

Peningkatan Produksi dan Pemasaran Jamur Tiram Putih dengan Memanfaatkan Baglog Tongkol Jagung di Usaha Kecil Menengah Oemah Jamur Tangerang

Enhancing Production and Marketing of White Oyster Mushrooms through the Utilization of Corn Cob-Based Baglogs in the Small and Medium Enterprise "Oemah Jamur", Tangerang

Wahyu Irawati ^{1*}

Adolf Jan Nexson Parhusip ²

Reisky Megawati Tammu ¹

Nicolas Tunggul Adhigandewa ¹

Amelia Ranindah Sagala ¹

Alya Leonita Lamonta ¹

¹Department of Biology Education, Pelita Harapan University, Tangerang, Banten, Indonesia

²Department of Food Engineering, Pelita Harapan University, Tangerang, Banten, Indonesia

email: wahyu.irawati@uph.edu

Kata Kunci

Baglog
Jamur tiram putih
Tongkol jagung
Limbah pertanian
Miselium

Keywords:

Baglog
White oyster mushrooms
Agricultural waste
Mycelium

Received: December 2025

Accepted: March 2026

Published: May 2026

Abstrak

Permintaan jamur tiram putih terus meningkat karena kandungan gizinya tinggi dan harganya relatif terjangkau, sehingga menjadi alternatif protein nabati yang diminati masyarakat. Namun, produksi jamur tiram putih di Tangerang mengalami penurunan akibat keterbatasan bahan baku baglog berbasis serbuk kayu yang semakin sulit diperoleh. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini merupakan *respons* terhadap persoalan tersebut melalui pemanfaatan tongkol jagung sebagai bahan baku baglog alternatif pada UKM Oemah Jamur Tangerang. Tujuan utama kegiatan mencakup peningkatan produktivitas jamur tiram melalui formulasi baglog berbasis limbah tongkol jagung, penguatan manajemen pemasaran produk segar, serta pengembangan pemasaran produk olahan. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan, evaluasi, dan perencanaan keberlanjutan. Tiga variasi formulasi baglog diuji, yaitu: (1) tongkol jagung, (2) tongkol jagung + dedak, (3) tongkol jagung + dedak + molase + *ecoenzim*. Hasil menunjukkan bahwa kombinasi tongkol jagung dengan dedak, molase, dan *ecoenzim* menghasilkan pertumbuhan miselium yang lebih cepat dibanding formulasi lainnya. Produk pascapanen yang dikembangkan meliputi jamur krispi dan nugget jamur, sedangkan strategi pemasaran dilakukan melalui pengemasan vakum dan pemanfaatan *platform e-commerce* serta minimarket. Kegiatan ini menjadi dasar bagi optimalisasi produksi dan pemasaran jamur tiram putih secara berkelanjutan.

Abstract

The demand for white oyster mushrooms continues to increase due to their high nutritional content and relatively affordable price, making them a popular alternative source of plant-based protein. However, production of white oyster mushrooms in Tangerang has declined due to the limited availability of wood-based baglog raw materials, which are increasingly difficult to obtain. This Community Service (PkM) activity is a response to this problem by using corn cobs as an alternative baglog raw material at the Tangerang Oemah Jamur SME. The main objectives of the activity include increasing oyster mushroom productivity through the formulation of corn cob waste-based baglog, strengthening the marketing management of fresh products, and developing the marketing of processed products. The implementation methods included socialization, training, technology application, mentoring, evaluation, and sustainability planning. Three variations of baglog formulations were tested, namely: (1) corn cobs, (2) corn cobs + bran, (3) corn cobs + bran + molasses + *ecoenzymes*. The results showed that the combination of corn cobs with bran, molasses, and *ecoenzymes* produced faster mycelium growth than the other formulations. The post-harvest products developed included crispy mushrooms and mushroom nuggets, while the marketing strategy was implemented through vacuum packaging, e-commerce platforms, and minimarkets. This activity serves as the basis for optimizing the sustainable production and marketing of white oyster mushrooms.



