
Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Beji

Tri Inayah^{1*}, Ellen Prima²

¹Ekonomi Syariah, Institut Agama Islam Negeri purwokerto

² Institut Agama Islam Negeri purwokerto

*Email: triinayah_triinayah2019@gmail.com

ABSTRACT

Mushrooms are one of the foodstuffs that are in great demand by the public, there are various types of mushrooms that are widely consumed by the public. Starting from enoki mushrooms, ear mushrooms, oyster mushrooms etc. Oyster mushroom is a type of mushroom that is often consumed because it contains various vitamins in it. Oyster mushrooms contain at least minerals, potassium, carbohydrates and vitamin B. In addition to having a lot of content, oyster mushrooms have a pretty good taste when consumed, so it's no wonder that many people are now cultivating oyster mushrooms, because they have a fairly high economic value. In addition, the techniques and stages required in mushroom cultivation are not too difficult. For this reason, one of the programs chosen to increase the creativity and ability of KKN students is mushroom cultivation training. Steps in the technical training of oyster mushroom cultivation begins with preparing raw materials such as sawdust, rice bran, lime, plastic. After all the ingredients are ready, the next production process

Keywords: Training; Cultivation; Devotion Oyster Mushroom;.

ABSTRAK

Jamur adalah satu bahan pangan yang banyak diminati masyarakat adaah jamur, ada berbagai jenis jamur yang banyak di konsumsi masyarakat. Mulai dari jamur enoki, jamur kuping, jamur tiram dll. Jamur tiram merupakan jenis jamur yang sering dikonsumsi karena mengandung berbagai vitamin di dalamnya. Dalam jamur tiram setidaknya mengandung mineral, kalium karbohidrat dan juga vitamin B. Selain memiliki banyak kandungan, jamur tiram memiliki rasa yang cukup enak jika di konsumsi maka tak heran jika saat ini mulai banyak yang membudidayakan jamur tiram, karena meliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Selain itu teknik dan tahapan yang diperlukan dalam budidaya jamur tergolong tidak terlalu sulit. Untuk itu salah satu program yang dipilih untuk meningkatkan kreatifitas dan kemampuan mahasiswa KKN adalah dengan pelatihan budidaya jamur. Langkah dalam pelatihan teknis budidaya jamur tiram dimulai dengan menyiapkan bahan baku seperti serbuk gergaji, bekatul, kapur, plastik. Setelah semua bahan siap selanjutnya proses produksi

Kata Kunci: Pelatihan, Budidaya, Pengabdian, Jamur Tiram

PENDAHULUAN

Jamur tiram merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak diminati masyarakat. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya peminat jamur tiram khususnya di kabupaten banyumas yaitu terdapat 329.897 rumah produksi dengan luas panen 53 031 di tahun 2020. (BPS Provinsi Jawa Tengah, 2021) Organisme yang dapat bertahan hidup di media dan lingkungan yang berbeda ini kaya akan manfaat. Jamur memperoleh makanan dari tempat dimana jamur tumbuh serta dapat bertahan hidup pada sisa tumbuhan yang ada di sekitar organisme lain. Kelembaban suhu yang cukup tinggi dan iklim indonesia yang panas dapat mendukung tumbuhnya berbagai jenis jamur (triono, 2020).

Jamur tiram kaya dengan serat, mineral, vitamin B, kalium, beberapa jenis karbohidrat. Jamur ini juga baik dikonsumsi karena bebas lemak, bebas kolesterol dan rendah kalori (Widyastuti & Istini, 2004). Manfaat lain dari jamur tiram yaitu menjaga kesehatan tubuh, menangkal radikal bebas, menjaga kesehatan jantung mencegah diabetes dan masih banyak lagi manfaat yang bisa didapat dari jamur tiram (Kalsum *et al.*, 2011).

Jamur merupakan organisme tingkat rendah berukuran mikroskopis, tidak berklorofil dan menyerap makanan dari lingkungan sekitarnya. Dalam ilmu taksonomi biologi, jamur dimasukkan dalam kerajaan (kingdom) tersendiri yaitu Fungi, yang merupakan peralihan antara kerajaan tumbuhan (Plantae) dan hewan (Animalia). Jamur pangan (edible mushroom) adalah jenis jamur yang biasa dijadikan bahan makanan, bisa berupa produk hasil budi daya atau panen dari alam dan memiliki cita rasa yang enak. Jamur memiliki kandungan gizi yang tinggi, sehingga jamur dimasukkan ke dalam bahan pangan fungsional, baik yang bersifat sebagai nutraceutical (jamur segar) maupun nutraceutical (bahan olahan atau ekstraksi jamur), dan pilihan bahan yang sangat tepat untuk bayi karena nilai gizinya yang variatif.

