



**BUDIDAYA JAMUR TIRAM SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PENGHASILAN
KELUARGA DI DESA PANDAN SARI SELATAN**

***CULTIVATION OF OYSTER MUSHROOM AS AN EFFORT TO INCREASE FAMILY
INCOME IN PANDAN SARI SELATAN VILLAGE***

Elisabet Yunaeti Anggraeni^{1*}, Suyono², Septiana MS³, Ulfa Rahayu⁴

^{1*234} Institut Bakti Nusantara, Lampung

^{1*}elisabet.sugianto@yahoo.co.id, ²yono.psw@gmail.com, ³septianams3@gmail.com,

⁴ulfarahayu672@gmail.com

Article History:

Received: August 10th, 2024

Revised: October 10th, 2024

Published: October 15th, 2024

Abstract: *Oyster mushrooms or in Latin are called Pleurotus sp. It is one of the highly valued edible mushrooms. Several types of oyster mushrooms that are commonly cultivated by Indonesian people are white oyster mushrooms (P.ostreatus), pink oyster mushrooms (P.flabellatus), gray oyster mushrooms (P. sajor caju), and abalone oyster mushrooms (P.cystidiosus). This MSME visit activity aims to provide training to the community regarding tips for cultivating oyster mushrooms and marketing techniques in South Pandansari Village, Sukoharjo District, Pringsewu Regency. The result of this activity is practice starting from making oyster mushroom planting media until the process before harvest time. Cultivating oyster mushrooms is not only easy to cultivate, but can also help increase family income.*

Keywords: *Oyster Mushroom, Cultivation, KKN*

Abstrak

Jamur tiram atau dalam bahasa latin disebut Pleurotus sp. Merupakan salah satu jamur konsumsi yang bernilai tinggi. Beberapa jenis jamur tiram yang biasa dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia yaitu jamur tiram putih (P.ostreatus), jamur tiram merah muda (P.flabellatus), jamur tiram abu-abu (P. sajor caju), dan jamur tiram abalone (P.cystidiosus). Kegiatan kunjungan UMKM ini bertujuan memberikan pelatihan kepada masyarakat mengenai tips dalam membudidayakan jamur tiram dan teknik pemasarannya di Desa Pandansari Selatan, Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Pringsewu. Hasil dari kegiatan ini adalah praktek dimulai pembuatan media tanam jamur tiram hingga proses menjelang masa panen. Budidaya jamur tiram selain mudah dilakukan dalam pembudidayaannya, namun juga dapat membantu meningkatkan penghasilan keluarga.

Kata Kunci: Jamur Tiram, Budidaya, KKN

PENDAHULUAN

Berisi deskripsi tentang analisis situasi atau kondisi obyektif subyek pengabdian (Desa Pandansari Selatan secara administratif berada di Kecamatan Sukoharjo, Kabupaten Pringsewu, Provinsi Lampung. Desa ini diantaranya berbatasan langsung dari arah barat berbatasan dengan

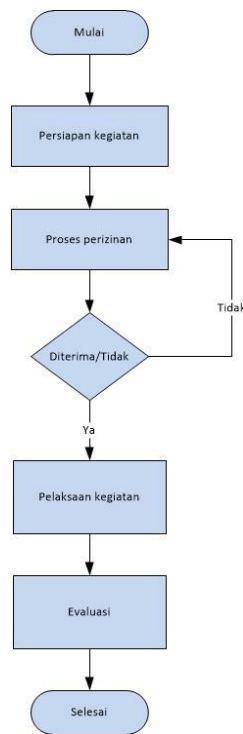
Pekon Sukoharjo II sebelah timur berbatasan dengan Pekon Panggung Rejo, sebelah utara berbatasan dengan Pekon Pandansurat, dan sebelah selatan Berbatasan dengan Sukoharjo IV. Dalam pembagian wilayahnya, Desa Seko Lubuk Tigo terdiri dari 4 (empat) dusun, dengan 4 RW, 11 RT. Luas wilayah $\pm 372,5$ Ha. Desa Pandasari Selatan ini sendiri memiliki jumlah penduduk ± 2.956 jiwa. Yang dimana mayoritas mata pencaharian masyarakat Desa Pandansari Selatan adalah bertani dan buruh tani. Sisanya sebagai, Pegawai Negeri Sipil (PNS), Swasta. Banyak dari masyarakat di sana berprofesi sebagai petani budidaya jamur tiram.

