

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN JAMUR (PLEUROTUS OSTREATUS) SEBAGAI PENINGKATAN PENGETAHUAN KETERAMPILAN DALAM UPAYA Mendukung HIDUP SEHAT : STUDI KASUS RW 05 DESA CIPACING-JATINANGOR

Nurul Annisa¹, Fauziah Agustina Sa'ban², In-In Hanidah³

¹Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran

²Mahasiswa Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Padjadjaran

³Staff Pengajar Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran

(Email Koresponden: annisanurul10@yahoo.co.id¹, fauziahagustina3@gmail.com², pinkyhanidah@yahoo.com³)

ABSTRAK

Desa Cipacing merupakan salah satu desa yang berada di wilayah perbatasan Jatinangor dan Bandung, tepatnya di Desa Cileunyi Wetan. Aktivitas ekonomi di Desa Cipacing dapat dikatakan menengah ke bawah terlihat dengan adanya UMKM baik dibidang pangan dan non pangan serta terdiri dari beberapa lapisan masyarakat seperti buruh, pelajar, ibu rumah tangga serta wiraswasta. Tujuan dari program ini adalah meningkatkan nilai ekonomis dari jamur dan dilakukan pemberdayaan ibu rumah tangga RW 05 Desa Cipacing sebagai objek sasaran sehingga dapat memiliki keterampilan untuk mengolah jamur menjadi produk pangan berupa *nugget* jamur tiram serta memulai hidup sehat. Metode yang dilakukan adalah kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif yaitu observasi partisipatif serta metode kuantitatif dengan menyajikan data grafis dan pengujian statistik dengan metode Mc Nemar analisis dari hasil evaluasi yang dilakukan dalam kegiatan. Hasil penelitian menyatakan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan setelah dilaksanakan penyuluhan dan pendampingan pembuatan *nugget* jamur ($p=0.05$ dan $\alpha=0,05$). Diharapkan bahwa dengan penyuluhan tersebut *nugget* jamur dapat menjadi salah satu referensi masyarakat dalam membuat produk olahan pangan khas warga RW 05 Desa Cipacing sehingga aktivitas ekonomi masyarakat meningkat dan kesejahteraan masyarakat dapat membaik.

Kata Kunci: Desa Cipacing, Pemberdayaan, *Nugget* Jamur, Hidup Sehat.

ABSTRACT

Cipacing Village is a village which is located at the boarder of Jatinangor and Bandung, exactly in East Cileunyi Village. The economy activities in Cipacing Village run for middle and low society. It could be seen in the presence of UMKM (Small and Medium Enterprises) in food and non-food product and the tradition of some societies such as labors, students, housewives, and entrepreneurs. The aims of this program is to improve the economical values of the mushroom and to empower the housewives in RW 05 of Cipacing Village, as the object of research, could have the skills in processing the mushrooms become food products such as the nugget oyster mushrooms and have the healthy life as well. The method used in this research is qualitative and quantitative method. The qualitative method is carried out by doing participative observation. Meanwhile, the quantitative method is carried out by presenting a grafical data and statistical testing by using Mc. Nemar analysis method from the evaluation result of the activities. The result of the research shows that there is a significant effect after doing a counseling and a mentoring in making the mushroom nugget ($p=0.05$ and $\alpha=0.05$). It is expected that by doing the counseling and the mentoring the mushroom nugget could be one of the society references in making a special or typical processed food product of RW 5 residents of Cipacing Village, so that the economy activities could increase and the community welfare could improve.

Keywords: *Cipacing Village, empowerment, mushroom nugget, healthy life*

PENDAHULUAN

Desa Cipacing merupakan salah satu desa yang berada di wilayah perbatasan

Jatinangor dan Bandung, tepatnya di Desa Cileunyi Wetan. Letak geografis Desa Cipacing berada di bagian barat laut wilayah

kecamatan Jatinangor Sumedang. Desa Cipacing RW 05 merupakan bagian dari Desa Cipacing yang memiliki luas wilayah sebesar 179 Ha dimana didalamnya terdapat lahan pemukiman, pekarangan, dan sedikit lahan pertanian (Imanuddin, 2016).

