

PENINGKATAN KETERAMPILAN IBU RUMAH TANGGA MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN SOSIS SOLO ISI JAMUR SAWIT DI PT KHARISMA ALAM PERSADA 2

IMPROVING HOUSEWIVES' SKILLS THROUGH TRAINING IN MAKING SOSIS SOLO FILLED WITH OIL PALM MUSHROOM AT PT KHARISMA ALAM PERSADA 2

Astuti¹, Assifa Nur Rahmah¹, Devita Dwi Wulandari¹, Dwi Astin Handini¹, Noor Malasari¹, Eka Radiah^{1*}

¹ Universitas Lambung Mangkurat, Indonesia

*Korespondensi: eka.radiah@ulm.ac.id

Diterima: 29 September 2025; Disetujui: 30 April 2026; Diterbitkan: 31 Agustus 2026

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dalam memanfaatkan jamur sawit sebagai bahan pangan alternatif melalui pelatihan pembuatan sosis solo isi jamur sawit. Permasalahannya adalah di wilayah masyarakat banyak sekali tumbuh jamur sawit terutama di musim hujan, tetapi masyarakat belum mengetahui dan belum memiliki keterampilan untuk memanfaatkan jamur sawit ini sebagai bahan pangan bernilai tambah. Jamur sawit merupakan sumber daya lokal yang berpotensi diolah menjadi produk bernilai ekonomi, salah satunya diolah menjadi produk bernilai ekonomi, salah satunya sosis solo isi jamur sawit yang layak dipasarkan. Pelatihan dilaksanakan di PT Kharisma Alam Persada 2 dengan sasaran ibu rumah tangga yang tinggal di lingkungan perusahaan. Metode yang digunakan adalah service learning dengan pendekatan partisipatif, meliputi persiapan, penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memahami proses pembuatan sosis solo isi jamur sawit, mulai dari persiapan bahan, teknik pengolahan, hingga pengemasan. Evaluasi menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dan munculnya minat untuk mengembangkan produk sebagai usaha rumah tangga. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong pemanfaatan jamur sawit sebagai produk inovatif bernilai ekonomi di masyarakat.

Kata kunci: jamur sawit, penyuluhan, keterampilan, ibu rumah tangga, sosis solo

ABSTRACT

This community service activity aims to improve the skills of housewives in utilizing oil palm mushrooms as an alternative food ingredient through training in making Solo sausages filled with oil palm mushrooms. The problem is that oil palm mushrooms grow abundantly in the community area, especially during the rainy season, but the community does not yet know and does not yet have the skills to utilize these oil palm mushrooms as a value-added food ingredient. Oil palm mushrooms are a local resource that has the potential to be processed into products with economic value, one of which is processed into products with economic value, one of which is Solo sausages filled with oil palm mushrooms that are suitable for the market. The training was held at PT Kharisma Alam Persada 2, targeting housewives living in the company environment. The method used was service learning with a participatory approach, including preparation, counseling, demonstrations, and direct practice. The results of the activity showed that participants understood the process of making Solo sausages filled with oil palm mushrooms, from material preparation, processing techniques, to packaging. Evaluation showed an increase in participants' skills and the emergence of interest in developing the product as a household business. This activity is expected to encourage the use of oil palm mushrooms as an innovative product with economic value in the community.

Key words: oil palm mushrooms, counseling, skills, housewives, sosis solo

I. PENDAHULUAN

Kelapa sawit dikenal sebagai tanaman industri yang memiliki manfaat hampir di semua bagiannya. Buah sawit menghasilkan CPO dan PKO yang dapat diolah menjadi bahan makanan, kosmetik, hingga biodiesel. Limbah cair POME dimanfaatkan sebagai biogas, pelepah dan daun digunakan sebagai pupuk hijau, batang dapat diolah untuk furnitur dan bioetanol, sementara cangkang dan serabut dijadikan bahan bakar biomassa (PASPI, 2025). Selain itu, tandan kosong (TKKS) juga bernilai guna sebagai kompos, bahan pulp, serta media tumbuh jamur sawit yang dapat dipanen pada stadium kancing sebagaimana jamur merang (Putri *et al.*, 2025).

