

Usaha Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) untuk Mendukung Jiwa Kewirausahaan di Sekolah Menengah Kejuruan

*Cultivation of White Oyster Mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) to Support the Spirit of Entrepreneurship in Vocational High Schools*

Suharno^{1*}, Supeni Sufaati², Rosye H.R. Tanjung³, Mahmudi⁴, Irma Rahayu⁵,
Yuliana⁶, Wetty Queenisa Kabes⁷

^{1,2,3,5,6,7}Jurusan Biologi FMIPA Universitas Cenderawasih, Kabupaten Jayapura, Indonesia

⁴SMK YPKP Sentani, Kabupaten Jayapura, Indonesia

*Penulis Korespondensi

¹harn774@yahoo.com, ²penisufaati@gmail.com, ³hefmitanjung@yahoo.co.id,

⁴mahmudi.ypkp@gmail.com, ⁵irma.rahayu@gmail.com, ⁶julnah.biologi@gmail.com,

⁷quin.kabes@gmail.com

Riwayat Artikel: Dikirim 7 Juli 2024; Diterima 15 November 2024; Diterbitkan 30 November 2024

Abstrak

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur sebagai sumber pangan nabati yang banyak digemari masyarakat. Kualitas jamur yang mengandung protein tinggi, sumber pangan sehat, dan cocok untuk semua kalangan. Di Indonesia, usaha budidaya sudah mulai berkembang dan tidak hanya di kalangan pengusaha, tetapi juga masyarakat umum. Usaha pemahaman terkait budidaya perlu dilakukan sejak dini termasuk di sekolah, sehingga dapat menjadi dasar pengembangan minat siswa, terlebih terkait dengan aktivitas program kewirausahaan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pemahaman, praktik, dan usaha jamur tiram putih di SMK YPKP Sentani. Metode yang digunakan adalah FGD, praktik pembudidayaan dan usaha budidaya skala kecil di tingkat sekolah. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa para siswa antusias dalam mengikuti kegiatan. Setelah kegiatan semua peserta telah mengenal dan memahami bentuk dan struktur morfologi jamur. Kegiatan ini meningkatkan pemahaman tentang budidaya jamur tiram putih hingga 175,3%, dari 34,05% menjadi 93,74%, dan paham terhadap potensi pemasaran mencapai 183,8% dari 29,9% menjadi 85,7%. Terlebih hasil budidaya mereka melalui pendampingan dapat berhasil dilakukan secara mandiri di tingkat sekolah. Usaha yang dilakukan dengan teknologi sederhana, dan menghasilkan produk berkualitas sangat menarik minat mereka dalam berwirausaha.

Keyword: jamur tiram putih; agroindustri; kewirausahaan; sekolah kejuruan.

Abstract

*White oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) is one type of mushroom as a source of vegetable food that is widely favored by the public. The quality of mushrooms that contain high protein, healthy food sources, and suitable for all groups. In Indonesia, the cultivation business has started to develop and not only among entrepreneurs, but also the general public. Efforts to understand cultivation need to be carried out from an early age, including in schools, so that it can become the basis for developing students' interests, especially related to entrepreneurship program activities. The purpose of this activity is to provide understanding, practice, and business of white oyster mushrooms at SMK YPKP Sentani. The methods used were FGDs, cultivation practices and small-scale cultivation businesses at the school level. The results of the activity showed that the*

students were enthusiastic in participating in the activity. After the activity all participants have recognized and understood the shape and morphological structure of mushrooms. This activity increased the understanding of white oyster mushroom cultivation by 175.3%, from 34.05% to 93.74%, and understanding of marketing potential reached 183.8% from 29.9% to 85.7%. Moreover, the results of their cultivation through mentoring can be successfully carried out independently at the school level. Businesses that are carried out with simple technology, and produce quality products are very attractive to them in entrepreneurship.

Keywords: *white oyster mushroom; agro-industry; entrepreneurship; vocational school.*

PENDAHULUAN

Jamur telah banyak dikenal masyarakat dunia karena dapat dikonsumsi dan bernilai gizi tinggi. Setidaknya, terdapat sekitar 600 jenis jamur yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Namun, baru 200 jenis jamur yang sering ditemukan dapat dikonsumsi, dan 35 jenis di antaranya telah dibudidayakan secara komersial (Ambit dkk., 2023). Pemanfaatan jamur alam maupun yang dibudidayakan dari berbagai negara telah dilaporkan dalam berbagai hasil penelitian (Sufaati dkk., 2017; Khastini dkk., 2023). Hasil penelitian akan menambah data dan manfaat temuan-temuan baru yang belum teridentifikasi secara menyeluruh.

