



PENGOLAHAN MAKANAN BEKU BERBAHAN DASAR JAMUR SAWIT DI KELURAHAN TANJUNG KAPUAS KABUPATEN SANGGAU

**Marselus Hendro^{1*}, Ahmad Mustangin², Yuni Selvianti Sari³,
Yulius Beni⁴, Sethyo Vieni Sari⁵, Iwan Rusiardy⁶, Ledy Purwandani⁷,
Muhammad Julyan Fachri⁸, Zita Nurhana⁹**

Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Pontianak

Email^{1*} : marselushendro@email.com (Corresponding Author) ; Email² : yuniselvianti198@gmail.com ;
Email³ : ahmadumby@gmail.com ; Email⁴ : yulius.ben345@yahoo.co.id ; Email⁵ : phieyhenne@gmail.com
Email⁸ : MuhammadJulyan123@gmail.com ; Email⁹ : zitanurhana@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) berupa pelatihan dan penerapan teknologi Pengolahan Makanan Beku Berbahan Dasar Jamur Sawit di Kelurahan Tanjung Kapuas, Kecamatan Kapuas, Kabupaten Sanggau ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam teknologi pengolahan makanan beku berbahan dasar jamur sawit yaitu Sosis dan Bakso kepada ibu-ibu PKK. Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah, praktik dan demonstrasi yang disertai tanya jawab. Metode ceramah digunakan untuk menjelaskan konsep teknologi pengolahannya. Metode demonstrasi dipakai untuk menunjukkan suatu proses kerja yaitu tahap-tahap teknologi pengolahannya serta praktik langsung yang dilakukan peserta dalam pembuatan produk bakso dan Sosis. Secara keseluruhan kegiatan PPM yang dilaksanakan dapat dikatakan berhasil. Keberhasilan ini dapat dilihat dari setelah mengikuti kegiatan PPM, 100% peserta menyatakan 1). produk yang dihasilkan menarik, 2). bernilai jual, 3). tertarik untuk membuat sendiri, 4). tertarik serta bersedia membuat usaha kecil dengan produk yang dihasilkan selain itu juga, kepuasan peserta setelah mengikuti kegiatan.

Kata Kunci : Pengabdian Pada Masyarakat, Penerapan Teknologi Pengolahan, Jamur Sawit

ABSTRAC

This Community Service Activity (PPM) in the form of training and application of Palm Mushroom-Based Frozen Food Processing technology in Tanjung Kapuas Village, Kapuas District, Sanggau Regency aims to provide knowledge and skills in processing technology of Palm Mushroom-Based Frozen Food, namely Sausages and Meatballs to PKK mothers. The training was conducted using lecture, practice and demonstration methods accompanied by questions and answers. The lecture method is used to explain the concept of processing technology. The demonstration method is used to show a work process, namely the stages of processing technology as well as direct practice carried out by participants in making meatball and sausage products. Overall, the PPM activities carried out can be said to be successful. This success can be seen from after participating in PPM activities, 100% of participants stated 1). the resulting product is attractive, 2). selling value, 3). interested in making their own, 4). interested and willing to make a small business with the resulting product in addition, the satisfaction of participants after participating in the activity.

Keywords: Community Dedication, Application of Processing Technology, Palm Mushroom

PENDAHULUAN

Perkembangan industri kelapa sawit di Indonesia diikuti oleh peningkatan jumlah perkebunan kelapa sawit terutama di Provinsi Kalimantan Barat. Menurut Data Dinas Perkebunan Provinsi Kalimantan Barat (2018), luas perkebunan kelapa sawit di Kalimantan Barat adalah 1.757.919 ha dengan jumlah produksi 3.472.202 ton. Salah satu Kabupaten dengan produksi kelapa sawit terbesar diantaranya Kabupaten Sanggau yang memiliki luas lahan kelapa sawit 290.773 ha dengan jumlah produksi 413.531 ton. Salah satu Kelurahan di Kabupaten Sanggau yaitu Kelurahan Tanjung Kapuas yang berdekatan dengan Pabrik Pengolahan Kelapa Sawit yaitu PT. Agrina Sawit Perdana. Mayoritas masyarakat di kelurahan tersebut bekerja sebagai petani sawit. Kegiatan industri kelapa sawit menghasilkan limbah padat tandan kosong kelapa sawit (TKKS), sekitar 20-23% per jumlah ton tandan buah segar (TBS) yang diolah (Agustina dkk., 2016). Perusahaan PT. Agrina Sawit Perdana memanfaatkan TKKS menjadi pupuk organik. Dalam proses pengolahan pupuk TKKS dibiarkan terjadinya pembusukan di area tempat terbuka di kebun. Hal ini juga dilakukan oleh masyarakat petani sawit. Pada proses inilah terjadi pertumbuhan jamur sawit diantara tumpukan TKKS yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat untuk dijadikan bahan pangan dan dikonsumsi secara langsung bahkan dijual di pinggir jalan di pasar Kota Sanggau.

