

## **EDUKASI DAN PELATIHAN BUDIDAYA JAMUR TIRAM (*PLEUROTUS OSTREATUS*) DI DESA JENGGAWAH JEMBER**

Siti Nur Azizah<sup>1\*</sup>, Rosida<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Akademi Farmasi Jember

\*[azizah.ariza@gmail.com](mailto:azizah.ariza@gmail.com)

Received: 27-04- 2023

Revised: 30-4-2023

Approved: 4-5-2023

### **ABSTRAK**

*Persepsi masyarakat saat ini masih menganggap bahwa sayuran merupakan menu makanan pelengkap nutrisi tubuh yang paling banyak dibandingkan jamur. Jamur memiliki nilai nutrisi lebih tinggi yaitu vitamin, mineral, protein dan serat. Tujuan pengabdian pada masyarakat yaitu memberikan edukasi dan pelatihan tentang manfaat jamur tiram bagi kesehatan dan cara membudidaya jamur tiram. Mitra pengabdian adalah warga Dusun Gayasan B RW 5 Desa Jenggawah. Metode pengabdian yang dilakukan adalah dengan metode ceramah dan praktek. Ceramah dan praktek dilakukan oleh dua staf dosen dan dibantu oleh dua mahasiswa Akademi Farmasi Jember. Tahapan pengabdian meliputi diskusi pemanfaatan jamur tiram bagi kesehatan dan sarana wirausaha, praktek budidaya jamur tiram yang meliputi pembuatan media baglog jamur, inokulasi jamur tiram dari bibit F1 ke F2, hingga proses pemanenan jamur tiram. Praktek pembuatan media baglog untuk pertumbuhan jamur F2 terdiri dari proses pencampuran bahan-bahan media, sterilisasi media baglog, Inokulasi F1 kedalam media baglog (F2) yang sudah steril secara aseptis. Selanjutnya melakukan teknik pemanenan tubuh buah dari F2, dan menjaga agar bebas dari penyakit serta cara pengemasan yang baik. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa peserta pelatihan budidaya jamur tiram berhasil melakukan cara budidaya jamur tiram dari proses pembuatan media baglog, inokulasi bibit, pemeliharaan bibit selama diruang inkubasi dan kumbung, serta pemanenan. Dengan keberhasilan pengabdian ini warga sangat antusias untuk budidaya jamur tiram dan pengolahannya menjadi makanan kesehatan.*

**Kata Kunci :** Edukasi Dan Pelatihan Budidaya Jamur Tiram

### **PENDAHULUAN**

Warga Dusun Gayasan Desa Jenggawah mayoritas memiliki mata pencarian sebagai tani. Tingkat pendidikannya rata-rata adalah SMP dan SMA sehingga memiliki pengetahuan yang cukup. Pengetahuan tentang manfaat konsumsi jamur tiram yang bernilai tinggi dalam dunia kesehatan masih sangat minim di Desa tersebut dan masih belum ada petani jamur tiram di Desa tersebut. Hal ini dikarenakan masyarakat hanya mengira bahwa sayur dan buah sebagai sumber nutrisi pada tubuh yang lebih tinggi dibandingkan jamur. Selain itu hampir semua sayur dan buah tidak bebas dari pestisida yang menimbulkan residu pada sayur dan buah. Hal ini dapat memicu penyakit baru karena terakumulasi residu pestisida pada sayur dan buah yang sering konsumsi setiap hari. Padahal nutrisi pada jamur tiram sangat kompleks sesuai kebutuhan tubuh dan salah satunya sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas dalam tubuh.

Nutrisi kompleks pada jamur tiram antara lain sebagai sumber protein tinggi sekitar 53% seperti thiamine (vitamin B1), riboflavin (vitamin B2), niasin, biotin dan vitamin C serta mineral (Wang et al, 2021). Selain protein yang tinggi, jamur

tiram juga mengandung serat pangan tinggi (8-11,5%), lemak rendah (1,6-8%) dan tidak mengandung kolesterol (Widyastuti et al., 2018). Sebagai bahan fungsional jamur mengandung bahan aktif yang terdiri dari senyawa polisakarida (glikan), triterpen, nukleotida, monitol, alkaloid dan lain-lain yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Daya cerna tubuh terhadap protein yang dikandung jamur pun sangat tinggi berkisar antara 71-90%. Selain kandungan senyawa yang penting bagi tubuh jamur juga telah memerankan peranan penting dalam upaya pengobatan masyarakat sejak berabad-abad yang lampau.

