

## PEMBERDAYAAN WIRAUSAHA PEREMPUAN TRANSMIGRASI DALAM PENGELOLAAN JAMUR TIRAM SEBAGAI UPAYA MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN TERPADU

Yuwinti Nearti<sup>1\*</sup>, Vanesha Rahmania<sup>2</sup>, Nirmala Jayanti<sup>3</sup>,  
Hadi Syaputra<sup>4</sup>, Serly Oktarina<sup>5</sup>

<sup>1,3</sup>Agribisnis, Universitas Sumatera Selatan, Indonesia

<sup>2</sup>Manajemen, Universitas Sumatera Selatan, Indonesia

<sup>4,5</sup>Ilmu Komputer, Universitas Sumatera Selatan, Indonesia

[yuwintinearti@uss.ac.id](mailto:yuwintinearti@uss.ac.id)

### ABSTRAK

**Abstrak:** Jamur tiram yang produksi semakin meningkat dan umur simpannya rendah maka perlu adanya pengolahan berupa abon. Abon jamur merupakan lauk siap saji atau makanan ringan serta sehat dengan karakteristik kering, renyah dan gurih. Tujuan kegiatan PkM ini untuk meningkatkan jumlah produk dari pengolahan jamur tiram menjadi abon dengan implementasi inovasi pada proses pengeringan, memperbaiki strategi pemasaran produk abon dengan packaging dan perizinan produk mengadopsi pemasaran serta pembukuan secara digital. Wirausaha perempuan transmigrasi terdiri dari 25 orang wirausaha yang tergabung dalam Koperasi BMT Trans Mekar Sari Mandiri terletak di Desa Muliasari Kecamatan Tanjung Lago. Metode pengabdian menggunakan pendekatan partisipatif aktif, diawali dengan kegiatan persiapan, dan sosialisasi, pelatihan, pendampingan jamur tiram jadi abon, pemasaran serta pembukuan digital. Hasil peningkatan mitra menunjukkan bahwa wirausaha perempuan transmigrasi bahwa 55,56% (SS) mendukung semua kegiatan dalam program pendampingan sedangkan 28% (KS) dikarenakan mitra belum memahami pembukuan secara online dan media sosial secara luas baik dalam bentuk konten maupun label abon yang menarik. Kegiatan pemberdayaan menunjukkan bahwa wirausaha perempuan transmigrasi telah berdaya dalam menerapkan mesin spinner, packaging, hand sealer dan timbangan digital dalam mengolah jamur tiram menjadi abon sudah dilatih dan dibimbing untuk memanfaatkan pemasaran dan pembukuan secara digital dengan membuat website, instagram, facebook, tiktok dan buku warung.

**Kata Kunci:** Abon; Digital; Jamur Tiram; Produk; Pemasaran.

**Abstract:** Oyster mushroom production is increasing and the shelf life is low, so it is necessary to process it in the form of shredded meat. Shredded mushrooms are a ready-to-eat side dish or light and healthy food with dry, crunchy and tasty characteristics. The aim of this PkM activity is to increase the number of products from processing oyster mushrooms into shredded meat by implementing innovations in the drying process, improving marketing strategies for shredded products by packaging and product licensing adopting digital marketing and bookkeeping. Transmigration women entrepreneurs consist of 25 entrepreneurs who are members of the BMT Trans Mekar Sari Mandiri Cooperative located in Muliasari Village, Tanjung Lago District. The service method uses an active participatory approach, starting with preparation activities and outreach, training, assistance with shredded oyster mushrooms, marketing and digital bookkeeping. The results of increasing partners show that women entrepreneurs transmigration that 55.56% (SS) supports all activities in the mentoring program while 28% (KS) is because partners do not understand online bookkeeping and social media widely, both in the form of content and attractive shredded labels. Empowerment activities show that transmigration women entrepreneurs are empowered in using machines spinner, packaging, hand sealer and digital scales in processing oyster mushrooms into shredded meat have been trained and guided to utilize digital marketing and bookkeeping by creating websites, Instagram, Facebook, TikTok and stall books.

**Keywords:** Shredded; Digital; Oyster Mushroom; Product; Marketing.



#### Article History:

Received: 28-10-2024

Revised : 12-12-2024

Accepted: 16-12-2024

Online : 18-12-2024



This is an open access article under the  
CC-BY-SA license

## A. LATAR BELAKANG

Pemberdayaan perempuan merupakan salah satu yang menjadi perhatian dalam pembangunan sumberdaya manusia di desa melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal dalam pemanfaatan pada sektor pertanian (Kurniawanto & Anggraini, 2019). Salah satu wilayah transmigrasi yang banyak terdapat wirausaha perempuan yaitu Desa Mulia Sari Kecamatan Tanjung Lago. Tercatat ada sekitar 127 wirausaha perempuan transmigrasi yang belum mampu mengoptimalkan potensi yang dimilikinya. Hal ini dikarenakan masih kurangnya pengetahuan dan *skill* yang dimiliki serta kesempatan pembelajaran *softskill* bagi mereka. Wirausaha perempuan transmigrasi ini tergabung dalam suatu wadah yang disebut dengan Koperasi Hawetrans (Himpunan wanita usaha transmigrasi). Awalnya seluruh anggota hanya memanfaatkan hasil perkarangan seperti pisang, ubi kayu untuk menjadi olahan makanan ringan berupa kripik. Namun saat ini ada berkisar 25 orang wirausaha perempuan transmigrasi mencoba untuk memanfaatkan pekarangan rumah masing-masing dengan mengelola usaha budidaya jamur tiram. Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sangat populer dan banyak digemari oleh masyarakat sebab rasanya yang lezat dan mempunyai nilai kandungan gizi yang cukup tinggi terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, serat kasar, Ca, Fe, *thiamin*, *riboflavin* (Ikhsan, M, 2017).