Jamur berfungsi sebagai komponen keanekaragaman hayati pertanian, mendorong ketahanan pangan lokal, dan stabilisasi ekonomi masyarakat secara keberlanjutan (Sufaati dkk., 2017; Khastini dkk., 2023). Jamur dapat ditambahkan dan dimanfaatkan sebagai sumber daya alam untuk mengatasi masalah pangan yang lebih bergizi dan menjadi solusi ketahanan pangan masyarakat. Bahkan, jamur berpotensi menjadi bahan pangan yang penting di masa depan (Bell dkk., 2022; Yulianto dkk., 2023).

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang banyak digemari masyarakat (Elfandari dkk., 2021). Jamur ini merupakan bagian penting dalam sistem bahan pangan di dunia karena kebutuhannya semakin meningkat dari tahun ke tahun (Ambit dkk., 2023; Wang & Zhao, 2023). Jamur merupakan salah satu sumber pangan yang mempunyai kualitas sangat baik. Selain sehat, jamur

diketahui banyak mengandung protein sehingga menjadi sumber protein nabati (Sufaati dkk., 2017; Colunga dkk., 2020). Selain itu, jamur juga dapat dikembangkan sebagai sumber pangan fungsional (Khoerunisa, 2020).

Masalah ketersediaan bahan pangan menjadi prioritas bagi seluruh negara di dunia. Semakin cepat peningkatan jumlah penduduk berdampak besar terhadap ketersediaan bahan pangan yang dibutuhkan (Purwaningsih, 2008; Suharno dkk., 2023). Usaha untuk menyediakan sumber bahan pangan tidak hanya dibebankan kepada pemerintah. Sebagai sumber penghidupan, setiap warga dan kelompok masyarakat dapat mengusahakan bahan pangan secara mandiri, setidaknya untuk keperluan terbatas di dalam kalangan keluarga (Agustini dkk., 2018; Suprayogi dkk., 2018). Sebagai sumber pangan penting di masyarakat dan belum dikenal secara global pemanfaatannya, diperlukan usaha sosialisasi dan diseminasi produk yang berkelanjutan. Diseminasi sejak dini akan berpengaruh besar terhadap pemahaman termasuk sejak masa-masa di tingkat sekolah.

Program implementasi kurikulum merdeka bagi sekolah menekankan *output* siswa yang berkulitas (Hutabarat dkk., 2022). Profil pelajar Pancasila dan kewirausahaan memberikan pengetahuan siswa lebih luas dan komprehensif. Tujuan utamanya adalah peserta didik mempunyai profil (kompetensi) yang ingin dihasilkan oleh sistem pendidikan Indonesia. Dalam konteks tersebut, profil pelajar Pancasila dan kewirausahaan memiliki rumusan

kompetensi yang melengkapi fokus di dalam pencapaian Standar Kompetensi Lulusan di setiap jenjang satuan pendidikan dalam hal penanaman karakter yang sesuai dengan nilai-nilai Pancasila (Kemendikbudristek RI, 2022).

Tujuan kegiatan ini adalah untuk mendesain dan mengenalkan teknologi sederhana dalam upaya budidaya jamur tiram putih di SMK YPKP Sentani, Jayapura terkait kurikulum kewirausahaan di sekolah. Hasil kegiatan diharapkan mampu meningkatkan kualitas output siswa dan minat kewirausahaan sejak dini khususnya dari tingkat sekolah menengah kejuruan. Keberhasilan ini juga memberikan nilai lebih pada sebuah institusi sekolah yang saat ini sedang menggalakkan peningkatan kualitas dari kurikulum sekolah merdeka.

METODE

Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) YPKP Sentani, Kabupaten Jayapura, Papua. Pelaksanaannya dilakukan secara bertahap pada bulan Mei – Juni 2024.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode penyuluhan secara intensif (FGD), bimbingan langsung dalam praktik pembuatan desain dan perencanaan pengembangan budidaya jamur tiram putih, serta pendampingan pembuatan *pilot project* budidaya jamur di sekolah. Teknologi yang digunakan cukup sederhana dengan mempertimbangkan kondisi sekolah.

