

Peningkatan Produktivitas Jamur Merang Melalui Perbaikan Manajemen Usaha dan Teknik Budidaya Jamur Merang di Desa Pacing, Kecamatan Jatisari, Kabupaten Karawang

Increasing Straw Mushroom Productivity Through Improving Business Management and Techniques of Merang Mushroom Cultivation in Pacing Village, Jatisari Regency, Karawang Regency

Suhaeni^{1*}, Yeni Sari Wulandari², Yuyun Umaidah³

^{1,2,3} Universitas Singaperbangsa Karawang

e-mail: ¹suhaeni@faperta.unsika.ac.id, ²yeni.sari@faperta.unsika.ac.id,

³yuyun.umaidah@staff.unsika.ac.id

Abstrak: Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Pacing, Kecamatan Jatisari, Kabupaten Karawang dengan mitra Kelompok Tani Saluyu. Desa Pacing merupakan salah satu sentra jamur merang di Kecamatan Jatisari Kabupaten Karawang. Permasalahan yang sering dihadapi oleh petani jamur merang antara lain pengelolaan usahatani yang belum berjalan maksimal, teknik budidaya yang kurang optimal, dan tidak menyusun laporan keuangan usahanya. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan produktivitas jamur merang melalui peningkatan manajemen usaha dan perencanaan produksi, pelatihan teknik budidaya jamur merang, dan pelatihan penyusunan laporan keuangan usaha. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan pelatihan. Target yang ingin dicapai dari pengabdian masyarakat ini adalah membantu petani jamur dalam mencapai hasil usaha yang optimal melalui pengelolaan usaha yang baik, proses produksi yang terencana, pemahaman petani tentang sterilisasi kumbung dan pembuatan kompos serta petani dapat menyusun laporan keuangan usaha secara sederhana. Hasil dari pelaksanaan pengabdian ini menunjukkan bahwa pengetahuan petani (mitra) mengenai teknik budidaya jamur merang mengalami peningkatan sebesar 28%, pengetahuan mitra dalam pengelolaan usaha budidaya jamur mengalami peningkatan sebesar 30%. Selain itu, terjadi peningkatan pengetahuan mitra tentang produk olahan jamur yang meningkat sebesar 34%.

Kata Kunci: manajemen, produksi, jamur merang.

Abstract: This community service program was carried out in Pacing Village, Jatisari District, Karawang Regency with the partner of the Saluyu Farmer Group. Pacing Village is one of the centres of straw mushrooms in Jatisari District, Karawang Regency. Problems often faced by mushroom farmers include farm management not running optimally, cultivation techniques that are less than optimal, and not preparing financial statements for their business. The purpose of this community service activity is to increase the productivity of straw mushrooms through improving business management and production planning, training in mushroom cultivation techniques, and training in preparing business financial reports. The method used is counselling and training. The target to be achieved from this community service is to help mushroom farmers in achieving optimal business results through good business management, planned production processes, farmers understanding about "kumbung" sterilization and composting and farmers can compile simple business financial reports. The results of the implementation of this service show that the knowledge of farmers (partners) regarding straw mushroom cultivation techniques has increased by 28%, partners' knowledge of mushroom cultivation business management has increased by 30%. In addition, there was an increase in partner knowledge about processed mushroom products, which increased by 34%.

Keywords: management, production, straw mushroom.

A. Pendahuluan

Karawang merupakan kabupaten yang mempunyai potensi pengembangan hortikultura berupa jamur merang. Keberadaan produsen jamur merang terdapat di Kecamatan Jatisari, Banyusari, Cilamaya Wetan, Cilamaya Kulon, Lemahabang, Telagasari, Tirtajaya dan Rawamerta (Karawang, 2018). Secara geografis kabupaten Karawang terletak $107^{\circ} 02' - 107^{\circ} 40'$ BT dan $5^{\circ} 56' - 6^{\circ} 34'$ LS. Karawang termasuk daerah dataran yang relatif rendah dengan variasi ketinggian wilayah antara 0-1279 meter di atas permukaan laut dengan tingkat kemiringan wilayah 0-2%, 2-15%, 15-40% dan di atas 40% dengan suhu rata-rata 27° C. Bagian dataran rendah Kabupaten Karawang cocok untuk usaha budidaya jamur merang.

