

BAB I PENDAHULUAN

Kebutuhan makanan setiap orang berbeda-beda tergantung pada kebutuhan yang diinginkan sehingga permintaan makanan terus mengalami permintaan yang besar. Salah satu bentuk pengelolaan pada produksi makanan yang cukup diminati dan disukai oleh masyarakat Indonesia adalah Dendeng. Dendeng biasanya terdiri dari olahan daging sapi, ayam, atau ikan. Produk olahan Dendeng ini dapat dinikmati oleh semua kalangan, baik dari usia muda hingga usia tua. Tak hanya di Indonesia, dendeng juga lazim dikonsumsi di berbagai negara baik di Asia maupun negara-negara lain. Dendeng di Amerika disebut dengan *beef jerky*. Menurut Parikesit dan Indira (2015) dendeng merupakan makanan lokal yang sudah disesuaikan dengan cita rasa Nusantara.

Menurut Parikesit dan Indira (2015) dendeng adalah daging yang di potong dengan berbagi bagian secara tipis lalu dibuang lemaknya hal ini dilakukan agar tidak terjadinya pembusukan. Dendeng merupakan pengawetan daging dari hewani yang memiliki banyak jenis varian. Jamur tiram memiliki nilai gizi yang tinggi dan juga rasa yang lezat. Selain itu, jamur tiram baik bagi kesehatan tubuh manusia. Banyak pengelola makanan yang menggunakan jamur tiram menjadi aneka ragam makanan karena berpotensi untuk kesehatan yang memiliki protein sebesar 30,4% per berat bahan kering dan jamur tiram pada kandungan kalsium yang paling rendah sekitar 33mg/100g berat bahan kering (Chang & Miles, 1997).

Menurut Muljawan dan Untung (2017) jamur tiram mengandung sembilan asam amino dimana hal tersebut manusia membutuhkan untuk kesehatan tubuhnya. Selain itu, jamur tiram juga memiliki keunggulan karena asam glutamat dan kandungan seratnya dapat membuat rasa jamur tiram tersebut ketika dimasak menciptakan cita rasa yang gurih (Ainnurohmah, 2012). Menurut Badan Pusat Statistika (2017) terjadinya peningkatan konsumsi dari bahan makanan jamur sebesar 10% dengan rata-rata untuk kebutuhan vegetarian, dan sebagainya (Kalsum, 2011).

Menurut Alviana (2016) dalam proses produksi dendeng yang dilakukan dari jenis vegetarian yaitu jamur tiram jika dimasak mirip dengan bentuk daging

dan memiliki rasa yang banyak disukai dikalangan masyarakat. Dendeng dengan bahan dasar jamur tiram merupakan sebuah inovasi yang menarik karena hal tersebut menjadi pilihan lauk masyarakat untuk orang yang menerapkan pola makan vegetarian.

Dilihat dari keberadaan Dendeng hewani yang tidak dapat dikonsumsi oleh seluruh masyarakat terutama para vegetarian salah satu alternatif agar Dendeng dapat di konsumsi oleh masyarakat secara lebih luas yaitu dengan mensubstitusi daging hewani atau ikan dengan bahan nabati. Maka dari itu munculah ide untuk memproduksi variasi Dendeng menggunakan bahan dasar nabati. Melalui diadakannya PKM (Pengabdian Kepada Masyarakat) terhadap masyarakat kampung wisata Kranggan, tim ingin mengedukasi masyarakat bahwa bahan dasar nabati dapat diolah menjadi olahan yang enak, praktis, sederhana, dan memberikan PKM (Pengabdian Kepada Masyarakat) tentang bagaimana pengelolaan Dendeng nabati.

A. Analisis Situasi

Masyarakat Kampung Wisata Kranggan Kota Tangerang Selatan secara geografis dilintasi oleh aliran sungai Cisadane tidak jauh dari pusat kota BSD (Bumi Serpong Damai), dengan keadaan alamnya yang masih alami dan asli serta mata pencaharian penduduk sebagian sebagai pelaku UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) *home* industri aneka keripik & kacang sanggrai. Masyarakat Kampung Wisata ini juga memiliki beberapa keahlian yaitu program keahlian Tata Boga dan akomodasi pariwisata.

Sasaran Kegiatan PKM ini dilaksanakan di Kampung Wisata Kranggan Kota Tangerang Selatan karena seperti yang kita ketahui banyak yang terkena imbasnya dari pandemic Covid-19 dengan begitu diadakan PKM ini semoga bisa membantu mempelajari keterampilan yang mendalam dari segi penyajian makanan, kualitas rasa, estetika, dan juga kebutuhan gizi dari berbagai hidangan Dendeng jamur tiram. Kampung Wisata Kranggan Kota Tangerang Selatan ini tergolong kedalam masyarakat ekonomi produktif. Dikatakan produktif karena Kampung Wisata Kranggan Kota Tangerang Selatan ini sudah terkenal oleh keripik dan

kacang sanggrainya untuk mendapatkan ilmu pengetahuan, pengajaran dan keterampilan baru. Sehingga masyarakat mampu untuk berkembang lebih dalam perekonomian UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) dan pariwisata dipersiapkan untuk masa mendatang sehingga dapat membantu masyarakat.

Berikut adalah foto situasi Kampung Wisata Kranggan Kota Tangerang Selatan:

GAMBAR 1

Tampak depan Masyarakat Kampung Wisata Kranggan Kota Tangerang Selatan



GAMBAR 2

Masyarakat kampung wisata keranggan melakukan kegiatan senam



GAMBAR 3

Barang UMKM yang Diperjual Belikan



B. Permasalahan Mitra

Pada saat seperti ini kita ketahui banyak sekali yang terkena dari imbas pandemi Covid-19 yang membuat terhambatnya ekonomi masyarakat selain itu diberlakukan PPKM (Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat) yang membuat tempat destinasi wisata sepi tidak ada pengunjung yang datang. Selain itu keberadaan Dendeng hewani yang pada umumnya sudah banyak dikenal oleh masyarakat sekarang ini, dan cukup digemari oleh seluruh kalangan masyarakat. Tetapi keberadaan inovasi dalam menggunakan jamur tiram yang belum banyak diketahui oleh masyarakat kampung wisata keranggan. Karena situasi pandemi yang sudah membaik menjadi pemerintah menerapkan PPKM level 1 sehingga kegiatan PKM ini dilakukan secara tatap muka langsung dan secara *offline*. Pemilihan Kampung Wisata Kranggan Kota Tangerang Selatan.

Sebagai mitra untuk melakukan PKM merupakan pilihan yang tepat karena masyarakat disini memiliki keterampilan memasak, produktif dan keinginan untuk meningkatkan ekonomi yang membuat lebih mudah mengikuti kegiatan PKM yang diselenggarakan. Diharapkan kegiatan ini dapat memberikan edukasi, keterampilan dan inovasi untuk penggunaan jamur tiram sebagai Dendeng nabati kepada masyarakat Kampung Wisata Kranggan Kota Tangerang Selatan, sehingga dapat dijadikan referensi bagi masyarakat untuk melakukan praktek, dan dapat memberikan ide bisnis terhadap UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah).