



Pelatihan Budidaya Jamur Tiram di Desa Rempek Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara

¹Ismail Efendi, ^{2*}Safnowandi, ³Siti Rabiatal Fajri, ⁴Akhmad Sukri, & ⁵Sucika Armiani

^{2*}Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Sains, Teknik, dan Terapan,
Universitas Pendidikan Mandalika. Jl. Pemuda No. 59A, Mataram,
Indonesia. Postal code: 83125

*Corresponding Author e-mail: safnowandi_bio@undikma.ac.id

Received: November 2023; Revised: November 2023; Published: November 2023

Abstrak: Jamur tiram merupakan salah satu komoditas pangan yang diminati oleh masyarakat Indonesia. Permintaan jamur tiram terus meningkat setiap tahunnya, sehingga kebutuhannya belum terpenuhi secara maksimal. Masalah yang dihadapi oleh masyarakat ialah kurangnya pemahaman tentang budi daya jamur tiram. Selain itu, masih ada masyarakat yang ingin menambah penghasilan dalam rumah tangga. Solusi yang dapat ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut ialah memberikan pengetahuan tentang budidaya jamur tiram, dan mengarahkan masyarakat untuk menambah penghasilan keluarga dengan budidaya jamur tiram skala rumah tangga. Kegiatan pengabdian dilaksanakan melalui empat tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi. Materi yang disampaikan dalam pelatihan adalah pengenalan jamur tiram, manfaat, syarat tumbuh, dan cara budidaya jamur tiram. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan langkah sebagai berikut: Penakaran dan pencampuran media tumbuh; Pemeraman media; Pengisian media ke dalam baglog; Sterilisasi baglog; Pendinginan baglog; Inokulasi bibit jamur F3; Inkubasi dan pemindahan baglog ke dalam kumbung; Pemeliharaan; dan Pemanenan. Kegiatan pendampingan sampai dengan panen perdana dilakukan selama 13 minggu dengan rincian dua minggu pembuatan baglog, sterilisasi dan inokulasi bibit ke dalam baglog, delapan minggu inkubasi baglog sampai dengan siap dibuahkan, dua minggu proses pemindahan baglog ke dalam kumbung budi daya sampai siap dipanen, panen perdana jamur tiram hasil budidaya mitra sebanyak 5 kg. Hasil pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa peserta pelatihan budidaya jamur tiram berhasil melakukan cara budidaya jamur tiram dari proses pembuatan media baglog, inokulasi bibit, pemeliharaan bibit selama diruang inkubasi dan kumbung, serta pemanenan. Dengan keberhasilan pengabdian ini, masyarakat sangat antusias untuk budidaya jamur tiram.

Kata Kunci: Pelatihan, Budidaya, Jamur Tiram.

Oyster Mushroom Cultivation Training in Rempek Village, Gangga District, North Lombok Regency

Abstract: Oyster mushrooms are one of the food commodities that are in demand by Indonesian people. Demand for oyster mushrooms continues to increase every year, so their needs have not been met optimally. The problem faced by the community is a lack of understanding about oyster mushroom cultivation. Apart from that, there are still community who want to increase their household income. The solution that can be offered to solve this problem is to provide knowledge about oyster mushroom cultivation, and direct people to increase their family income by cultivating oyster mushrooms on a household scale. The service activities had been carried out through four stages, namely preparation, implementation, monitoring and evaluation. The material presented in the training is an introduction to oyster mushrooms, benefits, growing conditions, and how to cultivate oyster mushrooms. Training activities are carried out with the following steps: Dosing and mixing the growing media; Media screening; Filling media into baglog; Baglog sterilization; Baglog cooling; Inoculation of F3 fungal seeds; Incubation and transfer of baglog into kumbung; Maintenance; and Harvesting. Assistance activities up to the first harvest are carried out for 13 weeks, with details of two weeks of baglog making, sterilization and inoculation of seeds into baglog, eight weeks of incubation of baglog until it is ready to be fruit, two weeks of the process of transferring baglog into cultivation kumbung until it is ready to be harvested, first harvest 5 kg of partner-cultivated oyster mushrooms. The results of community service show that participants in the oyster mushroom cultivation training were successful in cultivating oyster mushrooms from the process

of making baglog media, inoculating seeds, maintaining seeds during incubation and kumbung rooms, as well as harvesting. With the success of this service, the community is very enthusiastic about cultivating oyster mushrooms.