Berdasarkan kandungan gizi diatas, jamur tiram sangat baik untuk kesehatan yang dapat mencegah timbulnya penyakit hipertensi dan jantung, mengurangi berat badan dan diabetes, antitumor, menyembuhkan anemia, mencegah dan menanggulangi kekurangan gizi, serta pengobatan kekurangan zat besi (Susanti et al., 2013). Oleh karena itu konsumsi jamur tiram sangat penting sebagai bahan pangan dalam kehidupan sehari-hari. Desa Jenggawah, terutama di Dusun Gayasan memiliki potensi bahan baku yang tersedia melimpah untuk digunakan sebagai media pertumbuhan jamur tiram. Namun masyarakat sekitar masih belum menyadari dan mengetahui jika bahan baku tersebut yang berupa serbuk gerbaji kayu dapat diolah dan berpeluang sebagai bisnis budidaya jamur tiram.

Metode pertumbuhan atau budidaya jamur tiram sangatlah sederhana untuk kalangan industri rumah tangga. Berdasarkan pengamatan, bahan baku utama dalam budidaya jamur tiram banyak tersedia cukup banyak dan terus-menerus untuk keperluan mebel di lingkungan Dusun Gayasan, Kecamatan Jenggawah. Nutrisi jamur tiram yaitu sumber karbon dapat disediakan melalui berbagai sumber kayu seperti sebuk kayu gergajian dan berbagai limbah organik lainnya untuk dijadikan baglognya. Selain itu perlakuan saat budidaya jamur tiram tidak perlu adanya *treatment* khusus yang akan mempersulit petani jamur. Namun demikian pemahaman kepada masyarakat tentang metode budidaya yang baik hingga akan didapatkan jamur tiram dengan pertumbuhan yang bagus harus dilakukan terutama dalam pengaturan iklim mikro di dalam rumah jamur (kubung).

Berdasarkan latar belakang diatas permasalahan yang ada di masyarakat Desa Jenggawah adalah masyarakat kurang memahami pentingnya konsumsi jamur tiram yang memiliki nutrisi kompleks yang diperlukan tubuh yang bebas dari residu pestisida dibandingkan sayuran. Selain itu masyarakat kurang mengetahui dan menyadari akan potensi bahan baku yang ada di Desa tersebut untuk dikembangkan dalam budidaya jamur tiram meskipun dalam skala rumah tangga. Sehingga tujuan kegiatan ini adalah pelatihan budidaya jamur tiram dan edukasi pentingnya dalam kesehatan

## **METODE KEGIATAN**

Metode yang digunakan secara adalah kualitatif. Metode kualitatif yang digunakan yaitu dengan melakukan observasi dan mendiskripsikan hasil kegiatan selama proses edukasi dan pelatihan. objek sasaran yakni remaja dan ibu-ibu berusia produktif dari warga RW 07 Dusun Gayasan Desa Jenggawah Kabupaten Jember. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan tahap-tahap sebagai berikut:

### **1. Tahap Persiapan**

Tahap ini berupa pembuatan alat sterilisasi media baglog berupa tong dengan prinsip seperti autoklaf. Tong sterilisasi tersebut memiliki saringan yang berisi air untuk merebus media baglog dan dicek agar air tidak habis

selama proses sterilisasi selama 5-7jam pada suhu 100°C. Bagaiatan atas tong terdapat tutup dan indikator suhu. Persiapan lain adalah pembuatan bibit jamur dari F0 dan F1 di Laboratorium Mikrobiologi Akademi Farmasi Jember oleh mahasiswa.

2. Sosialisasi progam

Pada kegiatan ini tim pelaksana mendatangi lokasi mitra perwakilan warga RW 07 Gayasan Jenggawah. Tujuannya adalah untuk mengetahui keadaan di lapangan secara langsung, dan melakukan koordinasi dengan mitra mengenai program pengabdian yang akan segera dilaksanakan.

