



UAD
Universitas
Ahmad Dahlan



MODUL

KETAHANAN PANGAN Budidaya Jamur Tiram



- Mengenal jenis-jenis jamur
- Pemanfaatan lahan, ruang kosong untuk budidaya jamur
- Metode budidaya dan pemeliharaan jamur tiram
- Peluang usaha budidaya jamur tiram

Ria Kurniawati
Riski Pinahayu
Adhitya Rechandy Christian, S.E., M.M.

**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
YOGYAKARTA**



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya serta kerja keras Tim PHP2D BEM FEB UAD telah berhasil menyusun Modul Budidaya Jamur Tiram yang memanfaatkan perkaragan/lahan masyarakat Dusun Saradan Desa Terong, Dlingo, Bantul, Daerah Istimewah Yogyakarta. Kami ucapkan terimakasih kepada pihak yang memiliki keterkaitan dalam membantu penyusunan modul sehingga dapat di selesaikan.

Modul merupakan salah satu panduan yang penting pada pelaksanaan kegiatan, untuk keberlangsungannya kegiatan selama dilapangan sehingga agar berjalan dengan lancar, sesuai dengan tujuan dan dapat menjadi panduan untuk pembelajaran. Dengan adanya modul ini kami harap menjadi salah satu bentuk dari keberhasilannya program kami dan dapat memberikan kontribusi yang baik serta tepat sesuai dengan pencapaian dari diadakannya PHP2D BEM FEB UAD yang memiliki tema Pemanfaatan Lahan untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Berbasis Ekonomi Digital

Modul ini diterbitkan untuk membantu saudara/i yang berminat untuk terjun dalam usaha budidaya jamur dan juga untuk membantu memahami seputar jamur, modul ini kami keluarkan berdasarkan pengalaman kami pada saat di lapangan. Ketika dalam penulisan modul ini masih memiliki banyak kekurangan sehingga kami mengharapkan kritik dan saran yang konstruktif dari para pembaca sebagai bahan pertimbangan dan pengembangan untuk penyempurnaan modul dipembahasan selanjutnya.

Yogyakarta, 11 November 2020

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
BAB 2. KETAHANAN PANGAN	3
2.1. Kebijakan Ketahanan Pangan.....	3
2.2. Ruang Lingkup Ketahanan Pangan.....	3
2.3. Peluang Budidaya Jamur untuk Ketahanan Pangan.....	5
BAB 3. BERKENALAN DENGAN JAMUR	6
3.1. Jenis-Jenis Jamur.....	6
a. Poliotha mutabilis.....	6
b. Hidnum Repandum.....	7
c. Schizophyllum Commune.....	7
d. Trametes Versicolor.....	8
e. Pleorotus Ostreatus.....	9
f. Mycena Hiemalis.....	9
g. Lentinus Connatus.....	10
h. Volvariella Volvaceae.....	10
i. Marasmius Ramealis.....	11
j. Dacryopinax Spathularia.....	11
k. Polyporus Suamosus.....	12
l. Pycnopus Annabarinus.....	13
m. Auricularia Polytricha.....	13
n. Fuligo Septica.....	14

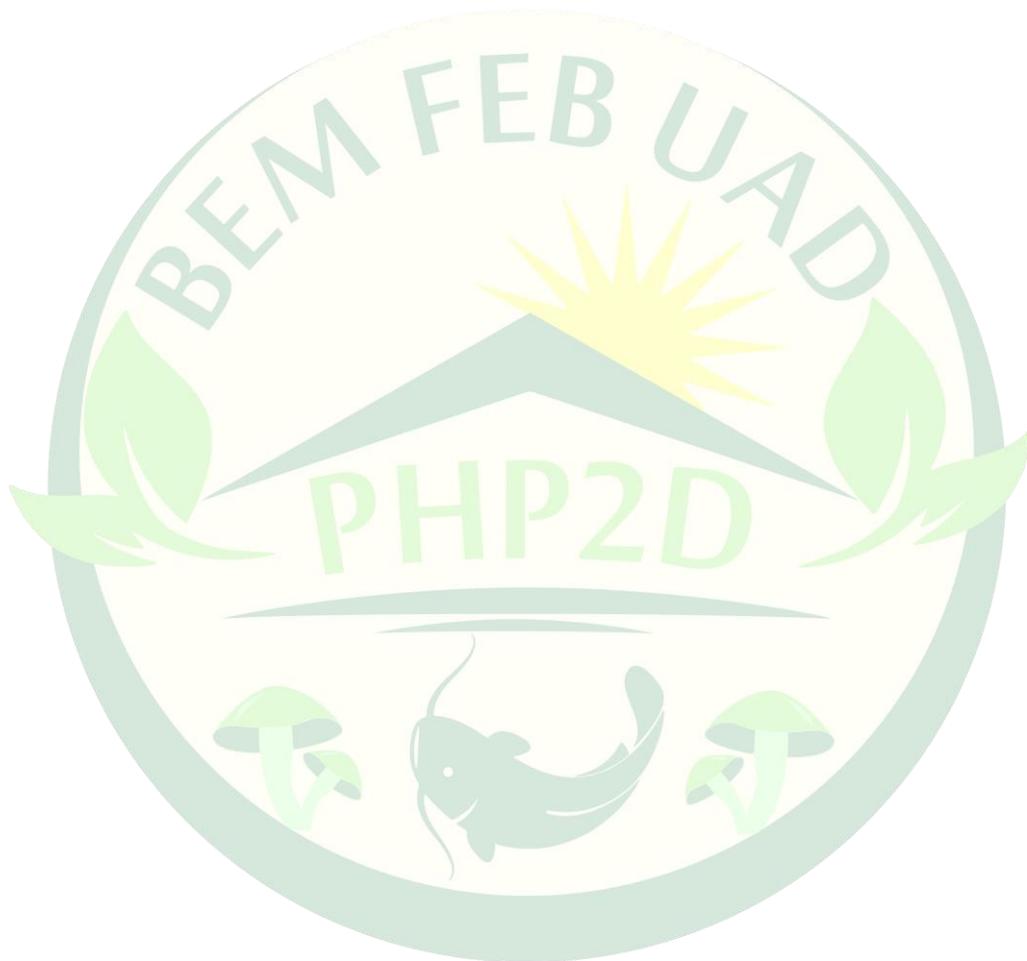


o. Cortinarius Sanguenius.....	14
p. Agaricus Bisporus.....	15
q. Auricularia Auricula-Judae.....	16
r. Pleurotus Ostreatus.....	16
BAB 4. PELUANG USAHA BUDIDAYA JAMUR	19
4.1. Jenis Jamur yang Berpotensi Untuk Dibudidayakan.....	19
4.2. Nilai Gizi Jamur Tiram.....	20
4.3. Manfaat Jamur Tiram.....	22
BAB 5. PERSIAPAN DAN TEKNIK.....	24
5.1. Syarat Tumbuh Jamur Tiram.....	24
5.2. Metode Pelaksanaan.....	26
5.3. Proses Pembudidayaan Jamur Tiram.....	28
a. Persiapan Media Tanam.....	29
b. Sterilisasi.....	30
c. Penanaman.....	31
d. Panen.....	33
5.4. Keunggulan dan Kekurangan Budidaya Jamur Tiram....	33
a. Keunggulan Budidaya Jamur Tiram.....	34
b. Kekurangan Budidaya Jamur Tiram.....	35
5.5. Prospek Budidaya Jamur Tiram.....	36
5.6. Prospek Bisnis Jamur Tiram di Tahun 2020.....	36
BAB 6. PROSES PANEN JAMUR TIRAM.....	39
BAB 7. PASCA PANEN.....	41
BAB 8. PENUTUP.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kerangka Ketahanan Pangan.....	4
Tabel 4.1. Kerajaan Jamur Tiram.....	20
Tabel 4.2. Kandungan Nutrisi pada Jamur Tiram.....	20
Tabel 4.3. Asam Amino pada Jamur Tiram.....	22

