

**PELATIHAN BUDI DAYA JAMUR TIRAM  
UNTUK PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT**

***TRAINING OF OYSTER MUSHROOM CULTIVATION  
FOR COMMUNITY ECONOMIC IMPROVEMENT***

**Meda Canti<sup>1</sup>, Anastasia Tatik Hartanti<sup>1\*</sup>, Dionysius Subali<sup>2</sup>,  
Revelo Eved Christos<sup>2</sup>, Vasya Theodora Givianty<sup>2</sup>, Irene Christina<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Program studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknobiologi,  
Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

Jalan Raya Cisauk-Lapan 10, Tangerang, Banten 15345

<sup>2</sup>Program studi Bioteknologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

Jalan Raya Cisauk-Lapan 10, Tangerang, Banten 15345

\*Email: anast.hartanti@atmajaya.ac.id

(Diterima 10-03-2022; Disetujui 28-05-2022)

**ABSTRAK**

Jamur tiram merupakan salah satu komoditas pangan yang diminati oleh masyarakat Indonesia. Permintaan jamur tiram terus meningkat setiap tahunnya, sehingga kebutuhannya belum terpenuhi secara maksimal. Masalah yang dihadapi oleh masyarakat ialah kurangnya pemahaman tentang budi daya jamur tiram. Selain itu, masih ada masyarakat yang ingin menambah penghasilan dalam rumah tangga. Solusi yang dapat ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut ialah memberikan pengetahuan tentang budi daya jamur tiram, dan mengarahkan masyarakat untuk menambah penghasilan keluarga dengan budi daya jamur tiram skala rumah tangga. Kegiatan pengabdian dilaksanakan melalui tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, *monitoring* dan evaluasi. Persiapan pengabdian diawali dengan pembelian alat dan bahan untuk praktik budi daya jamur tiram, serta persiapan materi untuk *workshop* daring. Peserta melakukan pendaftaran sebelum kegiatan *workshop* berlangsung. Tahapan pelaksanaan pengabdian menggunakan media *zoom meeting*. Sementara itu, tahapan *monitoring* dan evaluasi dilakukan dari proses budi daya jamur tiram sampai dengan peserta berhasil melakukan budi daya jamur secara mandiri. *Monitoring* dan evaluasi dilakukan dengan sarana komunikasi *WhatsApp Group*. *Workshop* budi daya jamur dihadiri oleh 53 orang peserta. Kegiatan *workshop* memberikan manfaat dan pemahaman baru bagi peserta mulai dari karakteristik jamur, manfaat jamur bagi kesehatan, habitat, media tanam, cara budi daya dan penanganan pasca panennya. Sebanyak 17 orang peserta berhasil dengan sukses melakukan budi daya jamur tiram secara mandiri. Kegiatan budi daya jamur tiram berpotensi sebagai usaha untuk meningkatkan ekonomi masyarakat dan dapat dijadikan kegiatan untuk mengisi waktu luang selama masa Covid-19.

Kata kunci: budi daya, jamur tiram, komoditas pangan, pemberdayaan masyarakat, peningkatan ekonomi

**ABSTRACT**

*Oyster mushroom is one of the food commodities in demand by the people of Indonesia. The demand for oyster mushrooms continues to increase every year so that their needs have not been fulfilled optimally. The problem faced by the community was the lack of understanding of oyster mushroom cultivation. In addition, there were still people who wanted to increase their household income. The solution to solve these problems was to provide knowledge about oyster mushroom cultivation and direct the community to increase family income by oyster mushroom cultivation on a household scale. Service activities were carried out through three-stage, i.e., preparation, implementation, monitoring, and evaluation. Service preparation began with the purchase of tools and materials for oyster mushroom cultivation and the preparation of materials for online workshops. Participants were registered before the workshop took place. The stages of service implementation using zoom meeting media. Meanwhile, monitoring and evaluation stages were prepared from oyster mushroom cultivation until participants succeeded in independently cultivating mushrooms. Monitoring and evaluation were carried out through WhatsApp Group communication. Fifty-three participants attended the mushroom cultivation workshop. The workshop activities provided new benefits and understanding for participants, starting from characteristics of mushrooms, benefits of mushrooms for health, habitat, planting media, cultivation methods and post-harvest handling. A total of 17 participants managed to successfully cultivate oyster mushrooms independently. Oyster mushroom cultivation had the potential to be an effort to improve the community's economy and could be used as an activity to fill spare time during the Covid-19 period.*

*Keywords: cultivation, oyster mushrooms, food commodities, community empowerment, economic improvement*

