

## IDENTIFIKASI JAMUR TIRAM PUTIH BAGI KEBUTUHAN BAHAN PANGAN DI KEHIDUPAN MANUSIA

Ester Tania Monita Silalahi<sup>1</sup>, Marcella Vio Neta Situmeang<sup>2</sup>, Cintia Elisabeth Sitorus<sup>3</sup>  
[estertaniamonitasilalahi@gmail.com](mailto:estertaniamonitasilalahi@gmail.com)<sup>1</sup>, [marcellasitumeang7@gmail.com](mailto:marcellasitumeang7@gmail.com)<sup>2</sup>,  
[cintiaelisabeths@gmail.com](mailto:cintiaelisabeths@gmail.com)<sup>3</sup>  
Universitas Negeri Medan

### ABSTRAK

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur pangan yang populer di Indonesia. Jamur ini memiliki nilai gizi tinggi dan mudah dibudidayakan, sehingga menjadikannya sumber bahan pangan alternatif yang menjanjikan. Jamur tiram putih dapat diolah menjadi berbagai macam makanan, seperti tumisan, sup, dan rendang. Jamur ini juga dapat digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan produk makanan olahan, seperti sosis, bakso, dan nugget. Jamur tiram putih memiliki potensi yang besar sebagai bahan pangan alternatif di kehidupan manusia. Jamur ini memiliki nilai gizi tinggi, mudah dibudidayakan, dan dapat diolah menjadi berbagai macam makanan. Pengembangan budidaya jamur tiram putih perlu terus dilakukan untuk meningkatkan ketersediaan jamur ini di masyarakat. Selain itu, perlu dilakukan edukasi kepada masyarakat tentang manfaat dan cara mengolah jamur tiram putih agar konsumsi jamur ini dapat semakin meningkat.

**Kata kunci:** Jamur tiram putih, bahan pangan, nilai gizi, budidaya, konsumsi.

### ABSTRACT

*White oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) is a popular food mushroom in Indonesia. This mushroom has high nutritional value and is easy to cultivate, making it a promising alternative food source. White oyster mushrooms can be processed into various kinds of food, such as stir-fries, soups and rendang. This mushroom can also be used as a raw material for making processed food products, such as sausages, meatballs and nuggets. White oyster mushrooms have great potential as an alternative food ingredient in human life. This mushroom has high nutritional value, is easy to cultivate, and can be processed into various kinds of food. The development of white oyster mushroom cultivation needs to continue to increase the availability of this mushroom in society. Apart from that, it is necessary to educate the public about the benefits and how to process white oyster mushrooms so that consumption of these mushrooms can increase.*

**Keywords:** *White oyster mushroom, food ingredients, nutritional value, cultivation, consumption*

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Jamur tiram kaya dengan serat, mineral, vitamin B, kalium, beberapa jenis karbohidrat. Jamur ini juga baik dikonsumsi karena bebas lemak, bebas kolesterol dan rendah kalori (Widyastuti & Istini, 2004). Manfaat lain dari jamur tiram yaitu menjaga kesehatan tubuh, menangkal radikal bebas, menjaga kesehatan jantung mencegah diabetes dan masih banyak lagi manfaat yang bisa didapat dari jamur tiram (Kalsum et al., 2011).

Jamur merupakan organisme tingkat rendah berukuran mikroskopis, tidak berklorofil dan menyerap makanan dari lingkungan sekitarnya. Dalam ilmu taksonomi biologi, jamur dimasukkan dalam kerajaan (kingdom) tersendiri yaitu Fungi, yang merupakan peralihan antara kerajaan tumbuhan (Plantae) dan hewan (Animalia). Jamur

pangan (edible mushroom) adalah jenis jamur yang biasa dijadikan bahan makanan, bisa berupa produk hasil budi daya atau panen dari alam dan memiliki cita rasa yang enak. Jamur memiliki kandungan gizi yang tinggi, sehingga jamur dimasukkan ke dalam bahan pangan fungsional, baik yang bersifat sebagai nutraceutical (jamur segar) maupun nutraceutical (bahan olahan atau ekstraksi jamur), dan pilihan bahan yang sangat tepat untuk bayi karena nilai gizinya yang variative (Inaya et al., 2022).

