**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JAMUR TIRAM SEBAGAI BAHAN MAKANAN PENGGANTI**

**DAGING AYAM DAN DAGING SAPI**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM-GT**

**DI USULKAN OLEH :**

**FAHRI ROZI 11 173 009 (KETUA)**

**RIZAL NOVRIASYAH 09.173.018 (ANGGOTA)**

**DANIEL GUNTUR A. 11.173.026 (ANGGOTA)**

**UNIVERSITAS BINA DARMA PALEMBANG**

**PALEMBANG**

**2012HALAMAN PENGESAHAN**

1. Judul Kegiatan : Jamur Tiram sebagai pengganti daging ayam dan daging sapi
2. Bidang Kegiatan : PKM-GT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
4. Nama Lengkap : Fahri Rozi
5. Nim : 11.173.009
6. Jurusan : Teknik Industri
7. Universitas : Bina Darma Palembang
8. Alamat Rumah & Telp : Jl. Talang Gading No. 60A RT. 28 Kelurahan Kalidoni Kecamatan Kalidoni Palembang No. Telp 085368552216
9. Alamat Email : dpay13@yahoo.com
10. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 2 (dua) Orang
11. Dosen Pendamping
12. Nama Lengkap & Gelar : Ch. Desi Kusmindari, ST.,MT
13. NIP : 081509261
14. Alamat Rumah & Telp : Jl. DI Panjaitan Lrg Sikam RT 43 RW 14 no: 2206 Palembang/081373720262

 Palembang, 2012

Menyetujui

Ketua Program Studi Ketua Kegiatan Pelaksana

(YANTI PASMAWATI, ST, MT) FAHRI ROZI

NIP. NIM. 11.173.009

Kabag. Mahasiswa Universitas Dosen Pedamping

(ILMAN ZUHRI YADI, MM, M.Kom) (CH. DESI KUSMINDARI, ST, MT)

NIP. 020101131 NIP. 081509261

**KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadirat Allah SWT karena atas berkat dan rahmat-Nya jualah, sehingga penulis dapat menyelesaikan artikel ini.

Adapun maksud dan penyusunan artikel ini adalah untuk sarana pencetus ide-ide kreatif dalam suatu kegiatan berupa Program Kreativitas Mahasiswa (PKM). Penulis menyadari bahwa penyusunan artikel ini tidak dapat diselesaikan oleh penulis sendiri tanpa melibatkan pihak-pihak untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

* + - 1. Allah SWT yang memberikan kesehatan serta kesempatan untuk membuat karya tulis ini.
			2. Orangtua yang sangat membantu pemberian motivasi serta nasehat yang bermanfaat dalam proses penulisan yang cukup banyak menyita waktu.
			3. Ibu Yanti Pasmawati, ST. MT. dan Ibu Ch. Desi Kusmindari, ST, MT dari Jurusan Teknik Industri Universitas Bina Darma Palembang yang selalu membimbing kami.
			4. Teman-teman lain yang telah memberi motivasi bagi penulisan karya tulis ini.

 Palembang, Maret 2012

 Penulis

**DAFTAR ISI**

HALAMAN DEPAN i

HALAMAN PENGESAHAN ii

KATA PENGANTAR iii

DAFTAR ISI iv

DAFTAR TABEL v

RINGKASAN vi

1. PENDAHULUAN 1
2. GAGASAN 2
3. Kondisi Kekinian Pencatus Gagasan 2
4. Solusi yang Pernah di Tawarkan 4
5. Memperbaiki Kondisi Kekinian Pencatus Gagasan 4
6. Pihak-pihak Implementasi Gagasan 5
7. Langkah-langkah Implementasi Gagasan 6
8. KESIMPULAN 6
9. Inti gagasan 6
10. Teknik Implementasi Gagasan 6
11. Prediksi Keberhasilan Gagasan 7

1. DAFTAR PUSTAKA 7
2. DAFTAR RIWAYAT HIDUP 8

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Strategi Pengembengan Pengolahan Jamur Tiram ...................................... 4

Tabel 2. Identifikasi pelaksana dan sumber dana 5

Tabel 3. Peranan elemen terkait dalam pengembangan pembudidayaan jamur tiram 5

**RINGKASAN**

 Tingkat konsumsi daging masyarakat Indonesia terbilang rendah. Betapa tidak, perkapita per tahunnya hanya sekitar 2 kilogram. Sementara, tingkat impor daging cukup tinggi mencapai 30 persen per tahunnya. Dalam setiap harinya, manusia makan untuk mencukupi kebutuhan tubuh akan nutrisi. Selain faktor kuantitas, kualitas makanan merupakan hal yang sangat penting agar tubuh dapat tumbuh dengan optimal. Makanan yang berkualitas tentu mengandung bermacam-macam gizi. Salah satu gizi yang sangat diperlukan oleh tubuh adalah protein. Protein berfungsi untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh di samping untuk perbaikan sel-sel yang rusak. Kebutuhan standar protein manusia dewasa sehari-hari ialah sebanyak 0.8 g protein per kg berat badan.

 Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan [protein](http://id.wikipedia.org/wiki/Protein) tinggi, kaya [vitamin](http://id.wikipedia.org/wiki/Vitamin) dan [mineral](http://id.wikipedia.org/wiki/Mineral), rendah [karbohidrat](http://id.wikipedia.org/wiki/Karbohidrat), [lemak](http://id.wikipedia.org/wiki/Lemak) dan [kalori](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalori). Jamur ini memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin, fosfor, besi, kalsium, karbohidrat, dan protein. Untuk kandungan proteinnya, lumayan cukup tinggi, yaitu sekitar 10,5-30,4%.Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, 10,5-30,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0.20 mg [thiamin](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Thiamin&action=edit&redlink=1), 4.7-4.9 mg [riboflavin](http://id.wikipedia.org/wiki/Riboflavin), 77,2 mg [niacin](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Niacin&action=edit&redlink=1), dan 314.0 mg [kalsium](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalsium). Kalori yang dikandung jamur ini adalah 100 kj/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet.

Untuk optimalisasi penggunaan protein, maka konsumsi makanan sumber protein juga harus optimal, artinya bahwa asupan protein sesuai dengan kebutuhan, tidak kurang tidak lebih. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan [protein](http://id.wikipedia.org/wiki/Protein) tinggi, kaya [vitamin](http://id.wikipedia.org/wiki/Vitamin) dan [mineral](http://id.wikipedia.org/wiki/Mineral), rendah [karbohidrat](http://id.wikipedia.org/wiki/Karbohidrat), [lemak](http://id.wikipedia.org/wiki/Lemak) dan [kalori](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalori) yang dapat memenuhi kebutuhan protein yang dibutuhkan oleh tubuh. Sehingga dapat disimpulkan bahwa jamur timar dapat digunakan sebagai bahan pengganti daging ayam dan daging sapi.

1. **PENDAHULUAN**
2. **Latar Belakang**

 Tingkat konsumsi daging masyarakat Indonesia terbilang rendah. Betapa tidak, perkapita per tahunnya hanya sekitar 2 kilogram. Sementara, tingkat impor daging cukup tinggi mencapai 30 persen per tahunnya. Dari data Kementerian Pertanian RI kebutuhan konsumsi daging per tahun mencapai 430 ton. Jumlah itu berasal 70 persen di antaranya dari daging lokal, sisanya merupakan impor. Ironisnya, konsumsi dagingnya hanya 2 kg perkapita per tahunnya.Angka konsumsi daging di Indonesia dengan negara lainnya berbeda jauh. Konsumsi daging di Malayasia, misalnya, sudah mencapai 38 kg perkapita pertahun. Rendah daya beli masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangan khususnya daging ayam dan daging sapi secara tidak langsung mengganggu kebutuhan protein yang dibutuhkan oleh tubuh. Kekurangan protein dapat menyebabkan pertumbuhan yang terhambat dan luka yang lama sembuhnya. Sedangkan kelebihan protein (dalam porsi yang sangat berlebih) akan menyebabkan tubuh mudah terserang penyakit. Akan tetapi, lain halnya dengan karbohidrat yang disimpan dalam bentuk glikogen, kelebihan protein tidak akan disimpan dalam tubuh. Kelebihan Protein akan dibuang  bersamaan dengan sisa metabolisme. Jadi akan disayangkan jika protein yang memang didapatkan dengan harga yang relatif mahal hanya diserap sebagian dan sisanya akan dibuang. Karya tulis ini bertujuan merumuskan pengolahan jamur tiram sebagai pengganti daging ayam dan daging sapi.

 Menurut seorang spesialis olahraga dan metabolisme protein, Dr. Peter Lemon, kebutuhan standar protein manusia dewasa sehari-hari ialah sebanyak 0.8 g protein per kg berat badan. Apabila berat badan Anda 65 kg, maka Anda tiap hari membutuhkan sebanyak 65 x 0.8 g protein = 52 gr protein. Jumlah tersebut, sebenarnya lebih ditujukan pada mereka yang tidak aktif bergerak sepanjang hari. Sementara semakin tinggi aktivitas seseorang, semakin tinggi pula kebutuhan akan protein. Bagi Anda ingin intensif membentuk otot dan giat berolahraga, tentunya memerlukan protein lebih tinggi lagi, yaitu disarankan mencukupi 1.5-2 g protein / kg berat badan tiap hari.

