

LAPORAN AKHIR

**HASIL KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
IPTEKS BAGI MASYARAKAT**



**IPTEKS BAGI MASYARAKAT
KELOMPOK USAHA BAGLOG
JAMUR TIRAM**

Oleh

Drs. Sunlip Wibisono, MKes (Ketua)
NIDN :0006125810

Dra. Sudarsih,MSi (Anggota)
NIDN : 0012126205

Penelitian ini Dibiayai
Oleh DP2M DIKTI

**LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS JEMBER**

November, 2014

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul I_bM	IPTEKS BAGI MASYARAKAT KELOMPOK USAHA BAGLOG JAMUR TIRAM
2. Daftar Mitra Program I _b M	<ul style="list-style-type: none"> • Kelompok Usaha Baglog Jamur Tiram Sempolan • Kelompok Usaha Baglog Jamur Tiram Gebang
3. Ketua Tim Pengusul a. N a m a b. N I P/NIDN c. Jabatan/Golongan d. Jurusan/Fakultas e. Perguruan Tinggi f. Bidang Keahlian g. Alamat Kantor/Telp/Faks/E-mail h. Alamat Rumah/Telp/Faks/E-mail	Drs. SUNLIP WIBISONO, MKes 19581206 198603 1 003/0006125810 Lektor Kepala /IV-c IESP/Ekonomi Universitas Jember Ekonomi Pembangunan dan Statistika Jl Kalimantan No. 37 Jember KP. 68121 Telp.0331-337990/0331-332150 Jl. Kalimantan I/64 Jember- Jatim KP. 68121 Telp. (0331) 332130/ HP. 08123497918
4. Anggota Tim Pengusul a. Jumlah Anggota b. Nama Anggota I/bidang keahlian c. Mahasiswa	Dosen 2 (dua) orang 1 (satu) orang Dra. Sudarsih MSi//Manajemen Pemasaran orang
5. Lokasi kegiatan/Mitra a. Wilayah Mitra b. Kabupaten/Propinsi c. Jarak PT ke lokasi mitra	Desa Sempolan dan Kelurahan Gebang Jember /Jawa Timur Sempolan (19 Km)
6. Lokasi kegiatan/Mitra a. Wilayah Mitra b. Kabupaten/Propinsi c. Jarak PT ke lokasi mitra	Kelurahan Gebang Jember / Jawa Timur 4 Km
7. Luaran yang dihasilkan	a) Menghasilkan efektifitas cara kerja mesin pemanas sterilisasi baglog pada ruang steamer b) Menghasilkan efektifitas cara kerja tehnologi Streilisasi dan incubasi yaitu merubahproses baglogditanami bibit jamur yang belum steril menjadi steril dan tidak rusak c) Mensosialisasikan produk bibit jamur tiram sebagai usaha mandiri yang murah dapat meningkatkan pendapatan
d. Jangka waktu Pelaksanaan	1(satu tahun)
e. Biaya Total	Rp. 35.000.000,-
f. Dikti	Rp. 35.000.000,-
Sumber lain	-

Dan lampirkan Surat Pernyataan Penyandang Dana

Jember, 30 Nopember 2014

Mengetahui,
Dekan Fak. Ekonomi Univ. Jember

Ketua Tim Pengusul

Dr. Moehammad Fathorrazi, M.Si
NIP/NIK 196306141990021001

Drs. Sunlip Wibisono, M.Kes
NIP/NIK 195812061986031003

Mengetahui,
Ketua LPM Univ. Jember

Drs. Sujito, Ph.D
NIP/NIK1961102041987111001

IPTEKS BAGI MASYARAKAT KELOMPOK USAHA BAGLOG JAMUR TIRAM

Pelaksana:

**Sunlip Wibisono
Sudarsih**

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah jamur pangan dari kelompok Basidiomycota. Ini termasuk kelas Homobasidiomycetes dengan ciri- ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem. Tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung. Jamur tiram masih satu kerabat dengan *Pleurotus eryngii* dan sering dikenal dengan sebutan King Oyster Mushroom (Alex, 2011, 51).

Jamur tiram putih, salah satu jenis jamur tiram, adalah jamur yang hidup pada kayu-kayu lapuk, serbuk gergaji, limbah jerami, atau limbah kapas. Dinamakan jamur tiram karena mempunyai flafor dan tekstur yang mirip tiram yang berwarna putih (Alex, 2011, 27). Jamur tiram putih termasuk jamur yang paling populer dibudayakan di Indonesia, sehingga mudah didapatkan baik di pasaran tradisional maupun di swalayan.

Kelompok usaha baglog jamur tiram "Fanny" yang terletak di Jl Stasiun desa Sempolan Kecamatan Silo Kabupaten Jember dan kelompok usaha baglog jamur tiram "Danys" di Jl. Kacapiring Gg 3 blok 8 no 241 kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember. Kedua kelompok usaha ini merupakan usaha yang bergerak dibidang pembuatan bibit jamur tiram (dalam bentuk baglog), usaha ini membentuk jaringan kerja dengan calon /petani jamur tiram.. Pemasaran hasil produksi mitra tidak hanya Jember dan sekitarnya bahkan sampai Surabaya dan Bali. Permintaan jamur tiram yang cukup tinggi disatu sisi, disisi lain kekurangan usaha pembibitan jamur tiram berupa beglog. Dengan bertambahnya usaha beglog ini akan mengatasi permintaan jamur tiram yang semakin meningkat, bahkan sering kekurangan jamur untuk memenuhi permintaan kabupaten Jember dan sekitarnya. Disamping itu masih minimalnya alat steamer (besarnya terbatas), sehingga mengurangi produksi baglog. Target dan luaran pengabdian ini adalah : Menghasilkan efektifitas cara kerja mesin pemanas sterilisasi baglog pada ruang steamer, Menghasilkan efektifitas cara kerja teknologi Sterilisasi dan incubasi yaitu merubah proses baglog ditanami bibit jamur yang belum steril menjadi steril dan tidak rusak, Mensosialisasikan produk bibit jamur tiram sebagai usaha mandiri yang murah dapat meningkatkan pendapatan petani jamur Hasil yang dicapai adalah sudah dibuatkan alat steamer yang ukurannya lebih besar yang dapat menampung banyak baglog. Tersedianya baglog yang banyak dan berkualitas akan menaikkan produksi jamur, pada akhirnya akan terpenuhi permintaan jamur disekitar Jember bahkan Bali dan Surabaya . Disamping itu dulaksanakan pelatihan kewirusahaan jamur tiram dengan anggota untuk meningkatkan manajemen usaha jamur tiram tersebut.

Kata Kunci : jamur tiram ; baglog ; steamer

PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah Yang Maha Kuasa atas segala rahmat dan hidayahNya, kami telah dapat menyelesaikan Laporan Akhir Kegiatan IbM Usaha Baglog Jamur Tiram di Desa Sempolan Kecamatan Silo dan Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

Laporan ini disusun berdasarkan materi yang disampaikan pada mitra yang mencakup masalah-masalah usaha baglog jamur tiram

Dalam kesempatan ini pula, kami menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Sumiyardi, selaku ketua kelompok usaha baglog jamur tiram dan di kelurahan Gebang – Patrang dan bapak Fanany selaku mitra usaha baglog jamur tiram di desa Sempolan Kec. Silo
2. Drs. Sujito, PhD sebagai Ketua Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Jember.
3. Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Jember.
4. Semua pihak yang secara langsung maupun tidak langsung membantu terselesainya pembuatan laporan ini.

Akhirnya tidak lupa kami mohon maaf manakala dalam pelaksanaan IbM usaha baglog jamur tiram baik dengan mitra maupun dalam pembuatan laporan ini terdapat hal-hal yang kurang sempurna. Harapan kami semoga kegiatan pengabdian ini bermanfaat bagi masyarakat.

Jember, 6 Nopember 2014

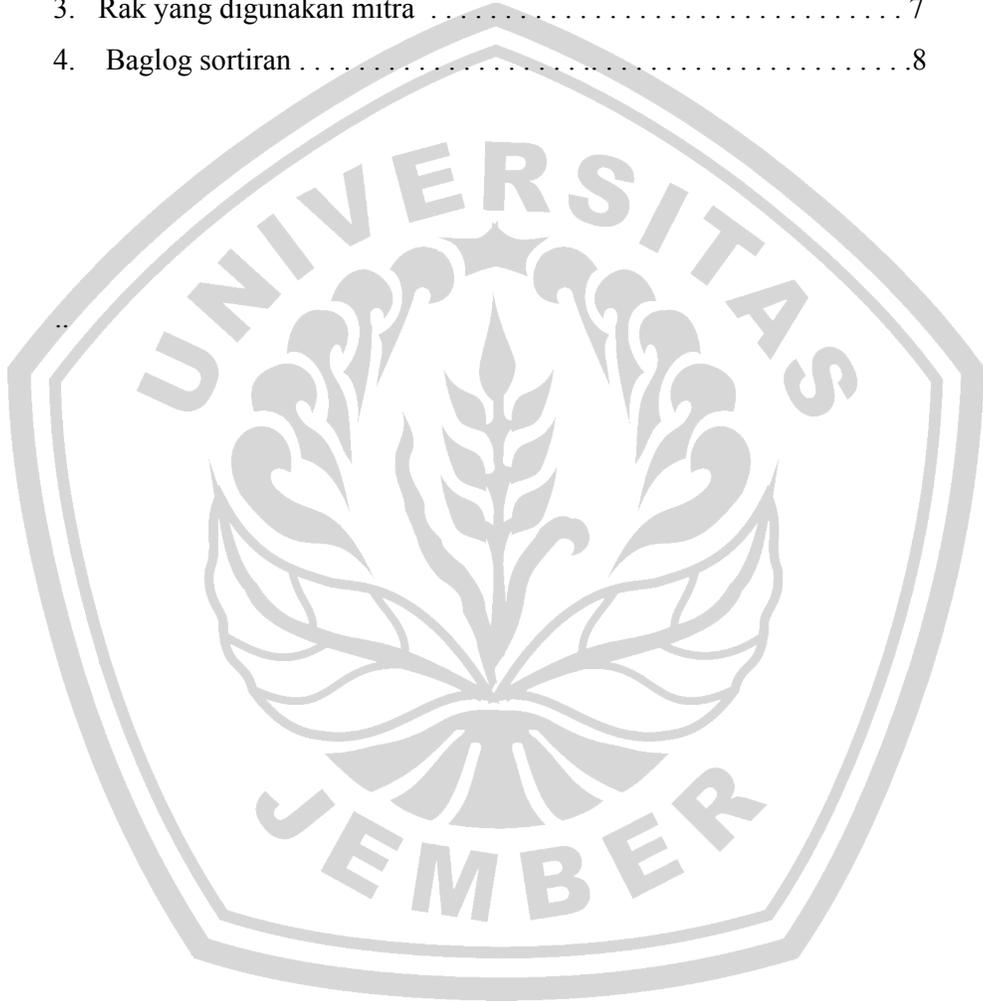
Tim Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
BAB II. TARGET DAN LUARAN.....	8
BAB III. METODE PELAKSANAAN.....	9
BAB IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI.....	12
BAB V. HASIL YANG DICAPAI.....	13
BAB V. RENCANA TAHAPAN SELANJUTNYA.....	14
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	15
DAFTAR PUSTAKA.....	16
DAFTAR LAMPIRAN.....	17