3. Kegiatan Edukasi atau penyuluhan

4. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra mengenai manfaat jamur tiram dna cara budidaya jamur tiram. Materi pertama meliputi kandungan nutrisi jamur tiram, manfaat jamur tiram bagi kesehatan serta contoh produk-produk olahan jamur tiram. Materi kedua tentang ara budidaya jamur tiram yang meliputi jenis bibit jamur (F0,F1 dan F2), cara pembuatan media serbuk gergaji baglog, tehnik sterilisasi selama inokulasi bibit jamur tiram dan baglog media menggunakan autoklaf dengan simulasi tong, pemeliharaan bibit jamur pada media baglog selama di ruang inkubasi dan kubung hingga pemanenan jamur tiram dewasa .

5. Pelatihan budidaya jamur tiram

Kegiatan ini diikuti oleh seluruh peserta, mahasiswa dan pemateri. Kegiatan ini dilakukan dalam upaya peningkatan keterampilan peserta tentang teknik budidaya jamur tiram. Teknik yang diajarkan meliputi yang cara pembuatan media serbuk gergaji baglog mulai dari jenis campuran media, cara membungkus baglog dan cara stelirisasi. Selanjutnya peserta didampingi pemateri dan mahasiswa secara bergantian untuk masuk ke ruang inokulasi untuk melakukan inokulasi bibit jamur tiram dari F1 ke media F2 (baglog) secara aseptis. Pemateri juga memberi contoh cara pemeliharaan bibit jamur pada media baglog selama di ruang inkubasi dan di ruang kubung. Pemateri juga mempraktikkan cara melakukan pemanenan jamur tiram dewasa dan cara mencegah hama penyakit selama budidaya jamur tiram.

6. Pendampingan.

Selama program pengabdian ini berlangsung, kegiatan pendampingan dilakukan pada saat awal dan selama budidaya jamur tiram dilaksanakan hingga pembuatan tugas mandiri di rumah masing-masing. Hal ini bertujuan untuk mengetahui dan memastikan apakah peserat sudah dapat melakukan kegiatan pemeliharaan bibit F2 secara mandiri dirumah masing-masing.

7. Evaluasi

Evaluasi program dilakukan antara tim pelaksana dengan peserta melalui diskusi bersama. Pada tahapan ini dilakukan evaluasi seluruh kegiatan yang telah terlaksana mulai dari sosialisasi program hingga pendampingan. Produk jamur tiram selama budidaya jamur tiram disalah satu rumah perserta di amati selama 40hari. Hasilnya dievaluasi apakah sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan . Masalah atau kendala yang dihadapi selama budidaya jamur tiram akan dicari solusinya secara bersama-sama.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat tentang budidaya jamur tiram dilakukan di

Dusun Gayasan B RW 5 Desa Jenggawah. Warga Dusun Gayasan sangat antusias dalam mengikuti pelatihan budidaya jamur tiram. Selama penyuluhan berlangsung masyarakat menyimak dengan seksama dan beberapa menyampaikan pertanyaan pada sesi pertanyaan.



**Gambar 1.**

Penyuluhan t. a) foto bersama dengan peserta, mahasiswa dan pemateri, b) edukasi tentang manfaat jamur tiram bagi kesehatan, c) edukasi tentang teknik budidaya jamur tiram

Peserta pelatihan diberi brosur (Gambar 2) untuk memperjelas paparan pemateri. Tahap edukasi pertama meliputi kandungan nutrisi jamur tiram, manfaat jamur tiram serta contoh produk-produk olahan jamur tiram. Menurut Widyastuti et al (2018), jamur tiram juga memiliki kandungan protein tinggi sebesar 17,5%-27%, serat pangan (8 11,5%), lemak rendah (1,6-8%) dan bebas kolesterol. Kandungan protein yang tinggi inilah yang membedakan jamur tiram dengan sayuran. Sayuran sangat rendah kandungan proteinnya, namun lebih kaya akan serat. Jamur tiram bebas kolesterol sehingga aman bagi kesehatan tubuh. Namun demikian, masyarakat sudah banyak yang memanfaatkan jamur tiram sebagai produk olahan yang umum digunakan sebagai lauk-pauk seperti jamur krispi, nugget dan sosis. Namun masyarakat masih belum banyak yang memahami kandungan nutrisi dengan baik.



