

PELATIHAN MEMBUAT MEDIA TANAM (BAGLOG) BUDIDAYA JAMUR TIRAM BAGI WARGA RT.001/RW.011 KELURAHAN LANGKAI KOTA PALANGKA RAYA

Training of Making Plant Media (Baglog) Oyster Mushroom for Residents of RT.001 / RT.011 Langkai Village Pahandut District of Palangka Raya City

Novalisae¹⁾, Prihanika¹⁾, Devia²⁾

¹⁾ Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertambangan Fakultas Teknik Universitas Palangka Raya

²⁾ Staf Pengajar Jurusan Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Palangka Raya

Email : novalisaeupr@mining.upr.ac.id ; Hp. 08125078302

ABSTRACT

Observing the problem that find in residents of RT.001 / RW.011 Langkai Village, Pahandut District, Palangka Raya City about making good quality and inexpensive baglog (planting media) for oyster mushroom cultivation, the team sought help by bringing in one of the Oyster Mushroom Cultivation Producers that can be used Optimal named Mr. Budi who has a scale of oyster mushroom cultivation business located at Jl. Murjani Gang Suka Damai, Palangka Raya City. He and the research team will provide training on oyster mushroom cultivation to residents of RT.001 / RW.011 Langkai Village, Pahandut District, Palangka Raya City. The solution offered is assistance for residents of RT.001 / RW 011 is to provide insight and knowledge on the importance of making the correct mushroom growing media (baglog) in order to produce oyster mushrooms with optimal results so that it does not experience failure, namely providing training on oyster mushroom cultivation with resource persons an oyster mushroom cultivator who works in the city of Palangka Raya named Mr. Budi. Training in the form of the introduction of tools and materials needed for the manufacture of oyster mushroom growing media, mixing materials for growing media, baglog packing, baglog sterilization, inoculation process (administration of mushroom seeds), incubation (mushroom growth), harvesting and processing of oyster mushrooms in the form of crispy mushrooms.

Keywords: Training, Cultivation, Making Media Planting (Baglog), Oyster Mushroom.

ABSTRAK

Mencermati permasalahan warga RT.001/RW.011 Kelurahan Langkai Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya tentang pembuatan baglog (media tanam) yang baik dan oprimal bagi budidaya jamur tiram maka tim peneliti mencari solusi dengan mendatangkan salah satu Produsen Pembudidaya Jamur Tiram yang berhasil membudidayakan jamur tiram secara optimal yang bernama Pak Budi yang memiliki usaha skala menengah budidaya jamur tiram yang beralamat di Jl.Murjani Gang Suka Damai, Kota Palangka Raya. Beliau bersama tim peneliti akan memberikan pelatihan tentang budidaya jamur tiram pada warga RT.001/RW.011 Kelurahan langkai. Solusi yang ditawarkan yakni pendampingan bagi warga RT.001/RW 011 adalah memberikan wawasan dan pengetahuan akan pentingnya pembuatan media tanam (baglog) jamur yang benar agar menghasilkan jamur tiram dengan hasil yang optimal sehingga tidak mengalami gagal yaitu memberikan pelatihan tentang budidaya jamur tiram dengan narasumber seorang pembudidaya jamur tiram yang berhasi dikota Palangka Raya bernama Pak Budi. Pelatihan berupa Pengenalan alat dan bahan yang diperlukan untuk pembuatan media tanam jamur tiram, pencampuran bahan-bahan untuk media tanam, pempackingan baglog, sterilisasi baglog, proses inokulasi (pemberian bibit jamur), proses inkubasi (pertumbuhan jamur), pemanenan serta pebuatan olahan jamur tiram berupa jamur crispy.