 Berdasarkan data-data di atas, melihat besarnya kebutuhan protein yang dibutuhkan tubuh manusia dan rendahnya daya beli masyarakat terhadap makanan yang mengandung protein khususnya daging, maka dibutuhkan suatu bahan makanan sebagai pengganti daging ayam dan daging sapi yang pastinya daya beli masyarakat dapat menjangkaunya dan pasti dapat memenuhi kebutuhan protein yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Salah satunya melalui penggunaan Jamur Tiram.

 Berdasarkan penelitian Sunan Pongsamart, biochemistry, Faculty of Pharmaceutical Universitas Chulangkorn, jamur tiram mengandung [protein](http://id.wikipedia.org/wiki/Protein), [air](http://id.wikipedia.org/wiki/Air), [kalori](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalori), [karbohidrat](http://id.wikipedia.org/wiki/Karbohidrat), dan sisanya berupa serat zat besi, [kalsium](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalsium), [vitamin B1](http://id.wikipedia.org/wiki/Vitamin_B1), [vitamin B2](http://id.wikipedia.org/wiki/Vitamin_B2), dan [vitamin C](http://id.wikipedia.org/wiki/Vitamin_C).

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan [protein](http://id.wikipedia.org/wiki/Protein) tinggi, kaya [vitamin](http://id.wikipedia.org/wiki/Vitamin) dan [mineral](http://id.wikipedia.org/wiki/Mineral), rendah [karbohidrat](http://id.wikipedia.org/wiki/Karbohidrat), [lemak](http://id.wikipedia.org/wiki/Lemak) dan [kalori](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalori). Jamur ini memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin, fosfor, besi, kalsium, karbohidrat, dan protein. Untuk kandungan proteinnya, lumayan cukup tinggi, yaitu sekitar 10,5-30,4%.Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, 10,5-30,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0.20 mg [thiamin](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Thiamin&action=edit&redlink=1), 4.7-4.9 mg [riboflavin](http://id.wikipedia.org/wiki/Riboflavin), 77,2 mg [niacin](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Niacin&action=edit&redlink=1), dan 314.0 mg [kalsium](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalsium). Kalori yang dikandung jamur ini adalah 100 kj/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet.

Kandungan gizi jamur tiram menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian. Protein rata-rata 3.5 – 4 % dari berat basah. Berarti dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan asparagus dan kubis. Jika dihitung berat kering. Kandungan proteinnya 10,5-30,4%.Sedangkan beras hanya 7.3%, [gandum](http://id.wikipedia.org/wiki/Gandum) 13.2%, [kedelai](http://id.wikipedia.org/wiki/Kedelai) 39.1%, dan susu sapi 25.2%.Jamur tiram juga mengandung 9 macam [asam amino](http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_amino) yaitu [lisin](http://id.wikipedia.org/wiki/Lisin), [metionin](http://id.wikipedia.org/wiki/Metionin), [triptofan](http://id.wikipedia.org/wiki/Triptofan), [threonin](http://id.wikipedia.org/wiki/Threonin), [valin](http://id.wikipedia.org/wiki/Valin), [leusin](http://id.wikipedia.org/wiki/Leusin), [isoleusin](http://id.wikipedia.org/wiki/Isoleusin), [histidin](http://id.wikipedia.org/wiki/Histidin), dan [fenilalanin](http://id.wikipedia.org/wiki/Fenilalanin). 72% lemak dalam jamur tiram adalah asam lemak tidak jenuh sehingga aman dikonsumsi baik yang menderita kelebihan kolesterol ([hiperkolesterol](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Hiperkolesterol&action=edit&redlink=1)) maupun gangguan metabolisme lipid lainnya. 28% asam lemak jenuh serta adanya semacam polisakarida [kitin](http://id.wikipedia.org/wiki/Kitin) di dalam jamur tiram diduga menimbulkan rasa enak. Jamur tiram juga mengandung [vitamin](http://id.wikipedia.org/wiki/Vitamin) penting, terutama vitamin B, C dan D. vitamin B1 ([tiamin](http://id.wikipedia.org/wiki/Tiamin)), vitamin B2 ([riboflavin](http://id.wikipedia.org/wiki/Riboflavin)), [niasin](http://id.wikipedia.org/wiki/Niasin) dan provitamin D2 ([ergosterol](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Ergosterol&action=edit&redlink=1)), dalam jamur tiram cukup tinggi. Mineral utama tertinggi adalah [Kalium](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalium), [Fosfor](http://id.wikipedia.org/wiki/Fosfor), [Natrium](http://id.wikipedia.org/wiki/Natrium), [Kalsium](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalsium), dan [Magnesium](http://id.wikipedia.org/wiki/Magnesium). Mineral utama tertinggi adalah : Zn, Fe, Mn, Mo, Co, Pb. Konsentrasi K, P, Na, Ca dan Me mencapai 56-70% dari total abu dengan kadar K mencapai 45%.Mineral mikroelemen yang bersifat logam dalam jarum tiram kandungannya rendah, sehingga jamur ini aman dikonsumsi setiap hari.

