Jurnal Pemberdayaan Masyarakat
Volume 2 Nomor 1 Tahun 2023 | Hal. 33 – 39
ykgm.org

DOI: 10.46843/jmp.v2i1.281

Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Pontang-Banten Terkait Kandungan Gizi Jamur Tiram Melalui Sosialisasi dan Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram

Indah Juwita Sari[1], Desi Eka Nur Fitriana[2], Mila Ermila Hendriyani[3], Rida Oktorida Khastini[4], Tasya Alya[5]
[1,2,3,4,5] *Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Indonesia*

ABSTRAK

Pontang merupakan salah satu desa yang ada di Banten dengan potensi sumber daya alam tinggi namun potensi sumber daya manusia yang belum tergali secara optimal. Sosialisasi dan Pendampingan yang berkesinambungan menjadi salah satu cara untuk meningkatkan potensi dan wawasan masyarakat Pontang. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk melihat peningkatan pengetahuan masyarakat Pontang tentang kandungan gizi jamur tiram dan manfaatnya dalam memenuhi kebutuhan pangan. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah studi kasus dengan instrumen berupa kuesioner dan wawancara. Kegiatan ini diawali dengan memberikan kuesioner pengetahuan awal tentang kandungan gizi jamur tiram kepada sebanyak 20 sampel. Kemudian dilakukan sosialisasi dan pendampingan pengolahan jamur tiram berupa baso jamur tiram. Di akhir kegiatan dilakukan wawancara terkait pengetahuan peserta tentang kandungan gizi jamur tiram. Hasil kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan tentang kandungan gizi jamur tiram dan manfaatnya serta kepuasan peserta setelah mengikuti kegiatan sosialisasi dan pendampingan pengolahan jamur tiram. Hal ini menginisiasi peserta untuk memanfaakan jamur tiram sebagai alternatif lain untuk memenuhi kebutuhan protein nabati sehari-hari. Selain itu juga dapat menginisiasi peserta untuk menggali potensi wirausaha berupa inovasi olahan pangan jamur tiram.

ABSTRACT

Pontang is one of the villages in Banten with a high potential for natural resources but unexplored potential for human resources. Continuous socialization and mentoring are one way to increase the potential and knowledge of the Pontang people. This activity aims to determine an increase in Pontang people's knowledge of oyster mushrooms' nutritional contents and their benefits in meeting food needs. The method used in this activity is a case study with questionnaires and interviews as instruments. This activity was started by giving questionnaires about the initial knowledge of oyster mushrooms' nutritional contents to 20 samples. After that, socialization and mentoring were carried out in oyster mushroom processing into oyster mushroom meatballs. Interviews related to participants' knowledge of the oyster mushrooms' nutritional contents were conducted at the end of the activity. This activity showed increased knowledge about the oyster mushrooms' nutritional contents and benefits and participants' satisfaction after socialization and mentoring in oyster mushroom processing. This activity initiated the participants to utilize oyster mushrooms as an alternative to meet their daily vegetable protein needs. In addition, this activity initiated the participants to explore entrepreneurial potential, such as innovation in processed oyster mushroom food.

INFORMASI ARTIKEL

Kata Kunci:
pengetahuan masyarakat, jamur tiram, sosialisasi, pendampingan, pontang

Correspondent Author:
Indah Juwitasari
Email:
indah.juwitasari@untirta.ac.id

Keywords:
local knowledge, oyster mushroom, socialization, mentoring, pontang

Saran Pengutipan: Sari, I. J., Fitriana, D. E. N., Hendriyani, M. E., Khastini, R. O., & Alya, T. (2023). Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Pontang-Banten Terkait Kandungan Gizi Jamur Tiram Melalui Sosialisasi dan Pendampingan Pengolahan Jamur Tiram. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, *2*(1), 33-39.