**Gambar 2.**

Brosur tentang edukasi manfaat jamur tiram bagi kesehatan

Edukasi kedua tentang tehnik budidaya jamur tiram yang dimulai dari persiapan f0, f1, f2, pembuatan media tumbuh jamur tiram dalam baglog, proses sterilisasi, pemanenan hingga pengemasan (gambar 3).



**Gambar 3.**

Brosur tentang edukasi tehnik budidaya jamur tiram

Setelah tahapan pemaparan materi, pemateri selanjutnya melakukan tahapan pelatihan. Setiap warga dibimbing oleh pemateri dan dibantu oleh

mahasiswa untuk mendapatkan keterampilan tentang pembuatan media baglog F2, inokulasi bibit jamur tiram F1 ke F2, pemeliharaan bibit jamur tiram F2 diruang inkubasi dan kumbung serta pemanenan.

Peserta terlebih dahulu melakukan pembuatan media tumbuh jamur tiram F2 berupa baglog. Menurut Cahyana *et al* (2001), pembuatan media baglog menggunakan serbuk gergaji sebagai bahan utama, kemudian dicampur dengan dedak, kapur dan gips sesuai takaran untuk mendapatkan komposisi media yang merata. Menurut Basuki (2000. tujuan pembuatan baglog adalah untuk menyediakan sumber hara/nutrisi yang cukup bagi pertumbuhan dan perkembangan jamur tiram sampai siap dipanen. Media untuk pertumbuhan jamur tiram sebaiknya dibuat menyerupai kondisi tempat tumbuh jamur tiram di alam.

Adapun prosedur pelaksanaan praktek dilaksanakan oleh para peserta diawali dengan menyiapkan serbuk gergaji sebanyak 100 kg yang berfungsi sebagai media tanam. Dedak sebanyak 15 kg sebagai sumber makanan tambahan bagi pertumbuhan jamur. Kapur sebanyak 2 kg dan gips sebanyak 1 kg untuk mendapatkan pH 6-7 pada media tanam sehingga memperlancar proses pertumbuhan jamur (Susilawati dan Budi, R. 2010).

Serbuk gergaji yang sudah diayak (Gambar 4a) kemudian dicampur dengan bekatul, kapur dangips. Campuran bahan diaduk merata dan ditambahkan air bersih hingga mencapaikadar air 60-65% (Gambar 4). Kondisi campuran tersebut dapat ditandai dengan cara mengepal campuran bahan, jika hanya mengeluarkan satu tetes air dan tidak pecah pada kepalan tersebut maka campuran sudah baik. Bahan yang telah dicampur bisa dikomposkan 1 hari,3 hari, 7 hari atau langsung dikantongi dengan menggunakan plastik tahan panas. Pada kegiatan ini, campuran langsung dikantongi dengan plastik tahan panas setelah proses pengadukan (Gambar 4c-4d).



**Gambar 4.**

Pelatihan pembuatan media baglog oleh peserta pelatihan dipandu pemateri.

Baglog yang telah dibungkus selanjutnya di sterilisasi dengan teknik sterilisasi basah menggunakan tong sesuai prinsip autoklaf namun indikator suhu maksimal pada termometer yaitu 100 °C selama 7 jam (Gambar 5). Hasil pembuatan media baglog tersebut menghasilkan media yang steril dan bebas dari kontaminasi pertumbuhan mikroorganisme lainnya. Menurut Susilawati dan Budi (2010) tujuan sterilisasi adalah untuk mendapatkan serbuk kayu yang steril bebas dari mikroba yang tidak dikendaki. Sterilisasi baglog dilakukan pada suhu 100 °C selama 5 – 8 jam, sedangkan sterilisasi autoklaf membutuhkan waktu selama 4 jam, pada suhu 121°C, dengan tekanan 1 atm.