© 2026 Wahyu Irawati, Adolf Jan Nexson Parhusip, Reisky Megawati Tammu, Nicolas Tunggul Adhigandewa, Amelia Ranindah Sagala, Alya Leonita Lamonta. Published by [Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya](https://www.instituteforresearchandcommunityservices.com). This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i5.11795>

How to cite: Irawati, W., Parhusip, A. J. N., Tammu, R. M., Adhigandewa, N. T., Sagala, A. R., Lamonta, A. L. (2026). Peningkatan Produksi dan Pemasaran Jamur Tiram Putih dengan Memanfaatkan Baglog Tongkol Jagung di Usaha Kecil Menengah Oemah Jamur Tangerang. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(5), 1456-1465. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i5.11795>

PENDAHULUAN

Jamur tiram putih merupakan komoditas hortikultura bernilai ekonomi yang permintaannya stabil karena memiliki kandungan gizi tinggi dan dapat menjadi alternatif pengganti protein hewani (Hidayah *et al.*, 2017). Data Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa produksi jamur tiram putih nasional mengalami penurunan dari 60,83 ton menjadi 35,89 ton pada periode 2024–2025, sehingga pasokan belum mampu memenuhi kebutuhan pasar (Nur Azizah *et al.*, 2023). Salah satu faktor penyebabnya ialah keterbatasan bahan baku serbuk kayu untuk media tanam baglog, yang kini semakin sulit didapat dan harganya meningkat (Erlinda *et al.*, 2022). Permasalahan serupa dialami UKM Oemah Jamur Tangerang. Penurunan pasokan serbuk kayu menyebabkan produksi jamur tiram putih menurun, sementara pemasaran produk masih dilakukan secara konvensional sehingga jangkauan pasar terbatas. Penggunaan limbah pertanian tongkol jagung sebagai bahan baku baglog dapat menggantikan serbuk kayu dan mengatasi permasalahan penumpukan pada limbah tersebut yang berpotensi menjadi penyebab lingkungan tercemar (Parhusip *et al.*, 2025). Upaya substitusi bahan baku telah dilakukan melalui penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa tongkol jagung juga berpotensi besar sebagai media alternatif karena mendukung pertumbuhan miselium yang baik (A'yunin *et al.*, 2016). Namun, performanya masih perlu dioptimalkan karena sebaran miseliumnya kurang merata dan hasil panen belum setara dengan baglog serbuk kayu. Selain permasalahan produksi, pemasaran produk jamur segar maupun olahan membutuhkan strategi yang lebih efektif, terutama melalui pemanfaatan teknologi digital (Sumartan *et al.*, 2023). Oleh karena itu, kegiatan PkM ini bertujuan meningkatkan kapasitas produksi melalui pemanfaatan tongkol jagung sebagai bahan utama baglog, sekaligus mengembangkan pemasaran berbasis digital untuk meningkatkan daya saing UKM. PkM bekerja sama dengan UKM Oemah Jamur Tangerang dalam menjalankan kegiatan ini. Sebelum kegiatan dilaksanakan, dibuat sebuah poster untuk mendeskripsikan terkait usaha yang akan dilakukan mengenai jamur tiram putih, kemudian melihat kondisi pertumbuhan jamur tiram putih yang sebelumnya dibudidayakan oleh UKM Oemah Jamur Tangerang, selanjutnya dilakukan pertemuan antara anggota PkM dengan mitra kerja sama yaitu UKM Oemah Jamur Tangerang, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Poster/banner PkM (a), budidaya jamur tiram putih Oemah Jamur Tangerang (b), profil mitra (c).

