

## PENANGANAN PASCAPANEN JAMUR TIRAM DI KECAMATAN KASEMEN KOTA SERANG

Yasmin Nurlaily, Marwah Astria Ningrum, Zalfa Marsa Rahmani, Vega Yoesepa Pamela, Zulfatun Najah

Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Jl. Raya Jakarta Km.4. Jl. Pakupatan, Panancangan, Serang, Provinsi Banten, Indonesia.

Koresponden Email: [vega.yoesepa@untirta.ac.id](mailto:vega.yoesepa@untirta.ac.id)

### Abstrak

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan komoditas hortikultura bernilai ekonomi tinggi yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Namun, umur simpan yang pendek menjadi kendala utama dalam distribusi dan pemasaran, karena jamur ini mudah rusak akibat kandungan air yang tinggi dan aktivitas respirasi pascapanen. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi penanganan pascapanen jamur tiram putih di Kecamatan Kasemen, Kota Serang, guna menjaga mutu dan memperpanjang daya simpan produk. Metode penelitian yang digunakan meliputi observasi langsung ke lokasi budidaya, dokumentasi proses, serta wawancara dengan pembudidaya terkait tahapan panen, pengemasan, dan distribusi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa panen dilakukan secara manual pada sore hari, jamur dikemas menggunakan plastik PE berkapasitas 5 kg, dan segera didistribusikan ke pasar tanpa penyimpanan lanjutan untuk meminimalkan kerusakan. Penggunaan plastik PE dinilai efektif menjaga kesegaran jamur selama distribusi, meskipun tanpa pendinginan. Namun, keterbatasan biaya menyebabkan petani belum dapat menerapkan teknologi penyimpanan suhu rendah yang terbukti mampu memperpanjang umur simpan hingga dua kali lipat. Penanganan pascapanen yang sederhana ini cukup efektif untuk skala usaha rumahan, tetapi pengembangan metode penyimpanan yang lebih baik masih diperlukan agar kerugian pascapanen dapat ditekan dan nilai ekonomi jamur tiram meningkat.

**Kata kunci :** Jamur tiram putih, Umur simpan, Pasca panen

### Abstract

White oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) is a high-value horticultural commodity widely cultivated in Indonesia. However, its short shelf life poses a significant challenge for distribution and marketing due to its high water content and post-harvest respiration. This study aims to identify the post-harvest handling practices of white oyster mushrooms in Kasemen District, Serang City, to maintain quality and extend product shelf life. The research methods included direct observation of cultivation sites, documentation of processes, and interviews with cultivators regarding harvesting, packaging, and distribution stages. Results showed that harvesting is done manually in the afternoon, mushrooms are packed in 5 kg PE plastic bags, and immediately distributed to the market without further storage to minimize damage. The use of PE plastic is considered effective in maintaining mushroom freshness during distribution, even without cooling. However, limited costs prevent farmers from implementing low-temperature storage technologies that have proven to extend shelf life up to twice as long. This simple post-harvest handling is quite effective for home-based businesses, but the development of better storage methods is still needed to reduce post-harvest losses and increase the economic value of oyster mushrooms.

**Keywords :** White oyster mushroom, Shelf life, Post-harvest

### PENDAHULUAN

Hortikultura merupakan cabang ilmu pertanian yang berfokus pada budidaya dan pengembangan berbagai jenis tanaman seperti sayuran, buah-buahan, tanaman hias, serta tanaman obat atau biofarmaka [1]. Produk hortikultura, seperti buah dan sayur, tetap menjalankan aktivitas fisiologis meskipun telah dipanen. Aktivitas metabolisme, berhubungan

dengan laju respirasi yang berlangsung pada produk hortikultura. Menurut [2] bahwa respirasi merupakan bagian dari proses metabolisme, khususnya katabolisme, yang melibatkan pemanfaatan oksigen untuk memecah senyawa kompleks menjadi bentuk yang lebih sederhana. Hasil dari pemecahan ini kemudian digunakan oleh sel sebagai sumber

energi yang dibutuhkan untuk menjalankan fungsi-fungsi kehidupannya.

