DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v10i2.30946

Training Mushroom Farmers to Produce Oyster Mushroom Soy Sauce and Powder

Pelatihan Pembuatan Kecap Asin dan Tepung Jamur Tiram untuk Petani Jamur

Anggari Linda Destiana*[1], Putri Dwi Mulyani[2], Uni Baroroh Husnudin[3], Anggit Prima Nugraha[4], Hasna Ul Maritsa[5], Fitra Wahyuni[6], Mahya Ihsan[7] Ahmad Sazali[8]
[1,2,3,4,5,6,7,8]Biology Department, Science and Technology Faculty, Universitas Jambi, Jambi, Indonesia
*Email: anggari.linda.destiana@unja.ac.id[1]

Abstract

Oyster mushrooms are widely cultivated in Jambi, including by the MSME Ryan Jamur. However, fresh oyster mushrooms have a relatively short shelf life. To address this, the present community service initiative aimed to enhance the capacity of mushroom farmers by providing training on the production of oyster mushroom soy sauce and powder—products with a significantly longer shelf life than fresh mushrooms. This activity was conducted in three main stages: (1) preparation, (2) implementation of training on mushroom soy sauce and powder production, and (3) program evaluation. Based on the evaluation results, 72.73% of participants found the process of making oyster mushroom powder and soy sauce easy to follow, indicating that they felt confident in producing these items independently. In conclusion, the overall evaluation results suggest that this community service initiative successfully achieved its primary objective of providing new knowledge and skills in the diversification of oyster mushroom-based products.

Keywords*: oyster mushroom, mushroom soy sauce, mushroom farmers, mushroom powder*

Abstrak

Jamur tiram banyak dibudidayakan di Jambi, termasuk oleh UMKM Ryan Jamur. Jamur tiram segar memiliki umur simpan yang relatif singkat. Untuk mengatasi hal ini, inisiatif pengabdian masyarakat yang diselenggarakan bertujuan untuk meningkatkan kapasitas petani dan daya simpan jamur melalui pelatihan pembuatan kecap asin dan tepung jamur tiram yang memiliki masa simpan jauh lebih lama dibandingkan jamur segar. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam tiga tahap utama: (1) persiapan, (2) pelaksanaan pelatihan pembuatan kecap asin dan tepung jamur, serta (3) evaluasi program. Berdasarkan hasil evaluasi, 72,73% peserta menilai proses pembuatan tepung dan kecap asin jamur tiram mudah untuk diikuti dan petani jamur menjadi paham cara meningkatkan masa simpan jamur hasil panen dengan mengolah menjadi kecap dan tepung jamur. Kesimpulan dari kegiatan ini yaitu hasil evaluasi secara keseluruhan menunjukkan bahwa inisiatif pengabdian masyarakat ini berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu memberikan pengetahuan dan keterampilan baru untuk diversifikasi produk olahan berbasis jamur tiram.

Kata kunci*: jamur tiram, kecap asin, petani, Pleurotus ostreatus, tepung*

1. PENDAHULUAN

Budidaya jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu usaha yang menjanjikan, karena saat ini jamur tiram banyak digemari oleh masyarakat sebagai bahan pangan alternatif pengganti protein hewani. Jamur tiram memiliki kandungan serat dan protein yang tinggi, tetapi memiliki kandungan lemak yang rendah (Andriani et al., 2019). Selain itu juga mengandung berbagai mineral penting untuk tubuh seperti zat besi, kalsium, kalium dan vitamin (seperti tiamin, riboflavin, asam folat, dan niasin) (Azizah et al., 2022; Effiong et al., 2024). Minat masyarakat terhadap konsumsi jamur tiram khususnya di Jambi mengalami peningkatan dari tahun ke tahun (Asifa et al., 2022). Kabupaten Muaro Jambi termasuk salah satu sentra

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v10i2.30946

pengembangan budidaya jamur tiram dengan jumlah produksi mencapai 16,5 kuintal pada tahun 2023 (Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi, 2024).

