



Pengolahan Jamur Tiram Sebagai Makanan Fungsional Bernutrisi: Eksplorasi Inovasi Rasa dan Tekstur Jamur Crispi

^{1*}Tries Ellia Sandari, ²Ida Ayu Nuh Kartini, ³Pramita Studiviany Soemadijo, ⁴Rini Rahayu Sihmawati

¹Accounting Study Program, Faculty Economy and Business, of Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya. Jl. Semolowaru no. 45 Surabaya, Indonesia

^{2,3}Management Study Program, Faculty Economy and Business, of Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya. Jl. Semolowaru no. 45 Surabaya, Indonesia

⁴Food Technologi Study Program, Faculty Vocation, of Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya. Jl. Semolowaru no. 45 Surabaya, Indonesia. Postal code : 60118

*Corresponding Author e-mail : triesellia@untag-sby.ac.id/081335629195

Received: Month Year; Revised: Month Year; Published: Month Year

Abstrak:

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan dan kapasitas UMKM Lembah Tjeruk dalam mengolah jamur tiram menjadi produk bernilai tambah seperti jamur krispi dan kaldu jamur. Bermitra dengan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, program ini menggunakan metode praktis seperti Focus Group Discussion (FGD), pelatihan berbasis praktik langsung (on-the-job training), dan pelatihan pemasaran digital. Intervensi utama meliputi pelatihan pengolahan jamur dengan teknologi modern, pembukuan sederhana berbasis SAK EMKM, serta pemasaran digital melalui platform seperti Instagram dan Tokopedia. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan pada keterampilan peserta, dengan skor pre-test dan post-test meningkat dari 63 menjadi 90. Peserta berhasil memproduksi, mengemas, memberi merek, dan memasarkan produk baik secara offline maupun online. Rekomendasi mencakup pendampingan berkelanjutan untuk meningkatkan variasi produk dan memperluas jangkauan pasar guna memastikan keberlanjutan usaha.

Kata Kunci : Jamur tiram, Crispi, Pengolahan Makanan, Eksplorasi Rasa, Tekstur Jamur

Processing Oyster Mushrooms as a Nutritious Functional Food: Exploration of Crispy Mushroom Taste and Texture Innovations

Abstract

This community service program aimed to enhance the skills and capacity of UMKM Lembah Tjeruk in processing oyster mushrooms into value-added products, such as crispy mushrooms and mushroom broth. Collaborating with the Faculty of Economics and Business at Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, the program used practical methods, including Focus Group Discussions (FGD), on-the-job training, and digital marketing workshops. Key interventions included training on processing mushrooms using advanced tools, simple bookkeeping aligned with SAK EMKM, and digital marketing on platforms like Instagram and Tokopedia. Results showed significant improvement in participants' skills, with pre-test and post-test scores increasing from 63 to 90. Participants successfully produced, packaged, branded, and marketed their products both offline and online. Recommendations include continuous mentoring for improving product variations and expanding market reach to ensure business sustainability.

Keywords: Oyster mushroom, Crispi, food processing, Taste exploration, mushroom texture

How to Cite: Sandari, T. E. S., Kartini, 2Ida A. N., Soemadijo, P. S., & Sihmawati, R. R. (2024). Pengolahan Jamur Tiram Sebagai Alternatif Makanan Bernutrisi dengan Eksplorasi Rasa dan Tekstur Jamur Crispi. Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service), 6(4), 813–822. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v6i4.2175>



