



PRAKTIK BUDIDAYA JAMUR TIRAM DENGAN MENGGUNAKAN SISTEM TRADISIONAL DI DESA LEGUNDI

Baharuddin Mohammad L^{1*}, Wahyu Ramadhan², Yuzy Febryanti Ardi³, M. Wahyu Rahmasaputra⁴, Anggraheny Sulistyana⁵, Nathanael Hizkia R⁶, Taufikkurahman⁷

¹Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, UPN “Veteran” Jawa Timur

^{2,6}Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, UPN “Veteran” Jawa Timur

^{3,5}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, UPN “Veteran” Jawa Timur

⁴Program Studi Administrasi Publik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, UPN “Veteran” Jawa Timur

⁷UPN “Veteran” Jawa Timur

*E-mail: 19025010119@student.upnjatim.ac.id

ABSTRAK

Jamur merupakan salah satu jenis tanaman berserat yang bisa dijadikan bahan makanan favorit masyarakat Indonesia. Jamur tiram putih (*Pleurotusostreatus*) disebut jamur tiram karena berbentuk seperti kulit tiram, berwarna putih setengah lingkaran. Biasanya jamur tiram putih hidup dialam bebas dan sering ditemukan pada batang kayu yang sudah lapuk, sehingga jamur tiram sering disebut jamur kayu. Tanaman jamur dapat digolongkan kedalam tanaman berspora, memiliki inti plasma, tetapi tidak berklorofil (tidak memiliki zat hijau daun). Kegiatan ini dilakukan ditempat sentra budidaya jamur tiram milik bapak Doni yang bertempat di Dusun Jembatan, Desa Legundi, Kecamatan Bantaran, Kabupaten Probolinggo, Provinsi Jawa Timur pada bulan Juni 2022. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan menggunakan observasi dan wawancara. Dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan 1) motivasi terhadap seluruh petani jamur di Desa Legundi, akan tetapi terdapat masalah yaitu masyarakat tidak bisa menerima inovasi yang ada sebelum inovasi tersebut berhasil. Kuantitas petani jamur di Desa Legundi bisa dibilang minim, 2) secara tidak langsung dapat menyalurkan sumbangsih ilmu kepada masyarakat tentang budidaya jamur. 3) menjadikan produk UMKM jamur di Desa Legundi sebagai produk unggulan.

Kata kunci: Budidaya, Budidaya Jamur, Jamur Tiram

OYSTER MUSHROOM CULTIVATION PRACTICE USING TRADITIONAL SYSTEMS IN LEGUNDI VILLAGE

ABSTRACT

Mushrooms are a type of fibrous plant that can be used as a favorite food ingredient for Indonesian people. White oyster mushroom (*Pleurotusostreatus*) is called oyster mushroom because it is shaped like an oyster shell, white semicircle. Usually white oyster mushrooms live in the wild and are often found on rotten wood trunks, so oyster mushrooms are often called wood mushrooms. Fungal plants can be classified into spore plants, have a plasma nucleus, but do not have chlorophyll (no green leaf substance). This activity was carried out at the oyster mushroom cultivation center owned by Mr. Doni which was located in Jembatan Hamlet, Legundi Village, Bantaran District, Probolinggo Regency, East Java Province in June 2022. The method used in this study was qualitative descriptive using observations and interviews. From this research, it is hoped that 1) the community is expected to be motivated as mushroom farmers in Legundi Village, but there is a problem that the community cannot accept existing innovations before the innovation is successful. 2) indirectly can contribute knowledge to the community about mushroom cultivation. 3) make mushroom UMKM products in Legundi Village as superior products.

Keywords: Culvitation, Mushroom Culvitation, Oyster Mushroom



PENDAHULUAN

Jamur merupakan salah satu jenis tanaman berserat yang bisa dijadikan bahan makanan favorit masyarakat Indonesia. Jamur memiliki tekstur yang lembut, rasa yang gurih, dan dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan sehingga tidak salah kalau disukai oleh berbagai kalangan orang mulai anak-anak, remaja bahkan orang tua. Jamur kayu yang umum dibudidayakan dan dikonsumsi antara lain jamur tiram, jamur merang, jamur champignon, jamur morel, jamur lingzhi, jamur emas, jamur payung dan jamur emas (Rahmawati, 2017).

