

**Kode/ Nama Rumpun Ilmu
371./ Keperawatan**

**LAPORAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**PENGOLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI BAKSO
DI DESA KUOK KECAMATAN KUOK**

Oleh :

Ns. Neneng Fitria Ningsiah, S.Kep, M.Biomed

NIDN : 1030097601

Ns. Siti Hotma Siagian, M.Kep

NIDN : 1011058004

Natia Putri

NIM : 1814201221

Suci Aldriani

NIM : 1814201122

**PROGRAM STUDI SARJANA KEPERAWATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
TAHUN 2021**

HALAMAN PENGESAHAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Judul Pengabdian : Pengolahan Jamur Tiram Sebagai Bakso di Desa Kuok Kecamatan Kuok

Kode>Nama Rumpun : 371/ Keperawatan Ilmu

Pengabdian :

a. Nama Lengkap : Ns. Neneng Fitria Ningsih, M.Biomed

b. NIDN/NIP : 1030097601/096.542.008

c. Jabatan : Lector/ III d

Fungsional :

d. Program Studi : S1 Keperawatan

e. No Hp : 085265499052

f. email : nenengfn@yahoo.com

Anggota Peneliti (1) :

a. Nama lengkap : Ns. Siti Hotma Hiagian, M.Kep

b. NIDN/NIP : 1011058004

c. Program Studi : S1 Keperawatan.

Anggota Peneliti (2) :

a. Nama lengkap :

b. NIDN/NIP :

c. Program Studi :

Mitra PkM : Kelompok Wirid Pengajian

Jarak PT Ke Lokasi : 17 km

PkM

Biaya Pengabdian : Rp: 2.800.000

Mengetahui,

Bangkinang, 20 Januari 2021

Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai



(Dewi Anggriani Harahab, M.Keb)
NIP-TT 096.542.089

Ketua Peneliti

(Ns. Neneng Fitria Ningsih, M.Biomed)
NIP-TT 096.542.008

Menyetujui,

Ketua LPPM Universitas Palawan Tuanku Tambusai



Ns. Apriza, S.Kep, M.Kep

RINGKASAN

Desa Kuok merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar. Para ibu desa tersebut rutin berkumpul dalam wadah sosialita yang positif yaitu perkumpulan wirid ibu-ibu yang diadakan setiap rutin hari Kamis di musholla Al Muttaqin begitu tokoh masyarakat setempat memberikan nama untuk mesjid kebanggan masyarakat di desa tersebut. Permasalahan yang ditemukan di Desa tersebut adalah; penghasilan kelompok wirid masih rendah, belum mempunyai sumber dana tersendiri, alat sarana dan prasarana untuk menunjang produksi makanan sehat dan syarat gizi bagi masyarakat belum ada, belum mempunyai pinjaman modal untuk membuka usaha. Permasalahan lain yang tidak kalah penting adalah rendahnya pengetahuan atau bahkan tidak memiliki pengetahuan tentang pengolahan jamur tiram putih menjadi produk makanan yang bergizi dan bernilai ekonomis, diversifikasi dan pemasaran produk makanan belum ada, P IRT belum ada. Tujuan pengabdian ini adalah untuk mengembangkan olahan jamur tiram menjadi produk olahan makanan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa Kuok dan menambah keterampilan ibu-ibu

Metode pengabdian yang digunakan model *Community development*, model *Participatory Rural* (PRA), sosialisasi, dan metode pendampingan. pengabdian pengolahan jamur tiram menjadi bakso

Kata Kunci: Pengolahan Jamur Tiram, Bakso Jamur Kuah Desa Kuok

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Usaha dibidang kuliner untuk saat ini memang sedang banyak diminati oleh masyarakat apakah kuliner bergenre makanan berat atau kuliner bergenre makanan ringan atau jajanan. Jajanan sudah menjadi makanan ringan sehari-hari dan telah menjadi budaya masyarakat. Jajanan sekarang, kebanyakan masih belum memenuhi kriteria gizi yang baik. Padahal, menurut Zulaikhah (2005) dalam jurnal Kandungan Gizi Jamur Tiram diketahui bahwa jajanan yang baik dapat memberikan asupan energi (22,5%), protein (35,6%), Fe(42,1%), vitamin A (31,3%), dan vitamin C (37,3%).