Jamur merang menjadi komoditas unggulan hortikultura di kabupaten Karawang (Munawar & Kartika, 2017). Pertumbuhan konsumsi jamur merang selalu meningkat setiap tahun (Melani, Sulistyowati, & Luciana, 2021). Rata-rata pertumbuhan konsumsi jamur pada tahun 2014 sebesar 8,7% meningkat menjadi 17,7% pada tahun 2018 (Badan Ketahanan Pangan, 2019). Berdasarkan informasi yang diperoleh dari Dinas Pertanian Kabupaten Karawang Bidang Perkebunan dan Hortikultura (2018), permintaan (*demand*) terhadap jamur merang di Kabupaten Karawang per hari mencapai 4-10 ton, sementara penawaran (*supply*) hanya 4-7 ton per hari. Tingginya konsumsi jamur berpotensi meningkatkan pendapatan petani. Apalagi usahatani jamur merang dinilai sangat menguntungkan (Fauziah dan Soejono, 2019).

Namun demikian, Produktivitas jamur merang di Kabupaten Karawang cenderung mengalami penurunan dari tahun ke tahun. Akumulatif produksi jamur dari empat Kecamatan sentra jamur di Kabupaten Karawang, yaitu Banyusari, Jatisari, Cilamaya Wetan dan Cilamaya Kulon dari tahun 2008 sampai dengan tahun 2018 selalu mengalami penurunan. Penurunan produksi jamur dapat dilihat dari tahun 2017 sebesar 6.119.658 kuintal turun menjadi 1.784.144 kuintal pada tahun 2018 dengan jumlah kubung 846 (BPS Karawang, 2018). Penyebab turunnya produktivitas jamur diantaranya adalah rendahnya kualitas bibit/benih jamur (Murti, 2020), teknik budidaya yang belum optimal, kurangnya manajemen usaha yang baik, serta rendahnya regenerasi sumber daya manusia (Suhaeni, Rianti, & Umaidah, 2021a). Selain itu kendala yang sering dihadapi petani jamur merang yaitu sulitnya mendapatkan biakan murni karena mudah terkontaminasi dan memerlukan ruang steril yang bebas dari mikroba serta ketekunan dan ketelitian yang dibutuhkan untuk menghasilkan biakan murni dibandingkan dengan mendapatkan bibit F1, F2 dan F3 (Manik, 2018).

Permasalahan lain yang dihadapi petani jamur adalah pemasaran jamur merang masih dilakukan secara manual dan sangat tergantung kepada tengkulak (Ulhaq, Abubakar, & Suhaeni, 2021). Masalah yang sering dihadapi petani jamur merang di Desa Pacing ini antara lain teknik budidaya dan pengolahan limbah jamur yang kurang optimal, manajemen usahatani tidak berjalan secara optimal, dan tidak melakukan penyusunan laporan keuangan atas usahanya. Meskipun saat ini petani jamur merang sudah merasa puas dengan hasil yang diterima. Namun demikian, usaha jamur merang

ini masih perlu dioptimalkan baik dari segi teknik budidaya, manajemen usaha, pemasaran serta olahan produk turunan dari jamur merang.

Desa Pacing merupakan salah satu wilayah sentra jamur merang yang ada di Kecamatan Jatisari Kabupaten Karawang. Desa ini sudah terkenal sebagai pemasok jamur di pasar lokal maupun pasar luar Kabupaten Karawang. Potensinya sangat besar, namun memiliki banyak permasalahan seperti yang disebutkan sebelumnya.

Tingginya permintaan jamur merang, kondisi iklim yang mendukung untuk budidaya jamur merang serta banyaknya petani yang mengusahakan jamur merang menunjukkan bahwa terdapat potensi ekonomi yang bisa dikembangkan di sentra jamur merang tersebut, khususnya di Desa Pacing Kecamatan Jatisari. Jika potensi ini mampu diberdayakan dengan baik, maka kesejahteraan masyarakat desa bisa ditingkatkan. Dengan demikian, kegiatan pengabdian pada masyarakat ini sangat diperlukan guna membantu masyarakat dalam menyelesaikan permasalahan yang dihadapi.

