

Peningkatan *Knowledges* dan *Soft Skill* Masyarakat dalam Produksi Sosis Jamur Sawit Berbasis Daging Ayam di Desa Rasau Jaya Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat

Retno Budi Lestari¹, Andri Andri², Edy Permadi³

^{1,2,3}Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura

Email: retno.budi.l@faperta.untan.ac.id

Email: andri@faperta.untan.ac.id

Email: edy.permadi@faperta.untan.ac.id

Submitted: 19-01-2026

Revised: 21-06-2026

Accepted: 30-06-2026

Abstract

Rasau Jaya Village has extensive oil palm plantation areas that produce large amounts of unused empty fruit bunches, which support the growth of oil palm mushrooms. These mushrooms contain beneficial nutrients, including protein, dietary fiber, carbohydrates, and low-fat content, making them a potential alternative food ingredient. However, the community in Rasau Jaya Village faces challenges due to limited knowledge and soft skills in processing oil palm mushrooms into value-added products. Oil palm mushrooms have functional properties that allow them to be used as a filler ingredient in sausage production, particularly when combined with animal protein sources such as chicken meat. To address this issue, the Community Service Program (PKM) implemented counseling sessions on the benefits of oil palm mushrooms and hands-on training in producing broiler chicken-based oil palm mushroom sausages. The results showed a significant improvement in community capacity. Knowledge levels increased from 20% to 100% after counseling and socialization activities, while soft skills improved from 30% to 95% following direct practice in sausage production. In conclusion, counseling and practical training effectively enhanced community knowledge and soft skills, enabling residents to process oil palm mushrooms into nutritious products, including sausages, using oil palm mushrooms as a filler ingredient.

Keywords: Knowledge, Oil palm mushroom, Sausage, Soft skills.

Abstrak

Desa Rasau Jaya memiliki banyak lahan perkebunan sawit, dimana terdapat tangkos yang tidak termanfaatkan sehingga ditumbuhi oleh jamur sawit. Jamur sawit memiliki nutrisi yang baik seperti protein, serat pangan, karbohidrat dan rendah lemak. Salah satu permasalahan di Desa Rasau Jaya yaitu rendahnya knowledge dan Soft Skill dalam mengolah jamur sawit. Jamur sawit memiliki karakteristik sebagai bahan pengisi yang dapat digunakan dalam pembuatan sosis. Metode yang digunakan dalam PKM yaitu penyuluhan tentang manfaat jamur sawit dan praktek pembuatan sosis jamur sawit berbasis daging ayam. Hasil kegiatan PKM menunjukkan bahwa knowledge masyarakat Desa Rasau Jaya mengalami peningkatan dari 20% menjadi 100% setelah penyuluhan dan sosialisasi manfaat jamur sawit serta peningkatan soft skill dari 30% menjadi 95% setelah praktek langsung pembuatan sosis jamur sawit berbasis daging ayam broiler. Berdasarkan hasil kegiatan PKM di Desa Rasau Jaya dapat disimpulkan bahwa penyuluhan dan praktek pembuatan sosis sehat dan bergizi jamur sawit berbasis daging ayam broiler dapat meningkatkan knowledge dan soft skill masyarakat dalam mengolah jamur sawit menjadi beberapa produk olahan salah satunya yaitu sosis dengan bahan pengisi jamur sawit.

Kata Kunci: Knowledge, Jamur sawit, Sosis, Soft skill.

1. PENDAHULUAN

Desa Rasau Jaya merupakan salah satu kecamatan yang ada di wilayah Kabupaten Kubu Raya, Provinsi Kalimantan Barat, dimana wilayah tersebut banyak terdapat perkebunan sawit dan pabrik pengolahan kelapa sawit. Dengan luas wilayah 211,34 Km², kecamatan Rasau Jaya dikenal sebagai salah satu pusat pertanian lahan gambut yang produktif di Kabupaten Kubu Raya (Badan Pusat Statistik, 2024). Beberapa desa di kecamatan ini telah mengembangkan usaha perkebunan kelapa sawit. Kondisi tersebut mengakibatkan banyak terdapat tandan kosong kelapa sawit (TKKS) yang merupakan hasil samping dari industri pengolahan kelapa sawit sekitar 20-23% per jumlah ton tandan buah segar (TBS) yang diolah (Agustina. et al, 2016). Tandan kosong kelapa sawit (TKKS) tidak termanfaatkan sehingga menjadi tempat tumbuh dan berkembangbiak jamur sawit.