Masyarakat yang mengonsumsi jajanan dipasaran dapat dikatakan tidak stabil, hal tersebut dikarenakan belum banyaknya inovasi jajanan baru yang sehat, sehingga masyarakat cepat bosan dan beralih ke makanan berat. Hal inilah yang akan membuat peluang pasar jajanan-jajanan sehat yang berinovasi baru terbuka lebar. Salah satu cara yang dapat mengalihkan perhatian masyarakat adalah membuat jajanan yang memiliki kandungan gizi tinggi, tetapi harganya dapat dijangkau masyarakat dengan pengolahan dan pengemasan yang sehat.

Ibu-ibu di desa kuok memiliki kegiatan rutin untuk bersosialisasi pada waktu wirid pengajian yang diadakan seminggu sekali yaitu pada hari Kamis ba'da ashar. Selain kegiatan wirid ibu-ibu didesa itu juga mengadakan bakti sosial yang dikoordinir oleh ibu RT. Untuk program lain yang sifatnya dapat menambah perekonomian belum nampak geliat gerakan perekonomian didesa tersebut.

Hasil perbincangan tim pengabdian Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dengan ketua Wirid Ibu-ibu pengajian Desa Kuok yaitu ibu Sungai Tonang menyampaikan bahwa, kegiatan wirid pengajian murni merupakan kegiatan keagamaan saja, mendengarkan ceramah dan tauziah dari ustazd ataupun ustazdah yang mereka undang. Belum ada kegiatan yang bersifat menghasilkan uang untuk meningkatkan perekonomian

anggota wirid khususnya dan masyarakat desa umumnya. Berdasarkan informasi yang diperoleh bahwa mata pencaharian masyarakat desa tersebut bermatapencaharian sebagai petani. Hasil kebun dari bertani hanya dijual kepasar dan kadang-kadang dijual kepengepul dengan harga yang seadanya saja. Komoditi petani jamur sendiri memang belum ada didesa tersebut sebab biaya yang diperlukan untuk membuat tanam jamur tidaklah murah, kemudian iklim untuk menunjang keberhasilan panen raya jamur didesa tersebut tidak sesuai. Olahan Jamur tiram itu sendiri belum pernah ada didesa ini, namun peminat bakwan sangat meningkat didesa tersebut.

Berdasarkan fakta tersebut jajanan inovasi bakwan jamur tiram yang diberi nama sebutan "Bakso Jamur" yang bernilai gizi tinggi dapat menjadi solusi untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat serta membuka peluang menjadi jajanan favorit baru masyarakat, karena masih minimnya produk olahan jamur. Melalui upaya pengabdian masyarakat yang merupakan salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi, maka tim pengabdian masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai sangat berkeinginan untuk memberdayakan Ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok wirid pengajian untuk mengolah jamur tiram putih agar bisa dikembangkan menjadi olahan bakso jamur tiram yang bernilai gizi tinggi. Kegiatan pengabdian ini diusulkan ke Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai agar bisa didanai sehingga tim pengabdian mampu untuk memberdayakan dan melakukan transfer ilmu dalam mengolah jamur tiram putih.

1.2 Urgensi Permasalahan Prioritas

Berdasarkan diskusi dengan mitra yaitu ibu-ibu wirid pengajian desa Sungai Tonang, maka permasalahan prioritas yang akan ditangani adalah sebagai berikut :

No	Prioritas Permasalahan
1	Penghasilan kelompok wirid pengajian desa kuok masih rendah belum mempunyai sumber keuangan tersendiri

2	Alat sarana dan prasarana guna menunjang produksi makanan sehat untuk gizi masyarakat belum ada
3	Mitra belum mempunyai pinjaman modal untuk membuka usaha
4	Pengetahuan mitra tentang pengolahan jamur tiram putih menjadi jajanan ringan yang bergizi masih rendah atau belum ada
5	Minimnya jajanan sehat dan kaya gizi yang belum mencukupi kebutuhan energi harian.
6	Jamur tiram putih kaya protein nabati dan kalori belum banyak dimanfaatkan sebagai jajanan.
7	Konsep penyajian produk yang kreatif dan ramah lingkungan sehingga meningkatkan selera konsumen.
8	Diversifikasi produk belum ada
9	Pemasaran produk belum ada
10	P IRT produk belum ada

BAB 2 SOLUSI DAN TARGET LUARAN

2.1 Solusi Permasalahan

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra maka direncanakan solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut dan target luarannya sebagai berikut :

