

## Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Abon Jamur Tiram Sebagai Alternatif Usaha Rumah Tangga Desa Bonto Masunggu Kabupaten Bone

*Community Empowerment Through Oyster Mushroom Shredded Production Training as an Alternative Home Business in Bonto Masunggu Village, Bone Regency*

Mukhtar Galib<sup>1</sup>, Amiruddin<sup>2</sup>, Arif Mashuri<sup>3</sup>, Muharram<sup>4</sup>, Sukarno Hatta<sup>5</sup> Iskandar<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen (STIM) Lasharan Jaya Makassar

<sup>6</sup> Fakultas ekonomi dan Bisnis Universitas Bosowa Makassar

\*Corresponding Author: [mukhtargalib@stimlash@gmail.com](mailto:mukhtargalib@stimlash@gmail.com)

Received: 31-05-2025

Accepted: 23-06-2025

Published: 24-06-2025

**Abstract:** This community service program aims to empower residents of Bonto Masunggu Village, Bone Regency, through training in the production of oyster mushroom floss (abon) as an alternative home-based business. The background of this activity lies in the low household income of the local community, which largely relies on the informal sector, and the underutilized potential of local resources such as oyster mushrooms. The training was conducted using a participatory approach and adult learning (andragogy) methods, targeting local housewives (PKK members) as primary participants. The training covered techniques for processing oyster mushrooms into floss, packaging, and basic entrepreneurial knowledge. The results show improved participants' skills in producing oyster mushroom floss and a strong interest in developing the business independently. Evaluation results indicated that 80% of participants understood and were able to practice the production process. This activity demonstrates that local resource-based training can be an effective strategy to foster household economic independence, particularly in rural areas.

**Keywords:** Oyster Mushroom Floss, Community Empowerment, Skills Training, Home-Based Business

**Citation:** Galib, M., Amiruddin, Mashuri, A. ., Muharram, Hatta, S., & Iskandar. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Abon Jamur Tiram Sebagai Alternatif Usaha Rumah Tangga Desa Bonto Masunggu Kabupaten Bone. *Abdurrauf Journal of Community Service*, 2(1), 35–45. <https://doi.org/10.70742/ajcos.v2i1.244>



Copyright © 2025 by Author(s)

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

**Abstrak:** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan warga Desa Bonto Masunggu, Kabupaten Bone, melalui pelatihan pembuatan abon jamur tiram sebagai alternatif usaha rumah tangga. Latar belakang kegiatan ini adalah rendahnya pendapatan masyarakat yang sebagian besar bergantung pada sektor informal serta belum optimalnya pemanfaatan potensi lokal seperti jamur tiram. Pelatihan dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif dan metode andragogi yang melibatkan ibu-ibu PKK sebagai peserta utama. Materi pelatihan mencakup teknik pengolahan jamur tiram menjadi abon, pengemasan, serta wawasan dasar kewirausahaan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam proses produksi abon dan adanya minat untuk mengembangkan usaha secara mandiri. Evaluasi menunjukkan bahwa 80% peserta memahami dan mampu mempraktikkan pembuatan abon jamur tiram. Kegiatan ini membuktikan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal mampu menjadi strategi efektif dalam mendorong kemandirian ekonomi rumah tangga, khususnya di wilayah pedesaan.

**Kata Kunci:** Abon Jamur Tiram, Pemberdayaan Masyarakat, Pelatihan Keterampilan, Usaha Rumah Tangga.

## PENDAHULUAN

Desa Bonto Masunggu di Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya alam cukup baik, terutama dalam bidang pertanian dan perkebunan. Namun, kondisi sosial ekonomi masyarakatnya masih tergolong menengah ke bawah, dengan sebagian besar penduduk menggantungkan hidup dari sektor informal. Tantangan utama yang dihadapi masyarakat adalah terbatasnya akses terhadap peluang usaha yang berkelanjutan, serta minimnya keterampilan dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah. Kondisi ini berdampak pada rendahnya pendapatan rumah tangga dan ketergantungan pada pekerjaan musiman.