Keywords: Training, Cultivation, Oyster Mushrooms.

How to Cite: Efendi, I., Safnowandi, S., Fajri, S. R., Sukri, A., & Armiani, S. (2023). Pelatihan Budidaya Jamur Tiram di Desa Rempek Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 5(4), 807–817. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v5i4.1541>



<https://doi.org/10.36312/sasambo.v5i4.1541>

Copyright© 2023, Efendi et al

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Perkembangan pertanian khususnya hortikultura di Indonesia pada saat ini bertujuan untuk memantapkan swasembada pangan, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan memperbaiki gizi melalui penganekaragaman jenis bahan makanan (Ogari & Ayuni, 2019). Salah satu jenis produk hortikultura yang dapat digunakan sebagai sumber pangan bagi masyarakat adalah jamur. Jamur merupakan produk hortikultura yang memiliki fungsi pangan, ekonomi, dan kesehatan. Jenis jamur di dunia yang diketahui aman untuk dikonsumsi oleh manusia sebanyak 600 buah. Namun, hanya 200 jenis jamur yang dikonsumsi dan 35 jenis sudah dibudidayakan secara komersial. Jamur konsumsi tersebut yaitu jamur tiram, jamur kuping, dan jamur merang (Sutarman *et al.*, 2015).

Jamur memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi sehingga memberikan fungsi kesehatan bagi masyarakat yang mengkonsumsinya. Kondisi alam di Indonesia dengan iklim tropis sangat mendukung untuk budi daya jamur, sehingga Indonesia berpotensi sebagai produsen jamur konsumsi (*edible mushroom*). Salah satu jenis jamur yang banyak dibudidayakan di Indonesia ialah jamur tiram. Hal tersebut menjadikan jamur tiram memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Berbagai jenis jamur tiram yaitu jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*), jamur tiram abu-abu (*Pleurotus sajor-caju*), jamur tiram merah muda (*Pleurotus flabellatus*), jamur tiram biru (*Pleurotus columbinus*) dan jamur tiram abalone (*Pleurotus cystidiosus*).

Berdasarkan karakteristiknya jenis jamur tiram tersebut hampir sama dari segi morfologinya, namun berbeda dari warna tubuh buahnya. Jamur tiram putih merupakan tumbuhan yang tidak berklorofil, tumbuh di kayu-kayu lunak, dan memperoleh makanan dari sisa-sisa bahan organik. Jamur tiram putih mengandung asam amino esensial serta mengandung vitamin yang dibutuhkan tubuh manusia, seperti tiamin, riboflavin, niasin, biotin dan asam askorbat, dan provitamin D2 (ergosterol). Selain itu jamur tiram putih juga mengandung mineral, berupa kalium, fosfor, natrium, kalsium, magnesium, tembaga, seng, besi, mangan, molibdinum, dan kadmium (Hendri, 2016). Jamur tiram putih memiliki aktivitas antibakteri, antioksidan, anti tumor, anti kanker, dan anti virus, serta dapat menurunkan kandungan kolesterol, sehingga dapat dijadikan sebagai pangan fungsional.

Jamur tiram merupakan salah satu komoditas pangan yang sangat diminati oleh masyarakat. Permintaan jamur tiram meningkat setiap tahunnya sebesar 20-25% (Yusnu, 2018). Menurut Badan Pusat Statistik

tahun 2018, tingkat konsumsi jamur di Indonesia mencapai 0,034 kg/kapita/minggu atau 0,177 kg/kapita/tahun (Badan Pusat Statistik, 2018). Namun, kebutuhan jamur di masyarakat masih belum terpenuhi, sehingga masih banyak yang didatangkan dari luar daerah. Hal ini dikarenakan adanya penurunan produksi jamur di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, produksi jamur tiram di Indonesia tahun 2019 sebesar 33.163,19 ton, sedangkan tahun 2020 menurun menjadi 3.316,32 ton (Badan Pusat Statistik, 2020).