**Gambar 5.**

a) Sterilisasi baglog menggunakan tong sesuai prinsip autoklaf, b) sterilisasi baglog pada suhu 100 °C selama 7 jam

Media baglog yang telah steril dan dingin pada suhu ruang selanjutnya digunakan untuk pertumbuhan bibit jamur tiram dari F1. Warga sangat antusias dalam melakukan inokulasi bibit F1 ke dalam media baglog yang dilakukan dengan cara bergantian saat sambil dipandu oleh pemateri dan mahasiswa (Gambar 7). Inokulasi adalah proses pemindahan sejumlah kecil miselia jamur dari biakan induk ke dalam media tanaman yang telah disediakan. Tujuannya adalah menumbuhkan miselia jamur pada media tanam hingga menghasilkan jamur yang siap panen. Inokulasi ini juga dilakukan secara steril dengan teknik sterilisasi fisik yaitu sterilisasi dengan menggunakan pemanasan api bunsen dan sterilisasi kimia menggunakan alkohol 70% yang dipandu oleh pemateri dan mahasiswa.

Bibit jamur tiram F1 adalah bibit jamur tiram yang ditumbuhkan menggunakan media jagung menggunakan botol kaca dan disumbat dengan kapas pada bagian tutup botol. Jamur tiram F2 merupakan jamur tiram yang sudah tumbuh pada media serbuk gergaji menggunakan baglog. Bibit jamur F0 adalah bibit jamur tiram yang masih berupa miselia tidak dapat menjadi tubuh buah karena ditumbuhkan di media PDA dalam petridis (Gambar 6). Kegiatan pengabdian masyarakat ini, pemateri sebelumnya sudah membuat bibit F2 sendiri, sehingga peserta sudah kenal perbedaan bibit F1 dan F2. Jamur tiram f1 dan f2 sudah banyak dijual oleh petani jamur tiram bahkan sudah dijual di marketplace. Sehingga kemampuan peserta dalam pembuatan bibit F1 dan F2 ini dapat menjadi peluang bisnis bagi mereka peserta latian karena bahan baku seperti jagung dan serbuk

gergaji sangat mudah didapat dilingkungan sekitar.



**Gambar 6.**

jamur tiram. a) bibit jamur tiram pada media PDA, b) bibit jamur tiram pada media jagung, c) jamur tiram pada media serbuk gergaji pada baglog.



**Gambar 7.**

Inokulasi bibit jamur tiram dari F1 ke baglog (F2) oleh peserta pelatihan di ruang inokulasi.

Adapun prosedur pelaksanaan inokulasi bibit dilakukan dalam keadaan aseptik yaitu diawali dengan mencuci tangan menggunakan alkohol dan menggunakan masker. Awalnya spatula disterilkan menggunakan alkohol 70% dan dibakar diatas api bunsen. Kemudian bibit jamur F1 diambil sebanyak satu spatula dan letakkan ke dalam baglog dengan cara sedikit ditekan kedalam media baglognya. Media baglog yang telah diisi bibit F1 ditutup dengan kapas/kertas kembali (Gambar 7).

Hasil inokulasi bibit pada media baglog kemudian dilakukan penginkubasian di ruang inkubasi (Gambar 8). Inkubasi ini bertujuan untuk pembentukan miselium jamur tiram yang berwarna putih hingga memenuhi seluruh permukaan baglog yang

berlangsung selama kurang lebih 40 hari dari proses inokulasi. Menurut Susilawati dan Budi (2010) inkubasi pada suhu ruang bertujuan untuk mempercepat pertumbuhan miselium. Inkubasi dilakukan hingga seluruh permukaan media tumbuh dalam baglog berwarna putih merata setelah 30 hari. Suhu ruang kubung dikendalikan 25-33°C.



**Gambar 8.**

Pemeliharaan F2 dalam ruang inkubasi hingga miselium tumbuh memenuhi baglog memerlukan waktu 40 hari

Pertumbuhan miselium membutuhkan intensitas cahaya sekitar 200 lux (10%). Kelembaban udara selama masa pertumbuhan miselium dipertahankan antara 60-70% untuk mempercepat pertumbuhan miselium. Hasil inkubasi F2 di ruang inkubasi sebagai besar menunjukkan hasil yang bagus, yaitu seluruh permukaan baglog dipenuhi oleh miselium jamur tiram yang berwarna putih dan tidak ada kontaminasi jamur lainnya seperti pada Gambar 8.

