

Suryani Suryani

Innovasi Budi Daya Jamur Tiram dengan Pemanfaatan Kamar-...

Sources Overview

11%

OVERALL SIMILARITY

Rank	Source	Similarity
1	staff.uny.ac.id INTERNET	2%
2	repository.maranatha.edu INTERNET	2%
3	docobook.com INTERNET	2%
4	www.scribd.com INTERNET	<1%
5	www.neliti.com INTERNET	<1%
6	id.123dok.com INTERNET	<1%
7	bp2sdm.menlhk.go.id INTERNET	<1%
8	homecarebidan.blogspot.com INTERNET	<1%
9	issuu.com INTERNET	<1%
10	repository.uin-malang.ac.id INTERNET	<1%
11	jkptb.ub.ac.id INTERNET	<1%
12	shelaseptiana.wordpress.com INTERNET	<1%
13	jurnal.ugm.ac.id INTERNET	<1%



Excluded search repositories:

- None

Excluded from Similarity Report:

- None

Excluded sources:

- proceedings.conference.unpas.ac.id, internet, 10%



Innovation of Oyster Mushroom Cultivation with the Utilization of Rent Dormitory Empty Rooms

Suryani Suryani 1, Sariani 2, Femi Earnestly 3, Helga Yermadona 4
Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat
suryanimdiah@yahoo.com, suryani@umsb.ac.id 1,
sarianipasni@yahoo.com 2 (coresponding author)
femiearnestly@umsb.ac.id, femiumsb@gmail.com 3
helgayermadona@umsb.ac.id, helga.umsb@gmail.com 4

ABSTRACT

Wisma Warta Ulak Karang Padang complex, located near the Bung Hatta University Campus I Gate. So far, mothers who have homes around the campus use their homes for boarding houses or student lodgings, but in recent years, starting in 2010 until now, due to the tsunami issue, lectures at Bung Hatta University Ulak Karang Campus I are almost 80% transferred to Campus II in the Aie Pacah area which is the green line for the Tsunami. As a result, many empty boarding rooms were left by students who had moved to the boarding-house location near Campus II. This also results in a loss of income for the community, especially these mothers. To overcome this, one way is to make an effort to innovate Oyster mushroom cultivation by utilizing the empty rooms of the boarding houses as the place / land for cultivation. The method of carrying out this activity was carried out beginning with Oyster mushroom cultivation training, business management training such as packaging, brands and business permits and bookkeeping training. With this community service program, good results were obtained, which were able to solve problems in terms of financial income or additional income for this group of women replacing the boarding house / lodging for Bung Hatta University students.

Keywords: *innovation, Oyster mushroom cultivation, Utilization of Rent Dormitory Empty Rooms*

**PKM Pada Kelompok Ibu-ibu RT 002 RW 005
Komplek Wisma Warta Ulak Karang Padang**

**Innovasi Budi Daya Jamur Tiram dengan Pemanfaatan Kamar-kamar Kosong
Kos-Kosan Mahasiswa**

ABSTRAK

Suryani Suryani 1, Sariani 2, Femi Earnestly 2, Helga Yermadona
Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat
suryanimdiah@yahoo.com, suryani@umsb.ac.id 1,
sarianipasni@yahoo.com 2 (coresponding author)2
femiearnestly@umsb.ac.id, femiumsb@gmail.com 3
helgayermadona@umsb.ac.id, helga.umsb@gmail.com 4

