

PELATIHAN BUDIDAYA JAMUR TIRAM UNTUK MENDORONG MINAT BERWIRUSAHA BAGI MAHASISWA MAGISTER MANAJEMEN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR

M. Risal¹, Adi Firmanzah²

¹Fakultas Ekonomi, Bisnis dan Politik, Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo

¹korespondensi: m.risal@umkt.ac.id

ABSTRAK

Jamur tiram telah banyak dibudidayakan mengingat jenis jamur ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi. budidaya jamur tiram menjadi model bisnis yang banyak disukai saat ini sehingga usaha budidaya jamur tiram mulai tumbuh dan berkembang. Mahasiswa Magister Manajemen Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur melakukan pengabdian masyarakat bekerja sama dengan Sentra Jamur Tiram Ambalat di Desa Selok Api Laut Kecamatan Samboja Kabupaten Kutai Timur yang selama ini memang konsen pada budidaya jamur tiram. Desa Selok Api Laut dalam sejarahnya merupakan desa yang ada di kawasan pesisir pantai sehingga desa tersebut sering dikunjungi banyak orang khususnya mereka yang mau menikmati suasana pantai yang sejuk dan memiliki pasir putih. Dengan lokasi yang strategis sehingga salah seorang warga desa menginisiasi untuk melestarikan jamur tiram dengan bantuan salah satu pengusaha yang berada di Kota Balikpapan. Perkembangan sentra jamur tiram tersebut dapat memproduksi jamur tiram setiap minggunya sekitar 30 kg dan hanya dipasarkan di sekitar Desa Selok Api Laut. Untuk menjangkau wilayah yang lebih luas pemilik sentra telah memperluas usahanya dengan cara memberi pelatihan kepada masyarakat sekitar agar produksi jamur tiram meningkat dan ekonomi masyarakat juga meningkat. Hasil kegiatan tersebut memberikan hasil yang positif pada mahasiswa magister manajemen Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur sebagai ilmu dan keterampilan yang dapat mahasiswa kembangkan sebagai potensi ekonomi kedepannya.

Kata Kunci: Jamur tiram, wirausaha, produk olahan, mahasiswa

ABSTRACT

Oyster mushrooms have been widely cultivated considering that this type of mushroom has high economic value. Oyster mushroom cultivation is a business model that is widely liked today so that the oyster mushroom cultivation business begins to grow and develop. Master of Management students of the University of Muhammadiyah East Kalimantan conducted community service in collaboration with the Ambalat Oyster Mushroom Center in Selok Api Laut Village, Samboja District, East Kutai Regency, which has been focusing on oyster mushroom cultivation. Selok Api Laut Village in its history is a village in the coastal area so the village is often visited by many people, especially those who want to enjoy the cool beach atmosphere and have white sand. With a strategic location, one of the villagers initiated to preserve oyster mushrooms with the help of one of the entrepreneurs in Balikpapan City. The development of the oyster mushroom center can produce oyster mushrooms every week of around 30 kg and is only marketed around Selok Api Laut Village. To reach a wider area, the center owner has expanded his business by providing training to the surrounding community so that oyster mushroom production increases and the community's economy also increases. The results of this activity gave positive results to the master of management students of the University of Muhammadiyah East Kalimantan as knowledge and skills that students can develop as economic potential in the future.

Keywords: Oyster mushroom, business development, processed products, student

PENDAHULUAN

Jamur Tiram (*pleurotus Sp*) adalah salah satu jenis jamur yang dapat dikonsumsi dan memiliki nilai finansial yang tinggi. Ada beberapa jenis jamur yang saat ini

dikembangkan dan dibudidayakan yaitu jamur tiram putih, merah muda, abu-abu, dan jamur tiram abalone. Meskipun ada berbagai macam jamur, setidaknya tetap memiliki banyak kesamaan ciri, terutama dari segi morfologi,

namun secara umum berbagai jenis jamur dapat dibedakan berdasarkan warna batangnya, terutama ketika masih muda (1).

Proses pembudidayaan yang buruk dapat menjadi pemicu kegagalan dari usaha jamur tiram. Budidaya pada jamur tiram sebetulnya tidak rumit. Namun, perlu memperhatikan faktor-faktor seperti lingkungan, kerapian, dan konsistensi selama perawatan. Jika faktor-faktor ini tidak dapat dipenuhi secara nyata akan mendekati kegagalan serta ada kemungkinan menimbulkan ketidakpuasan (2).