Industri jamur mulai mendapat perhatian yakni sebagai bahan baku pangan baik untuk sayuran, nugget, bakso, kripik, bahkan difermentasi sebagai jamur segar dalam botol. Manfaat jamur mengandung banyak khasiat sebagai antibakteri, jamur sudah berkembang secara baik di Indonesia, jumlah produk yang dihasilkan sangat melimpah sehingga apabila tidak diolah secara baik akan cepat rusak karena jamur adalah salah satu produk pertanian yang tidak tahan lama. Pengolahan produk jamur yang kiranya dapat bertahan dalam jangka waktu yang relatif lama adalah dengan diversifikasi bahan pangan. Selain itu, masyarakat dapat mengkonsumsi jamur karena nilai gizinya yang tinggi, tetapi tidak takut akan kerusakan pada jamur tersebut.

Jamur tiram putih merupakan salah satu jenis jamur kayu selain jamur shiitake. Jenis jamur ini budidayanya tidak terbatas pada satu atau dua jenis kayu tertentu, tetapi banyak tumbuh pada banyak jenis kayu, terdiri dari serbuk gergaji, jerami sekam, sisa kertas serta bahan lainnya seperti bagasse (ampas tebu), ampas aren dan sabut kelapa, jenis jamur ini dapat tumbuh dan berkembang secara baik (Suriawiria, 1986). Jamur kancing, jamur kompos atau champignon adalah jamur pangan yang berbentuk hampir bulat seperti kancing dan berwarna putih bersih, krem atau coklat muda.

Jamur tiram kaya dengan serat, mineral, vitamin B, kalium, beberapa jenis karbohidrat. jamur ini juga baik dikonsumsi karena bebas lemak, bebas kolesterol dan rendah kalori. Manfaat lain dari jamur tiram yaitu menjaga kesehatan tubuh, menangkalkan radikal bebas, menjaga kesehatan jantung mencegah diabetes dan masih banyak lagi manfaat yang bisa didapat dari jamur tiram (Kadir, 2010:21).

Jamur merupakan organisme tingkat rendah berukuran mikroskopis, tidak berklorofil dan menyerap makanan dari lingkungan sekitarnya. Dalam ilmu taksonomi biologi, jamur dimasukkan dalam kerajaan (kingdom) tersendiri yaitu Fungi, yang merupakan peralihan antara kerajaan tumbuhan (Plantae) dan hewan (Animalia). Jamur pangan (edible mushroom) adalah jenis jamur yang biasa dijadikan bahan makanan, bisa berupa produk hasil budi daya atau panen dari alam dan memiliki cita rasa yang enak. Jamur memiliki kandungan gizi yang tinggi, sehingga jamur dimasukkan ke dalam bahan pangan fungsional, baik yang bersifat sebagai nutraceutical (jamur segar) maupun nutraceutical (bahan olahan atau ekstraksi jamur), dan pilihan bahan yang sangat tepat untuk bayi karena nilai gizinya yang variatif.

Jamur ada banyak yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Spesies jamur pangan yang telah berhasil dibudidayakan memiliki jumlah yang cukup banyak salah satunya jamur tiram putih. Jamur tiram putih banyak digemari oleh masyarakat karena mudah diolah, dan memiliki rasa yang enak serta mengandung nutrisi yang sangat banyak. Menurut Sianturi, dalam (Maduwu, 2023) menyatakan bahwa: setiap 100gram jamur kering juga mengandung protein 10,5 - 30,4%, lemak 1,7 - 2,2%, karbohidrat 56,6%, tiamin 0,2 mg, riboflavin 4,7 - 4,9 mg, niasin 77,2 mg, kalsium 314 mg, dan kalori 367.