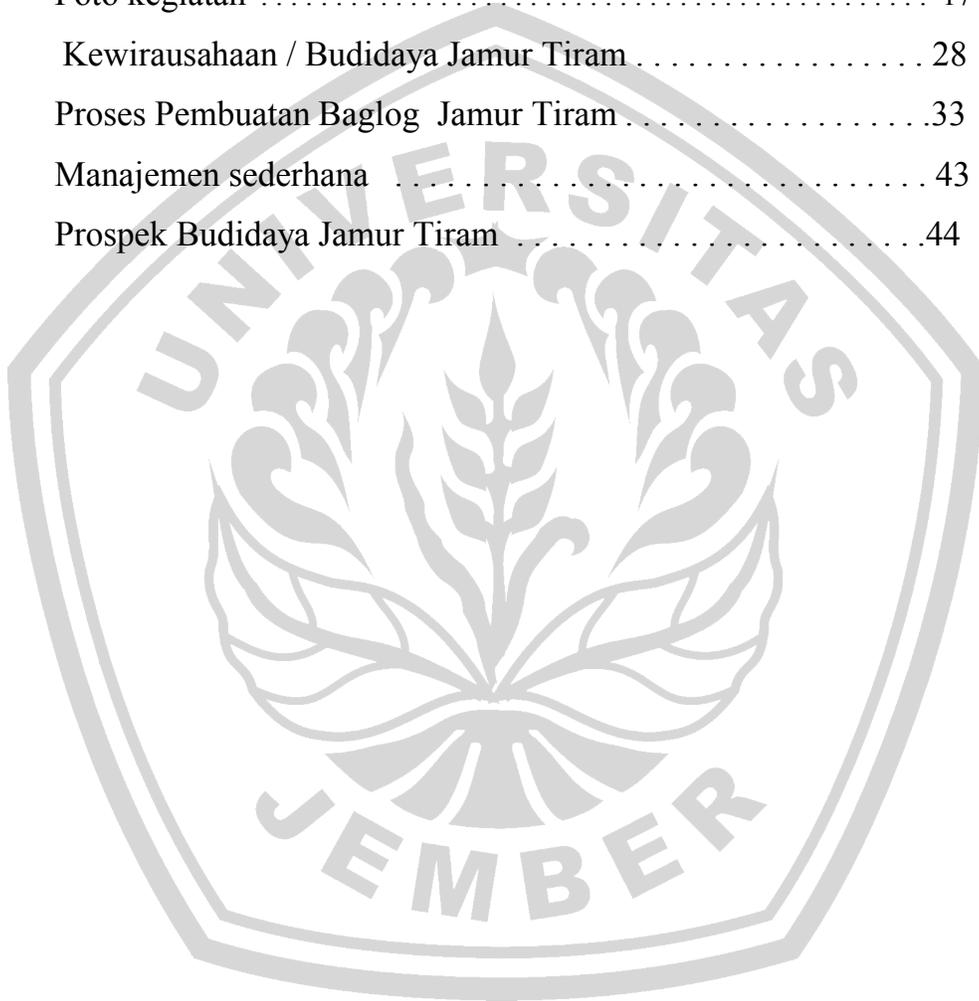
DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
1. Jamur Tiram Putih	2
2. Steamer yang dimiliki mitra	6
3. Rak yang digunakan mitra	7
4. Baglog sortiran	8



DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	HALAMAN
1. Foto kegiatan	17
2. Kewirausahaan / Budidaya Jamur Tiram	28
3. Proses Pembuatan Baglog Jamur Tiram	33
4. Manajemen sederhana	43
5. Prospek Budidaya Jamur Tiram	44



BAB I PENDAHULUAN

Saat ini budidaya jamur tiram sudah sangat berkembang dengan baik dan sangat pesat, ini seiring berkembangnya dan semakin majunya ilmu pengetahuan dan teknologi, dan untuk sekarang ini sudah ada petani jamur tiram yang menggunakan teknologi canggih tersebut seperti, labour misilium yang canggih, proses dan cara budidaya yang menggunakan mesin yang mampu memproduksi baglog jamur tiram dalam skala banyak. Media tanam yang dapat digunakan untuk membudidayakan jamur adalah substrat berupa serbuk gergaji kayu (80%) yang dicampurkan dengan bekatul (10-15%), kapur (3%), dan air secukupnya (kandungan 40-60%). Campuran media tanam tersebut biasa disebut dengan istilah baglog jamur. Akan tetapi sejauh ini masih saja ada beberapa kendala yang ditemukan dalam proses dan cara budidaya jamur tiram putih ini, seperti pengukusan yang kurang matang, proses inokulasi yang kurang seteril dan lain sebagainya. Jadi bagi petani jamur tiram sangat disarankan jangan asal-asalan dalam menggunakan alat-alat canggih dalam proses dan cara budidaya jamur tiram putih ini (Tanijogonegoro.com. Diakses 20 Oktober 2014 ; King Spora Farm, diakses 26 Oktober 2014 ; www.budidayajamurtiramputih.com. Diakses 20 Oktober 2014).

Keuntungan Memulai Usaha Budidaya Jamur Tiram Putih Saat Ini (King Spora Farm, diakses 26 Oktober 2014).

1. Laba usaha yang di dapat terbilang besar
2. Masih jarang petani yang membudidayakan jamur tiram saat ini
3. Permintaan pasar sangat tinggi dan semakin meningkat
4. [Budidaya jamur tiram](#) tidak mengenal musim sehingga dapat menghasilkan keuntungan terus menerus sepanjang tahun
5. Kebutuhan skill tidak begitu tinggi
6. Bahan baku mudah diperoleh dan harganya murah
7. Proses pemeliharaan tergolong mudah
8. Tidak memerlukan lahan yang luas
9. Kemungkinan stagnasi pasar sangat kecil karena merupakan konsumsi masyarakat sehari-hari.
10. Jamur tiram merupakan pangan alternatif yang lezat, sehat dan bergizi tinggi.
11. Tidak menimbulkan pencemaran lingkungan.

12. Kompos bekas media tanam dapat digunakan untuk pupuk kolam ikan, campuran pakan ikan, campuran pakan ternak, dan media memelihara cacing.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah jamur pangan dari kelompok Basidiomycota dan termasuk kelas Homobasidiomycetes dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung. Jamur tiram masih satu kerabat dengan *Pleurotus eryngii* dan sering dikenal dengan sebutan *King Oyster Mushroom*. Tubuh buah jamur tiram memiliki tangkai yang tumbuh menyamping (bahasa Latin: pleurotus) dan bentuknya seperti tiram (*ostreatus*) sehingga jamur tiram mempunyai nama binomial *Pleurotus ostreatus*. Bagian tudung dari jamur tersebut berubah warna dari hitam, abu-abu, coklat, hingga putih, dengan permukaan yang hampir licin, diameter 5-20 cm yang bertepi tudung mulus sedikit berlekuk. Selain itu, jamur tiram juga memiliki spora berbentuk batang berukuran 8-11×3-4µm serta miselia berwarna putih yang bisa tumbuh dengan cepat (Volk TJ. 1998 ; Parlindungan, 2000).



Gambar 1. Jamur Tiram (Penjagagunung, 30 Mei 2013)

Bahan media tanam untuk budidaya jamur tiram putih adalah serbuk kayu (hasil gergajian kayu) dicampur dengan bahan-bahan dibawah ini dengan perbandingan sebagai berikut (Anonim, copyright @Jamur Pedia. Diakses 20 Oktober 2014):

- Serbuk kau 100Â kg
- Bekatul atau dedak halusÂ 10-15Â kg

- Kalsium karbonat/ kapur (CaCO_3) 0,5 kg
- Gips (CaSO_4) 0,5 kg
- Pupuk TSP 0,5 kg
- Bibit 25 kantong
- Air secukupnya

Serbuk kayu yang diperoleh dari penggergajian mempunyai tingkat keseragaman yang kurang baik, hal ini berakibat tingkat pertumbuhan miselia kurang merata dan kurang baik. Mengatasi hal tersebut maka serbuk gergaji perlu di ayak. Ukuran ayakan sama dengan untuk mengayak pasir (ram ayam), pengayakan harus mempergunakan masker karena dalam serbuk gergaji banyak tercampur debu dan pasir. Disamping itu perlu disiapkan bahan-bahan yaitu kantong plastik tahan panas (ukuran 03 atau 04, 15 x 25 cm atau 17 x 30 cm), karet pengikat, potongan kertas koran, potongan pipa pralon. Peralatan Alat pengaduk bibit (Spatula, semacam sekop atau cangkul). Alat sterilisasi : drum perebus dengan tutup dan sarangan, sumber panas (kompor minyak/ briket batu bara) (Anonim, copyright @Jamur Pedia. Diakses 20 Oktober 2014). Pengomposan dalam proses budidaya jamur tiram adalah sebuah proses pelapukan bahan yang dilakukan dengan cara menimbun campuran serbuk gergaji kemudian menutupinya dengan plastic. proses pengomposan ini memakan waktu hingga 15 hari dengan tahapan sebagai berikut (Anonim, copyright @Jamur Pedia. Diakses 20 Oktober 2014):

1. Serbuk gergaji yang telah benar-benar kering direndam dengan air bersih didalam suatu wadah selama 1 malam.
2. Tiriskan (sampai dikepal tidak pecah), selanjutnya tambahkan kapur beserta bekaltul dan diaduk sampai rata. Biarkan dalam tumpukan selama 5 hari.
3. Tumpukan diaduk kembali dengan ditambahkan pupuk TSP dan biarkan selama 5 hari.
4. Bahan diaduk kembali dan tambahkan gips. Biarkan lagi tumpukan itu sampai 5 hari, maka proses pengomposan telah selesai.

Pembungkusan menggunakan plastik polipropilen (PP) dengan ukuran yang dibutuhkan. Cara membungkus yaitu dengan memasukkan media ke dalam plastik kemudian dipukul/ditumbuk sampai padat dengan botol atau menggunakan filler (alat pemadat). Bahan-bahan media tanam yang telah dikomposkan dimasukkan ke dalam kantong plastik. Kantong plastik pada kedua ujung pangkalnya ditebuk kedalam, sehingga setelah diisi dan dipadatkan kantong plastik dapat berdiri seperti botol. Kantong

plastik diisi kurang lebih $\frac{3}{4}$ bagian, kemudian yang $\frac{1}{4}$ bagiannya ditekuk ke dalam. Untuk meletakkan kantong plastik yang telah diisi (polibek) pada posisi terbalik yaitu bagian yang ditekuk/ dilipat kedalam ditempatkan dibawah (Anonim, copyright @Jamur Pedia. Diakses 20 Oktober 2014).

Trik budidaya jamur tiram tak lepas dengan yang namanya sterilisasi media. Sebab media yang di gunakan harus bersih dari microbia pathogen seperti bakteri dan jamur.