Jamur sawit atau jamur merang (*Volvariella* sp) memiliki kandungan nutrisi yang cukup baik meliputi protein 34,24%, serat 39,83%, karbohidrat 5,47% serta rendah lemak 1,95% (% zat dalam BK) (Prasetya et al., 2019). Jamur sawit tumbuh dengan baik pada kondisi lingkungan lembab. Namun jamur sawit memiliki kelemahan yaitu mudah rusak sehingga memerlukan pengetahuan teknis

penanganan dan pengolahan lanjutan (Mustika dan Faridah, 2021). Masyarakat di Desa Rasau Jaya belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jamur sawit menjadi produk yang sehat dan bernilai ekonomis tinggi.

Peningkatan knowledge dan soft skill masyarakat dalam pengolahan jamur sawit berbasis daging ayam merupakan salah satu strategi penting dalam mendukung ketahanan pangan, peningkatan nilai tambah produk, serta pemberdayaan ekonomi masyarakat. Berbagai studi menunjukkan bahwa peningkatan knowledge dan keterampilan pengolahan pangan berperan penting dalam menjaga ketersediaan dan akses pangan melalui diversifikasi produk, pengurangan kehilangan pascapanen, serta perpanjangan umur simpan bahan pangan (Munyororo, 2025); Matera et al., 2021).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Desa Rasau Jaya dalam diversifikasi produk sosis jamur sawit berbasis daging ayam yang sehat dan bernilai ekonomis tinggi.

2. METODE PELAKSANAAN

Survei Desa Mitra bertujuan untuk mengetahui kondisi Desa

mitra yang meliputi, kondisi kondisi ketersediaan bahan dan pengetahuan masyarakat.

a. Penyuluhan dan Sosialisasi

Masyarakat berpartisipasi pada kegiatan sosialisasi potensi jamur sawit sebagai bahan pangan yang memiliki banyak nutrisi. Sebelum sosialisasi masyarakat berpartisipasi pada *pre-test* dan setelah sosialisasi mengikuti *post-test* bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan masyarakat sebelum dan sesudah sosialisasi.

b. Praktek Langsung

Masyarakat berpartisipasi aktif pada kegiatan praktek pengolahan jamur sawit berbasis daging ayam menjadi produk sosis. Masyarakat dibagi menjadi beberapa kelompok untuk membuat sosis jamur sawit berbasis daging ayam.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Rasau Jaya dimulai dengan sosialisasi dan penyuluhan tentang Peningkatan *Knowledge* dan *Soft Skill* dalam Mengolah Jamur Sawit Berbasis Daging Ayam untuk Produk Sosis dapat dilihat pada Gambar 1. Produk hewani seperti sosis dapat diolah dari sumber daging ayam yang di kombinasikan dengan sumber nabati seperti jamur sawit. Produk olahan tersebut akan menyediakan nutrisi seperti protein, karbohidrat, vitamin dan mineral yang penting bagi kesehatan tubuh. Namun sosis yang beredar dipasar sebagian besar memiliki nilai nutrisi yang kurang baik, sehingga masyarakat perlu mengetahui teknik pembuatan sosis yang aman dan sehat untuk di konsumsi.

Menurut Kurniawati et al., (2023) menyatakan bahwa banyak sosis di pasaran yang memiliki komposisi di bawah standar dan mengandung bahan sintetik zat aditif.



Gambar 1. Pembuatan Sosis Sawit

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat pada Gambar 2 menunjukkan bahwa masyarakat di Desa belum memiliki knowledge dan soft skill yang baik dalam memanfaatkan dan mengolah jamur sawit menjadi sosis berbasis daging ayam broiler. Tingkat pengetahuan masyarakat Desa Rasau Jaya mengenai manfaat jamur sawit meningkat dari 20% (pre test) meningkat menjadi 100% (post test) setelah kegiatan penyuluhan dan sosialisasi. Salah satu indikator yang cukup penting yaitu masyarakat Desa Rasau Jaya mengetahui proses pengolahan sosis yang baik dengan memanfaatkan jamur sawit dan daging ayam broiler dari 40% (pre test) menjadi 95% (post test) setelah kegiatan PKM dilaksanakan.