Pendahuluan

Pontang merupakan nama Desa dan Kecamatan di Kabupaten Serang, Provinsi Banten. Topografi Desa Pontang didominasi oleh dataran rendah dengan ketinggian kurang lebih 20 meter di atas permukaan laut. Masyarakat Desa Pontang mempunyai keterbatasan pengetahuan dan wawasan terkait kandungan gizi pangan. Hal ini menjadi perhatian khusus karena pengetahuan masyarakat akan kandungan gizi pada bahan pangan menjadi satu hal yang penting guna mendukung upaya pemerintah dalam mencapai ketahanan pangan melalui diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan adalah usaha mendorong masyarakat untuk mengubah makanan pokok yang mereka konsumsi agar tidak berkonsentrasi pada satu jenis saja (Ningsih, 2020; Kurniawan & Subhan, 2021; Asmoro *et al.*, 2021). Langkah ini berimplikasi baik sejalan dengan konsep pembangunan berkelanjutan (*sustainable development*) dan peningkatan kesejahteraan masyarakat (Suyastiri, 2008; Maspupah *et al.*, 2022; Hikmah, 2021). Diversifikasi pangan sangat berkaitan dengan kualitas sumber daya manusia serta perbaikan gizi masyarakat (Annisa *et al.*, 2017). Oleh karena itu, pengetahuan tentang inovasi pengolahan bahan pangan yang bernilai kreatif dan daya tarik sangat menunjang keberhasilan program ini. Dalam proses inovasi pengolahan pangan, masyarakat belum memiliki pengetahuan secara luas dan keterampilan mendasar untuk mengolah jamur tiram agar memiliki nilai manfaat yang lebih tinggi, karena itu perlu dilakukan usaha-usaha yang terpadu dengan mengintroduksikan IPTEKS sebagai solusi untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan bagi masyarakat di Desa Pontang tersebut. Introduksi diversifikasi pangan yang ditawarkan melalui program pengabdian kepada masyarakat ini berupa desa inovatif berbasis *entrepreneurship* melalui inovasi pengolahan pangan jamur tiram.

Pleurotus ostreatus yang bernama lokal jamur tiram merupakan salah satu jamur pangan bernilai gizi tinggi terutama protein. Jamur ini mengandung nutrisi dan biomedis yang tinggi karena terdapat sejumlah komponen bioaktif dan fungsi terapeutik (Deepalakshmi & Mirunalini, 2014). Jamur tiram juga memiliki kandungan mineral yang baik seperti kalium dan fosfor yang tinggi, ditambah lagi dengan adanya kandungan riboflavin dan tiamin yang cukup tinggi membuat jamur tiram banyak diminati dan dibutuhkan konsumen saat ini (Yuliani, 2014). Mengingat pemahaman masyarakat mengenai peranan makanan bergizi bagi kesehatan semakin meningkat (Mawarni, 2018; Araina *et al.*, 2020), terutama peranan protein bagi tubuh maka perlu diupayakan suatu usaha untuk memenuhi kebutuhan protein masyarakat yaitu dengan mengembangkan hasil budidaya jamur tiram.

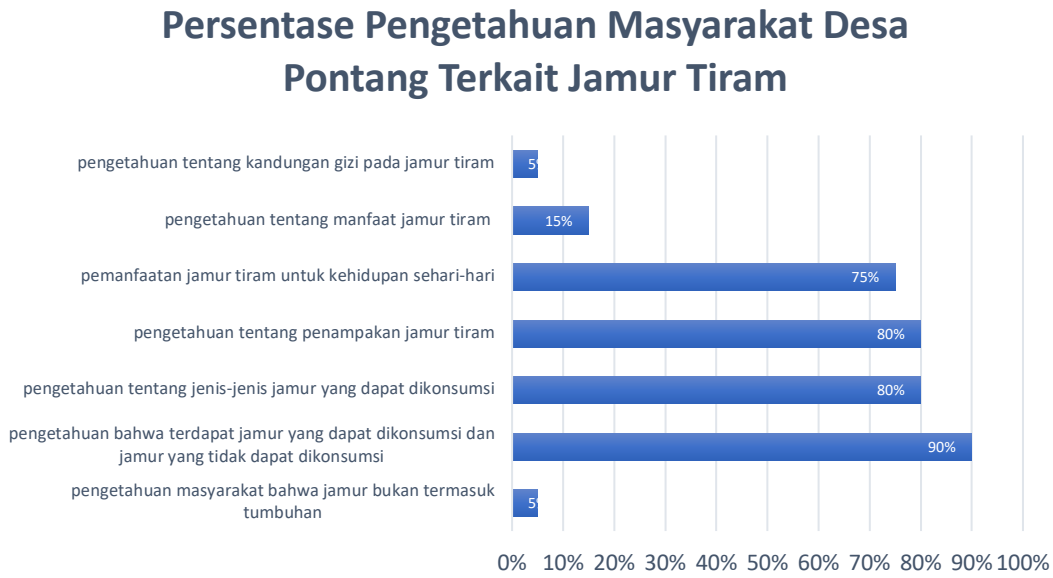
Hasil survey ke masyarakat di Desa Pontang, pengetahuan tentang kandungan gizi jamur tiram dan pemanfaatannya masih kurang. Berdasarkan hasil tersebut maka dilakukan pengabdian berupa sosialisasi dan pendampingan pengolahan pangan inovatif berbahan dasar jamur tiram untuk pembuatan baso. Seperti pendampingan ketahanan pangan yang dilakukan oleh Jumini *et al.* (2021) yang memberikan manfaat sangat besar dalam ketahan pangan bagi warga. Panda *et al.* (2021) juga mengadakan pelatihan di Desa Tanjung Sangalang tentang pengolahan jamur tiram yang kemudian harapannya dapat meingkatkan keterampilan dan pendapatan petani jamur. Selanjutnya dilakukan pengabdian berupa sosialisasi dan pendampingan pengolahan pangan inovatif berbahan dasar jamur tiram untuk pembuatan baso. Tujuan kegiatan pengabdian ini ke depannya adalah membuka peluang usaha bagi masyarakat Desa Pontang sehingga kemandirian dan kesejahteraannya meningkat. Diharapkan hal ini dapat membantu pemerintah dalam meningkatkan ekonomi masyarakat dan mempercepat pembangunan desa secara berkelanjutan melalui pemberdayaan masyarakat dan sumber daya alam.

