

Pelatihan Pengembangan Kewirausahaan Pempek Berbahan Nasi dan Jamur Tiram Putih Sebagai Pengganti Ikan Di Desa Karang Kemiri Kecamatan Belitang

(Wasiati¹)

¹ STIT Misbahul Ulum Gumawang Belitang OKU Timur Sumatera Selatan,
Email: wasiati@stitmugu.ac.id

ABSTRAK

Pempek merupakan makanan khas yang berasal dari Kota Palembang sehingga Kota Palembang dijuluki sebagai kota pempek. Pempek yang dikonsumsi bahan utamanya salah satunya adalah ikan. Ikan biasanya pada saat-saat tertentu harganya berfluktuasi dan stoknya terbatas, maka salah satu alternatifnya dalam pengembangan kewirausahaan pempek adalah dengan menggunakan nasi dan jamur tiram putih sebagai bahan pengganti ikan sehingga hal tersebut dilakukan untuk memperkenalkan dan mempromosikan usaha pempek berbahan nasi dan jamur tiram putih di desa Karang Kemiri agar dapat meningkatkan penghasilan warga.

Pengabdian ini bertujuan agar masyarakat desa Karang Kemiri memanfaatkan bahan nasi dan jamur tiram putih sebagai alternatif jika harga ikan berfluktuasi dan ketersediaannya terbatas. Metode dalam pengabdian ini adalah dalam bentuk penyuluhan dengan diberi beberapa materi terkait pelatihan pembuatan pempek berbahan nasi dan jamur tiram putih yang dilaksanakan dengan 3 tahapan antara lain persiapan pelaksanaan PKM, observasi lokasi dan pelatihan. Pelatihan terdiri dari pelatihan pembuatan pempek nasi dan jamur tiram putih, pelatihan administrasi (Pembukuan), Pelatihan tentang pengenalan bentuk kemasan dan Pelatihan tentang pengenalan pemasaran secara online.

Hasil dari pengabdian ini adalah masyarakat Desa Karang Kemiri berpartisipasi aktif dalam pelatihan pembuatan pempek dan menjadi lebih paham tentang pengolahan pangan, nilai gizi nasi serta jamur tiram putih sebagai bahan alternatif pembuatan pempek dan melaksanakan tindak lanjut hasil evaluasi, perluasan market penjualan dan inovasi produk. Kemudian beberapa saran yang dapat dilakukan adalah membuat kuesioner untuk mengukur tingkat keberhasilan program pengabdian, menggunakan sosial media, memilih tempat strategis, menjalin hubungan baik dengan pelanggan dan mengembangkan jalur distribusi intensif.

Kata kunci: pelatihan, kewirausahaan, pempek berbahan nasi dan jamur tiram

A. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Pempek adalah makanan khas Palembang yang pada awalnya dibuat dari daging ikan belida. Pempek sebagai makanan tradisional khas Palembang yang keberadaannya semakin disukai oleh hampir seluruh orang dan bisa ditemui dimana-mana, baik pada skala kecil maupun skala besar, baik di tempat yang sederhana maupun mewah. Pempek terbuat dari beberapa bahan seperti daging ikan giling, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu sebagai penambah cita rasa. Pempek diolah dengan beberapa tahapan yaitu penggilingan daging ikan, pencampuran bahan, pembentukan dan pemasakan pempek (Karneta, *et al.*, 2013). Pempek terdiri dari beberapa bentuk seperti pempek telur, pempek lenjer (kecil dan besar), pempek kapal selam, pempek pastel, pempek tahu, pempek keriting, pempek lenggang, dan pempek adaan (Alhanannasir, *et al.*, 2018). Pempek mengandung gizi seperti protein, lemak dan karbohidrat yang berasal dari ikan dan tepung tapioka. Kadar protein, lemak dan karbohidrat dapat berubah sesuai dengan proporsi daging ikan dan tapioka yang digunakan (Putra, 2005).