Jamur tiram atau dalam bahasa latin disebut *Pleurotus* sp. Merupakan salah satu jamur konsumsi yang bernilai tinggi. Beberapa jenis jamur tiram yang biasa dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia yaitu jamur tiram putih (*P.ostreatus*), jamur tiram merah muda (*P.flabellatus*), jamur tiram abu-abu (*P. sajor caju*), dan jamur tiram abalone (*P.cystidiosus*). dan juga merupakan salah satu komoditas yang sangat digemari masyarakat untuk memenuhi kebutuhan pangan. Hal ini dapat dilihat dari permintaan yang terus meningkat setiap tahunnya. Permintaan jamur tiram yang cukup tinggi masih belum terpenuhi, masih banyak yang di datangkan dari luar daerah (Zulfarina, 2019).

Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2017 tingkat konsumsi jamur di Indonesia mencapai 47.753 ton sedangkan produksinya hanya 37.020 ton. Setiap tahun permintaan jamur tiram meningkat 10% baik untuk kebutuhan hotel, restoran, vegetarian dan lain sebagainya Berdasarkan hal tersebut maka sebagian masyarakat Desa Pandansari Selatan melakukan pembudidayaan

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah: Kunjungan UMKM guna menyampaikan berbagi materi tentang budidaya jamur tiram dan olahannya; Diskusi tentang berbagai masalah dan solusinya; Manajemen Usaha dan Pemasaran Produk; Simulasi dan evaluasi. Seluruh kegiatan melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Institut Bakti Nusantara, masyarakat setempat yang dihadiri oleh, Karang Taruna, Kepala Desa, dan perwakilan aparat Desa Desa Pandansari Selatan. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah mengunjungi pelaku UMKM budidaya jamur tiram dengan melakukan penyampaian materi budidaya jamur tiram dan pengolahan produk jamur tiram menjadi berbagai macam panganan dan juga manajemen serta teknik pemasaran. Pada kegiatan ini juga dilakukan diskusi berupa Tanya jawab tentang berbagai masalah budidaya jamur tiram dan memberikan solusinya. Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan membuat media tanam jamur tiram. Media tanam jamur tiram berupa serbuk kayu, kapur/dolomit, dedak. Pada kegiatan ini juga disampaikan tentang manajemen usaha dan pemasaran produk sehingga nantinya dapat memasarkan produk jamur tiramnya.



Gambar 1. Flowchart kegiatan

HASIL

Desa Pandansari Selatan yang letaknya cukup strategis untuk pembudidayaan jamur tiram, dikarenakan tersedianya bahan baku untuk pembuatan jamur tiram seperti limbah dari serbuk. gergaji yang cukup melimpah untuk media tanam jamur tiram sehingga tidak perlu mencari lagi di daerah lain dan belum adanya budidaya jamur tiram di Desa tersebut.

Budidaya jamur merupakan teknologi tepat guna yang tidak membutuhkan biaya besar dan tidak begitu rumit dalam pelaksanaannya sehingga bisa dikerjakan oleh masyarakat setempat. Budidaya jamur tiram membutuhkan waktu panen hanya 1.5 bulan, tidak butuh pupuk, tidak mengenal musim, bisa dilakukan dalam skala home industri dan dilakukan oleh siapa saja.