Salah satu petani jamur di Muaro Jambi yaitu UMKM Ryan Jamur di Desa Sungai Duren yang memproduksi jamur tiram segar dan bibit jamur tiram. Hasil survei awal menunjukkan bahwa dalam sekali panen, mitra memperoleh 30-50 kg jamur tiram yang kemudian dikemas dalam plastik untuk dipasarkan ke pasar-pasar tradisional di Muaro Jambi dan Kota Jambi. Pemasaran segar ini memiliki banyak kendala, terutama penyimpanan jamur segar pasca panen. Hal tersebut sejalan dengan pernyataan Latifa et al., (2023) bahwa model bisnis yang hanya mengandalkan penjualan segar ini memiliki risiko kerusakan produk yang tinggi. Hal ini merupakah kendala yang umum dialami oleh petani jamur tiram (Wahyudi et al., 2021). Jamur tiram memiliki umur simpan yang sangat pendek dan rentan mengalami penurunan kualitas selama proses distribusi, khususnya jika disimpan pada suhu ruang (25-30°C). Jamur tiram rentan mengalami perubahan warna menjadi putih tulang hingga kekuningan, layu dan menjadi berlendir jika berada pada suhu ruang. Kesegaran jamur tiram hanya bertahan selama 1-2 hari (Antmann et al., 2008), dan apabila ingin memperpanjang umur simpan dapat dilakukan dengan memasukkan jamur ke dalam lemari pendingin (suhu 4°C) dalam kemasan kedap udara atau *modified atmosphere packaging* (MAP) sehingga jamur dapat disimpan hingga 5–7 hari. Umur simpan juga dapat diperpanjang sampai 1-2 bulan jika disimpan dalam keadaan beku atau dalam *freezer* pada suhu -18°C, akan tetapi tekstur jamur akan mengalami kerusakan setelah dilakukan *thawing* atau pencairan (Kim et al., 2006).

Petani jamur yang tergabung dalam UMKM Ryan Jamur belum melakukan diversifikasi jamur segar hasil panennya. Saat ini mitra hanya menjual jamur segar dengan harga fluktuatif, padahal diversifikasi jamur tiram dapat menciptakan produk yang lebih tahan lama dan bernilai ekonomi lebih tinggi, serta dapat meningkatkan daya saing petani jamur lokal (Sangeeta et al., 2024). Minimnya informasi dan keterampilan petani untuk mengolah jamur segar menjadi produk menjadi kendala untuk melakukan diversifikasi jamur. Solusi strategis untuk mengatasi permasalahan petani di UMKM Ryan Jamur yaitu dengan memberikan pelatihan diversifikasi jamur tiram segar menjadi produk tepung dan kecap jamur tiram.

Pengolahan jamur tiram menjadi tepung memberikan kemudahan dalam penyimpanan dan pengemasannya, selain itu proses pembuatannya mudah dengan pengeringan dan penggilingan (Simarmata et al., 2022). Tepung jamur dapat bertahan dalam jangka lama yaitu hingga 1 tahun jika disimpan pada ruangan yang bersih dan kering (Nurul-Izzah et al., 2023). Tepung jamur tiram dapat diolah dengan mudah sebagai campuran berbagai makanan dan dapat juga digunakan sebagai penyedap makanan alami yang memberikan rasa umami (Rahmawati, 2020). Produk selain tepung jamur yang mulai banyak diminati yaitu kecap jamur. Kecap jamur tiram dapat menjadi alternatif bahan baku kecap selain kedelai (Agmasari & Asdhiana, 2019). Kecap jamur tiram memiliki rasa umami alami, bebas gluten, dan kaya antioksidan (Schemmel, 2024). Pembuatan kecap jamur tiram mudah dan dapat dijual dengan harga lebih tinggi dibanding kecap biasa. Berdasarkan analisis situasi tersebut, maka dilakukan kegiatan pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas petani jamur melalui pelatihan pembuatan produk kecap dan tepung jamur tiram sebagai solusi permasalahan umur simpan jamur serta meningkatkan nilai tambah ekonomi mitra UMKM Ryan Jamur.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui 3 tahapan besar yang detail tiap tahapannya diuraikan sebagai berikut:

A. Tahap persiapan

Pada tahap ini dilaksanakan: 1) survey awal dengan pelaku UMKM Ryan Jamur; 2) penyusunan rencana kegiatan oleh tim untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v10i2.30946

mitra berdasarkan dari hasil diskusi dengan mitra; 3) koordinasi dengan mitra untuk melakukan sosialisasi kegiatan pengabdian terhadap anggota mitra.