Metode

Metode studi kasus (Feagin *et al.*, 2016) yang digunakan dalam kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi pengetahuan awal Masyarakat Desa Pontang terkait kandungan gizi jamur tiram dan manfaatnya serta melihat perubahan pengetahuan tersebut setelah mengikuti sosialisasi kandungan gizi jamur tiram dan pendampingan pengolahan pangan inovatif baso jamur tiram. Sampel yang digunakan dalam kegiatan ini adalah 20 orang yang tinggal di Desa Pontang yang juga ikut dalam kegiatan sosialisasi dan pendampingan. Instrumen yang digunakan dalam kegiatan ini adalah kuesioner terkait pengetahuan tentang manfaat jamur tiram dalam kebutuhan pangan sehari-hari dan wawancara terkait perubahan pengetahuan peserta setelah mengikuti sosialisasi dan pengabdian. Data yang didapat kemudian diolah dan dianalisis menggunakan teknik analisis konten. Sebagaimana menurut Stemler (2000), analisis konten merupakan teknik yang sistematis dan dapat direplikasi untuk mengompresi banyak data teks menjadi beberapa kategori konten berdasarkan aturan pengkodean yang eksplisit. Pengetahuan awal yang digali terdiri dari beberapa komponen yang di dapat dari Susilo *et al.* (2021) seperti; pengetahuan jamur bukan termasuk tumbuhan, pengetahuan bahwa semua jamur dapat dikonsumsi atau tidak, pengetahuan tentang jenis jamur yang dapat dikonsumsi, pengetahuan penampakan jamur tiram, pengetahuan tentang manfaat jamur tiram, kebiasaan dalam memanfaatkan jamur tiram untuk kehidupan sehari-hari, dan pengetahuan tentang kandungan gizi pada jamur tiram.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan data kuesioner yang dapat dilihat pada Gambar 1, pengetahuan masyarakat bahwa jamur bukan termasuk tumbuhan hanya 5%. Artinya selama ini masyarakat Pontang beranggapan bahwa jamur termasuk tumbuhan. Selanjutnya, sebanyak 90% sampel masyarakat pontang mengetahui bahwa terdapat jamur yang dapat dikonsumsi dan jamur yang tidak dapat dikonsumsi. Masyarakat beranggapan jamur yang tidak dapat dikonsumsi adalah jamur yang beracun. Diperkuat pada hasil kuisioner selanjutnya yang menunjukkan sebanyak 80% sampel masyarakat pontang mengetahui jenis-jenis jamur yang dapat dikonsumsi. Sebanyak 80% dari sampel masyarakat pontang juga mengetahui penampakan jamur tiram. Kemudian, sebanyak 75% sampel masyarakat pontang sering memanfaatkan jamur tiram untuk kehidupan sehari-hari. Namun, hanya 15% dari sampel yang mengetahui manfaat jamur tiram dan hanya 5% yang mengetahui kandungan gizi pada jamur tiram.



