

Pemanfaatan Jamur Tiram untuk Kebutuhan Pangan sebagai Kearifan Lokal Masyarakat Perkotaan

Icuk Muhammad Sakir¹, Lishapsari Prihatini², Indah Pusnita³, Asi Larasaty⁴

STISIPOL Candradimuka Palembang

e-mail: icuksakir@gmail.com

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan mengetahui pemanfaatan jamur tiram untuk kebutuhan pangan sebagai kearifan lokal masyarakat perkotaan. Metode yang digunakan dengan pendekatan etnografi yakni mendeskripsikan secara detail tentang teknik budidaya jamur tiram bagi masyarakat di Kecamatan Kalidoni, Kota Palembang. Proses budidaya jamur tiram dari awal hingga panen membutuhkan waktu sekitar satu bulan. Baglog dari serbuk kayu yang digunakan mampu bertahan selama 7 bulan, kemudian harus diganti dengan media tanam yang baru. Jarak waktu untuk Panen pertama kali dan panen berikutnya butuh 2-3 hari. Hasil jamur akan maksimal apabila rutin melakukan penyiraman tiga kali dalam satu hari. Produksi jamur tiram untuk satu media baglog, dapat menghasilkan 0,5 kg sampai 1 kg jamur. Sistem panen jamur dilakukan dari pangkal batang, karena batang yang tersisa dapat mengalami kebusukan. Panen dilakukan setiap hari atau beberapa hari sekali tergantung dari jarak pembukaan polybag. Dalam satu baglog menghasilkan sekitar 1 kg jamur dengan harga Rp.25.000 sampai Rp.30.000/kg.

Kata Kunci: *Jamur tiram, kearifan lokal, masyarakat perkotaan*

Abstract

This service aims to determine the use of oyster mushrooms for food needs as local wisdom for urban communities. The method used with an ethnographic approach is to describe in detail the oyster mushroom cultivation technique for the community in Kalidoni District, Palembang City. The process of cultivating oyster mushrooms from start to harvest takes about one month. Baglog from sawdust used can last for 7 months, then it must be replaced with new planting media. The time interval for the first harvest and the next harvest takes 2-3 days. Mushroom yields will be maximized if you regularly water three times in one day. Production of oyster mushrooms for one baglog media, can produce 0.5 kg to 1 kg of mushrooms. The mushroom harvesting system is carried out from the base of the stem because the remaining stems can rot. Harvesting is done every day or every few days depending on the distance from which the polybags are opened. The one baglog produces about 1 kg of mushrooms at a price of Rp.25,000 to Rp.30,000/kg.

Keyword: *Oyster mushroom, local wisdom, urban community*

PENDAHULUAN

Wilayah Kota Palembang dibelah oleh sungai Musi yang memisahkan antara Seberang Ulu dan Seberang Ilir. Kota Palembang memiliki 18 kecamatan dan 107 kelurahan dengan jumlah penduduk tahun 2019 sebesar 1.662.893 jiwa, serta luas wilayahnya 369,22 km² dan sebaran penduduk 4.250 jiwa/km² (BPS. 2020). Makanan pokok masyarakat kota Palembang adalah beras yang dihasilkan dari persawahan seluas 4.070 ha. Lahan pertanian di Kota Palembang tersebar di empat kecamatan yakni, Kecamatan Kecamatan Gandus, Kecamatan Kalidoni, Kecamatan Plaju dan Kecamatan Kertapati (Haryani, Sobri, and Abubakar 2018). Kecamatan Kalidoni selain memiliki lahan pertanian, juga mengembangkan budidaya jamur tiram sebagai sumber pangan masyarakat berbasis kearifan lokal. Seperti yang dilakukan oleh Etnis Ogan di Kabupaten Ogan Ilir. Etnis Ogan memanfaatkan sumber daya alam disekitar lahan pertanian sebagai bentuk kearifan lokal beradaptasi dengan lingkungannya (Icuk M Sakir et al. 2020). Selain itu, masyarakat pemulutan juga memanfaatkan tanaman *refugia* sebagai musuh alami sebagai bentuk kearifan lokal dalam meningkatkan hasil pertanian (Icuk Muhammad Sakir and Desinta 2019). Bentuk adaptasi masyarakat Kalidoni dengan pemanfaatan lahan yang potensial untuk budidaya jamur tiram.

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jamur konsumsi yang saat ini cukup populer dan banyak digemari masyarakat karena rasanya lezat dan juga penuh kandungan nutrisi, tinggi protein, dan rendah lemak (Gede et al. 2012). Keunikan dari jamur tersebut adalah terletak pada tubuh jamur yang mempunyai tangkai dan berbentuk tiram, sehingga disebut dengan jamur tiram. Bagian penutup dari jamur tersebut membentuk berbagai macam warna, seperti; abu-abu, coklat, hitam dan putih dengan diameter 5 sampai dengan 20 cm (Musfira 2018).

