

Product Innovation of Oyster Mushroom-Based Foods to Broaden Product Variations at Jamur Betuah MSME

Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram untuk Memperluas Varian Pangan di UMKM Jamur Betuah

Padil¹, Febrizal², Hamzah Eteruddin^{*3}, Isna Rahma Dini⁴, Feblil Huda⁵

¹Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Riau

²Jurusan Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Riau

³Magister of Electrical Engineering, Faculty of Engineering and Computer, Jakarta Global University

⁴Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Riau

⁵Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Riau

*Email: padil@lecturer.unri.ac.id¹, febrizal@eng.unri.ac.id², heteruddin@jgu.ac.id³, isna@lecturer.unri.ac.id⁴, feblil.huda@eng.unri.ac.id⁵

Abstract

The rapid increase in oyster mushroom production at the Jamur Betuah micro, small, and medium enterprise (MSME)—from 10 kg/day to 30 kg/day—created a new challenge: limited market absorption and high risk of product spoilage. This situation highlights the need for diversification strategies to reduce dependence on fresh mushroom sales. The objective of this community engagement program was to develop innovative oyster mushroom-based products supported by modern production technology, while simultaneously strengthening the entrepreneurial capacity of the partner MSME. The methods applied included socialization, technical training, technology adoption in food processing, intensive mentoring, and continuous evaluation. The program successfully diversified fresh oyster mushrooms into several processed food variants, such as mushroom floss, mushroom floss roll bread, brownies, crispy mushrooms, and mushroom risoles. The integration of modern production technology enhanced product quality, extended shelf life, and expanded market opportunities through innovative product variations. The impact was evident in the significant increase in daily revenue, from IDR 625,000 to IDR 2,847,200, reflecting improved resilience and competitiveness of the MSME in responding to market dynamics. The novelty of this program lies in combining product diversification with technology-driven production and capacity building, offering a replicable model of community service that contributes to sustainable small business development and adds value to local agricultural products.

Keywords: *Diversification; Oyster Mushrooms; Food Products*

Abstrak

Peningkatan kapasitas produksi jamur tiram segar pada UMKM Jamur Betuah dari 10 kg/hari menjadi 30 kg/hari menimbulkan persoalan baru berupa keterbatasan pasar dan tingginya risiko kerusakan produk. Kondisi ini menegaskan perlunya strategi diversifikasi untuk mengurangi ketergantungan pada penjualan jamur segar. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah mengembangkan ragam olahan berbasis jamur tiram dengan dukungan teknologi produksi modern, sekaligus memperkuat kapasitas usaha mitra. Metode yang diterapkan meliputi sosialisasi, pelatihan teknis, penerapan teknologi pengolahan pangan, pendampingan intensif, serta evaluasi berkelanjutan. Hasil kegiatan menunjukkan keberhasilan diversifikasi produk menjadi beberapa varian pangan, antara lain abon jamur tiram, roti gulung abon, brownies, jamur krispi, dan risol jamur tiram. Penerapan teknologi produksi modern tidak hanya meningkatkan kualitas dan daya simpan produk, tetapi juga memperluas akses pasar melalui inovasi varian olahan. Dampak nyata terlihat dari peningkatan omzet harian UMKM dari Rp 625.000 menjadi Rp 2.847.200, sekaligus memperkuat keberdayaan mitra dalam menghadapi dinamika pasar. Novelty dari program ini terletak pada integrasi diversifikasi berbasis teknologi dengan pemberdayaan UMKM, sehingga memberikan kontribusi signifikan terhadap pengembangan model pengabdian masyarakat yang berorientasi pada keberlanjutan usaha kecil dan peningkatan nilai tambah produk lokal.

Kata kunci: *Diversifikasi ; Jamur Tiram; Produk Makanan*

1. PENDAHULUAN

Jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan jamur konsumsi dari kelompok Basidiomycota dan termasuk kelas Homobasidiomycetes. Jamur tiram salah satu komoditas hortikultura dengan kandungan gizi tinggi, meliputi protein, serat, dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (Bera, 2024; Zhang et al., 2024). Kandungan protein dalam jamur tiram dapat membantu meningkatkan kesehatan tubuh, sementara serat dapat membantu meningkatkan kesehatan pencernaan. Antioksidan dalam jamur tiram juga dapat membantu melindungi tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas (Sen et al., 2021). Permintaan terhadap jamur tiram di Indonesia terus meningkat, namun sifatnya yang mudah rusak karena kadar air mencapai 86–90% menyebabkan keterbatasan daya simpan (Sarita et al., 2022; Zhang et al., 2024). Jamur tiram dapat dibudidayakan melalui media buatan yang disebut baglog, budidaya telah dilakukan oleh UMKM di berbagai daerah (Putri et al., 2024; Tranggono et al., 2021). Kondisi ini menimbulkan tantangan serius bagi UMKM penghasil jamur tiram, terutama ketika terjadi oversupply yang tidak terserap pasar (Fadli et al., 2025; Razuhri & Rosana, 2024; Riskiawan et al., 2019).

