
PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN JAMUR TIRAM MENJADI BAKSO
DAN NUGGET SEBAGAI PELUANG USAHA DI DESA LEMBUAK
KECAMATAN NARMADA

¹ Ni Wayan Sanita Sari*, ² Nila Savitri, ³ Agung Satria, ⁴ Nining Novianti, ⁵ Inessa Ladiza Putri, ⁶ Audi Zhazha Indra Kumala, ⁷ Ade Nurul Aida, ⁸ Lalu Hendrawan, ⁹ Rahman Suryahadi, ¹⁰ Muhammad Reyhan Zhachary

¹ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram,

² Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum Universitas Mataram

³ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram,

⁴ Program Studi Matematika, Fakultas MIPA (Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam) Universitas Mataram,

⁵ Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram,

⁶ Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum Universitas Mataram,

⁷ Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram,

⁸ Program Studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Mataram,

⁹ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram,

¹⁰ Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum Universitas Mataram

Jalan Majapahit Nomor 62, Gomong, Kecamatan Selaparang, Kota Mataram

Informasi artikel

Korespondensi : niwayansanitasari@gmail.com

Tanggal Publikasi : 30 Agustus 2023

DOI : <https://doi.org/10.29303/wicara.v1i4.3371>

ABSTRAK

Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur yang dapat dikonsumsi yang memiliki potensi dalam bidang pangan dan kesehatan. Jamur tiram memiliki tekstur yang mirip dengan daging dengan rasa yang unik dan rasa yang lembut menjadikan jamur tiram sebagai bahan makanan yang populer dikalangan konsumen. Selain itu, jamur tiram juga kaya akan kandungan nutrisi, di dalamnya terkandung protein yang tergolong ke dalam protein nabati, karbohidrat, serat, vitamin B, vitamin D, mineral, dan senyawa bioaktif lainnya. Di dalam dunia pangan jamur tiram dapat diolah menjadi berbagai olahan seperti bakso dan nugget. Di Desa Lembuak, sebagian besar masyarakatnya hanya menjual jamur tiram segar tanpa mengolahnya terlebih dahulu. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengembangkan olahan jamur tiram menjadi produk olahan beku (*Frozen Food*) yang tahan lama. Metode yang digunakan dalam kegiatan terdiri dari empat tahapan, yaitu sosialisasi, pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Pengembangan olahan jamur tiram layak disosialisasikan kepada masyarakat sebagai peluang usaha. Hasil dari pengembangan produk olahan jamur tiram menjadi bakso dan nugget yaitu membuat peserta memahami pemanfaatan dan pengolahan jamur tiram menjadi berbagai olahan yang dapat dijadikan sebagai peluang usaha yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, yang dimana sebelumnya masyarakat hanya menjual jamur tiram dalam bentuk segar tanpa mengolahnya terlebih dahulu. Sehingga dengan adanya kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan

perekonomian keluarga di Desa Lembuak Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. Secara umum, kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah jamur tiram menjadi produk jadi seperti bakso dan nugget.

Kata kunci: Jamur Tiram, Makanan Olahan, Bakso, Nugget, Desa Lembuak.

ABSTRACT

Oyster Mushroom (Pleurotus ostreatus) is one of the edible mushrooms which has potential in the food and health sector. Oyster mushroom has a texture similar to meat with a unique taste and soft taste, making oyster mushroom a popular food ingredient among consumers. In addition, oyster mushrooms are also rich in nutritional content, they contain protein belonging to vegetable protein, carbohydrates, fiber, B vitamins, vitamin D, minerals, and other bioactive compounds. In the world of food, oyster mushrooms can be processed into various preparations such as meatballs and nuggets. In Lembuak Village, most of the people only sell fresh oyster mushrooms without processing them first. The aim of this activity is to develop processed oyster mushrooms into long-lasting frozen food products. The method used in the activity consists of four stages, namely socialization, processing, packaging, and marketing. The development of processed oyster mushrooms deserves to be socialized to the public as a business opportunity. The result of the development of processed oyster mushroom products into meatballs and nuggets is to make participants understand the utilization and processing of oyster mushrooms into various preparations which can be used as business opportunities that can increase people's income, where previously the community only sold oyster mushrooms in fresh form without processing them first. So that with this activity it is hoped that it can improve the family economy in Lembuak Village, Narmada District, West Lombok Regency. In general, this activity can increase participants' knowledge and skills in processing oyster mushrooms into finished products such as meatballs and nuggets.