Komplek Wisma Warta Ulak Karang Padang, terletak di dekat Gerbang Kampus I Universitas Bung Hatta. Selama ini ibu-ibu yang mempunyai rumah di sekitar kampus, memanfaatkan rumahnya untuk usaha kos-kosan atau pemondokan mahasiswa, tapi beberapa tahun ini, mulai 2010 sampai sekarang, karena isu tsunami, perkuliahan di Kampus I Universitas Bung Hatta Ulak Karang ini hampir 80% dipindahkan ke Kampus II di daerah Aie Pacah yang merupakan jalur hijau untuk Tsunami. Akibatnya banyak kamar-kamar kos yang kosong ditinggal mahasiswa yang ikut pindah ke lokasi kos-kosan dekat kampus II tersebut. Hal ini juga mengakibatkan hilangnya pendapatan masyarakat terutama ibu-ibu ini. Untuk mengatasi hal ini, salah satu caranya adalah dengan melakukan usaha inovasi budi daya jamur Tiram dengan memanfaatkan kamar-kamar kosong kos-kosan tersebut sebagai tempat/lahan pembudidayaannya. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan diawali dengan pelatihan budidaya jamur Tiram, pelatihan manajemen usaha seperti packaging, merek dan izin usaha serta pelatihan pembuatan pembukuan. Dengan kegiatan program pengabdian pada masyarakat ini, diperoleh hasil yang cukup baik, yaitu dapat menyelesaikan persoalan dalam hal pemasukan keuangan atau penghasilan tambahan bagi kelompok ibu-ibu ini menggantikan usaha kos-kosan/pemondokan bagi mahasiswa Universitas Bung Hatta.

Kata kunci : Inovasi, Budi daya jamur Tiram, Pemanfaatan Kamar-kamar Kosong Kos-kosan Mahasiswa

A. Pendahuluan .

Analisis situasi.

Perumahan yang berada di Komplek Wisma Warta Ulak Karang, Padang lokasinya berdekatan dengan Kampus I Universitas Bung Hatta, sehingga pada saat semua mahasiswa beraktivitas di kampus ini masyarakat menggunakan peluangnya untuk membuka usaha kos-kosan. Tapi sejak terjadinya gempa

besar berkekuatan 7,6 skala Richter, yang juga berpotensi tsunami membuat pengelola Universitas memindahkan lokasi Kampus ke daerah yang aman dari jangkauan tsunami yaitu daerah Aie Pacah yang berada di ketinggian dan jauh dari pantai. Kampus I Universitas Bung Hatta ini memang berada di pinggir pantai, yang bila datang gempa besar berpotensi tsunami akan langsung terkena dampaknya. Dengan dipindah-

kannya kegiatan belajar mengajar Universitas Bung Hatta ini tentu mahasiswa juga pindah tempat kos mereka ke daerah Aia Pacah, sehingga banyaklah kamar-kamar kos mahasiswa pada perumahan Wisma Warta ini yang kosong. Dengan demikian disamping kamar-kamar kos yang kosong tentu juga diiringi dengan pemasukan mereka yang berkurang atau tidak ada sama sekali secara drastis sejak kepindahan mahasiswa itu ke daerah Aia Pacah.

Permasalahan Mitra

Dalam melakukan pengabdian ini ad
Beberapa permasalahan yaitu:

- a. Kamar-kamar kosong pada kos-kosan yang ada di daerah Komplek perumahan Wisma Warta ini menjadi masalah bagi ibu-ibu pengelola kos-kos disini, karena selain mengakibatkan pendapatan keluarga berkurang sehingga menjadi masalah ekonomi, apalagi bagi ibu-ibu yang membangun kos-kosannya menggunakan dana Bank tentu berat untuk mengembalikan uang Bank .

- b. Belum ada keterampilan ibu-ibu yang mengelola kos-kosan ini tentang budidaya Jamur Tiram.
- c. Belum adanya pengetahuan atau keterampilan dalam mengelola unit usaha kecil seperti manajemen keuangan, manajemen produksi, dan strategi pemasaran yang efektif.

Tujuan dan Manfaat pengabdian.

Pengabdian pada ibu-ibu pengelola kos-kosan di Komplek perumahan Wisma Warta ini tujuannya adalah untuk memanfaatkan kamar-kamar kos yang kosong, agar dapat menghasilkan uang sebagai tambahan pendapatan keluarga. Disamping itu dapat di sosialisasikan Jamur Tiram sebagai makanan maupun sayuran yang sehat.

Target dan Luaran

1. Adanya kenaikan pendapatan keluarga.
2. Artikel pada Jurnal Nasional baik terakreditasi maupun tidak.
3. Artikel pada Prosiding Seminar Nasional.

