

Tingkat Adopsi Inovasi Wanita Tani Terhadap Pengolahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Menjadi Abon

Innovation Adoption Level Among Female Farmers In Processing White Oyster Mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) Into Floss

Ummu Aimanah¹, Munira¹, Fitrah Pengerang², Hermaya Rukka¹, Pertiwi Awalia¹

¹Jurusan Pertanian, Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa, Gowa
Jl. Malino Km.7, Romang Lompoa, Kec. Bontomarannu, Kab. Gowa SulSel 92171

²Fakultas Pertanian, Jurusan Agroteknologi, Universitas Kaltara

Email korespondensi : muniraburhanuddin@gmail.com

Abstrak

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur pangan yang bermanfaat bagi tubuh karena sangat bergizi dan rendah lemak. Pengolahan jamur tiram putih menjadi abon adalah salah satu solusi alternatif pangan nabati, jamur tiram putih dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein nabati pengganti daging, sehingga turut berkontribusi dalam upaya peningkatan sumber daya manusia yang berkualitas. Abon merupakan salah satu pangan yang banyak dikenal masyarakat, sehingga produk jamur abon dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang sangat menjanjikan. Tujuan dalam pengolahan abon jamur tiram putih adalah untuk mengetahui tingkat adopsi inovasi wanita tani terhadap pengolahan jamur tiram putih menjadi abon, keuntungan abon jamur tiram putih dan untuk meningkatkan pengetahuan sikap dan keterampilan kelompok wanita tani dalam pengolahan jamur tiram putih menjadi abon. Metode dalam kajian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan dan tiga kali ulangan. Parameter yang diamati adalah Rasa, Tekstur, Aroma dan Warna. Hasil kajian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik yaitu P1 dengan bahan dasar jamur tiram putih 1000g dan cabai rawit 100g dengan nilai rata-rata uji organoleptik rasa 3,43, tekstur 3,4, aroma 3,08 dan warna 3,71.

Kata kunci : abon; cabai; evaluasi penyuluhan; Jamur tiram putih; pengolahan; uji organoleptik

Abstract

*White oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) are a nutritious and low-fat edible fungus with significant health benefits. Transforming these mushrooms into mushroom floss—a shredded, meat-like product offers a viable alternative to traditional plant-based foods. As a rich source of plant-based protein, white oyster mushrooms can serve as a substitute for meat, thereby contributing to the enhancement of human nutritional resources. Given that floss is a widely recognized food item, mushroom floss holds potential as a promising processed food product. This study aims to evaluate the level of innovation adoption among female farmers in producing mushroom floss from white oyster mushrooms, to assess the economic viability of mushroom floss production, and to enhance the knowledge, attitudes, and skills of female farming groups in this area. The study employed a completely randomized design (CRD) with four treatments and three replications. The parameters assessed included taste, texture, aroma, and color. The results revealed that the optimal treatment was P1, which utilized 1000g of white oyster mushrooms and 100g of bird's eye chili. This combination achieved average organoleptic scores of 3.43 for taste, 3.4 for texture, 3.08 for aroma, and 3.71 for color.*

Keywords: floss; chili; extension evaluation; white oyster mushrooms; processing; organoleptic assessment

PENDAHULUAN

Di negara agraris, pertanian memegang peranan yang sangat penting baik dalam memenuhi kebutuhan dasar, Selain itu pertanian memegang peranan penting dalam menstimulasi sektor sosial, sektor perekonomian ekonomi dan komersial. Sektor pertanian merupakan sumber pendapatan utama bagi sebagian besarmasyarakat, khususnya di pedesaan. Pertanian adalah pemanfaatan sumber daya alam yang tersedia yang dikelola sedemikian rupa untuk memperoleh hasil, termasuk hasil pertanian (Soetriono, 2016).

