



PELATIHAN BUDIDAYA JAMUR TIRAM DALAM MENINGKATKAN EKONOMI MASYAKAT DI MASA COVID-19 DI KELURAHAN LIMAU MANIH KEC. PAUH KOTA PADANG

Nurlina, Fakultas Ekonomi Universitas Tamansiswa Padang
Nurlina1065@gmail.com

ABSTRAK

Kelurahan Limau Manis, Kecamatan Pauh, kira-kira 15 Km dari Padang, Ibukota Sumatera Barat. Daerah ini disebut sebagai Bukik Karamunting, dan terletak pada ketinggian ± 255 m di atas laut. Pada bagian Timur Nagari ini berjajar bukit barisan, sementara di sisi Utara dan Selatannya terdapat lembah yang masing-masingnya dialiri oleh anak sungai, serta kondisi alamnya yang asri dan hijau. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan memberikan pengetahuan tentang budi daya jamur tiram dalam rangka meningkatkan ekomi masyarakat Kelurahan Limau Manih, sebagai pengganti usaha sebelumnya rumah/kamar sewa, dan berjualan makanan karena berlokasi di dekat kampus Unand, kampus PNP dan kampus Iii UNP. Namun karena wabah covid, kegiatan belajar mahasiswa diganti dengan "Online (during), sehingga rumah/kamar sewa dan jualan makanan tidak ada lagi konsumennya. Metoda pengabdian ini dilakukan dengan memberikan materi serta langsung dengan prakteknya dengan kegiatan tahap demi tahapnya. Bahan dasar utama yang digunakan adalah serbuk gergaji jenis kayu apa saja yang dapat diperoleh dari perusahaan somel kayu, bahan dasar tambahannya adalah dedak, jagung giling, serta pupuk dolomite. Hasil yang diperoleh, pelaksanaan pengadain tahap demi tahap menghasilkan jamur tiram yang berkualitas, dan mayarakat sangat antusias untuk melanjutkan budidaya ini ke jenis uaha rumah tangga.

Kata Kunci : Budidaya, Jamur Tiram, meningkatkan Ekonomi

I. Pendahuluan

Limau Manis adalah salah satu kelurahan di Kecamatan Pauh, Padang, Sumatra Barat, Indonesia. Kantor kelurahan ini berlokasi di Jalan Bandes Limau Manis. Kampus Universitas Andalas, Politeknik Negeri Padang, dan Kampus III Pendidikan Luar Biasa Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Padang terletak di kelurahan ini. Kondisi geografis daerah ini adalah dataran. Ketinggian tanah dari permukaan laut 1.300 m. Curah hujan cukup. Suhu udara rata-rata sedang.

Kelurahan Limau Manis, Kecamatan Pauh, kira-kira 15 Km dari Padang, Ibukota Sumatera Barat. Daerah ini disebut sebagai Bukik Karamunting, dan terletak pada ketinggian ± 255 m di atas laut. Pada bagian Timur Nagari ini berjajar bukit barisan, sementara di sisi Utara dan Selatannya terdapat lembah yang masing-masingnya dialiri oleh anak sungai, serta kondisi alamnya yang asri dan hijau. Di Nagari Limau Manih saat ini berdiri dua Perguruan Tinggi Negeri yaitu Universitas Andalas Padang, dan Politeknik Negeri Padang. Dimana jumlah mahasiswanya sebanyak 32.326 orang, dan staf akademik 2.600 orang, sedangkan Politeknik Negeri Padang dengan jumlah Mahasiswa 3.643 orang dan dosen sebanyak 290 Orang (sumber Wikipedia).

Dengan jumlah mahasiswa sebanyak 34.926 orang, dan staf akademik sebanyak 3.933 orang dari kedua perguruan tinggi tersebut, maka dapat memberikan peluang usaha bagi maysrakat nagari limau manih untuk membuat rumah/kamar sewa untuk disewakan kepada mahasiswa dan staf akademik Unand



dan PNP. Selain rumah/kamar sewa, masyarakat juga mendirikan warung-warung nasi serta berjualan makanan-makanan ringan.

