

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK MUTU SEGAR JAMUR TIRAM
(*PLEUROTUS OSTREATUS*) BERDASARKAN UMUR
PANEN DAN VARIETAS**

***CHARACTERISTICS OF FRESH QUALITY OF *PLEUROTUS*
OSTREATUS OYSTER MUSHROOMS BASED ON HARVEST
AGE AND VARIETY***



**M. Andika Afrianda
05021382025084**

**PROGRAM STUDI TEKNIK PERTANIAN JURUSAN
TEKNOLOGI PERTANIAN FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

2025

SUMMARY

M.ANDIKA AFRIANDA. *Performance of Biomass Fuel Boilers for Sterilization Of Oyster Mushroom Baglogs (Supervised by RIZKY TIRTA ADHIGUNA).*

This study aims to determine the characteristics of fresh oyster mushroom quality based on the type of variety (Florida oyster mushroom and HU oyster mushroom) and harvest age. This study was conducted in Payakabung Village, Ogan Ilir Regency, South Sumatra from May 2024 to July 2024. The method used in this study used a Completely Randomized Design (CRD) arranged factorially by studying 2 treatment factors, namely harvest age (A) 35 days, 40 days, 45 days and oyster mushroom varieties (B) Florida oyster mushrooms and HU oyster mushrooms. The research procedure starts from sample selection, measuring quality characteristics and data analysis. The results of this study showed that the highest values of water content, carbohydrate content, fat content and protein content of Florida oyster mushrooms were respectively in the A2B1 treatment and the lowest values of water content, fat content and protein content of Florida oyster mushrooms were respectively in the A3B1 treatment. The highest values of water content, carbohydrate content, fat content and protein content of HU oyster mushrooms were respectively found in treatment A2B2 and the lowest values of water content, carbohydrate content, fat content and protein content of HU oyster mushrooms were respectively found in treatment A3B2. The highest white degree values for Florida oyster mushrooms and HU were found in treatments A1B1 and A1B2, while the lowest white degree values were found in treatments A3B1 and A3B2. The highest texture values for Florida oyster mushrooms and HU were found in treatments A3B1 and A3B2, while the lowest texture values for Florida oyster mushrooms and HU were found in treatments A1B1 and A1B2.

Keywords: *Oyster Mushroom, Harvest Age, Variety, Nutrition*

RINGKASAN

M.ANDIKA AFRIANDA. Karakteristik Mutu Segar Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Berdasarkan Umur Panen dan Varietas (Dibimbing oleh **RIZKY TIRTA ADHIGUNA**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu jamur tiram segar berdasarkan jenis varietas (jamur tiram Florida dan jamur tiram HU) dan umur panen. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Payakabung, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan mulai bulan Mei 2024 sampai dengan bulan Juli 2024. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang disusun secara faktorial dengan mempelajari 2 faktor perlakuan yaitu umur panen (A) 35 hari, 40 hari, 45 hari dan varietas jamur tiram (B) jamur tiram Florida dan jamur tiram HU. Prosedur penelitian dimulai dari pemilihan sampel, pengukuran karakteristik mutu dan analisis data. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai kadar air, kadar karbohidrat, kadar lemak dan kadar protein jamur tiram florida tertinggi secara berturut-turut terdapat pada perlakuan A2B1 dan nilai kadar air, kadar lemak dan kadar protein jamur tiram florida terendah secara berturut-turut terdapat pada perlakuan A3B1. Nilai kadar air, kadar karbohidrat, kadar lemak dan kadar protein jamur tiram HU tertinggi secara berturut-turut terdapat pada perlakuan A2B2 dan nilai kadar air, kadar karbohidrat, kadar lemak dan kadar protein jamur tiram HU terendah secara berturut-turut terdapat pada perlakuan A3B2. Nilai derajat putih tertinggi jamur tiram florida dan HU terdapat ada perlakuan A1B1 dan A1B2, sedangkan nilai derajat putih terendah terdapat pada perlakuan A3B1 dan A3B2. Nilai tekstur tertinggi jamur tiram florida dan HU terdapat pada perlakuan A3B1 dan A3B2, sedangkan nilai tekstur terendah jamur tiram florida dan HU terdapat pada perlakuan A1B1 dan A1B2.