Metode yang digunakan untuk mengatasi masalah dan mencapai tujuan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Metode *Focus Group Discussion* (FGD)

Metode ini digunakan untuk memetakan pengetahuan peserta tentang kandungan gizi jamur tiram putih dan manfaatnya bagi kesehatan dan cara budidaya jamur tiram putih dengan teknologi tepat guna yang sederhana.

2. Metode Perencanaan Partisipatif

Perencanaan partisipatif dilakukan untuk mengikutsertakan peserta dalam pelatihan budidaya jamur tiram putih dengan teknologi tepat guna yang sederhana

3. Metode Praktik

4. Melakukan praktik cara budidaya jamur tiram putih dimulai dari persiapan alat dan bahan, pembuatan media, inokulasi bibit, pemeliharaan, pemanenan hingga pengemasan hasil panen.

Evaluasi Kegiatan

Tingkat keberhasilan kegiatan ini dievaluasi dalam dua tahap. Evaluasi dilakukan berdasarkan atas rancangan metode pelaksanaan yang dilakukan. Evaluasi pertama dilakukan penilaian terhadap keberhasilan pemahaman peserta tentang manfaat jamur tiram putih bagi kesehatan dan cara budidaya yang dievaluasi pada saat *Focus Group Discussion* (FGD). Evaluasi kedua dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan dalam praktik budidaya dan pendampingan dalam kegiatan penyediaan sarana dan prasarana mulai dari cara membuat media jamur, menaburkan (inokulasi) bibit, menumbuhkan dan memanen jamur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aktivitas kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahap, yakni pengenalan dan teori jamur dan budidayanya (Gambar 1), pembekalan skil dalam usaha budidaya (Gambar 2), dan praktik budidaya (Gambar 3). Secara umum, kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan lancar. Hal ini karena sebagian besar peserta mempunyai pengetahuan awal tentang jamur yang cukup baik. Informasi terkait jamur konsumsi mereka peroleh dari orang tua (58,2%), nenek dan kakek (29,2%), tetua adat dan teman (8,4%), dan sisanya lain-lain (4,2%). Hal ini menunjukkan bahwa peran keluarga sangat besar dalam memberikan pengetahuan terkait dengan jamur konsumsi. Yang cukup menggembirakan

adalah para peserta mengetahui habitat tempat tumbuh jamur, yakni di kayu (termasuk kayu lapuk), dan ada juga di tanah yang mencapai 95,8%, sedangkan sisanya 4,2% tidak mengetahuinya. Menurut Hidayah & Al-Hakim (2022), pembelajaran masyarakat dapat dilakukan berbasis *cooperative group investigation*, bahkan khusus masyarakat yang berbasis adat istiadat dan budaya, mereka dapat mempelajari alam dari lingkungan sekitar secara turun-temurun.

Pada umumnya masyarakat tradisional dengan berbekal modal pengetahuan local (*local knowledge*), mampu dan berhasil melindungi proses-proses ekologi potensial, melindungi aneka ragam jenis atau varietas tumbuhan dan hewan, beserta ekosistemnya. Tujuannya adalah untuk kepentingan ekonomi lokal mereka secara berkelanjutan (Iskandar, 2016). Kearifan lokal tidak sekedar menyangkut pengetahuan atau pemahaman masyarakat adat/lokal tentang manusia dan bagaimana relasi yang baik diantara manusia, melainkan juga menyangkut pengetahuan, pemahaman, dan adat kebiasaan tentang manusia, alam, dan bagaimana relasi diantara semua, dimana seluruh pengetahuan itu dihayati, dipraktikkan, diajarkan, dan diwariskan dari satu generasi ke generasi (Maridi, 2015). Kearifan lingkungan dapat diwujudkan dalam nilai sosial, norma adat, etika, sistem kepercayaan, pola penataan ruang tradisional, serta peralatan dan teknologi sederhana ramah lingkungan. Sumber daya sosial yang diwarisi secara turun temurun tersebut, pada kenyataannya terbukti efektif menjaga kelestarian lingkungan, serta menjamin kelestarian lingkungan social (Puspita, 2017)). Itulah sebabnya, pengetahuan tentang pengenalan jamur dapat terjadi di lingkungan yang masyarakatnya masih menggantungkan hidupnya dari alam. Sebagai contoh, masyarakat Papua yang hidup di pesisir pantai dengan habitat berawa mempunyai hutan sagu, masyarakat dapat memanen jamur sagu yang tumbuh secara liar di

limbah pengolahan sagu (Sufaati dkk., 2017).

