



Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Petis Jamur Tiram Berbasis Teknologi Tepat Guna sebagai Alternatif bagi Penderita Alergi Protein Hewani

Arum Maqfiroh^{1✉}, Auliya Maulida Kasana², Nayla Salsabilah Ramadhani³,
Shevany Nur' Alyssa⁴, Ajeng Daniarsih⁵

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

✉¹arum.maqfiroh.2303416@students.um.ac.id, ²auliya.maulida.2303416@students.um.ac.id,
³nayla.salsabilah.2303416@students.um.ac.id, ⁴shevany.nur.2303416@students.um.ac.id,
⁵ajeng.daniarsih@fmipa.um

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted: 3 Mei 2026

Revised: 1 Jul. 2026

Accepted: 17 Jul. 2026

Published: 30 Jul. 2026

Kata Kunci:

Pelatihan, Jamur,
Bahan Pangan
Alternatif

Keywords:

Training, Mushrooms,
Alternative Foods

Doi:

[10.35931/ak.v6i3.6688](https://doi.org/10.35931/ak.v6i3.6688)

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi produk petis berbasis teknologi tepat guna sebagai alternatif pangan bagi penderita alergi protein hewani. Kegiatan dilaksanakan di Desa Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang dengan sasaran ibu-ibu PKK. Metode pelaksanaan meliputi tahap persiapan, penyampaian materi, praktik pembuatan produk, dan evaluasi melalui pre-test dan post-test. Materi yang diberikan mencakup pengenalan jamur tiram sebagai bahan pangan alternatif, manfaat kesehatannya, serta tahapan pembuatan petis jamur tiram. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memahami konsep pengolahan jamur sebagai produk alternatif serta dapat mempraktikkan pembuatan petis jamur tiram secara mandiri. Evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta dari 31,8% pada pre-test menjadi 36,4% pada post-test atau meningkat sebesar 4,6%. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya diversifikasi pangan berbasis bahan nabati serta membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga. Dengan demikian, kegiatan pelatihan ini memberikan dampak positif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan potensi ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan jamur tiram sebagai produk pangan alternatif yang lebih aman dan bernilai tambah.

ABSTRACT

This community service activity aims to improve community knowledge and skills in processing oyster mushrooms into shrimp paste substitutes using appropriate technology as an alternative food for individuals with animal protein allergies. The activity was conducted in Kemantren Village, Jabung District, Malang Regency, targeting members of the Family Welfare Program group. The implementation methods included preparation, material delivery, hands-on practice, and evaluation using pre-test and post-test. The materials covered the introduction of oyster mushrooms as an alternative food source, their health benefits, and the process of making mushroom-based paste. The results showed that participants were able to understand the concept of processing mushrooms into alternative products and were able to independently produce mushroom paste. Evaluation results indicated an increase in participants' understanding from 31.8% in the pre-test to 36.4% in the post-test, representing a 4.6% improvement. In

addition, the activity increased community awareness of the importance of plant-based food diversification and opened opportunities for home-based business development. Therefore, this training activity has a positive impact on improving knowledge, skills, and economic potential of the community through the utilization of oyster mushrooms as a safer and value-added food product.

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

Copyright © 2026 Author(s)



PENDAHULUAN

Pangan adalah istilah umum yang dipakai untuk semua bahan yang dapat dijadikan.¹ Pangan merupakan hal mendasar yang dibutuhkan manusia yang tidak hanya berfungsi sebagai sumber energi, tetapi juga penting untuk menjaga kesehatan tubuh. Kebutuhan masyarakat akan pangan yang sehat, aman, dan sesuai dengan kondisi kesehatan individu semakin meningkat seiring dengan berkembangnya kesadaran akan pentingnya pola konsumsi yang seimbang. Permasalahan yang cukup sering dijumpai adalah adanya individu yang memiliki alergi terhadap protein hewani, seperti protein dari ikan, daging, atau produk olahan lainnya. Padahal, protein memiliki peran penting untuk pemeliharaan dan perbaikan otot, yang vital untuk kesehatan secara keseluruhan, terutama seiring bertambahnya usia.² Pada orang-orang yang mengalami alergi terhadap protein hewani, mengonsumsi protein hewani akan menimbulkan berbagai reaksi mulai dari ringan hingga berat. Alergi makanan merupakan suatu kondisi hipersensitivitas akibat respon berlebihan dari sistem imun terhadap paparan makanan tertentu yang dapat menyebabkan berbagai gejala klinis.³ Kondisi ini membuat terbatasnya pilihan pangan yang dapat dikonsumsi, sehingga diperlukan alternatif bahan pangan yang tidak hanya aman, tetapi juga memiliki nilai gizi yang baik serta mudah diolah oleh masyarakat. Diversifikasi pangan yang dapat digunakan untuk mendukung pola konsumsi sehat dan berkelanjutan adalah pangan berbasis bahan nabati.⁴

Alergi terhadap protein pangan merupakan salah satu bentuk alergi makanan yang terjadi akibat respon imun berlebihan terhadap komponen protein tertentu yang berperan sebagai alergen. Protein dalam bahan pangan, termasuk protein hewani, dapat dikenali sebagai zat asing oleh sistem imun sehingga memicu reaksi hipersensitivitas. Reaksi ini umumnya dimediasi oleh imunoglobulin E (IgE) dan dapat menimbulkan berbagai gejala yang melibatkan beberapa sistem organ, seperti kulit (gatal-gatal), saluran pernapasan (mengi dan batuk), serta saluran pencernaan (mual, muntah, dan diare). Gejala tersebut dapat

¹ Endy Bebasari Ardhana Putri and Tayong Siti Nurbaeti, *Ilmu Gizi Dan Pangan (Teori Dan Penerapan)*, ed. Arif Munandar (Bandung: CV. Media Sains Indonesia, 2023).