Keadaan perekonomian warga RW 05 Desa Cipacing dari hasil data observasi dan wawancara didominasi oleh buruh, usaha warung, UMKM pangan maupun non pangan. Adapun UMKM pangan dari desa RW 05 berupa penjual jajanan, kue basah, dan kue kering, sedangkan UMKM non-pangan berupa pengrajin lukisan, senapan angin, dan angklung. Selain itu, beberapa warganya berstatus sebagai pengangguran. Melihat kondisi perekonomian baik dari segi usaha ataupun aktivitas ekonomi, Desa Cipacing RW 05 dapat dikatakan sebagai kalangan masyarakat ekonomi menengah ke bawah. Hal ini dibuktikan dari hasil observasi peneliti mengenai kondisi lingkungan dan tempat tinggal warga RW 05 Desa Cipacing ini yang terbilang kurang memadai.

Latar belakang perekonomian warga RW 05 Desa Cipacing yang masih terbilang menengah ke bawah merupakan salah satu alasan untuk dilakukannya upaya penyuluhan guna meningkatkan perekonomian desa. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan meningkatkan keterampilan warga, khususnya ibu rumah tangga. Keterampilan membutuhkan pelatihan dan kemampuan dasar yang dimiliki setiap orang dapat lebih membantu menghasikan sesuatu yang lebih bernilai dengan lebih cepat (Iverson, 2001).

Keterampilan yang dapat diberikan untuk warga RW 05 Desa Cipacing adalah dengan melaksanakan penyuluhan *nugget* jamur. Menurut (Andaruni, 2014) menyatakan bahwa *nugget* dicetak dalam bentuk potongan persegi empat, dimasak, dibuat dari campuran daging giling yang diberi bahan pelapis tanpa bahan makanan lain, dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. *Nugget* merupakan salah satu makanan siap saji yang disukai oleh semua kalangan. Hal ini sesuai dengan program yang dilakukan oleh (French, Story, Sztainer, & Fulkerson, 2001) menyatakan

bahwa konsumsi makanan cepat saji mengalami peningkatan sebesar 200% pada tahun 1977 sampai 1995. Umumnya *nugget* yang ada dipasaran diolah dari daging ayam, ikan, dan sapi. *Nugget* yang berasal dari produk hewani memiliki kandungan lemak yang tinggi dan kadar serat yang rendah (Nurmalia & Rustanti, 2011).

Penggunaan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai bahan utama dikarenakan harganya yang murah dan kandungan proteinnya yang cukup tinggi. Hal ini sesuai dengan pendapat (Maulana, 2012) menyatakan bahwa jamur tiram merupakan salah satu sumber protein nabati yang cukup tinggi dengan kandungan asam amino esensial yang cukup beragam. Fungsi dari protein adalah sebagai zat pendukung pertumbuhan dan perkembangan. Dengan demikian penggunaan jamur sebagai bahan baku pembuatan *nugget* akan tidak akan memberikan dampak buruk bagi kesehatan tubuh, melainkan memberikan nutrisi yang baik bagi tubuh. Menurut (Muchtadi, 2010) menyatakan bahwa di dalam protein terdapat sumber energi dan zat pengatur tubuh. Komposisi gizi jamur tiram putih adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kandungan Gizi pada Jamur Tiram Putih

No	Kandungan Gizi	Kadar
1	Protein	17,5 %
2	Lemak	8,0 %
3	Karbohidrat	70,7 %
4	Serat	8,0 %
5	Abu	7,0 %
6	Kalori	392 Kkal

(Sumber: Muchtadi, 2010)

Tingginya kandungan gizi yang terdapat pada jamur tiram menjadi hal yang mendasari perlunya diversifikasi produk *nugget* melalui bahan baku jamur tiram dimana diversifikasi pangan memiliki dampak yang baik sesuai dengan konsep pembangunan

berkelanjutan (*sustainable development*) dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Suyastiri, 2008). Oleh karena itu program atau kegiatan peningkatan keterampilan ini sangatlah penting untuk diberikan kepada warga desa setempat.

