



**Pemberdayaan Masyarakat melalui Budidaya dan Konsumsi Jamur Tiram sebagai Upaya Peningkatan Status Gizi di Desa Wisata Kasomalang Kulon**

**Community Empowerment through Cultivation and Consumption of Oyster Mushrooms as an Effort to Improve Nutritional Status in Kasomalang Kulon Tourism Village**

**Suryani Suryani<sup>1\*</sup>, Khairul Ikhwan<sup>2</sup>, Dwi Indah Kartika<sup>3</sup>, Alfadhilani Alfadhilani<sup>4</sup>, Fitratur Rahmah Agustina<sup>5</sup>, Donal Ortega<sup>6</sup>, Samnil Astuti Fitri<sup>7</sup>, Sri Setiawati<sup>8</sup>, Aprilya Roza Werdani<sup>9</sup>, Fitria Mushollini<sup>10</sup>,**

<sup>1,2,4,5,5,7,9,10</sup>Universitas Adzkia, <sup>3</sup>Institut Pemerintahan Dalam Negeri Institusi (IPDN Jakarta), <sup>4</sup>Universitas Andalas, <sup>8</sup>STIE Manajemen Bisnis Indonesia,

E-mail: [suryani.pasnisata@gmail.com](mailto:suryani.pasnisata@gmail.com), [khpribadi@adzkia.ac.id](mailto:khpribadi@adzkia.ac.id), [alfadhilani@eng.unand.ac.id](mailto:alfadhilani@eng.unand.ac.id), [fitrarurra@adzkia.ac.id](mailto:fitrarurra@adzkia.ac.id), [donalortega@adzkia.ac.id](mailto:donalortega@adzkia.ac.id), [samnil@adzkia.ac.id](mailto:samnil@adzkia.ac.id), [sri.setiawati@stiemi.ac.id](mailto:sri.setiawati@stiemi.ac.id), [apriyaroza@adzki.ac.id](mailto:apriyaroza@adzki.ac.id), [fitriamushollini123@adzkia.ac.d](mailto:fitriamushollini123@adzkia.ac.d)

\*Penulis korespondensi: Suryani Suryani (Email [suryani.pasnisata@gmail.com](mailto:suryani.pasnisata@gmail.com))

<p><b>Article History:</b> Received: 10-05-2026 Revised: 05-06-2026 Accepted: 15-06-2026 Published: 17-06-2026</p>	<p><b>Abstract</b></p> <p>This community service aims to improve the nutritional status of the community through empowerment based on local potential, namely the cultivation and utilization of oyster mushrooms in Kalomalang Kulon Tourism Village. Oyster mushrooms are a food source rich in vegetable protein, fiber, vitamins, and minerals, so they have the potential to support the improvement of people's nutritional intake. The method of implementing activities includes nutritional counseling, oyster mushroom cultivation training, and demonstration of oyster mushroom-based food product processing. The approach used is participatory by involving community groups, especially housewives and farmer groups. The results of the activity showed an increase in public knowledge related to the nutritional value and benefits of oyster mushrooms, which was shown by the increase in pre-test scores of 43% and post-test scores of 96%. In addition, the community is able to cultivate oyster mushrooms independently and develop various processed products, such as nuggets, stir-fried oyster mushrooms and oyster mushroom chips. The mushroom maker has 11 employees, which consists of 3 parts. Nurseries, packing, This program also has an impact on increasing the consumption of nutritious food and opening up opportunities for local food-based household businesses. Thus, community empowerment through the cultivation and consumption of oyster mushrooms has proven to be effective as one of the strategies in improving the nutritional status and food independence of village communities. This activity is expected to continue and be replicated in other regions with similar potential.</p> <p><b>Keywords:</b> Cultivation, Nutrition, Oyster Mushroom, Western Kasomalang , Oyster Mushroom Consumption</p>
--	---



	<p><b>Abstrak</b></p> <p>Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan status gizi masyarakat melalui pemberdayaan berbasis potensi lokal, yaitu budidaya dan pemanfaatan jamur tiram di Desa Wisata Kalomalang Kulon. Jamur tiram merupakan sumber pangan yang kaya protein nabati, serat, vitamin, dan mineral, sehingga berpotensi mendukung perbaikan asupan gizi masyarakat. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi penyuluhan gizi, pelatihan budidaya jamur tiram, serta demonstrasi pengolahan produk pangan berbasis jamur tiram. Pendekatan yang digunakan adalah partisipatif dengan melibatkan kelompok masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan kelompok tani. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan masyarakat terkait nilai gizi dan manfaat jamur tiram, yang ditunjukkan oleh peningkatan skor pre-test adalah 43% dan post-test 96%. Selain itu, masyarakat mampu melakukan budidaya jamur tiram secara mandiri serta mengembangkan berbagai produk olahan, seperti nugget, sayur tumisan jamur tiram dan keripik jamur tiram. Pembuat jamur ada 11 orang karyawannya, yang terdiri dari 3 bagian.. pembibitan, packing, Program ini juga berdampak pada peningkatan konsumsi pangan bergizi serta membuka peluang usaha rumah tangga berbasis pangan lokal. Dengan demikian, pemberdayaan masyarakat melalui budidaya dan konsumsi jamur tiram terbukti efektif sebagai salah satu strategi dalam meningkatkan status gizi dan kemandirian pangan masyarakat desa. Kegiatan ini diharapkan dapat berkelanjutan dan direplikasi di wilayah lain dengan potensi serupa.</p> <p><b>Kata kunci: Budidaya, Gizi, Jamur Tiram, Kasomalang Kulon, Konsumsi Jamur Tiram</b></p>
--	--

