



PENGEMBANGAN PRODUK INOVATIF TEPUNG JAMUR TIRAM RENDAH KARBOHIDRAT: DI DESA CIBIRU WETAN RW 17 RT 05 KECAMATAN CILEUNYI KABUPATEN BANDUNG

Ika Kurnia Sukmawati*¹, Patonah Hasimun², R Herni Kusriani³ Aris Suhardiman⁴,

Mamay Maulana Sobandi⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Bhakti Kencana

*e-mail: ika.kurnia@bku.ac.id

ABSTRAK

A Diabetes Melitus (DM) merupakan penyakit kronis yang ditandai oleh peningkatan kadar glukosa darah di atas normal dan sering tidak terdeteksi hingga menimbulkan komplikasi serius. Konsumsi makanan olahan dan cepat saji berbasis tepung gandum yang tinggi karbohidrat menjadi salah satu faktor risiko peningkatan kadar gula darah. Oleh karena itu, diperlukan alternatif bahan pangan rendah karbohidrat yang lebih sehat dan bernilai gizi tinggi. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) berpotensi dikembangkan sebagai bahan pangan fungsional karena memiliki kandungan protein tinggi, serat pangan yang baik, lemak tidak jenuh, serta karbohidrat yang relatif rendah. Fakultas Farmasi Universitas Bhakti Kencana (UBK) melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat bertema “Implementasi Teknologi Pangan Sehat: Produksi Tepung Jamur Tiram Rendah Karbohidrat” pada tanggal 29 November 2025 di Desa Cibiru Wetan, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan jamur tiram menjadi tepung rendah karbohidrat sebagai alternatif bahan pangan sehat serta peluang pengembangan usaha mikro berbasis rumah tangga. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan mengenai kandungan gizi dan senyawa bioaktif jamur tiram, demonstrasi proses pembuatan tepung jamur, serta pelatihan pembuatan nugget vegetarian sebagai contoh aplikasi produk olahan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman masyarakat terhadap manfaat jamur tiram sebagai pangan fungsional serta tingginya partisipasi dan antusiasme peserta selama pelatihan. Kegiatan ini diharapkan dapat berkontribusi dalam upaya pencegahan penyakit metabolik, khususnya DM, sekaligus mendorong inovasi pangan sehat yang aplikatif dan berkelanjutan di tingkat rumah tangga.

Kata kunci: diabetes melitus, tepung jamur tiram, , pangan fungsional, nugget

ABSTRACT

*Diabetes Mellitus (DM) is a chronic metabolic disease characterized by elevated blood glucose levels above normal values and is often undetected until serious complications occur. The widespread consumption of processed and fast foods based on wheat flour with high carbohydrate content contributes significantly to increased blood glucose levels, particularly among individuals with DM. Therefore, alternative low-carbohydrate and nutritionally rich food sources are needed. Oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) has strong potential as a functional food due to its high protein content, beneficial dietary fiber, unsaturated fatty acids, and relatively low carbohydrate levels. The Faculty of Pharmacy, Universitas Bhakti Kencana (UBK), conducted a community service program entitled “Implementation of Healthy Food Technology: Production of Low-Carbohydrate Oyster Mushroom Flour” on November 29, 2025, in Cibiru Wetan Village, Cileunyi District, Bandung Regency. This program aimed to enhance community knowledge and skills in processing oyster mushrooms into low-carbohydrate flour as a healthy food alternative and as an opportunity for home-based microenterprise development. The methods applied included educational sessions on the nutritional value and bioactive compounds of oyster mushrooms, demonstrations of mushroom flour processing, and hands-on training in producing vegetarian nuggets as an example of value-added food products. The results demonstrated increased community awareness of oyster mushrooms as functional food ingredients and high participant engagement throughout the training activities. This community service program is expected to contribute to the prevention of metabolic diseases, particularly diabetes mellitus, while promoting sustainable and practical healthy food innovations at the household level.*

Keywords: diabetes mellitus, oyster mushroom, low-carbohydrate flour, functional food, community service

1. PENDAHULUAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan di RT 05/RW 17, Perumahan Cibiru Asri, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat, dengan jumlah sekitar 90 rumah tangga dan total populasi ± 200 jiwa menurut data RT. Struktur demografi menunjukkan proporsi lansia (≥ 60 tahun) sekitar 2%, dewasa produktif (15–59 tahun) 60%, dan anak-anak (< 15 tahun) 38%, yang menandakan dominasi kelompok usia produktif. Sebagian besar warga bekerja sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS) dan wiraswasta, dengan pendapatan rata-rata rumah tangga tergolong menengah. Dari sisi akses layanan kesehatan, warga memanfaatkan Puskesmas Cibiru Hilir yang berjarak sekitar 5 km, serta memiliki sarana kesehatan berbasis masyarakat seperti posyandu dan posbindu dengan frekuensi kegiatan rutin.

