

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN MELALUI NJAMOERPRENEURSHIP SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PENDAPATAN RUMAH TANGGA

Yesi Mustika Ningsih^{1*}, Yennyka Leilasariyanti²

^{1,2}Agribisnis, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Indonesia

yesimustika@upnjatim.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Desa Wonosari, Sine, Ngawi, merupakan salah satu daerah dataran tinggi di Ngawi dimana sebagian besar kepala keluarga membudidayakan jamur sebagai mata pencaharian. Pemasaran produk jamur hanya mengandalkan tengkulak sehingga produk yang terjual hanyalah produk yang bagus dan segar. Jamur yang tidak terjual dibiarkan membusuk. Disisi lain peran wanita tani dalam perekonomian keluarga belum banyak. Jika dilihat dari sisi ekonomis jamur yang tidak terjual dapat diolah menjadi aneka produk yang dapat meningkatkan nilai tambah dan pendapatan rumah tangga. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan dan mengolah jamur tiram yang tidak terjual ke tengkulak menjadi produk yang bernilai jual sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga wanita tani melalui *njamoerpreneurship*. Metode yang digunakan dalam Kegiatan ini adalah sosialisasi, praktek langsung, dan Fokus Group Discussion (FGD). Kegiatan berlangsung selama tiga bulan yang diikuti oleh 10 wanita tani. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan observasi langsung dan pemberian angket kepada Wanita tani. Hasil dari kegiatan pelatihan *njamoerpreneurship* adalah meningkatkan pengetahuan Wanita tani sebesar 64%, keterampilan wanita tani dalam mengolah berbagai produk turunan jamur seperti keripik jamur, abon jamur, dan nugget jamur sebesar 80%. Program ini juga memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga wanita tani, yaitu sebesar 100%.

Kata kunci: *Njamoerpreneurship*; Pelatihan; Kewirausahaan; Pendapatan Rumah Tangga.

Abstract: *Wonosari Village, Sine, Ngawi, is one of the highland areas in Ngawi where most family heads cultivate mushrooms for a living. Marketing of mushroom products only relies on middlemen so that only good and fresh products are sold. Unsold mushrooms are left to rot. On the other hand, the role of farm women in the family economy is not much. When viewed from the economic side, unsold mushrooms can be processed into various products that can increase added value and household income. This service activity aims to increase knowledge and skills in utilizing and processing oyster mushrooms that are not sold to middlemen into valuable products so as to increase the household income of farm women through njamoerpreneurship. The methods used in this activity are socialization, hands-on practice, and Focus Group Discussion (FGD). The activity lasted for three months and was attended by 10 farm women. Evaluation of activities is carried out by direct observation and giving questionnaires to farm women. The results of the njamoerpreneurship training activities are increasing the knowledge of farm women by 64%, the skills of farm women in processing various mushroom-derived products such as mushroom chips, shredded mushrooms, and mushroom nuggets by 80%. This program also made a significant contribution to increasing the household income of farm women, which was 100%.*

Keywords: *Njamoerpreneurship*; Training; Entrepreneurship; Household Income.



Article History:

Received: 22-04-2025

Revised : 15-05-2025

Accepted: 16-05-2025

Online : 02-06-2025



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

A. LATAR BELAKANG

Budidaya jamur merupakan salah satu sektor pertanian yang menunjukkan prospek yang menjanjikan dalam beberapa tahun terakhir (Rini & Amaliyah, 2019). Hal ini ditandai dengan meningkatnya permintaan jamur di pasar (Yurnaliza et al., 2020), baik untuk konsumsi rumah tangga maupun industri kuliner. Masyarakat kini semakin menyadari manfaat jamur sebagai bahan pangan yang bergizi, rendah kalori, serta mengandung berbagai zat yang baik bagi kesehatan seperti protein, serat, vitamin, dan mineral (Dinas et al., 2023). Permintaan yang terus meningkat ini membuka peluang besar bagi para petani maupun pelaku usaha agribisnis untuk mengembangkan budidaya jamur secara lebih intensif dan berkelanjutan. Selain itu, budidaya jamur memiliki keunggulan dibanding komoditas lain, seperti kebutuhan lahan yang relatif kecil, siklus panen yang cepat, dan modal awal yang terjangkau (Sagaf et al., 2022; Triono, 2020). Hal ini menjadikan usaha budidaya jamur sebagai alternatif yang potensial dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat, khususnya di pedesaan (Asnawi et al., 2024; Maftahah et al., 2022).