Key words: Oyster Mushrooms, Processed Foods, Meatballs, Nuggets, Lembuak Village.

PENDAHULUAN

Jamur merupakan organisme eukariotik yang termasuk ke dalam kingdom fungi. Terdapat lebih dari 14.000 jenis jamur di dunia dan 3.000 di antaranya dapat dikonsumsi oleh manusia. Iklim Indonesia yang panas dengan kelembaban yang cukup tinggi yang merupakan kondisi ideal bagi pertumbuhan dari jamur. Di Indonesia, beberapa jenis jamur dikenal dan dikembangkan antara lain jamur merang (*Volvariella volvacea*), jamur kuping (*Auricularia aricula*), jamur shitake (*Lentinula edodes*), dan jamur tiram putih (*Auricularia polytricha*). Salah satu jenis jamur yang mudah untuk dibudidayakan adalah jamur tiram karena dalam menjalankan usaha jamur tiram tidak memerlukan lahan yang luas dan waktu yang dibutuhkan juga singkat, serta benih jamur tiram mudah diperoleh dengan harga yang terjangkau.

Jamur tiram dapat dibudidayakan melalui media buatan yang disebut dengan istilah log atau baglog. Log (Baglog) merupakan media tanam buatan yang biasanya terbuat dari bahan organik yang kaya akan nutrisi, seperti serbuk kayu atau bahan lignin yang telah lapuk yang kemudian dibungkus plastic yang telah mengalami proses sterilisasi. Kayu yang digunakan sebaiknya berbentuk serbuk agar senyawa yang terkandung dalam bahan kayu tersebut mudah dicerna oleh jamur sehingga pertumbuhan jamur akan lebih baik.

Jamur tiram merupakan salah satu jenis sayuran yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena selain rasanya yang lezat jamur tiram juga mengandung gizi yang melimpah seperti kaya akan protein, mineral (P, Ca, Fe, K dan Na), serta vitamin (tiamin, asam folat, riboflavin, dan niasin) (Kuswytasari, 2013). Olahan jamur tiram sendiri saat ini sudah banyak mengalami perkembangan antara

lain menjadi pepes jamur tiram, tongseng jamur, jamur krispi, nugget jamur, bakso jamur, dan olahan jamur tiram lainnya.

Peluang pasar jamur di dalam negeri dapat dilihat dari perkembangan produksi jamur di Indonesia yang terus mengalami peningkatan sebesar 20-25% per tahunnya (Parjino, 2009). Budidaya jamur tiram dapat menjadi alternatif untuk mengatasi permasalahan ekonomi masyarakat. Di Kabupaten Lombok Barat, pengolahan jamur tiram terus mengalami peningkatan, sehingga berpengaruh positif terhadap permintaan jamur. Sedangkan, ketersediaan jamur tiram belum dapat memenuhi permintaan pasar. Dari permasalahan tersebut tentunya akan membuka peluang usaha bagi masyarakat Desa Lembuak, Kecamatan Narmada untuk membudidayakan jamur tiram.

Desa Lembuak merupakan salah satu Desa di yang berada di Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Sebagian besar masyarakat Desa Lembuak berprofesi sebagai pedagang, petani, dan pegawai. Belum lama ini masyarakat Desa Lemuak menggeluti budidaya jamur tiram. Biasanya hasil panen jamur tiram dikonsumsi sendiri dan sisanya akan dijual ke pasar tradisional secara segar. Daya simpan jamur tiram segar yang relatif singkat, sehingga hasil panen jamur tiram yang panen harus segera dijual ke pasar agar tidak rusak dan membusuk. Secara umum masyarakat Lembuak memanfaatkan jamur tiram sebagai bahan makanan untuk lauk yang diolah dengan cara digoreng atau dipepes. Makanan itupun hanya memiliki masa simpan yang singkat. Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai aneka olahan dari jamur tiram menjadi salah satu factor yang mendorong kami untuk melakukan pelatihan mengenai pengolahan jamur tiram menjadai olahan nugget dan bakso jamur yang bergizi dan memiliki peluang ekonomi yang tinggi. Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat memiliki gambaran dan pengalaman dalam mengolah olahan jamur tiram menjadi bakso dan nugget yang memiliki daya simpan yang lebih lama dan dapat meningkatkan nilai jual jamur tiram.