Jamur tiram juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi dibandingkan jamur yang lain, komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram terdiri dari 367 kalori, 10,5-30,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0,20 mg *thiamin*, 4,7-4,9 mg *riboflavin*, 77,2 mg *niacin*, dan 314,0 mg kalsium. Kalori yang terkandung dalam jamur yaitu 100 kj/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh (Wahyudi et al., 2021). Banyak jamur yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Jamur pangan yang spesiesnya telah berhasil dikembangkan dengan memiliki jumlah yang cukup banyak salah satu jamur tiram putih. Jamur ini banyak digemari oleh masyarakat sebab mudah diolah, dan memiliki rasa yang enak serta mengandung nutrisi yang sangat banyak. Menurut Sianturi, dalam (Maduwu, 2023) menyatakan bahwa: setiap 100 gram jamur kering juga mengandung lemak 1,7 – 2,2%, karbohidrat 56,6%, tiamin 0,2 mg, protein 10,5 - 30,4%, riboflavin 4,7 – 4,9 mg, niasin 77,2 mg, kalsium 314 mg, dan kalori 367. Selain itu salah satu jenis pangan yang perlu mendapat perhatian terkait ketahanan pangan petani yaitu jamur. Kandungan pada jamur meliputi vitamin, karbohidrat, serat, mineral dan asam amino esensial, dengan kandungan lemak serta asam lemak jenuh rendah, sebagai pangan fungsional, jamur mengandung bahan aktif yang terdiri dari senyawa polisakarida (*glikan*), *triterpenoid*, *nukleutida*, mannitol, alkaloid yang bermanfaat untuk kesehatan (Tjokrokusumo, 2015). Jamur pangan yang banyak dikonsumsi yaitu jamur merang, jamur kancing (*champignon*), jamur tiram, jamur kuping, dan jamur *shiitake* (Saskiawan, 2016).

Terbatasnya budidaya jamur tiram ini dikarenakan masih terbatasnya modal yang dimiliki oleh wirausaha serta meminimalisir tingkat kegagalan usaha karena belum memiliki pengalaman dalam mengelola jamur tiram serta belum pernah ada pendampingan dan pelatihan dalam budidaya jamur tiram tersebut secara intensif. Wirausaha perempuan transmigrasi ini tergabung dalam Kube yang diberi nama Kube Mekar Mandiri yang merupakan salah satu unit usaha dari Koperasi Hawetrans tersebut. Wirausaha perempuan transmigrasi ini memperoleh migrasi pengetahuan dari wirausaha perempuan yang dibentuk oleh Koperasi BMT Trans Mekar Sari Mandiri pada saat Kegiatan *Matching Fund* sebelumnya.

Koperasi ini bergerak dibidang pertanian dimana sistem pertaniannya tumpang gilir (Jayanti et al., 2023a). Pengetahuan yang diperoleh terbatas pada pembuatan baglog sekam padi menjadi media jamur jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) dengan menggunakan media sekam padi (Jayanti et al., 2023b). Jamur tiram yang diperoleh dijual langsung ke pasar dalam bentuk jamur tiram segar dengan harga Rp20.000/kg nya. Usaha sudah berjalan selama 6 bulan namun hasil yang diperoleh belum maksimal. Hal ini menjadi permasalahan yang cukup kompleks mulai dari hulu hingga ke hilir yaitu produksi yang meliputi budidaya jamur tiram, jumlah produksi jamur tiram yang rendah, permasalahan manajemen usaha yang meliputi, komoditas pertanian memiliki sifat mudah rusak sehingga harus diberi perlakuan khusus dalam penanganan pasca panen seperti pengolahan menjadi produk-produk olahan (Nurzihan et al., 2022), manajemen produk turunan jamur seperti produk abon berbahan dasar jamur tiram dalam bentuk makanan sehat siap saji serta memiliki masa simpan relatif lama (Budasih et al., 2014).

Permasalahan pada manajemen keuangan serta pemasaran yang meliputi dari segi manajemen keuangan belum melakukan kegiatan yang mencakup perencanaan, penganggaran, pemeriksaan, pengelolaan, pengendalian, pencairan dan penyimpanan dana yang dimiliki serta dari segi pemasaran masih secara langsung dan *online*. Melihat kompleksnya permasalahan yang dihadapi mitra maka kegiatan pemberdayaan ini dilakukan dengan tujuan dan keberlanjutan dari kegiatan ini dapat membantu mitra dalam memecahkan permasalahannya sehingga mampu memperoleh pendapatan sekaligus mendukung ketahanan pangan walaupun skalanya masih dilingkup pekarangan rumah tangga serta jika ini dijadikan sebagai usaha yang dapat memberikan nilai tambah bagi wirausaha transmigrasi perempuan. Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) memiliki nilai gizi yang tinggi, tetapi juga elastisitas yang luar biasa dalam pengolahan menjadi berbagai produk makanan yang dapat dinikmati dalam berbagai kalangan, mulai dari anak muda hingga orang tua. Produk jamur pemrosesannya ini tidak terbatas pada konsumsi langsung baik dalam bentuk segar, maupun dapat diubah menjadi makanan ringan atau olahan yang sangat diminati (Darmawan et al., 2023). Selain itu, jamur tiram juga mengandung protein yang tinggi 19-30%, rendah karbohidrat, lemak, kalori,

kaya vitamin dan mineral, zat besi, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C serta kalsium. Kandungan gizi yang terdapat pada jamur tiram dapat diolah menjadi bentuk makanan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dengan daya simpan yang lebih lama seperti abon. Menurut Widyastuti (2019) Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) sebagai makanan yang memiliki nilai gizi cukup tinggi, dapat dikonsumsi langsung dalam bentuk jamur dan bisa diproduksi dalam bentuk makanan ringan atau olahan yang digemari dari berbagai kalangan anak muda sampai orangtua. Jamur tiram dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan jamur yang memberikan nilai tambah bagi komoditas jamur tiram. Saat ini, harga pangan hewani pemasok sumber protein seperti daging dan ayam dirasakan sangat mahal sehingga daya beli masyarakat menjadi menurun.

Pendapatan penuh apabila jamur tiram yang diproduksi secara komersial, sehingga dapat diupayakan untuk mengantisipasi kerugian dan memaksimalkan keuntungan dari pengetahuan pascapanen. Menjual jamur olahan lebih besar pendapatannya dibandingkan dengan jual jamur segar (Imran et al., 2019). Jamur tiram rusak ditandai dengan perubahan warna kecoklatan dikarenakan enzim, kerusakan fisik, mikrobiologis dan susut bobot (Castellanos-Reyes et al., 2021). Perubahan warna dan keriput cepat dialami pada jamur tiram setelah panen, oleh sebab itu perlu pengolahan untuk menangani hasil produksi yang melimpah dan umur simpan yang rendah, makanya salah satunya mengolah jamur tiram menjadi abon. Produk olahan abon jamur tiram sehingga lebih awet, murah, mudah dikonsumsi serta mempunyai nilai jual tinggi. Abon merupakan makanan ringan atau lauk siap saji dengan memiliki ciri-ciri seperti kering, renyah, dan gurih. Abon mempunyai kelebihan meliputi umur simpan yang cukup lama sekitar 2 bulan, mudah dikonsumsi dan dapat disimpan pada suhu ruang. Abon itu biasanya berbahan dasar daging sapi atau kerbau. Selain daging, abon juga dapat dibuat dari bahan nabati seperti jamur tiram, keluwih dan nangka muda. Abon nabati dapat dikembangkan menjadi bahan makanan yang dapat menembus pasar (*marketable*), dalam rangka untuk meningkatkan penghasilan rumah tangga (Safitri et al., 2023).

