



Pelatihan Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Di Desa Solokuro Kabupaten Lamongan

*Fais Wahidatul Arifatin **, Farid Effendi, Diana Novita Sari, Adelia Asti Septiana

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Lamongan, Indonesia

*Korespondensi: E-mail: arifatin1992@gmail.com

ABSTRAK

Pada masa sekarang ini, inovasi dalam hal apapun adalah sebuah tuntutan. Tak terkecuali berinovasi dalam sebuah produk olahan. Desa Solokuro adalah salah satu desa yang ada di kabupaten Lamongan. Jamur tiram sendiri bukan bahan makanan baru bagi warga setempat. Meski sebagian besar bermata pencaharian petani padi dan jagung, namun ada pula yang bertani jamur tiram. Salah satunya Jaya Mulia Solokuro (JMS) sebagai salah satu UMKM di desa Solokuro yang membudidayakan jamur tiram, serta memiliki mitra dalam budi daya serta pemasaran jamur tiram itu sendiri. JMS hanya menjual jamur tiram kepada para pedagang, pemilik warung ataupun mitra mereka yang lain. Meski terkadang hasil panen jamur tiram melimpah tapi para petani hanya terfokus dengan menjual jamur saja. Dengan keterbatasan wawasan dalam pengolahan jamur tiram menggugah tim penulis untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan ini. Pelatihan ini dihadiri oleh 62 warga desa Solokuro pada tanggal 27 Agustus 2021 di balai desa Solokuro. Tujuan diadakannya pelatihan ini adalah untuk memberikan wawasan dan menggali potensi masyarakat sekitar untuk lebih berinovasi khususnya dalam hal mengolah jamur tiram. Dari hasil penelitian diharapkan bahwa masyarakat desa Solokuro bisa meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha di masa seperti ini.

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel:

Submit/Diterima 12 Jul 2021

Revisi Pertama 03 Agu 2021

Diterima 11 Okt 2021

Tersedia Online untuk Pertama

02 Okt 2021

Tanggal Publikasi 12 Nov 2021

Kata Kunci:

Inovasi,
Jamur tiram,
Produk olahan.

Oyster Mushroom Processed Product Innovation Training in Solokuro Village Lamongan Regency

Fais Wahidatul Arifatin*, Farid Effendi, Diana Novita Sari, Adelia Asti Septiana

Faculty of Economics and Business, Muhammadiyah Lamongan University, Indonesia

*Correspondence: E-mail: arifatin1992@gmail.com

ABSTRACT

In today's era, innovation in any case is a demand. No exception innovating in a processed product. Solokuro village is one of the villages in Lamongan district. Oyster mushroom itself is not a new food ingredient for local residents. Although most of them are rice and corn farmers, some are farming oyster mushrooms. One of them is Jaya Mulia Solokuro (JMS) as one of the SMEs in Solokuro village that cultivates oyster mushrooms, and has partners in the cultivation and marketing of oyster mushrooms themselves. JMS only sells oyster mushrooms to traders, shop owners or other partners. Although sometimes the harvest of oyster mushrooms is abundant, the farmers only focus on selling mushrooms. With limited insight in the processing of oyster mushrooms, the team of writers motivated to do community service through this training. This training was attended by 62 residents on 27 August 2021 at the Solokuro village hall. The purpose of this training is to provide insight and explore the potential of the surrounding community to be more innovative, especially in terms of processing oyster mushrooms. From the results of the study, it is showed that the Solokuro village community can increase their creativity in entrepreneurship.

© 2021 Universitas Pendidikan Indonesia

ARTICLE INFO

Article History:

Submitted/Received 12 Jul 2021

First Revised 03 Aug 2021

Accepted 11 Oct 2021

First Available online 02 Oct 2021

Publication Date 12 Nov 2021

Keyword:

Innovation,

Oyster mushroom,

Processed products.

1. PENDAHULUAN

Dewasa ini, jamur tiram (*Pleurotus sp*) sudah dikenal oleh masyarakat, sehingga permintaannya kini terbelang tinggi (Sasongko, L. A., dan Awami, S. N., 2018). Setiap tahun permintaan jamur tiram sebagai komoditas yang diminati warga kian meningkat sehingga belum dapat terpenuhi hingga didatangkan dari luar daerah (Zulfarina et al. 2019). Tidak bisa dinafikan pula bahwa tidak semua daerah ada yang bertani ataupun membudidayakan jamur tiram ini. Namun dengan produktivitas jamur tiram yang terlalu tinggi dapat menimbulkan kesulitan dalam budidaya (Widyastuti et al. 2015). Jamur tiram selain memiliki rasa yang lezat tentu memiliki banyak nilai gizi. Kadar protein dalam jamur tiram sebesar 10-30% dan garam mineral yang presentasinya lebih tinggi dibandingkan dengan daging kambing (Hidayat, Z., dan Irdiana, S., 2018).