Produksi jamur tiram masih rendah karena permintaan konsumen cukup tinggi (Karisman, 2015). Salah satu penyebab terbatasnya persediaan stok jamur tiram di pasaran dikarenakan oleh keterbatasan keterampilan masyarakat dalam membudidayakan jamur. Budi daya jamur relatif mudah dan murah karena dapat menggunakan media tanam limbah serbuk gergaji yang berlimpah. Selain itu, bahan baku untuk budi daya jamur tiram ialah bibit jamur yang tahan terhadap hama dan mudah beradaptasi dengan lingkungan. Jamur juga dapat digolongkan sebagai sumber pangan organik bebas pestisida (Hariadi *et al.*, 2013; Hunaepi *et al.*, 2019).

Produksi jamur tiram perlu ditingkatkan guna memenuhi kebutuhan masyarakat. Karena, masalah yang teridentifikasi dan mendasari kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan antara lain: permintaan jamur tiram yang cukup tinggi, kurangnya pemahaman dan pengetahuan masyarakat tentang budi daya jamur tiram, serta antusias masyarakat yang ingin menambah penghasilan dalam rumah tangga. Berdasarkan identifikasi permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat menjadi salah satu solusi untuk memperoleh alternatif sumber pangan yang berkualitas, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan menambah pendapatan masyarakat.

Mitra selama ini belum pernah memperoleh bentuk-bentuk pelatihan budidaya jamur tiram. Mitra sangat menginginkan adanya pelatihan budidaya jamur tiram menjadi produk-produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi, dan dapat dinikmati dalam jangka waktu yang lebih lama, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dilihat dari kondisi di lapangan, diketahui bahwa semangat mitra sangat tinggi dan menginginkan adanya pelatihan budidaya jamur tiram.

Berdasarkan uraian permasalahan di atas menunjukkan bahwa, permasalahan yang dialami mitra tersebut antara lain kurangnya pengetahuan dan keterampilan mitra mengenai: 1) cara budidaya jamur tiram secara tepat dan benar; 2) teknik pengelolaan budidaya jamur tiram; dan 3) manajemen usaha dan pemasaran produk hasil budidaya jamur tiram.

Berdasarkan uraian kondisi mitra tersebut, maka solusi yang perlu diberikan adalah edukasi tentang budidaya jamur tiram guna menambah penghasilan bagi masyarakat di Desa Rempek, Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara. Hal tersebut dapat diuraikan sebagai berikut: 1) perlu dilakukan pelatihan untuk membina dan mendampingi mitra, sehingga bisa menghasilkan produk berupa jamur tiram yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Adapun bentuk pelatihan yang akan diberikan adalah pelatihan tentang budidaya jamur tiram, dan potensi pasar untuk berbagai produk olahannya. Selain itu, pelatihan juga disertai dengan praktek langsung pembudidayaan jamur tiram; 2) pengembangan bisnis pengolahan

jamur tiram yang aman untuk dikonsumsi dan berdaya saing untuk peningkatan nilai tambah ekonomi; 3) pengembangan pengolahan dan pemasaran hasil budidaya jamur tiram; dan 4) promosi atas hasil produksi budidaya jamur tiram. Tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan pengetahuan tentang budidaya jamur tiram, dan mengarahkan masyarakat untuk menambah penghasilan keluarga dengan budidaya jamur tiram skala rumah tangga.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pelatihan terdiri dari empat tahapan, menurut Padilah & Suryana (2016) sebagai berikut: tahap persiapan, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi. Tahap persiapan yaitu menyiapkan alat, bahan dan materi yang digunakan dalam pelatihan budi daya jamur tiram. Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk praktek budidaya jamur tiram. Alat yang disiapkan antara lain: pisau, gunting, termometer, autoklaf (Hirayama HVE-50, Jepang), sendok, dan timbangan. Bahan yang disiapkan berupa biji sorgum, serbuk gergaji, dedak, kapur (CaCO_3), gips (CaSO_4), potongan biakan jamur tiram, air, potongan bambu, kantong plastik, kapas, kertas, dan karet. Materi yang dipersiapkan untuk pelatihan kepada masyarakat yaitu mengenai budidaya jamur tiram dan penanganan pasca panennya. Sebelum pelaksanaan pelatihan, para peserta mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan.

