

## *Perbaikan Tehnik Budidaya dan Pengolahan Jamur Tiram untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Karangpring, Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember*

Ayu Puspita Arum, Setiyono, Gatot Subroto  
Faculty of Agriculture, Universitas Jember  
Ayu.puspita@unej.ac.id

---

### Abstrak

Kelompok Pengusaha Jamur Tiram yang berada di Desa KarangPring, Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember mulai mengadakan kegiatan budidaya Jamur Tiramnya pada tahun 2016 yang dibimbing oleh salah satu dosen Fakultas Pertanian UNEJ. Selanjutnya pada tahun berikutnya 2017 kelompok masyarakat di daerah tersebut sudah mengembangkan secara mandiri di daerahnya dengan budidaya jamur tiram yang lebih intensif beserta olahan jamur tiramnya. Kelompok pengusaha jamur tiram di desa tersebut berkeinginan untuk meningkatkan produktivitas dari usaha jamur tiramnya baik itu dari budidaya maupun produk olahannya. Akan tetapi, ada beberapa masalah yang dihadapi oleh pengusaha jamur tiram tersebut yaitu banyak jamur tiram yang terkontaminasi, diversifikasi produk jamur tiram hanya jamur krispi. Produk olahan jamur tiram yaitu jamur krispi masih berkualitas rendah yaitu berminyak dan mudah tengik. Oleh karena itu, perlu adanya solusi untuk pemecahan masalah-masalah tersebut diantaranya yaitu pemberian dan penyuluhan tehnik budidaya jamur tiram yang tepat, penyuluhan tehnik pembuatan nugget jamur tiram dan jamur krispi, pemberian dan penyuluhan mesin pemisah minyak yang digunakan untuk menghilangkan minyak yang menempel pada jamur krispi sehingga jamur krispi tidak berminyak, tetap renyah dan tidak berbau tengik dalam jangka waktu yang lama. Secara umum metode yang tepat untuk mentransfer solusi tersebut adalah dengan pelatihan dan demonstrasi. Dari kegiatan pengabdian ini, masyarakat desa berhasil membudidayakan jamur tiram putih tanpa ada kontaminan jamur lain dan dapat memberikan keuntungan. Selain itu, masyarakat berhasil membuat jamur krispi tidak berminyak, tetap krispi dan lebih awet serta berhasil membuat nugget jamur tiram.

**Kata Kunci:** Budidaya Jamur Tiram, Nugget Jamur , Jamur Krispi Dan Alat Pemisah Minyak

### Abstract

The Oyster Mushroom Entrepreneur Group in KarangPring Village, Sukorambi Subdistrict, Jember Regency began its Oyster Mushroom cultivation activity in 2016 under the guidance of one of the lecturers at the Faculty of Agriculture, UNEJ. Furthermore, in the following year, 2017 the community groups in the area have developed independently in their area with more intensive cultivation of oyster mushrooms and oyster mushroom preparations. The group of oyster mushroom entrepreneurs in the village wants to increase the productivity of the oyster mushroom business both from cultivation and processed products. However, there are some problems faced by the oyster mushroom entrepreneurs, namely many contaminated oyster mushrooms, the diversification of oyster mushroom products is only crispy mushrooms. Oyster mushroom products, namely crispy mushrooms, are still of low quality, oily and easily rancid. Therefore, it is necessary to have a solution to solve these problems including giving and illuminating the right oyster mushroom cultivation techniques. Counseling techniques for making oyster mushroom and crispy mushroom nuggets. crispy mushrooms are not oily, remain crispy and do not smell rancid for long periods of time. In general the right method for transferring the solution is by training and demonstration. From this service, the people succeeded in cultivating white oyster mushrooms without any other fungus contaminants and

can provide benefits. In addition, the community managed to make crispy mushrooms non-greasy, remain crispy and more durable and succeeded in making oyster mushroom nuggets.

**Keywords:** Oyster Mushroom Cultivation, Mushroom Nuggets, Crispy Mushrooms and Oil Separator

## I. PENDAHULUAN

### A. Analisis Situasi

Dalam budidaya jamur tiram atau jamur edibel yang lain, memerlukan beberapa langkah persiapan antara lain menyiapkan lokasi yang tepat atau cocok untuk menempatkan rumah jamur, menyiapkan bibit jamur, mempersiapkan media tumbuh yang steril dan sarana perawatan yang lain. Budidaya jamur tidak memerlukan teknologi tinggi, sehingga cukup sederhana. Media tanam jamur biasanya menggunakan bahan organik yang banyak dijumpai di alam yang sangat mudah ditemukan dan murah harganya. Media organik ini dapat berupa jerami, serbuk gergaji, kertas dan bahan lain sebagai tambahan seperti bekatul, kapur tohor, yang juga mudah didapatkan di lingkungan. Untuk budidaya jamur tiram dan jamur lainnya diperlukan rumah jamur yang umumnya menggunakan bahan baku utama bambu yang banyak juga banyak tumbuh di kawasan Indonesia. Keberhasilan budidaya jamur tidak terlepas dari daya dukung lingkungan tumbuh yang sesuai, misalnya untuk jamur tiram, suhu lokasi 30-32°C, suhu optimum ruang 22-28°C dan kelembaban ruang, pH media yang umumnya mengarah ke asam, kadar air media sekitar 60%. (M. Sumedi Purbo, 2012).