Selain itu, jamur tiram juga mengandung protein, kalsium, lemak, nutrisi, vitamin dan juga karbohidrat (Umniyatie et al. 2013). Setiap 100 g berat kering jamur tiram putih memiliki kandungan nutrisi sebesar 128 kalori, lemak sebesar 0,9 g, protein sebesar 16 g, karbohidrat sebesar 64,6 mg, zat besi sebesar 6,7 mg, kalsium sebesar 51 mg, vitamin sebesar B 0,1 mg (Usdyana et al. 2018). Secara umum, jamur diketahui mengandung 90% air dan 10% bahan kering. Nilai gizi jamur dikatakan sebanding dengan telur, daging dan susu (Triono, E., 2020).

Budidaya jamur tiram saat ini mulai banyak dilakukan oleh para petani seiring dengan banyaknya permintaan pasar baik dalam negeri maupun luar negeri (Sitompul et al. 2017). Tak terkecuali di desa Solokuro Kecamatan Solokuro Kabupaten Lamongan, ada beberapa petani yang mulai membudidayakan jamur tiram, salah satunya bapak Ach. Amrozi, S.Ag., S.E. pemilik dan pemimpin Jaya Mulia Solokuro group. Bapak Amrozi berinisiasi membudidayakan jamur sejak tahun 2019 dibantu dengan beberapa mahasiswa yang berada di desa Solokuro. Sejak saat itu mulai banyak mitra dan juga para petani lain yang juga turut membudidayakan jamur tiram. Budidaya jamur tiram yang dilakukan oleh group Jaya Mulia Solokuro (JMS) hanya berpatok pada produksi dan distribusi ke para pedagang atau warung di kecamatan Solokuro. Jamur tiram yang tidak memiliki ketahanan yang relatif lama (Maryam, A., dan Sinta, S., 2019). Hal tersebut membuat para penulis ingin memberikan sebuah penyuluhan terkait inovasi dalam pengolahan jamur tiram. Dengan harapan produk olahan jamur tiram memiliki nilai jual yang relatif lebih mahal dari sekedar jamur tiram mentah yang belum diolah menjadi sebuah produk makanan.

Pada masa pandemi, tentu seluruh aspek kehidupan mengalami penurunan begitu juga dalam aspek ekonomi (Wisata, P. D., 2021). Banyak sekali warga masyarakat yang akhirnya kehilangan mata pencaharian sebagai TKI di Malaysia. Tentu hal ini memberikan pengaruh signifikan sehingga masyarakat dituntut untuk lebih kreatif dalam menciptakan lapangan pekerjaan supaya dapat bertahan hidup di masa yang tidak menentu seperti ini (Walidain, M. B., 2021).

Jamur tiram tidak dapat disimpan lama, baik pada suhu ruang maupun dalam lemari pendingin. Jamur tiram yang berumur lebih dari satu hari setelah panen tidak akan laku dijual. Atas permasalahan ini perlu dilakukan diversifikasi pengolahan jamur tiram dan pengembangan teknologi olahannya dalam rangka meningkatkan nilai tambah jamur tiram segar (Praptiningsih et al. 2017). Pengolahan komoditas jamur tiram menjadi berbagai macam produk menjadikan daya simpannya lebih lama dan jangkauan pemasarannya lebih luas. Seyogyanya kreativitas sangat diperlukan dalam upaya meningkatkan nilai jual suatu komoditi termasuk oleh sektor UMKM jamur tiram (Risnawati, N., 2018). Adanya kondisi harga bahan mentah jamur tiram yang cenderung stagnan dan terbatas memerlukan sebuah

kearifan untuk meningkatkan nilainya menjadi produk olahan yang prospektif (Ningsih et al. 2018).

