

Meningkatkan Kualitas Design Kemasan Pada Produk UMKM Jamur Tiram Putih di Pematangsiantar

¹⁾ Yulia Miranda Saragih *, ²⁾ M. Hendra Gunawan, ³⁾ Sriyani Manurung, ³⁾ Dinda Hafifa,

⁴⁾ Dinda Hafifa, ⁵⁾ Ira Modifa, ⁶⁾ Tuahman Sipayung

¹⁾²⁾³⁾⁴⁾ Mahasiswa Universitas Simalungun, Sumatera Utara

⁵⁾⁶⁾⁷⁾ Dosen Universitas Simalungun, Sumatera Utara

Email Corresponding: manurungsriyani@gmail.com

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Design Kemasan Jamur Tiram Putih Jamur Tiram Crispy Jamur Tiram Bervarian Rasa Konsumsi Jamur Tiram Putih	<i>Jamur tiram putih adalah salah satu jamur kayu yang dapat dikonsumsi serta mempunyai kandungan gizi seperti karbohidrat, kalsium, protein, zat besi serta lemak. Dengan membudidayakan tumbuhan yang memiliki manfaat yang cukup banyak juga dapat dikembangkan lebih dari sekedar jamur mentah saja. Jamur ini dapat dikelola menjadi berbagai makanan ringan dengan tetap menjaga kandungan gizi yang ada. Seperti UMKM Qorry yang mengembangkan jamur tiram menjadi produk jamur yang memiliki berbagai varian rasa yang mudah diterima oleh lidah setiap kalangan. Dengan begitu produk olahan jamur tiram harus di tingkatkan dari sekedar hanya memproduksi jamur tiram segar menjadi penerakaragaman olahan. Meski olahan jamur tiram sangat mudah dilakukan namun memerlukan ketekunan dan keseriusan agar produk berkembang. Agar masyarakat Indonesia makin tertarik mengonsumsi dan mengenal jamur tiram crispy, kemasan pemasaran jamur tiram crispy haruslah diperbaharui agar sesuai dengan selera dan trend masa kini. Tujuan penelitian ini adalah untuk medesain kemasan jamur tiram crispy. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan kepustakaan. Hasil dari penelitian ini adalah desain kemasan jamur tiram dengan visualisasi dalam bentuk desain kemasan pouch.</i>
ABSTRACT	
Keywords: Design Packaging White oyster mushroom Crispy Oyster Mushrooms Oyster Mushroom With Various Flavors Consumption of White Oyster Mushrooms	<i>White oyster mushroom is one of the wood mushrooms that can be consumed and has nutritional content such as carbohydrates, calcium, protein, iron and fat. By cultivating plants that have quite a lot of benefits, more than just raw mushrooms can be developed. This mushroom can be managed into a variety of snacks while maintaining the existing nutritional content. Like UMKM Qorry which develops oyster mushrooms into mushroom products that have various flavors that are easily accepted by the tongue of every circle. In this way, processed oyster mushroom products must be increased from just producing fresh oyster mushrooms to diversifying processed products. Although processed oyster mushrooms are very easy to do, they require persistence and seriousness for the product to develop. In order for Indonesian people to be more interested in consuming and getting to know crispy oyster mushrooms, marketing packaging for crispy oyster mushrooms must be updated to suit current tastes and trends. The purpose of this research is to design crispy oyster mushroom packaging. The research method used is qualitative with a library approach. The result of this research is the design of oyster mushroom packaging with visualization in the form of a pouch packaging design.</i>
This is an open access article under the CC-BY-SA license.	
	

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Nama latin jamur tiram adalah *Pleurotus ostreatus*, termasuk dalam kelompok Basidiomycota. Disebut jamur tiram karena bentuk tajuknya menyerupai kulit tiram. Berwarna putih

berbentuk setengah lingkaran. Di alam bebas, jamur tiram putih biasa ditemukan pada batang-batang kayu yang sudah lapuk. Mungkin karena itu, jamur tiram sering disebut jamur kayu.

Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2017 tingkat konsumsi jamur di Indonesia mencapai 47.753 ton sedangkan produksinya hanya 37.020 ton. Setiap tahun permintaan jamur tiram meningkat 10% baik untuk kebutuhan hotel, restoran, vegetarian dan lain sebagainya (Kalsum, dkk.. 2011). Produksi Jamur tiram masih rendah karena permintaan konsumen cukup tinggi (Karisman, 2015). Untuk itu kita harus meningkatkan lagi produksi jamur tiram putih untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan budidaya rumah jamur dan olahannya dapat lebih meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menambah income masyarakat setempat

Hal yang menarik dari usaha budidaya jamur ini, adalah aspek ekonomi yang cerah karena tidak membutuhkan lahan yang begitu luas, media pembuatan yang ada tidak lah begitu sulit di buat, serta siklus produksi jamur relatif singkat antara 1-3 bulan, yang mana jamur memiliki kandungan nilai gizi serta khasiat obat. Sekarang ini, produk jamur tidak hanya dipasarkan dalam keadaan segar saja, namun juga diolah menjadi macam aneka produk olahan jamur. Selain makanan olahan, belum lagi produk-produk kesehatan yang berasal dari jamur semakin banyak karena khasiatnya mujarab. Jelas bahwa bisnis jamur bukan usaha musiman semata. Kondisi inilah yang menjadikan peluang usaha jamur konsumsi di dalam negeri masih terbuka lebar. Salah satu jamur yang telah dikuasai adalah jamur tiram putih putih yang banyak digemari orang. Karena jamur tiram putih memiliki rasa yang enak, tekstur yang lembut, penampilan menarik, dan cita rasa relatif netral sehingga mudah untuk dipadukan pada berbagai masakan, terlebih jamur tiram putih membudidayakannya relatif mudah dan murah.

Usaha jamur tiram pak Aidil bersama istrinya bu Qory didirikan pada tahun 2013 mulai merintis menjual olahan makanan stick jamur lambat laun usaha jamur nya mulai di kenal masyarakat sampai akhirnya tahun 2014 mulai membuat sendiri proses tumbuh jamur. Sekarang beliau sudah mempekerjakan 5 orang karyawan.

Ada pun tugas masing-masing mereka antara nya mengisi baglog-baglog yang kosong, penggorengan sampai pengemasan. Proses pembuatan baglog-baglog juga diawasi oleh pak Aidil. Dalam proses infeksi pemanenan di butuhkan waktu 3 bulan. Dimana minggu pertama pekerja melakukan kegiatan pembuatan media tanam dengan pencampuran bahan dan pengomposan media, setelah itu dilakukan pengemasan, sterilisasi media tanam dan inokulasi (pemasukkan bibit pada media tanam). Setelah media tanam selesai di inokulasi dengan bibit semai, tahap selanjutnya tahap inkubasi (tanaman diletakkan pada ruangan khusus inkubasi tanam dengan cara media disusun di rak-rak yang sudah disanitasi terlebih dahulu dengan suhu diatur berkisar antara 25-28 derajat Celsius dengan kelembapan 80-90% dengan sedikit cahaya)

Lama proses inkubasi selama 25-30 hari. Pada bulan yang selanjutnya, baglog baglog yang sudah melewati proses inkubasi, akan dipindah ke ruangan pembuahan, yang mana suhu di ruangan tersebut mulai diturunkan antara 22-25 derajat Celsius dengan kelembapan menjadi 80-85%. Dan pada bulan keempat dan ke lima, para pekerja tidak berproduksi. Dan masuk bulan ke enam para pekerja memulai membuat media tanam (baglog) kembali, dan baglog-baglog tersebut disusun pada kumbung inkubasi, selama 2 bulan. Bulan keenam juga masuk masa pemanenan. Pemanenan jamur tiram putih ini dilakukan sendiri oleh Pak Aidil untuk menjaga kualitas jamur yang sudah siap dipanen tersebut. Dan pemanenan dalam satu siklus pemanenan, Pak Aidil dapat memanen jamur sebanyak 4 kali. Setiap baglog tidak sekaligus dipanen seluruhnya, dengan demikian stok jamur yang ada di kumbung, sehingga pemanenan dapat dilakukan setiap hari.