Tujuan dari program ini adalah ibu rumah tangga RW 05 Desa Cipacing sebagai objek sasaran dapat memiliki keterampilan dalam membuat *nugget* jamur, meningkatkan kondisi perekonomian dengan melakukan diversifikasi (keanekaragaman) produk pangan berbahan baku jamur tiram. Selain itu diharapkan bahwa dengan diadakannya penyuluhan mengenai kandungan gizi jamur, warga RW 05 Desa Cipacing dapat memulai kembali hidup sehat tanpa bahan pengawet yang biasa terdapat pada makanan cepat saji.

Berdasarkan uraian diatas terlihat bahwa masalah yang terdapat pada warga RW 05 Desa Cipacing ini terdapat pada sektor pertanian yang kurang begitu di budidayakan. Hal ini dikarenakan lahan tersebut yang digunakan untuk pembangunan perumahan, sehingga sebagian objek sasaran Desa Cipacing ini melalui data *pre test* kurang begitu mengetahui isi kandungan gizi yang terdapat pada Jamur Tiram Putih tersebut yang sebenarnya memiliki kandungan gizi yang sama dengan daging ayam. Tidak hanya kandungan gizinya saja, melainkan harga pasar dari jamur terbilang cukup murah sehingga dapat membantu memenuhi gizi yang dibutuhkan. Selain itu diharapkan kegiatan dapat meningkatkan aktifitas serta *mindset* pola hidup sehat, dimana dengan penyuluhan ini pembicara berusaha menjelaskan produk makanan yang baik dimakan oleh objek sasaran tersebut khususnya generasi muda Desa Cipacing guna memperbaiki kualitas serta kondisi ekonomi Desa Cipacing di masa yang akan datang. Di samping itu, penyuluhan tersebut berusaha memberikan pengaruh terhadap objek sasaran untuk meningkatkan kreatifitas dalam pembuatan olahan Jamur Tiram yang merupakan olahan diversifikasi untuk dijadikan sebagai alternatif berwirausaha warga Desa Cipacing yang memiliki potensi usaha penjualan.

METODE

Metode yang digunakan dalam program ini adalah kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif yang digunakan yakni dengan melakukan observasi partisipatif. Peneliti melaksanakan program kerja pada objek sasaran yakni ibu rumah tangga RW 05 Desa Cipacing Kabupaten Sumedang. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan tahap-tahap sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan
Tahap ini berupa uji coba pembuatan produk dimana kegiatan tersebut dilakukan di LAB FTIP Unpad. Kemudian kegiatan selanjutnya berupa penjajagan dan pertemuan dengan perangkat desa serta masyarakat dengan memberikan selebaran acara kegiatan
2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan
Kegiatan yang dilakukan berupa penyuluhan, diskusi, beserta uji coba pembuatan produk melibatkan warga RW 05 Desa Cipacing sebagai objek kegiatan
3. Tahap evaluasi
Tahap ini dilaksanakan guna mengetahui dampak dan manfaat dari kegiatan dengan teknik wawancara

Guna mendukung argumen di atas, maka peneliti menggunakan metode kuantitatif dengan statistik non parametrik dengan metode Mc Nemar Test serta data grafis dari hasil evaluasi kegiatan sebagai tolak ukur kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan kegiatan penyuluhan yang telah didampingi oleh Ibu In-In Hanidah STP., M.Si., sebagai Dosen Teknologi Pangan terlihat bahwa masyarakat memiliki antusias yang cukup tinggi dalam mengikuti kegiatan penyuluhan tersebut. Pada pelatihan ini diikuti oleh 20 orang ibu rumah tangga RW 05 Desa Cipacing. Pada penyuluhan ini dipaparkan mengenai kandungan gizi, manfaat, dan

produk olahan pangan yang dapat dihasilkan oleh jamur tiram.