Menurut Muljawan & Sugiarti (2017) abon merupakan salah satu produk pangan yang telah dikenal masyarakat dengan berbahan dasar jamur tiram dapat dikembangkan sebagai produk olahan yang cukup menjanjikan serta memiliki peluang usaha. Produk olahan jamur tiram dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat, baik anak-anak, remaja maupun dewasa (Nurzihan et al., 2023). Diversifikasi berbagai produk olahan berbasis jamur tiram yang dapat digunakan sebagai alternatif sumber protein pengganti protein hewani dengan harganya lebih murah, rasanya enak, dan menyehatkan sehingga memberikan kontribusi terhadap peningkatan kualitas kesehatan masyarakat (Nurzihan, 2022).

Pengolahan jamur yang tidak bervariasi justru salah satu penyebab belum termanfaatkan secara optimal, oleh karena itu kegiatan pengabdian

masyarakat ini berpotensi dilakukan dengan tujuan untuk memperbaiki pengolahan produk abon jamur tiram dengan implementasi inovasi pada proses pengeringan, memperbaiki strategi pemasaran produk abon dengan packaging dan perizinan produk serta mengadopsi pemasaran dan pembukuan secara digital. Pengembangan olahan jamur tiram bagi wirausaha perempuan sebagai peluang usaha yang dapat dikembangkan melalui diversifikasi produk olahan jamur tiram menjadi abon, sehingga perlu adanya upaya pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan jamur tiram dengan memberikan pemahaman mengenai proses produksi, pemasaran dan pemasaran secara digital sebagai upaya dalam mendukung ketahanan pangan terpadu.

Solusi yang ditawarkan yang terdiri dari (1) aspek produksi meliputi memberikan pelatihan *hard skill* dan *softskill* cara membuat abon yang berkualitas mulai dari pemilihan bahan baku (jamur tiram, bawang merah, bawang putih, serai, laos muda, kunyit, daun salam, gula, santan, air, minyak sayur) sampai menjadi abon, (2) aspek pemasaran meliputi: memberikan pelatihan *hard skill branding* berupa label produk dan perizinan, memberikan pelatihan *hard skill* mekanisme pemasaran secara *online* (facebook, instagram, tiktok), sehingga jangkauan pemasaran abon luas dapat menjangkau setiap wilayah maupun daerah, dan (3) aspek manajemen usaha meliputi memberikan pelatihan dalam *hard skill* dan *soft skill* tentang manajemen pembukuan. Manajemen pembukuan yang diawali pencatatan dan diakhiri dengan pelaporan rugi laba secara digital melalui buku warung, sehingga wirausaha perempuan transmigrasi dapat mengetahui pendapatan dari penjualan abon.

## B. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan analisis situasi, kondisi obyektif yang ada di mitra, dan solusi yang telah disepakati Bersama antara mitra dan tim pengusul, maka *grand design* penyelesaian masalah dan metode pelaksanaan disajikan pada Tabel. 1.

**Table 1.** *Grand Design* dan Metode Penyelesaian Masalah Mitra

Masalah	Solusi	Metode	Output
Meningkatkan nilai tambah bersumber dari kreatifitas untuk menciptakan sesuatu yang baru, memiliki nilai dan bersifat komersil terkait dengan pengolahan pangan dari jamur tiram. Produk jamur tiram yang mudah rusak dapat ditingkatkan	Pengembangan produk abon berbahan dasar jamur tiram sekarang sudah menjadi pilihan bagi masyarakat. Pengolahannya menggunakan penggorengan meliputi deep frying, pan frying, stir frying, surface frying dan	Penerapan teknologi mulai dari teknik formulasi, teknik pengolahan hingga pematangan dan penyimpanan produk dengan peralatan yang modern dan higienis. mulai dari pemilihan bahan baku, menyusun formulasi produk	Hasil produksi olahan jamur tiram yang stabil dan tersedianya jamur tiram sepanjang tahun (kontinyu).

salah satunya dengan menjadi produk yang lebih bernilai tinggi seperti abon. Abon merupakan olahan produk yang relatif bertahan lama dan memiliki yang gizi baik dan seimbang.	vacuum frying. Pembuatan abon biasanya menggunakan teknik deep frying. Teknik deep frying yaitu teknik penggorengan yang menggunakan minyak yang banyak dan waktu yang digunakan singkat. Tingkat penerimaan konsumen terhadap abon jamur tiram sangat berpengaruh pada teknik penggorengan	tatacara mengolah produk berbahan baku jamur tiram menjadi produk turunan abon jamur, penerapan beberapa teknologi seperti penggunaan frying, pengemasan dengan menerapkan alumunium foil yang memiliki permeabilitas rendah, sehingga transfer panas menentukan kerusakan makanan selama penyimpanan, hingga proses penyimpanan pada suhu 25,27 - 300C untuk meningkatkan umur simpan, sehingga menghasilkan produk dari segi rasa, aroma, gizi serta keamanan produk yang berkualitas	
manajemen usaha yaitu dikarenakan masih kurangnya pengetahuan dan skill yang dimiliki serta kesempatan pembelajaran softskill bagi wirausaha perempuan transmigrasi dalam mengelola usaha, keuangan dan persediaan jamur tiram serta produk turunan jamur tiram agar dapat meningkatkan pendapatan.	pendampingan dan pelatihan dalam peningkatan skill wirausaha perempuan baik dalam hal mengelola usaha, mengelola keuangan, mengelola persediaan jamur tiram serta mengelola produk turunannya seperti abon jamur agar mampu memaksimalkan pendapatan.	Pelatihan tentang penyusunan laporan keuangan dalam hal ini akan didampingi oleh anggota peneliti sesuai keahliannya. Penerapan teknologi dalam hal ini anggota akan didampingi dalam penggunaan aplikasi keuangan koperasi melalui handphone masing-masing hal ini untuk memudahkan anggota mengakses laporan keuangannya	memiliki softskill dan hardskill yang maksimal dalam hal pengelolaan jamur tiram menjadi produk turunan dalam hal keuangan
Strategi pemasaran jamur tiram segar baik secara offline (dari mulut ke mulut) atau langsung dijual ke pasar lokal sedangkan secara	menjalin kerjasama dengan berbagai distributor jamur di beberapa pasar induk seperti pasar jakabaring, koperasi dan lain sebagainya serta pembuatan	Sosialisasi pemasaran dalam suatu kegiatan, jenis pemasaran dan kendala pemasaran, Pelatihan tehnik pengemasan abon	penjualan jamur tiram meningkat dan dapat mengembangkan produk turunan ke pasar nasional.

