

Gambar 2: Pertumbuhan miselium warna putih pada bibit F  
-2

#### 4. PENYIRAMAN

- \* Penyiraman dilakukan ke seluruh ruangan kubung dan lantai kubung. Penyiraman dengan model hujan.
- \* Penyiraman dilakukan 2 kali sehari tergantung kondisi ruang kubung bila musim kemarau, dan bila musim hujan cukup 1 kali penyiraman.
- \* Pengkabutan dilakukan pada waktu pertumbuhan tunas dan tubuh buah, agar suhu sekitar bag log menjadi lebih rendah.

#### 6. PENGATURAN SIRKULASI

Ketika tidak ada angin sirkulasi udara dalam kubung terhambat dan waktu pada musim kemarau untuk itu jendela supaya dibuka.

#### 7. PENGENDALIAN HAMA

- \* Hama utama adalah semut, hama jenis molusca (klelet), laba-laba dan katak.
- \* Untuk pengendalian semut dan laba-laba, sarang-sarang dibongkar dan disiram dengan minyak tanah.
- \* Untuk jenis molusca banyak dijumpai di bagian mulut bag log, pengendalian secara mekanis.

#### 8. PANEN

- \* Panen dilakukan 3-4 hari setelah tunas tubuh



jamur tumbuh dan berkembang menjadi tubuh buah maksimal.



- \* Cara panen dengan mencabut tubuh buah jamur dan akarnya.
- \* Akar /bonggol jamur jangan sampai tertinggal di media tumbuh, karena akan membusuk dan mempengaruhi pertumbuhan tubuh buah berikutnya

## BUDIDAYA

# Jamur Tiram



DEPARTEMEN PERTANIAN

BALAI PENKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
JAWA TIMUR  
2009

Website : [http : // jatim.litbang.pertanian.go.id](http://jatim.litbang.pertanian.go.id)

## PENDAHULUAN

Jamur tiram merupakan sumber makanan alternatif setara daging dan ikan yang bergizi tinggi. Komposisi dan kandungan nutrisi jamur tiram per 100 gram adalah : protein 10,5% - 30,4%, karbohidrat 56,60%, lemak 1,7% - 2,2% dan serat 7,5% - 8,7%. Sayuran jenis jamur diproduksi tanpa pupuk dan pestisida, tanaman ini tumbuh murni dengan memanfaatkan unsur hara pada kayu yang ditambah bahan nutrisi seperti katul jagung, gypsum dengan demikian jamur tiram diproduksi dengan bahan organik

## BUDIDAYA JAMUR TIRAM

Keberhasilan usahatani jamur tiram ditentukan oleh media tumbuh. Faktor lingkungan utama yang sangat berpengaruh terhadap tumbuh dan berkembangnya tubuh jamur adalah faktor lingkungan dalam ruang kubung seperti suhu, kelembaban ruangan, cahaya dan sirkulasi udara.

### 1. SYARAT TUMBUH

- \* Budidaya jamur tiram dapat dilakukan sepanjang tahun pada dataran yang letaknya 550 m-800m dpl.
- \* Suhu yang dibutuhkan untuk pertumbuhan miselium 28°C-30°C dan kelembaban 80%-85%.
- \* Suhu untuk pembentukan tubuh buah (fruiting body) lebih rendah atau sama dengan 26°C dan kelembaban dalam kubung 90% - 94%.
- \* Kubung/rumah jamur dianjurkan dibangun pada tempat-tempat yang teduh (dibawah tegakan pohon tahunan) dan tidak terkena pancaran sinar matahari secara langsung. Ini dimaksudkan untuk menjaga suhu dan kelembaban dalam ruang kubung.
- \* Sirkulasi udara dalam kubung lancar dan angin sepoi-sepoi basah.
- \* Jamur tiram membutuhkan oksigen sebagai senyawa pertumbuhan. Terbatasnya oksigen dalam kubung dapat mengganggu pembentukan

tubuh buah jamur. Oksigen berlebihan menyebabkan tubuh buah jamur tiram cepat menjadi layu.

### 2. PERSIAPAN

Bagi pengusaha jamur tiram skala kecil atau sebagai pemula untuk sementara waktu media tanam dan bibit dapat membeli kepada pembibit, atau melakukan kemitraan dengan pengusaha jamur skala besar. Dan apabila telah trampil dalam budidaya, dapat mempelajari pembibitan agar usaha budidaya jamur lebih meningkat.



Gambar 1: Rumah jamur berdinding bambu dan beratap genting

### 3. RUMAH JAMUR (KUBUNG)

- \* Luas rumah jamur tergantung pada lokasi yang tersedia, budidaya jamur dapat dilakukan di sekitar pekarangan rumah. Kubung dibuat tinggi dinding 3m, tinggi puncak bangunan dengan lantai dasar 4 m - 4,5 m.
- \* Dinding bisa berasal dari anyaman bambu dan atap atau bisa dari anyaman bambu atau genting. Atap dari genting akan lebih awet dan hemat.
- \* Lantai berpasir agar waktu penyiraman dapat menjaga kelembaban dalam ruang kubung jamur

### 4. PENUMBUHAN MISELIUM

- \* Media tanam yang baru diinokulasi dengan bibit F-2, diinkubasikan dengan posisi bag log berdiri, bag log ditata dalam ruang dengan suhu kamar. Suhu kamar : 28°C - 30°C.
- \* Masa inkubasi, yaitu miselium memenuhi media tanam (miselium tumbuh sempurna) untuk jamur tiram putih sampai 3-4 minggu, untuk tiram coklat 4-6 minggu setelah inokulasi.
- \* Tumbuhnya miselium pada media tanam ditandai adanya benang-benang putih diseluruh permukaan dan dalam media tanam.
- \* Bila pertumbuhan miselium telah mencapai 90-95%, bag log disusun mendatar pada rak-rak kubung (rumah jamur), dan tutup bag log (cincin) dibuka.
- \* Penumbuhan tubuh buah jamur dibutuhkan suhu dalam kubung 22°C-26°C dan kelembaban 90%-94%.
- \* Untuk mencapai suhu dan kelembaban tersebut diatas dilakukan penyiraman seperti hujan dalam ruang kubung dan dasar kubung.
- \* Satu minggu setelah cincin dibuka biasanya tunas tubuh jamur tumbuh.
- \* Tubuh buah yang tumbuh dibiarkan selama 3-4



hari dan bila pertumbuhan jamur sudah maksimal dipanen.