METODE

Berdasarkan permasalahan dan solusi prioritas untuk mendukung peningkatan produksi jamur tiram putih perlu dilakukan mitra beberapa tahapan :

1. Sosialisasi

Tahap awal dilakukan dengan memberikan penjelasan mengenai karakteristik media pertumbuhan jamur tiram putih, termasuk pemanfaatan limbah pertanian seperti tongkol jagung, ampas kopi, kelaras pisang, sekam, dan gabah padi sebagai alternatif serbuk kayu (Matita *et al.*, 2025). Materi yang disampaikan mencakup pentingnya kebersihan lingkungan kerja, sanitasi pekerja, konsistensi penimbangan bahan baku, proses sterilisasi yang tepat, serta potensi pemanfaatan *ecoenzim* dan molase sebagai sumber nutrisi tambahan. Sosialisasi juga menekankan perlunya pedoman kerja berupa leaflet atau buku panduan agar proses produksi dapat berjalan seragam dan berkelanjutan.

2. Pelatihan

Pelatihan diberikan kepada pelaku usaha untuk meningkatkan keterampilan teknis, khususnya dalam proses pengolahan tongkol jagung menjadi bahan baglog dan pembuatan *ecoenzim*. Pelatihan dilakukan secara praktik langsung, mulai dari pemilihan tongkol jagung yang seragam, penyiapan bahan baku lain, penggunaan alat yang tepat, hingga tata cara sterilisasi dan pemeliharaan baglog. Pelatihan bertujuan memastikan setiap tahapan produksi dilakukan secara higienis dan konsisten (Syukur *et al.*, 2022).

3. Penerapan Teknologi

Penerapan teknologi merupakan aspek penting dalam pembangunan dan perkembangan masyarakat modern yang dapat membantu tugas manusia, meningkatkan produktivitas dan daya saing suatu organisasi atau bisnis (Paidil *et al.*, 2024). Teknologi yang diterapkan mencakup formulasi baglog berbasis tongkol jagung dengan berbagai variasi bahan tambahan serta penggunaan alat *mixer* dan autoklaf untuk meningkatkan efisiensi pengolahan. Penggunaan *mixer* membantu mempercepat pencampuran bahan dari 30–60 menit menjadi 5–10 menit saja. Sterilisasi dilakukan menggunakan autoklaf pada suhu 121°C selama 30 menit untuk menggantikan metode perebusan tradisional yang memakan waktu berjam-jam. Selain itu, pemasaran produk yang dihasilkan juga akan dilakukan berbasis digital, yakni produk akan dipasarkan secara *online*.

4. Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dilakukan untuk memonitor pertumbuhan miselium pada setiap variasi baglog, mencatat perkembangan harian, serta mendeteksi kemungkinan kontaminasi. Evaluasi dilakukan melalui perbandingan panjang miselium dan kecepatan pertumbuhan antar perlakuan. Pemanfaatan *ecoenzim* sebagai nutrisi tambahan juga dievaluasi untuk melihat pengaruhnya terhadap kecepatan pertumbuhan jamur. Tahap akhir meliputi evaluasi lanjutan untuk mengembangkan formulasi baglog terbaik, penguatan strategi pemasaran digital, penggunaan kemasan yang lebih menarik dan tahan lama, serta persiapan legalitas seperti PIRT dan label halal (Dipakalyano *et al.*, 2024).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mengatasi penurunan produksi jamur tiram putih di wilayah Tangerang, khususnya di Oemah Jamur Tangerang, dilakukan kegiatan PkM berupa edukasi dan penerapan teknologi. Teknologi yang digunakan adalah pemanfaatan tongkol jagung dan *ecoenzim* sebagai tambahan nutrisi dalam pembuatan baglog agar produksi jamur tiram putih dapat meningkat. Menurut (Irawati *et al.*, 2025), Penggunaan tongkol jagung sebagai media baglog menunjukkan hasil pertumbuhan miselium yang baik. Oleh karena itu, berbagai tahapan dilakukan untuk mendapatkan bibit jamur tiram putih yang terbaik. Tahapan kegiatan PkM dijelaskan berikut ini.