Jamur memiliki jenis yang banyak, ada yang bisa dikonsumsi dan tidak bisa dikonsumsi. Jamur yang dapat dikonsumsi diantaranya jamur tiram, jamur kuping jamur kancing, dan jamur merang (Siswanto, 2017). Jamur merupakan potensi lokal Desa Wonosari, Kecamatan Sine, Kabupaten Ngawi yang berpotensi sebagai sumber pangan fungsional yang memiliki nilai gizi tinggi. Jamur memiliki kandungan protein 17,5% hingga 27% dengan lemak yang rendah 1,6-8% dan kadar serat pangan yang tinggi baik 8-11,5% yang dapat digunakan sebagai bahan makanan sehat (Usdyana et al., 2018).

Kebutuhan akan pangan fungsional di Indonesia sangat diperhatikan dengan memanfaatkan sumber pangan local (Widowati, 2023). Kebutuhan akan pangan fungsional tersebut menjadikan permintaan pasar terhadap jamur semakin meningkat. Masyarakat Desa Wonosari memanfaatkan peluang pasar ini sebagai sumber ekonomi alternatif dengan membudidayakan jamur tiram. Akan tetapi, Masyarakat desa wonosari memiliki permasalahan pada pemasaran produk jamur hanya mengandalkan tengkulak sehingga produk yang diambil hanyalah produk yang bagus dan segar. Jamur yang tidak terjual dibiarkan membusuk. Disisi lain peran wanita tani dalam perekonomian keluarga belum banyak.

Kegiatan sehari-hari wanita tani di RT 02 RW 01 Dsn. Sedonorejo Desa Wonosari, Sine, Ngawi, adalah mengurus kegiatan rumah tangga seperti memasak, mencuci, bersih-bersih dan mengurus anak, diluar kegiatan itu tidak ada kegiatan produktif yang bisa membantu perekonomian rumah tangga. Wanita tani memiliki waktu luang sekitar 8 jam sehari yang tidak produktif, seharusnya waktu luang tersebut bisa dimanfaatkan untuk sesuatu yang produktif. Solusi yang ditawarkan adalah dengan memberikan pelatihan kewirausahaan meliputi pelatihan dalam pengolahan jamur tiram,

pengemasan dan pemasaran melalui *njamoerpreneurship* kepada Wanita tani.

Njamoerpreneurship merupakan program pelatihan kewirausahaan yang ditujukan kepada wanita tani di desa wonosari. Pelatihan kewirausahaan ini mulai dari pelatihan diversifikasi produk olahan jamur tiram sampai pemasarannya. Melalui pelatihan kewirausahaan ini diharapkan wanita tani di desa tersebut bisa memanfaatkan waktu luangnya untuk memanfaatkan jamur yang tidak terjual menjadi produk yang lebih memiliki nilai ekonomis. Produk olahan jamur tersebut berupa produk olahan yang bisa dikonsumsi langsung maupun produk kemasan yang tahan lama. Beberapa olahan pangan berbahan dasar jamur pada proses kegiatan ini peserta diberikan pelatihan Kripik Jamur, Abon Jamur dan Nugget Jamur (Lidyana et al., 2021).

Memberdayakan Wanita tani dapat menciptakan potensi dan pasar bisnis kreatif yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarganya serta menjadi salah satu upaya dalam pengentasan kemiskinan (Rizky et al., 2021). Salah satu pemberdayaannya dengan mengolah jamur yang tidak terjual menjadi produk yang bernilai dengan diversifikasi produk. Diversifikasi tersebut dengan membuat olahan jamur tiram memiliki nilai ekonomis dan lebih tahan lama masa simpannya (Sagaf et al., 2022). Diversifikasi produk olahan jamur akan sangat membantu meningkatkan pemasaran jamur tiram dan membantu perekonomian mitra sebagai usaha kreatif (Nurdin G, 2022; Panda et al., 2021). Diversifikasi berbagai olahan pangan punya keterkaitan dengan adanya kualitas sumber daya manusia semakin meningkat, serta adanya pembangunan pertanian di bidang pangan, dan perbaikan gizi masyarakat, meliputi aspek produksi, konsumsi, pemasaran, dan distribusi (Givan et al., 2020).