B. Tahap pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh tim Pengabdian Masyarakat dari Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Jambi dilaksanakan pada hari Jum'at, 10 Oktober 2025 di rumah jamur milik salah satu petani yang tergabung dalam UMKM Ryan Jamur, tepatnya di Desa Sungai Duren, Kecamatan Jambi Luar Kota, Kabupaten Muaro Jambi, Provinsi Jambi. Pada tahap ini dilakukan upaya penyelesaian masalah mitra. Beberapa hal yang dilakukan meliputi:

1. Pelatihan pembuatan tepung jamur tiram

   Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan tepung jamur yaitu jamur tiram segar, air bersih, dehydrator, tray pengering, blender, saringan, wadah kedap udara dan timbangan digital. Cara pembuatan tepung jamur meliputi pencucian jamur tiram segar hingga bersih dari kotoran yang menempel, kemudian jamur diperas atau ditiriskan supaya tidak banyak sisa air. Tahap selanjutnya jamur tiram dikeringkan menggunakan dehidrator pada suhu 60°C sampai jamur mudah dipatahkan/ dihancurkan dengan tangan. Jamur yang sudah kering diblender hingga menjadi bubuk, disaring dengan saringan tepung, dan siap dipakai atau pun disimpan. Tepung jamur dapat disimpan dalam wadah kedap udara dan kering.

2. Pelatihan pembuatan kecap asin jamur tiram

   Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan kecap asin jamur yaitu jamur tiram segar, garam, air bersih, kain saring, botol fermentor, panci, kompor, wadah kering dan bersih, serta timbingan digital. Tahapan pembuatan kecap asin jamur tiram dimulai dengan pencucian jamur tiram segar hingga bersih dari kotoran yang menempel, kemudian jamur diperas atau ditiriskan supaya tidak banyak sisa air. Jamur yang telah ditiriskan diblender kasar atau dichopper. Hasil cacah jamur diletakkan dalam toples atau botol dan diberi garam dengan perbandingan 1:50 (1 gr garam untuk 50 gr cacahan jamur). Campuran jamur dan garam diaduk hingga rata dengan sendok bersih. Campuran tersebut disimpan di suhu ruang selama 2 sampai 3 hari. Kecap asin hasil fermentasi disaring menggunakan saringan susu kedelai/ saringan santan kelapa, kemudian dimasak sampai mendidih pertama kali, dipindahkan ke botol lalu disimpan dalam kulkas.

C. Tahap akhir

Pada tahap ini dilakukan evaluasi untuk mengetahui tingkat keberhasilan program dan tingkat kepuasan mitra terhadap program yang dilaksanakan. Cara evaluasi mengikuti metode evaluasi yang dilakukan Destiana et al., (2025), yaitu dengan melakukan pre-post test untuk mengetahui ada tidaknya peningkatan pemahaman peserta mengenai pembuatan kecap dan tepung jamur tiram. Analisis hasil pre dan post-test serta tingkat kepuasan mitra dilakukan secara deskriptif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakai ini bermitra dengan UMKM Ryan Jamur yang merupakan unit usaha yang menyediakan bibit dan jamur tiram segar (Gambar 1). Berdasarkan observasi awal, dalam sekali panen mitra memperoleh 30-50 kg jamur tiram yang kemudian

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v10i2.30946

dikemas dalam plastik untuk dipasarkan ke pasar-pasar tradisional di Muaro Jambi dan Kota Jambi. Model bisnis yang hanya mengandalkan penjualan segar ini memiliki risiko kerusakan produk yang tinggi (Latifa et al., 2023). Untuk meningkatkan nilai jual dan daya simpan jamur maka perlu melakukan diversifikasi melalui aplikasi teknologi pengolahan jamur menjadi tepung dan kecap jamur.