1. **Tujuan**

Karya tulis ini bertujuan merumuskan pengolahan jamur tiram sebagai pengganti daging ayam dan daging sapi.

1. **GAGASAN**
	1. **Kondisi Kekinian Pencatus Gagasan**

 **Jamur tiram** (*Pleurotus ostreatus*) adalah [jamur pangan](http://id.wikipedia.org/wiki/Jamur_pangan) dari kelompok [Basidiomycota](http://id.wikipedia.org/wiki/Basidiomycota) dan termasuk kelas [Homobasidiomycetes](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Homobasidiomycetes&action=edit&redlink=1) dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang [tiram](http://id.wikipedia.org/wiki/Tiram) dengan bagian tengah agak cekung. Jamur tiram masih satu kerabat dengan [*Pleurotus eryngii*](http://id.wikipedia.org/wiki/Pleurotus_eryngii) dan sering dikenal dengan sebutan *King Oyster Mushroom*.

 Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan [protein](http://id.wikipedia.org/wiki/Protein) tinggi, kaya [vitamin](http://id.wikipedia.org/wiki/Vitamin) dan [mineral](http://id.wikipedia.org/wiki/Mineral), rendah [karbohidrat](http://id.wikipedia.org/wiki/Karbohidrat), [lemak](http://id.wikipedia.org/wiki/Lemak) dan [kalori](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalori). Jamur ini memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin, fosfor, besi, kalsium, karbohidrat, dan protein. Untuk kandungan proteinnya, lumayan cukup tinggi, yaitu sekitar 10,5-30,4%. Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, 10,5-30,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0.20 mg [thiamin](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Thiamin&action=edit&redlink=1), 4.7-4.9 mg [riboflavin](http://id.wikipedia.org/wiki/Riboflavin), 77,2 mg [niacin](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Niacin&action=edit&redlink=1), dan 314.0 mg [kalsium](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalsium). Kalori yang dikandung jamur ini adalah 100 kj/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet.

 Kandungan gizi jamur tiram menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian. Protein rata-rata 3.5 – 4 % dari berat basah. Berarti dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan asparagus dan kubis. Jika dihitung berat kering. Kandungan proteinnya 10,5-30,4%.Sedangkan beras hanya 7.3%, [gandum](http://id.wikipedia.org/wiki/Gandum) 13.2%, [kedelai](http://id.wikipedia.org/wiki/Kedelai) 39.1%, dan susu sapi 25.2%.Jamur tiram juga mengandung 9 macam [asam amino](http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_amino) yaitu [lisin](http://id.wikipedia.org/wiki/Lisin), [metionin](http://id.wikipedia.org/wiki/Metionin), [triptofan](http://id.wikipedia.org/wiki/Triptofan), [threonin](http://id.wikipedia.org/wiki/Threonin), [valin](http://id.wikipedia.org/wiki/Valin), [leusin](http://id.wikipedia.org/wiki/Leusin), [isoleusin](http://id.wikipedia.org/wiki/Isoleusin), [histidin](http://id.wikipedia.org/wiki/Histidin), dan [fenilalanin](http://id.wikipedia.org/wiki/Fenilalanin). 72% lemak dalam jamur tiram adalah asam lemak tidak jenuh sehingga aman dikonsumsi baik yang menderita kelebihan kolesterol ([hiperkolesterol](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Hiperkolesterol&action=edit&redlink=1)) maupun gangguan metabolisme lipid lainnya. 28% asam lemak jenuh serta adanya semacam polisakarida [kitin](http://id.wikipedia.org/wiki/Kitin) di dalam jamur tiram diduga menimbulkan rasa enak. Jamur tiram juga mengandung [vitamin](http://id.wikipedia.org/wiki/Vitamin) penting, terutama vitamin B, C dan D. vitamin B1 ([tiamin](http://id.wikipedia.org/wiki/Tiamin)), vitamin B2 ([riboflavin](http://id.wikipedia.org/wiki/Riboflavin)), [niasin](http://id.wikipedia.org/wiki/Niasin) dan provitamin D2 ([ergosterol](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Ergosterol&action=edit&redlink=1)), dalam jamur tiram cukup tinggi. Mineral utama tertinggi adalah [Kalium](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalium), [Fosfor](http://id.wikipedia.org/wiki/Fosfor), [Natrium](http://id.wikipedia.org/wiki/Natrium), [Kalsium](http://id.wikipedia.org/wiki/Kalsium), dan [Magnesium](http://id.wikipedia.org/wiki/Magnesium). Mineral utama tertinggi adalah : Zn, Fe, Mn, Mo, Co, Pb.Konsentrasi K, P, Na, Ca dan Me mencapai 56-70% dari total abu dengan kadar K mencapai 45%.Mineral mikroelemen yang bersifat logam dalam jarum tiram kandungannya rendah, sehingga jamur ini aman dikonsumsi setiap hari.

