

**PEMANFAATAN JAMUR MERANG LIMBAH AMPAS BUAH
SAWIT MENJADI PEYEK JAMUR DALAM
MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT
SEKITAR PT. ALNO AGRO UTAMA SUMINDO KEC. NAPAL
PUTIH KAB. BENGKULU UTARA
(PEYEK JAMMER)**



PROPOSAL

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Tugas Akhir

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kegiatan industri sawit yang dilakukan PT. ALNO AGRO UTAMA SUMINDO ini menghasilkan limbah berupa ampas buah sawit. Ampas buah sawit ini merupakan limbah padat yang dihasilkan oleh industri pengolahan kelapa sawit yang mengandung selulosa, abu, hemiselulosa dan lignin. Yang mana limbah ampas buah sawit ini berperan sebagai media tumbuhnya jamur merang. luasnya perkebunan sawit sangat berpotensi menghasilkan jumlah jamur sawit yang banyak. Kurangnya pemanfaatan dari jamur merang secara optimal menyebabkan minat masyarakat dalam mengonsumsinya masih sangat rendah. Padahal hasil dari limbah ini bisa digunakan untuk membuat suatu produk yang memiliki nilai tinggi. Contohnya di jadikan produk makanan ringan yang menarik seperti peyek dari jamur merang.

Sebelumnya jamur merang hanya di olah dengan cara di tumis, dimasak dengan mie dan di buat sup. padahal jamur merang ini sangat memungkinkan untuk di jadikan makanan ringan yang memiliki banyak peluang untuk menjadi produk yang lebih menarik untuk dinikmati oleh masyarakat. Saya melihat dari keunikan jamur merang dan rasanya yang khas menjadikan peluang bagi masyarakat sekitar PT. Alno Agro Utama Sumindo Kec. Napal Putih Kab. Bengkulu utara dalam meningkatkan perekonomiannya.

Tujuan dari pembuatan produk ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat sebagai mitra dengan memanfaatkan potensi daerah yang ada tetapi belum termanfaatkan secara optimal. Membuat peyek jamur merang menjadi produk yang bervariasi dapat tahan lama akan memiliki nilai tambah.

Karakteristik tubuh jamur merang yang masih muda berbentuk bulat telur, berwarna coklat gelap hingga abu-abu dan dilindungi selubung. Pada tubuh jamur merang dewasa tudung berkembang seperti cawan berwarna

coklat tua ke abu-abuan dengan bagian batang coklat muda. Jamur merang mempunyai banyak manfaat seperti, mencegah pertumbuhan sel kanker, mencegah penyakit jantung, mengatasi radikal bebas, mengandung kolesterol rendah, meningkatkan daya tahan tubuh, bagus untuk pertumbuhan, memperkuat tulang, dan mencegah anemia. Jamur merang merupakan bahan makanan kaya akan protein, mineral serta vitamin. Menurut Nurman dan Kahar (1990), jamur merang mengandung protein 2,68 % , lemak 2,24% , karbohidrat 2,6% , vitamin C 206,27 mg, kalsium 0,75 % , fosfor 36,6% dan kalsium 44,2%.

B. TUJUAN PROGRAM

- a. Menciptakan produk makanan ringan yang inovatif
- b. Meningkatkan kreatifitas dan jiwa kewirausahaan masyarakat
- c. Membuka peluang usaha baru

C. MANFAAT PROGRAM

- a. Menambah jenis olahan dari jamur merang yang ada di sekitar PT. Alno Agro Utama Sumindo.
- b. Memanfaatkan hasil sumber daya yang dimiliki, jamur merang membuat peluang usaha.
- c. Menjadikan sumber daya lokal menjadi makanan ringan yang dapat bersaing dipasaran.
- d. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam mengelolah hasil sumber daya yang dimiliki dari kegiatan industri sawit yang menghasilkan jamur merang dan banyak di temui di daerah PT. Alno Agro Utama Sumindo untuk terciptanya peluang usaha baru.

D. LUARAN YANG DI HARAPKAN

- a. Dapat memberikan arahan bagi masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang dimiliki (jamur merang) bahwa jamur merang selain di olah dengan cara ditumis, dimasak dengan mie, dan di buat sup

tersebut dapat menunjukkan juga bisa dilihat menjadi ukuran ringar yang
gati dan nyata.