Jamur tiram merupakan salah satu jenis tanaman pangan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi serta memiliki kandungan gizi jamur seperti protein, karbohidrat dan lemak (Wulanjari, 2020). Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) disebut jamur tiram karena berbentuk seperti kulit tiram, berwarna putih setengah lingkaran. Biasanya jamur tiram putih hidup dalam bebas dan sering ditemukan pada batang kayu yang sudah lapuk, sehingga jamur tiram sering disebut jamur kayu. Jamur tiram putih sudah marak dibudidayakan di Indonesia dan menjadi media komersil yang sangat menjanjikan hal tersebut disebabkan oleh biaya produksi yang tidak terlalu mahal, serta tingginya permintaan dari konsumen maupun UMKM industri olahan yang menggunakan media jamur sebagai bahan utama (Sunandar et al., 2018).

Tanaman jamur dapat digolongkan kedalam tanaman berspora, memiliki inti plasma, tetapi tidak berklorofil (tidak memiliki zat hijau daun). Organ struktur tanamannya tersusun dari berbagai bagian berupa sel-sel benang yang disebut sebagai hifa. Kumpulan hifa yang menyusun tubuh jamur disebut miselium. Hifa akan tumbuh bercabang-cabang sedangkan miselium akan membentuk gumpalan-gumpalan kecil sebagai awal pembentukan jamur yang sudah ditanam dalam wadah baglog. Gumpalan miselium dalam baglog akan membentuk bulatan kecil sebagai cikal bakal tubuh jamur yang disebut dengan primordium. Bentuk primordium juga beragam dan tergantung pada jenis jamurnya. Jamur digolongkan ke dalam organisme heterotrof, yaitu organisme yang tidak mampu menghasilkan zat-zat hidupnya sendiri sehingga harus mengambilnya dari organisme lain, seperti batang kayu yang membusuk atau batang pohon. Menurut kelasnya jamur dibedakan menjadi dua golongan yakni *Ascomycetes* dan *Basidiomycetes*. Jamur dari sub-sub kelas *Basidiomycetes* lebih mudah diamati karena ukuran tubuh jamurnya yang cukup besar, tidak seperti *Ascomycetes* yang berukuran sangat kecil (mikroskopis) (Hunaepi et al., 2019).

Dalam pemanfaatan serbuk gergaji sebagai media tanam jamur tiram dibutuhkan beberapa bahan tambahan seperti dedak halus, tepung kanji, kapur (CaCO_3), Gips (CaSO_4), Tepung Jagung, dan Glukosa. Hunaepi, dkk (2018). Adanya potensi lokal dan letak geografis Desa Legundi sangat memungkinkan untuk dilakukan pembinaan keterampilan masyarakat dalam pembudidayaan jamur tiram. Sehingga masyarakat dapat mandiri secara ekonomi, selain itu dengan pembinaan keterampilan hidup secara berkelanjutan akan dapat membangkitkan minat, motivasi dan semangat wirausaha para warga untuk kemudian diarahkan menuju pengembangan pengelolaan usaha-usaha ekonomi bila kembali kemasyarakat untuk menambah penghasilan masyarakat Desa Legundi.

METODE

Kegiatan ini dilakukan ditempat sentra budidaya jamur tiram milik bapak Doni yang bertempat di Dusun Jembatan, Desa Legundi, Kecamatan Bantaran, Kabupaten Probolinggo, Provinsi Jawa Timur pada bulan Juni 2022. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan menggunakan observasi dan wawancara kepada bapak Doni selaku pemilik sentra budidaya jamur sebagai instrumen perlengkapan penelitian ini. Adapun *draft* wawancara peneliti kepada narasumber tentang alat dan bahan apa saja yang diperlukan untuk budidaya jamur, serta hambatan apa saja yang didapat ketika sedang melakukan budidaya jamur dan yang terakhir mengenai modal dan kalkulasi keuntungan yang didapat ketika mulai masa tanam sampai panen jamur. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui praktik budidaya jamur tiram dengan menggunakan sistem tradisional.

