



PENGARUH SERBUK KAYU MAHONI, KELAPA, DAN JATI DENGAN  
PENAMBAHAN BIJI MILET (*Pennisetum glaucum*) TERHADAP  
PRODUKSI DAN KANDUNGAN GIZI JAMUR  
TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)  
(Sebagai Buku Nonteks Budidaya Jamur Tiram Putih)

SKRIPSI

Oleh

Windasari Nur Aniza  
NIM 080210193048

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



PENGARUH SERBUK KAYU MAHONI, KELAPA, DAN JATI DENGAN  
PENAMBAHAN BIJI MILET (*Pennisetum glaucum*) TERHADAP  
PRODUKSI DAN KANDUNGAN GIZI JAMUR  
TIRAM PUTIH (*Pleurotus ostreatus*)  
(Sebagai Buku Nonteks Budidaya Jamur Tiram Putih)

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk  
menyelesaikan Program Studi Pendidikan Biologi (S1)  
dan mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Oleh

Windasari Nur Aniza  
NIM 080210193048

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

## PERSEMBAHAN

Dengan menyebut nama Allah SWT., yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang serta shalawat atas Nabi Muhammad SAW., saya persembahkan skripsi ini sebagai rasa cinta dan kasih kepada:

1. Ayah dan Ibu tercinta yang selalu mendoakan dan memberikan kasih sayang serta dukungan yang tiada hentinya;
2. Seluruh keluarga dan seseorang yang telah memberikan motifasi dan doa;
3. Bapak dan ibu guru dari TK, SDN, SMPN, SMAN, sampai PTN yang telah memberikan bekal ilmu yang bermanfaat dan bimbingan dengan segenap hati;
4. Teman-teman yang selalu memberikan semangat dan motivasi untuk menjadi lebih baik lagi serta selalu optimis;
5. Almamater Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.

## MOTTO

Jadikanlah Sabar dan shalat sebagai penolongmu. Dan sesungguhnya yang demikian itu sungguh berat, kecuali bagi orang-orang yang Khusyu'  
(QS. Al Baqarah 45)<sup>\*)</sup>

Orang-orang yang berhenti belajar akan menjadi pemilik masa lalu. Orang-orang yang masih terus belajar, akan menjadi pemilik masa depan (WindaSari Nur Aniza).

---

<sup>\*)</sup>Departemen Agama Republik Indonesia. 1998. Al Qur'an dan Tejemahannya. Semarang: PT Kumudasmoro Grafindo.

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Windasari Nur Aniza

NIM : 080210193048

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “Pengaruh Serbuk Kayu Mahoni, Kelapa, dan Jati dengan Penambahan Biji Milet (Pennisetum glaucum) terhadap Produksi dan Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) (Sebagai Buku Nonteks Budidaya Jamur Tiram Putih)” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, Oktober 2012

Yang menyatakan,

Windasari Nur Aniza  
NIM 080210193048

## **PERSETUJUAN**

**Pengaruh Serbuk Kayu Mahoni, Kelapa, dan Jati dengan Penambahan Biji  
Milet (Pennisetum glaucum) terhadap Produksi dan Kandungan Gizi  
Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)  
(Sebagai Buku Nonteks Budidaya Jamur Tiram Putih)**

## **SKRIPSI**

**diajukan guna memenuhi syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana  
Strata Satu Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Program Studi Pendidikan Biologi pada Fakultas Keguruan dan  
Ilmu Pendidikan Universitas Jember**

Nama Mahasiswa : Windasari Nur Aniza  
NIM : 080210193048  
Jurusan : Pendidikan MIPA  
Program Studi : Pendidikan Biologi  
Angkatan Tahun : 2008  
Daerah Asal : Banyuwangi  
Tempat, Tanggal Lahir : Banyuwangi, 15 Desember 1990

**Disetujui**

**Pembimbing I,**

**Pembimbing II,**

**Prof. Dr. H. Joko Waluyo, M.Si  
NIP 19571028 198503 1 001**

**Dr. Hj. Dwi Wahyuni, M.Kes  
NIP 19600309 198702 2 002**

## PENGESAHAN

Skripsi berjudul “Pengaruh Serbuk Kayu Mahoni, Kelapa, dan Jati dengan Penambahan Biji Milet (*Pennisetum glaucum*) terhadap Produksi dan Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) (Sebagai Buku Nonteks Budidaya Jamur Tiram Putih)” telah diuji dan disahkan pada:

Hari, tanggal : Rabu, 17 Oktober 2012

Tempat : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember

Tim Penguji:

Ketua

Sekretaris

Dr. Iis Nur Asyiah, SP, MP  
NIP 19730614 200801 2 008

Dr. Hj. Dwi Wahyuni, M.Kes  
NIP 19600309 198702 2 002

Anggota I

Anggota 2

Prof. Dr. H. Joko Waluyo, M.Si  
NIP 19571028 198503 1 001

Sulifah Apriliya H, S.Pd,M.Pd  
NIP 19790415200312 2 003

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Jember

Drs. H. Imam Muchtar, S.H, M.Hum  
NIP 19540712 198003 1 005

## RINGKASAN

Pengaruh Serbuk Kayu Mahoni, Kelapa, dan Jati dengan Penambahan Biji Milet (*Pennisetum glaucum*) terhadap Produksi dan Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) (Sebagai Buku Nonteks Budidaya Jamur Tiram Putih); Windasari Nur Aniza, 080210193048; 2012: 186 halaman; Program Studi Pendidikan Biologi; Jurusan Pendidikan MIPA, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.

Jamur tiram putih merupakan jamur yang sudah dikenal luas orang Indonesia. Jamur tiram putih merupakan jamur kayu yang memiliki citarasa dan tekstur yang spesifik, juga mengandung asam amino yang cukup lengkap. Perbedaan sumber bahan organik akan memberikan pengaruh terhadap media tanam jamur karena komposisi bahan organik tersebut berbeda-beda (Hakim dkk., dalam Setiyono, 2004:1). Menurut Fadillah (2010), media atau substrat yang digunakan sebagai media tumbuh jamur tiram adalah serbuk kayu albasiah (sengon). Namun nilai kehilangan bobot kayu sengon dengan arah serat longitudinal dan cross section termasuk ke dalam kelas awet IV (tidak tahan) dengan persentase kehilangan bobot 10% - 30% terhadap jamur pelapuk *Pleurotus oetreatus* (Natalia, 2011:48). Kualitas baglog yang hanya menggunakan serbuk kayu sengon akan lebih cepat rapuh, selain itu bobot jamur yang dihasilkan oleh serbuk kayu sengon juga ringan bila dibandingkan dengan jenis kayu lain. Untuk mengatasinya dapat dicegah dengan menggunakan campuran kayu sengon dengan kayu keras. Jenis kayu keras yang dapat digunakan sebagai media tumbuh jamur tiram putih seperti kayu mahoni, kelapa dan jati.

Budidaya jamur tiram putih juga harus memperhatikan asupan protein dan mineral dalam media. Milet mengandung 10,6% protein (Harper, dkk., dalam Suharjo, 1985) dan posfor 296 mg/100g (Nambiar, V. S., et al., 2011). Tujuan dari penelitian ini adalah menguji serbuk kayu mahoni, kelapa, dan jati dengan penambahan biji milet (*Pennisetum glaucum*) terhadap produksi dan kandungan gizi

jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) kemudian menerapkannya dalam buku nonteks.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor dan tiga kali pengulangan. Faktor pertama media tumbuh (M) yang terdiri dari  $M_0 = 1 \text{ kg serbuk kayu (100% sengon)} + 0,2 \text{ kg bekatul} + 50\text{gr kapur}$  (kontrol),  $M_1 = 1 \text{ kg serbuk kayu (50% sengon + 50% mahoni)} + 0,2 \text{ kg bekatul} + 50\text{gr kapur}$ ,  $M_2 = 1 \text{ kg serbuk kayu (50% sengon + 50% kelapa)} + 0,2 \text{ kg bekatul} + 50\text{gr kapur}$ ,  $M_3 = 1 \text{ kg serbuk kayu (50% sengon + 50% jati)} + 0,2 \text{ kg bekatul} + 50\text{gr kapur}$ . Faktor ke dua adalah penambahan biji millet (W) yang terdiri dari  $W_0 = 0 \text{ gram millet}$ , dan  $W_1 = 100 \text{ gram millet}$ . Penelitian ini menggunakan analisis data ANOVA dengan uji Univariate dan uji Duncan.

Hasil analisis menunjukkan tidak terdapat interaksi antara serbuk kayu dan penambahan biji millet. Medium  $M_3$  dan  $W_1$  memberikan pengaruh terhadap produksi jamur tiram putih dengan berat rata-rata 0,154 gram, jumlah rata-rata 5,333 buah, tinggi rata-rata 2,532 cm, dan lebar diameter tudung buah rata-rata 13,065 cm. Kecuali kandungan serat, hasil analisis kandungan protein, karbohidrat, dan lemak menunjukkan adanya interaksi antara serbuk gergaji dan millet terhadap kandungan gizi jamur tiram putih. Kandungan lemak, protein dan karbohidrat paling tinggi pada media  $M_2W_1$  berturut-turut sebanyak 0,335%, 4,975%, dan 4,01%. Kandungan serat paling tinggi dihasilkan oleh medium  $M_3W_1$  dengan rata-rata 1,620%.