Jamur di Indonesia masih memiliki peluang untuk tumbuh dan dikelola dengan baik. Jamur tiram di Indonesia bagus untuk dibudidayakan karena sumber daya alam yang dimilikinya dapat dijadikan bahan baku produksi jamur tiram. Sumberdaya yang dimiliki tersedia dalam jumlah besar dan tersedia sepanjang tahun, misalnya serbuk gergaji berasal dari limbah penggergajian kayu yang menjadi limbah dan tidak terpakai. Serbuk gergaji dapat digunakan sebagai media tanam jamur berkayu seperti jamur tiram putih.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur pangan yang disukai banyak orang dan juga bermanfaat bagi tubuh karena sangat bergizi dan rendah lemak. Beberapa hari setelah panen, kualitas jamur tiram menurun, jamur tiram layu, warna menjadi coklat manis, dan rasa berubah. Untuk menjaga kelestarian jamur tiram, diperlukan inovasi produk pengolahan.

Abon merupakan masakan yang terbuat dari serat daging hewani. Tampilannya biasanya berwarna coklat muda hingga agak hitam karena dibumbui gula merah. Abon menyerupai serat kapas, karena kering dan hampir tidak mengandung air, abon dapat disimpan seminggu-minggu bahkan berbulan-bulan dalam kemasan kedap udara. Abon juga mempunyai tekstur, aroma dan rasa yang khas (Jusniati et al., 2017).

Pengolahan jamur tiram putih menjadi abon adalah salah satu solusi alternatif pangan nabati, jamur tiram putih dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein nabati pengganti daging, sehingga turut berkontribusi dalam upaya peningkatan sumber daya manusia yang berkualitas. Abon merupakan salah satu pangan yang banyak dikenal masyarakat, sehingga produk jamur abon dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang sangat menjanjikan dan dapat menjadi peluang komersial. Produk olahan jamur tiram ini dapat dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat baik anak-anak, remaja hingga dewasa. Kandungan nutrisi pada jamur juga cukup lengkap. Selain kaya vitamin dan serat, jamur juga mengandung mineral seperti kalium, kalsium, natrium, fosfor, zat besi, dan magnesium. Keunggulan dari pengolahan abon jamur adalah kandungan nutrisinya yang berbeda dibandingkan bahan hewani.

Kelurahan Manongkoki merupakan daerah yang memiliki potensi budidaya jamur tiram putih bagus. Pada umumnya jamur tiram putih yang dibudidayakan di kelompok wanita tani rumah jamur belum banyak variasi pengolahah hasil. Berdasarkan identifikasi potensi wilayah yang telah dilakakukan dan berdasarkan ketersediaan jamur tiram putih yang sudah ada maka penulis memberikan inovasi

baru kepada kelompok wanita tani yang ada di Kelurahan manongkoki. Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar khususnya kelompok wanita tani rumah jamur untuk mengolah jamur tiram putih menjadi abon, selain diolah menjadi kerupuk jamur tiram, maka abon bisa menjadi alternatif baru bagi kelompok wanita tani yang dimana abon tersebut bisa menambah nilai jual dari jamur tiram putih.

METODOLOGI

Bahan

Bahan-bahan yang digunakan adalah jamur tiram. Cabai rawit, Minyak goreng merk Kunci Mas, Daun Salam, Lengkuas, Santan merk Kara, Air secukupnya, Bawang putih, Bawang merah, Ketumbar, Garam merk Garam Beryodium, Gula pasir merk Gulaku.

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisau, kompor gas, wajan, sutil, panci, timbangan, talenan, ulekan, spinner, blender, saringan, baskom kecil, gas elpiji, dan sarung tangan plastik.

Persiapan sampel

Metode yang digunakan dalam kajian ini adalah metode eksperimen. Metode eksperimen ini digunakan dengan tujuan untuk penganekaragaman dan memperbaiki abon jamur tiram putih dengan penambahan cabai rawit. Kelompok eksperimen menggunakan bahan yang sudah homogen. Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara wawancara dengan petani jamur dan kelompok wanita tani rumah jamur secara langsung dan mengamati secara langsung objek yang dikaji.

Parameter

Uji Organoleptik (Anto et al., 2022)

Uji organoleptik pada abon cabai Jamur Tiram Putih dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau kelayakan suatu produk agar dapat diterima oleh panelis (konsumen). Metode pengujian yang dilakukan adalah metode hedonik (uji kesukaan) meliputi: rasa, warna, aroma dan tekstur dari produk yang dihasilkan. Dalam metode ini panelis-panelis diminta memberikan penilaian berdasarkan tingkat kesukaan. Skor yang digunakan adalah 5 (sangat suka), 4 (suka), 3 (agak suka), 2 (tidak suka) dan 1 (sangat tidak suka).