<https://doi.org/10.36312/sasambo.v6i4.2175>

Copyright© 2024, Sandari et al

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Jamur tiram adalah adalah sejenis tanaman sayuran yang banyak tumbuh di daerah dingin karena membutuhkan kelembapan. Dilihat dari sejarahnya, jamur memiliki nilai simbolis dan budaya dalam berbagai budaya kuliner di seluruh dunia. Seperti Jepang, jamur telah digunakan dalam masakan sejak zaman kuno, di Korea, jamur juga merupakan bagian penting dari masakan Korea, karena dianggap sebagai sumber protein nabati yang baik dan sering digunakan dalam masakan vegetarian atau vegan. Jamur populer sebagai camilan karena teksturnya yang unik, mulai dari lembut hingga kenyal, sedang untuk rasanya, memiliki rasa umami yang khas. Jamur tiram berdasarkan indikator warna, aroma, tekstur dan rasa serta uji kandungan nutrisi memenuhi kebutuhan nutrisi vegetarian (Raskita Saragih, 2015), dan dengan melakukan inovasi pengolahan pada nugget jamur dan jamur krispy cukup menarik karena tekstur jamur tiram hampir sama dengan daging sehingga dapat menjadi bahan pengganti daging sebagai bahan baku pembuatan nugget. (Hirja Hidayat, 2022). Ketersediaan budidaya jamur yang semakin meningkat, yang membuat jamur lebih mudah ditemukan dan harganya menjadi lebih terjangkau. Selain itu, ada banyak manfaat. jamur yang dapat dimakan karena kandungan nutrisinya yang tinggi, rasanya yang lezat, budidayanya yang mudah, mudah didapat di pasar (Netty Widyastuti, 2013). Jamur tiram memiliki nutrisi dan metabolit sekunder yang bermanfaat bagi kesehatan. Dengan demikian, pengembangan menjadi produk pangan yang berfungsi dapat dilakukan (Helmi, 2023). Selain itu, jamur tiram memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi daripada jenis jamur kayu lainnya. (Meitasari dan Mursidah, 2011), hal ini mendorong inovasi dalam pengolahan jamur, dengan teksturnya yang renyah dan rasa yang gurih yang menjadi pilihan yang menarik untuk menggantikan daging, karena nutrisi dalam jamur tiram sangat baik bagi tubuh manusia dan dapat memenuhi gizi keluarga (Rosmiah, 2020). Budidaya jamur tiram putih sama seperti berbagai macam jamur yang dapat dikonsumsi, yaitu memerlukan lignin sebagai sumber nutrisinya yang dikonsumsi (Sutarman, 2012). Jamur krispi memiliki potensi yang sangat besar sebagai bahan kuliner karena beberapa alasan, seperti teksturnya yang unik: teksturnya yang renyah memberikan sensasi yang menyenangkan saat dimakan, serta adanya rasa yang fleksibel, Dengan banyaknya permintaan konsumen terhadap komoditas jamur tiram. Petani tidak tahu bagaimana mengelola budidaya jamur tiram, tidak memiliki akses ke sistem pemasaran, dan tidak tahu strategi pengembangan jamur tiram (Retnaningsih, N., Veteran, U., & Nusantara, B., 2017).

Usaha kecil dan menengah selama ini yang membudidayakan jamur tiram hanya menjual di pasar tradisional atau dibeli tengkulak dengan harga yang murah, adanya hambatan tentang keterbatasan teknologi dalam mengolah jamur tiram dan cara memasarkan hasil pertanian. Berdasarkan penelitian Widowati (2015) perlunya meningkatkan kualitas jamur, melakukan diversifikasi produk, dan meningkatkan nilai tambah, dengan menggunakan teknologi dalam pengolahan jamur (Widowati, R., Rizal, M., & Purwantiningdyah, D. N., 2015). Oleh karena itu, usaha kecil dan

menengah membutuhkan bimbingan untuk mengolah jamur tiram menjadi makanan siap saji tanpa kehilangan rasa dan teksturnya yang lembut.

Pengabdian ini dilakukan di daerah Pacet Mojokerto karena daerahnya yang dingin dan cocok untuk bertani sayuran dan sejenisnya selain itu ada petani yang melakukan budidaya jamur tiram, sedang kami melakukan pemilihan UMKM Lembah Tjeruk sebagai mitra kami karena mereka berfokus pada produk pertanian organik di wilayah Pacet Mojokerto, dimana budidaya jamur biasanya dilakukan di lahan kebun rumah petani jamur. Selama ini, petani jamur hanya menggunakan pemasaran konvensional untuk menjual hasil panen jamur mereka ke pasar tradisional atau diambil langsung oleh tengkulak. Ini dilakukan karena jamur tiram belum pernah diolah menjadi makanan yang siap saji.