Beberapa studi menunjukkan bahwa UMKM jamur tiram di berbagai daerah menghadapi masalah serupa: ketergantungan pada penjualan produk segar, keterbatasan akses teknologi pascapanen, serta lemahnya manajemen rantai pasok (Razuhri & Rosana, 2024; Sinaga et al., 2025; Suryani et al., 2020). Akibatnya, produksi yang meningkat justru berisiko menurunkan keuntungan karena tingginya tingkat kerusakan produk (Sarita et al., 2022; Zhang et al., 2024). Diversifikasi produk berbasis jamur tiram telah diusulkan sebagai solusi, misalnya dalam bentuk keripik, abon, atau makanan fungsional (Bera, 2024; Fauzi et al., 2019; Suryani et al., 2020). Namun, sebagian besar UMKM masih mengandalkan metode tradisional dengan peralatan sederhana, sehingga kualitas produk olahan tidak konsisten dan daya saing rendah.

Salah satu daerah yang membudidayakan jamur tiram adalah Pekanbaru. Produksi jamur tiram di Pekanbaru terus mengalami peningkatan dari waktu ke waktu, pada Tahun 2018 sebesar 4.675 kg, Tahun 2019 sebesar 4.930 kg dan Tahun 2022 berjumlah 7.205 kg. Diantara pelaku bisnis jamur tiram terletak di Kecamatan Tuah Madani, Kota Pekanbaru yaitu UMKM Jamur Betuah yang berdiri akhir Tahun 2019 dan UMKM Jamur Jati Mandiri yang mulai bisnisnya awal tahun 2021. Pada akhir Tahun 2024 produksi jamur tiram dari dua UMKM tersebut terjadi peningkatan yang cukup signifikan dari 10 kg/hari meningkat menjadi 30 kg/hari. Apabila terjadi panen yang melimpah seperti terlihat pada Gambar 1. Maka jamur tiram segar tidak terjual dipasar dan mudah terjadi kerusakan (Padil et al., 2024, 2025).



Gambar 1. *Ecovitrup* dalam rumah

Jamur tiram segar sangat mudah mengalami kerusakan (pembusukan), jika tidak langsung diolah. Beberapa peneliti menemukan bahwa kandungan air dari jamur tiram segar sebesar 86,6% (S. Astuti et al., 2020; Djarijah & Djarijah, 2001). Kadar air yang tinggi dapat mempengaruhi daya simpan jamur tiram segar (Cahya et al., 2014; Simarmata et al., 2022). Oleh karena itu diperlukan inovasi yang terus menerus guna terus memproduksi olahan yang berasal dari Jamur Tiram. Olahan jamur tiram menjadi berbagai produk turunan, termasuk makanan fungsional, suplemen makanan, dan produk farmasi. Produk-produk ini dapat dibuat dengan cara menggabungkan jamur tiram dengan bahan-bahan lainnya, seperti buah-buahan, sayuran, dan rempah-rempah (Calín-Sánchez et al., 2020; Widyastuti, 2019). Selain itu jamur tiram segar dapat digunakan sebagai bahan baku produk olahan makanan seperti brownis, pizza, bolu gulung, roti, dan lain-lain (Anggriawan et al., 2022; Wahyudi et al., 2021). Berdasarkan permasalahan di atas dan kajian pustaka yang dilakukan, maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memiliki tujuan melakukan diversifikasi produk jamur tiram segar menjadi produk-produk makanan, meningkatkan omzet UMKM jamur Betuah dan keberdayaan masyarakat.

