

Strategi Pengolahan dan Pemasaran Jamur Tiram sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani Pacet Mojokerto

Tries Ellia Sandari^{1*}, Rini Rahayu Sihmawati², Pramita Studiviany Soemadijo³, Ida Ayu Nuh Kartini⁴

¹⁻⁴Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Indonesia
Corresponding Author's e-mail : triesellia@untag-sby.ac.id



e-ISSN: 2964-2981

ARMADA : Jurnal Penelitian Multidisiplin

<https://ejournal.45mataram.ac.id/index.php/armada>

Vol. 02, No. 08, Agustus 2024

Page: 465-471

DOI:

<https://doi.org/10.55681/armada.v2i6.1405>

Article History:

Received: Juli 08, 2024

Revised: Juli 25, 2024

Accepted: August 05, 2024

Abstract :

The empowerment program for oyster mushroom farmers Pacet who have only sold bulk mushrooms to traditional markets or the harvest is taken by middlemen at low prices so that farmers only get a small profit from the oyster mushroom harvest, the Service Team teaches how to process mushrooms into ready-to-eat food such as producing oyster mushrooms into crispy mushrooms and mushroom broth, Then provide training and assistance on management and marketing so that they can develop their business even better because the sales of mushrooms will increase compared to if the mushrooms are sold in bulk without processing.

Keywords: *Oyster mushrooms, crispy mushrooms, mushroom broth, SMEs.*

Abstrak : Program pemberdayaan petani budidaya jamur tiram Pacet yang selama ini hanya menjual jamur curah ke pasar tradisional atau hasil panen di ambil oleh tengkulak dengan harga yang murah sehingga petani hanya mendapat keuntungan sedikit dari hasil panen jamur tiram, Tim Pengabdian mengajarkan cara mengolah jamur menjadi makanan siap saji seperti memproduksi jamur tiram menjadi jamur crispy dan kaldu jamur, kemudian memberikan pelatihan dan pendampingan tentang manajemen dan pemasaran sehingga dapat mengembangkan usahanya menjadi lebih baik lagi karena hasil penjualan jamur menjadi meningkat daripada jika jamur dijual curah tanpa diproses.

Kata Kunci : Jamur tiram, jamur crispy, kaldu jamur, UKM.

PENDAHULUAN

Desa Sajen, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto, berada di daerah pengunungan Welirang dan di dukung oleh banyaknya tanaman yang banyak tumbuh subur di sekitar desa, sehingga, bermanfaat bagi petani untuk melakukan budidaya jamur, banyak orang di Pacet menanam padi dan polowjen, tetapi juga memiliki tempat wisata alam dan budaya. Destinasi wisata di desa Sajen Pacet dan Wisata Lembah Tjeruk adalah beberapa dari banyak tempat wisata yang dapat menarik wisatawan. Masyarakat di dekat lokasi wisata juga terlibat dan ikut serta dalam menghidupkan potensi lokal di Pacet.

Saat ini, bisnis homeindustry juga membutuhkan pelatihan untuk meningkatkan daya saing dan memperoleh nilai tambahan (Setiawan, 2012). Selain itu, UKM yang ada di Desa Sajen Pacet mengalami peningkatan penjualan jamur tiram sebagai hasil sampingan dari tanaman padi dan sayuran bagi penduduk setempat. Dengan demikian, petani akan dapat memperoleh lebih banyak uang jika ada produk tambahan dari hasil padi dan sayuran yang dijual. Untuk memanfaatkan hasil penjualan jamur tiram maka diperlukan cara untuk mengembangkan ide-ide baru. Jamur tiram ini dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat olahan makanan berbahan baku jamur karena nilai gizi, rasa, dan tekstur yang umami dari jamur, sehingga akan memiliki nilai jual yang baik jika digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan olahan makanan jamur yang siap saji.