Aspek pengolahan makanan pada jamur tiram menggunakan metode praktis (On The Job Training). Sebuah penelitian yang dilakukan untuk memberikan kecakapan yang diperlukan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendorong masyarakat mempunyai keterampilan atau pengetahuan berupa pengalaman dengan cara melakukan praktik langsung. Metode ini melihat bahwa untuk mengembangkan diri dengan melatih ketrampilan yang dimiliki. Identifikasi masalah, merencanakan dan pelatihan dan memerlukan partisipasi aktif dan juga berlatih dalam memasarkan produk melalui platform pemasaran digital seperti Instagram.

UMKM Lembah Tjeruk menghadapi masalah dalam pengolahan jamur tiram mentah. berdasarkan survei yang dilakukan oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) FEB Untag'1945 Surabaya pada tanggal 27 Juni 2024, beberapa informasi ditemukan. Pertama, produk jamur tiram hanya dijual mentah kepada tengkulak tanpa diolah menjadi makanan olahan seperti jamur crispy atau kaldu jamur. Permasalahan kedua adalah kurangnya teknologi tepat guna untuk mengubah jamur tiram menjadi jamur crispy, atau kaldu jamur. Permasalahan ketiga adalah manajemen dimana mitra belum dapat membuat pembukuan sederhana. Permasalahan keempat adalah belum bisa memasarkan produk.

Berdasarkan uraian permasalahan mitra, maka Tim PkM FEB mencoba memberikan solusi berdasarkan bidang keahlian masing-masing anggota tim. Tim PkM FEB Untag 1945 Surabaya memberikan pelatihan intensif kepada mitra mengenai cara membuat jamur tiram mentah menjadi jamur crispy dan kaldu jamur dengan menggunakan alat teknologi seperti penggorengan, spinner minyak, oven, bungkus pengemas, dan merek. Menurut Ni Wayan Purnami Rusadi, (2020), petani jamur tiram memerlukan strategi prioritas untuk pelatihan manajemen produksi. Namun, ada juga yang belum dapat memenuhi permintaan jamur tiram ini karena alat yang digunakan masih tradisional, modal rendah, nilai konsumsi yang rendah, dan produktivitas yang rendah (Hengky Hendrawan, 2021). Tim memberikan dukungan terbaik.

Perlunya pelatihan dan pendampingan dalam membuat pembukuan sederhana dengan mudah supaya mitra dapat membuat pembukuan yang berbasis pada SAK EMKM. Selain memberikan pelatihan, Tim PkM FEB Untag'1945 juga membantu dalam pemasaran dengan menawarkan pelatihan digital marketing. Tujuan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan hasil penjualan olah pangan jamur tiram pada usaha mikro

kecil dan menengah (UMKM) Lembah Tjeruk. Pelatihan digital marketing termasuk membantu membuat akun Instagram dan Tokopedia untuk mitra.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program pengabdian kepada Masyarakat menggunakan metode sebagai berikut :

1. Melakukan Focus group discussion (FGD) bersama mitra untuk menganalisis masalah dan menghasilkan solusi untuk menyelesaikan masalah utama yang ada pada mitra. FGD dilaksanakan sebagai masukan dari PkM FEB Untag'1945 Surabaya dan diikuti oleh sepuluh peserta. Metode FGD ini dipilih untuk digunakan menyelesaikan suatu permasalahan yaitu untuk mengetahui pendapat, mendapatkan informasi, menyatukan persepsi, topik dan pengalaman dari anggota kelompok. Berdasarkan hasil FGD, maka prioritas tertinggi diberikan untuk menyelesaikan permasalahan yang ada pada mitra adalah dengan menggunakan pelatihan dan pendampingan.
2. Pelatihan dan pendampingan diberikan dengan menggunakan program pembelajaran berbasis pengalaman dengan menyediakan materi tentang membuat olahan produk jamur yaitu cara memproduksi jamur crispy dan kaldu jamur dengan menggunakan alat-alat teknologi, serta cara menjual produk jamur baik secara off line maupun online, cara membuat pembukuan sederhana semuanya dilakukan dengan cara mempraktekkan secara langsung yang dibantu oleh instruktur. Ini dilakukan karena saat pelatihan mitra dapat belajar teori dan langsung praktik.
3. Pengukuran capaian mitra digunakan instrument *pre-test* dan *post-test* yang dimaksudkan untuk mengukur capaian keberhasilan mitra atas indikator keberhasilan program pengabdian masyarakat. Untuk *pre-test* dengan melihat kegiatan di awal yaitu persiapan, kegiatan saat pelaksanaan pelatihan dan pendampingan, sedang untuk *post-test* adalah kegiatan evaluasi keberhasilan hasil dari pelatihan dan pendampingan yang berhasil dicapai mitra.

