

Penerapan Teknologi Pascapanen Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Arifki Tani, Cipocok Jaya, Kota Serang

Doni Adiwinata ¹
Irna Nurpitriani ²
Russel Yehezkiel Tampenawas ³
Vega Yoesepa Pamela ^{*4}
Zulfatun Najah ⁵

^{1,2,3,4,5} Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Indonesia
^{*}e-mail: vega.yoesepa@untirta.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pemahaman petani mengenai penanganan panen dan pascapanen jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) serta upaya mereka dalam mengolahnya untuk meningkatkan nilai produk. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan mengumpulkan data melalui wawancara dengan petani jamur dan studi literatur yang relevan dengan budidaya dan pengolahan jamur. Ruang lingkup penelitian meliputi prosedur budidaya, waktu panen, teknik pasca panen, diversifikasi produk, dan pengelolaan limbah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa petani mengikuti proses budidaya yang terstruktur, mulai dari persiapan media hingga inkubasi dan panen. Panen dilakukan berdasarkan indikator morfologi seperti ukuran dan kematangan kepala jamur. Penanganan pascapanen meliputi penyortiran, penyimpanan yang tepat untuk menjaga kesegaran, dan pengemasan yang mendukung perlindungan dan daya tarik pemasaran. Sebagian dari jamur segar diolah menjadi makanan ringan jamur krispi yang lebih tahan lama dan dapat dipasarkan. Selain itu, petani memanfaatkan media tanam yang sudah tidak terpakai sebagai kompos dan menjual produk sampingannya untuk mendapatkan penghasilan tambahan. Praktik ini tidak hanya meminimalkan kerugian produksi tetapi juga meningkatkan keberlanjutan dan daya saing di pasar. Studi ini menyimpulkan bahwa penanganan pascapanen yang tepat dan pengolahan bernilai tambah secara signifikan berkontribusi pada kualitas produk, manfaat ekonomi, dan pengembangan jangka panjang pertanian jamur.

Kata kunci: Jamur Krispi, Jamur Tiram, Penanganan Pascapanen, Pengolahan Jamur.

Abstract

This study aims to explore farmers' understanding of the harvest and post-harvest handling of oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) as well as their efforts in processing them to increase product value. This study used a descriptive qualitative approach by collecting data through interviews with mushroom farmers and study of literature relevant to mushroom cultivation and processing. The scope of the study includes cultivation procedures, harvest time, post-harvest techniques, product diversification, and waste management. The results showed that farmers follow a structured cultivation process, starting from the preparation of media to incubation and harvesting. Harvesting is done based on morphological indicators such as the size and maturity of the mushroom head. Post-harvest handling includes sorting, proper storage to maintain freshness, and packaging that supports protection and marketing appeal. Some of the fresh mushrooms are processed into crispy mushroom snacks that are more durable and marketable. In addition, farmers utilize unused growing media as compost and sell the by-products to earn additional income. These practices not only minimize production losses but also increase sustainability and competitiveness in the market. The study concluded that proper post-harvest handling and value-added processing significantly contribute to product quality, economic benefits, and long-term development of mushroom farming.

Keywords: Crispy mushroom, Oyster mushroom, Post-harvest handling, Mushroom processing.

PENDAHULUAN

Pertanian adalah pemanfaatan sumber daya alam oleh manusia untuk memenuhi kebutuhan hidup, seperti pangan dan bahan baku industri. Salah satu hasil budidayanya adalah jamur, yang berperan dalam mendekomposisi materi organik, mempercepat perputaran unsur hara dalam lingkungan ekosistem, serta mendukung peningkatan produktivitas dan kualitas

tanah. (Giawa, 2023). Jamur adalah organisme tak berklorofil yang tidak bisa melakukan fotosintesis. Dalam kehidupan sehari-hari, jamur bermanfaat sebagai sumber pangan, seperti jamur merang yang dapat dikonsumsi. Namun, beberapa jenis juga merugikan, misalnya *Ganoderma* sp yang bersifat parasit, serta jamur beracun seperti *Russula* sp dan *Lepiota cristata* yang dapat menyebabkan keracunan (Gea, 2022).