Bibit F2 yang sudah dipenuhi miselium tersebut harus dipindah ke kumbung untuk pembentukan tubuh buah. Tahap ini diawali dengan membuka ring (cincin) baglog F2 yang sudah diperuhi miselia jamur secara menyeluruh terlebih dahulu sebagai tempat awal pertumbuhan primordial jamur. Selama F2 berada dalam kumbung, baglog yang telah dibuka cincinnya dirawat dengan melakukan penyiraman secara kabut setiap hari sebanyak sekali untuk mempercepat pertumbuhan primordial jamur seperti pada gambar 9.



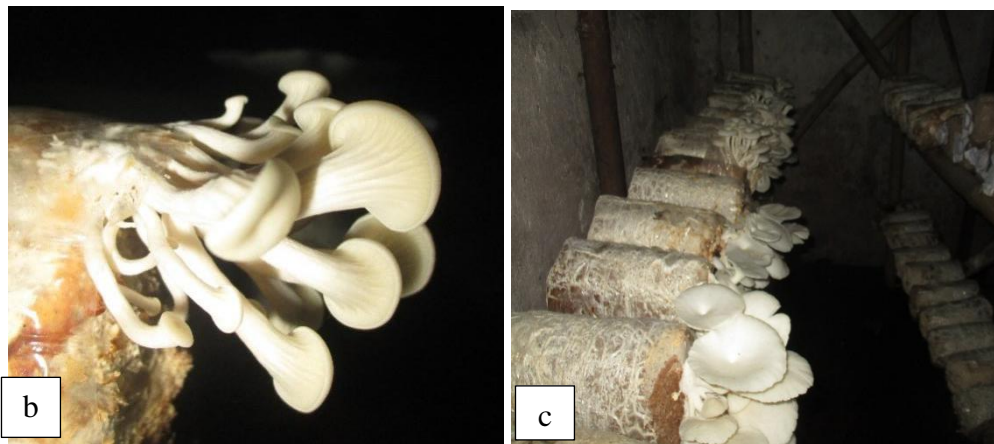
**Gambar 9.**

Ring dibuka dan dilakukan penyiraman embun

Pertumbuhan jamur sangat peka terhadap cahaya matahari secara langsung. Cahaya tidak langsung yaitu cahaya pantul biasa  $\pm$  50-15000 lux yang bermanfaat dalam perangsangan awal terbentuknya tubuh buah. Pada kegiatan ini, cahaya diperoleh menggunakan lampu (Gambar 9a). Hal yang terpenting harus diperhatikan juga dalam kumbung adalah menjaga suhu dan kelembaban yang dibutuhkan jamur. Suhu dipertahankan 16-22 °C dan kelembaban juga dipertahankan antara 80-90% selama berada di kumbung. Apabila kelembaban kurang, maka primordial jamur akan mati dan jika terlalu lembab maka jamur menjadi basah (Susilawati dan Budi, 2010)

Berdasarkan gambar 9b, primordial jamur berhasil terbentuk dan juga berhasil membentuk tubuh buah. Hasil ini menunjukkan bahwa faktor lingkungan seperti cahaya, suhu, kelembaban sudah terpenuhi selama pemeliharaan di ruang inkubasi dan kumbung selama budidaya jamur pada kegiatan pengabdian masyarakat ini. Tubuh buah jamur tiram yang sudah tumbuh siap dilakukan pemanenan. Ciri-ciri jamur tiram yang sudah siap dipanen adalah tudung belum keriting, warnabelum pudar, spora belum dilepaskan, dan teksturnya masih kokoh dan lentur. Ciri-ciri tersebut dapat dilihat seperti pada gambar 9c.