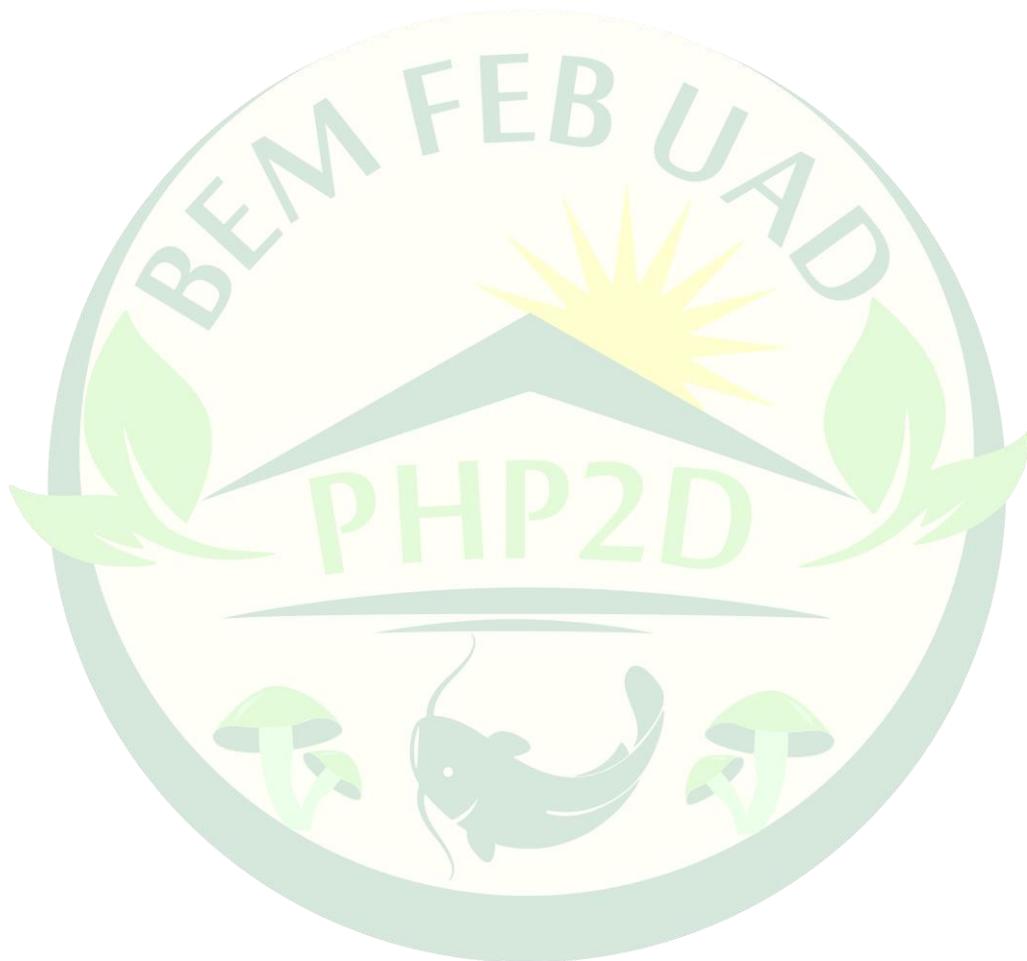


DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Ketahanan Pangan.....	4
Gambar 3.1. <i>Poliota Mutabilis</i>	6
Gambar 3.2. <i>Hidnum Repandum</i>	7
Gambar 3.3. <i>Schizophyllum Cummune</i>	7
Gambar 3.4. <i>Trametes Versicolor</i>	8
Gambar 3.5. <i>Pleorotus Ostreatus</i>	9
Gambar 3.6. <i>Mycena Hiemalis</i>	9
Gambar 3.7. <i>Lentinus Connatus</i>	10
Gambar 3.8. <i>Volvariella Volvaceacea</i>	10
Gambar 3.9. <i>Marasmius Ramealis</i>	11
Gambar 3.10. <i>Dacryopinax Spathularia</i>	11
Gambar 3.11. <i>Polyporus Suamosus</i>	12
Gambar 3.12. <i>Pycnoporus Annabarinus</i>	13
Gambar 3.13. <i>Auricularia Polytricha</i>	13
Gambar 3.14. <i>Fuligo Septica</i>	14
Gambar 3.15. <i>Cortinarius Sanguenius</i>	14
Gambar 3.16. <i>Agaricus Bisporus</i>	15
Gambar 3.17. <i>Auricularia Auricula-Judae</i>	15
Gambar 3.18. <i>Pleurotus Ostreatus</i>	16
Gambar 4.1. Jamur Tiram.....	19
Gambar 5.1. Media Utama (Serbuk Kayu).....	28



Gambar 5.2. Media Utama (Serbuk Kayu).....	28
Gambar 5.3. Baglog Yang Sudah Dicampur Media Tanam.....	29
Gambar 5.4. Proses Penguapan/ Sterilisasi.....	30
Gambar 5.5. Tahapan Pembangunan Instalasi Jamur Tiram.....	31
Gambar 5.6. Jamur Tiram	32



1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jamur adalah tumbuhan yang berinti, berspora, dan memiliki membrane inti sela tau benang-benang bercabang. Jamur tidak berklorofil makan kehidupan jamur mengambil makanan yang sudah terurai oleh organisme lain yang telah mati. Jamur adalah termasuk *kingdom fungi* karena jamur tidak dapat ber fotosintesis dan jamur banyak ditemukan dinegara tropis.

Jamur banyak tumbuh di Indonesia dalam beragam jenis, dari yang beracun, hingga jamur yang dikonsumsi dan memiliki kandungan gizi tinggi. Jamur tiram ialah salah satu jenis jamur yang dapat dikonsumsi dan dapat tumbuh di Indonesia, selain itu jamur tiram juga memiliki manfaat banyak, yang mulai dari digunakan sebagai obat hingga dimanfaatkan sebagai hidangan mewah dilestoran.

Maka dari itu budidaya jamur tiram merupakan salah satu peluang yang dapat menghasilkan manfaat berganda. Jamur tiram ialah jenis jamur yang memiliki rasa yang lezat dan memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh manusia, sehingga itulah yang menyebabkan permintaan pasar pada jamur tiram selalu tinggi.



Kegiatan budidaya jamur tiram ini merupakan salah satu kegiatan yang cocok untuk mendukung program pembangunan ketahanan pangan dalam lingkup rumah tangga. Sehingga berdasarkan pengalaman pribadi mengenai program kerja dari Program Holistik Pembinaan dan Pemberdayaan Desa Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis (PHP2D BEM FEB UAD) yang berjudul “Pemanfaatan Lahan untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Berbasis Ekonomi Digital yang dilaksanakan di Desa Terong Kabupaten Bantul Yogyakarta”.

Melihat lingkungan dusun saradan masyarakatnya berdominan memiliki pekerjaan sebagai tukang kayu sehingga ingin memanfaatkan hasil limbahnya berupa serbuk gergaji yang banyak berserakan. Untuk dimanfaatkan untuk dikelola menjadi media tanam dari budidaya jamur sebagai salah satu tindakan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.

2

KETAHANAN PANGAN

2.1. Kebijakan Ketahanan Pangan

Menurut Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996, Pembangunan ketahanan pangan bertujuan untuk mewujudkan ketersediaan pangan bagi seluruh rumah tangga, dalam jumlah yang cukup, mutu gizi yang layak, aman dikonsumsi, merata serta terjangkau oleh setiap individu.

Sumber daya yang dimiliki disetiap daerah dominan berbasis agribisnis (lahan, perairan, keanekaragaman hayati) dan banyaknya usaha mikro, menengah dan koperasi sehingga dengan adanya ini dapat menjadi penunjang yang kokoh untuk ketahanan pangan. Selain melihat dan memperdayakan sumber daya alam yang ada ketahanan pangan juga akan meningkatkan mutu sumber daya manusia. Tanpa dukungan dari ketahanan pangan yang bermutu maka tidak akan menghasilkan SDM yang bermutu begitupun sebaliknya (Suryana, 2003)

Salah satu terobosan baru untuk memberdayakan lahan perkarangan untuk dijadikan salah satu Tindakan ketahanan pangan dengan cara melakukan budidaya jamur tiram, selain dapat memanfaatkan lahan yang kosong juga bisa menjamin ketahanan pangan rumah tangga.

2.2. Ruang Lingkup Ketahanan Pangan

Keterkaitannya mengenai (ketersediaan, distribusi dan konsumsi) ketahanan pangan juga memiliki faktor penunjang banyaknya kepentingan

dan pelaku usaha yang terdiri dari (produsen, pengolah, pemasar dan konsumen) empat komposisi ini yang akan mendukung pembangunan ketahanan pangan. Sebagai usaha untuk melakukan ketahanan pangan yang baik dan sukses perlu adanya pemahaman terkait komponen-komponennyang harus dimantapkan untuk mewujudkan ketahanan pangan nasional.