B. Kajian Pustaka

a. Peluang usaha budidaya Jamur Tiram

Salah satu jenis wirausaha yang mudah dan bisa dilakukan oleh seorang wirausaha pemula adalah budidaya Jamur Tiram, karena usaha ini tidak membutuhkan lahan yang terlalu luas, relatif mudah untuk mendapatkan *baglog* atau bibit jamurnya dan kebutuhan masyarakat terhadap jamur masih banyak, produsen jamur tiram belum begitu banyak (Abdillah, 2015) artinya peluang pasar masih besar serta olahan jamur tiram ini cukup beraneka (Irianto, 2007). Begitu luasnya pasar untuk Jamur Tiram seperti selain dapat dipasarkan segar juga dalam bentuk olahan nya yaitu jamur *crispy*, kripik jamur tiram, nuget jamur, lumpia isi jamur, bakso jamur. Disamping itu kegunaan Jamur Tiram yang belum tersentuh pasarnya adalah sebagai bahan bleching pada pabrik kertas, sebagai bahan biodegradasi polutan organik dan dapat digunakan sebagai bahan biokonservasi limbah pertanian (Achmad, Herliyana, Siregar, & Permana, 2011). Selanjutnya bila

dipelajari tempat tumbuhnya Jamur Tiram ini, dia dapat tumbuh di alam bebas atau hutan dan tempat tinggal manusia (Daud, 2018)

b. Tahapan Budidaya Jamur Tiram

Tahapan budidaya Jamur Tiram secara garis besar ada 3 tahap yaitu 1) Persiapan atau inokulasi bibit yang medianya jagung dimasukkan dalam botol kaca putih, 2) pembuatan *baglog* dengan menginokulasikan bibit pada media serbuk gergaji dicampur dedak, kapur dan lainnya serta 3) pemeliharaan Jamur dalam *baglog* sampai panen jamur. Tapi ada juga yang mengatakan tahapan nya lebih rinci (Herliyana, 2013) sebagai berikut:

1. Pembuatan Rumah Jamur

Rumah jamur biasanya terbuat dari tiang-tiang bambu, dinding juga bambu dan dibuatkan rak dari bambu untuk menempatkan *baglog* jamur, yang penting dijaga temperatur dan kelembaban.

2. Pembuatan bibit Jamur dengan mengambil hifa Jamur Tiram

segar yang berada dibelakang tudung jamur dengan menggunakan ose, ditanam pada media PDA yaitu media khusus jamur, dalam cawan petri. Lalu diinkubasi selama sehari semalam sampai terbentuk benang-benang hifa nya yang berwarna putih. Setelah itu disiapkan media jagung yang diinokulasikan bibit dari cawan petri ke media jagung yang ditempatkan dalam botol kaca bening, diinkubasi beberapa hari sampai hifa memenuhi jagung yang ada dalam botol tersebut. Bibit dalam botol ini siap.

3. Pembuatan media tanam Jamur

Biasanya media tanam jamur digunakan campuran serbuk gergaji yang sudah diayak, bekatul/ dedak, kapur (CaCO_3), Gips/ CaSO_4 , TSP dan air lalu dicampur dan diaduk sampai merata dengan kadar air 60% atau bila dikepal media tidak pecah. Mengenai campuran media ada yang mencampur serbuk gergaji dengan sabut

kelapa yang sudah dihaluskan, bukan dengan dedak/bekatul (Ida Nurmayanti (Diklat Kehutanan Bogor, 2000) Kemudian campuran media ini dimasukkan kedalam plastik kaca bening (supaya dengan mudah terlihat pertumbuhan hifanya) ukuran 20 x 35 cm. Dengan berat rata-rata medianya 800-900 gram dan bagian atas dari plastik dibuat lobang menggunakan potongan pipa paralon atau slang plastik ukuran tigaperempat inci, serta lobangnya ditutup dengan kertas koran.

4. Sterilisasi media tanam

Biasanya untuk sterilisasi media digunakan drum yang dimodifikasi sebagai wadah yang dipanaskan atau dikukus menggunakan tungku dengan bahan bakar gas selama 12 jam dan ditutup dengan menggunakan plastik terpal.

