

BUDIDAYA JAMUR TIRAM DESA SEI JERNIH KABUPATEN KAMPAR

Nany Librianty¹, Efti Novita Sari², Meli Saputri³

Program Studi Kewirausahaan
Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

[^nanikinang@gmail.com](mailto:nanikinang@gmail.com), [^efti@universitaspahlawan.ac.id](mailto:efti@universitaspahlawan.ac.id), [^melisaputri1603@gmail.com](mailto:melisaputri1603@gmail.com)

Abstrak

Budidaya jamur konsumsi di Indonesia menunjukkan perkembangan yang menggembirakan. Jamur tiram atau dengan nama latin *Pleurotus ostreatus* merupakan salah satu kelompok jamur yang sudah banyak dikenal karena bentuk dan ukuran tubuh buahnya yang sangat familiar di masyarakat. Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang dapat dimakan (edible) dan memiliki rasa yang cukup khas. Jamur ini juga termasuk jamur kayu yang banyak tumbuh di pokok-pokok kayu yang lapuk dan dapat tumbuh tergantung dari sumber nutrisi, suhu, kelembapan, air, cahaya, udara dan keasaman. Komposisi kandungan zat nutrisi yang lengkap sangat diperlukan untuk pertumbuhan jamur tiram putih. Ampas sago merupakan salah satu jenis bahan yang sangat diperlukan untuk membuat mutu baglog yang sesuai bagi pertumbuhan jamur tiram. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan beberapa konsentrasi ampas sago pada media serbuk gergaji terhadap produksi jamur tiram putih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ampas sago mempercepat muncul badan buah dan menaikkan diameter tudung dan diameter tangkai.

Kata Kunci: Jamur Tiram Putih, Ampas Sagu, Pengaruh Penambahan

Abstract

Cultivation of edible mushrooms in Indonesia is showing encouraging developments. Oyster mushroom or with the Latin name *Pleurotus ostreatus* is a group of mushrooms that is widely known because of the shape and size of its fruiting bodies which are very familiar to the community. Oyster mushroom is a type of edible mushroom and has a fairly distinctive taste. This fungus also includes wood mushrooms which grow a lot on weathered wood trees and can grow depending on the source of nutrients, temperature, humidity, water, light, air and acidity.

Composition of the complete nutrient substance content very is necessary for the growth of white oyster mushroom. Sago dregs is one of the indispensable ingredient for making quality of baglog suitable for growing oyster mushroom. This research was to determine the effect of additional some sago dregs concentration on sawdust media to white oyster mushroom production. From the results of the research was found that the addition of sago dregs do not giving real effect on some parameters, only affected when fruit body appears, hood diameter, stalk diameter and stalk length.

Result of the research showed that the additional of sago dregs decreased the number of days to emerge fruit bodies and increased hoods diameter and stalk diameter.

Keywords: White Oyster Mushroom, Sago Dregs, Addition Effect

A. PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang berarti negara yang mengandalkan sektor pertanian baik sebagai sumber mata pencaharian maupun sebagai penopang pembangunan. Pertanian merupakan salah satu sektor yang sangat dominan dalam pendapatan masyarakat di Indonesia karena mayoritas penduduk Indonesia bekerja sebagai petani. Namun produktivitas pertanian masih jauh dari harapan. Salah satu faktor penyebab kurangnya produktivitas pertanian adalah sumber daya manusia yang masih rendah dalam mengolah lahan pertanian dan hasilnya. Mayoritas petani di Indonesia masih menggunakan sistem manual dalam pengolahan lahan pertanian (Gadang, 2011).

Pembangunan pertanian tanaman pangan bertujuan untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani khususnya, serta masyarakat pada umumnya, melalui peningkatan produksi pangan. Salah satu komoditi pertanian tanaman pangan yang mempunyai peluang cukup baik, dan produksi yang cukup besar adalah komoditi tanaman hortikultura. Pengembangan dan peningkatan agribisnis selaras dengan tujuan pembangunan pertanian di Indonesia yaitu untuk meningkatkan pendapatan dan taraf hidup petani secara lebih merata.

Pengembangan komoditi tanaman hortikultura berbasis pada komoditas unggulan yang mengacu pada pangsa pasar, keunggulan kompetitif, nilai ekonomi, sebaran wilayah produksi dan kesesuaian agroekosistem. Komoditi unggulan nasional hortikultura antara lain pisang, mangga, jeruk, durian, kentang, cabe merah, bawang merah, anggrek, kacang-kacangan, dan rimbang. Namun pada daerah spesifik juga mencakup komoditas unggulan daerah seperti salak, markisa, anggur, rambutan dan termasuk juga jamur tiram.