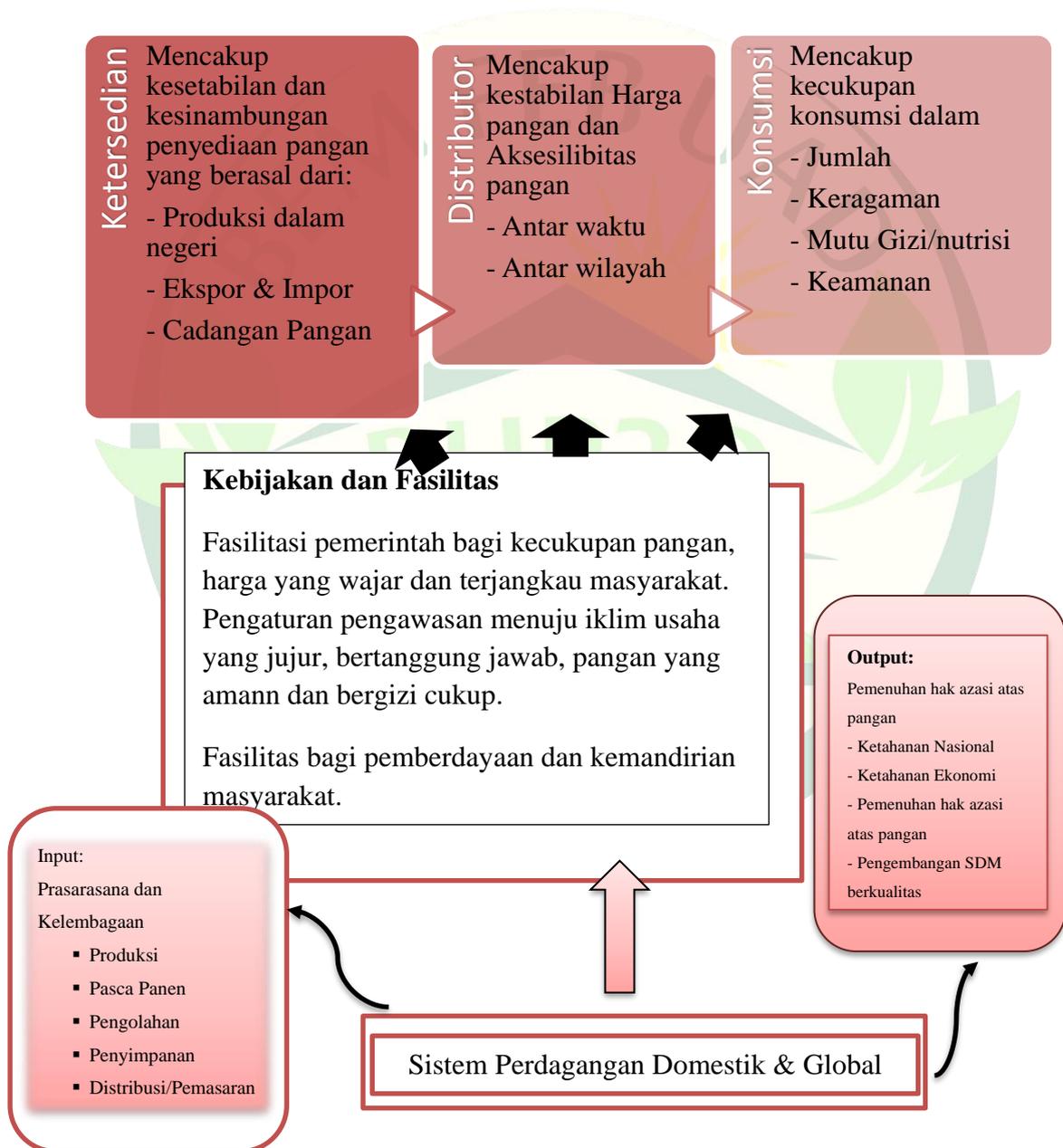


Diagram 2. 1 Kerangka Ketahanan Pangan

2.3. Peluang Budidaya Jamur untuk Ketahanan Pangan

Dalam sektor ketahanan pangan, pertanian adalah faktor utama pada sebagai penyedia pangan yang cukup bagi masyarakat. Meningkatnya permintaan hasil pertanian terlebih khususnya pada permintaan jamur tiram, peningkatan produksi hasil pertanian dapat dicapai dengan intensifikasi pemanfaatan sumber daya alamnya.

Memperkuat sektor ketahanan pangan juga merupakan salah satu contoh Tindakan untuk menanggulangi tingkat kemiskinan yang meningkat. Seorang professor berasal dari botani Amerika Serikat, Jack Ewel, menyatakan: *“With our mouth full of bread, we lament the loss of the praires. What about the plight of those whose mouths are not so full?”* dengan perut kenyang, kita berkeluh-kesah akan hilangnya keadaan lingkungan yang nyaman; tetapi bagaimana dengan keadaan menyedihkan dari mereka yang perutnya keroncongan. (Achmad, 2003:4).

Dengan adanya budidaya jamur tiram yang dilakukan ini selain untuk memenuhi kebutuhan pangan rumah tangga juga dijadikan sebagai kegiatan untuk menyetabilkan tingkan ekonomi dengan adanya pemasukan keuangan yang dihasilkan dari menjual hasil budidaya jamur. Membuka peluang bagi pengelolaan untuk mengembangkan produk-produk yang dihasilkan dari budidaya jamur secara inovatif

3

BERKENALAN DENGAN JAMUR

3.1. Jenis -jenis Jamur

Negara Indonesia adalah negara tropis yang cocok sekali untuk pertumbuhan dan perkembangan jamur yang di budidayakan maupun jamur liar dari jamur yang bisa dikonsumsi sampai dengan jamur yang beracun dan tidak dapat dikonsumsi. Contoh beberapa jenis jamur antara lain ialah:

a. *Poliotha mutabilis*



Gambar 3.1 *Poliotha mutabilis*

Jamur *poliotha mutabilis* merupakan salah satu jenis jamur yang memiliki bentuk tubuh kecil yang berwarna coklat muda hingga coklat tua. Tekstur pada jamur halus dan sedikit licin dan sedikit berair, memiliki batang yang halus dan keras. Jamur ini tumbuh berkelompok dalam kelompok yang cukup besar dan tumbuh secara liar pada kayu-kayu mati dan tanah yang lembab (Roberts, 2010).

b. *Hidnum Repandum*



Gambar 3.2 *Hidnum Repandum*

Jamur *Hidnum Repandum* memiliki warna putih dan memiliki bitnik bitnik coklat, bentuk jamur ini tudung cembung/silindris dan lunak. Ukuran tudung berdiamensi 2-5 cm dan jamur ini mudah patah, dan akan mengalami perubahan dari warna putih saat masih muda dan akan berubah kehitaman akan mencair saat dewasa. Jamur ini dapat ditemukan di tumpukan limbah janjang kosong kelapa sawit dan ada juga di tumpukan jerami padi yang sudah membusuk (Darwis, 2011)

c. *Schizophyllum Commune*



Gambar 3.3. *Schizophyllum commune*

Jamur *schizophyllum Commune*, jenis jamur yang di jumpai pada batang pohon kering yang memiliki getah, yang

memiliki bentuk seperti kipas dan kecil tetapi berkerumun banyak yang memiliki warna putih keabuan dan juga krem, dan memiliki testur kering dan keras, dan berbulu di bawah permukaan, jamur ini akan tumbuh setelah terkena air dan akan kering ketika terlalu terkena terik matahari.

d. *Trametes Versicolor*



Gambar 3.4. *Trametes versicolor*

Pada jamur *trametes versicolor* memiliki tekstur yang kasar, dan berbentuk setengah lingkaran dan pinggirnya bergelombang yang memiliki warna kuning sedikit kecoklatan. Memiliki bentuk setengah lingkaran, berwarna coklat kehitaman. Pinggirannya bergelombang, kasar dan mempunyai garis putih melingkar. Lapisan bawah berwarna kuning kecoklatan. Biasanya tumbuh menempel di kayu yang sudah mati dan hampir sama dengan *Schizophyllum commune*.