Serbuk gergaji kayu merupakan wahana pengembangan jamur yang paling banyak digunakan. Serbuk kayu terbaik untuk menanam jamur berasal dari kayu keras dan bebas getah seperti sengon dan gelam, namun serbuk yang perlu pilih haruslah kering dan sempurna. Diperlukan beberapa tambahan bahan untuk diaplikasikan dalam proses pembudidayaan jamur tiram seperti bekatul, kapur, dan gips (3).

Jamur tiram sangat mudah untuk dikembangkan sehingga menjadi pilihan bagi kalangan kecil dan menengah untuk mengimplementasikan usaha ini. Jamur tiram merupakan bahan fiksatif makanan sehat yang rendah kalori, karbohidrat, lemak, dan tinggi protein serta kaya akan vitamin dan mineral. Beberapa nutrisi yang terkandung pada jamur tiram yaitu suplemen, fosfor, zat besi, kalsium, pati yang sangat tinggi. Kandungan proteinnya sekitar 10,5-30,4%. Setiap 100 gram Jamur tiram memiliki 367 kalori, protein

10,5-30,4%, pati 56,6%, lemak 1,7-2,2%, thiamin 0,20 mg, riboflavin 4,7 – 4,9 mg, niasin 77,2 mg, dan kalsium 314,0 mg. Jamur ini memiliki 72% lemak tak jenuh dan 100% per 100 gram kalori. Asimilasi sangat ditingkatkan oleh serat jamur. Jamur tiram sangat cocok dijadikan makanan kesehatan karena memiliki serat yang tinggi (4,5).

Kelompok tani Ambalat ikut serta dalam pengembangan jamur tiram dengan memanfaatkan lahan kosong yang dibangun tempat pembibitan yang dapat menampung sekitar 1.500 baglog bibit jamur. Jamur dipanen setiap minggu sebanyak 35-50 kg dan hasilnya dijual pada pedagang pasar yang datang menjemput. Dengan usaha tersebut kelompok tani Ambalat dapat meningkatkan kemampuan ekonomi anggotanya sehingga dapat membiayai berbagai kebutuhan termasuk biaya pendidikan anak-anaknya.

Kelompok Tani Ambalat tersebut saat ini menjadi tempat pelatihan budidaya jamur tiram, termasuk bagi Mahasiswa Magister Manajemen Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur belajar bagaimana cara budidaya jamur tiram dan peluang bisnisnya untuk mendorong minat berwirausaha. Mahasiswa Magister Manajemen Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur dengan profesi yang berbeda-beda tertarik belajar budidaya jamur tiram karena dianggap mudah dilakukan dengan memanfaatkan lahan rumah.

Jamur tiram juga memiliki banyak manfaat kesehatan karena mengandung banyak pati

dan protein, yang merupakan nutrisi penting (6). Kemampuan Jamur tiram untuk berkembang pada media limbah menjadi salah satu yang bisa dimanfaatkan dalam menciptakan nilai tambah. Jamur tiram bisa dimanfaatkan untuk mengurai limbah karena mampu tumbuh pada organik yang telah mati. Jamur kerang merupakan salah satu jenis parasit yang tumbuh pada substrat alami yang mati dan menguraikannya menjadi zat yang mudah dicerna (7).

Permintaan atas konsumsi jamur tiram terus meningkat. Hal ini disebabkan kesadaran masyarakat mengenai beragam manfaat yang didapatkan dengan mengonsumsi jamur tiram. Tingginya permintaan jamur belum mampu dipenuhi oleh produsen jamur karena kapasitas produksi yang masih rendah (8).

Konsumsi jamur tiram, yang secara keseluruhan akan tumbuh dengan baik, hanya saja hal itu tidak dibarengi dengan peningkatan jumlah produksi yang berimbang. (9) menyatakan bahwa meskipun industri jamur tiram memiliki prospek masa depan yang menjanjikan, namun tingkat produksi yang tinggi belum mampu memenuhi permintaan konsumen terhadap produk jamur.

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperkenalkan cara budidaya jamur tiram kepada Mahasiswa Magister Manajemen melalui kegiatan Pengabdian Masyarakat. Kegiatan ini dilakukan untuk memberi pengetahuan dan keterampilan pada mahasiswa tentang tata cara budidaya jamur

tiram agar mahasiswa dapat mempraktikkan pada lingkungan sekitarnya.

METODE

Berdasarkan uraian pada analisis situasi para peserta yang sebagian besar merupakan mahasiswa. Metode dan bahan yang digunakan dalam pelatihan budidaya jamur tiram dibagi dalam dua hal: pertama, pemberian materi dan tata cara budidaya jamur tiram, peluang bisnis, serta pemasaran, kedua, alat dan bahan dalam bibit jamur tiram, kapur dolomit (CaCO_3), kapur gipsum (CaSO_4), butiran, serbuk gergaji, dan ukuran kantong plastik 25 x 18 x 0,6 cm, plastik penutup ukuran 10 x 10 x 0,3 cm, ring baglog, drum, spatula, lampu, spiritus, handspray, selang air, cutting edge pembentuk, timbangan, karet serbaguna, drum, kompor, bahan bakar, dan kertas koran (10).

