



**PERBEDAAN KANDUNGAN GIZI dan PRODUKSI JAMUR TIRAM  
PUTIH (*Pleurotus ostreatus*) pada MEDIUM CAMPURAN LIMBAH  
AMPAS TEBU, KULIT KOPI, dan AMPAS TAHU**

**SKRIPSI**

Oleh

**Atika Purnamasari  
NIM 070210103084**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI  
JURUSAN PENDIDIKAN MIPA  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS JEMBER  
2012**

## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b> .....   | i       |
| <b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....   | ii      |
| <b>HALAMAN MOTTO</b> .....   | iii     |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....  | iv      |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....   | v       |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....  | vi      |
| <b>RINGKASAN</b> .....   | vii     |
| <b>PRAKATA</b> .....   | ix      |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....  | xi      |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....   | xiv     |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....  | xv      |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....   | xvi     |
| <b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....  | 1       |
| <b>1.1 Latar belakang</b> .....  | 1       |
| <b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....   | 3       |
| <b>1.3 Batasan Masalah</b> .....   | 4       |
| <b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....   | 5       |
| <b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....  | 5       |
| <b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....   | 6       |
| <b>2.1 Jamur</b> .....   | 6       |
| <b>2.2 Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>)</b> .....                  | 7       |
| 2.2.1 Morfologi Jamur Tiram Putih .....  | 7       |
| 2.2.2 Klasifikasi Jamur Tiram Putih .....  | 8       |
| 2.2.3 Siklus Hidup Jamur Tiram Putih .....                                       | 9       |
| 2.2.4 Faktor Lingkungan yang Mempengaruhi Pertumbuhan<br>Jamur Tiram Putih ..... | 10      |

|               |  |           |
|---------------|--|-----------|
| 2.2.5         | Pemeliharaan Jamur Tiram Putih .....             | 11        |
| 2.2.6         | Penanggulangan Hama dan Penyakit .....           | 12        |
| 2.2.7         | Nilai Gizi Jamur Tiram Putih .....               | 13        |
| 2.2.8         | Manfaat Jamur Tiram Putih .....                  | 13        |
| 2.2.9         | Media Tanam Jamur Tiram Putih .....              | 14        |
| 2.2.10        | Produksi Jamur Tiram Putih .....                 | 18        |
| <b>2.5</b>    | <b>Hipotesis Penelitian .....</b>                | <b>19</b> |
| <b>BAB 3.</b> | <b>METODE PENELITIAN .....</b>                   | <b>20</b> |
| <b>3.1</b>    | <b>Tempat dan Waktu Penelitian .....</b>         | <b>20</b> |
| 3.1.1         | Tempat Penelitian .....                          | 20        |
| 3.1.2         | Waktu Penelitian .....                           | 20        |
| <b>3.2</b>    | <b>Identifikasi Variabel .....</b>               | <b>20</b> |
| 3.2.1         | Variabel Bebas .....                             | 20        |
| 3.2.2         | Variabel Terikat .....                           | 20        |
| <b>3.3</b>    | <b>Definisi Operasional .....</b>                | <b>20</b> |
| <b>3.4</b>    | <b>Alat dan Bahan Penelitian .....</b>           | <b>22</b> |
| 3.4.1         | Alat Penelitian .....                            | 22        |
| 3.4.2         | Bahan Penelitian .....                           | 22        |
| <b>3.5</b>    | <b>Desain Penelitian .....</b>                   | <b>22</b> |
| <b>3.6</b>    | <b>Pelaksanaan Penelitian .....</b>              | <b>23</b> |
| 3.6.1         | Persiapan Kumbung .....                          | 23        |
| 3.6.2         | Tahap Pelaksanaan .....                          | 24        |
| 3.6.3         | Uji Kandungan Gizi .....                         | 26        |
| 3.6.4         | Pengamatan Produksi .....                        | 31        |
| <b>3.7</b>    | <b>Analisis Data .....</b>                       | <b>31</b> |
| <b>3.8</b>    | <b>Alur Penelitian .....</b>                     | <b>32</b> |
| <b>BAB 4.</b> | <b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                | <b>33</b> |
| <b>4.1</b>    | <b>Hasil .....</b>                               | <b>33</b> |
| 4.1.1         | Hasil Uji Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih ..... | 33        |

|   |    |
|---|----|
| 4.1.2 Hasil Pengamatan Produksi Jamur Tiram Putih ..... | 34 |
| <b>4.2 Analisis Data</b> .....                          | 35 |
| 4.2.1 Berat Basah Jamur Tiram Putih.....                | 35 |
| 4.2.2 Jumlah Tubuh Buah Jamur Tiram Putih.....          | 37 |
| <b>4.3 Pembahasan</b> .....                             | 39 |
| 4.3.1 Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih .....            | 40 |
| 4.3.1.1 Kadar Air (%) .....                             | 40 |
| 4.3.1.2 Kadar Lemak (%) .....                           | 41 |
| 4.3.1.3 Kadar Protein (%).....                          | 42 |
| 4.3.1.4 Kadar Karbohidrat (%) .....                     | 43 |
| 4.3.1.5 Kadar Abu (%).....                              | 43 |
| 4.3.1.6 Kadar Serat (%) .....                           | 44 |
| 4.3.2 Produksi Jamur Tiram Putih .....                  | 45 |
| 4.3.2.1 Berat Basah Jamur Tiram Putih.....              | 46 |
| 4.3.2.2 Jumlah Tubuh Buah Jamur Tiram Putih.....        | 51 |
| <b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....                | 54 |
| 5.1 Kesimpulan.....                                     | 54 |
| 5.2 Saran .....   | 54 |
| <b>DAFTAR BACAAN</b> .....                              | 55 |
| <b>LAMPIRAN</b> .....                                   | 60 |