Setelah kegiatan penyuluhan dan sosialisasi dilanjutkan dengan praktek pembuatan sosis jamur sawit berbasis daging ayam broiler. Bahan dalam pembuatan sosis terdapat beberapa jenis seperti bahan utama meliputi daging, bahan pengisi seperti tepung atau sayur, dan bahan pengikat seperti telur, serta bahan tambahan seperti bumbu dan rempah. Salah satu sumber bahan pengisi yang banyak di Desa Rasau Jaya yaitu jamur sawit.

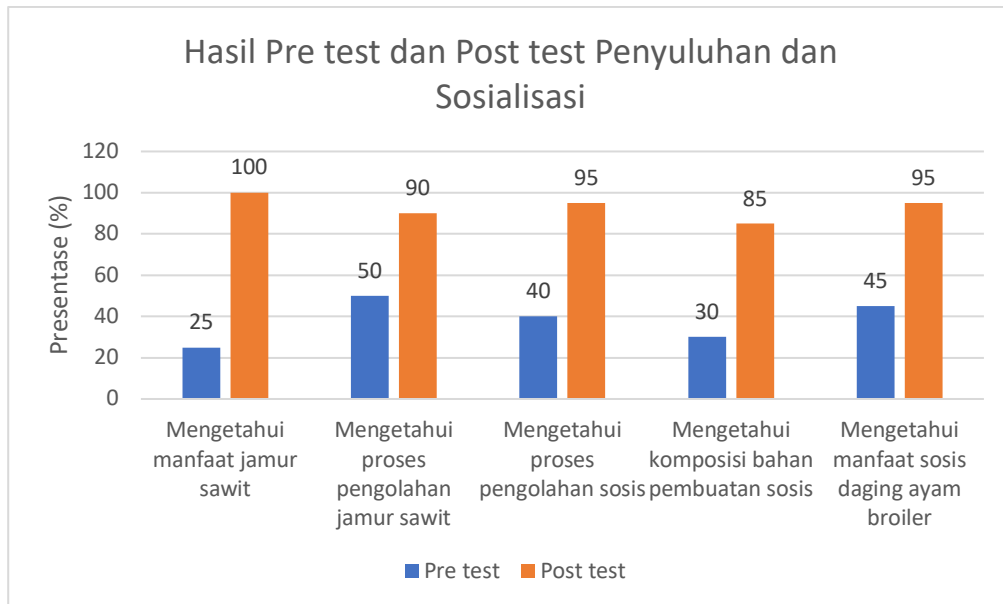
Hasil kegiatan praktek pembuatan sosis dapat dilihat pada Gambar 3 yang menunjukkan bahwa masyarakat Desa Rasau Jaya mengalami peningkatan keterampilan atau soft skill dalam

pengolahan jamur sawit menjadi produk sosis. Salah satu indikator yang cukup signifikan yaitu masyarakat Desa Rasau Jaya memiliki keterampilan teknik menyusun formulasi bahan penyusun produk sosis yang sesuai dengan SNI dari 20% (Pre Test) menjadi 100% (Post Test) setelah praktek langsung pembuatan sosis jamur sawit berbasis daging ayam.

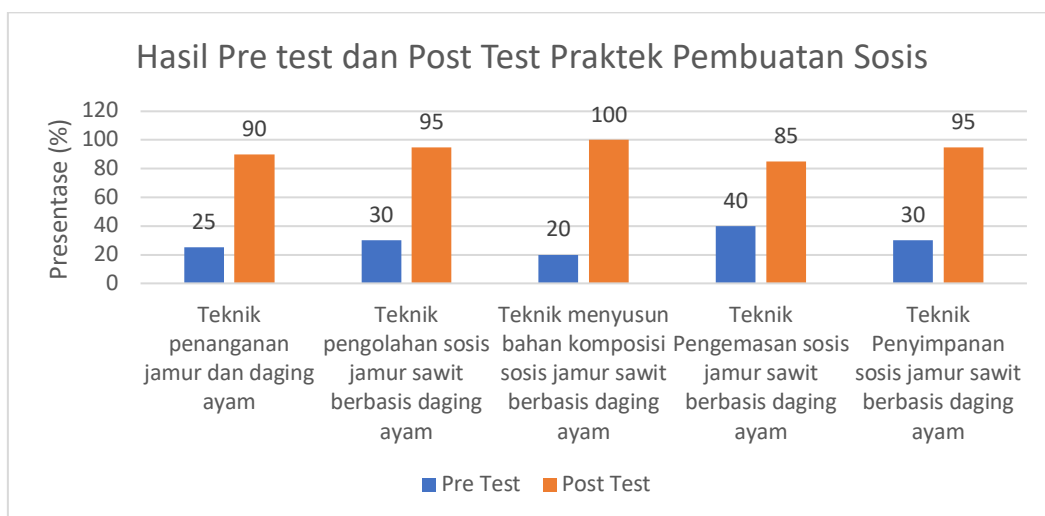
Jamur sawit yang digunakan dalam pembuatan sosis berbasis daging ayam memiliki kandungan nutrisi yang baik dan dapat memperbaiki tekstur sosis. Menurut Prasetya et al., (2019) jamur sawit atau jamur merang (*Volvariella sp*) memiliki kandungannutrisi yang tinggi akan protein 34,24%, serat 39,83%, dan karbohidrat 5,47% serta rendah lemak yaitu1,95%(% zat dalam BK). Artinya, potensi jamur sawit sangat tinggi untuk dijadikan sebagai bahan pangan yang sehat karena tinggi akan protein dan rendah lemak.