5. Inokulasi bibit

Pengerjaan inokulasi adalah menanam bibit yang ada dalam botol ke dalam *baglog* yang

selesai disterilkan. Dimana pengerjaan ini juga harus steril yaitu melakukannya di dekat api bunsen, dan bibit yang dimasukkan sekitar 10 gr bila berat media tanam atau baglognya sekitar 900 gr. Dan setelah bibit dimasukkan kedalam media tanam, mulut *baglog* ditutup dengan kertas koran. *Baglog* ini siap di inkubasi.

6. Inkubasi

Baglog ditaruh di rak jamur dengan temperatur ruang 22-28°C sampai semua bagian *baglog* putih, biasanya sampai lebih kurang 40-60 hari.

7. Pembukaan tutup kapas

Bila *mycellium* yang berwarna putih sudah memenuhi *baglog*, maka tutup kapas dibuka dan dikondisikan kelembabannya dengan menyiram *baglog*. Selama 1-7 hari akan timbul tunas dan besoknya mekar, jamur tiram tiram 100 gram siap dipanen.

8. Pemeliharaan

Untuk menghindari hama dari jamur ini maka disela-sela *baglog* ditaburkan kapur.

c. Kandungan Gizi Jamur Tiram

Jamur Tiram putih mempunyai kandungan gizi yang lebih tinggi dari jamur kayu lainnya (Nasution, 2016) yaitu mengandung protein nabati 10-30%, juga mengandung lemak, posfor, besi, asam amino thiamin dan ribovlavin yang lebih tinggi dari kandungan jamur lain (Sunanto, 2000). Disamping itu jamur Tiram putih mengandung banyak mineral seperti K, P, Na, Ca, Zn, Fe, Mn, Co dan Pb (Sunanto, 2000).

Lebih rincinya kandungan gizi jamur Tiram (Herliyana, 2013) seperti berikut:

Tabel 1. Kandungan gizi, kalori dan mineral Jamur Tiram

Kandungan gizi	Jumlah
Protein	27,25 gram
Lemak	2,75 gram
Total lemak tak jenuh	1,32 gram
Lemak jenuh	0,20 gram
Karbohidrat	56,33 gram
Gula	18,10 gram
Serat	33,4 gram
Cholesterol	0
Vit A	0
Thiamin (Vit B1)	0
Asam pantotenat (Vit B5)	12,30 gram
Vit C	0
Vit D	116 IU
Zat besi/ Fe	9,1 mg
Kalsium/ Ca	20 mg

Kandungan gizi	Jumlah
Sodium	48 mg
Kalium	2700 mg
Selenium	0,035 mg
Niasin	54,30 mg
Ribovlavin	2,04 mg
Abu	6,74 mg

Sumber: Paul Stamel dalam E. Harliyana 2013

C. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengabdian ini terdiri dari beberapa yaitu:

a). Tempat atau lokasi pengabdian.

Lokasi pengabdian adalah di Komplek Perumahan Wisma Warta Ulak Karang RT 002 /RW005 Padang.

b). Alat dan Bahan.

Bahan utama adalah *baglog* yang sudah ditumbuhi 85% hifa jamur Tiram, Air, plastik pembungkus atau packing Jamur yang akan dipasarkan. Alatnya adalah alat untuk *packaging*, *sealer* plastik untuk merekat plastik supaya tertutup, *Sealer* vakum, supaya Jamur yang sudah *dipacking* lama awetnya.

c). Metoda

Pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan seperti berikut:

1. Sosialisasi

Pada tahap ini disosialisasikan pengetahuan tentang Jamur khususnya Jamur Tiram putih. Kandungan gizinya, manfaat

untuk kesehatan dan bagaimana kemudahannya untuk dijadikan suatu bidang wirausaha.

2. Pelatihan budidaya jamur Tiram.

Pada saat pelatihan budidaya Jamur Tiram secara teori di paparkan semuanya, tetapi yang dilaksanakan, sebagai inovasi dipotong tahapannya, sehingga yang dilaksanakan hanya tahapan pemeliharaan saja, dengan konsekwensi kita harus membeli bibit yang sudah ada dalam *baglog*, kita hanya menyiramnya dalam waktu lebih kurang 2 minggu sudah dapat menghasilkan atau panen.