B. Metode

Adapun metode pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat Desa Pacing adalah sebagai berikut:

1. Diskusi bersama masyarakat tentang masalah yang dihadapi kelompok tani jamur merang Saluyu dan pemerintah Desa Pacing.
2. Sosialisasi dan pelatihan teknik budidaya jamur merang khususnya teknik pengomposan dan sterilisasi kumbung untuk membantu petani meningkatkan hasil produksi jamur merang.
3. Pelatihan dan pendampingan dalam manajemen usaha mulai dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan kegiatan produksi, pengawasan, evaluasi dan pengendalian. Selain itu juga membuat pencatatan dan pembukuan usaha yang sederhana dilakukan oleh Ibu Suhaeni, SP., M.Si dan sebagai dosen Manajemen Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Singaperbangsa Karawang. Kegiatan pencatatan dan pembukuan pada usaha jamur merang selama ini sudah dilakukan namun masih secara manual dan belum konsisten. Sehingga dalam proses perencanaan usaha kedepannya belum tersusun dengan baik.
4. Pelatihan dan sosialisasi diversifikasi produk olahan jamur merang dilakukan oleh narasumber dari tim dosen, yaitu Ibu Yuyun Umaidah, ST., M.Kom dan dibantu mahasiswa yang sedang melakukan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Selama ini ibu-ibu di desa Pacing mengolah jamur merang menjadi tumis, pepes, dan sayur untuk makanan pendamping nasi. Namun pada sosialisasi ini diversifikasi produk olahan jamur merang yang tunjukkan adalah nugget jamur merang, kripik jamur merang, dan krupuk jamur merang. Sehingga mitrapun mengetahui jamur merang tidak hanya bisa diolah sebagai makanan pendamping nasi, namun juga bisa dijadikan cemilan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi.
5. Pemberian pre test melalui lembar kuesioner sebelum kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilakukan. Setelah kegiatan edukasi dilakukan juga diberikan kuesioner

post test untuk melihat pemahaman yang diperoleh oleh peserta.

6. Monitoring dan evaluasi untuk melihat program yang dilaksanakan, sehingga perbaikan dapat dilakukan demi pencapaian tujuan kegiatan.

Metode pelaksanaan yang dilakukan pada program pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini adalah metode pelatihan andragogi (Hanidah, 2018). Dalam metode ini mitra PkM yaitu kelompok tani jamur 'Saluyu' diposisikan sebagai orang dewasa dan didorong untuk berperan aktif dalam setiap tahapan sosialisasi dan pelatihan ini. Baik melalui metode brainstorming mengenai permasalahan-permasalahan yang dihadapi dan juga metode sharing pengalaman diantara peserta sosialisasi dan pelatihan dengan penyelenggara pelatihan. Sosialisasi dan pelatihan ini direncanakan menggunakan semi luring terbatas. Artinya, Mitra PkM hadir langsung dalam acara sosialisai dan pelatihan dengan jumlah yang sangat terbatas. Peserta yang diundang tidak lebih dari 30 orang dengan tetap menerapkan protokol kesehatan. Peserta berasal dari ketua gapoktan, Penyuluh, Anggota PKK perwakilan aparat Desa Pacing, dan perwakilan Kelompok Tani Saluyu.



Gambar 1. Pola Alur Metode Pelaksanaan

C. Hasil dan Pembahasan

Hasil dari program pemberdayaan masyarakat di Desa Pacing dalam meningkatkan produktivitas jamur merang adalah sebagai berikut:

1. Diskusi bersama masyarakat tentang masalah yang dihadapi kelompok tani jamur merang Saluyu dan pemerintah Desa Pacing. dan melakukan analisis peluang serta hambatan dalam program pemberdayaan masyarakat melalui sosialisasi dan pelatihan budidaya jamur merang. Dari diskusi ini masyarakat mengalami kesulitan

dalam menghasilkan bibit jamur merang sendiri. Kualitas bibit jamur sangat menentukan terhadap kualitas dan kuantitas jamur merang (Suhaeni, Rianti, & Umaidah, 2021b). Selain itu, teknik budidaya yang masih sederhana sehingga produksi jamur masih belum maksimal.

2. Pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan teknik budidaya jamur merang khususnya teknik pengomposan dan sterilisasi kumbung untuk membantu petani meningkatkan hasil produksi jamur merang. Narasumber dari sosialisasi ini adalah Ibu Yeni Sari Wulandari, S.Pi., MP. dosen Fakultas Pertanian Universitas Singaperbangsa Karawang. Dari hasil kegiatan ini tanggapan dari para mitra memang mengalami kesulitan pada pengaturan suhu untuk budidaya jamur selain itu juga banyak sekali limbah dari budidaya jamur yang belum dimanfaatkan. Dalam pelaksanaan pengabdian ini juga petani diberikan pelatihan memanfaatkan limbah media jamur menjadi pupuk yang memiliki nilai jual.



Gambar 2. Kumbung Jamur Merang



Gambar 3. Pemanfaatan limbah media jamur merang menjadi pupuk kompos

Pelatihan dan pendampingan dalam manajemen membuat pencatatan dan pembukuan usaha yang sederhana dilakukan oleh Ibu Suhaeni, SP., M.Si dan sebagai dosen Manajemen Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Singaperbangsa Karawang. Kegiatan pencatatan dan pembukuan pada usaha jamur merang selama ini sudah dilakukan namun masih secara manual dan belum konsisten. Sehingga dalam proses perencanaan usaha kedepannya belum tersusun dengan baik.



Gambar 4. Kegiatan Sosialisasi dan pelatihan



Gambar 5. Pelatihan pembukuan keuangan

3. Pelatihan dan sosialisasi diversifikasi produk olahan jamur merang dilakukan oleh narasumber dari tim dosen, yaitu Ibu Yuyun Umidah, ST., M.Kom dan dibantu mahasiswa yang sedang melakukan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Selama ini ibu-ibu di Desa Pacing mengolah jamur merang menjadi tumis, pepes, dan sayur untuk makanan pendamping nasi. Namun pada sosialisasi ini diversifikasi produk olahan jamur merang yang tunjukkan adalah nuget jamur merang, kripik jamur merang, dan krupuk jamur merang. Sehingga mitra pun mengetahui jamur merang tidak hanya bisa diolah sebagai makanan pendamping nasi, namun juga bisa dijadikan cemilan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Berikut ini adalah proses dalam pengolahan produk jamur merang menjadi beberapa produk turunan:

A. Kripik jamur merang

- Bahan-bahan yang digunakan:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| a) 4 bungkus jamur merang | e) 1 sdt gula |
| b) 2 siung bawang putih | f) 2 sdm tepung meizena |
| c) 5 sdm tepung terigu | g) minyak goreng |
| d) 2 sdt garam | |

<p>- Langkah – langkah pembuatan:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Suwir-suwir jamur merang. Cuci bersih jamur lalu peras jamur sampai tidak berair2) Lalu haluskan bawang putih dan bawang putih halusnya di masukkan ke jamur merang, setelah itu masukkan garam dan gula. balik jamur merang tersebut dengan sedikit di tekan-tekan agar bumbu menyerap, jangan lupa tes rasa, jika ada yang kurang silahkan tambahkan3) Setelah itu campurkan dua tepung tersebut hingga merata di tempat berbeda yg datar4) Lalu peras kembali jamur agar di goreng dapat garing setelah di peras masukkan ke dalam tepung hingga jamur terbalur seluruhnya oleh tepung. Kemudian disaring agar tepung tidak banyak masuk ke dalam minyak5) Setelah itu masuk kan minyak ke wajan dan nyalakan api dengan api sedang. Setelah minyak panas lalu masukkan jamur yang telah di saring tersebut6) Goreng sambil di aduk sampai kecoklatan. setelah itu angkat dan tiriskan agar minyak nya tidak ikut terlalu banyak7) Lalu keripik dapat disajikan.										
<p>B. Kerupuk jamur merang</p>										
<p>- Bahan-bahan yang digunakan:</p> <table><tr><td>a) 400 gr jamur merang</td><td>f) kaldu jamur / tole Secukupnya</td></tr><tr><td>b) 500 gr tapioka</td><td>g) garam halus secukupnya</td></tr><tr><td>c) 100 ml air es</td><td>h) 15 siung bawang putih, kupas dan cuci</td></tr><tr><td>d) 2 telur ukuran besar</td><td></td></tr><tr><td>e) 3 batang daun bawang ukuran sedang lalu dicuci</td><td></td></tr></table>	a) 400 gr jamur merang	f) kaldu jamur / tole Secukupnya	b) 500 gr tapioka	g) garam halus secukupnya	c) 100 ml air es	h) 15 siung bawang putih, kupas dan cuci	d) 2 telur ukuran besar		e) 3 batang daun bawang ukuran sedang lalu dicuci	
a) 400 gr jamur merang	f) kaldu jamur / tole Secukupnya									
b) 500 gr tapioka	g) garam halus secukupnya									
c) 100 ml air es	h) 15 siung bawang putih, kupas dan cuci									
d) 2 telur ukuran besar										
e) 3 batang daun bawang ukuran sedang lalu dicuci										
<p>- Langkah-langkah pembuatan:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Kukus jamur merang selama 7 Menit, Setelah dikukus, bilas dengan air matang, peras dan tiriskan.2) Kemudian iris kecil-kecil daun bawang dan haluskan bawang putih.3) Selanjutnya haluskan jamur merang yang telah di kukus, bias menggunakan blender ataupun di ulek.4) Campur semua bahan, aduk hingga benar - benar merata dengan spatula.5) Setelah adonan tercampur rata, dibentuk lonjong atau persegi pajang.6) Setelah itu, rebus di air yang sudah mendidih. Rebus dengan air yang cukup dan diberi minyak goreng secukupnya rebus hingga matang. Setelah matang tiriskan.7) Simpan dulu dikulkas, kurang lebih 12 jam supaya hasilnya padat atau mengeras8) Setelah disimpan di kulkas, iris tipis, bisa menggunakan pisau yang tajam atau parutan keripik.9) Setelah itu dijemur hingga benar-benar kering, waktu penjemuran bisa memakan waktu 1-2 hari.10) Lalu goreng kerupuk jamur merang, di minyak yang sudah benar - benar panas										