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dinamai karena bentuknya menyerupai tiram dan tumbuh menyamping pada kayu lapuk. Jamur ini memiliki tubuh buah seperti corong dangkal dan termasuk ke dalam sayuran sehat yang kaya mineral seperti kalium, natrium, fosfor, kalsium, dan zat besi. Jamur ini bermanfaat untuk menurunkan kolesterol, mencegah diabetes, dan bersifat anti kanker. Kandungan proteinnya tinggi (17,5–27%), rendah lemak (1,6–8%), dan kaya serat (8–11,5%), menjadikannya sumber pangan sehat, meski karbohidrat tetap dominan. Protein dalam jamur berperan penting sebagai sumber energi dan pendukung pertumbuhan tubuh (Ustmani dan Munah, 2021).

Panen serta penanganan setelah panen merupakan tahap terakhir dalam rangkaian budidaya jamur. Proses pemetikan sangat memengaruhi kualitas jamur, termasuk mutu dan ketahanan jamur yang telah dipetik. Metode pemanenan yang kurang tepat bisa merusak media tanam jamur dan berakibat pada penurunan jumlah produksi jamur (Ustmani dan Munah, 2021). Panen dan pasca panen tanaman pangan merupakan langkah penting dalam mendukung ketahanan pangan nasional. Penanganan pasca panen yang baik membantu mengurangi kehilangan hasil, menjaga mutu, meningkatkan nilai jual, daya saing, serta pendapatan petani (Molenaar, 2020). Peningkatan proses ini harus difokuskan pada tiga aspek utama: menekan penyusutan hasil, meningkatkan kualitas dan standar produk, serta memperbaiki kesejahteraan petani. Oleh karena itu, keterlibatan semua pihak dalam proses ini sangat dibutuhkan sesuai perannya masing-masing (Ndapamuri *et al.*, 2022).

Pascapanen jamur tidak hanya mencakup kegiatan pemanenan dan sortasi, tetapi juga melibatkan proses penyimpanan, pengemasan, serta distribusi yang cepat dan higienis. Jamur segar memiliki masa simpan yang relatif singkat, sehingga diperlukan metode penanganan yang efisien untuk mempertahankan kesegarannya. Dalam praktiknya, jamur segar yang telah disortir akan segera didistribusikan ke konsumen langsung atau pengepul tetap. Sementara itu, sebagian hasil panen juga diolah lebih lanjut salah satunya menjadi produk jamur krispi, yang tahan disimpan dalam jangka waktu lebih panjang dan memiliki nilai komersial lebih baik.

Salah satu pelaku usaha yang bergerak dalam budidaya sekaligus pengolahan jamur tiram adalah Arifki Tani, sebuah UMKM yang berdiri sejak tahun 2016 dan berlokasi di Jl. Karundang Cipager, RT.05/RW.05, Kelurahan Karundang, Kecamatan Cipocok Jaya, Kota Serang, Banten. Usaha ini berfokus pada produksi jamur tiram putih dalam skala menengah, serta telah mengembangkan produk olahan seperti jamur krispi untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan keberlanjutan usaha. Dengan pengalaman lebih dari tujuh tahun, Arifki Tani menjadi contoh penerapan manajemen budidaya dan pascapanen yang terintegrasi dalam mendukung ketahanan pangan lokal serta pemberdayaan petani di wilayah Banten. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengkaji pemahaman dan penerapan manajemen panen dan pascapanen jamur tiram pada UMKM Arifki Tani serta upaya mereka dalam mengolahnya untuk meningkatkan nilai produk.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode wawancara dan observasi secara langsung. Kegiatan pengumpulan data dilakukan di lokasi usaha budidaya jamur tiram Arifki Tani yang beralamat di Jl. Karundang Cipager, RT.05/RW.05, Karundang, Kecamatan Cipocok Jaya, Kota Serang, Banten 42125, pada Sabtu, 12 April 2025. Informasi utama diperoleh melalui wawancara mendalam dengan pemilik usaha untuk menggali proses budidaya, pengelolaan panen, dan pengolahan hasil. Selain itu, observasi dan dokumentasi di lapangan turut dilakukan guna memperkuat temuan yang kemudian dianalisis secara kualitatif tematik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan media tanam