(a) (b)

Gambar 1. Jamur tiram: a). jamur tiram segar dan b). bibit jamur tiram di botol

Program Studi Biologi Universitas Jambi (UNJA), sebagai salah satu program studi yang berfokus pada pengembangan sains murni dan terapan berbasis biopreneurship serta agroindustri lingkungan, menggagas kegiatan pelatihan pembuatan tepung dan kecap asin dari jamur tiram. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi inovasi dalam diversifikasi produk olahan jamur tiram, sekaligus meningkatkan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat dan pelaku UMKM. Tim Pengabdian Masyarakat dari Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Jambi terdiri dari Anggit Prima Nugraha, Anggari Linda Destiana, Hasna Ul Maritsa, Mahya Ihsan, Uni Baroroh Husnudin, Fitra Wahyuni, Ahmad Sazali, dan Putri Dwi Mulyani.

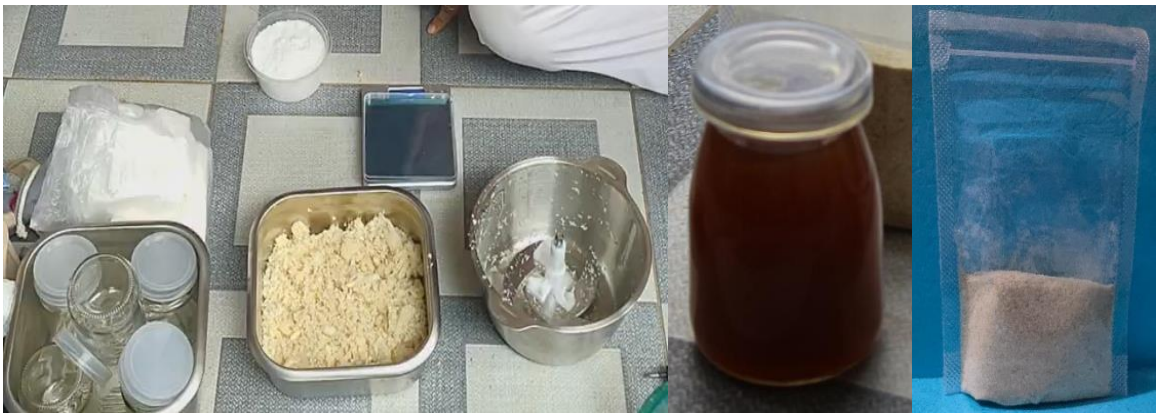
Rangkaian kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu pre-test, pemaparan materi dan praktik pembuatan tepung serta kecap asin dari jamur tiram, dan post-test sekaligus evaluasi kepuasan mitra. Soal pre dan post test dibuat sama, hanya waktu pengerjaan yang berbeda. Pre-test dilakukan sebelum penyampaian materi, sedangkan post-test dilakukan setelah praktik seperti yang dilakukan Destiana et al., (2025). Pemaparan materi dilaksanakan di teras rumah dengan jumlah peserta sebanyak 23 orang. Materi disampaikan oleh Anggari Linda Destiana, S.Si., M.Sc., yang menjelaskan pengetahuan umum mengenai jamur tiram, termasuk potensi dan manfaatnya sebagai bahan dasar dalam pembuatan tepung dan kecap asin. Pemateri menjelaskan bahwa jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur yang masuk ke dalam Divisi Amastigomycota, kelas Basidiomycetes. Jamur ini dikenal mengandung nutrisi penting, antara lain protein, lemak, fosfor, zat besi, tiamin, riboflavin, serta 18 macam asam amino yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Selain itu, mengonsumsi jamur tiram juga memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan, seperti menurunkan kadar kolesterol, bersifat antioksidan, mempercepat penyembuhan luka, membantu perbaikan sel darah merah, serta menjaga kesehatan kulit (Azizah et al., 2022; El-Ramady et al., 2023; Lesa et al., 2022).

Setelah sesi pemaparan materi selesai, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan kecap asin dari jamur tiram menggunakan bahan-bahan yang sudah disiapkan sebelumnya (Gambar 2.a.). Peserta dibagi menjadi lima kelompok, dan masing-masing kelompok

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v10i2.30946

mendapatkan pendampingan langsung dari instruktur dalam proses pembuatan kecap asin jamur (Gambar 2.b.) dan tepung jamur (Gambar 2.c.). Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga pengalaman praktis dalam mengolah jamur tiram menjadi produk pangan bernilai ekonomi tinggi.