Jamur tiram putih merupakan satu di antara jenis jamur kayu yang tumbuh di lingkungan lembab, terutama dipermukaan batang pohon yang sudah lapuk [3]. Jamur tiram putih merupakan salah satu jenis jamur yang banyak dibudidayakan di Indonesia karena memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Budidayanya cukup efisien karena minim biaya produksi, masa panen yang singkat, serta memiliki ketahanan yang baik terhadap serangan hama dan penyakit. Selain keunggulan tersebut, jamur dari genus *Pleurotus* juga dikenal sebagai sumber pangan bergizi karena mengandung protein dalam jumlah tinggi, serta kaya akan berbagai mineral penting, seperti fosfor (P), kalsium (Ca), zat besi (Fe), kalium (K), dan natrium (Na). Tak hanya itu, jamur ini juga mengandung sejumlah vitamin seperti tiamin, riboflavin, asam folat, dan niasin yang bermanfaat bagi kesehatan [4].

Kecamatan Kasemen di Kota Serang merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi tinggi untuk budidaya jamur tiram putih. Kondisi lingkungan yang mendukung, seperti kelembaban udara yang cukup tinggi, ketersediaan serbuk gergaji kayu sebagai bahan baku media tanam yang melimpah, dan tenaga kerja yang terampil. Ditambah lagi dari segi pemasaran peluangnya ada, yaitu permintaan pasar lokal yang terus meningkat menjadi faktor pendukung berkembangnya budidaya jamur tiram putih.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) termasuk komoditi hortikultura yang dapat dengan mudah mengalami kerusakan (*perishable*), sama halnya dengan jenis sayuran lainnya yang proses respirasinya masih terus berlangsung setelah panen. Hal ini menjadi salah satu tantangan utama dalam budidaya jamur tiram adalah umur simpannya yang sangat pendek, dengan tingkat kerusakan yang cepat setelah panen. Menurut [5], beberapa hari setelah panen, mutu jamur tiram dapat menurun drastis, ditandai dengan perubahan warna menjadi coklat, tekstur yang berlendir, dan cita rasa yang berubah. Menurut Djarijah dalam [6], hal ini dipengaruhi faktor tingginya kandungan air yang terkandung dalam jamur tiram, yaitu sebesar 86,6%. Kondisi jamur tiram yang mudah rusak dalam suhu ruang menjadi permasalahan saat proses distribusi dan pemasarannya,

sehingga pelaku usaha ataupun petani perlu menentukan metode penanganan pascapanen yang paling efektif.

Telah banyak dilakukan penelitian guna memperpanjang umur simpan jamur tiram seperti penggunaan metode konvensional dengan menjemur jamur, metode penyimpanan atmosfer termodifikasi (*Modified Atmosphere Packaging*) [7], [8], dan penggunaan metode pengemasan vakum dengan suhu rendah [9]. Meskipun metode-metode tersebut menunjukkan hasil yang cukup efektif, pemahaman terhadap aspek fisiologis dan karakteristik pasca panen jamur tiram putih tetap menjadi dasar yang penting. Pengetahuan ini berperan dalam menunjang efisiensi rantai pasok, menjaga mutu produk selama distribusi, serta mengurangi tingkat kehilangan hasil akibat kerusakan pasca panen (*postharvest loss*). Dengan adanya urgensi tersebut maka perlu dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui penanganan pascapanen jamur tiram putih.