**Perbandingan Protein Jamur Tiram dan Daging Ayam dan Sapi**

 Pangan dan gizi merupakan salah satu komponen yang sangat penting dalam pembangunan. Komponen ini memberikan kontribusi dalam mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas sehingga mampu berperan secara optimal dalam pembangunan. Penganekaragaman pangan merupakan salah satu cara untuk memperbaiki status gizi masyarakat. Salah satu cara menganekaragamkan makanan tersebut adalah pembuatan bakso dengan perbandingan jamur tiram dan daging sapi yang berbeda. Rata-rata kadar protein bakso dengan perbandingan jamur tiram dan daging sapi (0:1) adalah 13,57 gram%, perbandingan jamur tiram dan daging sapi (1:1) adalah 7,21 gram%, perbandingan jamur tiram dan daging sapi (2:3) adalah 6,14 gram%, perbandingan jamur tiram dan daging sapi (3:2) adalah 8,31 gram%. Rata-rata kadar zat besi bakso dengan perbandingan jamur tiram dan daging sapi (0:1) adalah 10,96 mg, perbandingan jamur tiram dan daging sapi (1:1) adalah 15,19 mg, perbandingan jamur tiram dan daging sapi (2:3) adalah 12,57 mg, perbandingan jamur tiram dan daging sapi (3:2) adalah 7,95 mg. Daya terima yang paling disukai adalah perbandingan jamur tiram dan daging sapi (3:2) baik untuk warna, aroma, rasa dan tekstur dan perbandingan yang paling tidak disukai adalah perbandingan jamur tiram dan daging sapi (2:3).

* 1. **Solusi yang Pernah di Tawarkan**

 Berdasarkan hasil penelitian jamur tiram juga memiliki berbagai manfaat yaitu sebagai makanan, menurunkan [kolesterol](http://id.wikipedia.org/wiki/Kolesterol), sebagai antibakterial dan antitumor, serta dapat menghasilkan [enzim](http://id.wikipedia.org/wiki/Enzim) hidrolisis dan enzim oksidasi. Selain itu, jamur tiram juga dapat berguna dalam membunuh nematoda.

 Jamur tiram ini memiliki manfaat kesehatan diantaranya, dapat mengurangi [kolesterol](http://id.wikipedia.org/wiki/Kolesterol) dan jantung lemah serta beberapa penyakit lainnya. Jamur ini juga dipercaya mempunyai khasiat [obat](http://id.wikipedia.org/wiki/Obat) untuk berbagai penyakit seperti penyakit lever, [diabetes](http://id.wikipedia.org/wiki/Diabetes), [anemia](http://id.wikipedia.org/wiki/Anemia). Selain itu jamur tiram juga dapat bermanfaat sebagai [antiviral](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Antiviral&action=edit&redlink=1) dan [antikanker](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Antikanker&action=edit&redlink=1) serta menurunkan kadar kolesterol.

 Di samping itu, jamur tiram juga dipercaya mampu membantu penurunan berat badan karena berserat tinggi dan membantu pencernaan. Jamur tiram ini mengandung senyawa [pleuran](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Pleuran&action=edit&redlink=1) yang berkhasiat sebagai antitumor, menurunkan kolesterol, serta bertindak sebagai antioksidan. Adanya [polisakarida](http://id.wikipedia.org/wiki/Polisakarida), khususnya Beta-D-glucans pada jamur tiram mempunyai efek positif sebagai antitumor, antikanker, antivirus (termasuk [AIDS](http://id.wikipedia.org/wiki/AIDS)), melawan kolesterol, antijamur, antibakteri, dan dapat meningkatkan sistem imun. Pada jamur tiram, produk ini disebut sebagai [plovastin](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Plovastin&action=edit&redlink=1) yang di pasaran dikenal sebagai suplemen penurun kolesterol (komponen aktifnya statin yang baik untuk menghambat metabolisme kolesterol di dalam tubuh manusia). Dilihat dari kandungan gizi yang terdapat dalam jamur tiram maka bahan ini termasuk aman untuk dikonsumsi. Adanya serat yaitu lignoselulosa baik untuk pencernaan.

 USDA (*United States Drugs and Administration*) yang melakukan penelitian pada tikus menunjukkan bahwa dengan pemberian menu jamur tiram selama 3 minggu akan menurunkan kadar kolesterol dalam [serum](http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Serum&action=edit&redlink=1) hingga 40 % dibandingkan dengan tikus yang tidak diberi pakan yang mengandung jamur tiram.[http://id.wikipedia.org/wiki/Jamur\_tiram - cite\_note-hos-13](http://id.wikipedia.org/wiki/Jamur_tiram#cite_note-hos-13)Sehingga mereka berpendapat bahwa jamur tiram dapat menurunkan kadar kolesterol pada penderita hiperkolesterol. Di Jepang saat ini sedang diteliti potensi jamur tiram sebagai bahan makanan yang dapat mencegah timbulnya [tumor](http://id.wikipedia.org/wiki/Tumor).