Jamur tiram putih memiliki manfaat yang meningkatkan metabolisme tubuh dan menurunkan kolesterol. Selain itu, manfaat lain yang terdapat pada jamur tiram adalah sebagai anti bakterial, dan juga anti-tumor sehingga jamur tiram banyak dimanfaatkan

untuk mengobati berbagai macam penyakit mulai dari lever, diabetes, dan lain sebagainya Secara ekologi, jamur terlibat aktif terhadap proses kesuburan tanah dengan penguaraian/mendekomposisi tumbuhan dan hewan yang telah mati, sebab jamur dapat berperan sebagai pengurai atau dekomposer bahan-bahn organik serta menjaga ketersediaan nutrisi organik yang sangat penting bagi kehidupan tanaman maupun tumbuh-tumbuhan

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini memfokuskan membahas mengenai indentifikasi jamur tiram putih, merupakan penelitian kajian literatur. Kajian literatur merupakan suatu kajian ilmiah yang berfokus pada suatu topik tertentu, dengan topik indentifikasi jamur tiram putih bagi kebutuhan bahan pangan di kehidupan sehari hari. Sebagai referensi pada penelitian ini, peneliti menggunakan 9 artikel yang sesuai dengan variabel judul pada penelitian ini.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

No	Judul penelitian	Peneliti	Tahun	Nama jurnal	volume	Halaman
1	PEMANFAATAN JAMUR TIRAM SEBAGAI SALAH SATU SUMBER GIZI ALTERNATIF BAGI MASYARAKAT	Mareko Giawa	2023	Jurnal Sapta Agrica	Vol. 2	1-13
2	Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Beji	Tri Inayah, Ellen Prima	2022	JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT	Vol. 3	Hal. 96 - 99
3	KARAKTERISTIK PENGGORENGAN VAKUM JAMUR Kajian Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) dan Jamur Kancing ( <i>Agaricus bisporus</i> )	Sumardi, HS, Anang Latriyanto, Diana Erawati	2016	Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem	Vol. 4	148-156
4	Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Pontang-Banten Terkait Kandungan Gizi Jamur Tiram Melalui Sosialisasi dan Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram	Indah Juwita Sari, Desi Eka Nur Fitriana, Mila Ermila Hendriyani, Rida Oktorida Khastini, Tasya Alya	2023	Jurnal Pemberdayaan Masyarakat	Vol. 2	Hal. 33 - 39
5	Pelatihan pengolahan	Handini,	2019	Jurnal aswika	Vol. 4	-

	abon jamur tiram pada gapoktan mulyo santoso kelurahan sukun kota malang	Maria Putri Nurani				
6	BUDIDAYA JAMUR TIRAM PUTIH ( <i>Pluoretus ostreatus</i> ) SEBAGAI UPAYA PERBAIKAN GIZI DAN MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA	Rosmiah , In Siti Aminah , Heniyati Hawalid, Dasir	2020	International Journal of Community Engagement	-	31-35
7	Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa sebagai Sumber Serat Pangan dan Aplikasinya pada Nugget Jamur Tiram Meddiati Fajri Putri	Meddiati Fajri Putri	2017	Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan	Vol. 4	77-85
8	Alih Teknologi Pemanfaatan Pelepah Kelapa Sawit sebagai Media Tanam Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus Ostreatus</i> ) pada Masyarakat Perkebunan	Siti Mardiana, Ellen Lumisar Panggabean , Bobby Umroh	2020	Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat	Vol. 6	170-179
9	PELATIHAN BUDIDAYA JAMUR TIRAM DENGAN KONSEP URBAN FARMING UNTUK MASYARAKAT PERKOTAAN	Andi Iva Mundiya, Ni Made Wirastika Sari, Sharfina Nabilah, dan Pande Komang Suparyana	2020	Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas	Vol. 6	-

Pada penelitian 1 Hal tersebut dikeranakan bahwa dari temuan penelitian yang telah dilakukan dengan melakukan wawancara dari beberapa responden, diketahui bahwa jamur tiram ini tidak hanya sekedar makanan yang memiliki rasa enak saja melainkan selain memiliki kandungan seperti udara, protein, karbohidrat, kalsium, energi, lemak dan fosfor yang sangat penting bagi keperluan tubuh, juga memiliki khasiat seperti menurunkan kolestrol dan sangat baik untuk kesehatan jantung. Jamur tiram putih banyak digemari oleh masyarakat karena mudah diolah, dan memiliki rasa yang enak serta mengandung nutrisi yang sangat banyak. Jamur tiram putih memiliki manfaat yang meningkatkan metabolisme tubuh dan menurunkan kolestrol. Selain itu, manfaat lain yang pada jamur tiram adalah sebagai anti bakterial, dan juga anti tumor sehingga jamur tiram banyak dimanfaatkan untuk mengobati berbagai macam penyakit mulai dari liver, diabetes, dan

