



**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 BILOGI
JURUSAN PENDIDIKAN MIPA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS JEMBER
2012**

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
RINGKASAN	vii
PRAKATA.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Jamur	6
2.2 Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	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 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
2.5 Hipotesis Penelitian.....	19
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
3.1.1 Tempat Penelitian	20
3.1.2 Waktu Penelitian.....	20
3.2 Identifikasi Variabel.....	20
3.2.1 Variabel Bebas.....	20
3.2.2 Variabel Terikat	20
3.3 Definisi Operasional	20
3.4 Alat dan Bahan Penelitian	22
3.4.1 Alat Penelitian	22
3.4.2 Bahan Penelitian	22
3.5 Desain Penelitian.....	22
3.6 Pelaksanaan Penelitian.....	23
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
3.7 Analisis Data.....	31
3.8 Alur Penelitian	32
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1 Hasil.....	33
4.1.1 Hasil Uji Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih	33

4.1.2 Hasil Pengamatan Produksi Jamur Tiram Putih	34
4.2 Analisis Data.....	35
4.2.1 Berat Basah Jamur Tiram Putih.....	35
4.2.2 Jumlah Tubuh Buah Jamur Tiram Putih.....	37
4.3 Pembahasan.....	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
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran	54
DAFTAR BACAAN.....	55
LAMPIRAN.....	60