



## **Sosialisasi Pengolahan Jamur Merang (*Valvariella Volvacea*) Crispy Pada Ibu–Ibu PKK di Desa Binjai Hilir Kecamatan Binjai Hulu Kabupaten Sintang**

**Yeni<sup>1</sup>, Wulan Purnama Sari<sup>2</sup>, Adlim Dwi Fatmoko<sup>3</sup>, Irwan Dwi Julianto<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup> Universitas Muhammadiyah Pontianak

E-mail: yeni26stg@gmail.com<sup>1</sup>, wpwulansari@yahoo.co.id<sup>2</sup>, adlimdwifatmoko03@gmail.com<sup>3</sup>,  
Irwandwijulianto46@gmail.com<sup>4</sup>

### **RIWAYAT ARTIKEL**

Received: 2024-12-10

Revised : 2025-01-02

Accepted: 2025-01-09

### **KEYWORD**

Edible Mushroom  
Product  
Processed

### **KATA KUNCI**

Jamur merang  
Produk  
Olahan

### **ABSTRACT**

*The processing of Valvariella volvacea (Straw Mushroom) into innovative products such as crispy chips, meatballs, and nuggets can serve as an alternative for economic development in the community, particularly for the PKK (Family Welfare) women in Binjai Hilir Village. The potential of mushrooms, which are easily accessible, nutritious, and environmentally friendly, offers significant opportunities to create high-value processed products. However, the community's knowledge and skills in processing straw mushrooms into attractive and value-added products are still limited. The goal of this activity is to enhance the knowledge of the PKK women on how to process straw mushrooms into crispy chips and to provide new business opportunities to improve family income. This activity uses a practical training method for making crispy mushroom chips, along with guidance throughout the production process. As a result, the PKK women in Binjai Hilir Village gain improved skills, economic empowerment, and new profitable business opportunities.*

### **ABSTRAK**

Pengolahan Jamur Merang dengan sebutan *Valvariella volvacea* menjadi produk olahan yang inovatif, seperti crispy jamur, bakso jamur, serta nugget jamur dapat menjadi alternatif pengembangan ekonomi masyarakat, khususnya bagi ibu-ibu PKK di Desa Binjai Hilir, Potensi jamur yang mudah diperoleh, kaya gizi, dan ramah lingkungan memberikan peluang besar dalam menciptakan produk olahan yang bernilai tinggi. Namun, pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah Jamur Merang masih terbatas. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK tentang cara mengolah Jamur Merang menjadi crispy yang renyah dan untuk memberikan peluang usaha baru untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Kegiatan ini menggunakan metode, pelatihan praktis pembuatan crispy Jamur Merang, dan pendampingan selama proses produksi. Hasil dari kegiatan ini, ibu-ibu PKK di Desa Binjai Hilir mendapatkan peningkatan keterampilan, pemberdayaan ekonomi, dan peluang bisnis baru yang menguntungkan.

## **1. Pendahuluan**

Jamur merang merupakan salah satu jenis tanaman yang memanfaatkan limbah pabrik kelapa sawit, khususnya tandan kosong kelapa sawit

(Widawati, 2019). Jamur ini memiliki ciri khas yang berbeda, antara lain berwarna abu-abu kecokelatan, berbentuk bulat menyerupai telur, dan dapat tumbuh pada tandan sawit padat maupun kosong. Ukuran jamur merang umumnya lebih

besar dari jamur merang. Jamur ini biasanya diolah dengan cara ditumis, dimasak bersama mie, atau dibuat sup. Dengan kandungan gizi yang tinggi, mudah didapatkan, dan ramah lingkungan, jamur ini memiliki peluang besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, terutama di daerah pedesaan seperti Desa Binjai Hilir, Kecamatan Binjai Hulu, Kabupaten Sintang. Selain itu, jamur merang biasanya dikonsumsi untuk tujuan pengobatan alternatif, termasuk pengobatan anemia, pencegahan kanker, hepatitis, dan kondisi kesehatan lainnya (Tbk, 2020)