² Thaniyath Shahnaz et al., "Food Proteins as Functional Ingredients in the Management of Chronic Diseases: A Concise Review," *Nutrients* 16, no. 14 (July 2024), <https://doi.org/10.3390/nu16142323>.

³ Zulfi Azizah et al., "Frekuensi Alergi Makanan Berdasarkan Survei pada Orang Dewasa di Wilayah Yogyakarta dan Jawa," *Majalah Farmaseutik* 20, no. 2 (June 2024), <https://doi.org/10.22146/farmaseutik.v20i2.85546>.

⁴ Ruben Sanchez-Sabate and Joan Sabaté, "Consumer Attitudes Towards Environmental Concerns of Meat Consumption: A Systematic Review," *International Journal of Environmental Research and Public Health* 16, no. 7 (April 2019), <https://doi.org/10.3390/ijerph16071220>.

muncul dalam waktu singkat, yaitu dalam hitungan menit hingga jam setelah konsumsi makanan pemicu, sehingga individu dengan alergi protein perlu melakukan pembatasan terhadap jenis pangan tertentu.⁵ pembatasan jenis pangan akibat alergi ini sangat disayangkan karena pada individu dengan alergi makanan, penerapan diet eliminasi terhadap pangan tertentu berpotensi meningkatkan risiko defisiensi nutrisi, sehingga diperlukan perencanaan diet yang tepat untuk memastikan kecukupan asupan gizi.⁶ Sejalan dengan hal tersebut, pola makan berbasis nabati dapat menjadi alternatif yang tepat karena mampu menghindari alergen umum, seperti produk hewani tertentu, sekaligus tetap mendukung pemenuhan kebutuhan gizi, kesehatan tubuh, dan fungsi imun.⁷

Bahan pangan nabati yang potensial untuk digunakan adalah jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*). Disebut jamur tiram karena bentuk tudungnya membulat, lonjong, dan melengkung seperti cangkang tiram. Jamur dari genus ini memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein nabati, serat, vitamin, dan mineral sehingga baik untuk kesehatan tubuh.⁸ Jamur tiram juga berperan sebagai antioksidan karena memiliki kandungan senyawa bioaktif sehingga memiliki potensi sebagai pangan fungsional.⁹ Kandungan gizi pada jamur tiram cukup tinggi, memiliki kandungan nutrisi meliputi: protein, lemak, fosfor, zat besi, thiamin, riboflavin dan mengandung 18 macam asam amino. Jamur tiram juga dapat menghasilkan rasa gurih karena memiliki kandungan asam glutamat yang tinggi.¹⁰ Kandungan ini menjadikan jamur tiram sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan dasar penyedap makanan alami (*flavor enhancer*) yang lebih sehat dan aman, khususnya bagi penderita alergi protein hewani. Namun, pemanfaatan jamur tiram di masyarakat masih tergolong terbatas dan umumnya hanya diolah dalam bentuk sederhana seperti tumisan atau gorengan.

Potensi jamur tiram di Desa Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang, cukup besar karena jamur tiram mudah untuk didapatkan memiliki nilai ekonomi yang tinggi, serta dapat dibudidayakan secara sederhana. Di sisi lain, kelompok masyarakat yang berperan penting dalam pengelolaan pangan rumah tangga adalah ibu-ibu PKK. Dalam konteks sosial, TP-PKK memiliki peran strategis dalam

⁵ Sukma Diani Putri and Yustina Nuke Ardiyan, "Kajian Literatur: Alergi Makanan Pada Anak Dari Aspek Immunologi Aspek Immunologi," *Al-Asalmiya Nursing: Jurnal Ilmu Keperawatan (Journal of Nursing Sciences)* 11, no. 2 (December 2022), <https://doi.org/10.35328/keperawatan.v11i2.2265>.

⁶ Jennifer L. P. Protudjer, Franziska Roth-Walter, and Rosan Meyer, "Nutritional Considerations of Plant-Based Diets for People With Food Allergy," *Clinical & Experimental Allergy* 54, no. 11 (November 2024), <https://doi.org/10.1111/cea.14557>.

⁷ Giuseppe Mazzola et al., "Sustainable Plant-Based Diets and Food Allergies: A Scoping Review Inspired by EAT-Lancet," *Applied Sciences* 15, no. 13 (June 2025), <https://doi.org/10.3390/app15137296>.

⁸ Ramdhoani, Luh Putu Yuni Widyastuti, and Ni Putu Eka Pratiwi, "Pertumbuhan Dan Hasil Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Variasi Media Tumbuh Yang Diperkaya Limbah Organik: Growth and Yield of White Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*) on Various Organic Waste-Enriched Growth Media," *Jurnal Hortikultura Indonesia* 16, no. 1 (April 2025), <https://doi.org/10.29244/jhi.16.1.24-31>.