Kualitas pempek di pasaran ditentukan oleh jenis dan jumlah ikan yang digunakan. Ikan yang digunakan berasal dari ikan sungai maupun ikan laut. Semakin kecil persentase ikan yang digunakan, maka semakin rendah kualitas pempek tersebut. Ikan sungai yang sering digunakan sebagai bahan baku antara lain ikan belida (*Notopretus chilata*) dan ikan gabus (*Ophiocephallus striatus*). Jenis ikan laut yang digunakan adalah tengiri (*Cymbium commersoni*), ikan parang-parang dan ikan kakap. Pada prinsipnya, semua ikan air tawar dan laut bisa dipakai untuk bahan membuat pempek, tetapi ikan laut lebih amis baunya (Riana, 2006). Ikan sebagai bahan utama pempek terkadang jarang tersedia dan cukup mahal. Hal ini menyebabkan harga pempek menjadi cukup mahal (Agustini dan Nuyah, 1994). Dengan demikian, diperlukan bahan baku alternatif sebagai sumber protein yang mudah didapat, harganya dapat dijangkau masyarakat.

Salah satu bahan alternatif yang dapat digunakan sebagai pengganti bahan pembuatan pempek adalah nasi dan jamur tiram putih. Nasi dan jamur tiram harganya lebih terjangkau. Dilihat dari perkembangan zaman dengan meningkatkan kesadaran konsumen tentang makanan yang sehat, maka dilakukan usaha diversifikasi pada produk pempek yaitu pempek berbahan dasar nasi dan jamur tiram putih. Pempek nasi dan jamur tiram putih adalah pempek berbahan baku nasi dan jamur tiram putih, tepung tapioka, air dan garam yang diolah melalui beberapa tahapan yaitu penggilingan nasi dan jamur tiram, pencampuran bahan atau pembuatan adonan, pembentukan dan pemasakan.

Produk yang menjadi target pengembangan adalah Pempek berbahan nasi dan jamur tiram putih. Sedangkan target mitra adalah masyarakat ekonomi lemah yang berdomisili di desa Karang Kemiri Kecamatan Belitang Sumatera Selatan. Terpilih menjadi target mitra karena letaknya tidak jauh dari dosen yang melakukan pengabdian. Selanjutnya yang mewakili target mitra adalah ketua RT setempat.

Saat ini kebutuhan hidup semakin tinggi, pendapatan yang diterima tidak mencukupi standar hidup. Bagi masyarakat yang memiliki pendapatan dibawah standar, tentu sangat berat menjalani kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu peran dosen di Perguruan tinggi sangat dibutuhkan untuk membantu menyelesaikan masalah. Cara yang dilakukan adalah memberdayakan masyarakat yang kurang produktif secara ekonomi/sosial menjadi produktif, dengan memberikan *soft* dan *hard skill* kepada warga sebagai bekal membuka peluang usaha baru. Adapun permasalahan dari masing-masing target mitra masyarakat desa Karang Kemiri dijelaskan sebagai berikut :

a. Permasalahan mitra saat ini

Yang menjadi target mitra adalah masyarakat yang tinggal di desa Karang Kemiri Kecamatan Belitang Sumatera Selatan. Target mitra yang dimaksud adalah khusus bagi ibu rumah tangga yang kurang produktif. Alasan menjadi target mitra, karena masyarakat yang

dimaksud termasuk golongan masyarakat ekonomi lemah. Mereka memiliki pendapatan dibawah UMR. Mayoritas kepala keluarga berkerja sebagai pedagang dan buruh di sawah. Rata-rata memiliki tingkat pendidikan yang rendah, yaitu hanya sampai SD/SMP/SMA. Sulitnya mencari pekerjaan menyebabkan mereka tetap bertahan dengan pekerjaan tersebut. Untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari, istri/ibu-ibu bekerja dengan mencari upahan sebagai buruh tania tau asisten rumah tangga. Namun tidak seluruh ibu-ibu mendapat pekerjaan, karena kebutuhan pekerjanya terbatas. Tingginya kebutuhan hidup mempengaruhi kehidupan sosial.

