

BUDIDAYA JAMUR TIRAM SKALA RUMAH TANGGA

PENDAHULUAN

Jenis jamur tiram yang umum dibudidayakan di Indonesia yaitu jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Jenis ini sangat mudah ditemui di pasar tradisional terutama di perkotaan. Budidaya Jamur Tiram Putih mempunyai prospek bisnis yang semakin bagus dan sangat menjanjikan. Jamur tiram putih sangat bermanfaat untuk kesehatan dan dapat dikonsumsi dengan berbagai menu masakan yang nikmat. Budidaya jamur tiram putih tidak sulit dan permintaan pasarnya sangat besar.

Di alam bebas Jamur tiram tumbuh pada kayu yang mengalami pelapukan atau kayu yang sudah mati, tumbuh pula di ilalang, sampah tebu dan sampah sagu. Jamur yang tumbuh pada media tersebut umumnya tidak beracun dan boleh dimakan. Sedangkan Jamur yang tergolong beracun dan tidak dapat dikonsumsi biasanya tumbuh di kayu yang masih hidup, tumbuh di bangkai, kotoran ayam atau binatang ternak. Jika termakan, jamur jenis ini akan menyebabkan keracunan dan dalam konsentrasi racun tinggi dapat menyebabkan kematian. Selain dikonsumsi dalam keadaan segar, jamur juga kerap dikonsumsi setelah dikeringkan atau diawetkan.

Adapun manfaat mengkonsumsi jamur tiram adalah: 1) dapat digunakan sebagai sumber protein karena mengandung 9 asam amino esensial; 2) sebagai antioksidan dan anti tumor; 3) dapat dijadikan sebagai supplement bagi pelaku diet; 4) mengandung serat tinggi, karena bermanfaat menurunkan kolesterol; 5) mengandung zat besi dan niasin yang bermanfaat untuk membentuk sel darah merah; 6) dapat meningkatkan sistem imun dan 7; sebagai tambahan gizi untuk ibu hamil dan menyusui.

A. Media Tanam

Dalam budidaya jamur tiram, media tanam yang sering digunakan adalah substrat berupa serbuk gergaji kayu yang dicampurkan dengan bekatul, kapur, dan air. Untuk membuat media tanam yang biasa disebut dengan baglog jamur ini, semua bahan harus difermentasikan terlebih dahulu sebelum akhirnya dikemas dalam plastik dan disterilisasikan dengan cara dikukus atau dioven. Selain mempersiapkan media tanam yang sesuai dengan habitat aslinya, yang perlu diperhatikan juga adalah kelembaban, suhu, serta intensitas cahaya matahari yang disesuaikan dengan kebutuhan daur hidup jamur tiram. Misalnya saja pada masa pertumbuhan misellium maka hindari sengatan sinar matahari langsung, sedangkan pada masa pertumbuhan badan buah maka diperlukan sinar matahari hingga 60-

70%. Selanjutnya, perhatikan pula suhu ideal yang sesuai dengan habitat alami pertumbuhan jamur tiram. Pada tahapan inkubasi, pelaku usaha membutuhkan suhu udara antara 22-28 °C dan pada masa pembentukan badan buah suhu udara yang dibutuhkan berkisar antara 16-22 °C. Cara mempersiapkan media adalah sebagai berikut:

1. Media

- Serbuk gergaji ditambahkan air dengan kelembaban kira-kira 50 – 65%.
- Apabila dicampur dengan tepung jagung maka komposisinya adalah tepung jagung (10%), bekatul (10%), dan serbuk gergaji (80%). Apabila tanpa tepung jagung maka serbuk gergajinya 15% dan 85%.
- Campur dengan macam-macam media sampai rata.
- Kasih kapur dolomite hingga PH menjadi netral atau 7.

2. Pengemasan Media

- Masukkan dalam plastik bahan-bahan media yang sudah tercampur dengan rata.
- Media kemudian dipres dengan rapat namun pada mulut pastiknya di beri cincin yang fungsinya untuk memasukkan bibit jamur nantinya.
- Tutup ujung media dengan kapas agar tak terkena uap.