Tabel 1.1 : Peralatan Membuat Jamur Tiram Crispy

Nama Alat	Nominal
Mesin ampia	Rp. 2.000.000
Mesin seler 2	Rp. 2.800.000
Rampia tangan	Rp. 400.000
Mesin baglog	Rp. 7.000.000
Rumah/rak baglog	Rp. 25.000.000
Mesin press baglog	Rp. 2.300.000

Spinner mesin peniris minyak	Rp. 2.800.000
Drum besi	Rp.150.00*2
Tabung gas 3kg	Rp.150.000
Plastik baglog	Rp. 35.500
Cincin baglog	Rp. 0

KAJIAN LITERATUR

Pemberdayaan masyarakat atau pengabdian merupakan suatu kegigihan dan kemampuan masyarakat dalam mensejahterakan keluarga mereka. Pengabdian yang dilakukan yaitu Budidaya dan pengolahan produk jamur tiram. Prospek budidaya jamur tiram sangat menjanjikan jika kualitas dan kuantitas produk sesuai dengan persyaratan. Usaha jamur tiram tidak menimbulkan kerusakan pada lingkungan dan dapat mengurangi limbah. Pembuatan media tanam jamur tiram terdiri dari serbuk kayu gergaji yang merupakan limbah dari pengrajin kayu dan bekatul sebagai nutrisi serta kapur atau dolomit untuk mengatur pH media (Suharnowo, dkk., 2012).

Media tanam jamur tiram putih yaitu serbuk gergaji, bekatul dan kapur. Serbuk gergaji memiliki kandungan lignin dan nutrisi yang sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan jamur tiram. Pemilihan serbuk kayu dimaksudkan agar nutrisi yang terkandung di dalamnya dapat digunakan oleh jamur, untuk pertumbuhan jamur tiram menjadi lebih baik (Asegab, 2011). Begitupun dengan dedak yang dapat menjadi alternatif media tumbuh dari jamur karena mengandung protein, selulosa, serat, nitrogen, lemak, dan P2O5 untuk nutrisi bagi pertumbuhan jamur tiram (Ganders, 1986).

PERMASALAHAN PENELITIAN

Masalah yang kami temukan yaitu pada kemasan. Kemasan lama harganya minim, sedangkan kemasan baru harganya jauh lebih baik, sesuai dengan kemasan.

Media tanam jamur tiram putih yaitu serbuk gergaji, bekatul dan kapur. Serbuk gergaji memiliki kandungan lignin dan nutrisi yang sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan jamur tiram. Pemilihan serbuk kayu dimaksudkan agar nutrisi yang terkandung di dalamnya dapat digunakan oleh jamur, untuk pertumbuhan jamur tiram menjadi lebih baik (Asegab, 2011). Begitupun dengan dedak yang dapat menjadi alternatif media tumbuh dari jamur karena mengandung protein, selulosa, serat, nitrogen, lemak, dan P2O5 untuk nutrisi bagi pertumbuhan jamur tiram (Ganders, 1986).

Kapur atau dolomit berfungsi untuk mengontrol pH media tanam, untuk pertumbuhan jamur yang optimal. Media dengan pH yang sesuai dengan pertumbuhan jamur dapat mempengaruhi ketersediaan beberapa unsur yang diperlukan untuk pertumbuhan jamur (Suriawiria, 2000). Salah satu cara untuk memanfaatkan serbuk gergaji adalah dengan menjadikannya sebagai bahan utama jamur tiram putih



Gambar 1.1 : Usaha Tempat Jamur Crispy

II. MASALAH

Masalah yang kami temukan yaitu pada kemasan. Kemasan lama harganya minim, sedangkan kemasan baru harganya jauh lebih baik, sesuai dengan kemasan.

Desain produk sangat berperan dalam pengembangan bisnis, seorang desainer produk akan secara konsisten memastikan bahwa produk tetap cocok dengan kondisi pasar saat ini. Kamu mungkin sudah sering mendengar peran dari UI/UX Designer yang berperan dalam integrasi produk keseluruhan dan menghasilkan produk yang memuaskan untuk user. Namun, peran desain produk tidak hanya itu, melainkan lebih luas yaitu memonitor posisi dari sebuah brand di pasar dari waktu ke waktu.

Dalam sebuah rangkaian proyek pengembangan produk, seorang desainer produk akan mengawasi desain secara keseluruhan dan memberikan penjelasan kepada stakeholder mengenai Return on Investment (ROI). Pengamatan dalam desain produk juga sangat penting untuk memastikan sebuah brand mampu berkompetisi.

III. METODE PELAKSANAAN

Metode penelitian yang kami ambil untuk UMKM jamur tiram qory yaitu metode penelitian deskriptif kuantitatif. Dimana, kuantitatif ialah suatu metode yang bertujuan untuk membuat gambar atau deskriptif tentang suatu keadaan secara objektif yang menggunakan angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut serta, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut serta penampilan dan hasilnya

UMKM jamur tiram qorry memiliki bahan baku yang di hasilkan sendiri dengan cara membudidayakan jamur tiram tersebut.

