

# Panen Jamur

Kontribusi Dari Rumah Cerdas Kreatif  
Saturday, 07 March 2009

Beberapa minggu lalu, dalam rangkaian kegiatan Pelatihan Budidaya Jamur Tiram bagi Ibu Rumah Tangga di Bogor Jawa Barat, kami selaku Organisasi Pelaksana Kegiatan, berinisiatif untuk juga mencoba melakukan praktek Budidaya Jamur Tiram di Rumah Kami.

Berbekal 10 BagLog Jamur Tiram, kami memanfaatkan Pojokan taman di depan rumah kami, untuk melakukan praktek budidaya Jamur Tiram. Upaya praktek kami lakukan dengan memanfaatkan alat dan bahan yang ada di rumah kami.

Meja kecil yang selama ini digunakan oleh Dhany dan Izan untuk bermain &quot;sekolah-sekolahan&quot;; kami sulap menjadi semacam kubung mini bagi BagLog Jamur Tiram. Agar terhindar dari siraman air hujan, bagian atas meja kami tutup dengan genteng rumah yang kebetulan pada saat renovasi rumah beberapa waktu lalu, ada yang tidak terpakai dan kami simpan di atas rumah. Untuk media menyiram, kami memanfaatkan Waterspray yang selama ini belum kami manfaatkan.

Pada tiga hari pertama kegiatan budidaya, setiap pagi sebelum berangkat kerja, kami sempatkan untuk melakukan penyiraman. Teori budidaya yang kami dapatkan memang mengharuskan kami memastikan bahwa kelembapan harus selalu berada di atas 80 % agar syarat tumbuh bagi jamur tiram dapat terpenuhi. Namun tiga hari setelahnya, karena kesibukan kerja yang luar biasa padat, kegiatan menyiram jamur terhenti. Aktivitas kerja yang mengharuskan berangkat kerja pada pagi-pagi sekali dan pulang menjelang tengah malam, menyebabkan BagLog jamur tiram, tidak sempat kami urus. Sampai akhirnya hari Minggu kemarin, kami teringat bahwa ada BagLog Jamur Tiram yang harus menjadi perhatian kami. Saat dilongok, kelihatannya Baglog jamur kami tidak menunjukkan tanda-tanda tumbuh, karena memang tidak dilakukan perawatan terhadap baglog tersebut. Karena ada niat untuk dapat mempraktekkan teori budidaya jamur tiram, maka akhirnya sejak hari Minggu, kami tekadkan untuk melakukan perawatan atas Baglog Jamur Tiram yang kami miliki. Kami lakukan kegiatan bersih-bersih disekitar area perawatan jamur tiram, dan memutuskan mulai hari itu kami akan melakukan penyiraman secara teratur untuk memastikan kelembapan yang disyaratkan untuk tumbuhnya jamur dapat terpenuhi.

Hasilnya &hellip; Alhamdulillah, Jamur-jamur kami sudah mulai tumbuh. Tumbuhnya jamur menambah semangat kami untuk melakukan perawatan. Dan hari sabtu ini, kami putuskan melakukan kegiatan panen perdana. Dhany dan Izan nampak antusias sekali melakukan kegiatan panen.

Seperti biasa, setiap kali kami melakukan aktivitas dengan anak-anak kami, selalu kami sisipkan informasi dan pengetahuan seputar kegiatan kami dan anak-anak. Pada saat kegiatan panen, kami memberikan sedikit penjelasan kepada anak kami tentang seluk-beluk jamur tiram. Kami juga jelaskan kepada anak kami tentang seluk beluk Jamur secara umum, termasuk di dalamnya memberikan penjelasan bahwa tidak semua jamur dapat dikonsumsi. Kami berikan informasi bahwa mereka tidak diperkenankan mengkonsumsi jamur yang mereka temui tanpa tahu jenis jamur apa tersebut.

Selain itu kami juga menceritakan bagaimana sepotong tempe yang selama ini mereka konsumsi, juga sebenarnya dibuat dengan memanfaatkan jamur. Hal penting lainnya yang kami sampaikan adalah bahwa Jamur memiliki kandungan Gizi dan Protein yang cukup tinggi dan dapat digunakan sebagai sumber pangan yang harganya relatif murah.

Mengangguk-anggukkan kepala tanda mengerti atas apa yang kami jelaskan, Dhany dan Izan segera melakukan pemetikan Jamur Tiram Perdana kami. Hasilnya cukup lumayan. dari 10 BagLog yang kami praktekkan, Jamur Tiram dipanen dari 6 BagLog yang ada dengan jumlah panen total sebanyak 1.1 Kg atau hampir mencapai 200 gr untuk setiap

BagLog Jamur Tiram yang kami panen.

Jamur hasil panen tersebut kemudian kami olah menjadi panganan cemilan dalam bentuk Jamur Goreng dan sebagian lainnya kami olah menjadi Jamur Tumis. Hasil olahannya terlihat menggugah selera, lihat saja gambarnya.

Kami juga putuskan untuk terus melakukan pemeliharaan BagLog Jamur Tiram kami. Secara teknis, BagLog Jamur Tiram yang kami budidayakan, memiliki masa ekonomi selama 3 bulan dengan masa panen jika dilakukan perawatan dengan baik, adalah setiap 5 hari. Artinya, setiap BagLog akan menghasilkan 18 kali panen selama masa ekonomisnya. Buat yang ingin tahu ragam pengolahan masakan berbahan dasar jamur tiram, bisa download disini. Sedangkan yang ingin tahu Teknik Pemasaran Jamur Tiram untuk skala usaha rumah tangga, bisa download disini.

Mudah-mudahan kegiatan kecil melakukan praktek Budidaya Jamur Tiram ini dapat mendorong anak kami Dhany dan Izan untuk melakukan kegiatan budidaya yang lainnya. Diharapkan kegiatan ini nantinya menumbuhkan semangat wirausaha sejak usia dini bagi anak-anak kami. Semoga .....