Kata Kunci : Pelatihan, Budidaya, Pembuatan Media Tanam(Baglog), Jamur Tiram.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Budidaya jamur tiram sangat cocok untuk daerah yang memiliki iklim tropis seperti Indonesia, pada kota Palangka Raya sendiri dengan kondisi cuaca yang cukup panas kegiatan budidaya jamur tiram masih dapat dilakukan dengan cara memanipulasi lingkungan atau membuat lingkungan sesuai dengan yang diinginkan jamur tersebut. Peluang usaha jamur tiram semakin lama akan semakin berkembang mengingat beberapa keunggulan yang dimiliki jamur tiram serta perkembangan pasar yang menunjukkan tren positif. Budidaya jamur tiram dilakukan dengan menggunakan media tanam (baglog) yang terdiri dari serbuk gergajian kayu, bekatul, kapur, pupuk P, tepung jagung dan air. Proses produksinya meliputi pengadukan hingga media tercampur merata, pengepakan dan pemadatan media ke dalam kantong plastik, pengukusan, sterilisasi dan inkubasi sampai dengan tumbuhnya jamur dan pemasaran. Diversifikasi produk jamur tiram cukup banyak, dapat dijual dalam bentuk segar, kering, kaleng serta diolah menjadi keripik, krispi, pepes, tumis, nugget dan lain-lain

Sejalan dengan permasalahan yang pada umumnya ditemui oleh para pembudidaya jamur tiram juga dialami oleh warga RT.001/RW.011 Kelurahan Langkai. Berdasarkan hasil pengamatan dan diskusi dengan beberapa orang warga yang pernah membudidayakan jamur tiram atau menjadikan jamur tiram sebagai usaha sampingan mereka, permasalahan yang dialami meliputi: proses pembuatan baglog yang sering gagal, pertumbuhan miselium yang lambat dan tidak merata, produksi jamur sulit mencapai target, proses pemasaran dan pengembangan usaha yang lamban sehingga terkadang mereka memilih membeli langsung baglog di produsen pembudidaya jamur tiram terdekat sehingga menambah anggaran dalam pembelian baglog. Mencermati permasalahan tersebut tim peneliti mencoba untuk mencari solusi dengan mendatangkan salah satu Produsen Pembudidaya Jamur Tiram yang berhasil membudidayakan jamur tiram secara optimal yang bernama Pak

Budi yang memiliki usaha skala menengah budidaya jamur tiram yang beralamat di Jl.Murjani Gang Suka Damai, Kota Palangka Raya. Beliau bersama tim peneliti akan memberikan pelatihan tentang budidaya jamur tiram pada warga RT.001/RW.011 Kelurahan langkai.

Pada pelatihan ini Pak Budi bersama tim peneliti akan memberikan cara pembuatan media tanam (baglog) yang benar sesuai komposisi bahan yang diperlukan seperti serbuk gergaji yang mana yang baik digunakan sebagai campuran media tanam; proses pengadukan bahan-bahan serta presentase air yang digunakan harus sesuai agar tidak terlalu kering atau basah; pemackingan/proses pemadatan media tanam (baglog) ;proses pensterilisasi bahan dan alat kerja seperti sendok,plastik PP,serta fisik peserta pelatihan dalam proses pemasukan bibit jamur pada baglog; proses pensterilisasikan baglog dengan cara direbus selama 8 jam untuk membuang hama,bakteri dan jamur yang terkandung pada media tanam; proses pertumbuhan jamur tiram dengan memperhatikan suhu, kelembaban serta kebersihan dari kubung; proses pemanenan; serta membuat olahan jamur tiram berupa jamur crispy.



Gambar 1. Jamur Tiram

Permasalahan Mitra

Permasalahan Mitra Warga RT.001/RW.011 adalah proses pembuatan baglog yang sering gagal, pertumbuhan miselium yang lambat dan tidak merata, produksi jamur sulit mencapai target, proses pemasaran dan pengembangan usaha yang lamban sehingga terkadang mereka memilih membeli langsung baglog di produsen pembudidaya jamur tiram terdekat sehingga menambah anggaran dalam pembelian baglog.

Permasalahan warga RT.001/RW.011 selama ini adalah kegagalan dalam membuat media tanam (baglog) karena terkontaminasi dengan jamur liar dan hama sehingga bibit jamur tidak mengalami pertumbuhan yang baik bahkan gagal bertumbuh.



METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan kegiatan menjelaskan tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang memuat hal-hal berikut ini. Metoda yang diberikan berupa pelatihan, pendampingan dan diskusi.