Salah satu cara untuk mengoptimalkan pemanfaatan jamur merang adalah dengan mengolahnya menjadi produk *crispy*, yang memiliki daya tarik sebagai camilan sehat dan bernilai jual tinggi (Kamba, 2018), Meskipun memiliki potensi yang besar, banyak ibu rumah tangga, terutama yang terlibat dalam kelompok PKK, tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengolah jamur tiram menjadi produk yang dapat dipasarkan. Oleh karena itu, program pengabdian masyarakat ini dirancang untuk memberikan sosialisasi dan pelatihan pembuatan jamur merang krispi kepada anggota PKK di Desa Binjai Hilir. Pelatihan ini diharapkan dapat memberdayakan ibu-ibu PKK dengan keterampilan baru yang berguna untuk meningkatkan pendapatan keluarga serta membuka peluang usaha baru di desa mereka. Dari sinilah Dapat diamati bahwa UMKM, yang padat karya dan menerapkan teknologi yang sederhana dan mudah dipahami, memiliki potensi untuk menyediakan platform bagi lapangan kerja bagi masyarakat. (Juliana M. S., 2020) .

Menurut Sudrajat (2019), perkebunan kelapa sawit secara signifikan mendukung pembangunan daerah dengan menjadi sarana penting untuk mengentaskan kemiskinan melalui budidaya dan pengolahan hilir. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi sosialisasi, pelatihan praktis pembuatan *crispy* jamur merang, dan pendampingan dalam proses produksi. Proses ini dilakukan dengan pendekatan yang partisipatif, sehingga ibu-ibu PKK dapat langsung terlibat dalam setiap tahapan pembuatan produk. Data dikumpulkan melalui observasi dan wawancara untuk mengevaluasi tingkat pemahaman peserta dan dampak pelatihan terhadap ekonomi rumah tangga mereka. (Hidayat, 2019) menekankan bahwa keterlibatan langsung dalam setiap tahapan produksi akan meningkatkan keberhasilan dan keberlanjutan usaha tersebut. Selanjutnya (Dandirwalu, 2020) upaya sosialisasi ini

berkontribusi dalam meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para peserta terhadap kegiatan yang dilaksanakan.

## 2. Tinjauan Literatur

### 1) Pengolahan Jamur Merang sebagai Produk Inovatif

Beberapa penelitian terkini menunjukkan bahwa pengolahan jamur Merang menjadi produk makanan olahan, seperti *crispy*, dapat meningkatkan nilai ekonomis dan memperpanjang masa simpan jamur tersebut. Jamur merang adalah produk pertanian yang populer di kalangan masyarakat, menawarkan berbagai manfaat, termasuk mendukung kesehatan tulang dan meningkatkan tingkat energi (Wisika, 2023). Berbagai produk olahan yang bisa dihasilkan yaitu bakso jamur, nugget jamur dan stik jamur (Indryati, 2021). Diversifikasi produk berbasis jamur memiliki potensi yang menjanjikan untuk penjualan di masa depan, mengingat tingginya permintaan jamur sebagai pilihan makanan ringan dan lauk pauk yang populer di masyarakat (Aziz et al., 2024). Budidaya jamur tiram dan pengembangan produk olahan jamur membawa manfaat positif bagi masyarakat serta menawarkan prospek dan peluang pasar yang cukup besar (Zulfarina, 2019).

### 2) Pemberdayaan Ekonomi Melalui Pengolahan Produk Lokal

Pengolahan jamur merang menjadi produk *crispy* tidak hanya memberikan manfaat dalam hal konsumsi, tetapi juga berpotensi besar dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat. Penelitian yang dilakukan oleh (Hidayat, 2019) menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan pengolahan produk lokal dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga, khususnya bagi ibu rumah tangga yang memiliki potensi untuk mengelola usaha mikro. Kewirausahaan memainkan peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dengan menciptakan lapangan kerja, meningkatkan PDB, mengurangi kemiskinan, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Fajri, 2021)

### 3) Model Sistem Ekonomi dan Dampaknya terhadap Masyarakat Desa

Sumber daya manusia adalah kemampuan terpadu dari daya pikir dan daya fisik yang dimiliki oleh individu (Hasibuan, 2003). Dalam konteks Desa Binjai Hilir, penggunaan model sistem ekonomi campuran yang melibatkan sektor swasta dan pemerintah sangat relevan. Dengan adanya pelatihan ini, ibu-ibu PKK dapat diberdayakan