Dalam budidaya jamur tiram penyediaan media tumbuh berkualitas sangat menentukan pertumbuhan bibit jamur. Pembuatan media tumbuh jamur berkualitas secara biologis harus dapat memenuhi semua kebutuhan zat nutrisi yang diperlukan oleh jamur untuk pertumbuhannya. Sebagai bahan baku media umumnya serbuk gergaji kayu mudah diperoleh, harganya relatif murah (dalam wujud limbah), mudah dicampur dengan bahan-bahan pelengkap nutrisi dan mudah dibentuk. Serbuk gergaji kayu ini sebelumnya perlu diayak supaya homogen, kemudian bersama-sama bahan pelengkap (formulasi pencampur) dimasukkan dalam kantong plastik (bag log) dan perlu dipadatkan.

Setelah media pertumbuhan jamur tiram terbentuk, maka perlu dilakukan sterilisasi. Pada proses ini memang bisa menjadi penentu apakah pembuatan baglog akan berhasil atau tidak, sebab pada proses inilah seharusnya semua bibit kontaminan mati sehingga bibit jamur tiram dapat bertumbuh dengan baik dan sempurna. Budidaya jamur tiram yang sudah dilakukan di Desa Karangpring sebelumnya banyak mengalami kontaminasi. Begitu juga olahan jamur krispi yang masih banyak mnyak dan cenderung tidak tahan lama atau mudah tengik. Selain itu, jamur tiram hasil budidaya di Desa Karangpring ini kebanyakan masih dalam bentuk segar dan sebagian dijual dalam bentuk jamur krispi sehingga perlu adanya inovasi produk olahan lain dari jamur tiram. Melalui perbaikan tehnik budidaya jamur tiram untuk mencegah tingginya kontaminasi pada jamur tiram yang dihasilkan, perbaikan pengolahan jamur krispi agar dihasilkan jamur krispi yang tidak berminyak dan lebih tahan lama serta penyuluhan

pembuatan nugget jamur tiram sebagai alternatif produk olahan jamur tiram selain jamur krispi akan meningkatkan pendapatan dari petani jamur tiram di Desa tersebut.

### B. Tujuan

Tujuan dari kegiatan ini adalah sebagai berikut :

- a. Sebagai pemecahan masalah terkait tingginya jamur tiram yang terkontaminasi oleh mikroorganisme lain.
- b. Sebagai pemecahan masalah terkait jamur krispi yang masih banyak minyak dan cenderung tidak tahan lama atau mudah berbau tengik.
- c. Memberikan alternatif lain dari produk olahan jamur tiram, selain jamur krispi.

### C. Manfaat Kegiatan

Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan solusi terkait permasalahan dalam bidang budidaya jamur tiram dan produk olahan jamur tiram serta masukan terhadap produk olahan jamur tiram yang lain.

## II. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini sebagai berikut.

### A. Praktek

Meliputi perbaikan rumah jamur dilakukan dengan menutup area terbuka pada kumbung jamur tiram dengan menggunakan triplek tebal 5 mm dan lantai yang semula tanah diganti lantai semen, serta terdapat tambahan ruangan untuk menyimpan media jamur tiram yang sudah disterilisasi, pembuatan medium tanam jamur dengan cara mencampurkan serbuk gergaji, bekatul padi, air gula dan kapur. Lalu, memasukkan media ke dalam kantong plastik tahan panas kapasitas 1,5-2 kg sampai media benar-benar padat agar terbentuk log yang baik. Ikat mulut plastik dengan karet tahan panas dan sterilkan, sterilisasi dengan perbaikan waktu sterilisasi yang semula hanya 5 jam menjadi 9 jam, pengisian bibit dengan membuka bagian atas log yang telah disterilkan. Lalu, hamparkan 1-2 sendok makan bibit jamur dengan menggunakan sendok yang telah dipanaskan diatas api. Lalu, merapatkan kembali plastik bagian atas dan asukkan cincin dari bambu berdiameter 3 cm dan tinggi 1 cm ke dalam plastik yang dirapatkan tersebut serta tutup cincin dengan kertas koran dan ikat dengan karet.