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi berhasil meningkatkan pemahaman mitra mengenai potensi tongkol jagung sebagai bahan baku baglog. Persoalan utama yang diidentifikasi dalam diskusi (Gambar 2) adalah tingginya biaya bahan baku serbuk kayu

dan kurangnya strategi pemasaran digital. Mitra sepakat untuk menggunakan tongkol jagung (Gambar 3) dan *ecoenzim* sebagai langkah penghematan bahan baku sekaligus meningkatkan nutrisi media tanam.



Gambar 2. Diskusi pembuatan baglog tongkol jagung pada 23 Agustus 2025.



Gambar 3. tongkol jagung (a) dan tongkol jagung yang sudah dihaluskan (b).

2. Pelatihan

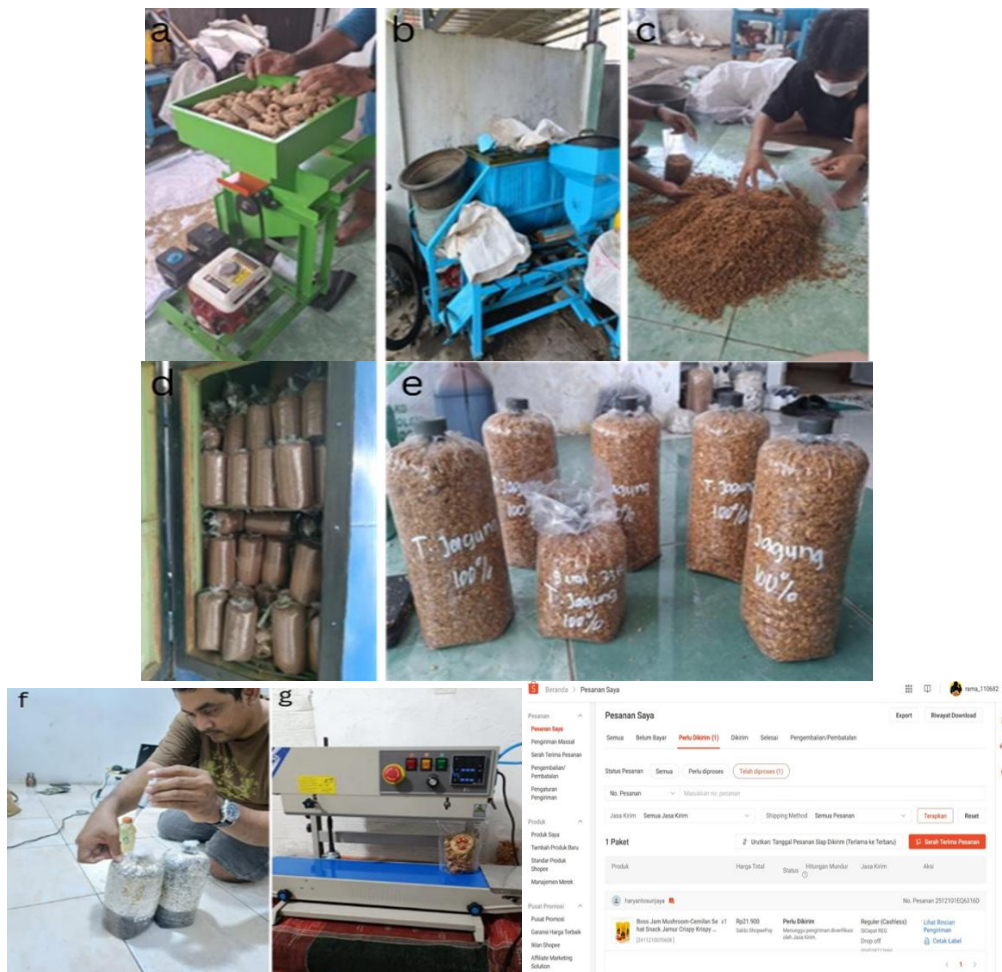
Pelatihan pembuatan baglog menghasilkan peningkatan keterampilan mitra dalam mengolah tongkol jagung. Peserta diberikan arahan dan dilatih untuk membuat baglog tongkol jagung seperti pada Gambar 4 a dan b. Pembuatan baglog dimulai dari menggiling tongkol jagung, menyiapkan campuran tongkol jagung–dedak–molase, serta menggunakan *ecoenzim* sebagai nutrisi tambahan (Gambar 4 c). Partisipasi aktif mitra membuat proses transfer teknologi berjalan efektif disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Pembuatan baglog tongkol jagung (a dan b), Penyuntikan *ecoenzim* (c).