Tahapan pembuatan Baglog

Tahap pembuatan Baglog sendiri memakan waktu hingga kurang lebih hingga 3 bulan sampai usia masa panen jamur. Baglog merupakan alat media tanam paling utama yang di butuhkan pada proses budidaya jamur tiram yang terbuat dari serbuk kayu (di sini menggunakan serbuk kayu pohon karet) yang di olah dan mengalami beberapa porses lagi untuk menjadi media tanam yang siap pakai.

Proses pembuatan Baglog terdiri dari:

- pembuatan serbuk.>yaitu penghalusan serbuk kayu hingga pengayakan sehigga mendapatkan serbuk yang halus.
- memasukkan serbuk ke dalam plastik dengan ukuran yang di tentukan dan berat yang sudah di tentukan.

- Pemasakan serbuk menggunakan mesin press .
- pemasangan cincin baglog yang terbuat dari pipa serta di tutup dengan plastik dan di ikat menggunakan karet gelang.
- Dilakukan pemasakan dengan cara di rebus/di kukus di dalam wadah besi yang memakan waktu selama semalaman (kurang lebih 1 hari) untuk mematikan bakteri yang terdapat pada serbuk.
- Angkat Baglog yang sudah di masak lalu masukkan ke dalam ruangan khusus(bisa di sebut inkubator) dengan cara di susun rapi meningkat dan tidak boleh parat di setiap barisan barunya.
- setelah seminggu baglog di keluarkan dalam ruangan inkubator dan di isi serbuk jamur
- baglog baglog terus debut di susun di rak
- Tunggu jamur sampai 1 hingga 2 bulan (pastikan suhu ruangan tetap lembab)
- Jamur pun siap untuk di panen.

Stick Jamur sendiri terbuat dari batang jamur tiram yang di olah dengan menggunakan campuran dari tepung terigu dan lainnya.prosesnya yaitu:

- Haluskan batang jamur tiram yang sudah di sediakan.
- Buat adonan yang terbuat dari tepung terigu.
- Campurkan komposisi pendukung lainnya seperti garam,gula,royco serta batang jamur tiram yang suda di haluskan.
- Adoni adonan yang sudah ada hingga kalis.
- Pipikan adonan hingga tipis menggunakan mesin penggiling.
- Potong adonan yang sudah tipis dengan ukuran yang di sesuaikan.
- POtong adonan memanjang dengan ukuran yang sama panjang menggunakan mesin ampia.
- Goreng adonan yang sudah di potong ke dalam minyak panas hingga matang selama kurang lebih 15 menit.
- Tirisan stick yang sudah matang,dinginkan dan sudah siap di beri perasa dan di kemas.

Crispy Jamur terbuat jadi buah jamur yang di goreng berbentuk utuh menggunakan tepung terigu dan di beri perasa seperti original,andaliman,dan balado.Prosesnya yaitu:

- Siapkan jamur yang masi segar dan di cuci bersih.
- Belah jamur sesuai dengan ukuran yang di tentukan(bila jamur terlalu lebar)
- Basahi jamur dengan bumbu racikan yan sudah di siapkan agar tepung menempel pada jamur.
- Balurkan jamur yang sudah di beri bumbu ke dalam tepung terigu yang sudah di beri bumbu.
- Ayak jamur yang sudah di baluri tepung agar tepung yang berlebih terbuang.
- Goreng tepung yang sudah di ayak ke dalam minyak yang sudah panas selama kurang lebih 15 menit.
- Angkat dan tiriskan jamur yang sudah matang ke dalam mesin peniris minyak hingga kering,dinginkan jamur dan jamur siap diberi rasa .
- jamurpun siap untuk di kemas.

