

Pelatihan budidaya Jamur tiram merah (*Pleurotus flabellatus*) dan diversifikasi produk olahan jamur tiram di Desa Pal Putih I Kecamatan JatiAgung Lampung Selatan

Yulianty¹, Endang Nurcahyani¹, M. Kanedi¹, Salman Farizi¹, M. Hambali¹

¹*Jurusan Biologi FMIPA Universitas Lampung*
email: yoelisoeradji@yahoo.co.id

Abstrak

Jamur Tiram merah (*Pleurotus flabellatus*) merupakan salah satu jamur yang belum banyak diketahui oleh masyarakat. Untuk meningkatkan pengetahuan akan keanekaragaman jenis jamur tiram, maka diperlukan suatu usaha untuk mengembangkan budidaya jamur tiram merah dengan cara melakukan pelatihan budidaya jamur tiram merah di Desa Pal Putih I. Hal ini bertujuan agar pengetahuan tentang jamur tiram merah dikenalkan pada masyarakat selain jamur tiram putih. Saat ini yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat adalah jamur tiram putih, ditunjukkan dengan peningkatan akan permintaan jamur tiram putih di pasar tradisional maupun pasar modern. Umumnya hasil panen dari jamur tiram putih dijual dalam keadaan segar. Permasalahan akan muncul apabila jamur tiram segar tidak laku di pasaran, ini akan mengurangi kesegaran dan kandungan gizinya juga akan menurun. Oleh sebab itu diperlukan juga pengembangan dalam diversifikasi produk olahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), seperti bakso, tekwan, dan nugget.

Hasil pelatihan budidaya jamur tiram merah (*Pleurotus flabellatus*) menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah dilakukan pelatihan. Besarnya peningkatan pengetahuan sebesar 34,29 point. Sedangkan persentasenya menunjukkan peningkatan sebesar 60,95%. Hasil olahan terhadap jamur tiram menunjukkan adanya respon positif dalam mengolah jamur tiram dan olahan yang menarik perhatian peserta pelatihan adalah pembuatan nugget jamur.

Kata Kunci : Desa Pal Putih I, diversifikasi pangan, *Pleurotus flabellatus*

Cultivation of red oyster mushroom cultivation (*Pleurotus flabellatus*) and diversification of processed oyster mushroom products in Pal Putih I Village JatiAgung District, South Lampung

Yulianty¹, Endang Nurcahyani¹, M. Kanedi¹, Salman Farizi¹, M. Hambali¹

Department of Biology Faculty of Mathematics and Natural Sciences, University of Lampung
email : yoelisoeradji@yahoo.co.id

Abstract

Red oyster mushroom (*Pleurotus flabellatus*) is one of the fungi that is not widely known by the public. To increase the knowledge on the diversity of oyster mushrooms, an effort is needed to develop the cultivation of red oyster mushrooms by training in the cultivation of red oyster mushrooms in the village of Pal Putih I. It is intended that the knowledge on red oyster mushrooms be introduced to the community besides white oyster mushrooms. Nowadays, the most cultivated by the community is white oyster mushrooms, indicated by an increase in the demand for white oyster mushrooms in both traditional and modern markets. Generally, the yield of white oyster mushrooms is sold fresh. Problems will arise if fresh oyster mushrooms did not sell in the market, this will reduce freshness and the nutritional content I also decrease. Therefore, it is also necessary to develop diversification of processed products for white oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*), such as meatballs, tekwan, and nuggets.

The results of training the cultivation of red oyster mushrooms (*Pleurotus flabellatus*) indicate an increase in knowledge of participant before and after training. The amount of knowledge increase was 34.29 points. While the percentage shows an increase of 60.95%. Processed products for oyster mushrooms showed a positive response in processing oyster mushrooms and processed which attracted the attention of the trainees was the manufacture of mushroom nuggets

