

Widodo¹, Diah Rina Kamardiani², Lis Noer Aini³

¹*Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*

²*Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*

³*Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Jalan Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, Yogyakarta 55163*

¹*Email: widodo@umy.ac.id*

Kewirausahaan Jamur Tiram Di Pondok Pesantren

<https://doi.org/10.18196/bdr.413>

ABSTRAK

Pondok pesantren Asy Syifa' dan Ar Rahmah menerapkan pola "kepesantrenan" dengan fokus hafalan Al-Qur'an (tahfidul Qur'an). Santri menempuh pendidikan di Pondok Pesantren Asy Syifa' setelah menyelesaikan pendidikan dasar (SD) atau setelah menyelesaikan pendidikan setingkat SMP. Pondok Pesantren menyelenggarakan pendidikan formal keagamaan Islam setingkat SMP dan SMA. Setelah lulus pendidikan setingkat SMP beberapa santri memutuskan untuk berpindah tempat pendidikan atau berhenti mengikuti pendidikan, namun pada umumnya santri yang memilih berhenti sekolah, bekerja untuk menghidupi dirinya sendiri atau bahkan menanggung kehidupan keluarganya. Oleh karena itu, bekal ketrampilan untuk dapat berusaha mandiri sangat diperlukan oleh santri. Bekal ketrampilan hidup yang diberikan pondok pesantren masih sangat terbatas, karena tenaga pengasuh pondok mempunyai latar belakang pendidikan yang tidak berkaitan dengan kewirausahaan. Persoalan prioritas yang diselesaikan selama kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah pengembangan pendidikan kewirausahaan kepada santri yang dilaksanakan oleh pondok pesantren sebagai sarana pembelajaran ketrampilan bekal kehidupan santri dengan usaha jamur tiram. Kegiatan tersebut dilakukan dengan pelatihan dan pendampingan usaha produksi, pelatihan pengolahan jamur tiram. Kegiatan tersebut mampu meningkatkan ketrampilan santri untuk mengusahakan jamur tiram dan juga pengolahan jamur tiram. Kegiatan ini mampu membangkitkan motivasi santri untuk berwirausaha.

Kata kunci: Jamur tiram, pesantren, kewirausahaan

PENDAHULUAN

Pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan yang memadukan sistem pendidikan formal, non formal dan informal untuk mengembangkan aspek intelektual, emosional dan spiritual peserta didik. Pesantren berfungsi sebagai pusat bimbingan dan pengajaran ilmu-ilmu agama Islam (Towaf, 2010). Walaupun pada umumnya membutuhkan biaya yang tidak murah, namun pondok pesantren didirikan untuk memfasilitasi anak-anak yang kurang beruntung untuk mendapat pendidikan. Pondok pesantren Asy Syifa' dan Ar Rahmah menerapkan pola "kepesantrenan" dengan fokus

hafalan Al-Qur'an (tahfidul Qur'an). Pendidikan formal bagi santri Pondok pesantren Asy Syifa' diberikan dalam sekolah Madrasah Tsanawiyah (setingkat SMP) dan Madrasah Aliyah (setingkat SMA) yang dikelola oleh lembaga yang sama dengan pengelola Pondok Pesantren Asy Syifa', sedangkan pendidikan formal bagi santri Pondok Pesantren Ar Rahmah dilakukan dengan menitipkan pada sekolah setingkat SMP dan SMA di sekitar pondok pesantren.

Santri menempuh pendidikan di Pondok Pesantren Asy Syifa' setelah menyelesaikan pendidikan dasar (SD) atau setelah menyelesaikan pendidikan setingkat SMP. Pondok Pesantren menyelenggarakan pendidikan formal keagamaan Islam setingkat SMP dan SMA yang dikelola oleh yayasan Muhammadiyah. Semua santri Pondok Asy Syifa' wajib mengikuti pendidikan formal yang diselenggarakan oleh pondok pesantren, bersama-sama dengan siswa lain yang berasal dari masyarakat umum. Setelah lulus pendidikan setingkat SMP beberapa santri memutuskan untuk berpindah tempat pendidikan atau berhenti mengikuti pendidikan. Pada umumnya santri yang memilih berhenti sekolah, akan bekerja untuk menghidupi dirinya sendiri atau bahkan menanggung kehidupan keluarganya. Dengan demikian, bekal ketrampilan untuk dapat berusaha mandiri sangat diperlukan oleh santri.

