

SKRIPSI

**ISOLASI, KARAKTERISASI JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus*) MENGGUNAKAN MEDIA MEA DAN
PERTUMBUHANNYA DI BAGLOG**

***ISOLATION, CHARACTERIZATION OF WHITE OYSTER
MUSHROOM (*Pleurotus ostreatus*) USING MEA MEDIA AND
ITS GROWTH IN BAGLOGS***



**Nuril Azmi Purwitasari
05081382025064**

**PROGRAM STUDI PROTEKSI TANAMAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

SUMMARY

NURIL AZMI PURWITASARI. Isolation, Characterization of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) Using Mea Media and Its Growth in Baglogs (Supervised by: **ABU Umayah and Rahmat Pratama**).

The development of white oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) (Jacq. Fr.) Kumm) is widely developed in Indonesia. Oyster mushroom cultivation is one of the export commodities to meet food needs. Indonesia has a tropical climate that is very supportive for mushroom cultivation, so Indonesia has the potential as a producer of edible mushrooms. Oyster mushrooms have high economic value. White oyster mushrooms are plants that do not have chlorophyll, grow on soft wood, and obtain food from the remains of organic matter. Oyster mushroom cultivation (*Pleurotus* sp.) requires an appropriate environment for the development of these mushrooms using planting media. Oyster mushroom media can be such as straw media or sawdust media. South Sumatra oyster mushroom cultivation uses sawdust media for 57.90% white oyster mushroom cultivation, straw media as an alternative to 100% white oyster mushroom cultivation.

This research was conducted at the Phytopathology Laboratory, Department of Plant Pests and Diseases, Plant Protection Study Program, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University, Indralaya, South Sumatra. Oyster mushroom observations were carried out in Payakabung Village, Ogan Ilir Regency, Indralaya. This research was conducted at the Phytopathology Laboratory, Department of Plant Pests and Diseases, Plant Protection Study Program, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University, Indralaya, South Sumatra. Oyster mushroom observations were carried out in Payakabung Village, Ogan Ilir Regency, Indralaya. The research method used in this study used purposive sampling method which was carried out with 40 glass bottles containing corn groats, bran, and acacia sawdust as oyster mushroom seed media observed for 5 days which were placed in an incubator (20-25°C) and storage box (26-30°C), as well as baglog making using sawdust from various types of wood, namely rubber sawdust (Control Treatment) and acacia sawdust (Treatment 2).

The development of oyster mushrooms in the first stage is characterized by the formation of fruiting bodies with a length range of 6.5 cm and reaching a diameter range of 15 cm at 40 days. The stalks and hoods of oyster mushrooms are yellowish white in color. Average growth of oyster mushroom hyphae on MEA media. Observations showed that oyster mushroom isolates on MEA 1 media (fresh oyster mushroom fruiting bodies) had long hyphal growth and MEA 2 (farmers' seeds) had fast hyphal growth.

Keywords: Oyster Mushrooms, MEA Media, and Wood Powder.

RINGKASAN

NURIL AZMI PURWITASARI. Isolasi, Karakterisasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Menggunakan Media Mea dan Pertumbuhannya di Baglog (Dibimbing oleh **ABU Umayyah dan Rahmat Pratama**).

Perkembangan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) (Jacq. Fr.) Kumm) banyak dikembangkan di Indonesia. Budidaya jamur tiram merupakan salah satu yang menjadi komoditas ekspor memenuhi kebutuhan pangan. Indonesia memiliki iklim tropis sangat mendukung untuk budidaya jamur, sehingga Indonesia berpotensi sebagai produsen jamur konsumsi (*Edible mushroom*)(Auhor). Jamur tiram memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Jamur tiram putih merupakan tumbuhan yang tidak berklorofil, tumbuh di kayu-kayu lunak, dan memperoleh makanan dari sisa-sisa bahan organik. Budidaya jamur tiram (*Pleurotus sp.*) memerlukan lingkungan yang sesuai untuk perkembangan jamur tersebut dengan menggunakan media tanam. Media jamur tiram dapat berupa seperti media jerami atau media serbuk kayu. Budidaya jamur tiram Sumatera Selatan menggunakan media serbuk kayu untuk budidaya jamur tiram putih 57,9%, media jerami sebagai alternatif budidaya jamur tiram putih 100%.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fitopatologi, Jurusan Hama Penyakit Tumbuhan, Prodi Proteksi Tanaman Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya Indralaya, Sumatera Selatan. Pengamatan jamur tiram dilaksanakan di Desa Payakabung Kabupaten Ogan Ilir, Indralaya. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fitopatologi, Jurusan Hama Penyakit Tumbuhan, Prodi Proteksi Tanaman Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya Indralaya, Sumatera Selatan. Pengamatan jamur tiram dilaksanakan di Desa Payakabung Kabupaten Ogan Ilir, Indralaya. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode purposive sampling yang dilakukan dengan 40 botol kaca yang berisi jagung menir, dedak, dan serbuk kayu akasia sebagai media benih jamur tiram yang diamati selama 5 hari sekali yang diletakkan pada inkubator (20-25°C) dan box penyimpanan (26-30°C), serta pembuatan baglog menggunakan serbuk kayu dari berbagai macam jenis kayu yaitu serbuk kayu karet (Perlakuan Kontrol) dan serbuk kayu seru (Perlakuan 2).