- b. Permasalah bidang usaha Pempek berbahan nasi dan jamur tiram putih
Usaha yang dipilih oleh dosen pengabdian adalah memperkenalkan dan mempromosikan usaha pempek berbahan nasi dan jamur tiram putih. Upaya yang dilakukan adalah memperkenalkan dan mempromosikan kuliner khas masyarakat Palembang. Bahan baku Pempek berbahan nasi dan jamur tiram putih terbuat dari nasi dan jamur tiram putih, tepung terigu, tepung beras, bawang putih, telur, santan, dan garam. Tahap pertama pembuatan Pempek berbahan nasi dan jamur tiram putih dengan menghaluskan nasi dan jamur tiram putih terlebih dahulu, kemudian setelah nasi dan jamur tiram putih halus campurkan bawang putih yang telah dihaluskan, tepung terigu, tepung beras, telur, santan, garam, dan air secukupnya, selanjutnya adonan diaduk hingga tercampur rata. Sebelum direbus pempek nasi dan jamur tiram putih dimasukan terlebih dahulu dalam plastik bening ukuran 7x18 cm agar adonan pempek terbentuk. Proses perebusan dilakukan selama $\pm$ 20 menit dan setelah pempek nasi dan jamur tiram putih masak kemudian tiriskan dan pempek nasi dan jamur tiram putih siap disajikan.

2. Identifikasi Permasalahan

Permasalahannya adalah biaya produksi yang agak tinggi seperti harga ikan menyebabkan harga jual pempek berangsur naik dan omset yang diterima tidak signifikan, maka Tim pengabdian melakukan observasi terhadap harga beras dan jamur tiram putih selaku pengganti ikan.

- ❖ Dari hasil observasi dapat disimpulkan bahwa harga beras sekitar Rp 10.000/kg sedangkan harga jamur tiram putih saat ini berkisar Rp. 12.000-15.000/kg, harga yang terjangkau ini bisa dijadikan pengganti ikan sarden/ikan sungai di pasaran yang harganya sekitar Rp20.000./kg sehingga harga jual pempek berbahan nasi dan jamur tiram putih lebih murah dan terjangkau masyarakat menengah kebawah.
- ❖ Pempek berbahan nasi bisa digunakan sebagai makanan pokok sehingga masyarakat yang perekonomiannya menengah kebawah bisa mengonsumsi pempek berbahan nasi tersebut tanpa menggunakan lauk tambahan lagi, sedangkan pempek berbahan jamur tiram putih dapat dengan mudah diperoleh dari petani jamur tiram.

3. Tujuan Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memperkenalkan dan mempromosikan usaha pempek berbahan nasi dan jamur tiram putih ditempat target mitra desa Karang Kemiri sehingga menjadi makanan pengganti ikan agar dapat meningkatkan penghasilan warga sekitar. (Alimudin, A., & Yoga, 2015).

4. Manfaat Kegiatan

Program pengabdian pada masyarakat ini diharapkan para peserta dapat mengetahui cara membuat pempek berbahan nasi dan jamur tiram putih serta bisa menjualnya sebagai penghasilan tambahan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diajukan ini, terdiri 2 (dua) target yang berbeda, yaitu (1) Meningkatkan *brand image* pempek berbahan nasi dan jamur tiram putih menjadi makanan khas desa Karang

Kemiri (2) Meningkatkan perekonomian masyarakat ekonomi lemah di desa Karang Kemiri. Dimana kedua target tersebut saling bersinergi, sehingga akan menjadi tujuan akhir dari kegiatan pengabdian ini.

Selain itu juga pengabdian ini bertujuan agar nasi dan jamur tiram putih dapat dilakukan diversifikasi sebagai pengganti ikan dalam pembuatan pempek. Sedangkan manfaat dalam kegiatan pengabdian ini adalah pelaku usaha dan masyarakat desa Karang Kemiri dapat membuat pempek dari nasi dan jamur tiram putih serta memahami bahwa bahan pempek ikan dapat diganti dengan nasi dan jamur tiram sebagai salah satu alternatif jika ikan tidak tersedia atau harganya mahal.

B. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pengabdian ini adalah timbangan, baskom plastik, kompor, talenan, panci, blender, alat penggorengan, alat peniris. Bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah nasi dan jamur tiram putih, tepung tapioka, garam, air, tepung bawang putih, dan minyak goreng.

Materi Pelatihan

Adapun materi dalam pelatihan ini adalah pengetahuan tentang proses pengolahan pangan dan gizi, pengetahuan tentang bahan-bahan pempek, dan pengetahuan proses pengolahan pempek tanpa ikan.

Metode Pengabdian

Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan ini sebagai berikut.