untuk menciptakan peluang usaha, yang pada gilirannya mendukung peningkatan ekonomi keluarga. Dalam kewirausahaan, sangat penting untuk fokus pada empat elemen kunci pemasaran, yang biasa disebut sebagai “4P” atau “*Marketing mix*” yang meliputi Tempat (*place*), Produk (*product*), Harga (*price*), dan Promosi (*promotion*) (Pelokila, 2020). Pemasaran dapat dilakukan secara langsung dengan berinteraksi dengan konsumen di lokasi ritel seperti pasar atau toko. Selain itu, pemasaran juga dapat dilakukan secara online melalui platform media sosial atau pasar digital, yang memungkinkan produk menjangkau *audiens* yang lebih luas. Memanfaatkan *e-commerce* telah menjadi hal yang penting, memungkinkan penjual untuk memasarkan produk mereka secara mandiri untuk memenuhi permintaan masyarakat yang terus meningkat (Juliana M. s., 2020)

### 3. Metode Pelaksanaan

Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan jamur merang crispy (*Valvariela volvacea*) kepada ibu-ibu PKK dengan jumlah 20 orang lokasi di Balai Desa Binjai Hilir. Untuk mencapai tujuan ini, pengabdian ini menggunakan **pendekatan kualitatif** dengan metode **partisipatif** yang berfokus pada pemberdayaan masyarakat. Metode ini dipilih karena dapat memberikan pemahaman mendalam tentang proses pelatihan dan dampaknya terhadap keterampilan serta pemberdayaan ekonomi ibu-ibu PKK. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah metode pelatihan praktis yang dilengkapi dengan pendampingan. Adapun langkah-langkah dalam metode ini meliputi:

- a. **Pemilihan dan Persiapan Materi Pelatihan:** Pelatihan dimulai dengan pemilihan jamur merang sebagai bahan utama yang mudah didapat di sekitar desa. Dalam tahap ini, peserta diajarkan tentang cara memilih jamur yang berkualitas baik untuk produksi jamur crispy, serta teknik dasar dalam proses pembersihan dan persiapan jamur.
- b. **Pelatihan Pembuatan Jamur Merang Crispy:** Ibu-ibu PKK diberikan instruksi langkah demi langkah dalam mengolah jamur merang menjadi produk crispy. Proses ini melibatkan beberapa tahapan: pemotongan jamur, pencelupan adonan, penggorengan, dan pengemasan produk jadi. Setiap tahapan dipraktikkan langsung oleh peserta, dengan pendampingan oleh instruktur. Pelatihan ini menggunakan pembelajaran interaktif, dimana

pendidikan informal ini akan mensukseskan *knowledg* transfer kepada peserta (Bakce, 2019)

- c. **Pendampingan dan Evaluasi:** Setelah pelatihan, para peserta akan didampingi untuk mempraktikkan pembuatan produk crispy jamur merang secara mandiri. Pendampingan ini bertujuan untuk memastikan bahwa peserta memahami dengan baik setiap langkah produksi dan bisa menghasilkan produk yang berkualitas. Selain itu, evaluasi dilakukan untuk menilai keterampilan yang diperoleh peserta serta potensi pengembangan usaha yang bisa dilakukan. Menurut (Abidin, 2021) kegiatan pelatihan kepada masyarakat bermanfaat dalam meningkatkan kualitas SDM sehingga mampu meningkatkan kondisi ekonomi di sebuah wilayah atau desa sebelum ke tahap selanjutnya.

### 4. Hasil

#### a. Penerimaan Ibu-ibu PKK terhadap Jamur Merang Crispy.

Sosialisasi yang dilakukan bertujuan untuk mengajarkan cara pembuatan jamur merang crispy yang dapat dijadikan sumber pangan alternatif. Proses sosialisasi dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman peserta terhadap kegiatan yang dilakukan. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa mayoritas ibu-ibu PKK di Desa Binjai Hilir merespons positif terhadap sosialisasi ini. Pembuatan jamur merang crispy ini tidak hanya memberikan pengetahuan baru, tetapi juga membuka potensi ekonomi dengan memanfaatkan bahan baku jamur merang yang melimpah di sekitar desa .



Gambar 1 Sosialisasi pengetahuan dan ketrampilan kepada Mitra

#### b. Proses Pembuatan Jamur Merang Crispy

Dalam pengabdian ini, proses pembuatan jamur merang crispy dilakukan melalui tahapan yang meliputi pemilihan jamur yang tepat, pembersihan, pemotongan, perendaman dalam bahan pembuat lapisan tepung, dan penggorengan. Hasil yang

diperoleh menunjukkan bahwa dengan teknik yang tepat, jamur merang dapat menghasilkan produk crispy yang renyah dan gurih, sangat disukai oleh peserta sosialisasi.