Selain itu mengapa jamur tiram memiliki nilai jual yang tinggi yang dapat meningkatkan penghasilan keluarga dikarenakan kandungan nutrisi yang terkandung dalam jamur tiram lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur kayu lainnya. Kandungan asam amino 18 jenis diantaranya isoleusin, lysin, methionin, eystein, penylalanin, tyrosin, treonin, tryptopan, valin, arginin, histidin, alanin, asam aspartat, asam glutamat, glysin, prolin, dan serin. Jamur Tiram mengandung protein nabati yang cukup tinggi, lemak, dan unsur lainnya seperti vitamin, besi, fosfor dan lain sebagainya dan tidak mengandung kolesterol. Seperti pada tabel di bawah.

Tabel 1. Kandungan Nutrisi Jamur Tiram

Zat Gizi	Nilai
Kalori	367 kal.
Protein	10,5-30,4 %
Karbohidrat	56,6 %
Lemak	1,7-2,2 %
Thiamin	0,20 mg
Riboflavin	4,7-4,9 mg
Niaicin	77,2 mg
Ca(kalsium)	314,0 mg
K(kalium)	3.793,0 mg
P(posfor)	717,0 mg
Na(natrium)	837,0 mg
Fe(besi)	3,4-18,2 mg

Sumber : Djariah dan Abbas 2001

PEMBAHASAN

Jamur Tiram memiliki kandungan nutrisi yang bagus, jamur tiram juga memiliki sifat menetralkan racun dan zat-zat radioaktif dalam tanah. Khasiat jamur tiram untuk kesehatan adalah mencegah penyakit diabetes melitus, menghentikan pendarahan dan menurunkan kolesterol darah mempercepat pengeringan luka pada permukaan tubuh, menambah vitalitas dan daya tahan tubuh, serta mencegah penyakit tumor atau kanker, kelenjar gondok, influenza, sekaligus memperlancar buang air besar.

a. Pelatihan Budidaya Jamur Tiram

Praktek pelatihan budidaya jamur tiram terbagi menjadi beberapa tahapan, yaitu penyiapan serbuk gergaji, pencampuran media, pengomposan, pembuatan baglog, inokulasi, dan inkubasi dan pemeliharaan.

b. Penyiapan Serbuk Gergaji

Serbuk gergaji sebanyak 75% dilakukan pengayaan terlebih dahulu sebelum dicampur dengan bahan-bahan seperti bekatul dan kapur. Pengayaan dilakukan, pada prinsipnya adalah untuk menyeragamkan ukuran serbuk gegaji. Tujuannya supaya pencampuran serbuk kayu dengan bahan-bahan yang lainnya dapat merata, sehingga nantinya pertumbuhan miselia jamur dapat tumbuh dengan merata.

c. Pencampuran Media

Serbuk gergaji yang telah ditakar dicampur dengan campuran bahan-bahan lain seperti kapur,

dan bekatul di tempat yang terpisah. Komposisi bekatul dan kapur pada masing-masing baglog sama yaitu 20% dan 5%. Campuran media yang sudah merata selanjutnya dicampur dengan air sampai diperoleh kadar air media campuran 60% dengan ciri-ciri hingga kenampakan campurannya jika media tanam digenggam, kemudian genggam tangan dibuka maka media campuran tidak hancur, tetapi juga mudah dihancurkan dengan tangan.

d. Pengomposan

Setelah media tanam jamur selesai, kemudian ditutup menggunakan terpal. Pengomposan pada media tersebut dilakukan selama 5 (lima) hari supaya campuran komposisi media tercampur dengan merata. Terjadinya fermentasi dalam media ditunjukkan dengan adanya perubahan struktur yang menjadi lebih halus, warna yang menjadi lebih gelap dan memiliki aroma yang khas pada kayu

e. Pembuatan Baglog

Setelah proses fermentasi, kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik polipropilen (PP) ukuran 1500 g dengan berat total media tanam yaitu 1000 g. Selanjutnya media tanam di dalam kantong plastik (baglog) tersebut dipadatkan dengan cara dipukulkan ke tanah agar media tanam padat dan tidak mudah hancur.