## PENDAHULUAN

Perkembangan pertanian khususnya hortikultura di Indonesia pada saat ini bertujuan untuk memantapkan swasembada pangan, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan memperbaiki gizi melalui penganekaragaman jenis bahan makanan (Pramudya & Cahyadinata, 2012). Salah satu jenis produk hortikultura yang dapat digunakan sebagai sumber pangan bagi masyarakat adalah jamur. Jamur merupakan produk hortikultura yang memiliki fungsi pangan, ekonomi, dan kesehatan. Jenis jamur di dunia yang diketahui aman untuk dikonsumsi oleh manusia sebanyak 600 buah. Namun, hanya 200 jenis jamur yang dikonsumsi dan 35 jenis sudah dibudidayakan secara komersial. Jamur konsumsi tersebut yaitu jamur tiram, jamur kuping, dan jamur merang (Sutarman, Rochdiani, & Hardiyanto, 2015).

Jamur memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi sehingga memberikan fungsi kesehatan bagi masyarakat yang mengkonsumsinya. Kondisi alam di Indonesia dengan iklim tropis sangat mendukung untuk budi daya jamur, sehingga Indonesia berpotensi sebagai produsen jamur konsumsi (*edible mushroom*). Salah satu jenis jamur yang banyak dibudidayakan di Indonesia ialah jamur tiram. Hal tersebut menjadikan jamur tiram memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Berbagai jenis jamur tiram yaitu jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), jamur tiram abu-abu (*Pleurotus sajor-caju*), jamur tiram merah muda (*Pleurotus flabellatus*), jamur tiram biru (*Pleurotus columbinus*) dan jamur tiram abalone (*Pleurotus cystidiosus*). Berdasarkan karakteristiknya jenis jamur tiram tersebut hampir sama dari segi morfologinya, namun berbeda dari warna tubuh buahnya. Jamur tiram putih merupakan tumbuhan yang tidak berklorofil, tumbuh di kayu-kayu lunak, dan memperoleh makanan dari sisa-sisa bahan organik. Jamur tiram putih mengandung asam amino esensial serta mengandung vitamin yang dibutuhkan tubuh manusia, seperti tiamin, riboflavin, niasin, biotin dan asam askorbat, dan provitamin D<sub>2</sub> (ergosterol). Selain itu jamur tiram putih juga mengandung mineral, berupa kalium, fosfor, natrium, kalsium, magnesium, tembaga, seng, besi, mangan, molibdinum, dan kadmium (Hendri, 2016). Jamur tiram putih memiliki aktivitas antibakteri, antioksidan, anti tumor, anti kanker, dan anti virus, serta dapat menurunkan kandungan kolesterol, sehingga dapat dijadikan sebagai pangan fungsional.

Jamur tiram merupakan salah satu komoditas pangan yang sangat diminati oleh masyarakat. Permintaan jamur tiram meningkat setiap tahunnya sebesar 20-25% (Yusnu,

2018). Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2018, tingkat konsumsi jamur di Indonesia mencapai 0,034 kg/kapita/minggu atau 0,177 kg/kapita/tahun (Badan Pusat Statistik, 2018). Namun kebutuhan jamur di masyarakat masih belum terpenuhi, sehingga masih banyak yang didatangkan dari luar daerah. Hal ini dikarenakan adanya penurunan produksi jamur di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, produksi jamur tiram di Indonesia tahun 2019 sebesar 33.163,19 ton, sedangkan tahun 2020 menurun menjadi 3.316,32 ton (Badan Pusat Statistik, 2020). Produksi jamur tiram masih rendah karena permintaan konsumen cukup tinggi (Karisman, 2015). Salah satu penyebab terbatasnya persediaan stok jamur tiram di pasaran dikarenakan oleh keterbatasan keterampilan masyarakat dalam membudidayakan jamur. Budi daya jamur relatif mudah dan murah karena dapat menggunakan media tanam limbah serbuk gergaji yang berlimpah. Selain itu, bahan baku untuk budi daya jamur tiram ialah bibit jamur yang tahan terhadap hama dan mudah beradaptasi dengan lingkungan. Jamur juga dapat digolongkan sebagai sumber pangan organik bebas pestisida (Sutarman, 2012; Hariadi, Setyobudi, & Nihayadi, 2013). Oleh karena itu, perlu meningkatkan produksi jamur tiram putih guna memenuhi kebutuhan masyarakat.

Masalah yang teridentifikasi dan mendasari dilakukannya kegiatan pengabdian masyarakat ini antara lain: permintaan jamur tiram yang cukup tinggi, kurangnya pemahaman dan pengetahuan masyarakat tentang budi daya jamur tiram, serta antusias masyarakat yang ingin menambah penghasilan dalam rumah tangga. Berdasarkan identifikasi permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat menjadi salah satu solusi untuk memperoleh alternatif sumber pangan yang berkualitas, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan menambah pendapatan masyarakat terutama pada masa Covid-19 ini.