---

<p>online belum pernah dilakukan disebabkan tingkat kurangnya pengetahuan tentang digitalisasi masih minim. Produk wirausaha perempuan kurang menampilkan keunggulan dan informasi produk selain itu pengambilan gambar yang kurang tepat, sehingga perlu diadakan pelatihan penjualan dengan sistem digital marketing agar hasil penjualan lebih maksimal.</p>	<p>aplikasi digital untuk pemasaran produk secara online. Pemasaran yang dilakukan secara online meliputi whatshapp, market place, facebook, Instagram dan Tokopedia</p>	<p>jamur dengan menggunakan kemasan ecopack yang ramah lingkungan dan tutup kedap udara dengan penggunaan vakum, pembuatan desain kemasan yang unik dan kekinian agar menarik minat konsumen, pelatihan penggunaan media sosial dan e-commerce sebagai media penjualan dan promosi produk turunan jamur tiram (abon jamur). trik jitu dalam melakukan kegiatan pemasaran dengan menerapkan pola 4P.</p>
---	--	---

---

Tahap pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan melalui pendampingan kepada mitra yang mempunyai tujuan untuk memecahkan permasalahan yang dialami mitra dengan menggunakan pendekatan metode *community development* sebagai suatu metode pendekatan yang orientasi utama untuk mengembangkan pemberdayaan masyarakat melalui cara menjadikan mitra sebagai subyek dan obyek pembangunan yang dilakukan dengan melibatkan mitra secara langsung dalam tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Pelaksanaan kegiatan PkM dilakukan dalam jangka waktu 8 bulan yang dibagi dalam empat tahapan, yaitu:

### 1. Sosialisasi

Sosialisasi yang dilaksanakan pada tahap awal dalam kegiatan PkM untuk menyampaikan informasi program kegiatan melalui pendampingan pengembangan usaha jamur tiram dengan meningkatkan daya saing yang pelaksanaan berkelanjutan. Kegiatan dan waktu pelaksanaan sesuai dengan kesepakatan bersama dari tim pengusul dengan mitra. Kegiatan PkM bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada mitra dan memotivasinya ikut berpartisipasi secara aktif melakukan program kerja yang telah dibuat oleh tim pengusul sebagai langkah terbaik untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas olahan jamur mulai dari tahapan dalam pemilihan bahan baku sampai proses pengolahan produksi dan mengembangkan rantai suplai pemasaran produk dan menambah penghasilan wirausaha Perempuan transmigrasi.

## 2. *Focus group discussion* (FGD)

*Focus group discussion* (FGD) merupakan kegiatan diskusi dan tanya jawab dengan mitra untuk menyamakan persepsi tentang pengembangan usaha olahan jamur tiram menjadi nilai tambah sehingga meningkatkan daya saing berkelanjutan, hal ini sebagai pedoman merumuskan solusi pemecahan masalah yang dihadapi mitra. Memberi pelatihan kemasan produk (*packaging*) agar tampilan menarik bahan ecopack yang ramah lingkungan. Membuat rancangan desain label dan kemasan produk jamur tiram yang menarik memberikan citra produk dimata konsumen. Memperluas pasar penjualan olahan ke konsumen industri seperti supermarket. Pemanfaatan media sosial dapat memperluas sistem pemasaran produk dengan membuat posting status pada Facebook, WhatsApp dan Instagram yang dapat dimanfaatkan untuk promosi pemasaran produk. Upaya untuk mendapatkan peningkatan kualitas dan kuantitas abon dari proses pemilihan bahan baku sampai produksi abon, mengembangkan rantai suplai pemasaran produk yang lebih luas dengan penetapan target kegiatan PkM dapat memberikan manfaat bagi mitra dengan adanya penambahan penghasilan bagi wirausaha perempuan transmigrasi.

## 3. Pendampingan

Pendampingan mencakup (1) Aspek proses produksi abon yaitu peralatan produksi, memberikan bantuan mesin peniris minyak (*spinner*), *packaging*, *hand sealer* dan timbangan digital; (2) Aspek manajemen keuangan melalui pendampingan pembuatan laporan keuangan secara digital dengan handphone dalam aplikasi buku warung; dan (3) Aspek Pemasaran yaitu pelatihan dengan memberikan materi kepada mitra mengenai topik yang berkaitan dengan strategi pengembangan usaha abon melalui pelatihan *packaging ecopack*, membuat desain label/merek dan pemanfaatan media sosial dengan posting status pada Facebook, WhatsApp dan Instagram sebagai promosi pemasaran abon serta memberikan pendampingan sertifikasi PIRT sudah terbit sedangkan halal masih dalam proses.

## 4. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk memperoleh informasi secara utuh mengenai target, sasaran yang sudah terpenuhi dan untuk memperoleh gambaran yang berhubungan dengan berbagai kekurangan yang perlu diperbaiki pada kegiatan PkM. Partisipasi mitra dalam pelaksanaan kegiatan PkM meliputi menyediakan sarana untuk pelatihan, kegiatan dan sosialisasi, pendampingan, menyiapkan wirausaha perempuan transmigrasi yang berjumlah 25 orang dan 6 orang pengurus Koperasi BMT Trans Mekar Sari Mandiri untuk membantu dalam pelaksanaan kegiatan PkM, menyiapkan handphone dalam media sosial seperti Facebook, WhatsApp dan Instagram.



## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan program PkM meliputi

### 1. Koordinasi Program PkM

Koordinasi program PkM yaitu kegiatan awal yang dilakukan untuk koordinasi internal dan eksternal dengan mitra dalam pelaksanaan program yang telah disepakati. Kunjungan ke tempat mitra dilaksanakan pada tanggal 27 Juni 2024. Hasil yang diperoleh yaitu Tim dosen melakukan diskusi, tanya jawab dan *sharing* pengetahuan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra dalam aspek proses produksi berkaitan dengan pengolahan jamur tiram menjadi abon yang menggunakan alat yang sederhana yang dilakukan secara manual. Pendampingan dalam aspek manajemen keuangan yang berhubungan dengan catatan keuangan selama produksi yang selama ini masih manual. Pendampingan dalam aspek pemasaran yang berkaitan dengan perluasan jaringan penjualan produksi abon dengan rantai suplai yang luas. Penutup: pendampingan dari tim dosen kepada mitra dalam pengolahan abon akan dilaksanakan dalam waktu 8 bulan kedepan dengan agenda kegiatan memberikan topik pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan mengembangkan wawasan mitra.