No	Bidang	Prioritas Permasalahan	Solusi	Luaran
1.	Perekonomian	Penghasilan mitra masih rendah, belum mempunyai sumber keuangan tersendiri.	Mamberikan transfer ilmu tentang menghasilkan produk makanan yang khas dan berbahan dasar jamur tiram putih. produk ini bisa dijual kemasyarakat dijadikan sumber pendapatan mitra	Mitra mempunyai unit badan usaha pengelolaan jamur tiram putih.
2.	Sarana Dan Prasarana	Ala sarana dan prasarana untuk menunjang produksi makanan sehat untuk gizi masyarakat belum ada	Transfer ilmu untuk menunjang proses pengolahan makanan jamur tiram putih	Mitra mempunyai alat transfer IPTEK untuk menunjang kegiatan produksi
3.	Penyuluhan	Pengetahuan anggota mitra masih rendah bahkan belum ada tentang manfaat jamur tiram putih	Memberikan penyuluhan tentang manfaat jamur tiram putih kepada mitra	Terjadi peningkatan pengetahuan anggota mitra tentang jamur tiram putih
4.	Pelatihan	Diversifikasi produk makanan belum ada	Pendampingan pelatihan pengolahan jamur tiram putih menjadi	Terjadi peningkatan kemampuan anggota mitra dalam

			jajanan berupa bakwan	mengolah jamur tiram putih menjadi jajanan berupa bakwan
5.	Pemasaran dan pemberian Nama produk	Pemasaran produk belum dan nama produk belum ada	Mengajarkan cara memasarkan produk kepada anggota mitra dan memberi nama pada produk olahan jamur tiram putih	Terjadi peningkatan kemampuan anggota mitra untuk memasarkan produk dan memberi nama pada produk dengan sebutan BAJASO bakwan jamur kuah ba'so.
6.	Izin P IRT dari Dinkes	P IRT produk belum ada	Mengurus P-IRT produk ke Dinkes	Produk makanan mempunyai P-IRT dari Dinkes

2.2 Target Luaran

Tabel 2.2 Rencana Target Capaian Luaran

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian
Luaran Wajib		
1	Publikasi Ilmiah di Jurnal nasional terakreditasi/nasional ber ISSN/prociding dari seminar nasional	<i>Draf</i>
2	Publikasi pada media massa (Cetak/elektronik)	Ada
3	Peningkatan daya saing (peningkatan kualitas, kuantitas, serta nilai tambah barang, jasa atau sumber daya desa lainnya sesuai dengan jenis kegiatan yang diusulkan.	Ada
4	Peningkatan kualitas tata kelola pembangunan masyarakat desa (kelengkapan kualitas organisasi formal dan non formal/kelompok masyarakat didesa	Ada

5	Perbaikan tata nilai masyarakat (seni, budaya, social, politik, kemandirian, ketentraman, pendidikan, kesehatan)	Ada
6	Peningkatan penerapan Iptek didesa	Ada
7	Peningkatan diversifikasi produk	Ada
Luaran Tambahan		
1	Hak kekayaan Intelektual (paten, paten sederhana, hak cipta, merek dagang, rahasia dagang, desain produk industri, perlindungan varietas tanaman, perlindungan desain Topografi Sirkuit Terpadu)	Draf
2	Jasa; rekayasa sosial, metode atau system, produk/barang	Ada
3	Inovasi baru TTG	Ada

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Metode Pendekatan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PKM kelompok Wirid pengajian RT 02 RW desa Sungai Tonang dilakukan melalui beberapa pendekatan, antara lain :

1. Model *Community development* yaitu melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subjek dan objek pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
2. Model *Participatory Rural Appraisal (PRA)* yang menekankan keterlibatan masyarakat secara keseluruhan mulai dari perencanaan, dan evaluasi kegiatan (Supariatna, 2014)
3. Model yaitu pendekatan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan kepada masyarakat.
4. Model pendampingan kelompok Dasawisma dilakukan dengan menerapkan jenis penelitian dan pengembangan atau *Research and Development (R&D)*, yaitu suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada yang dapat dipertanggungjawabkan. Model penelitian desa ini melalui pendidikan, penyuluhan, pendampingan, pelatihan dan menghasilkan produk berbasis potensi lokal.

3.2 Teknis Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PKM kelompok wirid pengajian Sungai Tonang desa Sungai Tonang adalah sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan ini dilakukan untuk menginventarisasi kondisi mitra yang telah menyatakan kesediaan untuk bekerjasama. diskusi dengan pihak mitra memilih dan mengelompokkan permasalahan-permasalahan yang harus diselesaikan terlebih dahulu dan menyusun solusi pemecahan masalah. menginventarisasi kegiatan yang dilakukan secara berurutan dan dibuat jadwal yang telah disepakati.

2. Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan disepakati dengan mitra dan merujuk kepada waktu pelaksanaan yang telah ditentukan. introduksi sains, iptek, rekayasa sosial atau lainnya yang akan diterapkan setiap kegiatan yang akan dilakukan.

3. Evaluasi dan monitoring

Evaluasi dan monitoring kegiatan dilakukan secara berkala dan terjadwal dengan melibatkan ketua RT di desa kuok beserta seluruh kelompok pengajian. Pelaksanaan evaluasi akan dilakukan setelah kegiatan dilaksanakan untuk melihat pencapaian keberhasilan.

3.3 Pengolahan Jamur Tiram Putih

Resep Bakso Jamur Tiram Putih

a. Bahan-bahan untuk bakso jamur tiram putih :

1. 250 gram jamur tiram putih cuci bersih jika terdapat kotoran dan pasir setelah bersih kemudian jamur di suir-suir.
2. 2 bungkus 225 gram tepung terigu
3. 250 gr tepung Tapioka
4. 3 batang daun bawang cuci bersih kemudian diiris-iris
5. 1 Ons daun seledri cuci bersih kemudian diiris-iris
6. 1 sendok makan bawang putih halus
7. garam sesuai selera, boleh tidak pakai karena tepung sajiku sudah berasa asin.
8. air matang 250 ml
9. merica bubuk 1 sendok teh
10. minyak goreng secukupnya

b. Bahan untuk kuah ba'so :

1. Air 1500 ml
2. bawang putih 5 siung cuci bersih kemudian diiris/cincang halus
3. 1 ons daun seledri cuci bersih kemudian diiris/cincang halus
4. 3 batang daun bawang cuci bersih kemudian diiris/cincang halus
5. garam 1 sendok makan atau sesuai selera
6. 1 sendok makan minyak goreng untuk menumis bawang putih cincang

c. Cara membuat :

1. membuat bakwan jamur tiram putih : campurkan semua bahan bakso jamur dari no 1 sampai no 8 kedalam wadah/ baskom aduk sampai tercampur rata hingga bisa dibuat adonan bulat seperti bakso dan siap untuk rebus
2. Rebus bakso sampai mengapung , angkat dan tiriskan kemudian lumuri dengan minyak goreng supaya tidak lengket

d. Cara membuat kuah ba'so :

1. Masukkan 1 sendok makan minyak goreng kedalam wadah/panci kemudian tumis bawang putih yang sudah diiris halus sampai kuning kecoklatan. Api kompor sedang saja.

2. Setelah bawang berubah warna masukkan 1500 ml air dalam wadah/panci, kemudian masak hingga mendidih sempurna setelah mendidih
3. Masukkan daun bawang dan daun seledri, masak 5 menit saja untuk memastikan higienitas masakan.
4. Daun seledri dan daun bawang boleh juga tidak dimasukkan dalam panci, digunakan saat penyajian menjadi topping.
5. Koreksi rasa kuah ba'so nya. jika sudah cukup asin matikan api

e. Cara penyajian Bakso jamur kuah ba'so

1. Siapkan mangkok ukuran sedang, isi dengan 5-6 buah bakso jamur tiram
2. siram dengan kuah ba'so yang sudah matang dan masih panas
3. Jika daun seledri dan daun bawang belum dimasukkan dalam kuah ba'so, maka sajikan daun seledri dan daun bawang menjadi topping kuah ba'so.
4. siap santap.

BAB 5
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

5.1 Anggaran Biaya

Total biaya yang diusulkan adalah sebesar Rp. 2.800.000 berasal dari dana internal UPTT :

No	Kemponen	Biaya yang Diusulkan (Rp)
1.	Honorarium narasumber	500.000
2.	Bahan habis pakai dan peralatan	1.882.000
3.	ATK	300.000
4.	Lain-lain	118.000
	Jumlah	2.800.000

Belanja bahan habis pakai dan peralatan :