⁹ Yul Harry Bahar, Iwan Saskiawan, and Gabriella Susilowati, "Potensi Jamur Pangan Sebagai Pangan Fungsional Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia: Potency of Food Mushroom as Functional Food for Improving the Human Immunity," *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis* 6, no. 1 (July 2022), <https://doi.org/10.51852/jaa.v6i1.533>.

¹⁰ Sri Kadaryati, Margaretha Arinanti, and Yuni Afriani, "Uji Sensori Dan Formulasi Produk Bumbu Penyedap Berbasis Jamur Tiram (Studi Pengembangan Produk Alternatif Monosodium Glutamate)," *agriTECH* 41, no. 3 (August 2021), <https://doi.org/10.22146/agritech.51356>.

pengelolaan pangan keluarga.¹¹ Dengan adanya kegiatan yang melibatkan ibu-ibu dalam berbagai aspek kehidupan, mereka dapat saling berbagi pengalaman dan pengetahuan untuk meningkatkan taraf hidup keluarga masing-masing.¹² Selain itu berpotensi sebagai pelaku usaha skala rumah tangga. Namun, berdasarkan hasil observasi awal, sebagian besar masyarakat Desa Kemantren masih belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi produk inovatif berbasis teknologi tepat guna dan masyarakat belum mengetahui alternatif produk pangan berbahan nabati, seperti petis, untuk dikonsumsi oleh penderita alergi protein hewani.

Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan jamur tiram pada masyarakat setempat masih terbatas pada olahan sederhana seperti tumisan atau gorengan, sehingga nilai tambah produk belum maksimal. Padahal, jamur tiram memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan inovatif. Petis merupakan produk olahan pangan yang umumnya dibuat dari udang atau ikan. Bahan ini termasuk dalam kelompok saus dengan tekstur kental menyerupai bubur, bersifat liat dan elastis, serta memiliki warna hitam atau coklat tergantung bahan bakunya.¹³ Inovasi berbahan jamur tiram yang dapat dikembangkan adalah petis jamur tiram yang difungsikan sebagai penyedap makanan. Petis pada umumnya dibuat dari sari bahan hewani seperti udang atau ikan, sehingga kurang aman dikonsumsi oleh individu yang menderita alergi protein hewani. Petis umumnya digunakan sebagai bahan penyedap dalam berbagai masakan tradisional, seperti tahu petis, sambal petis, rujak cingur, lontong, serta aneka hidangan laut, sehingga menjadikannya sebagai salah satu produk pangan yang cukup digemari oleh masyarakat.¹⁴ Sehubungan dengan hal tersebut peris dapat dijadikan sebagai peluang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) seperti yang dikatakan dalam penelitian.¹⁵ Oleh karena itu, inovasi petis berbahan dasar jamur tiram dapat menjadi alternatif yang lebih aman karena berbahan nabati dan memiliki cita rasa gurih alami. Pengembangan produk petis jamur tiram juga akan membuka peluang usaha masyarakat dan mendukung upaya diversifikasi pangan melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara maksimal, sehingga diharapkan mampu meningkatkan nilai ekonomi jamur tiram serta kemandirian masyarakat dalam pengolahan pangan.

¹¹ Novarizki Galuh Ayudianningsih and Hilda Fathiya Ifada, "Pemberdayaan Ibu PKK melalui Pendampingan Kebun Gizi sebagai Strategi Ketahanan Pangan Lokal," *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 02, no. 02 (2025).

¹² Rizka Aulia et al., "Partisipasi Ibu-Ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Dusun Kantil, Desa Padang Brahrang, Kabupaten Langkat," *CENDEKIA : Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah* 2, no. 3 (March 2025), <https://doi.org/10.62335/cendekia.v2i3.1037>.

¹³ Halifah Pagarra et al., "Inovasi Olahan Bumbu Petis Jamur Tiram Di Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa," *Jurnal Abdi Negeriku* 2, no. 1 (June 2023), <https://doi.org/10.35580/jan.v2i1.47585>.

¹⁴ Taufikkilah Romadhon et al., "Karakteristik Petis Berdasarkan Bahan Baku Dan Penambahan Bahan Pangan Yang Berbeda: Artikel Review," *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 7, no. 2 (July 2025), <https://doi.org/10.30997/jiph.v7i2.18932>.

¹⁵ Kusyairi Kusyairi et al., "Strategi Pemasaran Berbasis Inovasi Kemasan Dalam Upaya Memperluas Pangsa Pasar Petis Ikan Di Desa Kramat," *Indonesia Bergerak : Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat* 3, no. 4 (October 2025), <https://doi.org/10.61132/inber.v3i4.1102>.