Berikut ini trik seterilisasi media (Anonim, copyright @Jamur Pedia. Diakses 20 Oktober 2014) :

1. Siapkan alat drum perebus
2. Masukkan dulu sepatula yang akan di gunakan untuk menyebarkan bibit agar tidak merepotkan saat seterilisasi alat
3. Sepatula sebaiknya di bungkus dengan plastik dan di tutup agar lebih aman
4. Masukkan dan tata media dalam drum pemanas untuk proses sterilisasi (Sarangan diletakkan kira-kiran $\frac{1}{3}$ bagian drum dari bawah. Isilah drum dengan air bersih kira-kira $\frac{1}{4}$ bagian drum)
5. Panaskan media hingga suhunya mencapai 90 derajat dan bisarkan selama 8 sampai 9 jam
6. Biarkan drum tetap tertutup untuk menghindari penguapan air pada tepi plastik

Inokulasi adalah kegiatan memasukan bibit jamur ke dalam media jamur yang telah disterilisasi. Baglog ditiriskan selama 1 malam setelah sterilisasi, kemudian kita ambil dan ditanami bibit diatasnya dengan mempergunakan sendok makan/sendok bibit sekitar + 3 sendok makan kemudian diikat dengan karet dan ditutup dengan kapas. Bibit Jamur Tiram yang baik yaitu (Anonim, copyright @Jamur Pedia. Diakses 20 Oktober 2014):

- Varitas unggul
- Umur bibit optimal 45 - 60 hari
- Warna bibit merata
- Tidak terkontaminasi

Kelompok usaha baglog jamur tiram”Fanny” yang terletak di jl Stasiun desa Sempolan Kecamatan Silo Kabupaten Jember dan kelompok usaha baglog jamur tiram “Danys” di Jl.Kacapiring Gg 3 blok 8 no 241 kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.Kedua kelompok usaha ini merupakan usaha yang bergerak dibidang

pembuatan bibit jamur tiram(dalam bentuk baglog),usaha ini membentuk jaringan kerja sama dengan beberapa anggota usaha beglog “Dany’s” dipilih sebagai koordinator (mitra) kelompok usaha mandiri yang bergerak diberbagai bidang yang saling terkait, yaitu: pembibitan jamur tiram (beglog) dan pemasaran jamur tiram.

Pemasaran hasil produksi mitra tidak hanya Jember dan sekitarnya bahkan sampai Surabaya dan Bali. Permintaan jamur tiram yang cukup tinggi disatu sisi,disisi lain kekurangan usaha pembibitan jamur tiram berupa beglog.Dengan bertambahnya usaha beglog ini akan mengatasi permintaan jamur tiram yang semakin meningkat,bahkan sering kekurangan jamur untuk memenuhi permintaan sekitar Jember..Sebagai mitra dalam hal ini adalah Bapak Sumiyardi Jl.Kacapiring Gg 3 blok 8 no 241 kelurahan Gebang Kecamatan Patrang{ Hp 0817201252) dan Bapak Fanany jl Stasiun desa Sempolan Kecamatan Silo Kabupaten Jember(HP 0878578133648).

Pangsa pasar masih rendah ini disebabkan antara lain keterbatasan kemampuan akses pasar dan strategi marketing. Permintaan jamur tiram cukup tinggi di sisi lain kekurangan usaha pembibitan jamur tiram berupa beglog. Dengan bertambahnya usaha beglog ini akan mengatasi permintaan jamur tiram yang semakin meningkat. Pola manajemen bisnis yang dilakukan oleh kelompok usaha ini masih bersifat kekeluargaan, dan belum modern. Pangsa pasar yang ingin dicapai adalah se eks karesidenan Besuki bahkan Surabaya dan Bali yang belum terpenuhi. Alat steril yang dimiliki masih terbatas dan tradisional karena kekurangan modal, yaitu berupa: (1) Boks atau drum untuk mensterilkan bahan dalam ukuran kecil dan terbatas (hanya satu) itupun hanya berkapasitas kurang lebih 150 baglog; (2) peralatan untuk mengangkut bahan(gerobak) tidak ada; (3) dan peralatan pemadatan bahan masih menggunakan tangan ,4) tungku pemanas masih sederhana dengan menggunakan kayu bakar,5) alat pencetak masih kurang, sedang yang lama banyak yang rusak. 4. Sirkulasi udara kurang bagus karena rak rak untuk penampungan baglog masih kurang rapi

Usaha budidaya jamur tiram seringkali mengalami kegagalan karena teknik dan cara budidaya yang kurang benar. Meskipun gampang, perlu diperhatikan faktor-faktor seperti lingkungan, kebersihan, serta konsistensi selama perawatan. Jika faktor-faktor tersebut tidak bisa dipenuhi dengan baik maka hasilnya pun kurang optimal bahkan besar kemungkinan berpotensi mendatangkan kegagalan. Jamur tiram putih berwarna putih agak krem dengan diameter tubuh 3-14 cm. Jamur ini memiliki miselium. Tubuh buah jamur inilah yang bernilai ekonomis tinggi dan menjadi tujuan dari budidaya jamur tiram.

Teknik budidaya jamur tiram mulai dari persiapan hingga pasca panen sangat perlu diperhatikan agar pelaku usaha benar-benar memahami sehingga lebih menguasai dalam pemeliharaan maupun pengendalian hama tanaman. Sebelum melakukan penanaman, hal-hal yang menunjang budidaya jamur tiram harus sudah tersedia, diantaranya rumah kumbung baglog, rak baglog, bibit jamur tiram, dan peralatan budidaya. (Bisa Anda lihat di artikel Persiapan Usaha Budidaya Jamur Tiram). Usahakan budidaya jamur tiram menggunakan bibit bersertifikat yang dapat dibeli dari petani lain atau dinas pertanian setempat. Peralatan budidaya jamur tiram cukup sederhana, harga terjangkau, bahkan kita bisa memanfaatkan peralatan dapur (Penjagagunung, 30 Mei 2013).



Gambar 2. Alat pensteril (Steamer) yang dimiliki mitra



Gambar 3. Rak yg digunakan saat ini



Gambar 4. Baglog sottiran karena sirkulasi kurang

BAB 2

TARGET DAN LUARAN

2.1 Target

Mitra kegiatan IbM usaha bibit jamur tiram ini adalah kelompok usaha pembibitan (KUP) “Danys”, yang alamatnya di kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kab. Jember. Sedangkan dan KUP ”Fanny”, beralamat di jl Stasiun desa Sempolan Kec.Silo Kabupaten Jember.

KUP “Danys” sebagai tempat pembinaan/konsultasi kegiatan IbM bibit jamur tiram dengan pertimbangan sudah cukup lama mengadakan usaha pembibitan jamur tiram. Demikian juga KUP ”Fanny” yang merupakan binaan KUP ”Danys” kini membuka sendiri dengan membuat usaha pembibitan jamur tiram (beglog). Diharapkan KUP ”Danys” dan ”Fanny” dapat memperbaiki infrastruktur produksi bibit jamur tiram . Dengan adanya steamer maka produk baglog bertambah, dengan bertambahnya produk baglog, pada gilirannya permintaan jamur yang meningkat akan terpenuhi baik sekitar Jember maupun luar jember (Situbondo, Bondowoso bahkan Banyuwangi)

2.2 Luaran

Bentuk keluaran dari hasil kegiatan Ipteks bagi masyarakat kelompok usaha bibit jamur tiram

- 1) Menghasilkan beglog yang lebih banyak shg kebutuhan beglog di Jember dan sekitarnya terpenuhi
- 2) Menghasilkan mitra baru untuk usaha produk jamur tiram
- 3) Menghasilkan alat untuk steril (Steamer)
- 4) Menghasilkan jamur tiram yang meningkat shg bisa mengatasi kebutuhan jamur yang juga semakin meningkat

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

3.1 Analisis Situasi Mitra

Permintaan jamur tiram yang meningkat tanpa diimbangi usaha pembibitan jamur tiram akan terjadi kekurangan bahkan kekosongan. Usaha bibit jamur tiram yang dilakukan selama ini oleh kedua kelompok usaha pembibitan (KUP) jamur tiram yang menjadi mitra pada kegiatan Ibm ini berjalan cukup bagus namun sering mengalami kekurangan baglog. Hal ini dikarenakan alat untuk mensterilkannya (steamer) kurang memenuhi standart serta terbatas sekali (hanya satu), itupun dalam kapasitas yang kecil, sehingga tidak bisa memenuhi permintaan beglog yang ada disekitar Jember. Kekurangan baglog menyebabkan kekurangan produksi jamur dan pada gilirannya tidak bisa memenuhi permintaan jamur tiram khususnya Jember dan sekitarnya (Bondowoso, Situbondo, Banyuwangi) bahkan Surabaya dan Bali.

Permasalahan yang ada pada mitra KUP "Danys" dan KUP "Fanny" saat ini meliputi:

1. Pola manajemen bisnis yang dilakukan oleh kelompok usaha ini masih bersifat kekeluargaan, dan belum modern.
2. Pangsa pasar yang ingin dicapai adalah se eks karesidenan Besuki bahkan Surabaya dan Bali yang belum terpenuhi
3. Alat steril yang dimiliki masih terbatas dan tradisional karena kekurangan modal, yaitu berupa: (1) Boks atau drum untuk mensterilkan bahan dalam ukuran kecil dan terbatas (hanya satu) itupun hanya berkapasitas kurang lebih 150 baglog; (2) peralatan untuk mengangkut bahan (gerobak) tidak ada; (3) dan peralatan pemadatan bahan masih menggunakan tangan, (4) tungku pemanas masih sederhana dengan menggunakan kayu bakar, (5) alat pencetak masih kurang, sedang yang lama banyak yang rusak.
4. Sirkulasi udara kurang bagus karena rak rak untuk penampungan baglog masih kurang rapi

3.2 Alternatif Pemecahan Masalah

Beberapa langkah prioritas kegiatan yang dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan KUP "Danys" dan KUP "Fanny" adalah sebagai berikut:

- a) Menambah alat steril(stemeer) yang dilengkapi dengan alat pengukur suhu,selama ini hanya kira kira belaka padahal keterlambatan ataupun terlalu lama memanaskan akan berakibat fatal pada baglog tersebut..
- b) Memperbaiki rak rak yang ada shg lebih rapi dan sirkulasi udara lancar
- c) Memperbaiki tempat penampungan baglog setelah disterilkan
- d) Mengadakan pelatihan tentang manajemen, seperti efisiensi pengelolaan usaha, perluasan peluang pasar, dan pembukuan sederhana.

