

PELATIHAN PENGEMBANGAN BUDIDAYA JAMUR TIRAM SERTA PENGOLAHANNYA SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DESA CIDORA

Jundi Naufal Afif, Ahmad Faidlo Hasan, Rahmat Setya Nugroho, Afifah Dyan Nurlaili,
Fazriyah Putri Amaliyana, Syiva Alvirohmah, Vina Indriana, Lani Muhaenah, Ayu Sawitri,
Yayang Hermawan, Toifur

Abstrak

Jamur merupakan organisme yang mampu bertahan hidup pada berbagai lingkungan dan media yang berbeda-beda. Jamur tiram adalah kelompok jamur dari Basidiomycota yang mulai banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, baik dalam bentuk pangan siap saji maupun jenis pangan olahan lainnya. Dalam budidaya jamur tiram hal yang juga harus diperhatikan adalah menjaga suhu dan kelembaban ruang agar tetap pada standar yang dibutuhkan. Jika cuaca lebih kering, panas, atau berangin, tentu akan mempengaruhi suhu dan kelembaban dalam kumbung sehingga air cepat menguap. Potensi desa yang ada di desa cidora sendiri adalah adanya budidaya jamur tiram. Program pengembangan budidaya jamur tiram dapat menjadi salah satu kegiatan pengabdian masyarakat yang dapat memberikan salah satu bentuk keterampilan bagi masyarakat khususnya Kelompok Wanita Tani (KWT) desa Cidora. Tidak hanya berupa pelatihan tetapi dilakukan juga kegiatan pendampingan serta sampai pada tahap pengolahan dengan tujuan meningkatkan sektor ekonomi masyarakat Desa Cidora.

Kata Kunci : *Budidaya jamur tiram, Pengolahan jamur, Meningkatkan ekonomi*

Abstrak

Mushroom are organisms that can survive in a variety of different environments and media. Oyster mushrooms are a group of mushrooms from Basidiomycota which are starting to be widely consumed by Indonesian people, both in the form of ready-to-eat food and other types of processed food. In oyster mushroom cultivation, the thing that must also be considered is to maintain the temperature and humidity of the room so that it remains at the required standard. If the weather is drier, hotter, or windier, it will certainly affect the temperature and humidity in the kumbung so that the water evaporates quickly. The village potential in Cidora village itself is the cultivation of oyster mushrooms. The oyster mushroom cultivation development program can be one of the community service activities that can provide a form of skills for the community, especially the Women Farmer Group (KWT) in Cidora village. Not only in the form of training but also assistance activities and up to the processing stage with the aim of improving the economic sector of the people of Cidora Village.

Kata Kunci : *Oyster mushroom cultivation, Mushroom processing, Improving the economy*

Pendahuluan

Jamur tiram adalah kelompok jamur dari Basidiomycota yang mulai banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, baik dalam bentuk pangan siap saji maupun jenis pangan olahan lainnya. Jamur merupakan organisme yang mampu bertahan hidup pada berbagai lingkungan dan media yang berbeda-beda. Jamur memperoleh makanannya dari media tempat jamur tersebut tumbuh, serta dapat bertahan hidup pada sisa-sisa tumbuhan atau hidup melekat pada organisme lain¹. Salah satu jenis jamur yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah jamur tiram putih. Dikarenakan dalam menjalankan usaha budidaya jamur tiram tidak membutuhkan lahan yang luas, memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, benih jamur tiram mudah didapatkan dengan harga yang cukup terjangkau, serta waktu panennya singkat sekitar satu sampai tiga bulan.²

Salah satu usaha saat ini yang potensial adalah budidaya jamur tiram. Jamur tiram biasa hidup di kayu dan mudah dibudidayakan menggunakan substrat serbuk kayu yang di kemas di kantong plastik dan diinkubasikan dalam rumah jamur (kumbung). Disebut jamur tiram karena tubuh buahnya berwarna putih, dengan tangkai bercabang dan tudungnya bulat seperti cangkang tiram berukuran 3-15cm.³ Pertumbuhan jamur tiram sangat tergantung pada faktor fisik seperti suhu, kelembaban, cahaya, pH media tanam, dan aerasi. Dalam budidaya jamur tiram, memerlukan beberapa langkah persiapan antara lain menyiapkan lokasi yang tepat atau cocok untuk menempatkan rumah jamur, menyiapkan bibit jamur, mempersiapkan media tumbuh yang steril dan sarana perawatan lain. Budidaya jamur tidak memerlukan teknologi tinggi, sehingga cukup sederhana. Media tanam jamur biasanya menggunakan bahan organik yang banyak dijumpai di alam yang sangat mudah ditemukan.