3. Pemeliharaan Jamur Tiram

Jamur Tiram pada tahap pemeliharaan yang penting sekali adalah menjaga kondisi kelembaban, juga menjaga temperatur maka dilakukan penyiraman *baglog* 2x sehari pagi setelah panen dan malam hari. Untuk menjaga supaya jangan dilakan lipas atau hama lainnya maka disekitar *baglog* ditaburi dengan kapur.

4. Pelatihan Manejemen

Agar ibu-ibu yang menjalankan usaha budidaya jamur Tiram ini profesional, maka dibekali dengan pengetahuan manajemen seperti pembukuan, pembuatan merek, pengaturan produksi, pemasaran dan packaging.

5. Pendampingan

Yang dimaksudkan dengan pendampingan adalah pada setiap tahap itu Tim pengabdian selalu mendampingi.

D. Hasil dan Pembahasan

Tahap Sosialisasi.

Sosialisasi dilaksanakan di rumah salah seorang ibu warga Komplek Perumahan Wisma Warta Ulak Karang RT 002 /RW005 Padang pada hari Sabtu tanggal 16 Maret 2018, jam 14.00 WIB. Sebelum pemaparan materi sosialisasi peserta mengisi kuisisioner yang mengukur seberapa pengetahuan mereka tentang jamur khususnya budidaya jamur Tiram. Hasilnya dapat dilihat pada Tabel 2. berikut :

Tabel 2. Hasil Kuisisioner Awal Sosialisasi

No	Nama	Jumlah pertanyaan yang terjawab dari 10 pertanyaan
1.	Ramadanis	5
2.	Sari	4
3.	Desi	3
4.	Yanti	4
5.	Ani	3
6.	Pina	4
7.	Zizi	2
8.	Indah	4
	Rata-rata	3,625 = 36,25%

Tabel 3. Hasil Kuisisioner Akhir Sosialisasi

No	Nama	Jumlah pertanyaan yang terjawab dari 10 pertanyaan
1.	Ramadanis	9
2.	Sari	10
3.	Desi	10
4.	Yanti	10
5.	Ani	10
6.	Pina	10
7.	Zizi	9
8.	Indah	9
	Rata-rata	9,625 = 96,25%

Pada Tahap Sosialisasi ini, dapat dilihat hasil Kuisisioner Awal yang menunjukkan bahwa pengetahuan ibu-ibu kompleks Perumahan Wisma Warta Ulak Karang Padang yang merupakan tenant dari program pengabdian ini pemahamannya terhadap budidaya jamur Tiram sangat kurang yaitu hanya 36,25%, karena pertanyaan yang bisa dijawab dengan benar antara 2 sampai 5

pertanyaan, dengan rata-rata 36,25%. Berbeda dengan hasil Kuisisioner Akhir yang dilakukan setelah sosialisasi yaitu lebih dari 50% ibu-ibu itu menjawab seluruh pertanyaan dengan benar, tepatnya 96,25%. Jadi dapat dikatakan Tahap Sosialisasi menaikkan pengetahuan ibu-ibu Komplek Wisma Warta ini dari 36,25% menjadi 96,25%.

Tahap Budidaya Jamur Tiram

Menurut semestinya, tahap budidaya ini dimulai dari pembibitan awal (F1), tetapi pada program pengabdian ini sebagai inovasinya tahap pembibitan tidak dikerjakan. Budidaya hanya dimulai dari pemeliharaan *baglog* yang sudah ditumbuhi hifa hampir 85%, yang dipesan dan dibeli dari pengusaha *baglog* dengan harga Rp 4000- Rp 5000 per *baglog*. Sehingga dengan penyiraman dalam waktu lebih kurang 2 minggu, Jamur Tiram sudah mengeluarkan tunas, dalam 2 atau 3 hari setelah itu dapat dipanen dan dipasarkan. Hal ini berbeda sekali dengan tahapan budidaya Jamur Tiram pada umumnya (Abdillah, 2015), dimana budidayanya dimulai