Dalam aspek pola konsumsi pangan, mayoritas warga memiliki kebiasaan mengonsumsi nasi 2–3 kali sehari, disertai kecenderungan tinggi konsumsi jajanan gorengan dan rendahnya konsumsi sayur harian. Kondisi ini menjadi salah satu faktor risiko meningkatnya kejadian penyakit degeneratif, termasuk diabetes melitus. Sementara itu, sarana produksi pangan lokal yang tersedia relatif sederhana, meliputi dapur rumah tangga, warung kelontong, dan usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis pangan olahan. Hal ini memberikan potensi pengembangan produk inovatif berbasis pangan sehat, seperti tepung jamur rendah karbohidrat, yang dapat mendukung gaya hidup lebih sehat sekaligus memberdayakan ekonomi lokal.

Jamur tiram atau yang dikenal juga dengan jamur mutiara ditinjau dari segi morfologinya, jamur tiram terdiri dari tudung (pileus) dan tangkai (stipe atau stalk). Pileus berbentuk mirip cangkang tiram atau telinga dengan ukuran diameter 5 – 15 cm dan permukaan bagian bawah berlapis-lapis seperti insang (lamella atau giling) berwarna putih dan lunak yang berisi basidiospora (Khan et al., 2025). Bentuk pelekatan lamella memanjang sampai ke tangkai atau disebut diccident. Sedangkan tangkainya dapat pendek atau panjang (2–6 cm) tergantung pada kondisi lingkungan dan iklim yang mempengaruhi pertumbuhannya. Tangkai ini yang menyangga tudung agak lateral (di bagian tepi) atau eksentris (agak ke tengah) (Ika Kurnia Sukmawati et al., 2019).

Jamur tiram memiliki ciri-ciri fisik seperti permukaannya yang licin dan agak berminyak ketika lembab, bagian tepinya agak bergelombang, letak tangkai lateral agak disamping tudung dan daging buah berwarna putih (*pleurotus spp*). Jamur tiram memiliki diameter tudung yang menyerupai cangkang tiram berkisar antara 5– 15 cm, jamur ini dapat tumbuh pada kayu-kayu lunak dan pada ketinggian 600 meter dari permukaan laut, spesies ini tidak memerlukan intensitas cahaya tinggi karena dapat merusak miselia jamur dan tumbuhnya buah jamur. Jamur tiram dapat tumbuh dan berkembang dengan suhu 15°-30°C pada pH 5,5- 7 dan kelembaban 80%-90% (Ika Kurnia Sukmawati et al., 2019).

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) saat ini cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga banyak kandungan nutrisi, tinggi protein, dan rendah lemak. Jamur tiram putih juga menghasilkan metabolit sekunder yang bermanfaat untuk pengobatan (Elis Nina Herliyana & Abdul Muhyi, 2023). Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) tergolong jamur yang sangat banyak dibudidayakan di Indonesia. Jamur tiram putih diketahui menghasilkan metabolit sekunder yang bermanfaat untuk pengobatan dan berkhasiat sebagai antibakteri, antioksidan, antitumor, antikanker, antivirus karena kandungan β -glukans dan Komponen aktif jamur tiram yaitu statin dapat menurunkan kolesterol (Khan et al., 2025). Penelitian terkini menunjukkan ekstrak jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) efektif menghambat pertumbuhan *S. aureus*, *E. coli*, dan bakteri patogen lainnya. Ekstrak metanol *P. ostreatus* yang dikultivasi pada substrat sorgum menunjukkan zona hambat 19,8 mm terhadap *E. coli* dan 16,4 mm terhadap *P.*

aeruginosa (Gashaw et al., 2020). Polisakarida merupakan komponen utama jamur tiram, terutama dalam bentuk β -glukosan, heteroglikan, α -glukan, serta kompleks polisakarida protein. Polisakarida ini berfungsi sebagai senyawa bioaktif yang memberikan efek imunomodulator, antioksidan, antitumor dan antiinflamasi (Devi et al., 2024).

