

Eksplorasi Limbah SEMNAS UNY

by dodu mulyadi

General metrics

23,035

characters

3,166

words

36

sentences

12 min 39 secreading
time**24 min 21 sec**speaking
time

Score



99

This text scores better than 99%
of all texts checked by Grammarly

Writing Issues

8

Issues left

8

Critical



Advanced

Plagiarism



This text seems 100% original. Grammarly found no matching text on the Internet or in ProQuest's databases.

Writing Issues

8	Correctness	
6	Unknown words	
1	Misspelled words	
1	Confused words	

Unique Words

1%

Measures vocabulary diversity by calculating the percentage of words used only once in your document

unique words

Rare Words

13%

Measures depth of vocabulary by identifying words that are not among the 5,000 most common English words.

rare words

Word Length

0.1

Measures average word length

characters per word

Sentence Length

87.9

Measures average sentence length

words per sentence

Eksplorasi Limbah SEMNAS UNY

Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2016 Sinergi Pendidikan dan Penelitian Kimia untuk Mendukung Pembentukan Karakter Mandiri dan Berprestasi di Era Global

Ruang Seminar FMIPA UNY, 29 Oktober 2016

K-209

EKSPLORASI PEMANFAATAN LIMBAH SERBUK KAYU UNTUK BUDIDAYA JAMUR TIRAM OLEH KARANG TARUNA DESA JRAGUNG

Fitria Fatichatul Hidayah, Abdul Karim, Nurina Dyah Larasaty

Program Studi Pendidikan Kimia Universitas Muhammadiyah Semarang
fitriafatichatul@gmail.com

ABSTRAK

Desa Jragung memiliki 4 pengusaha penggilingan padi dengan total limbah ± 32 kwintal/minggu. Selain limbah pertanian, limbah perkebunan kayu juga dihasilkan oleh masyarakat, adanya 60 pengusaha kayu (pengrajin kayu). Sehingga limbah serbuk gergaji yang dihasilkan ± 10 ton/minggu. Selama ini limbah hanya dibakar dan dibuang karena masyarakat tidak memiliki kemampuan, pengetahuan dan soft skill dalam mengolah limbah kayu tersebut menjadi suatu produk terapan ataupun pangan. Padahal salah satu media utama untuk tumbuh jamur tiram adalah serbuk kayu. Selain serbuk kayu,

bahan lain yaitu bekatul dan serbuk jagung. Jenis jamur tiram merupakan jenis jamur yang mudah dibudidayakan sesuai dengan iklim di desa Jragung. Jamur tiram lebih mudah di budidayakan, spora dan media tanam mudah diperoleh serta harga jual cukup tinggi. Peluang usaha jamur tiram sangat menjanjikan dan dalam 10 tahun terakhir ini terjadi peningkatan yang signifikan. Jamur tiram dikenal sebagai jamur yang mudah dibudidayakan dan dikembangkan menggunakan media substrat kayu. Proses inkubasi dan juga proses penakaran miselium merupakan tahapan dalam produksi jamur tiram. Tujuan dari penelitian ini adalah mendiskripsikan pemanfaatan serbuk gergaji menjadi media utama jamur tiram sehingga mampu menjadi pilihan lain dalam berwirausaha. Selain itu, dengan adanya petani jamur maka limbah serbuk kayu tersebut dapat termanfaatkan dengan baik. Berdasarkan hasil program ini bahwa dalam pembuatan adonan campuran dalam pembuatan baglog, adanya kadar air yang berlebih berpengaruh terhadap hasil pertumbuhan jamur tiram.

Kata kunci: Eksplorasi, Karangtaruna, Serbuk kayu, Budidaya Jamur Tiram

PENDAHULUAN

Limbah hasil pertanian tersebut diharapkan mampu dikembangkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa Jragung. Salah satu limbah yang sangat potensial sebagai media tanam adalah serbuk gergaji. Limbah gergaji dihasilkan oleh 60 pengusaha kayu (pengrajin kayu) di desa Jragung. Limbah serbuk gergaji yang dihasilkan ±10 ton/minggu. Limbah serbuk gergaji yang dihasilkan hanya dibakar dan dibuang karena masyarakat tidak memiliki kemampuan, pengetahuan dan soft skill dalam mengolah limbah kayu tersebut menjadi suatu produk terapan ataupun media tanam.