Pendidikan di Pondok Pesantren Asy Syifa' dan Ar Rahmah dirancang untuk masa pendidikan selama 6 tahun, dimulai dengan pendidikan setingkat SLTP sampai dengan setingkat SLTA. Setelah menamatkan pendidikan setingkat SLTP, beberapa santri (dalam jumlah yang sedikit) tidak melanjutkan ke jenjang pendidikan setingkat SLTA. Sebagian santri Pondok Pesantren Asy Syifa' (60%) dan Pondok Pesantren Ar Rahmah (60%) yang telah menamatkan pendidikan setingkat SLTA tidak melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi. Selepas pendidikan pondok pesantren, sebagian mengasuh di pondok pesantren (15% untuk Asy Syifa' dan 25% untuk Ar Rahmah), bekerja sebagai karyawan non pesantren (30% dan 25%) dan berusaha mandiri (15% dan 10%). Namun demikian bekal ketrampilan hidup yang diberikan pondok pesantren masih sangat terbatas, karena tenaga pengasuh pondok mempunyai latar belakang pendidikan yang tidak berkaitan dengan kewirausahaan.

Persoalan prioritas yang diselesaikan selama kegiatan ipteks bagi masyarakat ini adalah pengembangan pendidikan kewirausahaan kepada santri yang dilaksanakan oleh pondok pesantren sebagai sarana pembelajaran ketrampilan bekal kehidupan santri dengan usaha jamur tiram.

METODE PELAKSANAAN

Adapun pengabdian pada masyarakat dilaksanakan dengan metode difusi ilmu pengetahuan dan teknologi. Adapun tahapan pelaksanaan difusi diuraikan di bawah.

1. Pengembangan pengetahuan dan ketrampilan produksi jamur tiram

Kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan pengetahuan dan ketrampilan produksi jamur tiram bagi santri dan pengasuh Pondok Pesantren Asyifa' dan Ar Rahmah. Untuk mencapai tujuan tersebut maka dilakukan kegiatan ceramah, demonstrasi dan praktek dengan materi tentang inkubasi, pemeliharaan jamur tiram, pemanenan, pengolahan kripik jamur dan pepes jamur dan pemasaran jamur tiram segar.

2. Peningkatan ketrampilan pengelolaan wirausaha

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan santri dan pengasuh dalam menjalankan usaha produksi jamur tiram agar dapat menghasilkan keuntungan secara berkesinambungan. Untuk mencapai tujuan tersebut maka dilakukan kegiatan pendampingan pembuatan rumah jamur (kubung), pelaksanaan inkubasi, pemeliharaan jamur tiram, panen, pengolahan jamur tiram segar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang telah dilaksanakan

1. Pelatihan usaha jamur tiram

Sosialisasi dan koordinasi kepada penanggung jawa pondok pesantren dimaksudkan untuk memberitahukan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di masing-masing pondok pesantren. Pada akhir Juni sampai dengan awal Agustus 2014 di kedua pondok pesantren tersebut libur. Untuk itu maka disepakati bahwa selama liburan dipersiapkan pembuatan fasilitas produksi jamur tiram.

Pelatihan wirausaha dan teknik budidaya jamur tiram dilakukan agar sasaran dapat memahami produk yang diinginkan oleh pasar jamur tiram dan dapat melakukan budidaya jamur tiram sesuai dengan keinginan pasar. Pelatihan dilakukan secara langsung di rumah jamur sambil mempraktekkan teknik budidaya. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan ketrampilan kepada sasaran. Produk yang diinginkan pasar meliputi kemasakan jamur tiram, jumlah per kemasan, jenis kemasan dan harga jamur tiram. Berbagai jenis pedagang dan perilaku pedagang juga dilatihkan agar sasaran dapat memanfaatkan lebih banyak pedagang untuk mengembangkan usahanya.