Kata kunci: Jamur Tiram, Umur Panen, Varietas, Nutrisi

SKRIPSI

KARAKTERISTIK MUTU SEGAR JAMUR TIRAM (*PLEUROTUS OSTREATUS*) BERDASARKAN UMUR PANEN DAN VARIETAS

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya



M.Andika Afrianda
05021382025084

**PROGRAM STUDI TEKNIK PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTERISTIK MUTU SEGAR JAMUR TIRAM (*PLEUROTUS OSTREATUS*) BERDASARKAN UMUR PANEN DAN VARIETAS

SKRIPSI

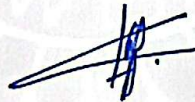
Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Teknologi Pertanian pada Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya

Oleh:

M.Andika Afrianda
05021382025084

Indralaya, April 2025

Menyetujui :
Pembimbing



Dr. Rizky Tirta Adhiguna S. TP., M. Si
NIP. 198201242014041001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. H. A. Muslim, M. Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi ini dengan judul “Karakteristik Mutu Segar Jmur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Berdasarkan Umur Panen dan Varietas” M.Andika Afrianda telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal (...) April 2025 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Dr. Rizky Tirta Adhiguna, S.TP. M.Si.

NIP. 198201242014041001

Pembimbing (.....)

2. Prof. Dr. Ir. Amin Rejo, MP.

NIP. 196101141990011001

Penguji (.....)

Indralaya, April 2025

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Koordinator Program Studi
Teknik Pertanian



Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002

Dr. Puspitahati, S.TP., M.P.
NIP. 197908152002122001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : M.Andika Afrianda

NIM : 05021382025084

Judul : Karakteristik Mutu Segar Jamur Tiram (*Plaeotus ostreatus*) Berdasarkan Umur Panen dan Varietas

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang dimuat dalam proposal penelitian ini dibuat sesuai sumbernya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, April 2025



M. Andika Afrianda
NIM. 05021382025084

RIWAYAT HIDUP

Penulis memiliki nama lengkap M.Andika Afrianda merupakan salah satu mahasiswa aktif Program Studi Teknik Pertanian angkatan 2020 kelas Indralaya. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan bapak Zainawi dan ibu Purwati yang lahir pada tanggal 04 April 2002 dan berasal dari Desa Celikah Kecamatan Kayuagung Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan.

Penulis memulai riwayat pendidikan di SD Negeri 15 Kayuagung 2008-2014, kemudian melanjutkan di SMP Negeri 6 Kayuagung dari tahun 2014-2017. Penulis juga menempuh pendidikan jenjang menengah atas yaitu di SMA Negeri 1 Kayuagung dan lulus pada tahun 2020. Penulis kemudian diterima sebagai mahasiswa di Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya melalui jalur Seleksi Penerimaan Mahasiswa Baru yang di gelar Universitas Sriwijaya.

Penulis pernah tercatat sebagai Ketua Umum Himpunan Mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian (HIMATETA) Universitas Sriwijaya Tahun 2022/2023 dan Anggota di Badan Eksekutif Mahasiswa Keluarga Mahasiswa Fakultas Pertanian (BEM KM FP) Universitas Sriwijaya Tahun 2021/2022 dan 2022/2023.

Saat ini penulis sudah melaksanakan Penelitian dengan judul Karakteristik Mutu Segar Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Berdasarkan Umur Panen dan Varietas, yang merupakan salah satu syarat untuk mendapat gelar Sarjana Teknologi Pertanian.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis pucapkan atas kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi ini dengan judul “Karakteristik Mutu Segar Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Berdasarkan Umur Panen dan Varietas”.

Penyusunan skripsi yang penulis lakukan tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan orang – orang yang berdedikasi tinggi disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih secara khusus kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan berkat dan pertolongan-Nya sehingga penulis mampu melewati semua proses perkuliahan dengan baik dan lancar.
2. Kedua orang tua yaitu Bak Zainawi dan Emak Purwati yang selalu memberikan do’a, dukungan dan semangat baik secara moril dan materi serta selalu memberikan motivasi dalam menyelesaikan pendidikan perguruan tinggi.
3. Yth. Bapak Prof. Dr. Taufiq Marwa, SE., M. Si. Selaku Rektor Universitas Sriwijaya
4. Yth. Bapak Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
5. Yth. Bapak Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Pertanian, yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan serta bantuan selama penulis menjadi mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian.
6. Yth. Ibu Dr. Hilda Agustina, S.TP., M.Si. Selaku Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah meluangkan waktu memberikan ilmu, bimbingan, arahan, saran serta nasehat selama perkuliahan hingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
7. Yth. Ibu Dr. Puspitahati, S.TP., M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknik Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah meluangkan waktu memberikan ilmu, bimbingan, arahan, saran serta nasehat selama perkuliahan hingga dapat menyelesaikan skripsi ini.