Aktivitas industri ini berpotensi menghasilkan jamur sawit dalam jumlah yang besar dan didukung oleh luas perkebunan dan pemanfaatan limbah TKKS. Namun potensi ini tidak dibarengi oleh minat konsumsi masyarakat pada umumnya. Hal ini dikarenakan kurangnya informasi mengenai nutrisi yang terkandung dalam jamur sawit. Menurut Mustangin dkk. (2020), jamur sawit (*Volvariella volvacea*) memiliki kandungan nutrisi makronutrien seperti kadar air (wb) 91,94%; kadar abu (db) 8,19%; kadar protein total (db) 47,02%; kadar lemak (db) 17,25%;

kadar serat kasar (db) 5,09% dan kadar karbohidrat (db) 22,45%. Artinya, potensi jamur sawit sangat tinggi untuk dijadikan sebagai bahan pangan yang sehat karena tinggi akan protein dan rendah lemak.

Berdasarkan hasil survei dan pengamatan di lapangan, jamur sawit tumbuh pada tumpukan sawit setelah TKKS disebar di lahan perkebunan selama 5-8 minggu. Fadilah (2013), jamur sawit dipanen pada stadia kancing (pembentukan tubuh buah), sama seperti jamur merang. Siklus hidup jamur sawit sangat cepat, sehingga mudah sekali rusak dan busuk. Hal ini tentunya dapat menurunkan kualitas jamur sawit terutama aroma dan bentuknya. Kesegaran jamur sawit hanya bertahan satu hari pada suhu kamar, sedangkan jika disimpan di lemari pendingin hanya bertahan dua hari dengan kondisi yang lembab dan berair. Pada penelitian sebelumnya juga pernah dilakukan oleh Sari dkk. (2020) yang berjudul “Uji Kesukaan Bakso Jamur Sawit Dengan Perbedaan Persentase Jamur Sawit (*Volvariella volvacea*) dan Tepung Tapioka”.

Dengan melakukan pengolahan produk makanan berbahan dasar jamur sawit menjadi produk yang berinovasi, bernilai tambah dan tahan lama. Oleh karena itu, perlu dilakukan peningkatan pengetahuan *soft skill* dan keterampilan bagi masyarakat melalui penyuluhan dan pelatihan dalam program pengabdian pada masyarakat yang diharapkan kedepan dapat menjadi sumber cikal bakal tumbuhnya kegiatan berwirausaha.

Berdasarkan hasil analisis situasi dan survei yang dilakukan, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi masyarakat terkait pemanfaatan jamur sawit sebagai bahan baku pada pembuatan produk pangan yaitu :

1. Jamur sawit mudah mengalami pembusukan sehingga tidak adapt untuk dikonsumsi.
2. Minimnya informasi terkait ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang dikuasai masyarakat dalam pengolahan dan pengemasan produk olahan berbahan dasar jamur sawit sehingga tidak ada nilai tambah yang menarik untuk di komersialkan.

3. Belum ada informasi terkait kandungan gizi jamur sawit sehingga menyebabkan kurangnya minat untuk berinovasi dalam mengolah dan mengkonsumsi serta memasarkannya.
4. Peralatan produksi dan pengemasan belum ada, sehingga pengolahan produk berbahan dasar jamur sawit tidak bisa dilakukan karena kurangnya ilmu pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat terkait proses pemasaran produk dan strategi untuk menarik minat konsumen.