Persiapan program

Persiapan pelaksanaan program mencakup tugas-tugas sebagai berikut:

1. Melakukan identifikasi masalah yang menjadi prioritas yang dihadapi oleh mitra.
2. Pengusulkan solusi dari permasalahan yang dihadapi mitra dengan melakukan diskusi interaktif dengan melibatkan mitra.
3. Memberikan penetapan rencana pelatihan dan pendampingan
4. Pemetaan deskripsi pelatihan dan pendampingan bersama anggota tim pengabdian.
5. Perancangan materi pelatihan untuk produksi jamur dan pemasaran dan memberikan instrumen untuk mengukur capaian keberhasilan pelatihan dan pendampingan.

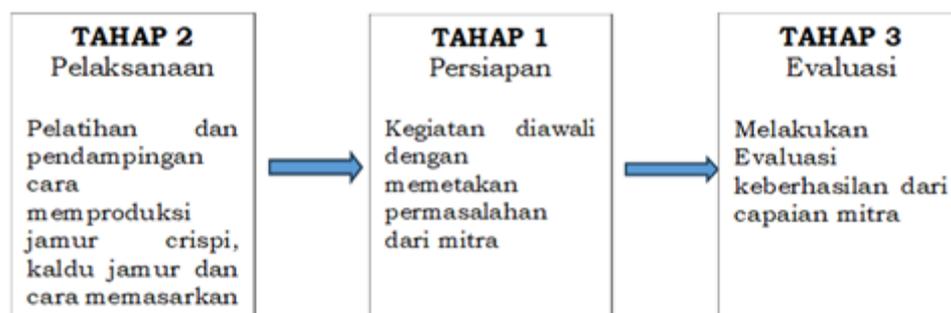
Pelaksanaan kegiatan pengabdian

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan 6 tahap, yaitu

1. Pemetaan keahlian mitra dalam memproduksi jamur crispy dan kaldu jamur serta memasarkan produk sebelum pelatihan melalui pre-test.
2. Pelatihan dan pendampingan olah pangan dengan memproduksi jamur tiram menjadi jamur crispy dan kaldu jamur dengan menggunakan alat-alat teknologi.
3. Mengemas dan memberi merk pada jamur crispy dan kaldu jamur.
4. Memasarkan hasil jamur crispy baik secara off line dan online.
5. Mengevaluasi capaian keberhasilan melalui post-test. hal ini dilakukan dengan mengevaluasi keberhasilan capaian mitra.
6. Melakukan evaluasi dengan melaksanakan pengukuran indikator capaian dari masing-masing pelatihan dan pendampingan, dan menghitung prosentase peningkatan capaian terhadap indikator capaian yang berhasil dilakukan mitra.