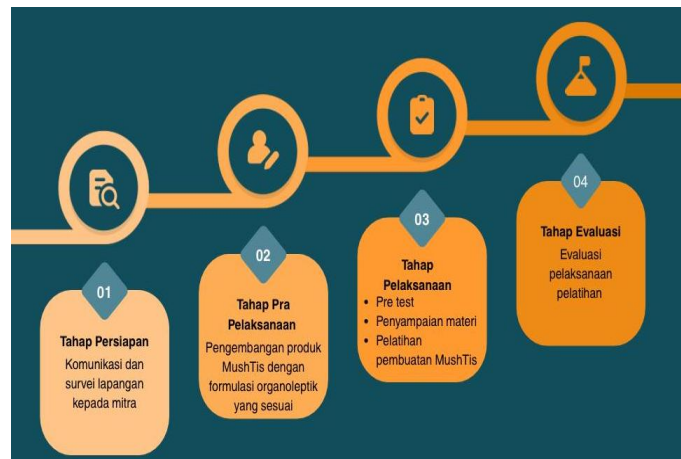
METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan secara luring di Desa Kemantren, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang, Jawa Timur dengan sasaran masyarakat desa, khususnya ibu-ibu PKK. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi produk olahan berupa petis jamur tiram berbasis teknologi tepat guna sebagai alternatif bagi penderita alergi protein hewani. Tahapan kegiatan meliputi tahap persiapan, pelaksanaan pelatihan, praktik pembuatan produk, serta evaluasi kegiatan. Pada tahap persiapan dilakukan pengumpulan informasi awal terkait potensi pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan pangan alternatif di masyarakat Desa Kemantren. Informasi tersebut digunakan sebagai dasar dalam penyusunan materi pelatihan serta penyiapan bahan dan alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan petis jamur tiram.

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 18 April 2026 pukul 09.00–12.00 WIB di Gedung Pertemuan PKK Desa Kemantren. Sebelum kegiatan ini dimulai, tim pelaksana melakukan persiapan berupa penataan lokasi, registrasi peserta, serta pengecekan kesiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan. Kegiatan diawali dengan penyampaian tujuan program kepada peserta serta dukungan dari pihak desa sebagai bentuk penguatan partisipasi masyarakat dalam kegiatan pengabdian. Selanjutnya, dilakukan pengukuran pemahaman awal peserta melalui pre-test terkait pengetahuan pengolahan jamur tiram. Setelah itu, peserta diberikan materi mengenai pengenalan jamur tiram sebagai bahan pangan alternatif, manfaatnya bagi kesehatan, serta peluang pengembangan produk olahan.

Tahap inti kegiatan berupa praktik pembuatan petis jamur tiram dilaksanakan secara langsung dengan melibatkan peserta secara aktif, di mana peserta dibimbing oleh tim pelaksana dalam setiap tahapan proses mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga produk siap dikonsumsi. Pada akhir kegiatan, dilakukan evaluasi melalui post-test untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta setelah mengikuti pelatihan. Selain itu, dilakukan dokumentasi serta pemberian apresiasi kepada peserta sebagai bentuk motivasi. Kegiatan ditutup dengan harapan peserta mampu mengaplikasikan keterampilan yang telah diperoleh dalam pengolahan jamur tiram sebagai alternatif pangan maupun peluang usaha berbasis rumah tangga.

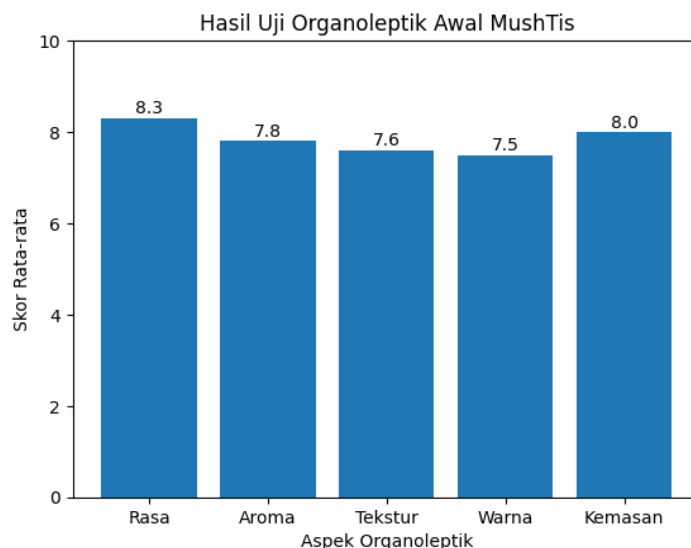
Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui penyampaian materi, praktik langsung, serta evaluasi peserta secara bertahap. Pada tahap praktik, peserta pelatihan dilibatkan secara langsung dalam proses pembuatan petis jamur tiram dengan bimbingan tim pelaksana kegiatan. Peserta mengikuti setiap tahapan proses pengolahan agar dapat memahami teknik pembuatan produk secara mandiri. Produk yang dihasilkan kemudian dicicipi bersama oleh peserta sebagai bagian dari evaluasi sederhana terhadap rasa dan tingkat penerimaan produk oleh masyarakat. Tahap akhir kegiatan berupa diskusi dan tanya jawab antara tim pelaksana dan peserta pelatihan mengenai proses pembuatan, rasa produk, serta kemungkinan pengembangan produk di masyarakat. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan jamur tiram sebagai bahan pangan alternatif serta membuka peluang pengembangan produk olahan berbasis jamur di tingkat rumah tangga.