Tujuan Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) di Kelurahan Tanjung Kapuas Kecamatan Kapuas Kabupaten Sanggau yaitu menerapkan inovasi teknologi untuk memperpanjang umur simpan jamur sawit, pelatihan kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan *soft skill*, dan keterampilan untuk membantu menciptakan keahlian masyarakat dalam mengolah makanan beku berbahan dasar jamur sawit menjadi produk yang bernilai tambah, memberikan informasi nilai gizi jamur sawit melalui penyuluhan kepada masyarakat dan memberi pelatihan penggunaan alat produksi dan pengemasan serta sistem pemasaran produk.

Kegiatan pelatihan program Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) PSDKU Politeknik Negeri Pontianak di Kabupaten Sanggau diharapkan memberikan dampak positif bagi masyarakat dalam hal pengetahuan dan keterampilan yaitu masyarakat diharapkan dapat meningkatkan minat jiwa kewirausahaan masyarakat dalam mengolah makanan berbahan dasar jamur sawit dan menjadi produk bernilai ekonomis tinggi, diharapkan dapat membangun dan mengembangkan ekonomi masyarakat secara mandiri untuk menumbuhkan kembangkan perekonomian dalam kehidupan bermasyarakat, masyarakat memiliki kemampuan, pengetahuan dan *soft skill* serta keterampilan dalam mengolah makanan berbahan dasar jamur sawit serta masyarakat juga memiliki pengetahuan dalam

penggunaan alat memproduksi, pengemasan serta pemasaran produk.

METODE PELAKSANAAN

Khalayak Sasaran Kegiatan Program Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) Program Studi Diluar Kampus Utama Politeknik Negeri Pontianak Di Kabupaten Sanggau dengan Judul Pengolahan Makanan Beku Berbahan Dasar Jamur Sawit yaitu masyarakat di Kelurahan Tanjung Kapuas dan Ibu-Ibu PKK Kelurahan Tanjung Kapuas.

Khalayak Sasaran yang ingin dicapai dalam pelaksanaan Program Pengabdian Pada Masyarakat adalah sebagai berikut:

1. Adanya kemauan masyarakat dalam menerima inovasi pembuatan produk makanan dari jamur sawit menjadi bakso dan sosis yaitu dengan melihat antusias tidaknya masyarakat mengikuti kegiatan ini.
2. Tersedianya peralatan pembuatan produk bakso dan sosis untuk masyarakat di Kelurahan Tanjung Kapuas yang bersifat mudah, murah, aman dan sederhana.
3. Kemampuan dan keberhasilan masyarakat dalam mengoperasikan peralatan pembuatan produk bakso dan sosis dari jamur sawit.
4. Kemampuan mempraktekkan teknologi pembuatan produk bakso dan sosis dari jamur sawit.
5. Tumbuhnya jiwa kewirausahaan bagi masyarakat di Kelurahan Tanjung Kapuas dengan usaha pembuatan bakso dan sosis dari jamur sawit.
6. Memberikan motivasi kepada masyarakat di Kelurahan Tanjung Kapuas dalam meningkatkan modal dan taraf hidup masyarakat setempat.
7. Mengevaluasi tingkat kesukaan masyarakat terhadap pembuatan produk makanan dari jamur sawit menjadi bakso dan sosis.
8. Membentuk Kelompok usaha hasil dari kegiatan PPM ini.

Tabel 1. Hasil kuesioner peserta sebelum mengikuti kegiatan PPM

No	Pertanyaan	Jawaban	%
1	Apa motivasi anda untuk mengikuti acara ini?	Ingin mendapat ilmu	87.5
2	Apakah anda pernah mengkonsumsi jamur sawit sebelumnya?	Pernah	75
3	Apakah anda pernah mendengar tentang jamur sawit menjadi produk makanan beku sebelumnya?	Belum	87.5
4	Apakah anda pernah membuat jamur sawit menjadi produk makanan beku sebelum diberi pelatihan ini?	Belum	75
5	Bagaimana pendapat anda tentang jamur sawit menjadi produk makanan beku (sosis dan bakso) yang di buat?	Menarik	100
6	Apakah anda pernah mendengar tentang bakso dan sosis jamur sawit sebelumnya?	Belum	100
7	Apakah anda pernah membuat bakso dan sosis jamur sawit sebelum di beri pelatihan ini?	Belum	100
8	Bagaimana pendapat anda tentang bakso dan sosis jamur sawit yang di buat?	Menarik	100