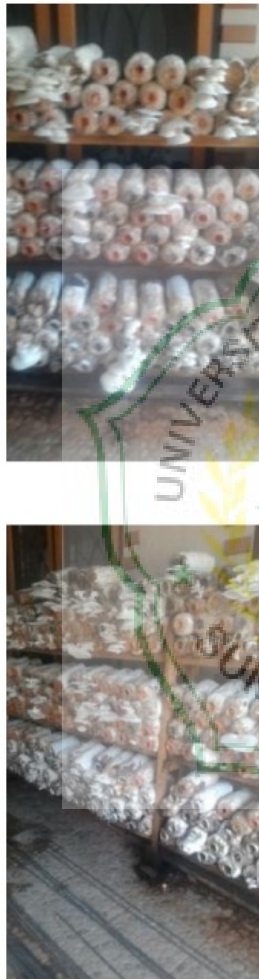
dengan pembuatan *baglog*, begitu juga dengan yang dilakukan oleh (Daud, 2018) budidaya dimulai dari pembuatan *baglog*, begitu juga dengan (Herliyana, 2013) dimulai dengan penyiapan media tempat tumbuh Jamur Tiram atau pembuatan *baglog*.

Dengan dipangkasnya tahapan pembuatan *baglog* atau dengan dimulainya usaha ini melalui pembelian *baglog* yang sudah jadi, memangkas waktu balik modal atau waktu untuk mendapatkan hasil. Disamping menimbulkan motivasi untuk berusaha, karena hanya dalam waktu lebih kurang 2 minggu penyiraman ibu-ibu mitra sudah mendapatkan hasil. Hal ini yang dikatakan inovasi dalam budidaya Jamur Tiram.

Tahap Persiapan penempatan baglog.

Baglog ditempatkan dalam kamar-kamar kosong kos-kosan yang dibuatkan rak jamur didalamnya, serta didalam kamar mandi yang kosong, juga dibuatkan rak-raknya. Hal ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa kondisi tumbuhnya Jamur Tiram adalah pada daerah yang lembab dan

temperaturnya 26 – 28⁰C. Berbeda dengan yang dilakukan oleh (Irianto, 2007) dimana budidaya Jamur dilakukan di dalam kubung.



Gambar 1, 2, Pertumbuhan jamur Tiram dalam kamar-kamar kos yang semula kosong

Tahapan pelatihan Manejemen

Pada tahap ini, ibu-ibu dilatih bagaimana memasarkan Jamur Tiram, bagaimana *mpackingnya*, dan hasilnya adalah ibu-ibu ini sudah bisa memasarkan dan *mpacking* Jamur Tiram hasil budidaya mereka.

E. Kesimpulan

Dari kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan :

1. Budidaya jamur Tiram dapat dilakukan dalam kamar-kamar kos yang kosong, pengganti kumbung Jamur.
2. Budidaya dengan cara ini merupakan inovasi yang mempercepat dapat hasil dan mempercepat kembali modal.
3. Program pengabdian ini berhasil menambah pendapatan keluarga ibu-ibu pengelola kos-kosan yang kamar kos nya sudah kosong.

DAFTAR PUSTAKA

Abdillah, F. (2015). Pengembangan jamur tiram di paguyuban budidaya jamur di desa milir kecamatan

- ⁴gubuk kabupaten grobogan. *Gardan*, 4(1), 34–44.
- ⁵Achmad, Herliyana, E., Siregar, I., & Permana, O. (2011). Karakter Morfologis dan Genetik Jamur Tiram (*Pleurotus spp.*). *J. Hort*, 21(3), 225–231.
- Daud, M. (2018). Budidaya ¹¹Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Limbah Kayu dan Sekam Padi, (August).
- Herliyana, E. N. (2013). Budidaya Jamur Tiram. *Inotek*, 17(2), 162–175.
<https://doi.org/10.1134/S0040601507060031>
- Ida Nurmayanti (Diklat Kehutanan Bogor). (2000). ⁷Membudidayakan Jamur Tiram dengan Media Serabut Kelapa di Hutan Diklat Rumpin (Vol. 11).
- Irianto, S. (2007). ¹⁰Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya menjadi aneka Produk Sebagai Alternatif Berwirausaha.
- Nasution, J. (2016). ³Kandungan karbohidrat dan protein jamur tiram putih. *Jurnal Eksakta*, Vol.1(No.1), 38–41.
- ⁴Sunanto, H. (2000). Budidaya Jamur Tiram. In *Edisi 1*.