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pangan fungsional adalah bahan makanan alamiah, bisa juga diperoleh melalui penambahan dari luar atau telah melalui proses, mengandung satu atau lebih senyawa yang terbukti secara ilmiah mempunyai fungsi-fungsi fisiologis tertentu yang bermanfaat bagi kesehatan dan dikonsumsi sebagaimana layaknya makanan. Jika fungsi obat terhadap penyakit bersifat kuratif, pangan fungsional dapat dikonsumsi tanpa dosis tertentu, dapat dinikmati sebagaimana makanan pada umumnya, sebagai diet atau menu sehari-hari lezat dan bergizi (Suryani & Carolina, 2017).

Sebelum membuka usaha budidaya jamur alangkah baiknya memilih budidaya jenis jamur yang prosesnya mudah. Sederhananya budidaya jamur tiram, cepatnya waktu panen dan tidak membutuhkan lahan luas menjadikan alasan untuk melakukan budidaya jamur. Selain itu cuaca yang mendukung di desa Beji, suhu yang masih lembab membuat jamur bertumbuh lebih cepat. Prospek usaha jamur tiram cukup bagus dilihat dari data peningkatan minat jamur tiram. Pasar jamur tiram yang semakin berkembang, tidak hanya kalangan ekonomi kelas menengah kebawah saja yang mengkonsumsi, sudah banyak olahan dari jamur tiram seperti jamur crispy, bakso jamur, bahkan jamur dijadikan salah satu menu sajian dalam rumah makan. (Zulfarina *et al.*, 2019) Budidaya jamur tiram dapat salah satu alternatif dalam meningkatkan perekonomian khususnya di desa Beji karena banyaknya minat tetapi ketersediaan jamur belum maksimal. Dari pernyataan tersebut tentunya menjadi masalah dan dapat dijadikan peluang untuk memperbanyak budidaya jamur tiram di desa Beji. Maka dari itu kunjungan mahasiswa KKN (Kuliah Kerja Nyata) di tempat budidaya jamur desa Beji agar dapat memahami bagaimana proses budidaya jamur tiram dan mengolah jamur tersebut sehingga memiliki harga jual yang tinggi. Berdasarkan Latar belakang yang diuraikan di atas, maka yang menjadi tujuan penelitian ini adalah Budidaya Jamur Tiram Dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Beji

METODE

Kegiatan yang dilakukan terdiri atas beberapa tahap yaitu: pembekalan dan pelatihan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan teknik bagaimana budidaya jamur tiram yang baik dan benar, agar menghasilkan jamur tiram dengan kualitas terbaik. Langkah dalam pelatihan teknis budidaya jamur tiram dimulai dengan menyiapkan bahan baku seperti serbuk gergaji, bekatul, kapur, plastik. Setelah semua bahan siap selanjutnya proses produksi. Pelatihan dilakukan dengan beberapa metode seperti tutorial, diskusi dan praktek lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan budidaya jamur tiram telah terlaksana oleh mahasiswa KKN (Kuliah Kerja Nyata) klaster Beji yang terdiri dari IAIN Purwokerto, UIN Jakarta dan Universitas Negeri Yogyakarta. Program pelatihan budidaya jamur tiram ini dapat memberikan ketrampilan khususnya kepada mahasiswa KKN di desa beji ditambah dengan kondisi alam dan sumber daya yang tersedia. Selain pelatihan, kegiatan ini juga di dampingi agar peserta mampu melaksanakan pelatihan dengan baik.

Selanjutnya dilakukan pembekalan kepada mahasiswa KKN terkait bagaimana budidaya jamur yang benar sebelum melakukan praktik. Pembekalan tersebut diberikan oleh bapak mingun selaku pemilik usaha budidaya jamur tiram di desa beji, beliau menjelaskan secara rinci proses budidaya jamur mulai dari persiapan bahan sampai cara panen sehingga diharapkan dalam praktiknya mahasiswa KKN bisa melakukan dengan baik dan benar.