Desa Solokuro merupakan dataran rendah dengan ketinggian 36 m dari permukaan laut dengan suhu rata-rata 36°C. Sesuai data dari pemerintah kabupaten Lamongan pada tahun 2018, desa Solokuro memiliki luas 1.717 Ha yang berupa sawah seluas 426 Ha, tegalan seluas 322 Ha dan juga pekarangan seluas 15 Ha. Serta memiliki curah hujan 1.500 mm (Arifatin et al. 2021). Warga masyarakat desa Solokuro dahulunya bisa merasakan lezatnya jamur tiram jika mendapatkan bahan pangan tersebut dari daerah Malang, tapi saat ini sudah mulai banyak yang membudidayakannya.

Sebelum mengadakan pelatihan pengolahan jamur tiram kepada para petani jamur tiram khususnya dari JMS dan warga sekitar desa Solokuro, penulis melakukan observasi terlebih dahulu dengan langsung mengikuti produksi juga pengemasan dan wawancara di JMS. Didapati bahwa biasanya jamur tiram selain dibuat sayur oseng juga terbatas dimasak menjadi jamur krispi. Dengan demikian penulis mengadakan trial and error dalam membuat pentol atau sempol dari bahan baku jamur tiram. Makanan dengan bahan dasar jamur tiram ini sangat baik untuk para vegan atau bagi yang tidak menyukai daging merah (Saragih, R., 2014). Dengan demikian, tujuan dari pada pengabdian masyarakat yang berfokus pada pelatihan pengolahan jamur tiram ini adalah untuk meningkatkan kreatifitas warga dalam berwirausaha tentunya.

2. METODE

Pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada pelatihan inovasi produk olahan jamur tiram, yang dalam hal ini mengolah jamur tiram menjadi sebuah pentol (bakso jamur tiram). Pengolahan jamur tiram menjadi produk pentol jamur yang bergizi dan bernilai ekonomi ini dilangsungkan di desa Solokuro Kecamatan Solokuro Kabupaten Lamongan. Dimulai dari pembudidaya yang ada di Solokuro yakni group Jaya Mulia Solokuro (JMS) dengan sasaran para pembudidaya jamur tiram dan seluruh warga desa Solokuro. Persiapan dalam pelatihan ini selama bulan Agustus dengan membantu produksi dan mengemas jamur tiram di JMS. Sedangkan praktek pelatihannya berlangsung pada tanggal 27 Agustus 2021 di Balai Desa Solokuro dan dihadiri oleh 62 warga desa Solokuro tak terkecuali seluruh karyawan JMS.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah:

- a. Observasi, berfungsi untuk mendokumentasikan pengaruh tindakan terkait (Lestari, I. A. P. S., 2018). kegiatan observasi ini berlangsung di awal bulan Agustus dengan melihat, mengamati dan melakukan wawancara kepada para pelaku UMKM jamur tiram.
- b. Sosialisasi, bertujuan untuk memberikan gambaran singkat, informasi dan arahan (Napitu et al. 2021). Dilakukan koordinasi kepada karyawan JMS dan pengurus PKK terlebih dahulu guna mengajak warga desa untuk memberikan edukasi, mendukung dan membangkitkan semangat masyarakat tentang manfaat dan potensi jamur tiram yang ada di desa solokuro.
- c. Demonstrasi, untuk menjelaskan suatu pengertian atau memperlihatkan bagaimana berjalannya suatu proses pembentukan (Endayani et al. 2020). Dilakukan pelatihan pembuatan pentol berbahan dasar dari jamur tiram, pelaksanaan praktik diawali dengan memberikan petunjuk pengolahan yang berisi bahan baku dan cara membuat dan dapat belajar melakukan sendiri teknik pengolahan jamur tiram menjadi pentol jamur, yang dimulai dari tahap awal sampai tahan akhir yang meliputi proses pembelian dan pembersihan jamur, penyuiran, persiapan bumbu- bumbu,

pencetakan pentol dan di masak sampai pentol terapung, penirisan, dan pengemasan.