2. METODE

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif yang menempatkan perguruan tinggi sebagai fasilitator dalam pemberdayaan sumber daya manusia mitra, khususnya UMKM Jamur Betuah. Pendekatan partisipatif diyakini mampu menghasilkan solusi yang lebih kontekstual dan berkelanjutan karena melibatkan mitra secara aktif dalam proses identifikasi masalah dan perumusan solusi. Tahapan kegiatan dimulai dari sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi tepat guna, pendampingan intensif, evaluasi program, hingga perencanaan keberlanjutan. Pada tahap awal, dilakukan diskusi mendalam dengan mitra untuk menggali permasalahan yang dihadapi, sehingga intervensi yang diberikan benar-benar menjawab kebutuhan riil mitra. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip pengabdian masyarakat berbasis kebutuhan lokal dan kolaborasi lintas sektor yang telah banyak diterapkan dalam program pemberdayaan UMKM oleh perguruan tinggi di Indonesia (Padil et al., 2025).

Sosialisasi

Tahap awal dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dengan kegiatan sosialisasi yang dilakukan oleh tim perguruan tinggi kepada mitra UMKM Jamur Betuah dan UMKM Jamur Jati Mandiri. Sosialisasi ini bertujuan untuk memperkenalkan secara komprehensif program-program yang didanai oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DP2M), termasuk skema kegiatan, ruang lingkup intervensi, serta target outcome yang diharapkan dari pelaksanaan program tersebut.

Dalam kegiatan ini, tim pengabdian menjelaskan prinsip dasar pelaksanaan program berbasis kemitraan, yaitu partisipasi aktif mitra dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah hingga evaluasi dan keberlanjutan. Mitra diberikan pemahaman mengenai manfaat program, indikator keberhasilan, serta peran masing-masing pihak dalam mendukung pencapaian tujuan. Sosialisasi juga menjadi sarana untuk membangun komunikasi awal yang konstruktif, menyamakan persepsi, dan membentuk komitmen bersama antara perguruan tinggi dan mitra UMKM.

Kegiatan ini dilaksanakan secara langsung di lokasi mitra, dengan pendekatan dialogis dan partisipatif, sehingga memungkinkan terjadinya pertukaran informasi yang mendalam mengenai kondisi aktual usaha, tantangan yang dihadapi, serta harapan mitra terhadap program yang akan dijalankan. Dengan demikian, sosialisasi tidak hanya berfungsi sebagai penyampaian informasi, tetapi juga sebagai fondasi awal bagi terbentuknya kolaborasi yang sinergis dan berorientasi pada solusi nyata.

Pelatihan

Tahap kedua setelah sosialisasi adalah Pelatihan yang dilakukan oleh Dosen dan mahasiswa terhadap sumber daya manusia yang ada pada UMKM Jamur Betuah dan UMKM Jamur Jati Mandiri terkait pengolahan bahan baku jamur tiram segar menjadi beberapa produk makanan serta pelatihan terkait pengoperasian dan maintenance working table 2 layer, shelving stell, Profer FJ, Gas Baking Oven, Planetary Mixer.

Penerapan Teknologi

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan adalah penerapan teknologi penggunaan working table 2 layer, shelving stell, Profer FJ, Gas Baking Oven, Planetary Mixer, pembuatan SOP masing-masing alat serta pengolahan jamur tiram segar menjadi brownis, pizza, bolu gulung, abon jamur.

Pendampingan dan Evaluasi

Dalam rangka penerapan teknologi dan maintenance working table 2 layer, shelving stell, Profer FJ, Gas Baking Oven, Planetary Mixer, akan dilakukan pendampingan oleh Dosen dan Mahasiswa terhadap Sumber Daya Manusia (SDM) UMKM Jamur Betuah serta akan dilakukan evaluasi secara berkala terhadap kinerja alat oleh dosen dan mahasiswa.

Hasil pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Perguruan Tinggi pada UMKM jamur Betuah akan dilakukan pengukuran terhadap tingkat ketercapaiannya dengan beberapa metode diantaranya adalah pemantauan langsung terhadap peningkatan omzet dari hasil penjualan produk hilirisasi jamur tiram, pemantauan kualitas dan kuantitas produk hilirisasi jamur tiram yang dihasilkan, serta pemantauan kemampuan Sumber Daya Manusia (SDM) UMKM Jamur Betuah dalam mengoperasikan alat working table 2 layer, shelving stell, Profer FJ, Gas Baking Oven, Planetary Mixer