Langkah awal pembuatan tepung dan kecap jamur yaitu proses pencucian dan pembersihan dari berbagai kotoran yang menempel, hal ini bertujuan untuk menghindari kontaminasi mikroba yang dapat mempengaruhi kualitas produk. Pada pembuatan tepung, jamur yang telah dicuci diperas untuk mengurangi kandugan airnya lalu dikeringkan. Pengeringan merupakan proses yang penting dalam pembuatan tepung jamur karena dapat mempengaruhi kualitas tepung jamur. Pengeringan jamur tiram dilakukan dengan alat *food dehydrator* agar lebih efisien. Pengeringan Pengeringan dapat dilakukan dengan menggunakan cara lain, seperti dikeringkan dengan cahaya matahari, namun pengeringan dengan cahaya matahari memerlukan waktu lebih lama dan bergantung pada kondisi cuaca (Fatmawaty et al., 2025). Hal tersebut meningkatkan resiko kontaminasi (debu, bakteri, kapang), dan dapat menurunkan kadar protein serta vitamin tepung jamur (Simarmata et al., 2022).



(a) (b) (c)

Gambar 2. Praktik Pembuatan Tepung dan Kecap asin dari jamur tiram: a. Alat dan bahan; b. Kecap asin; dan c. Tepung jamur

Tepung jamur yang dihasilkan memiliki warna putih kecoklatan (Gambar 2.c.) dengan aroma khas jamur tiram dan rasa yang gurih. Rasa gurih atau umami pada tepung jamur disebabkan karena adanya kandungan asam glutamat (Kadaryati et al., 2021) yang dapat digunakan sebagai penyedap makanan. Pengolahan jamur tiram menjadi kecap dilakukan karena jamur tiram memiliki kandungan asam glutamat dan protein yang dapat memberikan rasa gurih pada makanan. Proses pembuatan kecap menggunakan teknik fermentasi dan pemanasan setelah difermentasi. Hasil fermentasi jamur tiram berupa sari jamur tiram yang berwarna cokelat muda kekuningan, yang setelah dipanaskan sampai mendidih baru berubah menjadi cokelat tua (Gambar 2.b.), penambahan garam dapat memperpanjang umur simpan dan menambah rasa gurih kecap.

Secara umum, kegiatan ini berhasil mentransformasikan pengetahuan dan pengalaman praktis dalam mengolah jamur tiram menjadi produk pangan bernilai ekonomi lebih tinggi kepada peserta. Keberhasilan penyerapan materi dan penambahan pengetahuan peserta secara konkrit dapat dilihat dari rerata nilai post-test (97,5) yang diperoleh para peserta lebih tinggi dibandingkan nilai pre-test (82,5). Kegiatan pengabdian masyarakat ini memperoleh tanggapan positif dari peserta. Berdasarkan hasil angket evaluasi, sebagian besar peserta memberikan penilaian “sangat setuju” terhadap berbagai aspek kegiatan yang diukur, dengan persentase yang beragam pada tiap indikator. Secara umum, tingkat pemahaman peserta terhadap materi sangat

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v10i2.30946

baik. Sebanyak 95,45% peserta menyatakan bahwa materi yang disampaikan jelas dan mudah dipahami. Hal ini menunjukkan bahwa metode penyampaian materi, bahasa yang digunakan, serta alur penjelasan telah sesuai dengan tingkat pengetahuan dan latar belakang peserta. Selain itu, 95,45% peserta juga menyatakan memperoleh pengetahuan baru yang bermanfaat dari kegiatan ini (Tabel 1). Hasil tersebut menggambarkan keberhasilan kegiatan dalam memberikan wawasan baru mengenai pengolahan jamur tiram menjadi produk bernilai tambah seperti kecap dan tepung jamur.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Kepuasan Peserta