1. Survei dan observasi

Dilakukan untuk memilih dan menetapkan lokasi pelaksanaan kegiatan, dan dipilih desa Karang Kemiri karena ada ibu-ibu usia produktif dan rata-rata memahami dan mengerti cara membuat pempek, tetapi mereka belum tahu bagaimana nasi dan jamur tiram bisa sebagai pengganti bahan pempek. Pada saat proposal ini diajukan, dosen pengabdi telah

mendapatkan persetujuan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian di lokasi mitra. Untuk memantapkan rencana tersebut, maka dosen pengabdian akan berdiskusi dengan Kepala Desa Karang Kemiri dalam menetapkan jadwal yang fix, teknis kegiatan, tempat pelaksanaan, target peserta dan program pelatihan yang akan diberikan.

2. Ceramah dan Diskusi

Pemateri memberikan ceramah tentang pengetahuan proses pengolahan pangan dan gizi, serta pengetahuan tentang bahan-bahan cuka pempek. Peserta dan pemateri melakukan diskusi pada saat materi berlangsung atau sesudah selesai materi.

3. Pelaksanaan Pelatihan

Inti kegiatan pengabdian berada pada tahap ini. Dimana dosen pengabdian akan memberikan beberapa macam pelatihan pada masyarakat desa Karang Kemiri, yaitu :

1) Pelatihan Pembuatan Pempek Nasi dan Jamur Tiram Putih :

Tujuan	: Memberikan pelatihan tentang cara membuat pempek nasi dan jamur tiram putih
Peran mitra	: Sebagai peserta pelatihan
Materi	: Teknik memilih bahan berkualitas baik serta cara membuat pempek nasi dan jamur tiram putih yang dimulai dari proses membuat adonan sampai pembungkusan
Narasumber	: Wasiati, M.Pd
Teknik	: Pemaparan materi dan Praktek langsung pelatihan
Bahan praktek	: Nasi, jamur tiram putih, bumbu, air, wadah plastik dll, Fc. Bahan pelatihan
Lama pelatihan	: 4 jam (selama 1 hari)
Indikator Keberhasilan	: Peserta dapat membuat pempek nasi dan jamur tiram

2) Memberikan Pelatihan Pencatatan Administrasi Produksi dan Penjualan Pempek Nasi dan Jamur Tiram Putih (Pembukuan)

Tujuan	:	Memberikan Pelatihan Tentang Pembukuan Sederhana
Peran mitra	:	Sebagai Peserta Pelatihan
Materi	:	Menghitung Harga Pokok Penjualan (Modal) dan Membuat Perhitungan Laporan Rugi Laba
Narasumber	:	Wasiati, M.Pd
Teknik pelatihan	:	Pemaparan Materi dan Latihan
Bahan praktek	:	Map Plastik, Pena, Note Book, Fc. Bahan Pelatihan
Lama pelatihan	:	4 Jam (Selama 1 Hari)
Indikator Keberhasilan	:	Peserta Dapat Membuat Pembukuan Sederhana

3) Pelatihan tentang Pengenalan Bentuk *Packaging Shape* (Bentuk Kemasan) :

Tujuan	:	Memberikan Sosialisasi tentang Dampak Penggunaan Nama Produk (<i>Brand Image</i>) dan Pemilihan Bentuk Kemasan (<i>Packaging Shape</i>)
Peran mitra	:	Sebagai Peserta
Materi	:	Pengetahuan Tentang Teknik Membuat Logo, Merek Dan <i>Packaging Shape</i> , HaKI
Narasumber	:	Wasiati, M.Pd
Teknik pelatihan	:	Pemaparan Materi dan Tanya Jawab Fc. Bahan
Bahan praktek	:	Sosialisasi
Lama pelatihan	:	3 Jam (Selama 1 Hari)
Indikator	:	Peserta Memahami Pentingnya Nama Merek

Keberhasilan		(<i>Brand Image</i>) dan Bentuk Kemasan (<i>Packaging Shape</i>)
--------------	--	--

4) Pelatihan Tentang Pengenalan Pemasaran Secara Online

Tujuan	:	Memberikan Sosialisasi Tentang Melakukan Pemasaran dengan Media Social dan E –Commerce (Aspek IPTEK dalam Segi Pemasaran)
Peran mitra	:	Sebagai Peserta
Materi	:	Pengetahuan tentang Cara Memasarkan Secara Online
Narasumber	:	Wasiati, M.Pd
Teknik pelatihan	:	Pemaparan Materi dan Tanya Jawab Fc. Bahan
Bahan praktek	:	Sosialisasi
Lama pelatihan	:	3 Jam (Selama 1 Hari)
Indikator Keberhasilan	:	Peserta Memahami Cara Memasarkan Produk Melalui Media Online

