

## Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa

Zulfarina<sup>1\*</sup>, Evi Suryawati<sup>1</sup>, Yustina<sup>1</sup>, Riki Apriyandi Putra<sup>1</sup>, dan Hendra Taufik<sup>2</sup>

<sup>1</sup>FKIP, Universitas Riau, Kampus Bina Widya Km 12.5, Simpang Baru, Tampan, Pekanbaru, Riau 28293

<sup>2</sup>Fakultas Teknik, Universitas Riau, Kampus Bina Widya Km 12.5, Simpang Baru, Tampan, Pekanbaru, Riau 28293

\*[zulfarina@lecturer.unri.ac.id](mailto:zulfarina@lecturer.unri.ac.id)

Submisi: 08 Januari 2019; Penerimaan: 29 November 2019

---

**Kata Kunci:** **Abstrak** Perguruan Tinggi Universitas Riau dengan program Desa Binaan baglog; melakukan kegiatan transfer teknologi tentang budidaya jamur tiram dalam kegiatan budidaya; pengabdian. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberdayakan masyarakat olahan jamur dengan budidaya jamur tiram dan cara pengolahan jamur tiram sehingga dapat tiram; meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa Seko Lubuk Tigo Kecamatan Lirik jamur tiram Kabupaten Indragiri Hulu Provinsi Riau. Metodenya adalah: Pemberian Materi tentang budidaya jamur tiram dan olahannya; Diskusi tentang berbagai masalah dan solusinya; Manajemen Usaha dan Pemasaran Produk; Simulasi dan evaluasi. Kegiatan Pengabdian ini dilakukan pada bulan Juni sampai Oktober 2019 Pelaksanaan kegiatan dengan melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Universitas Riau sebagai fasilitator. Hasil evaluasi dari kegiatan ini menunjukkan bahwa budidaya jamur tiram dan olahannya memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat. Masyarakat sangat respon terhadap kegiatan ini. Prospek pasar jamur tiram masih mempunyai peluang yang cukup besar. Luaran dari kegiatan ini adalah masyarakat telah mampu melakukan budidaya jamur tiram dan pengolahannya. Selain itu juga dihasilkan buku referensi tentang budidaya jamur tiram.

**Keywords:** **Abstract** University of Riau with the fostered village program was conducted baglog; technology transfer activities on the cultivation of oyster mushrooms in the cultivation; engagement. The purpose of engagement was to empower the community by oyster mushroom; cultivating oyster mushrooms and processing oyster mushrooms into products so that oyster mushroom's products they could improve the welfare of Seko Lubuk Tigo village, Lirik District, Indragiri Hulu Regency, Riau Province. The methods used in this activity were: Workshop about The Cultivation of Oyster Mushrooms and Its Processed Products; Discussion of Various Problems and Solutions; Business Management and Product Marketing; Simulation and Evaluation. This Community Service is conducted from June to October 2019. The activity was carried out by involving community service program students of University of Riau as facilitators. The evaluation results of this activity indicated that the cultivation of oyster mushrooms and their preparations had a positive impact on the local community. The community was very responsive to this activity. The prospect of the oyster mushroom market still has considerable opportunities. The output of this activity was the community has been able to do oyster mushroom cultivation and processing. It also produced a reference book about the cultivation of oyster mushrooms.

---

## 1. PENDAHULUAN

Desa Seko Lubuk Tigo secara administratif berada di Kecamatan Lirik, Kabupaten Indragiri Hulu, Provinsi Riau. Desa ini terletak di daerah dataran tinggi dan berbukit-bukit. Dalam pembagian wilayahnya, Desa Seko Lubuk Tigo terdiri dari 4 (empat) dusun, dengan 4 RW, 12 RT. Luas wilayah  $\pm 48000$  Ha yang mana sekitar 2,32% adalah lahan tanah kering, 24,01% adalah lahan tanah basah, dan sekitar 73,67% adalah lahan tanah perkebunan. Mata pencaharian masyarakat Desa Seko Lubuk Tigo adalah bertani (75,09%). Sisanya sebagai, Pegawai Negeri Sipil (PNS), Swasta dan buruh (Monografi Desa Seluti 2018). Infrastruktur Desa masih kurang memadai, jalan-jalan masih belum diaspal. Sarana pendidikan sekolah yang tersedia hanya satu sekolah dasar.