goreng hingga matang, kemudian tiriskan dan dapat disajikan
C. Nuggets
- Bahan- bahan yang digunakan: a) 1 bungkus jamur merang b) 1 buah wortel c) 3 sdm Tepung terigu d) Tepung panir / roti e) 1 butir telur f) 1 sdt saos tiram g) 1 sdt kecap asin h) 5 siung bawang putih i) 3 siung bawang merah j) 1 sdt lada bubuk k) 1 sdt kaldu
- Langkah-langkah pembuatan: 1) Cuci bersih jamur lalu rendam dengan air hangat kurang lebih 5 menit saja. Tujuannya untuk menghilangkan bau langu jamur, saat merendam boleh taburkan garam sejumlah 2) Blender jamur sampai halus tidak bertekstur, tambahkan parutan wortel, bumbu halus, telur dan tepung terigu. Cicipi dengan jari cek rasa apakah kurang atau tidak. Boleh ditambahkan saos tiram dan kecap asin, boleh skip. 3) Kukus adonan kurang lebih 15 menit lalu di dinginkan sebentar. 4) Setelah dingin, balur dengan tepung terigu lalu celupkan ke tepung panir. Lakukan sampai adonan habis, lalu masukkan freezer terlebih dahulu sebelum di goreng.



Gambar 6. Contoh Produk Olahan Jamur Merang

4. Pemberian pretest dan post test kepada mitra yang mengikuti sosialisasi untuk mengetahui pengetahuan mitra terkait teknik budidaya jamur merang, manajemen usaha dan pemasaran usaha jamur merang.



Gambar 7. Foto bersama penyuluh dan ketua kelompok tani

Berdasarkan program kegiatan pengabdian pada masyarakat di atas, terdapat 3 target yang ingin dicapai dalam pelaksanaan kegiatan ini, diantaranya adalah peningkatan produktivitas jamur merang melalui teknik budidaya yang baik, mempunyai kemauan dan kemampuan dalam membuat pembukuan yang sederhana sehingga manajemen usaha lebih tertata rapi, peningkatan pengetahuan mitra terkait olahan produk jamur merang. Adapun hasil dari pretest dan post test terkait pemahaman mitra terhadap permasalahan yang terjadi sebelum dan sesudah kegiatan sosialisasi dan pelatihan pada kelompok tani jamur merang di Desa Pacing dapat dilihat pada tabel 1.