Jamur tiram adalah sejenis tanaman sayuran yang banyak tumbuh di daerah dingin karena membutuhkan kelembapan. Dilihat dari sejarahnya, jamur memiliki nilai simbolis dan budaya dalam berbagai budaya kuliner di seluruh dunia. Seperti Jepang, jamur telah digunakan dalam masakan sejak zaman kuno, di Korea, jamur juga merupakan bagian penting dari masakan Korea, karena dianggap sebagai sumber protein nabati yang baik dan sering digunakan dalam masakan vegetarian atau vegan. Dengan demikian, pengembangan menjadi produk pangan yang berfungsi dapat dilakukan (Helmi, 2023). Selain itu, jamur tiram memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi daripada jenis jamur kayu lainnya (Meitasari dan Mursidah, 2011), hal ini mendorong inovasi dalam pengolahan jamur, dengan teksturnya yang renyah dan rasa yang gurih yang menjadi pilihan yang menarik untuk menggantikan daging, karena nutrisi yang ada di dalam jamur tiram sangat baik bagi tubuh manusia dan dapat memenuhi gizi keluarga (Raskita Saragih, 2015), (Rosmiah, 2020). Budidaya jamur tiram putih sama seperti berbagai macam jamur yang dapat dikonsumsi, (Sutarman, 2012) karena memerlukan lignin sebagai sumber nutrisinya saat dikonsumsi (Netty Widyastuti, 2013). Oleh karena itu, usaha kecil dan menengah membutuhkan bimbingan untuk mengolah jamur tiram menjadi makanan siap saji tanpa kehilangan rasa dan teksturnya yang lembut.

UMKM Lembah Tjeruk berfokus pada produk pertanian organik di wilayah Pacet Mojokerto, sedangkan budidaya jamur biasanya dilakukan di rumah oleh petani jamur. Selama ini, UMKM Lembah Tjeruk hanya menggunakan pemasaran konvensional untuk menjual hasil panen jamur mereka ke pasar tradisional atau diambil oleh tengkulak. Untuk meningkatkan kualitas jamur ini dilakukan karena jamur tiram belum pernah diolah menjadi makanan yang siap saji (Retnaningsih, 2017), maka memerlukan teknologi (Widowati, 2015).

Selama ini keahlian petani dalam membuat olahan makanan berbahan baku jamur masih kurang sehingga petani perlu diberi ketrampilan tambahan cara memproduksi menjadi jamur krispi dan kaldu jamur. Para petani pembudidaya jamur perlu didukung oleh kreatifitas yang tinggi supaya dapat memperoleh pendapatan dari inovasi produk yang dibuat, mengingat keadaan perekonomian yang cukup baik di masyarakat saat ini maka petani pembudidaya dapat mencari cara lain untuk mendapatkan uang, selain dari hasil panen jamur curah, yang selama ini hanya dapat dibeli oleh tengkulak atau dijual ke pasar tradisional. Salah satu cara untuk mendapatkan tambahan ini adalah dengan meningkatkan keahlian dan ketrampilan petani jamur. Salah satu cara untuk melakukan ini adalah dengan mengikuti pelatihan tentang cara membuat jamur krispi dan kaldu jamur dengan menggunakan alat teknologi seperti penggorengan, alat peniris minyak, dan alat pengemas. Keahlian petani jamur tiram ini dapat dimanfaatkan dan dikembangkan untuk menjadi peluang bisnis.

Pelaku usaha kecil dan menengah dapat meningkatkan keuntungan mereka dengan mengikuti pelatihan, yang dapat dilanjutkan dengan diskusi dan pendampingan (Sandari, T.E., 2021). Agar mereka dapat memanfaatkan peluang pasar baru, UKM sangat membutuhkan ketrampilan tambahan. Salah satu faktor yang memengaruhi kesuburan tanah di Desa Sajen Pacet adalah banyaknya tanaman yang tumbuh di sana, dan ini memungkinkan petani untuk menghasilkan makanan olahan yang terbuat dari jamur.

Setelah melakukan observasi pada masyarakat setempat, keputusan dibuat untuk melakukan pelatihan. maka pembuatan jamur tiram dapat diproses menjadi menjadi jamur krispi dan kaldu jamur dengan menggunakan bahan baku jamur tiram yang banyak tumbuh subur di

wilayah Pacet. Tujuan dari pelatihan ini adalah agar masyarakat setempat, terutama UKM, memiliki keterampilan baru yang akan membantu mereka mendapatkan peluang usaha baru.