Keberhasilan budidaya jamur tidak terlepas dari daya dukung lingkungan tumbuh yang sesuai, misalnya untuk jamur tiram, suhu lokasi 30-32 derajat celsius, suhu optimum ruang 22-28 derajat celsius dan kelembaban ruang, pH media yang umumnya mengarah ke asam, kadar air media sekitar 60%. Jamur tiram dapat dibudidayakan melalui suatu media buatan yang istilahnya adalah LOG. LOG merupakan media buatan yang berasal dari kayu atau bahan lignin yang telah lapuk dan tersimpan atau terbungkus plastik dan telah diseterilkan untuk tempat tumbuh jamur tersebut. media yang dipakai biasanya terdiri dari bahan lignin, karena jamur tiram termasuk dari jenis jamur kayu. Kayu yang dipakai sebaiknya sudah lapuk dan berbentuk serbuk, agar senyawa-senyawa yang terkandung dalam bahan kayu tersebut mudah dicerna oleh jamur sehingga memungkinkan pertumbuhan jamur akan lebih baik.

¹ Edy Triono. "Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Kreatif Desa Kaulon". Jurnal Karinov. Vol,3 No.2 (2020).64.

² Islami,dkk."Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*". Jurnal Sains Dan Seni Pomits. Vol 2 No 1 (2013).

³ Lilis Krisdayanti,dkk," Strategi Pengembangan Usaha Jamur Tiram Melalui Analisis SWOT di Desa Dolok Kataran Kecamatan Dolok Batu Nanggar". Jurnal Economic Education And Entrepreneurship. Vol 5 No 2 (2022)

Banyak pelaku bisnis yang mulai mengembangkan usahanya berbasis komoditas jamur tiram. Bisnis jamur tiram meliputi pengadaan bahan baku, kegiatan pembudidayaan jamur tiram, proses pemasaran dan bisnis jamur olahan. Hal ini menjadi harapan bagi para petani untuk memperoleh pendapatan yang besar sehingga meningkatkan kesejahteraan mereka terutama dalam perekonomian. Salah satu usaha yang membudidayakan jamur tiram terletak di desa Cidora Kecamatan Lumbir. Usaha budidaya jamur tiram sudah berjalan kurang lebih 10 tahun lebih. Awalnya pemilik usaha budidaya jamur tiram ini memulai usaha dengan coba-coba sambil belajar lagi dan mulai berhasil, meski beberapa kali mengalami gagal. Lambat laun usaha budidaya jamur tiram mulai berkembang, meski memiliki banyak kendala dalam proses membudidayakan. Komoditas yang dikembangkan adalah jenis jamur tiram putih.

Kegiatan pengabdian ini mengajak masyarakat desa Cidora untuk mengikuti workshop atau pelatihan tentang budidaya jamur tiram putih serta mengolahnya menjadi olahan yang memiliki nilai jual. Dalam melaksanakan program pelatihan, diperlukan ketersediaan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas sebagai fasilitator, komunikator selama program berlangsung dan berfungsi sebagai konsultan sewaktu diperlukan oleh kelompok masyarakat desa. Program pemberdayaan masyarakat melalui usaha budidaya jamur tiram dirancang sebagai upaya agar masyarakat lebih mengetahui tentang bagaimana budidaya jamur yang baik dan bisa bersaing dengan yang lain serta meminimalisir kegagalan yang terjadi. Kemudian setelah jamur tiram dibudidaya dan siap panen bisa diolah menjadi makanan yang memiliki nilai jual tinggi. Selain itu, pasar domestik maupun global masih terbuka luas sehingga di samping meningkatkan perekonomian masyarakat dan diharapkan mampu menampung kebutuhan masyarakat, membangun kemampuan dalam meningkatkan pendapatan, melaksanakan usaha yang berskala bisnis.