Proses pembuatan media tanam jamur tiram dilakukan secara bertahap mulai dari tahap bibit awal (F0), bibit antara (F1), hingga media produksi (F2). Pertama yaitu tahap F0, merupakan tahap awal dalam perbanyak bibit jamur. Bibit awal (F0) berasal dari kultur murni jamur terpilih. Sporangya diisolasi yang kemudian berkecambah membentuk hifa dan berkembang menjadi miselium (Alqamari, 2022). Jaringan ini biasanya diambil dari batang jamur dan kemudian ditumbuhkan pada media agar padat seperti PDA (*Potato Dextrose Agar*) atau media agar yang diperkaya dengan larutan nutrisi kental. PDA berfungsi sebagai media pembibitan F0 dengan menyediakan karbohidrat dari rebusan kentang sebagai sumber nutrisi (Hamzah *et al.*, 2022). Proses ini dilakukan dalam kondisi steril di ruang inokulasi menggunakan peralatan seperti laminar air flow. Setelah beberapa hari, jaringan jamur akan tumbuh membentuk hifa putih yang menjadi sumber inokulum murni.

Kedua yaitu tahap F1, bibit murni dari F0 kemudian digunakan untuk menginokulasi media jagung yang telah disterilkan. Kandungan monosakarida dalam biji jagung berperan sebagai sumber karbon yang mendukung pertumbuhan jamur (Nurhalisa, 2021). Sebelum diaplikasikan, biji jagung direbus hingga mencapai kondisi setengah matang, kemudian didinginkan dan dimasukkan ke dalam botol kaca untuk proses sterilisasi. Ketika suhu telah mencapai kondisi dingin, inokulum jamur dari kultur induk (F0) dapat diinokulasikan. Miselium akan berkembang dan meluas dalam media tanam selama 15 sampai 20 hari (Badarina *et al.*, 2023). Bibit F1 ini bersifat siap pakai dan menjadi perantara sebelum dipindahkan ke media tanam produksi.

Ketiga yaitu tahap F2, bibit F1 kemudian diinokulasikan ke media produksi F2 yang berupa *baglog*. Media F2 disusun dari campuran serbuk gergaji yang mengandung karbohidrat dan lignin yang mendukung pertumbuhan, serta zat ekstraktif yang menghambat pertumbuhan (Rochman, 2015), menir beras yang mengandung komponen makro untuk mempercepat pertumbuhan (Auralia, 2024), bekatul yang mengandung karbohidrat, lemak, dan protein, serta tambahan kapur pertanian (kalsium karbonat) yang berfungsi sebagai sumber mineral dan penyeimbang pH (Suhaeni *et al.*, 2018). Seluruh bahan dicampur dengan air secukupnya hingga teksturnya menggumpal. Campuran ini kemudian dimasukkan ke dalam plastik polipropilen ukuran 18×35 cm dan dipadatkan. Setelah itu, dilakukan proses sterilisasi menggunakan drum dengan suhu 100°C dan tekanan 2 bar selama sekitar 2 jam. Setelah pendinginan, *baglog* diinokulasi dengan bibit F1 secara aseptik di ruang inokulasi. Media yang telah diinokulasi ini kemudian masuk ke dalam ruang inkubasi selama kurang lebih 40 hari hingga seluruh permukaan media tertutup miselium berwarna putih, menandakan media siap untuk menumbuhkan badan buah jamur.