No.	Pernyataan	Kategori Penilaian (%)					Total (%)
		SS	S	KS	TS	STS	
1.	Materi yang disampaikan pada kegiatan ini jelas dan mudah dipahami.	95,45	4,55	0,00	0,00	0,00	100
2.	Leaflet Inovasi Diversifikasi Jamur Tiram membantu saya memahami cara membuat kecap jamur.	86,36	13,64	0,00	0,00	0,00	100
3.	Fasilitator menyampaikan materi dengan cara yang menarik dan interaktif	68,18	31,82	0,00	0,00	0,00	100
4.	Pembuatan kecap dan tepung jamur mudah dilakukan dan sesuai petunjuk yang diberikan.	72,73	27,27	0,00	0,00	0,00	100
5.	Saya mendapatkan pengetahuan baru yang bermanfaat dari kegiatan ini.	95,45	4,55	0,00	0,00	0,00	100
6.	Setelah mengikuti kegiatan ini, saya merasa lebih percaya diri untuk membuat kecap dan tepung jamur secara mandiri.	45,45	54,55	0,00	0,00	0,00	100
7.	Waktu yang disediakan untuk kegiatan cukup memadai.	31,82	50,00	18,18	0,00	0,00	100
8.	Secara keseluruhan, saya puas dengan kegiatan pengabdian masyarakat ini.	54,55	45,45	0,00	0,00	0,00	100

Keterangan:
SS = sangat setuju
S = setuju
KS = kurang setuju
TS = tidak setuju
STS = sangat tidak setuju

Delapan puluh enam koma tiga enam persen peserta menyatakan bahwa leaflet inovasi yang disediakan sebagai salah satu media pembelajaran sangat membantu mereka dalam memahami cara pembuatan kecap jamur, sementara sisanya menyatakan bahwa media pembelajaran ini membantu (Tabel 2). Temuan ini menegaskan bahwa media pendukung yang disusun secara ringkas dan informatif mampu mempermudah peserta mengikuti setiap tahapan praktik. Leaflet berperan penting dalam memperkuat pemahaman visual dan sebagai panduan yang mudah digunakan di luar sesi pelatihan. Aspek penyampaian fasilitator juga memperoleh penilaian positif, meskipun masih terdapat ruang untuk perbaikan. Seluruh peserta menilai fasilitator menyampaikan materi dengan cara yang menarik dan interaktif. Sebanyak 68,18% dari peserta justru menyatakan bahwa penyampaian fasilisator sangat menarik. Artinya, sebagian besar peserta merasa terlibat dalam proses kegiatan, namun masih ada sekitar sepertiga peserta yang merasa perlu lebih banyak kesempatan untuk berdiskusi atau melakukan interaksi langsung.

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v10i2.30946

Peningkatan strategi pembelajaran partisipatif, seperti simulasi atau praktik kelompok, dapat membantu memperkuat aspek ini pada kegiatan berikutnya.

Terkait dengan pelaksanaan praktik, 72,73% peserta menilai bahwa pembuatan kecap dan tepung jamur mudah dilakukan dan sesuai dengan petunjuk yang diberikan. Ini menunjukkan bahwa panduan teknis dan instruksi selama kegiatan cukup jelas dan aplikatif. Sebanyak 45,45% peserta merasa percaya diri untuk membuat produk tersebut secara mandiri, sisanya peserta yang belum terlalu percaya diri untuk membuat produk berupa tepung dan kecap secara mandiri. Persentase yang relatif rendah ini menandakan bahwa meskipun peserta memahami langkah-langkahnya, sebagian masih membutuhkan pendampingan lanjutan atau bimbingan tambahan agar lebih yakin dalam menerapkan pengetahuan yang diperoleh secara mandiri. Dari segi waktu pelaksanaan, hanya 31,82% peserta yang menyatakan waktu kegiatan cukup memadai. Hasil ini mengindikasikan bahwa durasi kegiatan dirasa kurang panjang untuk menampung seluruh rangkaian materi dan praktik secara optimal (Tabel 2). Peserta kemungkinan memerlukan waktu lebih lama untuk memahami tahapan pembuatan produk secara detail. Oleh karena itu, perlu dipertimbangkan penambahan waktu atau pembagian kegiatan dalam beberapa sesi untuk kegiatan serupa di masa depan.