Selain limbah serbuk gergaji, Desa Jragung memiliki 4 pengusaha penggilingan padi dengan total limbah \pm 32 kwintal/minggu. Selama ini kulit beras atau bekatul hanya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pakan ternak. Limbah bekatul dan serbuk gergaji dapat dijadikan sebagai media utama Jamur Tiram. Hal ini juga ditegaskan oleh Haryadi (1982), bahwa salah satu media tumbuh jamur adalah serbuk kayu, bekatul dan serbuk

jagung. Jenis jamur tiram merupakan jenis jamur yang mudah dibudidayakan sesuai dengan iklim di desa Jragung. Jamur tiram lebih mudah di budidayakan, spora dan media tanam mudah diperoleh serta harga jual cukup tinggi.

Peluang usaha jamur tiram sangat menjanjikan dan dalam 10 tahun terakhir ini terjadi peningkatan yang signifikan. Jamur tiram dikenal sebagai jamur yang mudah dibudidayakan dan dikembangkan menggunakan media substrat kayu. Proses inkubasi dan juga proses penakaran miselium merupakan tahapan dalam produksi jamur tiram. Hal ini juga ditegaskan oleh Syammahfuz (2009) bahwa serbuk gergaji dikemas dalam kantung plastik dan diinkubasi selanjutnya dipelihara dalam kubung. Serbuk gergaji mengandung zat pemicu pertumbuhan seperti serat, dan lignin.

Jamur mempunyai ragam jenis, salah satunya adalah jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Nama jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) diberikan karena bentuk tudung jamur ini agak membulat, lonjong, dan melengkung menyerupai cangkang tiram. Permukaan tudung jamur tiram licin, agak berminyak jika lembab, dan tepinya bergelombang. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur dari famili Agaricaceae dan dibudidayakan oleh masyarakat karena merupakan salah satu produk yang dapat dikembangkan dengan teknik yang sederhana (Rianto, 2010).

Kandungan gizi jamur tiram putih menurut Achmad (2012) sebagai berikut: protein (27 %), lemak (1,6 %), karbohidrat (58 %), serat (11,5 %), abu (0,3 %), dan kalori (265) kalori. Menurut Hendro (2011) kandungan protein, lemak, fospor, besi, thiamin dan riboflavin lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur lain. Budidaya jamur tiram dapat dilakukan dalam skala kecil maupun skala besar. Budidaya jamur tiram mampu memberikan tambahan pendapatan masyarakat, karang taruna atau sebagai bisnis tambahan para petani. Budidaya jamur dalam skala besar mampu menyerap banyak tenaga kerja. Berdasarkan potensi alam, kandungan protein jamur tiram, dan mata pencaharian masyarakat di desa Jragung sangat mendukung kegiatan kaderisasi wirausaha. Desa Jragung memiliki pasar tradisional yang sangat besar (pasar Gablog), permintaan jamur tiram yang sangat tinggi sedangkan pengusaha jamur di daerah Demak masih sedikit sehingga prospek budidaya jamur di desa Jragung sangat besar. IbM ini diharapkan mampu memfasilitasi karang taruna desa Jragung mulai dari kegiatan penyuluhan, investasi peralatan, praktik budidaya jamur tiram sampai proses pemasaran.

Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2016 Sinergi Pendidikan dan Penelitian Kimia untuk Mendukung Pembentukan Karakter Mandiri dan Berprestasi di Era Global

Ruang Seminar FMIPA UNY, 29 Oktober 2016

K-211

METODE PENELITIAN

Subjek Penelitian

Program ini diikuti oleh karang taruna desa Jragung yaitu \pm 25 orang, terdiri dari 7 orang perempuan dan 18 orang laki-laki. Latar belakang pendidikan karang taruna desa Jragung bervariasi mulai dari SMP sampai Perguruan tinggi.

Alat dan Bahan

Program ini menggunakan alat bantu berupa skop, ember, kompor wus, lampu spiritus, drum dan steammer, penyemprot, plastik, cincin ring,

Bahan yang digunakan yaitu berupa serbuk gergaji, CaCO₃ (Calsium Karbonat), sekam padi (dedak), air.