Ketersediaan jamur tiram yang cukup banyak mempermudah untuk mendapatkan bahan baku dan harganya yang murah menjadi alasan untuk meningkatkan pemanfaatan jamur tiram salah satunya sebagai bahan tepung jamur. Jamur tiram memiliki kandungan kadar air yang cukup tinggi yaitu 86,6%. Semakin tinggi kadar air bebas yang terkandung dalam bahan pangan, maka akan semakin cepat bahan pangan tersebut rusak karena aktivitas mikroorganisme. Selain itu, kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 30,4% dapat mempercepat aktivitas kimia sehingga mempercepat kerusakan jamur tiram segar. Jamur tiram sebagai salah satu sumber asam glutamat dapat diolah menjadi tepung jamur yang berfungsi sebagai penyedap rasa alami dengan nilai tambah karena jamur tiram mengandung serat sebesar 5,52%-10,74%. Kadar air yang tinggi pada jamur tiram mengakibatkan proses pengeringan dalam pembuatan tepung jamur tiram membutuhkan waktu yang lama. Oleh karena itu pada saat pengeringan diperlukan pemanasan dibawah sinar matahari langsung agar pengeringan bisa berlangsung dengan cepat dan mencegah pembusukan (Johanes & Setijawaty, 2023).

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang harus dipenuhi yang dapat menunjang kehidupan manusia. Semakin meningkatnya gaya hidup akan berdampak pada pola konsumsi dan cara memilih makanan yang ekonomis, lebih praktis dan cepat saji serta dapat menunjang kebutuhan energi harian. Masyarakat dengan kesibukan bekerja atau berkegiatan yang dilakukan setiap hari menyebabkan mereka tidak memiliki banyak waktu untuk memasak makanan sendiri, sehingga beralih untuk mengkonsumsi makanan cepat saji. Makanan cepat saji menjadi pilihan masyarakat karena harga yang cukup terjangkau dan pengolahan yang praktis mereka sudah dapat menikmati makanan yang rasanya lezat. Makanan siap saji atau dikenal dengan *fast food* merupakan makanan yang disajikan dalam waktu singkat dan dapat dikonsumsi secara cepat. Salah satu makanan siap saji yang banyak ditemui ialah *nugget* (Rahman & Dwiani, n.d.).

Nugget adalah suatu produk olahan daging yang memiliki rasa enak dan khas sehingga digemari oleh semua kalangan masyarakat. *Nugget* pada umumnya dibuat dari daging ayam, sehingga sering disebut juga dengan *chicken nugget*. *Nugget* seperti hasil olahan daging pada umumnya memiliki kelemahan pada kandungan serat yang rendah. Substitusi jamur tiram putih pada *nugget* ayam akan meningkatkan kandungan seratnya. Serat pada jamur tiram putih sebesar 1,56%. Saat ini jamur tiram putih adalah jamur komersial yang diproduksi terbesar nomor tiga di dunia. Produksi jamur tiram meningkat setiap tahunnya di seluruh wilayah Indonesia. Oleh karena itu perlu usaha untuk mengolah jamur tiram menjadi berbagai produk pangan. Hal ini juga didukung oleh mulai makin berkembangnya budi daya jamur tiram di masyarakat dan harganya juga murah. Pada dasarnya proses pembuatan *nugget* jamur sama dengan *nugget* ayam, perbedaannya terletak pada bahan baku yang digunakan. Jamur tiram putih dapat digunakan sebagai alternatif bahan baku pembuatan *nugget* karena tekstur jamur tiram yang mirip dengan daging ayam (Rahman & Dwiani, n.d.).

Di banyak perumahan perkotaan termasuk kawasan Cibiru, faktor risiko Diabetes Mellitus (DM) dan penyakit degeneratif (hipertensi, dislipidemia, obesitas) meningkat karena pola makan tinggi karbohidrat sederhana (beras putih, gula, camilan manis), kurang aktivitas fisik, dan bertambahnya proporsi lansia. Di RT 05/RW 17 ditemukan (hasil survei awal atau laporan posyandu/posbindu): cukup banyak KK memiliki anggota dengan riwayat DM/hipertensi/kolesterol tinggi, hal tersebut meningkatkan kebutuhan pangan