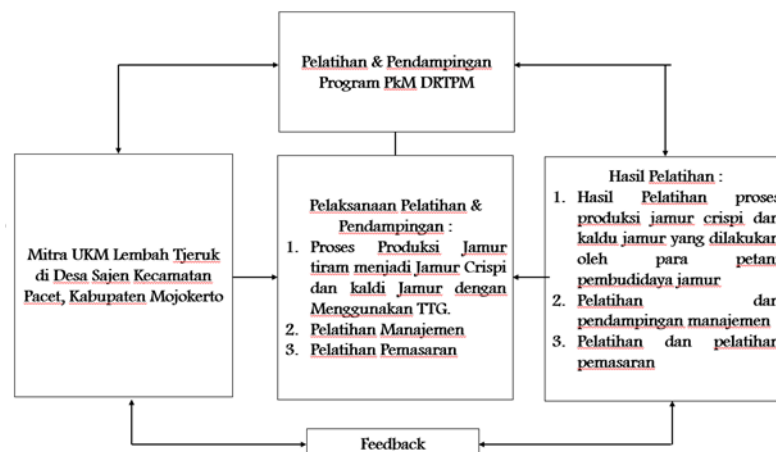
Petani jamur tiram yang dilatih untuk menghasilkan jamur crispy dan kaldu jamur akan memiliki kemampuan dengan memanfaatkan sumber daya alam yang mereka miliki sehingga jamur crispy dan kaldu jamur yang dihasilkan akan dapat dijual sehingga dapat menambah pendapatan bagi petani jamur.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan untuk melaksanakan pembinaan bagi Mitra oleh Tim PkM ini adalah UKM Lembah Tjeruk dan anggota 10 petani jamur di Desa Sajen, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto. Dalam pelaksanaan pengabdian ini menggunakan metode PRA (participatory rapid assessment) yang artinya mengkaji terlebih dahulu permasalahannya dan mencari solusinya, kemudian memberikan pelatihan kepada mitra (Sandari *et.al.*, 2023). Hal ini dapat dilakukan seperti ini :

Dalam pelaksanaan kegiatan penelitian, tahap awal yang dilakukan adalah survei lapangan untuk mengetahui kondisi masyarakat, lingkungan, serta suasana Desa Sajen di Kecamatan Pacet sehingga hasil perencanaan dapat lebih maksimal. Selanjutnya, dilakukan penyusunan program kerja sebagai kumpulan kegiatan yang dirancang untuk dilaksanakan selama empat bulan. Tahap berikutnya adalah pelatihan, yang berfokus pada pembelajaran keterampilan khusus agar mitra dapat beradaptasi di era modern dan digital, seperti pelatihan pengolahan makanan melalui produksi jamur crispy, pembuatan kaldu jamur, manajemen keuangan, dan teknik pemasaran. Setelah pelatihan, kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan, yaitu proses mentoring yang dilakukan Tim PkM Untag guna memberikan bimbingan dan arahan agar kegiatan berjalan sesuai rencana serta meminimalisir risiko yang tidak diinginkan. Tahap terakhir adalah monitoring dan evaluasi, yang mencakup pengumpulan informasi secara berkelanjutan serta penilaian terhadap pencapaian program, dengan tujuan memahami perkembangan kegiatan dan memastikan hasil sesuai dengan target yang telah ditetapkan. Proses pelaksanaan kegiatan PKM di gambarkan dalam bentuk gambar skema sebagai berikut:

Gambar 1 : Skema Pelatihan



HASIL DAN PEMBAHASAN

Petani jamur tiram di Desa Sajen Pacet sangat antusias dalam menerima pelatihan memproduksi jamur crispy dan kaldu jamur, pelatihan manajemen dan pelatihan pemasaran. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian dan menambah penghasilan tambahan bagi para petani di UKM Lembah Tjeruk. Inovasi baru ini berupa pelatihan berbasis olah pangan.

Salah satu UKM yang ada di Desa Sajen adalah UKM Lembah Tjeruk. UKM yang bergerak di bidang Jamur Tiram telah dirintis oleh Pak Muhammad Latif. Produk utama yang dihasilkan adalah penjualan jamur tiram curah yang dibudidayakan oleh petani jamur Pacet. Namun, UKM

ini belum pernah melakukan proses produksi, manajemen keuangan, dan teknik pemasaran produk secara formal. Hal ini mendorong kami untuk menginisiasi pelatihan inovatif pembuatan makanan olahan berbahan baku dari jamur tiram dengan menggunakan teknologi TTG bagi petani untuk memproduksi jamur crispy dan kaldu jamur kepada mitra di Lembah Tjeruk. Secara khusus, pelatihan berfokus pada pembuatan jamur crispy dan kaldu jamur dari jamur tiram yang dibudidayakan di daerah Pacet, pelatihan manajemen keuangan dan teknik pemasaran kepada mitra.

Awal inovasi produk pada mitra di Lembah Tjeruk muncul dari minimnya produk yang bisa dijual yang menjadi ciri khas desa Sajen. Jika di perhatikan program yang digagas oleh mitra yang berfokus pada budidaya jamur yang tumbuh subur hanya di daerah Pacet, akan cukup menguntungkan jika kita memperkenalkan inovasi baru yang saat ini belum ditawarkan oleh petani jamur mana pun, yaitu memproduksi jamur crispy dan kaldu jamur.