Analisis Data

Data hasil pengukuran selanjutnya dianalisis secara statistika dengan menggunakan Uji ANOVA (*Analysis Of Variance*) dengan menggunakan SPSS 20. Hal ini menentukan jenis perlakuan yang paling berpengaruh terhadap parameter.

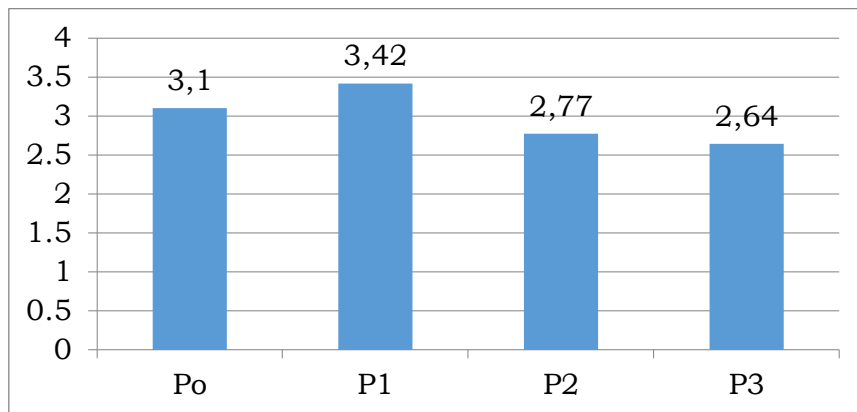
HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan penelitian yang meliputi kegiatan pendahuluan guna mendapatkan formula terpilih atau terbaik. Adapun formula yang terpilih dalam pengolahan jamur tiram putih menjadi abon yaitu dengan penambahan cabai rawit berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 25 orang panelis.

A. Uji organoleptik

Uji rasa pada abon jamur tiram putih

Hasil uji organoleptik pada rasa perlakuan P1 yang tertinggi yakni 3,42 Rasa adalah tanggapan indrawi terhadap ransangan saraf seperti manis, pahit, asin dan asam yang sangat subyektif serta sulit diukur, karena setiap orang memiliki sensitifitas dan kesukaan yang berbeda-beda. Berikut hasil nilai rata-rata uji organoleptik rasa pada SPSS terdapat pada Gambar 1.