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan adalah penerapan working table 2 layer, shelving stell, Profer FJ, Gas Baking Oven, Planetary Mixer pada UMKM jamur Betuah. Penerapan teknologi ini dilakukan dalam rangka memberikan solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu meningkatnya produksi jamur tiram segar setiap hari dari 10 kg/hari menjadi 30 kg/hari, peningkatan ini menyebabkan jamur tiram segar tidak diserap pasar setiap hari dan berakibat rusaknya jamur tiram segar. Disamping itu penerapan teknologi ini juga meningkatkan nilai jual jamur tiram. Untuk mencapai tujuan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan, ada beberapa tahapan yang dilakukan diantaranya adalah sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, serta pendampingan dan evaluasi. Evaluasi keberhasilan kegiatan yang dilakukan ditetapkan beberapa indikator yaitu: (1) Sumber Daya Manusia (SDM) mitra mampu mengoperasikan working table 2 layer, shelving stell, Profer FJ, Gas Baking Oven, Planetary Mixer. (2) Produksi produk hilirisasi jamur tiram seperti brownis, pizza, bolu gulung, abon jamur, serta (3) Peningkatan omzet UMKM jamur Betuah. Tahapan yang dilakukan dalam mencapai tujuan disampaikan sebagai berikut :

Sosialisasi : Kegiatan sosialisai dilakukan oleh dosen dari Perguruan Tinggi bersama mahasiswa yang terlibat, sosialisasi ditujukan pada Sumber Daya Manusia (SDM) UMKM Jamur Betuah. Pada kegiatan sosialisasi akan disampaikan beberapa informasi, diantaranya adalah (1) kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan, (2) menyepakati jadwal masing-masing kegiatan antara dosen dari Perguruan Tinggi dengan pihak UMKM jamur Betuah, serta (3) Pembagian jobdesk antara dosen dari Perguruan Tinggi dengan pihak UMKM jamur Betuah. Acara sosialisasi dilakukan di lokasi mitra UMKM jamur Betuah seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Sosialisasi kegiatan yang akan dilakukan

Pelatihan : Pelatihan yang dilakukan bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada Sumber Daya Manusia (SDM) UMKM jamur betuah dalam hal pengoperasian dan maintenance working table 2 layer, shelving stell, Profer FJ, Gas Baking Oven, Planetary Mixer pada UMKM jamur Betuah. Pemberian materi dilakukan oleh dosen dari Perguruan Tinggi yang dibantu oleh mahasiswa yang terlibat dengan metode pelatihan sekaligus praktek pengoperasian dan maintenance alat terlihat pada Gambar 3. Dari pelatihan dan praktek yang telah dilakukan Sumber Daya Manusia (SDM) UMKM jamur Betuah telah mampu mengoperasikan dan melakukan maintenance alat serta memproduksi abon dan roti gulung jamur tiram.



Gambar 3. Pelatihan pembuatan abon dan roti gulung abon jamur tiram

Penerapan Teknologi

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan pada UMKM jamur Betuah diantaranya adalah pembuatan produk-produk hilirisasi jamur tiram segar. Penerapan teknologi ini berawal dari permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu meningkatnya jumlah produksi jamur tiram segar setiap hari dari 10 kg/hari menjadi 30 kg/hari, hal ini berdampak pada adanya sebagian jamur tiram segar tidak terjual secara langsung, sehingga jamur tiram menjadi rusak.

Solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut diantaranya adalah pembuatan produk-produk hilirisasi jamur tiram berupa makanan berupa abon jamur tiram, roti gulung abon jamur tiram, brownis jamur tiram (S. P. Astuti et al., 2019). Alat utama yang digunakan dalam pembuatan produk tersebut diantaranya adalah Proofer uf is c getra (electric), Gas baking oven rfl 24 gd, Planetary mixer sinkag ms 201. Peralatan dan produk-produk hilirisasi jamur tiram segar adalah sebagaimana yang terlihat pada Gambar 4.



(a)



(b)

Gambar 4. (a) Peralatan utama pembuatan produk hilirisasi jamur tiram (b) Produk hilirisasi jamur tiram berupa roti gulung abon jamur, pizza jamur tiram, dan roti jamur tiram

Produk-produk hilirisasi jamur tiram segar sudah mulai diproduksi dan dipesan oleh konsumen, seperti terlihat pada Tabel 1

Tabel 1. Penjualan produk-produk hilirisasi jamur tiram segar dari Tanggal 10 sampai 13 September 2025