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para wanita tani dalam mengolah serta memanfaatkan jamur tiram yang sebelumnya terbuang karena tidak laku di pasaran. Melalui pelatihan kewirausahaan yang terintegrasi dengan pendekatan *Njamoerpreneurship*, diharapkan para peserta mampu menciptakan produk olahan bernilai jual tinggi dari jamur tiram tersebut. Dengan demikian, kegiatan ini dapat mendorong terciptanya kemandirian ekonomi dan peningkatan pendapatan rumah tangga bagi para wanita tani, sekaligus mengurangi limbah hasil pertanian yang tidak termanfaatkan secara optimal.

B. METODE PELAKSANAAN

Mitra sasaran dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sepuluh orang wanita tani yang berdomisili di RT 02 RW 01 Dusun Sedonorejo, Desa Wonosari, Kecamatan Sine, Kabupaten Ngawi. Para wanita tani tersebut merupakan istri dari petani jamur yang sebagian besar kegiatan sehari-harinya berperan sebagai ibu rumah tangga. Meskipun demikian, mereka memiliki potensi dan waktu luang yang dapat dimanfaatkan untuk kegiatan produktif, khususnya dalam bidang pengolahan hasil pertanian, seperti jamur tiram. Oleh karena itu, kelompok ini dipandang sebagai mitra yang tepat untuk menerima pelatihan dan pendampingan dalam rangka peningkatan kapasitas kewirausahaan serta pemberdayaan ekonomi keluarga.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini meliputi tiga tahapan, yaitu sosialisasi, praktik langsung, dan *Focus Group Discussion* (FGD). Tahap sosialisasi bertujuan untuk memberikan pemahaman awal kepada Wanita tani mengenai pentingnya pengolahan limbah jamur tiram menjadi produk bernilai ekonomi. Selanjutnya, pada tahap praktik langsung, peserta dilibatkan secara aktif dalam proses pembuatan produk olahan berbahan dasar jamur tiram, mulai dari persiapan bahan, teknik pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran. Sedangkan melalui *Focus Group Discussion* (FGD), dilakukan diskusi terbuka untuk mengevaluasi hasil pelatihan, menggali ide-ide pengembangan usaha, serta merancang strategi pemasaran yang sesuai dengan kondisi lokal. Kegiatan ini berlangsung selama tiga bulan. Adapun jalannya kegiatan melalui 3 Tahapan:

1. Pra pelaksanaan

Pelaksanaan program diawali dengan koordinasi dengan pejabat di desa Wonosari, Sine, Ngawi. Diantaranya koordinasi dengan Lurah dan RT guna mendapat izin pelaksanaan dan memberitahukan kepada pejabat setempat akan adanya kegiatan pelatihan yang diikuti oleh warganya dengan harapan mampu memberikan motivasi kepada wanita tani maupun masyarakat setempat. Kegiatan ini bertujuan untuk menentukan wanita tani yang mau dan mampu mengikuti pelatihan *Njamoerpreneurship*.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan pelatihan kewirausahaan dilakukan di rumah ketua RT sekaligus Ketua Kelompok Tani jamur di desa tersebut. Pelatihan diawali dengan sosialisasi tentang pentingnya pengolahan jamur tiram yang terbuang menjadi produk yang bernilai ekonomi. Pokok-pokok materi pelatihan yang akan diajarkan meliputi:

- a. Pelatihan pengolahan hasil panen jamur
 - 1) Produk olahan: Kripik Jamur, Abon Jamur dan Nugget Jamur
 - 2) Bahan-bahan: Tepung terigu, tepung tapioka, tepung ketan, tepung maizena, tepung beras, Gula, kecap, Minyak Goreng, Kacang Tanah.
 - 3) Alat: Blender dan Wajan.

- b. Pelatihan pengemasan olahan jamur
 - 1) Produk olahan: Kripik Jamur, Abon Jamur dan Nugget Jamur
 - 2) Packaging: Plastik kemasan, Label produk.
 - 3) Alat: Mesin Spinner, Timbangan digital, Mesin Sealer.