Berdasarkan data primer yang diperoleh sebelum dan sesudah kegiatan PkM, skor nilai mitra masih rendah namun setelah dilaksanakan kegiatan PkM, ada peningkatan skor nilai. Pengetahuan mitra mengenai produksi jamur merang meningkat sebanyak 28% setelah dilakukan pelaksanaan kegiatan, pengetahuan mengenai produksi jamur merang ini meliputi persiapan, sterilisasi kumbung dan teknik budidaya jamur merang yang baik. peningkatan pengetahuan ini jelas dapat membantu mitra dalam budidaya jamur merang yang baik. Salah satu bagian yang cukup penting dalam kegiatan budidaya jamur merang adalah proses sterilisasi. Hal ini disebabkan proses sterilisasi sangat menentukan pertumbuhan jamur merang. Jika media tanam tidak steril maka akan terdapat hama atau bakteri yang mengganggu pertumbuhan jamur merang (K & Setiawan, 2017).

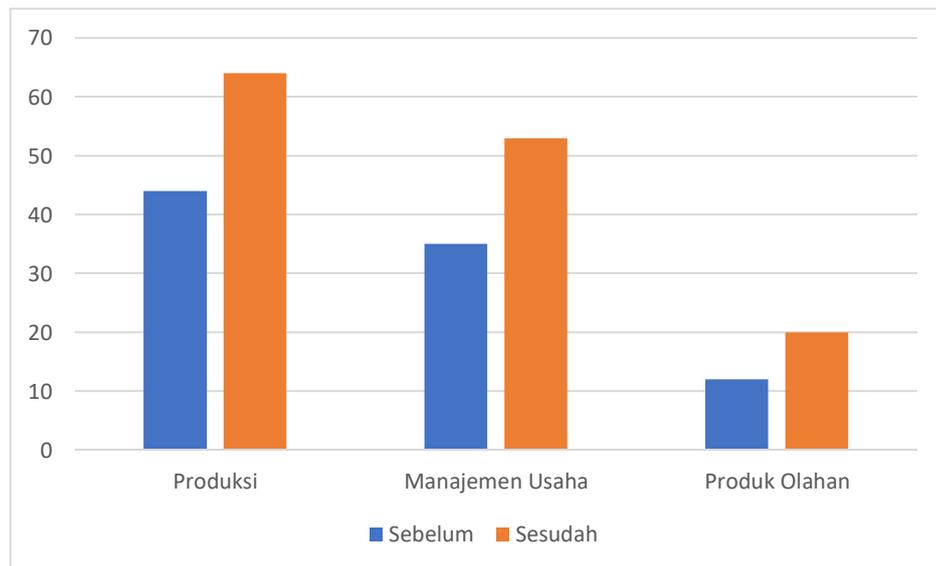
Peningkatan juga terjadi pada pengetahuan mitra sebelum dan sesudah kegiatan PkM mengenai manajemen usaha budidaya jamur merang sebanyak 30%. Pengetahuan mitra manajemen usaha melalui pembukuan atau administrasi keuangan meningkat dari skor 35 naik menjadi 53 atau sebesar 30%. Pembukuan keuangan menjadi salah satu aspek penting dalam pengembangan usaha tani. Pembukuan atau administrasi keuangan menjadi sangat vital dalam pengelolaan manajemen usaha (Rapini, Kristiyana, Santoso, & Setyawan, 2020).

Selain itu, pengetahuan mitra mengenai produk olahan dari jamur juga dirasa sangat penting. Produk olahan jamur dapat menambah nilai jual dari jamur itu sendiri (Fauziah dan Soejono, 2019). Peningkatan pengetahuan mitra mengenai produk olahan jamur tersebut meningkat sebesar 34%. Mitra yang sangat tertarik dalam menjalankan usaha produk olahan jamur merang adalah kelompok ibu-ibu PKK.