Kondisi alam yang masih baik dan pola hidup yang masih menggantungkan hidupnya dari lingkungan, peserta mengetahui bahwa sumber keberadaan jamur berasal dari hasil panen di alam (70,8%), dari hasil budidaya 16,7%, dan sisanya tidak mengetahui (12,5%). Menurut Sufaati dkk. (2017), banyak masyarakat di Papua memanfaatkan jamur liar di alam sebagai sumber bahan pangan lokal. Lebih lanjut, menurut Sujarta dkk. (2020) dan Kadir dkk. (2022), masyarakat yang masih menggantungkan hidupnya dari alam memanfaatkan sumber daya alam untuk memenuhi kebutuhan hidup.

Gambar 1:
Peserta FGD pelatihan pengenalan dan budidaya jamur tiram putih.



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar 2:
Diskusi pengenalan budidaya jamur tiram putih.



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Tabel 1:
Hasil evaluasi pemahaman peserta terhadap kegiatan budidaya jamur tiram putih.

No	Pemahaman materi	Pre-test (%)			Post-test (%)		
		ya	tidak	Ragu-ragu	ya	tidak	Ragu-ragu
Informasi umum tentang jamur							
1.	Peserta telah mengenal jamur	95,8	0	4,2	100	0	0
2.	Mengetahui ada jamur yang dapat dikonsumsi	95,8	4,2	0	100	0	0
3.	Pernah mengkonsumsi jamur	95,8	4,2	0	100	0	0
Informasi jamur tiram putih							
1.	Apakah para peserta tau/mengenal tentang jamur tiram putih?	58,3	33,3	8,3	100	0	0
2.	Pernah melihat jamur tiram putih	83,3	16,7	0	100	0	0
3.	Pernah mengkonsumsi jamur tiram putih?	39,1	56,5	8,3	100	0	0
4.	Apakah pernah memasak jamur tiram putih?	29,2	66,7	4,2	58,3	41,7	0
5.	Apakah suka makan olahan dari jamur tiram putih?	37,5	33,3	29,2	95,8	4,2	0
6.	Mengetahui kandungan gizi jamur tiram putih?	8,3	91,7	0	100	0	0
7.	Mengetahui tentang cara budidaya jamur tiram putih?	12,5	75,0	12,5	95,8	0	4,2
8.	Pernah praktik budidaya jamur tiram putih?	4,2	87,5	8,3	100	0	0
Aspek pemasaran							
1.	Mengetahui jamur tiram putih di jual di pasar, penjual sayur keliling, atau supermarket?	52,2	39,1	8,7	100	0	0
2.	Pernah membeli jamur tiram putih di jual di pasar, penjual sayur keliling, atau supermarket?	20,8	70,8	8,3	58,3	41,7	0
3.	Pengetahuan tentang harga jual jamur tiram putih?	16,7	79,2	4,2	95,8	4,2	0

Ket: n= 24 responden.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pengetahuan peserta terkait pengenalan dan budidaya jamur tiram putih meningkat 175,3% dari rata-rata 34,05% menjadi 93,74%. Setelah pelatihan, semua peserta mengenal jamur tiram putih, pernah mengkonsumsi, mengetahui kandungan gizi, dan pernah berlatih budidaya. Bahkan

terjadi peningkatan keinginan untuk mengolah (memasak) jamur menjadi 58,3% (Tabel 1), namun di antara peserta ada yang kurang suka (4,2%) dengan masakan jamur, dan 1 peserta lainnya (4,2%) tidak mengikuti praktik budidaya sehingga menyatakan tidak mengetahui bagaimana budidaya jamur tiram putih.

Setelah mengetahui jenis jamur, semua peserta baru paham bahwa sebenarnya telah mengetahui beberapa jamur memang dijual di penjual sayur dan supermarket, pernah melihat, dan mengetahui harga jual jamur tiram putih. Pengetahuan ini meningkat dari 29,9% menjadi 85,7%, naik sebesar 183,8%. Berdasarkan atas peningkatan ini, para peserta lebih memahami bagaimana cara budidaya dan pemasaran jamur tiram putih.

Gambar 3:
Praktik membuat baglog (a) dan panen jamur tiram putih (b).



(a)



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Tabel 2:
Hasil analisis respon peserta terhadap pelaksanaan kegiatan.