* 1. **Memperbaiki Kondisi Kekinian Pencatus Gagasan**

Berdasarkan fakta empiris yang ada dan solusi yang pernah ditawarkan, maka upaya terobosan untuk pembudidayaan jamur tiram dapat dilakukan melalui strategi sebagai berikut :

**Tabel 1.** **Strategi Pengembengan Pengolahan Jamur Tiram**

| **Aspek** | **Strategi** |
| --- | --- |
| Penguatan Internal | Penerapan pembudidayaan jarum tiram di Indonesia |
| Sosialisasi pembudidayaan Jarum Tiram di Indonesia |
| Mengolah jamur tiram menjadi makanan yang higienis, lezat, dan ekonomis  |
| Sosialiasi pengolahan jamur tiram sebagai pengganti bahan makanan daging ayam dan daging sapi yang sehat dan ekonomis |
| Pengembangan Eksternal | Pemasaran global  |

*(sumber : hasil analisis, 2012)*

Strategi ini merupakan solusi yang mampu menjawab permasalahan yang terjadi. Strategi ini mengulangi persoalan rendahnya konsumsi daging ayam dan daging sapi dan rendahnya daya beli masyarakat Indonesia terhadap daging ayam dan daging sapi khususnya masyarakat ekonomi menengah ke bawah sehingga mampu menjadi suatu gerakan terpola dan bermanfaat untuk kesehatan dan kemajuan bangsa Indonesia.

* 1. **Pihak-pihak Implementasi Gagasan**

Gagasan ini dapat terwujud melalui partisipasi aktif pihak-pihak sebagai berikut :

**Tabel 2. Identifikasi pelaksana dan sumber dana**

| **Pelaksana** | **Sumber dana** | **Program yang diterapkan** |
| --- | --- | --- |
| Lembaga khusus pengembangan keunggulan lokal dibawah Pemerintah daerah | Alokasi dana APBN dan APBD pemerintah untuk pengembangan daerah | Melakukan Pelatihan Pembudidayaan jamur tiram kepada petani |
| Kalangan akademisi (mahasiswa/Perguruan Tinggi) | Dana pinjaman dengan bunga rendah dari bank milik pemerintah | Pelatihan pembudidayaan jamur tiram, strategi sosialisasi dan pemasaran makanan olahan jamur tiram |
| Wirausaha | Dana Pribadi & Dana Pinjaman | pembudidayaan jamur tiram, sosialisasi dan pemasaran makanan olahan jamur tiram |

*(sumber : hasil analisis, 2012)*

 Untuk pengembangan pembudidayaan jamur tiram sebagai bahan makanan pengganti daging ayam dan daging sapi, berkut ini merupakan pihak-pihak yang terkait dalam pelaksanaan pembudiyaan jamur tiram:

**Tabel 3. Peranan elemen terkait dalam pengembangan pembudidayaan jamur tiram**

| No. | Lembaga | Peranan |
| --- | --- | --- |
| 1 | Lembaga penelitian | Melakukan riset metode pembudidayaan yang sesuai dan mampu menghasilkan *output* berkualitas*.* |
| 2 | Universitas / Institut pertanian | Melakukan pelatihan teknik pembudidyaan, serta riset mengenai potensi pasar dan rencana bisnis |
| 4 | Pemerintah | - Kebijakan sosialisasi pengolahan jamur tiram sebagai bahan makanan pengganti daging ayam dan daging sapi- Melakukan pelatihan dan sosialisasi tentang pembudidayaan secara bertahap  |
| 5 | Bank | Memberikan kredit murah untuk memulai usaha budidaya jamur tiram dan usaha kuliner makanan hasil olahan jamur tiram |
| 6 | Distrbutor | Menentukan target pasar jamur tiram dan makanan hasil olahan jamur tiram seperti supermarket, pasar, dan pusat perbelanjaan |

 *(Sumber :Hasil Analisis, 2012)*

* 1. **Langkah-langkah Implementasi Gagasan**

Gagasan pengolahan jamur tiram sebagai bahan makanan pengganti daging ayam dan daging sapi ini dapat diimplementaskan dengan baik apabila didukung oleh hal-hal strategis sebagai berikut :

1. Adanya riset berkelanjutan dalam pengembangan pembudidayaan dan pemanfaatan jamur tiram di Indonesia.
2. Adanya sosialisasi yang diadakan pemerintah dan Universitas terhadap manfaat, pembudidayaan, dan pengolahan jamur tiram di kalangan masyarakat.
3. Komitmen antara pemerintah dan petani untuk membina petani untuk membudidayakan jamur tiram di Indonesia dan mampu mengolah produk makanan hasil olahan jamur tiram menjadi bernilai jual lebih tinggi sehingga mampu menembus pasar luar negeri.
4. Diperlukan riset atau *cost and benefit analysis* untuk memperjelas tujuan, biaya, manfaat, dan dampak dari strategi penjualan agar dapat meyakinkan para *stakeholder* yang melihat peluang ini*.*
5. **KESIMPULAN**
6. **Inti Gagasan**