Secara keseluruhan, 54,55% peserta menyatakan sangat puas terhadap kegiatan pengabdian masyarakat ini (Tabel 2). Meskipun tingkat kepuasan belum mencapai angka ideal, hasil ini tetap menunjukkan bahwa sebagian besar peserta merasa kegiatan bermanfaat dan memberikan pengalaman positif. Tingkat kepuasan yang sedang ini dapat ditingkatkan melalui perbaikan pada aspek interaktivitas fasilitator, pendalaman praktik, serta pengelolaan waktu kegiatan agar lebih proporsional. Berdasarkan keseluruhan hasil evaluasi, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu memberikan pengetahuan dan keterampilan baru mengenai diversifikasi olahan jamur tiram. Peserta menunjukkan apresiasi tinggi terhadap kejelasan materi dan manfaat kegiatan.

4. KESIMPULAN

Hasil evaluasi secara keseluruhan menunjukkan bahwa inisiatif pengabdian masyarakat ini berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu memberikan pengetahuan dan keterampilan baru untuk diversifikasi produk olahan berbasis jamur tiram.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Sains dan Teknologi, LPPM Universitas Jambi, dan Universitas Jambi atas pendanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Surat Keputusan Rektor Universitas Jambi nomor 1730/UN21/PM/2025 dan Surat Penjanjian Kontrak Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PPM) nomor 945/UN21.11/PM.01.01/SPK/2025.

DAFTAR PUSTAKA

Agmasari, S., & Asdhiana, I. M. (2019). *Aneka Jenis Kecap, Tak Hanya dari Kacang Kedelai*. Kompas.Com. https://travel.kompas.com/read/2019/06/17/130200327/aneka-jenis-kecap-tak-hanya-dari-kacang-kedelai

Andriani, S., Salawati, U., & Septiana, N. (2019). Prospek Pengembangan Usahatani Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) di Kota Banjarbaru. *Frontier Agribisnis*, *3*(3). https://doi.org/https://doi.org/10.20527/frontbiz.v3i3.1272

Antmann, G., Ares, G., Lema, P., & Lareo, C. (2008). Influence of modified atmosphere packaging on sensory quality of shiitake mushrooms. *Postharvest Biology and Technology*, *49*(1), 164–170. https://doi.org/10.1016/J.POSTHARVBIO.2008.01.020

Asifa, A., Damayanti, Y., Saputra, A., & Asropi, A. (2022). Analisis Kelayakan Usahatani Jamur Tiram Di Kota Jambi. *JALOW | Journal of Agribusiness and Local Wisdom*, *5*(2), 82–90. https://doi.org/10.22437/JALOW.V5I2.23109

Azizah, M., Sudirman, L. I., Arifin, S. Z., Setianingsih, I., Larasati, A., & Zulfiqri, A. M. (2022). Kandungan Gizi Jamur Tiram pada Substrat Kayu Sengon dan Klaras Pisang. *Jurnal Sumberdaya HAYATI*, *8*(2), 57–64. https://doi.org/https://doi.org/10.29244/jsdh.8.2.57-64

Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. (2024). *Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jambi, 2023*. Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. https://jambi.bps.go.id/id/statistics-table/3/ZUhFd1JtZzJWVVpqWTJsV05XTllhVmhRSzFoNFFUMDkjMw==/produksi-tanaman-sayuran-dan-buah-buahan-semusim-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-tanaman---di-provinsi-jambi--2021.html?year=2023

Destiana, A. L., Nugraha, A. P., Husnudin, U. B., Maritsa, H. U., Mulyani, P. D., & Yusuf, A. I. (2025). Training on the Production of Biowash Derak at SMAN 3 Muaro Jambi : Pelatihan Pembuatan Biowash Derak (Detergen Organik Berbahan Dasar Lerak) di SMAN 3 Muaro Jambi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *9*(1), 161–169. https://doi.org/10.31849/DINAMISIA.V9I1.25254