(a)



(b)

Gambar 1: (a) *Baglog* usia 14 hari; (b) *Baglog* usia 40 hari

Kriteria dan masa panen

Masa panen jamur tiram dimulai sejak munculnya pinhead, yaitu tunas kecil berwarna putih, yang terjadi setelah masa inkubasi 40 hari. Setelah *pinhead* muncul, jamur akan siap dipanen dalam waktu sekitar 4 hari. Masa panen bersifat kontinu karena setiap plastik memiliki siklus pertumbuhan yang berbeda. Dalam satu plastik media, panen dapat dilakukan hingga 8 kali dengan hasil setiap petik sekitar 150–200 gram pada awal masa produksi. Namun, mendekati akhir siklus panen, hasil akan berkurang menjadi 50–100 gram tergantung dari kualitas media dan kondisi lingkungan. Total masa panen berlangsung selama kurang lebih 4 bulan.



(a)



(b)

Gambar 2. (a) *Pinhead* kecil; (b) *Pinhead* dewasa

Kriteria jamur siap panen ditandai dengan ukuran kepala jamur yang sudah melebar dan rata; sebaliknya, kepala yang masih cekung menandakan jamur belum matang. Sejalan dengan Ratnaningtyas *et al.* (2020), pemanenan dilakukan saat jamur telah tumbuh optimal, yakni ketika tudungnya cukup besar namun belum terbuka sepenuhnya. Umumnya dilakukan sekitar 5 hari setelah munculnya pinhead. Ukuran tudung ideal berada pada diameter 5–10 cm. Disarankan panen dilakukan di pagi hari agar kesegaran jamur tetap terjaga.

Sortasi dilakukan berdasarkan ukuran dan tingkat kematangan jamur, guna memastikan kualitas dan keseragaman produk saat dipasarkan. Dalam kondisi ideal, kapasitas produksi jamur segar dapat mencapai hingga 1 kuintal per hari, namun pada saat kondisi kurang optimal, produksi hanya mencapai setengahnya. Jamur yang telat dipanen akan mengalami pembusukan, menurunkan kualitas dan menyebabkan produk tidak layak jual.

Penyimpanan

Setelah proses panen, jamur segar harus segera disimpan untuk menjaga kesegarannya. Proses penyimpanan dilakukan di area sejuk dengan kondisi ternaungi dari sinar matahari langsung guna memperlambat proses respirasi jamur yang cepat, karena jamur termasuk komoditas hortikultura yang mudah rusak. Menurut Rosmiah *et al.* (2020), jamur yang sudah dipanen disimpan dalam plastik tertutup lalu didinginkan di lemari es, sehingga tetap segar selama 4 hingga 6 hari. Fagundes *et al.* (2015) mengungkapkan bahwa penyimpanan pada temperatur rendah efektif dalam menekan kerusakan fisiologis serta mempertahankan kualitas fisik jamur untuk waktu yang lebih lama. Sementara itu, untuk produk olahan seperti jamur krispi, penyimpanan cukup dilakukan di tempat kering dan tertutup rapat agar terhindar dari kelembaban yang dapat menyebabkan produk menjadi melempem dan berjamur.

Pengemasan

Kemasan berperan penting dalam melindungi produk pangan, memperpanjang masa simpan, serta membantu mengurangi dampak lingkungan dengan meminimalkan kehilangan pangan (Brennan *et al.*, 2021). Kemasan hadir dalam berbagai bentuk dan ukuran, serta berfungsi sebagai media informasi yang memberikan petunjuk penggunaan dan penyimpanan produk secara optimal. Selain itu, fungsi utama kemasan juga adalah untuk memperlambat penurunan

mutu pada buah dan sayuran yang hanya mengalami sedikit proses pengolahan (Wikström *et al.*, 2019). Jamur tiram dikemas saat masih dalam keadaan segar menggunakan plastik yang tidak tembus udara guna memperpanjang masa simpannya, yakni sekitar 2 hingga 4 hari (Yahya *et al.*, 2021). Pengemasan disesuaikan dengan jenis produk. Untuk jamur segar, pengemasan dilakukan menggunakan plastik bening kedap udara berukuran 5 kg, yang memudahkan proses sortasi dan penimbangan, serta mempermudah distribusi ke pengepul. Meskipun begitu, penyimpanan dalam plastik kedap udara idealnya hanya mampu menjaga kesegarannya selama 2 hingga 4 hari. Oleh karena itu, untuk memastikan kualitas jamur tiram tetap terjaga saat dijual, waktu antara proses pengemasan dan pengiriman sebaiknya tidak terlalu lama. Jika jarak distribusi cukup jauh, penggunaan kendaraan berpendingin sangat dianjurkan untuk menjaga suhu selama pengangkutan. Sementara itu, jamur krispi dikemas dalam plastik pouch berukuran kecil dan 80 gram. Kemasan kecil dijual seharga Rp2.000, sedangkan kemasan 80 gram dijual seharga Rp10.000. Pengemasan jamur krispi tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk, tetapi juga meningkatkan daya tarik visual dan daya saing produk di pasaran. Kemasan yang baik juga membantu memperpanjang umur simpan produk serta menjaga kerenyahan dan rasa.