lain sebagainya Berdasarkan hasil observasi awal yang telah dilakukan pada masyarakat sekitar kelurahan pasar Telukdalam bahwa: beberapa masyarakat mengonsumsi jamur tiram sebagai makanan alternatif dalam kehidupan sehari-hari,

Penelitian 2 Makalah ini membahas tentang budidaya jamur tiram dan pengolahannya untuk meningkatkan swasembada masyarakat pedesaan. Kegiatan tersebut bertujuan untuk memberikan manfaat bagi mahasiswa yang terlibat dan mendorong perkembangan budidaya jamur dan pertumbuhan ekonomi di desa Beji. Selain itu, konsumsi jamur dapat meningkatkan gizi masyarakat dan meningkatkan perekonomian daerah. Berdasarkan informasi yang diberikan, hasil penelitian ini mencakup beberapa poin utama: Budidaya Jamur Tiram : Penelitian ini membahas proses budidaya jamur tiram yang meliputi persiapan bahan, pencampuran bahan, fermentasi, pembenihan, dan pemanenan. Pelatihan dan Keterampilan : Pelatihan budidaya jamur tiram diberikan kepada mahasiswa KKN di desa Beji untuk meningkatkan keterampilan mereka. Manfaat Kesehatan dan Gizi : Jamur tiram memiliki banyak manfaat kesehatan dan nilai gizi yang tinggi, yang dapat menambah gizi masyarakat desa Beji. Pengolahan Produk : Selain budidaya, penelitian ini juga memberikan informasi tentang cara mengolah jamur tiram menjadi berbagai produk olahan. Peningkatan Ekonomi : Kegiatan ini bertujuan untuk mendorong pengembangan budidaya jamur dan pertumbuhan ekonomi di desa Beji, serta meningkatkan ekonomi kreatif di daerah tersebut. Kemandirian Masyarakat : Penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan manfaat kepada mahasiswa KKN klaster Beji dan mendorong kemandirian masyarakat desa melalui budidaya jamur tiram dan olahannya.

Penelitian 3 menunjukkan bahwa pembuatan keripik jamur tiram putih dan keripik jamur kancing dengan suhu wajan  $90^{\circ}\text{C}$  dan lama terendam larutan  $\text{CaCl}_2$  0,01% selama 45 menit membutuhkan waktu perlakuan lebih pendek di wajan. Kadar keripik air jamur tiram putih adalah 0,763%, sedangkan kadar keripik air jamur kancing adalah 2,745%. Rendemen tertinggi keripik jamur tiram putih adalah 10,8% dengan suhu  $80^{\circ}\text{C}$  tanpa merendam larutan  $\text{CaCl}_2$  0,01%, sedangkan rendemen tertinggi keripik jamur kancing adalah 11,94%

Penelitian 4 membahas tentang peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Pontang, Banten, mengenai kandungan gizi jamur tiram melalui sosialisasi dan bimbingan pengolahan jamur. Kegiatan tersebut berdampak pada peningkatan pengetahuan dan kepuasan peserta sehingga berpotensi memungkinkan masyarakat memanfaatkan jamur tiram sebagai sumber protein nabati dan menjajaki peluang wirausaha dalam pengolahan jamur. Selain itu, penelitian ini menekankan berbagai aspek jamur, seperti budidaya, nilai gizi, dan manfaat kesehatan, yang menunjukkan potensinya sebagai sumber pangan yang sehat dan berkelanjutan. Keberhasilan penerapan inovasi pengolahan jamur tiram di Desa Pontang, Kabupaten Serang, Banten, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam menyiapkan masakan berbahan dasar jamur yang sehat dan menarik seperti bakso jamur tiram. Respon positif dan antusiasme masyarakat terhadap inisiatif ini, ditambah dengan realisasi potensi ekonomi melalui pengolahan jamur yang inovatif, menunjukkan kemungkinan peningkatan kemandirian dan kesejahteraan dengan memanfaatkan sumber daya lokal.