No	Pernyataan	SS (%)	S (%)	TS (%)	STS (%)
1.	Materi yang diberikan menarik	91,67	8,33	0,00	0,00
2.	Penyajian materi cukup interaktif	95,83	4,17	0,00	0,00
3.	Materi dapat menambah wawasan tentang budidaya jamur	95,83	4,17	0,00	0,00
4.	Materi dapat meningkatkan minat dalam budidaya jamur	62,50	37,50	0,00	0,00
5.	Materi menarik untuk dapat berwirausaha jamur	83,33	16,67	0,00	0,00

Keterangan: SS= Sangat setuju; S= Setuju; TS= Tidak setuju; STS= Sangat tidak setuju.

Beberapa peluang usaha pemasaran jamur tiram putih (*P. ostreatus*) adalah pangsa pasar yang besar, tingginya daya beli masyarakat, dan peningkatan selera masyarakat. Menurut Butarbutar & Sitorus (2017), peluang pasar jamur di dalam negeri ditandai dengan perkembangan produksi jamur di Indonesia yang terus meningkat. Hal ini sejalan dengan populasi penduduk Indonesia yang terus meningkat dan tersebar di beberapa provinsi disertai dengan perkembangan industri pengolahan serta industri pariwisata. Lebih lanjut, menurut (Sufaati dkk., 2023) dan Mardianti dkk. (2022), sebaran usaha budidaya jamur tiram putih dan jenis lainnya juga telah merata hampir di seluruh lokasi provinsi yang ada di Indonesia.

Hasil evaluasi peserta menunjukkan bahwa materi yang diberikan ini sangat menarik, nampak dari tanggapan peserta yang sangat setuju mencapai 91,67% dan setuju 8,33%. Cara menyajikan juga cukup interaktif yang menunjukkan 95,83% sangat setuju, dan sisanya 4,17% setuju. Hal ini karena sistem presentasi yang sangat

menarik dengan menggunakan contoh yang memperjelas pengetahuan serta pemberian praktik langsung yang meningkatkan pengetahuan dan skil mereka.

Lebih dari itu, minat untuk budidaya jamur meningkat menjadi 63,5% (sangat setuju) yang menunjukkan antusias peserta dalam usaha budidaya jamur tiram putih. Hal ini karena alternatif-alternatif budidaya jamur yang diperkenalkan secara menyeluruh dapat memberikan gambaran utuh pengetahuan mereka, prospek yang bagus dengan keuntungan yang cukup besar bagi pengusaha. Sebanyak 83,33% peserta setuju dan berkeinginan untuk berbisnis jamur tiram putih. Kondidi ini sesuai dengan minat mereka sebagai siswa dan guru sekolah di sekolah menengah kejuruan. Sekolah ini membuka beberapa bidang fokus asisten keperawatan, teknologi informasi, dan industri, sehingga tepat untuk mengembangkan suatu usaha dengan produk yang sehat dan bergizi, dan melakukan promosi dengan bantuan sistem teknologi informasi yang handal.

Terjadi peningkatan minat untuk usaha budidaya jamur karena materi yang diberikan dapat dipahami dengan mudah oleh peserta. Pemberian materi dengan bantuan video pendek cukup menarik perhatian peserta, mempermudah pemahaman tahapan budidaya, dan kebutuhan dalam budidaya jamur tiram putih. Pada saat diskusi, diketahui bahwa peserta ingin mencoba dengan berbagai skema proses budidaya. Sebagai contoh, misalnya ada yang tertarik memulai budidaya jamur melalui ketersediaan baglog yang sudah inokulasi benih jamur yang tersedia di laboratorium Mikologi Universitas Cenderawasih. Ada pula yang akan melakukan budidaya dengan metode sederhana dengan alat dan bahan yang mudah didapat dan bisa dilaksanakan seperti yang telah dijelaskan dalam kegiatan ini. Tingginya minat peserta merupakan salah satu indikator bahwa budidaya jamur tiram putih dapat dengan mudah mereka lakukan secara mandiri.