## **BAHAN DAN METODE**

Pelaksanaan pelatihan terdiri menjadi tiga tahapan sebagai berikut: tahap persiapan, pelaksanaan, *monitoring* dan evaluasi. Tahap persiapan yaitu menyiapkan alat, bahan dan materi yang digunakan dalam pelatihan budi daya jamur tiram secara daring. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk praktik budi daya jamur tiram. Alat yang disiapkan antara lain pisau, gunting, termometer, autoklaf (Hirayama HVE-50, Jepang), sendok, dan timbangan. Bahan yang disiapkan berupa biji sorgum, serbuk gergaji, dedak, kapur ( $\text{CaCO}_3$ ), gips ( $\text{CaSO}_4$ ), potongan biakan jamur tiram, air, potongan bambu, kantong plastik, kapas, kertas, dan

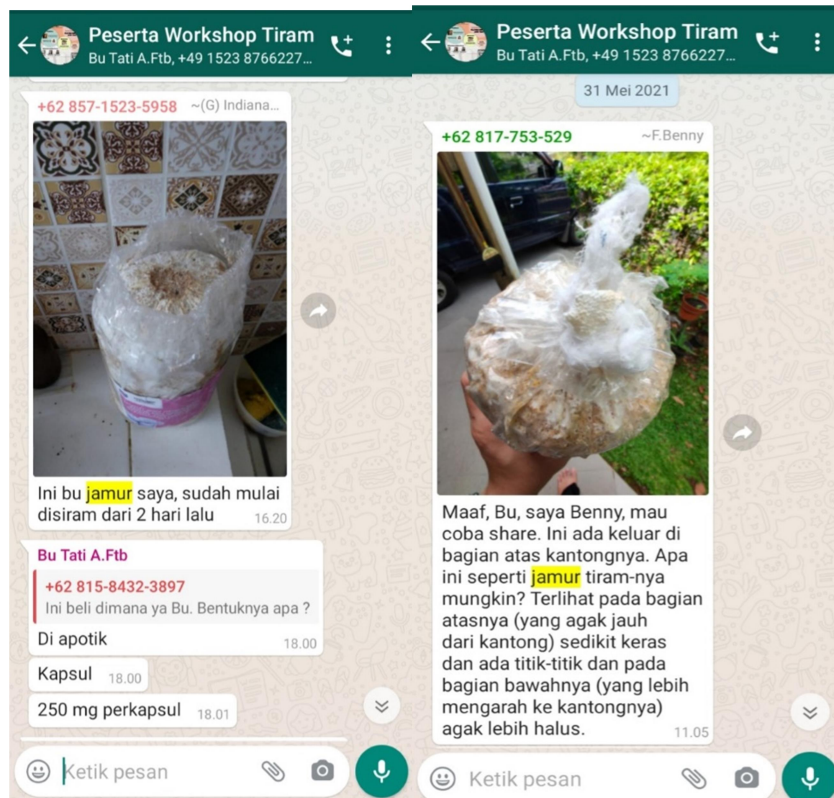
karet. Materi yang dipersiapkan untuk pelatihan kepada masyarakat yaitu mengenai budi daya jamur tiram dan penanganan pasca panennya. Sebelum pelaksanaan *workshop* daring, para peserta melakukan pendaftaran melalui *link* pendaftaran yang disediakan dan mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan.

Kegiatan pelatihan budi daya jamur tiram dilakukan secara daring menggunakan media *Zoom*. Pelaksanaan *workshop* daring ini pada Sabtu, 8 Mei 2021 pk.10.00-12.00 WIB. Sasaran peserta dari pelatihan ialah masyarakat umum seperti pelajar SMA, mahasiswa, dosen, peneliti, karyawan, dan ibu rumah tangga. *Workshop* daring terdiri atas ceramah interaktif dan praktik langsung budi daya jamur tiram. Setelah itu dilanjutkan dengan pengisian kuesioner oleh peserta melalui *link* yang sudah disediakan oleh tim PKM. Perlengkapan yang dibutuhkan pada saat pelaksanaan *workshop* daring ialah komputer/laptop/telepon seluler dan fasilitas internet.

