

Jamur kuping (*Auricularia sp*) termasuk spesies yang memiliki tubuh buah paling besar diantara familia Auriculariaceae. Jamur kuping telah lama dikenal oleh masyarakat jauh sebelum jamur merang dibudidayakan, antara lain karena jamur kuping banyak tumbuh pada media kayu bahkan kayu yang sudah lapuk.

Sejak tahun 1999 ada 26 petani yang tergabung dalam kelompok tani Sari Makmur di Dusun Sawungan Desa Hargobinangun yang membudidayakan jamur kuping. Pengembangan sampai pada awal tahun 2005 mencapai 100.000 log (kantong plastik). Dalam perkembangannya sampai akhir tahun 2006 mengalami penurunan, karena yang salah satu penyebabnya adalah adanya serangan hama *krepes*. Sebagai akibat kurangnya sanitasi pada rumah jamur dan lingkungannya. Oleh karena itu dalam budidaya jamur kuping diperlukan perencanaan yang lebih baik.

## Budidaya Jamur Kuping

### a. Bahan-bahan media tanam Jamur Kuping

- ✓ Bibit jamur (log jamur)
- ✓ Bahan baku serbuk gergaji, bekatul, kapur ( $\text{CaCO}_3$ ).
- ✓ Bahan pembantu masker, steamer, semprotan, alkohol, kapas sumbat, kantong plastik dan pinset.

### b. Proses penanganan budidaya Jamur kuping

- ✓ Serbuk gergaji kayu yang sudah lapuk (kadar air 62%) dicampur merata dengan bekatul sebanyak 1%.
- ✓ Masukkan campuran tersebut ke dalam polybag lalu dipadatkan hingga ketinggian 18-20 cm.
- ✓ Bagian tengah dibuat lubang dengan diameter 1,5 cm dan kedalaman 10 cm.
- ✓ Polybag yang sudah terisi dipasang cincin paralon dan disumbat kapas dengan ditutup plastik. Lakukan sterilisasi 95% selama 5 jam. Lakukan inokulasi dengan bibit F3.
- ✓ Polybag yang sudah diinokulasi kemudian diinkubasi untuk menunggu pertumbuhan miselium, selama pertumbuhan miselium harus dijaga kondisi lingkungan yang sesuai 20-27°C dengan RH 70-80%.
- ✓ Setelah miselium tumbuh secara merata, dilakukan penyobekan yaitu pada bagian belakang polybag.
- ✓ Pada saat penumbuhan tubuh buah, RH dan suhu dipertahankan 80-96%, 20-27°C. Tubuh buah mulai tumbuh 4-7 hari setelah penyobekan.

### c. Aspek pasca panen dan mutu produk

#### 1) Waktu pemetikan dan klasifikasi mutu

- Panen dilakukan jika tubuh buah sudah maksimal, ditandai dengan tepi tubuh buah tidak rata, atau kira-kira 3-4 minggu setelah pin head (calon jamur) muncul, dengan cara mengambil (mencabut) tubuh buah jamur sampai keakarnya, dengan tangan.
- Jamur dapat dipanen 4 sampai 5 kali.
- Jamur dibersihkan dengan cara memotong bagian pangkal yang mengandung media tumbuh tersebut. Diameter tubuh buah dapat mencapai 10 - 25 cm.
- Syarat kualitas ekspor jamur kuping adalah tidak terlalu keriting, lunak, tidak begitu lebar dan tebal. Untuk keringkan, diperlukan jamur kuping yang berwarna coklat kehitaman, keras dan lebar, agar bentuk keringnya tidak terlalu kecil dan tidak mudah pecah (rapuh).

#### 2) Cara penyimpanan dan pengepakan

- Bila akan dikonsumsi dalam bentuk segar, jamur dapat langsung dipasarkan atau langsung dikonsumsi.
- Sebelum dipasarkan, jamur kuping basah terlebih dahulu dibersihkan dari kotoran/serbuk gergaji.
- Jamur dapat dikemas dengan menggunakan kantong/kotak plastik berlubang atau styro foam.
- Wadah untuk tempat jamur diusahakan tidak terlalu dalam, sehingga jamur tidak menumpuk karena akan mengakibatkan jamur rusak.
- Untuk penggunaan jangka panjang, jamur disimpan dalam bentuk kering. Pengeringan dapat dilakukan dengan sinar matahari atau dengan menggunakan oven. Pengeringan dengan sinar matahari langsung memerlukan waktu sekitar 3 hari (kadar air 10%).
- Pemasaran jamur dalam bentuk kering, kondisi jamur harus cukup keras tapi tidak mudah patah.
- Penyimpanan jamur kering dalam waktu lama dapat dilakukan dengan menyimpan jamur dalam plastik (polyethilene) dan dirapatkan, agar jamur tidak menjadi basah. Selanjutnya kantong plastik yang telah berisi jamur tersebut dimasukkan kedalam box yang terbuat dari kertas tebal yang rapat (kardus) dimana dibagian tengah box sebelah dalam diletakkan satu botol kecil Carbon Bisulfida ( $\text{CS}_2$ ) yang disumbat dengan kapas untuk mencegah/menghindari serangan hama.
- Untuk keperluan konsumsi sebelum digunakan, jamur yang telah dikeringkan perlu direndam dalam air terlebih dahulu, sehingga bentuk jamur akan mengembang kembali seperti semula.
- Bentuk kemasan dapat berukuran 250 g, 500 g, 1 kg, 2 kg atau 5 kg, setelah itu diberi label. Pada saat pengangkutan jangan bertumpuk terlalu banyak agar tidak rusak.