Jamur tiram merupakan salah satu komoditas yang sedang diminati masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangan. Hal ini dapat dilihat dari permintaan yang terus meningkat setiap tahunnya. Permintaan jamur tiram yang cukup tinggi masih belum terpenuhi, masih banyak yang di datangkan dari luar daerah. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan budidaya jamur tiram (Fritz, dkk., 2017).

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.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini sesuai dengan diskusi tim abdi masyarakat dengan Kepala Desa adalah: Pemberian Materi tentang budidaya jamur

tiram dan olahannya; Diskusi tentang berbagai masalah dan solusinya; Manajemen Usaha dan Pemasaran Produk; Simulasi dan evaluasi. Materi yang diberikan terdiri dari (1) manfaat jamur tiram bagi masyarakat; (2) budi daya jamur tiram; dan (3) pengolahan jamur tiram.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

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  $P_2O_5$  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 karena

tingginya limbah gergaji yang disebabkan oleh produksi kayu perabotan rumah tangga di Indonesia yang terbuang dan tidak dimanfaatkan lagi. Untuk mengurangi limbah serbuk gergaji salah satu caranya adalah dengan memanfaatkan sebagai bahan utama dari media tanam jamur tiram putih yang bernilai ekonomis dan ramah lingkungan.

### **3. METODE KEGIATAN**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah: Penyampaian Materi tentang budidaya jamur tiram dan olahannya; Diskusi tentang berbagai masalah dan solusinya; Manajemen Usaha dan Pemasaran Produk; Simulasi dan evaluasi.

Seluruh kegiatan melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Universitas Riau, masyarakat setempat yang dihadiri oleh ibu-ibu PKK, Karang Taruna, Kepala Desa, dan perwakilan aparat Desa Desa Seko Lubuk Tigo. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah penyuluhan dengan penyampaian materi budidaya jamur tiram dan pengolahan produk jamur tiram menjadi berbagai macam panganan. Pada kegiatan ini juga dilakukan diskusi berupa Tanya jawab tentang berbagai masalah budidaya jamur tiram dan memberikan solusinya. Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan membuat olahan produk jamur tiram. Olahan jamur tiram berupa pembuatan nugget jamur, jamur krispy, rendang jamur dan abon jamur tiram. Pada kegiatan ini juga disampaikan tentang manajemen usaha dan pemasaran produk sehingga nantinya dapat memasarkan produk jamur tiramnya. Kegiatan yang terakhir adalah praktek pembuatan jamur tiram dan olahan produk jamur tiram.

### **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Desa Seko Lubuk Tigo yang letaknya cukup strategis di jalur lintas Timur Sumatera, serta belum adanya budidaya jamur tiram di Desa tersebut dan tersedianya bahan baku untuk pembuatan jamur tiram maka berdasarkan sumber daya alamnya tersedia di Desa

baik limbah dari serbuk.gergaji yang cukup melimpah untuk media tanam jamur tiram sehingga tidak perlu membeli lagi. Sumber tenaga kerjanya yang cukup.semangat utk menjadi petani jamur dan yang tak kalah penting di desa tersebut belum ada yang menanam jamur tiram., maka solusi yang tepat untuk masyarakat Desa Seko Lubuk Tigo adalah pengembangan (pemberdayaan) jamur. Pengabdian ini telah berhasil membudidayakan jamur tiram dan dapat dimanfaatkan sebagai sumber gizi bagi masyarakat setempat. Dan juga telah dilakukan pelatihan tentang produk olahan jamur tiram. Pelaksanaan kegiatan dengan melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Universitas Riau sebagai fasilitator pada bulan Juni-Oktober 2019.