Hasil praktik budi daya jamur tiram ini akan di-*monitoring* menggunakan sarana komunikasi melalui grup *WhatsApp* (WA). Setelah mitra sudah berhasil melakukan budi daya jamur tiram dengan baik, diharapkan mereka bisa juga untuk mengolah hasil produk jamur tiram dan dipasarkan. Selama tiga bulan dipantau perkembangannya. Evaluasi akan dilakukan setelah kegiatan pengabdian selesai. Evaluasi mulai setelah satu bulan pelaksanaan kegiatan. Apakah peserta seminar dapat melakukan pemeliharaan budi daya jamur tiram sendiri secara berkelanjutan bahkan bisa memasarkan kepada orang lain di sekitarnya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

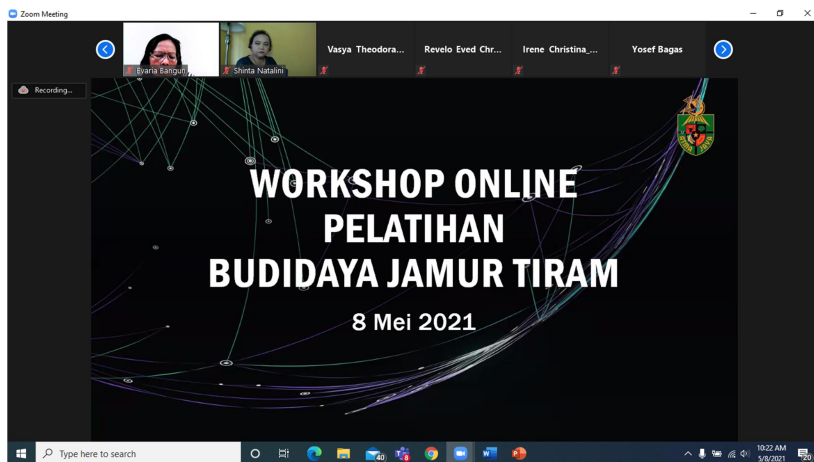
Mitra melakukan pendaftaran pengabdian melalui *Google Form*. Jumlah peserta yang mendaftar berjumlah 95 orang. Tim PKM membuat wadah komunikasi berupa grup WA (Gambar 1). Komunikasi berjalan dengan baik dan lancar. Kegiatan *workshop* daring dilaksanakan pada hari Sabtu, 8 Mei 2021 pk.10.00-12.00 WIB. *Workshop* ini diikuti sebanyak 53 peserta yang terdiri atas mahasiswa, dosen, pelajar, *IT developer*, ibu rumah tangga, guru, dan karyawan swasta. Acara ini terdiri atas doa pembukaan, sambutan Ketua Prodi Teknologi Pangan, pemaparan materi budi daya jamur tiram, penanganan pasca panen jamur tiram, dan dilanjutkan diskusi mengenai cara budi daya jamur tiram serta potensi pemasaran produk jamur tiram (Gambar 2). *Workshop* budi daya jamur ini juga dibantu oleh tiga asisten mahasiswa Fakultas Teknobiologi, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya.



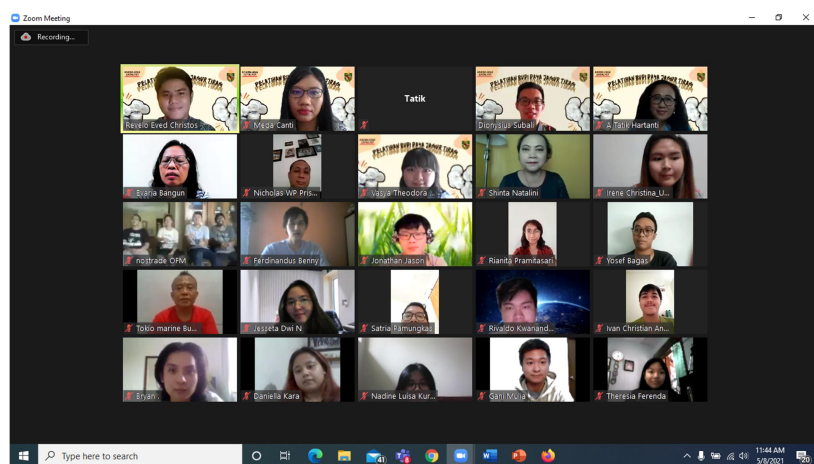
Gambar 1. Grup WA peserta pengabdian budi daya jamur tiram