Evaluasi keberhasilan capaian mitra

Untuk menyelesaikan evaluasi, maka mengukur indikator capaian dari masing-masing pelatihan diukur, dan kemudian dihitung prosentase peningkatan capaian mitra terhadap indikator capaian. Alur kegiatan pengabdian masyarakat disajikan pada gambar 2



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian Masyarakat

HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan mitra yaitu Lembah Tjeruk yang beralamat di Desa Sajen Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto Jawa Timur. Kegiatan ini diikuti oleh 10 orang yang merupakan Ketua dan Anggota. Kegiatan pengabdian dimulai dengan pengukuran kemampuan awal mitra UMKM melalui pengisian instrumen *Pre-test*. Dalam Instrument *Pre-test* disusun oleh tim pengabdian untuk mengidentifikasi dan memetakan kemampuan awal mitra dalam memahami cara memproduksi jamur, pelatihan manajemen dan cara memasarkan. Setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan dibagi menjadi dua tahap :

1. Pertama adalah saat petani sudah mulai memanen jamur dan ini membutuhkan waktu sekitar dua minggu sejak dibukanya baglog, maka jamur yang sudah dapat dipanen bisa dilakukan sebanyak 5-8 kali, untuk berat baglog bisa mencapai 1 kg dengan 0,7-0,8 kg berat jamur. Tahap panen bisa dilakukan selama 5-7 hari di waktu siang atau sore hari, tergantung banyaknya jamur yang dihasilkan, yaitu saat bakal atau pinhead jamur mulai keluar. Dan pelatihan dan pendampingan

dimulai dengan memproduksi jamur tiram menjadi jamur crispy dengan berbagai macam rasa dengan menggunakan alat-alat teknologi seperti alat penggorengan, alat peniris minyak, pembungkus dan pengemas, pembuatan merek. Sedang untuk proses produksi untuk pembuatan kaldu jamur diolah dengan cara dioven dan blender. Diajarkan juga mengemas produk jamur dan memasarkan produk hasil produksinya.

2. Membuat pembukuan sederhana dan cara memasarkan. Materi pelatihan disampaikan oleh tim pengabdian Untag'45 surabaya yaitu Tries Ellia Sandari dan Rini Rahayu Sihmawati. Pemaparan materi pembukuan sederhana dilakukan oleh Tries Ellia Sandari, dan materi pemasaran dilakukan oleh Pramita Studiviani Soemadijo dan Ida Ayu Nuh Kartini, yaitu cara mengemas jamur crispy dan kaldu jamur, pemberian merk, cara memasarkan baik secara off line maupun online yaitu lewat Tokopedia dan Instagram.

Materi tambahan diberikan untuk memperkuat pemahaman mitra mengenai aspek pemilihan bahan yang baik untuk proses produksi yaitu bahan baku jamur tiram yang layak untuk menjadi produksi jamur crispy dan kaldu jamur.

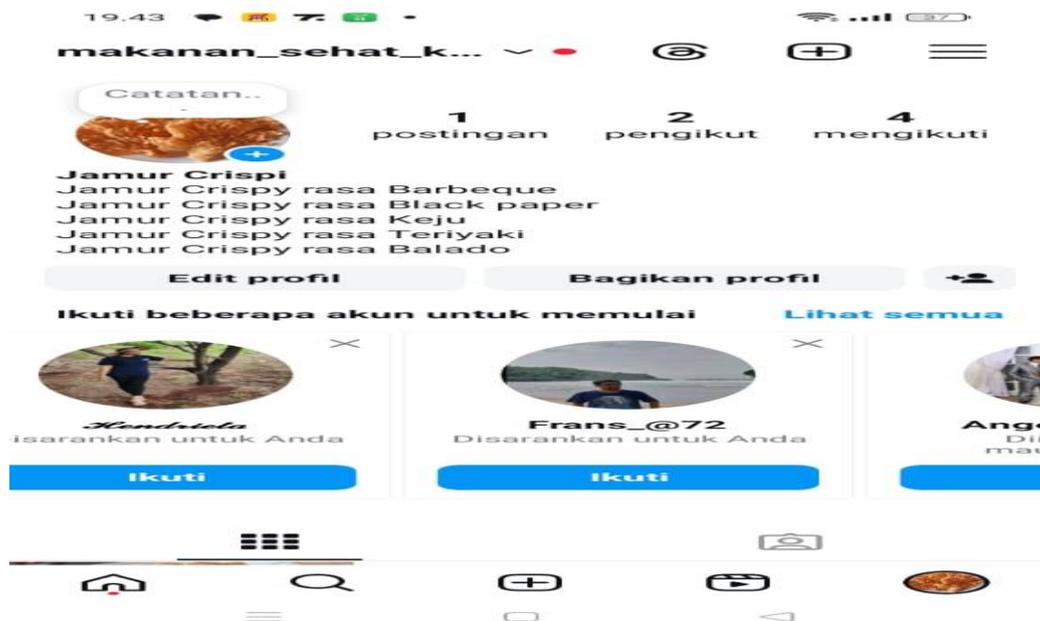
Pembuatan olahan makanan berbahan baku jamur dipilih karena mempunyai rasa dan tekstur yang renyah ketika diolah. Dengan demikian, hasil kerja mitra dapat dinilai baik. Penilaian terhadap kinerja mitra akan berdampak pada keberlanjutan usaha olahan makanan jamur selanjutnya. Produksi jamur crispy dan kaldu jamur yang berhasil dilakukan sendiri oleh mitra dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan pembuatan kaldu jamur