3. Penerapan Teknologi

Penerapan teknologi menghasilkan beberapa temuan penting. Penggunaan *mixer* terbukti mempercepat proses pencampuran bahan, sedangkan autoklaf memungkinkan sterilisasi yang lebih merata. Setelah sterilisasi, baglog didiamkan selama satu hari agar suhunya turun sebelum dilakukan pembibitan. Pengamatan mingguan mencakup pertumbuhan miselium, keberadaan kontaminan, dan karakteristik fisik baglog. Jamur tiram putih yang telah dipanen dan diolah juga dikemas dalam plastik yang dibantu oleh mesin. Selanjutnya hasil olahan produk jamur dipasarkan secara digital (Gambar 5 h) dengan tujuan untuk menjangkau konsumen secara luas (Febriyantoro *et al.*, 2018) dan meningkatkan daya saing UKM. Proses kegiatan dengan melakukan penerapan teknologi secara bertahap dapat dilihat pada Gambar 5.



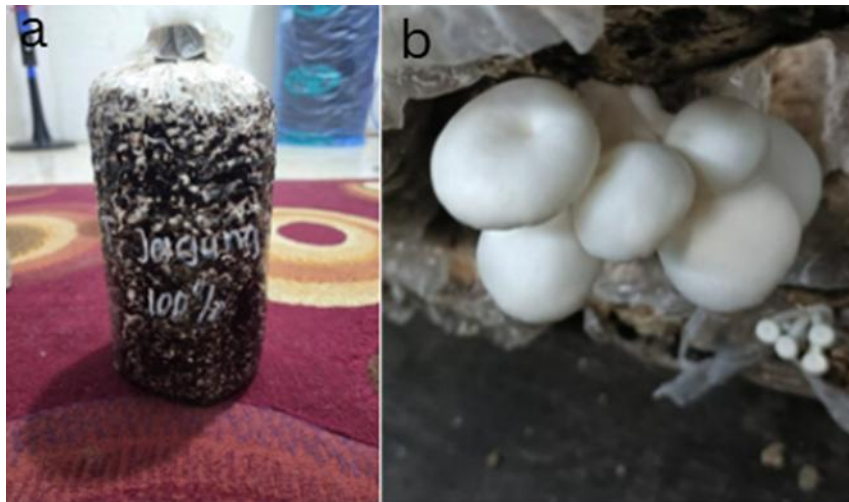
Gambar 5. Penggilingan tongkol jagung dengan mesin penggiling (a), Penggunaan *mixer* untuk mencampur tongkol jagung dengan dedak dan molase (b), Memasukkan campuran tongkol jagung, dedak, dan molase ke dalam plastik baglog (c), Sterilisasi baglog dengan autoklaf (d), Pendinginan dan pencatatan baglog (e), Penyuntikan *ecoenzim* pada baglog yang sudah tumbuh miselium (f), dan Pengemasan terhadap jamur tiram putih yang sudah dipanen dan diolah (g), serta pemasaran produk jamur hasil olahan berbasis digital (h).