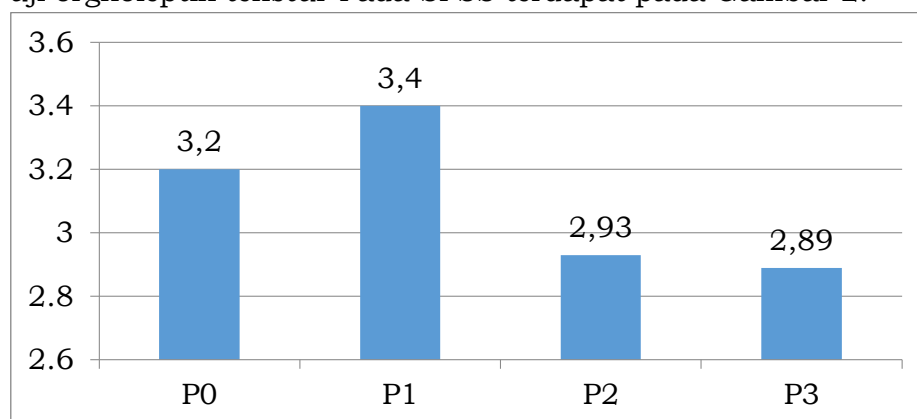


Gambar 1. Tingkat kesukaan terhadap rasa pada abon jamur tiram putih

Berdasarkan hasil uji SPSS yang di peroleh dari rata-rata nilai uji organoleptik terhadap rasa abon jamur tiram putih menunjukkan bahwa perlakuan P0 berbeda nyata dengan P1, P2, dan P3, sedangkan P2 dan P3 tidak berbeda nyata, dimana rasa yang terbaik yaitu P1 dengan nilai rata-rata tertinggi 3,4 berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh 25 orang panelis menunjukkan bahwa rasa yang paling diminati adalah P1 dengan nilai rata-rata tertinggi 3,42 dan rasa yang dihasilkan pas dengan penambahan cabai rawit sebagai rasa pedas dan gurih pada abon jamur tiram putih. Selain rasa yang gurih, abon jamur tiram putih mengandung nilai gizi yang cukup tinggi diantaranya protein, karbohidrat, serat, mineral, vitamin (B1, B2, B3, C dan D2) serta rendah lemak (Nurzihan et al., 2023).

Uji tekstur pada abon jamur tiram putih

Tekstur adalah sifat penting pada produk pangan yang dapat mempengaruhi penerimaan konsumen. Tekstur merupakan sifat yang sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan (Ariani et al., 2019). Berikut hasil grafik nilai rata-rata uji orgnoleptik tekstur Pada SPSS terdapat pada Gambar 2.



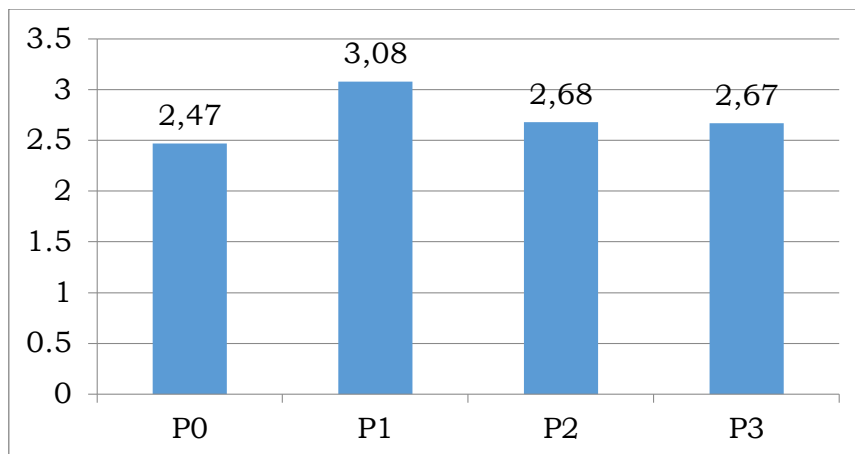
Gambar 2 Tingkat kesukaan terhadap tekstur pada abon jamur tiram putih

Berdasarkan hasil uji SPSS yang diperoleh dari rata-rata nilai uji organoleptik terhadap tekstur abon jamur tiram putih menunjukkan bahwa perlakuan P0 berbeda nyata dengan P1, P2 dan P3 sedangkan P2 dan P3 tidak berbeda nyata dimana tekstur yang terbaik yaitu P1 dengan nilai rata – rata 3,4 berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh 25 orang panelis.

Hasil uji organoleptik tekstur yang paling diminati oleh panelis berada pada perlakuan P1 dengan skor nilai rata-rata 3,4 yang menunjukkan bahwa bahan dasar 1000 g jamur tiram putih dan 100 g cabai rawit. Pada proses pembuatan abon jamur tiram putih tahap yang paling memerlukan waktu yaitu pada saat penggorengan. Pada penggorengan abon jamur tiram putih penggunaan minyak goreng berpengaruh terhadap tekstur pada abon jamur tiram. Hal ini sesuai dengan penelitian Dewi et al. (2011) bahwa minyak yang meresap pada bahan makanan menyebabkan tekstur serat abon dan menjadi akan lebih gurih.

Uji aroma pada abon jamur tiram putih

Aroma merupakan bau dari produk makanan. Aroma makanan adalah bau yang disebarkan oleh makanan yang memiliki daya tarik tersendiri sehingga dapat memberikan rangsangan pada indra penciuman dan dapat membangkitkan selera seseorang (Arziyah et al, 2022). Berikut Hasil grafik nilai rata-rata uji organoleptik aroma pada SPSS pada gambar 3.