Dengan bantuan tim, mitra dapat membuat jamur crispy dan kaldu jamur. Untuk memulai, mitra memerlukan bantuan untuk membuat jamur crispy dan kaldu jamur sendiri. Jamur crispy dan kaldu jamur dijual dengan merek dengan menggunakan alat pengemas, oven, dan alat penggorengan. Oleh karena itu, kinerja organisasi dapat dinilai dan dievaluasi secara

akurat. Hasil dari penilaian ini dapat berdampak pada keberlanjutan usaha petani jamur. Gambar ini menunjukkan bagaimana mitra dapat menggunakan inovasi baru untuk membuat jamur crispy dan kaldu jamur yang diajarkan. Mitra juga dapat membuat pembukuan sederhana dan berhasil memasarkan produksi jamur crispy dan kaldu jamur dengan membuat akun melalui Tokopedia dan Instagram selama pelatihan.



Gambar 3 pembuatan akun Instagram.

Instrumen pre-test dan post-test dibuat untuk mengukur seberapa baik peserta pelatihan memahami materi yang mereka pelajari. Semua pertanyaan disesuaikan dengan materi pelatihan; pertanyaan 1 hingga 4 berfokus pada kemampuan peserta dalam bidang produksi dengan teknologi, pengemasan dan pemberian merek dan pertanyaan 5 hingga 6 hingga berfokus pada kemampuan peserta dalam teknik pemasaran digital dan pembuatan pembukuan sederhana. Peserta diberi pertanyaan dan diminta untuk memilih antara "mengetahui" dan "tidak mengetahui". Jika mereka menjawab pertanyaan dengan benar, mereka akan diberi skor sepuluh. Di antara sepuluh peserta yang mengikuti pelatihan, skor *pre-test* rata-rata sebesar 63, dan setelah pelatihan peserta mampu meningkatkan pemahaman mereka yang ditunjukkan dengan peningkatan skor *post-test* menjadi 90. Disini digunakan analisis dengan menggunakan N-Gain Score yang bertujuan untuk menghitung selisih nilai *post-test* dengan nilai *pre-test* untuk mengetahui efektivitas penggunaan suatu metode atau treatment yang diberikan kepada mitra selama pemberian pelatihan.

Peningkatan hasil peserta baik pada pre-test maupun post-test menunjukkan bahwa pelatihan ini sangat efektif, dimana mitra dapat memproduksi jamur crispy dan kaldu jamur serta, mengemas dan memberi merk dan memasarkan produk olahan baik dipasarkan secara *offline* maupun *online* dan pembuatan pembukuan sederhana.

Tabel 1. Pengukuran Capaian Peserta

No	Indikator	Rata-Rata Nilai Pre-Test	Rata-Rata Nilai Post-Test
1	Produksi Jamur Crispi	70	95
2	Produksi Kaldu Jamur	70	95
3	Penggunaan alat-alat teknologi	60	90
4	Pengemasan dan pemberian merk pada olahan jamur	60	90
5	Pemasaran produk jamur	60	85
6	Pembuatan Pembukuan Sederhana	60	85
	Jumlah Total	63	90

Mitra dapat meningkatkan kemampuan dalam memahami proses produksi jamur tiram dengan menggunakan alat-alat teknologi pada saat membuat jamur krispi dan kaldu jamur yang dimulai dari menggoreng, meniris minyak hasil gorengan, mengoven, mengemas dan memberi merk. Penggunaan alat-alat seperti penggorengan adalah pilihan yang tepat karena teknologi ini dioperasikan pada suhu dan tekanan yang lebih rendah dibandingkan dengan penggorengan konvensional. (Lilis Hermida et al., 2017).