Tahapan Program

Program ini merupakan bagian dari program iptek bagi masyarakat dalam pengolahan limbah perkebunan dan pertanian. Adapun tahapan dari program ini yaitu:

Persiapan pembuatan baglog

Sebelum pembuatan baglog serbuk gergaji direndam dengan air selama \pm 2 hari untuk proses pelapukan. Serbuk gergaji ditambahkan dedak dan kapur dan dicampur secara merata dengan kadar air 60-65%. Perlakuan yang dilakukan dalam variasi persiapan pembuatan baglog dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel.1. Variasi Perendaman serbuk gergaji sebelum pembuatan baglog

Kode

Variasi Perendaman Serbuk Gergaji

A.

Perendaman 3 hari¹

B.

Perendaman 2 hari²

C.

Perendaman 1 hari³

D.

Perendaman 0 hari⁴

Pembuatan baglog⁵

Baglog dapat dibuat dari serbuk kayu jati, dedak halus, dan kapur, kertas, tali rafia, kantong palstik, cincin ring. Menurut Chalzali (2010) baglog juga dapat dibuat dari bahan serbuk kayu, dedak halus, tepung jagung, air, gibs atau kapur, kantong plastik. Pembuatan adonan serbuk kayu, dedak halus dan kapur serta penambahan air. Formulasi dari bahan tersebut 100:10:10 dan penambahan air sampai adonan terbentuk gumpalan kering. Pengemasan dalam plastik dengan penekanan diharapkan agar bahan tersebut memadat. Penutupan ujung plastik menggunakan tali rafia. Variasi kadar air mulai dari 65 %; 75%; 85%.

Sterilisasi

Sterilisasi dilaksanakan menggunakan drum yang telah dimodifikasi menggunakan sarangan besi dan ditutup menggunakan drum. Ketinggian drum ± 100 m. Proses sterilisasi menggunakan kompor bertekanan tinggi sederhana sehingga membutuhkan waktu 5 jam. Proses sterilisasi juga bisa menggunakan steamer dengan penasa blower termodifikasi bahan bakar oli bekas. Setelah proses sterilisasi baglog diangin-anginkan sehingga suhu normal kemudian dilaksanakan pembibitan.

Pembibitan atau Inokulasi

Pembibitan baglog dilaksanakan dalam ruangan tertutup. Pembibitan diawali dari sterilisasi alat dan bahan yang digunakan seperti spatula dan kertas penutup. Spatula dibasahi dengan alkohol 90% kemudian dipanaskan dengan lampu spirtus atau bunsen ± 2 kali. Pembukaan baglog dilanjutkan dengan

penambahan bibit pada permukaan baglog dan ditutup dengan kertas koran yang telah dipanasi terlebih dahulu. Penutupan menggunakan karet gelang hingga rapat. Selanjutnya proses inokulasi dalam ruangan yang telah disiapkan rak baglog.

Proses Inkubasi

Setelah diinokulasi, media serbuk diinkubasikan di dalam ruangan yang bersuhu kamar 24oC-25o C. Proses inkubasi ini lebih baik baglog dalam keadaan berdiri, hal ini mencegah terjadinya pembusukan bibit jamur adanya kandungan air. Proses inkubasi ini biasanya terjadi 30-40 hari. Setelah miselium tumbuh dan menyelimuti seluruh baglog bisa dipindahkan ke kubung jamur atau rumah jamur.

Pemeliharaan atau perawatan jamur tiram

Tutup kertas dalam baglog dan dilepas kemudian disusun dalam rak.

Penyusunan baglog bisa dilakukan dengan dua cara yaitu vertikal dan horizontal. Kemudahan dalam proses pemanenan menggunakan susun horizontal. Selain itu baglog dapat ditumpuk sehingga lebih efisien tempat. Menurut Hermawan (2015) juga terdapat dua cara menyusun baglog dalam rak, yakni diletakkan secara vertikal dimana lubang baglog menghadap ke atas. Secara horizontal, lubang baglog menghadap ke samping. Kedua cara ini memiliki kelebihan masing - masing. Baglog yang disusun secara horizontal lebih aman dari siraman air. Bila penyiraman berlebihan, air tidak akan masuk ke dalam baglog. Selain itu, untuk melakukan pemanenan lebih mudah. Hanya saja, penyusunan horizontal lebih menyita ruang.

Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2016 Sinergi Pendidikan dan Penelitian Kimia untuk Mendukung Pembentukan Karakter Mandiri dan Berprestasi di Era Global

Ruang Seminar FMIPA UNY, 29 Oktober 2016

K-213

Jamur tiram tumbuh pada lingkungan yang bersih dan suhu ruangan sekitar 25°C-30°C

C. Menurut Djariyah (2001) miselium jamur tiram tumbuh optimal pada suhu 25°C-30°C. Tubuh buah jamur tiram tumbuh optimal sekitar suhu 21°C-28°C. Penyemprotan atau penyiraman lantai rumah jamur serta pengkabutan rumah jamur dilakukan untuk menjaga kelembapan dan suhu jamur tiram. Pemanenan jamur tiram dapat dilaksanakan berkala. Teknik pemanenan dengan mengambil tubuh buah jamur beserta bonggolnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini terbagi menjadi beberapa bagian yaitu persiapan pembuatan baglog, pembuatan baglog, sterilisasi, inokulasi, inkubasi dan perawatan serta pemanenan. Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan budidaya jamur tiram oleh karang taruna desa Jragung menggunakan limbah serbuk gergaji.

Persiapan dan Pembuatan Baglog

Perendaman serbuk gergaji dengan air selama ± 2 hari bertujuan untuk membantu proses pelapukan. Pelapukan merupakan proses penyederhanaan senyawa kompleks sehingga memudahkan jamur tiram dalam menyerap nutrisi yang diperoleh dari media jamur. Adanya pelapukan serbuk gergaji mampu mempercepat proses pertumbuhan miselium. Penyederhanaan senyawa kompleks pada proses pelapukan juga diungkapkan oleh Hamdiyati (2012) yang menyatakan bahwa pada proses pelapukan terjadi penyederhanaan senyawa-senyawa kompleks seperti glukosa dalam bentuk polisakarida diubah

menjadi disakarida dan monosakarida. Berdasarkan hasil observasi disajikan dalam tabel 2, proses perendaman yang dilakukan selamaa tiga hari mampu menghasilkan adanya pelapukan selama tiga hari mempermudah jamur menyerap nutrisi untuk pertumbuhan dan perkembangannya hingga mencapai tingkat optimal. Serbuk gergaji ditambahkan dedak dan kapur dan dicampur secara merata dengan kadar air 60%. Dalam Seswati (2013) secara umum hasil penelitian memperlihatkan bahwa terdapat penurunan pH media setelah pelapukan. Hal ini disebabkan karena selama proses pelapukan akan terbentuk asam-asam organik. Sesuai dengan pernyataan Sumarsih (2010) bahwa perubahan pH pada media tanam terjadi akibat adanya proses perombakan lignoselulosa dan senyawa organik lain yang menghasilkan asam-asam organik. Terbentuknya asam organik tersebut mampu sebagai suplai nutrisi terhadap jamur tiram.

Berdasarkan tabel 2, keberhasilan dalam menghasilkan miselium dengan adanya perendaman serbuk gergaji mencapai 100 %. Hal ini menunjukkan bahwa pentingnya perendaman dalam pembuatan baglog. Perendaman selama tiga hari mampu mempercepat

terbentuknya miselium. Berdasarkan wawancara dengan salah satu petani jamur di Jawa Tengah bahwa proses perendaman dapat mempercepat terbentuknya miselium. Oleh karna itu petani jamur merendam bahkan menghujani serbuk gergaji tersebut selama sehari dengan air hujan supaya terjadi perombakan lignoselulosa. Tingkat keberhasilan pembentukan miselium sangat rendah terjadi pada 0 hari perendaman atau tanpa perendaman. Hal ini terjadi jamur sukar dalam menyerap nutrisi, dengan kata lain dalam baglog belum terbentuk asam asam organik sebagai sumber karbon.

Tabel.2. Hasil Variasi Perendaman serbuk gergaji sebelum pembuatan baglog terhadap rata-rata pembentukan miselium

Kode

Variasi Perendaman Serbuk Gergaji

Rata-Rata

Perbentukan Miselium

Tingkat Keberhasilan

A.