Namun yang pada saat Negara-negara di Dunia dilanda Wabah Covid-19, tidak terkecuali Negara Indonesia, termasuk Provinsi Sumatera Barat yang berada di level merah, yang mengakibatkan kegiatan pembelajaran biasanya dilaksanakan tatap muka (*Luring*), diganti dengan *online* (*During*). Sebagai akibat dari kegiatan pembelajaran yang dilaksanakan secara *online* (*during*), maka rumah-rumah/kamar-kamar sewa masyarakat tidak ada lagi konsumen (yang menewa), sehingga pendapatan masyarakat secara drastis terjadi penurunan yang tajam. Untuk itu perlu dicarikan jalan keluar dari permasalahan ekonomi masyarakat kelurahan limau manih, agar masyarakat dapat bertahan hidup dimasa pandemic covid-19 ini.

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*. Berdasarkan penelitian Sunan Pongsamart, biochemistry, Faculty of Pharmaceutical Universitas Chulangkorn, jamur tiram mengandung protein, air, kalori, karbohidrat, dan sisanya berupa serat zat besi, kalsium, vitamin B1, vitamin B2, dan vitamin C.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, rendah karbohidrat, lemak dan kalori. Jamur ini memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin, fosfor, besi, kalsium, karbohidrat, dan protein. Untuk kandungan proteinnya, lumayan cukup tinggi, yaitu sekitar 10,5-30,4%. Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, 10,5-30,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0.20 mg thiamin, 4.7-4.9 mg riboflavin, 77,2 mg niacin, dan 314.0 mg kalsium. Kalori yang dikandung jamur ini adalah 100 kj/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet.

Kandungan gizi jamur tiram menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian. Protein rata-rata 3.5 – 4 % dari berat basah. Berarti dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan asparagus dan kubis. Jika dihitung berat kering. Kandungan proteinnya 10,5-30,4%. Sedangkan beras hanya 7.3%, gandum 13.2%, kedelai 39.1%, dan susu sapi 25.2%. Jamur tiram juga mengandung 9 macam asam amino yaitu lisin, metionin, triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin, dan fenilalanin 72%. Lemak dalam jamur tiram adalah asam lemak tidak jenuh sehingga aman dikonsumsi baik yang menderita kelebihan kolesterol (hiperkolesterol) maupun gangguan metabolisme lipid lainnya. 28% asam lemak jenuh serta adanya semacam polisakarida kitin di dalam jamur tiram diduga menimbulkan rasa enak. Jamur tiram juga mengandung vitamin penting, terutama vitamin B, C dan D. vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (riboflavin), niasin dan provitamin D2 (ergosterol), dalam jamur tiram cukup tinggi. Mineral utama tertinggi adalah Kalium, Fosfor, Natrium, Kalsium, dan Magnesium. Mineral utama tertinggi adalah : Zn, Fe, Mn, Mo, Co, Pb. Konsentrasi K, P, Na, Ca dan Me mencapai 56-70% dari total abu dengan kadar K mencapai 45%. Mineral mikroelemen yang bersifat logam dalam jamur tiram kandungannya rendah, sehingga jamur ini aman dikonsumsi setiap hari. Seperti dijelaskan di atas dari berbagai sumber, bahwa jamur tiram memiliki kandungan gizi yang tinggi dan memiliki kandungan karbohidrat, dan juga memiliki kandungan Vitamin yang