Penelitian 5 ini bertujuan untuk menghasilkan produk pangan olahan fungsional yang praktis, bergizi, tahan lama, dan terjangkau. Penelitian ini memanfaatkan referensi seperti jurnal ilmiah tentang karakteristik fisiologis isolat *Pleurotus* spp dan khasiat obat *Pleurotus Ostreatus*, serta buku usaha benih jamur tiram dan optimalisasi proses

pengeringan tepung jamur tiram putih. Pelatihan dan demonstrasi pembuatan abon jamur tiram menunjukkan bahwa peserta memahami prosesnya dan banyak yang mempraktekkannya sendiri pasca pelatihan. Jamur tiram terkenal karena manfaat kesehatannya dan potensinya sebagai sumber nutraceutical. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan ibu-ibu PKK, dan evaluasi awal menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan di antara para peserta, sehingga berdampak pada peningkatan panen jamur dan pengolahan lebih lanjut.

Penelitian 6 kegiatan pengabdian pada masyarakat dilaksanakan di Desa Sungai Dua, Kecamatan Rambutan, Kabupaten Banyuasin. Peserta pengabdian terdiri dari ibu-ibu rumah tangga, Kadus 2 dan 4, serta para remaja Karang Taruna di Desa Sungai Dua, Kecamatan Rambutan, dengan jumlah peserta sekitar 30 orang. Kegiatan pengabdian meliputi penyuluhan, diskusi, serta praktik pencampuran media tanam dan teknik budidaya jamur tiram. Adapun tahapan kegiatan usahatani jamur tiram mencakup persiapan tempat, media tanam, sterilisasi, pencampuran media tanam, pengomposan, pembungkusan, inokulasi, inkubasi, penumbuhan, pemanenan, dan pasca panen. Peserta pengabdian menunjukkan antusiasme dan minat yang tinggi terhadap kegiatan budidaya jamur tiram. Mereka juga mengajukan banyak pertanyaan sebagai bentuk ketertarikan pada usahatani jamur tiram. Narasumber dalam kegiatan tersebut juga membawa sampel-sampel dan peragaan dari setiap tahapan budidaya hingga panen hasil jamur tiram segar.

Penelitian 7 menunjukkan bahwa kadar serat pangan pada nugget jamur tiram putih dengan penggunaan tepung ampas kelapa 10% per 100 gram nugget adalah sebesar 3,644 gram. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan tepung ampas kelapa dapat meningkatkan kandungan serat pangan dalam nugget jamur tiram. Dengan demikian, konsumsi nugget jamur tiram dengan substitusi tepung ampas kelapa dapat memberikan sumbangan serat berkisar antara 2,604 hingga 4,064 gram per hari. Penelitian ini menggunakan Metode Soxhlet untuk analisis penentuan kadar serat pangan nugget jamur tiram yang diaplikasikan dengan penambahan tepung ampas kelapa. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan tiga kali ulangan percobaan dan analisis. Dengan demikian, penelitian ini memberikan informasi yang relevan tentang penggunaan tepung ampas kelapa sebagai sumber serat pangan pada nugget jamur tiram. Dalam kesimpulan penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan tepung ampas kelapa sebagai sumber serat pangan pada nugget jamur tiram dapat meningkatkan kandungan serat pangan dalam produk tersebut. Hal ini memberikan potensi untuk pengembangan produk nugget jamur tiram yang lebih sehat dan bergizi.