## MATERIAL DAN METODE

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kecamatan Kasemen, Kota Serang, pada bulan Maret 2025. Metode yang diterapkan dalam penelitian ini mencakup observasi, dokumentasi, dan wawancara. Observasi dilakukan dengan mengunjungi langsung lokasi budidaya untuk melihat secara langsung tempat, peralatan, serta bahan yang digunakan dalam proses budidaya jamur. Dokumentasi dilakukan dengan mengambil gambar pada area yang relevan dalam proses budidaya. Wawancara dilakukan terhadap pembudidaya yang terlibat langsung dalam kegiatan penanganan panen jamur tiram putih. Pertanyaan yang diajukan difokuskan pada tahapan panen dan penanganan pascapanen, mencakup tanda-tanda jamur siap dipanen, prosedur pemanenan, proses distribusi hasil panen, serta informasi lainnya yang relevan untuk mendukung pengumpulan data mengenai penanganan pascapanen.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### *Karakteristik Jamur Tiram Putih*

Menurut Astuti dan Kuswytasari dalam [10], bahwa Jamur tiram putih adalah salah satu jenis jamur kayu yang sangat digemari oleh masyarakat di Indonesia dan memiliki bentuk

menyerupai cangkang tiram. Jamur tiram putih memiliki bentuk corong dangkal, mirip dengan kulit kerang atau tiram. Struktur tubuh buahnya terdiri dari dua bagian utama, yaitu tudung (*pileus*) dan tangkai (*stipe*). Tudungnya menyerupai cangkang tiram dengan ukuran antara 5 cm hingga 15 cm. Bagian bawah tudung memiliki lapisan-lapisan seperti insang, berwarna putih, dan terasa lembut. Tangkai jamur tiram putih berkisar antara 2 cm hingga 6 cm, dan bisa berukuran pendek maupun panjang. Selain itu, jamur tiram putih juga kaya akan nutrisi, dengan kandungan 5,49% protein, 59% karbohidrat, 1,56% serat, dan 0,17% lemak. Setiap 100 gram jamur tiram putih segar mengandung berbagai zat penting seperti 8,9 mg kalsium, 1,9 mg zat besi, 17 mg fosfor, 0,15 mg vitamin B1, 0,75 mg vitamin B2, 12,4 mg vitamin C, energi sebesar 45,65 kalori.

Penelitian oleh [11] mengungkapkan bahwa jamur tiram putih mengandung zat antioksidan 1,8% dari senyawa fenolik dan kadar abu 1 mg per 100 g, pH 6,57 pada tubuh buah, dan  $\beta$ -glukan 6,7 g per 100 g atau 6,7% dari berat basah tubuh buah yang merupakan 77% dari total karbohidrat. Menurut Synytsya dkk. dalam [11] bahwa  $\beta$ -glukan merupakan polisakarida rantai panjang yang dapat mengaktifkan leukosit dan fagosit serta merangsang mediator proinflamasi seperti sitokin dan kemokin. Senyawa ini juga memiliki sifat anti-tumor, antioksidatif, dan imunomodulasi, serta sering digunakan sebagai suplemen makanan dan prebiotik.

### **Proses Penanaman Jamur Tiram Putih**

Penanaman jamur tiram putih diawali dengan proses persiapan media tanam yang umumnya disebut sebagai baglog. Pertumbuhan jamur tiram memerlukan berbagai zat penting, di antaranya selulosa, kalsium karbonat, air, gula (glukosa), kapur, fosfor, nitrogen, karbon, kitin, dan berbagai mineral lainnya. Jamur tiram umumnya dibudidayakan menggunakan media tanam berupa substrat yang berasal dari bahan-bahan organik seperti serbuk kayu, serta berbagai jenis sekam, seperti sekam padi, jerami, atau alang-alang yang telah dikomposkan [3]. Campuran tersebut kemudian diaduk hingga merata (Mesin pencampur pada Gambar 1) dan memiliki kadar kelembaban sekitar 60–65%. Setelah itu, media dimasukkan ke dalam plastik silinder, dipadatkan, dan diberi lubang di bagian

tengah untuk memudahkan pertumbuhan miselium. Baglog (Gambar Baglog pada Gambar 2) yang telah disusun kemudian disterilisasi menggunakan drum atau autoklaf (Alat pengukus pada Gambar 3) pada suhu 95-120°C selama 5-8 jam untuk membunuh mikroorganisme yang tidak diinginkan [12].