Bagi masyarakat yang baru akan memulai usaha maka harus pandai untuk memilih bidang usaha maka harus pandai untuk memilih bidang usaha yang paling mudah dan paling mungkin untuk dilaksanakan, serta disesuaikan dengan potensi lokal yang dimiliki. Usaha di bidang budidaya jamur tiram dan pengolahan aneka produk jamur tiram adalah salah satu pilihan yang bisa dilaksanakan. Berbagai olahan yang berasal dari jamur tiram sangat banyak ditemukan seperti jamur krispi, pepes jamur, risol isi jamur dan lain sebagainya. Mengembangkan sektor informal/usaha mikro kecil menengah sebagai sasaran utama pembangunan dalam rangka mengatasi masalah ekonomi masyarakat.

Metode

Pengabdian masyarakat di Desa Cidora Kecamatan Lumbir Kabupaten Banyumas dilakukan dengan melalui pendekatan ABCD (Asset Community-driven Development). Asset Based Community-driven Development merupakan sebuah pendekatan dalam pengembangan suatu masyarakat yang berada dalam cakupan besar.

Proses yang dimiliki dalam model pengembangan masyarakat berbasis aset atau yang lebih dikenal ABCD ini, mempunyai beberapa langkah-langkah dalam pelaksanaannya, yaitu Discovery (Pengkajian), Dream (Impian), Design (prosedur), Define (Pemantapan Tujuan) dan Destiny (Self Determination) Ke-lima proses itulah yang menjadi acuan dalam melakukan pemberdayaan berbasis aset. Untuk aspek yang pertama yakni Discovery atau

lebih dikenal dengan proses pengkajian kembali akan potensi yang dimiliki masyarakat, sesuai dengan apa yang sudah dijelaskan pada sebelumnya, pada pembahasan aset ini kita lebih memfokuskan kepada aset jamur yang sudah dimiliki oleh desa cidora, karena pada jamur ini respon masyarakat dan juga pembeli di pasar masih sangat antusias terhadap hasil jamur dari desa cidora..

Dream merupakan langkah lanjutan yang berupa impian, cita-cita dan harapan. Proses ini merupakan langkah lanjutan dari proses pengkajian terhadap potensi yang telah dikaji sedemikian rupa. harapan dan juga impian yang kita inginkan tentu saja semuanya menuai hasil yang signifikan, dalam artian usaha olahan jamur nanti bisa dikenal dikalangan pencinta kuliner di kecamatan lumbr bahwasanya olahan jamur merupakan olahan khas desa cidora. Design atau mengatur rencana perubahan, rencana perubahan tentu saja merupakan pr utama yang kita alami pada saat keadaan dilapangan, rencana perubahan yang pertama adalah dengan menginovasi hasil olahan jamur yang sebelumnya dipasarkan dalam keadaan jamur yang masih mentah ataupun dalam keadaan jamur yang masih utuh menjadi olahan jamur crispy, lalu perubahan yang kedua adalah target pasar, pada hasil jamur yang masih mentah ini dimana target pasar sebelumnya adalah ibu-ibu yang nantinya mungkin akan diolah menjadi masakan yang menjadi dasar lauk pauk kini target pasar yang kita rencanakan adalah anak muda bahkan dikalangan disemua umur terutama untuk mereka yang menyukai kulineran.

Define dan Destiny merupakan proses terakhir dalam langkah ABCD. Melakukan pemantapan dan penegasan tujuan yang akan ditempuh, satu tindakan terakhir yang kita lakukan didesa cidora adalah memantapkan olahan jamur crispy untuk terus diupayakan dan dipasarkan, kita juga membantu mempromosikan dengan cara memberi logo stiker didalam kemasan jamur crispy cidora dan juga membantu memasarkan olahan jamur crispy kedalam acara bazar dan juga festival ramadan yang ada didesa cidora, karena sebelum merambah kedunia luar cidora kita mengupayakan agar olahan jamur crispy ini lebih dikenal terlebih dahulu dikalangan masyarakat sekitar terutama didesa cidora lalu yang kedua kita juga turut serta mempromosikan dan memasarkan jamur crispy kedalam acara bazar dan kuliner ramadhan yang ada dikecamatan lumbr⁴

Isi dan Pembahasan

Budidaya Jamur Tiram

Jamur tiram kini semakin populer di Indonesia. Pasalnya, sudah banyak petani yang membudidayakan jamur yang mirip seperti payung ini. Investasi murah dengan hasil yang menjanjikan membuat jamur tiram dijadikan lahan bisnis utama.⁵ Jamur kini menjadi bahan makanan yang banyak dicari. Budidaya jamur pun dikembangkan oleh masyarakat untuk memenuhi permintaan pasar. Apalagi jamur memang merupakan makanan yang menyehatkan.