Sasaran peserta dari pelatihan ialah masyarakat umum seperti pelajar SMA, mahasiswa, peneliti, karyawan, dan ibu rumah tangga. Pelaksanaan pelatihan terdiri atas ceramah dan praktek langsung budidaya jamur tiram. Setelah itu dilanjutkan dengan pengisian kuesioner oleh peserta yang disediakan oleh tim PkM. Perlengkapan yang dibutuhkan pada saat pelaksanaan pelatihan disiapkan oleh mitra pengabdian.

Hasil praktek budidaya jamur tiram ini dimonitoring menggunakan sarana komunikasi melalui grup *WhatsApp* (WA). Setelah mitra berhasil melakukan budidaya jamur tiram dengan baik, diharapkan mereka juga bisa untuk mengolah hasil produk jamur tiram dan dipasarkan. Selama tiga bulan dipantau perkembangannya. Evaluasi dilakukan setelah kegiatan pengabdian selesai. Evaluasi mulai setelah satu bulan pelaksanaan kegiatan. Apakah peserta pelatihan dapat melakukan pemeliharaan budidaya jamur tiram secara berkelanjutan bahkan bisa memasarkan kepada orang lain di sekitarnya.

HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di Desa Rempek Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara dilakukan dalam beberapa tahapan kegiatan yaitu persiapan, pelaksanaan, monitoring, dan evaluasi.

Persiapan Kegiatan

Persiapan kegiatan diawali koordinasi dengan perangkat desa terkait rencana kegiatan PkM budidaya jamur tiram. Beberapa hal yang dibahas dalam koordinasi yaitu lokasi kumbung jamur tiram, tempat dan waktu pelatihan dan budidaya jamur tiram, jumlah peserta, serta sarana dan prasarana yang dibutuhkan selama kegiatan.

Hasil koordinasi yaitu lokasi kumbung jamur tiram untuk pembuatan media tanam, pengisian baglog, sterilisasi, inokulasi, dan ikubasi baglog di belakang rumah salah satu mitra sehingga lebih mudah diawasi, sedangkan lokasi pembudidayaan dilaksanakan di belakang rumah anggota kelompok. Sebagai bentuk kemitraan, pemerintah desa bersedia menyediakan bahan, peralatan, dan tenaga kerja yang diperlukan untuk pembuatan kumbung. Sedangkan dari tim pelaksana pengabdian membantu desain gambar kumbung, desain tungku sterilisasi, peralatan dan bahan untuk budidaya jamur tiram yang tidak terdapat di desa mitra (plastik baglog, drum untuk sterilisasi baglog, serta Bibit Jamur Tiram F3). Selain itu, juga disepakati waktu pelaksanaan sosialisasi pada bulan Juli 2023 dan pelatihan budidaya jamur tiram pada akhir bulan Agustus 2023. Sosialisasi dilaksanakan di balai Desa Rempek Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara, dan dilanjutkan pelatihan budidaya jamur tiram pada petani jamur di Desa Rempek Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. Peserta yang diundang sebanyak 10 orang mitra sasaran yang bersedia membudidayakan jamur tiram.

Mitra bertanggung jawab mengkoordinasikan persiapan pemberangkatan menuju lokasi pelatihan. Tim PkM bertanggung jawab menyediakan angkutan antar jemput mitra menuju lokasi pelatihan dan konsumsi peserta pelaksanaan pelatihan, peralatan dan bahan yang dibutuhkan untuk budidaya jamur tiram disediakan petani pembudidaya jamur tiram di Desa Rempek. Pembuatan kumbung untuk budidaya jamur tiram dilakukan pada Bulan oktober 2023, dilakukan oleh mitra secara bergotong royong. Kumbung yang dibuat berukuran 6m x 4m x 3m (p x l x t). Tiang dan rangka kumbung dibuat menggunakan kayu-kayu balok milik anggota mitra, dinding kumbung menggunakan paranet hitam, atap kumbung menggunakan asbes, dan lantai di plaster. Kumbung didesain agar memiliki suhu dan kelembaban yang sesuai untuk pertumbuhan jamur. Bagian dalam kumbung dibuat 3 buah rak yang dibuat dari bambu bertingkat dengan ukuran 2m x 2m x 2m (p x l x t) untuk meletakkan baglog jamur selama masa inkubasi (Yusuf *et al.*, 2020).

Pelaksanaan Kegiatan

Sosialisasi Budidaya Jamur Tiram

Kegiatan sosialisasi dilakukan pada hari Sabtu, tanggal 8 Juli 2023, pukul 08.00-13.00 WITA. Tema sosialisasi adalah “Pelatihan Budidaya Jamur Tiram di Desa Rempek Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara”.