 Gagasan pengolahan jamur tiram sebagai bahan makanan pengganti daging ayam dan daging sapi ini pada dasarnya meliputi penerapan pembudidayaan, penerapan sosialisasi manfaat jamur tiram,penyusunan kebijakan pemerintah yang menunjang keberlangsungan program, dan *marketing* kepada *potential green consumers*.

1. **Teknik Implementasi Gagasan**

Langkah-langkah implementasi untuk mewujudkan gagasan ini adalah :

1. Melakukan pendekatan secara *gradual* (bertahap) kepada petani, para pemilik modal sebagai awal pelaksanaan kerjasama dengan masyarakat
2. Konsultasi permasalahan & sosialisasi keseluruhan program pembudayaanjamur tiram yang akan dilaksanakan
3. Melakukan kemitraan strategis dengan pemerintah dan pemilik modal yang memiliki dana sebagai modal awal pengembangan
4. Penanaman kepercayaan kepada masyarakat (*trust*) tentang manfaat pembudidayaan jamur tiram untuk kesehatan dan suatu inovasi dalam bisnis kuliner.
5. Melakukan mekanisme koordinasi dengan membagi tugas secara jelas, termasuk pembagian keuntungan yang tidak merugikan salah satu pihak
6. Melakukan riset target pasar yang akan dituju.
7. Melakukan mekanisme evaluasi secara periodik dan professional
8. **Prediksi Keberhasilan Gagasan**

 Gagasan pengolahan jamur tiram sebagai bahan makanan pengganti daging ayam dan daging sapi ini secara ekonomis sangat menguntungkan bagi petani dan wirausahawan. Dimana pengolahan jamur tiram sebagai pengganti daging ayam dan daging sapi dapat dijadikan suatu lapangan pekerjaan yang baru. Sedangkan dengan implementasi salah satu gagasan yaitu pembudidayaan jamur tiram dan pengolahan jamur tiram menjadi suatu produk makanan pengganti daging ayam dan daging sapi seperti sosis, *nugget,* dan makanan lainnya yang berbahan dasar daging ayam dan daging sapi merupakan suatu peluang bisnis yang baru di Indonesia. Keberhasilan dari keseluruhan gagasan ini nantinya ditentukan oleh sosialisasi terhadap masyarakat, pembudidayaan jamur tiram dan pemasaran makanan hasil olahan jamur tiram. Jika gagasan ini diterapkan secara *massive* dan konsisten di seluruh penjuru Indonesia, maka akan menghapus kekhawatiran masyarakat Indonesia terhadap gangguan kesehatan (kolesterol) dan tingginya harga daging ayam dan daging sapi.

1. **DAFTAR PUSTAKA**

Gunawan, A.W. 2000. Usaha Pembibitan Jamur. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal. 3-19.

Gunawan AW, Agustina TW. 2009. Biologi dan bioteknologi cendawan dalam praktik. Jakarta: Penerbit Universitas Atma Jaya. Hal. 77-83.

Pradnyamitha. 2008. Jamur tiram makanan para dewa. [terhubung berkala]. <http://bayivegetarian.com/?tag=jamur-tiram> [15 Jun 2009].

Pradnyamitha. 2008. Jamur tiram makanan para dewa. [terhubung berkala]. <http://bayivegetarian.com/?tag=jamur-tiram> [15 Jun 2009].

Sumarmi. 2006. Botani dan tinjauan gizi jamur tiram putih. *Jurnal Inovasi Pertanian* 4(2):124-130.

Trubus. 2007. Pijakan anyar jamur tiram. Jakarta: Trubus Swadaya. Hal. 21-27.

http://id.wikipedia.org/wiki/Jamur\_tiram

http://e-rara4mystudy.blogspot.com/2010/10/jamur-tiram-sebagai-pengganti-daging.html

[http://poskota.co.id/berita-terkini/2011/08/04/konsumsi-daging-warga-indonesia -rendah](http://poskota.co.id/berita-terkini/2011/08/04/konsumsi-daging-warga-indonesia%20%20%20%20-rendah).

<http://mihardjo.wordpress.com/2010/05/12/kebutuhan-protein-tubuh/>

[http://forum.meremmelek.net/showthread.php?9744-Berapa-Kebutuhan-Protein- Anda](http://forum.meremmelek.net/showthread.php?9744-Berapa-Kebutuhan-Protein-%20%20%20Anda).