### 2. Pelatihan Segmentasi Pasar dan Strategi Pemasaran Jamur Tiram

Pelatihan segmentasi pasar dan strategi pemasaran jamur tiram dilakukan pada hari Kamis, 08 Juli 2024 melalui pendampingan pengoperasian media sosial pemasaran untuk memasarkan produk olahan berupa abon jamur tiram. Melalui platform media sosial dapat memberikan peluang bisnis sehingga mencapai khalayak yang lebih luas, bahkan secara global. Miliaran pengguna aktif setiap harinya pada media sosial memberikan potensi besar dalam menjangkau calon konsumen potensial. Produsen dan konsumen dapat berinteraksi secara langsung melalui media sosial. Media sosial ini dapat memberikan respon langsung terhadap pertanyaan, komentar, dan umpan balik pelanggan tidak hanya memperkuat ikatan dengan mereka tetapi juga meningkatkan loyalitas. Platform media sosial memberikan peluang bagi pembisnis untuk mencapai khalayak yang lebih luas, bahkan secara global (Zebua, 2020). Proses pendampingan dilakukan dengan melibatkan 25 orang mitra. Penjelasan pengoperasian media sosial dilaksanakan oleh tim pengabdian dan dibantu oleh mahasiswa program studi agribisnis dan ilmu komputer seperti Instagram, Facebook dan Tiktok

Terdapat dua fitur yang diperkenalkan yaitu fitur pertama dari sisi penjual, seperti bagaimana wirausaha perempuan transmigrasi sebagai mitra diajarkan ketika menerima pesanan dari pembeli dan memproses sampai dengan pesanan itu siap diantarkan. Mitra diharapkan akrab dengan fitur ini agar dapat memproses pesanan secara lebih cepat dan tepat. Fitur kedua yaitu dilihat dari sisi pembeli, dimana ada produk olahan jamur berupa abon yang tersedia di Instagram dan tiktok yang dapat dipesan oleh

pembeli. Menurut Aisyah et al. (2022) salah satu platform yang berbagi foto maupun video, menerapkan filter digital, dan membagikannya atau memuatnya di laman utama (*feed*) maupun story yaitu Instagram. Informasi yang berupa visual dalam Instagram menjadi kelebihan tersendiri untuk melakukan promosi. Fitur ini, menjelaskan bagaimana proses pembelian produk yang ada di Instagram maupun tiktok, proses pembayaran, sampai dengan proses pengiriman. Selain itu yang terpenting kemasan produk abon dalam hal ini diperkenalkan dengan menggunakan standing pouch ecopack. Ecopack tersebut Selain itu kami juga membuat label yang ada pada kemasan produk abon meliputi label kadaluwarsa, komposisi bahan pembuat makanan, dan menerbitkan PIRT dengan Nomor P-IRT 21116070701114-29 sedangkan halalnya dalam proses diterbitkan. Label berfungsi memberikan informasi penting bagi masyarakat untuk memutuskan akan dikonsumsi atau tidak produk tersebut karena apabila produsen dan pemerintah tidak mampu bertanggungjawab terhadap produk makanan tersebut maka tidak layak untuk dikonsumsi jadi konsumenlah yang harus bertanggungjawab terhadap diri sendiri melalui cara lebih teliti dan berhati-hati dalam memilih produk makanan yang akan dikonsumsi (Fibrianti, 2019). Panjang dan lebar label dibuat sesuai dengan standing pouch ecopacknya. Kondisi ini memiliki tujuan untuk dapat terlihat pproduknya, meminimalisir uap air, udara, paparan cahaya matahari yang berasal dari lingkungan eksternal produk. Pada label dicantumkan nomor PIRT sudah terbit sedangkan halal lagi dalam proses, dimana label ada komposisi, yang memproduksi serta daya simpannya (Nuraeni et al., 2022). Bahan label sesuai dengan bahan dan bentuk dari kemasan produk yang akan dipilih seperti produk olahan jamur tiram berupa keripik, sehingga bahan kemasan dan label yang dipilih hendaknya dapat melindungi kualitas produk agar bertahan lebih lama sekaligus tampak menarik bagi calon pembeli. Kemasan produk perlu disesuaikan dengan bentuk zat dari produk pangan tersebut (Putri, 2019). Bahan kemasan produk sangat berpengaruh terhadap pemilihan pada bahan label produk (Aristi et al., 2023). Pemberian label pada kemasan ecopack standing pouch.

### **3. Wirausaha Perempuan Transmigrasi**

Wirausaha perempuan transmigrasi ini sebelum masuk ke pengolahan produk diajarkan dalam mengoperasikan alat-alat yang akan digunakan untuk olahan jamur berupa abon. Alat-alat yang akan digunakan dalam pengolahan produk seperti blender, chopper, timbangan digital, mesin parutan, spinner, hand sealer untuk lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Alat-alat dan Fungsi dalam Pengolahan Jamur Tiram menjadi Abon

No	Nama Alat	Fungsi
1	Blender	Untuk menghaluskan bumbu seperti kunyit, bawang merah, bawang putih, serai,
2	<i>Chopper</i>	Untuk menghancurkan jamur tiram kecuali batangnya
3	Timbangan digital	Untuk menimbang abonnya
4	Mesin parutan	Untuk memarut laos
5	<i>spinner</i>	Untuk mengurangi kadar minyak maupun air pada jamur dan abon sehingga kualitas produk dan makanan lebih tahan lama.
6	<i>Hand sealer</i>	Untuk mengepres kemasan plastik dengan perantara besi panas
7	Ulekan kayu	Untuk menghancurkan batangnya

Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa alat-alat yang digunakan dalam pengolahan jamur tiram jadi abon sebanyak 7 buah yang mempunyai fungsi dalam menunjang olahan abon tersebut, adapun alat yang diberikan ke mitra sebanyak 3 unit. Pendampingan melalui pelatihan pengolahan pembuatan abon jamur dan inovasi produk dilaksanakan 08 Juli 2024 merupakan pembuatan abon mulai dari pengolahan jamur tiram sampai dengan siap dimasukkan ke dalam mesin *spinner*. Pendampingan pengolahan abon jamur dilaksanakan di rumah dapur Koperasi BMT Trans Mekar Sari Mandiri pada hari Sabtu, 03 Agustus 2024. Proses pendampingan ini melibatkan mitra pengabdian sebanyak 25 orang, seluruh tim pengabdian dan juga dibantu oleh mahasiswa Prodi Agribisnis dan Ilmu Komputer.