Distribusi

Distribusi atau proses transportasi merupakan tahap krusial dalam pemasaran produk hortikultura. Pada tahap ini, produk hortikultura sangat rentan mengalami kerusakan fisik akibat getaran, gesekan, benturan, atau tekanan dari beban yang berlebihan. Berdasarkan hasil observasi, proses pengangkutan dilakukan oleh petani produsen dari lahan menuju tempat pengumpulan atau bangsal pengemasan menggunakan sepeda motor (Waryat dan Nurawan, 2022). Distribusi jamur dilakukan dengan dua cara, tergantung pada jenis produk. Untuk jamur segar, pembeli umumnya datang langsung ke rumah produksi menggunakan motor atau mobil untuk mengambil barang secara langsung. Proses pembayaran dilakukan secara fleksibel, baik secara tunai maupun melalui transfer bank. Sementara untuk jamur krispi, distribusi bisa lebih luas karena daya simpannya yang lebih lama. Produk olahan ini dipasarkan secara langsung kepada konsumen yang datang ke rumah produksi maupun melalui jalur distribusi ke toko atau pasar. Keunggulan jamur krispi dalam daya tahan lama yaitu sekitar 6 bulan dan kemasan yang menarik membuatnya lebih fleksibel dalam pemasaran.

Produk Akhir

a. Jamur Segar

Jamur segar merupakan hasil utama dari panen langsung setelah masa inkubasi dan pertumbuhan selesai. Setelah dipetik, jamur akan disortir berdasarkan ukuran dan tingkat kematangannya. Jamur dengan kualitas baik dikemas dalam plastik bening dan langsung didistribusikan ke pelanggan tetap melalui pengepul yang datang langsung ke tempat produksi. Permintaan jamur segar cukup stabil karena banyak dikonsumsi sebagai bahan makanan sehari-hari, terutama untuk masakan tumisan dan sup.

b. Jamur Krispi

Sebagai bentuk diversifikasi produk dan peningkatan nilai tambah, sebagian hasil panen yang tidak dijual dalam kondisi segar diolah menjadi camilan jamur krispi. Jamur crispy merupakan salah satu bentuk olahan dari jamur tiram yang dibuat dengan cara digoreng menggunakan adonan tepung sebagai bahan pelapis. Proses pengolahan ini menghasilkan produk dengan nilai jual yang lebih tinggi, sehingga mampu memberikan tambahan pendapatan bagi keluarga (Ginting, 2019). Proses pengolahan meliputi pencucian jamur, pemotongan sesuai ukuran, pembumbuan dengan rempah-rempah, pelapisan tepung, dan penggorengan hingga garing. Produk akhir dikemas dalam plastik pouch berukuran kecil (kemasan 20–80 gram) dan dijual dengan harga antara Rp2.000 – Rp10.000 tergantung ukuran. Jamur krispi dipasarkan langsung ke konsumen yang datang ke rumah produksi ataupun pengepul yang datang langsung ke tempat produksi. Produk ini memiliki keunggulan dalam daya tahan hingga 6 bulan jika disimpan di tempat kering dan kedap udara.