9. Masyarakat atau peserta menyebarkan pengetahuan dan keterampilan bisnisnya pada masyarakat sekitarnya.

Metode penelitian yang sudah disusun secara sistematis pada pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan makanan beku berbahan dasar jamur sawit di Kelurahan Tanjung Kapuas Kecamatan Kapuas Kabupaten Sanggau pada program Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) PSDKU Politeknik Negeri Pontianak di Kabupaten Sanggau, meliputi beberapa tahapan, yaitu:

1. Tahap Persiapan

Kegiatan pada tahap ini yaitu tim program kemitraan masyarakat melakukan kunjungan ke Kelurahan Tanjung Kapuas Kecamatan Kapuas Kabupaten Sanggau untuk melakukan diskusi bersama perangkat Kelurahan. Dari pertemuan tersebut dihasilkan rencana dan jadwal kegiatan pengabdian dengan kelompok mitra yaitu masyarakat Kelurahan Tanjung Kapuas dan Ibu-Ibu PKK untuk melaksanakan kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar jamur sawit

menjadi makanan beku dengan menggunakan teknologi *frozen food*. Kegiatan kunjungan juga dilanjutkan dengan survei lapangan untuk mengetahui potensi jamur sawit yang dekat dengan PT. Agrina Sawit Perdana. Permasalahan yang didapat pada mitra yaitu: a) Kurangnya pengetahuan mengenai informasi nilai gizi yang terdapat pada jamur sawit, b) Jamur sawit hasil pencarian masyarakat tersebut biasanya mudah rusak dan busuk. Biasanya juga jika jamur diambil pada pagi hari maka harus dibersihkan dan diolah juga pada hari itu. Sementara jika dijual ke pasar secara langsung, dan tidak habis terjual maka tidak akan bisa disimpan untuk beberapa hari kedepan. Hal ini dapat menyebabkan timbulnya kerugian terhadap waktu dan tenaga.

- #### 2. Tahap Penyuluhan dan Pelatihan
- Penyuluhan yaitu untuk memperkenalkan teknologi pengolahan makanan beku kepada mitra, informasi nilai gizi, bentuk diversifikasi produk berbahan dasar jamur

Tabel 2. Hasil kuesioner peserta setelah mengikuti kegiatan PPM

No	Pertanyaan	Jawaban	%
1	Menurut anda penampilan dari jamur sawit menjadi produk makanan beku (bakso dan sosis) yang kita hasilkan dari pelatihan ini menarik atau tidak?	Menarik	100
2	Menurut anda jamur sawit menjadi produk makanan beku (bakso dan sosis) yang kita hasilkan mempunyai nilai jual?	Bernilai Jual	100
3	Apakah bahan baku yang diperlukan untuk pembuatan bakso dan sosis jamur sawit dapat diperoleh dengan mudah di daerah anda?	Kadang-kadang	87.5
4	Apakah proses pembuatan bakso atau sosis dari jamur sawit mudah untuk dilaksanakan/dibuat sendiri?	Mudah	100
5	Apakah anda tertarik untuk membuat sendiri bakso dan sosis jamur sawit setelah adanya pelatihan ini?	Ya	100
6	Apakah anda yang hadir disini bersedia untuk memberikan bimbingan kepada masyarakat sekitar anda tentang pembuatan bakso dan sosis dari jamur sawit?	Kadang-kadang	75
7	Apakah anda tertarik untuk menjadikan bakso atau sosis jamur sawit ini sebagai salah satu produk untuk usaha kecil?	Tertarik	100
8	Apakah anda bersedia untuk membuat usaha kecil bakso atau sosis jamur sawit jika disediakan perlengkapan untuk memulai usaha tersebut?	Bersedia	100

sawit yaitu bakso dan sosis, serta cara pengemasan dan pemasaran produk.

3. Tahap Pelatihan yaitu pelaksanaan atau mempraktekan hasil penyuluhan mulai dari persiapan peralatan, bahan baku, pengolahan makanan beku, diversifikasi produk jamur sawit, pengemasan produk dan didampingi oleh Tim PPM.