Tahap Persiapan bahan utama meliputi 3 bahan yaitu jamur tiram, serai dan laos muda. Tahap pertama Jamur tiram dipisahkan antara daun dan batangnya, dimana bagian daunnya dapat dilakukan dengan penyuwiran dan bagian batangnya lalu di cuci untuk menghilangkan kotoran yang menempel di air yang mengalir kemudian ditiriskan untuk mengurangi kandungan airnya. Batang jamur tiram akan ditumbuk dengan menggunakan penumbuk kayu sedangkan suwiran daun jamur diperas kemudian dikukus selama 10 menit lalu di *spinner* berfungsi untuk mengurangi air pada jamur tiram baru dicincang dengan *chopper*. lengkuas baik yang tua maupun muda itu dilakukan pengupasan pada ujung-ujung lengkuas yang keras dan serai lalu di cuci pada air yang mengalir agar kotoran yang menempel hilang, kemudian untuk lengkuas diparut menggunakan mesin mini parutan kelapa sedangkan serai dilakukan pengecilan ukuran lalu di blender. Tahap kedua yaitu pembuatan abon jamur tiram meliputi pencampuran dan penggorengan lalu *spinner*. Pencampuran dilakukan dengan menambahkan bahan utama dan bahan pendukung, untuk bahan pendukung yaitu proses pembuatan bumbu dilakukan bawang merah dan bawang putih dan kunyit dikupas lalu dicuci untuk menghilangkan kotoran yang menempel lalu dihaluskan dengan blender.

Bumbu yang dihaluskan dimasak dan dicampur dengan ditambahkan bahan lain seperti garam, gula, santan dan sedikit minyak sehingga bumbu tercampur dan terlihat kental. Tahap pencampuran memasukkan bahan utama lalu diaduk hingga meresap ke bumbu selama 15 menit. Kemudian dilakukan penggorengan selama kurang dari 15 menit dengan suhu 1800C hingga warna berubah menjadi kuning keemasan. Lalu ditiriskan dengan menggunakan spinner untuk mengurangi minyak pada abon.

Pada hari Kamis, 08 Juli 2024 juga dilakukan pendampingan dalam laporan keuangan. Menurut Aprilia et al. (2023) laporan keuangan yaitu memberikan gambaran mengenai kinerja perusahaan dalam mengelola modal, yang diringkas secara tepat untuk memberikan tentang kondisi keuangan perusahaan dalam jangka waktu tertentu. Seluruh aktivitas finansial perusahaan yang diawasi oleh laporan keuangan dalam informasi akuntansi paling kursial. Laporan keuangan ditiadakan dapat berakibat kerugian bagi bisnis, seperti ketidakjelasan nilai aset dan utang, tidak mengetahui biaya yang dikeluarkan, sulit mendeteksi sehingga memungkinkan terjadinya kehilangan aset, kesulitan membuat proyeksi bisnis ke depannya, serta sulit mengajukan kredit usaha ke bank untuk pengembangan usahanya (Soejono et al., 2020). Salah satu pendampingan yang dilakukan melalui pelatihan mengenai aplikasi Buku Warung secara umum bahwa fitur-fitur yang tersedia dalam aplikasi tersebut dan manfaat yang diperoleh, yaitu memberikan kemudahan bagi pelaku usaha dalam melakukan pencatatan keuangan secara praktis hanya melalui ponsel. Aplikasi Buku Warung menawarkan berbagai fitur dalam menunjang pengelolaan bisnis, meliputi: (1) setiap transaksi tercatat baik penjualan dan pembelian secara nyata; (2) manajemen stok, mengawasi persediaan barang secara otomatis sehingga memberikan pemberitahuan jika stok menipis; (3) laporan keuangan menghasilkan laba rugi, arus kas dan neraca secara otomatis; (4) manajemen hutang -piutang, mencatat dan melacak hutang kepada supplier dan piutang bagi pelanggan, mengirimkan pengingat pembayaran otomatis; (5) Katalog Produk Digital, dimana sistem menerima pembayaran melalui berbagai metode seperti transfer bank, ewallet, dan QRIS. f. Rekap Penjualan, menyediakan ringkasan penjualan harian, mingguan, dan bulanan; (6) Fitur Kasir Digital, memudahkan dalam proses checkout dengan antar muka kasir; dan (7) data dapat di Backup dan Sinkronisasikan, menyimpan data di jaringan komputer untuk keamanan dan akses dari berbagai perangkat (Ontolay & Nugraeni, 2024). Para wirausaha perempuan transmigrasi diajarkan untuk membuka play store melalui ponsel lalu di download untuk mempelajari buku warung tapi terlebih dahulu semua pengeluaran itu harus di catat setelah itu diaplikasikan ke dalam buku warung. Tahapan-tahapan dalam menggunakan aplikasi Buku Warung meliputi:

- a. Mengunduh aplikasi Buku Warung melalui play store
- b. Lalu mendaftar menggunakan nomor ponsel, nama bisnis, dan kategori usaha anda
- c. Pada beranda aplikasi, anda akan melihat menu untuk hutang, pembayaran, pembukuan, serta fitur-fitur lainnya. Pilih menu hutang dan klik catatan hutang jika ingin mencatat hutang pelanggan. Transaksi dilakukan melalui pemasukan dan pengeluaran, pilih menu pembukuan dan klik tambahkan catatan
- d. Penampilkan laporan keuangan, pilih menu pembukuan dan kemudian klik laporan keuangan
- e. Laporan keuangan tersedia untuk diunduh dalam format PDF dan Exel
- f. Contoh laporan keuangan yang dihasilkan dengan menggunakan aplikasi Buku Warung
- g. Pelatihan dan pendampingan dalam membuat laporan keuangan via aplikasi Buku Warung

#### 4. Monitoring dan Evaluasi

Melakukan monitoring dan evaluasi dengan memahami mitra dalam mengoperasikan alat pengering abon, cara membuat abon dan mengendalikan media sosial untuk pemasaran, tim PkM melakukan wawancara dan observasi kepada masing-masing peserta melalui daftar kuisioner, seperti terlihat pada Tabel 3.