Diversifikasi produk turunan sawit juga mendapat perhatian serius dari pemerintah. Melalui kerja sama antara Kementerian Perindustrian dan Badan Pengelola Dana Perkebunan Kelapa Sawit (BPDPKS), dilakukan promosi pemanfaatan berbagai produk hilir sawit, mulai dari oleokimia, surfaktan, hingga stearin untuk kebutuhan industri makanan maupun non-pangan. Upaya ini menunjukkan bahwa hilirisasi sawit tidak hanya berorientasi pada ekspor CPO, tetapi juga diarahkan untuk memperluas basis produk bernilai tambah yang mendukung industri dalam negeri (BPDPKS, 2022).

Ibu rumah tangga memegang peran kunci dalam memperkuat perekonomian keluarga, meskipun pada praktiknya masih banyak yang mengalami hambatan dalam mengakses pelatihan keterampilan produktif. Keterlibatan perempuan dalam kegiatan pemberdayaan terbukti memiliki keterkaitan erat dengan kemampuan keluarga dalam meningkatkan kondisi ekonominya. Melalui program pelatihan kewirausahaan, perempuan mendapatkan kesempatan untuk mengembangkan keterampilan dasar usaha sekaligus memperluas jaringan sosial dan ekonomi. Dengan demikian, mereka mampu menghasilkan pendapatan tambahan yang dapat memperkuat kemandirian ekonomi keluarga. Pelatihan kewirausahaan berbasis pembelajaran partisipatif tidak hanya meningkatkan motivasi dan jiwa kewirausahaan, tetapi juga memberikan pengalaman praktis dalam memanfaatkan teknologi digital, seperti pemasaran produk melalui media sosial. Peningkatan kapasitas ini penting karena membuka peluang perempuan untuk berperan aktif sebagai pelaku usaha sekaligus penggerak ekonomi rumah tangga. Dengan demikian, pemberdayaan perempuan melalui pelatihan kewirausahaan dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat (Hanifa *et al.*, 2021).

Di lingkungan PT Kharisma Alam Persada 2, sebagian besar ibu rumah tangga belum memiliki sumber penghasilan tambahan. Situasi ini membuka peluang untuk menyelenggarakan program pemberdayaan yang berfokus pada pengolahan bahan pangan lokal. Salah satu komoditas yang berpotensi adalah jamur sawit, yang tumbuh secara alami di sekitar pokok kelapa sawit. Jamur ini memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, antara lain protein sebesar 34,24 %, serat 39,83 %, karbohidrat 5,47 %, dan lemak rendah sebesar 1,95 % sebagaimana ditemukan dalam penelitian di Desa Talang Jambu dan Desa Pasar Bombah, Kabupaten Bengkulu Utara (Prasetya *et al.*, 2019). Kandungan nutrisi tersebut menjadikan jamur sawit potensial sebagai bahan pangan sehat yang dapat diolah menjadi berbagai produk olahan modern. Sayangnya, meskipun tersedia melimpah di sekitar perkebunan kelapa sawit, jamur ini masih jarang dimanfaatkan secara optimal sehingga belum memiliki nilai ekonomi yang signifikan.

Inovasi yang diusulkan dalam program ini adalah pengembangan *sosis solo* dengan isian jamur sawit. Sosis solo pada umumnya dibuat dari kulit lumpia yang diisi daging, kemudian digoreng, dan dikenal luas sebagai jajanan tradisional. Adaptasi resep dengan menggunakan jamur sawit sebagai pengganti utama daging tidak hanya menghadirkan variasi rasa baru, tetapi juga memberikan alternatif makanan sehat berbasis nabati yang sejalan dengan tren *plant-based food*. Penelitian terbaru juga menunjukkan bahwa penggunaan jamur sawit dalam formulasi pangan olahan, seperti bakso, dapat meningkatkan kandungan protein sekaligus menghasilkan tekstur produk yang lebih lembut (Rosianti *et al.*, 2024). Dengan demikian, pengolahan jamur sawit menjadi produk pangan inovatif memiliki potensi besar untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal serta membuka peluang usaha rumah tangga.