Perendaman 3 hari

30 hari

100%

B.

Perendaman 2 hari

35 hari

100%

C.

Perendaman 1 hari

40 hari

99%

D.

Perendaman 0 hari⁶

45 hari⁷

65%

Baglog dibuat dari serbuk kayu jati, kayu sengon. Media jamur berupa Hemiselulosa memiliki rantai molekul lebih pendek dibandingkan selulosa. Hemiselulosa berfungsi memperkuat dinding sel tanaman dan sebagai

cadangan makanan bagi tanaman. Sifatnya sama dengan selulosa, yaitu mampu berikatan dengan air (Sunanto, 2000) dalam Ginting (2013).

Berdasarkan nilai kandungan kimia yang penting bagi pertumbuhan jamur tiram putih pada substrat serbuk gergaji kayu, dimana fungsi selulosa adalah memperkuat dinding sel dan sebagai pengikat air didalam proses pencernaan atau metabolisme jamur.

Fungsi penambahan dedak halus sebagai pemicu terbentuknya miselium jamur. Hal ini juga sesuai dengan pernyataan Parjimo dan Andoko (2007) dalam Seswati (2013) menyatakan bahwa dedak halus mampu mempercepat pertumbuhan miselium dan mendorong perkembangan tubuh buah jamur.

Penambahan dedak halus dalam media serbuk gergaji dapat meningkatkan nutrisi media tanam, terutama sebagai sumber karbohidrat, karbon (C), serta nitrogen (N). Pertumbuhan jamur tiram juga dipengaruhi oleh pH media tanam. Secara umum, hampir semua miselium jamur tumbuh optimal pada pH netral (antara 6,5-7,0) (Achmad, Arlianti dan Azmi, 2011). Pengaturan pH dalam

Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2016 Sinergi Pendidikan dan Penelitian Kimia untuk Mendukung Pembentukan Karakter Mandiri dan Berprestasi di Era Global

Ruang Seminar FMIPA UNY, 29 Oktober 2016

K-215

penelitian ini menggunakan kapur atau CaCO_3 supaya pH media tanam dalam keadaan netral.

Penggunaan kantong plastik PP sebagai wadah atau tempat media tanam jamur tiram. Pembuatan adonan serbuk kayu, dedak halus dan kapur serta

penambahan air sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan jamur tiram. Kadar air dalam pembuatan adonan dilaksanakan bervariasi, hal ini dilaksanakan untuk mengetahui pengaruh kadar air dalam media jamur terhadap miselium jamur. Formulasi dari bahan baku dan penambahan air sampai adonan terbentuk gumpalan kering. Berdasarkan data pada tabel 3, bahwa terlalu basah adonan (85%) media jamur tiram menghasilkan 55% tingkat keberhasilan miselium dalam baglog. Hal ini terjadi karena adanya proses pembusukan pada miselium. Menurut Seswati (2013) kandungan air didalam substrat sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan miselium jamur tiram putih. Apabila kadar air terlalu sedikit yaitu kurang dari 45 % maka pertumbuhan dan perkembangan miselium jamur akan terganggu bahkan dapat terhenti sama sekali. Treatment yang bisa dilaksanakan dalam menangani kelebihan air ini dengan menunggingkan dan mengain anginkan baglog. Selain itu, ketika proses sterilisasi penataan baglog dalam posisi terbalik sehingga kadar air berkurang. Penataan baglog setelah inokulasi ditata dalam bentuk vertikal.

Tabel 3. Pengaruh Tingkat Keberhasilan terbentuknya miselium terhadap penambahan air pada Adonan Media Jamur Tiram

Kode

Variasi Kadar Air

dalam Adonan

Tingkat

Keberhasilan

A.

60 %

100%

B.

65%

99%

C.

70%

79%

D.