Perkembangan siklus hidup jamur tiram terbagi atas dua tahapan yaitu secara seksual dan tidak secara seksual. Secara umum reproduksi aseksual jamur melalui spora. Sementara itu, secara seksual, bereproduksi dengan bersatunya dua jenis hifa yang bertindak sebagai gamet jantan dan betina membentuk zigot yang kemudian tumbuh menjadi primordia dewasa. Spora seksual pada jamur tiram putih, disebut juga basidiospora yang terletak pada kantung basidium. Budidaya jamur tiram penting untuk dilakukan sebagai bahan pangan masyarakat perkotaan. Kurangnya pemahaman masyarakat tentang variasi pangan yang dapat mencukupi kebutuhan gizi keluarga, menyebabkan jenis pangan tersebut belum banyak dilirik dan dibudidayakan. Oleh karena itu, diperlukan sosialisasi tentang teknik budidaya jamur tiram dan manfaat gizi yang dikandungnya. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberdayakan masyarakat dengan budidaya jamur tiram dan cara pengolahan dan pemanfaatannya sebagai bentuk kearifan lokal masyarakat di Kecamatan Kalidoni Kota Palembang.

METODE

Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah etnografi yaitu mendeskripsikan secara detail tentang tema atau perpektif yang bersumber dari fenomena dan interaksi individu atau kelompok dalam budayanya (Yusuf 2019). Persiapan tempat meliputi lokasi kumbung budidaya jamur di Kecamatan Kalidoni, Kota Palembang. Alat dan bahan drum, banner dan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat jamur crispy.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Budidaya jamur dapat menjadi alternatif pemanfaatan sumberdaya alam (Widyastuti 2011). Budidaya jamur tiram cukup sederhana dan dapat dilakukan secara otodidak. Pertama-tama harus membersihkan tempat tersebut, kemudian membuat rumah jamur dan rak-rak untuk menyimpan baglog. Jamur ini akan tumbuh pada daerah tropis beriklim sedang. Untuk memulai usaha ini membutuhkan modal tidak terlalu besar. Modal yang diperlukan sekitar lima juta rupiah, untuk pengadaan baglog dan rak sebagai media tanam. Tempat budidaya jamur menggunakan rumah dari bambu dengan menggunakan dinding dan atap dari rumbia. Lantainya dari tanah dan tidak di plester sehingga kelembaban terpelihara dengan baik.

Langkah selanjutnya adalah dengan melakukan sterilisasi pada baglog sebelum disusun pada rak-rak yang sudah dipersiapkan. Sterilisasi dapat dilakukan dengan memberikan kapur dan obat lainnya untuk menghindari jamur lain yang tumbuh pada baglog yang sudah dipersiapkan. Langkah selanjutnya adalah dengan memasukkan baglog yang sudah siap untuk ditumbuhkan, dan pastikan seluruh permukaannya sudah tertutupi dengan baik dan benar. Proses selanjutnya adalah pembuatan bibit kemudian campurkan limbah serbuk kayu, serbuk padi dan kapur sirih, seleksi indukan yang bagus untuk dibudidayakan dan diempatkan diatas rak, kemudian pengepakan kedalam polybag dan di kukus selama 24 jam dan terakhir penyiraman secara rutin 2x sehari, lalu jamur siap dipanen dan dipasarkan. Proses budidaya jamur tiram dari awal hingga panen membutuhkan waktu sekitar satu bulan. Panen perdana dan panen berikutnya dibutuhkan waktu rata-rata 2-3 hari. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal, maka harus dilakukan penyiraman tiga kali dalam satu hari. Produksi jamur tiram untuk satu media baglog, dapat menghasilkan 0,5 kg jamur siap panen. Baglog dari serbuk kayu mampu bertahan selama 7 bulan, setelah itu maka harus diganti dengan media tanam yang baru.

Proses panen dilakukan setelah jamur mencapai ukuran maksimal. Pengambilan jamur harus dilakukan dari pangkal batang, karena batang yang tersisa dapat mengalami kebusukan. Panen dilakukan setiap hari atau beberapa hari sekali tergantung dari jarak pembukaan polybag. Dalam satu baglog menghasilkan sekitar 1 kg, dengan harga Rp.25.000 sampai Rp.30.000/kg. Proses

pemasaran dari budidaya jamur tiram tersebut dapat dilakukan perluasan pasar bahkan memperluas daerah budidaya.