Gambar 1. Alat Pencampuran



Gambar 2. Baglog Jamur



Gambar 3. Alat Pengukusan



Gambar 4. Ruang Pendinginan

Setelah melalui proses sterilisasi, baglog didinginkan (Ruangan Pendingin Gambar 4) terlebih dahulu sebelum dilakukan proses inokulasi, yaitu penanaman bibit jamur ke dalam media yang telah bebas dari kontaminasi. Inokulasi (Ruangan inokulasi pada Gambar 5) dilakukan di ruang tertutup yang steril menggunakan alkohol 70 - 96%, dan pembakar bunsen untuk menjaga kebersihan. Selanjutnya, baglog yang telah diinokulasi ditempatkan di ruang inkubasi dengan pencahayaan yang

terbatas, bersuhu sekitar 22-28°C, dan kelembaban 60-70% selama 30-40 hari, hingga miselium tumbuh merata memenuhi seluruh media [13]. Setelah itu, baglog dipindahkan ke ruang produksi yang memiliki sirkulasi udara baik, pencahayaan cukup, suhu 16 - 22°C dan kelembaban tinggi (80-90%). Pada tahap ini, dilakukan penyiraman rutin 2-3 hari dan pemeliharaan lingkungan agar jamur dapat tumbuh optimal [14].



Gambar 5. Ruang Inokulasi

#### ***Waktu dan Karakteristik Panen***

Jamur umumnya siap dipanen setelah kurang lebih 45 hari [15]. Berdasarkan wawancara, pembudidaya menjelaskan bahwa jamur yang siap dipanen memiliki ciri-ciri masih muda, berwarna putih bersih, dan belum menunjukkan tanda-tanda penuaan. Ciri ini sesuai dengan penjelasan [13], yang menyebutkan bahwa jamur layak panen ditandai dengan tudung yang telah mekar sempurna, namun ujungnya belum tampak keriput atau pecah, serta warna jamur masih putih cerah tanpa gejala kematangan berlebih.

Menurut [16], jamur tiram dipanen lebih baik saat pertumbuhan jamur sudah mencapai tinggi sekitar 7 cm, dengan cara mencabut seluruh bagian jamur dan memotong akarnya secara menyeluruh agar tidak ada sisa yang tertinggal, karena sisa tersebut dapat membusuk dan merusak media tanam. Berdasarkan wawancara dengan pembudidaya, pemanenan dilakukan secara manual menggunakan tangan tanpa alat bantu. Hal ini didukung oleh [17] bahwa panen

jamur tiram putih dapat dilakukan dengan memetik atau menggunakan pisau, kemudian kotoran yang menempel pada akar dibersihkan sebelum jamur dimasukkan ke dalam wadah atau keranjang plastik yang telah disiapkan. Keranjang plastik dipilih karena ringan, mudah dibersihkan, dan tahan lembap sehingga menjaga kesegaran jamur. Ventilasi yang baik pada keranjang ini membantu sirkulasi udara, mencegah jamur menjadi lembap dan cepat membusuk, serta memudahkan pemilahan jamur berdasarkan kualitas, terutama memilih yang kering dan berwarna putih.

Berdasarkan wawancara dengan pembudidaya jamur tiram, proses panen biasanya dilakukan pada sore hari agar jamur yang didistribusikan ke pengepul tetap dalam kondisi segar. Hal ini sejalan dengan pernyataan Suharyanto dalam [18] bahwa jamur dipanen sebaiknya pada pagi hari sebelum pukul 10.00 atau sore hari sekitar pukul 17.00, karena panen di siang hari dapat menyebabkan penurunan mutu jamur akibat suhu yang tinggi. Selain itu, panen dilakukan secara bertahap dengan interval sekitar 10 hari, terutama pada dua bulan pertama yang merupakan masa produksi terbaik. Selama waktu sekitar empat bulan, jamur tiram putih dapat dipanen hingga lima kali dari satu baglog. Hal ini sesuai dengan pernyataan [13], satu baglog jamur tiram putih menghasilkan 4-5 kali panen dengan total produksi sekitar 1-2 kg.