Gambar 1. Pemberian Materi Mengenai Nugget Jamur Tiram Pada IRT RW 05 Desa Cipacing

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2018)

Salah satu kandungan jamur tiram yang menjadi perhatian adalah dari segi protein dan seratnya dimana protein jamur tiram hampir setara dengan protein yang terkandung dalam daging ayam. Menurut (Muchtadi, 2010) menyatakan bahwa kandungan protein jamur tiram adalah sebesar 17,5%. Sedangkan, menurut (Departemen Kesehatan RI, 1996) menyatakan bahwa kandungan protein daging ayam adalah sebesar 18,2%. Serat yang terdapat pada jamur tiram sebesar 8,0% (Muchtadi, 2010). Berdasarkan program yang dilakukan oleh (Saragih, 2015) serat jamur tiram dapat memenuhi 48% kebutuhan serat pangan/orang/hari. Menurut (Wardani, 2014) menyatakan bahwa kandungan serat jamur sangat baik untuk pencernaan sehingga cocok untuk diet.

Selain kandungan protein yang hampir menyerupai daging ayam, tekstur dan rasa dari jamur tiram juga menyerupai daging. Menurut (Ashriyyah, 2015) menyatakan bahwa jamur tiram memiliki tekstur kenyal sehingga dapat menggantikan daging ayam untuk diolah sebagai *nugget*. Salah satu kekurangan yang dimiliki jamur tiram adalah sifatnya yang mudah rusak atau tidak tahan lama, oleh karena itu pengolahan yang dipilih adalah menjadikannya sebagai olahan *nugget*. Produk olahan tersebut merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk pangan.

Diversifikasi produk pangan merupakan salah satu upaya penganeekaragaman pangan. Menurut (Riyadi, 2003) menyatakan bahwa diversifikasi pangan merupakan suatu proses pemilihan pangan yang tidak hanya tergantung pada satu jenis pangan, akan tetapi memiliki beragam pilihan (alternatif) terhadap berbagai bahan pangan. Diversifikasi pangan memiliki keterkaitan dengan peningkatan kualitas sumber daya manusia, pembangunan pertanian di bidang pangan, dan perbaikan gizi masyarakat, meliputi aspek produksi, konsumsi, pemasaran, dan distribusi (Kasryno, 1993).

Narasumber juga memberikan informasi mengenai produk olahan lain yang berbahan baku jamur tiram yakni seperti sate jamur, steak jamur, siomay jamur, kaki naga jamur dan lain sebagainya. Berdasarkan sudut pandang ekonomi, harga per kilogram jamur lebih rendah dibandingkan dengan daging ayam (Ashriyyah, 2015). Oleh sebab itu, keterampilan membuat *nugget* sangat cocok dikembangkan menjadi usaha warga RW 05 Desa Cipacing. Kegiatan pembuatan *nugget* jamur yang telah dilaksanakan adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Pembuatan Nugget Jamur Tiram Bersama IRT RW 05 Desa Cipacing
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2018)



Gambar 3. Nugget Jamur Tiram
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2018)

Animo yang ditunjukkan oleh para ibu rumah tangga pada saat penyuluhan berlangsung sangat memperlihatkan ketertarikan yang tinggi terhadap pembuatan produk olahan berbahan baku jamur tiram. Hal ini menunjukkan kesesuaian dengan hasil analisis data yang diperoleh. Analisis data dilakukan berdasarkan hasil evaluasi wawancara pada saat sebelum dan sesudah penyuluhan, maka dapat terlihat bahwa kegiatan penyuluhan dengan memberikan pengetahuan mengenai kandungan gizi jamur dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat. Hal ini dapat terlihat dalam diagram dibawah ini:



Diagram 1. Hasil Analisis Sebelum Penyuluhan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2018)

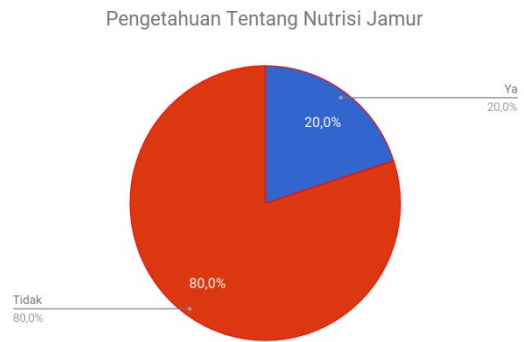


Diagram 2. Hasil Analisis Setelah Penyuluhan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2018)