No	Tanggal	Produk	Jumlah	Harga, Rp	Total, Rp
1	10 September 2025	Roti gulung abon jamur dan roti manis	40 kotak	13.000	520.000
2	12 September 2025	Roti gulung abon jamur	75 pcs	5.000	375.000
3	13 September 2025	Roti gulung abon jamur	147 pcs	5.000	735.000
4	13 September 2025	Roti sobek berbagai varian rasa	18 pcs	18.000	324.000
5	13 September 2025	Roti gulung abon jamur	5 loyang	45.000	225.000
6	13 September 2025	Roti sobek coklat keju abon	6 pcs	7.200	43.200

Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan terhadap Sumber Daya Manusia (SDM) UMKM jamur Betuah dalam rangka penerapan teknologi produksi produk-produk hilirisasi jamur tiram pada UMKM jamur Betuah dilakukan oleh Dosen. Pendampingan yang dilakukan dimulai dari sosialisasi proses pembuatan berbagai produk hilirisasi jamur tiram, setelah sumber daya manusia UMKM mampu membuat produk-produk hilirisasi jamur tiram, dosen dari Perguruan Tinggi secara kontinyu melakukan evaluasi terhadap produksi yang dilakukan oleh UMKM Jamur Betuah. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan sosial media maupun datang langsung ke lokasi mitra, karena jarak lokasi mitra dengan kampus berjarak 10 Km.

4. KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh Dosen dari Perguruan Tinggi pada UMKM jamur Betuah, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Produk turunan (diversifikasi) jamur tiram telah berhasil dilakukan seperti abon jamur tiram, bolu gulung abon jamur tiram, brownis jamur tiram, jamur krispi, risol jamur tiram.
2. Keberdayaan UMKM meningkat terlihat dari meningkatnya omzed UMKM Jamur Betuah dari Rp 625.000/hari menjadi Rp 2.847.200/hari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Tahun Anggaran 2025 dengan Nomor Kontrak 19675/UN19.5.1.3/AL.04/2025 yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggriawan, M. A., Sembiring, E. D., Billah, F. A., & Risky, S. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram Di Desa Binong Pamarayan. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 167–172. <https://doi.org/10.55883/jipam.v1i3.30>
- Astuti, S. P., Sukarman, A., Putri, C. M., Juardi, M. R., & Hamdi, M. S. N. (2019). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Produk (Abon Dan Keripik) Yang Bergizi Dan Bernilai Ekonomi Tinggi Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Di Desa Tanjung Gunung Kelurahan Gerung Selatan. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(2), 16–21. <https://doi.org/10.29303/amtpb.v1i2.22>
- Astuti, S., Setyani, S., Suharyono, S., & H, M. N. N. (2020). Pendugaan Umur Simpan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Kemasan Plastik Polietilen dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(2), 95. <https://doi.org/10.25181/jppt.v19i2.1405>
- Bera, T. (2024). Oyster Mushroom Production Technology: A Path towards Sustainable Agripreneurship. *Agri Articles*, 4(6), 212–216. <https://agriarticles.com/wp-content/uploads/2024/11/E-04-06-52-212-216.pdf>
- Cahya, M., Hartanto, R., & Novita, D. (2014). Kajian penurunan mutu dan umur simpan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) segar dalam kemasan plastik polypropylene pada suhu ruang dan suhu rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(1), 35–48. <https://media.neliti.com/media/publications/134788-ID-kajian-penurunan-mutu-dan-umur-simpan-ja.pdf>
- Calín-Sánchez, Á., Lipan, L., Cano-Lamadrid, M., Kharaghani, A., Masztalerz, K., Carbonell-Barrachina, Á. A., & Figiel, A. (2020). Comparison of Traditional and Novel Drying Techniques and Its Effect on Quality of Fruits, Vegetables and Aromatic Herbs. *Foods*, 9(1261), 1–27. <https://doi.org/10.1080/01496395.2020.1788595>
- Djarajah, N. M., & Djarajah, A. S. (2001). *Jamur Tiram Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama-Penyakit*. Kanisius.
- Fadli, Jupri, A., Maelia, W., Rozi, T., & Hidayati, L. (2025). Analysis of Production Costs for White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) Cultivation at UMKM Agro Jamur Lombok, Kekerri Village, Gunungsari District, West Lombok Regency. *Jurnal Biologi Tropis*, 25(1), 1188–1195. <https://doi.org/10.29303/jbt.v25i1.9436>
- Fauzi, R. M., Waranti, F. S., Rais, I. K., & Somantri, Y. (2019). Oyster mushroom cultivation solution based IoT for Nova Farmers Oyster mushroom cultivation solution based IoT for Nova Farmers. *International Symposium on Materials and Electrical Engineering 2019*, 1–6. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/850/1/012044>
- Padil, Eteruddin, H., Dini, I. R., Huda, F., & Febrizal. (2024). Pengaruh Suhu Dan Kelembapan