Kegiatan sosialisasi dilakukan di balai Desa Rempek Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara dihadiri 10 orang mitra. Materi sosialisasi disampaikan oleh Dosen Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Sains, Teknik, dan Terapan, Universitas Pendidikan Mandalika. Materi yang disampaikan adalah pengenalan jamur tiram, manfaat, syarat tumbuh, teknik budidaya jamur tiram (mulai dari pembuatan kumbung, baglog, pemeliharaan, hingga pemanenan jamur tiram). Materi disampaikan selama 60 menit kemudian dilanjutkan diskusi dengan masyarakat selama 120 menit. Setelah kegiatan sosialisasi, dilanjutkan dengan pelatihan langsung cara budidaya jamur tiram.

Pelatihan dilakukan pada tanggal 3 Oktober 2023 dan berlangsung sesuai rencana sehingga tujuan pelatihan dapat dicapai. Jumlah peserta 10 orang masing-masing mewakili posyandu yang ada di RT 2. Selama sehari pelatihan tidak ada kader yang mengundurkan diri sebagai peserta pelatihan.

Pelatihan Budidaya Jamur Tiram

Pelatihan budidaya jamur tiram dipimpin oleh Robiyatul Ferisandi, S.Pd., (petani pembudidaya jamur tiram) dibantu dengan tim PkM serta mahasiswa Program Studi Pendidikan Biologi. Materi pelatihan yang disampaikan adalah tahapan dalam budidaya, antara lain: 1) penimbangan/ penakaran bahan pembuatan media tumbuh; 2) pencampuran media tumbuh; 3) pemeraman media; 4) pengisian baglog; 5) sterilisasi baglog; 6) pendinginan baglog; 7) inokulasi bibit jamur F3; 8) inkubasi dan pemindahan baglog ke kumbung; 9) pemeliharaan; dan 10) pemanenan jamur tiram (Umniyatie *et al.*, 2013).

Pencampuran media tumbuh jamur tiram sebagai media tumbuh jamur dibuat dari bahan-bahan yang mudah didapatkan di sekitar desa. Perbandingan komposisi media tumbuh jamur tiram sangat berpengaruh terhadap kandungan nutrisi jamur tiram (Masjudin, 2016). Komposisi standar untuk 150 baglog adalah serbuk gergaji 20 kg, dedak 20 kg, kapur 2 kg, 1 kg (dapat dimodifikasi). Serbuk gergaji sebagai sumber lignin bagi jamur tiram. Dedak sebagai sumber karbohidrat bagi pertumbuhan jamur. Sedangkan Kapur untuk menetralkan pH 6-7 pada media tanam, untuk memperkokoh baglog.

Serbuk gergaji yang sudah diayak dicampur dengan dedak, kapur sesuai takaran yang ditentukan. Campuran bahan di aduk merata dan ditambahkan air bersih hingga mencapai kadar air 60-65% atau sudah kalis (tidak melekat), ditandai bila dikepal tidak mengeluarkan air dan bila kepalan dibuka gumpalan serbuk kayu tidak pecah (Harisanti *et al.*, 2022).

Pemeraman media tumbuh jamur tiram, Campuran serbuk gergaji, dedak, kapur, kemudian ditutup rapat menggunakan plastik atau terpal minimal selama 24-48 jam. Tujuan fermentasi (pemeraman) agar media tumbuh tersebut terurai sehingga lebih mudah dicerna oleh jamur sehingga memungkinkan pertumbuhan jamur yang lebih baik. Penggunaan media yang telah terdekomposisi sangat sesuai untuk pertumbuhan miselia dan perkembangan badan buah jamur (Maulidina *et al.*, 2015). Agar waktu pelatihan lebih efektif tanpa harus menunggu waktu 2 hari kemudian, tim PkM bekerja sama dengan petani jamur di Desa Rempok Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara telah menyiapkan media yang telah di peram dua hari sebelum kegiatan pelatihan budidaya jamur tiram.