Key word : food diversification, Pal Putih I Village, *Pleurotus flabellatus*

I. PENDAHULUAN

Jamur tiram (*Pleurotus* spp.) merupakan jenis-jenis jamur yang dapat dikonsumsi oleh manusia. Masyarakat umumnya membudidayakan jamur dengan tubuh buah yang berwarna putih sehingga disebut dengan jamur tiram putih. Budidaya jamur tiram sama dengan budidaya jamur lain yang dapat dikonsumsi. Budidaya jamur ini memerlukan lignin, sebagai sumber nutrisi bagi jamur dengan mengubah makromolekul karbohidrat menjadi molekul gula yang lebih sederhana dengan bantuan enzim lignilase yang dihasilkannya. Lignin ini dapat dihasilkan dari serbuk kayu gergaji [6]

Jamur tiram merupakan jenis jamur kayu yang umum hidup di kayu kering yang telah melapuk atau limbah kayu yang telah kering. Media tanaman dalam budidaya jamur tiram menggunakan substrat serbuk gergaji kayu dan bahan baku tambahan yang utama berupa dedak/bekatul dan kapur aktif. Bahan lain yang biasa ditambahkan dalam membuat media tanam disesuaikan dengan kondisi yang mudah didapat dan murah harganya. Semakin berkembangnya usaha budidaya jamur tiram, maka semakin banyak limbah media tanam jamur (baglog) yang dihasilkan [1]

Salah satu contoh jenis jamur tiram adalah jamur tiram merah atau pink (*Pleurotus flabellatus*). Masyarakat belum banyak yang membudidayakan jamur ini. Umumnya masyarakat hanya mengenal satu jenis jamur yaitu jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Perbedaan antara jamur tiram merah dengan jamur tiram lainnya adalah warna tubuh buahnya yang merah atau pink.

Jamur tiram merah mempunyai ciri berbadan buah dengan tudung (pileus) berwarna merah (merah muda). Umumnya jamur tiram ditumbuhkan pada media serbuk kayu gergajian, karena sifatnya yang mampu merombak lignin dan selulosa, atau bersifat lignoselulolitik [4]. Kandungan protein jamur tiram merah ini cukup tinggi dan sangat dipengaruhi oleh jenis serbuk gergaji yang digunakan [2].

Budi daya jamur tiram merah dapat dilakukan tanpa melakukan perendaman terhadap serbuk kayu gergaji dan miseliumnya akan tumbuh memenuhi baglog substrat yang paling cepat [5]. Karakteristik fungsional protein miselium jamur tiram merah (*Pleurotus flabellatus*) lebih baik dibandingkan dengan jamur *Volvariella volvacea* ditinjau dari kandungan protein, stabilitas emulsi, dan kemampuan pembentukan gelnnya [3]

Berdasarkan pengamatan di lapangan, terdapat satu usaha jamur tiram di Pal Putih I. Namun budidaya dan pengelolaannya belum maksimal. Sehingga produksi jamur yang dihasilkan juga belum maksimal. Adapun untuk pemasaran hanya dalam bentuk segar. Hal ini tentunya akan menghadapi kendala bila jamur tersebut tidak habis terjual.

Usaha-usaha yang perlu dilakukan untuk meningkatkan daya saing dalam penjualan jamur tiram adalah dengan melakukan budidaya jamur tiram yang lebih bervariasi yang mempunyai warna tubuh buah yang berbeda dengan jamur tiram putih, seperti jamur tiram merah (*Pleurotus flabellatus*), selain itu perlunya suatu cara pengolahan jamur yang dapat bertahan lebih lama dan lebih bervariasi.

II. METODE PENGABDIAN

Kegiatan ini dilaksanakan beberapa tahap dengan menggunakan metode ceramah dan praktik, dan demonstrasi. Seluruh tahap-tahap kegiatan pengabdian adalah sebagai berikut

1. Persiapan.

Tercakup dalam kegiatan ini adalah persiapan materi ceramah, pengisian daftar hadir peserta dan penyerahan makalah materi ceramah (seminar kit).

2. Pembukaan.

Kegiatan ini dibuka oleh Bapak Ujang selaku pemilik usaha budidaya jamur tiram

3. Pre-test.

Setiap peserta diberi pre test untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan yang dimiliki sebelum mendapat ceramah dan pelatihan.

4. Penyampaian materi oleh narasumber. Penyampaian materi dilakukan dengan ceramah, diskusi, tanya jawab, praktik, dan demonstrasi.