Perkembangan jamur tiram pada tahap pertama ditandai dengan terbentuknya tubuh buah dengan kisaran panjang 6,5 cm dan mencapai diameter kisaran 15 cm pada 40 hari. Tangkai dan tudung jamur tiram berwarna putih kekuningan. Pertumbuhan rata-rata hifa jamur tiram pada media MEA. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa isolat jamur tiram pada media MEA 1 (tubuh buah jamur tiram segar) memiliki pertumbuhan hifa lama dan MEA 2 (benih petani) memiliki pertumbuhan hifa cepat.

Kata Kunci: Jamur Tiram, Media MEA, dan Serbuk Kayu.

SKRIPSI

**ISOLASI, KARAKTERISASI JAMUR TIRAM PUTIH
(*Pleurotus ostreatus*) MENGGUNAKAN MEDIA MEA DAN
PERTUMBUHANNYA DI BAGLOG**

***ISOLATION, CHARACTERIZATION OF WHITE
OYSTER MUSHROOM FROM (*Pleurotus ostreatus*)
USING MEA MEDIA AND ITS GROWTH IN BAGLOGS***

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



**Nuril Azmi Purwitasari
05081382025064**

**PROGRAM STUDI PROTEKSI TANAMAN
JURUSAN ILMU HAMA PENYAKIT TUMBUHAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

**ISOLASI, KARAKTERISASI JAMUR TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)
MENGUNAKAN MEDIA MEA DAN PERTUMBUHANNYA DI BAGLOG**

SKRIPSI

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

Oleh

Nuril Azmi Purwitasari
05081382025064

Indralaya, November 2023

Pembimbing 1

Pembimbing 2



Dr. Ir. Abu Umayah, M.S.
NIP. 195811251984031007



Dr. Rahmat Pratama, S.Si.
NIP. 199211262023211018

Mengetahui,
Dekan Fakultas
Pertanian Universitas Sriwijaya



Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul "Isolasi, Karakterisasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Media MEA dan Pertumbuhannya di *Baglog*" oleh Nuril Azmi Purwitasari telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 24 November 2023 dan telah diperbaiki sesuai saran dari tim penguji.

Komisi Penguji	
1. Dr. Ir. Abu Umayah, M.S. NIP. 195811251984031007	Ketua Panitia (.....)
2. Dr. Rahmat Pratama, S. Si. NIP. 199211262023211018	Wakil Panitia (.....)
3. Oktaviani, S.P., M. Si. NIP. 199810312023212005	Sekretaris Panitia (.....)
4. Dr. Ir. Suparman SHK NIP. 196001021985031019	Ketua Penguji (.....)
5. Arsi, S.P., M. Si. NIPUS. 198510172005105101	Anggota Penguji (.....)



Indralaya, November 2023
Ketua Jurusan
Hama dan Penyakit Tumbuhan

Prof. Dr. Ir. Siti Herlinda, M.Si.
NIP. 196510201992032001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nuril Azmi Purwitasari

Nim : 05081382025064

Judul : Isolasi, Karakterisasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)
Menggunakan Media Mea dan Pertumbuhannya di Baglog

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam praktek lapangan ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervise pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam laporan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

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



Indralaya, Desember 2023



Nuril Azmi Purwitasari

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Isolasi, Karakterisasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Media Mea dan Pertumbuhannya di Baglog” sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan sarjana dan mencapai derajat Pendidikan Starta-1 Proteksi Tanaman. Sholawat dan salam semoga tetap tercurah kepada baginda Nabi Muhammad SAW. Penulis mengucapkan terimakasih sebesar besarnya kepada orangtua tercinta atas dukungan tenaga, motivasi dan doa yang selalu dipajatkan.