**Gambar 9.**

a) Pemeliharaan F2 setelah miselium memenuhi baglog di kumbung. b) primordia jamur tiram. c) tubuh buah jamur tiram siap panen

Hasil pelatihan ini menunjukkan bahwa tubuh buah jamur tiram sudah berhasil tumbuh hingga sampai ketahap akhir pemanenan. Selama melakukan pemanenan diperlukan untuk memperhatikan beberapa faktor. Menurut Cahyana *et al.*, (2001), panen dilakukan dengan mencabut tanpa menyisakan bagian jamur. Jika masih adasisa bagian jamur menyebabkan sarang pertumbuhan penyakit. Jadi harus dipastikan bersih dan tidak berceceran pada saat pemanen. Jamur dipanen setelah 3 hari muncul pinhead, ukuran jamur cukup dan jamur tidak terlalu basah, karena hal ini akan mempengaruhi harga di pasa. Baglog yang telah dipanen dibersihkan dari sisa-sisa jamur yang masih menempel pada baglog supaya tidak mengundang hama dan penyakit. Jamur yang telah dipanen dibersihkan kemudian diwadahi dalam kantong plastik ukuran 3 kg, 5 kg, 10 kg dan siap dipasarkan seperti pada gambar 10.



**Gambar 10.**

Pemanenan jamur tiram yang siap di jual

Akhir dari sesi penyuluhan dan praktek, pemateri memberikan cinderamata berupa dua baglog jamur tiram pada masing-masing peserta untuk ditumbuhkan dan dipelihara sendiri dirumah (Gambar 11). Baglog tersebut sudah ditumbuhi miselia jamur dan juga ada sebagian yang sudah tumbuh tudung jamurnya. Cinderamata ini diberikan dengan tujuan peserta mampu menerapkan hasil dari penyuluhan dan pelatihan terkait cara pemeliharaan baglog yang sudah mengandung miselium tiram. Pemeliharaan tersebut diharapkan agar baglog dapat tumbuh

sampai menghasilkan tubuh buah hingga bisa dipanen selama kurang lebih 2-3 bulan dirumah peserta masing-masing.



**Gambar 11.**

Pemberian cenderamata dari pemateri AKFAR Jember. a) kepada peserta pelatihan, b) kepada ibu RT 05 RW 07 Dusun Gayasan B Jenggawah Jember

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian masyarakat dapat kesimpulan bahwa pelatihan budidaya jamur tiram telah berhasil. Warga Dusun Gayasan Desa Jenggawah, khususnya RW 5 sangat antusias dan berhasil melakukan budidaya jamur tiram dari proses pembuatan media baglog, inokulasi bibit, pemeliharaan bibit selama diruang inkubasi dan kumbung, serta pemanenan. Keberhasilan teknik budidaya ini dibuktikan dengan terbentuknya tubuh buah jamur tiram pada F2 yang di inokulasi langsung oleh warga peserta pelatihan. Keberhasilan kegiatan selanjutnya yang melibatkan masyarakat dalam mengolah produk jamur tiram yang sehat dan mudah dilakukan seperti pengolah jamur tiram menjadi penyedap rasa, sosis dan nugget.

## DAFTAR PUSTAKA

- Basuki, R. (2000). Dasar-dasar Usaha Budidaya Jamur. MAJI pblikasi. Bandung.
- Cahyana YA. Muchordji, & M. Bakrun. (2001). Pembibitan, Pembudidayaan, analisa Usaha Jamur Tiram. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susilawati dan Budi, R. (2010). Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus var florida*) yang ramah lingkungan (Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH). Petunjuk Teknis. BPTP Sumatera Selatan.
- Susanti, I, Pranamuda, H, Pradana, A, Agustini, K & Ranasasmita, R. (2013). Produksi, Karakterisasi Dan Pemanfaatan Ekstrak Beta Glukan Sebagai Anti Tumor. *Seminar Insentif Riset SINAS*. Membangun Sinergi Riset Nasional untuk Kemandirian Teknologi.
- Wang, D, Akiyoshi sakoda, Motoyuki suzuki. (2001). Biological efficiency and nutritional value od *Pleurotus ostreatus* cultivated on spent beeb grain. *Bioresource technology*. 78(3), 293-300.
- Widyastuti, N., Donowati T., Reni G. (2018). Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI Program Studi TIP-UTM*. 2-3 September 2018. ISBN: 978-602-7998-92-6.