yang ramah bagi penderita. Lansia sering mengonsumsi makanan siap santap berkarbohidrat tinggi dan kurang asupan protein/serat. Keterbatasan akses bahan baku lokal yang menjadi bahan alternatif rendah karbohidrat (tepung jamur, tepung kacang, tepung kelapa, almond/tepung kacang kedelai) jarang tersedia di pasar RT/kelurahan dan harganya relatif mahal bila dibeli per retail kecil. Umumnya UMKM pangan di RT ini masih memakai tepung terigu/beras sebagai bahan dasar dimana substitusi dengan tepung jamur/tepung kacang belum umum karena: minim pengetahuan teknis formulasi (proporsi substitusi, tekstur, rasa), juga kurang modal untuk membeli mesin penggilingan / pengering (membuat tepung dari jamur segar). Masalah pengadaan bahan baku segar (pasokan jamur lokal belum konsisten).

Harga jual & daya beli: Produk rendah karbohidrat cenderung lebih mahal sehingga terjadi resistensi pembelian di kalangan rumah tangga berpendapatan rendah. Preferensi rasa & kebiasaan: Konsumen lokal terbiasa dengan makanan beras/tepung terigu; penggantian ke produk berbasis tepung jamur memerlukan edukasi rasa (uji cita rasa), demo masak, dan resep yang familier. Sertifikasi & label gizi: UMKM belum memahami cara klaim “rendah karbohidrat” atau membuat label gizi yang dapat dipercaya konsumen. Kurangnya pelatihan nyata di aspek formulasi produk (mis. substitusi 20–50% tepung terigu dengan tepung jamur), uji sensoris, dan standardisasi proses (pengeringan, penggilingan, pengemasan).

Warga RT 05/RW 17 Perumahan Cibiru Asri menghadapi masalah kesehatan akibat tingginya prevalensi diabetes melitus (DM) dan komplikasinya, yang menambah biaya keluarga serta meningkatkan kebutuhan layanan kesehatan. Di sisi lain, terdapat peluang ekonomi lokal melalui hilirisasi tepung jamur rendah karbohidrat menjadi produk olahan sehat, namun potensi UMKM setempat belum dimanfaatkan optimal. Kondisi ini diperparah oleh kerentanan pangan, karena ketergantungan pada karbohidrat sederhana memperburuk masalah gizi ganda. Oleh karena itu, pengembangan pangan fungsional berbasis jamur dapat menjadi solusi untuk meningkatkan kesehatan sekaligus memberdayakan ekonomi warga.

2. METODE

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang harus dipenuhi sehingga dapat menunjang kehidupan manusia. Semakin meningkatnya gaya hidup akan berdampak pada pola konsumsi dan cara memilih makanan yang ekonomis, lebih praktis dan cepat saji serta dapat menunjang kebutuhan energi harian. Masyarakat Cibiru asri pada umumnya merupakan pekerja aktif dengan kesibukan bekerja atau berkegiatan yang dilakukan setiap hari menyebabkan mereka tidak memiliki banyak waktu untuk memasak makanan sendiri, sehingga beralih untuk mengonsumsi makanan cepat saji. Makanan cepat saji menjadi pilihan masyarakat karena harga yang cukup terjangkau dan pengolahan yang praktis mereka sudah dapat menikmati makanan yang rasanya lezat. Makanan siap saji atau dikenal dengan fast food merupakan makanan yang disajikan dalam waktu singkat dan dapat dikonsumsi secara cepat. Salah satu makanan siap saji yang banyak ditemui ialah nugget. Agar nugget yang dikonsumsi merupakan makanan sehat rendah karbohidrat dan tinggi protein maka nugget dibuat dari tepung jamur tiram dengan pengisinya Adalah jamur tepung tiram segar sehingga menjadikan nugget vegetarian tetapi tinggi protein. Waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian Masyarakat yaitu pada tanggal 21 dan 29 November 2025 di lapangan tenis meja RT 5 RW 17 Komplek Cibiru Asri, Cibiru Wetan Kec. Cileunyi Kab Bandung.