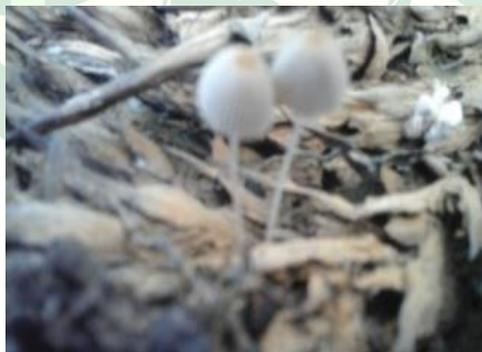
e. *Pleorotus Ostreatus*



Gambar 3.5. *Pleorotus ostreatus*

Jamur *pleorotus ostreatus* tumbuh secara liar di berbagai kayu yang lapuk, janjang kosong kelapa sawit dan sebagainya. Jenis jamur ini juga berbetuk seperti cangkang kerang yang memiliki tudung halus dengan pajang bisa mencapai 5-15 cm, dan mengalami perubahan bentuk, jika masih muda berbentuk seperti kancing, kemudian akan mengalami pertumbuhan menjadi pipih dan juga mengalami perubahan warna dari coklat pucat sampai berwarna putih.

f. *Mycena Hiemalis*



Gambar 3.6. *Mycena hiemalis*

Mycena hiemalis merupakan salah satu jenis jamur yang tumbuh secara liar dan tumbuh berkelompok yang memiliki tekstur mudah patah dengan bentuk memanjang yang kemas yang memiliki tudung agak

sedikit kuncup dan hidup di kayu maupun di ranting dedaunan yang sudah lapuk.

g. *Lentinus Connatus*



Gambar 3.7 *Lentinus connatus*

Jamur jenis ini berbentuk hamper sama seperti trompet, memiliki lamella dibagian bawah tudung buah. yang memiliki cirikhas warna kuning samapai kuning kecoklatan dengan batangnya bersifat keras. Jenis jamur in sering ditemui tumbuh dikayu yang lapuk atau pohon yang sudah mati.

h. *Volvariella Volvaceae*



Gambar 3.8 *Volvariella volvaceae*

Jamur ini merupakan jenis jamur liar yang sering ditemukan di limbah bongol kelapa sawit yang sudah tidak ada bijinya yang mengalami selaput,

jadi Ketika masih muda akan terdapat selaput yang menempel jika sudah membesar selaput akan robek. Jamur ini juga merupakan salah satu jenis jamur yang memiliki tekstur sangat lembut (Tijitrosoepomo, 2011).

i. *Marasmius Ramealis*



Gambar 3.9. *Marasmius ramealis*

Miselium jamur tumbuh keluar dari titik pusat secara radial. Pada saat tua miselium akan menghasilkan cincin. Tumbuh membentuk kelompok basidiokarakter pada ranting atau kayu mati dan akan mengalami perubahan tekstur pada saat kering jamur ini akan memiliki tekstur yang keras (Webster, 2007).

j. *Dacryopinax Spathularia*



Gambar 3. 10 *Dacryopinax spathularia*

Dacryopinax spathularia merupakan salah satu jenis jamur liar yang tidak dapat dikonsumsi. Jamur ini tumbuh di pepohonan yang mati dan lembab, memiliki ciri khas warna kuning/orange, dengan tekstur permukaan galus dan kenyal, sering tumbuh berkelompok dan cukup banyak (Webster, 2007:598).

k. *Polyporus Suamosus*



Gambar 3. 11 *Polyporus Suamosus*

Berdasarkan hasil dari pengamatan kami bahwasanya *polyporus suamosus* merupakan salah satu jenis jamur liar yang mudah ditemukan karena sering tumbuh di permukaan kayu yang sudah lapuk dan memiliki tekstur keras dan berwarna kecoklatan dan tidak dapat dikonsumsi dan juga beracun.

I. *Pycnopus Annabarinus*



Gambar 3.12. *Pycnopus annabarinus*

Pycnopus annabarinus salah satu jenis jamur liar yang beracun dan tidak dapat dikonsumsi yang tumbuh dibatang kayu kering, berbentuk seperti kipas, setengah lingkaran, dan memiliki warna berciri khas kuning sampai dengan kuning kemerahan dan memiliki corak putih.

m. *Auricularia polytricha*



Gambar 3.13. *Auricularia polytricha*

Tubuh buah berwarna coklat, menyerupai daun telinga, sisi atas berlipat dan mempunyai rambut-rambut pendek yang tersusun amat rapat. Biasanya hidup pada dahan-dahan yang kering. Tangkai amat pendek dan menempel pada media tumbuh (substrat). Tubuh buah jamur pada

keadaan basah akan bersifat kenyal dan licin, tetapi dalam keadaan kering akan bersifat kaku. Jamur kuping memiliki inti plasma dan spora yang berupa sel-sel lepas atau bersambungan membentuk benang yang tidak bersekat (Achmad, dkk. 2013:106).

n. *Fuligo Septica*



Gambar 3.14. *Fuligo septica*

Fuligo septica menurut (Tjirosoepomo, 2011: 97) merupakan jamur yang memiliki pertumbuhan di kayu yang lapuk dan daun-daun yang runtuh, yang memiliki warna kuning dan memiliki perubahan pada tubuhnya yaitu dapat mengembang menjadi kemana-mana bagian yang di tempelinya.

o. *Cortinarius Sanguenius*



Gambar 3.15 *Cortinarius sanguenius*

Jamur jenis ini memiliki bentuk tudung buah yang cembung, bagian bawah tudung buah memiliki lamella berwarna merah darah dan berubah menjadi coklat saat tua. Memiliki batang yang keras dan berukuran kecil, letak batangnya sentral. Pigmen yang dimiliki oleh jamur ini biasanya dapat dijadikan sebagai pewarna alami (Webster, 2007:555).

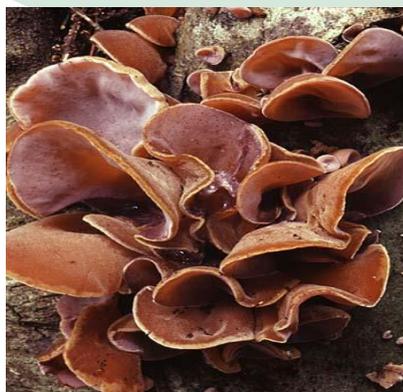
p. *Agaricus Bisporus*



Gambar 3.16 *Agaricus Bisporus*

Agaricus bisporus atau sering juga disebut jamur kancing ini, memiliki bentuk sedikit kebulatan berbentuk kancing dengan berwarna putih yang hidup berkelompok dan merupakan salah satu jenis jamur yang dibudidayakan karena memiliki nilai jual yang tinggi.

q. *Auricularia Auricula-Judae*



Gambar 3. 17 *Auricularia auricula-judae*

Auricularia atau yang sering disebut dengan istilah jamur kuping merupakan kategori jamur yang berkembang biak secara liar yang menempel pada bagian kayu kering, dengan ciri khas warnanya coklat dengan tekstur pada permukaan jamurnya lembut dan kenyal. Jamur kuping juga sudah dibudidayakan dikalangan masyarakat karena dapat dikonsumsi dan mudah di kembangkan.

r. ***Pleurotus Ostreatus***



Gambar 3.18 *Pleurotus ostreatus*

Jamur yang sering memiliki sebutan jamur tiram ini, awalnya salah satu jenis jamur yang berkembang biak secara liar dengan memiliki ciri khas berwarna putih dan hidup berkelompok yang memiliki permukaan pada tubuhnya yaitu halus dan rata dengan sedikit bergerigi dibagian bawahnya. Sekarang jamur tiram sudah menjadi salah satu bagian dari jamur yang dibudidayakan dan juga diperjual belikan dipasaran. Kurang lebih jenis-jenis jamur diatas dapat meperwakilan dari sekian banyaknya jenis jamur baik jamur beracun maupun jamur yang tidak beracun tapi, di pembahasan kali ini akan lebih mengarah pada pemnafaat atau

pembudidayaan jamur yang dapat dikonsumsi yaitu pembudidayaan pada jamur tiram

Materi diatas sudah memberikan gambar terkait jenis-jenis jamur sekarang akan kita bahas bagaimana cara membedakan jamur yang tidak beracun (dapat dikonsumsi) dengan jenis jamur yang beracun (tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi). Cara mengenali jamur beracun dan tidak beracun, karena pada jenis jamur yang ada akan terdapat beberapa perbedaan yang akan dijadikan sebagai penentu.

Menurut (Nugraha, 2013) jamur yang beracun ialah jamur yang rata-rata memiliki warna terang/mencolok dan mempunyai bau yang tidak enak (menyengat) dan habitat jamur ini di tempat-tempat yang kotor (Hidayu, dkk., 2018) ciri-ciri jamur beracun atau tidak dapat dikonsumsi menurut (Yunitasari, 2013: 87-88) pada jurnal (hidayu, dkk., 2018) yakni sebagai berikut:

1. Jamur beracun pada umumnya akan memiliki warna yang mencolok contohnya seperti merah-darah, biru-tua, kuning maupun warna mencolok lainnya
2. Mempunyai bau yang menyengat dan berbau busuk seperti halnya kotoran hewan maupun bagkai.
3. Memiliki cincin dan cawan meskipun terdapat juga jamur yang memiliki cincin dan cawan yang dapat dikonsumsi seperti halnya jamur sawit dan jamur merang.