Gambar 1. Bagan Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat di Desa Kemantren dilaksanakan melalui empat tahapan utama, yaitu persiapan, pelaksanaan, praktik, dan evaluasi yang dilaksanakan secara sistematis dan berkesinambungan. Pada tahap persiapan dilakukan uji organoleptik awal terhadap produk petis jamur tiram (MushTis) dengan melibatkan 26 panelis non-partisipan sebagai uji penerimaan awal. Hasil menunjukkan tingkat penerimaan yang baik dengan rentang nilai 7–9 dan rata-rata $\pm 8,2$, di mana sekitar $\pm 88\%$ panelis memberikan penilaian positif. Aspek rasa menjadi keunggulan utama ($\pm 80\%$) dengan cita rasa gurih yang mendekati karakteristik petis, diikuti tekstur ($\pm 70\%$), aroma ($\pm 65\%$), warna ($\pm 60\%$), dan kemasan ($\pm 75\%$) yang secara umum dinilai cukup baik meskipun masih memerlukan sedikit penyempurnaan. Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa produk MushTis memiliki potensi penerimaan yang tinggi dan layak dikembangkan lebih lanjut, sehingga digunakan sebagai dasar dalam perbaikan formulasi sebelum diimplementasikan pada masyarakat. Tahap pra-pelaksanaan dilakukan dengan mengidentifikasi kondisi awal masyarakat terkait pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan pangan alternatif yang ekonomis. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa masyarakat telah mengenal jamur tiram sebagai bahan konsumsi sehari-hari, akan tetapi jamur tiram masih diolah sederhana dan belum berkembang menjadi produk inovatif seperti petis. Pengetahuan lokal masyarakat mengenai petis berbahan non-hewani serta keterkaitannya dengan alergi protein hewani masih tergolong rendah.



Gambar 2. Grafik Hasil Uji Organoleptik

Tahap pelaksanaan dilakukan pembukaan dan sambutan-sambutan kemudian penyampaian materi secara interaktif dan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan produk petis berbahan dasar jamur tiram. Materi yang disampaikan meliputi pengenalan jamur tiram sebagai sumber pangan alternatif, kandungan gizi dan manfaat kesehatannya, keterbatasan konsumsi petis berbahan hewani bagi penderita alergi protein, serta teknologi tepat guna dalam pengolahan pangan alternatif. Peserta juga diberikan pemahaman mengenai tahapan pembuatan petis jamur tiram mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, produk akhir hingga uji organoleptik sederhana. Pada proses penyampaian materi, peserta pemberdayaan menunjukkan antusiasme yang tinggi yang ditandai dengan keaktifan dalam bertanya.

Pada tahap praktik, peserta dilibatkan secara langsung dalam proses pembuatan petis jamur tiram dengan resep dan bimbingan dari tim pelaksana. Keterlibatan peserta bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam membuat petis berbahan dasar jamur secara mandiri. Metode pelatihan berbasis praktik dan partisipatif lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat karena peserta terlibat langsung dalam proses pembelajaran sehingga terjadi peningkatan pemahaman dan kemampuan aplikasi secara nyata. Pelatihan partisipatif yang melibatkan peserta secara langsung dalam praktik terbukti mampu meningkatkan keterampilan dan pemahaman peserta karena mereka terlibat aktif dalam setiap tahapan proses pembelajaran.¹⁶

¹⁶ Eka Sariningsih et al., "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Partisipatif Olahan Pisang Khas Lampung," *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 6, no. 3 (March 2026), <https://doi.org/10.35912/yumary.v6i3.5724>.

Partisipasi masyarakat adalah keterlibatan aktif warga dalam perencanaan, pelaksanaan, pengawasan, dan evaluasi pembangunan desa.¹⁷ Pada tahap ini, peserta mampu mengikuti setiap tahapan pengolahan mulai dari persiapan bahan hingga proses pemasakan. Produk yang dihasilkan memiliki karakteristik yang mendekati petis pada umumnya, yaitu berwarna coklat, bertekstur kental, serta memiliki aroma dan rasa gurih khas yang dapat diterima oleh peserta. Tahap selanjutnya yang dilakukan adalah organoleptik sederhana dengan mencicipi petis yang telah dibuat dan menunjukkan bahwa produk petis berbahan dasar jamur memiliki tingkat penerimaan yang cukup baik di kalangan masyarakat. Penilaian organoleptik meliputi aspek warna, tekstur, rasa, aroma, dan tingkat kesukaan yang diukur menggunakan skala preferensi panelis.

Tingkat partisipasi masyarakat dalam kegiatan ini tergolong tinggi, yang ditunjukkan dari kehadiran peserta yang konsisten serta keterlibatan aktif selama kegiatan berlangsung. Peserta tidak hanya mengikuti kegiatan secara pasif, tetapi juga aktif dalam diskusi, tanya jawab, serta praktik langsung. Partisipasi aktif ini menjadi indikator keberhasilan kegiatan, karena semakin tinggi keterlibatan peserta dalam kegiatan maka semakin besar peluang pemahaman mereka meningkat. Partisipasi aktif menjadi indikator keberhasilan kegiatan, karena peserta akan mudah memahami konsep jika terlibat langsung dalam proses pembelajaran sehingga memungkinkan terjadinya peningkatan keterampilan. Hal ini sejalan dengan penelitian oleh Dwi dan Rizki yang menunjukkan bahwa dalam program pelatihan pengabdian masyarakat, keberhasilan kegiatan sangat dipengaruhi oleh tingkat keterlibatan dan partisipasi peserta, di mana keterlibatan yang tinggi mampu mendorong peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta secara lebih optimal.¹⁸ Kegiatan selanjutnya dilakukan post-test dan observasi partisipasi peserta. Hasil post-test menunjukkan peningkatan rata-rata pemahaman menjadi 36,4%, sehingga terjadi peningkatan sebesar 4,6% dibandingkan kondisi awal sebelum dilakukan kegiatan. Peningkatan ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan cukup efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamur, meskipun masih diperlukan penguatan materi lebih lanjut agar hasilnya lebih optimal.

