

# Cara Praktis Budiaya Jamur Tiram

(naskah ini disalin sesuai aslinya untuk kemudahan navigasi)

(sumber : SINAR TANI Edisi 19-25 Juli 2006)



Ada teknologi yang cukup praktis untuk budidaya jamur tiram *Pleurotus spp.* Menurut Dr. Etty Sumiati, APU dari Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Lembang, Bandung, Jawa Barat teknologinya hanya dengan melakukan dua tahapan, yakni tahapan membuat media bibit induk (*spawn*) dan tahapan memproduksi jamur tiramnya.

Pada tahapan membuat media bibit induk ada 10 langkah yang perlu dilakukan. **Pertama**, bahan medianya yang berupa biji-bijian atau campuran serbuk gergajian albusia (SKG) ditambah biji millet 1 (42%): 1 (42%). Bahan baku ini menurut Etty Sumiati adalah yang terbaik.

Langkah **kedua**, bahan baku dicuci dan direbus selama 30 menit menggunakan pressure cooker atau panci. Langkah **ketiga**, bahan baku tersebut ditiriskan dengan ayakan. Tambahkan 1 persen kapur (Ca

Cl<sub>3</sub>) persen gypsum (Ca SO<sub>4</sub>), Vitamin B kompleks (sangat sedikit) dan atau 15 persen bekatul. Kadar air: 45-60 persen dengan penambahan air sedikit dan pH 7.

Langkah **keempat**, bahan baku tersebut lalu distribusikan ke dalam baglog polipropilen atau botol susu atau botol jam pada hari itu juga. Per botol diisi 50-60 persen media bibit, disumbat kapas/kapuk, dibalut kertas koran/alluminium foil. Langkah **kelima**, sterilisasi dalam autoclav selama 2 jam atau pasteurisasi 8 jam pada hari itu juga. Temperatur autoclave 121 °C, tekanan 1 lb, selama 2 jam. Temperatur pasteurisasi 95°C.

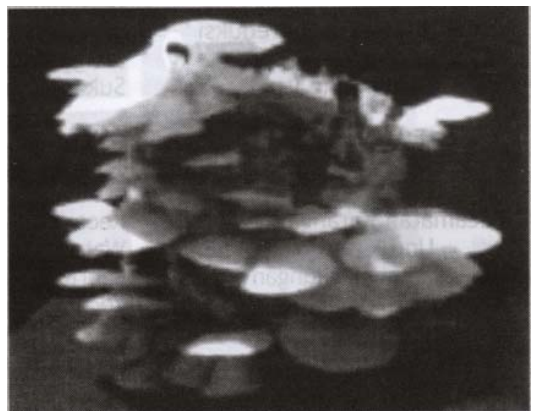
Langkah **keenam**, lakukan inokulasi dengan *Laminar flow* satu hari kemudian. Setelah suhu media bibit turun sampai suhu kamar dilakukan inokulasi bibit asal biakan mumi pada media PDA (sebanyak 2-3 koloni miselium per botol bibit). Langkah **ketujuh**, inkubasi (pertumbuhan miselium 15-21 hari), pada ruang inkubasi/ inkubator, suhu 22-28 °C.

Langkah **kedelapan**, botol atau baglog isi bibit dikocok setiap hari, dua hingga tiga kali. Hal ini dilakukan agar pertumbuhan miselium bibit jamur merata dan cepat serta media bibit tidak menggumpal/ mengeras. **Kesembilan**, bibit induk dipenuhi miselium jamur dengan ciri pertumbuhan miselium jamur kompak dan merata.

Langkah **terakhir**, jamur tersebut digunakan sebagai inokulan/bibit induk/bibit sehat perbanyakkan ke 1 dan ke 2. Bibit ini bisa disimpan dalam lemari pendingin (0°C) selama 1 tahun, bila tidak akan segera digunakan.

Tahapan selanjutnya adalah memproduksi jamur tiram (*Pleurotus spp*). Dalam tahapan ini juga ada 10 langkah. **Pertama**, siapkan serbuk kayu gergajian albasia. Rendam selama 0-12 jam (bergantung pada spesies/strain serbuk kayu yang digunakan). Langkah **kedua**, tiriskan sampai tidak ada air, pada hari itu juga, dengan menggunakan saringan kawat atau ayakan kawat.

Langkah **ketiga**, membuat substrat/ media tumbuh, pada hari itu juga. Tambahkan 5-15 persen bekatul atau polar (bergantung pada spesies/strain yang digunakan), 2 persen kapur (CaCO<sub>3</sub>), 2 persen gypsum (CaSO<sub>4</sub>), dan air bersih, diaduk merata, kadar air



substrat 65 persen, pH 7. Langkah **keempat**, distribusikan ke dalam baglog polipropilen, pada hari itu juga. Padatkan dalam wadah tersebut, beri lubang bagian tengah, dipasang mulut cincin pralon, kemudian ditutup dengan kapas/ kertas minyak.

Langkah **kelima**, sterilisasi/pasteurisasi, satu hari kemudian. Simpan dalam kamar uap atau kukus dalam drum dengan suhu media di dalam baglog 95-120°C selama 1-3 kali 8 jam bergantung pada jumlah substrat yang akan dipasteurisasi. Langkah **keenam**, inokulasi substrat dengan spawn di ruang inokulasi. Setelah suhu baglog substrat turun sampai suhu kamar, inokulasikan bibit pada substrat dalam laminar flow. Bibit 10-15 g/kg substrat.

Langkah **ketujuh**, inkubasi baglog substrat (pertumbuhan miselium 15-30 hari). Rumah jamur/kubung/ruang inkubasi dijaga tetap kering dan bersih, suhu 22-28°C tanpa cahaya. Langkah **kedelapan**, baglog substrat dibuka, cincin dibuka (7-15 hari kemudian). Cara membuka berbeda-beda, tergantung jenis jamur kayu yang digunakan. Langkah **kesembilan**, baglog disusun di rak dalam rumah jamur (pertumbuhan jamur 10-15 hari kemudian, tumbuh pin head/bakal tubuh buah). Bakal tubuh buah tersebut disiram air bersih agar jamur tumbuh. Untuk jamur tiram, yang disiram rumah jamurnya. Untuk jamur kuping penyiraman langsung pada substrat sampai basah kuyup. Suhu rumah jamur 16-22°C RH : 80-90 persen.

Langkah **terakhir** panen jamur tiram/jamur kuping. Panen kurang dari 9 kali dalam waktu kurang dari 1,5 bulan tergantung cara pemeliharaan/penyiraman jamur dan kebersihan kubung. Atau bisa panen 2-5 kali seminggu.

Faktor penting yang harus diperhatikan dalam budidaya jamur tiram ini menurut Etty Sumiati adalah masalah higienis, aplikasi bibit unggul, teknologi produksi bibit (kultur murni, bibit induk, bibit sebar), teknologi produksi media tumbuh/substrat dan pemeliharaan serta cara panen jamur tiram.