Berdasarkan observasi awal dan data yang diperoleh dari aparat desa, terlihat bahwa masih banyak rumah tangga di Bonto Masunggu yang belum memiliki usaha sampingan yang produktif. Sementara itu, terdapat potensi sumber daya lokal berupa jamur tiram yang dapat dikembangkan menjadi produk olahan makanan. Jamur tiram tidak hanya mudah dibudidayakan, tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang tinggi ketika diolah menjadi produk seperti abon. Namun, masyarakat masih kurang informasi dan keterampilan

dalam proses produksi abon jamur tiram yang memenuhi standar konsumsi dan pemasaran.

Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat adalah melalui kegiatan pemberdayaan berbasis pelatihan keterampilan (Ukkas, I. 2018). Pelatihan ini diharapkan mampu membuka peluang usaha baru berbasis rumah tangga yang mudah diterapkan, murah biayanya, serta memiliki potensi pasar yang luas. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis pembuatan abon, tetapi juga membekali peserta dengan pengetahuan dasar kewirausahaan, pengemasan produk, dan strategi pemasaran sederhana yang sesuai dengan kondisi lokal.

Berdasarkan identifikasi kebutuhan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memberikan pelatihan pembuatan abon jamur tiram kepada masyarakat Desa Bonto Masunggu. Pelatihan ini diharapkan dapat menjadi alternatif usaha rumah tangga yang berkelanjutan, sekaligus menjadi bentuk nyata hilirisasi hasil penelitian tentang pengolahan jamur tiram. Dengan pendekatan partisipatif dan berbasis potensi lokal, diharapkan masyarakat dapat lebih mandiri dalam mengembangkan usaha mereka.

Rumusan masalah yang ingin dijawab melalui kegiatan ini adalah: (1) Bagaimana kondisi potensi dan keterampilan masyarakat Desa Bonto Masunggu dalam mengembangkan usaha olahan pangan? (2) Bagaimana pelatihan pembuatan abon jamur tiram dapat meningkatkan keterampilan dan membuka peluang usaha rumah tangga? (3) Bagaimana bentuk pendampingan yang tepat agar masyarakat dapat menjalankan usaha secara mandiri pascapelatihan?

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah: (1) Memberikan keterampilan teknis kepada masyarakat tentang cara pembuatan abon jamur tiram yang higienis dan bernilai jual; (2) Meningkatkan pemahaman masyarakat tentang potensi usaha rumah tangga berbasis pangan lokal; (3) Mendorong tumbuhnya usaha mikro rumah tangga yang berbasis inovasi produk dan potensi lokal di Desa Bonto Masunggu.

Beberapa studi menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan pengolahan pangan lokal memiliki dampak signifikan terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga. Menurut Daga, R., Hatta, M., et al.,(2023), program

pelatihan pembuatan abon ikan di wilayah pesisir Sulawesi Selatan berhasil meningkatkan penghasilan peserta dalam waktu enam bulan. Ini menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan hasil pertanian atau perikanan menjadi produk olahan bernilai tinggi dapat menjadi strategi pemberdayaan yang efektif.

Sementara itu, penelitian oleh Ikhrum, A., & Chotimah, I. (2022), menekankan pentingnya pemilihan jenis produk olahan yang sesuai dengan budaya dan preferensi masyarakat setempat. Dalam konteks Desa Bonto Masunggu, jamur tiram merupakan bahan makanan yang relatif familiar, namun belum banyak dimanfaatkan sebagai bahan utama produk olahan. Hal ini memberikan peluang besar untuk mengembangkan inovasi produk seperti abon jamur tiram yang mudah diterima pasar lokal maupun luar daerah.

Kegiatan pelatihan ini mengacu pada pendekatan Community-Based Empowerment (CBE), di mana masyarakat tidak hanya menjadi objek, tetapi juga subjek utama dalam proses perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan (Grandisson, M. (2015). CBE mendorong partisipasi aktif masyarakat dan memastikan bahwa pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh benar-benar relevan dengan kebutuhan mereka. Pendekatan ini telah terbukti efektif dalam meningkatkan keberlanjutan hasil program pelatihan di berbagai daerah (Purnomo, E. P., et al., 2024).

