**TEKNOLOGI PENGOLAHAN JAMUR TIRAM**

Ahmad Alamsyah, Eko Basuki, Agustono Prarudiyanto, Siska Cicilia

Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

**ABSTRAK**

**Abstract:** *Mushrooms are one of the foods that are popular. One type of edible fungus is white oyster mushroom. This mushroom has a delicious taste resembling chicken meat so much liked by the public. Most mushroom farmers have not been able to process oyster mushrooms optimally. The shelf life of fresh oyster mushrooms is only 1-2 days. Therefore proper processing is needed in order to extend shelf life. Oyster mushrooms can be processed into several products such as satay, crispy mushrooms, and nuggets. This activity involved mushroom farmers and housewives in Selagalas. These activities include socialixation on types of mushroom preparations and the practice of making mushroom preparations. The activity took place well where the participants were serious about taking part in the training and could practice making satay, crispy mushrooms, and nuggets. Mushroom processing training is expected to improve skills in processing mushrooms and improve the economy of farmers and the community.*

**Keywords:** *crispy, nugget, oister mushroom,* *satay*

Jamur adalah salah satu bahan makanan yang banyak disukai oleh masyarakat. Salah satu jenis jamur yang bisa dimakan adalah jamur tiram putih. Jamur ini mempunyai rasa yang lezat menyerupai daging ayam sehingga banyak disukai oleh masyarakat. Sebagian besar petani jamur belum bisa mengolah jamur tiram dengan optimal. Umur simpan jamur tiram segar hanya 1-2 hari. Oleh karena itu diperlukan pengolahan yang tepat agar bisa memperpanjang umur simpan. Jamur tiram dapat diolah menjadi beberapa produk seperti sate, jamur *crispy*, dan nugget. Kegiatan ini melibatkan petani jamur dan ibu-ibu rumah tangga yang terdapat di Selagalas. Kegiatan ini meliputi penyuluhan jenis olahan jamur dan praktik pembutan olahan jamur. Kegiatan berlansung dengan baik dimana peserta serius mengikuti pelatihan dan bisa mempraktikkan pembuatan sate, jamur *crispy*, dan nugget. Pelatihan pengolahan jamur diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah jamur dan meningkatkan ekonomi petani dan masyarakat.

Kata kunci: crispy, jamur tiram, nugget, sate