meningkatkan nilai proteinnya dapat diturunkan suhunya menjadi 40°C, menurut Prasetyaningsih et al., (2018) pada suhu tersebut dapat menghasilkan kadar protein menjadi 26,4%, lemak 0,9% karbohidrat 64,3% dan serat 6,5%. Jamur mengandung asam glutamat, yang dapat menghasilkan rasa gurih yang mirip dengan monosodium glutamat, dan memiliki tingkat protein yang tinggi. Karena itu, jamur dapat digunakan sebagai sumber penyedap rasa alami yang menggantikan monosodium glutamat (MSG) (Widyastuti (2011) dalam Nugroho, 2019).





Gambar 6. Pengeringan menggunakan oven hingga menjadi kering serbuk) selama 3-4 hari

Dari kegiatan ini disumbangkan oven kepada warga kelurahan Karang Taruna yang mana diwakilkan oleh ketua P4S, agar kedepannya oven ini dapat digunakan oleh warga desa untuk keberlanjutan kegiatan, dengan harapan dapat memaksimalkan pembuatan produk olahan penyedap rasa dengan menyediakan mesin pengering jamur tiram yang telah disangrai sebelumnya (Gambar 7). Pada kegiatan ini dengan sumbangsih oven akan menstimulus masyarakat Kelurahan Karang Taruna untuk memulai unit bisnis kaldu jamur tiram putih mengingat produksi dan permodelan usaha kelurahan yang sudah berkonsentrasi usaha di bidang budidaya jamur tiram putih. Unit bisnis kaldu jamur tiram atau “Kaldu P4S” layak dijalankan, menurut Mahfiroh (2021) unit bisnis ini memenuhi kriteria investasi dengan perhitungan NPV > 0 yaitu sebesar Rp112.559.704



Gambar 7. Penyerahan oven kepada warga Kelurahan diwakilkan oleh Bapak Supardi, Ketua P4S

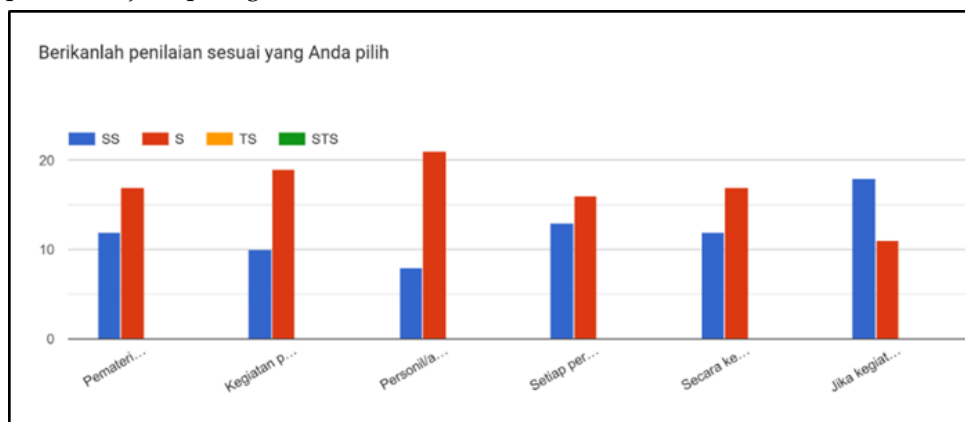
Pada akhir kegiatan untuk mengevaluasi sasaran kegiatan dilakukan polling survey kegiatan mengenai kepuasan peserta dengan urutan pernyataan sebagai berikut (Tabel 1).

**Tabel I.** List Pernyataan survey kepuasan kegiatan

No.	Pernyataan	*SS	S	TS	STS
1	Pemateri menyajikan materi secara menarik, jelas, dan mudah dipahami	12	17	0	0
2	Kegiatan pengabdian masyarakat ini sesuai dengan harapan saya banyak memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang cara pembuatan penyedap rasa Non-MSG berbahan dasar jamur tiram putih.	10	19	0	0
3	Personil/anggota yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat memberikan pelayanan sesuai dengan kebutuhan saya.	8	21	0	0
4	Setiap pertanyaan atau permasalahan yang saya ajukan ditindaklanjuti dengan baik oleh narasumber/anggota yang terlibat.	13	16	0	0
5	Secara keseluruhan saya merasa puas dengan pelatihan ini yang diselenggarakan oleh Jurusan Agroekoteknologi Faperta ULM melalui Program Dosen Wajib Mengabdikan, LPPM ULM	12	17	0	0
6	Jika kegiatan ini diselenggarakan kembali, saya bersedia untuk berpartisipasi/terlibat.	18	11	0	0

\*SS=sangat setuju; S=setuju; TS=tidak setuju; STS=sangat tidak setuju

Hasil jawaban peserta disajikan pada gambar dibawah ini



**Gambar 8.** Hasil survey kepuasan kegiatan.

Gambar 8 menunjukkan bahwa peserta rata-rata menjawab setuju dan sangat setuju dari enam rubrik yang ditanyakan, yaitu dari pelayanan kegiatan, kesesuaian materi pengabdian dengan permasalahan mitra, serta interaktif materi yang disampaikan narasumber. Bahkan 18 peserta menyatakan sangat setuju untuk kembali berpartisipasi apabila kegiatan ini diselenggarakan kembali. Dari kegiatan ini diharapkan penyedap rasa non-MSG dari jamur tiram mampu menjadi sebuah produk unggulan yang banyak diminati dan menjanjikan sekmen pasar yang besar sehingga kedepannya mampu meningkatkan sektor prekonomian keluarga. Akhir kegiatan ini dilakukan dengan mengambil gambar bersama peserta dan panitia pengabdian (Gambar 9).