Selain itu, pelatihan ini adalah wujud nyata dari penerapan hasil riset mengenai pengembangan variasi produk dari jamur tiram yang sebelumnya dikerjakan oleh tim pengabdian. Riset tersebut menunjukkan bahwa abon jamur tiram awet disimpan dan rasanya disukai oleh banyak orang. Dengan menerapkan hasil riset ini dalam kegiatan pengabdian, terjadi penyatuan antara penelitian dan aksi nyata yang langsung bermanfaat bagi masyarakat.

Program serupa juga pernah dilaksanakan di beberapa tempat dengan komoditas yang berbeda, misalnya pelatihan membuat keripik buah naga di Banyuwangi (Fadhila, P. T., et al., 2025), dan pelatihan pembuatan dodol rumput laut di Takalar (Syarifuddin, A., et al., 2019). Pengalaman dari kegiatan tersebut menunjukkan bahwa suksesnya program sangat bergantung pada bantuan setelah pelatihan dan kelanjutan ketersediaan bahan baku, tempat penjualan, serta modal usaha. Karena itu, kegiatan ini juga akan dirancang dengan sistem pengawasan dan penilaian yang berkesinambungan.

Melihat keadaan sosial dan ekonomi warga Desa Bonto Masunggu, serta tersedianya sumber daya alam setempat, pelatihan membuat abon jamur tiram adalah pilihan yang pas. Produk ini tidak hanya bergizi tinggi, tapi juga berpotensi menjadi produk andalan desa yang bisa dijual ke mana-mana. Diharapkan, pelatihan ini bisa memotivasi munculnya pengusaha baru yang memanfaatkan potensi lokal, khususnya dari kalangan ibu-ibu dan anak muda desa.

Secara garis besar, program pengabdian masyarakat ini bukan sekadar melatih keahlian praktis warga, namun juga menumbuhkan pemahaman tentang betapa krusialnya inovasi dalam memajukan bisnis kecil. Tolok ukur kesuksesan program ini adalah bertambahnya keluarga yang cakap membuat dan menjual abon jamur tiram secara independen. Oleh karena itu, program ini diharapkan menjadi contoh pemberdayaan masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya pangan lokal yang bisa diterapkan di desa-desa lainnya.

## **METODE**

Kegiatan ini dilakukan di Desa Bonto Masunggu, Kecamatan Tellulimpoe, Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan yang dilaksanakan pada bulan yang dilaksana pada Tanggal 5-6 April 2025. Sasaran dari pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi abon ini adalah ibu-ibu PKK. Kegiatan Pengabdian ini dilakukan secara langsung di Rumah Kepala Desa Bonto Masunggu dan dihadiri oleh Ibu Kepala Desa Bonto Masunggu serta masyarakat setempat.

Implementasi program ini dilakukan dengan metode partisipatif menggunakan pendekatan sosial masyarakat, di mana pelatihan dilakukan secara andragogi (pembelajaran orang dewasa) dengan melibatkan partisipasi aktif dari peserta. Kegiatan ini bertujuan untuk mendorong kemandirian ekonomi rumah tangga melalui pemanfaatan potensi lokal yang mudah dijangkau, yakni jamur tiram.

Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan oleh tim meliputi beberapa langkah penting. Pertama, dilakukan penyampaian materi terkait pengolahan jamur tiram menjadi produk kuliner berupa abon. Materi ini mencakup seluruh tahapan mulai dari pemilihan bahan, pencucian, perebusan,

