

# HIPSI

## Mengenal Produk Olahan Jamur Tiram Krispi dan Teri Balado Khas PKBM Alfawaz Sobang

AndangSuherman - [PANDEGLANG.HIPSI.OR.ID](http://PANDEGLANG.HIPSI.OR.ID)

Jan 7, 2025 - 20:09



*Mengenal Produk Olahan Jamur Tiram Hasil Kerajinan PKBM Alfawaz Kecamatan Sobang di Acara Jambore Pendidikan Kesetaraan Tahun 2024 Lalu*

PANDEGLANG, - Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM) Alfawaz yang

berlokasi di Jl. Raya Perdana Kp. Dua Bakti Rt 01 Rw 03 Desa Teluklada Kecamatan Sobang Kabupaten Pandeglang, baru - baru ini mengenalkan produk olahan jamur tiram krispi dan juga teri balado.

Beragam produk olahan jamur tiram dan teri balado hasil karya PKBM Alfawaz ini pun menarik perhatian banyak orang saat berkunjung di acara Jambore Pendidikan Kesetaraan yang berlangsung di Kwadanaan Menes Kabupaten Pandeglang tahun 2024 lalu.

Jamur tiram merupakan jenis jamur yang dapat dikonsumsi. Aneka olahan makanan yang dibuat dengan jamur tiram juga cukup banyak dan semuanya memiliki cita rasa yang nikmat.

Kebutuhan para pembisnis makanan akan jamur tiram yang semakin meningkat membuat potensi bisnis jamur tiram sangat menjanjikan untuk dikembangkan. Bahkan peluang usaha bisnis jamur tiram bisa dijalankan oleh siapa saja bahkan sebagai pembisnis yang masih pemula.

Tak heran jika pengelola PKBM Alfawaz dibawah bimbingan Moch Bayu Firdaus ini, mengembangkan program pendidikan dan pelatihan tata boga dengan menerapkan budidaya jamur tiram dan beragam produk olahannya.

Kepada media ini, Moch Bayu Firdaus selaku Ketua PKBM Alfawaz mengatakan, sebagai pusat pembelajaran, PKBM Alfawaz telah memberikan kesempatan kepada masyarakat khususnya masyarakat di Wilayah Kecamatan Sobang untuk terus belajar di luar batasan usia.

Adapun pelatihan tata boga mengembangkan budidaya tiram dan hasil olahannya kata Bayu merupakan bagian dari pembelajaran yang ada di PKBM Alfawaz sebagai lembaga pendidikan dalam mencerdaskan kehidupan masyarakat melalui program-program pendidikan nonformal.

"Pelatihan tata boga merupakan sarana penting untuk mengasah keterampilan teknis memasak, mengemas bahan makanan dan membuka wawasan tentang cara mengembangkan usaha kuliner," jelasnya

Masih kata Bayu, dilihat dari tujuan PKBM sendiri adalah memperluas kesempatan warga masyarakat, khususnya yang tidak mampu untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap mental yang diperlukan untuk mengembangkan diri yang selanjutnya dapat bekerja mencari nafkah.\*\*\*