**Gambar 2 Proses penggorengan jamur merang crispy**

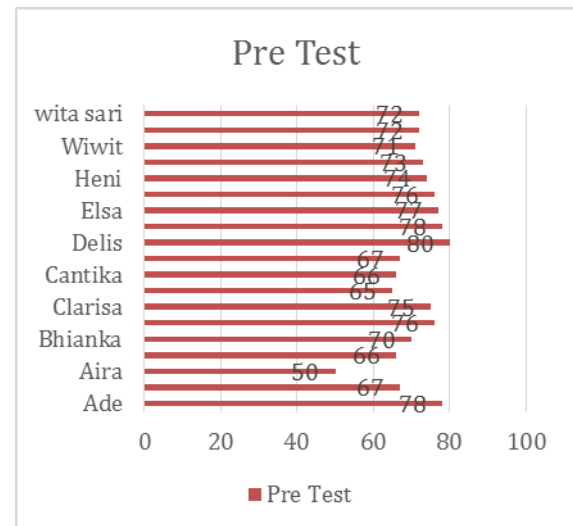
### c. Kandungan Gizi dan Manfaat

Jamur merang merupakan sumber makanan bergizi, tinggi protein, mineral, karbohidrat, dan vitamin (Nurlaela, 2022). Sebagai jenis jamur yang dapat dimakan (*Volvarella volvacea*), jamur merang menyediakan protein nabati dalam jumlah yang signifikan, kaya akan serat pangan, rendah lemak, dan dikemas dengan vitamin dan mineral penting yang mendukung kesehatan secara keseluruhan. Menurut analisis proksimat yang dilakukan oleh Mustangin (2020), jamur pentol memiliki kadar air (wb) 91,94%, kadar protein total (db) 47,02%, dan kadar karbohidrat (db) 22,45%, sehingga menjadi sumber makronutrien yang berharga. Oleh karena itu, pembuatan jamur merang crispy ini memberikan manfaat gizi yang sangat baik bagi keluarga, terutama dalam meningkatkan kualitas konsumsi pangan bergizi. Jamur yang tumbuh di tandan kelapa sawit memiliki banyak manfaat kesehatan dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Jamur ini kaya akan vitamin esensial, termasuk B, C, dan D. Asam lemak tak jenuh pada jamur sawit berkontribusi dalam memasok vitamin-vitamin tersebut ke dalam tubuh, dimana vitamin B berfungsi sebagai antioksidan yang membantu memerangi radikal bebas yang dapat merusak sel. Selain itu, jamur merang merupakan sumber mineral yang baik seperti kalium, fosfor, kalsium, dan magnesium. Jamur ini juga tinggi protein, mengandung berbagai asam amino esensial, dengan kandungan lemak total yang rendah, menjadikannya pilihan makanan yang bergizi dan sehat (Hatmoko, 2019). Jamur yang dibudidayakan dari tandan kosong kelapa sawit merupakan sumber protein yang kaya (Y. Yuliani, 2018)

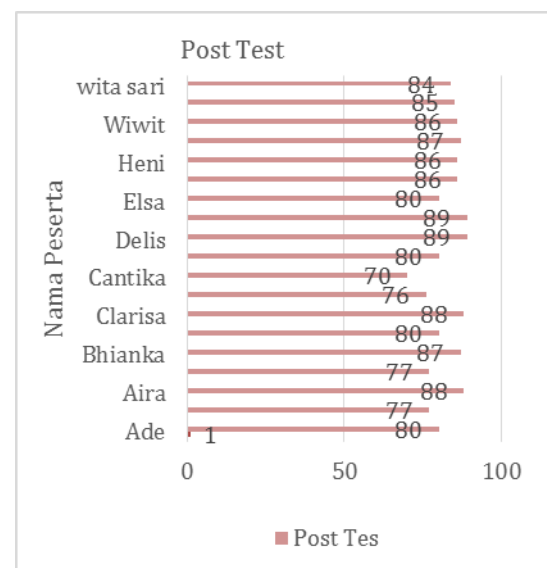
### d. Potensi Ekonomi

Hasil pengabdian juga menunjukkan bahwa pembuatan jamur merang crispy ini memiliki potensi untuk dijadikan sumber pendapatan

tambahan bagi ibu-ibu PKK di desa tersebut. Dengan mengembangkan produksi jamur crispy, mereka dapat memperluas pasar produk makanan lokal, baik untuk dijual di pasar desa maupun dipasarkan ke luar daerah. Jamur merang dapat dipromosikan dengan menggunakan berbagai strategi pemasaran yang inovatif dan efisien, terutama dengan memanfaatkan platform online seperti situs web dan media sosial (Asriadi, 2023).