Berdasarkan uraian analisis kondisi masyarakat tersebut, permasalahan yang dihadapi petani jamu tiram dalam memanfaatkan hasil panen jamur tiram, di antaranya :

- a. Hasil panen jamur tiram yang langsung dijual segar ke pasar tanpa melalui proses pengolahan produksi.
 - b. Daya simpan jamur tiram yang relative singkat
 - c. Sebagian masyarakat tidak dapat mengkonsumsi jamur tiram karena tidak menyukai aroma jamur tiram.
 - d. Jarak panen yang singkat dengan hasil panen yang melimpah, namun berbanding terbalik dengan waktu pemasarannya.
 - e. Belum adanya program pemerintah yang menjangkau desa-desa untuk meningkatkan kualitas sumber daya petani jamur tiram.
- Sehingga melalui kegiatan pelatihan ini, diharapkan target yang tercapai meliputi:
- a. Terciptanya pengembangan hasil panen jamur tiram oleh masyarakat di Desa Lembuak, Kecamatan Narmada.
 - b. Jamur tiram diolah menjadi makanan cepat saji yang ekonomis dan tahan lama seperti olahan nugget jamur dan bakso jamur.
 - c. Bakso dan Nugget jamur tiram sebagai bentuk inovasi yang berbeda dan inovatif yang bergizi dan memiliki cita rasa yang lebih enak.

METODE KEGIATAN

Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Pengolahan jamur tiram dilakukan pada tanggal 2 Januari 2023. Lokasi pembuatan dilaksanakan di Dusun Lembuak Barat Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat.

Alat dan bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso jamur tiram antara lain 2 kg jamur tiram, 2 kg dada ayam, 1 kg tepung tapioca, 250 gr pengenyal bakso, 2 sdm garam, 10 gr penyedap rasa, 2 sdm baking powder, 2 gr lada bubuk, penyedap rasa, 12 siung bawang putih dan 1 butir telur. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan nugget jamur tiram yaitu 2 kg jamur tiram, 1,5 kg tepung terigu, 250 gr tepung tapioca, 20 siung bawang putih, 13 siung bawang merah, 8 butir telur, lada bubuk, dan penyedap rasa. Alat yang digunakan dalam tahap ini yaitu penggorengan, blender, panci, kompor, dll.

Tahapan Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian ini meliputi beberapa tahapan sebagai berikut: a.) Tahap Sosialisasi, b.) Tahap Pengolahan jamur tiram, c.) Tahap pengemasan, d.) Tahap pemasaran. Adapun penjelasan untuk masing-masing tahap adalah sebagai berikut:

a.) Tahap Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat desa secara umum mengenai pengenalan dan pengolahan jamur tiram menjadi produk olahan jadi seperti bakso dan nugget. Sosialisasi dilakukan dengan mendatangkan bapak Satriawan, S.E.,MM. sebagai pemateri yang merupakan Direktur Inkubator Bisnis STIEE Mataram sekaligus pemilik dari Agro Jamur Lombok yang berfokus pada usahatani jamur tiram dan pengolahannya.

b.) Tahap Pengolahan Jamur Tiram

Tahap ini dilakukan dengan mendemonstrasikan pengolahan jamur tiram dengan media video kepada masyarakat tentang bagaimana proses pembuatan bakso dan nugget dari jamur tiram. Pada tahap ini dijelaskan dari tahap pemanenan jamur tiram, pembersihan jamur, pemotongan dan pensortiran jamur, lalu pengolahan jamur sesuai dengan resep bakso dan nugget, dan tahap pemasakan menjadi bakso dan nugget.

c.) Pengemasan (packaging)

Pada tahap ini dilakukan 1 kali secara *inclass* yang dilakukan dengan memberikan materi mengenai cara dan proses pengemasan yang baik.

d.) Tahap Pemasaran

Pada tahap ini dilakukan secara online melalui pemasaran online yaitu Instagram dan secara offline yaitu dengan menjual produk olahan secara langsung kepada konsumen. Sebelum melakukan pemasaran, terlebih dahulu dilakukan penetapan harga produk yang ditentukan dengan menetapkan harga pokok produksi per sampel dan ditambahkan margin yang diinginkan sesuai harga pasaran.

e.) Monitoring dan Evaluasi

Tahap ini dilakukan untuk mengevaluasi pengolahan dan pengemasan dan manajemen pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Lembuak merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. Desa Lembuak termasuk ke dalam desa modern dan letaknya strategis karena merupakan jalur lintas utama yang

menghubungkannya dengan Kota Mataram. Selain itu, di des aini juga tersedia bahan baku pembuatan media tumbuh dari jamur tiram yaitu limbah serbuk gergaji. Pengabdian ini telah berhasil membudidayakan jamur tiram dan dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang lezat dan bergizi, serta tahan lama. Pelaksanaan kegiatan dengan melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Universitas Mataram sebagai fasilitator pada bulan Juni-Agustus 2023.