### 3). Teknologi pasca panen Jamur

Kerugian yang sering terjadi terhadap jamur segar adalah adanya serangan serangga perusak atau bakteri, sehingga perlu dilakukan usaha-usaha khusus untuk memperpanjang daya kesegaran jamur-jamur tersebut. Usaha-usaha tersebut antara lain

#### 1. Memperpanjang kesegaran tanpa olahan

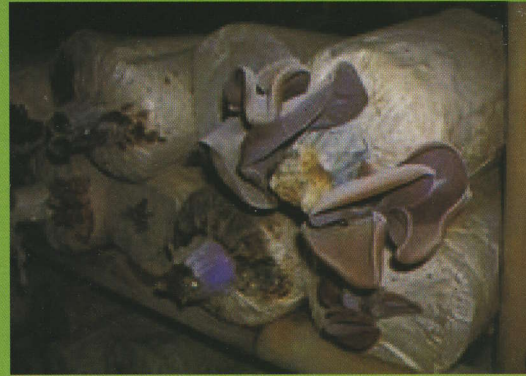
- Disimpan dalam ruang pendingin (1-5C), dapat diperpanjang 4-5 hari
- Penambahan larutan Na-Bisulfit 0,1-0,2% (1000-2000 ppm), masih dibawah nilai yang diperbolehkan oleh Ditjen POM Departemen Kesehatan. Larutan disemprotkan keseluruhan tubuh jamur, atau jamur direndam ke dalam larutan secara merata. Cara ini dapat menambah kesegaran beberapa hari.
- Penambahan senyawa pengawet. Penambahan senyawa kimia, seperti garam dapur, asam sitrat, sulfida, K-Bikarbonat, K-Meta-Bisulfida dan sebagainya, dengan cara-sebagai berikut:

- ✓ Jamur dibersihkan dengan air yang mengalir setelah itu rendam pada larutan berisi asam sitrat 0,1% selama 5 menit
- ✓ Cuci kembali dalam larutan air mengalir untuk menghilangkan sisa asam.
- ✓ Masukkan jamur kedalam larutan garam dapur (15%), garam sitrat (0,5%) dan K-Meta-Bisulfida (0,1%) selama 10-15 menit.
- ✓ Tiriskan sampai larutan senyawa-senyawa diatas hilang dari jamur.

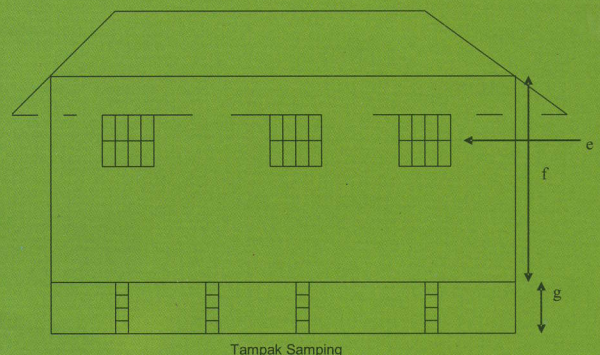
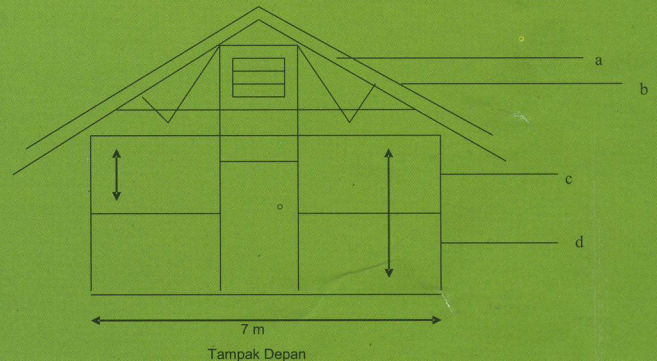
Dengan perlakuan seperti ini jamur dapat tahan selama beberapa minggu, selanjutnya dibungkus dalam kantong plastik yang telah vakum udara.

#### 2. Mengolah untuk memperpanjang kesegaran

- ü Setelah dicuci dengan air bersih mengalir, tiriskan sampai air rendaman hilang.
- ü Masukkan jamur kedalam air yang telah mendidih.
- ü Tiriskan kembali hingga bekas air terbuang lalu dikeringkan baik dengan oven listrik/minyak tanah.
- ü Dapat pula direndam kembali dalam larutan garam dapur (15%) yang telah dimasak, setelah itu masukkan kedalam bungkus kantong-kantong plastik.



### Standar Struktur Rumah Jamur Keping



Skala 1:10

#### Keterangan :

- plastik polythlyen;
- atap dari kiray/rumbia/genteng;
- Dinding dari bilik; Kaca/plastik strimin;
- Bilik berukuran 1,3 m;
- Plastik transparan berukuran 1 m