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Aktivitas Peserta Pelatihan

Terkait kegiatan pelaksanaan pelatihan dalam hal ini maka pemateri menyampaikan materi atau bahan-bahan pelatihan secara terstruktur, mulai dari pengetahuan tentang proses pengolahan pangan dan gizi kepada peserta sebanyak 30 orang, bagaimana memilih bahan-bahan pempek, dan terakhir materi yang sudah ditungguh-tungguh yaitu bagaimana membuat pempek tanpa ikan atau dengan menggunakan nasi dan jamur tiram putih sebagai pengganti ikan yang tetap mempunyai citarasa dan warna seperti pempek dengan bahan ikan gabus.

Dalam kesempatan ini banyak peserta yang sangat memperhatikan setiap materi yang disampaikan, dan sering terjadi diskusi saat materi berlangsung, karena bagi masyarakat desa Karang Kemiri pempek sudah

sangat dikenal, sehingga mereka sudah mengenal semua dengan produk ini. Mereka semua tertarik karena materi yang disampaikan ini adalah hal yang baru bagi mereka, karena selama ini mereka hanya tahu pempek hanya bisa dibuat dengan bahan campuran ikan, namun sekarang mereka tahu bahwa pempek dapat dibuat dengan bahan bukan dari ikan yaitu dari nasi dan jamur tiram putih, dan sumber protein pempek dari protein nabati. Pempek dapat dilakukan diversifikasi dengan nasi dan jamur tiram putih.

Pengolahan Pempek Berbahan Nasi dan Jamur Tiram Putih

Dalam kesempatan ini para peserta diinformasikan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan pempek seperti tepung tapioka, nasi dan jamur tiram putih, garam, air, bawang putih, Bahan-bahan ini pada umumnya mudah didapat, namun kepada peserta disampaikan memilih bahan-bahan yang segar dan baik, terutama untuk jamur tiram putih. Sedangkan untuk bahan-bahan lainnya seperti bawang putih, tepung tapioka, garam dipilih yang masih segar, baik, tidak rusak atau kadaluarsa.

Materi disampaikan kepada peserta, dijelaskan satu persatu tahapan pengolahan cuka pempek dan kemudian langsung dipraktekkan secara langsung oleh peserta pelatihan. Langkah-langkah nya dijelaskan di bawah ini:

1. Palatihan pembuatan pempek berbahan jamur tiram putih

Adapun cara kerja atau demonstrasi pembuatan pempek jamur tiram putih adalah sebagai berikut:

1. Jamur tiram putih dibuang bagian bawah jamur yang keras,
2. Jamur tiram putih ditimbang sebanyak 700 g,
3. Jamur tiram putih dicuci dengan air mengalir dan ditiriskan selama 20 menit,
4. Jamur tiram putih dilakukan blanching selama 5-10 menit,
5. Air yang keluar dari jamur tram putih dibuang,
6. Jamur tiram putih diblender sampai halus,
7. Jamur tiram putih halus ditambah garam sebanyak 17,5 g (2,5% dari

berat tepung tapioka) serta bubuk bawang putih 2,0% (dari berat tepung tapioka),

8. Campuran jamur tiram putih, garam dan bawang putih ditambah tepung tapioka sebanyak 700 g, caranya adalah tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit dan diuleni sampai kalis,
9. Adonan pempek dibentuk lenjeran kecil dengan panjang kira 5 cm, diameter 1 cm dan berat 25- 30 g,
10. Pempek direbus selama 10-15 menit sampai masak yang ditandai dengan pempek mengapung,
11. Ditiriskan pada suhu kamar selama 20 menit.

Selanjutnya, dari hasil evaluasi yang dilakukan terhadap peserta yang mengikuti pelatihan atau pengabdian dalam pembuatan cuka pempek, bahwa hampir 95% dari peserta dapat dan telah memahami materi penyuluhan, dan 5% mereka kurang memahami tentang teori pengolahan pangan dan gizi, sedangkan untuk proses pengolahan pempek jamur tiram putih seluruh peserta dapat memahami dan melakukannya.