1. Bulan Pertama:

1. Sosialisasi ke mitra
2. Penentuan kesepakatan jadwal kerja
3. Menyiapkan alat dan bahan :
 - plastik PP 20 x 35 x 0,5
 - Serbuk gergaji, kapur, dedak, gula, air, tepung jagung
 - Bibit jamur
 - Drum, gas LPG, kompor
 - Cincin Baglog
 - Tongkat/penggaris besi atau sendok
 - Carter
4. Pertemuan pengenalan alat dan bahan dan pembagian modul
 - Pengenalan tentang budidaya jamur tiram
 - Pengenalan tentang pembuatan media tanam (baglog) jamur tiram
 - Pengenalan tentang sterilisasi media tanam (baglog)
 - Pengenalan tentang proses inkubasi/pertumbuhan jamur tiram
 - Pengenalan kelebihan budidaya jamur tiram beserta produk olahan jamur tiram

2. Bulan Ke-dua : 1. Pelatihan :

- Proses pencampuran bahan-bahan untuk media tanam jamur tiram
- Proses packing baglog
- Proses pensterilisasi baglog dan pemberian bibit jamur pada baglog

3. Bulanke-tiga :

- Pendampingan melanjutkan Pelatihan membuat baglog (media tanam)
- Pelatihan proses inkubasi /pertumbuhan bibit jamur sampai cara panen
- Penyusunan Laporan Kemajuan kegiatan
- Monitoring dan Evaluasi kegiatan
- Penyusunan, pencetakan, penggandaan dan penjilidan Laporan kemajuan kegiatan

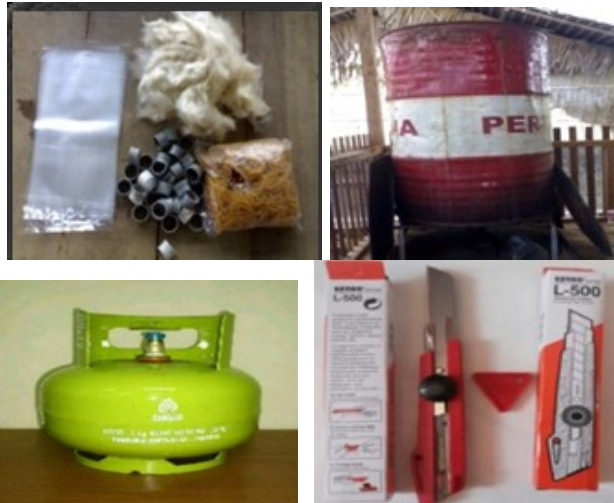
4. Bulanke-empat :

- Pembuatan olahan jamur berupa jamur crispy
- Monitoring dan Evaluasi kegiatan
- Evaluasi Akhir yakni mengetahui sampai sejauh mana keterampilan masing-masing warga
- Penyusunan, pencetakan, penggandaan dan penjilidan laporan Akhir dan Laporan Keuangan

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi dan Pengenalan alat dan bahan untuk pelaksanaan kegiatan





Gambar 1. Alat dan Bahan dalam pembuatan media tanam (baglog)



Gambar 2. Gambar Sosialisasi Kegiatan

2. Pelaksanaan Kegiatan :

1). Pencampuran bahan-bahan untuk media tanam jamur tiram

Bahan-bahan untuk pembuatan media tanam di campur yaitu, Serbuk kayu, dedak/bekatul, kapur, air secukupnya dll. Pemberian air harus secukupnya agar bahan media tanam dapat tercampur rata serta menghindari tumbuh bakteri atau jamur liar lainnya karena terlalu lembab.