Komponen	Harga		Jmlh	Satuan	total harga	
	Rp.				Rp.	
Jamur Tiram Putih	Rp.	8.000	2	Ons	Rp.	16.000
Tepung bakwan crispy	Rp.	8.000	2	bungku	Rp.	16.000
sajiku				s		
Daun bawang	Rp.	4.000	2	Ons	Rp.	8.000
Daun Seledri	Rp.	8.000	2	Ons	Rp.	16.000
Bawang putih halus	Rp.	2.000	1/2	Ons	Rp.	2.000
Merica bubuk	Rp.	2.000	1	Bungk	Rp.	2.000
				us		
Minyak goreng	Rp.	30.000	2	Liter	Rp.	15.000
Bawang putih bulat	Rp.	5.000	1	Ons	Rp.	5.000
Garam	Rp.	2.000	1	Bungk	Rp.	2.000
				us		
Sewa lapak	Rp.	600.000	2	Buah	Rp.	1.200.000
Transportasi	Rp.	100.000	6	PP	Rp.	600.000
				Total	Rp.	2.800.000

5.2 Jadwal Kegiatan

PKM ini direncanakan berlangsung 3 bulan. Rencana program ini tertera pada tabel berikut ini :

No	Kegiatan	Bulan I				Bulan II				Bulan III			
1.	Persiapan pelaksanaan kegiatan dan pengurusan izin	■	■	■	■								
2.	Pertemuan dengan mitra	■	■	■	■								
3.	Penyuluhan dan pelatihan praktik pembuatan pengolahan jamur tiram putih menjadi bakwan jamur					■	■						
4.	Pembelian bahan						■	■					
5.	Riset pasar						■	■					
6.	Pembuatan kemasan						■	■					
7.	Pembuatan gerobak									■	■	■	
8.	Evaluasi dan pengolahan											■	■
9.	Laporan dan publikasi											■	■

BAB 6 HASIL

Kegiatan ini dilaksanakan dari tanggal 17 – 28 Desember 2020 mulai dari tahap persiapan sampai tahap Evaluasi tahap I pada kelompok ibu wirid pengajian di Bukit Koto Pasar Kuok, dengan uraian kegiatan sebagai berikut

A. Tahap Persiapan

Pada Tahap persiapan kegiatan pengabdian masyarakat ini terlebih dahulu yang dilakukan adalah melakukan koordinasi ulang kepada ketua RT 001 terkait dengan pelaksanaan kegiatan yang sudah pernah dibicarakan beberapa waktu yang lalu. Di dalam kesepakatan yang dihasilkan adalah waktu pelaksanaan kegiatan yang akan dibagi menjadi 2 kelompok, dengan jumlah anggota masing – masih maksimal hanya 8 orang saja. Hal ini dilakukan karena pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada kondisi pandemic, yang tidak memungkinkan untuk membuat kegiatan yang bersifat kerumunan, dengan persyaratan tetap sesuai dengan protocol Kesehatan yang berlaku

Peserta kegiatan pada tahap pertama ini dipilih ibu – ibu yang memang mempunyai bakat memasak dan mempunyai pekerjaan berjualan makanan. Tujuannya adalah untuk memudahkan proses transfer ilmu dan memahami Langkah demi Langkah yang akan dilakukan pada saat proses kegiatan.

Setelah kegiatan ditahap pertama selesai , kegiatan tahap kedua dilaksanakan oleh masing masing ibu ibu yang sudah di tunjuk pada

kelompok pertama untuk mendemonstrasikan proses pembuatan bakso jamur tiram kepada anggota yang lain secara bertahap sesuai dengan waktu dan tempat yang sudah disepakati.

Sebelum pelaksanaan kegiatan maka kelompok pengabdian telah mempersiapkan semua peralatan alat dan bahan

B. Tahap Pelaksanaan

Tahap berikutnya adalah tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan pada tanggal 18 desember 2020. Pada tahap ini adalah pelaksanaan pembuatan bakso jamur tiram dengan persiapan bahan sebahai berikut:

1. Bahan-bahan untuk bakso jamur tiram putih :
 - a. 250 gram jamur tiram putih cuci bersih jika terdapat kotoran dan pasir setelah bersih kemudian jamur di suir-suir.
 - b. 2 bungkus 225 gram tepung terigu
 - c. 250 gr tepung Tapioka
 - d. 3 batang daun bawang cuci bersih kemudian diiris-iris
 - e. 1 Ons daun seledri cuci bersih kemudian diiris-iris
 - f. 1 sendok makan bawang putih halus
 - g. garam sesuai selera, boleh tidak pakai karena tepung sajiku sudah berasa asin.
 - h. air matang 250 ml
 - i. merica bubuk 1 sendok teh
 - j. minyak goreng secukupnya