8. Yth. Bapak Dr. Rizky Tirta Adhiguna, S.TP. M.Si. selaku dosen pembimbing akademik, pembimbing praktek lapangan, dan pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktunya memberikan ilmu pengetahuan, pengalaman, arahan, bimbingan, saran, dukungan dan nasehat selama masa perkuliahan, serta selalu memotivasi penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
9. Yth. Bapak Prof. Amin Rejo, MP. selaku dosen penguji yang telah memberikan bimbingan, saran dan arahan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
10. Yth. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah mendidik dan memberikan ilmunya kepada penulis.
11. Staf Administrasi akademik Jurusan Teknologi Pertanian, terima kasih atas segala informasi dan bantuan yang telah diberikan.
12. Bapak Eko Supandi dan Kelompok Budidaya Jamur Tiram Desa Payakabung Ogan Ilir yang telah banyak memberikan ilmu dan pengalaman kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
13. Teman seperjuangan Adit Falah Febrian, M.Rama Danu Fatoni, Yesi Sahara Murni dan Anggi Tri Astuti yang telah membantu selama perkuliahan hingga menyelesaikan skripsi.
14. Teman-teman kelas Teknik Pertanian 2020 yang sudah menemani dan banyak membantu penulis melewati masa perkuliahan bersama-sama, terimakasih saran, motivasi dan do'a yang telah diberikan.
15. Teman-teman seluruh angkatan 2020 Teknologi Pertanian yang telah menemani penulis selama masa perkuliahan hingga dapat menyelesaikan skripsi.
16. Teman-teman Himateta Kabinet Nawasena Dirandra yang telah menemani penulis berproses selama masa perkuliahan.
17. Saudari Messy Pernanda dan Deva Agustrianda yang selalu memberikan do'a dan dukungan baik secara moril maupun material hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
18. Teman-teman Pondok Owam yang telah menemani dan kebersamai penulis selama masa perkuliahan hingga menyelesaikan skripsi.

19. Semua pihak yang telah membantu penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak terdapat kekurangan-kekurangan dalam menyusun Skripsi ini. Selaku penulis saya berharap Skripsi ini dapat bermanfaat bagi orang-orang yang membacanya. Penulis juga memohon maaf kepada pembaca apabila terdapat kesalahan maupun kekurangan dalam penulisan Skripsi ini.

Indralaya, April 2025

M. Andika Afrianda

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	v
PERNYATAAN INTEGRITAS	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Jamur Tiram	3
2.1.1. Varietas Jamur Tiram.....	4
2.2. Morfologi Jamur	5
2.2.1. Tudung Jamur Tiram (<i>pileus</i>)	6
2.2.2. Lamella (<i>gills</i>)	6
2.2.3. Tangkai (<i>stipe</i>).....	6
2.2.4. Underlying Soil (Substrat)	6
2.2.5. Misellium (<i>hifa</i>).....	6
2.3. Budidaya Jamur.....	7
2.3.1. Pembibitan	7
2.3.2. Pertumbuhan Jamur.....	8
2.3.3. Perkembanggan Jamur	9
2.3.4. Pemanenan Jamur.....	10
2.4. Kandungan Jamur Tiram.....	11
2.5. Manfaat Jamur Tiram	11
BAB 3 PELAKSANAAN PENELITIAN	13

3.1.	Waktu dan Tempat	13
3.2.	Alat dan Bahan	13
3.3.	Metode Penelitian	13
3.4.	Prosedur Penelitian	13
3.4.1.	Pemilihan Sampel	13
3.4.2.	Pengukuran Karakteristik Mutu.....	14
3.4.3.	Interpretasi Hasil	14
3.5.	Analisis Data	14
3.5.1.	Analisis Kadar Air	14
3.5.2	Analisis Kadar Karbohidrat	15
3.5.3	Analisis Kadar Lemak.....	15
3.5.4	Analisis Kadar Protein	16
3.6.	Parameter Penelitian.....	16
3.6.1.	Derajat Putih.....	16
3.6.2.	Tekstur.....	17
3.6.3.	Massa Bahan	17
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN		18
4.1.	Kadar Air Jamur Tiram	18
4.2.	Kadar Karbohidrat Jamur Tiram	19
4.3.	Kadar Lemak Jamur Tiram.....	19
4.4.	Kadar Protein Jamur Tiram	20
4.5.	Derajat Putih.....	21
4.5.	Tekstur.....	22
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....		24
5.1.	Kesimpulan	24
5.2.	Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA		25
LAMPIRAN.....		29