Tiga Variasi Formulasi Baglog yang diuji dibagi menjadi baglog tongkol jagung, baglog tongkol jagung dengan formulasi dedak, dan baglog tongkol jagung dengan formulasi dedak, molase, beserta *ecoenzim*. Pembibitan menggunakan baglog tongkol jagung dengan variasi formulasi menghasilkan bibit dan jamur hasil panen sebagai berikut.

a. Tongkol jagung

Pertumbuhan miselium jamur tiram putih pada baglog dari tongkol jagung 100% cukup lambat, yaitu 60 hari. Jamur tiram putih yang telah tumbuh dan siap panen pada baglog tersebut sebanyak 200-250 gram. Jamur tiram putih

yang dihasilkan tidak lebar dan memiliki bentuk yang bulat kecil. Gambar baglog dan jamur yang telah siap panen dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Baglog jagung 100% (a), Hasil panen jamur dari baglog jagung 100% (b).

b. Tongkol jagung + dedak

Miselium jamur tiram putih pada baglog yang diberi formulasi dedak memiliki pertumbuhan cukup cepat yaitu 55 hari. Jamur tiram putih yang telah tumbuh dan siap panen pada 1 baglog dengan penambahan formulasi dedak sebanyak 200-350 gram. Jamur tiram putih yang dihasilkan memiliki daun yang bervariasi, ada jamur dengan daun yang lebar dan jamur dengan daun yang kecil. Baglog dan jamur tiram putih hasil panen dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Baglog jagung formulasi dedak dan jamur hasil panen.

c. Tongkol jagung + dedak + molase + *ecoenzim*

Hasil dari pertumbuhan jamur tiram putih pada baglog tongkol jagung yang diberi formulasi dedak, molase, dan *ecoenzim* memiliki pertumbuhan miselium yang paling cepat, yaitu 53 hari. Setelah jamur tiram putih tumbuh dengan baik dan siap panen, hasil panen yang didapatkan dalam 1 baglog sebanyak 300-420 gram. Jamur yang dihasilkan memiliki daun yang lebih lebar dan batang yang cenderung lebar daripada hasil jamur tiram putih dengan formulasi yang berbeda. Hasil baglog dan hasil panen jamur tiram putih dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Baglog jagung formulasi dedak, molase, dan *ecoenzim* (a), Jamur hasil panen (b).

4. Jamur tiram putih yang telah dipanen kemudian dikembangkan menjadi suatu produk olahan, meliputi jamur *krispy* dan nugget jamur. Jamur tiram putih yang telah dikembangkan menghasilkan berbagai olahan sebagai berikut.

a. Jamur *krispy*

Proses pembuatan olahan jamur *krispy* (Gambar 9 a) cukup sederhana untuk dilakukan, dimulai dari pencucian jamur hingga bersih lalu disuwir sesuai ukuran yang diinginkan. Langkah kedua yaitu jamur direndam dalam bumbu (bawang putih halus, garam, lada) selama 15 menit. Langkah ketiga, bumbu kering (tepung terigu, garam, bawang putih halus) diaduk menggunakan *mixer*. Selanjutnya jamur yang telah direndam dibaluri menggunakan bumbu kering, lalu dicelupkan ke telur, terakhir dibaluri dengan tepung panir. Jamur yang telah dibaluri bumbu kemudian digoreng hingga berwarna keemasan lalu ditiriskan. Jamur yang telah digoreng kemudian dikeringkan, kemudian seperti yang terlihat pada Gambar 9 b dilakukan packing menggunakan *standing pouch* dan *sealer* (Hidayat *et al.*, 2022).



Gambar 9. Pengolahan jamur (a), Hasil olahan jamur *krispy* (b).

b. Nugget jamur

Proses pembuatan olahan nugget jamur pertama-tama jamur yang telah dibersihkan dikukus selama 10 menit lalu dihaluskan. Selanjutnya jamur dicampurkan dengan tepung tapioca, telur, bumbu, dan bawang putih, garam, serta penyedap rasa secukupnya. Adonan yang telah dicampurkan tersebut dituang ke dalam wadah lalu dikukus hingga matang selama 30 menit. Setelah itu dicelupkan ke telur dan dibaluri dengan tepung panir. Hasilnya didiamkan di *freezer* minimal 3 jam, lalu potong-potong sesuai selera. Jamur yang telah diolah kemudian digoreng

sampai warna yang dihasilkan agak kecokelatan dan siap dihidangkan seperti pada Gambar 10 (Purbowati *et al.*, 2020).



