

# PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA SUMUR PASCA PANDEMI COVID 19 DENGAN PENGELOLAAN JAMUR SAWIT MENJADI OLAHAN KERIPIK

Dr. Wilson Daud, M.Si, Afdus Samad,  
Marina Rahayu, Frans Simanullang,  
Yoga Artika, Christian, Yusheila  
Margaretha, Tri Hartati, Raya  
Susana, Meylana Nandathama,  
Wisda Wulandari, Dewi Purtuna,  
Anggrely Yesikawila, Mega Santia,  
Desi



Pengolahan jamur sawit merupakan salah satu program pengembalian ekonomi masyarakat pasca pandemic covid 19, ini mempunyai tujuan yaitu pemberdayaan ekonomi masyarakat dengan memanfaatkan limbah kelapa sawit dalam bentuk jamur yang tumbuh pada tandan kosong kelapa sawit dengan diolah menjadi camilan jamur bernilai ekonomis.



## *Alat dan Bahan*

Peralatan yang dibutuhkan dalam pelatihan antara lain: Kompor, wajan, ember, pisau, panci, saringan atau serbet, piring spatula, serok, centong, kaos tangan.

Adapun bahan yang dibutuhkan adalah jamur, Tepung terigu (Segitiga Biru), minyak goreng, bawang putih, telur, garam, royco, ketumbar, garam



## *Proses Pembuatan*

- Bersihkan jamur sawit dari sisa kotoran janjang sawit.
- Cuci jamur yang telah di potong 3 bagian.
- Rebus jamur sampai matang.
- Cuci kembali jamur yang sudah rebus
- Haluskan bumbu (bawang putih, garam, rocyo, ketumbar)
- Marinasi jamur ke dalam bumbu selama 15 menit
- Masukkan jamur yang telah di marinasi kedalam telur kocok kemudian baluri dengan tepung terigu sampai merata
- Goreng jamur di minyak panas dengan api kecil
- Angkat jamur setelah setengah mateng kemudian dinginkan
- Goreng kembali jamur yang sudah dingin di minyak panas dengan api kecil sampai matang crispy.

Hasil dari pada pelatihan yang dilakukan oleh mahasiswa KKN terhadap masyarakat sangat mendapatkan respon yang sangat baik, dengan rasa penasaran para peserta sangat semangat dalam menerima materi serta sangat memperhatikan proses pembuatan keripik jamur sawit.