- Terhadap pertumbuhan jamur merang. *Jurnal Teknik*, 18(2), 1–5.
- Padil, P., Febrizal, F., Eteruddin, H., Dini, I. R., & Huda, F. (2025). Application of Microcontroller-Based Temperature and Humidity Control Technology with Internet of Things (IoT) System in Betuah Mushroom MSMEs. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1), 323–331. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v9i1.24203>
- Putri, N. A., Citra, R. Y., Mahmudah, A. N., Kayan, A., Ristyawan, A., Ristyawan, A., Lorenza, M. C., & Ulfiah, M. H. (2024). Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Jamur Tiram Ba'l Kelurahan Manisrenggo Kota Kediri. *Proceedings of The National Conference on Community Engagement*, 1(1), 36–44.
- Razuhri, G., & Rosana, E. (2024). Analisis Rantai Pasok dan Efisiensi Saluran Pemasaran Jamur Tiram di Desa Payakabung (Studi Kasus : Kelompok UMKM Jamur Tiram). *Sriwijaya Journal of Agribusiness and Biometrics in Agriculture Research*, 4(2), 25–42.
- Riskiawan, H. Y., Setyohadi, D. P. S., Hariono, B., Kurnianto, M. F., Putra, D. E., & Firgianto, R. (2019). Maintaining The Production of Oyster Mushrooms Supply Chain Through the Diversification of Its Processed Products Using Statistical Process Control (SPC). *The Second International Conference on Food and Agriculture*, 180–186.
- Sarita, Sharma, S. S., Yadav, K., & Sharma, A. K. (2022). Studies on Standardization of Production Technology of Oyster Mushroom. *Ecology, Environment and Conservation*, 28, 200–204. <https://doi.org/10.53550/EEC.2022.v28i06s.0033>
- Sen, P., Kosre, A., Koreti, D., Chandrawansi, N. K., Jadhav, S. K., Ph.D., N., & Jadhav, S. K. (2021). Nutrients and Bioactive compounds of Pleurotus ostreatus mushroom. *NewBioWorld*, 3(2), 8–12. <https://doi.org/10.52228/NBW-JAAB.2021-3-2-2>
- Simarmata, R., Astuti, S., & Suharyono. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 198–208.
- Sinaga, T. T., Sihombing, M., & Irmayani, T. (2025). Strukturasi: Jurnal Ilmiah Magister Administrasi Publik Penerapan Smart Economy pada UMKM Ladang Jamur Tiram Indonesia di Dolok Masihul , Serdang Bedagai Implementation of Smart Economy in MSMEs in Indonesian Oyster Mushroom Farms in Dolok Masihul , Serd. *Strukturasi: Jurnal Ilmiah Magister Administrasi Publik Available*, 7(2), 21–29. <https://doi.org/10.31289/strukturasi.v7i2.6436>
- Suryani, Y., Siregar, M., & Ika, D. (2020). Increased Productivity of Oyster Mushroom Chips Through Business Management, Finance, and Handling Post-Harvest Management. *Journal of Saintech Transfer*, III(2), 110–118.
- Tranggono, D., Pramitha, A. O., Sholikhah, A. M., Fandillah, G. A., Sugiharto, N. O., & Achmad, Z. A. (2021). Pemanfaatan Limbah Baglog Jamur Tiram Putih Menjadi Briket Yang Bernilai Ekonomis Tinggi. *Jabn*, 2(1), 1–17. <https://doi.org/10.33005/jabn.v2i1.33>
- Wahyudi, M. I., Tripama, B., Prayuginingsih, H., & Warisaji, T. T. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram untuk Menunjang Perekonomian Masyarakat di Kabupaten Jember. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 13–21. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.7.1.13-21>
- Widyastuti, N. (2019). Pengolahan Jamur Tiram (PleurotusL Ostreatus) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*, 15(3), 1–7. <https://doi.org/10.29122/jsti.v15i3.3391>
- Zhang, Z., Yan, J., & Qin, Y. (2024). Deep processing and comprehensive utilisation of edible mushroom resources. *International Journal of Food Science and Technology*, 59(12), 9559–9561. <https://doi.org/10.1111/ijfs.17524>