Tabel 1. Pemahaman Mitra sebelum dan sesudah sosialisasi

Indikator	Sebelum (Skor)	Sesudah (Skor)	Peningkatan (Skor)	Peningkatan (%)
Produksi	44	64	20	28%
Manajemen Usaha	35	53	18	30%
Produk olahan	12	20	8	34%

(Sumber: Data Primer diolah, 2021)



Gambar 8. Pemahaman Mitra Sebelum dan Sesudah PkM

D. Simpulan

Pelaksanaan pemberdayaan kepada masyarakat dilakukan dalam beberapa tahap yaitu penyuluhan mengenai pemahaman wawasan mitra terkait teknik budidaya jamur merang yang baik, pembuatan catatan dan pembukuan keuangan yang sederhana, peningkatan pengetahuan mitra terkait diversifikasi olahan produk jamur merang. Hasil pelaksanaan Pengetahuan mitra mengenai produksi jamur merang meningkat sebanyak 28% setelah dilakukan pelaksanaan kegiatan, pengetahuan mengenai produksi jamur merang ini meliputi persiapan, sterilisasi kumbung dan teknik budidaya jamur merang yang baik. Peningkatan pengetahuan mitra sebelum dan sesudah kegiatan PkM mengenai manajemen usaha budidaya jamur merang sebanyak 30%. Selain itu peningkatan pengetahuan mitra mengenai produk olahan jamur tersebut meningkat sebesar 34%.

Acknowledgements

Penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dan bekerjasama demi terlaksananya program pengabdian pada masyarakat kepada kelompok tani jamur Saluyu dan para lembaga pemasaran jamur merang. Ucapan terimakasih terutama ditujukan kepada Fakultas Pertanian dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Singaperbangsa Karawang yang telah mengkoordinir dan memberikan dukungan materi dan non materi demi terselenggaranya program ini.

Daftar Rujukan

- Badan Ketahanan Pangan. (2019). *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*. Jakarta.
- Fauziah dan Soejono, D. (2019). Analisis Pendapatan Usahatani Jamur Merang dan Kontribusinya Terhadap Pendaatan Rumah Tangga Petani di Kelurahan Sempusari Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 15(2), 172. <https://doi.org/https://doi.org/10.20961/sepa.v15i2.26492>
- Hanidah, I. I. (2018). Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat ISSN 1410 - 5675, 7(1), 14–18.
- K, A. M., & Setiawan, A. (2017). Uji kesetimbangan kalor proses sterilisasi kumbung jamur merang kapasitas 1.2 ton media tanam menggunakan tungku gasifikasi. *Turbo : Jurnal Program Studi Teknik Mesin*, 5(2). <https://doi.org/10.24127/trb.v5i2.251>
- Karawang, B. K. (2018). *Kabupaten Karawang Dalam Angka 2018*.
- Manik, D. (2018). *Pengaruh Pemberian Ampas Tahu Dan Sumber Bibit Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Universitas Medan Area.
- Melani, S. S., Sulistyowati, L., & Luciana, T. (2021). SUMBER RISIKO DAN MITIGASI RISIKO JAMUR MERANG (*Volvariella volvaceae*) DI KECAMATAN JATISARI KABUPATEN KARAWANG SOURCES OF RISK AND RISK MITIGATION OF MERANG MUSHROOM (*Volvariella volvaceae*) IN JATISARI DISTRICT , KARAWANG REGENCY Siti Sarah Melani *, 7(2), 1756–1769.
- Munawar, F. R., & Kartika, J. G. (2017). Produksi dan Kualitas Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) pada Kelompok Tani “Mitra Usaha” Kabupaten Karawang. *Bul. Agrohorti*, 5(2), 264–273.
- Murti, S. dan heryanto. (2020). Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* <https://Jurnal.Unibrah.Ac.Id/Index.Php/JIWP>, 6(3), 295–307. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3737983>
- Rapini, T., Kristiyana, N., Santoso, A., & Setyawan, F. (2020). Strategi pengembangan produk jipang berbasis pelatihan manajemen usaha dan pemasaran yang kreatif,

I(1), 12–18.

Suhaeni, Rianti, W., & Umaidah, Y. (2021a). Pengembangan Usaha dan Pemasaran Jamur Merang di Desa Cirejag Kecamatan Jatisari Kabupaten Karawang. *Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS*, *19*(02), 336–345.

Suhaeni, S., Rianti, W., & Umaidah, Y. (2021b). Value Chain Model for Straw Mushroom (*Volvariella volvacea*), *14*(5), 991–997.

Ulhaq, D. N., Abubakar, & Suhaeni. (2021). Analisis Efisiensi Tataniaga Komoditas Jamur Merang di Desa Cirejag Kecamatan Jatisari Kabupaten Karawang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, *7*(3), 208–217.