**Tabel 3.** Hasil Wawancara dan Observasi Mitra dalam melaksanakan pendampingan

No	Pertanyaan	Penilaian		
		Sangat Setuju (SS)	Setuju (S)	Kurang Setuju (KS)
1	Apakah <i>spinner</i> dapat meningkatkan daya produk bagi wirausaha perempuan transmigrasi?	44%	56%	
2	Apakah penjelasan dari tim PkM dalam mengoperasikan <i>spinner</i> abon mudah dipahami dan dipraktekkan?	72%	28%	
3	Apakah wirausaha perempuan transmigrasi dalam pengolahan jamur tiram menjadi abon meningkatkan pengetahuan dan <i>skill</i> ?	52%	48%	
4	Apakah penjelasan mudah dipahami dan dipraktekkan dalam pengolahan jamur tiram menjadi abon?	60%	40%	
5	Apakah penjelasan dalam pembuatan laporan keuangan dengan aplikasi Buku Warung mudah dipahami dan dipraktekkan?	40%	32%	28%

No	Pertanyaan	Penilaian		
		Sangat Setuju (SS)	Setuju (S)	Kurang Setuju (KS)
6	Apakah media sosial untuk pemasaran dapat meningkatkan penjualan olahan jamur tiram sehingga dapat meningkatkan pendapatan?	44%	28%	28%
7	Apakah label dapat memberikan informasi bagi konsumen?	68%	32%	
8	Apakah kemasan itu dapat melindungi produk dari sinar matahari?	48%	52%	
9	Secara keseluruhan, apakah pengabdian ini bermanfaat bagi wirausaha jamur tiram?	72%	28%	

Tabel 3 menunjukkan bahwa wirausaha perempuan transmigrasi bahwa 55,56% (SS) mendukung semua kegiatan dalam program pendampingan sedangkan 28% (KS) dikarenakan mitra belum memahami pembukuan secara online dan media sosial secara luas baik dalam bentuk konten maupun label abon yang menarik. Evaluasi dalam suatu program perlu untuk diketahui bahwa tanggapan dari peserta kegiatan yang telah dilaksanakan sehingga dapat menjadi evaluasi untuk menjadi kegiatan selanjutnya. Keseluruhan dari rangkaian kegiatan melalui hasil observasi dan wawancara, seluruh peserta PkM merasakan bahwa dengan adanya kegiatan ini mereka merasa mendapatkan manfaat yang besar dan meningkatkan daya produk bagi mitra. Selain olahan yang sudah ada sebelumnya, mereka jadi memiliki pengetahuan dan skill yang lebih baik dalam hal variasi produk sehingga kendala yang dihadapi mitra seperti pengurangan produksi disebabkan kemampuan pasar menyerap produk jamur tiram rendah, secara perlahan sudah dapat diatasi. Seperti yang sebelumnya disampaikan peserta bahwa meskipun semangat tinggi dalam mengolah jamur tiram merasa khawatir apabila penjualannya rendah. Selama ini laporan keuangannya itu masih secara manual dengan adanya aplikasi ini memudahkan para mitra untuk mencatat baik input dan output yang dikeluarkan selama produksi. Label sudah dibuat oleh Tim PkM serta dikemas dengan *standing pouch ecopack* dimana para mitra sangat memberikan apresiasi dengan adanya ini memberikan pengetahuan dan skill. Melalui adanya pengabdian ini, permasalahan tersebut teratasi disebabkan mereka secara terbuka sudah paham akan mengembangkan produk abon ini menjadi inovasi unggulan.

## 5. Kendala yang Dihadapi

Salah satu kendala yang dihadapi selama proses pengabdian yaitu dari segi sistem pemasaran secara digital rendah dikarenakan masih sesuai permintaan belum secara luas. Kendala lain yang dihadapi oleh tim PkM yaitu terkait dengan pengetahuan mereka yang terbatas dalam hal pengoperasian aplikasi fitur – fitur yang ada di ponsel dalam hal untuk sarana pemasaran dan penjualan serta membuat laporan keuangan dengan aplikasi Buku Warung agar pencatatan dapat dilakukan secara spontan sehingga tercatat secara baik. Mayoritas dari kalangan petani jamur tiram belum familiar dengan hal tersebut sehingga mereka meminta bimbingan teknis pasca pendampingan. Untuk mengatasi hal tersebut tim PkM mengajarkan sampai memahami. Seiring dengan berjalannya waktu, para wirausaha Perempuan transmigrasi mulai familiar dan mampu memecahkan solusi tersebut dengan tetap dilakukan pendampingan secara intensif.

## D. SIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian kepada Masyarakat ini telah selesai dilaksanakan, dimana Wirausaha Perempuan Transmigrasi yang terletak di Desa Mulia Sari Kecamatan Tanjung Lago telah mampu mengoperasikan alat-alat seperti *blender*, *chopper*, timbangan digital, mesin parutan, *spinner*, *hand sealer*. Selain itu wirausaha Perempuan Transmigrasi mendapatkan pengetahuan dan *skill* baru cara mengolah jamur tiram menjadi abon. Berdasarkan hasil dari evaluasi menunjukkan bahwa mitra sangat setuju sebesar 55,56% dengan program sedangkan setuju sebesar 41,56% dan kurang setuju sebesar 6,2%, menunjukkan bahwa kurang setuju dikarenakan pembukuan menggunakan aplikasi belum memahami dan sistem pemasarannya sedikit kurang memahami. Melalui pendampingan ini, Wirausaha Perempuan Transmigrasi dalam usaha budidaya jamur tiram juga memiliki kesadaran bahwa terdapat alternatif dan inovasi hasil olahan jamur tiram, dan mereka tidak hanya berfokus pada penjualan jamur tiram segar dari hasil panen saja tetapi ada hasil olahan juga sebagai upaya dalam ketahanan pangan terpadu. Setelah proses produksi abon selesai, pendampingan dalam laporan keuangan secara digital melalui Buku Warung yang menawarkan dalam berbagai bentuk fitur sehingga dapat menunjang pengelolaan bisnis. Lalu pemasaran produk dilakukan dengan teknik pemasaran secara digital dengan melalui media sosial seperti Instagram dan Tiktok selain itu yang terpenting adanya kemasan produk abon dengan menggunakan standing pouch ecopack dan label serta perizinan produk dimana abon sudah menerbitkan PIRT sedangkan Halal dalam proses. Diharapkan melalui kegiatan PkM ini mitra dapat memahami sehingga kedepan program ini dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan produksi abon serta pemasarannya dapat berkembang secara luas.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PkM mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Ristek dan Pendidikan Tinggi yang telah membiayai kegiatan pengabdian ini melalui Program BIMA. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Selatan yang telah mendukung kegiatan pengabdian ini serta semua pihak yang telah banyak membantu sehingga kegiatan dapat terselesaikan.