**PENDAHULUAN**

Masalah gizi masyarakat masih menjadi tantangan utama dalam pembangunan kesehatan di Indonesia, terutama di wilayah pedesaan yaitu Kasomalang Kulon, mempunyai ketidakseimbangan asupan gizi, khususnya rendahnya konsumsi protein dan pangan bergizi.(1), (2). Berkontribusi berbagai permasalahan kesehatan seperti stunting, penurunan daya tahan tubuh, serta gangguan pertumbuhan dan perkembangan. Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas), prevalensi stunting di Indonesia masih tergolong tinggi, yaitu sebesar 30,8% pada tahun 2018, meskipun telah mengalami penurunan dari 37,2% pada tahun 2013. Demikian juga proporsi status gizi buruk dan gizi kurang dari 19,6% (riskesdas 2013) menjadi 17,7%. Angka ini masih berada di atas batas yang ditetapkan oleh WHO, sehingga diperlukan upaya berkelanjutan untuk menurunkannya

Selain itu, data dari Badan Pusat Statistik (BPS) melalui Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) menunjukkan bahwa konsumsi protein masyarakat Indonesia masih relatif terbatas dan cenderung stagnan, yaitu berkisar antara 61–64 gram per kapita per hari . Bahkan, konsumsi protein nabati dari sumber lokal seperti kacang-kacangan dan produk olahannya cenderung mengalami penurunan dalam beberapa tahun terakhir. Kondisi ini menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber pangan lokal yang bergizi belum optimal dalam memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat.



Pangan lokal memiliki peran penting dalam mendukung ketahanan pangan dan perbaikan status gizi masyarakat (3). Salah satu komoditas yang memiliki potensi besar adalah jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*), yang dikenal sebagai sumber protein nabati, serat pangan, vitamin (terutama vitamin B kompleks), serta mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, jamur tiram relatif mudah dibudidayakan, tidak memerlukan lahan luas, serta memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi, sehingga sangat cocok dikembangkan di tingkat rumah tangga maupun kelompok masyarakat.

Desa Wisata Kasomalang Kulon merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi dalam pengembangan sektor pertanian dan pariwisata berbasis masyarakat. Namun, pemanfaatan potensi tersebut, khususnya dalam budidaya dan pengolahan jamur tiram, masih belum optimal (4). Selain itu, tingkat pengetahuan masyarakat terkait gizi seimbang dan pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber nutrisi masih perlu ditingkatkan. Kondisi ini menunjukkan adanya kebutuhan akan program pemberdayaan masyarakat yang tidak hanya berfokus pada aspek ekonomi, tetapi juga pada peningkatan kualitas gizi masyarakat.

Desa Wisata Kasomalang Kulon merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi dalam pengembangan sektor pertanian dan pariwisata berbasis masyarakat. Namun, pemanfaatan potensi tersebut, khususnya dalam budidaya dan pengolahan jamur tiram, masih belum optimal (5), (6). Selain itu, tingkat pengetahuan masyarakat terkait gizi seimbang dan pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber nutrisi masih perlu ditingkatkan.(7) Kondisi ini menunjukkan adanya kebutuhan akan program pemberdayaan masyarakat yang tidak hanya berfokus pada aspek ekonomi, tetapi juga pada peningkatan kualitas gizi masyarakat.

Program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang dengan pendekatan partisipatif melalui kegiatan penyuluhan gizi, pelatihan budidaya jamur tiram (5), (8), serta demonstrasi pengolahan produk pangan berbasis jamur tiram. Pendekatan ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan jamur tiram sebagai sumber pangan bergizi sekaligus sebagai peluang usaha.(6).

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam budidaya serta pengolahan jamur tiram, meningkatkan konsumsi pangan bergizi berbasis pangan local (8), (9) serta mendorong peningkatan status gizi masyarakat di Desa Wisata Kasomalang Kulon (10). Dengan demikian, program ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam mendukung kemandirian pangan dan peningkatan kualitas kesehatan masyarakat secara berkelanjutan.