Berdasarkan manfaatnya, jamur dibagi menjadi tiga kelompok. Terdapat jamur yang bisa dikonsumsi, jamur yang digunakan obat, dan jamur yang beracun. Jamur yang bisa

⁴ Mirza Maulana. "ASSET-BASED COMUNITY DEVELOPMENT : Strategi Pengembangan Masyarakat di Desa Wisata Ledok Sambi Kaliurang", Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam, Vol.4 No.2, 2019, hlm 272-273.

⁵ Suriawiria U. Budidaya Jamur Tiram. Yogyakarta: Kanisius.2006

dikonsumsi ini memiliki nilai gizi yang tinggi dan disebut dengan jamur edible atau layak makan. Jamur mengandung rendah kalori dan hampir tidak memiliki lemak. Vitamin D dan B12 juga bisa kamu temukan di dalam jamur, loh. Oleh karena itu, jamur sangat cocok untuk dikonsumsi.⁶ Salah satu jamur yang bisa dikonsumsi adalah jamur tiram. Jamur tiram identik dengan bentuknya yang putih, lebar, tumbuh bergerombol seperti payung, dan bentuknya yang menyerupai cangkang tiram. Jamur tiram sangat mudah ditemukan apalagi di Indonesia. Oleh karena itu, tak jarang masyarakat membudidayakan jamur tiram ini karena banyak sekali peminatnya.⁷

Penanaman Dan Pemeliharaan Jamur Tiram

Salah satu penentu keberhasilan budidaya jamur tiram adalah kebersihan dalam melakukan proses budidayanya, baik kebersihan tempat, alat, maupun pekerjaannya. Hal ini karena kebersihan adalah hal yang mutlak harus dipenuhi. Untuk itu, tempat untuk penanaman sebaiknya harus dibersihkan dahulu dengan sapu, lantai dan dindingnya dibersihkan menggunakan disinfektan. Alat yang digunakan untuk menanam juga harus disterilisasi menggunakan alkohol dan dipanaskan di atas api lilin. Selain itu, selama melakukan penanaman para pekerja juga idealnya menggunakan masker. Hal ini bertujuan untuk memperkecil terjadinya kontaminasi.

Dalam budidaya jamur tiram hal yang juga harus diperhatikan adalah menjaga suhu dan kelembaban ruang agar tetap pada standar yang dibutuhkan. Jika cuaca lebih kering, panas, atau berangin, tentu akan mempengaruhi suhu dan kelembaban dalam kumbung sehingga air cepat menguap. Bila demikian, sebaiknya frekuensi penyiraman ditingkatkan. Jika suhu terlalu tinggi dan kelembaban kurang, bisa membuat tubuh jamur sulit tumbuh atau bahkan tidak tumbuh. Oleh karena itu, atur juga sirkulasi udara di dalam kumbung agar jamur tidak cepat layu dan mati. Pengaturan sirkulasi dapat dilakukan dengan cara menutup sebagian lubang sirkulasi ketika angin sedang kencang. Sirkulasi dapat dibuka semua ketika angin sedang dalam kecepatan normal. Namun, yang terpenting adalah jangan sampai jamur kekurangan udara segar.⁸

Pengolahan Jamur Tiram

Desa cidora merupakan desa yang terletak di kec. Lumbir kab. Banyumas Jawa Tengah. Desa cidora sendiri letaknya cukup strategis wilayahnya yang berada di tengah-tengah perbatasan antara kabupaten Cilacap dan kabupaten Banyumas. Potensi desa yang ada di desa cidora sendiri adalah adanya budidaya jamur tiram. Masyarakat yang bekerja sebagai petani jamur tiram mereka merintisnya mulai dari tahun 2012-sekarang 2023. Jadi, petani jamur tiram yang ada didesa cidora merintis budidaya jamur kurang lebih 10 tahunan. Selama kurang lebih 10 tahun itu masyarakat desa cidora memasarkan hasil panen jamurnya sendiri masih dipasarkan di area wilayah desa dan dipasarkan ke warga sekitar desa cidora. Maka dari itu, selama mahasiswa KKN Uin Saizu Purwokerto melakukan

⁶ Johan, Mega”, Kandungan Nutrisi Baglog Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) sebagai Bahan pakan Ternak pada Masa Inkubasi yang Berbeda”, Skripsi, Makasar: Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.2014

⁷ Setyawati, T.” Tiram Putih”, Kabupaten Malang.2011.