Campuran bahan yang sudah diperam dimasukkan ke dalam kantong plastik polipropilen (PP) ukuran 20 x 30 cm, kemudian plastik yang telah terisi media tumbuh yang telah diperam diletakkan dalam potongan pipa pvc diameter 4 inci (10 cm) dengan ketinggian 20 cm, kemudian dipadatkan dengan menggunakan botol yang telah di isi pasir. Setelah padat, plastik baglog di ikat dengan karet gelang dan baglog siap disterilisasi.

Sterilisasi baglog bertujuan mematikan mikroorganisme pengganggu (bakteri, kapang, jamur lain). Sterilisasi dilakukan menggunakan drum besi pada suhu 70-80°C selama 7-8 jam. Bagian bawah drum (1/5 drum) diisi air bersih, kemudian di atas permukaan air diletakkan tatakan yang terbuat dari

balok-balok kayu dan bambu untuk mencegah baglog yang dimasukkan terkena air. Setelah itu tatakan (yang terbuat dari balok-balok kayu dan bambu) dilapisi karung demikian juga dengan dinding drum. Selanjutnya menyusun baglog ke dalam drum sampai penuh, Setelah itu semua baglog dimasukkan ke dalam drum tersebut, dan ditutup rapat menggunakan plastik di bagian atasnya Baglog lalu direbus kurang lebih 7-8 jam. Setelah proses sterilisasi selesai, kemudian di biarkan sampai dingin (24 jam), baglog dikeluarkan dari drum besi. Baglog-baglog tersebut lalu di diamkan di dalam ruangan sebelum dilakukan inokulasi (penanaman bibit) F3. Pendinginan dilakukan hingga temperatur baglog mencapai 30 -35°C.

Inokulasi adalah proses pemindahan sejumlah kecil miselia jamur dari biakan induk (botol) ke dalam baglog. Proses inokulasi bibit F3 dilakukan dalam keadaan steril, mencuci tangan dan menggunakan pakaian bersih dan menggunakan masker bertujuan untuk mencegah adanya kontaminasi pada baglog. Bibit berkualitas merupakan salah satu usaha penting guna menjaga kualitas produk jamur tiram (Fitriana *et al.*, 2023).

Peralatan yang diperlukan adalah spatula dibakar dengan lampu spiritus, tangan dan lokasi inokulasi disterilkan menggunakan alkohol 70%. Inokulasi Bibit jamur dilakukan dengan cara membuka ikatan karet baglog. Ambil bibit jamur tiram (miselia) dari dalam botol ± 3 (tiga) sendok teh menggunakan spatula steril, kemudian di letakkan ke dalam baglog sambil sedikit ditekan, media dalam baglog yang telah di isi bibit ditutup dengan kapas, dan ujung plastik disatukan kembali serta dipasang cincin (yang dibuat dari potongan pipa PVC diameter inch sepanjang 4 cm), lalu di tutup menggunakan kertas koran yang telah di lewatkan pada lidah api lampu spiritus, di ikat kembali dengan karet.

Inkubasi dan pemindahan baglog ke kumbung. Inkubasi baglog adalah proses menyimpan atau menempatkan baglog yang telah di inokulasi pada suhu ruang agar miselia jamur tumbuh. Jamur tiram di inkubasikan dan dipelihara di dalam rumah kumbung (Mufidah, 2020). Suhu yang diperlukan antara 28–30°C dan tanpa cahaya matahari. Inkubasi dilakukan hingga seluruh permukaan media tumbuh dalam baglog berwarna putih merata setelah 30-40 hari. Pada kegiatan ini inkubasi dilakukan di kamar yang tidak terpakai salah satu rumah mitra. kamar ditutup serapat mungkin hingga cahaya matahari yang masuk seminimal mungkin.



Gambar 1. Kondisi Kumbung Budidaya Jamur Tiram di Rumah Mitra.

Baglog yang telah berwarna putih merata 70-80% miselia jamur memenuhi baglog, selanjutnya di pindahkan ke dalam rak-rak pada kumbung budidaya dan siap di buahkan dengan cara membuka kertas penutup dan cincin baglog, kemudian dilakukan penyiraman. Penyiraman direkomendasikan sistem kabut untuk mempercepat pertumbuhan jamur dan mencegah kelebihan air pada baglog. Penyiraman dilakukan pada baglog dan di dalam kumbung sehingga kelembaban kumbung. Kebersihan kumbung harus dijaga untuk mencegah serangan hama seperti serangga dan tikus. Jika pemeliharaan baik, maka 7-10 hari setelah cincin dibuka akan muncul *pinhead* jamur tiram putih dari baglog (Yusuf *et al.*, 2020).

