Pemeliharaan

Pemeliharaan yang penting ialah menjaga suhu dan kelembapan dalam kumbung. Usahakan suhu berada pada kisaran 30–35°C dan kelembapan 80–90%. Jamur-jamur liar, terutama jenis *Coprinus* yang tumbuh dibuang.

Pengendalian Organisme Pengganggu Tumbuhan (OPT)

Pengendalian OPT dilakukan secara preventif dengan menjaga kebersihan kumbung sebagai berikut:

- Gunakan alat penyaring udara masuk dan keluar kumbung.
- Gunakan keset dan setiap hari basahi dengan 2% karbol atau 2% kloroks.
- Bersihkan kumbung dari kotoran atau sisa-sisa merang dan sterilisasi dengan penyemprotan larutan formalin 2%.
- Cuci tangan dan kaki serta gunakan pakaian bersih saat beraktivitas di dalam kumbung.
- Hindari terlalu sering keluar masuk kumbung.
- Buang kompos atau bibit jamur yang jatuh ke tanah, juga kotoran, media tercemar, dan jamur luar.
- Petik sesegera mungkin jamur yang payungnya sudah berkembang dan tempatkan di keranjang yang bersih, lalu simpan di tempat tertutup.

Panen dan Pascapanen

Jamur akan muncul dalam waktu 15–25 hari setelah bibit diletakkan. Jamur merang dipanen sebelum atau tepat setelah selaput sobek. Jamur diangkat dan dipelintir dengan hati-hati agar tidak merusak jamur yang tumbuh di sebelahnya. Panen dapat dilakukan selama 20–30 hari dengan interval dua hari sekali.

Daya simpan jamur merang termasuk pendek. Untuk memperpanjang daya simpan, lakukan beberapa langkah berikut:

- bungkus dengan kain batis (*cheese cloth*) kemudian simpan dalam refrigerator pada suhu 15°C;
- kemas dalam *styrofoam chest* dengan meletakkan es batu di dasarnya.
- kemas dalam wadah datar yang dialasi daun pisang.

Sumber informasi:

Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura
Jalan Tentara Pelajar No. 3C Cimanggu Bogor 16111
Telepon : (0251) 8372096
Faksimile : (0251) 8387651
Email : puslitbanghorti@litbang.pertanian.go.id

Sukses Bertanam Jamur Merang

Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia
2019

Jamur merang (*Vorvariella volvacea*) merupakan sayuran yang memiliki harga jual tinggi. Kandungan proteinnya tinggi, juga zat-zat gizi lain seperti riboflavin, tiamin, niasin, kalsium, dan fosfor. Sementara kandungan kalori dan kolesterolnya rendah sehingga termasuk bahan pangan yang sehat.

Jamur merang banyak dibudidayakan di daerah dataran rendah, seperti di Karawang, Jawa Barat. Agar usaha tani jamur tiram menguntungkan, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan.

Pembuatan Rumah Jamur (Kumbung)

Kumbung dapat dibuat dari rangka besi, bambu, atau kayu dengan dinding plastik, anyaman bambu, atau daun nipah dan atap plastik. Dapat pula berupa bangunan permanen. Ukuran kumbung yang ideal adalah 6 m x 4 m dengan tinggi 2,5 m. Di dataran medium, untuk mempertahankan suhu kumbung tetap panas, lapisi dindingnya dengan *styrofoam*.

Di dalam kumbung dibuat dua baris rak bedengan, bahan dari kawat atau bambu dengan rangka besi/bambu/kayu. Setiap baris rak terdiri atas 3–5 tingkat. Kumbung dilengkapi dengan jendela untuk sirkulasi udara. Juga perlu lampu (50 *foot candles*) yang dapat dipindah bila sedang dilakukan pasteurisasi dan dipasang saat pembentukan tubuh buah jamur. Dua lampu TL *daylight* (neon) 60 watt dan dua buah pemanas dapat digunakan untuk menjaga suhu kumbung tetap pada kisaran 32 °C ± 2 °C.

Fermentasi Media Tumbuh

Media tumbuh dapat berupa campuran limbah kapas dan jerami 2:1 atau 1:1, dan 3–4% kapur pertanian. Bahan dicampur merata lalu direndam dalam air selama 23 jam. Selanjutnya bahan diperas dan ditumpuk di ruangan berlantai semen hingga ukurannya mencapai 1,5 m x 1,5 m x 1,5 m. Tumpukan lalu ditutup lembaran plastik dan difermentasi 2–4 hari.

Apabila hanya menggunakan kompos jerami, jerami direndam air. Selanjutnya, jerami basah diberi kapur pertanian 1% dan urea 1%, lalu difermentasi 6 hari. Setiap hari timbunan jerami dibalik. Sebelum diletakkan di atas rak-rak bedengan, kompos jerami ditambah dedak 10%, superfosfat 1%, dan kapur pertanian 1%. Kompos jerami ini dapat digunakan dengan cara diberi lapisan kapas atau eceng gondok kering yang telah direndam dan difermentasi pada waktu membuat lapisan media tumbuh dalam rak-rak bedengan.

Pemberian Uap Panas

Untuk pasteurisasi media perlu uap panas. Sumber uap panas dapat menggunakan dua tangki volume 200 l yang berisi air dan dipanaskan di atas tungku di luar kumbung. Uap panas dialirkan ke dalam kumbung melalui pipa bambu (melekat pada tangki) dan pipa PVC berlubang. Setiap meter pipa dibuat delapan lubang untuk mengeluarkan uap panas. Pipa diletakkan di lantai bagian tengah agar uap panas menyebar ke dalam kumbung.

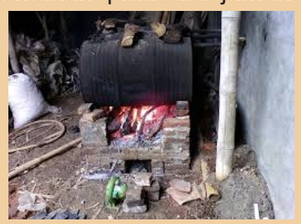
Pengisian Media dan Pasteurisasi

Setelah difermentasi 2–4 hari, bahan kompos diletakkan di atas rak-rak bedengan setinggi 15–20 cm. Selanjutnya, uap panas dialirkan ke dalam kumbung melalui pipa hingga mencapai suhu 70 °C selama 2–4 jam. Setelah pasteurisasi, udara segar dibiarkan masuk ke dalam kumbung agar suhu turun menjadi 30–50 °C.

Setelah suhu turun, 8–12 jam kemudian bedengan ditanami bibit jamur. Jumlah bibit yang diperlukan berkisar 1–6% dari berat basah media, bergantung pada strain bibit. Sebelum ditanam, bibit dipisahkan agar tidak menggumpal. Bibit disebar di seluruh permukaan bedengan. Rak bedengan dengan panjang 3 m dan lebar 1 m membutuhkan 4–6 botol bibit volume 500 ml.

Setelah bibit disebar, jendela dan pintu kumbung ditutup selama 3 hari agar miselium jamur tumbuh dan masuk ke media tanam. Kisaran suhu bergantung pada strain jamur yang digunakan. Umumnya jamur yang ada di Indonesia tumbuh baik pada suhu 30–35 °C. Selubung plastik dapat digunakan untuk menaikkan temperatur.

Delapan hari setelah bibit ditanam, usahakan cahaya dapat masuk ke dalam kumbung untuk mempercepat pembentukan primodia jamur. Segera setelah primodia terbentuk, berikan sirkulasi udara segar untuk mempercepat perkembangan tubuh buah jamur.



Pengairan dan Penyiraman

Jika bedengan kering, semprotkan air yang dicampur dengan pupuk urea. Takarannya adalah 2–3 sendok makan urea dilarutkan dalam 20 liter air.