

## Budidaya Skala Rumah Tangga

Budidaya jamur merang skala rumah tangga bisa dilakukan di dapur, kamar kosong, garasi atau ruangan di pinggiran rumah (luas tanam 10 m<sup>2</sup> dan produksi 4-5 kg/hari).

### a. Persiapan Media

1. Rendam kardus di dalam air secukupnya selama sehari, lalu sobek-sobek hingga ukuran 5-10 cm
2. Rendam kembali dan taburi kapur 4 kg, NPK 0,5 kg, SP-36 0,5 kg, dan bekatul 2,5 kg. Biarkan hingga 4 hari, lalu tiriskan
3. Rajang halus bonggol pisang dan kangkung
4. Hancurkan bibit, campur tepung beras ketan dan aduk sampai merata. Simpan di tempat yang sejuk dan tidak terkena cahaya matahari langsung

### b. Komposisi Media dan Peralatan

Berikut ini komposisi media dan cara penanaman jamur merang skala rumah tangga (luas penanaman 2,5 m<sup>2</sup>).

No	Bahan	Jumlah
1	Bibit jamur merang	5 botol
2	Kardus	20 kg
3	Bekatul atau dedak halus	5 kg
4	Tepung beras ketan	0,25 kg
5	Kapur	5 kg
6	Arang sekam/abu gosok	5 kg
7	Bonggol pisang batu	5 kg
8	Kangkung	10 ikat
9	Pupuk NPK	0,5 kg
10	Pupuk SP-36	0,5 kg
11	Pupuk cair organik Biogan (140 ml)	1 botol
12	Air cucian beras	Secukupnya

Selain media diperlukan pula bahan dan peralatan berikut :

No	Bahan	Jumlah
1	Plastik transparan	4 meter
2	Kertas koran	Secukupnya
3	Bambu	1 batang
4	Jet spray	1 buah
5	Pisau cutter	1 buah
6	Alkohol (70 %)	0,5 liter

### c. Proses Penanaman

1. Taburkan sisa kapur ke tanah atau rak penanaman yang sudah disiapkan. Taburkan sedikit bonggol pisang dan arang sekam (lapisan tipis)
2. Taburkan kardus yang sudah ditiriskan dengan ketinggian 20 cm dan bentuk gundukan-gundukan seperti penanaman di dalam kumbung.
3. Semprot dengan larutan Biogan (1 tutup botol Biogan dalam 1 liter air)
4. Campurkan sisa bekatul (2,5 kg), kangkung, dan sisa bonggol pisang, lalu beri air secukupnya. Selanjutnya, taburkan di atas media.
5. Tanam bibit jamur di media, sebagian diselipkan ke dalam media dan sebagian ditaburkan di atas media hingga merata
6. Taburi permukaan media dengan sisa arang sekam yang sudah dicampur dengan Pupuk Biogan sebanyak 5 tutup botol dalam 5 liter air.
7. Tutup media dengan kertas koran. Terakhir, tutup media dengan plastik transparan. Namun, usahakan plastik tidak menempel langsung di media (beri jarak 20 cm dari permukaan media). Hal ini berguna untuk memberi ruang bagi pertumbuhan jamur.

### d. Pemeliharaan

Selama masa inkubasi, ada beberapa hal yang harus dilakukan

1. Suhu ruangan dipertahankan 28 -32° C
2. Pada hari ke 5, plastik dan koran dibuka, lalu disemprot dengan campuran air cucian beras dan Biogan ( 1 tutup Biogan dan 1 liter air)
3. Tutup kembali media dengan plastik transparan
4. Setiap 2 hari sekali, buka tutup plastik selama 10 menit sirkulasi udara baik
5. Setelah 10 hari, panen sudah bisa dilakukan.

### Pemanenan dan Penanganan Pasca Panen

#### A. Waktu Dan Cara Pemanenan

Jamur merang sudah dapat dipanen setelah berumur 10-14 hari sejak penanaman. Panen bisa dilakukan setiap hari sampai tanaman berumur sebulan. Namun, setelah dipanen 4-5 kali, diistirahatkan selama 2-3 hari. Setelah itu, baru bisa di panen kembali. Jamur merang harus segera dipanen sebelum mekar, yaitu kancing dan stadium telur. Waktu pemanenan yang tepat adalah sore hari, sekitar jam 15.00. Namun, kadang-kadang pada pagi hari ada jamur yang sudah stadia telur sehingga harus dipetik.