Berdasarkan uraian tersebut, tujuan kegiatan pengabdian ini adalah: (1) memberikan pelatihan kepada ibu rumah tangga di sekitar PT Kharisma Alam Persada 2 mengenai teknik pengolahan jamur sawit menjadi sosis solo; (2) meningkatkan keterampilan dan motivasi berwirausaha ibu rumah tangga; serta (3) membuka peluang usaha rumah tangga berbasis sumber daya lokal yang berkelanjutan.

II. METODE

Lokasi dan Partisipan Kegiatan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada Minggu, 24 Agustus 2025 di Masjid Lama perumahan Lukut PT Kharisma Alam Persada 2, Kabupaten Tapin, Kecamatan Candi Laras Selatan, Desa Baringin. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada pertimbangan aksesibilitas, ketersediaan fasilitas, serta kedekatan dengan komunitas sasaran. Ruang di masjid dipandang representatif karena mampu menampung peserta dan memberikan suasana kondusif untuk proses belajar berbasis partisipasi.

Peserta kegiatan berjumlah sembilan orang ibu rumah tangga yang merupakan istri karyawan perusahaan. Mereka dipilih melalui rekomendasi pihak perusahaan dengan kriteria utama belum memiliki usaha sampingan, sehingga intervensi diharapkan dapat memberi manfaat nyata bagi peningkatan keterampilan sekaligus memperkuat ekonomi keluarga. Keterlibatan perempuan dipandang strategis, mengingat ibu rumah tangga berperan penting dalam pengelolaan pangan keluarga dan memiliki potensi besar untuk menjadi pelaku usaha mikro berbasis sumber daya lokal.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pelatihan meliputi: kompor, wajan, spatula, piring saji, baskom, sendok, pisau, dan alat tulis untuk pencatatan. Bahan yang dipakai adalah jamur sawit sebagai bahan utama, kulit lumpia, daging ayam, bumbu rempah (bawang putih, bawang merah, kemiri, serai, daun jeruk, daun salam, jahe, lada, ketumbar), santan, minyak goreng, tepung terigu, merica, garam, penyedap rasa, gula, telur, bihun, dan pelengkap lain sesuai kebutuhan. Pemilihan bahan ini tidak hanya menyesuaikan dengan resep sosis solo tradisional, tetapi juga mengedepankan kearifan lokal dan potensi substitusi jamur sawit sebagai bahan pangan inovatif.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Dalam upaya mengatasi permasalahan keterbatasan keterampilan ibu rumah tangga dalam memanfaatkan potensi lokal jamur sawit, disepakati penggunaan pendekatan *service learning* yang diintegrasikan dengan pendekatan partisipatif dan pemberdayaan masyarakat (*community development*). Metode ini dipilih karena mampu mengintegrasikan pembelajaran teoritis dan pengalaman praktis dalam komunitas, sehingga peserta tidak hanya mendapat pemahaman konseptual mengenai kepemimpinan dan manajemen organisasi, tetapi juga dapat langsung mengaplikasikan keterampilan tersebut dalam kegiatan berbasis komunitas (Muslim *et al.*, 2025).

Pelatihan dilakukan secara luring dengan model pembelajaran tiga ranah. Pada aspek kognitif, peserta mendapat materi tentang potensi gizi dan ekonomi jamur sawit serta peluang usaha sosis solo. Pada ranah afektif, ditanamkan kesadaran akan nilai ekonomi sumber daya lokal untuk membangkitkan minat berwirausaha. Pada ranah psikomotorik, peserta mempraktikkan tahapan produksi sosis solo isi jamur sawit, mulai dari pengolahan bahan hingga penggorengan. Secara teknis, metode pengolahan yang diperkenalkan adalah *deep frying*, karena menghasilkan kematangan merata dan tekstur renyah. Alternatif *pan frying* juga dikenalkan agar peserta memiliki opsi sesuai kondisi rumah tangga. Perbandingan ini memberi fleksibilitas dan pemahaman tentang kualitas produk.