pencacahan, hingga pencampuran bumbu dan proses penggorengan. Selanjutnya, peserta mengikuti praktek langsung pembuatan abon jamur tiram yang dipandu oleh tim pengabdi. Kegiatan ini melibatkan seluruh peserta secara aktif agar mereka memiliki kemampuan untuk mempraktikkan sendiri di rumah. Tahapan terakhir adalah evaluasi pemahaman peserta yang dilakukan melalui diskusi, tanya jawab, serta uji coba terhadap hasil produksi peserta. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa peserta benar-benar memahami proses pembuatan dan mampu menghasilkan produk abon jamur tiram yang layak jual.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bentuk implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki perguruan tinggi untuk menjawab kebutuhan masyarakat secara langsung. Kegiatan pelatihan pembuatan abon jamur tiram yang dilaksanakan di Desa Bonto Masunggu berhasil memberikan nilai tambah bagi masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK yang menjadi peserta utama. Melalui kegiatan ini, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan baru, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diterapkan untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Pelatihan ini dirancang untuk memberikan wawasan dan keterampilan teknis kepada peserta, mulai dari pengenalan bahan, proses pembuatan abon jamur tiram, hingga teknik pengemasan produk. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara singkat selama kegiatan berlangsung, seluruh peserta menunjukkan antusiasme tinggi. Hal ini terlihat dari keterlibatan aktif peserta dalam sesi praktik serta pertanyaan-pertanyaan yang diajukan selama penyampaian materi.

Indikator keberhasilan kegiatan ini dapat dilihat dari beberapa tolak ukur, antara lain: (1) seluruh peserta mengikuti kegiatan secara penuh dari awal hingga akhir, (2) peserta mampu mempraktikkan pembuatan abon jamur tiram dengan benar, (3) hasil abon yang diproduksi memiliki kualitas rasa dan tekstur yang sesuai standar, dan (4) peserta menyatakan kesiapan untuk mengembangkan usaha serupa secara mandiri. Tolak ukur keberhasilan juga ditunjukkan melalui hasil evaluasi singkat, di mana lebih dari 80% peserta

menyatakan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dan ingin melanjutkan kegiatan serupa di masa mendatang.

Keunggulan utama dari kegiatan ini adalah penggunaan bahan baku lokal (jamur tiram) yang mudah ditemukan dan harganya relatif terjangkau. Selain itu, teknik pengolahan abon tidak memerlukan alat yang kompleks, sehingga cocok untuk dijalankan sebagai usaha rumahan. Namun demikian, terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan peralatan memasak dalam skala besar dan kurangnya pengalaman peserta dalam melakukan pengemasan produk yang menarik dan higienis.

Tingkat kesulitan dalam pelaksanaan kegiatan relatif rendah karena metode yang digunakan bersifat partisipatif dan andragogik, menyesuaikan dengan karakteristik peserta. Namun, pengembangan produk ke depannya membutuhkan dukungan lanjutan seperti pelatihan desain kemasan, pemasaran digital, serta penyuluhan izin edar produk (PIRT). Peluang pengembangan produk ini sangat besar, mengingat abon jamur tiram memiliki pasar yang cukup luas sebagai makanan sehat dan alternatif daging.

Berikut adalah dokumentasi kegiatan pelatihan dan hasil produk abon jamur tiram:



Gambar 1. Bahan Baku Pembuatan Abon Jamur Tiram



Gambar 2. Peserta Melakukan Praktik Pembuatan Abon Jamur Tiram



Gambar 3. Hasil Produk Abon Jamur Tiram dalam Kemasan

Tabel 1. Hasil Evaluasi Kegiatan Pelatihan Abon Jamur Tiram

No	Indikator Evaluasi	Jumlah Peserta (n=10)
1	Mengikuti seluruh rangkaian kegiatan	10
2	Memahami teknik pembuatan abon jamur tiram	8
3	Mampu mempraktikkan secara mandiri	8
4	Tertarik menjadikan abon jamur sebagai usaha	6

Melalui pelatihan ini, terlihat adanya potensi pemberdayaan ekonomi rumah tangga yang berkelanjutan. Jika didukung dengan pendampingan lanjutan serta akses pasar yang baik, maka abon jamur tiram dapat menjadi produk unggulan desa dengan nilai ekonomi yang kompetitif.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dapat disimpulkan beberapa hal penting yang menjadi gambaran keberhasilan serta tantangan dalam program ini. Pelatihan membuat abon jamur tiram terbukti sukses dalam menambah wawasan dan kemampuan warga, khususnya para ibu-ibu PKK di Desa Bonto Masunggu. Mereka memperoleh pengetahuan baru dalam mengolah bahan makanan lokal menjadi produk kuliner yang

memiliki nilai jual dan dapat menjadi sumber penghasilan tambahan bagi keluarga.