Proses pengemasan nya sendiri menggunakan teknik siler sehingga produk olahan jamur tahan hingga 5 bulan tanpa pengawet. Stick jamur memiliki berat 200gr per kemasan dan Crispy Jamur memiliki berat 180gr per kemasan dengan harga yang berbeda beda di setiap kemasannya.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Teknik Budidaya Jamur Tiram

Praktek budidaya jamur tiram dimulai dengan persiapan media jamur tiram sampai pemanenan. Jamur tiram yang mengalami kontaminasi dapat dicegah dengan memperpanjang waktu sterilisasi yang semula hanya 4-5 jam menjadi 8-9 jam. Saat pemeliharaan jamur tiram yang semula jamur tiram hanya disemprot air 2 hari sekali, sekarang menjadi setiap hari karena akan menjaga kelembaban media jamur tiram sehingga jamur tiram lebih cepat tumbuh dan pertumbuhannya optimal.

Ketika miselium jamur sudah mencapai 95% dan sudah ada jamur kecil yang tumbuh menembus penutup, segera dilakukan pembukaan penutup sehingga jamur tiram dapat tumbuh dengan mudah. Ketika membuka penutup, plastik yang dekat dengan tutup jamur tiram harus ditekuk agar ketika jamur tiram disemprot air. Air tidak menggenangi bagian dalam media jamur tiram sehingga jamur kontaminan jenis lain tidak bisa hidup. Saat proses pemanenan jamur tiram, dilakukan dengan cara mencabut jamur tiram sampai ke akar-akarnya agar tidak ada akar tertinggal yang dapat membusuk dan menyebabkan tumbuhnya jamur kontaminan.



Gambar 4.1. (Jamur)



Gambar 4.2 (Jamur)

2) Pembuatan Jamur Crispy

Dalam pembuatan jamur krispi dengan formulasi tanpa menggunakan tepung basah akan membuat jamur krispi lebih lama kriuknya dan tidak cepat lembek. Formulasi jamur krispi yang diberikan tidak menggunakan baking powder atau soda kue sebagai bahan peningkat krispi sehingga lebih aman. Selain itu, Dengan adanya alat pemisah minyak membuat penampakan jamur krispi terlihat lebih baik karena terlihat tidak berminyak, lebih tahan lama dan tidak mudah tengik.

Cara mengoperasikan alat pemisah minyak hanya dengan menghubungkan kabel stop kontak. Lalu, membuka tutup alat dan memasukkan jamur krispi kedalam alat. Lalu, tutup kembali. Kemudian, tekan tombol "On" maka alat pemisah minyak akan berputar dan minyak akan keluar melalui saluran berlubang disamping alat pemisah minyak. Tampunglah minyak yang keluar dari alat. Setelah 15 menit maka matikan mesin dengan menekan tombol "Off". Buka penutup alat dan keluarkan jamur krispi. Jamur krispi yang dimasukkan ke dalam alat ini akan tidak berminyak dan dapat bertahan lebih lama karena minyak sudah tidak ada.



Gambar 4.3 (Alat Pemisah Minyak)



Gambar 4.4 (Proses Penggorengan Jamur)

3) Pembuatan stick jamur crispy

Pembuatan stick jamur dengan menggunakan batang jamur tiram yang di haluskan dan di tambahkan dengan tepung terigu akan menghasilkan adonan stick yang siap untuk dibentuk.

4) Tahap Desain Kemasan

Produk Desain kemasan produk yang paling cocok untuk jamur crispy milik Qorry adalah desain kemasan pouch, karena simple, kekinian, mudah dibawa, dan mudah digunakan. Kemasan sendiri memiliki konsep warna yang tidak jauh beda dengan brandnya, dengan background siluet jamur tiram agar nuansa dari rasa jamur tiram itu tervisualisasikan lewat background dari desain kemasannya. Berikutnya terdapat logo/brand Qorry diletakkan ditengah sebagai dominasi dari desain kemasan, diletakkan ditengah agar mata terarah dan terfokus kepada logo, jadi positioning dari Qorry akan masuk dikemasan tersebut “ingat jamur tiram ingat rumah Qorry”. Slogan produk juga diletakkan di tengah sebagai objek kedua setelah logo/brand. Yang menjadi dominasi, jadi setelah mata terarah kepada logo/brand selanjutnya mata akan mengarah kepada slogan produk. Di bagian depan kemasan produk juga terdapat list dari rasa produk olahan jamur tiram QORRY, diletakkan di bawah pojok kanan kemasan agar tidak membuat mata bingung karena bertabrakan dengan dominasi kemasan yaitu logo dan slogan produk. Tidak lupa juga mencantumkan logo halal sebagai legalitas kehalalan produk jamur tiram QORRY yang dijamin langsung oleh Majelis Ulama Indonesia, beserta berat bersih produk di bagian bawah tengah sebagai pelengkap dari kelengkapan Standar Nasional kemasan Indonesia. Di belakang kemasan berisi tentang komposisi dan berbagai kelengkapan Standar Nasional kemasan, dibuat sesimpel mungkin agar terlihat tetap menarik dan tidak membosankan. Pemilihan warna sendiri menggunakan warna-warna dari jamur tiram, agar menggambarkan jelas bahwa kemasan pouch Qorry adalah kemasan dari produk olahan jamur tiram asli.