KESIMPULAN

Hasil kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengenalan dan budidaya jamur tiram putih dapat berjalan dengan baik dan lancar. Kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan para peserta terkait pengenalan jamur mencapai 4,38%, dari 95,8 menjadi 100%. Pengetahuan tentang budidaya jamur tiram putih mampu meningkatkan hingga 175,3% dari rata-rata 34,05% menjadi 93,74%, sedangkan potensi pemasaran meningkat dari 29,9% menjadi 85,7%, naik sebesar 183,8%. Antusiasme peserta dalam kegiatan ini menunjukkan tingginya minat peserta untuk dapat berbisnis jamur tiram putih.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambit, J.P.R., A.M. Fernandez, J.P.L. Matuginas, H.D. Rupecio, Z.L. Zacarias, S.K. Basu, P. Zandi. 2023. The prospect and challenges of white oyster mushroom marketing (*Pleurotus ostreatus*). *International Journal on Agricultural Sciences*. 14(1): 18–25.
- Bell V, Silva CRPG, Guina J and Fernandes TH. 2022. Mushrooms as future generation healthy foods. *Front. Nutr.* 9:1050099. doi: 10.3389/fnut.2022.1050099.
- Colunga, A., Mario Alberto Cruz-Hernández, Carolina Losoya, Ruth Belmares. 2020. Edible Mushrooms as a Novel Protein Source for Functional Foods. *Food & Function*. 11(9): DOI: 10.1039/D0FO01746A.
- Elfandari, H., Yusanto, dan Septiana. 2021. Pertumbuhan dan produktivitas jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada komposisi media tanam sengon dan jerami. *Jurnal Agrotektropika*. 9(2): 301–305.
- Hidayah, H.A., R.R. Al-Hakim. 2022. Etnobotani: Belajar dari pemanfaatan tumbuhan liar. *Sintesa: Jurnal Ilmu Pendidikan*. 17(1): 8–14.
- Iskandar, J. 2016. Etnobiologi dan Keragaman Budaya di Indonesia.

- UMBARA: *Indonesian Journal of Anthropology*. 1(1): 27–42.
- Kadir, A., Suharno, A. Ali, dan Y.N.I. Reawaruw. 2022. Dari masyarakat adat Marind Anim Papua, Sagu local untuk ketahanan pangan nasional. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Khastini, R.O., N. Maryani, and I.D. Lestari. 2023. Wild Edible Mushroom, a Potential and Valuable Source for Food Security *In*: N. Huda et al. (Eds.): ICSAFE 2022, ABSR 25: 160–168. <https://doi.org/10.2991/978-94-6463-090-918>.
- Maridi. 2015. Mengangkat budaya dan kearifan lokal dalam sistem konservasi tanah dan air. Seminar Nasional XII Pendidikan Biologi FKIP UNS 2015. pp: 20-39.
- Puspita, M. 2017. Kearifan local dalam pengelolaan sumber daya pesisir dan laut: Hukum adat Laot dan Lembaga Panglima Laot di Nanggore Aceh Darussalam. *Sabda: Jurnal Kajian Kebudayaan*. 3(2). <https://doi.org/10.14710/sabda.3.2.%p>.
- Sufaati, S., V. Purnamasari, V. Agustini, dan Suharno. 2017. Tambir: Jamur alam Papua yang berpotensi sebagai jamur konsumsi. *Jurnal Biologi Papua*. 9(1):20–24.
- Sufaati, S., Suharno, R.H.R. Tanjung, Y. Sopian, T.A. Mushid, Juwita, Parjan, E.M. Busup, dan N. Fakdawer. 2023. Peningkatan kualitas siswa dalam pembelajaran proyek penguatan profil pelajar pancasila (P5) melalui usaha budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Bakti Hayati, Jurnal Pengabdian Indonesia*. 2(2): 38–44.
- Sujarta, P., A. Renyoet, dan L. Dimara. 2020. Tradisi tiaitiki: Konsep, penerapan, dan manfaat. Penerbit Samudera Biru. Yogyakarta.
- Wang, M., and R. Zhao. 2023. A review on nutritional advantages of edible mushrooms and its industrialization development situation in protein meat analogues. *Journal of Future Foods*. 3-1 (2023) 1–7.
- Mardianti, N.A., Saadah, R.A. Nadja, A.N. Tenriawaru, N.M.V. Sulianderi. 2022. Strategi pemasaran efektif untuk meningkatkan produksi dan pendapatan usaha jamur tiram (Studi Kasus PT Timur Mushroom Farm Desa Kuajang Kecamatan Binuang Kabupaten Polewali Mandar Sulawesi Barat). *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis): Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*. 9(1): 27-37. Doi: <http://doi.org/10.37149/JIA.v9i1.965>.
- Yulianto, A.R., M.F. Rizaldi, dan A. Faqih. 2023. Business development strategy of white oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*). *Devolution: Journal of Research and Community Service*. 4(9): 1794-1803.