Tahapan Kegiatan

Tahap persiapan mencakup koordinasi dengan perusahaan dan tokoh masyarakat, penyediaan alat-bahan, serta penentuan peserta. Kegiatan dilanjutkan dengan pembukaan berupa sambutan, pengenalan, dan penyampaian tujuan. Sesi ini dimulai dengan penyuluhan tentang gizi jamur sawit, prospek usaha, dan strategi pemasaran sederhana. Selanjutnya fasilitator melakukan demonstrasi teknik pembuatan sosis solo, kemudian peserta melakukan praktik mandiri dengan bimbingan. Setelah praktik, diadakan diskusi reflektif untuk berbagi pengalaman, kesulitan, dan ide pengembangan usaha. Pada tahap penutupan, dilakukan refleksi akhir, tanya jawab, serta dokumentasi produk yang dihasilkan. Alur kegiatan berlangsung sistematis mulai dari identifikasi masalah, perencanaan, penyuluhan, demonstrasi, praktik mandiri, diskusi reflektif, evaluasi, hingga penyusunan rencana tindak lanjut.

Evaluasi dan Analisis Data

Evaluasi dilakukan melalui observasi partisipatif dengan menilai ranah kognitif, afektif, dan psikomotorik. Ranah kognitif diukur lewat tanya jawab sebelum dan sesudah penyuluhan. Ranah afektif dilihat melalui wawancara singkat dan diskusi reflektif terkait motivasi berwirausaha. Ranah psikomotorik diamati langsung saat praktik, meliputi keterampilan menggulung, kematangan produk, dan cita rasa. Data dianalisis secara deskriptif komparatif antara kondisi sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil menunjukkan

perubahan signifikan: sebelumnya peserta belum pernah mengolah jamur sawit menjadi produk bernilai jual, sedangkan setelah pelatihan mereka mampu memproduksi sosis solo isi jamur sawit secara mandiri dan menyatakan minat untuk mengulanginya di rumah.

Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan kegiatan ini tercermin dari beberapa aspek, antara lain meningkatnya pengetahuan peserta tentang gizi dan potensi ekonomi jamur sawit, bertambahnya keterampilan teknis dalam mengolah jamur sawit menjadi produk pangan dengan kualitas layak konsumsi, serta tumbuhnya motivasi untuk mengembangkan usaha berbasis sumber daya lokal. Selain itu, adanya komitmen tindak lanjut baik dari peserta maupun dukungan perusahaan sebagai mitra menunjukkan potensi keberlanjutan program di masa mendatang.

Sebagai tindak lanjut, peserta didorong untuk membentuk kelompok kecil yang berfokus pada produksi olahan jamur sawit secara berkelanjutan. Fasilitator, yang merupakan ibu rumah tangga dan telah berhasil menjalankan usaha sosis solo secara mandiri, juga memberikan pendampingan lanjutan berupa konsultasi terkait variasi resep, teknik pengemasan yang menarik, hingga strategi pemasaran produk melalui media sosial dan jaringan komunitas lokal. Dengan demikian, program ini tidak berhenti pada pelatihan semata, melainkan diarahkan pada pembentukan ekosistem usaha kecil berbasis pangan lokal yang berpotensi memperkuat ekonomi rumah tangga serta mendukung diversifikasi pangan di wilayah perkebunan sawit.

Penutup

Melalui pendekatan yang holistik dan aplikatif ini, pelatihan tidak hanya berhasil menghasilkan produk inovatif berbasis sumber daya lokal, tetapi juga telah memberikan pemahaman mendalam mengenai prinsip pengolahan pangan, dampak pemilihan teknik memasak terhadap kualitas akhir produk, serta membuka wawasan akan peluang usaha rumahan yang dapat berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan keluarga.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan sosis solo berbahan dasar jamur sawit berlangsung pada hari Minggu, tanggal 24 Agustus 2025. Lokasi yang dipilih adalah Masjid Lama yang terletak di kawasan perumahan lukut Kharisma Alam Persada 2, yang menyediakan suasana yang nyaman dan kondusif untuk belajar. Sebanyak 9 orang peserta, yang merupakan ibu rumah tangga dan para istri dari karyawan perusahaan, hadir dengan antusiasme tinggi untuk mengikuti seluruh rangkaian acara.