lengkap, maka jamur tiram ini sangat diminati oleh masyarakat Kota Padang. Jamur tiram ini selain rasanya yang enak jika direbus sebagai sayur, direndang sebagai bahan sambal, atau dicampur dengan ikan untuk dijadikan gulai, disate, jamur tiram ini juga bisa dijadikan makanan ringan seperti krsipy. Sehingga Budidaya jamur tiram menjadi salah satu agribisnis yang kini tumbuh melesat sebab permintaan pasar yang semakin meningkat. Usaha budidaya jamur tiram akan sangat menguntungkan kepada masyarakat Kelurahan Limau Manih. Budidaya ini dapat dilakukan karena biaya operasional yang sangat murah serta bahan bakunya yang sangat mudah didapatkan. Selain itu Daerah Limau Manis sangat cocok untuk dikembangkan budi daya jamur tiram karena daerahnya yang tinggi dan datar, serta memiliki iklim tropis, sangat cocok sekali untuk dilakukan budi daya jamur tiram, karena budi daya jamur tiram peluang yang sangat menjajikan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Indosia pada umumnya, dan masyarakat Sumatera Barat pada khususnya.

II. Metode Pengabdian

Kegiatan pengabdian dilaksanaka pada bulan Agustus tahun 2020, dengan metode pelaksanaan tahap demi tahap sebagai berikut:

1. Menyiapkan media tanam

Media tanam yang dapat digunakan untuk membudidayakan jamur adalah substrat berupa serbuk gergaji kayu (80%) yang dicampurkan dengan bekatul (10-15%), kapur dolomite (3%), dan air secukupnya (kandungan 40-60%). Campuran media tanam tersebut biasa disebut dengan istilah baglog jamur.

2. Fermentasi

Tahapan fermentasi media tanam jamur perlu dilakukan sebelum media tersebut digunakan. Fermentasi dilakukan dengan cara mendiarkannya selama 5-10 hari, agar terjadi pelapukan atau pengomposan media yang lebih cepat. Pada proses ini suhu media akan meningkat sampai 70°C, dan selama proses tersebut harus dilakukan pembalikan media setiap harinya agar pelapukan bisa merata ke seluruh bagian media. Proses ini penting untuk mematikan jamur liar yang mengganggu pertumbuhan jamur tiram. Fermentasi selesai apabila media sudah berubah warna menjadi cokelat atau kehitaman.

3. Sterilisasi

Selanjutnya media tanam bisa dimasukan dalam kantong plastik jenis polipropilen hingga mendekati penuh, dan pada bagian atas dipasang ring sehingga berbentuk seperti botol atau baglog. Pada bagian ring disumbat dengan kapas dan dipasang penutup baglog agar saat proses sterilisasi (pengukusan atau pengovenan) media tidak kemasukan air. Sterilisasi secara sederhana dapat dilakukan dengan cara mengukus baglog, memanfaatkan panas uap air dengan suhu 95-110°C dalam kurun waktu 8 sampai 10 jam.

4. Inokulasi

Baglog jamur yang sudah disterilisasi selanjutnya dipindahkan ke ruang inokulasi dan didiamkan selama 24 jam unutkan mengembalikan media ke suhu normal. Ruang inokulasi harus steril dan memiliki sirkulasi udara yang baik. Apabila suhu media telah kembali normal, maka proses penanaman bibit jamur bisa dilaksanakan. Ambilah botol bibit F3, semprotkan alkohol ke botol tersebut lalu panaskan mulut botol di atas api spritus hingga kapas pada tutup jamur terbakar, lalu matikan apinya. Kemudian penyumbat kapas dibuka dan bibit diaduk dengan



menggunakan kawat yang sudah disterilkan diatas api. Terakhir, masukan bibit jamur sekitar 10 gram ke baglog hingga lehernya penuh, dan tutup kembali dengan kapas.

5. Inkubasi

Tahapan kelima yaitu inkubasi atau pemeraman agar bibit jamur yang telah ditanam segera ditumbuhi miselium. Idealnya ruang inkubasi yang dibutuhkan memiliki suhu sekitar 24-29°C, tingkat kelembapan 90-100%, intensitas cahaya 500-1.000 lux dan sirkulasi udara 1 sampai 2 jam. Umumnya pertumbuhan miselium hingga merata membutuhkan waktu 15-30 hari di ruang inkubasi, apabila miselium sudah tumbuh merata maka baglog jamur sudah bisa dipindahkan di kumbung jamur untuk dibudidayakan.