Teknik budidaya jamur tiram yang dilatihkan adalah pada tahap proses produksi jamur tiram. Hal ini dipilih karena proses budidaya ini sangat sederhana sehingga dapat

dilaksanakan dengan mudah. Budidaya jamur tiram dimulai dengan melakukan penataan baglog bibit jamur tiram di dalam rumah jamur. Penataan dilakukan secara vertikal untuk meningkatkan kapasitas produksi rumah jamur tiram. Setelah baglog tertata di dalam rumah jamur, dilakukan pencabutan kapas penutup baglog. Perawatan jamur tiram dilakukan dengan menyiram air di lantai rumah jamur dan menyemprotkan air di baglog. Perawatan dilakukan setiap hari. Pengamatan hama dilakukan sambil melakukan penyiraman dan penyemprotan.

Pemanenan dilakukan dengan cara mencabut jamur beserta akarnya sampai bersih. Akar yang tersisa harus dibersihkan supaya tidak menutup pertumbuhan jamur berikutnya dan tidak mengundang hama ulat. Hasil panen jamur tiram dipotong akarnya, ditimbang sesuai dengan permintaan pasar. Agar harga jual terjangkau oleh konsumen, jamur tiram dikemas dalam plastik dengan volume 1 ons. Pendampingan produksi dan pemasaran baru dilakukan sekali karena proses produksi jamur tiram baru berjalan 1 minggu.

Agar dapat dilakukan pengawasan dan evaluasi maka usaha jamur tiram ini harus dilakukan pencatatan. Pencatatan yang dilakukan secara sederhana, namun beberapa informasi usaha yang penting masih dapat dilacak dari pencatatan itu. Informasi tersebut diantara adalah perkembangan jumlah produksi per hari, perkembangan hama yang menyerang, biaya yang dikeluarkan dan pendapatan yang diperoleh dari usaha jamur tiram.

2. Pendampingan usaha produksi jamur tiram

Pendampingan dilakukan dengan menerjunkan mahasiswa tingkat akhir untuk mengunjungi kedua pondok pesantren sekali dalam tiap minggu. Mahasiswa diberi tugas untuk memonitor perkembangan produksi jamur tiram, mengamati kelembaban rumah kubung dan juga mengamati gejala dan tanda terjadinya serangan hama dan penyakit.

Pendampingan dilakukan selama bulan September sampai dengan pertengahan bulan November. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pada bulan September sampai akhir Oktober belum memberikan hasil yang terbaik, bahkan cenderung tidak berhasil. Kondisi cuaca pada bulan September sampai Oktober 2014 tidak mendukung bagi pertumbuhan



Gambar 1. Suasana pelatihan usaha jamur tiram

jamur tiram. Walaupun telah dilakukan penyiraman pada tanah di dalam rumah kubung, hasil pengamatan menunjukkan suhu udara di dalam rumah kubung masih cukup tinggi, yaitu berkisar antara 29°C sampai dengan 31°C di saat siang hari. Pada kisaran suhu tersebut kelembaban udara masih rendah sehingga kurang sesuai dengan syarat tumbuh jamur tiram.

Pada bulan November sisa-sisa baglog jamur tiram yang masih bagus disobek, agar jamur tiram masih dapat tumbuh lagi. Perlakuan ini cukup efektif, terbukti pada pertengahan bulan November, produksi jamur tiram mencapai 13 kg per panen yang dilakukan setiap 2 hari sekali. Hasil produksi ini menunjukkan bahwa santri yang diberi pelatihan dan pendampingan usaha produksi jamur tiram telah mempunyai ketrampilan usaha produksi jamur tiram dengan benar dan tidak maksimalnya produksi pada bulan September dan Oktober semata mata disebabkan oleh faktor cuaca yang tidak sesuai bagi jamur tiram. Kegagalan produksi semata-mata disebabkan karena faktor cuaca yang kurang sesuai dan kurang berhasilnya modifikasi iklim di dalam rumah jamur.

Untuk mengantisipasi ketakberlanjutan usaha jamur tiram di kedua pondok pesantren tersebut maka diberikan tambahan bibit jamur. Tambahan bantuan bibit jamur tiram ini dilakukan untuk memberikan stimulan, agar pada bulan berikutnya pondok pesantren mampu memperoleh produksi jamur tiram dalam jumlah yang cukup besar. Produksi jamur tiram yang cukup besar ini akan dapat diperoleh oleh pondok pesantren, apabila pada bulan November dan bulan selanjutnya turun hujan dengan intensitas yang cukup.