Kegiatan secara resmi dimulai pada pukul 10.00 waktu setempat (WITA). Acara pembukaan diawali dengan doa bersama untuk kelancaran kegiatan, dilanjutkan dengan sambutan hangat dari perwakilan perusahaan yang menyatakan dukungan penuh terhadap inisiatif pemberdayaan masyarakat ini. Selanjutnya, tim mahasiswa yang menjadi fasilitator memaparkan materi presentasi singkat namun komprehensif mengenai potensi ekonomis dan gizi jamur sawit sebagai bahan pangan alternatif yang belum banyak dimanfaatkan, serta menjelaskan prospek pengembangannya menjadi peluang usaha rumahan yang menjanjikan.

Seluruh rangkaian kegiatan berjalan lancar sesuai dengan agenda yang telah disusun. Peserta menunjukkan keterlibatan aktif dan minat yang besar selama kegiatan berlangsung. Pada tahap penyuluhan awal, tim mahasiswa memberikan materi mengenai potensi jamur sawit sebagai bahan pangan alternatif yang bernilai gizi dan memiliki peluang ekonomi. Materi ini penting karena sebagian besar peserta selama ini belum mengetahui bahwa jamur sawit dapat diolah menjadi produk pangan yang sehat, bernilai jual, dan mampu mendukung diversifikasi pangan di masyarakat.

Pada sesi demonstrasi, tim mahasiswa secara sistematis memeragakan tahapan pembuatan sosis solo isi jamur sawit. Proses dimulai dari pengenalan bahan baku, persiapan jamur sawit sebagai isian utama, pencampuran bumbu dan adonan, hingga proses pengisian kulit lumpia dan teknik penggorengan yang benar. Seluruh tahapan ditunjukkan dengan detail agar mudah dipahami. Setelah itu, peserta diberikan kesempatan untuk mencoba secara langsung dengan didampingi mahasiswa. Proses praktik secara langsung ini memberikan pengalaman belajar yang lebih bermakna karena peserta dapat merasakan langsung kendala yang muncul di lapangan, sekaligus belajar cara mengatasinya dengan bimbingan instruktur.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mayoritas peserta mampu mengikuti tahapan pembuatan sosis solo dengan baik. Walaupun pada awalnya masih terdapat kesulitan, seperti adonan yang terlalu kental, cara menggulung kulit lumpia yang kurang rapi, atau teknik menggoreng yang belum menghasilkan warna merata, namun melalui arahan dan koreksi, peserta dapat memperbaiki kesalahan tersebut. Produk

akhir yang dihasilkan pun cukup memuaskan, baik dari segi cita rasa maupun tekstur. Keberhasilan ini menumbuhkan rasa percaya diri peserta bahwa mereka mampu mengolah jamur sawit menjadi produk yang menarik dan layak konsumsi.

Antusiasme peserta terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan, terutama mengenai variasi resep, hingga strategi pemasaran jika produk ini dijadikan usaha rumahan. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan tidak hanya memberikan pengetahuan teknis, tetapi juga memunculkan semangat kewirausahaan. Beberapa peserta bahkan menyampaikan rencana untuk mencoba kembali resep ini di rumah bersama keluarga, dengan tujuan memasarkan produk dalam skala kecil di lingkungan sekitar.

Secara umum, kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat. Dari aspek pengetahuan, peserta memahami bahwa jamur sawit yang selama ini dianggap limbah ternyata memiliki manfaat besar. Dari aspek keterampilan, mereka mampu mengolah bahan tersebut menjadi produk pangan olahan. Dari aspek ekonomi, peluang usaha berbasis jamur sawit terbuka luas, terutama karena ketersediaan bahan baku yang melimpah di sekitar perkebunan kelapa sawit. Kondisi ini menjadikan produk sosis solo jamur sawit sebagai alternatif usaha rumah tangga dengan modal rendah, tetapi berpotensi memberikan keuntungan yang stabil.