Effiong, M. E., Umeokwochi, C. P., Afolabi, I. S., & Chinedu, S. N. (2024). Assessing the nutritional quality of Pleurotus ostreatus (Oyster mushroom). *Frontiers in Nutrition*, 1–13. https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1279208

El-Ramady, G. ;, Prokisch, H. ;, Velasco, J. ;, Llanaj, F. ;, Nguyen, X. ;, Peles, D. H. H. ;, Zou, W., Li, C., Yu, W., Leite De Souza, E., Tör, G., Os, ″, El-Ramady, H., Prokisch, J., Velasco, F., Llanaj, X., Nguyen, D. H. H., & Peles, F. (2023). Modulation of the Gut Microbiota with Prebiotics and Antimicrobial Agents from Pleurotus ostreatus Mushroom. *Foods 2023, Vol. 12, Page 2010*, *12*(10), 2010. https://doi.org/10.3390/FOODS12102010

Fatmawaty, A. S., Budaraga, I. K., Yekti, G. I. A., & Rizkyanto, R. (2025). *Konsep Dasar Pengantar Pangan* (I. E. Yani, K. A. Putri, & R. Novitasari, Eds.). CV HEI PUBLISHING INDONESIA. www.HeiPublishing.id

Kadaryati, S., Arinanti, M., & Afriani, Y. (2021). Formulation and Sensory Test of Seasoning Agent using Oyster Mushroom (Pleurotus ostreatus). *AgriTECH*, *41*(3), 285–293. https://doi.org/10.22146//agritech.51356

Kim, K. M., Ko, J. A., Lee, J. S., Park, H. J., & Hanna, M. A. (2006). Effect of modified atmosphere packaging on the shelf-life of coated, whole and sliced mushrooms. *LWT - Food Science and Technology*, *39*(4), 365–372. https://doi.org/10.1016/J.LWT.2005.02.015

Latifa, N. H., Rochdiani, D., & Saidah, Z. (2023). EFISIENSI PRODUKSI USAHATANI JAMUR TIRAM PUTIH DI KABUPATEN BANDUNG BARAT. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, *9*(2), 1622–1631. https://doi.org/10.25157/MA.V9I2.9944

Lesa, K. N., Khandaker, M. U., Mohammad Rashed Iqbal, F., Sharma, R., Islam, F., Mitra, S., & Emran, T. Bin. (2022). Nutritional Value, Medicinal Importance, and Health-Promoting Effects of Dietary Mushroom (Pleurotus ostreatus). *Journal of Food Quality*, *2022*. https://doi.org/10.1155/2022/2454180

Nurul-Izzah, Nasim, P., Inshirah, Aida, Farhat, A., Shahin, Patmawati, & Raseetha, S. (2023). Drying treatments of oyster (Pleurotus spp.) and shiitake (Lentinula edodes) mushrooms: a review 1. *Food Research*, *7*, 146–159. https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(S4).19

Rahmawati. (2020). The Nutrition Content of Oyster Mushroom and Spinach Flour Alternative Food Processed Ingredients. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, *3*(2), 12–20. https://doi.org/https://doi.org/10.26418/jft.v3i2.43380

Sangeeta, Sharma, D., Ramniwas, S., Mugabi, R., Uddin, J., & Nayik, G. A. (2024). Revolutionizing Mushroom processing: Innovative techniques and technologies. *Food Chemistry: X*, *23*, 101774. https://doi.org/10.1016/J.FOCHX.2024.101774

DOI: https://doi.org/10.31849/dinamisia.v10i2.30946

Schemmel, T. (2024). *Vegan Oyster Sauce*. Feasting at Home. https://www.feastingathome.com/vegan-oyster-sauce/

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. https://doi.org/https://doi.org/10.23960/jab.v1i2.6327

Wahyudi, M. I., Tripama, B., Prayuginingsih, H., Warisaji, T. T., Agroteknologi, J., Pertanian, F., Jember, U. M., Kerang, G., Timur, J., Agribisnis, J., Jember, M., Korespondensi, P., & Juli, D. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram untuk Menunjang Perekonomian Masyarakat di Kabupaten Jember (Product Diversification of Oyster Mushroom to Support Community Economy in Jember District). *Agrokreatif Maret*, *7*(1).