Gambar 3. Tingkat kesukaan terhadap aroma abon jamur tiram putih

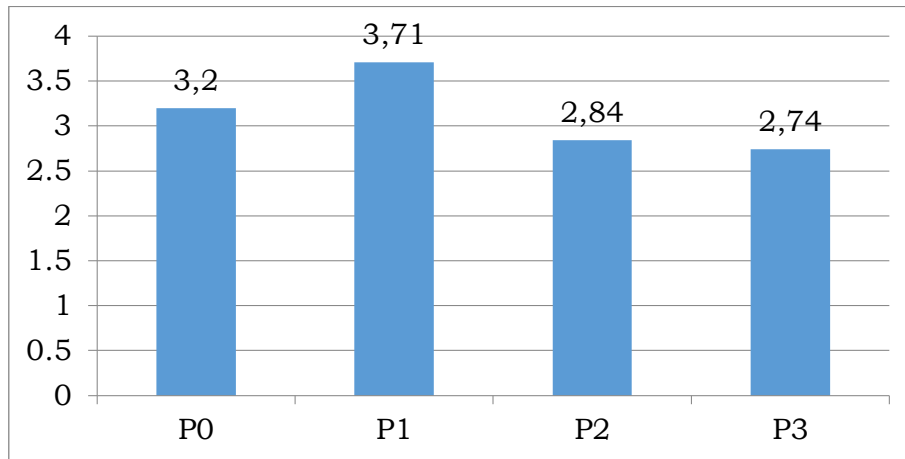
Berdasarkan hasil uji SPSS yang diperoleh dari rata-rata nilai uji organoleptik terhadap tekstur abon jamur tiram putih menunjukkan bahwa perlakuan P0 berbeda nyata dengan P1, P2 dan P3 sedangkan P2 dan P3 tidak berbeda nyata dimana aroma yang terbaik yaitu P1 dengan nilai rata– rata 3,08 berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh 25 orang panelis.

Dari hasil uji organoleptik aroma yang dilakukan oleh 25 panelis aroma yang paling diminati oleh panelis adalah P1 yaitu jamur tiram putih 1000g dan cabai rawit 100g dengan skor nilai 3,08 termasuk dalam kategori beraroma pedas. Dalam penelitian Dewi et al. (2011) yang menyatakan bahwa aroma yang dihasilkan pada abon berasal dari bumbu dan santan yang ditambahkan kedalam abon, karena santan mengandung senyawa nonylmetylketon yang bersifat volatil atau menguap sehingga pada penggorengan suhu tinggi akan menghasilkan aroma

yang enak. Aroma merupakan sensasi bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia, senyawa volatil yang tercium oleh syaraf- syaraf yang berada di rongga hidung bahan pangan masuk ke mulut (Maryati et al., 2023).

Uji warna pada abon jamur tiram putih

Warna adalah salah satu atribut sensori yang menjadi daya tarik dari suatu produk. Warna yang menarik akan menimbulkan rasa suka terlebih dahulu sebelum konsumen tersebut mengkonsumsi makanan tersebut (Anam dan Handajani, 2010). Berikut hasil grafik nilai rata-rata uji organoleptik warna terdapat pada gambar 4.



Gambar 4 Tingkat kesukaan terhadap warna abon jamur tiram putih

Berdasarkan hasil uji SPSS yang diperoleh dari rata-rata nilai uji organoleptik terhadap warna abon jamur tiram putih menunjukkan bahwa perlakuan P0 tidak berbeda nyata dengan P1, sedangkan P0 Berbeda nyata dengan P2 Dan P3 dimana warna yang terbaik yaitu P1 dengan nilai rata-rata 3,21 berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh 25 orang panelis. Hasil uji organoleptik warna yang paling diminati oleh panelis berada pada perlakuan P1 dengan skor nilai rata-rata 3,21 yang menunjukkan bahwa bahan dasar 1000 g jamur tiram putih dan

100 g cabai rawit dalam kategori Kecoklatan. Warna kecoklatan yang dihasilkan karena hasil dari penggorengan, hal ini sejalan dengan penelitian (Cempena et al., 2024) yang menyatakan bahwa Warna kecokelatan dapat muncul karena terjadinya reaksi maillard yang merupakan sumber utama selama proses pemanasan dalam pembuatan abon saat adanya kontak dengan minyak.