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Jamur Tiram	4
Gambar 2. Morfologi Jamur	6
Gambar 3. Pertumbuhan Jamur	9
Gambar 4. Kadar Air Jamur Tiram	18
Gambar 5. Kadar Karbohidrat Jamur Tiram	19
Gambar 6. Kadar Lemak Jamur Tiram	20
Gambar 7. Kadar Protein Jamur Tiram	21
Gambar 8. Derajat Putih Jamur Tiram	22
Gambar 9. Tekstur Jamur Tiram	23

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram Alir Penelitian.....	32
Lampiran 2. Dokumentasi	33
Lampiran 3. Perhitungan Analisis Data Jamur Tiram	34

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang mengandalkan bidang pertanian sebagai sektor andalan didalam pertumbuhan ekonominya. Sekitar 33,6 juta atau 27,65% dari total penduduk Indonesia bekerja dibidang pertanian. Hasil pertanian yang banyak dibudidayakan adalah jamur. Tingkat konsumsi jamur di Indonesia mencapai 47.753 ton sedangkan produksinya hanya 37.020 ton (Statistik, 2017). Banyaknya spesies jamur yang ada, hanya beberapa jenis jamur yang dapat dikonsumsi yang disebut jamur edible, seperti jamur kuping, jamur tiram, jamur kancing, dan beberapa jenis jamur lainnya (Nasution, 2016).

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur kayu yang cukup populer dan banyak diminati oleh masyarakat karena tampilannya yang menarik, cita rasa yang lezat, kaya nutrisi dan rendah lemak sehingga sangat baik untuk dikonsumsi dan dibudidayakan. Jamur tiram dapat bermanfaat sebagai obat untuk menurunkan kadar kolesterol darah, meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah tekanan darah tinggi, meningkatkan kadar gula darah, dan mencegah tumor atau kanker (Hendritomo, 2008).

Jamur tiram memerlukan nutrisi yang relatif mudah diserap, media tumbuh yang kaya vitamin dan mineral untuk memenuhi aktivitas metabolisme selnya. Suplemennya juga relatif murah dan mudah disediakan sendiri oleh pembudidaya jamur. Sejauh ini pemanfaatan limbah pertanian yang potensial layak sebagai media untuk budidaya jamur pangan semakin terbatas karena teknologi pemanfaatan sudah semakin berkembang maju (Sutarman, 2012).

Serbuk kayu merupakan limbah produsen atau perusahaan penggergajian kayu yang jumlahnya cukup melimpah. Untuk mengurangi tingkat pencemaran yang tinggi serbuk kayu dapat dimanfaatkan agar mempunyai nilai ekonomis, yakni menjadikannya sebagai media tanam bagi tumbuhan jamur (Muchroji, 2010).

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik mutu segar jamur tiram berdasarkan jenis varietas (jamur tiram putih dan jamur tiram coklat) dan umur panen.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Herliyana, E. N., Yurti, O.A.F., & Hidayat, A.P. 2009. Karakteristik fisiologi isolate *Pleurotus* spp. *Jurnal Littri*, 15(1), 46-51.
- Aini, F. N., & Kuswytasari, N. D. 2013. Pengaruh penambahan eceng gondok (*Eichhornia crassipes*) terhadap pertumbuhan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 2(2), E116-E120.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry ed.* Washington DC. United States of America: s. n.
- Asgar, A., Zain, S., Widyasanti, A dan Wulan, A. 2013. Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.) Menggunakan Mesin Pengering Vakum. *Jurnal Hortikultura*. 23(4): 115-121.
- Aviana T dan Heryani S. 2016. Pengaruh Perlakuan Blansing dan Variasi Penggunaan Gula Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Daya Terima Dendeng Jamur Tiram. *Warta IHP* Vol. 33 (2) : 90 - 96.
- Cheung, P.C.K. 2008. *Musrooms as Functional Foods*. USA. John Wiley & Sons, inc.
- Gunawan, A. W. 2005. Usaha Pembibitan Jamur. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Hakim, L. 2014. Studi Pengaruh Lama Pengukusan dan Kadar Bumbu Terhadap Kualitas Keripik Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dengan Metode Penggorengan Vacuum. *Skripsi: Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin*.
- Hendritomo, H. I. 2008. Jamur berkonsumsi berkhasiat obat. Yogyakarta : Lily Publisher.