Topik materi dibawakan oleh ibu Anastasia Tatik Hartanti mengenai peran jamur bagi manusia dan cara budi daya jamur. Peran jamur yaitu dapat dimakan (*edible mushroom*) seperti jamur kancing, tiram, shitake, dan kuping. Jamur juga berperan sebagai obat dengan dibuat kapsul atau dikeringkan untuk dibuat teh. Selain itu, jamur dapat digunakan sebagai dekomposer seperti *Pilobolus crystallinus*. Jamur tersebut dapat menguraikan sisa-sisa makhluk hidup yang sudah mati. Budi daya jamur pada *workshop* ini berfokus pada jamur tiram. Serbuk gergaji dapat dimanfaatkan untuk media budi daya jamur tiram. Pertama yang harus dilakukan untuk budi daya jamur yaitu isolasi jamur supaya yang tumbuh benar jamur yang diinginkan untuk dibudidayakan. Pemilihan galur yang baik dilakukan sehingga didapatkan jamur dengan kualitas yang baik pula. Isolasi jamur menggunakan media PDA (*Potato Dextrose Agar*) dan dilakukan secara aseptik. Setelah jamur berhasil ditumbuhkan pada media PDA, langkah selanjutnya yaitu pembuatan bibit. Faktor yang mempengaruhi pembuatan bibit seperti suhu, cahaya, kelembaban, dan komposisi medium. Medium tanam jamur tiram terdiri atas 82% serbuk gergaji, 15% dedak, 1,5% gips, dan 1,5% kapur. Kemudian medium tanam dilakukan sterilisasi dengan autoklaf pada suhu 121°C selama 30 menit-1 jam atau bisa menggunakan drum pada suhu 100°C selama 4-6 jam. Medium tanam lalu diinokulasi dengan bibit dan dilakukan secara steril dan aseptik. Lalu medium tanam diinkubasi pada suhu 27-30°C di

ruang gelap. Waktu inokulasi menjadi miselium sampai dengan 1 bulan. Inkubasi medium tanam untuk pertumbuhan tubuh buah jamur diperlukan suhu, kelembaban, aerasi, dan cahaya yang cukup sehingga jamur yang dipanen memiliki kualitas yang baik, sehingga dapat dipasarkan. Para peserta sangat antusias dalam mengikuti *workshop* budi daya jamur tiram ini (Gambar 3).



Gambar 2. *Workshop* daring budi daya jamur tiram



Gambar 3. Para peserta *workshop* daring budi daya jamur tiram

Sesi berikutnya yaitu diskusi dan tanya jawab, para peserta diberi kesempatan untuk memberikan pertanyaan mengenai budi daya jamur tiram (Gambar 4). Jumlah pertanyaan yang diberikan oleh pembicara berjumlah 14 buah. Kelompok pertanyaan pada *workshop* ini meliputi fungsi penggunaan cincin/lingkaran baglog, peranan antibiotik pada saat isolasi jamur, cara sterilisasi media, pertumbuhan primordia, hama jamur dan cara mengatasinya. Cincin/lingkaran baglog berfungsi untuk memudahkan saat membuka baglog. Cincin baglog bisa dimodifikasi menggunakan bambu dan paralon. Pada saat

isolasi jamur perlu ditambahkan antibiotik untuk mencegah pertumbuhan bakteri/mikroorganisme yang tidak dikehendaki dan supaya pertumbuhan jamur optimal. Sterilisasi media jamur penting untuk dilakukan karena media masih mengandung mikrobia dan jamur-jamur liar yang tidak dikehendaki, sehingga dapat menghambat pertumbuhan jamur. Proses sterilisasi dapat dilakukan dengan teknik pengukusan menggunakan drum dan memakai bahan bakar seperti minyak tanah, kayu bakar, dan LPG. Selain itu sterilisasi juga dapat dilakukan dengan menggunakan uap panas pada ruang sterilisasi dan autoklaf. Pertumbuhan miselium pada jamur ditunjukkan dengan tumbuhnya primordia yang nantinya akan berkembang menjadi tangkai dan tudung jamur. Pertumbuhan primordia dipengaruhi oleh kandungan nutrisi pada media jamur seperti tingginya protein. Selain itu dipengaruhi juga oleh kondisi media yang baik seperti pH cenderung netral, tidak terlalu padat, dan aerasi meningkat (Sulistyowati & Wibowo, 2016).