Gambar 1. Pengetahuan Masyarakat Desa Pontang Terkait Jamur Tiram

Sosialisasi kandungan gizi jamur tiram menjadi langkah yang tepat untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat pontang yang masih rendah tentang kandungan gizi jamur tiram sebagai salah satu sumber bahan pangan (Gambar 2). Kegiatan ini berisikan penjelasan terkait manfaat jamur tiram bagi kesehatan. Selain itu, kandungan gizi seperti protein, vitamin, lemak, mineral dan serat pada jamur juga disampaikan kepada masyarakat.



Gambar 2. Sosialisasi Kandungan Gizi Jamur Tiram

Masyarakat memberikan respon positif pada kegiatan ini. Menurut masyarakat, kegiatan sosialisasi ini menambah pengetahuan mereka tentang kandungan gizi jamur tiram. Jamur tiram mempunyai rasa yang enak seperti daging ayam (Tjokrokusumo *et al.*, 2015). Jamur tiram mempunyai gizi yang setara dengan telur, susu dan daging. Kandungan gizi yang cukup banyak di dalam jamur tiram putih adalah protein, yaitu 3,5-4% (Jaworska *et al.*, 2011). Protein pada jamur tiram mempunyai mempunyai struktur senyawa yang sama dengan protein hewani dan protein nabati sehingga kualitas protein jamur tiram unggul karena mengandung semua asam amino (Widiastuti, 2013). Jamur tiram dapat dijadikan sumber bahan pangan yang bergizi karena tergolong rendah kalori (Ardiansyah *et al.*, 2022). Jamur tiram juga rendah sodium (garam), bebas lemak, dan sangat baik bagi kesehatan karena bebas kolesterol dan, antibakteri, peningkat kekebalan serta dapat dijadikan sebagai sumplemen diet karena mengandung senyawa bioaktif (Venkatakrishnan *et al.*, 2010).

Selanjutnya, pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan makanan dapat dilakukan melalui diversifikasi produk dengan inovasi pengolahan pangan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan gambaran dan pengetahuan terkait dengan cara mengolah jamur tiram menjadi makanan yang sehat dan mempunyai nilai manfaat yang lebih tinggi (Gambar 3). Lebih lanjut lagi, pengolahan jamur tiram membuka peluang masyarakat untuk berwirausaha produk pangan berupa hasil inovasi pengolahan jamur tiram. Inovasi pengolahan jamur tiram dilakukan dengan membuat makanan yang banyak disukai dengan pengemasan yang menarik dan sehat. Jamur tiram dapat diolah menjadi beberapa macam produk seperti baso, nugget, *patty* dan kerupuk (Pade *et al.*, 2023). Pada kegiatan ini inovasi pengolahan dilakukan dengan membuat baso jamur tiram. Hal ini karena, jamur tiram mempunyai serat yang kenyal (Ashriyyah, 2015) sehingga bisa diolah menjadi baso. Serat jamur tiram juga dapat memenuhi 48% kebutuhan serat pangan orang per hari (Saragih, 2015). Selain itu, baso sudah menjadi makanan yang banyak dikenal oleh masyarakat Pontang, namun belum pernah ditemukan baso jamur di masyarakat Pontang. Inovasi pengolahan jamur tiram menjadi baso jamur tiram dapat membuka peluang usaha karena baso salah satu makanan yang dapat diinovasikan menjadi produk *frozen food* sehingga akan lebih menarik, tahan lama dan aman bila masyarakat ingin memasarkannya.



Gambar 3. Pembuatan baso jamur tiram

Baso hasil inovasi pengolahan jamur tiram mempunyai tekstur, aroma dan rasa yang tidak kalah dengan baso daging. Tekstur yang dihasilkan pada baso jamur tiram berserat kenyal namun lembut. Aroma pada baso jamur tiram sedap dan wangi khas jamur. Aroma pada jamur bergantung pada kandungan asam amino, nukleotida, beberapa unsur lain seperti nitrogen, fosfor, kalium, belerang, besi dan seng dan juga autoksidasi asam lemak tak jenuh (Bernas *et al.*, 2006). Baso jamur tiram mempunyai rasa enak dan gurih atau dikenal dengan istilah umami. Rasa umami pada jamur tiram berasal dari kandungan asam glutamate pada jamur tiram (Kadaryati *et al.*, 2018).