### **Pasca Panen**

Berdasarkan wawancara, jamur tiram yang sudah dipanen dan disortasi pada sore hari kemudian akan segera didistribusikan ke pasar pada malam hari menggunakan mobil *pikup* oleh pembudidaya. Dengan kata lain, jamur tiram tidak melalui tahap penyimpanan lebih lanjut setelah dipanen. Hal ini dilakukan karena pembudidaya jamur telah memahami karakteristik jamur yang mudah rusak terutama pada penyimpanan suhu ruang, sehingga pembudidaya melewati proses penyimpanan pasca panen untuk menghindari kerusakan tersebut. Sesuai dengan pernyataan [19], bahwa jamur yang disimpan pada suhu ruang memiliki daya simpan yang cukup pendek yaitu berkisar 1-3 hari. Selain itu, jamur tiram yang disimpan tanpa pengemasan diketahui mengalami beberapa perubahan sensoris ditandai susut bobot yang besar, tekstur lembek, warna

kecoklatan akibat oksidasi, dan munculnya aroma off flavor.

Upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi resiko kerusakan jamur tiram dapat dilakukan dengan penyimpanan suhu rendah 3 °C. Dengan perlakuan tersebut dapat memperpanjang daya simpan jamur tiram menjadi 11.92 hari dibandingkan pada penyimpanan suhu ruang 25°C yang jauh lebih pendek daya simpannya 5.83 hari [20]. Adapun usaha jamur tiram putih di Kecamatan Kasemen, Kota Serang ini merupakan usaha tani rumahan yang proses pembudidayaannya masih menggunakan peralatan sederhana dengan terbatasnya biaya, sehingga belum mampu menerapkan metode yang memerlukan biaya tinggi seperti penggunaan suhu rendah.



Gambar 6. Pengemasan Jamur

Jamur tiram yang dikirim dikemas dengan wadah plastik PE (*Polyethylene*) yang tiap kemasan plastik mampu menampung sebanyak 5 kg jamur tiram (Gambar pengemasan jamur tiram pada Gambar 6). Jamur yang sudah dimasukkan ke dalam plastik kemudian diikat bagian atasnya agar kondisi jamur tetap terjaga. Penggunaan plastik PE sejalan dengan pernyataan Jayathunge dan Illeperuma dalam [21], bahwa penggunaan plastik PE dengan metode penyimpanan MAP (*Modified Atmosphere Packaging*) yang diterapkan

terhadap jamur tiram mampu menjaga umur simpan lebih baik dibandingkan dengan kemasan lainnya. Hal ini disebabkan karena sifat permeabilitas yang dimiliki bahan terhadap uap air, sehingga dapat menghambat susut bobot akibat proses respirasi. Adapun menurut Astuti dalam [22], bahwa jenis plastik PE memiliki ketebalan yang cukup kuat dan ketahanan terhadap suhu rendah dengan kisaran mencapai suhu beku -50 °C.

### **Penanganan Baglog Setelah Masa Panen**

Satu baglog pada budidaya jamur tiram umumnya dapat dipanen hingga lima kali. Setelah panen pertama dilakukan, penting untuk memeriksa dan membersihkan sisa jamur yang masih tertinggal di dalam baglog. Biasanya, dalam waktu sekitar satu minggu, baglog akan kembali menumbuhkan tunas jamur baru yang siap dipanen. Proses pemanenan ini dapat berlangsung selama kurang lebih empat bulan. Menurut [23] bahwa panen kedua umumnya terjadi antara satu hingga dua minggu setelah panen pertama. Setelah panen, perawatan baglog dilakukan seperti pada tahap awal, dengan menjaga kelembapan melalui penyiraman rutin serta pengaturan suhu dan kelembapan ruang budidaya. Selain itu, perawatan pascapanen juga mencakup pembersihan sisa jaringan jamur yang tertinggal dengan cara mengikis area bekas pertumbuhan jamur secara menyeluruh sehingga miselium atau calon tubuh buah jamur dapat segera berkembang.