Budidaya jamur tiram tidak memerlukan biaya besar dan tidak begitu rumit dalam pembudidayaannya sehingga dapat dibudidayakan oleh masyarakat setempat, tanpa pengetahuan dan keterampilan yang khusus dalam perawatannya. Budidaya jamur tiram memerlukan waktu yang tergolong singkat dalam proses pemanenannya, yaitu sekitar 1,5 bulan. Dalam pembudidayaannya juga mudah dilakukan karena tidak memerlukan pupuk, tidak mengenal musim, dan dapat dilakukan dalam skala home industry dan siapa saja. Sisa media tanam jamur tiram juga dapat dimanfaatkan sebagai kompos, makanan ikan, atau media untuk mengembang biakan cacing.

Pengembangan produk olahan jamur tiram menjadi bakso dan nugget dapat menjadi alternatif yang menarik bagi konsumen terutama konsumen yang vegetarian atau yang sedang ingin mengurangi konsumsi daging. Dalam 100 gram jamur tiram terkandung 360 kalori, dengan kadar air sebesar 92,2%. Kandungan protein 10,5-30,4%, karbohidrat 56,6%, lemak 1,7-2,2%, thiamin 0,20 miligram, riboflavin (Vitamin B2) 4,7-4,9 miligram, vitamin C 36-56,6 miligram, niacin 77,2 miligram. Kandungan serat 12% dan kadar abu 9,1% (Budi, 2011)

Sosialisasi

Pengolahan pascapanen jamur tiram adalah hal yang penting dilakukan untuk menekan kerugian akibat produksi jamur tiram yang terus meningkat. Teknologi pasca panen adalah cara yang tepat untuk memperpanjang masa simpan produk pertanian dan mempermudah distribusi produk pertanian yang dihasilkan (Zikri *et al*, 2015).

Program pengabdian ini dibagi menjadi beberapa tahapan. Kegiatan tahap pertama diawali dengan sosialisasi yang dilakukan dengan mengundang pemateri bapak Satriawan, S.E.,MM. yang merupakan Direktur Inkubator Bisnis STIEE Mataram sekaligus pemilik dari Agro Jamur Lombok yang berfokus pada usahatani jamur tiram dan pengolahannya yang dilaksanakan pada tanggal 26 Juli 2023 di Kantor Desa Lembuak. Dalam kegiatan sosialisasi ini didiskusikan tentang kondisi produksi jamur tiram, harga jamur tiram, keuntungan penjualan jamur tiram, kondisi pasar, dan pengolahan dari jamur tiram. Dengan adanya sosialisasi ini diharapkan dapat memberikan gambaran secara menyeluruh tentang budidaya dan pengolahan jamur tiram. Respon masyarakat terkait sosialisasi ini sangatlah baik. Hal ini terlihat dari peserta sosialisasi yang cukup banyak hadir dalam sosialisasi ini, serta keaktifkan masyarakat dalam bertanya dan berdiskusi.



Gambar 1. Sosialisasi dan pemaparan materi mengenai budidaya dan pengolahan jamur tiram.

Pengolahan Jamur Tiram

Jamur tiram dapat diolah menjadi makanan sehat, higienis, dan kaya akan gizi. Jamur tiram dapat diolah menjadi beberapa olahan diantaranya nuggets jamur, bakso jamur, jamur crispy, pepes jamur, bakwan jamur., dan lain-lain. Pada tahap kedua yaitu pengolahan jamur tiram yang berfokus pada nuggets dan bakso. Sebelumnya, masyarakat hanya memasak jamur tiram sebagai sayuran atau pelengkap masakan pada menu utamanya. Praktik pengolahan jamur tiram seperti pada Gambar 2, pada percobaan pertama dalam mengolah jamur tiram menjadi jamur krispi sudah cukup baik dalam proses pemasakannya, akan tetapi hasil yang diperoleh belum maksimal karena keterbatasan alat peniris minyak (*spinner*) yang mengakibatkan jamur krispi ini tidak tahan lama dan hanya bertahan beberapa hari saja.



Gambar 2. Proses pengolahan jamur tiram menjadi jamur crispy.