Berdasarkan diagram di atas terlihat bahwa sebelum dilaksanakan penyuluhan, sejumlah 80% masyarakat atau sekitar 16 orang tidak mengetahui kandungan nutrisi yang terdapat pada jamur dan setelah dilaksanakan penyuluhan terdapat 20% atau sekita 4 orang yang tidak mengetahui kandungan nutrisi pada jamur. Terlihat peningkatan pengetahuan pada masyarakat sehingga diharapkan masyarakat dapat mengkonsumsi jamur sebagai sumber protein lain selain ayam dimana harga pada jamur lebih murah dibandingkan harga ayam. Pengetahuan masyarakat mengenai kandungan gizi antara jamur dan ayam sebelum diadakan penyuluhan menunjukkan bahwa masih banyak masyarakat yang tidak mengetahui bahwa jamur dapat digunakan sebagai pengganti ayam dalam pembuatan jamur. Persentase tersebut dapat dilihat dari kuisisioner sebagai bahan evaluasi bagi peneliti.



Diagram 3. Pengetahuan Mengenai Kandungan Nutrisi Ayam dan Jamur Sebelum Penyuluhan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2018)

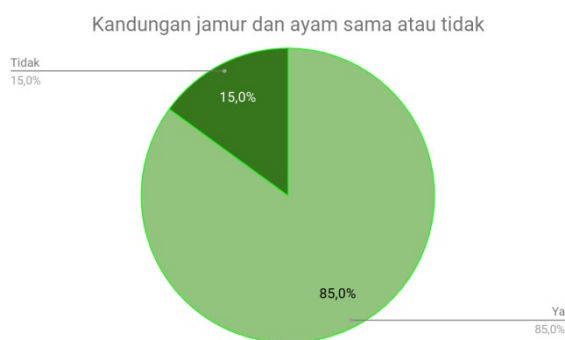


Diagram 4. Pengetahuan Mengenai Kandungan Nutrisi Ayam dan Jamur Setelah Penyuluhan

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2018)

Berdasarkan diagram di atas terlihat bahwa pengetahuan masyarakat mengenai kandungan gizi jamur yang sama dengan ayam menunjukkan persentase tidak sebesar 70% yang berarti bahwa masyarakat sebagian besar tidak mengetahui bahwa kandungan gizi keduanya adalah sama. Melihat pengetahuan masyarakat yang cukup rendah akan penggunaan jamur sebagai sumber protein selain ayam, peneliti kemudian mengadakan penyuluhan mengenai kandungan gizi beserta makanan yang dapat bersumber dari jamur sebagai bahan utama.

Guna memperkuat argumen tersebut, peneliti berusaha menggunakan metode kuantitatif dengan menggunakan uji statistik (Mc Nemar Test) dimana dapat terlihat bahwa dengan tingkat signifikansi 5% maka dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh signifikan setelah diadakannya perubahan ($p=0.05$ dan $\alpha=0,05$). Pengujian tersebut menunjukkan bahwa terdapat perubahan signifikan antara sebelum dan sesudah dilakukannya penyuluhan dengan jumlah responden yang mengalami perubahan adalah 60% atau sekitar 12 orang dimana sebelum dilakukan penyuluhan responden tidak mengetahui kandungan nutrisi jamur dan setelah penyuluhan mengetahui kandungan nutrisi jamur.

Selain itu, berdasarkan hasil evaluasi diketahui pula bahwa sebesar 90% masyarakat merasakan manfaat setelah dilaksanakannya penyuluhan. Manfaat yang dirasakan antara

lain dapat mengetahui kandungan gizi di dalam jamur, diversifikasi produk olahan jamur, jamur dapat digunakan sebagai substitusi dari ayam dan mendukung adanya hidup sehat.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan KKNM UNPAD di RW 05 Desa Cipacing tahun 2018 yang telah dilakukan, diperoleh beberapa kesimpulan yakni sebagai berikut:

1. Mahasiswa tim KKNM UNPAD RW 05 Desa Cipacing 2018 dapat mengaplikasikan teori yang telah dipelajari selama bangku kuliah dengan menganalisis potensi dan kemudian dilakukan penyuluhan guna mengembangkan potensi tersebut.
2. Hasil penelitian menyebutkan bahwa penyuluhan mengenai produk olahan jamur yaitu *nugget* jamur sebagai diversifikasi produk olahan menunjukkan pengaruh yang signifikan baik dalam pengetahuan kandungan gizi, keterampilan pembuatan produk serta pengetahuan hidup sehat.
3. Penyuluhan memberikan pengetahuan lain dimana kelompok sasaran diberikan pengetahuan mendasar tentang kandungan makanan yang memiliki zat berbahaya sehingga diharapkan setelah penyuluhan konsumsi makanan tersebut dapat dikurangi.
4. Keterampilan yang dimiliki diharapkan dapat menjadi sumber referensi bagi kelompok sasaran untuk memulai usaha baru pembuatan *nugget* jamur sebagai produk khas RW 05 Desa Cipacing.

Berdasarkan kesimpulan di atas diharapkan bahwa penyuluhan produk pangan yang sehat dan bergizi sangat dianjurkan untuk dilakukan berhubung pengetahuan masyarakat sangatlah kurang dalam memilih barang konsumsi yang baik dan aman.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu In-In Hanidah, S.TP, M.Si., sebagai dosen yang telah membina keberlangsungan dan menganalisis mengenai program diversifikasi produk olahan jamur (*pleurotus ostreatus*) sebagai peningkatan pengetahuan keterampilan dalam upaya mendukung hidup sehat. Penulis juga berterima kasih pada rekan-rekan kelompok Kuliah Kerja Nyata Mahasiswa UNPAD 2017-2018 dan seluruh warga RW 05 Desa Cipacing yang telah membantu dalam keberlangsungan program kerja dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Andaruni, H. 2014. Pengaruh Proporsi Daging Ikan Patin (*Pangasius Hypothalamus*) Dan Penambahan Bayam (*Amaranthus Spp*) Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget. *E-Journal Boga* 3 (3):125-130.
- Ashriyyah, A. 2015. *Eksperimen Pembuatan Dendeng Giling Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Substitusi Ikan Lele*. Semarang: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Komposisi Kimia Daging Ayam*. Jakarta: Depkes RI.
- French, S., Story, M., Sztainer, D., & Fulkerson. 2001. Fast Food Restaurant Use Among Adolescent: Associations With Nutrient Intake, Food Choice And Behavioral And Psychosocial Variables. *International Journal Of Obesity* 25:1823-1833.
- Imanuddin, A. 2016. *Desa Cipacing*. Sumedang Tandang: [Http://Sumedangtandang.Com/Direktori/Detail/Desa-Cipacing.Htm](http://Sumedangtandang.Com/Direktori/Detail/Desa-Cipacing.Htm) (diakses pada 10 Januari 2018).
- Iverson. 2001. *Memahami Keterampilan Pribadi*. Bandung: CV. Pustaka.
- Kasryno, E. 1993. *Aneka Macam Produk*. Jogjakarta: Kanisius.
- Maulana, S. 2012. *Panduan Lengkap Bisnis Dan Budi Daya Jamur Tiram*. Jogjakarta: Lily Publisher.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Nurmalia, & Rustanti, N. 2011. *Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Alternatif Siap Saji Rendah Lemak Dan Protein Serta Tinggi*. Semarang: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Riyadi. 2003. *Kebiasaan Makan Masyarakat Dalam Kaitannya Dengan Penganekaragaman Konsumsi Pangan: Prosiding Simposium Pangan Dan Gizi, Serta Kongres Iv Pangan Dan Gizi Indonesia*. Jakarta.
- Saragih, R. 2015. *Nugget Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Sebagai Alternatif Pangan Sehat Vegetarian*. *Jurnal Kesehatan Dan Lingkungan* 2:90.
- Suyastiri, N. 2008. *Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi Lokal Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Pedesaan Di Kecamatan Semin, Kabupaten Gunung Kidul*. *Jurnal Ekonomi Pembangunan* 1:51-60.
- Wardani, C. 2014. *Kadar Protein Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Pada Media Campuran Serbuk Gergaji, Ampas Tebu Dan Arang Sekam*. Solo: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.