

Teknik Budidaya Jamur

Kontribusi Dari Rumah Cerdas Kreatif
Saturday, 26 September 2009

Tanggal 20 September 2009 yang lalu, seorang pengunjung www.rumahcerdaskreatif.com menyampaikan komplain karena link yang terkait dengan materi Teknik Budidaya Jamur Tiram yang kami posting beberapa waktu yang lalu ternyata statusnya broken link. Atas komplain tersebut kami melakukan pengecekan pada server dan ternyata memang benar bahwa Link tersebut mengalami kerusakan. Karena File tersebut adalah File yang ikut rusak ketika komputer di rumah kami mengalami crash, maka kami berinisiatif untuk mencari materi yang terkait dengan Teknik Budidaya Jamur Tiram yang kami dapat dari Situs Departement Pertanian.

Detail Materi Teknik Budidaya Jamur Tiram tersebut adalah sebagai berikut :

Budidaya Jamur Tiram

Oleh : Dinas Pertanian Jawa Timur

I. PENDAHULUAN

Jamur merupakan tanaman yang berinti, berspora, tidak berklorofil berupa sel atau benang-benang bercabang. Karena tidak berklorofil, kehidupan jamur mengambil makanan yang sudah dibuat oleh organisme lain yang telah mati

Jamur tiram bila kita budidayakan akan mendapat manfaat berganda. Selain rasanya lezat mengandung gizi yang cukup besar manfaatnya bagi kesehatan manusia sehingga jamur tiram dapat dianjurkan sebagai bahan makanan bergizi tinggi dalam menu sehari- hari. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pakar jamur di Departemen Sains Kementerian Industri Thailand beberapa zat yang terkandung dalam jamur tiram atau Oyster mushroom adalah protein 5,94 %; karbohidrat 50,59 %; serat 1,56 %; lemak 0,17 % dan abu 1,14 %. Selain kandungan ini, Setiap 100 gr jamur tiram segar ternyata juga mengandung 45,65 kalori; 8,9 mg kalsium; 1,9 mg besi; 17,0 mg fosfor. 0,15 mg Vitamin B1; 0,75 mg vitamin B2 dan 12,40 mg vitamin C. Dari hasil penelitian kedokteran secara klinis, para ilmuwan mengemukakan bahwa kandungan senyawa kimia khas jamur tiram berkhasiat mengobati berbagai penyakit manusia seperti tekanan darah tinggi, diabetes, kelebihan kolesterol, anemia, meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan polio dan influenza serta kekurangan gizi.

Secara social budaya, jamur tiram, merupakan bahan pangan bergizi, berkhasiat obat yang lebih murah dibandingkan obat modern. Secara ekonomis merupakan komoditas yang tinggi harganya dan dapat meningkatkan pendapatan petani serta dapat dijadikan makanan olahan untuk konsumsi dalam upaya peningkatan gizi masyarakat

II. SYARAT TUMBUH

Tempat tumbuh Jamur tiram termasuk dalam jenis jamur kayu yang dapat tumbuh baik pada kayu lapuk dan mengambil bahan organic yang ada didalamnya. Untuk membudidayakan jamur jenis ini dapat menggunakan kayu atau serbuk gergaji sebagai media tanamnya. Serbuk kayu yang baik untuk dibuat sebagai bahan media tanam adalah dari jenis kayu yang keras sebab 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 miselium. Hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan serbuk kayu sebagai bahan baku media tanam adalah dalam hal kebersihan dan kekeringan, selain itu serbuk kayu yang digunakan tidak busuk dan tidak ditumbuhi jorur jenis 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 (Calcium carbonat) sebagai sumber mineral dan pengatur pH meter

Media 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 mikroorganisme

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 (Calcium 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 %

III. TAHAPAN DALAM KEGIATAN BUDIDAYA JAMUR TIRAM

1. Persiapan Media Tanam

Sebelum dilakukan penanaman (inokulasi) bibit kedalam media tanam, 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 laksus.

Memasukkan media tanam kedalam kantong plastik polypropilene dan memadatkannya lalu bagian atas kantong 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

2. Penanaman (Inokulasi

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 kontong plastik dan menyemprot air secara teratur

3. Panen

Setelah 10 - 15 hari kemudian dapat dipanen untuk pertama kali, panen berikutnya setiap dua hari sekali secara teratur selama 6 bulan.

Analisa Usaha Tani Jamur Tiram (5.000 Polybag)

I. Biaya operasional

a. Biaya langsung

* 5.000 polybeg @ RP. 1250,- = Rp. 6.250.000,-

* Tenaga kerja (perawatan ,panen) = Rp.3.000.000,-

b. Biaya tak langsung

Kumbung (Rumah jamur) = Rp. 6.000.000,-

Ukuran 7 x 20 m

Tak terduga = Rp. 500.000,-

TOTAL = Rp. 15.750.000,-

II. Penerimaan Rp. 18.000.000,-

Periode I

Tiap polybog panen 4009

Harga RP. 9000/ kg

Jadi : $400 \times 5.000 = 2.000 \text{ kg} \times \text{Rp. } 9.000$

Periode I : Rp. 18.000.000 - Rp. 15.750.000 = Rp. 2.250.000

Periode II : Rp. 18.000.000 - Rp. 9.750.000 = RP. 8.250.000

Periode III : Rp. 18.000.000 - Rp. 9.750.000 = RP. 8.250.000

Periode IV : Rp. 18.000.000 - Rp. 9.750.000 = RP. 8.250.000