Pengendalian dan Penanganan Hama

Dalam budidaya jamur tiram, pengendalian hama dilakukan secara rutin untuk menjaga produktivitas dan kualitas hasil panen. Salah satu metode yang digunakan adalah penyemprotan insektisida seminggu sekali di area kumbung guna mencegah serangan serangga pengganggu. Selain menggunakan bahan kimia, petani juga menerapkan metode organik dengan menyemprotkan larutan bawang putih yang dihaluskan dan dicampur air. Bawang putih mengandung senyawa allicin yang bersifat antimikroba dan mampu menekan perkembangan serangga serta patogen yang menyerang jamur. Menurut Hadiyanti *et al.* (2021), pemanfaatan pestisida nabati berbasis bawang putih berperan secara efektif dalam pengendalian organisme pengganggu tanaman hortikultura, berkat keunggulannya yang tidak mencemari lingkungan dan tidak berisiko bagi kesehatan manusia serta spesies non-target.

Penanganan Limbah

Penanganan limbah pada usaha Arifki Tani ini dilakukan secara terpadu dan berwawasan lingkungan. Limbah *baglog* bekas dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan kompos organik. Proses ini tidak hanya mengurangi pencemaran, tetapi juga menghasilkan produk bernilai guna bagi pertanian. Menurut Elfandari *et al.* (2024), pendayagunaan limbah *baglog* jamur tiram sebagai kompos merupakan langkah yang efisien dan berkelanjutan guna yang dapat meningkatkan kesejahteraan petani melalui produksi pupuk organik yang dapat dipasarkan. Selain itu, limbah sisa produksi seperti potongan jamur yang tidak layak konsumsi dikumpulkan dan dijual per karung seharga Rp3.000, memberikan nilai ekonomi tambahan. Limbah plastik dari kemasan juga dikumpulkan dan dijual kembali secara kiloan ke pengepul, mendukung praktik daur ulang dan mengurangi dampak lingkungan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil diatas, dapat disimpulkan menunjukkan bahwa petani telah menerapkan tahapan budidaya jamur secara sistematis, mulai dari pembuatan media tanam, proses inkubasi, hingga panen dan sortasi berdasarkan kriteria tertentu. Penanganan pascapanen dilakukan melalui penyimpanan yang sesuai, pengemasan yang menarik, dan distribusi yang efisien. Sebagian hasil panen juga diolah menjadi produk jamur krispi untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan pendapatan. Selain itu, limbah budidaya dimanfaatkan kembali sebagai kompos atau dijual, sehingga mendukung aspek keberlanjutan usaha. Secara keseluruhan, pemahaman dan praktik pascapanen yang baik berkontribusi terhadap kualitas produk, daya saing pasar, serta kesejahteraan pelaku usaha jamur tiram.

DAFTAR PUSTAKA

- Alqamari, M. 2022. Kajian Media Tanam Dan Auksin Terhadap Pertumbuhan Bibit F0 Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). Jurnal SOMASI (Sosial Humaniora Komunikasi), 3(2), 1–9.
- Auralia, H. F. 2024. Pengaruh penambahan cocopeat dan menir pada media tanam *baglog* terhadap pertumbuhan dan produksi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Badarina, I., Sulistyowati, E., Efendi, Z., Fahrurrozi, M., Febriani, A., Ramadanti, D., Suci Indriani. 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.
- Brennan, L., Langley, S., Verghese, K., Lockrey, S., Ryder, M., Francis, C., dan Hill, A. 2021. The role of packaging in fighting food waste: A systematised review of consumer perceptions of packaging. *Journal of cleaner production*, 281, 125276.
- Elfandari, H., Adzania, M., Sari, H. P., Putrantri, D. A., dan Lampung, N. 2024. Teknologi Tepat Guna Pemanfaatan Limbah *Baglog* Jamur Tiram sebagai Pupuk Kompos pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Bina Sejahtera Pekon Sukoyoso Kecamatan Sukoharjo Kabupaten Pringsewu.