Pelatihan budidaya jamur tiram di Desa Rempek Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara telah berhasil dilaksanakan. Masyarakat sangat antusias dan berhasil melakukan budidaya jamur tiram, dari proses pembuatan media baglog, inokulasi bibit, pemeliharaan bibit selama di ruang inkubasi dan kumbung, serta pemanenan. Keberhasilan budidaya ini ditandai dengan terbentuknya tubuh buah jamur tiram pada F3 yang diinokulasi langsung oleh masyarakat peserta pelatihan.

Pemanenan Jamur Tiram

Pemanenan jamur tiram dilakukan jika jamur tiram sudah memenuhi kriteria panen. Kriteria jamur tiram siap panen antara lain, tudung buah belum keriting, warna tudung belum pudar, spora belum dilepaskan, tekstur masih kokoh dan lentur. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pemanenan adalah jamur dipanen setelah 3-7 hari sejak *pinhead* muncul, ukuran jamur cukup, dan jamur tidak terlalu basah. Panen dilakukan dengan mencabut seluruh jamur tanpa menyisakan bagian jamur supaya tidak mengundang hama dan penyakit. Kegiatan ini dapat mengedukasi masyarakat mengenai budidaya sampai dengan pemanenan jamur tiram yang muaranya adalah untuk meningkatkan ekonomi masyarakat.



Gambar 2. Jamur Siap Dipanen.

Monitoring dan Evaluasi Hasil Kegiatan

Kegiatan monitoring dan evaluasi hasil kegiatan dilakukan melalui media komunikasi telepon/ *WhatsApp*. Hasil yang diperoleh pembudidayaan jamur tiram yang dilaksanakan masyarakat berjalan dengan baik. Pinhead jamur tiram mulai muncul pada hari ke 5 setelah cincin dibuka. Jamur tiram siap dipanen pada hari ke 7 setelah *pinhead* muncul. Produksi jamur tiram di Desa Rempek Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara pada panen pertama di bulan Oktober 2023, yaitu sebanyak 4 kg. Kendala yang ditemui mitra yaitu banyak baglog yang terkontaminasi, selain itu, kumbung juga masih perlu diperbaiki karena masih tembus cahaya dan rentan serangan tikus. Musim kemarau yang cukup panjang juga menyebabkan baglog cepat kering, sehingga banyak yang gagal panen. Oleh karena itu, tim PkM terus melakukan perbaikan dan pendampingan bersama pihak desa untuk hasil panen yang lebih tinggi.



Gambar 3. a) Penyerahan bahan budidaya jamur tiram kepada mitra; dan b) Dokumentasi bersama mitra setelah semua rangkaian kegiatan selesai dilaksanakan.

Dari 10 orang mitra yang dilatih, mitra yang membudidayakan Jamur tiram sebanyak 8 orang yang membudidaya jamur, sedangkan 2 orang sebagai penyedia baglog jamur.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang budidaya jamur tiram yang diselenggarakan oleh tim pelaksana pengabdian telah mengajarkan cara budidaya jamur tiram dengan baik. Peserta juga berhasil melakukan budidaya jamur tiram secara mandiri di rumah. Kegiatan ini dapat mengedukasi masyarakat mengenai budidaya jamur tiram dan dijadikan kegiatan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat serta sebagai salah satu kegiatan untuk mengisi waktu luang.

REKOMENDASI

Kendala yang ditemui masyarakat yaitu adanya ulat dan lalat yang hinggap di baglog jamur. Solusi yang disarankan untuk mencegah dan mengendalikan adanya hama dilakukan dengan menjaga kebersihan dan sanitasi kumbung budidaya serta melakukan perawatan jamur dengan teliti.

ACKNOWLEDGMENT

Tim pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Pendidikan Mandalika yang telah memberikan *support* dana dan kepada semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan pengabdian ini.

