

Pada tanggal 2 Nopember 2011 bertempat di auditorium BPTP Kaltim, dilaksanakan pendampingan kawasan hortikultura untuk komoditi Jamur tiram dengan materi alih teknologi pengolahan hasil pertanian diikuti 26 orang peserta petani jamur tiram yang berasal dari Samarinda, Kutai Kertanagara, dan Balikpapan. Sebagai Narasumber adalah Ibu Sintaria Sihombing, SP. selaku PPL Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Samarinda, yang memberikan dorongan dan motivasi agar petani selaku pengusaha jamur terus menerus berupaya dan tidak patah semangat. Untuk itu Bachrian Pebriyadi, M.Si selaku peneliti dan penanggungjawab kegiatan menyampaikan BPTP Kaltim mendukung pendampingan petani jamur tiram baik teknik budidaya, pelatihan, kelembagaan, dan bibit kultur. Diskusi dengan peserta mencakup solusi yang terkait masalah teknik budidaya, pasca panen, hingga harga dan pemasaran. Hingga saat ini di Kalimantan Timur Budidaya Jamur Tiram sedang “naik daun” antara lain Balikpapan, Samarinda, Bontang, Sangata, Bulungan, Tenggarong, dengan produksi 1-10 kg per hari, dengan jumlah baglog 1000 sd 6.000. Dilanjutkan praktek pengolahan hasil jamur tiram menjadi makanan yaitu nugget, krispy jamur dan sate jamur. Acara ini dipandu oleh Karsadi, Kristina SB dan Juariah Eni D. Di akhir acara seluruh peserta mencicipi lezatan nugget, krispy dan sate jamur tiram.

SATE JAMUR

Bahan :

- jamur tiram 200 gram.
- 2 siung bawang putih sangrai dihaluskan.
- ½ sendok teh kecap manis.
- ½ sendok teh garam.
- ¼ sendok teh merica bubuk.
- Tusuk sate.

Cara membuat :

1. Jamur tiram dikukus selama lima menit
2. Jamur ditusuk seperti sate
3. Bawang putih sangrai, garam dan merica dihaluskan.
4. Lumuri jamur yang sudah ditusuk dengan bumbu yang telah dihaluskan dan diamkan 10 menit.
5. Bakar sate dan olesi kecap sate dengan kecap manis sampai matang dan berwarna kecoklatan.
6. Hidangkan sate dengan bumbu kacang atau bumbu kecap.

KRIPIK JAMUR

Teknologi Pengolahan Jamur Tiram

Oleh Bacrian P

Kamis, 01 Desember 2011 15:47

Bahan :

- Jamur segar 2 kg.
- Tepung terigu protein sedang 1 kg.
- Tepung beras 400 gram.
- Bumbu penyedap 2 bungkus (masako).
- Garam dan merica secukupnya.
- Bawang putih 150 gram.
- Minyak goreng 2 liter.
- Tepung maizena 100 gram.

Alat : Kompor, wajan, pisau, serok, peniris, baskom dan spinner.

Cara membuat :

1. Jamur ditimbang lalu dipotong-potong sesuai arah serat, tidak terlalu besar lalu dicuci bersih dan ditiriskan.
2. Dikukus selama 5 menit dengan air mendidih (sampai layu).
3. Ditiriskan lalu dibumbuin dengan bawang putih halus + garam + penyedap masako 1 bungkus + merica secukupnya.
4. Aduk dengan bahan tepung ditambah penyedap masako 1 bungkus.
5. Panaskan minyak goreng sampai panas.
6. Ambil jamur yang sudah ditepung secukupnya sesuai banyak minyaknya contoh minyak 2 liter jamurnya 150 gram.
7. Kecilkan api di saat menggoreng.
8. Goreng sampai berwarna kecoklatan dan kering.
9. Angkat dan keringkan menggunakan spinner.
10. Kripik siap dikemas.

NUGGET JAMUR

Bahan :

- Jamur tiram segar 500 gram
- Tepung terigu 100 gram
- Telur 3 butir
- 1 sendok teh merica.
- Bawang bombay 2 buah (cincang halus)
- Gula pasir 1 sdm
- Kaldu bubuk 2 bks /sesuai selera

Teknologi Pengolahan Jamur Tiram

Oleh Bacrian P

Kamis, 01 Desember 2011 15:47

- Garam secukupnya
- Tepung Panir 200 gram

Bahan pencelup : 3 butir telur dikocok rata

Cara membuatnya :

1. Jamur disuir dan dicuci bersih, lalu diperas dan dicincang kasar
2. Campur dan aduk rata semua bahan : jamur, tepung garam, kaldu, merica, gula pasir, bawang bombay.
3. Tuang dalam loyang yang dioles minyak dan dialasi plastik
4. Kukus 30 menit sampai matang, biarkan sampai dingin.
5. Potong potong sesuai selera, celupkan ke telur, gulingkan di atas tepung panir sampai rata.
6. Nugget jamur siap digoreng atau disimpan dalam freezer.



1.