Pada indikator pemahaman mengenai tidak semua petis terbuat dari bahan dasar hewani menunjukkan peningkatan pengetahuan, dimana kondisi ini berkaitan pemahaman masyarakat bahwa jamur dapat dijadikan bahan alternatif dalam pembuatan petis. Pemahaman peserta tentang cara pembuatan petis jamur juga mengalami peningkatan yang menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan memberikan dampak positif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan jamur sebagai alternatif pangan. Peningkatan pemahaman peserta setelah kegiatan juga sejalan dengan teori pembelajaran partisipatif dan konstruktivisme, yang menyatakan bahwa keterlibatan langsung dalam praktik dapat

¹⁷ Sri Yulianty Mozin and Siti Nurcahyati Abdussamad, "Peran Partisipasi Masyarakat Dalam Penyelenggaraan Pembangunan Di Desa Ibarat Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara:," *Jurnal Kolaboratif Sains* 8, no. 12 (December 2025), <https://doi.org/10.56338/jks.v9i1.9533>.

¹⁸ Dwi Sesri Andini and M. Rizki, "Program Pelatihan dalam Pengabdian Masyarakat di Desa Wisata Indonesia: Tinjauan Literatur Sistematis," *Al-Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4, no. 2 (November 2024), <https://doi.org/10.35931/ak.v4i2.4149>.

meningkatkan pemahaman dan retensi informasi secara lebih efektif dibandingkan metode ceramah saja. Hal tersebut sejalan menurut Salsabila pengetahuan dibangun melalui proses aktif yang terjadi ketika individu berinteraksi dengan lingkungannya.¹⁹ Meskipun demikian, terdapat beberapa indikator yang belum menunjukkan peningkatan, seperti pengetahuan mengenai semua orang dapat mengonsumsi petis berbahan dasar hewani. Hal ini diduga disebabkan oleh keterbatasan waktu dalam pengerjaan posttest sehingga peserta tidak membaca soal dengan cermat. Faktor kelelahan setelah mengikuti rangkaian kegiatan, kurangnya fokus, serta tekanan waktu juga dapat mempengaruhi ketelitian peserta dalam memahami pertanyaan, sehingga berdampak pada hasil yang kurang optimal.

Dampak kegiatan pengabdian ini tidak hanya terlihat pada peningkatan pengetahuan, tetapi juga pada perubahan keterampilan dan sikap masyarakat. Setelah pelatihan, masyarakat mampu mengolah jamur tiram menjadi produk petis secara mandiri serta mulai memahami potensi ekonomi dari produk tersebut. Produk petis jamur tiram yang dihasilkan juga memberikan alternatif pangan yang lebih aman bagi penderita alergi protein hewani.

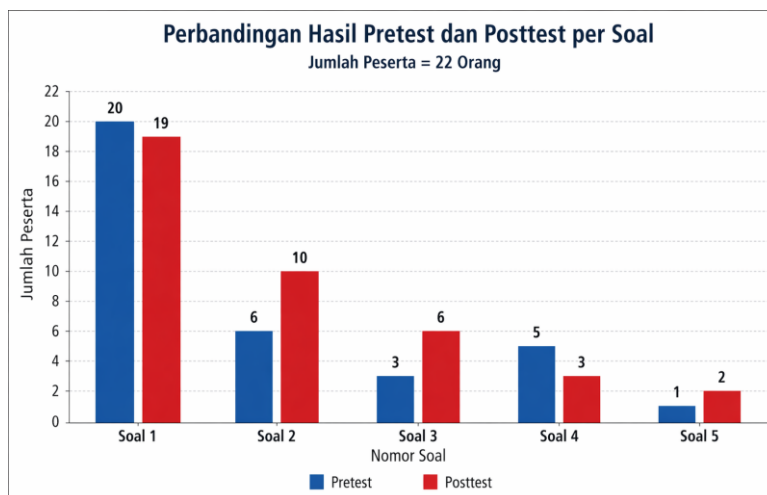


Gambar 3. Pelaksanaan Pengabdian

Kegiatan pelatihan yang terdokumentasi pada Gambar 2 menunjukkan bahwa proses pembelajaran dilaksanakan secara interaktif dan partisipatif, di mana peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis tetapi juga terlibat langsung dalam praktik pembuatan produk. Pola pembelajaran ini memungkinkan terjadinya interaksi dua arah antara pemateri dan peserta, sehingga proses transfer pengetahuan berlangsung secara lebih efektif. Keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari pengenalan bahan, proses pengolahan, hingga evaluasi hasil produk, memberikan pengalaman belajar yang bersifat kontekstual dan aplikatif. Keterlibatan tersebut menjadi faktor penting dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta, karena pengalaman langsung memberikan kesempatan bagi peserta untuk

¹⁹ Salsabila Alfiatur Rizki, M. Tizani Nawa Bik, and Emilia Susanti, *Teori Belajar Konstruktivisme*, 4 (2025).

mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh sekaligus memperbaiki kesalahan selama proses berlangsung. Peserta tidak hanya memahami konsep secara kognitif, tetapi juga menguasai keterampilan secara praktis. Selain itu, melalui praktik langsung, peserta dapat mengembangkan kepercayaan diri dalam mengolah produk secara mandiri, yang pada akhirnya berkontribusi terhadap peningkatan kemandirian masyarakat dalam pemanfaatan potensi lokal.