4. Jamur beracun berdominan akan tumbuh di tempat yang kotor dan tempat sampah maupun tempat-tempat yang tidak layak seperti halnya dapat tumbuh di tumpukan kotoran hewan.
5. Tekstur pada jamur beracun akan mudah rapuh dan hancur Ketika disentuh.
6. Dapat dilihat juga berdasarkan perilaku dari serangga Ketika jamur itu beracun maka tidak akan ada serangga yang mendekat meskipun ada serangga itu akan mati Ketika memakannya.
7. Jamur beracun akan tampak berubah warna menjadi kehitaman apabila dipotong menggunakan pisau atau logam.
8. Ada juga cara tradisional yang dilakukan oleh manusia untuk melihat jamur itu beracun atau tidaknya dengan cara memas bebarengan antara jamur dengan nasi ketika dimasak mengalami perubahan warna menjadi gelap dan sangat lunak maka jamur tersebut mengandung racun.

4

PELUANG USAHA BUDIDAYA JAMUR

4.1. Jenis Jamur Berpotensi untuk Dibudidayakan

Perlu adanya membaca peluang yang ada sehingga untuk melakukan budidaya jamur juga harus melihat jamur apakah yang memiliki potensial untuk dibudidayakan. Untuk menghindari adanya kerugian dimasa yang akan datang melihat proses tumbuh dan berkembangnya jamur pada permukaan media tanam sehingga banyak orang yang ingin melakukan usaha budidaya jamur, dengan pola hidup jamur yang tidak terlalu memerlukan cahaya untuk pertumbuhannya.

Jenis jamur selain terdiri dari jamur yang beracun dan jamur tidak beracun, jamur juga terdiri dari macam macam jamur yang memiliki kandungan nutrisi yang didalamnya. Terdapat lebih dari 7000 jenis jamur yang tumbuh didunia tetapi jamur yang memiliki potensial untuk dibudidayakan secara komersial hanya dikenal 35 jenis saja (Berlin Sani, 2016)

Jamur Tiram merupakan salah satu jenis yang populer dan memiliki potensial untuk dibudidayakan karena pertumbuhan jamur tiram tidak begitu sulit.



Gambar 4.1. Jamur Tiram

Tabel 4.1 Kerajaan Jamur Tiram

Kerajaan	<i>Fungi</i>
Filum	<i>Basidiomycota</i>
Kelas	<i>Homobasidiomycetes</i>
Ordo	<i>Agaricales</i>
Famili	<i>Tricholomataceae</i>
Genus	<i>Pleurotus</i>
Spesies	<i>P. ostreatus</i>

4.2. Nilai Gizi Jamur Tiram

Widyastuti (2013), Jamur Tiram (*Pleurotus sp*) mempunyai kandungan nutrisi yang cukup baik: bahan kimia/nilai gizi jamur tiram pada umumnya sebagai berikut:

Tabel 4.2 Kandungan Nutrisi pada Jamur Tiram

Zat Gizi	Kandungan
Lemak	(1,1-2,4%)
Protein	(10,5-44%)
Karbohidrat	(50,7-81,8%)
Abu	(6,1-9,8%)
Kalori	(245-367 Kcl)
Serat	(7,5-12,4%)
Kadar air	(73,7-92,2%)
Vit B complex	(1,7-4,8 mg/g)
Niacin	(108,7 mg/g)

Sumber: Widyastuti, 2005

Hasil penelitian dokter secara klinis, para ilmuwan mengemukakan bahwa kandungan senyawa kimia yang terdapat dijamur tiram berkhasiat mengobati berbagai jenis penyakit manusia seperti tekanan darah tinggi, diabetes, kelebihan kolesterol, anemia, meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan polio dan influenza serta kekurangan gizi.

Jamur tiram merupakan bahan pangan yang bergizi serta berkhasiat dan lebih murah dari obat modern. Secara ekonomis jamur tiram merupakan komoditas yang tinggi harganya dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Jamur tiram juga dapat dijadikan makanan olahan seperti abon, keripik dan lain-lain untuk dikonsumsi maupun dipasarkan karena memiliki gizi yang tinggi serta nilai jual yang tinggi. Dengan harga jamur tiram yang relatif lebih murah dibandingkan kandungan protein yang terdapat pada protein hewani, sedangkan dengan kandungan proteinnya yang tidak berbeda jauh, maka akan sangat membantu para masyarakat dengan penghasilan menengah kebawah untuk dijadikan sebagai konsumsi lauk yang memiliki kandungan protein yang tinggi untuk memenuhi asupan gizi.

Menurut data yang dikeluarkan FAO, hasil analisis pakar-pakar di institusi Diatetics London, Jamur Tiram Putih dan Jamur Shimeiji memiliki kandungan protein sebesar 2,75-3,02%, lemak 0,56% vitamin B2 44,0 mg/100g, karbohidrat 6,2%, asam nikotin 1,6 mg/100g dan 18 asam amino lainnya.

Tabel 4.3 Asam Amino pada Jamur Tiram

Nama Asam	Kandungan
Alanine	7,0 g/100g
Arginine	6,3 g/100g
Cystine	0,6 g/100g
Glycine	5,9 g/100g
Histidine	2,4 g/100g
Leucine	12,6 g/100g
Lysine	6,3 g/100g
Proline	5,4 g/100g
Serine	6,3 g/100g
Aspartic Acid	9,3 g/100g
Glutamic Acid	17,0 g/100g
Phenylalanine	4,1 g/100g
Tyrosine	2,61 g/100g
Tryptophan	0,3 g/100g
Methionine	2, 1 g/100g
Valine	6,3 g/100g
Threonine	6,8 g/100g
Isleusine	0,3 g/100g

Sumber: Food and Agriculture Organization (FAO), 2008

4.3. Manfaat Jamur Tiram

Jamur tiram selain dapat dikonsumsi menjadi lauk, jamur tiram juga memiliki berbagai manfaat yang lainnya yaitu sebagai berikut:

- Selain dapat dikelola secara langsung untuk lauk hidangan makan, jamur tiram juga dapat dikelola untuk dijadikan sebuah produk agar memiliki nilai jual yang relatif lebih tinggi dibandingkan harga jual mentahan.
- Menurut (achmad *et al*, 2009) jamur tiram juga berperan sebagai antitumor, antioksidan dan dapat menurunkan kolesterol.

- c. Jamur tiram juga mengandung mevinolin dan senyawa sejenisnya yang berpotensi sebagai penghambat HMG CoA, yang merupakan enzim utama pada biosintesis kolesterol.
- d. Menurut (Sucrama et al, 2010) jamur tiram juga memiliki manfaat sebagai pengobatan penyakit seperti tekanan darah tinggi, diabetes, anemia, meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan polio, influenza, dan kekurangan gizi karena jamur tiram memiliki banyak kandungan gizi didalamnya.
- e. Mengonsumsi jamur tiram juga dapat menjadi salah satu tindakan untuk meningkatkan metabolisme dan mengatur fungsi saraf otonom.
- f. Jamur tiram juga dapat dimanfaatkan sebagai pelancar pencernaan karena dapat mudah untuk dicerna/ terurai dalam organ pencernaan.

Dari beberapa manfaat jamur tiram diatas yang sesungguhnya masih banyak sekali khasiatnya, sehingga membudidayakan jamur itu salah satu tindakan yang menghasilkan berbagai keuntungan, selain dapat di konsumsi secara individu juga dapat di pergunakan sebagai pemasukan perekonomian rumah tangga.

5

PERSIAPAN DAN TEKNIK

5.1. Syarat Tumbuh Jamur Tiram

Jamur tiram termasuk jenis jamur kayu yang dapat tumbuh baik pada kayu lapuk atau mengambil bahan organik yang ada didalam kayu tersebut. Membudidayakan jamur jenis ini bisa menggunakan kayu atau serbuk gergaji sebagai media tanamnya. Serbuk kayu yang baik untuk bahan media tanam adalah dari serbuk kayu yang keras, karena jenis kayu yang keras banyak mengandung selulosa yang merupakan bahan yang diperlukan oleh jamur dalam jumlah banyak disamping itu kayu yang keras membuat media tanaman tidak cepat habis.

Kayu atau serbuk kayu yang berasal dari kayu berdaun lebar komposisi bahan kimianya lebih baik dibandingkan dengan kayu berdaun sempit atau berdaun jarum dan yang tidak mengandung getah, sebab getah pada tanaman dapat menjadi zat ekstraktif yang menghambat pertumbuhan misellium. Pemilihan serbuk kayu perlu diperhatikan dalam hal kebersihan dan kekeringan. Selain itu serbuk kayu yang digunakan tidak busuk dan tidak ditumbuhi jenis jamur lain.

Untuk meningkatkan produksi jamur tiram, maka dalam campuran bahan media tumbuh selain serbuk gergaji sebagai bahan utama, perlu bahan tambahan berupa bekatul dan tepung jagung. Dalam hal ini harus dipilih bekatul dan tepung jagung yang mutunya baik, masih baru sebab

jika sudah lama disimpan kemungkinan telah menggumpal atau telah mengalami fermentasi serta tidak tercampur dengan bahan-bahan lain yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur.