6. Budidaya di kumbung jamur

Bila baglog jamur telah ditumbuhi miselium secara merata, itu artinya jamur tiram siap untuk dibudidayakan. Lubangi baglog di beberapa tempat dengan menggunakan silet atau pisau yang sudah disterilkan. Biasanya jamur tiram akan tumbuh setelah 1 sampai 2 bulan ditempatkan di kumbung jamur. Lakukan penyiraman untuk menjaga kelembapan kumbung jamur, idealnya pada bisnis budidaya jamur tiram penyiraman bisa dilakukan hingga 3 kali sehari yaitu pada waktu pagi, siang, dan sore. Selama satu periode tanam, jamur tiram dapat dipanen 4-8 kali disesuaikan dengan kondisi yang ada disekitar kumbung jamur.

III. Hasil dan Pembahasan

Hasil pengabdian masyarakat di Kelurahan Limau Kecamatan Pauh Kota Padang.



Gambar 1 : menjelaskan materi budi daya jamur tiram



Gambar 2: kegiatan mengaduk bahan dasar dan campuran jamur titam



Gambar 3; terlihat antusiannya masyarakat membantu kegiatan budi daya jamur tiram



Gambar 4: Bahan dasar jamur tiram telah selesai di bungkus untuk selanjutnya di kukus dan dimasukkan bibit jamur tiram.



Gambar 5 : kubung jamur tiram telah mengeluarkan hasil “Jamur Tiram”

IV. Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan : Kegiatan budi daya jamur tiram di Kelurahan Limau Manis Kecamatan Pauh Kota Padang diikuti oleh masyarakat dengan antusias dan sangat serius, sehingga benar-benar menghasilkan apa yang menjadi tujuan dari pengabdian masyarakat. Dengan keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini, masyarakat sangat berkeinginan untuk melanjutkan untuk dijadikan kegiatan usaha rumah tangga dalam meningkatkan ekonomi keluarga.
2. Saran : kegiatan pelatihan ini perlu dilakukan untuk daerah lainnya khususnya daerah Sumatera Barat, karena karena budi daya jamur tiram adalah usaha yang dapat menjanjikan dalam meningkatkan ekonomi masyarakat.

Daftar Pustaka

Prosiding Seminar Hasil Penelitian Dosen UNRI.Pekanbaru, September 2000.

Eger G, Eden G, Wissig E. 1976.Pleurotus ostreatus — breeding potential of a new cultivated mushroom. *Theoretical and Applied Genetics* 47: 155-163.

Sumarmi. 2006. Botani dan tinjauan gizi jamur tiram putih. *Jurnal Inovasi Pertanian* 4(2):124-130.

Agomedia, 2010. Jamur Tiram. Buku Pintar Bertanam Jamur Konsumsi. Volume 2. Jakarta:AgoMedia Pustaka.



- Suwandana, M 1999. “Pendidikan dan Pelatihan Budi Daya Jamur Edibel”. Dalam Soenanto Hardi, Jamur Tiram Budi Daya dan Peluang Usaha, Semarang; Aneka Ilmu.
- Alex, S M. 2011. Untung Besar Budi Daya Aneka Jamur. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Cahyana, YA. 1999. Jamur Tiram. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Chazali, Syammahfuz dan Putri Sekar Pratiwi. 2010. Usaha Jamur Tiram. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Darlina, Elly dan Ina Darliana. 2008. Pengaruh Dosis Dedak Dalam Media Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus floridae*). Jurnal Pertanian. UNWIM Jatinagor Sumedang.
- Djarjah. Nunung Marlina dan Abbas Siregar Djarjah. 2001. Jamur Tiram. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.