3.3 Penetapan Waktu Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan kegiatan IbM kelompok usaha pembibitan jamur tiram dilaksanakan sebagai berikut:

- 1) Bulan Mei 2014:
 - Diskusi dengan Mitra KUP "Danys" dan KUP. "Fanny" (khalayak sasaran), untuk menetapkan program pengembangan usaha pembibitan jamur tiram
 - Identifikasi permasalahan khalayak sasaran, berkaitan dengan masalah produksi
- 2) Bulan Juni 2014
 - Perencanaan design alat pensteril baglog
 - Perencanaan rak yang dibuat dari paralon yang diisi beton semen
- 3) Bulan Juli 2014
 - Pembuatan alat steril dari drum besar baik untuk KUP Dany's maupun Fanny
 - Pengadaan alat angkut bahan
 - Penambahan pencetak baglog
- 4) Bulan Agustus 2014
 - Kelanjutan pembuatan alat steril karena libur jelang hari raya dan hari raya idul fitri
 - Perbaikan sarana pendukung alat steril (tungku dan kompor gas)
 - Pembuatan rak dari paralon isi beton

5) Bulan September 2014

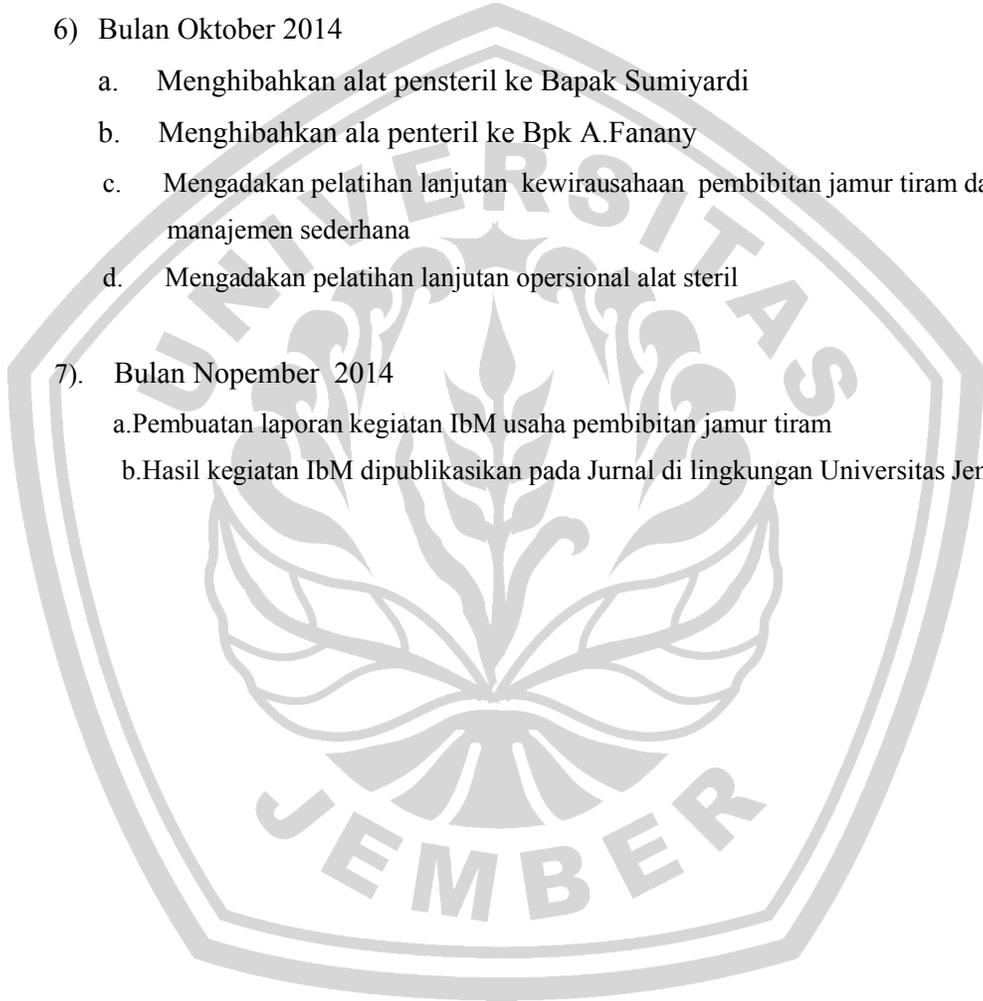
- Mengadakan pelatihan kewirausahaan usaha pembibitan jamur tiram dengan beberapa mitra baru bersama KUP "Danys" di rumah Bapak Miyardi
- Mengadakan pelatihan kewirausahaan usaha pembibitan jamur tiram dengan beberapa mitra baru bersama KUP "Fanny" di rumah Bapak Fanny

6) Bulan Oktober 2014

- a. Menghibahkan alat pensteril ke Bapak Sumiyardi
- b. Menghibahkan alat penteril ke Bpk A.Fanany
- c. Mengadakan pelatihan lanjutan kewirausahaan pembibitan jamur tiram dan manajemen sederhana
- d. Mengadakan pelatihan lanjutan operasional alat steril

7). Bulan Nopember 2014

- a. Pembuatan laporan kegiatan IbM usaha pembibitan jamur tiram
- b. Hasil kegiatan IbM dipublikasikan pada Jurnal di lingkungan Universitas Jember



BAB 4
KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Kegiatan IbM usaha bibit jamur tiram(baglog) dilaksanakan oleh 1 (satu) orang ketua dan 1 (satu) orang Anggota sebagai berikut:

- 1) Ketua Pelaksana : **Drs. Sunlip Wibisono, Mkes**
Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Jember, Jurusan IESP

- 2) Anggota Pelaksana: **Dra.Sudarsih MSi**
Dosen FakultasEkonomi Universitas Jember, Jurusan Manajemen

- 3) Sarana Pelaksana Kegiatan IbM
Prasarana yang dimiliki Fakultas Ekonomi Universitas Jember yang mendukung kegiatan pelaksanaan Ibm kelompok usaha pembibitan jamur tiram ditunjukkan table 1.

Tabel 1. Prasarana Lab. Fakultas Ekonomi Universitas Jember

No.	Nama Lab	Lokasi	Fungsi
1.	Lab Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Jember	Jl. Kalimantan No. 37 Jember	Mendukung kegiatan pembinaan/pelatihan praktis di bidang ekonomi sektor riil (pelaku usaha), khususnya pembibitan jamur tiram
2.	Lab. Kewirausahaan Fakultas Ekonomi Universitas Jember	Jl. Kalimantan No. 37 Jember	Mendukung kegiatan pelatihan kewirausahaan dan pengemb.pasar pembib. Jamur tiram
3.	Lab. Ekonomika Fakultas Ekonomi Universitas Jember	Jl. Kalimantan No. 37 Jember	Mendukung kegiatan kajian analisis ekonomi makro & mikro, khususnya penelitian Pengemb.usaha pembib.jamur tiram

BAB 5

HASIL YANG DICAPAI

Hasil yang dicapai dari kegiatan IbM usaha bibit jamur tiram sebagai berikut:

- a) .Pembuatan alat seteril yang lebih besar untuk KUP Danys dan KUP Fanny
- b) Pembuatan rak-rak untuk baglog
- c) Perbaikan tempat penampungan baglog setelah disetrerilkan
- d) Penambahan pencetakan baglog
- e) Pelatihan kewirausahaan tentang usaha jamur tiram

Partisipasi mitra baru terhadap pelaksanaan program IbM bibit jamur tiram(baglog) sebagai berikut:

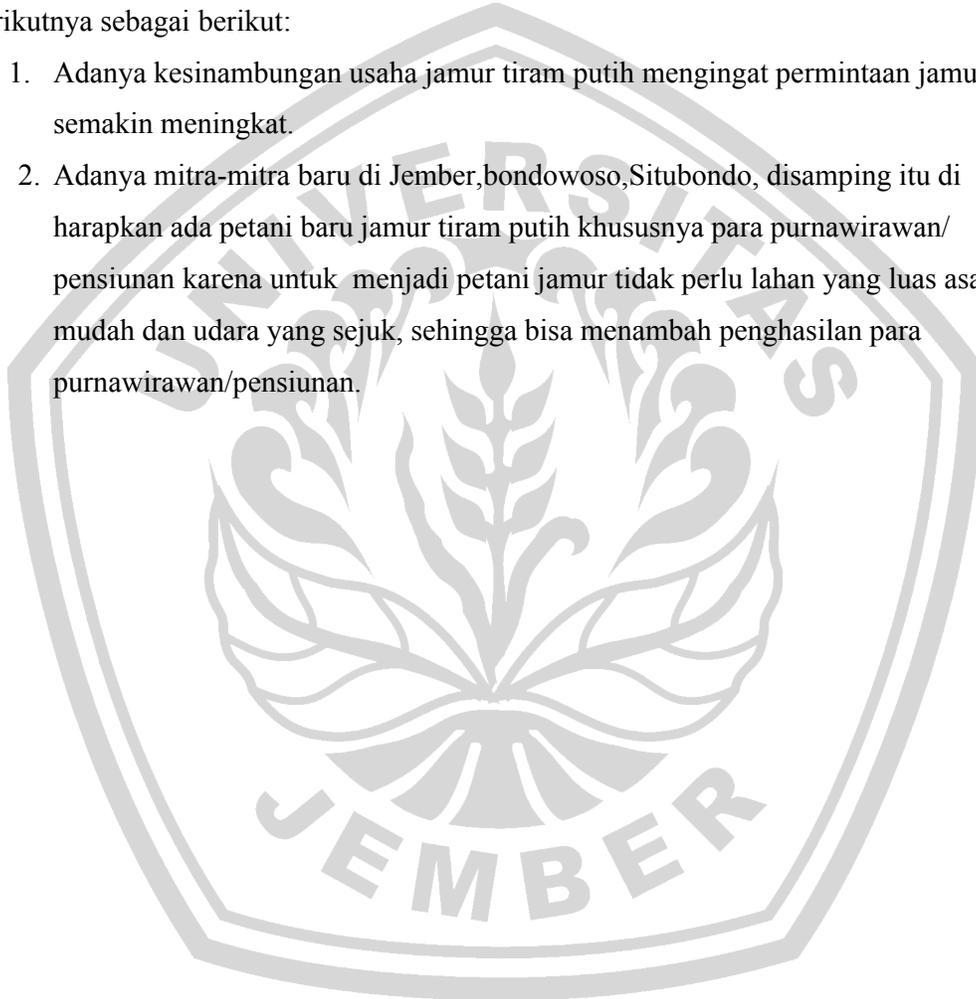
- a) Tanggapan dari pengusaha mitra (KUP Danys”dan KUP “Fanny”, mereka mengharapkan adanya kesinambungan bimbingan dan penyuluhan, utamanya untuk meningkatkan dan penyempurnaan program pengembangan usaha dalam hal teknis produksi yang efisien dan pemasaran.
- b) Peserta mitra sejak awal pertemuan, memperhatikan dengan cermat materi awal yang disampaikan sampai selesai yang dilakukan tim secara bergiliran. Hal ini dapat dilihat dari antusias pertanyaan yang diajukan oleh para peserta mitra baru terhadap informasi yang disampaikan dari tim.

BAB 6

RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA

Rencana kegiatan IbM usaha pembibitan jamur tiram terhadap mitra tahapan berikutnya sebagai berikut:

1. Adanya kesinambungan usaha jamur tiram putih mengingat permintaan jamur semakin meningkat.
2. Adanya mitra-mitra baru di Jember, bondowoso, Situbondo, disamping itu di harapkan ada petani baru jamur tiram putih khususnya para purnawirawan/pensiunan karena untuk menjadi petani jamur tidak perlu lahan yang luas asal air mudah dan udara yang sejuk, sehingga bisa menambah penghasilan para purnawirawan/pensiunan.



BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Dari hasil kegiatan IbM usaha bibit jamur tiram dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a) Usaha pembibitan jamur tiram relatif sederhana, tentunya dengan sarana dan prasarana yang cukup memadai.
- b) Pembibitan jamur tiram bisa menyerap beberapa tenaga kerja disekitarnya untuk memadatkan bahan
- c) Dengan banyaknya usaha pembibitan jamur tiram (baglog), maka produksi jamur tiram meningkat sehingga permintaan jamur tiram terpenuhi

7.2 Saran

- a) perlu adanya pembentukan kelompok di suatu daerah shg memudahkan penyebaran informasi ke mitra baru
- b) Jangka panjang perlu dipikirkan pengganti kayu bakar, selama ini di salah satu mitra menggunakan kayu bakar

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, Budi Daya Jamur Tiram. www.budidayajamurtiramputih.com. Diakses 20 Oktober 2014
- Alex,SM, 2011,Untung Besar Budi Daya Aneka Jamur,Pustaka Baru Press,Yogyakarta
- Meinanda,2013, Panen Cepat Budidaya Jamur,Penerbit Padi,Bandung
- Parlindungan, A. K. 2000. Pengaruh konsentrasi urea dan TSP di dalam air rendaman baglog alang- alang terhadap pertumbuhan dan produksi jamur Tiram Putih (*Pleurotusostreatus*). Prosiding Seminar Hasil Penelitian Dosen UNRI.Pekanbaru, September 2000.
- [Penjagagunung](#). TEKNIK DAN CARA BUDIDAYA JAMUR TIRAM Posted on [May 30, 2013](#)
- Tanijogonegoro.com. Teknik dan cara budidaya jamur tiram. Diakses 20 Oktober 2014
- Kinf Spora Farm, 30 Mei 2013. Diakses 26 Oktober 2014
- Volk TJ. 1998. This month's fungus is *Pleurotus ostreatus*, the Oyster mushroom. [terhubung berkala] http://botit.botany.wisc.edu/toms_fungi/oct98.html [30 Mei 2009].