- d. Monitoring dan evaluasi pada sekaligus dilakukan terhadap kecapaian tujuan dan sasaran kegiatan, melalui wawancara dan observasi langsung saat kegiatan berlangsung (Anwar, K., 2021).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pleurotus sp nama latin dari jamur tiram adalah salah satu bahan makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat sekitar sebagai sayuran yang biasa ditumis. Jamur dengan ciri utamanya menyerupai bentuk kipas dan berwarna putih ini kerap diolah menjadi berbagai macam olahan makanan. Warga Solokuro biasanya memasak jamur tiram menjadi tumis jamur tiram dan juga jamur krispi. Jika mengolah jamur tiram hanya berkisar pada menumis dan krispi jamur saja maka pemasaran jamur tiram ini dirasa kurang, sehingga harus ada inovasi dan kreativitas untuk mengolah jamur tiram menjadi olahan pangan yang baru. Maka tim penulis berinisiatif untuk membuat pentol (bakso) dari bahan utama jamur tiram. Pentol dirasa sebagai bahan inovasi makanan yang pas, karena selama ini jika berbicara tentang pentol maka yang utama adalah perihal daging merah atau daging putih seperti pentol sapi atau pentol ayam. Dengan adanya pentol jamur tiram bisa dikatakan bahwa ini adalah sebuah alternatif bagi para pecinta pentol yang menghindari daging agar tetap bisa merasakan lezatnya pentol, atau untuk para vegetarian yang tentu hanya memilih sayuran dan kacang-kacangan sebagai bahan makanan.

Pelatihan inovasi produk olahan ini dimulai dengan observasi tempat dan produksi jamur tiram kepada UMKM yang berada di desa Solokuro, yang mana hal ini berpusat di Jaya Mulia Solokuro (JMS). Observasi dimulai dengan mewawancarai para pelaku usaha jamur tiram di JMS, kemudian dilanjutkan dengan observasi tempat budidaya jamur tiram (Lihat **Gambar 1**).



Gambar 1. Observasi dan membeli jamur di warga Desa Solokuro.

Setelah observasi, tim penulis membantu produksi, pengemasan juga pemasaran jamur tiram. Pada jadwal yang ditentukan, tim memulai percobaan trial and error agar mengetahui keberhasilan dan tingkat keberhasilan dalam membuat produk olahan pentol jamur tiram yang baru pertama kali ada di Solokuro ini.

3.1. BAHAN PENTOL JAMUR TIRAM

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat pentol jamur tiram adalah :

- 400 gr jamur tiram;
- 5 sdm tepung maizena;
- 2 sdm tepung terigu;
- 1 btg daun bawang;
- 7 siung bawang merah;

- 5 siung bawang putih;
- Seledri;
- Garam;
- Merica bubuk;
- ½ bungkus penyedap rasa (opsional).

3.2. BAHAN KUAH BAKSO

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kuah bakso adalah :

- 2 siung bawang putih;
- 1 batang daun bawang;
- Garam;
- Merica;
- ½ bungkus penyedap rasa (opsional).

3.3. PROSES PEMBUATAN PENTOL JAMUR TIRAM

Adapun dokumentasi dalam proses pengirisan pentol jamur tiram (Lihat **Gambar 2**).



Gambar 2. Proses pengirisan dan diberi bumbu jamur tiram.

Proses pemberian bumbu pada pentol jamur tiram (Lihat **Gambar 3**).



Gambar 3. Proses pemberian bumbu jamur tiram.

Setelah pentol dibumbui dilanjutkan ke proses selanjutnya, yaitu pencetakan pentol (Lihat **Gambar 4**).



Gambar 4. Proses cetak pentol dan dimasak sampai pentol terapung.

Setelah dicetak, pentol dimasak dengan di rebus sampai pentol terapung. Setelah matang, pentol di tiriskan dan pentol di kemas. (Lihat **Gambar 5**).



Gambar 5. Proses penirisan Pentol dan pengemasan.

3.4. PELATIHAN PEMBUATAN PENTOL JAMUR TIRAM

Pada Setelah berhasil membuat inovasi pengolahan jamur tiram menjadi pentol yang lezat, maka tim penulis memberikan sebuah pelatihan kepada warga desa Solokuro bagaimana agar membuat pentol dari bahan baku jamur tiram. Pelatihan ini dihadiri oleh 62 warga desa Solokuro yang sangat antusias menyimak kegiatan pelatihan inovasi produk olahan jamur tiram. Tim penulis memulai dengan memaparkan potensi dan nilai gizi yang terkandung dalam jamur tiram (Lihat **Gambar 6** dan **Gambar 7**).



Gambar 6. Pelatihan dan pemaparan proses pembuatan jamur tiram.