Kebiasaan mengkonsumsi jamur memang sudah lama dijalankan, lebih dari 1.000 tahun yang lalu. Karena manfaat dan nilai gizi yang terkandung di dalam jamur, bahkan kininegara-negara maju telah mewajibkan masyarakatnya untuk memasukkan jamur di dalam daftar belanja bahan makanan mereka. Hal tersebut membuktikan bahwa pasar Internasional memiliki peluang besar terhadap pemasaran jamur.

Budidaya jamur konsumsi di Indonesia menunjukkan perkembangan yang menggembarakan. Saat ini Indonesia sudah termasuk sebagai salah satu negara pemasok utama jamur dunia, akibatnya kebutuhan dalam negeri justru terabaikan. Gambaran tersebut baru merupakan kebutuhan pasar dalam bentuk jamur segar. Padahal jamur konsumsi tidak hanya dipasarkan dalam keadaan segar, tetapi juga dapat diolah lebih lanjut menjadi produk olahan siap saji seperti keripik jamur, abon jamur, nugget jamur, dan makanan olahan jamur lain. Produk-produk tersebut selain meningkatkan nilai tambah juga merupakan perluasan pemasaran untuk menjaring lebih banyak desa Sei Jernih

Salah satu usaha jamur tiram yang ada di Bangkinang terdapat di Kelurahan Pasir Sialang Kecamatan Bangkinang seberang dimana terdapat satu orang pengusaha yang membudiyakan usaha jamur tiram dengan luas lahan yang ada yaitu 5 x 9 m². Petani jamur ini memulai usahanya dari skala rumah tangga, walaupun demikian usaha ini sudah bisa memasarkan produksi jamur tiram putih segar ke pasar-pasar yang ada di desa itu sendiri dan sekitarnya.

Keadaan Umum Daerah Penelitian Kelurahan Pasir Sialang adalah salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Bangkinang seberang Provinsi Riau.



Gambar 1. Penanaman Jamur



Gambar 2. Tanaman jamur yang sudah di panen

B. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Tempat, Waktu dan Tujuan

Kegiatan PKM ini dilakukan di Desa Sei Jernih Kabupaten Kampar yang beralamatkan di Jalan Jernih Kel Pasir Sialang Kec. Banginang , Kabupaten Kampar, Riau 28411.

Kegiatan ini dilakukan pada bulan Oktober 2022 Rumah Jamur Kubang Raya Kampar Riau. Menurut Cahyana (2001), jenis jamur tiram yang mulai banyak dibudidayakan antara lain: Jamur tiram putih, Jamur tiram coklat, Jamur tiram, abu-abu dan pink

2. Tujuan

Tujuan program ini adalah menghasilkan produk pangan berupa sayur yang semakin baik dan menjadi keunikan tersendiri di desa Sei Jernih Kabupaten Kampar dalam pemenuhan kebutuhan pangan, secara khusus, tujuan program ini dapat di uraikan sebagai berikut :

1. Berdirinya tempat budidaya tanaman jamur yang lebih representatif guna meningkatkan produksi sayur-sayuran baik secara kualitas maupun secara kuantitas
2. Tersediannya semua perangkat penunjang budidaya sayur jamur (media serbuk kayu, rak serta tempat harus lembab dan steril).
3. Tersediannya bibit baru guna meningkatkan aneka ragam jenis tanaman sayur untuk memenuhi kebutuhan masyarakat.

3. Tahapan Metode pendekatan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PKM pendampingan sesuai standar dilakukan melalui beberapa pendekatan, antara lain :

1. Model Community development yaitu pendekatan yang melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subjek dan objek pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

2. Model Participatory Rural Appraisal (PRA) yang menekankan keterlibatan masyarakat secara keseluruhan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan (Supriatna, 2014)

3. Model yaitu pendekatan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan kepada masyarakat.

Refleksi dilakukan bersama antara tim dan peserta (mitra). Hal ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana proses pelaksanaan kegiatan.

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan ini dilakukan untuk menginventarisasi kondisi mitra yang telah menyatakan kesediaan untuk bekerjasama. diskusi dengan pihak mitra memilih dan mengelompokkan permasalahan-permasalahan yang harus diselesaikan terlebih dahulu dan menyusun solusi pemecahan masalah. menginventarisasi kegiatan yang dilakukan secara berurutan dan dibuat jadwal yang telah disepakati.

2. Pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan disepakati dengan mitra dan merujuk kepada waktu pelaksanaan yang telah ditentukan. introduksi sains, iptek, rekayasa sosial atau lainnya yang akan diterapkan setiap kegiatan yang akan dilakukan.