Selain penggunaan bahan pengisi yang sehat berupa jamur sawit, pada pembuatan sosis jamur sawit berbasis daging ayam menggunakan selongsong sosis berbahan kolagen. Selongsong kolagen merupakan selongsong buatan yang berasal dari kulit maupun tulang ternak yang dapat dimakan langsung (Yan et al., 2022). Penggunaan selongsong kolagen bertujuan untuk mengurangi dampak negatif penggunaan plastik pada pembuatan sosis, sehingga

menghasilkan sosis yang sehat dan tetap memiliki bentuk khas sosis.



Gambar 2. Hasil Pre Test dan Post Test Kegiatan Sosialisasi dan Penyuluhan



Gambar 3. Hasil Pre Test dan Post Test Kegiatan Praktek Pembuatan Sosis

4. PENUTUP

Berdasarkan hasil kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Rasau Jaya dapat disimpulkan bahwa penyuluhan dan praktek pembuatan sosis sehat dan bergizi jamur sawit berbasis daging ayam broiler dapat meningkatkan

pengetahuan dan soft skill masyarakat dalam mengolah jamur sawit menjadi beberapa produk olahan salah satunya yaitu sosis dengan bahan pengisi jamur sawit.

5. DAFTAR PUSTAKA

Agustina, L., Udiantoro., dan A. H.

- (2016). *Karakteristik serat tandan kosong kelapa sawit (tkks) dengan perlakuan perebusan dan pengukusan*. 41, 97–102.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Kecamatan Rasau Jaya Dalam Angka* (Yuni Oktalisa (ed.); Vol. 04). BPS Kabupaten Kubu Raya.
- Kurniawati, E., Onoyi, N. J., Yantri, O., & Windayati, D. T. dan Mursal. (2023). Pelatihan Sosis Sehat Homemade Sebagai Sumber Protein Keluarga Dan Potensi Penghasilan Tambahan Keluarga Di Kampung Bagan Kelurahan Tanjung Piayu, Sei Beduk - Batam. *J-Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(9), 6115–6120.
- Materia, V., Linnemann, A., Smid, E., & Schoustra, S. (2021). Contribution of traditional fermented foods to food systems transformation: value addition and inclusive entrepreneurship. *Food Security*, 13, 1163–1177. <https://doi.org/10.1007/s12571-021-01185-5>
- Munyoro, J. (2025). Strengthening small-scale farmers capability to enhance local food access amid disruptions. *Frontiers in Sustainable Food Systems*. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1508056>
- Mustika, S., & Faridah, A. (2021). Pengolahan Makanan Dari Jamur Sawit Di Kecamatan Sangir Balai Janggo Kabupaten Solok Selatan. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. <https://doi.org/10.25077/logista.5.2.236-240.2021>
- Prasetya, A., Apriyani, S., & Wahyudi, J. (2019). *Pengolahan Makanan Beku Berbahan Dasar Jamur Sawit sebagai Nilai Tambah di Desa Talang Jambu dan Desa Pasar Bembah Kabupaten Bengkulu Utara*. 4, 110–121.
- Yan, X., Yang, L., Zhang, Y., Han, W., & Id, Y. D. (2022). *Effect of collagen casing on the quality characteristics of fermented sausage*. 1–15. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0263389>