

Pelatihan Budidaya Jamur Tiram

Nurul Magfirah^{1*}, Anisa², Rahmatia Thahir³, Andi Mulawakkan Firdaus⁴

¹⁻⁴ Universitas Muhammadiyah Makassar

* nurul.magfirah@unismuh.ac.id

Abstrak

Kegiatan pelatihan budidaya jamur tiram ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra mengenai teknik budidaya jamur tiram. Kegiatan ini berlangsung selama 14 hari, yang berlokasi di Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Mitra sasaran kegiatan ini adalah kelompok tani Tana Lompoa. Tahapan pelaksanaan kegiatan yakni (1) survey; (2) tahap persiapan rumah jamur (kumbung) serta menyiapkan fasilitas pendukung kegiatan pelatihan dan praktek di lapangan; (3) Pelatihan dan demonstrasi; (4) Praktek budidaya jamur tiram, mitra melakukan budidaya jamur secara mandiri.

Kata Kunci: *budidaya jamur tiram*

Pendahuluan

Desa Bontomanai adalah salah satu desa yang terdapat di kabupaten Gowa Sulawesi selatan. Dimana di desa Bontomanai terdiri atas lahan sawah dan perkebunan yang cukup luas. Sebagian besar masyarakat disana bergerak di bidang pertanian. Kelompok tani yang ada di Desa Bontomanai di antaranya Kelompok Tani Tana Lompoa.

Kelompok Tani Tana Lompoa berada di desa Bontomanai dan diketuai oleh bapak Zainuddin Dg. Gassing. Kelompok tani ini memiliki jumlah anggota sebanyak 25 orang. Memiliki potensi lahan yakni lahan sawah 11,25 Ha dan lahan 3,65 Ha. Petani-petani yang tergabung di dalam Kelompok Tani Tana Lompoa melakukan cocok tanam padi dan rambutan.

Kondisi perekonomian mitra sangat bergantung pada hasil pertanian. Dimana semua anggota mitra hanya menunggu hasil panen dari bercocok tanam padi yang biasa mereka lakukan sebanyak 2-3 kali setiap tahun. Sementara untuk bercocok tanam rambutan mereka hanya dapat melakukan pemanen hanya sekali setahun. Padahal anggota mitra memiliki lahan kosong di sekitar rumah yang kurang dimanfaatkan sehingga tidak produktif. selain itu di sekitar perkebunan rambutan anggota mitra, masih terdapat lahan yang jika di olah dengan baik bisa menjadi lebih produktif dari sekarang.

Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan, warga masih memiliki pekarangan yang tidak dimanfaatkan. Walaupun tidak begitu luas, namun memiliki potensi untuk digunakan untuk menambah pendapatan keluarga. Salah satu bidang usaha yang dapat dilakukan untuk memanfaatkan lahan kosong tersebut sehingga menjadi lebih produktif adalah budidaya jamur tiram. Lahan pekarangan warga dapat dimanfaatkan untuk dibuat

kumbung jamur. Kumbung jamur dapat dibuat dengan ukuran 2 m x 1,5 m x 3 meter. Kumbung jamur tersebut dijadikan sebagai tempat budidaya jamur tiram.

Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang dapat dikonsumsi dan banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Jamur yang memiliki nama ilmiah *Pleurotus spp* secara alami dapat tumbuh pada media serbuk gergaji, limbah jerami, kapas, kertas dan bahan-bahan organik lain. Jamur tiram memiliki tekstur yang lembut dan bentuknya mirip dengan cangkang tiram. Tudung jamur tiram ini ada yang berwarna putih, kelabu, cokelat, kuning, oranye dan merah jambu (Nurhakim, 2021).

Budidaya jamur tiram ini berpotensi untuk dikembangkan mitra karena mudahnya jamur tersebut untuk dibudidayakan dan dapat dibuat menjadi berbagai makanan olahan. Menurut (Sumarsih, 2015) kandungan protein jamur tiram sekitar 20-40% berat kering. Selain itu, protein yang terkandung dalam jamur lebih mudah untuk dicerna. Jamur juga banyak mengandung asam amino esensial, khususnya lisin dan leusin. Kandungan mineral jamur tiram terdiri dari mineral makro dan mikro seperti kalsium, kalium, natrium, fosfor, magnesium, besi, tembaga, mangan, dan seng.