Masyarakat desa Pontang sangat antusias dan memberikan respon yang baik pada kegiatan ini. Pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang mengolah jamur tiram menjadi meningkat karena masyarakat diajak untuk praktik langsung membuat baso jamur tiram. Hal ini didukung dengan hasil wawancara kepada masyarakat yang menyatakan bahwa inovasi pangan baso jamur tiram ini menambah pengetahuan tentang cara pengolahan jamur tiram karena sebelumnya masyarakat mengetahui bahwa jamur tiram hanya bisa diolah dengan ditumis atau digoreng garing (dikenal dengan istilah jamur *crispy*) saja. Lebih lanjut lagi, inovasi pengolahan baso jamur tiram ini menarik dan mudah diaplikasikan sehari-hari sehingga dapat menyajikan makanan yang lebih sehat karena mengurangi penggunaan minyak goreng dan lebih variatif. Menurut Restusari *et al.* (2016) masyarakat Indonesia sangat tinggi dalam penggunaan minyak goreng untuk di konsumsi. Hasil wawancara juga menyatakan bahwa masyarakat menyadari, inovasi pengolahan baso jamur tiram ini dapat dijadikan langkah dalam meningkatkan ekonomi keluarga melalui *entrepreneur* dengan inovasi pengolahan jamur. Hal ini menjadi indikator keberhasilan dalam kegiatan pendampingan inovasi pengelolaan jamur tiram. Harapan besar melalui inovasi ini masyarakat dapat meningkatkan potensi dalam dirinya untuk terus berinovasi dalam memanfaatkan sumber daya untuk mencapai kemandirian dan kesejahteraan.

Simpulan

Sosialisasi kandungan gizi jamur tiram dan pendampingan inovasi pengolahan jamur tiram pada masyarakat desa Pontang Kabupaten Serang Provinsi Banten menunjukkan keberhasilan. Hal ini nampak dari pengetahuan masyarakat akan kandungan gizi jamur yang meningkat. Masyarakat desa pontang juga mengetahui dan sudah mempunyai betrampling dalam berinovasi mengolah jamur tiram menjadi pangan yang sehat dan menarik seperti baso jamur tiram yang dapat dijadikan sebagai produk yang menarik untuk ber-*enterpreneur.*

Daftar Referensi

Annisa, N., Sa'ban, F.A., & Hanidah, I. (2017). Diversifikasi Produk Olahan Jamur (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Peningkatan Pengetahuan Keterampilan Dalam Upaya Mendukung Hidup Sehat: Studi Kasus Rw 05 Desa Cipacing-Jatinangor. *Prosiding Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat, 4* (3), 390 – 447.

Araina, E., Sulistyaningrum, T. W., & Firlianty, F. (2020). Edukasi mengenai peranan mahluk hidup dan kandungan nilai gizinya terhadap tumbuh kembang anak usia dini. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, *4*(1), 141-149.

Ardiansyah, M., Nasution, R. A., Nasution, A. M., Wahyuni, S. S., Ramadhani, S., Khairuna, K., & Ulfa, S. W. (2022). Pemanfaatan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai Produk Olahan Es Krim. *MONSU'ANI TANO Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(2), 186-196.

Asmoro, N. W., Hartati, S., & Handayani, C. B. (2021). Introduksi Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Pendukung Diversifikasi Dan Ketahanan Pangan Masyarakat Dawis 1 Rt 03/24 Jebres. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, *10*(4), 325-329.

Bernas, E. Jaworska, G., & Lisiewska, Z. (2006). Edible mushroom as a source of valuable nutritive constituents. *Acta Sci Pol Technol Aliment* 5(1): 5-20.

Deepalakshmi, K. & Mirunalini, S. (2014). Pleurotus ostreatus: an oyster mushroom with nutritional and medicinal properties. *J Biochem Tech 5*(2):718-726

Feagin, J. R., Orum, A. M., & Sjoberg, G. (Eds.). (2016). *A case for the case study*. UNC Press Books.