Pada pengolahan kedua dilakukan pengolahan jamur tiram menjadi nugget jamur tiram. Nugget merupakan bentuk produk olahan daging yang terbuat dari gilingan daging yang dicetak dalam bentuk potongan persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu. Nugget pada umumnya dibuat dari daging ayam, sapi, atau daging lainnya. Namun, kali ini dilakukan diversifikasi dengan mengolah nugget dengan bahan baku jamur tiram. Praktik pengolahan jamur tiram menjadi nugget jamur seperti pada Gambar 3. Tahap awal pembuatan nugget dilakukan dengan mensortasi jamur tiram yang kemudian dilakukan penyucian dengan menggunakan air mengalir hingga bersih. Lalu, peras jamur agar kandungan airnya berkurang. Setelah itu, jamur akan dipotong kecil-kecil menggunakan chopper dan dicampur

dengan bumbu dan tepung. ukus adonan nugget selama 30 menit. Setelah itu dinginkan adonan, setelah dingin bentuk adonan nugget berbentuk dadu atau memanjang. Nugget dilapisi dengan adonan telur yang kemudian diselimuti dengan tepung panir. Kemudian nugget akan disimpan di dalam *freezer* dan dapat tahan dalam waktu yang lama.



Gambar 3. Proses pengolahan jamur tiram menjadi nugget jamur tiram.

Pada percobaan ketiga dilakukan pengolahan jamur tiram menjadi bakso jamur. Pengolahan jamur tiram menjadi bakso bisa melibatkan langkah-langkah seperti menggiling jamur tiram, mencampurkannya dengan bahan-bahan lain seperti tepung, rempah-rempah, dan bumbu-bumbu, lalu membentuk adonan menjadi bakso. Proses selanjutnya dapat melibatkan merebus atau mengukus bakso jamur tiram hingga matang. Pastikan saat mengolah produk dalam kondisi bersih.



Gambar 4. Proses pengolahan jamur tiram menjadi bakso jamur tiram.

Pengemasan Produk

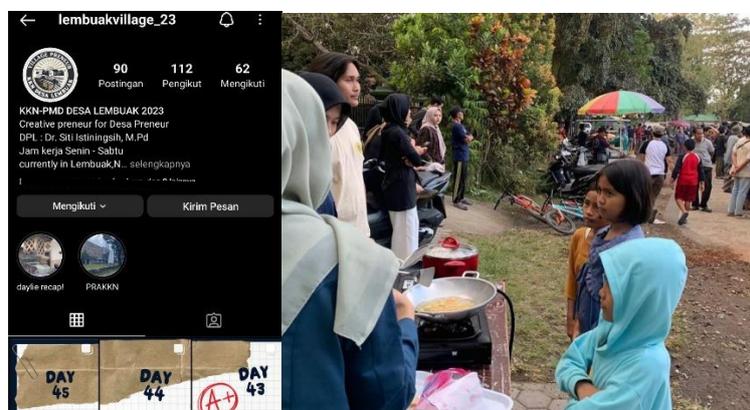
Pengemasan merupakan tahap akhir pada proses produksi yang bertujuan untuk menjaga kualitas dan umur simpan pada suatu produk. Serta pengemasan dilakukan untuk menambah daya tarik bagi suatu produk tersebut. Proses pengemasan produk olahan jamur tiram menjadi nuggets dan bakso jamur dilakukan dengan mesin vakum. Pengemasan produk dengan menggunakan metode vakum dilakukan dengan menghilangkan udara dari dalam kemasan untuk memperpanjang umur simpan produk dan mencegah oksidasi.



Gambar 5. Pengemasan Produk Nugget dan Bakso Jamur Tiram

Pemasaran Produk Olahan Jamur Tiram

Pemasaran produk olahan dilakukan secara online yaitu melalui sosial media seperti Instagram KKN Lembuak dan pemasaran secara offline dengan menjual produk langsung ke konsumen yang dilakukan di lapangan dusun Lembuak Barat pada saat final sepak bola. Untuk pemasaran secara online, produk yang ditawarkan berupa frozen food untuk nuggets dijual seharga Rp.20.000 untuk 1 pcs dan untuk bakso seharga Rp.25.000 per pcs. Sementara pemasaran secara offline dilakukan dengan menjual produk jadi yang siap dikonsumsi dengan harga Rp.1000 perbijinya.