Produk ini didasarkan pada keinginan dari petani jamur di Desa Sajen Pacet, yang merupakan mayoritas adalah petani jamur. Tujuan dari inovasi produk ini adalah untuk meningkatkan kreativitas di kalangan individu dengan memberikan pelatihan tentang proses produksi jamur crispy dan kaldu jamur. Hasil dari kegiatan pendampingan dan pelatihan kami untuk mitra Lembah Tjeruk adalah sebagai berikut :

- a. Pendampingan dimulai pada bulan Juli, dengan tim pengabdian masyarakat dari Fakultas Ekonomi Untag Surabaya. Diawali dengan bernegosiasi dengan Pak Muhammad Latif selaku pimpinan mitra Lembah Tjeruk di Pacet Mojokerto untuk membahas inovasi yang kami miliki, mulai dari pelatihan yang dibutuhkan oleh mitra dan alat teknologi yang dibutuhkan untuk proses produksi jamur crispy dan kaldu jamur, serta bahan baku jamur tiram yang dibutuhkan selama pelatihan. Permasalahan yang dihadapi mitra Lembah Tjeruk pada penjualan sebelumnya adalah hanya menjual jamur curah ke pasar tradisional atau di ambil oleh tengkulak. Saat ini, petani jamur tidak mengolah hasil panennya karena diambil langsung oleh tengkulak atau dijual di pasar tradisional.
- b. Pendampingan kami terhadap anggota mitra Lembah Tjeruk melibatkan inovasi produk olahan jamur tiram. Kami berharap produk tersebut dapat dijadikan jamur crispy, kaldu jamur, dan produk lain sesuai dengan ide kreatif mitra. Kami tidak hanya memproduksi jamur crispy dan kaldu jamur, tetapi kami juga memberikan pelatihan dalam manajemen keuangan dan pemasaran.
- c. Kami memberikan pelatihan dengan tujuan untuk meningkatkan visibilitas produk olahan jamur dari mitra Lembah Tjeruk di Desa Sajen, Pacet, Mojokerto. Tujuan kami adalah membuat produk dikenal di pasar nasional, terutama di Pacet dan Mojokerto. Pada bulan Juli, kami tidak hanya memberikan inovasi produk kepada mitra di Lembah Tjeruk, tetapi juga menawarkan dukungan melalui beberapa sesi pelatihan.
- d. Bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan produksi ini terdiri atas berbagai komposisi dengan takaran tertentu untuk menghasilkan olahan yang berkualitas. Adapun bahan utama yang dipilih adalah jamur tiram sebanyak 10 kilogram, yang kemudian dipadukan dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih 250 gram, bawang merah 250 gram, serta kemiri 100 gram sebagai penambah cita rasa. Untuk memberikan aroma segar sekaligus meningkatkan kandungan gizi, ditambahkan wortel 250 gram dan seledri sebanyak 4 ikat. Selain itu, digunakan pula pala 50 gram dan garam 50 gram sebagai penyedap alami. Seluruh bahan tersebut diolah dengan bantuan minyak goreng sebanyak 1 liter, sehingga menghasilkan produk makanan yang lezat, bergizi, dan siap dikembangkan lebih lanjut sebagai produk olahan jamur bernilai jual. Jamur tiram 10 Kg

Berdasarkan persyaratan di atas, kami memberikan dukungan dalam memproduksi produk jamur crispy dan kaldu jamur menggunakan proses produksi dan alat teknologi kepada mitra. Kami merekomendasikan kepada mitra untuk menggunakan aplikasi E-Commerce

Instagram. Aplikasi ini mudah dipahami oleh masyarakat dan banyak produk UKM dijual melalui platform tersebut. Kami juga mendampingi anggota mitra Lembah Tjeruk dalam membuat akun Instagram, menyiapkan semua persyaratan yang diperlukan untuk mulai berjualan melalui Instagram, dan metode pemasaran produk melalui Instagram yang mudah dipahami untuk meningkatkan jumlah produk UKM yang dijual melalui Instagram.