3.5. HASIL PELATIHAN PEMBUATAN PENTOL JAMUR TIRAM

Melalui pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi produk pentol yang bergizi dan bernilai ekonomi tinggi, diharapkan masyarakat dapat termotivasi untuk memanfaatkan peluang berbisnis jamur tiram, baik yang sudah di olah maupun yang belum. Pengolahan jamur tiram menjadi pentol membutuhkan waktu yang relatif lama sekitar 30 menit sampai 1 jam, tergantung volume pembuatan, tenaga yang digunakan serta kelengkapan alat dan bahan yang tersedia. Selama proses pengolahan dijumpai beberapa kendala diantaranya pentol mudah lembek jika perhatian tidak terfokus pada saat dimasak (Lihat **Gambar 7**).



Gambar 7. Pelatihan dan pemaparan proses pembuatan jamur tiram.

Hasil kegiatan pelatihan ini secara garis besar sudah mencakup beberapa komponen yang diharapkan, diantaranya:

- a. Ketercapaian jumlah peserta dalam mengikuti kegiatan,
- b. Ketercapaian tujuan pelatihan,
- c. Ketercapaian materi yang disampaikan,
- d. Ketercapaian kemampuan peserta dalam memahami dan mempraktekkan materi yang telah disampaikan.

Jumlah peserta yang hadir dalam pelatihan pengolahan ini berjumlah 62 warga. Ditambah dengan seluruh anggota Jaya Mulia Solokuro sebagai pelopor pembudidaya jamur tiram dan diikuti oleh mitra yang lain. Dengan pelatihan ini dapat meningkatkan kreativitas dalam berinovasi mengolah produk makanan dan berwirausaha meningkatkan kesejahteraan. Selain berinovasi dalam produk olahan, warga desa Solokuro Kecamatan Solokuro Kabupaten Lamongan juga mengetahui manfaat, nilai gizi dan juga potensi jamur tiram dari hasil penyampaian pemateri dalam pelatihan tersebut. Terakhir, bersama tim peneliti sebagian warga mempraktekkan mengolah dan membuat jamur tiram untuk dikemas dan dimakan bersama. Pelatihan ini tentu memberikan dampak positif untuk tim peneliti dan juga seluruh warga desa Solokuro.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian tersebut, maka dapat kita simpulkan bahwa pelatihan pengolahan jamur tiram ini sangat berpengaruh dan bermanfaat dalam meningkatkan kompetensi berwirausaha di Desa Solokuro karena sebagai salah satu inovasi dalam mengolah jamur tiram, membuka wawasan terkait wirausaha, pengemasan, dan pemasaran jamur tiram serta sebagai solusi baru bagi masyarakat Desa Solokuro. Kegiatan ini telah mencapai target capaian yang telah direncanakan. Selain itu, kegiatan ini mendapat sambutan yang besar dan

baik dari masyarakat Desa Solokuro khususnya para pelaku UMKM jamur tiram. Hal ini dibuktikan dengan antusiasme ibu-ibu PKK yang mengikuti dari awal hingga akhir acara. Ibu-ibu PKK sangat aktif bertanya baik saat pelatihan berlangsung maupun pasca kegiatan. Harapan dengan adanya kegiatan ini, produk pentol jamur tiram ini sebagai alternatif untuk masyarakat yang tidak menyukai daging merah, karena kebanyakan pentol berbahan dasar daging merah. Dengan inovasi ini pun kami berharap akan banyak permintaan sehingga nilai guna dalam berwirausaha semakin tinggi. Yang paling utama inovasi produk olahan jamur diminati dan mendapat respon positif di pasaran. Pelatihan mengolah produk olahan jamur di desa Solokuro ini pun memberikan angin segar dalam dunia ekonomi dan bisnis khususnya di daerah Solokuro, dengan harapan pelatihan ini dapat membuka lahan usaha baru bagi masyarakat yang berada pada usia produktif dan non produktif.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Desa Jirak yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan pelatihan pendampingan, dan juga Ibu-Ibu TP PKK Desa Jirak yang telah mengikuti kegiatan pelatihan pendampingan ini.