Salah satu pertanyaan peserta yaitu apakah ada hama yang menghambat pertumbuhan jamur dan bagaimana cara mengatasinya? Menurut Wijaya (2016), hama atau organisme pengganggu tanaman yang menyerang jamur tiram yaitu serangga, laba-laba, cacing, siput, rayap, *Trichoderma spp.*, *Mucor spp.*, dan *Penicillium spp.* Organisme pengganggu tanaman jamur tersebut dapat merusak miselium dan tubuh buah jamur tiram sehingga batang jamur tiram menjadi berlubang dan pertumbuhan jamur tiram menjadi terganggu. Rayap merupakan organisme pengganggu jamur tiram karena dapat memakan zat yang terkandung dalam baglog jamur sehingga mengalami kerusakan. *Trichoderma spp.* dan *Mucor spp.* dapat menghambat pertumbuhan miselium jamur. Kontaminasi oleh *Trichoderma* yaitu timbulnya bitnik-bintik atau noda hijau pada media baglog jamur, sedangkan kontaminasi *Mucor* ditandai dengan timbulnya noda hitam pada permukaan media baglog jamur. Kontaminasi *Penicillium* ditandai dengan tumbuhnya miselium berwarna coklat/merah tua. Cara mengatasi hama/organisme yang mengganggu pertumbuhan jamur tiram yaitu dengan menebarkan serbuk kapur pada permukaan lantai dan dinding kumbung untuk mencegah kerusakan jamur oleh organisme pengganggu laba-laba. Hama cacing dapat dicegah dengan proses sterilisasi yang optimal sehingga telur-telur cacing dapat mati. Hama siput dan rayap dapat diatasi dengan menyemprotkan lantai kumbung atau rak dengan ekstrak jarak pagar atau ekstrak sereh. Cara pencegahan untuk kontaminasi *Trichoderma*, *Mucor*, dan *Penicillium* dengan melakukan sterilisasi/desinfeksi tenaga kerja, peralatan, dan ruangan (Wijaya, 2018). Selain itu,

jamur sebaiknya langsung dipanen, sehingga menghindari adanya hama. Pascapanen jamur harus ditangani dengan baik, sehingga jamur tidak terkontaminasi oleh bakteri.



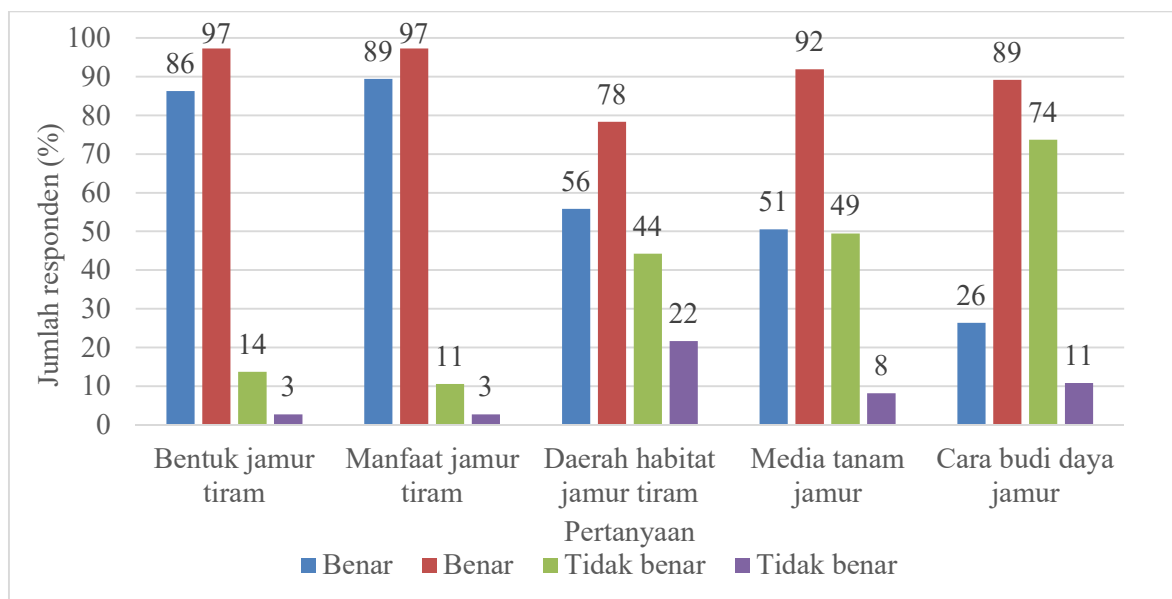
Gambar 4. Sesi diskusi *workshop* budi daya jamur

Komoditas jamur tiram putih dapat mudah mengalami kerusakan setelah proses pemanenan seperti cepat layu dan membusuk. Jamur tiram segar yang disimpan pada suhu ruang hanya mampu bertahan satu sampai dengan dua hari. Menurut Cahya, Hartanto, & Novita (2014), jamur tiram yang disimpan menggunakan kemasan plastik *polypropylene* dapat mempertahankan umur simpan dan penurunan mutu jamur tiram putih segar. Selain itu teknik pengeringan juga dapat memperpanjang umur simpan jamur tiram. Menurut Widyastuti, Tjokrokusumo, & Giarni (2015), pengeringan jamur tiram putih menggunakan oven dengan suhu 40°C selama 48 jam dapat mempertahankan kualitas warna jamur yakni tetap putih.