Untuk meningkatkan produktivitas mitra, yaitu meningkatkan usaha penjualan, maka pelatihan pemasaran produk jamur krispi dan kaldu jamur dapat menjualnya secara off line dan online yang dimaksudkan untuk meningkatkan usaha penjualan, mitra dapat menjual produk olahan jamur di Instagram dan tokopedia. Sedang untuk promosi yang dapat dilakukan yaitu melalui pemasaran prioritas usaha pengolahan jamur tiram yaitu memperbaiki tampilan produk melalui perbaikan kemasan (Ni Budasih, et al. 2014)

Untuk peningkatan ketrampilan pembuatan pembukuan sederhana mitra juga sudah dapat membuat pembukuan yang sesuai dengan SAK EMKM. Pengelolaan akuntansi yang berdasarkan pada SAK EMKM berpengaruh terhadap keberlangsungan usaha UMKM karena dapat meningkatkan hasil usaha, sehingga dapat peningkatan omzet penjualan, (Sandari T.E, et al, 2023)

Dalam jangka panjang, mitra dapat meningkatkan kreativitas memproduksi jamur tiram menjadi makanan dengan rasa lain dengan begitu akan dapat meningkatkan volume penjualan sesuai keinginan pasar.

KESIMPULAN

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk membantu mitra UMKM Lembah Tjeruk memperbaiki kemampuan dan keterampilan mereka dalam membuat jamur tiram menjadi jamur krispi. Pelatihan dan pendampingan diberikan dalam dua tahap. Pada tahap pertama, peserta dididik untuk membuat jamur krispi dengan berbagai rasa dan membuat kaldu jamur dengan menggunakan alat teknologi. Selama tahap kedua pelatihan, foto jamur krispi dipromosikan melalui Instagram dan Tokopedia. Peningkatan skor pre-test dan post-test dari 63 menjadi 90 menunjukkan bahwa pelatihan dapat meningkatkan kemampuan dan pemahaman mitra akan proses produksi pada jamur tiram, pemasaran dan pembuatan pembukuan sederhana. Pelatihan jamur ini agak sulit

dilakukan karena kumbung jamur berada agak jauh dari lokasi workshop, dan jamur belum siap dipanen yang memperlambat pelatihan jamur crispy karena harus menunggu beberapa hari sampai jamur siap di panen.

REKOMENDASI

Agar peserta pelatihan dapat meningkatkan keterampilan mereka, terutama dalam membuat kaldu jamur dengan berbagai rasa, diperlukan pendampingan yang intensif. Dalam hal proses produksi dan marketing, mitra membutuhkan pendampingan yang konsisten untuk memantau tingkat produksi dan penjualannya. Agar target peningkatan penjualan mitra dapat dicapai, maka kemajuan dalam penjualan online harus dipantau agar dapat memenuhi target.

ACKNOWLEDGMENT

Terima kasih kepada Program kemitraan Masyarakat dari Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Kemendikbudristekdikti dan (LPPM) Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya yang telah memberikan dukungan finansial sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