Kegiatan pelatihan tersebut dilaksanakan di Desa Selok Api Laut Kecamatan Samboja Kabupaten Kutai Timur. Pelaksanaan kegiatan di mulai pada November 2022 sampai dengan Mei 2023. Perencanaan dan praktik penanganan jamur tiram pada kelompok Jamur Tiram Ambalat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dan Budidaya Jamur Tiram

Proses pelatihan dilakukan dengan beberapa tahapan diantaranya penyampaian materi kepada peserta pelatihan. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan informasi kepada mahasiswa agar paham bisnis dan menunjang jiwa ambisius dalam berusaha.



Gambar 1: Foto Mahasiswa sedang mendengarkan Materi dari Pemilik Sentra Jamur Tiram

Kerapian dalam siklus pengembangan, meliputi kebersihan lokasi, peralatan, dan pekerja merupakan poin penting dalam budidaya jamur tiram. Hal ini mengingat kerapian merupakan hal yang mutlak harus dipenuhi. Jamur tiram masuk dalam kategori jamur yang sensitif dan mudah untuk mati. Oleh karena itu, baik tempat penyemaian maupun proses dari budidaya jamur ini harus steril.

Peralatan yang digunakan untuk meletakkan juga harus dibersihkan menggunakan

alkohol yang dihangatkan dengan api kecil. Terlebih lagi, para pekerja seharusnya mengenakan pakaian terstandarisasi saat menanam.

Tujuannya di sini adalah untuk menghindari kontaminasi yang dapat mematikan jamur sebelum sempat berkembang. Setelah para mahasiswa mendapat penjelasan dari materi tentang budidaya jamur tiram, maka selanjutnya dilakukan peninjauan lokasi pembibitan jamur tiram yang sudah tersedia di are sentra.



Gambar 2: Foto Mahasiswa Peserta Pelatihan Budidaya Jamur Tiram

Untuk praktik budidaya Sentra Jamur Tiram Ambalat Desa Selok Api Laut telah menyediakan lokasi berupa bangunan yang sudah tersedia. Desainnya semuanya layak

untuk digunakan, artinya hanya perlu pembenahan pada bagian atap serta tambahan pada bagian dinding agar hewan-hewan yang

dapat mengganggu proses budidaya jamur tiram.

Praktik Pembuatan Baglog Budidaya Jamur Tiram

Produksi dilakukan sebelum proses pengembangan jamur tiram yang sebenarnya. Media pembuatan jamur tiram merupakan campuran dari beberapa bahan yaitu serbuk gergaji, kapur dan air. Agar peserta memahami cara membuat media tanam jamur, maka mereka harus menyelesaikan sendiri

tugasnya. Setelah itu digunakan kantong plastik berisi media pengembangan yang telah disusun sebelumnya. Para anggota juga diperlihatkan cara memasukkan media ke dalam karung plastik sehingga mereka dapat membuat baglog yang dapat menghasilkan banyak jamur tiram enak dan berkualitas.

Pembuatan media tanam untuk budidaya jamur tiram menjadi ketertarikan sendiri bagi masyarakat. Pada kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa setidaknya ada sekitar 1000 media taman jamur.



Gambar 3: Foto Mahasiswa Peserta Pelatihan Budidaya Jamur Tiram Sedang Mengisi Baglog

Selanjutnya, 1.000 baglog tersebut yang sudah terisi akan dimasukkan ke dalam tungku untuk disterilkan. Hal tersebut dilakukan agar menghindari terjadinya kontaminasi antara jamur tiram dengan mikroorganisme yang lain. Proses sterilisasi secara langsung

dilakukan mahasiswa peserta pelatihan dan tentu dibantu oleh instruktur pemilik sentra jamur tiram. Lama pengukusan dibutuhkan waktu 5 - 7 jam, daya tampung tungku sekitar 250 baglog sekali pengukusan.



Gambar 4: Foto Tungku Pengukusan Baglog

Setelah pengukusan, baglog tersebut akan didinginkan sekitar 7-9 jam. Setelah dipastikan benar-benar dingin, Bibit jamur kemudian disambungkan pada media tumbuh jamur (baglog) dengan spatula yang telah dibersihkan. Kemudian baglog tersebut

ditutup rapat dengan cara dibebat dengan kapas, kemudian diikat dengan ring baglog. Baglog diletakkan pada rak-rak di tempat jamur dan dibiarkan selama 25-30 hari hingga terbentuk miselium pada baglog.