LAMPIRAN -LAMPIRAN

1. Alat pensteril (Steamer) yang dimiliki mitra (Bapak Sumiyardi)



2. Steamer yang diserahkan ke mitra.



3. A. Alat pensteril yang dipakai (Bapak A.Fanani)



B.Alat pensteril yang diserahkan



4. Produksi baglog dari mitra.





5. Rak-rak yang digunakan saat ini



6. Rak-rak yang direncanakan dari paralon isi semen



7. Ketua pelaksana usai observasi



7. Ketua pelaksana, usai pembicaraan desain rak-rak untuk baglog



8. Pemasangan baglog



8 Ibu Dra Sudarsih MSi wawancara dengan Bapak Fanani



8. Alat pensteril (Steamer) yang diserahkan ke mitra





10. Rak-rak yang diserahkan kepada mitra





KEWIRAUSAHAAN / BUDIDAYA JAMUR TIRAM

(Drs.Sunlip Wibisono MKes)

Pertemuan awal

Keuntungan Budidaya Jamur Tiram (Alex,2011,73)

Selain potensi bisnis jamur tiram yang produksinya banyak digemari masyarakat ada beberapa alasan yang bisa dipertimbangkan untuk memulai bisnis ini antara lain

2. Budidaya Jamur Tiram hanya memanfaatkan limbah organik yang banyak melimpah di tengah masyarakat, murah dan mudah didapat.
3. Budidaya Jamur Tiram dengan penggunaan modal yang relatif kecil dan terjangkau oleh segala lapisan masyarakat.
4. Budidaya Jamur Tiram tidak menggunakan lahan yang luas. (100 mtr persegi bisa menampung kurang lebih 7500 baglog, dengan estimasi pendapatan Rp. 200.00 per hari).
5. Permintaan Jamur Tiram yang standart di pasaran, karena jamur tiram sudah terposisi sebagai jenis sayuran yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, jamur tiram yang mempunyai cita rasa yang lezat juga bergizi tinggi dan bisa digunakan sebagai makanan alternatif untuk pengobatan.
6. Teknologi tepat guna yang murah dan sederhana sehingga lapisan masyarakat pedesaan bisa melakukan budidaya jamur tiram ini.
7. Budidaya Jamur Tiram fleksibel sehingga bisa dijalankan siapa saja, dimana saja, kapan saja dan tidak mengenal musin, bisa dijalankan dalam skala rumah tangga/kecil, menengah bahkan teknologi modern.
8. Dibanding usaha budidaya yang lain, jamur tiram mempunyai waktu panen yang singkat 1.5 bulan sudah memetik hasil, tidak membutuhkan biaya pakan, obat-obatan, dan pupuk, tenaga kerja yang sedikit sehingga hasil bisa maksimal.
9. Jamur Tiram Putih dapat diolah sebagai Sup Jamur, Soto Jamur, Pepes Jamur, Oseng-oseng Jamur, Jamur Crispy, Kripik Jamur, dan Sate Jamur.

Di antara banyak jenis jamur, jamur tiram ini termasuk dalam kategori tanaman konsumsi. Ciri yang khas ada pada tudungnya berwarna hitam lembayung sampai kecoklatan. Bentuknya menyerupai kulit kerang dengan diameter 6-14cm. Selain itu,

tekstur permukaan tudung licin dan mengkilap. Demikian juga bilahnya berwarna putih, krem atau putih gading yang tersusun agak rapat.

Untuk melakukan budidaya jamur tiram ini, tidak sesulit yang dibayangkan. Hanya masalah perlakuan lingkungan harus diperhatikan benar, di mana pada habitatnya ia lebih menyukai area dataran tinggi sebagai optimalisasi proses pertumbuhan. Itu didukung pula dengan tingkat kelembaban yang jadi sarat hidup mutlak.

Kondisi lembab dan dingin yang sesuai dengan karakter jamur, membuat bentuknya semakin besar. Namun tak perlu berkecil hati, bagi anda yang tinggal di dataran rendah dan berniat melakukan budidaya jamur tiram. Sebab, ada alternatif yang bisa melakukan, seperti membuat kondisi lingkungan tempat tinggal jamur (minimal hampir sama) dengan habitat aslinya.

Namun penerapannya pun perlu dilakukan secara ekstra dari perlakuan jamur untuk daerah dingin. Alternatifnya, bisa dengan membuat lingkungan untuk selalu dalam keadaan lembab. Menyiram bagian tanahnya secara rutin, jadi salah satu cara untuk membuat tingkat kelembaban yang cocok. Sedangkan untuk bagian tanaman jamurnya tak perlu disiram, karena hanya faktor lingkungan tumbuh yang mempengaruhi pertumbuhan.

Pemberian ventilasi (sistem sirkulasi) pada rumah jamur, juga jadi aspek pendukung. Maka, banyak pembudidaya jamur yang menerapkan bilik anyaman bambu sebagai rumah jamur. Untuk perputaran udara yang baik, idealnya diberi jendela. Penerapan jendela ini, dilakukan 30 cm dari tanah dan hanya dibuka pada waktu malam hari. Sebab di malam hari, merupakan saat di mana jamur mengalami proses pertumbuhan dan sirkulasi udara yang baik akan membantunya.

Apa saja yang harus di perhatikan? Berikut ini petunjuknya.

Menyiapkan Sarana Produksi

Budidaya jamur tiram memiliki beberapa keunggulan dan kemudahan dalam proses budidayanya ataupun usaha ekonomi skala kecil, menengah dan besar (industri). Hal lain yang penting adalah menjaga lingkungan pertumbuhan jamur tiram terbebas dari mikroba atau tumbuhan pengganggu lainnya.

Ada beberapa hal yang perlu dipersiapkan untuk melakukan budidaya jamur tiram ini, tahapan pemeliharaan atau penanaman jamur tiram meliputi persiapan sarana produksi dan tahapan budidaya jamur tiram. Tahapan ini merupakan proses budidaya jamur tiram dari mulai pembuatan media sampai proses pemanenan jamur tiram.

Pada dasarnya bangunan bisa memanfaatkan ruangan yang ada dalam rumah, biasanya bangunan untuk budidaya jamur tiram, bangunan jamur terdiri dari beberapa ruangan, di antaranya :

1. Ruang persiapan. Ruang persiapan adalah ruangan yang berfungsi untuk melakukan kegiatan pengayakan, Pencampuran, dan Sterilisasi.
2. Ruang Inokulasi. Ruang Inokulasi adalah ruangan yang berfungsi untuk menanam bibit pada media tanam, ruang ini harus mudah dibersihkan, tidak banyak ventilasi untuk menghindari kontaminasi (adanya mikroba lain)
3. Ruang Inkubasi. Ruangan ini memiliki fungsi untuk menumbuhkan miselium jamur pada media tanam yang sudah di inokulasi (Spawning). Kondisi ruangan diatur pada suhu 22 – 28 derajat dengan kelembaban 60% - 80%. Ruangan ini dilengkapi dengan rak-rak bambu untuk menempatkan media tanam dalam kantong plastic (baglog) yang sudah diinokulasi.
4. Ruang Penanaman. Ruang penanaman (growing) digunakan untuk menumbuhkan tubuh buah jamur. Ruangan ini dilengkapi juga dengan rak-rak penanaman dan alat penyemprot/pengabutan. Pengabutan berfungsi untuk menyiram dan mengatur suhu udara pada kondisi optimal 16 – 22 derajat C dengan kelembaban 80 – 90%. Peralatan yang digunakan pada budidaya jamur di antaranya, Mixer, cangkul, sekop, filter, botol, boiler, gerobak dorong, sendok bibit, centong. Jika ingin berhasil memang harus lengkap menyiapkan sarana produksinya. (net/jpnn)

Bibit

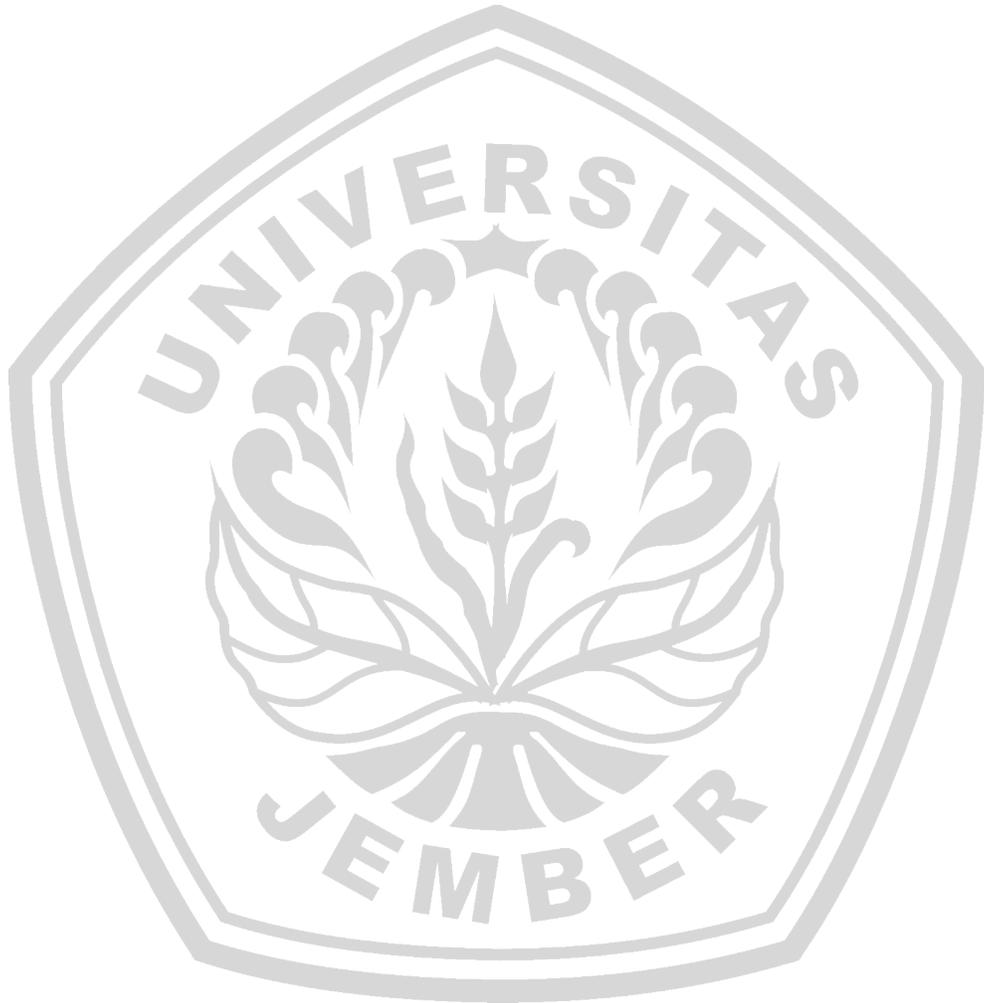
Untuk budidaya jamur tiram, dapat menggunakan substrak kayu, serbuk gergaji, ampas tebu atau sekam. Namun untuk mempermudah proses ini banyak perusahaan penyedia bibit jamur yang sudah mengemasnya dalam bentuk baglog. Artinya, bibit sudah tertanam dalam media tanam dan hanya siap untuk masa panen, sehingga hal ini akan mempermudah pembudidaya jamur tiram yang tergolong pemula. Berikut sedikit informasi mengenai bagaimana memulai usaha budidaya jamur tiram dengan mudah ketika sudah ada baglog, sebagaimana dikemukakan oleh Satriyanto (dalam Alex, 2011, 82) sebagai berikut:

3. **Tentukan dulu kapasitas pasar yang akan dipenuhi.** Adakan semacam perjanjian kecil dengan pedagang pasar, rumah makan, atau pihak – pihak yang akan menerima hasil panen kita. Misalkan akan memasok 4 tempat dengan

kebutuhan masing-masing 5 – 10 kg per hari. Maka kapasitas panen yang harus disediakan adalah minimal 20 kg. Ini perlu dijadwalkan dengan baik karena kita harus memenuhi permintaan secara kontinyu setiap hari.