3. Evaluasi dan monitoring

Evaluasi dan monitoring kegiatan dilakukan secara berkala dan terjadwal dengan melibatkan ketua RT. Pelaksanaan evaluasi akan dilakukan setelah kegiatan dilaksanakan untuk melihat pencapaian keberhasilan.



Gambar 3 : Tanaman sayuran jamur siap jual

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Kegiatan PKM Jamur Tiram Putih

Keadaan Umum Daerah Penelitian Kelurahan Pasir Sialang adalah salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Bangkinang seberang Provinsi Riau.

Usaha tani jamur tiram putih ini milik Bapak Rahmat Fajri Herdiansyah A.md terletak di Kelurahan Pasir Sialang .Usaha ini beliau mulai pada tahun 2021 hingga usaha ini berjalan sampai sekarang. Beliau mendirikan kumbung dengan ukuran kumbung 5 x 9 m² dengan kapasitas kumbung mencapai 10.000 baglog, dalam kumbung terdiri dari 5 tingkat raknya. Namun pada saat ini beliau hanya memproduksi jamur tiram putih sebanyak 5.000 baglog saja. Budidaya Jamur Tiram Putih

Tahapan dalam budidaya jamur tiram putih meliputi, pemilihan lokasi, pembuatan kumbung, pembuatan media tanam (baglog), inokulasi, inkubasi, penumbuhan jamur (produksi), perawatan dan pengendalian hama dan penyakit, panen dan pasca panen. Pemilihan Lokasi, Pembuatan Kumbung, Pembuatan Media Tanam. Langkah-langkah pembuatan baglog dalam usahatani adalah sebagai berikut :

a. Persiapan Bahan dan Alat

Persiapan untuk pengumpulan bahan-bahan dan peralatan antara lain bahan-bahan dan peralatan antara lain bahan- bahan yang digunakan: serbuk kayu, dedak/bekatul, tepung jagung, dolomit/kapur dan air. Sedangkan untuk peralatan digunakan plastik PP, cincin paralon, karet gelang, koran, sekop, ember.

b. Pengayakan

Pengayakan serbuk kayu perlu dilakukan untuk menghomogenkan ukuran serbuk kayu dan untuk menyaring adanya serpihan-serpihan tajam yang dapat merobek plastik pembungkus media. Percampuran Komposisi bahan pembuat baglog yaitu berupa serbuk gergaji kayu 167 karung, dedak 265 kg, dolomit 68 kg, dan tepung jagung 30 kg, pencampuran bahan-bahan, pertama-tama bahan dicampur/diaduk secara merata, setelah itu ditambahkan air bersih, diaduk kembali hingga merata. Jumlah air cukup ditandai dengan cara menggenggam campuran media, tidak

terlalu basah (tandanya air merembes), tidak pula kurang (tandanya dapat dilihat bila digenggam kemudian dilepas gumpalan media langsung pecah). Pengomposan Setelah semua bahan dicampur secara merata, proses selanjutnya yaitu pengomposan selama ± 24 jam (1 hari). Pengomposan dilakukan dengan cara mengumpulkan bahan menjadi satu tumpukan kemudian menutupnya secara rapat dengan menggunakan terpal.

c. Pembungkusan/ pembuatan baglog

Setelah pengomposan langkah selanjutnya adalah pembungkusan. Media tanam dimasukkan pada kantong plastik tebal (polipropilen) berukuran 20 x 30 cm berkapasitas 1000 gram, kemudian padatkan. Pembungkusan bisa dilakukan menggunakan manual. Pematatan dilakukan sampai media mencapai ketinggian sekitar 20 cm. Tepat di tengah permukaan media dibuat lubang tanam kira-kira sedalam 10 cm dengan diameter 2,5 cm menggunakan kayu atau besi bulat yang steril. Pada ujung plastik yang terbuka di pasang cincin plastik / potongan paralon.

d. Sterilisasi

Ditempat usaha budidaya jamur tiram putih ini sterilisasi baglog dilakukan dengan cara memasukkan baglog ke dalam drum dengan suhu 121 derajat C selama 15 menit. Drum dengan kapasitas besar dan dipanaskan di atas kompor gas. Memang, sterilisasi baglog menggunakan drum memakan waktu lebih lama, yaitu sekitar 8 jam, tetapi dianggap lebih menghemat biaya Inokulasi