Budidaya jamur merupakan teknologi tepat guna yang tidak membutuhkan biaya besar dan tidak begitu rumit dalam pelaksanaannya sehingga bisa dikerjakan oleh masyarakat setempat. Budidaya jamur tiram membutuhkan waktu panen hanya 1.5 bulan, tidak butuh pupuk, tidak mengenal musim, bisa dilakukan dalam skala home industry dan oleh siapa saja. Sisa dari produk jamur tiram dapat dimanfaatkan sebagai kompos dan makanan ikan, selain itu juga sudah bisa digunakan sebagai media untuk perkembang biakan cacing.

Kandungan nutrisi jamur tiram dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya lebih tinggi. Kandungan asam amino 18 jenis diantaranya isoleusin, lysin, methionin, eystein, penylalanin, tyrosin, treonin, tryptopan, valin, arginin, histidin, alanin, asam aspartat, asam glutamat, glysin, prolin, dan serin. Jamur Tiram mengandung protein nabati yang cukup tinggi, lemak, dan unsur lainnya seperti vitamin, besi, fosfor dan lain sebagainya dan tidak mengandung kolesterol (Tabel 1).

**Tabel 1. Komposisi dan Kandungan Nutrisi Jamur Tiram per 100 gram**

Zat Gizi	Kandungan
Kalori	367 kal.
Protein	10,5-30,4 %
Karbohidrat	56,6 %
Lemak	1,7-2,2 %
Thiamin	0,20 mg
Riboflavin	4,7-4,9 mg
Niacin	77,2 mg
Ca (Kalsium)	314,0 mg
K (Kalium)	3.793,0 mg
P (Posfor)	717,0 mg
Na (Natrium)	837,0 mg
Fe (Besi)	3,4-18,2 mg

Sumber: Djarijah dan Abbas, 2001

Jamur tiram memiliki sifat menetralkan racun dan zat-zat radioaktif dalam tanah. Khasiat jamur tiram untuk kesehatan adalah mencegah penyakit diabetes melitus, menghentikan pendarahan dan menurunkan kolesterol darah mempercepat pengeringan luka pada permukaan tubuh, menambah vitalitas dan daya tahan tubuh, serta mencegah penyakit tumor atau kanker, kelenjar gondok, influenza, sekaligus memperlancar buang air besar.

#### 4.1 Pelatihan Budidaya Jamur Tiram

Praktek pelatihan budidaya jamur tiram terbagi menjadi beberapa tahapan, yaitu penyiapan serbuk gergaji, pencampuran media, pengomposan, pembuatan baglog, sterilisasi, inokulasi, dan inkubasi dan pemeliharaan.

##### 4.1.1 Penyiapan Serbuk Gergaji

Serbuk gergaji sebanyak 75% dilakukan pengayaan terlebih dahulu sebelum dicampur dengan bahan-bahan seperti bekatul dan kapur. Pengayaan dilakukan, pada prinsipnya adalah untuk menyeragamkan ukuran serbuk gegaji. Tujuannya supaya pencampuran serbuk kayu dengan bahan-bahan yang lainnya dapat merata, sehingga nantinya pertumbuhan miselia jamur dapat tumbuh dengan merata (**Gambar 1**).



*Sumber: Data primer diolah (2019)*

**Gambar 1.** Persiapan serbuk gergaji pembuatan baglog

#### *4.1.2 Pencampuran Media*

Serbuk gergaji yang telah ditakar dicampur dengan campuran bahan-bahan lain seperti kapur, dan bekatul di tempat yang terpisah. Komposisi bekatul dan kapur pada masing-masing baglog sama yaitu 20% dan 5%. Campuran media yang sudah merata selanjutnya dicampur dengan air sampai diperoleh kadar air media campuran 60% dengan ciri-ciri hingga kenampakan campurannya jika media tanam digenggam, kemudian genggam tangan dibuka maka media campuran tidak hancur, tetapi juga mudah dihancurkan dengan tangan (*Gambar 2*)



*Sumber: Data primer diolah (2019)*

**Gambar 2.** Pencampuran Media untuk pembuatan baglog

#### 4.1.3 Pengomposan

Setelah media tanam jamur selesai, kemudian ditutup menggunakan terpal. Pengomposan pada media tersebut dilakukan selama 5 (lima) hari supaya campuran komposisi media tercampur dengan merata. Terjadinya fermentasi dalam media ditunjukkan dengan adanya perubahan struktur yang menjadi lebih halus, warna yang menjadi lebih gelap dan memiliki aroma yang khas pada kayu.