4. **Penentuan Jumlah baglog** Setelah mendapatkan kapasitas pasar ,baru menentukan jumlah baglog yang akan dibudidayakan. Berikut ini adalah jumlah baglog yang harus disiapkan mengacu pada kebutuhan harian jamur
 - a. 5 – 10 kg / hari = 1000 - 3000 baglog.
 - b. 10 – 20 kg / hari = 3000 - 5000 baglog.
 - c. 20 - 50 kg / hari = 6000 - 10000 baglog.
- 3 **Menyiapkan lahan untuk kumbung.** Lahan yang diperlukan untuk kumbung dengan jumlah baglog tersebut adalah:
 - a. Untuk menampung hingga 3000 baglog diperlukan kumbung dengan ukuran $\pm 5 \times 10$ m².
 - b. Untuk menampung hingga 5000 baglog diperlukan kumbung dengan ukuran $\pm 6 \times 15$ m².
 - c. Untuk menampung hingga 10000 baglog diperlukan kumbung dengan ukuran $\pm 8 \times 15$ m².
4. **Menentukan biaya pembuatan** . Biaya pembuatan kumbung sangatlah variatif,tidak ketentuan yang pasti mengenai biayanya karena bisa membuat kumbung dengan berbagai alternatif bahan yang termurah.Pengalaman Satriyanto(dalam Alex,2011,83) bahwa biaya pembuatan kumbung adalah Rp 75.000,- sampai Rp100.000,-/ m². Tetapi yang penting syaratnya adalah log bisa terlindungi dari hujan,tidak terkena sinar matahari langsung dan memiliki sirkulasi udara yang baik.
5. **Menyiapkan baglog.** Untuk kapasitas kecil dan menengah hingga 10.000 baglog, tidak perlu membuat baglog.Akan lebih menguntungkan apabila hanya membeli baglog dari pembudidaya jamur..Harga baglog saat ini berkisar antara Rp.1800,- - Rp 2000,- / baglog.Artinya modal yang dikeluarkan untuk pembelian 1000 baglog adalah maksimal Rp2.000.000,-.Pastikan dalam pembelian baglog terdapat fasilitas pengantian apabila miselium baglog tidak tumbuh,ini penting untuk mengurangi tingkat resiko.
6. **Mmemperkirakan hasilnya.** Dalam membeli baglog harus diperhatikan berat baglognya untuk memperkirakan hasilnya.Misalkan berat baglog adalah 1,4 kg itu

artinya kisaran panen mencapai 400 gr – 490 gr per baglog. Jadi jika 1000 baglog, hasil total mencapai 400 kg per 4 bulan, dengan asumsi harga jamur Rp 7000,- / kg maka total hasil jamur adalah Rp 2800.000



Pertemuan kedua (oleh Sunlip Wibisono)

Proses Pembuatan Baglog Jamur Tiram (Meinanda,2013,57-71)

Baglog merupakan media tanam/media tumbuh jamur tiram. Bibit semai atau bibit tebar yang telah selesai dibuat akan ditanam kedalam baglog-baglog untuk diproduksi menjadi jamur tiram dalam jumlah yang banyak. Dari satu botol F2 (bibit tebar) dapat diinokulasi ke dalam 15-40 baglog, tergantung dari besarnya atau volume botol bibit. Sama seperti membuat bibit, membuat baglog pun dapat memberi keuntungan sendiri. Petani dapat menjual baglog buatannya ke petani lain atau menyimpannya untuk produksi sendiri. Baglog yang dapat dijual bisa berupa baglog cokelat (yang belum ditumbuhi miselium) atau baglog putih (yang sudah ditumbuhi miselium). Baglog putih memiliki resiko kecil karena baglog memang sudah ditumbuhi miselium dan siap panen, sedangkan baglog cokelat memiliki resiko yang lebih besar karena belum ditumbuhi miselium sehingga masih terdapat kemungkinan kegagalan tumbuh miselium dan produsen baglog harus memberi jaminan penggantian baglog yang gagal.

Kunci keberhasilan membuat baglog terdapat pada pemilihan bahan baku utama dan proses sterilisasi. Proses sterilisasi baglog yang baik menggunakan alat steamer baja berkapasitas cukup besar, yang memiliki alat pengaturan suhu dan tekanan uap (boiler). Petani tradisional skala kecil menengah banyak yang menyiasati alat steamer tersebut dengan membuat steamer dari drum bekas. Drum bekas dibagi menjadi dua ruang di dalamnya. Ruang untuk air dan ruang untuk menaruh baglog yang akan dikukus. Ruang air dan ruang menaruh baglog dipisahkan dengan sekat berongga.

A. Pemilihan Bahan Baku Baglog

Dahulu para petani tradisional menggunakan kayu gelondongan untuk membudidayakan jamur tiram. Bibit ditanamkan ke dalam kayu gelondongan, lalu disimpan di bawah tanaman yang rimbun. Kini metode tersebut sudah ditinggalkan karena tidak praktis, kayu sulit didapat sehingga harganya pun mahal, selain itu waktu panen pun cukup lama. Kini petani banyak menggunakan serbuk gergaji kayu untuk membuat media tanam jamur tiram. Serbuk kayu dipilih karena lebih mudah didapat dan harganya cukup terjangkau, hanya saja tidak semua jenis kayu dapat digunakan. Dalam pemilihan serbuk gergaji kayu untuk membuat media baglog, hindari

menggunakan kayu bergetah dan kayu yang mengandung zat terpenin (pelarut cat). Seperti sudah dibahas sebelumnya, kayu yang memiliki zat-zat tersebut menyulitkan jamur untuk menyerap bahan makanan, contoh kayu bergetah seperti cemara, damar, dan pinus. Gunakan serbuk gergaji dari jenis kayu keras seperti albasia (sengon laut), jati, mahoni, randu, dan meranti.

Bahan-bahan dan peralatan yang diperlukan :

- Serbuk gergaji
- Bekatul/dedak
- Kapur pertanian
- Tepung jagung (opsional)
- Pupuk TSP/ sp 36 (opsional)
- Gula (opsional)
- Air
- Sekop
- Ayakan pasir
- Plastik polypropilen tahan panas ukuran 1 kg (18x30, 20x30 atau 23x35)
- Cincin paralon/ karet gelang
- Kapas
- Steamer/drum bekas

Pada saat membeli serbuk gergaji, pilihlah serbuk gergaji kayu yang halus. Pada umumnya limbah serbuk gergaji memiliki ukuran yang berbeda, untuk mendapatkan serbuk gergaji yang halus harus dipisahkan dari serbuk kasar dengan cara diayak. Ayakan yang digunakan merupakan ayakan pasir dengan lubang-lubang yang kecil. Serbuk gergaji halus mempermudah mengatur kadar air dan berat yang didapat pun lebih banyak.

Sebelum digunakan untuk pembuatan baglog, serbuk gergaji harus dikomposkan terlebih dahulu agar senyawa yang terdapat dalam serbuk gergaji terurai dan mudah diserap kandungan oleh jamur. Pengomposan serbuk gergaji dengan kapur pertanian dan sedikit air. Penambahan air jangan terlalu banyak, yang penting jangan sampai serbuk gergaji terlalu kering. Perbandingan campuran serbuk dan kapur pertanian adalah satu genggam kapur pertanian untuk setiap 20 kg serbuk gergaji. Bahan-bahan dicampur dengan menggunakan sekop, setelah tercampur, timbun media tersebut dan tutupi dengan

menggunakan plastik terpal atau masukkan kedalam karung dan simpan kurang lebih 1 minggu. Usahakan media terlindung dari hujan agar kadar air tidak berlebih dan dapat mengundang hama. Kapur pertanian berfungsi untuk mengatur keasaman atau ph media. Media hasil pengomposan diharapkan memiliki ph 7 dengan suhu 50°C dan kadar air 50-60%. Ph media yang lebih dari 7 dapat menyebabkan kegagalan.

Selain serbuk gergaji dan kapur, untuk nutrisi pertumbuhan jamur juga diperlukan bahan campuran lain seperti bekatul dan dedak, gula, tepung jagung, dan pupuk sp 36 atau TSP. Pupuk dan tepung jagung bersifat opsional, boleh ditambahkan dan tidak pun tidak masalah. Pemberian nutrisi ini tidak menentu jumlahnya karena setiap petani memiliki formula masing- masing dalam pemberian nutrisi. Umumnya jumlah nutrisi yang diberikan sekitar 10-20%, namun catatan untuk daerah bersuhu panas sebaiknya pemberian nutrisi sekitar 10-12% atau maksimum 15%. Pada daerah bersuhu panas pemberian nutrisi berlebih dapat memicu kontaminasi sehingga mengakibatkan kegagalan. Takaran tersebut merupakan campuran dari bekatul, tepung jagung dan gula. Misalnya untuk takaran 10% maka bekatul yang digunakan sebanyak 7% dan tepung jagung 3%. Jika tidak menggunakan tepung jagung, maka takaran bekatul lebih banyak dari takaran nutrisi tambahan yang lainnya. Misalnya 13% bekatul/dedak dan 2% gula.

Beberapa takaran bahan baku yang umum digunakan adalah :

- 100 kg serbuk gergaji + 3kg bekatul/dedak + 1 kg kapur pertanian + 1 ons gips + 200 liter air.
- 100 kg serbuk gergaji + 10 kg bekatul/dedak + 5 kg tepung jagung (tapioka) + 0,5 kapur pertanian + pupuk 0,5 kg + air 50-60%.
- 100 kg serbuk gergaji + 10 kg bekatul/dedak + 1 kg kapur + 65% air + 1 kg gula pasir (larutkan dalam air).

Serbuk gergaji merupakan sumber dari selulosa dan lignin sebagai makanan jamur tiram, sedangkan bekatul atau dedak dan tepung jagung merupakan sumber vitamin terutama vitamin B kompleks. Vitamin B kompleks berguna untuk pertumbuhan miselium jamur dan pemicu pertumbuhan buah. Oleh sebab itu, pilihlah bekatul/dedak dan tepung jagung bermutu baik dan masih baru.