Gambar 1. Pembekalan sebelum praktik budidaya jamur

LOG merupakan media buatan berasal dari kayu yang telah lapuk dan tersimpan didalam plastik yang telah di sterilkan untuk tempat tumbuh jamur. Dalam pembekalan kali ini media yang digunakan untuk menumbuhkan jamur tiram adalah LOG. Setelah pembekalan selesai lanjut dengan persiapan bahan dan alat. Setelah di siapkan lanjut ke proses pencampuran semua bahan, dilakukan pengayaan serbuk gergaji sebanyak 75% sebelum pencampuran dengan bekatul dan kapur. Fungsi pengayaan adalah menyamaratakan ukuran serbuk gergaji sehingga mempermudah proses pencampuran dengan bahan lain supaya nantinya pertumbuhan miselia jamur dapat merata.

Serbuk gergaji yang sudah siap di campurkan dengan bekatul 20 % dan kapur 5%. Setelah merata dicampur dengan air. Ciri ciri hasil pencampuran yang sempurna ketika digenggam dan dibuka kembali genggamannya adonan tersebut tidak hancur tapi mudah dihancurkan dengan tangan. dilanjutkan proses fermentasi, terjadinya proses fermentasi ditandai dengan lebih halusnya struktur pada media serta adanya perubahan warna menjadi gelap. setelah fermentasi bahan tersebut dimasukan kedalam plastik menggunakan centong. Setelah media jamur selesai tahap selanjutnya pembenihan. Di tahap ini tempat, alat dan orang yang bertugas haru bersih karena kebersihan merupakan kunci utamanya.

Media yang sudah diberi bibit ditutup koran. Selanjutnya adalah menunggu jamur merambah ke seluruh baglog dengan waktu kurang lebih 45 hari. Selama masa penantian harus selalu dilakukan pemantauan seperti suhu, kelembaban, cahaya dan hama.



Gambar 2. LOG tempat bertumbuhnya jamur

Setelah kurang lebih 45 hari jamur siap di panen. Jangan sampai jamur telat di panen karena warna jamur akan cepat berubah menjadi kuning dan tidak bersih lagi. Pemanenan jamur dilakukan sehari

sekali untuk memastikan jamur yang dipanen adalah jamur muda dan sehat. Dalam pembekalan ini juga diberikan cara bagaimana mengolah jamur seperti dijadikan jamur krispi, satai jamur dan resep lainnya.



Gambar 3. Jamur siap panen

Kegiatan ini juga melakukan proses pemecahan masalah seperti masalah yang paling umum dalam proses budidaya jamur, gejala dan pengobatannya. Hal ini dilakukan untuk mengidentifikasi sebelum masalah tersebut muncul. Pembekalan budidaya jamur ini diharapkan dapat memotivasi mahasiswa knn klaster beji untuk mengembangkan budidaya jamur serta memberikan dampak positif terhadap perekonomian desa beji.

SIMPULAN

Kegiatan ini dapat memberikan manfaat kepada mahasiswa KKN klaster Beji. Diharapkan Mahasiswa terdorong untuk melakukan pengembangan budidaya dan dapat memberikan dampak pertumbuhan ekonomi di desa Beji melalui budidaya jamur. Selain itu, melalui konsumsi jamur juga dapat menambah gizi masyarakat sehingga kesehatan masyarakat dapat dijaga. Hasil dari panen jamur, sebagian dipergunakan untuk kebutuhan makan dan masakan sehari-hari dan sebagian dijual untuk meningkatkan perekonomian daerah Desa Beji.

DAFTAR RUJUKAN

- BPS Provinsi Jawa Tengah. Accessed October 1, 2021. <https://jateng.bps.go.id/indicator/55/751/1/luas-panen-dan-produksi-jamur.html>.
- Kalsum, U., Fatimah, S., & Wasonowati, C. (2011). Efektivitas Pemberian Air Leri Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 4(2), 86-92.
- Suryani, T., & Carolina, H. (2017). Pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih pada beberapa bahan media pembibitan. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 3(1), 73-86.
- Triono, E. (2020). Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Kreatif Desa Kaulon. *Jurnal Karinov*, 3(2), 64-68.
- Widyastuti, N., & Istini, S. (2004). Optimasi proses pengeringan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 2(1), 1-4.
- Zulfarina, Z., Suryawati, E., Yustina, Y., Putra, R. A., & Taufik, H. (2019). Budidaya jamur tiram dan olahannya untuk kemandirian masyarakat desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 358-370.