Berdasarkan uraian di atas, maka usaha budidaya jamur tiram layak dan sangat berpotensi dikembangkan mitra untuk meningkatkan perekonomian mitra dan nilai gizi untuk keluarga.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan budidaya jamur tiram ini berlokasi di Lingkungan Borong Sapiri Kelurahan Bontomanai Kabupaten Gowa. Kegiatan ini berlangsung selama 14 hari. Mitra dalam kegiatan ini adalah kelompok Tani Tana Lompoa, yang dipilih berdasarkan potensi yang dimiliki mitra untuk mengembangkan usaha budidaya jamur tiram. Kegiatan ini memiliki beberapa tahapan yakni: (1) survey yang dilakukan berupa peninjauan lokasi mitra serta melakukan identifikasi kebutuhan peralatan yang akan digunakan pada pelaksanaan budidaya jamur tiram; (2) tahap persiapan rumah jamur (kumbung) serta menyiapkan fasilitas pendukung kegiatan pelatihan dan praktek di lapangan; (3) Pelatihan dan demonstrasi, dilakukan dengan simulasi praktek budidaya jamur tiram dengan menggunakan kumbung yang telah disiapkan oleh pelaksana. Tahap pelatihan terdiri dari tiga tahapan yaitu: Tahap I; Pembuatan rumah jamur (Kumbung) (selama 7 hari). Tahap II; Pembuatan rak baglog (selama 2 hari). Tahap III; Pembuatan baglog hingga penanaman bibit jamur dan penyusunan baglog pada rak baglog yang telah disiapkan (selama 5 hari); (4) Praktek budidaya jamur tiram, mitra melakukan budidaya jamur secara mandiri.

Hasil dan Pembahasan

Pembuatan Kumbung Jamur Tiram dan Rak Bag Log

Budidaya jamur tiram menggunakan kumbung jamur sebagai tempat untuk merawat baglog dan menumbuhkan jamur. Kumbung jamur tersebut berupa bangunan yang didapamnya terdapat rak untuk menyusun baglog. Kumbung ada yang terbuat dari baja, katu atau juga bambu. Namun pada kegiatan pelatihan budi daya jamur tiram pada kelompok tani Tanah Lompoa adalah bangunan dengan rangka bangunan dan rak baglog berasal dari bambu, sementara atap berasal dari atap rumbia dan dinding berasal dari

tenda plastik. Luas dari bangunan kumbung jamur tersebut adalah 2 m x 1,5 m, sementara tinggi bangunan adalah 3 meter. Berikut tersaji gambar kumbung jamur yang telah dibuat



Gambar 1. Kumbung Jamur

Di dalam kumbung dilengkapi dengan rak berupa kisi-kisi yang dibuat bertingkat. Rak tersebut berfungsi untuk menyusun baglog. Rangka rak bisa dibuat dari bambu atau kayu. Rak diletakkan berjajar. Antara rak satu dengan yang lain dipisahkan oleh lorong untuk perawatan.

Sosialisasi Budidaya Jamur Tiram

Sebelum melakukan kegiatan pelatihan dan demonstrasi budidaya jamur bersama mitra. Dilakukan sosialisasi bagaimana teknik-teknik budidaya jamur serta potensi usaha budidaya jamur ini kedepannya. Panitia menghadirkan narasumber bapak Ishaq, S.Pd.,M.Pd yang telah lama melakukan usaha budidaya jamur tiram.



Gambar 2. Sosialisasi Budidaya Jamur

Pembuatan Baglog

Kegiatan selanjutnya adalah pembuatan baglog, yang merupakan media tumbuhnya jamur. Jamur tiram tergolong jamur kayu, sehingga media yang digunakan sebagai bahan pembuatan baglog adalah serbuk gergaji. Serbuk gergaji dikemas dalam plastik dan diberi lubang pada salah satu ujung, sebagai tempat keluarnya tubuh buah jamur tiram. Menurut (Azra & Parbuntari, 2021) dalam bukunya bahwa selain serbuk gergaji, media untuk tumbuh jamur tiram dapat berupa ampas tebu dan arang sekam. Beberapa hasil penelitian menyimpulkan bahwa perbedaan media tumbuh dapat menyebabkan perbedaan kandungan atau persentase gizi jamur yang dibudidayakan. Perbedaan media tanam juga berpengaruh pada pertumbuhan jamur tiram. Seperti hasil penelitian yang dilakukan oleh (Hapida, 2019) bahwa ampas tahu dapat merangsang pertumbuhan miselium jamur tiram putih pada waktu 24 hari inkubasi.



Gambar 3. Pembuatan Baglog

Sterilisasi Baglog

Setelah pengemasan baglog, langkah selanjutnya adalah sterilisasi. Sterilisasi bertujuan untuk membunuh mikroba-mikroba pathogen yang ada di baglog. Keberadaan mikroba pathogen ini dapat mengganggu pertumbuhan jamur tiram. Sterilisasi dilakukan menggunakan drum seperti yang terlihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 4. Sterilisasi Baglog

Inokulasi

Baglog yang telah disterilisasi kemudian didinginkan. Setelah proses pendinginan, masuklah ke tahap inokulasi bibit jamur. Proses inokulasi ini harus dilakukan di tempat steril agar tidak ada mikroba lain yang masuk ke dalam baglog, yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur tiram. Berikut tersaji gambar inokulasi bibit oleh mitra yang didampingi oleh tim pelaksana



Gambar 5. *Inokulasi Bibit Jamur*

Setelah baglog diinokulasikan bibit jamur, kemudian disusun pada rak-rak di dalam kumbung jamur yang telah dibuat pada awal kegiatan. Jika suhu di dalam kumbung terlalu panas, hal yang perlu dilakukan adalah penyiraman pada lantai kumbung agar udara menjadi lembab. Penyiraman bukan langsung pada baglog jamur. Jamur akan tumbuh sekitar 40-60 hari hingga semua media baglog menjadi putih merata. Tubuh buah jamur akan menyembul keluar melalui lubang yang telah dibuat pada salah satu ujung baglog.