Gambar 2. Pendampingan usaha jamur tiram

3. Pelatihan kewirausahaan pengolahan jamur tiram

Pelatihan pengolahan jamur tiram ini dimaksudkan agar sasaran mampu menganekaragamkan bentuk produk jamur tiram yang dapat dijual kepada konsumen dan juga meningkatkan nilai tambah jamur tiram. Produk olahan jamur tiram yang dilatihkan kepada santri sasaran adalah produk yang dapat dijual pada usaha warung makan berbahan dasar jamur tiram. Untuk itu dipilih olahan jamur tiram menjadi rendang jamur tiram, jamur tiram saus tiram, dan keripik jamur tiram rasa barbequeu.

Pelatihan kewirausahaan pengolahan jamur tiram dilakukan di Laboratorium Agribisnis UMY. Santri sasaran diberikan motivasi dan wawasan kewirausahaan dengan mengunjungi Agrimart, yaitu usaha penjualan eceran pangan olahan yang dikelola oleh mahasiswa Fakultas Pertanian UMY. Pada kunjungan ini, ditunjukkan peluang usaha di UMY yang telah digarap oleh mahasiswa dan didisku-



Gambar 3. Pelatihan pengemasan hasil pengolahan jamur tiram

sikan berbagai peluang usaha sejenis yang dapat dilakukan oleh santri di pondok pesantren.

Pelatihan pengolahan dilakukan agar santri sasaran mampu melakukan pengolahan mulai dari persiapan pengolahan sampai dengan pengemasan produk olahan jamur tiram. Pelatihan dilakukan dengan melibatkan santri sasaran secara langsung dalam semua tahapan pengolahan jamur tiram yang dipandu oleh pelatih dan dibantu oleh beberapa mahasiswa. Setelah proses pengolahan selesai, santri sasaran dilatih untuk menghitung biaya pokok produk olahan pangan yang dihasilkan, dan didiskusikan harga jual produk tepat untuk produk tersebut. Santri juga diajak untuk mendiskusikan varian produk yang dapat dijual kepada konsumen dengan memanfaatkan olahan jamur tiram tersebut.

Pelatihan kewirausahaan ini mampu membangkitkan motivasi santri sasaran untuk memunculkan usaha eceran pangan olahan di pondok pesantren masing-masing. Beberapa jenis sederhana yang terungkap dalam diskusi yang akan diusahakan oleh santri adalah minuman kemasan plastik dan juga jajanan ringan yang dapat disuplai oleh pedagang pasar tradisional. Pengembangan usaha pengolahan jamur tiram juga dipertimbangkan sebagai usaha kelompok, dengan jenis makanan yang dijual meliputi nasi ditambah lauk olahan jamur tiram yang dikemas dalam kemasan mika. Hasil diskusi juga terungkap keinginan santri untuk bekerjasama dengan berbagai warung eceran makanan yang dikelola oleh masyarakat untuk membuka pasar nasi jamur tiram.

Walaupun mampu membangkitkan motivasi santri, namun kegiatan pendampingan kewirausahaan belum memberikan dampak penumbuhan wirausaha yang riil di kalangan peserta. Profil kewirausahaan santri masih belum mampu menumbuhkan wirausahaan, di antaranya hasrat berprestasi, etos kerja, semangat, dan inovatif yang rendah (Widodo, 2014). Hasil penelitian yang lain menunjukkan bahwa kompetensi wirausaha santri

ternyata belum seimbang di antara berbagai unsur. Unsur kompetensi wirausaha yang paling menonjol ialah kemampuan berfikir positif dan optimis dengan penuh kesadaran ketuhanan, kemampuan mengambil keputusan dan memecahkan masalah, bertindak atas dasar kebutuhan berprestasi, tanggung jawab dan kesiapan menanggung risiko usaha, dan kemampuan membangun kepercayaan diri, serta daya pikir dan ketrampilan. Unsur kompetensi wirausaha yang masih lemah bagi santri ialah merumuskan visi, tujuan dan merencanakan usaha, menghargai waktu dan merencanakan penggunaannya, berkomunikasi dan bekerja dalam tim, dan bertindak kreatif, inovatif dan membaca peluang usaha (Maman dan Jahi, 2009).