Inkubasi log yang sudah ditanami bibit jamur harus disimpan di tempat yang menunjang pertumbuhan miselium dan tubuh buah. Masa penyimpanan log setelah ditanami bibit ini dinamakan masa inkubasi. Pada masa ini suhu yang diperlukan sekitar 28°C. Pada umumnya masa inkubasi untuk penumbuhan miselium dari 0% hingga 100% adalah 30 – 40 hari. serta pembuatan jamur krispi dengan mencampurkan jamur tiram suwir yang sudah di rebus 5 menit dan sudah diperas, garam, bumbu penyedap dan tepung terigu kering dan lalu digoreng dalam minyak panas dan nugget jamur tiram dengan mencampurkan jamur tiram yang sudah dicacah halus, tepung terigu, tepung tapioka, merica, garam, bumbu penyedap, bawang putih halus, telur

ayam dan air. Lalu, masukkan adonan ke loyang yang sudah diolesi dengan minyak serta kukus selama 35 menit. Lalu, adonan didinginkan suhu ruang dan dipotong serta mencelupkan potongan nugget ke telur dan menggulingkan adonan tersebut di tepung roti dan goreng hingga berwarna keemasan.

### *B. Diskusi Dan Tanya Jawab*

Dilakukan pada waktu pemberian materi melalui presentasi dengan power point dan video budidaya jamur tiram yang tepat, proses pembuatan jamur tiram krispi dan nugget jamur tiram sebagai pengantar ,dalam praktek maupun pada waktu pendampingan.

### *C. Pendampingan*

Pendampingan dilakukan terutama pada saat perbaikan rumah jamur tiram mulai dari desain konstruksi bangunan yang harus memiliki aliran udara yang baik, bahan dari dinding rumah jamur tiram, lantai dari rumah jamur tiram dan posisi rak jamur tiram yang dibuat dan disusun dengan prinsip kelembaban rendah, pemeliharaan jamur tiram mulai dari media jamur tiram yang sudah diberikan bibit, pengecekan log yang berhasil tumbuh miselia dan perkembangan pertumbuhan miselia jamur dan saat panen jamur tiram mulai dari cara memanen jamur tiram yang tepat sehingga tidak menghambat pertumbuhan miselia jamur yang masih akan berkembang sampai meletakkan dan menyimpan hasil panen jamur tiram yang tepat agar jamur tidak cepat layu. Pendampingan pada pembuatan jamur tiram krispi dan nugget jamur tiram mulai dari penyiapan bahan-bahannya, mengolahnya dan mengemasnya..

## **III. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### *A. Pelatihan Teknik Budidaya Jamur Tiram*

Hasil perbaikan rumah jamur tiram. petani telah berhasil membuat rumah jamur berukuran 5X10 m. Pemilihan atap genting mendasarkan pada pertimbangan agar suhu ruangan lebih stabil dan jika terkena panas tidak menjadikan suhu ruang terlalu panas. Dinding rumah jamur tiram yang semula tidak ada dinding hanya atap saja. Sekarang terdapat dinding yang terbuat dari GRC board yang relatif membuat rumah jamur tiram bagian dalam lebih sejuk dan mencegah adanya aliran udara yang sangat kencang dari lingkungan yang dapat menghambat pertumbuhan jamur tiram.

Praktek budidaya jamur tiram dilakukan dari mulai persiapan media jamur tiram sampai pemanenan. Jamur tiram yang mengalami kontaminasi dapat dicegah dengan memperpanjang waktu sterilisasi yang semula hanya 4-5 jam menjadi 8-9 jam. Saat pemeliharaan jamur tiram yang semula jamur tiram hanya disemprot air 2 hari sekali, sekarang menjadi setiap hari karena akan menjaga kelembaban media jamur tiram sehingga jamur tiram lebih cepat tumbuh dan pertumbuhannya optimal. Ketika miselium jamur sudah mencapai 95% dan sudah ada jamur kecil

yang tumbuh menembus penutup, segera dilakukan pembukaan penutup sehingga jamur tiram dapat tumbuh dengan mudah. Ketika membuka penutup, plastik yang dekat dengan tutup jamur tiram harus ditekuk agar ketika jamur tiram disemprot air. Air tidak menggenangi bagian dalam media jamur tiram sehingga jamur kontaminan jenis lain tidak bisa hidup. Saat proses pemanenan jamur tiram, dilakukan dengan cara mencabut jamur tiram sampai ke akar-akarnya agar tidak ada akar tertinggal yang dapat membusuk dan menyebabkan tumbuhnya jamur kontaminan.



Gambar 1. Kubung Jamur tiram yang sudah menghasilkan

### B. Pelatihan dan Praktek Pembuatan Jamur Krispi

Dalam pembuatan jamur krispi dengan formulasi tanpa menggunakan tepung basah akan membuat jamur krispi lebih lama kriuknya dan tidak cepat lembek. Formulasi jamur krispi yang diberikan tidak menggunakan baking powder atau soda kue sebagai bahan peningkat krispi sehingga lebih aman. Selain itu, Dengan adanya alat pemisah minyak membuat penampakan jamur krispi terlihat lebih baik karena terlihat tidak berminyak, lebih tahan lama dan tidak mudah tengik.