**Gambar 3 Hasil Pre Test**



**Gambar 4 Hasil Post Test**

## 5. Diskusi

### Analisis hasil kegiatan pengolahan jamur merang menjadi produk olahan inovatif di Desa Binjai Hilir

#### 1) Peningkatan Keterampilan Masyarakat

Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilakukan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK di Desa Binjai Hilir dalam mengolah Jamur Merang menjadi produk

olahan inovatif seperti crispy jamur. Melalui pelatihan praktis, peserta dapat mempelajari teknik dan proses yang diperlukan untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Dengan adanya keterampilan baru ini, ibu-ibu PKK tidak hanya menguasai cara mengolah jamur menjadi produk yang lebih menarik, tetapi juga memperoleh kemampuan untuk melakukan inovasi di masa depan, misalnya mengembangkan resep atau varian baru dari produk yang sudah ada.

## 2) Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat

Setelah memperoleh keterampilan mengolah Jamur Merang menjadi produk seperti crispy jamur, ibu-ibu PKK memiliki peluang untuk menciptakan usaha yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga mereka. Produk olahan jamur ini dapat dijual di pasar lokal, warung, atau bahkan dipasarkan secara lebih luas dengan strategi pemasaran yang tepat. Inisiatif ini mengarah pada pemberdayaan ekonomi masyarakat dengan melibatkan perempuan dalam sektor ekonomi kreatif dan industri makanan.

## 3) Peluang Usaha Baru

Dengan adanya pelatihan ini, ibu-ibu PKK di Desa Binjai Hilir kini memiliki potensi untuk memulai usaha kecil atau menengah berbasis produk olahan jamur. Produk seperti crispy jamur dapat dijadikan makanan ringan yang memiliki permintaan pasar cukup baik, baik di pasar lokal maupun melalui platform digital. Dalam jangka panjang, produk ini bisa berkembang menjadi brand lokal yang dikenal oleh masyarakat luas, membuka peluang bagi ibu-ibu PKK untuk mengembangkan usaha ke arah yang lebih besar.

## 4) Pengelolaan Sumber Daya Alam yang Berkelanjutan

Jamur Merang memiliki potensi untuk tumbuh di lingkungan yang ramah lingkungan dan tidak membutuhkan banyak lahan. Pengolahan jamur ini memberikan kesempatan untuk memanfaatkan sumber daya alam yang ada di sekitar desa dengan cara yang ramah lingkungan, tanpa merusak alam. Hal ini juga membuka kesadaran bagi ibu-ibu PKK untuk lebih memperhatikan keberlanjutan dalam mengelola usaha mereka.

### a. Kekuatan dan Kelemahan Pengolahan Jamur Merang Crispy

Pengolahan jamur merang menjadi produk crispy menawarkan sejumlah keunggulan, di antaranya adalah potensi pasar yang luas, harga yang relatif terjangkau, serta kemudahan dalam

proses produksinya. Kelebihannya adalah bahwa produk ini dapat diproduksi dengan peralatan yang sederhana, cocok untuk usaha skala rumah tangga, dan memiliki pasar yang besar di kalangan konsumen yang peduli akan makanan sehat. Selain dikonsumsi sebagai makanan, jamur merang juga dapat digunakan sebagai bahan obat (Febrianti, 2019). Jamur ini merupakan organisme saprofit yang mengandalkan penguraian bahan organik seperti jerami, sekam, kayu, atau arang sekam untuk kelangsungan hidupnya (Lestari, 2017). Budidaya jamur merang membutuhkan pertimbangan lokasi yang cermat. Faktor-faktor utama yang perlu dievaluasi saat memilih lokasi budidaya meliputi suhu, kelembaban, sirkulasi udara, dan sanitasi. Memahami persyaratan pertumbuhan spesifik jamur sangat penting untuk memastikan bahwa kondisi lingkungan dapat diatur dengan baik. Selain itu, menjaga kebersihan dan sanitasi yang baik sangat penting untuk menghindari kontaminasi yang dapat berdampak negatif pada produksi jamur (Windanie, 2023)