Kegunaan penambahan bekatul dan tepung jagung merupakan sumber karbohidrat, lemak dan protein. Disamping itu perlu ditambahkan bahan-bahan lain seperti kapur (Calsium carbonat) sebagai sumber mineral dan pengatur pH meterMedia yang terbuat dari campuran bahan-bahan tersebut perlu diatur kadar airnya.

Kadar air diatur 60 -65 % dengan menambah air bersih agar misellia jamur dapat tumbuh dan menyerap makanan dari media tanam dengan baik Penambahan air yang tidak bersih dapat menyebabkan media terkontaminasi dengan mikroorganismes Tingkat keasaman (pH) Tingkat keasaman media sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan jamur tiram. Apabila pH terlalu rendah atau terlalu tinggi maka pertumbuhan jamur akan terhambat. bahkan mungkin akan tumbuh jamur lain yang akan mengganggu pertumbuhan jamur tiram itu sendiri.

Keasaman pH media perlu diatur antara pH 6 -7 dengan menggunakan kapur (Calsium carbonat) Suhu udara pada budidaya jamur tiram suhu udara memegang peranan yang penting untuk mendapatkan pertumbuhan badan buah yang optimal. Pada umumnya suhu yang optimal untuk pertumbuhan jamur tiram, dibedakan dalam dua fase yaitu fase inkubasi yang memerlukan suhu udara berkisar antara 22 -28 OC

dengan kelembaban 60 -70 % dan fase pembentukan tubuh buah memerlukan suhu udara antara 16 -22 OC.

Cahaya Pertumbuhan misellium akan tumbuh dengan cepat dalam, keadaan gelap/tanpa sinar, Sebaiknya selama masa pertumbuhan misellium ditempatkan dalam ruangan yang gelap, tetapi pada masa pertumbuhan badan buah memerlukan adanya rangsangan sinar. Pada tempat yang sama sekali tidak ada cahaya badan buah tidak dapat tumbuh, oleh karena itu pada masa terbentuknya badan buah pada permukaan media harus mulai mendapat sinar dengan intensitas penyinaran 60 -70 %.

5.2. Metode Pelaksanaan

Budidaya Jamur Tiram dapat dilaksanakan dengan menggunakan metode berkelompok dan individu setiap rumah tangga. Berbudidaya jamur itu tidak terlalu memakan waktu karena bisa menggunakan metode penanaman baglog langsung atau juga disebut baglog siap jadi karena banyak sekali yang memperjual belikan baglog siap tanam, menggunakan metode penanaman baglog langsung ini juga memiliki kelebihan dan kekurangannya masing masing yaitu salah satu contohnya Ketika berbudidaya pemula dengan menggunakan metode penanaman baglog di instalasi maka akan mengurangi biaya kegagalan pada saat penanaman bibit.

Pada dasarnya menjadi seorang pemula juga tidak begitu mudah, karena ketika baru ingin merintis budidaya jamur maka perlu adanya mempertimbangkan tingkat keberhasilan pada program tersebut, dengan menggunakan baglog siap tanam maka akan mengurangi tingkat kegagalan pada saat penanaman bibit, tetapi perlu diingat juga untuk budidaya jamur menggunakan baglog siap tanam juga memiliki kekurangan yaitu salah satunya modal awal akan besar karena dipergunakan untuk biaya pembelian baglog yang siap tanam.

Pada saat memproduksi baglog sendiri bisa menghasilkan baglog yang lebih banyak dengan modal yang sama pada saat penggunaan baglog siap tanam. Misalnya kelompok tani, Mekar Tani sebagai pemula yang ingin melakukan budidaya jamur dengan modal Rp.2.000.000,00 ketika kelompok tani mekar tani menggunakan metode penanaman baglog jadi dengan modal sekian akan mendapatkan 1000 baglog, tetapi ketika kelompok mekar tani dapat memproduksi sendiri maka biaya sebesar Rp. 2.000.000 dapat dipergunakan untuk membeli peralatan produksi dan dapat menghasilkan baglog yang lebih banyak dengan modal yang sama tetapi dengan tingkat resiko kegagalan yang tinggi juga karena masih pemula dan belum begitu paham.

Sehingga dari tim PHP2D BEM FEB UAD melakukan pembudidayaan di dusun saradan desa terong dengan menggunakan metode penanaman baglog jamur siap jadi karena untuk mengurangi tingkat kegagalan karena baru pertama kali melakukannya ketika sudah merintis, akan bisa melakukan pemroduksian baglog sendiri karena

sudah paham akan mengenai perawatan dan penyebab kegagalan bibit untuk tumbuh dan sebagainya.

5.3. Proses Pembudidayaan Jamur Tiram

Sebelum Masuk dalam tahapan pada saat budidaya jamur maka diperlukannya pengetahuan yang lebih terkait jamur yang akan di budidayakan jadi pada saat proses tidak bingung pada saat menemukan berapa kendala yang terjadi, dan banyak berdiskusi dengan orang-orang yang lebih paham terkait system pembudidayaan jamur terlebih khususnya jamur tiram.



Gambar 5.1 Media Utama (Serbuk Kayu)



Gambar 5.2 Bibit Jamur



Gambar 5.3 Baglog Yang Sudah Di Campur Media Tanam

a. **Persiapan Media Tanam**

Sebelum dilakukan penanaman (inokulasi) bibit kedalam mediatanam, perlu dilakukan persiapan-persiapan antara lain: Menyiapkan bahan dan alat yang digunakan mencampur serbuk kayu dengan bahan-bahan lain seperti bekatul, tepung jagung dan kapur sampai merata (homogen) kemudian diayak. Menambah air hingga kandungan air dalam media menjadi 60% - 65% lalu tentukan pH-nya dengan kertas lakmus. Memasukkan media tanam kedalam kantung plastik polypropilene dan memadatkannya lalu bagian atas kantung plastik diberi cincin paralon kemudian dilubangi 1/3 bagian dengan kayu dan ditutup dengan kertas lilin serta diikat dengan karet pentil. Melakukan sterilisasi pada suhu 95 OC selama 7 -8 jam mendinginkan media tanam selama 8 -12 jam dalam ruangan inokulasi.



Gambar 5.4. Proses Penguapan/Sterilisasi

b. Sterilisasi

Media dengan menggunakan autoclave pada suhu 1210 C selama 45 menit. Media yang sudah disterilisasikan kemudian didinginkan selama 8-12 jam. Pendinginan media tanam dilakukan karena pada prinsipnya pendinginan dilakukan agar pada saat media tanam diinokulasi, bibit jamur tidak akan mati tahapan ini berfungsi untuk menseterilkan jamur ataupun bakteri liar.





Gambar 5.5. Tahapan Pembangunan Instalasi Jamur Tiram

c. Penanaman

(Inokulasi dilakukan) setelah media tanam dingin dengan suhu antara 22 -28 OC. Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam proses penanaman (inokulasi). Sterilisasi semua alat dan bahan yang akan digunakan membuka penutup/ kertas lilin dan memasukkan bibit dari dalam botol kedalam media tanam dengan menggunakan stik inokulasi. Menutup kembali penutup/kertas lilin dan mengikat dengan karet pentil. Memindahkan media tanam

yang telah ditanami bibit tersebut kedalam ruangan inkubasi sampai tumbuh misellium jamur, Lamanya penumbuhan misellium jamur antara 45 -60 hari. Setelah misellium memenuhi kantong plastik dipindahkan ke ruang produksi dengan membuka tutup kantong plastik dan menyemprot air secara teratur



Gambar 5.6. Jamur Tiram Siap dikonsumsi

- d. Panen Setelah 10 -15 hari kemudian dapat dipanen untuk pertama kali, panen berikutnya setiap dua hari sekali secara teratur selama 5 bulan.