3. Seterilisasi

- Masukkan dalam plastik bahan-bahan media yang sudah tercampur dengan rata.
- Media kemudian dipres dengan rapat namun pada mulut pastiknya di beri cincin yang fungsinya untuk memasukkan bibit jamur nantinya.
- Tutup ujung media dengan kapas agar tak terkena uap.

Cara sterilisasi:

- Masukkan dulu sepatula yang akan di gunakan untuk menyebarkan bibit agar tidak merepotkan saat seterilisasi alat.
- Sepatula sebaiknya di bungkus dengan plastik dan di tutup agar lebih aman.
- Masukkan dan tata media dalam drum pemanas untuk proses sterilisasi.
- Panaskan media hingga suhunya mencapai 90 derajat dan bisarkan selama 8 sampai 9 jam.
- Biarkan drum tetap tertutup untuk menghindari penguapan air pada tepi plastik.

B. Pembuatan Kumbung Jamur

Memulai usaha budidaya jamur tentunya membutuhkan beberapa sarana dan prasarana penunjang yang perlu dipersiapkan. Salah satunya yaitu membangun rumah produksi yang biasa disebut dengan kumbung jamur. Kondisi lingkungan kumbung jamur harus disesuaikan dengan habitat asli jamur yang dibudidayakan.

1. Memilih lokasi kumbung jamur

Lokasi kumbung jamur sebaiknya memiliki lingkungan yang tidak jauh berbeda dengan habitat asli hidup jamur. Berdasarkan golongan jamur yang dibudidayakan, suhu lingkungan yang paling tepat dibagi menjadi tiga kriteria. Yang pertama untuk golongan

jamur psikofilik habitat hidupnya dengan suhu sekitar 0^o-30^oC dan suhu optimum 15^oC, yang kedua yaitu jamur mesofilik yang tumbuh dengan kisaran suhu 25^o-37^oC dan suhu optimumnya sekitar 30^oC, serta yang ketiga adalah golongan jamur termofilik yang biasa tumbuh pada kisaran suhu 40^o-75^oC, dengan suhu optimum 55^oC. Selain itu lokasi kumbung sebaiknya mempunyai kelembaban 80-90 %, bebas dari pencemaran udara, radiasi maupun senyawa beracun yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur.

2. Ukuran rumah kumbung jamur

Ukuran ruang kumbung yang dibutuhkan para pelaku usaha tergantung dari banyaknya jumlah baglog yang akan dibudidayakan. Sebagai gambaran, pelaku usaha jamur yang membudidayakan 1000 baglog akan membutuhkan ruang kumbung dengan ukuran panjang 4m, lebar 6m, dan tinggi sekitar 3-6 m. Dalam membangun rumah kumbung jamur, Anda bisa menggunakan material berupa bambu, kayu, gedeg (anyaman bambu), genting, plastik, dan paku. Peralatan yang digunakan misalnya gergaji, palu, tangga, dan lain-lain. Pertama-tama di buat kerangka dari bambu, selanjutnya bila kerangka telah berdiri bisa menutup dinding dengan gedeg yang kemudian dilapisi plastik. Bila kumbung jamur telah berdiri, pasang genting sebagai atapnya dan dibuat pintu serta jendela untuk mengatur sirkulasi udara di ruang kumbung. Apabila kumbung jamur telah jadi, lengkapi ruang di dalamnya dengan rak-rak dari bambu atau kayu sebagai tempat untuk meletakkan baglog jamur. Atur jarak antar baris sekitar 80-90 cm, dan setiap rak berisi 15 baglog yang disusun vertikal (keatas) dan 20 baglog yang disusun secara horizontal (kesamping). Terakhir, beri penyekat dari kayu atau bambu pada setiap baris ke 10 baglog yang diatur secara menyamping. Sehingga media baglog tersusun dengan rapi di kumbung jamur dan bibit yang dibudidayakan bisa tumbuh secara optimal.