5. Pelatihan budidaya jamur tiram merah

Pelatihan budidaya jamur tiram meliputi:

a. Pembuatan media tumbuh jamur (baglog)

Baglog dibuat dengan mencampur serbuk gergaji kayu dengan komposisi 100 kg serbuk gergaji kayu ditambah dengan 10 kg dedak dan kapur 0,5 kg, selanjutnya ditambahkan air 50-60%. Campuran bahan tersebut dimasukkan ke dalam kantong plastik tahan panas, ditutup dengan cincin jamur, disumbat dengan kapas dan ditutup kembali dengan kertas dan diikat dengan karet.

b. Sterilisasi baglog

Baglog disterilisasi dengan cara dikukus di dalam drum selama 6-8 jam. Kemudian baglog didiamkan sampai dingin.

c. Inokulasi bibit jamur tiram

Inokulasi dilakukan dengan cara baglog yang sudah dingin, dibuka tutupnya dan bibit jamur f2 dimasukkan ke dalam baglog sebanyak satu sendok makan. Baglog disumbat kembali dengan kapas dan ditutup dengan kertas dan diikat dengan karet.

d. Inkubasi

Inkubasi dilakukan dengan menyusun baglog yang sudah diberi bibit jamur tiram dan ditunggu perkembangan dari miselium jamur sampai jamur siap dipanen.

6. Pelatihan pengolahan jamur tiram putih

Pelatihan pengolahan jamur tiram putih dengan membuat beberapa variasi makanan dari jamur yaitu bakwan sutera jamur, nugget, bakso, dan tekwan.

6..Post-test. Setelah penyampaian materi dan praktik selesai, peserta kembali diberi post- test untuk mengetahui seberapa besar materi ceramah dan pelatihan dapat dipahami peserta.

6. Penutup. Seluruh rangkaian acara akan ditutup setelah pemberian post-test.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Evaluasi pelaksanaan pelatihan ini diberikan pada awal pelatihan, dimana peserta diberikan pretest. Materi yang diberikan meliputi pengetahuan tentang budidaya jamur tiram merah dan pengolahan jamur tiram putih. Peserta pelatihan umumnya tidak mengetahui istilah tentang fungi, hanya 13 peserta (61,9 %) yang mengetahui istilah fungi, sedangkan yang mengetahui istilah fungi hanya 8 peserta atau 38,1%. Namun bila istilah fungi diganti dengan jamur, semua peserta (100%) mengetahui istilah tersebut. Semua peserta pelatihan pernah makan jamur. Sebagian peserta juga pernah mengolah jamur (13 peserta) atau 61,9%, namun ada 8 peserta (38,1%) belum pernah mengolah jamur, umumnya peserta yang belum pernah mengolah jamur adalah peserta bapak-bapak (laki-laki). Semua peserta (100%) belum pernah mendapatkan pelatihan dan penyuluhan tentang budidaya jamur tiram dan variasi pengolahan jamur tiram putih. Semua peserta (100%) juga tidak mengetahui istilah kumbung jamur.

Adapun jenis jamur yang pernah peserta makan adalah jamur tiram putih (95,24%) dan jamur kuping (4,76%). Bentuk olahan jamur, 11 peserta atau 52,38 % mengolah dalam bentuk jamur krispi, 9 peserta (42,86%) mengolah jamur dalam bentuk tumisan dan 1 peserta atau 4,76% mengolah jamur tiram putih dengan masakan sop. Informasi tentang jamur diperoleh dari televisi sebanyak 12 peserta (57,14%) dan dari internet ada 9 peserta (42,86). Untuk mengetahui lebih jelas dapat dilihat pada tabel 1 di bawah ini :

Tabel 1. Pemahaman Materi Pretest Yang diberikan Pada Peserta Pelatihan

No	Materi	Ya	%	Tidak	%
1	Mengetahui istilah Fungi	8	38,1	13	61,9
2	Mengetahui istilah jamur	21	100	0	0
3	Pernah Makan Jamur	21	100	0	0
4	Pernah Mengolah Jamur	13	61,9	8	38,1
5	Mendapat Penyuluhan	0	0	21	100
6	Mengenal Tiram Merah	0	0	21	100
7	Mengetahui istilah kumbung	0	0	21	100
8	Jenis Jamur Yang dimakan				
	Tiram Putih	20	95,24		
	Kuning	1	4,76		