Pengolahan sosis solo jamur sawit ini membantu memanfaatkan sumber daya alam yang ada untuk menghasilkan produk yang menguntungkan. Karena kegiatan ini, sosis jamur sawit yang awalnya kurang diminati berubah menjadi makanan yang lebih menarik dan disukai oleh semua kalangan masyarakat, baik anak-anak maupun dewasa. Rasa khasnya yang lembut dan lunak membuatnya menjadi makanan yang dapat diterima oleh semua orang.

Selain itu, kegiatan ini juga berkontribusi terhadap pemberdayaan perempuan, khususnya ibu rumah tangga, untuk lebih mandiri secara ekonomi. Dengan keterampilan yang diperoleh, mereka tidak hanya berperan dalam memenuhi kebutuhan pangan keluarga, tetapi juga berpotensi menjadi pelaku usaha mikro yang dapat meningkatkan kesejahteraan rumah tangga. Dampak sosial dari kegiatan ini juga terlihat pada tumbuhnya semangat kebersamaan di antara peserta, yang saling mendukung dalam proses belajar dan berbagi pengalaman.

Berdasarkan data hasil kuisioner peserta pelatihan yang disebarkan oleh tim mahasiswa menunjukkan bahwa sebenarnya 100% peserta pelatihan sudah mengetahui jamur sawit. Hasil kuisioner yang menanyakan manfaat kegiatan yang dilakukan terhadap peserta ternyata 100% peserta menjawab bahwa kegiatan yang dilakukan memberi manfaat, dan peserta termotivasi untuk mencoba membuat sosis solo.

Tabel 1. Hasil pengukuran tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan pengolahan sosis solo

No	Uraian	Persentase Jawaban Peserta Sebelum Pelatihan		Persentase Jawaban Peserta Sesudah Pelatihan		Peningkatan (%)
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1	Apakah ibu tahu jamur sawit?	100%	0%	100%	0%	100%
2	Apakah ibu tahu cara mengolah jamur sawit menjadi berbagai olahan produk seperti sosis solo?	0%	100%	100%	0%	100%
3	Apakah ibu tahu bahwa jamur sawit banyak manfaat?	20%	80%	100%	0%	80%
4	Menurut ibu kegiatan sosialisasi dan praktek seperti ini bermanfaat bagi masyarakat	100%	0%	100%	0%	100%
5	Apakah ibu bisa membuat sosis solo setelah mengikuti pelatihan?	0%	100%	100%	0%	100%

Keterangan: Pengolahan Data Primer, 2025

Berdasarkan hasil pengukuran pada Tabel 1, pelatihan pembuatan sosis solo berbahan dasar jamur sawit menunjukkan dampak yang sangat positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Sebelum pelatihan, hanya 20% peserta yang mengetahui bahwa jamur sawit memiliki banyak manfaat dan tidak ada peserta yang memahami cara pengolahan jamur sawit menjadi produk olahan seperti sosis solo. Setelah pelatihan, seluruh peserta (100%) telah mengetahui manfaat

jamur sawit, memahami teknik pengolahannya, serta menyatakan mampu mempraktikkan pembuatan sosis solo secara mandiri. Peningkatan pengetahuan pada tiap aspek mencapai 80%–100%, menunjukkan efektivitas metode pelatihan.



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan

Antusiasme peserta juga terlihat sangat tinggi selama kegiatan berlangsung. Seluruh peserta (100%) menyatakan bahwa kegiatan sosialisasi dan praktik seperti ini bermanfaat bagi masyarakat. Ketertarikan dan semangat peserta tampak dari keaktifan mereka dalam bertanya, berdiskusi, serta mencoba setiap tahapan pembuatan sosis solo. Tingginya minat ini menjadi indikasi bahwa pelatihan tidak hanya memberikan pengetahuan dan keterampilan baru, tetapi juga memotivasi peserta untuk mengembangkan pemanfaatan jamur sawit sebagai bahan pangan sehat sekaligus peluang usaha. Dengan demikian, pelatihan ini berpotensi mendukung peningkatan ekonomi rumah tangga dan pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk pangan berbasis jamur sawit.