Inokulasi adalah memasukan bibit kedalam media tanam jamur yang telah disterilisasikan dan didinginkan. Baglog yang telah disterilisasi sebaiknya dipindahkan ke tempat inokulasi dan didiamkan selama 24 jam untuk mengembalikannya ke suhu normal. Inkubasi atau pemeraman bertujuan agar bibit yang telah diinokulasi segera ditumbuhi miselium. Untuk menunjang pertumbuhan miselium Penumbuhan. Dalam penumbuhan tubuh buah jamur diperlukan pengaturan suhu dan kelembapan kumbung dengan cara menyiram lantai kumbung dan baglog. Panen bisa dilakukan dengan memiliki ciri pada

jamur tersebut yakni tubuh buah tersebut telah memiliki umur maksimal 2-3 hari setelah tubuh buah tumbuh.

e. Perawatan dan pengendalian hama penyakit

Proses perawatan dilakukan dengan cara menjaga suhu dan kelembaban ruangan inkubasi. Setiap pagi dan sore sebaiknya disemprotkan air bersih ke dalam ruangan, jangan menyemprot langsung ke media, karena kalau kelebihan air, media akan menjadi busuk.

f. Panen dan Pasca Panen

Pemanenan yang benar sangat berpengaruh terhadap kualitas jamur yang dipanen, termasuk di dalamnya adalah kualitas dan daya tahan jamur yang dipanen. Masa produksi dari setiap baglog adalah selama sekitar ± 70 hari dan dapat dipanen setiap harinya dengan baglog yang tumbuh jamur bergantian. Setiap baglog menghasilkan 600 gram jamur selama masa produksi. Pemanenan dilakukan pada pagi atau sore hari guna untuk mempertahankan kesegaran jamur tersebut. Setelah dilakukan pemanenan kemudian pembersihan, pembersihan dengan membuang kotoran yang menempel pada bagian tubuh buah (bagian tudung atau akar). Jamur dibersihkan tanpa air, bila pembersihan menggunakan air, sebelum dilakukan pemilihan terlebih dahulu harus ditiriskan.

Pada usaha jamur tiram putih milik Bapak Rahmat ini beliau tidak perlu repot untuk memasarkan jamur tiram segarnya, karena beliau mempunyai langganan tetap yang datang ke tempatnya langsung untuk membeli jamur tiram setiap hari yaitu berupa pedagang pengumpul, kemudian pedagang pengumpul yang memasarkan jamur tiramnya ke pasar-pasar ataupun warung yang ada di daerah panam dan sekitarnya.

2. Analisis Usahatani Jamur Tiram Putih

Salah satu tujuan yang dilakukan dalam Usahatani yaitu dengan memperoleh keuntungan atau laba dari usahatani yang dilakukan. Semua tahapan kerja dalam berusahatani tersebut memerlukan biaya yang harus dikeluarkan dan diperhitungkan. Dimana biaya ini di klasifikasikan menjadi dua yaitu biaya tetap

(fixed cost) dan biaya tidak tetap (variable cost). Biaya tetap (fixed cost) biaya yang dikeluarkan yang bisa dipakai berulang-ulang dalam proses produksi. Sedangkan biaya tidak tetap (variable cost) biaya yang dikeluarkan yang mempengaruhi besar kecilnya tingkat produksi.

D. KESIMPULAN

Kesimpulan hasil kegiatan PKM yang telah diikuti, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Meningkatnya kreatifitas bagi pengusaha
2. Pengusaha mampu membuat sayuran lain
3. Pengusaha mampu berperan aktif dalam pemasaran sayuran di desa tersebut

E. Saran

Diharapkan bagi petani hendaknya lebih meluaskan lagi pemasaran jamur tiram segarnya ke supermarket yang ada di pekanbaru dan mengemasnya dengan menggunakan brand sendiri agar dapat menarik para konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

<http://repository.uin-suska.ac.id/5265/1/FM>

.pdfJurnal Ilmiah Pertanian Vol 13 No. 2, Februari 2017 | 39

Agustina, W. 2014. Karya Tulis Ilmiah, *Budidaya Jamur Tiram*, Yogyakarta.

Chazali, S dan Pratiwi, P.S. 2009. *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*, Penebar Swadaya, Jakarta.

Direktorat Jendral Hortihultura. 2010. *Perkembangan Pendapatan Domestik Bruto*

Hortihultura, Jakarta. Gadang, D. 2011. Analisis Peranan Sektor Pertanian Terhadap Perekonomian. Universitas Diponegoro, Semarang.

Hedritomo, H. I., Tjokrokusumo, dan I. Djajanegara. 2008. Pengaruh Mutasi Radiasi Sinar Gmm (Co60) terhadap Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Biotika* 6 (1): 8-14.

Hernanto. F. 1996. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya, Jakarta

Irhananto, Y. 2014. Pertumbuhan dan Produktifitas Jamur