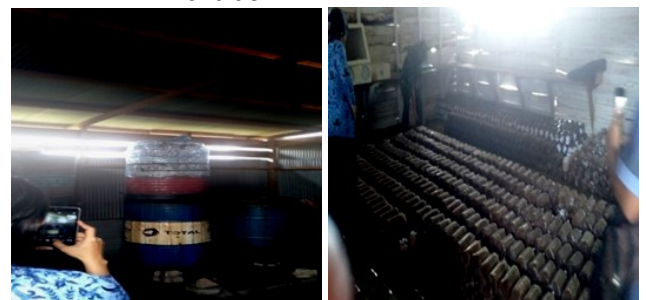
2). Proses Mempacking baglog sebagai tempat media tanam menggunakan plastik PP yang tebal dan tahan panas . Dalam proses ini pemasukan media

tanam ke dalam baglog harus benar-benar dipadatkan dengan cara dihentak2kan dan ditekan dengan kayu atau botol, dengan maksud agar kedap udara. Setelah itu ditutup/diikat dengan cincin baglog (Karet penutup).



3). Proses pensterilan baglog

Setelah proses packing, baglog-baglog jamur di masukkan kedalam drum pemanas dan direbus selama 7-8 jam dengan maksud agar mencegah tumbuhnya jamur liar dan hewan yang ada dalam baglog yang mungkin terbawa bersama bahan baku, karena dapat mengganggu pertumbuhan jamur yang ditanam. Setelah itu baglog didinginkan sebelum melakukan proses inokulasi.



4). Proses pemberian bibit jamur kedalam baglog (inokulasi)

Pada proses ini peserta, tempat, serta alat dan bahan yang digunakan dalam proses inokulasi harus dalam keadaan steril. Bibit jamur biasanya dinamakan F1,F2,F3.



5). Proses inkubasi

Setelah proses inokulasi, baglog jamur dimasukkan ke dalam ruangan inkubasi selama 30 hari sampai baglog jamur berubah warna menjadi keputihan yang menandakan bahwa proses persemaian berhasil.



6). Proses tumbuh jamur dalam kubung (ruang pemanenan jamur)

Berhasilnya budidaya jamur ditandai dengan keluarnya bakal jamur pada mulut baglog dan proses pertumbuhan jamur menjadi dewasa kira-kira 5-7 hari setelah itu langsung bisa dipanen.



7). Panen Jamur Tiram



8). Pengolahan jamur tiram menjadi jamur goreng crispy



9). Serah terima hasil budidaya jamur tiram



KESIMPULAN

Unsur pendampingan ini yang terdiri dari warga RT.001/RW.011 Kelurahan Langkai, Kecamatan Langkai Kota Palangka Raya yaitu dengan dibantu dengan mitra dari salah satu pembudidaya jamur tiram yang berhasil di kota Palangka Raya yaitu Pak Budi yang berlokasi di jalan Suka Damai Kota Palangka Raya. Dimana pendampingan ini berupa cara pembuatan media tanam (baglog) bagi jamur tiram, proses packing, sterilisasi, pemanenan dan pembuatan olahan jamur berupa jamur crispy. Peserta pelatihan terdiri dari ibu-ibu rumah tangga, bapak-bapak dan anak muda warga RT.001/RW.011 Kelurahan Langkai, Kecamatan Langkai Kota Palangka Raya yang mampu membuat media tanam (baglog) jamur tiram dari proses pencampuran, packing, sterilisasi, inokulasi, inkubasi sampai proses pemanenan jamur tiram serta membuat olahan jamur tiram berupa jamur crispy. Dari hasil pelatihan ini warga dapat membudidayakan jamur tiram secara swadaya dan diharapkan dapat menjadi produsen jamur tiram yang berhasil di kota Palangka Raya.

SARAN

Perlu adanya formula yang lebih baik untuk hasil budidaya jamur tiram yang lebih baik bahkan budidaya jamur jenis lainnya. Perlu diadakan pelatihan dan sosialisasi budidaya jamur dengan mitra yang lainnya agar mereka juga bisa mengetahui manfaat dari kegiatan tersebut apakah sudah tepat dan menyeluruh.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2010. Olahan Jamur Tiram. Liputan6.com, Badung.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Julianti, E., Mimi, N. 2006. Teknologi Pengemasan. Bahan Ajar Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara
- Johan, M. 2014. kandungan nutrisi baglog jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) sebagai bahan pakan ternak pada masa inkubasi yang berbeda. Universitas Hasanuddin Makassar