2. Bahan untuk kuah ba'so :

- a. Air 1500 ml
- b. bawang putih 5 siung cuci bersih kemudian diiris/cincang halus
- c. 1 ons daun seledri cuci bersih kemudian diiris/cincang halus
- d. 3 batang daun bawang cuci bersih kemudian diiris/cincang halus
- e. garam 1 sendok makan atau sesuai selera
- f. 1 sendok makan minyak goreng untuk menumis bawang putih cincang

3. Cara membuat :

- a. membuat bakso jamur tiram putih : campurkan semua bahan bakso jamur dari no 1 sampai no 8 kedalam wadah/ baskom aduk sampai tercampur rata hingga bisa dibuat adonan bulat seperti bakso dan siap untuk rebus
- b. Rebus bakso sampai mengapung , angkat dan tiriskan kemudian lumuridengan minyak goreng supaya tidak lengket
- c. Cara membuat kuah bakso :
 - Masukkan 1 sendok makan minyak goreng kedalam wadah/panci kemudian tumis bawang putih yang sudah diiris halus sampai kuning kecoklatan. Api kompor sedang saja.
 - Setelah bawang berubah warna masukkan 1500 ml air dalam wadah/ panci, kemudian masak hingga mendidih sempurna setelah mendidih

- Masukkan daun bawang dan daun seledri, masak 5 menit saja untuk memastikan higienitas masakan.
- Daun seledri dan daun bawang boleh juga tidak dimasukkan dalam panci, digunakan saat penyajian menjadi topping.
- Koreksi rasa kuah bakso nya. jika sudah cukup asin matikan api

4. Cara penyajian Bakso jamur kuah ba'so

- Siapkan mangkok ukuran sedang, isi dengan 5-6 buah bakso jamur tiram
- siram dengan kuah ba'so yang sudah matang dan masih panas
- Jika daun seledri dan daun bawang belum dimasukkan dalam kuah ba'so, maka sajikan daun seledri dan daun bawang menjadi topping kuah ba'so.
- siap santap.

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan di rumah ketua RT dengan menggunakan perlengkapan yg dimiliki oleh tuan rumah ditambah dengan perlengkapan yang disiapkan oleh tim PKM dari Universitas Pahlawan. Kegiatan berlangsung selama 3 jam. Yang diakhiri dengan makan Bersama hasil kegiatan yg telah di laksanakan.

BAB 7

RENCANA TAHAP BERIKUTNYA

Rencana tahap berikutnya yang akan dilaksanakan adalah melaksanakan evaluasi kegiatan yang dilaksanakan oleh ibu ibu pengajian pada kelompok pertama yang telah diberikan bimbingan proses pembuatan bakso jamur, Sesuai dengan kesepakatan pada tahap persiapan kegiatan untuk kelompok kedua dilaksanakan oleh masing masing anggota kelompok untuk menntansper ilmu kepada ibu ibu yang lain sehingga semua anggota wirid mengetahui cara membuat bakso jamur

BAB VIII

BAB 8. PENUTUP

d. Kesimpulan

1. Meningkatnya pengetahuan dan kerampilan mitra tentang pengolahan jamur tiram putih menjadi bakwan jamur
2. Mitra mampu membuat bakwan jamur kuah ba'so
3. Mitra mampu memasarkan produk dengan menggunakan gadget.

e. Saran

1. Kepada mitra ibu wirid pengajian agar dapat mengolah produk jamur tiram putih secara berkesinambungan dan memasarkan hingga keluar kota
2. kepada kepala desa Sungai Tonang agar dapat mensupport sarana dan prasarana program yang sama pada kelompok lain di desa tetangga dengan melibatkan pengabdian dari Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.

Dokumentasi pelaksanaan PKM pembuatan Jamur Tiram Putih menjadi Bakso

Jamur Kuah Ba'so

 <p>Bahan bakwan jamur</p>	 <p>Masukkan semua bahan</p>	 <p>Beri 150 ml air matang</p>
 <p>Aduk adonan sampai tercampur rata</p>	 <p>Rebus adonan</p>	 <p>Angkat jika sudah kuning kecoklatan</p>
 <p>Bahan kuah ba'so</p>	  <p>Cincang bawang putih & siapkan 2 sendok makan minyak goreng</p>	  <p>Tumis bawang putih hingga harum</p>
  <p>Masukkan 1500 ml air, masak hingga mendidih</p>	  <p>Masukkan daun bawang dan garam, koreksi rasa</p>	 <p>Tata bakwan jamur dalam mangkuk dan beri kuah ba'so, beri bawang goreng jika suka</p>