6. CATATAN

Dengan ini penulis menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan terkait penerbitan artikel ini. Penulis menegaskan bahwa kertas itu bebas dari plagiarisme.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, K. (2021). Urgensi evaluasi dalam proses pembelajaran. *Rausyan Fikr: Jurnal Pemikiran dan Pencerahan*, 17(1), 118-144.
- Arifatin, F. W., Auliyah, I., Rhomadlonia, D. A., dan Sulthoni, M. A. (2021). Pelatihan pembuatan minuman modern dari bunga telang untuk ibu PKK desa Solokuro. *Abdi Massa: Jurnal Pengabdian Nasional*, 1(4), 47-55.
- Endayani, T. B., Rina, C., dan Agustina, M. (2020). Metode demonstrasi untuk meningkatkan hasil belajar siswa. *Al-Azkiya: Jurnal Ilmiah Pendidikan MI/SD*, 5(2), 150-158.
- Hidayat, Z., dan Irdiana, S. (2018). PKM inovasi produk olahan jamur tiram di kecamatan Kedungjajang kabupaten Lumajang. *Empowerment Society*, 1(2), 47-53.
- Lestari, I. A. P. S. (2018). Penerapan metode pembelajaran diskusi dan resitasi dalam meningkatkan hasil belajar pendidikan agama hindu siswa kelas IV SD negeri 2 Tumbu Karangasem. *Jurnal Penjaminan Mutu*, 4(1), 58-66.
- Maryam, A., dan Sinta, S. (2019). Analisis mutu dan pendugaan umur simpan penyedap rasa jamur tiram putih. *Cross-border*, 2(1), 142-150.
- Napitu, U., Corry, C., dan Matondang, K. D. (2021). Sosialisasi pembatasan pelaksanaan kegiatan masyarakat (PPKM) mikro di kelurahan Bah Kapul. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 232-241.
- Ningsih, I. Y., Suryaningsih, I. B., dan Rachmawati, E. (2018). Pengembangan produk penyedap rasa dan tepung jamur tiram di desa Penambangan dan kelurahan Dabasah kabupaten Bondowoso. *Warta Pengabdian*, 12(3), 307-313.

- Praptiningsih, Y., Palupi, N. W., Lindriati, T., dan Wahyudi, I. M. 2017. Sifat-sifat seasoning alami jamur merang (*volvariella volvaceae*) terfermentasi menggunakan tapioka teroksidasi sebagai bahan pengisi. *Jurnal Agroteknologi*. 11(1), 1-9.
- Risnawati, N. (2018). Profil UMK, permasalahan dan upaya pemberdayaannya. *Coopetition: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 9(2), 145-161.
- Saragih, R. (2014). Nugget jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) sebagai alternatif pangan sehat vegetarian. *E-Journal Widya Kesehatan dan Lingkungan*, 1(1), 90-95.
- Sasongko, L. A., dan Awami, S. N. (2018). Analisis usaha budidaya dan pemasaran jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) di kecamatan Ngaliyan kota Semarang. *Jurnal Agrica*, 11(1), 15-27.
- Sitompul, F. T., Zuhry, E., dan Armaini, A. (2017). Pengaruh berbagai media tumbuh dan penambahan gula (sukrosa) terhadap pertumbuhan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 4(2), 1-15.
- Triono, E. (2020). Budidaya jamur tiram dan pengolahannya sebagai upaya meningkatkan ekonomi kreatif desa Kaulon. *Jurnal Karinov*, 3(2), 64-68.
- Umniyatie, S., Astuti, D. P., dan Henuhili, V. (2013). Budidaya jamur tiram (*pleurotus*. Sp) sebagai alternatif usaha bagi masyarakat korban erupsi merapi di dusun Pandan, Wukirsari, Cangkringan, Sleman, DIY. *Inoteks: Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni*, 17(2).
- Usdyana, N. F., Ahmad, I., dan Yusuf, M. (2018). Diversifikasi jamur tiram sebagai pangan lokal pada kelompok wanita tani di kecamatan Malua kabupaten Enrekang. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(2), 59-68.
- Walidain, M. B. (2021). Pengaruh insentif pajak, sosialisasi pajak dan self assesment system terhadap kepatuhan wajib pajak UMKM saat pandemi covid-19. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 6(2), 118-1132.
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., dan Giarni, R. (2015). Potensi beberapa jamur basidiomycota sebagai bumbu penyedap alternatif masa depan. *In Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, 1(2), 52-60.
- Wisata, P. D. (2021). Pengelolaan desa wisata dengan konsep green economy dalam upaya meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat pada masa pandemi covid-19. *Jurnal Akuntansi dan Pajak*, 22(2), 1-9.
- Zulfarina, Z., Suryawati, E., Yustina, Y., Putra, R. A., dan Taufik, H. (2019). Budidaya jamur tiram dan olahannya untuk kemandirian masyarakat desa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 358-370.