Gambar 10. Hasil olahan nugget jamur.

5. Pendampingan dan Evaluasi

Pembibitan jamur menggunakan baglog jagung dengan tiga formulasi telah dilakukan, selanjutnya dilakukan pendampingan dari tim PkM beserta mitra dan melakukan evaluasi terhadap hasil panen jamur tiram putih seperti yang terlihat pada Gambar 11. Hasil evaluasi 28 hari menunjukkan bahwa baglog tongkol jagung dengan tambahan *ecoenzim* memiliki pertumbuhan miselium paling cepat (Gambar 8). Hal ini berkaitan dengan kandungan selulosa dan hemiselulosa yang tinggi pada tongkol jagung, ditambah enzim aktif dan mikroba menguntungkan dalam *ecoenzim* yang mempercepat proses dekomposisi nutrisi (Mays *et al.*, 2023).



Gambar 11. Pendampingan dan evaluasi kegiatan PkM bersama mitra (a dan b).

KESIMPULAN

Pemanfaatan tongkol jagung sebagai bahan baku baglog terbukti mampu mendukung pertumbuhan miselium jamur tiram putih dengan baik, meskipun membutuhkan waktu inkubasi lebih lama dibanding serbuk kayu. Penambahan *ecoenzim* meningkatkan kecepatan pertumbuhan miselium dan berpotensi meningkatkan hasil panen. Penguatan

pemasaran melalui sistem digital memberikan peluang perluasan pasar bagi UKM Oemah Jamur Tangerang. Kegiatan PkM ini menjadi dasar bagi pengembangan strategi produksi dan pemasaran yang lebih efektif dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan PkM ini didukung oleh pendanaan dari Kementerian Riset dan Teknologi Republik Indonesia (RISTEKDIKTI) melalui kontrak nomor: 1063/LL3/DT.06.01/2025 dan 034/LPPM-UPH/VI/2025. Apresiasi disampaikan kepada Oemah Jamur Tangerang, laboratorium, serta mahasiswa yang terlibat dalam pelaksanaan kegiatan dan penyusunan laporan.