Setelah menyelesaikan beberapa sesi pelatihan, kami juga memberikan pendampingan pribadi kepada Bapak M. Latif dan petani jamur skala kecil lainnya di Pacet yang telah berhasil menerapkan pelatihan yang kami berikan, yaitu :

1. Materi pelatihan Pada Tahap persiapan
2. Untuk mengolah makanan dengan benar melalui produksi, ikuti Metode Tahap Persiapan:
 - a. Proses produksi jamur tiram melibatkan penggunaan jamur, bawang putih, dan garam. Dengan menyiapkan bahan-bahan dan kemudian mengolahnya menggunakan alat teknologi.
 - b. Bahan-bahannya dicampur, kemudian digoreng dan ditiriskan menggunakan saringan minyak untuk meminimalkan minyak berlebih dari proses penggorengan.
 - c. Setelah dingin, jamur olahan dibumbui dengan rasa barbekyu dan bahan lainnya sebelum dikemas dan diberi label.
 - d. Untuk membuat kaldu jamur, bahan-bahan seperti jamur dan barang-barang lainnya dikeringkan menggunakan oven, kemudian dicampur dan disaring. Kaldu jamur kemudian dikemas dan diberi label.
3. Langkah selanjutnya melibatkan pemberian pelatihan tentang strategi pemasaran baik offline maupun online.
4. Pada tahap selanjutnya, pelatihan dan pendampingan akan diberikan tentang manajemen, terutama pembukuan sederhana, kepada Mitra.

Gambar 2. Proses Produksi Jamur Crispi Dan Kaldu Jamur



KESIMPULAN DAN SARAN

Olahan makanan berbahan baku jamur saat ini banyak diproduksi oleh produsen home industry yang banyak dicari sehingga penjualan olahan makanan jamur banyak diminati pelanggan apalagi olahan dari homeindustry hasilnya lebih enak karena bahan baku masih fresh dan mempunyai rasa dan tekstur yang umami, sehingga berdampak pada perekonomian petani jamur, untuk itu mitra harus mulai berpikir secara rasional untuk dapat menghasilkan olahan

makan berbahan baku jamur dengan mengolahannya dengan berbagai macam rasa pada olahannya yang banyak diminati oleh konsumen pecinta makanan jamur yang sudah mulai membudayakan makan jamur sebagai pengganti makanan berbahan baku daging yang cukup mahal.

Untuk dapat terus berinovasi, petani jamur harus lebih kreatif dengan memanfaatkan kreativitas mereka dan menggabungkan keterampilan yang ada dengan bahan baku jamur dan bahan lainnya untuk membuat hidangan yang terbuat dari jamur tiram dan bahan lainnya. Ini merupakan bentuk keahlian yang dapat dibagikan dan diajarkan kepada mitra.

Pelatihan dan pendampingan pembuatan dalam memproduksi produk jamur crispy dan kaldu jamur merupakan alternatif dalam pelatihan pengolahan jamur yang ditawarkan oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat dari Untag Surabaya kepada mitra di Desa Sajen, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto. Setelah UKM mendapatkan pelatihan tentang cara memproduksi produk olahan jamur, manajemen pembukuan dasar, dan pelatihan pemasaran, hasil yang diperoleh adalah produk jamur crispy dan kaldu jamur yang telah meningkatkan penjualan dibandingkan dengan menjual jamur curah yang dipanen kepada tengkulak atau ke pasar tradisional. Hal ini dikarenakan pengolahan jamur yang diajarkan memanfaatkan bahan-bahan alami yang bersumber dari tanaman yang tumbuh subur di desa Sajen Pacet. Di bawah ini adalah beberapa poin referensi bagi mitra untuk mempelajari cara memproduksi produk jamur crispy dan kaldu jamur, yang meliputi :