2. Pelatihan Pembuatan Pempek Berbahan Nasi

Dalam hal ini maka luaran yang dihasilkan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada pelatihan pembuatan pempek berbahan nasi dapat di lihat pada tabel di bawah:

No	Kegiatan	Luaran
1	Pelatihan pembuatan pempek nasi	Produk dan sertifikat
2	Pelatihan pencatatan transaksi (pembukuan)	Sertifikat
3	Pelatihan tentang pengenalan bentuk <i>packaging</i> (bentuk kemasan) yang menarik untuk meningkatkan imege baru dari pempek nasi	Sertifikat
4	Pelatihan menggunakan alat blender plastic bungkus	Sertifikat

	dan kukus pempek nasi	
5	Menggunakan media online social media	sertifikat

Kemudian, terkait solusi dari permasalahan mitra atau masyarakat desa Karang Kemiri dapat dilakukan dengan berbagai cara misalnya membangun kelompok usaha bagi ibu-ibu rumah tangga untuk berkreasi memproduksi pempek nasi yang memiliki standar produksi, kualitas yang baik dan bentuk kemasan yang menarik, sehingga dapat bersaing dengan produk makanan khas Palembang lainnya. Adapun kegiatan yang direncanakan adalah memberikan beberapa pelatihan untuk meningkatkan *soft dan hard skill* target mitra (Seto, Andriyani & Putra, 2017), yaitu :

1. Pelatihan pembuatan pempek nasi;
2. Pelatihan pencatatan transaksi pengeluaran dan penerimaan dari pempek nasi (pembukuan).
3. Pelatihan tentang pengenalan bentuk *Packaging* (bentuk kemasan) yang menarik untuk pempek nasi.
4. Sosialisasi tentang pengurusan izin usaha.
5. Pelatihan membuat adonan pempek berbahan nasi.
6. Gambaran iptek yang akan diimplemetasikan ke mitra adalah menggunakan aplikasi grab, gojek, sosial media seperti instagram, facebook dan whatsapp.

D. PENUTUP

Berdasarkan hasil pelatihan atau pengabdian yang sudah dilakukan, dapat disimpulkan peserta dapat berpartisipasi aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan mulai dari materi teori sampai prakteknya, peserta dapat memahami tentang pengolahan pangan, tentang gizi, dan memilih bahan dan proses pengolahan pempek dengan bahan nasi maupun jamur tiram putih, dan peserta dapat melakukan praktek pengolahan pempek dengan nasi dan jamur tiram putih yang memiliki citarasa yang enak dan mengandung zat gizi nabati yang dominan. Evaluasi pelaksanaan program pengabdian menjadi dasar untuk melakukan perbaikan. Dosen pengabdian dapat memberikan kembali pelatihan

yang kurang dipahami oleh peserta, karena tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah membentuk kelompok usaha mandiri yang akan dikoordinir oleh Ketua RT. Selanjutnya, Ruang lingkup kegiatan pengabdian tidak membahas tentang market penjualan. Rencana penjualan kreasi pempek berbahan nasi dan jamur tiram akan dilakukan secara (1) Konvensional yaitu dititip kebeberapa toko (2) Online yaitu melalui aplikasi penjualan produk UMKM atau melalui media sosial yang lagi trend saat ini, kemudian produk pempek berbahan nasi dan jamur tiram saat ini memiliki satu varian (rasa asin). Untuk inovasi produk dapat dilakukan percobaan dari bentuk dan kemasan.

Program pelatihan ini sangat bermanfaat dalam upaya meningkatkan wawasan dan pengetahuan para wirausahawan dalam memproduksi Pempek Nasi dan jamur tiram putih yang keudian disarankan tahap selanjutnya adalah membuat kuesioner untuk mengukur tingkat keberhasilan program pengabdian. Kuesioner disusun berdasarkan Indikator keberhasilan. Data yang terkumpul dianalisa dengan menggunakan metode kuantitatif. Hasil analisa menunjukkan indikator apa saja yang tercapai dan yang tidak tercapai, Menggunakan sosial media, Memilih tempat strategis, Menjalin hubungan baik dengan pelanggan, Mengembangkan jalur distribusi intensif. Selain itu juga disarankan agar proses pembuatan pempek jamur tiram putih tersebut agar tetap dipertahankan zat gizi terutama zat gizi nabati agar tidak mengalami kerusakan, maka pencampuran jamur tiram putih dengan bahan-bahan pempek dilakukan dengan hati-hati dan dipanaskan atau direbus tidak terlalu lama.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Alhanannasir, Amin R., Daniel S., dan Gatot P. 2018. *Karakteristik Lama Masak dan Warna Pempek Instan dengan Metode Freeze Drying*. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (2)
- Alimudin, A., & Yoga, H. 2015. *Strategi Meningkatkan Loyalitas Pelanggan Pada Usaha Kecil Produk Makanan Ringan Di Surabaya*. *Sustainable Competitive Advantage (SCA)*, 5(1)
- Anderson, 1997. *A literature review and research Recommendation on Cassava (Manihot esculenta, Crantz)*. *Food and Agicultural Organization of Nation*,