REFERENCES

- Badan Pusat Statistik. (2018). Retrieved October 23, 2023, from Statistik Konsumsi Pangan 2018. Interactwebsite: http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page65.html
- _____. (2020). Retrieved October 23, 2023, from Produksi Tanaman Sayuran. Interactwebsite: <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>
- Fitriana, E., Suroso, E., Nur, M., & Rasyid, H. A. (2023). Strategi Pemasaran Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) (Studi Kasus: Usaha Jamur Tiram Kus Mushroom di Kecamatan Seputih Surabaya Kabupaten Lampung Tengah). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2), 326-340. <http://dx.doi.org/10.23960/jab.v2i2.8034>
- Hariadi, N., Setyobudi, L., & Nihayati, E. (2013). Studi Pertumbuhan dan Hasil Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Tumbuh Jerami Padi dan Serbuk Gergaji. *Jurnal Produksi Tanaman*, 1(1), 47-53.
- Harisanti, B. M., Hajiriah, T. L., & Fatmawati, A. (2022). Pelatihan Pengolahan Sekam Mentah Menjadi Media Tanam Melalui Proses Fermentasi pada Mahasiswa Pendidikan Biologi. *Nuras : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 138-147. <https://doi.org/10.36312/njpm.v2i4.135>
- Hendri, Y. (2016). Pengaruh Kombinasi Substrat Tandan Kosong Kelapa Sawit dengan Serbuk Gergaji untuk Mempercepat Pertumbuhan Tubuh Buah Jamur Tiram Putih *Pleurotus ostreatus*. In *Prosiding Seminar Nasional Biotik IV* (pp. 310-315). Banda Aceh, Indonesia: Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh.
- Hunaepi., Samsuri, T., Asy'ari, M., Mirawati, B., Firdaus, L., Fitriani, H., Muliadi, A., Muhali., & Prayogi, S. (2019). Pelatihan Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) di Pondok Pesantren Hidayaturrahman NW Manggala. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 1(1), 45-52. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v1i1.119>
- Karisman, W. (2015). Pengaruh Perbandingan Limbah Serbuk Kayu dan Blotong terhadap Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostratus*). In *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi* (pp. 410-413). Malang, Indonesia: Universitas Muhammadiyah Malang.

- Masjudin. (2016). Pembuatan dan Pelatihan Penggunaan Aplikasi Analisis Usaha Jamur bagi Calon Petani Jamur Tiram di Desa Merembo Barat Mekar. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 13-19. <https://doi.org/10.36312/linov.v1i1.399>
- Maulidina, R., Murdiono, W. E., & Nawawi, M. (2015). Pengaruh Umur Bibit dan Komposisi Media Tanam terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(8), 649-657.
- Mufidah, L. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Singkil Kulon Ngombo Purworejo dengan Pelatihan Olahan Jamur Tiram Penambah Pendapatan Desa. *Jurnal Abdimas Akademika*, 1(02), 9-16.
- Ogari, P. A., & Ayuni, R. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Tani Jamur Tiram di Kecamatan Baturaja Timur Kabupaten Ogan Komering Ulu. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 5(2), 52-56. <https://doi.org/10.54895/jsp.v5i2.524>
- Padilah, I. P., & Suryana, Y. (2016). Manajemen Pendidikan dan Pelatihan Teknis Fungsional Peningkatan Kompetensi Guru di Balai Diklat Keagamaan. *Jurnal Islamic Education Manajemen*, 1(1), 55-66.
- Sutarman, S., Rochdiani, D., & Hardiyanto, T. (2015). Analisis Usaha Agroindustri Baglog Jamur Tiram (Studi Kasus pada Seorang Pengusaha Baglog Jamur Tiram di Desa Margaluyu Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 2(1), 49-54. <http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v2i1.298>
- Umniyatie, S., Astuti., Pramiadi, D., & Henuhili, V. (2013). Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.) sebagai Alternatif Usaha bagi Masyarakat Korban Erupsi Merapi di Dusun Pandan, Wukirsari, Cangkringan, Sleman DIY. *Inoteks : Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni*, 17(2), 162-175. <https://doi.org/10.21831/ino.v17i2.3357>
- Yusnu, I. N. (2018). *Sukses Budidaya Jamur Tiram*. Pamulang: Penerbit Ilmu.
- Yusuf, Y., Christianingrum, C., Yunita, A., & Prayoga, G. I. (2020). Program Inovasi Desa Melalui Pelatihan Budidaya Jamur Tiram sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Bukit Kijang. *IKRA-ITH Abdimas*, 3(2), 83-91.