B. Proses Pencampuran Bahan

Setelah pengomposan serbuk gergaji yang dicampur kapur pertanian selesai, maka serbuk gergaji siap dicampurkan dengan campuran bahan lain seperti bekatul/dedak, tepung jagung, pupuk, dan air sesuai takaran yang di inginkan. Ingat, tepung jagung dan pupuk merupakan campuran opsional. Campurkan bahan-bahan tersebut hingga merata, pastikan kadar air cukup. Cara pengecekan kadar air dapat dilakukan dengan cara menggenggam bahan, apabila tidak pecah dan tidak mengeluarkan air maka kadar air sudah cukup.

Setelah pencampuran seluruh bahan selesai, kembali lakukan pengomposan dengan timbun media tersebut, tutupi dengan plastik terpal, dan diamkan kembali selama 5-7 hari. Pencampuran media sebaiknya dilakukan pada ruangan atau tempat yang bersih dan lakukan pengadukan/ pembalikan menggunakan sekop secara berkala agar hasil pengomposan lebih homogen. Selesai tahap pengomposan babak kedua, seluruh bahan sudah siap dimasukkan kedalam plastik polypropilen (plastik PP) tahan panas dengan ukuran 18x30, 20x30, atau 23x35.

Masukkan seluruh bahan kedalam plastik lalu dipadatkan hingga ketinggian kurang lebih 20 cm. Pemadatan dapat dilakukan dengan cara sederhana yaitu dengan dipukul-pukul menggunakan botol atau tangan hingga padat atau menggunakan mesin pemadat atau mesin pres sehingga benar-benar mendapatkan media yang padat menyerupai kayu gelondongan. Setelah selesai pemadatan, pasang cicin paralon lalu lapis dengan koran bekas atau diikat menggunakan tali rafia/karet gelang, tetapi sebelumnya bagian tengah plastik disumbat menggunakan kapas. Baglog siap memasuki tahap sterilisasi menggunakan steamer baja atau steamer buatan dari drum bekas.

C. Proses Sterilisasi

Bahan-bahan yang sudah dikemas dalam bentuk baglog selanjutnya siap di seteriliasi untuk mematikan mikroba-mikroba pengganggu yang terdapat dalam baglog "mentah". Proses sterilisasi baglog sama dengan proses sterilisasi pada pembuatan bibit jamur, yaitu dengan menggunakan cara uap bertekanan (kukus). Alat modern yang digunakan untuk pengukusan baglog disebut dengan steamer baja. Alat ini disambungkan dengan boiler yang menghasilkan uap bertekanan tinggi. Pada petani tradisional skala kecil menengah, umumnya menggunakan drum bekas yang dimodifikasi menjadi

kukusan seperti dadang atau presto. Panasnya bisa bersumber dari kompor LPG, minyak tanah, ataupun kayu bakar yang ditiup menggunakan kipas angin. Saat ini kompor berbahan gas LPG lebih banyak digunakan karena dinilai ekonomis.

Penggunaan steamer dari drum bekas memang tidak seefektif penggunaan steamer modern yang terbuat dari baja dan memiliki boiler tersendiri sehingga suhu dan tekanan uap dapat diatur. Penggunaan steamer modern efektif memperkecil kegagalan menjadi hanya 5%, sedangkan jika menggunakan steamer dari drum bekas kegagalan bisa mencapai 30%. Waktu proses pengukusan pun relatif lebih lama, tetapi biaya pembuatan jauh lebih murah dibanding jika membeli langsung alat sterilisasi baja dan boilernya. Suhu baglog yang sudah mencapai 90°C-100°C dan tekanan uap 1 atmosfer/2 BAR, memerlukan waktu lama 3 - 4 jam untuk proses sterilisasi. Sedangkan jika suhu baglog hanya 80°C - 90°C, maka waktu yang dibutuhkan kurang lebih 7-8 jam untuk proses sterilisasi. Baiknya untuk proses sterilisasi baglog, suhu dijaga pada kisaran 100°C. Para petani yang menggunakan steamer dari drum bekas, untuk memperkecil prosentasi kegagalan biasanya melakukan pengukusan lebih dari 10 jam. Petani mengukus media baglog menggunakan steamer dari drum bekas selam 10-14 jam, dalam rentang waktu tersebut dapat menghabiskan bahan bakar gas LPG 3 kg sebanyak 7 buah.

Cara Membuat Steamer dari Drum Bekas :

1. Siapkan drum bekas yang tebal. Volume atau besar drum disesuaikan dengan kebutuhan. Pilih drum dengan kondisi masih bagus, tidak kropos, dan tidak tipis.
2. Siapkan skat berlubang dengan diameter sama dengan diameter drum. Skat ini dapat terbuat dari bambu atau bahan lainnya.
3. Siapkan cincin dari bambu berdiameter sedikit lebih besar dari diameter drum. Jika tidak ada dapat menggunakan tali tambang. Lalu siapkan juga plastik tebal, dapat menggunakan plastik terpal.
4. Potong bagian penutup drum dengan menggunakan gergaji besi. Hal ini berguna untuk tempat memasukkan baglog.
5. Pasang skat berlubang kurang lebih 40 cm dari dasar drum. Skat ini sebagai pemisah antara ruangan untuk air dan ruangan untuk pengukusan.
6. Drum sudah siap digunakan. Pada saat pengukusan, pasang plastik terpal berlapis untuk menutupi drum. Ikat dengan tali tambang atau cincin bambu

serapat mungkin. Jika perlu tambahkan pemberat seperti batu bata diatas penutup drum agar uap panas tidak mudah keluar.

Setelah alat steamer siap, susun baglog kedalam steamer. Pastikan air sudah terisi terlebih dahulu. Setelah steamer terisi penuh dengan baglog pengukusan pun dapat dimulai. Nyalakan kompor LPG, usahakan suhu stabil dikisaran 90°C - 100°C. Kukus selama 3 – 4 jam pada suhu tersebut. Ingat, jika menggunakan steamer dari drum bekas baiknya proses pengukusan selama 10 – 14 jam.

Petani skala besar memproduksi banyak baglog lebih efektif jika menggunakan steamer modern. Biasanya mereka melakukan dua kali pengukusan menggunakan steamer modern. Pengukusan pertama pada suhu 85°C selama 4 jam, kemudian didinginkan selama 24 jam. Setelah 24 jam kembali dikukus selama 4 jam. Namun ada juga petani yang langsung mengukus baglog menggunakan steamer modern selama 7 – 8 jam. Proses dua kali dilakukan karna suhu diatur tidak mencapai 100°C, hal tersebut bertujuan untuk menghindari resiko kerusakan pada nutrisi baglog akibat suhu tinggi atau suhu di atas titik didih. Proses sterilisasi baglog dengan suhu di bawah 100°C disebut dengan pasteurisasi. Proses pasteurisasi tidak serta merta mematikan mikroba, oleh sebab itu dilakukan dua kali proses pasteurisasi.

Setelah pengukusan selesai, matikan api dan baglog jangan langsung dikeluarkan dari steamer. Biarkan mendingin di dalam steamer tertutup hingga suhu baglog mencapai 40°C - 50°C. Media baglog yang sudah matang berwarna lebih gelap dibandingkan warna sebelum dikukus. Baglog yang sudah mulai dingin pindahkan ke ruang inokulasi dan di diamkan pada posisi bertumpuk selama 1 hari atau 24 jam.

D. Proses Inokulasi

Baglog yang sudah mulai dingin siap menjalani proses inokulasi. Apabila inokulasi dilakukan pada baglog yang bersuhu di atas 50^o C maka bibit jamur yang ditanam pada baglog bisa mati. Sama halnya dengan proses inokulasi bibit jamur sebelumnya, inokulasi baglog ini juga harus dilakukan diruangan bersih dan steril. Bersihkan ruangan terlebih dahulu, lalu semprotkan alcohol 96 % ke seluruh ruangan, jika ruangan sudah dipastikan bersih dan steril barulah pindahkan baglog dari steamer ke dalam ruang inokulasi. Proses inokulasi sebaiknya dilakukan secepat mungkin, agar media tidak berlama-lama terkontak dengan udara untuk menghindari masuknya kontaminan. Satu botol bibit F2 dapat ditebar maksimal untuk 40 baglog.

E. Proses Inkubasi

Baglog yang telah diinokulasi bibit jamur triram selanjutnya akan mengalami masa karantina selama kurang lebih 45 – 60 hari. Masa karantina ini disebut dengan masa inkubasi. Proses inkubasi dilakukan dalam ruang tertutup yang agak gelap dan hangat. Masa inkubasi ini adalah proses perkecambahan bibit menjadi hifa, lalu menjadi miselium sampai memenuhi seluruh baglog. Suhu kamar atau ruang inkubasi diatur pada suhu $22^{\circ} - 28^{\circ} \text{C}$ dan kelembaban ruangan 60% - 70%. Ruang inkubasi bisa berbentuk ruangan kamar atau kumbung jamur, namun ruangan tersebut harus dibersihkan dan diseterilkan terlebih dahulu sebelum baglog ruangan. Seterilisasi ruangan dapat menggunakan cara dengan menyemprotkan obat kimia seperti orthen atau formalin yang dicampurkan dengan air bersih ke seluruh dinding, lantai dan rak - rak dalam ruangan. Biarkan selama ± 3 hari hingga mongering dalam kondisi tertutup, baru masukan baglog kedalam ruangan. Idealnya petani memiliki dua kumbung, satu untuk inkubasi dan satu untuk produksi. Baglog-baglog yang sudah ditumbuhi miselium sebanyak 10 – 50 % sudah bisa dipindahkan ke ruang produksi, namun agar lebih yakin bisa menunggu hingga seluruh baglog tertutupi miselium, barulah dipindahkan ke ruang produksi.

Bagi petani pemula yang hanya mempunyai satu kumbung, proses inkubasi untuk sementara bisa dilakukan dalam satu kumbung yang sama dengan catatan petani harus pintar mengatur suhu ruangan saat inkubasi dan produksi. Kuncinya adalah pada saat masa inkubasi baglog memerlukan suhu yang lebih hangat dibanding saat penumbuhan buah jamur. Selama bisa menciptakan kondisi pertumbuhan tersebut, satu kumbung dwifungsi pun tidak menjadi masalah. Salah satu siasat yang dapat dilakukan adalah dengan menyelimuti baglog dengan koran bekas atau plastic cor agar hangat pada saat masa inkubasi, saat memasuki masa produksi, bukalah seluruh Koran atau plastic cor lalu lakukan penurunan suhu ruangan dengan cara pengkabutan. Siram lantai kumbung dan buka pintu serta jendela lebar-lebar.

Selama masa inkubasi lakukanlah proses pengecekan baglog secara teratur, perhatikan jika terdapat warna lain selain warna putih miselium pada baglog, maka pisahkan baglog yang terkontaminasi tersebut. Baglog yang

terkontaminasi harus diseterilkan dan diinokulasi ulang sebelum kembali memasuki masa inkubasi. Apabila kontaminasi masih terulang pada baglog yang sama, baglog tersebut harus dibuang / dibakar.