Analisa Usaha Tani Jamur Tiram (1. 000 Baglog)

I. Biaya operasional

* Biaya langsung 1.000 polybeg @ Rp 2. 000 = Rp 2.000.000

* Tenaga kerja (perawatan, panen) = Rp 1.000.000

* Biaya tak langsung Kumbung (Rumah jamur) = Rp 1.000.000 Ukuran 3 x 4 m

* Tak terduga = Rp.500.000

TOTAL = Rp 4.500.000

II. Penerimaan Rp. 5.500.000/Periode

I. Tiap baglog panen 500 gr Harga Rp 11.000/ kg Jadi:
 $500 \times 1000 = 500 \text{ kg} \times \text{Rp } 11.000$

II. Periode I: Rp 5.500.000 - Rp 4.500.000 = Rp 1.000.000

III. Periode II: Rp 5.500.000 - Rp 1.000.000 = Rp 4.500.000

IV. Periode III: Rp 5.500.000 - Rp 1.000.000 = Rp 4.500.000

V. Periode IV: Rp 5.500.000 - Rp 1.000.000 = Rp 4.500.000

5.4. Keunggulan dan Kekurangan Budidaya Jamur Tiram

Melakukan kegiatan Budidaya jamur tiram tidak akan jauh dari adanya keunggulan dan kekurangan pasti akan ditemukannya keunggulandan kekurangnnya pada saat berjalannya proses pembudidayaan. Adanya keunggulan dan kekurangan ini jangan dijadikan sebagai tindakan untuk tidak melanjutkan atau juga tidak ingin

menciptakan peluang dengan cara berbudidaya jamur tiram sehingga dengan adanya kelebihan dan kekurangan pada saat budidaya merupakan perihal yang harus di pertahankan dan perlu adanta penangan agar ada tindakan untuk menangani agar meminimalisir kekurangan yang ada. Ada beberapa keunggulan dan kekurangan yang kami temukan pada saat proses pembudidayaan jamur tiram berlangsung di Dusun Saradan yaitu sebagai berikut:

a) Keunggulan Budidaya Jamur Tiram

- 1) Jamur Tiram dikelola menggunakan media yang sederhana dan ramah terhadap lingkungan dan tidak terlalu membutuhkan modal yang besar.
- 2) Biaya yang dikeluarkan untuk pembibitan juga tidak relatif tinggi.
- 3) Pembudidayaan Jamur tiram dapat di lakukan degan lahan yang strategis.
- 4) Pertumbuhan jamur yang relative cepat sehingga tidak membuthkan waktu yang begitu Panjang untuk dapat dimanfaatkan.
- 5) Budidaya Jamur tiram tidak menyita waktu yang begitu banyak untuk perawatannya
- 6) Dapat di konsumsi untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari dan juga dapat dikelola menjadi produk siap jual.
- 7) Menjadi peluang usaha maupun bisnis yang dapat dikembangkan untuk jangka Panjang.
- 8) Budidaya Jamur ini juga dapat dikelola oleh para kalangan pemuda karena tidak terlalu ribet, dan dapat di Kelola dari kalangan perekonomian bawah hingga atas.
- 9) Dapat dipanen ataupun tumbuh setiap hari dan bisa di jual untuk menambah pemasukan ekonomi rumah tangga dan masih banyak lagi keunggulan lainnya.

b) Kekurangan budidaya Jamur Tiram

1. Adanya peluang kegagalan tumbuh pada benih sebesar 15%, yang disebabkan dari berbagai sisi misalnya pada saat penguapan untuk menyeterilkan bakteri liar.
2. Harus sabar dan teliti, karena pada saat pembuatan baglog rentan terhadap suhu ruangan.
3. Terjadinya baglog membusuk karena disebabkan kurang stabilnya suhu ruangan (instalasi) dan membutuhkan pencahayaan yang cukup.
4. Pertumbuhan bibit yang tidak merata, sering terjadi pertumbuhan bibit yang tidak merata atau bebarengan, sehingga mengakibatkan pada saat panen tidak bisa bareng dan juga mengakibatkan hasil panen yang tidak sama disetiap harinya.
5. Sering terjadinya pertumbuhan jamur yang tidak sesuai dengan jalan atau tempat kemunculan jamur, sehingga mengakibatkan kurang maksimalnya hasil yang di peroleh.
6. Baglog mudah rusak karena faktor hama jamur liar, maupun sobek karena pertumbuhan jamur yang tidak sesuai dengan jalannya.
7. Jamur yang sudah dipanen mudah menguning, karena jamur itu pada dasarnya adalah air sehingga jamur yang sudah dipanen harus langsung di jual, Kelola menjadi produk maupun dapat langsung dimasak, karena jamur tiram tidak tahan lama, jika sudah 3-5 jam setelah panen maka tidak akan segar lagi.
8. Harus rutin untuk melakukan penyemprotan dan perawatan pada baglog yang sudah lama (perlu diganti agar tidak menimbulkan jamur liar).
9. Hasil yang di dapat pada pemanenan ke lima belas rata-rata sudah mengalami penyusutan pada diameter besar jamurnya.

5.5. Prospek Jamur Tiram di Indonesia

Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang memiliki rasa yang begitu lezat dan dari berbagai macam jamur yang dapat dikonsumsi. Jamur tiram masuk dalam kategori jamur yang sering dijadikan hidangan konsumsi yang memiliki peminat yang sangat banyak, sehingga permintaan pada jamur tiram juga sangat tinggi karena dapat dikelola menjadi berbagai macam olahan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik menyatakan bahwa pada tahun 2018 produksi jamur mengalami peningkatan kembali yaitu sebesar 31 051 571 kg hal tersebut sejalan dengan naiknya permintaan terhadap jamur mengingat jamur merupakan bahan pangan alternatif yang disukai oleh semua lapisan masyarakat. (Badan Pusat Statistik, 2018)

5.6. Prospek Bisnis Jamur Tiram di Tahun 2020

Tahun 2020 merupakan tahun dimana perekonomian Indonesia sedang mengalami guncangan yang diakibatkan karena adanya masa pandemi *Covid - 19* banyak masyarakat yang kehilangan pekerjaannya karena menjadi karyawan baik swasta maupun negeri. Sehingga menyebabkan tingkat pengangguran yang melonjak tinggi dan pendapatan ekonomi di setiap rumah tangga menurun pesat.

Berdasarkan manfaat dan keunggulan yang didapatkan dengan budidaya jamur sangat beragam, sehingga budidaya jamur bisa dijadikan salah satu penganggulan kenaiannya tingkat pengangguran karena bisa digunakan sebagai peluang usaha sehingga dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan pendapatan/ pemasukan perekonomian ditingkat

rumah tangga. Untuk melakukan budidaya jamur tidak begitu membutuhkan banyak modal sehingga menjadi salah satu kunci yang bisa diambil masyarakat untuk memnuhi kebutuhan sehari-harinya, terlepas dari modal, jamur tiram juga dapat dilakukan atau dibudidayakan di lingkungan, ruangan ataupun perkerangan disekitar rumah sehingga bisa dilakukan kapan saja.