Langkah-langkah yang dilakukan dalam pemanenan jamur merang :

1. Buka plastik perlahan-lahan
2. Usahakan air embun di penutup plastik tidak menetes ke media jamur yang sedang tumbuh, karena bisa menyebabkan jamur busuk.
3. Jamur diambil berdasarkan tingkat kedewasaan (stadia kancing atau telur) dengan cara dipotong dengan pisau tajam



- yang steril. Lakukan dengan hati-hati, jangan sampai media rusak.
- Jamur yang sudah dipanen sebaiknya tidak disimpan dilemari es karena bisa meleleh. Cukup diangin-anginkan atau disimpan dalam plastik yang berlubang
  - Setelah panen dilakukan, plastik ditutup kembali seperti semula. Namun, media kering sebaiknya disemprot dengan air hangat terlebih dahulu agar jamur yang masih stadium jarum dan kancing tidak membusuk.

### B. Sortasi Dan Grading

Sortasi sebaiknya dilakukan pada waktu pemanenan. Caranya, pisahkan jamur-jamur yang cacat ke dalam wadah atau tempat terpisah. Setelah itu jamur yang sehat bisa di *grading* atau dikelompokkan berdasarkan kelas-kelas mutunya adalah sebagai berikut :

- Kelas mutu I, jamur berdiameter 2,5 cm, selaput utuh, dan belum mekar
- Kelas mutu II, jamur berdiameter 1,5-2 cm, selaput utuh, dan belum mekar.
- Kelas mutu III, jamur berdiameter kurang dari 1,5 m, selaput utuh, dan jamur belum mekar.

### C. Pengawetan

#### a. Pengawetan dalam Bentuk Segar

Pengawetan jamur merang dalam bentuk segar dapat bertahan 4-5 hari, dilakukan melalui pembekuan dengan cara:

- Jamur dikemas di dalam kain batis (*cheese cloth*), kemudian disimpan dalam refrigerator pada suhu 15° C.
- Jamur dikemas dalam kotak styrofoam yang bagian dasarnya diberi es

- Jamur dikemas dalam peti kayu yang dindingnya dilapisi es yang dibungkus plastik
- Jamur dikemas dalam keranjang bambu, lalu bagian atasnya diberi *dry ice* yang dibungkus kertas

#### b. Pengawetan dalam Bentuk Kering

Jamur yang diawetkan dalam bentuk kering dapat bertahan hingga 6 bulan. Pengerinan jamur merang dapat dilakukan dengan sinar matahari atau dengan oven. Cara pengerinan jamur dengan matahari adalah sebagai berikut :

- Jamur dicuci dengan air bersih. Jamur dibelah memanjang atau dipotong-potong untuk mempercepat pengerinan.
- Masukkan potongan jamur ke dalam air mendidih selama 4 menit. Hal ini dilakukan untuk mencegah pembusukan akibat enzim dalam jamur yang masih aktif.
- Selanjutnya, jamur dibawah sinar matahari atau panaskan dalam oven hingga kering, hingga bobotnya menyusut 10 % dari berat basah. Lamanya pengerinan dengan sinar matahari tergantung pada keadaan cuaca, umumnya 3-4 hari. Sementara itu, pengerinan dalam oven dilakukan dengan temperatur 40° C selama 8 jam.
- Jamur yang sudah kering segera dapat dikemas dan disimpan dalam tempat kering. Pengemasan dapat dilakukan menggunakan kantong plastik dan ditutup rapat. Bisa juga dimasukkan ke dalam kaleng kedap udara.

*Julistia Bobihoe/PUAP/2010*

## BUDIDAYA JAMUR MERANG



### BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP) JAMBI

Jl. Samarinda Paal V Kotabaru Jambi 36128,  
Jl. Raya Jambi – Palembang KM 16,  
Desa Pondok Meja Kec., Mestong, Kab. Muara Jambi  
Telp: 0741-40174/7053525, Fax: 0741-40413  
e-mail: [bptp-jambi@litbang.deptan.go.id](mailto:bptp-jambi@litbang.deptan.go.id)  
[bptp\\_jambi@yahoo.com](mailto:bptp_jambi@yahoo.com)  
Website: [jambi.litbang.deptan.go.id](http://jambi.litbang.deptan.go.id)