## DAFTAR RUJUKAN

- Aisyah, S., Sagiyanto, A., & Kussanti, D. P. (2022). Peran Media Sosial Instagram Sebagai Media Self Disclosure Pada Akun Instagram @ saccessahci. *Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi*, 3(2), 100–106.
- Aprilia, V. A., Anggraini, N., & Yani, A. (2023). Penerapan Psak 73 Terhadap Laporan Keuangan Dalam Meningkatkan Relevansi Laporan Keuangan. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan (JIAKu)*, 2(1), 34–48. <https://doi.org/10.24034/jiaku.v2i1.5689>
- Aristi, N. M., Ridha, M. N., & Rizki, A. S. (2023). Sosialiasi Perancangan Label Kemasan Produk Hasil Budidaya Jamur Tiram Modern Masyarakat Desa Panggung Tanah Laut. *Jurnal Pengabdian Masyarakat ...*, 6(1), 113–117.
- Budasih, N., Ambarawati, I., & Astiti, N. (2014). Strategi Pemasaran Produk Olahan Jamur Tiram pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Spora Bali. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, 2(2), 26282.
- Castellanos-Reyes, K., Villalobos-Carvajal, R., & Beldarrain-Iznaga, T. (2021). Fresh mushroom preservation techniques. *Foods*, 10(9), 1–25. <https://doi.org/10.3390/foods10092126>
- Darmawan, D., Sari, P. N. L., Jahroni, J., Halizah, S. N., & Mardikaningsih, R. (2023). Digitalization Of Kedai Industry: Analysis of The Role of Internet Marketing Orientation and Innovation on Marketing Performance. *Sustainable Environmental and Optimizing Industry Journal*, 5(1), 21–31. <https://doi.org/10.36441/seoi.v5i1.1741>
- Dwi Astuti Zebua, W. (2020). *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ Pendampingan IKM dalam Promosi Usaha Melalui Media Sosial*. 1–6.
- Fibrianti, N. (2019). Upaya Pemahaman Pencantuman Label Pada Kemasan Produk Makanan Bagi Siswa SMA 12 Semarang. *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia*, 2(1), 1–9.
- Ikhsan, M. E. A. (2017). *Pengaruh Molase Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) pada Media Serbuk Kayu Mahang dan Sekam Padi The Effect of Molases for Grow and Yield White Oyster Mushroom with Sawdust of Mahang and Rice Bran Media*. 11(1), 92–105.
- Imran, A., Supriadin, S., Sakti, N. W. P., & Syahrir, S. (2019). Budidaya Jamur Tiram Di Desa Darek. *Abdi Masyarakat*, 1(1), 55–61. <https://doi.org/10.58258/abdi.v1i1.1001>
- Jayanti, N., Adhiguna, R. T., Nearti, Y., & Fachrudin, B. (2023a). Inisiasi Wirausaha Koperasi Dalam Memproduksi Sirup Herbal Rambut Jagung Yang Ramah Lingkungan. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(1), 926. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i1.12462>
- Jayanti, N., Adhiguna, R. T., Nearti, Y., & Fachrudin, B. (2023b). Pemanfaatan Limbah Sekam Padi Menjadi Baglog Melalui Pembentukan Wirausaha Koperasi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(2), 1817. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i2.12880>
- Kurniawanto, H., & Anggraini, Y. (2019). Pemberdayaan Perempuan Dalam Pengembangan Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Melalui Pemanfaatan



- Potensi Sektor Pertanian (Studi Kasus Di Desa Kadu Ela Kecamatan Cadasari Kabupaten Pandeglang). *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 3(2), 127–137. <https://doi.org/10.37950/jkpd.v3i2.71>
- Maduwu, K. (2023). Pemanfaatan Cangkang Telur Sebagai Pupuk Organik Pada Tanaman Kangkung Darat Di Desa Nanowa. *Jurnal Sapta Agrica*, 5(3), 248–253.
- Muljawan, R. E., & Sugiarti, D. U. (2017). Potensi Ekonomi Produk Abon Dan Dendeng Nabati. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 1(2), 32–38.
- Nuraeni, A., Hastati, D. Y., Ratih L, F., & Kuntari, W. (2022). Penerapan Kemasan Dan Label Untuk Produk Olahan Singkong Di Kelompok Tani Barokah. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 178–183. <https://doi.org/10.31004/cdj.v3i1.3647>
- Nurzihan, N. C. (2022). Upaya Pemberdayaan Masyarakat Untuk Produksi Abon Jamur Tiram Sebagai Peluang Usaha. *Jurnal of Community Health Development*, 3(2), 64. <https://doi.org/10.20884/1.jchd.2022.3.2.6263>
- Nurzihan, N. C., Permatasari, O., & Sholihah, I. (2022). Kandungan Proximat dan Serat Kasar Abon Jamur Tiram Sebagai Pengembangan Produk Pangan Content of Proximate and Crude Fiber Shredded Oyster Mushrooms As Food Product Development. *Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 17(3), 209–214.
- Nurzihan, N. C., Setyaningsih, A., & Ardy C.S, H. (2023). Penyuluhan Tentang Kandungan Abon Jamur Tiram Sebagai Pangan Olahan Kaya Zat Gizi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 2(1), 77–81. <https://doi.org/10.55542/jppmi.v2i1.419>
- Ontolay, C. F., & Nugraeni, N. (2024). Pendampingan Laporan Keuangan Menggunakan Aplikasi “Bukuwarung” Pada Umkm Di Toko Kuriimiicake. ... *Pengabdian Kepada Masyarakat ...*, 5(3), 2930–2936.
- Putri, S. A. (2019). Desain Kemasan untuk Mendukung Pemasaran Produk Olahan Pangan Kelompok Wanita Tani Kreatif Permata. *Charity*, 2(1), 0–1. <https://doi.org/10.25124/charity.v2i1.2143>
- Safitri, D., Adawiyah, R., & Hasidqy, M. H. (2023). *Pelatihan Pengolahan Abon Jamur Tiram Pada Masyarakat Jati Mulyo Kecamatan Dendang Kabupaten Tanjung Jabung Timur Training on Processing Shredded Oyster Mushrooms in the Jati Mulyo Community , Dendang District , East Tanjung Jabung Regency*. 3(5).
- Saskiawan. (2016). *Cultivation of Pteurotus*.
- Soejono, F., Sunarni, T., Kusmawati, K., Samuel, S., & Angeliana, W. (2020). Pendampingan Usaha Pentingnya Laporan Keuangan dan Penggunaan Aplikasi Buku Kas untuk Laporan Keuangan Usaha. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 04(02), 210–219.
- TJOKROKUSUMO, D. (2015). *Diversitas jamur pangan terhadap kandungan beta-glukan dan manfaatnya terhadap kesehatan*. 1(September), 1520–1523. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010646>
- Wahyudi, M. I., Tripama, B., Prayuginingsih, H., & Warisaji, T. T. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram untuk Menunjang Perekonomian Masyarakat di Kabupaten Jember. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 13–21. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.7.1.13-21>
- Widyastuti, N. (2019). Pengolahan Jamur Tiram (PleurotusL Ostreatus) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*, 15(3). <https://doi.org/10.29122/jsti.v15i3.3391>