#### 4.1.4. Pembuatan Baglog

Setelah proses fermentasi, kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik *polipropilen* (PP) ukuran 1500 g dengan berat total media tanam yaitu 1000 g. Selanjutnya media tanam di dalam kantong plastik (baglog) tersebut dipadatkan dengan cara dipukulkan ke tanah agar media tanam padat dan tidak mudah hancur.

#### 4.1.5 Sterilisasi

Sterilisasi media dengan menggunakan *autoclave* pada suhu 121<sup>0</sup> C selama 45 menit. Media yang sudah disterilisasikan kemudian didinginkan selama 8-12 jam. Pendinginan media tanam dilakukan karena pada prinsipnya pendinginan dilakukan agar pada saat media tanam diinokulasi, bibit jamur tidak akan mati (Gambar 3).



Sumber: Data primer diolah (2019)

**Gambar 3.** Sterilisasi baglog dengan sistem *autoclave*



#### 4.1.6. Inokulasi

Inokulasi dilakukan di ruang khusus yang sudah disterilisasi dengan menyemprotkan alkohol 70%. Cara yang dilakukan dengan membuka penutup baglog kemudian bagian ujung dari baglog didekatkan pada bunsen, bibit jamur dimasukkan lewat cincin paralon bagian tengah dalam media. Inokulasi ini dilakukan satu per satu baglog.

#### 4.1.7. Inkubasi dan Pemeliharaan

Inkubasi dilakukan dengan cara menyimpan pada rumah jamur dengan kondisi tertentu yang bertujuan supaya miselium jamur tumbuh dengan baik. Semua baglog ditempatkan di rak kayu dengan posisi horizontal dan dibiarkan sampai miselium jamur tiram putih tumbuh memenuhi seluruh baglog.

Kondisi ruangan inkubasi diatur dengan suhu 27-30<sup>0</sup>C dengan kelembaban 60-70%. Suhu dan kelembaban dalam ruangan dapat diatur dengan pengaturan sirkulasi udara dan penyiraman pada lantai kumbung apabila diperlukan. Kelembaban dan suhu diukur menggunakan termometer ruangan dan higrometer. Inkubasi diakhiri setelah 5-6 minggu yang ditandai dengan adanya miselium yang tampak putih merata menyelimuti seluruh permukaan media tanam (Gambar 4).



Sumber: Data primer diolah (2019)

**Gambar 4.** Baglog yang terdapat miselium pada tahap inkubasi

#### 4.2 Pelatihan Pengolahan Produk Jamur Tiram

Pelatihan tentang produk olahan jamur tiram dilakukan dengan ibu ibu PKK dan masyarakat setempat. Angket di sebarakan sebelum kegiatan dimulai, untuk mengetahui sejauh apa pengetahuan masyarakat tentang olahan jamur tiram. Ternyata dari hasil data angket yang telah dianalisis, sebanyak 77% telah mengetahui bahwa jamur tiram dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan. Tapi belum mengetahui bagaimana cara pengolahannya. Hal ini dapat dilihat dari angket memerlukan informasi tentang olahan produk jamur tiram sebesar 93 % (Tabel 2)

**Tabel 2. Kuesioner Pemanfaatan Produksi Rumah Jamur**

No	Pernyataan	Persentase
1	Daerah tempat tinggal saya memiliki permasalahan dalam produksi rumah jamur	73%
2	Salah satu penyebab permasalahan karena masyarakat kurang termotivasi	83%
3	Kegiatan rumah jamur menurut saya tidak penting	18%
4	Salah satu cara meningkatkan perekonomian keluarga melalui usaha rumah jamur	55%
5	Saya telah membaca dan mempelajari buku/berita terkait pengelolaan rumah jamur	41%
6	Saya telah mengetahui bahwa jamur tiram dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan	77%
7	Saya memerlukan informasi tentang olahan produk jamur tiram	93%

*Sumber: Data Primer Diolah (2019)*

Kegiatan pengabdian desa binaan di Desa Seko Lubuk Tigo diterbitkan di surat kabar harian 'Tribun' edisi 05 November 2019 (**Gambar 5**). Masyarakat Desa Seko Lubuk Tigo sangat antusias dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kendala yang di hadapi dalam kegiatan ini adalah untuk keberlanjutan rumah jamur ini harus benar benar di kelola dengan baik dan selalu memberikan motivasi dan semangat kepada masyarakatnya.