Tingkat adopsi inovasi wanita tani terhadap pengolahan jamur tiram putih menjadi abon.

Adopsi adalah suatu keputusan untuk menerapkan suatu inovasi dan untuk keberlanjutannya. Proses keputusan inovasi merupakan suatu proses mental sejak seseorang mulai pertama kali mengetahui adanya suatu inovasi, membentuk sikap terhadap inovasi tersebut, mengambil keputusan untuk mengadopsi atau menolak, mengimplementasikan ide baru, dan membuat konfirmasi atas keputusan tersebut (Indraningsih, 2011). Tahap adopsi inovasi pada kegiatan penyuluhan pembuatan jamur tiram putih dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Tahap adopsi inovasi wanita tani terhadap pembuatan abon jamur tiram putih.

No	Tahap Adopsi	Responden (org)	Persentase (%)
1.	Pengetahuan	1	4
2.	Persuasi	6	24
3.	Keputusan	15	60
4.	Implementasi	3	12
5.	Konfirmasi	-	-
Total		25	100

Berdasarkan Tabel 1 diatas dapat dilihat bahwa tahap adopsi inovasi wanita tani terhadap pembuatan abon jamur tiram putih berada pada tahap keputusan dengan jumlah responden sebanyak 25 orang dengan persentase 60%. Pada tahap pengetahuan berjumlah 1 orang dengan persentase 4%, tahap ini responden masih kurang dalam pengetahuan terhadap pembuatan abon jamur tiram putih. Sedangkan pada tahap persuasi jumlah responden 6 orang dengan persentase 24% dimana pada tahap ini adalah fase masih memikirkan atau mempertimbangkan inovasi tersebut. Dan pada tahap implementasi berjumlah 3 orang dengan persentase 12% yang dimana pada tahap ini inovasi mulai di terima oleh responden dan mulai mencoba membuat abon jamur tiram putih.

Tingkat adopsi inovasi perempuan petani terhadap pengolahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) menjadi abon telah menunjukkan perkembangan yang menjanjikan melalui berbagai inisiatif pemberdayaan masyarakat. Program-program ini berfokus pada pelatihan dan pemanfaatan sumber daya, yang mengarah pada peningkatan partisipasi dan peningkatan keterampilan di kalangan petani perempuan.

Inisiatif pemberdayaan masyarakat, seperti yang ada di Tanjung Sangalang dan Jakwire Tegal telah memberikan pelatihan tentang pengolahan jamur, termasuk pembuatan abon, yang telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan di kalangan petani perempuan (Chikmah et al., 2022); (Panda et al., 2021). Penggunaan sumber daya lokal, seperti serbuk gergaji kayu untuk budidaya jamur, telah ditekankan, memungkinkan perempuan untuk terlibat dalam praktik berkelanjutan sambil meningkatkan status ekonomi mereka (Wahyuningsih et al., 2022).

Mengolah jamur tiram menjadi produk seperti abon tidak hanya mendiversifikasi sumber pendapatan tetapi juga meningkatkan nilai gizi makanan, berkontribusi pada hasil kesehatan yang lebih baik (Widyastuti, 2019). Terlepas dari kemajuan ini, beberapa wanita tani masih menghadapi hambatan untuk adopsi penuh, seperti akses terbatas ke sumber daya atau pelatihan berkelanjutan, yang dapat menghambat dampak keseluruhan dari inovasi ini.