Keterlibatan pihak lain dalam pelaksanaan program :

- a. Perguruan Tinggi / Tim Pengabdi (Universitas Bhakti Kencana): Peran: Penyusunan konsep program, penelitian pendukung, pelatihan teknologi produksi tepung jamur rendah karbohidrat, pendampingan UMKM, serta monitoring dan evaluasi.
- b. Pemerintah Desa Cibiru Wetan & RT/RW 05/17: Peran: Fasilitasi koordinasi dengan warga, dukungan administratif, serta penyediaan sarana pertemuan dan sosialisasi.
- c. PKK: Peran: Pelaku utama produksi, pengolahan, dan pengembangan diversifikasi produk berbasis tepung jamur yaitu nugget.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan: dengan melakukan survey bahan baku, melakukan pelatihan & demo produksi (2–3 sesi): pembuatan tepung jamur dan pembuatan nugget jamur.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan pada tanggal 21 dan 29 November 2025 di RT 05 RW 17 Komplek Cibiru Asri, Desa Cibiru Wetan, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung, menunjukkan sinergisme yang baik antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan masyarakat sasaran. Keterlibatan Universitas Bhakti Kencana sebagai tim pengabdi berperan penting dalam penyusunan konsep berbasis evidence, pelatihan teknologi pengolahan tepung jamur tiram rendah karbohidrat, serta pendampingan pengembangan olahan pangan, Dukungan Pemerintah Desa dan RT/RW mempermudah koordinasi dan meningkatkan partisipasi warga, sementara peran aktif PKK sebagai pelaku utama produksi menunjukkan bahwa program ini relevan dengan kebutuhan dan kapasitas masyarakat setempat.



Gambar 1. Penyuluhan Pembuatan Tepung Jamur Tiram dan Olahan Nugget Jamur Kuping Tiram.

Tahapan pelaksanaan kegiatan diawali dengan survei baseline yang bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi kesehatan masyarakat, khususnya prevalensi penyakit degeneratif seperti diabetes melitus dan hipertensi, serta pola konsumsi pangan harian. Hasil survei menjadi dasar dalam merancang materi pelatihan yang tepat sasaran, terutama terkait pentingnya diversifikasi pangan rendah karbohidrat. Pelatihan dan demonstrasi produksi tepung jamur tiram serta pengolahan nugget jamur memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan praktis bagi peserta, terutama anggota PKK. Antusiasme peserta selama pelatihan menunjukkan bahwa inovasi pangan berbasis jamur tiram dapat diterima dengan baik, baik dari sisi manfaat kesehatan maupun potensi ekonomi.



(a) (b) (c)
Gambar 2. Pembuatan Tepung Jamur Tiram dan Olahannya (a) Jamur Tiram Segar
(b) Tepung Jamur Tiram (c) Nugget Jamur Tiram

Pembentukan kelompok usaha dari PKK merupakan langkah strategis untuk menjamin keberlanjutan program. Kelompok ini diharapkan menjadi embrio UMKM berbasis pangan fungsional yang mampu mengolah bahan baku lokal menjadi produk bernilai tambah. Produk nugget berbasis tepung jamur tiram tidak hanya berpotensi sebagai alternatif pangan sehat bagi keluarga, tetapi juga sebagai komoditas usaha rumah tangga yang dapat meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat.

Namun demikian, selama pelaksanaan kegiatan ditemukan beberapa kendala teknis, terutama pada proses penjemuran jamur dalam pembuatan tepung. Ketergantungan pada sinar matahari menjadi tantangan utama, khususnya karena kegiatan berlangsung pada musim hujan, sehingga waktu pengeringan menjadi lebih lama, mencapai sekitar satu minggu. Kondisi ini berpotensi menurunkan efisiensi produksi dan kualitas produk apabila tidak dikendalikan dengan baik. Selain itu, aroma khas jamur yang cukup kuat selama proses penjemuran menjadi perhatian tersendiri, karena dapat mempengaruhi penerimaan sensori produk olahan. Kehadiran lalat dan hewan seperti kucing juga menuntut pengawasan ekstra agar higienitas bahan tetap terjaga. Dari 25 kg jamur tiram basah diperoleh 3 kg jamur kering. Dari 25 kg jamur tiram basah diperoleh sekitar 3 kg jamur kering, yang menunjukkan rendemen pengeringan sebesar $\pm 12\%$. Hal ini mencerminkan tingginya kandungan air pada jamur tiram segar, yang umumnya mencapai 85–90%. Penurunan bobot yang signifikan selama proses pengeringan terutama disebabkan oleh penguapan air, sementara komponen padat seperti protein, serat pangan, dan senyawa bioaktif relatif tetap. Rendemen ini masih berada dalam kisaran yang wajar untuk bahan pangan berbasis jamur, terutama dengan metode pengeringan alami menggunakan sinar matahari. Namun, rendemen yang relatif rendah juga mengindikasikan perlunya optimasi proses pengeringan, baik dari sisi metode maupun kondisi lingkungan, untuk meningkatkan efisiensi produksi dan konsistensi mutu jamur kering sebagai bahan baku tepung.