Bahan utama baglog adalah serbuk gergaji, karena jamur tiram termasuk jamur kayu, cara membuatnya adalah; Pertama-tama Ayak serbuk kayu dari sisa-sisa potongan kayu dan kotoran lainnya. Campur dengan katul secara merata. Masukkan bahan kedalam plastik ukuran 1 kg dan kemudian di pres supaya padat dengan ujung diberi lubang untuk tumbuh. Agar baglog seteril di rebus dengan open selama kurang lebih 6 jam. Setelah dingin diberi bibit spora jamur susun baglog pada rak-rak yang sudah disiapkan.

Budidaya jamur tiram harus memperhatikan suhu, karena perkembangan dan pertumbuhan sangat tergantung dengan kondisi cuaca yang cocok untuk berkembang. Maksimal temperatur untuk fase inkubasi yang dibutuhkan yaitu berada pada suhu antara 22-28 °C dengan kelembaban berkisar 60 - 70 %, sedangkan untuk fase pembentukan tubuhnya membutuhkan suhu berkisar 16 - 22 °C (Widyastuti 2011).

Kelembaban dan keasaman media yang digunakan juga berpengaruh dengan pertumbuhan dan perkembangan jamur tiram. Bilamana pH terlalu rendah ataupun terlalu tinggi, maka pertumbuhan jamur akan mengalami perlambatan. Tingkat keasaman (Ph) yang dibutuhkan adalah berkisar antara 6 sampai dengan 7 dengan memanfaatkan kapur atau *calcium carbonat* (Kusumaningrum, Zakia, and Nilasari 2017).

Untuk melakukan budidaya jamur tiram, maka kondisi alam juga sangat mempengaruhinya. Daerah dataran tinggi berkisar 700 sampai dengan 800 meter diatas permukaan laut (dpl) sangat cocok untuk budidaya jamur tiram tersebut. Sebaliknya, bilamana budidaya tersebut dilakukan dibawah itu maka tidak akan menghasilkan jamur secara maksimal. Berikut ini kegiatan budidaya jamur tiram yang dilakukan oleh mahasiswa STISIPOL Candradimuka di Kelurahan Kalidoni, Kecamatan Kalidoni Kota Palembang. Budidaya jamur membutuhkan perawatan yang baik agar dapat menghasilkan secara maksimal. Jamur tiram membutuhkan tempat yang bersih dan steril agar dapat tumbuh secara maksimal.

Mula-mula mereka membersihkan tempat tersebut, kemudian membuat rumah jamur dan rak-rak untuk menyimpan baglog. Langkah selanjutnya adalah dengan melakukan sterilisasi pada baglog sebelum disusun pada rak-rak yang sudah dipersiapkan. Setelah bau kapur dan obat hilang, masukkan baglog yang sudah siap untuk ditumbuhkan, dan pastikan seluruh permukaannya sudah tertutupi serabut putih. Bahan utama baglog adalah serbuk gergaji dan katul sebagai campuran, karena jamur tiram termasuk jamur kayu, cara membuatnya adalah; Pertama-tama Ayak serbuk kayu dari sisa-sisa potongan kayu dan kotoran lainnya. Campur dengan katul secara merata. Masukkan bahan kedalam plastik ukuran 1 kg dan kemudian di pres supaya padat dengan ujung diberi lubang untuk tumbuh. Agar baglog seteril di rebus dengan open selama kurang lebih 6 jam. Setelah dingin diberi bibit spora jamur.

Untuk petani pemula yang mau mengembangkan jamur tiram tapi modal terbatas, maka dapat membeli baglog dibeli dari pihak lain, khususnya dari daerah Banyuwasin dengan harga sekitar Rp 3.000an/ baglog. Saat ini Rifki dan rekan sudah mulai menikmati hasil budidaya jamur tiram yang mereka kembangkan. Omzet dalam 1 hari rata-rata 10-15 kg untuk 1.400 baglog dengan harga Rp.25-30ribu/kg. Dalam 1 hari mereka dapat mengantongi uang sebesar Rp.300-450ribu. Antusiasme masyarakat mengkonsumsi jamur tiram membuka peluang usaha yang ingin melakukan budidaya jamur tiram. Manfaat jamur cukup banyak, antara lain; Dapat meningkatkan daya tahan tubuh, dapat merunkan kolestro, mencegah kanker, sumber vitamin B3, Antioksidan, menjaga kesehatan jantung, mencegah penyakit diabetes, menjaga kesehatan tulang dan saraf. Kandungan protein yang dimiliki oleh jamur tiram cukup tinggi yaitu antara 10,5 sampai dengan 30,4% yang dimiliki oleh jamur seperti; protein, karbohidrat, kalsiumn fosfor sehingga sangat baik untuk dikonsumsi (Setyarto).