Gbr. 1. Jamur Tiram



Gbr 2. Rumah kumbung.



Gbr.3. Pengaturan baglog dalam rumah kumbung

C. Inokulasi Bibit Jamur

Cara melakukan inokulasi sebagai berikut:

1. Inokulasi Bibit Jamur

- Cuci tangan dengan sabun anti kuman dan semprot dengan alkohol 70% untuk meminimalisir kontaminan.
- Angkat dan keluarkan sepatula dari plastik.
- Buka tutup wadah bibit dan aduk dengan sepatula yang sudah seteril.
- Buka kapas di mulut plastik dan masukkan bibit setelah itu tutup kembali dengan kapas.
- Pasang kembali tutup media.
- Bibit siap di inkubasi.

2. Cara Inkubasi

- Letakkan media yang sudah di beri bibit pada rak pentimunan.
- Lama inkubasi kurang lebih 40 hari dengan suhu optimal 22 hingga 28 derajat celsius.

D. Pemeliharaan

Baglog yang tidak dirawat akan menghasilkan jamur tiram yang tidak maksimal. Hasil yang akan diperoleh akan jauh berkurang dari yang seharusnya, dikarenakan jamur tiram terhambat pertumbuhannya. Misalnya baglog (sengon) ukuran 1 kg biasanya menghasilkan 350-400 g apabila dipelihara dengan baik, maka jumlah tersebut akan menyusut menjadi 250-300 g apabila baglog tidak mendapat perawatan yang baik. Berikut tahapan pemeliharaan jamur tiram setelah di inkubasi:

1. Pindahkan baglog yang miseliumnya sudah penuh dari tempat inkubasi ke dalam kumbung jamur, kemudian tata dirak-rak yang ada. Tata dengan selang-seling, maksudnya: kalo baglog yang bawah cicin baglognya ada di depan, maka baglog atasnya hadapkan cincinnya ke belakang, dst, sampai 5 tingkat atau lebih. Kemudian rapikan.
2. Buka kertas/kapas penutup baglog, kemudian semprot secara halus dengan air, bisa menggunakan semprotan tangan, atau pake semprotan gendong, atau pake kompressor, dll. Penyiraman ini tergantung dari musim, cuaca, dan jumlah air yang kita semprotkan ke baglog. Bisa 2 kali sehari (musim kemarau), 1 kali sehari (musim hujan), atau bahkan 2 hari sekali.
3. Penyiraman ini bertujuan untuk menjaga permukaan baglog agar selalu basah (tidak mengering), usahakan setiap penyemprotan air mengenai permukaan baglog, namun jangan berlebihan karena baglog bisa membusuk, sehingga dapat memicu hama dan penyakit. Intinya cukup sekadar basah.
4. Setelah panen pertama, bagian belakang baglog disobek menggunakan cutter sebanyak 2 goresan kira-kira 4-5 cm (tergantung selera), hal ini untuk mempercepat produksi dan

memudahkan miselium belakang agar membentuk pinhead. Setelah panen ke 2/3 dari baglog depan, bersihkan permukaan baglog dengan cara mengerik/mencongkel. Permukaan baglog yang kotor akan menghambat pertumbuhan jamur berikutnya.

5. Setelah baglog berumur 3-4 bulan, produktifitas baglog sudah sangat menurun, biasanya jamurnya sudah kecil-kecil dan interval pertumbuhannya lama sehingga perlu diganti dengan baglog yang baru. Baglog yang habis pake bisa digunakan untuk campuran baglog, bisa juga digunakan untuk membuat kompos.