Gambar 1. Pembuatan Baglog



Gambar 2. Pengepresan Media Tanam dalam Baglog

f. Inokulasi

Inokulasi dilakukan di ruang khusus yang sudah disterilisasi dengan menyemprotkan alkohol 70%. Cara yang dilakukan dengan membuka penutup baglog kemudian bagian ujung dari baglog didekatkan pada bunsen, bibit jamur dimasukkan lewat cincin paralon bagian tengah dalam media. Inokulasi ini dilakukan satu per satu baglog.

g. Inkubasi dan Pemeliharaan

Inkubasi dilakukan dengan cara menyimpan pada rumah jamur dengan kondisi tertentu yang bertujuan supaya miselium jamur tumbuh dengan baik. Semua baglog ditempatkan di rak kayu dengan posisi horizontal dan dibiarkan sampai miselium jamur tiram putih tumbuh memenuhi seluruh baglog. Kondisi ruangan inkubasi diatur dengan suhu 27-30°C dengan kelembaban 60-70%. Suhu dan kelembaban dalam ruangan dapat diatur dengan pengaturan sirkulasi udara dan penyiraman pada lantai kumbung apabila diperlukan. Kelembaban dan suhu diukur menggunakan termometer ruangan dan higrometer. Inkubasi diakhiri setelah 5-6 minggu yang ditandai dengan adanya miselium yang tampak putih merata menyelimuti seluruh permukaan media tanam.



Gambar 3. Proses Inkubasi dan Pemeliharaan

Usaha Jamur Tiram pada saat ini prospeknya cukup bagus dilihat dari permintaan pasar yang terus meningkat. Baik itu berupa jamur segar maupun produk olahannya. Dilihat dari kandungan zat gizi dari jamur ini dapat dimanfaatkan untuk kesehatan. Dari kegiatan ini kunjungan UMKM tentang budidaya jamur tiram yang telah dilakukan dapat diartikan bahwa budidaya jamur tiram sangat mudah untuk dilakukan.

KESIMPULAN

Budidaya jamur tiram merupakan kegiatan usaha yang cukup menjanjikan dan dapat dilakukan oleh siapa saja dengan skala home industry. Hal ini dapat dilihat dari semua kegiatan

yang telah dilakukan dari praktek pembuatan media tanam dan proses pemeliharaan sampai panen tiba cukup mudah untuk dilakukan. Meski begitu penghasilan dari bertani jamur tiram cukup menjanjikan. Dalam sekali siklus panen petani jamur tiram mampu menghasilkan maksimal dalam satu masa panen senilai 8 juta rupiah. Berdasarkan penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa budidaya jamur tiram cukup mudah dalam prosesnya, namun penghasilannya sangat menjanjikan. Sehingga mampu membantu menaikkan penghasilan keluarga.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih kepada Kepala Desa Pandansari Selatan, Masyarakat Desa Pandansari Selatan, Civitas Institut Akademika Institut Bakti Nusantara yang telah membantu dalam pelaksanaan PkM di Desa Pandansari Selatan.

DAFTAR REFERENSI

- Asegab, M. (2011). *Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Jamur Merang, dan Jamur Kuping*. Jakarta.
- Indonesia, B. P.-S. (2017). *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim*. Jakarta: Badan Pusat Statistik/BPS-Statistics Indonesia.
- Meda Canti, A. T. (2022). PELATIHAN BUDI DAYA JAMUR TIRAM UNTUK PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT . *Abdimas Galuh*.
- Suharnowo, L. S. (2012). Pertumbuhan Miselium dan Produksi Tubuh Buah Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) dengan Memanfaatkan Kulit Ari Biji Kedelai sebagai Campuran pada Media Tanam. *LenteraBio*, 125-130.
- Zulfarina, E. S. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5, 358-370.