Kegiatan ini dilakukan oleh Tim PPM bersama dengan peserta yaitu masyarakat dan ibu-ibu PKK di Kelurahan Tanjung Kapuas. Adapun alat dan bahan yang dipergunakan dalam pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan adalah sebagai berikut :

1. Alat yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu *infocus*, baliho, baskom, sendok, wadah pengering, wadah penyimpanan, blender, kompor gas, tabung gas, *mixer*, plastik sosis, plastik kemasan dan *hand sealer*.

2. Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu jamur sawit, telur ayam, tepung tapioka, tepung terigu, bumbu penyedap, bawang putih, bawang merah garam, lada atau merica bubuk, es batu, dan air galon.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) yang dilaksanakan dengan acara tatap muka dan praktek pengolahan jamur sawit menjadi bakso dan sosis sebagai bahan makanan olahan beku berjalan dengan baik dan lancar. Pertemuan tatap muka dengan metode ceramah dan demonstrasi, dilanjutkan latihan/praktek untuk membuat olahan bakso dan sosis dari jamur sawit, mulai dari penyampaian tujuan PPM, metode pembuatan bakso dan sosis dari jamur sawit, pembuatan bakso dan sosis serta pengemasan dengan



Gambar 1.1 Sambutan dan Pemaparan Materi



Gambar 1.2 Sambutan dan Pemaparan Materi



Gambar 1.3 Demo Proses Pembuatan Produk



Gambar 1.4 Demo Proses Pembuatan Produk

plastik kemasan. Kegiatan ini dilaksanakan sehari yaitu pada hari Jumat tanggal 25 September 2020 dari pukul 13.00-17.00 WIB. Peserta kegiatan berjumlah 8 orang ibu-ibu PKK Kelurahan Tanjung Kapuas, Kecamatan Kapuas Kabupaten Sanggau dan lokasi penyelenggaraan pelatihan di Ruang Tengah Gedung Kantor Kelurahan Tanjung Kapuas, Kecamatan Kapuas Kabupaten Sanggau. Pelaksanaan kegiatan PPM ini dilakukan oleh 6 (enam) orang tim pengabdian dan dibantu 9 (sembilan) orang mahasiswa yang terdiri dari mahasiswa semester 1, 3 dan 5 serta teknisi prodi Diploma-III Pengelolaan Hasil perkebunan 2 orang dengan pokok bahasan yang disampaikan mengenai:

1. Pengantar tujuan dilaksanakan PPM dan teknologi pengolahan

2. Pengenalan kampus PSDKU Polnep di Kabupaten Sanggau
3. Penyampaian metode dan teknologi pengolahan jamur sawit menjadi bakso dan sosis
4. Praktek dan demonstrasi pembuatan bakso dan sosis dari jamur sawit
5. Evaluasi terhadap produk yang dihasilkan
6. Evaluasi kegiatan melalui pengisian kuesioner PPM
7. Penyerahan alat dan mesin untuk peserta PPM.

Keterbatasan waktu pertemuan mengakibatkan tidak semua materi dapat disampaikan dengan detail. Kegiatan yang diawali dengan ceramah ini kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi dan latihan. Dari kegiatan latihan tampak bahwa ibu-ibu



Gambar 1.5 Demo Proses Pembuatan Produk dan Penyerahan alat untuk pembuatan makanan beku kepada Pak Lurah dan Perwakilan Anggota ibu-ibu PKK



Gambar 1.6 Penyerahan alat untuk pembuatan makanan beku kepada Pak Lurah dan Perwakilan Anggota ibu-ibu PKK

PKK sangat antusias sekali dan mereka memang belum tahu sama sekali jika jamur sawit dapat diolah menjadi bakso dan sosis. Dengan kata lain, kegiatan PPM yang dilaksanakan merupakan ilmu baru dan peserta sangat antusias. Acara kemudian dilanjutkan sesi tanya jawab. Berbagai pertanyaan diajukan secara antusias oleh para peserta dalam sesi tanya jawab. Hasil kuisioner peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan PPM dapat dilihat pada Tabel 1 dan 2.

Hasil kegiatan PPM secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

1. Keberhasilan target jumlah peserta kegiatan
2. Ketercapaian tujuan kegiatan.
3. Ketercapaian target materi dan praktik serta demonstrasi yang telah direncanakan.