- c. Pelatihan pemasaran
 - 1) Promosi dengan pamflet dan X Banner
 - 2) Promosi melalui media sosial
 - 3) Membuka Stand jualan dan promosi di Tempat WisataWatu jonggol,
Alat Penunjang: X Banner

3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui observasi langsung dan pengukuran pengetahuan sasaran terkait jamur dan pentingnya pengolahan jamur yang terbuang menjadi produk yang bernilai ekonomi serta pengukuran keterampilan sasaran mitra meliputi cara pengolahan dan prosedur pembuatan melalui lembar pretest dan posttest.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pra Pelaksanaan

Pelaksanaan program diawali dengan koordinasi dengan pejabat di desa Wonosari, Sine, Ngawi. Diantaranya koordinasi dengan Lurah dan RT guna mendapat izin pelaksanaan dan memberitahukan kepada pejabat setempat akan adanya kegiatan pelatihan yang diikuti oleh warganya dengan harapan mampu memberikan motivasi kepada wanita tani maupun masyarakat setempat. Kegiatan ini bertujuan untuk menentukan wanita tani yang mau dan mampu mengikuti pelatihan *Njamoerpreneurship*.

Sebelum pelatihan dilaksanakan terlebih dahulu dibentuk FGD (*Forum Grup Discussion*) dan dilakukan sosialisasi program yang bertujuan untuk memperkenalkan program *Njamoerpreneurship* sekaligus memberikan motivasi kepada wanita tani untuk membuat produk olahan berbasis jamur dan menjadikannya usaha kelompok. Pada saat dilakukan sosialisasi program, diawali dengan sambutan dari Kepala Desa Wonosari sekaligus membuka acara pelatihan kewirausahaan *Njamoerpreneurship*. Terpilih 10 wanita tani untuk mengikuti pelatihan. Pelatihan dihadiri pula oleh Kepala Desa, Ketua RT, dan Ketua Karang Taruna daerah tersebut. Dimulai dengan pembagian modul kepada wanita tani yang hadir.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Program *Njamoerpreneurship* diikuti oleh 10 wanita tani dan dihadiri Lurah, Ketua RT, dan Ketua Karang Taruna daerah tersebut. Diawali dengan kedatangan peserta dan pembagian modul kepada wanita tani yang hadir. Modul digunakan sebagai pedoman dalam pelaksanaan program *Njamoerpreneurship*, berisi materi tentang wirausaha, pemakaian alat, cara pembuatan produk, strategi pengembangan usaha, penentuan harga jual, serta strategi mempertahankan usaha. Pelaksanaan dimulai dari jam 10.00 sampai jam 16.00. Adapun pelaksanaan program meliputi:

a. Pelatihan pembuatan produk

Pada tahap pertama ini wanita tani dilatih untuk membuat berbagai macam produk olahan jamur, akan tetapi lebih berfokus untuk melatih membuat produk olahan jamur yang sifatnya tahan lama seperti keripik jamur, abon jamur dan nugget jamur. Pada tahap ini wanita tani juga dilatih untuk menggunakan berbagai alat penunjang seperti timbangan digital dan mesin spinner untuk meniriskan minyak. Dalam pelaksanaan kegiatan ini wanita tani sangat antusias mengikuti pelatihan kewirausahaan mengenai pembuatan berbagai produk olahan jamur tiram, seperti ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan pelatihan pembuatan produk

Pelatihan ini menghasilkan produk yang dapat dikonsumsi langsung maupun dikemas agar tahan lama, meliputi produk Abon, Nugget, dan Keripik jamur. Adapun proses pembuatan produk jamur adalah sebagai berikut:

1) Keripik jamur

Sebelum pembuatan keripik jamur wanita tani membaca buku modul yang telah dibagikan karena langkah-langkah pembuatan keripik tertera dalam modul tersebut. Terlebih dahulu jamur dipotong menjadi lebih kecil kemudian dicuci. Setelah dicuci kemudian ditiriskan menggunakan spinner. Selanjutnya, bumbu diracik dan dicampur dengan tepung ketan. Jamur yang telah di spinner di campur dengan telur untuk merekatkan tepung yang sudah di campur bumbu dengan jamur tersebut. Kemudian di goreng sampai warnanya kecoklatan. Jamur yang sudah matang di spinner agar minyak yang terkandung hilang. Selanjutnya

ditimbang menggunakan timbangan digital. Setelah itu peserta diajarkan teknik pengemasan kripik dengan plastik yang sudah diberi label stiker dan ujung plastik di press menggunakan mesin sealer.