Cara mengoperasikan alat pemisah minyak hanya dengan menghubungkan kabel stop kontak. Lalu, membuka tutup alat dan memasukkan jamur krispi kedalam alat. Lalu, tutup kembali. Kemudian, tekan tombol "On" maka alat pemisah minyak akan

berputar dan minyak akan keluar melalui saluran berlubang disamping alat pemisah minyak. Tampunglah minyak yang keluar dari alat. Setelah 15 menit maka matikan mesin dengan menekan tombol “Off”. Buka penutup alat dan keluarkan jamur krispi. Jamur krispi yang dimasukkan ke dalam alat ini akan tidak berminyak dan dapat bertahan lebih lama karena minyak sudah tidak ada.



Gambar 2. Penyuluhan dan Praktek Penggunaan alat Pemisah Minyak



Gambar 3. Serah Terima Alat Pemisah Minyak dengan salah satu pengusaha jamur tiram di Desa Karangpring, Kabupaten Jember

### C. Pelatihan dan Praktek Pembuatan Nugget Jamur Tiram

Dalam pembuatan nugget jamur tiram dengan formulasi rasio jamur tiram dengan tepung 2 : 1 akan membuat cita rasa jamur tiram lebih kuat serta dengan metode jamur tiram yang dicacah tanpa dihaluskan akan membuat tekstur jamur tiram lebih terasa pada nugget jamur tiram.

#### D. Keuntungan yang didapat melalui budidaya jamur tiram yang tepat

Hasil panen yang baik jika setiap polybbag menghasilkan 400-500 gram dan panen dapat berlangsung selama 4 bulan (Akhmad, dkk: 2011). Panen jamur dapat diperpanjang dengan menyobek badan samping polybag dengan bentuk X,V atau +. Sehingga jika panen masih berlangsung kurang lebih 4 bulan, maka perkiraan panen selama 4 bulan kurang lebih 4X150 kilogram= 600 kilogram. Jika harga jual jamur per kilogram Rp 11.000,- maka penjualan jamur basah yang diperoleh (600 X Rp 11.000,- = Rp 6.600.000,-). Biaya produksi yang dibutuhkan adalah biaya pembuatan rumah jamur, biaya pembelian bahan media, biaya pembelian alat pemeliharaan adalah Rp 3.000.000. Modal yang diperlukan kurang lebih Rp 3.000.000,-. Keuntungan yang diperoleh dalam kegiatan ini adalah, Rp 6.600.000,- - Rp 3.000.000 = Rp 3.600.000,- dalam jangka 4 bulan. Jika dilihat jumlah rata-rata panen per polybag hasilnya adalah 600000 gram/1500 polybag = 400 gram, sehingga dapat dikatakan bahwa budidaya jamur ini berhasil baik.

#### IV. KESIMPULAN

Dari hasil pembahasan di atas dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Masyarakat Desa Karangpring, Kecamatan Sukorambi, Kabupaten jember berhasil membudidayakan jamur tiram putih tanpa ada kontaminan jamur lain.
- b. Dilihat dari produktivitasnya, budidaya jamur tiram putih dapat berhasil dengan baik dan memberikan keuntungan.
- c. Masyarakat Desa Karangpring, Kecamatan Sukorambi, Kabupaten jember berhasil membuat jamur krispi tidak berminyak, tetap krispi dan lebih awet
- d. Masyarakat Desa Karangpring, Kecamatan Sukorambi, Kabupaten jember berhasil membuat nugget jamur tiram.

#### V. SARAN

Penyuluhan dan praktek budidaya jamur tidak hanya untuk jamur tiram saja, tetapi bisa jamur jenis lain yang memiliki nilai ekonomis seperti jamur merang, jamur kuping dan jamur shitake sehingga produk jamur segar yang dihasilkan di Desa tersebut lebih bervariasi dan konsumennya lebih luas.

#### VI. DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, dkk. 2011. Panduan Lengkap Jamur. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cahyana YA. Muchordji, M. Bakrun. 2001. Pembibitan, Pembudidayaan, analisa Usaha Jamur Tiram. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran dan Biofarmaka. Jamur Tiram. Direktorat Jenderal Bina Jenderal Hortikultura. Jakarta. 23 hal
- Basuki Rahmat. 2000. Dasar-dasar Usaha Budidaya Jamur. MAJI pblikasi. Bandung. 97 hal.
- Badri. Pusat Pelatihan Pertanian dan Pedesaan Swadaya (P4S) Kaliwungu Kalimuncar. Makalah Jamur. Cisarua. Bogor. 10 hal