Rome.

- Andoko, A. dan Parjimo. 2007. *Budi Daya Jamur: Jamur Kuping, Jamur Tiram, dan Jamur Merang*.
- Anita, Sumarni bayu. 2012. *Kuliner dan Kinstruksi Identitas kelokalan studi kasus tentang pempek bagi "wong Kito" di kota Palembang*. Tesis. Universitas Gajah mada. Perpustakaan Pusat UGM.
- Ariani, M. 2010. *Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Mendukung Swasembada Beras*. Prosiding Pekan Serealia Nasional
- Besra, E. 2012. *Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang*.
- Cahyana YA, Muchroddi dan M. Bakrun. 2001. *Jamur Tiram*. PT. Penebar Swadaya Bogor. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratala
- Djarajah, A.S, dan Djarajah, N.M. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius. Yogyakarta.
- Elyas, N. 2009. *Menjadi Jutawan Melalui Home Industry Aneka Olahan Ubi Kayu*. Bintang Cemerlang. Yogyakarta.
- Gunawan, AW. 2004. *Budidaya Jamur Tiram*. PT Agro Media Pustaka. Depok.
- Hardianto, F. N. 2009. *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Kriminalitas Di Indonesia Dari Pendekatan Ekonomi*. Bina Ekonomi, 13(2)
- Heryati, A., & Afriyani, F. 2017. *Pelatihan Pembukuan Dan Manajemen Koperasi Bagi Pengurus Koperasi Smpn 26 Kota Palembang*, 1(1)
- Hildayanti, S. K., & Alie, J. 2017. *Strategi Branding Usaha Kecil Industri Pempek Kelurahan 2 Ulu Dan 26 Ilir Palembang*. Jurnal Abdimas Mandiri, 1(1).
- Karneta, R., Rejo A., Priyanto G dan Pambayun R. 2013. *Analisis kelayakan Ekonomi dan Optimasi Formulasi Pempek Lenjer Sekala Industry*. Jurnal Pembangunan Manusia. 4 (3)
- Kimbal, R.W. 2015. *Modal Sosial Dan Ekonomi Industri Kecil Sebuah Studi Kualitatif*. Penerbit : Depublish, Yogyakarta.
- Murtie, A. 2015. *Pempek dan Siomay*. Cable Book. Klaten, Jawa Tengah.
- Riana. 2006. *Pengembangan Teknologi Pengolahan Bahan Dasar Pempek Cepat*

Saji dan Analisis Finansial Usahanya. Program Pascasarjana Universitas Sriwijaya, Palembang. (Tesis Tidak Dipublikasikan).

Rust, R. E. 1987. Sausage Product. Dalam: J. F. Prince dan B. S. Schweigert (Editor). *The Science of Meat and Meat Product*. Food and Nutrition Press, Inc., Conecticus.

Sanmorino, A. 2017. *Pemanfaatan Teknologi Informasi Berupa Web Based Application Pada Sektor Usaha Kecil Dan Menengah*, 1(1), 7–13. Retrieved from <http://ejournal.uigm.ac.id/index.php/PGM/index>.

SNI 01-3451-1994. *Standarisasi Tepung Tapioka*. Departemen Perindustrian. RI. Jakarta.

Sumarmi. 2006. *Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih*. *Jurnal Inovasi Pertanian*. 4 (2)

Suprapti, M.L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka, Pembuatan dan Manfaatnya*. Kanisius, Yogyakarta.

Sutomo, B. 2015. *Pempek Siomay Otak-otak Batagor*. Kawan Pustaka. Jakarta.