## METODE

### Desain Kegiatan



Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan **partisipatif (Participatory Action Approach)** yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Desain evaluasi yang digunakan adalah **one-group pretest–posttest design**, untuk mengukur perubahan pengetahuan dan perilaku masyarakat terkait gizi dan pemanfaatan jamur tiram.

## Subjek/Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan adalah masyarakat desa, dengan fokus pada:

- Kelompok ibu rumah tangga
- Kelompok tani atau pelaku usaha kecil
- Kader kesehatan masyarakat

Jumlah peserta sebanyak 12 orang), yang dipilih secara purposive sampling berdasarkan keterlibatan dalam kegiatan desa dan minat terhadap budidaya jamur tiram.

## Tahapan Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan melalui beberapa tahapan berikut:

1. **Identifikasi Masalah dan Kebutuhan**  
Dilakukan melalui observasi lapangan dan diskusi kelompok (FGD) untuk mengetahui kondisi gizi masyarakat serta potensi pengembangan jamur tiram.
2. **Penyuluhan Gizi**  
Pemberian materi tentang gizi seimbang, pentingnya protein, serta manfaat jamur tiram sebagai sumber pangan lokal bergizi.
3. **Pelatihan Budidaya Jamur Tiram**  
Peserta dilatih secara langsung mengenai teknik budidaya, mulai dari persiapan media (baglog), inokulasi, pemeliharaan, hingga panen.
4. **Demonstrasi Pengolahan Produk**  
Praktik pembuatan produk olahan berbasis jamur tiram, seperti nugget, keripik, dan sate jamur.
5. **Pendampingan dan Monitoring**  
Tim pengabdian melakukan pendampingan berkala untuk memastikan keberlanjutan kegiatan dan penerapan keterampilan oleh peserta.

## Instrumen dan Pengumpulan Data

Data dikumpulkan menggunakan:

- A. Kegiatan Pengabdian Masyarakat.
- B. **Kuesioner pre-test dan post-test** untuk mengukur pengetahuan gizi dan pemanfaatan jamur tiram
- C. Dokumentasi kegiatan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**A. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini diikuti oleh seluruh masyarakat di Desa Wisata Kasomalang Kulon**



Gambar 1. Masyarakat dan Anggota Pengabdian Masyarakat di Desa Wisata Kasomalang Kulon



Gambar 2. Tanaman Jamur Tiram masyarakat. desa Kasomalang Kulon

**B. Tabel 1. Hasil Pre-test dan Post-test (12 Peserta)**

No.	Pertanyaan	A	B	C	D	Kunci
1.	Apa yang dimaksud	Makan sebanyak	Pola makan dengan zat gizi	Hanya makan makanan	Mengurangi makan	B



	dengan gizi seimbang?	mungkin	sesuai kebutuhan tubuh	mahal		
2.	Protein memiliki fungsi utama untuk...	Membentuk dan memperbaiki jaringan tubuh	Memberi warna makanan	Menambah rasa makanan	Meningkatkan rasa haus	A
3.	Jamur tiram termasuk sumber...	Protein nabati	Lemak jenuh	Kolesterol tinggi	Pengawet alami	A
4.	Salah satu kandungan gizi jamur tiram adalah...	Protein dan serat	Merkuri	Alkohol	Kafein	A
5.	Manfaat mengonsumsi jamur tiram bagi kesehatan adalah...	Membantu memenuhi kebutuhan nutrisi	Meningkatkan kolesterol	Menurunkan nafsu makan ekstrem	Menyebabkan dehidrasi	A
6.	Jamur tiram mengandung vitamin yang bermanfaat, terutama...	Vitamin B kompleks	Vitamin K sintetis	Tidak ada vitamin	Tidak ada vitamin	A
7.	Salah satu contoh olahan jamur tiram adalah...	Nugget jamur	Minyak bumi	Sirup bensin	Es batu	A
8.	Budidaya jamur tiram memiliki manfaat ekonomi karena...	Dapat dijual dan diolah menjadi produk	Tidak membutuhkan perawatan	Tidak memiliki nilai jual	Hanya untuk konsumsi pribadi	A
9.	Pemanfaatan pangan lokal penting karena...	Mendukung ketahanan pangan masyarakat	Membuat ketergantungan pangan impor	Mengurangi konsumsi makanan	Menaikkan harga pangan	A
10.	Konsumsi pangan bergizi secara rutin dapat...	Meningkatkan kesehatan dan status gizi	Menurunkan daya tahan tubuh	Menyebabkan penyakit	Mengurangi pertumbuhan	A