## LPPM Unri Produksi Rumah Jamur di Desa Seluti

**PEKANBARU, TRIBUN** - Memasuki tahun kedua, program pengembangan atau

perberdayaan rumah jamur kerobal dibelkukan. Kali ini melalui kegiatan pengab-

dian desa binaan produksi rumah jamur di Desa Seko Lubuk Tigo Kecamatan Lirik, Indragiri Hulu.

Kegiatan yang dilaksanakan LPPM Unri dalam upaya meningkatkan ekonomi masyarakat ini sudah dilakukan sejak tahun 2016 dengan sumber dana Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) Unri.

Ketua kegiatan ini adalah Dr Zulfarina MSi, anggota Prof Dr Partina, MSi, Dr Evi Suryawati MEd, Hendra Taufik ST MSi, Dr Fidi Aprandi MEd, Prof Dr Rita Anugerah MAFI, Ak CA.

Dr Zulfarina mengatakan, kegiatan ini difasilitasi dengan sosialisasi jamur tiram dengan kepada desa dan perangkat desa, serta masyarakat Desa Seko Lubuk Tigo hingga praktik pembuatan rumah jamur.

"Adapun materi yang dibekalkan di antaranya, modulasi

jamur tiram bagi masyarakat. Kemudian cara perbanyakan jamur tiram. Selanjutnya cara pembuatan jamur tiram. Kemudian cara pembuatan baglog. Selanjutnya, cara pembuatan rumah jamur," kata Dr Zulfarina, Senin (4/11).

Ditakutkannya, kendala yang dihadapi dalam kedua ini adalah penyediaan bibit jamur, yang mesti disediakan solusinya, sehingga diharapkan lebih murah, dan semakin banyak masyarakat yang membuka usaha budidaya jamur tiram.

"Penyebab mahalnya bibit jamur tiram tidak terdapatnya bibit di Pekanbaru. Karena petani jamur tiram membeli bibit dari luar Pekanbaru. Biasanya dari Medan dan pulau Jawa. Sehingga membutuhkan biaya tambahan untuk pengiriman bibit," tambahnya.

Oleh karena itu, pihaknya kemudian mencoba melatih petani jamur tiram yang telah diajari pada tahun pertama, sehingga bisa nantinya memproduksi bibit sendiri dan dapat memangkas biaya pengiriman dan mendapatkan biaya yang lebih murah yang nantinya dapat meningkatkan produksi jamur tiram.

Da menambahkan, success-nya merupakan kunci utama untuk keberhasilan produksi rumah jamur. Karena berperan untuk sterilisasi baglog yang merupakan media benam untuk jamur tiram.

Disebutkannya, alat ini terbuat dari besi dan digunakan kompor untuk pemanasannya. Alat sterilisasi baglog dengan kapasitas 500-600 bush baglog. Alat ini dirancang untuk memudahkan dan mempercepat proses produksi jamur tiram (rt).



**Bikin Jamur** - LPPM Unri melatih warga Desa Seluti, Kecamatan Lirik, Indragiri Hulu bikin jamur tiram, belum lama ini.

Sumber: Data primer diolah (2019)

### Gambar 5. Berita Desa Binaan Produksi Rumah Jamur di SELUTI Kecamatan Lirik di Koran Tribun edisi 5 November 2019

Usaha Jamur Tiram pada saat ini prospeknya cukup bagus dilihat dari permintaan pasar yang terus meningkat. Baik itu berupa jamur segar maupun produk olahannya. Dilihat dari kandungan zat gizi dari jamur ini dapat dimanfaatkan untuk kesehatan. Dari pelatihan budidaya jamur tiram yang telah dilakukan masyarakat secara cepat dapat menerapkan langsung di lapangan artinya budidaya jamur tiram sangat mudah untuk dilakukan.