85%

55%

Pembibitan baglog dilaksanakan dalam ruangan tertutup. Hal ini dilaksanakan supaya tidak ada kontaminan yang masuk. Pembibitan diawali dari sterilisasi alat dan bahan yang digunakan seperti spatula dan kertas penutup. Spatula dibasahi dengan alkohol 90% kemudian dipanaskan dengan lampu spirtus atau bunsen \pm 2 kali. Kegiatan pembibitan dilaksanakan dengan hati-hati karena kemungkinan terjadi kontaminan juga tinggi. Kontaminan tersebut muncul dengan beberapa ciri yaitu: munculnya warna hitam dalam permukaan media, tumbuhnya jamur lain biasanya ada yang berwarna biru, orange.

Pembukaan baglog dilanjutkan dengan penambahan bibit pada permukaan baglog dan ditutup dengan kertas koran yang telah dipanasi terlebih dahulu. Penutupan menggunakan karet gelang hingga rapat. Sehingga tidak ada sirkulasi udara yang keluar masuk dan mengakibatkan kontaminan.

Selanjutnya proses inokulasi dalam ruangan yang telah disiapkan rak baglog.

Pemeliharaan atau Pemanenan Jamur Tiram

Pemeliharaan atau perawatan jamur dilakukan pada suhu 25oC – 30oC. Kadar air sekitar 60% dan derajat keasaman atau pH 6-7. Tempat tumbuh jamur tiram

tidak boleh terlalu kering atau sebaliknya terlalu basah. Kadar air kurang dari 60%, maka miselium jamur ini tidak bisa menyerap sari makanan dengan baik sehingga miselium tidak bisa berkembang bahkan bisa mati. Selain itu tubuh jamur tumbuh kurus. Sebaliknya, jika kadar air di lokasi tumbuhnya terlalu tinggi, jamur ini akan terserang penyakit busuk akar. Kegiatan penyiraman biasanya dilaksanakan sehari sekali, untuk menstabilkan keadaan ruangan dapat dilakukan pengabutan dalam rumah jamur. Pemeliharaan jamur tiram harus dalam lingkungan yang bersih. Proses peman. Fase pembentukan miselium, jamur tiram membutuhkan suhu 22 - 28° C dan kelembaban 60% - 80%. Pada fase pembentukan tubuh buah memerlukan suhu 16 - 22° C dan kelembaban 80% - 90% dengan kadar oksigen 10%. Pemanenan Jamur dilaksanakan tiap tiga hari sekali. Jamur tiram yang siap di panen memiliki tudung yang lebar dan warnanya putih dan segar. Jika lebih dari tiga hari maka tudung buah pecah dan warnanya kekuningan. Teknik pemanenan dilaksanakan dengan mengambil buah jamur tiram sampai pangkalnya. Setelah itu dilaksanakan pembersihan permukaan dari akar jamur tersebut dengan tujuan tidak ada pangkal yang tertinggal. Jika pangkal tersebut tertinggal akan terjadi pembusukan dan mengganggu pertumbuhan jamur berikutnya. Berat baglog sebanding dengan berat jamur tiram yang akan dihasilkan. Darlina (2008) dalam Seswati (2013) menyatakan bahwa berat tubuh buah jamur dipengaruhi juga oleh adanya peningkatan kadar isi sel. Meningkatnya kadar isi sel akibat terakumulasinya senyawa-senyawa yang mengandung nitrogen ke dalam isi sel disamping produk hasil degradasi lignin. Rasio Rata-rata berat 1 baglog yaitu sekitar 10-20 gram dan memiliki diameter tudung 11 cm. Dalam satu hasil baglog jika dalam satu kelompok memiliki tubuh buah banyak maka tudung buah yang dihasilkan lebih kecil dibanding dengan hasil satu baglog

yang memiliki sedikit tubuh buah. Menurut Hermawan 2015, bahwa baglog jamur bisa dipanen 5-8 kali, bila perawatannya baik. Baglog yang memiliki

Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY 2016 Sinergi Pendidikan dan Penelitian Kimia untuk Mendukung Pembentukan Karakter Mandiri dan Berprestasi di Era Global

Ruang Seminar FMIPA UNY, 29 Oktober 2016

K-217

bobot sekitar 1 kg akan menghasilkan jamur sebanyak 0,7-0,8 kg. Setelah itu baglog dibuang atau bisa dijadikan bahan kompos.