Jamur yang dipanen dapat dijual secara langsung ataupun dibuat menjadi berbagai produk olahan. Jamur tiram dapat dibuat berbagai olahan. Seperti yang dilakukan oleh (Rachmawaty et al., 2021) yang memberikan pelatihan kepada masyarakat untuk membuat nugget dari jamur tiram, sebagai makanan alternatif pengganti daging dengan nilai gizi tinggi serta mudah dan praktis dalam membuatnya. Lain halnya yang dilakukan oleh (Ningsih, Suryaningsih, & Rachmawati, 2018) untuk mengatasi harga jamur tiram yang rendah dan mudah rusak, maka dilakukan diversifikasi produk berupa penyedap rasa dan tepung jamur. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Wardani & Widjanarko, 2013) tepung jamur tiram dan gluten dapat diolah menjadi daging tiruan tinggi serat.

Pemanenan jamur dapat dilakukan 5-6 kali hingga media pada baglog habis. Setelah masa panen selesai, limbah baglog hasil budidaya jamur dapat diolah kembali menjadi barang bernilai ekonomi. Seperti yang dilakukan oleh (Tranggono et al., 2021) limbah baglog jamur dimanfaatkan menjadi briket. Briket dapat dijual maupun digunakan sendiri oleh masyarakat sebagai bahan bakar. Selain itu, lingkungan juga dapat terbebas dari limbah. Lain halnya yang dilakukan oleh (Hunaepi et al., 2018) yang mengubah limbah baglog jamur menjadi pupuk organik bernilai ekonomis. Sehingga pembudidaya jamur

juga mendapatkan penghasilan tambahan dari penjual pupuk organik. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Ayu, Jumar, & Sari, 2020) bahwa pemberian kompos limbah baglog jamur tiram putih berpengaruh pada tanaman cabai rawit Hiyung yakni terhadap jumlah daun, tinggi tanaman dan cabang produktif.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan budidaya jamur tiram telah terlaksana dengan baik. Mitra sasaran telah memahami dan mempraktekan teknik budidaya jamur tiram dimulai dari pembuatan kumbung, pembuatan baglog, strelisasi baglog, inokulasi, pemeliharaan jamur dan teknik-teknik pemanenan jamur.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada LP3M Universitas Muhammadiyah Makassar, atas hibah kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah diberikan.

Referensi

- Azra, F., & Parbuntari, H. (2021). *Jamur Tiram: Gizi dan Potensinya Sebagai Olahan Pangan*. CV. Adanu Abimata.
- Ayu, N., Jumar, J., & Sari, N. (2021). Limbah Baglog Jamur Tiram Putih sebagai Kompos pada Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Var. Hiyung. *Jurnal Budidaya Pertanian*, 17(1), 83-88. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/bdp/article/view/3130/3189>
- Hapida, Y. (2019). Pemanfaatan Ampas Tebu Dalam Meningkatkan Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) di Kota Palembang dan Sumbangsihnya Pada Mata Pelajaran Biologi di SMA. *Bioilmi: Jurnal Pendidikan*, 5(1). <https://doi.org/10.19109/bioilmi.v5i1.3508>
- Hunaepi, H., Dharawibawa, I. D., Asy'ari, M., Samsuri, T., & Mirawati, B. (2018). Pengolahan Limbah Baglog Jamur Tiram Menjadi Pupuk Organik Komersil. *Jurnal SOLMA*, 7(2). <https://doi.org/10.29405/solma.v7i2.1392>
- Ningsih, I., Suryaningsih, I., & Rachmawati, E. (2018). Pengembangan Produk Penyedap Rasa dan Tepung Jamur Tiram di Desa Penambangan dan Kelurahan Dabasah Kabupaten Bondowoso. *Warta Pengabdian*, 12(3), 307-313 <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/WRTP/article/view/8632/6189>
- Nurhakim, Y. I. (2021). *Budidaya & Bisnis Jamur Tiram Secara Tradisional & Modern*. BCI Media.
- Rachmawaty, Mu'nisa, A., & Ali, A. (2021). Nugget Jamur Sebagai Diversifikasi Produk Olahan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Makanan Sehat. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Sumarsih, S. (2015). *Bisnis Bibit Jamur Tiram Edisi Revisi* (1st ed.). Penebar Swadaya.
- Tranggono, D., Pramitha, A. O., Sholikhah, A. M., Fandillah, G. A., Sugiharto, N. O., & Achmad, Z. A. (2021). Pemanfaatan Limbah Baglog Jamur Tiram Putih Menjadi Briket Yang Bernilai Ekonomis Tinggi. *Abdimas Bela Negara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1). <https://doi.org/10.33005/jabn.v2i1.33>

Wardani, N. A. K., & Widjanarko, S. B. (2013). Potensi jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dan gluten dalam pembuatan daging tiruan tinggi serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(3).