2) Abon Jamur

Pembuatan produk abon jamur diawali dengan mencuci jamur dan kacang tanah. Lalu direbus selama 20 menit. Sambil menunggu jamur dan kacang matang, disiapkan bumbu-bumbu : bawang merah, bawang putih, dan garam. Bumbu yang telah dihaluskan kemudian digoreng hingga kecoklatan. Setelah direbus jamur ditiriskan menggunakan mesin spinner. kemudian kacang dan jamur yang telah ditiriskan di blender hingga cukup halus. Kacang tanah, jamur, bumbu yang sudah digoreng, ketumbar, kaldu, gula dan santan dicampur. Selanjutnya digoreng menggunakan minyak kelapa hingga kecoklatan sambil terus diaduk. Abon yang sudah matang di spinner untuk ditiriskan minyaknya. Kemudian dilakukan penimbangan dengan menggunakan timbangan digital untuk menimbang abon yang akan dikemas dalam botol dan plastik.

3) Nugget jamur

Pelatihan yang terakhir adalah pelatihan pembuatan produk nugget jamur. Seperti sebelumnya diawali dengan mencuci bersih jamur tiram lalu direbus selama 5 menit, ditambahkan air lalu diblender hingga menjadi adonan halus. Kemudian adonan dicampur rata dengan bumbu yang telah dihaluskan, dituang kedalam loyang, dan direbus selama 40 menit. Setelah masak adonan nugget jamur dipotong persegi panjang dengan ukuran sekitar 3x4 cm kemudian dimasukkan kedalam telur, lalu dibaluri dengan tepung panir dan digoreng dengan minyak kelapa hingga warna keemasan. Nugget juga dapat disimpan di kulkas agar lebih awet. Nugget yang mentah dikemas dalam plastik kemudian divacum menggunakan mesin *vacum sealer* untuk mengedapkan udara, sehingga nugget bisa lebih tahan lama. Berikut dokumentasi produk hasil dari pelatihan, seperti terlihat pada Gambar 2.



(a)



(b)



(c)

Gambar 2. Produk hasil dari pelatihan: (a) Keripik Jamur, (b) Abon Jamur, dan (c) Nugget Jamur

Produk dari hasil pelatihan ini ada 3 yaitu keripik jamur, abon jamur dan nugget jamur. Semua produk diolah dari jamur tiram yang tidak terjual karena tidak lolos *quality control* dari tengkulak yang membeli jamur tiram.

b. Pelatihan pengemasan

Pelatihan pengemasan ini dilakukan untuk menjaga produk agar lebih tahan lama sekaligus membuat produk lebih menarik untuk dijual. Pada tahap ini wanita tani dilatih untuk menggunakan mesin sealer untuk mengemas plastik kemasan dan menimbang produk menggunakan timbangan digital sebelum dikemas.

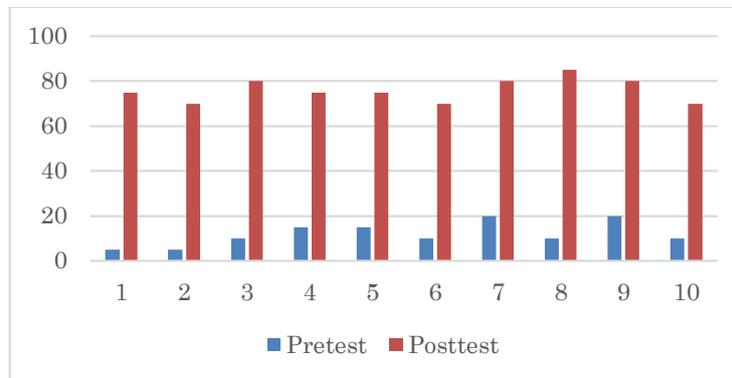
c. Promosi dan Pemasaran

Pada pelatihan promosi ini, promosi dilakukan secara offline dan online. Pelatihan promosi online dengan membuat sosial media dan market place. Pada pemasaran offline perwakilan wanita tani didampingi dengan ketua RT dan bekerjasama dengan ketua karang taruna mempromosikan produk olahan jamur ke objek Wisata Watu Jonggol di Desa Pandansari. Promosi produk ini menggunakan X Banner dan Pamflet untuk menunjang promosi. Pada pelaksanaan kegiatan ini juga ada penguatan kelembagaan dengan struktur Organisasi *Njamoerpreneurship* dan Koperasi untuk menunjang keberlanjutan program *Njamoerpreneurship*. Struktur organisasi ini penanggungjawabnya adalah ketua RT dan dibantu oleh ketua karang taruna, terutama pemasaran produk.