Meskipun terdapat kendala, permasalahan tersebut justru menjadi pembelajaran penting bagi masyarakat dan tim pengabdian masyarakat. Diskusi yang muncul selama kegiatan membuka wawasan peserta mengenai pentingnya penerapan teknologi tepat guna, seperti penggunaan pengering buatan (oven atau dehydrator sederhana), teknik perlakuan awal untuk mengurangi aroma jamur, serta penerapan prinsip sanitasi dan higiene pangan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya mentransfer keterampilan teknis, tetapi juga meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap standar keamanan dan mutu pangan.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa pemanfaatan tepung jamur tiram sebagai bahan baku pangan rendah karbohidrat merupakan solusi yang aplikatif untuk mendukung pola konsumsi sehat sekaligus pemberdayaan ekonomi masyarakat. Kolaborasi multipihak, partisipasi aktif PKK, serta pendekatan berbasis masalah lokal menjadi faktor kunci keberhasilan program dan memberikan dasar yang kuat untuk pengembangan kegiatan serupa secara berkelanjutan di masa mendatang.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari Pengabdian Masyarakat ini:

1. Pengabdian Masyarakat menghasilkan tersedianya tepung jamur tiram sebagai bahan baku untuk makanan rendah karbohidrat dari jamur tiram.
2. Pengembangan pangan fungsional dilakukan dengan pembuatan nugget berbasis jamur dapat yang diharapkan menjadi solusi untuk meningkatkan kesehatan sekaligus memberdayakan ekonomi warga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada DRPM Universitas Bhakti Kencana dan Warga RT 05 RW 17 Komplek Cibiru Asri _Cibiru Wetan Kec Cileunyi Kab Bandung.

DAFTAR PUSTAKA

- Devi, P. V., Islam, J., Narzary, P., Sharma, D., & Sultana, F. (2024). Bioactive compounds, nutraceutical values and its application in food product development of oyster mushroom. In *Journal of Future Foods* (Vol. 4, Issue 4, pp. 335–342). *Beijing Academy of Food Sciences*. <https://doi.org/10.1016/j.jfutfo.2023.11.005>
- Elis Nina Herliyana, & Abdul Muhyi. (2023). Kultivasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Log Dan Ranting Kayu Karet, Lamtoro, Randu, Dan Balsa. *Journal of Tropical Silviculture*, 14.
- Gashaw, G., Fassil, A., & Redi, F. (2020). Evaluation of the Antibacterial Activity of *Pleurotus* spp. Cultivated on Different Agricultural Wastes in Chiro, Ethiopia. *International Journal of Microbiology*. <https://doi.org/10.1155/2020/9312489>
- Ika Kurnia Sukmawati, Syaiful Bahri, Suwendar, & Rizki Siti Nurfitri. (2019). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, dan *Bacillus cereus*. *Journal of Pharmacopolium*, 2.
- Johanes, L., & Setijawaty, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(2), 122–127. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v22i2.4555>
- Khan, M. E., Osigbemhe, I. G., Sikiratu, Y., Oyeza, I. N., Adebayo, K. O., Aliyu, H., Genevieve, S. O., Aliyu, H. N., Alexander, A., Yahaya, M. K., Ugbenyo, N. O., & Abdulazeez, A. M. (2025). Phytochemical, Nutritional, Anti-Nutritional Evaluation and Antimicrobial Analysis of *Pleurotus Ostreatus* from Oshogbo in Osun State, Nigeria. *Dutse Journal of Pure and Applied Sciences*, 11(1b), 292–300. <https://doi.org/10.4314/dujopas.v11i1b.31>
- Rahman, S., & Dwiani, A. (n.d.). Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia Nugget.

- huvaneswari, K., Geethalakshmi, V., Lakshmanan, A., Srinivasan, R., & Sekhar, N. U. (2013). The impact of El Nino/ Southern Oscillation on hydrology and rice productivity in the Cauvery Basin, India: Application of the soil and water assessment tool. *Weather and Climate Extremes*, 2, 39-47.
- Brennan, M. A., & Israel, G. D. (2008). The power of community. *Community Development*, 39(1), 82-97.

First Publication Right
GANESHA Jurnal pengabdian Masyarakat

This Article is Licensed Under