Uji validasi yang telah dilakukan pada buku yang berjudul “Budidaya Jamur Tiram Putih” dinyatakan layak untuk digunakan sebagai buku pengayaan keterampilan berdasarkan kriteria-kriteria penilaian buku nonteks.

## PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah Swt. atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Serbuk Kayu Mahoni, Kelapa, dan Jati dengan Penambahan Biji Milet (*Pennisetum glaucum*) terhadap Produksi dan Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) (Sebagai Buku Nonteks Budidaya Jamur Tiram Putih)”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Program Studi Pendidikan Biologi, Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Drs. Imam Muchtar, SH, M.Hum, selaku Dekan FKIP Universitas Jember;
2. Dr. Suratno, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Jember;
3. Prof. Dr. H. Joko Waluyo, M.Si, selaku Dosen Pembimbing I dan Dr. Dwi Wahyuni, M.Kes, selaku Dosen Pembimbing II, yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penulisan skripsi ini;
4. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP Universitas Jember, atas segala bimbingan dan ilmu yang telah diberikan;
5. Drs. Siswanto, M.Si, Anita Widjajanti, S.S., M.Hum., yang telah bersedia memberikan penilaian terhadap buku budidaya jamur tiram putih;
6. Bapak Budi Hariyono selaku pemilik tempat budidaya jamur tiram yang telah memberikan ijin penelitian di tempat budidaya jamur tiram yang beliau pimpin di Jalan Arwana, gang Bidan II, Kebonagung;
7. Ir. Idrial selaku Ketua Laboratorium Analisis Pangan dan M. Djabir Saing, SE selaku Analis yang telah memberikan bimbingan serta ijin penelitian di instansi yang beliau pimpin;

8. Ayah, ibu dan adik-adikku tercinta serta seluruh keluarga yang telah memberi doa dan dukungan demi terselesaikannya skripsi ini;
9. Teman-temanku seperjuangan The JM “Dewi Yulia, Iskiana, Dwi Pratiwi”, terimakasih atas pengorbanan waktu kalian menemani dan menyemangatiku;
10. Teman-teman Program Studi Pendidikan Biologi Angkatan 2008, yang telah memberikan motivasi, dukungan, dan kenangan yang indah;
11. Semua pihak yang telah membantu terselesaikannya skripsi ini.

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap, semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Jember, Oktober 2012

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMA PERSEMPAHAN .....	ii
HALAMAN MOTTO .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN .....	v
HALAMAN PENGESAHAN .....	vi
RINGKASAN .....	viii
PRAKATA .....	x
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
HALAMAN 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 .....	4
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Serbuk Gergaji Mahoni.....	6
2.2 Serbuk Gergaji Kelapa.....	7
2.3 Serbuk Gergaji Jati .....	8
2.4 Biji Milet .....	9
2.5 Jamur Tiram Putih .....	10
2.5.1 Taksonomi Jamur Tiram Putih .....	10
2.5.2 Morfologi Jamur Tiram Putih .....	11

2.5.3 Habitat Jamur Tiram Putih.....	12
2.5.4 Siklus Hidup Jamur Tiram Putih .....	12
2.5.5 Syarat Pertumbuhan Jamur Tiram Putih.....	13
2.5.6 Media Tanam Jamur Tiram Putih .....	15
2.5.7 Budidaya Jamur Tiram Putih .....	18
2.5.8 Produksi Jamur Tiram Putih .....	20
2.5.9 Kandungan Gizi dan Manfaat Jamur Tiram Putih .....	20
<b>2.5 Buku Nonteks .....</b>	<b>21</b>
2.5.1 Buku Nonteks .....	21
2.5.2 Komponen dan Aspek Penilaian .....	22
<b>2.6 Hipotesis .....</b>	<b>23</b>
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	24
3.2 Variabel Penelitian .....	24
3.2.1 Variabel Bebas .....	24
3.2.2 Variabel Terikat.....	24
3.3 Definisi Operasional Variabel .....	24
3.4 Alat dan Bahan .....	25
3.4.1 Alat .....	25
3.4.2 Bahan .....	26
3.5 Rancangan Penelitian .....	26
3.6 Pelaksanaan Penelitian .....	27
3.6.1 Tahap Persiapan .....	27
3.6.2 Tahap Pelaksanaan .....	28
3.6.2 Uji Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih .....	30
3.7 Parameter Pengamatan .....	34
3.7.1 Parameter Pertumbuhan Jamur Tiram Putih .....	34
3.7.2 Parameter Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih .....	34