Berikut ini Gambar teknik budidaya jamur tiram, dan varian makanan yang terbuat dari janmur tira



Gambar A : Baglog yang tersusun dengan rapi sebagai wadah tumbuhnya jamur. B. Jamur tiram sudah dapat dipanen 3 kali dalam seminggu. C. Pengolahan jamur untuk dikonsumsi. D. Penggorengan jamur dengan

SIMPULAN

Jamur tiram cocok untuk daerah yang tropis, dan modal juga tidak terlalu besar malah jika dengan cara manual modal bisa ditekan dan dapat dilakukan secara bertahap. Jika tidak ingin menyiapkan dari awal cukup menyiapkan tempat untuk merawat dan membeli baglog selesai. Rumah jamur biasanya

terbuat dari bambu atau kayu, dindingnya bisa dibuat dari gedek, papan atau rumbia, atapnya dari genteng, sirap rumbia. Tujuan model rumah jamur ini adalah agar kelembapan tetap terjaga, lantainya sebaiknya tidak di plester agar air yang digunakan untuk menyiram jamur bisa meresap ke dalam tanah. Untuk memudahkan perawatan dalam rumah jamur dibuat rak bertingkat untuk meletakkan baglog berupa kisi-kisi yang dibuat bertingkat, raknya bisa dibuat dari bambu atau kayu, rak disesuaikan dengan jumlah baglog yang akan dibudidayakan.

Budidaya jamur tiram merupakan usaha yang cukup menjanjikan. Tanaman ini dapat dipanen setelah satu bulan dari pembibitan. Kemudian, setelah dilakukan panen, maka setiap 2 atau 3 hari akan timbul kembali dan siap untuk dipanen lagi. Rata-rata untuk satu baglog dapat menghasilkan 0,5 kg untuk setiap kali panen. Pemasaran dari jamur tersebut sangat mudah, petani dapat menjual secara langsung di pasaran. Namun untuk hasil yang kecil petani pengolah kembali jamur tersebut menjadi makanan misal jamur krispy yang di jual di sekitar pembudidayaan tersebut. Pengemasan jamur tiram yang akan di jual ke pasaran dengan menggunakan plastik kedap udara supaya jamur dapat bertahan lama atau jika jamur tidak laku bisa di simpan di lemari pendingin agar jamur tetap segar.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS (2020). Jumlah Penduduk Palembang. Diunduh dari <https://palembangkota.bps.go.id>, tanggal 16 Januari 2021.
- Gede, I, Putra Adnyana, Nyoman Alita, and Udaya Maitri (2012). Pelestarian Lingkungan Hidup Berbasis Kearifan Lokal (Local Wisdom) Di Desa Tenganan Kecamatan Manggis Kabupaten Karangasem." (32): 1-16.
- Haryani, Sri, Khaidir Sobri, and Rafeah Abubakar. (2018). Profil Suroso Dalam Pengembangan Tanaman Sayuran Di Kelurahan Talang Jambe Kecamatan Sukarami Kota Palembang. *Journal of Chemical Information and Modeling* VI(2): 138-48.
- Kusumaningrum, Irma, Neena Zakia, and Cyntia Nilasari. (2017). Pengaruh Derajat Keasaman (PH) Media Tanam Dan Waktu Panen Pada Fortifikasi Selenium Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*).*" JC-T (Journal Cis-Trans): Jurnal Kimia dan Terapannya* 1(1): 30-34.
- Musfira. (2018). Pertumbuhan Jamur Tiram Cokelat (*Pleurotus Cystidiosus*) Pada Berbagai Komposisi Media Dengan Penambahan Ampas Kelapa Dan Molase.
- Sakir, et al. (2020). Sejarah Persemaian Padi Terapung Sebagai Kearifan Lokal Etnis Ogan Mengelola Rawa Lebak. *Komoditas Sumber Pangan Untuk Meningkatkan Kualitas Kesehatan Di Era Pandemi Covid -19*, ed. Siti Herlinda. Palembang, 978-79.
- Sakir dan Desinta.(2019). Pemanfaatan Refugia Dalam Meningkatkan Produksi Tanaman Padi Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Lahan Suboptimal* 7(1): 97-105.
- Setyarto, R. Haryi Bimo. Pemanfaatan Jamur Tiram Putih, Diunduh dari <http://blog.sivitas.lipi.go.id>, tanggal 16 Januari 2021.

- Widyastuti, Netty. 2011. "Aspek Lingkungan Sebagai Faktor Penentu Keberhasilan Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus Sp*)."
Jurnal Teknologi Lingkungan 9(3): 287-93.
- Yusuf, A.Muri. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*. pertama. Jakarta: Prenadamedia Group.