Gambar 6. Pemasaran nugget dan bakso jamur tiram.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil kegiatan pengabdian ini, mulai dari tahap sosialisasi sampai hingga pemasaran produk nugget dan bakso jamur tiram dapat disimpulkan hal-hal berikut:

- Masyarakat Desa Lembuak telah memperoleh informasi terkait pembudidayaan dan pengolahan jamur tiram.
- Pengolahan jamur tiram menjadi Jamur crispy memerlukan alat spinner agar tahan lama, sementara produk olahan nugget dan bakso jamur dapat disimpan dalam freezer dan dapat bertahan dalam jangka yang cukup lama.
- Pengemasan produk nugget dan bakso menggunakan mesin vakum agar produk dapat bertahan lama karena tingkat kelembaban dalam kemasan berkurang sehingga produk akan bertahan lama.
- Masyarakat dapat mengetahui produk olahan dari jamur tiram yang dibuat KKN PMD Desa Lembuak 2023
- Masyarakat dapat memiliki produk berupa nugget dan bakso yang telah dikemas dan diberikan label.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasi kepada Ketua LPPM Universitas Mataram atas dukungannya. Selanjutnya terima kasih banyak kepada Bapak Kepala Desa Lembuak, Bapak Syamsir Kadarisman beserta seluruh perangkat Desa Lembuak dan dan seluruh masyarakat Desa Lembuak atas dukungan dan partisipasinya dalam program kerja yang telah kami lakukan. Semoga semua kegiatan yang telah dilaksanakan menjadi amal baik di sisi Tuhan Yang Maha Kuasa dan dapat bermanfaat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aftukha, A. A., & Purbasari, D. (2021). Karakteristik mutu jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) menggunakan berbagai metode pengemasan pada penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 10(3), 327.
- Budi, M. (2011). Media Tanam Jamur Tiram Putih Dengan Variasi Bahan Dasar Ampas Sagu. Laporan Penelitian. Universitas Cenderawasih. Jayapura
- Fatria, M. A., Jahrizal, J., & Pailis, E. A. (2017). *Strategi pengembangan industri rumah tangga di kota pekanbaru (studi kasus usaha jamur crispy industri pengolahan jamur tiram)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Febriani, H., & Khairuna, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Budidaya Jamur Tiram di Desa Stabat Lama Barat Kabupaten Langkat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(1), 61-64.
- Hamsiah, A. (2019). UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN KELUARGA MELALUI PROSES PEMBARUAN OLAH JAMUR DI KEL. URAHAN BITOWA KECAMATAN MANGGALA, MAKASSAR SULAWESI SELATAN. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 19(03), 323-327.
- Harfardi, H., Feidihal, F., & Rahmi, F. (2021). Perancangan Mesin Vakum dan Pengemasan Untuk Produksi Olahan Jamur Tiram Dalam Rangka Meningkatkan Nilai Jual dan Masa Pakai. *Jurnal Teknik Mesin*, 14(2), 86-93.
- Hermawan, E., Soetoro, S., & Hardiyanto, T. (2017). STRATEGI PEMASARAN JAMUR TIRAM (Studi Kasus Pada Perusahaan Margi Mulyo di Desa Adimulya Kecamatan Wanareja Kabupaten Cilacap). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 3(3), 338-343.
- Hidayat, Y., & Triharyanto, E. (2016). Peningkatan daya jual aneka produk olahan makanan melalui teknik pengemasan produk. *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, 19(10).
- Hunaepi, H., Dharawibawa, I. D., Asy'ari, M., Samsuri, T., & Mirawati, B. (2018). Pengolahan limbah baglog jamur tiram menjadi pupuk organik komersil. *Jurnal SOLMA*, 7(2), 277-288.
- Khasanah, N. M. (2011). Praktek Produksi Nugget Jamur Tiram.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). Manajemen pemasaran.

Nasution, J. (2016). Kandungan karbohidrat dan protein jamur tiram putih (Pleurotus

ostreatus) pada media tanam serbuk kayu kemiri (Aleurites moluccana) dan serbuk kayu campuran. *EKSAKTA: Jurnal Penelitian Dan Pembelajaran MIPA*, 1(1).

Panda, A., Dirgantara, M., & Haryono, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk

Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1), 7-12.

Triono, E. (2020). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Kaulon. *Jurnal Karinov*, 3(2), 64-68.

Tjokrokusumo, D., Widiyastuti, N., & Giarni, R. (2015). Diversifikasi produk olahan jamur

tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai makanan sehat. In *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversifikasi Indonesia* (Vol. 1, No. 8, pp. 2016-2020).

Zikri AR, Khaswarina S, Maharani E. 2015. Analisa Usaha dan Pemasaran Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus). Studi Kasus di Kelurahan Tangkerang Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*. 2(2): 1-10.