- Herliyana EN, Febrianti M, Munif A, Lioe HN. 2015. Kultivasi Jamur *Pleurotus* Ramah Lingkungan dengan Mendaur Ulang Limbah Substrat Jamur dan Penambahan Pupuk Organik. *Jurnal Silvikultur Tropika*. 06(1): 33-42.
- Lisa M., Luthfi M., Susilo B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol. 3 (3) : 270-279.
- Maula, M., W. Wijaya., dan S. Nur. 2018. Pengaruh Komposisi Dedak Bekatul dan Konsentrasi Air Kelapa terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Agroswagati*. 6(1) : 646-656.
- Midayanto DN dan Yuwono SS. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 (4) : 259 – 267.
- Muchroji dan Cahyana. 2010. *Budidaya Jamur Tiram*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Muhandri, T., Yulianti, S. D., & Herliyana, E, N. 2017. Karakteristik Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus* var. *Florida*) Menggunakan Pengering Tipe *Fluidized Bed Drier*. *Agritech*, 37(4), 420.
- Nasution, J. 2016. Kandungan Karbohidat dan Protein Jamur Tiram Putih. *Jurnal Eksakta*. Vol 1(1): 38-41.
- Ode, N. W., Darmawati, E., Mardjan, S. S. dan Khumaida, N. 2020. Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi dan Mocaf dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 8(3), 97-104.
- Parjimo, 2007. *Budidaya Jamur*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Pasaribu, dkk. 2002. *Aneka Jamur Unggulan Yang Menembus Pasar*. Jakarta: Grasindo.

- Patel Y., Naraian, R., & Singh, V.K. 2012. Medicinal properties of *Pleurotus ostreatus* (*Oyster mushroom*) : A Review. *World Journal of Fungal and Plant Biology*, 3(1), 01-12.
- Purbasari D, Aftukha AA. 2021. Karakteristik Mutu Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Berbagai Metode Pengemasan pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol. 10 (3) : 327-337.
- Rosmiah & Khotimah, K. 2010. Uji Lama Waktu Inkubasi dan Jumlah Lubang Tumbuh Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Laporan Penelitian Dosen Universitas Muhammadiyah Palembang*.
- Rosmiah, Aminah, I.S., Hawalid, H., & Dasir. 2020. Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pluoretus ostreatus*) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. ALTIFANI. *International Journal of Community Engagement*. 31-35.
- Rosyidah, A. 2017. Pengaruh Medan Magnet Elf (Extremely Low Frequency). Pada Proses Pertumbuhan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*).
- Sariasih, Y. 2013. Pengembangan Budidaya Jamur Tiram Putih sebagai Agribisnis Prospektif bagi Gapoktan Seroja I Kandang Limun Bengkulu. *Agrisep*. Vol 13(1) : 11-18.
- Shaliha, L., A., Abduh, S. B. M., & Hintono, A. 2018. Aktivitas Antioksidan, Tekstur dan Kecerahan Ubi Jalar Ungu (*Lpomoea Batatas*) yang Dikukus Pada Berbagai Lama Waktu Pemanasan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(4).
- Siregar IMD, Pratama F, Hamzah B, Wulandari. 2020. Perubahan Mutu Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Selama Penyimpanan Pada Berbagai Suhu Dan Konsentrasi Co². *Teknolog dan Industri Hasil Pertanian* Vol. 25 (2) : 129 – 138.

- Smiderle, FR., D. Morales, AG. Ramirez, LI. deJesus, B. Gilbert-Lopez, M. Lacomini, & C. Soler-rivas. 2017. *Evaluation of Microwave-Assisted and Pressurized Liquid Extractions to Obtain B-D-Glucans from Mushrooms. Carbohydrate Polymers*. 156: 1, 65-74.
- Soenanto, Hardi. 2000. *Jamur Tiram, Budidaya dan Peluang Usaha*. Aneka Ilmu. Semarang. 24 hal.
- Sucrama, A. W., Firdaus, F., & Virgina, N. 2010. *Pemanfaatan jamur tiram menjadi sosis sebagai makanan yang bergizi dan aman bagi kesehatan guna membuka peluang bisnis di Desa Kalidawir Tanggulangin Sidoarjo (PKM)*. Universitas Negri Malang.
- Suharyanto, E. 2010. *Bertanam Jamur Tiram di Lahan Sempit*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Sumarni. 2006. *Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. Jurnal Inovasi Pertanian*.
- Suriawiria, U. 2000. *Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutarman. 2012. Keragaan dan produksi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada media serbuk gergaji dan ampas tebu bersuplemen dedak dan tepung jagung. *Jurnal penelitian Pertanian Terapan* Vol. 12 (3).
- Synytsya A., K. Mickova, I., Jablonsky, M., Slukova, J., & Copikova. 2008. *Mushrooms of genus Pleurotus as a source of dietary fibres and glucans for food supplements. Czech J. Food Sci.* 26(6) : 441-446.
- Widyastuti, N., Istini, S. 2004. *Optimasi proses pengeringan tepung jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus)*. BPPT.