E. Panen

Ciri-ciri jamur tiram yang sudah siap dipanen adalah: tudung belum mekar penuh, warna belum pudar, spora belum dilepaskan, tekstur masih kokoh dan lentur. Poin-poin diatas merupakan ciri-ciri jamur yang masih muda. Sedangkan ciri-ciri jamur tiram yang sudah tua adalah tudung sudah mekar penuh (ditandai dengan pinggir jamur yang sudah bergelombang/pecah-pecah), warna putih mulai memudar (kekuningan), spora sudah berterbangan, tekstur lembek dan berair. Jamur yang siap panen adalah pada saat masih muda, karena jamur yang tua sudah berkurang kualitasnya. Jamur tiram yang dipanen pada saat muda mempunyai daya tahan lebih lama daripada jamur tiram yang dipanen dalam keadaan sudah tua. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pemanenan adalah:

1. Sebelum memanen sebaiknya memakai masker, karena spora jamur yang terhirup bisa mengganggu kesehatan.
2. Pemanenan jamur dilakukan dengan teknik/cara mencabut seluruh tanaman jamur yang ada. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari adanya sisa akar atau batang tertinggal.
3. Sisa akar jamur yang tertinggal harus dibersihkan, karena sisa akar yang tertinggal akan membusuk dan akan menghambat pertumbuhan jamur berikutnya.
4. Pemanenan tidak dapat dilakukan dengan memotong bagian/cabang jamur yang berukuran besar saja, sebab sisa jamur yang ditinggalkan tersebut tidak akan tumbuh menjadi besar, bahkan akan layu/mati.
5. Jamur yang telah dipanen, pada bagian akarnya masih banyak menempel kotoran berupa serbuk kayu, sehingga pada bagian akar tersebut harus dibersihkan dengan memotong bagian tersebut dengan menggunakan pisau yang bersih (lebih baik pisau stainless steel).
6. Pemotongan bagian jamur tidak perlu dipotong pada setiap cabang-cabangnya, sebab apabila hal tersebut dilakukan akan memacu tingkat kerusakan jamur, seperti cepat layu atau cepat busuk.
7. Waktu pemanenan sebaiknya dilakukan pada pagi hari agar kesegaran jamur dapat dipertahankan, dan untuk mempermudah dalam pemasarannya.



Gambar 4. Jamur merang yang siap dipasarkan

F. Pasca Panen

- Jamur yang telah dipanen dibersihkan kemudian diseleksi antara jamur yang rusak dengan jamur yang baik. Jamur yang baik berciri-ciri: besar, kering, putih bersih, dan bebas dari hama penyakit.
- Setelah disortir/diseleksi jamur kemudian diwadahi dalam kantong plastik ukuran 3 kg, 5 kg, 10 kg, (atau ukuran lainnya sesuai selera konsumen) dan siap dipasarkan.
- Untuk mempertahankan umur simpan, jamur tiram bisa dikemas ke dalam plastik kemudian di simpan dalam pendingin (kulkas) pada suhu 10-15°C.
- Jamur dapat diolah menjadi makanan yang mempunyai nilai tambah lebih seperti dalam bentuk pepes jamur, sate jamur, sop jamur, tumis jamur, dendeng jamur, jamur lapis tepung, kripik jamur, abon jamur, pangsit jamur, dll.

PENUTUP

Budidaya Jamur Tiram merupakan usaha yang mudah dengan Media Murah dan hasilnya dapat memberikan keuntungan. Selain menguntungkan Jamur tiram putih sangat bermanfaat untuk kesehatan dan juga dapat di masak dengan berbagai menu masakan yang nikmat. Jamur tiram juga mengandung 9 macam asam amino yaitu lisin, metionin, triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin dan fenil alanin. 72% lemak dalam jamur tiram adalah asam lemak tidak jenuh, sehingga aman dikonsumsi baik yang menderita kelebihan kolesterol (hiperkolesterol) maupun gangguan metabolisme lipid lainnya. 28% asam lemak jenuh serta adanya semacam polisakarida kitin di dalam jamur tiram diduga menimbulkan rasa enak.

(Warda Halil, Penyuluh BPTP Sulawesi Selatan)