Gambar 4. Grafik Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Peserta

Berdasarkan Gambar 3, terlihat adanya peningkatan hasil pemahaman peserta antara pre-test dan post-test sebesar 4,6%. Meskipun peningkatan ini tergolong moderat, hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan masyarakat. Peningkatan ini mengindikasikan bahwa metode pelatihan berbasis praktik dan partisipatif cukup efektif dalam membantu peserta memahami materi yang diberikan, terutama karena peserta terlibat secara langsung dalam proses pembelajaran sehingga terjadi proses penguatan pemahaman melalui pengalaman nyata. Peningkatan hasil post-test menunjukkan bahwa peserta mulai memahami konsep dasar terkait pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan pangan alternatif, termasuk proses pengolahan menjadi petis serta manfaatnya bagi kesehatan, khususnya bagi penderita alergi protein hewani. Keterlibatan peserta dalam praktik pembuatan produk turut berkontribusi dalam memperkuat pemahaman tersebut, karena peserta tidak hanya menerima informasi secara pasif, tetapi juga mengaplikasikan pengetahuan dalam bentuk keterampilan nyata. Peningkatan yang relatif kecil juga mengindikasikan bahwa terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi efektivitas pembelajaran, seperti keterbatasan waktu pelatihan, tingkat pemahaman awal peserta yang beragam, serta kemungkinan kurang optimalnya proses penyampaian materi pada beberapa bagian. Selain itu, kondisi pelaksanaan post-test yang dilakukan dalam waktu terbatas dapat mempengaruhi konsentrasi peserta dalam menjawab soal, sehingga hasil yang diperoleh belum sepenuhnya mencerminkan tingkat pemahaman yang sebenarnya.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan petis jamur tiram berbasis teknologi tepat guna di Desa Kemantren telah terlaksana dengan baik dan memberikan dampak positif bagi peserta, khususnya ibu-ibu PKK. Kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah jamur tiram menjadi produk inovatif bernilai tambah serta sebagai alternatif pangan yang lebih aman bagi penderita alergi protein hewani. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta yang ditunjukkan melalui hasil pre-test dan post-test, di mana rata-rata pemahaman meningkat dari 31,8% menjadi 36,4% atau mengalami kenaikan sebesar 4,6%. Selain itu, peserta juga menunjukkan peningkatan keterampilan praktis dalam proses pembuatan petis jamur tiram serta meningkatnya kesadaran akan pentingnya diversifikasi pangan berbasis bahan nabati. Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan pengetahuan, tetapi juga mendorong perubahan sikap dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal, serta membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis produk petis jamur tiram. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan dan pelatihan yang lebih intensif, khususnya dalam aspek inovasi produk, pengemasan, dan pemasaran, agar hasil kegiatan dapat berkembang secara berkelanjutan dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih optimal bagi masyarakat. Dengan demikian, pengembangan produk petis jamur tiram tidak hanya berfungsi sebagai inovasi pangan berbasis bahan nabati, tetapi juga menjadi solusi alternatif yang relevan bagi individu yang memiliki keterbatasan dalam mengonsumsi protein hewani akibat alergi. Inovasi ini menunjukkan bahwa pemanfaatan bahan lokal seperti jamur tiram dapat mendukung upaya diversifikasi pangan yang lebih inklusif, sehat, dan berkelanjutan, sekaligus memberikan nilai tambah baik dari segi gizi maupun potensi ekonomi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Andini, Dwi Sesri, and M. Rizki. "Program Pelatihan dalam Pengabdian Masyarakat di Desa Wisata Indonesia: Tinjauan Literatur Sistematis." *Al-Khidma: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4, no. 2 (November 2024). <https://doi.org/10.35931/ak.v4i2.4149>.
- Aulia, Rizka, Dwi Ardy Dermawan, Ade Syam Fitriana, Winda Winda, and Dinda Dinda. "Partisipasi Ibu-Ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Dusun Kantil, Desa Padang Brahrang, Kabupaten Langkat." *CENDEKIA: Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah* 2, no. 3 (March 2025). <https://doi.org/10.62335/cendekia.v2i3.1037>.
- Ayudianningsih, Novarizki Galuh, and Hilda Fathiya Ifada. "Pemberdayaan Ibu PKK melalui Pendampingan Kebun Gizi sebagai Strategi Ketahanan Pangan Lokal." *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 02, no. 02 (2025).
- Azizah, Zulfi, Atika Hanum Falihah, Bayu Bakti Angga Santoso, Ika Puspita Sari, and Muhammad Novrizal Abdi Sahid. "Frekuensi Alergi Makanan Berdasarkan Survei pada Orang Dewasa di Wilayah Yogyakarta dan Jawa." *Majalah Farmaseutik* 20, no. 2 (June 2024). <https://doi.org/10.22146/farmaseutik.v20i2.85546>.
- Bahar, Yul Harry, Iwan Saskiawan, and Gabriella Susilowati. "Potensi Jamur Pangan Sebagai Pangan Fungsional Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia: Potency of Food Mushroom as Functional Food for Improving the Human Immunity." *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis* 6, no. 1 (July 2022). <https://doi.org/10.51852/jaa.v6i1.533>.