Pelatihan ini juga mendapat sambutan yang sangat positif dari para peserta. Hal ini terlihat dari antusiasme, keaktifan, dan semangat besar mereka selama kegiatan berlangsung. Bahkan, peserta mampu langsung mempraktikkan proses pembuatan abon jamur tiram secara mandiri, yang menunjukkan bahwa materi dan metode pelatihan telah disampaikan dengan efektif dan mudah dipahami.

Keunggulan dari kegiatan ini terletak pada ketersediaan bahan baku yang mudah ditemukan di sekitar desa, proses pembuatannya yang tidak rumit, serta potensi pasar yang cukup besar untuk abon jamur sebagai makanan sehat alternatif pengganti daging. Produk ini memiliki peluang besar untuk diminati masyarakat luas, khususnya di tengah meningkatnya kesadaran akan pola makan sehat.

Dalam pelaksanaannya, masih ditemukan beberapa kendala yang perlu mendapat perhatian. Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan alat produksi yang belum mendukung proses pembuatan abon dalam jumlah besar. Di samping itu, sebagian peserta masih mengalami kesulitan dalam mengemas produk secara menarik dan sesuai dengan standar pasar yang berlaku. Mereka juga memerlukan bimbingan lebih lanjut untuk memasarkan produk secara online dan mengurus legalitas usaha, seperti izin edar PIRT.

Meski ada tantangan, kegiatan tetap menunjukkan potensi besar untuk dikembangkan menjadi usaha rumahan yang berkelanjutan. Jika peserta mendapatkan pendampingan secara berkala, khususnya dalam hal manajemen usaha, pemasaran, dan pengurusan izin, mereka memiliki peluang besar untuk menjadikan produk abon jamur tiram sebagai sumber penghasilan yang stabil.

Melihat dampak positif yang ditimbulkan, kegiatan seperti ini sangat layak untuk diterapkan di desa-desa lain. Materi pelatihan bisa disesuaikan dengan potensi lokal masing-masing daerah. Di sisi lain, dukungan dari pihak swasta atau koperasi juga sangat dibutuhkan agar proses distribusi dan pemasaran produk dapat berjalan lebih optimal dan memberi manfaat ekonomi yang lebih luas bagi masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Daga, R., Hatta, M., Samad, A., Nawir, F., Sutanto, A., Soedarwo, V. S. D., & Ramadhan, R. I. (2023). Pemberdayaan masyarakat berbasis ekonomi digital untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pulau salemo kabupaten pangkep sulawesi selatan. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, 3(2), 187-196.
- Fadhila, P. T., Brilliantina, A., andia Sasmita, I. R., & Mardiyanto, M. (2025). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Buah Naga Guna Meningkatkan Nilai Tambah dan Umur Simpan Buah Naga di Kabupaten Banyuwangi. *Abdimas Galuh*, 7(1), 142-148.
- Grandisson, M. (2015). *Developing Guidelines for Program Evaluation in Community-Based Rehabilitation* (Doctoral dissertation, Université d'Ottawa/University of Ottawa).
- Ikhram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkon. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271-278.
- Purnomo, E. P., Khairunnisa, T., Prabawa, W. G., Lestari, R., Irawan, I., & Sohsan, I. (2024). Community For Sustainable Development “Strategi Dan Tatakelola Baru Yang Berkelanjutan Bagi Pembangunan Daerah Melalui Komunitas”. *TOHAR MEDIA*.
- Syarifuddin, A., Dirpan, A., & Rahman, A. N. F. (2019). Difusi teknologi pembuatan edible film berbasis karagenan/pati sebagai kemasan primer dodol rumput laut di Kabupaten Takalar. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 5(1), 1-11.
- Ukkas, I. (2018, March). Pengembangan SDM berbasis pelatihan keterampilan dan pemberdayaan pemuda. In *Prosiding Seminar Nasional* (Vol. 3, No. 1, pp. 120-352).