3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi keberhasilan program dilakukan melalui perbandingan hasil posttest dan pretest yang dilaksanakan sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan. Tujuannya adalah untuk mengukur sejauh mana capaian program Pengabdian kepada Masyarakat. Hasil analisis menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan sebesar 64% pada kelompok Wanita tani Sine. Temuan ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa

edukasi sebelum pelatihan efektif dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat (Yunita et al., 2023). Hal ini disebabkan oleh preferensi masyarakat terhadap metode transfer ilmu secara langsung, yang dianggap lebih mudah dipahami dan diterima dibandingkan dengan hanya membaca media cetak seperti leaflet atau brosur (Haikal et al., 2022). Peningkatan pengetahuan mitra secara kuantitatif ditunjukkan pada Gambar 3 dan Tabel 1.



Gambar 3. Hasil analisis peningkatan pengetahuan mitra

Tabel 1. Capaian Hasil Monitoring dan Evaluasi Kegiatan

Aspek yang dinilai	Sebelum	Sesudah	Presentase peningkatan
Pengetahuan	12	76	64%
Keterampilan	0	80	80%
Pendapatan	0	Rp4.081.000	100%

Berdasarkan Tabel 1 hasil evaluasi yang dilakukan terhadap program, terlihat adanya peningkatan yang signifikan pada tiga aspek utama, yaitu pengetahuan, keterampilan, dan pendapatan Wanita tani. Pada aspek pengetahuan, nilai awal sebesar 12 meningkat menjadi 76 setelah pelatihan, menunjukkan peningkatan sebesar 64%. Aspek keterampilan mengalami peningkatan yang paling mencolok, dari nilai awal 0 menjadi 80, atau sebesar 80%. Sementara itu, pada aspek pendapatan, terjadi peningkatan dari Rp0 menjadi Rp4.081.000, yang mencerminkan peningkatan sebesar 100%. Temuan ini menunjukkan bahwa program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan berhasil meningkatkan kapasitas mitra baik dari sisi kognitif, psikomotorik, maupun ekonomi. Peningkatan ini juga memperkuat temuan sebelumnya bahwa edukasi dan pelatihan berbasis praktik langsung memiliki dampak nyata terhadap pemberdayaan Masyarakat (Duwika & Jaya, 2024).

D. SIMPULAN DAN SARAN

Program *Njamoerpreneurship* berhasil meningkatkan pengetahuan Wanita tani sebesar 64%, keterampilan wanita tani dalam mengolah berbagai produk turunan jamur seperti keripik jamur, abon jamur, dan nugget jamur sebesar 80%. Kegiatan ini tidak hanya menjadi sarana

pemberdayaan, tetapi juga menjadi wujud nyata dari tumbuhnya jiwa kewirausahaan di kalangan wanita tani. Melalui pelatihan dan pendampingan yang intensif, wanita tani yang sebelumnya tidak memiliki penghasilan kini mampu memanfaatkan potensi jamur menjadi produk bernilai jual tinggi. Hasilnya, program ini memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga wanita tani 100%, yaitu sebesar Rp4.081.000. Peningkatan ini mencerminkan keberhasilan *Njamoerpreneurship* dalam menciptakan peluang ekonomi baru dan memperkuat ketahanan ekonomi keluarga di pedesaan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang turut serta berkontribusi dalam kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat *Njamoerpreneurship*, baik dari institusi UPN “Veteran” Jawa Timur, Mahasiswa, serta masyarakat di RT 02/RW 01, Dsn Sedonorejo, Desa Wonosari, Kec. Sine, Kab. Ngawi, Harapan kami semoga kegiatan ini dapat bermanfaat serta berkembang menjadi usaha masyarakat yang lebih maju.