4. Kemampuan peserta dalam pembuatan produk yang diinginkan.

Ketercapaian tujuan kegiatan PPM pengolahan makanan beku berbahan dasar jamur sawit menjadi bakso dan sosis secara umum sudah baik, berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa peserta sebelum mengikuti kegiatan PPM 100% belum mengetahui dan belum pernah mendengar jika jamur sawit dapat dibuat menjadi bakso dan sosis, setelah mengikuti kegiatan PPM 100% peserta 1). produk yang dihasilkan menarik, 2). bernilai jual, 3). tertarik untuk membuat sendiri, 4). tertarik serta bersedia membuat usaha kecil dengan produk yang dihasilkan (Tabel 2).

Dilihat dari hasil produk yang dibuat oleh ibu-ibu peserta menunjukkan kualitas yang



baik, maka dapat disimpulkan bahwa tujuan kegiatan ini dapat tercapai. Ketercapaian target materi pada kegiatan PPM baik, karena materi kegiatan baik pembuatan bakso dan sosis telah dapat disampaikan secara keseluruhan serta dilakukan praktik dan demonstrasi pembuatan bakso dan sosis. Kemampuan peserta dilihat dari penguasaan materi dan mempraktekkan cara pembuatan bakso dan sosis dari jamur sawit meskipun waktu yang digunakan sangat singkat. Hal ini ditunjukkan pada hasil kuisioner Tabel 2 yang menunjukkan 100% peserta memilih mudah untuk dilaksanakan sendiri di rumah.

KESIMPULAN

Kegiatan PPM dapat diselenggarakan dengan baik dan berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana kegiatan yang telah disusun meskipun belum semua peserta kegiatan menguasai dengan baik materi yang disampaikan. Kegiatan ini mendapat sambutan sangat baik terbukti dengan keaktifan peserta mengikuti pendampingan dengan tidak meninggalkan tempat sebelum waktu pelatihan berakhir.

Selain itu, peserta dapat memanfaatkan jamur sawit sebagai olahan produk bakso dan sosis untuk dijadikan produk makanan beku dan daya simpan yang tahan lama.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah mendukung terselenggara program pengabdian masyarakat (PPM) ini, terutama pihak yang telah membiayai kegiatan PPM ini yaitu Politeknik Negeri Pontianak. Selain itu dosen, teknisi dan mahasiswa selaku panitia kegiatan, Bapak lurah tanjung kapuas dan ibu-ibu PKK kelurahan tanjung kapuas yang telah berpartisipasi dalam kegiatan PPM ini.

DAFTAR PUSTAKA

Agustina, L, Udiantoro, dan Halim, A. 2016. Karakteristik Serat Tandan Kosong Kelapa Sawit (TKKS) dengan

Perlakuan Perebusan dan Pengukusan. *Ziraa'ah* 41(1): 97-102

Dinas Perkebunan Provinsi Kalimantan Barat. 2018. Data Perkebunan Kelapa Sawit. [Http://Disbun.Kalbarprov.Go.Id/Index.Php/Statistik/Angka-Statistik/284-Angka-Statistik-Tahun-2018](http://Disbun.Kalbarprov.Go.Id/Index.Php/Statistik/Angka-Statistik/284-Angka-Statistik-Tahun-2018). Diakses Pada Tanggal 7 Mei 2020, Pukul 13.00 WIB

Fadillah, H. 2013. Optimalisasi Media Tumbuh Jamur Sawit dengan Variasi Umur Tandan Kosong Kelapa Sawit dan Ketebalan Media Terhadap Produksi dan *Characteristic Performance* Jamur Sawit (*Vovariella Volvacea*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu.

Mustangin, A., Sari, Y.S., dan Ichsan. 2020. Kandungan Proksimat Jamur Liar (*Volvariella volvacea*) pada Tandan Buah Kosong Kelapa Sawit. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.3, No.1: 14-19.

Sari, Yuni Selvianti, Mustangin, A., Marselus, H. 2020. Uji Kesukaan Bakso Jamur Dengan Perbedaan Persentase Jamur Sawit (*Volvariella volvacea*) dan Tepung Tapioka. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, Vol. 4, No. 2 Tahun 2020.