Alat dan bahan yang harus dipersiapkan untuk budidaya jamur tiram dengan sistem tradisional, yaitu botol, tutup baglog, ring besi, tong dengan besaran diameter 200 (untuk tempat *steamer*), termometer 150 derajat. Untuk bahan pembuatan baglog meliputi; plastik khusus untuk baglog, serbuk kayu bekas gergaji, kapur dolomit, tetes tebu, cairan E4, air glukosa, pupuk urea, pupuk NPK, katul/dedak (kulit beras), dan yang paling vital yaitu benih jamur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan kegiatan ini adalah melakukan koordinasi dengan pihak perangkat di Desa Legundi dan perwakilan masyarakat Desa Legundi serta dibantu oleh mahasiswa KKN Kelompok 177. Tujuan dari koordinasi ini agar program budidaya jamur tiram dengan sistem tradisional ini bisa berkelanjutan dan dengan harapan setelah pengabdian kepada masyarakat ini selesai diharapkan dapat menyempurnakan hasil dari budidaya jamur tersebut, kegiatan ini dilakukan pada bulan Juni 2022. Luaran yang diperoleh masyarakat Desa Legundi ada 2, yaitu memberikan pendampingan dan pelatihan mengenai praktik budidaya jamur tiram dengan sistem tradisional.

Pengabdian dilakukan dengan terlebih dahulu mengadakan diskusi dengan UMKM yang dijadikan sebagai mitra untuk menentukan langkah-langkah kerja yang akan dilakukan. Tahap pertama mahasiswa KKN dan pemilik UMKM budidaya jamur tiram membuat sebuah kumbung dilakukan setelah melaksanakan diskusi tentang desain rumah jamur atau kumbung jamur. Kumbung jamur dibuat sendiri oleh mitra UMKM dan didampingi oleh mahasiswa KKN kelompok 117. Bahan yang digunakan antara lain, botol, tutup baglog, ring besi, tong dengan besaran diameter 200 (untuk tempat stimer), termometer 150 derajat. Untuk bahan pembuatan baglog meliputi; plastik khusus untuk baglog, serbuk kayu bekas gergaji, kapur dolomit, tetes tebu, cairan E4, air glukosa, pupuk urea, pupuk NPK, katul/dedak (kulit beras), dan yang paling vital yaitu benih jamur.

Kumbung yang dibuat berukuran 12 x 8 m² dengan kapasitas 2500 buah baglog. Lokasi kumbung berada dibagian samping rumah pak Doni selaku pemilik sentra budidaya jamur tiram, tujuan diletakkan disamping rumah agar bertujuan agar sirkulasi udara baik dan suhu yang optimal sesuai dengan kebutuhan pertumbuhan jamur tiram. Letak kumbung yang baik adalah terletak diruang yang terbuka dan jauh dari bahan-bahan yang dapat mengkontaminasi media jamur. Menurut (Hunaepi et al., 2018) lokasi pembudidayaan jamur yang baik bebas dari pencemaran udara, misalnya tidak berdekatan dengan pabrik, tempat pembuangan sampah, atau jalan raya.



Gambar 1. Kumbung Jamur beserta Baglog Jamur (Sumber: Doc Penelitian)

Setelah pembuatan kumbung selesai, hal yang dipersiapkan adalah evaluasi untuk melihat apakah kumbung jamur yang dibuat oleh mitra sudah memenuhi syarat pertumbuhan untuk pertumbuhan jamur kedepannya. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa rumah jamur yang dibuat oleh mitra sudah memenuhi standar untuk pembudidayaan jamur tiram. Rumah jamur yang sudah jadi tidak langsung dapat digunakan, tetapi dilakukan pengkondisian, hal tersebut bertujuan untuk memantau perubahan-perubahan suhu dalam kumbung sehingga memudahkan untuk mengkondisikan kumbung jamur jika terjadi perubahan suhu yang tiba-tiba menjadi ekstrim atau tidak sesuai dengan kebutuhan pertumbuhan jamur. Setelah beberapa waktu penataan baglog jamur tiram dalam rak kumbung dimulai, penataan dilakukan dengan posisi horizontal.

Teknik penempatan baglog dalam kumbung tidak dilakukan secara serentak tetapi dilakukan dengan cara bertahap, dilakukannya secara bertahap bertujuan untuk menghindari membludaknya panen raya yang terjadi akibat waktu produksi yang bersamaan. Setelah dilakukan penempatan baglog selanjutnya masuk dalam proses inkubasi dalam kumbung sampai masa panen tiba. Setiap 1 minggu 3 kali dilakukan perawatan dan kontrol meliputi, penyiraman jika suatu saat kondisi suhu ruangan meningkat, penyiraman juga bertujuan untuk menjaga kelembaban pada baglog supaya miselium dapat



merambat dengan hasil yang optimal, pengontrolan juga bertujuan untuk menjaga kondisi baglog hari hama yang menyebabkan gagalnya panen jamur.