9	Jenis Olahan Jamur		
	Krispi Jamur	11	52,38
	Tumisan	9	42,86
	Sop	1	4,76
10	Informasi Tentang Jamur		
	Internet	9	42,86
	Televisi	12	57,14

Rata-rata hasil pretest yang diberikan mendapatkan nilai 60,47. Sedangkan setelah diberikan pelatihan, rata-rata nilai post test adalah 94,76. Terjadi peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah dilakukan pelatihan. Besarnya peningkatan pengetahuan sebesar 34,29 point. Sedangkan persentasenya menunjukkan peningkatan sebesar 60,95%. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 2 dibawah ini.

Tabel 1. Peningkatan Pemahaman Peserta Pelatihan Budidaya Jamur Tiram Merah

No	Peserta	Pretest	Posttest	Peningkatan	% Peningkatan
1	A	50	90	40	80,00
2	B	70	90	20	28,57
3	C	80	100	20	25,00
4	D	90	100	10	11,11
5	E	60	90	30	50,00
6	F	60	90	30	50,00
7	G	70	100	30	42,86
8	H	60	100	40	66,67
9	I	50	90	40	80,00
10	J	60	100	40	66,67
11	K	70	100	30	42,86
12	L	70	100	30	42,86
13	M	40	80	40	100,00
14	N	60	100	40	66,67
15	O	50	90	40	80,00
16	P	60	100	40	66,67
17	Q	50	90	40	80,00
18	R	40	80	40	100,00
19	S	60	100	40	66,67
20	T	60	100	40	66,67
21	U	60	100	40	66,67
Rata2		60,47	94,76	34,29	60,95

Simpulan

Simpulan dari hasil pelatihan budidaya jamur tiram merah dan variasi olahan dari jamur tiram putih adalah sebagai berikut :

1. Terjadi peningkatan pengetahuan peserta dalam pelatihan budidaya jamur tiram

- merah dan peningkatan ketrampilan dalam mengolah jamur tiram putih
2. Terjadi peningkatan pengetahuan peserta sebesar 34,29 point atau sebesar 60,95%

Saran :

Adapun saran dari pelatihan ini adalah terjalannya kerja sama lebih lanjut dan mampu mengatasi kendala-kendala yang terjadi dalam budidaya jamur tiram putih dan tiram merah yang terdapat di Desa Pal Putih I Karang Anyar Lampung Selatan.

REFERENSI

- [1] Mustabi, J, Jumatriatika, H, dan Mega Johan. 2016. Peningkatan Nilai Tambah Baglog Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dari Lamanya Inkubasi. Seminar Nasional Peternakan 2, Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- [2] N.A. Khan, M. Ajmal, Jane Nicklin, Sadia Aslam, dan M. Asif Ali. 2013. Nutritional Value of *Pleurotus flabellatus* Djamor (R22) Cultivated on Sawdust of Different Woods. *Pak. J. Bot.*, 45(3): 1105-1108
- [3] Sukarno, Nadia T. Hendartina, Dedi Fardiaz, dan Nampiah Sukarno. 2014. Karakteristik Fungsional Protein Miselium Jamur Tiram Merah Muda dan Merang. *J. Teknol dan Industri Pangan*. Vol. 25 No. 1. Th. 2014 ISSN 1979-7788
- [4] Sumarsih, S. 2009. Pemanfaatan Bagasse (ampas tebu), jerami dan sekam sebagai Media Tumbuh Jamur Tiram Merah (*Pleurotis flabellatus*). <https://creatifitas.files.wordpress.com/2009/05/menanam-jamur-tiram-merah.pdf> Diunduh Tanggal 25 Februari 2018. Pukul 05.16.
- [5] Sumiati, E dan D. Djuariah. 2005. Perbaikan Teknologi Produksi Jamur Tiram dengan Variasi Waktu Perendaman Media Tumbuh Serbuk kayu Gergaji. *J. Hort.* 15(3) : 177-183
- [6] Sutarman. 2012. Keragaan dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Serbuk Gergaji dan ampas tebu Bersuplemen Dedak dan Tepung Jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol 12 (3) : 163-168