Para peserta mengerjakan *pre-test* sebelum *workshop* dan *post-test* sesudah *workshop* berlangsung. Hasil evaluasi *pre-test* dan *post-test* para peserta dapat dilihat pada Gambar 5. Peserta diberikan 5 pertanyaan mengenai bentuk, manfaat, daerah habitat, media tanam, dan cara budi daya jamur tiram. Sebanyak 86% peserta menjawab dengan benar pertanyaan mengenai bentuk jamur tiram. Bentuk jamur tiram putih yaitu mempunyai tekstur yang mirip dengan kerang dan berwarna putih. Ukuran dan warna tudung jamur tiram bermacam-macam. Pada pertanyaan kedua, sebanyak 89% peserta menjawab dengan benar manfaat jamur tiram. Kandungan gizi jamur tiram putih tinggi seperti protein, karbohidrat, kalsium, zat besi, niacin, dan vitamin C. Peran jamur tiram bagi kesehatan yaitu dapat menurunkan kolesterol darah, hipertensi, mencegah penyakit diabetes mellitus, kanker, kelenjar gondok, menambah daya tahan tubuh, dan mempercepat pengeringan

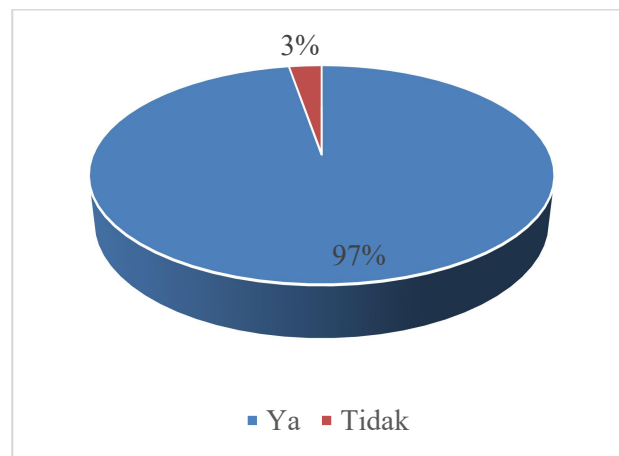


luka. Jamur tiram putih tumbuh optimal di dataran 400-800 m di atas permukaan laut. Sebanyak 56% peserta benar menjawab daerah tumbuh jamur tiram. Pada pertanyaan 4 dan 5, sebanyak 51% dan 26% menjawab dengan benar mengenai media tanam dan cara budi daya jamur tiram. Media tanam budi daya jamur tiram yaitu serbuk kayu, jerami padi, ampas tebu, kulit kacang, dan alang-alang. Meskipun demikian jamur tiram dapat tumbuh dengan baik secara alami di batang pohon berkayu. Berdasarkan hasil *post-test*, terjadi peningkatan jawaban yang benar oleh peserta. Hal ini menunjukkan bahwa *workshop* ini dapat memberikan pemahaman bagi peserta mengenai jamur tiram dan cara budidayanya.



**Gambar 5. Hasil *pre-test* dan *post-test* para peserta *workshop* budi daya jamur**

Pelaksanaan pengabdian daring ini dapat diakses melalui YouTube dengan tautan <https://www.youtube.com/watch?v=obaqXnfp4Q&t=35s> Berdasarkan hasil kuesioner, 97% peserta bersedia melakukan budi daya jamur tiram secara mandiri di rumah setelah *workshop* ini selesai (Gambar 6). Hasil menunjukkan para peserta antusias untuk melakukan budi daya jamur tiram di rumah. Setelah mengikuti kegiatan *workshop* ini para peserta melakukan budi daya jamur tiram secara mandiri di rumah. Tim PKM melakukan pemantauan melalui grup WA untuk membantu peserta dalam kegiatan budi daya jamur tersebut. Hasil budi daya jamur yang dilakukan oleh peserta dapat dilihat pada Gambar 7. Sebanyak 17 peserta *workshop* berhasil menumbuhkan jamur tiram putih. Pada saat budi daya jamur tiram diperlukan optimalisasi seperti suhu, kelembaban, cahaya, dan aerasi. Baglog harus dilakukan pemeriksaan supaya tetap bersih, disiram setiap hari, dan ruangan jamur dijaga kebersihannya, sehingga mencegah timbulnya hama atau berbagai penyakit.