Pada hasil observasi berat tubuh buah sebanding dengan diameter tudung tubuh buah yang dihasilkan. Hal ini senada dengan hasil penelitian Seswati (2013) bahwa berat tubuh buah jamur tiram coklat memiliki hubungan dengan diameter tudung tubuh buah yang dihasilkan. Hubungan tersebut berbanding lurus, dimana semakin berat tubuh buah maka semakin besar pula diameter tudung tubuh buah yang dihasilkan. Selain itu, rata-rata diameter tudung tubuh buah jamur tiram coklat (*P. cystidiosus*) meningkat sesuai dengan peningkatan pH pada masing-masing perlakuan dan menunjukkan hasil yang berbeda nyata. Perubahan diameter juga pernah diteliti oleh Ahmad (2011) bahwa diameter jamur tiram putih dengan perlakuan yang sama memiliki diameter tudung tubuh buah terlebar pada penelitiannya yaitu 11,9 cm.

KESIMPULAN⁸

Bedasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

keberhasilan dalam menghasilkan miselium dengan adanya perendaman serbuk gergaji mencapai 100 %. Hal ini menunjukkan bahwa pentingnya perendaman dalam pembuatan baglog. Perendaman selama tiga hari mampu mempercepat terbentuknya miselium.

Tempat tumbuh jamur tiram tidak boleh terlalu kering atau sebaliknya terlalu basah. Kadar air kurang dari 60%, maka miselium jamur ini tidak bisa menyerap sari makanan dengan baik sehingga miselium tidak bisa berkembang bahkan bisa mati. Selain itu tubuh jamur tumbuh kurus. Sebaliknya, jika kadar air di lokasi tumbuhnya terlalu tinggi, jamur ini akan terserang penyakit busuk akar.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad, Y. 2011. Pengaruh Pengasaman dan Penambahan Kapur pada Media Serbuk Gergaji terhadap Aktivitas Enzim Selulase dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* L.). Skripsi. Universitas Andalas. Padang.

Chazali, S. dan P. S. Pratiwi. 2009. Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga.

Penebar Swadaya. Jakarta. Darlina, E. dan I. Darliana. 2008. Pengaruh Dosis Dedak Dalam Media Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus floridae*). Majalah Ilmiah Bulanan Kopertis Wilayah IV, XX (6) : 32-38.

Hermawan, H.,. 2015. Kelompok Peneliti dan Pengkaji Sumberdaya BPTP Jambi

Ginting, R.,. (2013). Studi Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Media Tumbuh Gergaji Kayu Sengon Dan Bagas Tebu Jurnal Produksi Tanaman. Jurnal. Vol. 1 No. 2 Mei-2013. ISSN : 2338-3976.

Rianto, Frendi., 2010. Pembibitan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Di Balai Pengembangan Dan Promosi Tanaman Pangan Dan Hortikultura (Bpptph) Ngipiksari Sleman, Yogyakarta

Seswati, R., Nurmiati, Priadnadi. 2013. Pengaruh Pengaturan Keasaman Media Serbuk Gergaji Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Jamur Tiram Cokelat (*Pleurotus cystidiosus* O.K. Miller.) Jurnal Biologi Universitas Andalas (J. Bio. UA.) 2(1) – Maret 2013 : 31-36 (ISSN : 2303-2162).

Syammahfuz, Chazali & Putri Sekar Pratiwi. 2009. Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga. Bogor: Penebar Swadaya.

Sumarsih, S. 2010. Untung Besar Usaha Bibit Jamur Tiram. Penebar Swadaya.

Jakarta. Djariyah N.M., dan A.S. Djariyah. 2001. Budi Daya Jamur Tiram: Pembibitan

Pemeliharaan dan Pengendalian Hama Penyakit. Jogjakarta: Penerbit Kanisius.

1.	<i>hari</i>	Unknown Words	Correctness
2.	<i>hari</i>	Unknown Words	Correctness
3.	<i>hari</i>	Unknown Words	Correctness
4.	<i>hari</i>	Unknown Words	Correctness
5.	baglog → <i>blog, backlog</i>	Misspelled Words	Correctness
6.	<i>hari</i>	Unknown Words	Correctness
7.	<i>hari</i>	Unknown Words	Correctness
8.	KESIMPULAN → <i>kesimpulan</i>	Confused Words	Correctness