Demi menunjang produksi yang optimal, beberapa factor yang perlu diperhatikan ketika membuat baglog adalah :

1. Kualitas bibit semai((F2)

Pembuatan bibit F2 untuk ditanamkan di media baglog umumnya berbeda-beda, ada yang menggunakan biji jagung, biji millet dan ada pula yang menggunakan media campuran jagung atau millet yang dicampur dengan serbuk gergaji dan bekatul atau dedak. Bahan apapun yang digunakan, pilihlah bahan-bahan bermutu baik. Harga sedikit lebih mahal tidak masalah jika bisa menghasilkan panen yang optimal pula. Baglog yang cepat memutih berarti pertumbuhan miseliumnya cepat, pertumbuhan miselium yang cepat menandakan kualitas bibit F2 yang baik.

2. Pemilihan serbuk kayu

Jenis kayu yang bisa digunakan untuk budidaya adalah jenis kayu keras, bukan dari jenis kayu bergetah atau yang mudah lapuk. Karena pilihlah serbuk kayu dari jenis kayu keras, kayu yang mudah lapuk hanya menghasilkan jamur yang sedikit, sedangkan jenis kayu bergetah menghambat pertumbuhan jamur karena jamur kesulitan menyerap sumber makanannya. Pemilihan serbuk kayu ini mempengaruhi bobot baglog, semakin keras maka akan semakin berat bobot baglog. Semakin berat bobot baglog dapat menghasilkan jamur tiam yang lebih banyak.

3. Kandungan nutrisi baglog.

Nutrisi menunjang pertumbuhan jamur, nutrisi juga menentukan cepat atau lambatnya pertumbuhan miselium. Takaran nutrisi yang digunakan petani memang berbeda-beda, namun menurut Food Agriculture Organization (FAO) kandungan nutrisi maksimum berada pada presentase 20%. Presentase 20% ini pun sebetulnya masih rawan kontaminasi apabila pada saat proses sterilisasi kurang panas, prosentasi nutrisi yang aman berada pada kisaran 15%.

Pilih bekatul dan tepung jagung berkualitas, jika menggunakan campuran tepung jagung. Sebetulnya selain tepung jagung, nutrisi opsional juga bisa menggunakan tepung kedelai. Bekatul berkualitas memiliki kandungan beras

yang lebih tinggi dibanding dengan kandungan sekamnya. Pada saat proses inkubasi, kualitas bekatul dan tepung jagung terlihat miselium cepat merambat sehingga baglog cepat memutih. Apabila bekatul yang dipilih kualitasnya jelek dengan kandungan sekam yang jauh lebih banyak dibanding kandungan berasnya, pertumbuhan miselium sangat lambat dan baglog bahkan banyak yang mati

4. **Kadar air**

Kadar air juga mempengaruhi pertumbuhan jamur tiram. Kadar air dalam baglog yang ideal menghasilkan jamur tidak akan terlalu basah, tetapi juga tidak terlalu kering. Jika kadar air dalam baglog berlebih, bisa membuat baglog tersebut jadi cepat membusuk dan busuknya baglog mengundang hama cacing nematoda. Sebaliknya jika kadar air kurang mengakibatkan pertumbuhan jamur yang tidak optimal.

Kandungan air yang ideal adalah 65% - 75%, petani banyak yang masih kesulitan dalam mengukur kadar air ini karena hanya menggunakan feeling dan jam terbang yang kurang sebagai petani jamur. Petani umumnya hanya mengepal media yang sudah dicampur dengan air, apabila media saat dikepal tidak terurai dan tidak mengeluarkan air maka kadar air dirasa sudah cukup. Beberapa petani juga ada yang menambahkan air untuk mengejar berat baglog, namun hal ini bisa menjadi boomerang bagi petani jamur.

5. **Berat baglog**

Banyaknya panen dipengaruhi dari bobot dan volume baglog. Bobot baglog diciptakan oleh jenis serbuk kayu yang dipilih, semakin berat baglog kemungkinan semakin banyak jamur yang dipanen. Berat baglog di Indonesia umumnya berkisar 1 – 2 kg. Jumlah panen pada dua baglog tersebut berbeda meskipun campuran bahan media sama. Baglog yang berbobot 1 kg maksimal dapat dipanen jamur sebanyak 350 gram. Sedangkan baglog dengan bobot 2 kg, maksimal jamur dipanen sebanyak 700 gram. Untuk mendapatkan bobot baglog yang diinginkan, padatkan media dalam baglog sepadat mungkin. Bila memungkinkan sebaiknya pemadatan menggunakan mesin pres.

6, Perawatan

Perawatan baglog mulai dilakukan saat memasuki masa inkubasi hingga masa produksi berakhir. Pada masa inkubasi berikan suhu yang hangat agar baglog cepat memutih. Letakan juga baglog pada ruang / kumbung yang bersih, pisahkan baglog-baglog yang terkena kontaminasi dari baglog-baglog yang masih sehat. Pada saat masa produksi, perawatan baglog yang baik menunjang terainya panen yang optimal. Perawatan saat masa produksi meliputi: pengabutan, pembersihan kumbung, dan pengaturan sirkulasi udara.



MANAJEMEN PADA INDUSTRI JAMUR

Oleh : Dra. Sudarsih, MSi

Pertemuan Awal

Manajemen merupakan salah satu dari kegiatan pokok yang dilakukan oleh para pengusaha dalam usahanya untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya, untuk berkembang, dan mendapatkan laba. Berhasil tidaknya dalam mencapai tujuan bisnis tergantung pada keahlian mereka dalam mengelola manajemen baik itu dibidang pemasaran, keuangan produksi, keuangan maupun bidang lain, Selain itu juga kemampuan mereka untuk mengkombinasikan fungsi-fungsi tersebut agar usahanya berjalan lancar

Jadi kita meninjau manajemen sebagai suatu sistem dari kegiatan-kegiatan yang saling berhubungan, antara perencanaan, peorganisasian, koordinasi dan pengawasan yang ditujukan untuk menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa kepada pembeli.

Kegiatan tersebut beroperasi di dalam suatu lingkungan yang dibatasi oleh sumber- sumber dari perusahaan itu sendiri. Peraturan-peraturan, maupun konsekuensi sosial dari perusahaan. Pada umumnya perusahaan berusaha menghasilkan laba dari penjualan barang dan jasa yang diciptakan untuk memenuhi kebutuhan pembeli. Namun demikian juga berusaha untuk mengembangkan, mempromosikan , dan mendistribusikan program-program dan jasa yang disponsori oleh organisasi non laba. Jadi tugas manajer adalah memilih dan melaksanakan kegiatan yang dapat membantu dalam pencapaian tujuan organisasi

Dalam melaksanakan manajemen juga dipengaruhi oleh faktor lingkungan seperti faktor demografi, kondisi perekonomian, faktor sosial dan kebudayaan, kekuatan politik dan hukum, teknologi dan persaingan. Jadi dapat disimpulkan bahwa usaha yang telah dilakukan oleh pengusaha golongan ekonomi lemah tidak akan timbul kesulitan yang berarti untuk memperoleh keuntungan apabila menerapkan manajemen dengan baik

Pertemuan kedua (Oleh Dra.Sudarsih,MSi)

PROSPEK BUDIDAYA JAMUR TIRAM

Bagaimana Prospek Usaha Budidaya Jamur Tiram (Alex,2011,51)

Untuk menjawab pertanyaan ini, Satriyanto,, seorang pengusaha budidaya jamur tiram putih di Malang Jawa Timur, menyatakan dalam blognya (jamursekolahdolan.blogspot.com) bahwa tentunya prospek suatu usaha ditentukan oleh permintaan akan komoditi tersebut. Untuk daerah Malang Raya, kami masih berani mengatakan bahwa usaha ini masih sangat prospektif. Hal ini diindikasikan dengan jumlah permintaan jamur tiram yang terus meningkat. Sedangkan produksi jamur yang ada masih cenderung stagnan. Hal ini dikarenakan jumlah pemain (pebudidaya jamur tiram) masih kurang. Kebanyakan hanya coba-coba saja dan tidak ditekuni atau diteruskan.

Satriyanto(dalam Alex,2011) menuturkan jika diadakan suatu pelatihan tentang budidaya jamur, maka lulusannya akan terbagi menjadi beberapa kemungkinan. Ada yang menganggapnya sebagai tambahan ilmu dan tidak melanjutkan menjadi suatu action, ada yang ikut dengan serius dan melanjutkannya dengan tindakan nyata (biasanya hanya 3 dari 10), yang terakhir, ada yang hanya ikut teman saja.

Untuk lebih jelasnya, Satriyanto, menggelar gambaran mengenai pemenuhan kapasitas pasar jamur tiram berbanding dengan produksi yang ada menurut pengalamannya dia.

Secara nyata saja, Satriyanto, dapat mengirim jamur tiram ke:

- Pasar Surabaya = 100kg/hari
- Pasar Batu (untuk sore) = 50 kg/hari
- Pasar Malang = 50 kg/hari

Total seluruhnya 200 kg/hari

Permintaan tersebut memiliki harga yang stabil yaitu untuk jamur tiram curah seharga Rp. 6500 – Rp. 7500 /kg (diambil). Untuk bentuk kemasan per 200 gram dengan harga Rp. 9.000 – Rp. 11.000 /kg. Fluktuasi harga tergantung pasokan jamur. Tetapi selama ini harga cenderung stabil.

Kumpang yang Satriyanto, miliki untuk memenuhi permintaan tersebut adalah total 25.000 baglog. Andaikan saja dipukul rata seluruhnya berproduksi dengan hasil

panen adalah : $0.45 \text{ kg} \times 25.000 = 11.250 \text{ kg}$. Karakteristik jamur tiram itu adalah memiliki masa inkubasi 30 hari dan produksi selama 120 hari. Jika ini dimampatkan tanpa memperhitungkan masa pembuatan baglog maka total adalah $11.250 / 150 = 75 \text{ kg}$. Jadi dengan demikian produksi yang ada (75kg/hari) masih belum dapat memenuhi permintaan (200 kg/hari).

Untuk dapat memenuhi permintaan tersebut, Satriyanto(dalam Alex,2011) harus mengupayakan jumlah baglog dan pembangunan kumbung hingga dua kali lipatnya. Yaitu hingga 50.000 baglog. Untuk ini diperlukan biaya yang masih sangat besar karena harus membangun kumbung, mengupayakan peningkatan produksi baglog, dan sebagainya. Karena hal ini belum bisa diupayakan (karena modal dan sumberdaya yang terbatas tentunya), maka yang paling mungkin adalah berbagai pihak ikut berbudidaya jamur tiram juga.

Sebagai catatan, permintaan yang ada tersebut adalah permintaan yang sudah pasti dan kontinu. Adapun permintaan yang bersifat temporer juga cukup banyak seiring dengan dikenalnya jamur tiram. Untuk permintaan sementara yang jumlahnya sedikit dan tidak tetap ini, biasanya jamur bisa laku dengan harga cukup tinggi.

Dengan keterangan Satriyanto, tersebut, bisa menentukan, apakah usaha budidaya jamur tiram ini tergolong prospek atau tidak. Tetapi bagi dia, semakin prospeknya usaha ini tercermin dengan semakin banyaknya permintaan jamur kepadanya maupun permintaan baglog ke agronusa mushroom sebagai mitra usaha Satriyanto, . Selain itu tingkat pengetahuan masyarakat akan manfaat jamur tiram yang semakin baik dan tentunya dikarenakan rasanya yang enak, tentu akan menambah bagusnya prospek usaha ini ke depan.