Setelah penempatan baglog pada rak, menunggu sekitaran 1 bulan menunggu masa panen. Panen dan penanam pasca panen merupakan kegiatan kegiatan yang terakhir dalam kegiatan pembudidayaan jamur. Tata cara panen ini juga tidak sembarangan namun harus dilakukan dengan cara memotong bagian atau cabang jamur yang berukuran saja, sebab sisa jamur yang ditinggalkan tidak akan tumbuh lagi. Cara pencabutan jamur sampai akarnya dilakukan untuk menghindari adanya sisa akar atau batang yang tertinggal sehingga dapat merusak media menjadi busuk yang bisa mengakibatkan rusaknya pertumbuhan jamur selanjutnya.

Proses pemanenan dilakukan dua hari setelah tumbuh tunas muncul dengan mencabut seluruh bagian jamur yang ukurannya sudah membesar. Setelah dicabut, bersihkan serbuk kayu yang menempel pada bagian akar. Kegiatan kelompok KKN 117 selanjutnya adalah proses pengemasan menggunakan kantong plastik kedap udara bertujuan supaya agar tahan lebih lama. Pada tahap produksi tahap awal hasil budidaya dikemas kedalam kantong plastik berukuran 1kg dan dijual ketika ada pesanan.

Tahap terakhir dari kegiatan budidaya jamur adalah mengevaluasi secara keseluruhan hasil pembudidayaan jamur tiram apakah masih ada kekurangan atau sudah optimal. Dari proses evaluasi secara keseluruhan terdapat beberapa analisis dari peneliti yaitu, 1) masyarakat diharapkan termotivasi oleh pak Doni sebagai petani jamur di Desa Legundi, akan tetapi terdapat masalah yaitu masyarakat tidak bisa menerima inovasi yang ada sebelum inovasi tersebut berhasil. 2) secara tidak langsung dapat menyalurkan sumbangsih ilmu kepada masyarakat tentang budidaya jamur. 3) menjadikan produk UMKM jamur di Desa Legundi sebagai produk unggulan.

SIMPULAN

Kegiatan praktik budidaya jamur tiram dengan sistem tradisional terlaksana dengan baik dan terencana sesuai dengan perkiraan awal, hal tersebut dapat terlihat dari indikator setiap langkah dan capaian pada mitra UMKM telah memahami tentang perbaikan budidaya jamur tiram serta pemasarannya dipasaran, namun terdapat juga beberapa kendala dalam pembudidayaan jamur tiram seperti hasil panen yang tidak menentu karena diakibatkan oleh kondisi suhu yang berubah-ubah sehingga mempengaruhi kelembaban didalam kumbung. Usaha yang dapat dilakukan untuk menstabilkan kelembaban udara adalah dengan menambahkan alat termometer didalam kumbung jamur untuk memantau suhu supaya tetap optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Hunaepi, H., Samsuri, T., Asy'ari, M., Mirawati, B., Firdaus, L., Fitriani, H., Muliadi, A., Muhali, M., & Prayogi, S. (2019). Pelatihan Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) di Pondok Pesantren Hidayatullah NW Manggala. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 1(1), 45–52. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v1i1.119>
- Rahmawati, S. I. (2017). Jamur Sebagai Obat Fungsi As Medicines. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(1), 014–024. <https://doi.org/10.30997/jah.v1i1.361>
- Sunandar, A., Sumarsono, R. B., Witjoro, A., & Husna, A. (2018). Budidaya Jamur Tiram: Upaya Menyerap Tenaga Kerja Dan Meningkatkan Kesejahteraan Pemuda Desa. *ABDIMAS PEDAGOGI: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 114–121.
- Wulanjari, D. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Panti dan Suci melalui Kegiatan Budidaya dan Agribisnis Jamur Tiram dengan Pola Kemitraan untuk Memanfaatkan Waktu Luang. *Warta Pengabdian*, 14(1), 40. <https://doi.org/10.19184/wrtp.v14i1.14171>
- ASTM International. 2002. *Measuring the Dynamics Characteristics of Amusement Rides and Devices*, Practice for, F.2137 (15.07). USA.