(Gambar 4.5 (Kemasan Baru))



Gambar 4.6 (Kemasan Lama)

Tabel 2. Omset produk UMKM Rumah Jamur Qorry memiliki omset dari tahun 201119 – 2021:(satuan Juta)

T a h u n	Jan	Feb	Mart	Aprl	Mei	Jun	Jul	Agst	Sept	Okt	Nov	De s
2 0 1 9	3	3,3	3,7	3	4	4,5	5,5	6,7	6	7,1	8,8	10
2 0 2 0	5	5,6	7	7,5	6	8,8	10	14	12	7	15	17
2 0 2 1	15	13,5	23,7	30,3	13,8	16	22	19,6	31,2	24,8	29,7	35

Dapat dilihat dari Tabel di atas pada tahun 2019 menghasilkan omset sebanyak 65,6 juta. Tahun 2020 menghasilkan omset sebanyak 114,9 jt.dan tahun 2021 sebanyak 274,6 jt. Dari data tersebut dapat dilihat kenaikan omset yang signifikan.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan,maka dapat disimpulkan : Usaha Rumah Jamur Qorry ini merupakan usaha yang telah berkembang baik dalam membudidayakan jamur hingga mengelolahnya menjadi makanan ringan yang bisa di konsumsi berbagai kalangan baik dari anak-anak hingga dewasa.Produk ini memilki berbagai varian rasa dari kedua produknya. Mereka juga memiliki Kemasan yang cukup menarik pelanggan. tidak hanya itu kemasan mereka juga memiliki kualitas untuk menjaga ketahanan produknya dengan menggunakan teknik siller sehingga dapat bertahan selama kurang lebih 5 bulan tanpa pengawet. Dari kualitas produk yang mereka berikan kepada konsumen membuat

para pelanggan memiliki kepercayaan terhadap produk mereka. dengan begitu omset penjualan yang dihasilkan pun selalu mengalami kenaikan setiap tahunnya secara signifikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, H. K. (2013). Efektifitas Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Variasi Media Kayu Sengon (*Paraserianthes falcataria*) dan Sabut Kelapa (*cocos nucifera*). *jurnal sainsdan seni pomits*, 2(2), 144-148.
- Hernawati, H. J. (1996). Pengembangan Usaha Produksi Jamur Tiram Kelompok Wanita Tani Berbasis Wilayah. *jurnal pengabdian masyarakat berkemajuan*, 3(1), 124.
- Komalasari, E. W. (2021). Pendampingan Pengurusan P-IRT UMKM Pangan di Sukabumi. *jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 3(1), 9-15.
- Rosmiah, R. A. (2020). Budidaya Jamur Tiram Putih (*pluoretus ostreatus*) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *jurnal of community engagement*, 1(1), 31-35.
- Rosyadi, I. (Desember 2013). Strategi Pengembangan Usaha Mikro milik Mahasiswa. *jurnal Manajemen dan Bisnis*, Volume 17, No.2.
- Sagaf, M. S. (2021). Pengembangan Produk Jamur Tiram Di Desa Mindahan Kidul Kabupaten Jepara. *jurnal Bisnis*, 6(1), 37-45.
- Sari, T. N. (2020). Pelatihan pembuatan laporan keuangan sederhana pada kelompok budidaya jamur tiram Al-Barokan di Kabupaten Serang. *Community Engagement and emergence journal (CEEJ)*, 2(1), 141-145.
- Shintia, R. &. (2017.). Analisis Usaha Tani Jamur Tiram Putih Di Kelurahan Simpang Baru Kota Pekanbaru. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 13(2), 38-49.
- Sudirman, A. S. (2020). PKM Kelompok jamur tiram putih. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 7-12.
- Zulfarina, S. E. (2019,). Budidaya Jamur Tiram Dan Pengolahannya Untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 358-370.