- b. Dapat menunjukkan produk baru "produk jawa mawar".
- c. Dapat membantu proses untuk bagi mahasiswa maupun masyarakat
dalam bentuk ukuran ringar jawa jawa mawar dan dapat
menghasilkan masyarakat dalam masyarakat produk baru yang dapat
berulang dengan dengan menggunakan nilai daya yang dimiliki.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. ANALISI PRODUK

Nama produk ini yaitu “ peyek jammer” peyek jamur merang. Produk ini bergerak di bidang makanan dan pangan.

a. Jenis produksi

Alat :

- Baskom
- Kual
- Saringan
- Toples
- Sendok penggoreng
- Pisau

Bahan :

- Jamur merang
- Tepung beras
- Kuning telur
- Santan
- Daun jeruk
- Kunyit
- Bawang putih
- Kemiri
- Garam
- Penyedap rasa
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat :

1. Pertama cuci terlebih dahulu jamur merang lalu di iris sesuai selera. jamur merang tersebut di rebus dan ditiriskan hingga airnya benar-benar hilang.

2. Haluskan semua bumbu tadi campurkan dengan tepung dan santan hingga menjadi adonan. Kekentalan adonan sesuai selera. Masukkan garam, penyedap rasa secukupnya lalu masukan jamur merang yang sudah ditiriskan kedalam adonan.
3. Panaskan minyak tunggu hingga panas lalu goreng sampai berubah warna menjadi kuning keemasan, masak dengan menggunakan api sedang.
4. Angkat dan tiriskan.

B. PANGSA PASAR

a) Pamflet dan stiker

Saya akan membuat pamflet dan stiker tentang produk peyek jamur merang (peyek jammer) semenarik mungkin untuk menarik konsumen agar tertarik untuk mencoba peyek dari jamur merang lalu menyebarkannya di berbagai tempat.

b) Media social

Membuat akun media social untuk mempromosikan produk peyek dari jamur merang kepada konsumen menggunakan aplikasi social seperti instagram, facebook, dan whatsapp untuk mempermudah konsumen dalam memesan produk peyek jammer.

c) Lokasi usaha

Tempat usaha produk yang akan di jual (peyek jammer) adalah ke tempat-tempat yang strategis seperti media social, warung-warung rumahan dll.

C. ANALISI KELAYAKAN USAHA/PROGRAM

Program yang diajukan adalah produk yang dapat di nikmati oleh semua kalangan. Selain itu, bahan yang digunakan memberikan citarasa baru yang memiliki keunikan didalam

dunia kuliner. Sehingga produk yang akan di buat dapat ikut bersaing dan menjadi salah satu produk yang banyak diminati oleh konsumen.

D. ANALISIS KEUNTUNGAN

Menganalisis keuntungan produk “ peyek jammer “ ini perlu mempertimbangkan kebijakan dalam menetapkan harga pemasaran di daerah sekitar PT. Alno Agro Utama Sumindo Kec. Napal Putih Kab. Bengkulu Utara. Mempertimbangkan biaya modal yang akan dikeluarkan dengan harga produk makanan pesaing agar penjualan bisa di serap oleh pasar dan tidak akan mengalami kerugian.

E. KEBERLANJUTAN USAHA/PROGRAM

Sasaran usaha sebagai permulaan sasaran utama pasar adalah masyarakat sekitaran PT. Alno Agro Utama Sumindo Kec. Napal Putih Kab. Bengkulu Utara. Mengingat permintaan terhadap produk “peyek jammer “ yang menarik tidak menutup kemungkinan produk baru ini dapat di terima oleh masyarakat.

F. RENCANA ANGGARAN BIAYA

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp.)
1	Peralatan penunjang	245.000
2	Bahan habis pakai	150.000
3	Perjalanan	100.000
4	Lain-lain	100.000
Jumlah		595.000

G. RENCANA JADWAL KEGIATAN

No.	Jenis Kegiatan	Bulan ke-1	Bulan ke-2	Bulan ke-3
1	Persiapan program			
2	Pengadaan alat dan Bahan			
3	Promosi			
4	Produksi karya			
5	Pemasaran			
6	Evaluasi dan pengembangan Usaha			
7	Evaluasi akhir			
8	Laporan Pertanggungjawaban			

DAFTAR PUSTAKA

- Mustika, S., & Faridah, A. (2021). *Pengolahan Makanan Dari Jamur Sawit Di Kecamatan Sangir Balai Janggo Kabupaten Solok Selatan. Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 236-240.
- Widawati, L., & Sari, E. R. (2019). *Pemanfaatan Jamur Tandan Kosong Kelapa Sawit (Volvariellavolvacea) Sebagai Bahan Baku Sosis Sapi. AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 6(1), 137-149.
- Saputri, N. E., Dhayan, R., Harsanti, B. R., Putri, D. M., & Fadly, D. (2021). Total Fenol Dan Aktivitas Anti-Inflamasi Jamur Sawit (Volvariella Sp). *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(3), 295-300.

LAMPIRAN

Biodata Mahasiswa

Nama : Oktaviani Kurniati Pita Sari
NIM : 1911140035
Prodi : Perbankan Syariah
Alamat : Padat Karya
No Telpon : 082279187043

Biodata Dosen Pembimbing

Nama : Katra Pramadeka, M.E.I
NIP : 198807252020121003
No. Telpon : 081373298790