

Menyiapkan Baglog

Langkah-langkah menyiapkan baglog sebagai berikut.

1. Media tanam yang berupa serbuk kayu gergajian (biasanya kayu albazia) direndam dalam air sekitar 12 jam, lalu ditiriskan.
2. Ke dalam serbuk kayu gergajian ditambahkan bekatul 5–15%, kapur 2%, dan gipsum 2%, diaduk rata, lalu ditambahkan air bersih sehingga kelembapan media mencapai 65%.
3. Media tanam dimasukkan ke dalam baglog polipropilen dan dipadatkan. Pada bagian atas kantong diberi cincin dari paralon, lalu lubang paralon ditutup dengan kapas atau kertas minyak. Langkah 1–3 ini dilakukan dalam satu hari.
4. Satu hari kemudian, media disterilisasi dengan cara ditempatkan di dalam kamar uap atau drum selama 8 jam dengan suhu media dalam baglog 95°C.
5. Setelah suhu baglog turun sampai suhu kamar, media diinokulasi bibit jamur yang disiapkan sebelumnya. Caranya, buka kapas atau kertas penutup lubang paralon, lalu masukkan bibit jamur. Jumlah bibit jamur yang digunakan 10–15 g/kg bahan baglog.
6. Susun baglog yang telah diinokulasi bibit jamur di atas rak-rak di dalam kumbung untuk diinkubasi. Selama diinkubasi, ruangan di dalam kumbung dijaga tetap kering dan bersih dengan suhu 22–28 °C tanpa cahaya. Inkubasi berlangsung 15–30 hari.
7. Pada 7–15 hari setelah inkubasi, baglog dan cincin dibuka.
8. Setelah tumbuh bakal tubuh jamur, kumbung disiram agar kumbung tetap lembap dan jamur cepat tumbuh. Penyiraman sebaiknya menggunakan sprayer agar air dapat membentuk kabut. Suhu kumbung dijaga pada kisaran 16–22 °C dan kelembapan 80–90%.

Panen dan Pascapanen

- Dalam 1–2 minggu sejak tutup baglog dibuka, jamur akan tumbuh dan dapat dipanen. Jamur siap dipanen bila tudungnya telah mekar dan membesar tetapi belum pecah, dan ujungnya meruncing.
- Bila dirawat dengan baik, tiap baglog dapat dipanen 5–8 kali. Baglog dengan bobot 1 kg dapat menghasilkan jamur 0,7–0,8 kg.



Proses panen dan pascapanen jamur tiram

Sumber informasi:

Balai Penelitian Tanaman Sayuran
Jalan Tangkuban Perahu No. 517, Lembang,
Bandung Barat 40791
Telepon : (022) 2786245
Faksimile : (022) 2789951
Email : balitsa@litbang.pertanian.go.id



Teknologi Produksi Jamur Tiram



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia
2018

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) termasuk golongan jamur yang dapat dimakan. Jamur tiram kaya protein, vitamin dan mineral, serta mengandung karbohidrat, lemak, dan kalori yang rendah.

Untuk memulai usaha budi daya jamur tiram, investasinya tergolong murah dan hanya memerlukan sedikit lahan untuk membuat kumbung atau rumah jamur. Teknik budi dayanya cukup mudah, yang tersulit adalah membuat baglog, yaitu media tanam yang telah diinokulasi bibit jamur.

Pembuatan Kumbung

Kumbung berupa bangunan yang di dalamnya terdapat rak-rak untuk meletakkan baglog. Ukuran kumbung disesuaikan dengan jumlah baglog yang akan dipelihara. Untuk memelihara 500–1.000 baglog, panjang kumbung 6 m, lebar 4 m, dan tinggi 4 m. Kumbung dibuat dari kayu atau bambu, dengan atap genting dan dinding dari bilik. Lantainya sebaiknya dilapisi bata merah agar air siraman dapat meresap ke dalam tanah dan kondisi kumbung tetap lembap.

Rak-rak di dalam kumbung disusun bertingkat dengan ruang di antara tingkatan rak minimal 40 cm. Lebar tiap ruas rak 40 cm dan panjangnya 1 m. Setiap ruas rak dapat menampung 70–80 baglog. Antara susunan rak satu dengan yang lain dipisahkan oleh lorong untuk mempermudah perawatan dan panen jamur.



Teknik Budi Daya

Untuk yang baru memulai budi daya jamur tiram, baglog yang telah diinokulasi bibit jamur dapat dibeli ke pihak penyedia baglog. Namun, untuk usaha yang telah berkembang, baglog dapat disiapkan sendiri. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian telah menghasilkan varietas unggul jamur tiram dan teknologi budi dayanya.

Varietas

Varietas jamur tiram hasil Balitbangtan yaitu varietas Emas, Ratu, dan Zafira dengan potensi produksi 51–91 ton per 1.000 m² luas kumbung. Ketiga varietas ini beradaptasi dengan baik di dataran menengah hingga tinggi (700–1.250 m dpl).



Varietas unggul jamur tiram: Emas (a), Ratu (b), dan Zafira (c)

Membuat Media Bibit Induk

Tahapan membuat media bibit induk jamur sebagai berikut:

1. Disiapkan bahan baku yang terdiri atas biji-bijian atau campuran serbuk gergajian kayu albasia + biji millet dengan perbandingan 1:1.
2. Cuci bersih bahan-bahan tersebut lalu rebus selama 30 menit.
3. Angkat bahan lalu tiriskan.
4. Tambahkan kapur pertanian 1%, gipsum 1%, vitamin B kompleks atau bekatul 15%, serta air hingga kadar air 45–60% dan pH 7.
5. Masukkan bahan tersebut ke dalam baglog polipropilen atau botol susu atau botol selai sebanyak 50–60% dari volume wadah, kemudian sumbat dengan kapas dan tutup dengan kertas koran atau *aluminum foil*.
6. Sterilisasi dengan autoclave pada suhu 121 °C selama 2 jam atau dipasteurisasi selama 8 jam pada suhu 95 °C.
7. Biarkan suhu media turun sampai suhu kamar, lalu inokulasi dengan bibit jamur sebanyak 2–3 koloni miselium per botol bibit. Langkah ini dilakukan dalam laminar.
8. Masukkan media ke dalam inkubator pada suhu 22–28 °C selama 15–21 hari.
9. Kocok botol/baglog yang berisi bibit atau disebut *spawn* setiap 3 hari agar miselium jamur tumbuh merata dan tidak menggumpal atau mengeras.
10. Setelah miselium jamur tumbuh kompak dan merata menutupi media, media ini dapat digunakan sebagai bibit induk. Bila tidak segera digunakan, simpan bibit induk dalam lemari