3.7.3 Parameter Validasi Buku Buku Nonteks .....	34
3.8 Analisis Data .....	35
3.9 Alur Penelitian .....	36
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
4.1 Hasil .....	37
4.1.1 Hasil Identifikasi Tanaman Mahoni, Kelapa, dan Jati .....	37
4.1.2 Hasil Pengamatan Produksi Jamur Tiram Putih .....	37
4.1.3 Hasil Uji Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih .....	39
4.1.3 Hasil Uji Produk Buku Nonteks .....	41
4.2 Pembahasan .....	42
4.2.1 Pengaruh Serbuk Kayu Mahoni, Kelapa dan Jati terhadap Produksi Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) .....	43
4.2.2 Pengaruh Penambahan Biji Milet terhadap Produksi Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) .....	48
4.2.3 Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih .....	48
4.2.4 Pengaruh Serbuk Kayu Mahoni, Kelapa, dan Jati dengan Penambahan Biji Milet ( <i>Pennisetum glaucum</i> ) terhadap Produksi dan Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) dan Pemanfaatannya dalam Penyusunan Buku Nonteks .....	52
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>54</b>
5.1 Kesimpulan .....	54
5.1 Saran .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>61</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Komponen Kimia Kayu Mahoni .....	6
2.2 Komponen Kimia Kayu Kelapa .....	7
2.3 Komponen Kimia Kayu Jati .....	8
2.4 Kandungan Gizi Biji Milet .....	10
2.5 Kisaran Suhu ( $^{\circ}\text{C}$ ) untuk pertumbuhan miselium dan tubuh buah jamur Tiram .....	13
2.6 Komponen Kimia Kayu Sengon .....	17
2.7 Komponen Kimia Bekatul .....	17
2.8 Kandungan Kimia Bahan Kapur .....	17
3.1 Rancangan Penelitian .....	27
4.1 Data Hasil Uji Statistik Pengaruh Serbuk Kayu Mahoni, Kelapa, Jati dan Penambahan Biji Milet terhadap Produksi Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) .....	38
4.2 Data Hasil Pengamatan Rata-rata Pengaruh Serbuk kayu terhadap Produksi Jamur Tiram Putih .....	38
4.3 Data Hasil Pengamatan Rata-rata Pengaruh Penambahan Biji Milet terhadap Produksi Jamur Tiram Putih .....	39
4.4 Data Hasil Uji Statistik Pengaruh Serbuk Kayu dan Penambahan Biji Milet terhadap Kandungan Gizi Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> )	39
4.5 Data Hasil Analisis Rata-rata Kandungan Protein, Karbohidrat dan Serat Jamur Tiram Putih .....	40
4.6 Data Hasil Analisis Rata-rata Pengaruh Serbuk Kayu terhadap Kandungan Lemak Jamur Tiram Putih .....	41
4.7 Data Hasil Analisis Rata-rata Pengaruh Perlakuan Biji Milet terhadap Kandungan Lemak Jamur Tiram Putih .....	41
4.8 Hasil Uji Produk Buku Nonteks .....	42

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Pohon Mahoni dan Serbuk Kayu Mahoni .....	6
2.2 Pohon Kelapa dan Serbuk Kayu Kelapa .....	7
2.3 Pohon Kelapa dan Serbuk Kayu Jati .....	8
2.4 Morfologi Biji Milet .....	9
2.5 Morfologi Jamur Tiram .....	11
2.6 Siklus Hidup Jamur Tiram .....	12
2.7 Pohon Sengon dan Serbuk Kayu Sengon .....	16

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
A Matriks Penelitian .....	61
B Hasil Penelitian .....	63
C Analisis Hasil Penelitian .....	70
D Tabel Hasil Uji Produk Buku Nonteks .....	89
E Hasil Uji Produk Buku Nonteks Pelajaran .....	91
F Foto Penelitian .....	100
G Buku Nonteks .....	109
H Lembar Kuesioner .....	164
I Surat Keterangan Identifikasi .....	176
J Surat Keterangan Hasil Uji Kandungan Gizi .....	177
K Surat Izin Penelitian .....	179
L Surat Keterangan Selesai Penelitian .....	184
M Lembar Konsultasi Penyusunan Skripsi .....	185