**Gambar 8.** Foto bersama dengan peserta pengabdian.



Tampak pada Gambar 9 adalah 29 peserta warga kelompok tani Kelurahan Karang taruna dan Desa Telaga, Kec. Pelaihari; Hj. Muslimayanti (PPL Pendamping) dan Siti Maisyaroh (PPL swadaya); Dosen Prof. Dr. Ir. H. Akhmad Rizali, M.Sc. dan Noorkomala Sari, S.Si, M.Sc. dari Jurusan Agroekoteknologi Fakultas Pertanian; Narasumber Bapak Hafiz Anshari, S.P. ; dan mahasiswa yang dilibatkan yaitu Nurika Ahlu Jannah, Soraya Azzahra, Kamilatul Husna dan Norwinda.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat oleh Tim Pengabdian PDWA ULM kepada mitra Kelompok Tani Kelurahan Karang Taruna, Kecamatan Pelaihari, Kabupaten Tanah Laut menghasilkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah produk dari jamur tiram yaitu penyedap rasa non-MSG. Seratus persen responden menjawab kegiatan ini menimbulkan rasa senang karena memperoleh manfaat dalam peningkatan informasi dan pengetahuan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih serta penghargaan kepada pihak-pihak yang telah berpartisipasi dalam kegiatan Pengabdian yang dilakukan. Yaitu LPPM ULM dalam Program Dosen Wajib Mengabdikan Tahun 2023, dengan kontrak Nomor: 455.142/UN8.2/AM/2023, Mitra kegiatan yaitu Kelompok Tani Kelurahan Karang Taruna dan Desa Telaga, Kecamatan Pelaihari, P4S Tuntung Pandang, Narasumber Hafiz Anshari, S.P. dan pihak-pihak lainnya yang terlibat dalam menyukseskan acara ini.

## REFERENSI

- Bhattacharya, T, Bhakta, A & Gosh, SK. (2011). Long Term Effect of Monosodium Glutamate in Liver of Albino Mice after Neo-Natal Exposure. *Nepal Med Coll J* 11.13:1
- BPS Statistics of Tanah Laut Regency, Tanah Laut Regency in Figures. (2023). Diakses dari <https://tanahlautkab.bps.go.id>.
- Hidayah, N. (2019). Kualitas penyedap rasa alternatif kombinasi jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan jamur kuping (*Auricularia polytricha*) dengan variasi suhu dan lama pengeringan. *Universitas Muhammadiyah Surakarta Repository*. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/74556>
- Kadaryati, S., & Afriani, Y. (2022). Evaluasi sensori, kandungan gula dan natrium pada formula bumbu penyedap berbasis jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(2), 163-170. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v5i2.323>
- Mahfiroh, V. (2021). Pendirian Unit Bisnis Kaldu Jamur Tiram pada Agro Jamur Pabuwaran Kabupaten Banyumas. *Institut Pertanian Bogor Repository*. <https://ereport.ipb.ac.id/id/eprint/6120>
- Muchtadi, D. (2010). Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Penerbit Alfabeta, Bandung
- Ningsih, I. Y., Suryaningsih, I. B., & Rachmawati, E. (2018). Pengembangan Produk Penyedap Rasa dan Tepung Jamur Tiram di Desa Penambangan dan Kelurahan Dabasah Kabupaten Bondowoso. *Warta Pengabdian*, 12(3), 307-313. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v12i3.8632>
- Nugroho, D. (2019). Kualitas Penyedap Rasa Alternatif Kombinasi Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) Dan Jamur Kuping (*Auricularia polytricha*) Dengan Variasi Suhu Dan Lama Pengeringan. *Universitas Muhammadiyah Surakarta Repository*. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/74557>
- Pagarra, H., Hartati, Muhammad Ilham Wardhana, & Sahribulan. (2022). Olahan Bumbu Bubuk Kaldu Jamur Tiram Di Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4(4), 681-689. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v4i4.933>

- Prasetyaningsih, Y., Sari, M. W., & Ekawandani, N. (2018). Pembuatan Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). *Eksergi*, **15**(2), 41-47. <https://doi.org/10.31315/e.v15i2.2383>
- Purnomo, S. H., Alfatih, M., Rofiqoh, F. A., Faujia, R. A., Rahmananda, M. P., Rahmatunisa, A., & Firmansyah, F. P. (2022). Pemanfaatan Jamur Tiram Menjadi Kaldu Jamur Tiram Bubuk sebagai Pengganti MSG di Desa Boto, Wonosari, Klaten. *Seminar Nasional Pengabdian Fakultas Pertanian UINS* **2**(1) 296-303).
- Sukmaningsih, AASgA, Ermayanti, IGAM, Wiratmini, NI & Sudatri, NW. (2011). Gangguan Spermatogenesis Setelah Pemberian Monosodium Glutamat pada Mencit (*Mus musculus L.*). *Jurnal Biologi* **15**(2): 49-52.
- Susanti, I, Pranamuda, H, Pradana, A, Agustini, K & Ranasasmita, R. (2013). Produksi, Karakterisasi Dan Pemanfaatan Ekstrak Beta Glukan Sebagai Anti Tumor. *Seminar Insentif Riset SINAS: Membangun Sinergi Riset Nasional untuk Kemandirian Teknologi*.