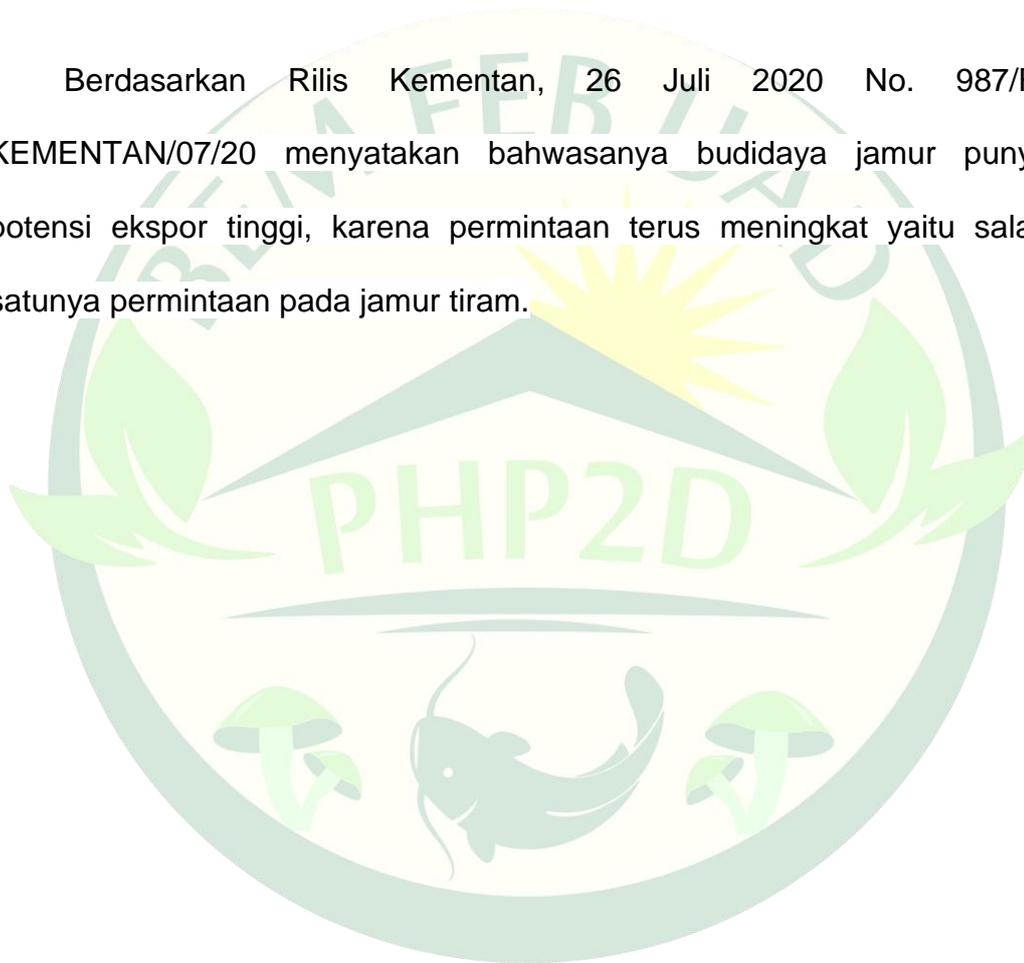


Gambar 5.6. Jamur Tiram

Jamur tiram merupakan organisme bersifat *heterotroph*. Hidup menumpang sebagai saprofit pada bahan-bahan organik yang telah mati, namun ternyata kandungan nutrisi yang terdapat pada jamur tiram banyak dibutuhkan oleh tubuh manusia. Daging jamur tiram mengandung banyak protein yang hampir sama dengan protein pada hewan, jika dibandingkan dengan protein hewan kandungan protein pada jamur tiram lebih sehat untuk dikonsumsi. Sehingga ini menjadi salah satu prospek yang baik untuk melakukan bisnis jamur tiram karena permintaan jamur tiram di

pasaran sebanyak 100 kg/hari. Pihak Kementerian Pertanian juga menyatakan bahwasanya budidaya jamur tiram dan hasil olahannya memiliki potensi besar untuk perkonomian baik dari segi kuantitas maupun kualitas salah satunya yaitu jamur tiram, sehingga Kementerian Pertanian Republik Indonesia mendukung adanya pengembangan budidaya jamur ditengah masa pandemi.

Berdasarkan Rilis Kementan, 26 Juli 2020 No. 987/R-KEMANTAN/07/20 menyatakan bahwasanya budidaya jamur punya potensi ekspor tinggi, karena permintaan terus meningkat yaitu salah satunya permintaan pada jamur tiram.



6

PROSES PANEN JAMUR TIRAM

Tahap panen ialah tahapan akhir sebelum masuk pada pemasakan jamur, pemanenan sangat berpengaruh terhadap kualitas dan kuantitas jamur tiram. Pada saat proses panen juga harus memperhatikan teknik panennya karena teknik panen yang tidak baik dapat mengakibatkan media jamur tidak dapat tumbuh dengan kualitas yang baik lagi, dan juga bisa mengakibatkan kerusakan pada baglog jamur. Untuk perhitungan normal pemanenan ialah 14-16 hari setelah baglog masuk kedalam instalasi jamur, baglog yang sudah diberikan benih akan berkembang menjadi putih dan ketika warna putihnya sudah merata maka akan berubah menjadi benih jamur yang akan menjadi jamur siap konsumsi.

Panen jamur tidak merata yaitu bisa dibidang akan bertahap meskipun penanamannya bersamaan, sehingga di setiap harinya akan mengalami pergantian di setiap baglognya. Budidaya jamur tiram yang kami laksanakan sudah beberapa kali mengalami pemanenan dan langsung dimanfaatkan oleh para kelompok pemuda mekar tani untuk di jual dan setiap harinya ada 3-6 permintaan karena budidaya jamur yang kami lakukan belum cukup banyak sehingga setiap harinya hanya bisa menghasilkan 1,5 – 4 kg.

Penjualan jamur tiram dilakukan tidak hanya menjual mentahan saja tetapi juga kami jual dalam bentuk produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi yaitu ada abon jamur untuk terkait modul jamur bisa mengunjungi modul pengelolaan ketahanan pangan olahan abon jamur dan abon lele.

Berdasarkan hitungan 60 hari dari awal penanaman sampai dengan kami menuliskan modul ini kelompok pemuda Mekar Tani sudah menghasilkan uang sebesar Rp 469.000 dari hasil pejualan jamurr yang sudah kami serahkan untuk pengelolaannya kepada para pemuda dusun saradan. Sehingga untuk melaksanakan usaha budidaya jamur tiram dengan modal yang tidak terlalu besar dapat menghasilkan atau mengantikan modal awal jika dilakukan dengan sabar, teliti dan tentunya tekun. Kami mencerikan berdasarkan pengalaman yang kami lakukan dengan tim pada saat di lapangan karena jamur akan tetap tumbuh asalkan memiliki ukuran suhu, pencahayaan dan perawatan yang baik, maka setelah menanamkan baglog tinggal menunggu hasilnya.

Jamur Tiram yang sudah melewati tahanan pemanenan maka segera dikelola ataupun di antarkan kepada distributor jamur agar tetap memiliki kualitas yang segar. Karena kesegaran jamur tiram hanya akan bertahan lama 5-8 jam setelah pemetikan dari baglog. Untuk baglog yang sudah di panen jamur nya harus dibersihkan dari sisa-sisa jamur agar tidak menghambat calon jamur baru untuk tumbuh.

7

PASCA PANEN

Kegiatan yang dilaksanakan setelah pasca panen jamur sebagai berikut:

1. Perawatan pada baglog jamur yang sudah pernah di panen, agar tetap memiliki kualitas yang baik.
2. Penyemprotan pada daerah sekitar baglog agar membasemi jamur-jamur liar.
3. Penyemprotan pada baglog untuk menjaga kelembapan pada baglog agar jamur dapat tumbuh.
4. Membersihkan daerah instalasi untuk menjegah adanya hama ataupun bakteri agar Kesehatan tubuh kita juga terjaga.
5. Memproduksi baglog baru.
6. Mengganti baglog yang sudah mati, atau sudah tidak dapat tumbuh kembali.
7. Pengelolaan jamur untuk menjadi produk abon yang dilakukan oleh ibu-ibu dusun sardan.
8. Penjualan produk abon ke *market place* berbasis *digital marketing* baik melalui media sosial maupun web *desaterong_store* yang telah disediakan.
9. Penjualan jamur yang belum dikelola ataupun mengantarkan pesanan.
10. Mencari bahan baku untuk keberlanjutan usaha jamur tiram ini.
11. Pembukuan biaya keuangan terkait pengeluaran dan pemasukan.

8

PENUTUP

Budidaya jamur tiram sekarang sudah menjadi budidaya yang bergengsi yang tidak banyak menggunakan modal, karena banyak sekali perusahaan atau kedai makanan yang di setiap menunya ada menu yang berbahan dasarnya jamur tiram sehingga budidaya jamur ini merupakan salah satu peluang yang cukup bagus untuk menjadi salah satu indikator dalam ketahanan pangan. Selain bisa dikonsumsi sendiri juga bisa dikelola menjadi produk maupun juga bisa di jual secara mentahan.

Jamur tiram sudah menjadi salah satu menu mewah jadi dengan memanfaatkan limbah serbuk kayu yang dijadikan sebagai media tanam bisa membuat peluang usaha yang besar dan kalau ditekuni dapat menciptakan peluang tenaga kerja juga untuk mengurangi tingkat pengangguran.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Suryana. (2003). *KAPITA SELEKTA EVOLUSI PEMIKIRAN KEBIJAKAN KETAHANAN PANGAN*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Achmad, Mugiono, Arlianti T, dan Azmi C. (2013). *Panduan Lengkap Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Berlin Sani. (2016). *ASYIKNYA BUDIDAYA JAMUR DI PERKOTAAN (UDARA PANAS)*. Jakarta: Kata Pena.
- Masrisa Hidayu, Ariusmedi M. (2019). Jamur Beracun dalam Karya Grafis . *ejournal.unp.ac.id*, 16.
- Sulastri, Eka Lokaria, M.Pd. Si., Harmoko, M.Pd. (2017). IDENTIFIKASI JENIS-JENIS JAMUR (Fungi) DI PERKEBUNAN PT BINA SAINS CEMERLANG KABUPATEN MUSI RAWAS. *mahasiswa.mipastkipllg.com*, 17.
- Sulistyowati, Moekarni & Praptini. . (2006). Pemanfaatan Ekstrat Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai bahan menimbulkan kekebalan tubuh mencit (*Mus musculus*). 17.
- Verena Agustin, Supeni Sufaati, Bonifasia Elita Bharanti, Dirk Y.P. Runtuboi. (2018). Budidaya Jamur Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Percontohan dan Unit Usaha Budidaya jamur (Uubj) di Universitas Cenderawasi. *journal.uny.ac.id*, 26.
- Zulfarina, Evi Suryawati, Yustina, Riki Apriyadi Putra, Hendra Taufik. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya unutupuk Kemandirian Masyarakat. *Indonesia Journal of Community Engagement*, 24.