REFERENSI

- A'yunin, A. Q., Nawfa, R., & Purnomo, A. S. (2016). Pengaruh Tongkol Jagung sebagai Media Pertumbuhan Alternatif Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Aktivitas Antimikroba. *JURNAL SAINS DAN SENI*, **5**(1), 3–6. <https://doi.org/10.12962/j23373520.v5i1.15964>
- Dipakalyano, Irawati, W., Parhusip, A. J. N., & Matita, I. C. (2024). Tongkol Jagung Sebagai Solusi Pengganti Serbuk Kayu dalam Budidaya Jamur Tiram Putih. *Prosiding PKM-CSR*, **10**. <https://doi.org/10.37695/pkmcscr.v7i0.2565>
- Erlinda, C., Prasetyaningsih, A., & Madyaningrana, K. (2022). Pengaruh Pengomposan Ampas Tebu sebagai Media Alternatif dan Pengaruhnya terhadap Produktivitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) The Effect of Sugar Cane Pulp (Bagasse) as an Alternative Media on the Productivity of White Oysters (*Pleurotus os. LenteraBio*, **11**, 161–173. <https://doi.org/10.26740/lenterabio.v11n1.p161-173>
- Febriyantoro, M. T., & Arisandi, D. (2018). Pemanfaatan digital marketing bagi usaha mikro, kecil dan menengah pada era masyarakat ekonomi ASEAN. *Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis*, **1** (2), 61–76. <https://doi.org/10.26533/jmd.v1i2.175>
- Hidayah, N., Tambaru, E., & Abdullah, A. (2017). Potensi Ampas Tebu Sebagai Media Tanam Jamur Tiram *Pleurotus* sp. *Jurnal Biologi Makassar*, **2**(2), 28–38. <https://doi.org/10.20956/bioma.v2i2.2828>
- Hidayat, H., Anggita, A. D., Deni, N., Marwafa, S. A., Putra, A., & Meila, W. K. (2022). Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Berupa Jamur Krispi Dan Nugget Jamur Tiram Sebagai Bentuk Pemberdayaan UMKM Jamur Arumi Di Desa Gunung Kesiangan. *Journal of Comprehensive Science*, **2011**, 204–209. <https://doi.org/10.59188/jcs.v1i2.38>
- Irawati, W., Parhusip, A. J. N., Matita, I. C., Dipakalyano, L., Manalu, C. K., & Silalahi, D. Y. (2025). Pelatihan Pembuatan Baglog Menggunakan Limbah Pertanian untuk Meningkatkan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, **6** (3), 3938–3049. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i3.4344>
- Matita, I. C., Dipakalyano, W. I., & Parhusip, A. J. N. (2025). Budidaya jamur tiram putih menggunakan limbah pertanian dan pengolahannya menjadi produk pangan untuk meningkatkan perekonomian UMKM Oemah Jamur Tangerang. *Jurnal Comunità Servizio*, **7** (1), 31–43. <https://doi.org/10.33541/cs.v7i1.6526>
- Mays, Z., Thesiwati, A. S., Diyanti, A. R., & Mahnia, S. P. (2023). Studi Pengaruh Pemberian Eco-Enzim Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Jagung Manis (*Zea Mays* var. *sacharata sturt*). *AGRIVET*, **29**(July 2022), 39–46. <https://doi.org/10.31315/agrivet.v29i1.9728>
- Nur Azizah, S., Rosida, & Nurul Hidayah, A. (2023). Pelatihan Pembuatan Aneka Sosis Sehat Berbahan Jamur Tiram Dan Ayam Boiler Untuk Pekerja Sektor Informal Terdampak Pandemi Covid-19 Di Jember. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, **1**(5), 461–479. <https://doi.org/10.59407/jpki2.v1i5.91>
- Paidil, P., & Sari, S. (2024). Peran teknologi terbaru membentuk kehidupan di era digital. *JUPEIS: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, **4** (1). <https://doi.org/10.57218/jupeis.Vol4.Iss1.1326>

- Parhusip, A. J. N., Dipakalyano, Matita, I. C., Irawati, W., & Silalahi, R. (2025). Formulasi Baglog dari Tongkol Jagung Sebagai Alternatif Serbuk Kayu dalam Budidaya Jamur Tiram Putih. *Jurnal Abdi Insani*, **12**, 2224–2236. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i5.2367>
- Purbowati, Maryanto, S., & Afiatna, P. (2020). Formulasi Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak dan Tinggi Serat. *Darussalam Nutrition Journal*, **4**(1), 44–51. <https://doi.org/10.21111/dnj.v4i1.3939>
- Sumartan, Jumadi, O., Azwar, Wahyuddin, N. R., Syamsidah, Suryaningsih, N. A., & Taufieq. (2023). Pemberdayaan Kelompok Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Melalui Penerapan Teknologi dan Inovasi dalam Peningkatan Produksi. *Journal of Community Service*, **4**(1), 203–217. <https://doi.org/10.55678/mallomo.v4i1.1269>
- Syukur, M., Diartono, D. A., Nurraharjo, E., & Wibowo, J. S. (2022). Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Kelurahan Pongangan Kecamatan Gunungpati melalui Pelatihan Budidaya Jamur Tiram. *Pengabdianmu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, **7**(5), 746–752. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v7i5.2877>