Dengan segala ketulusan dan kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan bahwa segala sesuatu yang telah dicapai oleh penulis pada titik ini, bukanlah semata karena usaha dari penulis, melainkan semata-mata karena karunia Allah Ta’ala dan doa yang senantiasa dilangitkan oleh kedua orang tua dan keluarga (mas dan mbak) yang memberikan motivasi serta dukungan yang tidak ada habisnya. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada dosen pembimbing Bapak **Dr. Ir. Abu Umayah, M.S. dan Dr. Rahmat Pratama, S, Si.** yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi serta telah bersedia membimbing hingga terselesainya laporan skripsi ini. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada sahabat dan rekan seperjuangan yang membantu dalam pelaksanaan skripsi ini sampai selesai.

Penulis berharap laporan ini dapat menjadi sebagai sumber pengembangan ilmu dan pengetahuan untuk kita semua. Penulis menyadari bahwa masih banyak kesalahan dan kekurangan dalam pembuatan Skripsi ini. Untuk itu diharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun agar kedepannya lebih baik. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Indralaya. November 2023

Nuril Azmi Purwitasari

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	3
1.4. Hipotesis.....	3
1.5. Manfaat	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Klasifikasi dan Karakteristik Jamur Tiram	4
2.2. Siklus Hidup Jamur Tiram	5
2.3. Perkembangan Budidaya Jamur Tiram di Indonesia	6
2.4. Permasalahan yang Dihadapi Petani Jamur Tiram.....	7
BAB 3 METODELOGI PENELITIAN	9
3.1. Tempat dan Waktu	9
3.2. Alat dan Bahan.....	9
3.3. Metode Penelitian.....	9
3.4. Cara Kerja	10
3.4.1. Pengambilan Sampel.....	10
3.4.2. Pembuatan Media MEA.....	10
3.4.3. Pemilihan Bibit Induk Jamur Tiram.....	10
3.4.4. Isolasi Jamur Tiram (F0).....	10
3.4.5. Pengamatan Karakteristik Jamur di Media Cawan	11
3.4.6. Pembuatan Baglog	11
3.4.6.1. Inokulasi Baglog	11
3.4.6.2. Pengamatan Pertumbuhan di Baglog	11
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	12
4.1. Hasil	12
4.1.1. Isolasi Jamur Tiram F0 pada Media Cawan.....	12
4.1.2. Karakterisasi Jamur Tiram	13
4.1.3. Pertumbuhan Bibit Jamur Tiram.....	13
4.1.4. Pengamatan Pertumbuhan di Baglog	15
4.1.5. Karakterisasi Morfologi Tubuh Buah Jamur Tiram.....	16
4.2. Pembahasan.....	17
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	19
5.1. Kesimpulan	19
5.2. Saran.....	19

DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	24

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Tubuh Buah Jamur Tiram	5
Gambar 2.2. Siklus Hidup Jamur Tiram pada Baglog	6
Gambar 2.3. Baglog dan Kumbung Jamur Tiram	7
Gambar 2.4. Baglog yang Terkena <i>Trichoderma</i> sp.	8
Gambar 4.1. Pengamatan F0 (Kultur Murni)	12
Gambar 4.2. Pengamatan Bibit	14
Gambar 4.3. Pertumbuhan Hifa Baglog	15

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Pertumbuhan Hifa di Cawan (F0)	13
Tabel 4.2. Pertumbuhan Bibit F1	14
Tabel 4.3. Pertumbuhan Baglog.....	15

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Tabel Pertumbuhan pada Media MEA	24
Lampiran 2. Tabel Pertumbuhan pada Benih Jamur Tiram	25
Lampiran 3. Tabel Pertumbuhan Hifa pad Baglog	26
Lampiran 4. Pengambilan Sampel Jamur Tiram.....	27
Lampiran 5. Pembuatan Media MEA	27
Lampiran 6. Isolasi Jamur Tiram	28
Lampiran 7. Pemurnian Jamur Tiram	28
Lampiran 8. Perbanyak Isolat Jamur Tiram	29
Lampiran 9. Pembuatan Benih Jamur Tiram	29
Lampiran 10. Pembuatan Baglog	30

