



**TEKNOLOGI
INOVATIF
PERTANIAN**



**BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**
www.litbang.pertanian.go.id



Jamur Kuping Varietas Nawangsari *Nawangsari Wood Ear Mushroom Variety*



Inventor : Diny Djuariah, Etty Sumiati, Rinda Kirana, Kusmana, dan Liferdi
Balai Penelitian Tanaman Sayuran
Indonesian Vegetables Research Institute

Jamur kuping varietas Nawangsari merupakan hasil introduksi yang sudah beredar di petani Cisarua, Bogor, dan Yogyakarta, yang telah terseleksi melalui skринing pada tahun 2005 dan tahun 2011. Jamur dari varietas Nawangsari berwarna coklat tua dan memiliki bentuk tubuh seperti kuping, dengan tepi bergelombang. Ukuran tubuh rata-rata mencapai 7,75 - 9,12 cm, dan rata-rata tebal tudung antara 0,62 - 0,75 cm. Ciri utamanya adalah tubuh buah besar (7,75-9,12 cm). Varietas Nawangsari mulai dipanen pada umur 39 - 45 hari setelah inokulasi dan berakhir pada kisaran umur 105-120 hari setelah inokulasi. Jamur ini memiliki jumlah tudung buah per baglog sebanyak 9 - 11 buah dan kadar air berkisar antara 21 - 25%. Memiliki daya simpan hingga 2-3 hari setelah panen, pada suhu kamar.

Potensi produksi varietas Nawangsari berkisar antara 11,50 - 12,00 ton/100 m² luas kumbung. Varietas ini dapat beradaptasi dengan baik di dataran menengah hingga tinggi dengan ketinggian 700 - 1200 m dpl. Jamur kuping memiliki komposisi nutrisi sebagai berikut : air 89,1%; protein 4,2%; lemak 5,3%; karbohidrat 2,8%; N bebas 63%; serat 19,8%; abu 4,7% dan kalori 351mg. Keunggulan varietas ini adalah produksi tinggi dan masa produktivitas panjang (4 bulan).

The Nawangsari Wood Ear Mushroom Variety is derived from a screening of introduction wood ear mushroom already cultivated by farmers. The screening was done in 2005 and 2011. The color of the ear like mushroom is dark chocolate and the tip of the mushroom is wavy. The size of mushroom is 7.8-9.0 cm and thickness of the cover is 0.6-0.8 cm. The Nawangsari variety is harvested at 39-45 after inoculation and it lasts up to 105-120 days. In a bag log there are 9-11 mushrooms. The water content of the mushroom is 21-25%. It can be stored for 2-3 days at room temperature. The yield potential of Nawangsari variety is ranging from 11.5-12.0 ton per year per 100 m² of kumbung. The mushroom can adapt to an area with altitude of 700 - 1,200 m above sea level. The mushroom is rich of protein (4.2%), fat (5.3%), free N (6 %), fiber (20%), ash (4.7%), and calorie (351 mg).