Gambar 5: Baglog yang Telah Diinokulasi Disusun Pada Kumbung Jamur

Setelah miselium putih menutupi seluruh permukaan baglog, maka cincin dan pengikat baglog dibuka. Baglog, lantai, rooftop, dan dinding rumah jamur kemudian dipelihara dengan cara pengaburan (percikan) air agar kelembaban media dan rumah jamur tetap baik untuk perkembangan jamur. Kira-kira 7 hari kemudian jamur akan muncul dan terus berbunga hingga muncul pada ukuran paling menonjol dan layak untuk dikumpulkan (dipetik). Setelah seluruh rangkaian praktik

dilakukan, dilakukan evaluasi terakhir untuk memilih hasil kegiatan dan kelayakannya berdasarkan data dan kapasitas individu. Berdasarkan hasil evaluasi mahasiswa peserta pengabdian masyarakat diminta datang untuk melihat hasil kegiatan yang dilakukan pada saat pelatihan dan ternyata hasil tersebut sangat luar biasa, sekitar 95 persen baglog dapat tumbuh dan menghasilkan jamur dengan kualitas yang baik



Gambar 6: Foto Panen Perdana Hasil Pelatihan Program Pengabdian Masyarakat Mahasiswa Magister Manajemen Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

PENUTUP

Seluruh rangkaian kegiatan program pengabdian Masyarakat bagi Mahasiswa Magister Manajemen Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur telah berakhir. Tujuan penelitian ini memberikan informasi dan keterampilan serta pengetahuan tentang budidaya jamur tiram. Keseluruhan peserta pelatihan telah terlibat aktif dalam mengikuti kegiatan tersebut sehingga memberi hasil yang luar biasa, dampak yang dirasakan peserta pelatihan bahwa ilmu yang diperoleh dapat dipraktikkan di lingkungannya sebagai bentuk penerapan dan pemanfaatan pekarangan rumah lebih produktif dan ekonomis.

Selanjutnya ucapan terima kasih kepada pemilik sentra budidaya jamur tiram Ambalat Desa Selok Api Laut Kecamatan Samboja Kabupaten Kutai Timur, yang begitu proaktif memberikan pelatihan budidaya jamur tiram serta seluruh peralatan dan bahan telah disumbangkan kepada peserta sebagai bahan pelatihan dan praktik sehingga kegiatan

pelatihan tersebut berjalan dengan baik dan menghasilkan jamur tiram yang subur.

DAFTAR PUSTAKA

1. Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran & Biofarmaka. Budidaya Jamur Tiram.pdf. 2010. p. 31.
2. Machfudi, Supriyatna A, Hendrawan H. Budidaya Jamur Tiram Sebagai Peluang Usaha (Studi Kasus Puslit Biologi Lipi). *Community Dev J.* 2021;2(1):127–35.
3. Nunung MD. Budidaya Jamur Tiram. Yogyakarta: Kanisus. 2001;
4. Enty Nur Hayati RR. IbM Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Ketundan, Kecamatan Pakis , Kabupaten Magelang. Unisbank. 2016;1–29.
5. Marniza, Tutuarima T, Uker D. Pengolahan Jamur Tiram menjadi Nugget Sebagai Pemenuhan Gizi Keluarga. 2024. 2024;7(1):107–13.
6. Nasution J. Kandungan Karbohidrat dan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Tanam Serbuk Kayu Kemiri (*Aleurites moluccana*) dan Serbuk Kayu Campuran. *J Eksakta.* 2016;1:38–41.
7. Wahyuningsih E, Sulistiyawati I, Rahayu NL. Pemanfaatan Serbuk Gergaji Kayu Untuk Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) du Kelompok Masyarakat Desa Pasir Kidul. *Disem J Pengabdian Masy.*

- 2022;4(2):148–55.
8. Anwar G. Budidaya Jamur Tiram dan Berbagai Produk Olahannya untuk Peningkatan Kapasitas Masyarakat Desa Kali Padang. *Aksiologi J Pengabdian Kpd Masy.* 2023;7(3):379–94.
 9. Munawar FR, Kartika JG. Produksi dan Kualitas Jamur Merang (Volvariella Volvaceae) Pada kelompok Tani “Mitra Usaha” Kabupaten Karang. *Bul Agrohorti.* 2017;5(2):264–73.
 10. Mayun IA. Pertumbuhan Jamur merang (Volvariella Volvaceae) pada Berbagai Media Tumbuh. *Agritrop.* 2007;26(3):124–8.