**Skoring:**

$$\text{Nilai} = (\text{Jumlah jawaban benar} / 10) \times 100$$

**Kategori:**

- 76–100 = Baik
- 56–75 = Cukup
- ≤55 = Kurang

**C. Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Intervensi,**



Tabel 2 Hasil Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Intervensi

Peserta	Pre-test	Post-test	Selisih
P1	50	80	30
P2	60	90	30
P3	50	80	30
P4	70	90	20
P5	60	90	30
P6	50	80	30
P7	60	90	30
P8	40	80	40
P9	50	90	40
P10	60	90	30
P11	50	80	30
P12	60	100	40
<b>Rata-Rata</b>	<b>55,0</b>	<b>87,5</b>	<b>32,5</b>

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program pemberdayaan berbasis budidaya dan pemanfaatan jamur tiram di Desa Wisata Kasomalang Kulon telah berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi masyarakat. Pendekatan partisipatif melalui penyuluhan gizi, pelatihan budidaya, serta demonstrasi pengolahan produk jamur tiram mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memanfaatkan pangan lokal bergizi.

## UCAPAN TERIMA KASIH/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih disampaikan kepada:

1. Pemerintah Desa Wisata Kasomalang Kulon beserta perangkat desa atas dukungan, dan fasilitas.
2. Kerja sama yang telah diberikan selama pelaksanaan kegiatan.
3. Apresiasi kelompok masyarakat, kelompok tani, kader kesehatan, serta seluruh peserta yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap rangkaian kegiatan
4. Institusi atas dukungan moral dan administratif dalam pelaksanaan program pengabdian ini.

Semoga kegiatan yang telah dilaksanakan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat dan menjadi langkah awal pengembangan program pemberdayaan berbasis pangan lokal yang berkelanjutan.

## DAFTAR PUSTAKA



1. Daryono YMYNJ, Pramitha EIJKAR. GIZI KESEHATAN MASYARAKAT. 2025.
2. Dian Mira Anjani, Sri Nurhayati I 3. APPLICATION OF HEALTH EDUCATION TO MOTHER ' S KNOWLEDGE ABOUT PENDAHULUAN Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada tubuh dan otak akibat kekurangan gizi dalam waktu yang lama sehingga anak lebih pendek dari anak normal seusianya dan memiliki keterlambata. J Cendikia Muda. 2024;4:62–9.
3. Sukmawati IK, Hasimun P, Kusriani RH, Suhardiman A. PENGEMBANGAN PRODUK INOVATIF TEPUNG JAMUR TIRAM RENDAH KARBOHIDRAT : DI DESA CIBIRU WETAN RW 17 RT 05 KECAMATAN CILEUNYI. 2026;6(1):412–9.
4. Suryani Suryani. KOSONG KOSAN MAHASISWA SEBAGAI KUMBUNG JAMUR. Martabe, J Pengabd Masy. 2020;3(1):61–7.
5. Suryani1, Yumarni2, Hernawati3, Yusnaweti Amir4, Firman Hidayat5, Noril Milantara6 YP, 1 4)Fakultas. kurang banyak ditumbuhi semak dan tidak tersedia di perkampungan ini , tapi kalau. MARTABE J Pengabd Masyarakat | . 2021;4:579–89.
6. Diii P, Akper K. ALTERNATIF BAHAN OLAHAN PANGAN ( The Nutrition Content of Oyster Mushroom and Spinach Flour Alternative Food Processed Ingredients ). 2020;3(2):12–20.
7. Suryani S, Rafki R, Rahmawati R, Purnawati Y, Akbar Y, Rinsik A, et al. Empowerment KWT " Bengke Sakato " Pariaman With Innovation of VCO Process Waste Converted into Bags and Tiles Pemberdayaan Masyarakat KWT ” Bengke Sakato ” Pariaman Dengan Journal of Community Service and Application of Science. 2022;1(2):130–5.
8. Larasati A, Zulfiqri AM, Biologi D, Matematika F, Alam P, Darmaga KIPB. Kandungan Gizi Jamur Tiram pada Substrat Kayu Sengon dan Klaras Pisang Nutrition Contents of Oyster Mushroom on Sengon Wood and Banana Leaves Substrates. 2022;8(2).
9. Suryani Suryani1, Sariani2, Femi Earnestly3 HY. KAMAR-KAMAR KOSONG KOS-KOSAN MAHASISWA Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat A . Pendahuluan pemasukan mereka yang berkurang atau tidak ada sama sekali secara drastis sejak kepindahan mahasiswa itu ke daerah Aia Pacah . Perumahan yang berada di Komplek. In p. 1069–78.
10. Hermawati L, Tsaqifah NA, Prameswari YN, Fidusia AE, Khafiyya N, Zulfa HA. Analisis Deskriptif Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2024: Prevalensi dan Faktor Determinan Stunting pada Balita di Provinsi Banten. J Gizi Kerja dan Produkt. 2025;6(2):352–62.