IV. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan sosis solo berbahan dasar jamur sawit berhasil mencapai sasaran utamanya, yakni meningkatkan kemampuan ibu rumah tangga dalam mengolah sumber daya lokal menjadi produk bernilai ekonomi. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pengetahuan tentang kandungan gizi jamur sawit sekaligus keterampilan praktis dalam pengolahannya. Selain itu, para ibu menunjukkan dorongan untuk memanfaatkan keterampilan tersebut sebagai peluang usaha yang dapat menambah pendapatan keluarga. Dampak positif juga terlihat pada bertambahnya peran perempuan dalam memperkuat ekonomi rumah tangga serta tumbuhnya kesadaran akan pemanfaatan pangan lokal secara berkelanjutan. Untuk pengembangan selanjutnya, program serupa perlu dilaksanakan secara berkesinambungan dengan melibatkan lebih banyak peserta serta pendampingan pada aspek pengemasan, pemasaran digital, dan akses permodalan. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga mendorong terbentuknya ekosistem usaha kecil yang mandiri dan berdaya saing di tingkat lokal.

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang terkait atas terselenggaranya kegiatan ini. Ucapan yang sama kami sampaikan kepada tim pelaksana dan mitra PT Kharisma Alam Persada 2, serta pihak-pihak terkait khususnya kepada seluruh ibu rumah tangga di PT Kharisma Alam Persada 2 di wilayah Desa Baringan, Kecamatan Candi Laras Selatan, Kabupaten Tapin yang telah berpartisipasi aktif dan memberikan dukungan penuh selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pengelola Dana Perkebunan Kelapa Sawit. (2022). *Kemenperin dan BPD PKS promosikan diversifikasi pemanfaatan produk turunan sawit dan halal produk turunan sawit di Jawa Timur*. <https://www.bpdp.or.id/kemenperin-dan-bpdpks-promosikan-diversifikasi-pemanfaatan-produk-turunan-sawit-dan-halal-produk-turunan-sawit-di-jawa-timur>

- Hanifa, L., Firman, Herlina, & Rizal. (2021). Pemberdayaan perempuan dalam pelatihan kewirausahaan untuk mendorong kemandirian ekonomi keluarga. *Community Empowerment*, 6(10), 1829–1836. <https://doi.org/10.31603/ce.5238>
- Muslim, M., Amdahurifky, & Pratama, F. A. (2025). PEMBERDAYAAN REMAJA MASJID MELALUI PENINGKATAN KAPASITAS LEADERSHIP DENGAN METODE SERVICE-LEARNING DI KECAMATAN KOTO TANGAH. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 9(1), 250–259. <https://doi.org/10.47604/integritas.v9i1.25046>
- PASPI. (2025). INOVASI DIVERSIFIKASI BIOENERGI BERBASIS SAWIT UNTUK SUBSTITUSI ENERGI FOSIL. *Journal Analysis of Palm Oil Strategic Issues*, 5(2), 9–20. <https://palmoilina.asia/jurnal-kelapa-sawit/bioenergi-berbasis-sawit/>
- 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. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 4(2), 110–121. <https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/japi/article/view/1440>
- Putri, W. C., Satriawan, M., Permata, L. D., & Rohim, A. (2025). Pengolahan Sosis dari Jamur Sawit sebagai Upaya Diversifikasi Olahan Pangan Di Desa Pondok Kubang Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Dahasen Mengabdi*, 4(2), 129–134.
- Rosianti, E., Arif, H. M., & Prasetya, A. (2024). KARAKTERISTIK MUTU BAKSO JAMUR SAWIT DENGAN VARIASI KONSENTRASI JAMUR SAWIT (*Volvariella volvacea*) DAN TEPUNG MOCAF (Modified cassava flour). *AGRIOVET*, 6(2), 169–186. <https://ejournal.kahuripan.ac.id/index.php/agriovet/article/download/1072/785>