Penelitian 8 Program penelitian difokuskan pada pelatihan dan pendampingan masyarakat dalam memanfaatkan pelepah kelapa sawit sebagai media tanam jamur tiram putih, yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan, gizi, dan kelestarian lingkungan. Penelitian menunjukkan bahwa jamur tiram putih berhasil dibudidayakan dengan menggunakan media selain serbuk gergaji kayu, seperti memanfaatkan pelepah kelapa sawit. Komposisi pelepah kelapa sawit yang mengandung 14,8% lignin, 62,3%  $\alpha$ -selulosa, dan 24,2% hemiselulosa menjadikannya bahan yang cocok untuk budidaya jamur. Jamur tiram putih yang dipanen pada media tanam ampas tebu menunjukkan kualitas fisik yang unggul baik dari segi ukuran, panjang batang, ketebalan tutup, dan berat. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan gizi masyarakat dengan memanfaatkan pelepah kelapa sawit sebagai media tanam jamur tiram putih dan meningkatkan perekonomian masyarakat melalui budidaya jamur.

Penelitian 9 Pertanian perkotaan, seperti vertikultura, hidroponik, dan akuaponik,

semakin populer di kota-kota besar seperti Jakarta, Surabaya, dan Makassar karena kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, sehingga memberikan peluang bagi generasi muda untuk memanfaatkan dan mengelola lingkungan mereka untuk meningkatkan kesejahteraan. Pertanian perkotaan memainkan peran penting dalam menyediakan lapangan kerja, menghasilkan pendapatan bagi masyarakat, mendukung stabilitas ekonomi, upaya pengentasan kemiskinan, dan mendorong lingkungan berkelanjutan dalam situasi kritis. Kota-kota seperti Bandung bergantung pada daerah sekitarnya seperti Kabupaten Bandung, Cianjur, Karawang, dan lainnya untuk memenuhi 97% kebutuhan pangan mereka, hal ini menyoroti pentingnya pertanian perkotaan dalam menjamin ketahanan pangan di kota-kota besar di Indonesia.

## **KESIMPULAN**

Dari hasil data penelitian kita bisa mengetahui banyaknya manfaat jamur tiram putih bagi kebutuhan pangan manusia mulai dari mendukung pengembangan budidaya jamur tiram putih di Masyarakat dan meningkatkan konsumsi jamur tiram putih sebagai bahan pangan alternatif yang sehat dan bergizi. Dengan upaya bersama, jamur tiram putih dapat menjadi sumber bahan pangan yang berkelanjutan dan bermanfaat bagi kesehatan manusia.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Giawa, M. (2023). PEMANFAATAN JAMUR TIRAM SEBAGAI SALAH SATU SUMBER GIZI ALTERNATIF BAGI MASYARAKAT. *JURNAL SAPTA AGRICA*, 2(2), 1-13.
- Inayah, T., & Prima, E. (2022). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Beji. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 96-99.
- Lastriyanto, A., & Erawati, D. (2016). KARAKTERISTIK PENGGORENGAN VAKUM JAMUR Kajian Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dan Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 4(2), 148-156.
- Mardiana, S., Panggabean, E. L., & Umroh, B. (2020). Alih Teknologi Pemanfaatan Pelepah Kelapa Sawit sebagai Media Tanam Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) pada Masyarakat Perkebunan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 6(3), 170-179.
- Mundiyah, A. I., Sari, N. M. W., Nabilah, S., & Suparyana, P. K. (2020). Pelatihan Budidaya Jamur Tiram Dengan Konsep Urban Farming Untuk Masyarakat Perkotaan. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjary*, 6(2).
- Nurani, MP (2019). PELATIHAN PENGOLAHAN ABON JAMUR TIRAM PADA GAPOKTAN MULYO SANTOSO KELURAHAN SUKUN KECAMATAN SUKUN KOTA MALANG. *ASAWIKA: Media Sosialisasi Abdimas Widya Karya Jurnal asawika* , 4 (1).
- Putri, M. F. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa sebagai Sumber Serat Pangan dan Aplikasinya pada Nugget Jamur Tiram. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan)*, 4(02), 77-85.
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., & Dasir, D. (2020). Budidaya jamur tiram putih (*Pluoretus Ostreatus*) sebagai upaya perbaikan gizi dan meningkatkan pendapatan keluarga. *ALTIFANI Journal: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31-35.
- Sari, I. J., Fitriana, D. N. E., Hendriyani, M. E., Khastini, R. O., & Permata, T. A. (2023). Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Pontang-Banten Terkait Kandungan Gizi Jamur Tiram Melalui Sosialisasi dan Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 33-39