## 5. KESIMPULAN

Masyarakat desa Seko Lubuk Tigo Kecamatan Lirik memiliki respon yang sangat positif terhadap kegiatan pengabdian Budidaya dan olahan jamur tiram. Hal ini dapat dilihat dari semua kegiatan yang telah dilakukan masyarakatnya sangat tertarik dan berperan aktif dalam kegiatan budidaya dan olahan jamur tiram.

Masyarakat Seko Lubuk Tigo Kecamatan Lirik Kabupaten Indragiri Hulu yang selama ini belum mengetahui cara budidaya dan olahan jamur tiram dengan adanya pengabdian desa binaan dari Universitas Riau telah berhasil mentransfer teknologinya sehingga masyarakat mampu melakukan budidaya jamur tiram.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Kementerian Riset dan Pendidikan Tinggi yang telah membiayai kegiatan pengabdian ini melalui dana DIPA UNRI sesuai dengan surat perjanjian pelaksanaan kegiatan No. 1119/ UN.19.5.1.3/ PT.01.03/2019. Terimakasih juga kami ucapkan kepada LPPM Universitas Riau yang telah mendukung kegiatan pengabdian ini serta semua pihak yang telah banyak membantu sehingga selesainya kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alexopolous, C. J. (1962). *Introductory Mycologys*. New York: John Willey and Son's.
- Asegab Muad. (2011). *Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Jamur Merang dan Jamur Kuping*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Badan Pusat Statistik. (2017). *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Cahyana, Y.A., M. Muchrodji, dan Bakrun. 1999 *Jamur Tiram (Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Djarajah, N.M. dan Abbas, S.D. 2001. *Budidaya Jamur Tiram (Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama-Penyakit)*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fritz Tanza Sitompul, Elza Zuhry, dan Armaini. (2017). Pengaruh Berbagai Media Tumbuh dan Penambahan Gula (Sukrosa) terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *JOM Faperta*, 4(2): 1-15. Pekanbaru: Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Ganders, R. (1986). *Bercocok Tanam Jamur Merang*. Bandung: CV Pioner Jaya.

- Ibrahim, H. (2012). Laporan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah Direktorat Jendral Hortikultura TA 2012. [Laporan]. Jakarta: Direktorat Jendral Hortikultura, Kementan.
- Islami, A., Adi Setyo Purnomo, dan Sukesi. (2013). Pengaruh Komposisi Ampas Tebu dan Kayu Sengon sebagai Media Pertumbuhan terhadap Nutrisi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Sains dan Seni Pomits*, 2(1): 2337-3520.
- Kalsum, U., Siti Fatimah, dan Catur Wasonowati. (2011). Efektivitas Pemberian Air Leri terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *AGROVIGOR*, 4(2): 86-92.
- Karisman, W. (2015). Pengaruh Perbandingan Limbah Serbuk Kayu dan Blotong terhadap Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostratus*). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi. UMM Malang*.
- Monografi Desa Seluti. (2018). Desa Seko Lubuk Tigo Kecamatan Lirik Kabupaten Indragiri Hulu. Diambil dari <http://sekolubuktigo.sideka.id/>
- Suharnowo, L. S. Budipramana, dan Isnawati. (2012). Pertumbuhan Miselium dan Produksi Tubuh Buah Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Memanfaatkan Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Campuran pada Media Tanam. *LenteraBio*, 4(1): 125–130.
- Suriawiria. (2002). *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Kanisius
- Suriawiria Unus. (2000). *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu: Shitake, Kuping, Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Windyastuti, PW. (2000). Analisis Pendapatan dan Efisiensi Penggunaan Faktor-faktor Produksi Usahatani Jamur Tiram Putih (Studi Kasus di Desa Tugu Utara, Kecamatan Cisarua, Kabupaten Bogor, Propinsi Jawa Barat). Bogor: IPB, Fakultas Pertanian.