### b. Kesenjangan dalam Pengabdian

Meski banyak pengabdian yang menyoroti pengolahan jamur merang secara umum, masih terdapat kesenjangan pengabdian dalam hal penerapan teknik pengolahan jamur merang menjadi produk crispy pada masyarakat pedesaan. Kesenjangan ini terletak pada kurangnya pengabdian yang secara khusus meneliti dampak langsung dari pelatihan pembuatan crispy jamur merang terhadap pemberdayaan ekonomi ibu-ibu PKK di desa-desa terpencil seperti Binjai Hilir. Oleh karena itu, pengabdian ini bertujuan untuk menjembatani kesenjangan dengan memberikan fokus yang lebih mendalam pada pemberdayaan ekonomi melalui pengolahan jamur merang di desa.

### c. Bukti yang Bertentangan

Meskipun banyak pengabdian yang mendukung potensi pengolahan jamur merang sebagai produk olahan yang menguntungkan, ada pula pengabdian yang menunjukkan tantangan dalam pengembangan usaha berbasis produk olahan jamur, khususnya di daerah-daerah yang kurang berkembang. Misalnya pengabdian oleh (Marchlewska, 2019) mengungkapkan bahwa akses terbatas terhadap teknologi, pemasaran, dan distribusi sering kali menjadi hambatan besar dalam mengembangkan produk olahan berbasis jamur merang. Ini menjadi salah satu faktor yang perlu diatasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilaksanakan di Desa Binjai Hilir.

## 6. Kesimpulan

Pengolahan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) menjadi produk olahan inovatif seperti crispy jamur, bakso jamur, dan nugget jamur berpotensi menjadi alternatif yang signifikan untuk pengembangan ekonomi masyarakat, terutama bagi ibu-ibu PKK di Desa Binjai Hilir. Pengabdian ini mengisi kesenjangan pengetahuan yang ada mengenai pemanfaatan jamur sebagai bahan pangan bernilai tambah, serta keterampilan masyarakat dalam mengolahnya menjadi produk-produk yang lebih menarik dan bergizi. Dengan mengadakan pelatihan praktis pembuatan crispy jamur dan pendampingan dalam proses produksi, kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK, memperkenalkan peluang usaha baru, dan memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan ekonomi keluarga. Kontribusi pengabdian ini terletak pada penerapan potensi jamur sebagai sumber pangan yang mudah diperoleh, bergizi, dan ramah lingkungan dalam bentuk produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi. Implikasi dari pengabdian ini sangat relevan dalam konteks pengembangan ekonomi berbasis sumber daya lokal, serta dapat menjadi model bagi pengembangan usaha mikro dan pemberdayaan masyarakat di daerah lain.

## 7. Persembahan

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UM Pontianak atas dukungan dan pendanaan yang diberikan kepada (PKM) kami. Bantuan ini sangat berarti dalam mewujudkan ide dan inovasi yang kami rencanakan, serta memberikan kesempatan bagi kami untuk mengembangkan keterampilan dan pengetahuan kami di bidang yang kami tekuni. Kami juga sangat menghargai kepercayaan yang telah diberikan untuk melaksanakan kegiatan ini, yang tidak hanya berdampak positif bagi pengembangan diri kami, tetapi juga memberikan manfaat yang lebih luas bagi masyarakat.

## 8. Referensi

Abidin, Z. R. (2021). Pelatihan pembuatan mie sehat dari selada air di Desa Poncokusumo, Kabupaten Malang. *Abdimas Dewantara*, 17–22.

Asriadi, A. F. (2023). Sosialisasi dan pemanfaatan marketplace sebagai media e-commerce dalam promosi produk unggulan pertanian di Desa Mamampang, Kecamatan Tombolopao,

Kabupaten Gowa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*.