1. **Daftar Riwayat Hidup**

**Ketua Pelaksana Program**

Nama : Fahri Rozi

Jenis Kelamin : Laki-Laki

NIM : 11 173 009

Tempat/ tanggal lahir : Palembang, 21 Desember 1985

Alamat : Jl. Talang Gading No. 60 A RT 28 Kel. Kalidoni Kec. Kalidoni Palembang

No. HP : 085368552216

Email : dpay13@yahoo.com

**Riwayat Pendidikan :**

1. SD : SD Negeri 161 Palembang
2. SMP : SMP Negeri 16 Palembang
3. SMA : SMK Negeri 2 Palembang
4. Masih tercatat di Universitas Bina Darma Palembang

 Semester : 2 (Genap)

**Pengalaman :**

Demikian daftar riwayat hidup dibuat untuk dibuat dengan sebenar- benarnya tanpa ada paksaan.

 Palembang, Maret 2012

 Hormat saya,

 Fahri Rozi

 **Anggota Pelaksana Program**

Nama : Daniel Guntur Aritonang

Jenis Kelamin : Laki-Laki

NIM : 11 173 026

Tempat/ tanggal lahir : Tangerang, 10 Oktober 1994

Alamat : Jl. Urif Sumiharjo No. 1703 Sekojo Palembang

N0. HP : 0821 78155960

Email : danielgunturariioz@ymail.com

**Riwayat Pendidikan :**

1.SD : SD Negeri Dadap 1 Tangerang

2.SMP : SMP Negeri 120 Jakarta Utara

3.SMA : SMK Yadika III Jakarta Barat

4.Masih tercatat di Universitas Bina Darma Palembang

 Semester : 2

**Pengalaman : -**

Demikian daftar riwayat hidup dibuat untuk dibuat dengan sebenar- benarnya tanpa ada paksaan.

 Palembang, Maret 2012

 Hormat saya,

 Daniel Guntur Aritonang

**Anggota Pelaksana Program**

Nama : Rijal Novriansyah

Jenis Kelamin : Laki-Laki

NIM : 09 173 018

Tempat/ tanggal lahir : Palembang, 4 November 1990

Alamat : Jl. Kapten Abdullah No. 28 RT. 36 RW. 11 Plaju

N0. HP : 085267117501

Email : Rijal41190@yahoo.com

**Riwayat Pendidikan :**

1.SD : SD Negeri 120 Palembang

2.SMP : SMP Negeri 20 Palembang

3.SMA : SMA Negeri 4 Palembang

4.Masih tercatat di Universitas Bina Darma Palembang

 Semester : 6

**Pengalaman : -**

Demikian daftar riwayat hidup dibuat untuk dibuat dengan sebenar- benarnya tanpa ada paksaan.

 Palembang, Maret 2012

 Hormat saya,

 Rizal Novriansyah

**Daftar riwayat hidup dosen pendamping**

**I. IDENTITAS DIRI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1. | Nama Lengkap (dengan gelar) | Ch. Desi Kusmindari, ST, MT P/ |
| 1.2. | Jabatan Fungsional | - |
| 1.3. | NIP/NIK/No. identitas lainnya | 081509261 |
| 1.4. | Tempat dan Tanggal Lahir | Jakarta, 19 Desember 1972 |
| 1.5. | Alamat Rumah | Jl. DI Panjaitan Lrg. Sikam rt13/rw 43 no 22006 Palembang |
| 1.6. | Nomor Telepon/Fax | - |
| 1.7. | Nomor HP | 081373720262 |
| 1.8. | Alamat Kantor |  Jln.Jend.A.Yani No.12 Palembang 30264 |
| 1.9. | Nomor Telepon/Fax | - |
| 1.10. | Alamat e-mail | desi\_christofora@yahoo.com |

**II. RIWAYAT PENDIDIKAN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2.1. Program: | **S1** | **S2** | **S3** |
| 2.2. Nama PT | Univ. Atma Jaya Yogyakarta | Institut Teknologi Bandung | - |
| 2.3. Bidang Ilmu | Tenik Industrri | Teknik Industri |  |
| 2.4. Tahun Masuk | 1991 | 2001 |  |
| 2.5. Tahun Lulus | 1997 | 2003 |  |

**III. PENGALAMAN PENELITIAN (bukan skripsi, tesis, maupun disertasi)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Tahun | Judul Penelitian | Pendanaan |
| Sumber  | Jml (Juta Rp) |
|  | 2010 | Kebutuhan sarjana Teknik Industri dengan *Analytical hierarcy Process* | UBD | 5 |
|  | 2010 | Pemanfaatan CPO menjadi Biodiesel | Kopertis II | 15 |

Demikianlah daftar riwayat hidup ini saya buat dengan sebenarnya dan dapat dipergunakan seperlunya.

 Dosen Pendamping

 (Ch. Desi kusmindari, ST, MT)