REFERENCES

- Helmi Haris, Ridwan Rahman, Tiana Fitrilia, Ahmad Syarnaini, Amar Ma'ruf, Dede Djuanda, Dan Histifarina, Naila Fathi Hafiyya, Aulia Dinda Wahyuni, Wilda Saputra, Restu Akim, (2023). Penerapan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional Pada Kelompok Tani Hutan (KTH) Sadar Tani Muda Di Desa Bojong Murni, Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian*. Vol.3, No.1, Hal 73-79.
- Henky Hendrawan, (2021). Budidaya Jamur Tiram Sebagai peluang Usaha (Study Kasus PUSLIT BOILOGI LIPI). *Community Development Journal Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Vol.2. No.1. Hal. 127 – 135
- Hirja Hidayat, Adelia Dwi Anggita, Normala Deni, Stevfina Afrilia Marwafa, Aldra Putra, Windi Khirza Meila (2022). Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Berupa Jamur Krispi Dan Nugget Jamur Tiram Sebagai Bentuk Pemberdayaan UMKM Jamur Arumi Di Desa Gunung Kesiangan, *Journal Of Comprehensive Science (JCS)*. Vol 1, No. 2, Hal 204-209
- Lilis Hermida, Joni Agustian, Yunita Kesuma, (2017). Pembuatan keripik Jamur Tiram Aneka Rasa Menggunakan Teknologi Vakum di Desa Sidosari, *Prociding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol.2 No.1. Hal 43-48
- Machfudi, Asep Supriyatna, Henky Hendrawan, (2021). Budidaya Jamur Tiram Sebagai Peluang Usaha (Studi Kasus PUSLIT BIOLOGI LIPI). *Communnity Development Journal*. Vol. 2. No. 1. Hal 127 – 135
- Meitasari, Y. & Mursidah (2011) Studi Tataniaga Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Di Kota Samarinda, *EPP*, Vol.8. No.2, pp. 48–56
- Netty Widyastuti, (2013). Pegolahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Vol.15, No.3.

- Ni Budasih, IGAA Ambarawati, NW Sri Astiti, (2014) Strategi Pemasaran Produk Olahan Jamur Tiram pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Spora Bali. *Jurnal Manajemen Agribisnis*. Vol.1, No.2. Hal 114-130.
- Ni Wayan Purnami Rusadi, (2020). Strategi Pengembangan Budidaya Jamur Tiram Sebagai Komoditas Pertanian Di Perkotaan. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian (JIMDP)*. Vol. 5. No.4. Hal 122-128
- Raskita Saragih., (2015). Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, Volume 1 Nomor 2. Hal 90-95
- Retnaningsih, N., Veteran, U. & Nusantara, B. (2017) Strategi Pengembangan Jamur Tiram (*Pleurotus streatus*) Di Kelompok Tani Aneka Jamur Desa Gondangmanis Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karanganyar, 14(1), pp. 61-68
- Rosmiah, Iin Siti Aminah, Heniyati Hawalid, Dasir, (2020). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pluoretus ostreatus*) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *International Journal of Community Engagement*, Hal 31-35.
- Sandari.T.E, Hidayat. M.T, Ariputra. H.A.B, (2023) Pengaruh Pengelolaan Akuntansi Berbasis SAK EMKM Terhadap Keberlangsungan Usaha UMKM, *Armada Jurnal Penelitian Multidisiplin*. Vo. 1, No. 11. Hal. 1322-1327.
- Sri Sudarwati, Retno Indrasari, (2019). Teknologi Pengolahan Jamur Tiram dan Analisa Usaha Taninya Dalam Mendukung Agroindustri. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. Vol.1. Hal 36-42.
- Suharnowo, L. S. Budipramana, dan Isnawati. (2012). Pertumbuhan Miselium dan Produksi Tubuh Buah Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Memanfaatkan Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Campuran pada Media Tanam. *LenteraBio*, 4(1): 125-130
- Sutarman, (2012). Keragaan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Media Serbuk Gergaji dan Ampas Tebu Bersuplemen Dedak dan Tepung Jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol 12. No. 3. Hal 163-168
- Widowati, R., Rizal, M. & Purwantiningdyah, D. N. (2015) Teknologi Pengolahan Hasil Jamur Tiram serta Analisis Usaha Taninya di Kota Balikpapan, Provinsi Kalimantan Timur, in *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, pp. 337-342. doi: 10.13057/psnmbi/m010228
- Zulfarina. Evi Suryawati, Yustina, Riki Apriyandi Putra, Hendra Taufik, (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya Untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Indonesian Journal of Community Engagement*. Vol.5, No. 3. Hal. 358 - 370.