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Proses budidaya jamur tiram terdiri dari empat tahapan yaitu pembuatan biakan murni, biakan induk, induk, dan bibit produksi. Kultur murni (F0) bibit yang diperoleh dari jamur tiram segar pilihan yang dapat digunakan (*fresh*) dan baik untuk digunakan, kemudian mengambil bagian tubuh buah jamur indukan untuk ditanam (Suparti & Yusron, 2017). Jamur kemudian diisolasi dalam kondisi steril. Isolasi dilakukan pada cawan petri yang berisi media *Malt extract Agar* (MEA), setelah itu spora berkecambah menjadi hifa yang kemudian membentuk menjadi miselium (Lestari *et al.*, 2019). Bibit (F1) merupakan bibit turunan dari F0, yaitu media yang berbahan dasar biji-bijian. Media yang memberikan hasil terbaik untuk menghasilkan jamur tiram F1 adalah benih jagung. Bibit F2 (bibit produksi) ditanam atau diinokulasikan ke dalam baglog sebagai media tumbuh tubuh buah jamur tiram (Badarina *et al.*, 2023).

Perkembangan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) (Jacq. Fr.) Kumm) banyak dikembangkan di Indonesia. Budidaya jamur tiram merupakan salah satu ekspor untuk memenuhi kebutuhan pangan (Fadlullah & Ma'ruf, 2023). Indonesia berpotensi menjadi penghasil jamur pangan (*Edible mushroom*) karena memiliki iklim tropis yang sangat cocok untuk budidaya (Ramadhani & Chrismawan, 2020). Jamur konsumsi adalah makanan yang terkenal oleh Masyarakat sekitar yang banyak manfaat karena rendah kalori, karbohidrat, lemak, dan natrium (serta tidak mengandung kolesterol). Salah satu jamur pangan yang dapat dimakan adalah jamur tiram yang dapat dibudidayakan di Indonesia (Widyastuti & Tjokrokusumo, 2022). Jamur tiram mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Jamur tiram putih merupakan tumbuhan yang bebas klorofil, tumbuh di kayu-kayu lunak, dan memperoleh makanan dari sisa-sisa bahan organik (Canti *et al.*, 2022). Rendahnya konsumsi jamur perkapita di Indonesia (0,18 kg) dan produktivitas jamur perkapita yang menjadi

tantangan terbesar dan memerlukan pengembangan lebih lanjut (Machfudi *et al.*, 2021).

Budidaya jamur tiram (*P. ostreatus*) memerlukan lingkungan yang sesuai untuk perkembangan jamur tersebut dengan menggunakan media tanam. Media jamur tiram tersedia dalam bentuk serbuk kayu gergaji. Budidaya jamur tiram yang berada di Sumatera Selatan media serbuk gergaji digunakan untuk membudidayakan jamur dengan ukuran 57,9%, dan media jerami sebagai pengganti bahan untuk membuat jamur 100% (Nunilahwati & Syafrullah, 2020). Bahan utama yang berperan adalah media tanam, biasanya berupa serbuk kayu karet. Untuk menggunakan substrat Jerami yang berkualitas baik untuk membudidayakan tiram harus bebas dari hama yang menyerang (Jayanti *et al.*, 2023). Dalam tahap penguraian adalah cara untuk mengurangi hama. Penguraian dapat dilakukan dengan memasukkan bahan membuat F1 maupun baglog ke dalam plastik pp tertutup dan didiamkan selama $\pm 5-9$ hari. Proses penguraian serbuk didalam plastik pp suhu akan meningkat (Susilo *et al.*, 2021).

Indralaya merupakan salah satu dari 16 Kecamatan yang ada di Kabupaten Ogan Iliir yang mayoritas penduduknya berpotensi sebagai petani. Tidak semua petani dapat memproduksi dan menyiapkan jamur, petani yang serius ingin memulai usaha jamur tiram harus bisa mencari benih sendiri agar bisa mendapatkan keuntungan lebih besar. Dilihat dari masyarakat yang melakukan aktifitas yang produktif, budidaya jamur tiram putih menjadi alternatif untuk dikembangkan (Nazip & Santri, 2015). Dalam budidaya jamur tiram yang diperoleh dari Payakabung Kecamatan Indralaya Utara, para petani jamur tersebut membedakan tempat untuk melakukan budidaya jamur tiram, seperti tempat pembibitan, sterilisasi, inkubasi, dan pemanenan. Dalam pembibitan dan pemanenan dilakukan di satu tempat yaitu kumbung. Sterilisasi are dan area kultur dilakukan secara terpisah, namun sterilisasi terdiri dari dua yang dilakukan dalam sterilisasi yaitu sterilisasi baglog dan sterilisasi bibit. Dalam masa inkubasi didiamkan selama 1x24 jam (Iskandar, 2023).