**Gambar 6. Kesiediaan peserta melakukan budi daya jamur tiram secara mandiri**



**Gambar 7. Jamur tiram hasil budi daya peserta pengabdian**

Pemanenan jamur dilakukan 7 hari dalam ruangan yaitu setelah tubuh buah jamur dewasa. Pemanenan dapat dilakukan dua kali sehari dan memastikan jamur yang dipanen sehat. Jamur dewasa memiliki ciri tudung jamur mekar maksimal, ujungnya tudung belum keriput dan pecah, warna jamur putih bersih (Rosmiah *et al.*, 2020). Jamur dapat dipanen dengan cara menggunakan tangan, kemudian digantung akarnya. Jika memiliki nilai efisiensi biologi minimum 70%, maka budi daya jamur tersebut berhasil. Efisiensi biologi dapat dihitung dari total bobot basah jamur dari satu kantong medium tanam dibanding dengan bobot kering substrat medium tanam. Strategi pemasaran diperlukan untuk pemasaran jamur tiram seperti pengelolaan jumlah baglog dalam kumbung, menjaga kualitas panen, menjaga panen dari serangan hama, dan bekerja sama antar petani dan pedagang.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat budi daya jamur tiram yang diselenggarakan oleh tim pengabdian dosen dan mahasiswa berhasil mengajarkan cara budi daya jamur tiram

dengan baik. Peserta berhasil dengan sukses melakukan budi daya jamur tiram secara mandiri di rumah. Kegiatan ini berhasil mengedukasi masyarakat mengenai budi daya jamur tiram dan dapat dijadikan kegiatan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat serta dapat dijadikan salah satu kegiatan untuk mengisi waktu luang pada masa Covid-19.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM), Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya atas dukungan dana kegiatan pengabdian melalui Hibah Pengabdian Desentralisasi.

### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2018). *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. Diambil dari [http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik\\_Konsumsi\\_Pangan\\_Tahun\\_2018/files/assets/basic-html/page65.html](http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page65.html)
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Tanaman Sayuran*. Diambil dari <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>
- Cahya, M., Hartanto, R., & Novita, D.D. (2014). Kajian penurunan mutu dan umur simpan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) segar dalam kemasan plastik *polypropylene* pada suhu ruang dan suhu rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(1), 35-48.
- Hariadi, N., Setyobudi, L., & Nihayati, E. (2013). Studi pertumbuhan dan hasil produksi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada media tumbuh jerami padi dan serbuk gergaji. *Jurnal Produksi Pertanian*, 1(1), 47-53.
- Hendri, Y. (2016). Pengaruh kombinasi substrat tandan kosong kelapa sawit dengan serbuk gergaji untuk mempercepat pertumbuhan tubuh buah jamur tiram putih *Pleurotus ostreatus*. Dalam: Prosiding Seminar Nasional Biotik IV, 3 Mei 2016, Banda Aceh, 4(1), 310-315.
- Karisman, W. (2015). Pengaruh perbandingan limbah serbuk kayu dan blotong terhadap produksi jamur tiram putih (*Pleurotus ostratus*). Dalam: Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi, 21 Maret 2015, Malang, 410-413.
- Pramudya, F. & Cahyadinata, I. (2012). Analisis usaha budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agrisef*, 11 (2), 237-238. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.11.2.237-250>
- Rosmiah, Aminah, I.S., Hawalid, H., & Dasir. (2020). Budidaya jamur tiram putih (*Pluoretus ostreatus*) sebagai upaya perbaikan gizi dan meningkatkan pendapatan keluarga. *ALTIFANI Journal: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31-35. <https://doi.org/10.32502/altifani.v1i1.3008>
- Sulistyowati, R. & Wobowo, D.A. (2016). Respon pertumbuhan dan produksi jamur tiram (*Pleourotus ostreatus*) akibat pemberian ampas tahu dan lama pengomposan jerami sebagai media tanam. *Agrotechbiz: Jurnal Ilmu Pertanian*, 3 (1), 21-27.
- 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*, 12(3), 163-168
- Sutarman, S., Rochdiani, D., & Hardiyanto, T. (2015). Analisis usaha agroindustri baglog jamur tiram (studi kasus pada seorang pengusaha baglog jamur tiram di Desa

- Margaluyu Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 2 (1), 49-54. <http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v2i1.298>
- Widyastuti, N., Tjokrokusumo, D., & Giarni, R. (2015). Pasca panen jamur tiram putih (*Pleurotus sp.*) dengan teknik pengeringan oven. Dalam: Prosiding Seminar Nasional Biodiversitas Indonesia, Oktober 2015, Bandung, 1(7), 1693-1697.
- Wijaya, K.A. (2016). *Kajian tentang organisme pengganggu tanaman pada budidaya jamur tiram (Pleurotus ostreatus) di Desa Tunjuk, Kabupaten Tabanan*. Skripsi. Program studi Agroekoteknologi. Fakultas Pertanian Universitas Udayana Denpasar Bali.
- Yusnu. (2018). *Sukses Budidaya Jamur Tiram*. Jakarta: Jakarta.