Hikmah. (2021). Sosialisasi Pemanfaatan Kawasan Rumah Pangan Lestari Pada Masa Covid-19 Sebagai Upaya Peningkatan Ketahanan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Radisi*, *1*(2), 84–91.

Jaworska, G., Bernaś, E., & Mickowska, B. (2011). Effect of production process on the amino acid content of frozen and canned Pleurotus ostreatus mushrooms. *Food chemistry*, *125*(3), 936-943..

Jumini, S., Nisa, T. N., Mawadah, A., Masruroh, A. L., Ihfad, M., & Sulistyo, A. R. (2021). Pendampingan budidaya potensi lokal dalam mewujudkan ketahanan pangan di era pandemi covid-19. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, *8*(3), 306-314.

Kadaryati, S., Arinanti, M., & Afriani, Y. (2021). Formulasi dan uji sensori produk bumbu penyedap berbasis jamur tiram (Pleurotus ostreatus). *Agritech*, *41*(3), 285-293.

Kurniawan, Z., & Subhan, M. (2021). Pengabdian Kepada Masyarakat Usaha Pangan Lokal Berbasis Tepung Ubi Di Tempilang Kabupaten Bangka Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Polmanbabel*, *1*(01), 21-28.

Maspupah, M., Mas' ud, A., Azizah, A., Safira, A. D., Fitrah, P., Paujiah, E., & Zulfahmi, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Melalui Penyuluhan Diversifikasi Pangan Hasil Perikanan Muara Di Kecamatan Sindangbarang, Kabupaten Cianjur. *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning* 19(1), 208-215).

Mawarni, E. E. (2018). Edukasi gizi pentingnya sarapan sehat bagi anak sekolah. *Warta Pengabdian*, *11*(4), 97-107.

Ningsih, G. M. (2020). Diversifikasi Pangan di Tengah Pandemi. *Arsip Publikasi Ilmiah Biro Administrasi Akademik*.

Pade, S. W., Xyzquolyna, D., & Tolapa, M. (2022). Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram bagi Kelompok Tani Hutan (KTH) Tunas Berkah Desa Jatimulya Kec. Wonosari Kab. Boalemo. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, *5*(1), 35-39.

Panda, A., Dirgantara, M., & Haryono, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, *7*(1), 7-12.

Restusari, L., Ningsih, S. W., & Arsil, Y. (2016). Tingginya tingkat konsumsi minyak goreng oleh Masyarakat Indonesia menjadikan minyak goreng digunakan sebagai food vehiclepada program fortifikasi vitamin A. Program tersebut dilakukan untuk mengatasi Kekurangan vitamin A (KVA). KVAsangat mempengaruhi kela. *JPK: Jurnal Proteksi Kesehatan*, *5*(1).

Saragih, R. (2014). Nugget jamur tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai alternatif pangan sehat vegetarian. *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, *1*(1), 36813.

Stemler, S. (2000). An overview of content analysis. *Practical assessment, research, and evaluation, 7*(1), 17.

Susilo, Meitiyani, & Setyaningsih, M. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Jerami Sebagai Media untuk Budidaya Jamur Tiram Putih. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, *6*(1), 530–536. https://doi.org/10.21067/jpm.v6i1.2714

Suyastiri, N. M. Y. P. (2008). Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi Lokal Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Pedesaan Di Kecamatan Semin, Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Ekonomi Pembangunan* Vol 1, 51-60.

Tjokrokusumo, D., Widiyastuti, N., & Giarni, R. (2015). Diversifikasi produk olahan jamur tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai makanan sehat. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversifikasi Indonesia*, 1(8), 2016-2020.

Venkatakrishnan, V., Shenbhagaraman, R., Kaviyarasan, V., Gunasundari, D., Radhika, K., Dandapani, R., & Jagadish, L. K. (2010). Antioxidant and antiproliferative effect of Pleurotus ostreatus. *Journal of Phytology*, *2*(1), 022-028.

Yuliani, F. A. (2014). *Pengaruh Sabut Kelapa Sebagai Media Pertumbuhan Terhadap Kualitas Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)* [Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh Nopember].

Widiastuti, N. (2013). Pengolahan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *JSTI: Pengolahan Jamur Tiram*, Vol 15 (3), 78-85.