- Diani Putri, Sukma and Yustina Nuke Ardiyan. "Kajian Literatur: Alergi Makanan Pada Anak Dari Aspek Immunologi Aspek Immunologi." *Al-Asalmiya Nursing: Jurnal Ilmu Keperawatan (Journal of Nursing Sciences)* 11, no. 2 (December 2022). <https://doi.org/10.35328/keperawatan.v11i2.2265>.
- Kadaryati, Sri, Margaretha Arinanti, and Yuni Afriani. "Uji Sensori Dan Formulasi Produk Bumbu Penyedap Berbasis Jamur Tiram (Studi Pengembangan Produk Alternatif Monosodium Glutamate)." *agriTECH* 41, no. 3 (August 2021). <https://doi.org/10.22146/agritech.51356>.
- Kusyairi Kusyairi, St Safarina, Retty Afrilia Gautami, Amelia Fatanur Baiti, and Ani Nur Faizah. "Strategi Pemasaran Berbasis Inovasi Kemasan Dalam Upaya Memperluas Pangsa Pasar Petis Ikan Di Desa Kramat." *Indonesia Bergerak : Jurnal Hasil Kegiatan Pengabdian Masyarakat* 3, no. 4 (October 2025). <https://doi.org/10.61132/inber.v3i4.1102>.
- Mazzola, Giuseppe, Carlo Cattaneo, Eleonora Patta, Tariq A. Alalwan, Domenico Azzolino, Simone Perna, and Mariangela Rondanelli. "Sustainable Plant-Based Diets and Food Allergies: A Scoping Review Inspired by EAT-Lancet." *Applied Sciences* 15, no. 13 (June 2025). <https://doi.org/10.3390/app15137296>.
- Mozin, Sri Yulianty, and Siti Nurcahyati Abdussamad. "Peran Partisipasi Masyarakat Dalam Penyelenggaraan Pembangunan Di Desa Ibarat Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara." *Jurnal Kolaboratif Sains* 8, no. 12 (December 2025). <https://doi.org/10.56338/jks.v9i1.9533>.
- Pagarra, Halifah, Hartati Hartati, Muhammad Ilham Wardhana, and Sahribulan Sahribulan. "Inovasi Olahan Bumbu Petis Jamur Tiram Di Desa Sokkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa." *Jurnal Abdi Negeriku* 2, no. 1 (June 2023). <https://doi.org/10.35580/jan.v2i1.47585>.
- Protudjer, Jennifer L. P., Franziska Roth-Walter, and Rosan Meyer. "Nutritional Considerations of Plant-Based Diets for People With Food Allergy." *Clinical & Experimental Allergy* 54, no. 11 (November 2024). <https://doi.org/10.1111/cea.14557>.
- Putri, Endy Bebasari Ardhana, and Tayong Siti Nurbaeti. *Ilmu Gizi Dan Pangan (Teori Dan Penerapan)*. Edited by Arif Munandar. Bandung: CV. Media Sains Indonesia, 2023.
- Ramdhoni, Luh Putu Yuni Widyastuti, and Ni Putu Eka Pratiwi. "Pertumbuhan Dan Hasil Produksi Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Pada Variasi Media Tumbuh Yang Diperkaya Limbah Organik: Growth and Yield of White Oyster Mushroom (Pleurotus Ostreatus) on Various Organic Waste-Enriched Growth Media." *Jurnal Hortikultura Indonesia* 16, no. 1 (April 2025). <https://doi.org/10.29244/jhi.16.1.24-31>.
- Rizki, Salsabila Alfiaur, M. Tizani Nawa Bik, and Emilia Susanti. *Teori Belajar Konstruktivisme*. 4 (2025).
- Romadhon, Taufikkilah, Adhian Dini Khoirina, Dikianur Alvianto, Lisa Fitri Rahayu Rahayu, Nova Solina Purba, and Nuzlul Muzdalifah. "Karakteristik Petis Berdasarkan Bahan Baku Dan Penambahan Bahan Pangan Yang Berbeda: Artikel Review." *Jurnal Ilmiah Pangan Halal* 7, no. 2 (July 2025). <https://doi.org/10.30997/jiph.v7i2.18932>.
- Sanchez-Sabate, Ruben, and Joan Sabaté. "Consumer Attitudes Towards Environmental Concerns of Meat Consumption: A Systematic Review." *International Journal of Environmental Research and Public Health* 16, no. 7 (April 2019). <https://doi.org/10.3390/ijerph16071220>.
- Sariningsih, Eka, Septi Kurniawati, Siti Ayu Wulandari, Albayati Spink Putri Sakinah, and Annisa Nur Fadhilah. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Partisipatif Olahan Pisang Khas Lampung." *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 6, no. 3 (March 2026). <https://doi.org/10.35912/yumary.v6i3.5724>.
- Shahnaz, Thaniyath, Abosede O. Fawole, Adeyemi A. Adeyanju, and John O. Onuh. "Food Proteins as Functional Ingredients in the Management of Chronic Diseases: A Concise Review." *Nutrients* 16, no. 14 (July 2024). <https://doi.org/10.3390/nu16142323>.