⁸ Djarijah, N. M dan A. S. Djarijah., Budidaya Jamur Tiram, Yogyakarta: Kanisius.2001

pengabdian di desa Cidora akan melakukan sosialisasi bagaimana cara melakukan budidaya jamur tiram yang baik serta mendapatkan hasil panen yang melimpah.

Pengabdian kepada masyarakat di desa cidora telah terlaksana atas kerja sama antara Universitas Islam Negeri Purwokerto dengan masyarakat desa cidora, kec. Lumbir kab. Banyumas. Dengan memiliki potensi desa budidaya jamur tiram yang lumayan banyak yang dimiliki oleh masyarakat desa. Program pengembangan budidaya jamur tiram dapat menjadi salah satu kegiatan KKN yang dapat memberikan salah satu bentuk keterampilan bagi masyarakat khususnya Kelompok Wanita Tani (KWT) desa Cidora. Tidak hanya berupa pelatihan tetapi dilakukan juga kegiatan pendampingan untuk memastikan bahwa para warga telah mampu melaksanakan hasil pelatihan dengan baik.⁹

Menurut zulfanira budidaya jamur tiram sendiri merupakan sebuah teknologi tepat guna yang tidak terlalu memerlukan biaya yang besar dan tidak begitu rumit dalam pelaksanaannya.¹⁰ Sehingga masyarakat desa cidora dapat melakukannya dengan mudah. Budidaya jamur tiram membutuhkan waktu panen hanya 1,5 bulan tidak membutuhkan pupuk, tidak mengenal musim, dapat dilakukan dalam skala home industri serta dapat dilakukan oleh siapa saja. Selain itu, sisa dari produk jamur tiram dapat dimanfaatkan sebagai kompos dan makanan ikan, selain itu dapat juga digunakan sebagai media untuk perkembangbiakan cacing.

Dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan, mahasiswa KKN Uin Saizu Purwokerto Mengundang pemateri dari pabuaran untuk mengisi sosialisasi budidaya jamur tiram yang di isi oleh bapak taufikurokhman, beliau merupakan pemilik agro jamur tiram pabuaran. Dalam melaksanakan pengabdian serta pelatihan jamur ini kita dapat melakukan kegiatan mengenai manajemen operasional dan cara pengolahan jamur tiram. Penyuluhan dan pelatihan budidaya jamur tiram ini di dukung penuh serta dapat bekerja sama dengan warga desa, para petani jamur tiram dan perangkat desa serta yang lainnya seperti beberapa kepala dusun, para kader posyandu, serta tokoh masyarakat dan tokoh agama desa cidora.¹¹

Dengan adanya pelatihan atau sosialisasi budidaya jamur tiram yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Uin Saizu Purwokerto ini, selain pelatihan manajemen usaha produksi dan manajemen operasional adalah pelatihan pengolahan jamur menjadi aneka makanan yang lebih tinggi nilai ekonominya seperti, produk bakso jamur, nugget jamur, jamur krispy, pepes jamur, dan yang lainnya.

Setelah melakukan pelatihan dan sosialisasi, kelompok wanita tani dan mahasiswa KKN Uin Saizu Purwokerto mulai mempraktekkan membuat olahan produk jamur krispi. Pembuatan produk jamur krispy ini dilakukan dibalai desa cidora. Adapun bahan-bahan yang perlu disiapkan untuk pembuatan produk jamur krispy diantaranya:

Jamur krispy

Alat:

a. Wadah untuk campuran tepung dan jamur

⁹ Edy Triono, Budidaya jamur tiram dan pengolahannya sebagai upaya meningkatkan budidaya ekonomi kreatif dasa kaulon, jurnal karinov, Vol. 3 No.2 (2020) hal 3.

¹⁰ Zulfarina,dkk, budidaya jamur tiram dan olahannya untuk kemandirian masyarakat desa, jurnal pengabdian kepada masyarakat, vol.5, No.3, Desember 2019, Hal 5.

¹¹ Hernawati, dkk, pengembangan usaha produksi jamur tiram kelompok wanita tani berbasis wilayah, jurnal pengabdian masyarakat berkemajuan, Vol.3 Nomor 1, November 2019. Hal 4.