- Aziz, M. A., Sari, S. P., Rohman, H. F., Pulogu, S. I., Arsi, A., Yermia, Y., Sutrisno, E., Bait, Y., Dalimunthe, A. G., Dalimunthe, B. A., & Trisnasari, W. (2024). *Agroindustri jamur*. Yayasan Kita Menulis.
- Bakce, D. S. (2019). Pemanfaatan limbah kelapa sawit untuk budidaya jamur merang dalam upaya perbaikan ekonomi desa: Pengabdian kepada masyarakat di Desa Kampung Baru, Kabupaten Pelalawan. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 235–243.
- Barat, D. P. (2018, Mei). Hämtat från <http://disbun.kalbarprov.go.id>
- Dandirwalu, R. P. (2020). Sosialisasi dan pelatihan badan usaha milik negeri Lowpano sebagai penyokong kemandirian negeri Tehua. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 93–101.
- Febriati, E. S. (2019). Optimalisasi pemanfaatan limbah bonggol jagung untuk budidaya jamur merang bagi pemuda Desa Tambak Merak, Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran*.
- Fajri, A. (2021). Peran kewirausahaan dalam pembangunan ekonomi. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 7(2).
- Hasibuan, H. (2003). *Manajemen sumber daya manusia*. Bumi Aksara.
- Hatmoko, W. (2019, Januari). Jamur sawit ternyata bermanfaat untuk kesehatan. Hämtat från <https://lensapena.id/2019/10/jamur-sawit-ternyata-bermanfaat-untuk-kesehatan>
- Hidayat, F., & (2019). Empowering rural women through skills training: A sustainable approach. *Journal of Community Development*, 45–56.
- Indryati, S. M. (2021). Diversifikasi olah jamur merang (*Volvariella volvacea*) sebagai produk makanan bagi PKK Bungong Seulanga di Birem Rayeuk, Aceh Timur. *Jurnal Abdi Mas BSI*, 4(2).
- Juliana, M. S. (2020). Pelatihan pembuatan salad sayur hidroponik dan cara pemasaran yang tepat dalam e-commerce. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 208–216.
- Kamba, S. (2018). Utilizing local agricultural resources for economic empowerment: A case study of mushroom-based products. *Agricultural Economics Review*, 12(4), 79–85.
- Lestari, A., & (2017). Isolasi, karakterisasi, dan produksi inokulan jamur merang (*Volvariella volvacea*). *Jurnal Agrotek Indonesia*, 54–59.

- Marchlewska, M., et al. (2019). Barriers and opportunities for small-scale mushroom production in rural areas. *Journal of Rural Economics*, 210–222.
- Mustangin, A. S. (2020). Kandungan proksimat jamur liar (*Volvariella volvacea*) pada tandan buah kosong kelapa sawit. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 14–19.
- Nurlaela, S. S. (2022). Upaya peningkatan pendapatan petani melalui pemanfaatan jamur merang menjadi produk olahan di Kabupaten Karawang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(8).
- Pellokila, M. (2020). Strategi pemasaran hasil pertanian dalam upaya peningkatan pendapatan petani di Desa Baumata Utara, Kabupaten Kupang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 1(1).
- Sudrajat. (2019). *Kelapa sawit: Prospek pengembangan dan peningkatan produktivitas*. IPB Press. Hämtat från [www.ipbpress.com](http://www.ipbpress.com)
- Tbk, I. T. (2020). *Buku pertanian agribisnis jamur merang*. Cirebon: Deepublish.
- Widawati, L. A. (2019). Pemanfaatan jamur tandan kosong kelapa sawit (*Volvariella volvacea*) sebagai bahan baku sosis sapi. *Agritepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 6(1), 137–149.
- Wiska, M. G. (2023). Pengembangan usaha budidaya jamur merang pada kelompok wanita tani (KWT). *Kassiyah: Jurnal of Human and Education*, 3(3).
- Windanie, S. (2023). Identifikasi kondisi lingkungan terhadap pertumbuhan jamur merang (*Volvariella volvacea*) pada tandan kosong kelapa sawit (TKKS) di PKS Cikasungka PTPN VIII. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada.
- Yuliani, M. M. (2018). Karakteristik fisik dan kimia tepung jamur merang. *Jurnal Agroteknologi*.
- Zulfarina, S. E. (2019). Pertumbuhan dan produksi jamur merang (*Volvariella volvacea*) yang ditanam pada media jerami, blotong, dan ampas tebu dengan berbagai frekuensi penyiraman. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Indonesia Journal of Community Engagement*, 5(3), 358–370.



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).