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana bisa memperoleh kultur murni (F0) di media MEA pada cawan petri.
2. Bagaimana karakterisasi (F1) turunan dari (F0) untuk ditumbuhkan pada media baglog.
3. Bagaimana karakterisasi morfologi tubuh buah yang tumbuh pada bibit produksi (F2).

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mendapatkan kultur murni (F0) di media MEA pada cawan petri.
2. Untuk mendapatkan karakterisasi (F1) turunan dari (F0) untuk ditumbuhkan pada media baglog.
3. Untuk mendapatkan karakterisasi morfologi tubuh buah yang tumbuh pada bibit produksi (F2).

1.4. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah:

1. Isolasi kultur murni (F0) dalam media MEA pada cawan petri berhasil dilakukan.
2. F1 turunan dari F0 yang akan ditumbuhkan pada media baglog.
3. Karakterisasi morfologi tubuh buah yang tumbuh pada bibit produksi (F2) diperoleh.

1.5. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pembaca mengenai bagaimana cara membudidayakan jamur tiram mulai dari tahap pembuatan media MEA, isolasi pada media cawan, pembuatan bibit, budidaya pada baglog.

DAFTAR PUSTAKA

- Badarina, I., Sulistyowati, E., Efendi, Z., Fahrurrozi, M., Febriani, A., Ramadanti, D., Suci Indriani, D., Badarina, I. 2023. Pelatihan membuat bibit jamur tiram putih dari bahan lokal bersama kelompok petani pengusaha jamur di Desa Suro Ilir Kabupaten Kepahiang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3): 575–583.
- Canti, M., Subali, A. T. H. D., Christos, R. E, Vasya Theodora Givianty, I. C. 2022. Pelatihan budidaya jamur tiram untuk peningkatan ekonomi masyarakat training of oyster mushroom cultivation for community economic improvement. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2): 611–622.
- Fadlullah, Y. A, Ma'ruf, K. 2023. Rancang bangun rumah budi daya jamur tiram berbasis internet of things di Desa Argumulyo, Yogyakarta. *Easta Journal of Innovative Community Services*, 1(03): 86–98.
- Iskandar, S. 2023. Penyuluhan budidaya jamur tiram Di Desa Talang Aur. *Jurnal Pengabdian Pasca Unisti*, 1(1): 31–44.
- Jayanti, N., Adhiguna, R. T., Nearti, Y, Fachrudin, B. 2023. Pemanfaatan limbah sekam padi menjadi baglog melalui pembentukan wirausaha koperasi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(2): 1817.
- Lestari, A., Saputro, N. W, Adiansyah, R. 2019. Uji laju pertumbuhan miselia jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) lokasi purwasari terhadap jenis media biakan murni dan umur panen yang berbeda. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 4(1): 44–49.
- Machfudi, Supriyatna, A, Hendrawan, W. 2021. Budidaya jamur tiram sebagai peluang usaha. *Community Development Journal*, 2(1): 127–135.
- Nazip, K. K, Satria, D. J. 2015. Ampas kelapa sebagai campuran media tanam untuk meningkatkan pertumbuhan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan aplikasinya sebagai materi pada pembelajaran biologi SMA. *Jurnal Pembelajaran Biologi*, 2(1): 31–38.
- Nunilahwati, H, Syafrullah. 2020. Pertumbuhan produksi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) pada perbedaan komposisi media tanam. *Klorofil*, 7(1): 45–49.
- Ramadhani, H. S, Chrismawan, C. 2020. Pelatihan budidaya jamur tiram untuk perkumpulan penyandang disabilitas indonesia di masa pandemi Covid-19. *Seminar Nasional Konsorsium Untag Indonesia*, 2(1): 55–59.
- Suparti, Yusron, F. N. 2017. Pemanfaatan umbi kentang hitam sebagai media alternatif untuk pertumbuhan bibit F0 jamur tiram. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek (SNPBS) Ke-V* :562–567.

- Susilo, Meitayani, Setyaningsih, M. 2021. Pelatihan pemanfaatan limbah jerami sebagai media untuk budidaya jamur tiram putih. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(1): 530–536.
- Widyastuti, N, Tjokrokusumo, D. 2022. Manfaat jamur konsumsi (*Edible Mushroom*) dilihat dari kandungan nutrisi serta perannya dalam kesehatan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 3(2): 92–100.