Untuk mengembangkan kewirausahaan bagi santri dapat dilakukan melalui beberapa model. Proses pembelajaran yang dekat dengan sosiokultural peserta bisa lebih efektif dan menyenangkan peserta. Selain itu, bisa juga dilaksanakan dengan modelling; yaitu mengundang orang yang sudah berhasil wirausaha di bidang jasa boga untuk berbagi pengalaman dengan santri (Towaf, 2010).

Pembelajaran berbasis proyek (PBP) merupakan salah satu model pembelajaran untuk mengembangkan kewirausahaan siswa secara inovatif. PBP berfokus pada konsep dan prinsip inti sebuah disiplin, memfasilitasi siswa untuk berinvestigasi, pemecahan masalah, dan tugas-tugas bermakna lainnya, student centered, dan menghasilkan produk nyata. Model yang diterapkan dalam kelas eksperimen lebih efektif untuk meningkatkan sikap kewirausahaan, minat berwirausaha, dan prestasi belajar, namun tidak mampu meningkatkan perilaku kewirausahaan (Mulyani, 2014).

Pendidikan kewirausahaan harus mendapat dukungan dari berbagai pemangku kepentingan di sekolah. Pada tingkat sekolah harus diarahkan melalui pembentukan sikap kreatif yang dibina dengan guru yang kompeten dalam berbagai bidang. Faktor siswa, kompetensi guru, lingkungan keluarga, sikap kreatif dan sikap inovatif berpengaruh terhadap motivasi kewirausahaan baik secara langsung maupun tidak langsung (Kurjono, 2011).

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan dan pendampingan kewirausahaan jamur tiram, sampai dengan akhir kegiatan (Oktober) belum dapat menghasilkan jamur tiram secara maksimal, yang disebabkan karena kelembaban udara yang belum memenuhi syarat tumbuh jamur tiram. Usaha untuk meningkatkan kelembaban telah dilakukan, namun belum dapat mencapai tingkat kelembaban yang optimal bagi pertumbuhan jamur tiram.

Pada bulan November, jamur tiram di kubung pondok pesantren dapat tumbuh dengan baik, sehingga menunjukkan keberhasilan peningkatan ketrampilan santri dalam memproduksi jamur tiram. Pelatihan kewirausahaan pengolahan jamur tiram mampu membangkitkan motivasi santri untuk berwirausaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Basuki Rahmat. 2000. *Dasar-dasar Usaha Budidaya Jamur*. MAJI publikasi. Bandung.
- Cahyana YA. Muchordji, M. Bakrun. 2001. *Pembibitan, Pembudidayaan, analisa Usaha Jamur Tiram*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran dan Biofarmaka. *Jamur Tiram*. Direktorat Jenderal Bina Jenderal Hortikultura. Jakarta.
- Kasali, Rhenald. 2011. *Modul Kewirausahaan untuk Program Strata 1*. Hikmah. Jakarta.
- Kurjono. 2011. Pengaruh Faktor Siswa, Kompetensi Guru dan Lingkungan Keluarga terhadap Sikap Kreatif dan Sikap Inovatif dan Implikasinya terhadap Motivasi Kewirausahaan. *Manajerial* 10(19): 22-31
- Maman, U. dan Jahi, Amri. 2009. Kompetensi Wirausaha Santri di Beberapa Pesantren di Jawa Barat dan Banten. *Jurnal Penyuluhan* 5(1): 26-28
- Mulyani, E. 2014. Pengembangan Pembelajaran Berbasis Projek Pendidikan Kewirausahaan untuk Meningkatkan Sikap, Minat, Perilaku Wirausaha, dan Prestasi Belajar Siswa SMK. *Cakrawala Pendidikan* 33(1): 50-61
- Towaf, S.M. 2010. Model Pelatihan Jasa Boga Berwawasan Gender bagi Remaja Pesantren. *Jurnal Ilmu Pendidikan* 17(2): 138-150
- Widodo, S. 2014. Model Pendidikan Kewirausahaan bagi Santri untuk Mengatasi Pengangguran di Pedesaan. *Mimbar* 31(2): 171-179