DAFTAR RUJUKAN

- Asnawi, Nurhalifah, Sayyidatunnisa, Illahiah, M., Hunayah, D., Suhartini, Windasari, S. S., Rumdanah, Yayah Enok, & Julailah. (2024). Pendampingan Inovasi Dalam Budidaya Jamur: Mengoptimalkan Produksi Dan Meningkatkan Pendapatan Pelaku Umkm Di Desa Lebak Wangi Kecamatan Walantaka. *Jurnal Ampoen*, 2(2), 578–586. <https://doi.org/https://doi.org/10.32672/ampoen.v2i2.2167>
- Dinas, M. G., Kabupaten, P., & Selatan, N. (2023). Pemanfaatan Jamur Tiram Sebagai Salah Satu Sumber Gizi Alternatif Masyarakat. *Jurnal Sapta Agrica*, 2(2), 1–13. <https://jurnal.uniraya.ac.id/index.php/Agrica>
- Duwika, K., & Jaya, A. A. N. A. (2024). Peningkatan Perekonomian Masyarakat Melalui Pembuatan Laklak Daun Kelor Di Desa Dencarik Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(9), 994–999. <https://doi.org/https://doi.org/10.59837/m2jcw33>
- Fitriani Usdyana, N., Ahmad, I., & Yusuf, M. (2018). Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Pangan Lokal Pada Kelompok Wanita Tani Di Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(2), 59–68. <https://doi.org/https://doi.org/10.31850/jdm.v1i2.290>
- Givan, B., Indrawan, E., Siagian, A. O., Ekonomi, F., Bisnis, D., & Akuntansi, I. (2020). Pelatihan Membuat Business Plan Bagi Pemuda Karang Taruna RW 01 Pinangsia Taman Sari Jakarta. *Jurnal Karya Untuk Masyarakat*, 1(2), 69–78.
- Haikal, Putri Handasari, S., & Prasetya, J. (2022). Perbandingan Penggunaan Metode Sosialisasi dengan dan Tanpa Media Leaflet terhadap Pengetahuan Masyarakat Mengenai Perubahan Social Distancing menjadi Physical Distancing pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Manajemen Informasi Dan Administrasi Kesehatan*, 5(1), 87–93.
- Lidyana, N., Perwitasari, D. A., & Supraptiningsih, L. K. (2021). Peningkatan Jiwa Entrepreneur Karang Taruna Melalui Penyuluhan Diversifikasi Olahan Jamur Tiram. *BANTENESE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 77–88. <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v3i2.4012>

- Maftahah, R., Wijyantini, B., Wahyu, D., & Setianingsih, E. (2022). *Strategi Pengembangan Usaha Budidaya Jamur Dengan Pendekatan Business Model Canvas (BMC)*. 11(2), 300–310. <http://ejournal.uika-bogor.ac.id/index.php/INOVATOR/index>
- Nuridin G, A. A. M. (2022). Pelatihan Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Produk Olahan Makanan di Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene. *Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat*, 6(3), 17–24.
- Panda, A., Dirgantara, M., & Haryono, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram untuk Meningkatkan Keterampilan dan Pendapatan Petani Jamur di Desa Tanjung Sangalang. *Agrokreatif Maret*, 7(1), 7–12.
- Rini, A. D., & Amaliyah, A. (2019). Strategi Pengembangan Agribisnis Jamur Timur Wujud Penguatan Ekonomi Lokal. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 3(2), 311–324. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2019.003.02.8>
- Rizky, L., Pratiwi, T. S., Chotimah, H. C., Iswardhana, M. R., Wibawa, A., & Arisanto, P. T. (2021). Budidaya Jamur pada Ibu-Ibu Rumah Tanga di Dusun Kruwet untuk Mewujudkan SDGs 2030. *Jurnal Altifani Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 177–185. <https://doi.org/10.25008/altifani.v1i3.155>
- Sagaf, M., Setiyowati, D., Kusumodestoni, R. H., & Hidayat, S. (2022). Pengembangan Usaha Jamur Tiram Melalui Diversifikasi Produk Jamur Crispy di Batealit Jepara. *Abdimas Universal*, 4(2), 218–224. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v4i2.226>
- Siswanto. (2017). *Petunjuk Praktis Budidaya Jamur Kancing sistem semi modern* (Vol. 1). UNISMA Malang.
- Triono, E. (2020). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Kaulon. *Jurnal Karinov*, 3(2), 64–68.
- Widowati, S. (2023). Prospek Pemanfaatan Pangan Lokal dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan. In *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*. Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.918.c789>
- Yunita, M., Astuty, E., & Ohiwal, M. (2023). Edukasi Pemanfaatan Tanaman Rempah Pala sebagai Upaya Swamedikasi Masyarakat Negeri Laha Ambon. *Jurnal Abdimas Sangkabira*, 4(1), 82–87. <https://doi.org/10.29303/abdimassangkabira.v4i1.791>
- Yurnaliza, Y., Sri Hastuti, L. D., Sinaga, R., Hartanto, A., & Tarigan, W. E. (2020). Peningkatan produksi petani Jamur Tiram dengan teknik kultur di Kota Medan. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2, 335–343. <https://doi.org/10.31258/unricsce.2.335-343>