Jamur tiram yang dibudidayakan cukup rentan terhadap serangan hama, sehingga para petani jamur di wilayah Kasemen menggunakan pestisida sebagai salah satu metode pengendaliannya. Hama dikendalikan dengan cara menyemprotkan pestisida menggunakan alat semprot uap mini (*steam mini*) langsung ke area budidaya. Budidaya jamur tiram dapat mengundang berbagai jenis serangga, seperti agas, semut, dan larva [24]. Untuk menjaga hasil panen tetap tinggi, petani menerapkan berbagai teknik pengendalian, antara lain penggunaan pestisida, pemusnahan sarang semut, pemasangan perangkap agas yang dilapisi minyak goreng, serta penyiraman minyak solar pada kaki-kaki rak baglog guna mengusir semut. Serangan hama dan penyakit yang tidak ditangani dengan tepat dapat menyebabkan penurunan produktivitas secara signifikan.

### **KESIMPULAN**

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu komoditas hortikultura bernilai ekonomi tinggi dan kaya akan zat gizi, namun sangat mudah rusak akibat laju respirasi yang terus berlangsung setelah panen. Jamur yang baik untuk dipanen umumnya memiliki tudung yang belum terlalu mekar dan berwarna putih bersih. Pada budidaya jamur di Kasemen, panen dilakukan secara manual pada sore hari agar jamur dapat langsung didistribusikan ke pasar pada malam di hari yang sama, sehingga kesegarannya tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen. Penanganan pascapanen dilakukan secara sederhana, yaitu dengan membersihkan jamur dan mengemasnya menggunakan plastik PE berukuran 5 kg. Pengemasan dan distribusi yang cepat dinilai sudah sesuai dengan karakteristik jamur tiram yang mudah rusak, meskipun masih bersifat sederhana.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- [1]Coastera, FF, Sari, JP, Pasaribu, B. 2024. Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Tanaman Hortikultura Berdasarkan Karakteristik Lahan Menggunakan Metode Moora (Studi Kasus: Kabupaten Kepahiang). *Rekursif: Jurnal Informatika*, Vol. **12** (1): Hal. 1-16.
- [2]Rahman, AF, Faisal, M. 2023. Pendugaan Laju Respirasi Pisang Barangan Menggunakan Model Arrhenius. *Jurnal Agrotek Ummat*, Vol. **10** (1): Hal. 20-29
- [3]Gazali, Z, Efendi, M. 2023. Pengembangan Petunjuk Budidaya Jamur Tiram Putih. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, Vol. **9** (1): 689-694.
- [4]Azizah, M, Sudirman, LI, Arifin, SZ, Setianingsih, I, Larasati, A, Zulfiquri, A. M. 2022. Kandungan Gizi Jamur Tiram pada Substrat Kayu Sengon dan Klaras Pisang. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, Vol. **8** (2): 57-64.
- [5]Hatta, M, Rahman, AA, Alfarisy. 2025. Pengaruh Jenis Substrat terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Miselium Bibit F1 Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agrote*, Vol. **9** (1): 52-57.
- [6]Simarmata, R, Astuti, S, Suharyono. 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Pengerinan

- Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, Vol. 1 (2): 198-208.
- [7] Susilo, B, Agustiningrum, DA, Indriani, D W. 2016. Pengaruh Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi (*Modified Atmosphere Storage/MAS*) terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Agritech*, Vol. 36. (4): 369-378.
- [8] Siregar, IMD, Pratama, F, Hamzah, B, Wulandari, W. 2023. *Total Plate Count* (TPC) pada Jamur Tiram Putih Selama Penyimpanan Dengan *Modified Atmosfer Packaging* (MAP). *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, Vol. 48 (3): 377-385.
- [9] Aftukha, AA, Purbasari, D. 2021. Karakteristik Mutu Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Berbagai Metode Pengemasan Pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, Vol. 10 (2): 327
- [10] Ramdani, P, Noor, TI, Kurnia, R. 2023. Analisis Usahatani Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) (Studi Kasus Pada Seorang Petani Jamur Tiram Putih di Desa Singajaya Kecamatan Cibalong Kabupaten Tasikmalaya). *J. Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, Vol. 10 (3): 1690-1701.
- [11] Herliyana, EN, Febrianti, M, Munif, A, Lioe, HN. 2015. Kultivasi Jamur *Pleurotus* Ramah Lingkungan dengan Mendaur Ulang Limbah Substrat Jamur dan Penambahan Pupuk Organik. *J. Silvikultur Tropika*, Vol. 6 (1): 33-42.
- [12] Mustofakamal, Y, Mochanam, Kike, M, Nurmala, NA, Uki, F. 2022. Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pluoretus ostreatus*) sebagai Upaya Perbaikan Gizi dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Ekonomi Syariah*, Vol. 1 (1): 10-15.
- [13] Rosmiah, Aminah, IS, Hawalid, H, Dasir. 2020. Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pluoretus ostreatus*) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *International Journal of Community Engagement*, Vol. 1. (1): 31-35.
- [14] Nurcahyani, E, Yulianty, Sutyarso. 2022. Pelatihan Budidaya Jamur Tiram untuk Peningkatan Pendapatan Petani di Desa Bandar Sari, Padang Ratu, Lampung Tengah. *AMMA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 1 (6): 664-670.
- [15] Inayah, T, Prima, E. 2022. Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Beji. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 3 (2): 96-99.
- [16] Untari, AD. 2020. Budidaya Jamur Tiram Sebagai Usaha Alternatif Bagi Masyarakat (Pelatihan di Desa Bale Kencana, Kecamatan Mancak). *J. Abdikarya*, Vol. 2 (1): 8-18.
- [17] Nunilahwati, H, Syafrullah, Kurniawan, R. 2020. Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Perbedaan Komposisi Media Tanam. *J. Klorofil*, Vol. 15 (1): 45-49.
- [18] Maizarmis, B. 2022. Analisis Kandungan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) yang ditambahkan pupuk NPK Sebagai Produk Praktikum Biologi Kelas X MAN 1 Pekanbaru. *J. Pendidikan Tambusai*, Vol.6 (2): 16827-16835.
- [19] Yuniarto, K, Aqidah, F, Fuadi, MR. 2024. Rekayasa Metode Penyimpanan Terhadap Perubahan Sifat Sensoris dan Aktivitas Respirasi Jamur Tiram. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, Vol. 18 (1): 7-12.
- [20] Rahman, MS, Hassan, MK, Talukder, FU, Rahman, MS. 2020. Effect Of Low Temperature on Postharvest Behaviors of Oyster Mushroom (*Pleurotus spp.*). *International Journal of Horticultural Science and Technology*, Vol. 7 (3): 213-225.
- [21] Siregar, D, Marroha, I, Pratama, F, Hamzah, B. 2023. Perubahan Kadar Air dan Susut Bobot Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Pertanian*, Vol. 14. (1): 15-22.
- [22] Hardiyanto, Ulfa,R., Setyawan, B. 2022. Pengaruh Penggunaan Tipe Pengemas Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Keripik Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, Vol. 4 (2): 15-22.

- [23] Triyanto, A, Nurwijayanti, KN. 2016. Pengatur Suhu Dan Kelembaban Otomatis Pada Budidaya Jamur Tiram Menggunakan Mikrokontroler AT Mega16. *Tesla*, Vol. **18**. (1): 25-36.
- [24] Agustina, E, Islami, R. 2023. Kajian Peran Kehadiran Serangga Pada Jamur Tiram. In *Prod. SEMDI-UNAYA (Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu UNAYA)*, Vol. **6** (1): 367-374