- b. Wajan
- c. Spatula
- d. Saringan penggoreng
- e. Sendok
- f. Plastic kemasan
- g. Koran
- h. Stiker kemasan

Bahan:

- a. Jamur tiram
- b. Tepung bumbu serbaguna
- c. Tepung terigu
- d. Minyak goreng

Langkah-langkah membuat jamur krispy:

- a. Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat jamur krispy
- b. Cuci jamur terlebih dahulu sebelum dimasak
- c. Peras jamur yang sudah dicuci hingga kandungan airnya berkurang
- d. Masukkan tepung bumbu serbaguna dan terigu ke dalam wadah
- e. Aduk bahan campuran hingga tercampur rata
- f. Panaskan minyak goreng
- g. Setelah minyak goreng panas, goreng jamur yang telah ditepungi tadi sampai berwarna kuning keemasan.
- h. Setelah matang, angkat lalu tiriskan jamur krispi kemudian letakan ke wadah yang sudah dilapisi Koran.
- i. Jamur siap di kemas dengan kemasan yang menarik.

Setelah melakukan pengolahan jamur menjadi produk jamur krispy, selanjutnya kita mahasiswa KKN membantu memasarkannya. Pemasarannya dilakukan lewat media social dan juga dipasarkan dibazar ramadhan yang diadakan oleh ibu camat yaitu ibu Susanti Tri Pamuji, S.STP.M.SI yang bertempat di balai kecamatan Lumbir. Kegiatan bazar ramadhan ini berlangsung mulai dari tanggal 12-15 April 2023. Dengan adanya kegiatan bazar ramadhan ini harapannya adalah hasil produk jamur krispy ini dapat menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi bagi warga desa serta produknya dapat lebih terkenal lagi dikalangan masyarakat kecamatan lumbir. Dan bisa untuk menyejahterakan masyarakat Cidora dengan produk dan sudah ada nama dari produk jamur tersebut.

Kesimpulan

Dengan memiliki potensi desa budidaya jamur tiram yang lumayan banyak yang dimiliki oleh masyarakat desa. Program pengembangan budidaya jamur tiram dapat menjadi salah satu kegiatan KKN yang dapat memberikan salah satu bentuk keterampilan bagi masyarakat khususnya Kelompok Wanita Tani (KWT) desa Cidora. Tidak hanya berupa pelatihan tetapi dilakukan juga kegiatan pendampingan untuk memastikan bahwa para warga telah mampu melaksanakan hasil pelatihan dengan baik.

Kegiatan pelatihan ini telah berhasil memberikan manfaat bagi pengembangan kemampuan pada masyarakat Desa Cidora. Masyarakat terdorong untuk melakukan

kegiatan budidaya jamur tiram putih, baik untuk pemenuhan konsumsi sehari-hari maupun untuk dijual dalam keadaan mentah ataupun menjadi olahan siap makan. Hal ini dinilai dapat meningkatkan produktivitas masyarakat dalam hal melaksanakan kegiatan ekonomi di pedesaan. Selanjutnya, diharapkan akan ada keberlanjutan dari perkembangan budidaya jamur tiram melalui pelatihan dan pendampingan terkait menambah ilmu dan keterampilan masyarakat di Desa Cidora.

Daftar Pustaka

- Djarajah, d. (2001). *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Kanisius.
- Gunawan. (2007). *Usaha Pembibitan Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hernawati. (2019). Pengembangan Usaha Produksi Jamur Tiram Kelompok Wanita Tani Berbasis Wilayah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 3(1).
- Islami, d. (2013). Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Sains Dan Seni Pomits*, 2(1).
- Johan Mega. (2014). Kandungan Nutrisi Baglog Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) sebagai Bahan Pakan Ternak Pada Masa Inkubasi Yang Berbeda. Makasar: Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.
- Lilis Krisdayanti. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Jamur Tiram Melalui Analisis SWOT Di Desa Dolok Kataran Kecamatan Dolok Batu Nanggar. *Jurnal Economic Education And Entrepreneurship*, 5(2).
- Setywati. (2011). *Tiram Putih*. Malang.
- Suriawiria. (2006). *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Kanisius.
- Triono Edy. (2020). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Kreatif Desa Kaulon. *Jurnal Karinov*, 2(1).
- Zulfarina, dkk. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya Untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5 (3).
- Mirza Maulana. (2019). "ASSET-BASED COMMUNITY DEVELOPMENT : Strategi Pengembangan Masyarakat di Desa Wisata Ledok Sambi Kaliurang", *Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, Vol.4 No.2, ,hlm 272-273.