- Jurnal Pengabdian Nasional, 5(2), 148–154.
- Fagundes, C., Moraes, K., Pérez-Gago, M. B., Palou, L., Maraschin, M., dan Monteiro, A. R. 2015. Effect of active modified atmosphere and cold storage on the postharvest quality of cherry tomatoes. *Postharvest Biology and Technology*, 109, 73-81.
- Gea, N. 2022. Introduksi Gen Hd3a Dengan Promotor 35s Camv Pada Tanaman Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Kultivar IPB Cp (*Chip Potato*) 1 Melalui *Agrobacterium Tumefaciens*. *Jurnal Sapta Agrica*, 1(1), 34-44.
- Giawa, M. 2023. Pemanfaatan Jamur Tiram Sebagai Salah Satu Sumber Gizi Alternatif Bagi Masyarakat. *Jurnal Sapta Agrica*, 2(2), 1–13.
- Ginting, N. M. 2019. Analisis pendapatan usaha jamur tiram crispy. *Musamus Journal of Agribusiness*, 2(1), 21-25.
- Hadiyanti, N., Probojati, R. T., dan Saputra, R. E. 2021. Aplikasi Pestisida Nabati untuk Pengendalian Hama pada Tanaman Bawang Merah dalam Sistem Pertanian Organik. *JATIMAS : Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 89.
- Hamzah, P., Syaifuddin, S., Rachmat, R., dan Agus, A. 2022. Analisis Pertumbuhan Miselium Bibit F1 Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Menggunakan Media Biji Jagung dan Biji Padi. *JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2), 67-77.
- Molenaar, R. 2020. Panen dan Pascapanen Padi, Jagung dan Kedelai Harvest and Post-Harvest Procedures for Rice, Corn and Soy. *Eugenia*, 25(1), 21–24.
- Ndapamuri, M. H. Epa, M. P., Andung, V. U. Y., dan Koedoe, W. U. 2022. Sistem Penanganan Pasca Panen Padi Di Kecamatan Lewa. *Jurnal Agro Indragiri*, 7(2), 32–38.
- Nurhalisa, S. 2022. Pertumbuhan Miselium Jamur Tiram (*Pleoretus Sp.*) Pada Medium Jagung (*Zea Mays L.*) Padat Dan Cair Sebagai Penunjang Praktikum Mata Kuliah Mikologi. Skripsi. UIN Ar-Raniry Banda Aceh, Banda Aceh.
- Ratnaningtyas, N., Ekowati, N., Bhagawati, D., dan Lestari, S. 2020. Implementasi Hasil Pelatihan Perawatan dan Pengelolaan Pasca Panen Jamur Tiram Putih. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 68–77.
- Rochman, A. 2015. Perbedaan proporsi dedak dalam media tanam terhadap pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus florida*). *Agribis*, 11(13), 241–399.
- Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., dan Dasir, D. 2020. Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pluoretus Ostreatus*) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Altifani: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31–35.
- Suhaeni, Yunus, N. M., Nurjannah, S., dan Sari, A. 2018. Pertumbuhan dan Produktivitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Tanam Sabut Kelapa Sawit (*Elaeis guinensis*) dan Kulit Durian (*Durio zibethinus*). *Prosiding Seminar Nasional Megabiodiversitas Indonesia*, April, 26–30.
- Ustmani, M. M., dan Munah, N. 2021. Pembinaan Penanganan Pasca Panen Tanaman Jamur Tiram dan Pemasaran di Desa Tebas Kecamatan Gondang Wetan Pasuruan. *National Seminar for Research Community Development (NaSReCD)*, 5(1), 35–44.
- Waryat, W., dan Nurawan, A. 2022. Keragaan Penanganan Pasca Panen Mangga di Kabupaten Cirebon. *Jurnal Ilmiah Respati*, 13(1), 64-74.
- Wikström, F., Williams, H., Trischler, J., dan Rowe, Z. 2019. The Importance of Packaging Functions for Food Waste of Different Products in Households. *Sustainability*, 11(9), 2641
- Yahya, I., Fansury, A. H., Abduh, T., dan Bosowa, M. 2021. Pemberdayaan Ekonomi Keluarga Melalui Usaha Budidaya Jamur Tiram Di Desa Bontoa Kecamatan Bontoa Kabupaten Maros. *Jurnal Anadara Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1):1-10.