1. Perencanaan pelatihan yang dilakukan bersama Mitra adalah untuk menentukan jadwal dan bentuk pelatihan yang dibutuhkan oleh pengrajin untuk menunjang keterampilan mereka dan meningkatkan perekonomian mitra. Pelatihan ini akan memungkinkan mitra untuk memiliki keterampilan yang diperlukan dengan memproduksi dan menjual produk, sehingga menghasilkan pendapatan tambahan bagi mitra.
2. Pelaksanaan proses produksi
 - a. Kemampuan petani jamur untuk mendapatkan pelatihan dalam memproduksi produk olahan jamur dengan benar penting untuk mendapatkan produk jamur yang renyah dan kaldu jamur yang tahan lama hingga 3 bulan saat dikonsumsi.
 - b. Pertama, pelatih akan mendemonstrasikan proses produksi menggunakan bahan jamur dan menambahkan berbagai bumbu. Ini akan dilakukan melalui pemrosesan langsung, pengemasan, dan branding. Petani jamur akan memiliki kesempatan untuk mengamati dan mempraktikkan langkah-langkah ini selama pelatihan.
 - c. Dalam mendemonstrasikan pembuatan produk jamur, instruktur menyiapkan bahan untuk proses produksi. Mereka kemudian mengolahnya menggunakan alat teknologi seperti menggoreng, penyaringan minyak, pengemasan, dan branding.
 - d. Produksi kaldu jamur melibatkan penggunaan bahan baku seperti jamur tiram, bersama dengan bahan lainnya. Campuran tersebut kemudian dipanggang, dicampur, dikemas, dan diberi merek. Dengan produksi jamur renyah
3. Evaluasi dan monitoring pelatihan dan pendampingan produksi jamur crispy dan kaldu jamur tetap dilakukan sebagai lanjutan dari pelatihan kepada petani jamur. Pendampingan dan monitoring ini merupakan bentuk supervisi untuk para peserta pelatihan dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh. Pengawasan bertujuan untuk menilai penerapan keterampilan dan pengetahuan dalam memproduksi jamur renyah dan kaldu jamur di kalangan petani jamur selama pelatihan

Mitra di Desa Sajen Pacet telah meningkatkan penjualan jamur crispy dan kaldu jamur. Para petani jamur ingin meningkatkan kreativitas mereka melalui pelatihan pembuatan produk tersebut. Mereka membutuhkan pelatihan langsung dan pendampingan untuk mencapai tujuan tersebut. Partisipasi dan kemauan mitra untuk mengembangkan usaha dalam pembuatan produk

jamur yang menggunakan bahan baku yang sudah dimiliki oleh petani sehingga bahan baku mudah didapat sehingga hasilnya juga dapat mendukung perekonomian terutama menambah penghasilan bagi petani jamur yang ada di Desa Sajen, Kecamatan Pacet, kabupaten Mojokerto

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada yaitu (LPPM) Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya yang telah memberikan dukungan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Helmi Haris, Ridwan Rahman, Tiana Fitrilia, Ahmad Syarnaini, Amar Ma'ruf, Dede Djuanda, Dan Histifarina, Naila Fathi Hafiyya, Aulia Dinda Wahyuni, Wilda Saputra, Restu Akim, (2023). Penerapan Teknologi Produksi dan Pengolahan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional Pada Kelompok Tani Hutan (KTH) Sadar Tani Muda Di Desa Bojong Murni, Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian*. Vol.3, No.1, Hal 73-79.
- Meitasari, Y. & Mursidah (2011) Studi Tataniaga Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Di Kota Samarinda, *EPP*, Vol.8. No.2, pp. 48–56
- Netty Widyastuti, (2013). Pegolahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Vol.15, No.3.
- Raskita Saragih., (2015). Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, Volume 1 Nomor 2. Hal 90-95
- Retnaningsih, N., Veteran, U. & Nusantara, B. (2017) Strategi Pengembangan Jamur Tiram (*Pleurotus streatus*) Di Kelompok Tani Aneka Jamur Desa Gondangmanis Kecamatan Karangpandan Kabupaten Karanganyar, 14(1), pp. 61–68
- Rosmiah, Iin Siti Aminah, Heniyati Hawalid, Dasir, (2020). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pluoretus ostreatus*) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *International Journal of Community Engagement*, Hal 31-35.
- Sandari, T. E. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Dengan Melatih Membuat Ecoprint. *Jurnal Abdi Mas TFPB*, 3(2), 158–164.
- Sandari, T.E. (2023). Pemberdayaan UKM Batik Di Gondang Mojokerto, *Jurnal Armada*, Vol 1, No. 11, 1328-1335
- Setiawan, Heri. 2012 Pengaruh Orientasi Teknologi dan Inovasi produk Terhadap Keunggulan Bersaing Usaha Songket Skala Kecil di Kota Palembang *Jurnal Orasi Bisnis Edisi ke-VII*:12-19
- Sutarman, (2012). Keragaan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Media Serbuk Gergaji dan Ampas Tebu Bersuplemen Dedak dan Tepung Jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol 12. No. 3. Hal 163-168
- Widowati, R., Rizal, M. & Purwantiningdyah, D. N. (2015) Teknologi Pengolahan Hasil Jamur Tiram serta Analisis Usaha Taninya di Kota Balikpapan, Provinsi Kalimantan Timur, in *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, pp. 337–342. doi: 10.13057/psnmbi/m010228