KESIMPULAN

Kesimpulan pada penelitian yang dilaksanakan yaitu tingkat adopsi inovasi wanita tani terhadap pembuatan abon jamur tiram putih berada pada tahap keputusan dengan jumlah responden sebanyak 25 orang dengan uji organoleptik terhadap tingkat kesukaan rasa abon jamur tiram putih pada perlakuan P1 3,42

sedangkan tekstur pada perlakuan P1 3,4 , tingkat kesukaan abon jamur tiram putih terhadap aroma pada perlakuan P1 3,08 dan tingkat kesukaan terhadap warna abon jamur tiram putih pada perlakuan P1 3,71 sedangkan adopsi tingkat inovasi wanita tani terhadap pengolahan abon jamur tiram putih Pada tahap pengetahuan berjumlah 1 orang dengan persentase 4%, tahap ini responden masih kurang dalam pengetahuan terhadap pembuatan abon jamur tiram putih. Sedangkan pada tahap persuasi jumlah responden 6 orang dengan persentase 24% dimana pada tahap ini adalah fase masih memikirkan atau mempertimbangkan inovasi tersebut. Dan pada tahap implementasi berjumlah 3 orang dengan persentase 12% yang dimana pada tahap ini inovasi mulai di terima oleh responden.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C dan Handajani, S. 2011. Mie kering waluh (*Cucurbita moschata*) dengan antioksidan dan pewarna alami. Caraka Tani. XXV(1): 72-78. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v25i1.15744>
- Anto, Deyvie, Asniwati. (2022) Tingkat Kesukaan Puree Ikan Oci (*Rastrelliger kanagurta*) dengan Penambahan Gelatin Ikan Komersial. Gorontalo Agriculture Technology Journal. 5(2):1-9. <https://doi.org/10.32662/gatj.v5i1.1976>
- Ariani, Y., Bintoro, N, Karyadi, J.N.W. 2019. Kinetika Perubahan Kualitas Fisik Buah Mangga Selama Pengeringan Beku dengan Perlakuan Pendinginan Awal dan Ketebalan Irisan. Agritech, 39 (4): 298-305. DOI: <http://doi.org/10.22146/agritech.42599>
- Arziyah, D, Yusmita, L., Wijayanti, R. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Hasi Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 01(02):105-109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Cempena, I. B., Barata, C. F. A., & Yasin, M. (2024). Pelatihan Olahan Produk Makanan Berbahan Dasar Lele (Olahan Nugget dan Abon) dan Jamur Dalam Rangka Penguatan dan Ketahanan Ekonomi Masyarakat Perkotaan Bagi Anggota Kelompok Tani “Elok Mekar Sari”. *Jurnal Hasil Karya Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 55-62.
- Chikmah, A. M., Baroroh, U., & Mayasari, I. (2022). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Jakwire Tegal melalui Pengolahan Hasil Budidaya Jamur Tiram menjadi Penyedap Rasa Pengganti MSG. *Jurnal ABDIMAS-HIP Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 65-69. <https://doi.org/10.37402/abdimaship.vol3.iss2.183>
- Dewi, E.N, Ibrahim, R. dan Yuniva, N. 2011. Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis nilaticus trewavas*) yang Diproses dengan Metode Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*. 6(1): 6-12.
- Indraningsih, K. S. (2011). Pengaruh penyuluhan terhadap keputusan petani dalam adopsi inovasi teknologi usahatani terpadu. *Jurnal Agro Ekonomi*, 29(1), 1-24. <https://doi.org/10.21082/jae.v29n1.2011.1-24>
- Jusniati, 2017. Ibm Abon Jamur Tiram Kelompok Tani Jamur Tiram Karangagmalang Sragen. *Jurnal Dianmas*, (1), 15-16
- Maryati, M., Keliobas, W., & Kuliahsari, D. E. 2023. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Biji Pala terhadap Karakteristik Organoleptik Abon Ikan Bubara (*Caranx sexfasciatus*). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 5(1), 33-39.
- Nurzihan, N. C., Setyaningsih, A., & Ardy, H. 2023. Penyuluhan Tentang Kandungan Abon Jamur Tiram Sebagai Pangan Olahan Kaya Zat Gizi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 2(1), 77-81. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v5i1.7028>

- Panda, A., Dirgantara, M., & Haryono, A. 2021. Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 7–12. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif>.
- Soetriono, R, 2016. Sistem Penyuluhan Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 467 Hal.
- Wahyuningsih, E., Sulistiyawati, I., & Rahayu, N. L. (2022). Pemanfaatan Serbuk Gergaji Kayu Untuk Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Di Kelompok Masyarakat Desa Pasir Kidul. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 148–155. <https://doi.org/10.33830/diseminasiabdimas.v4i2.2704>