

## Budidaya Jamur Tiram di Kota Medan

Baharuddin<sup>1</sup>, Hesti Fibriasari<sup>2</sup>, Abdul Muin Sibuea<sup>3</sup>, Yusnadi<sup>4</sup>

<sup>13</sup>Jurusan Pendidikan Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan

<sup>2</sup>Jurusan Pendidikan Bahasa Perancis, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Medan

<sup>4</sup>Jurusan Pendidikan Masyarakat, Universitas Negeri Medan

**Abstrak.** Program Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan solusi untuk permasalahan kumbung jamur yang representatif, meningkatkan hasil produksi yang masih rendah yang tidak mampu melayani permintaan pasar, membuat tungku lowon untuk menghasilkan panas yang efektif untuk proses sterilisasi bibit dan memperbaiki manajemen pemasaran dari kelompok budidaya Suka Maju dan Mekar sehingga diharapkan penghasilan ekonomi kelompok budidaya meningkat. Program PKM ini dilakukan melalui pelatihan dengan menggunakan berbagai metode, antara lain ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, pemberian tugas dan partisipatif. Kegiatan yang dilakukan pada program PKM meliputi: 1) Pelatihan pembuatan kumbung yang baik, 3) Pelatihan pemeliharaan jamur 3) Pembuatan tungku lowon; sehingga menghasilkan luaran berupa kumbung jamur yang berstandar baik, produksi jamur tiram yang berkualitas dan tungku lowon. Dari kegiatan ini diharapkan adanya tindak lanjut pada pengembangan produk usaha baik dari sudut kuantitas maupun kualitas serta jangkauan pemasaran yang lebih luas.

**Kata kunci:** Budidaya Jamur, Kumbung, Tungku Lowon

### Abstract.

**Abstract:** This Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) program aimed to provide solutions to representative problems of kumbung mushrooms, increase low production yields that are unable to serve market demand, make lowon furnaces to produce effective heat for the seed sterilization process, and improve marketing management of cultivation groups of Suka Maju and Mekar, it is hoped that the economic income for the cultivation group will increase. This PKM program is carried out through training using a variety of methods, including lectures, questions-answers, discussions, demonstrations, assignments, and participation. The activities carried out in the PKM program include 1) training in making good kumbung, 3) training in mushroom maintenance 3) making lowon furnace; to produce output in the form of good standard mushroom kumbung, quality oyster mushroom production, and lowon furnace. This study hoped that there will be a follow-up on the development of business products both in terms of quantity and quality as well as a wider marketing reach.

**Keywords:** Mushroom Cultivation, Kumbung, Lowon Furnace

## I. PENDAHULUAN

Pelaksanaan PKM bermitra dengan kelompok budidaya jamur, yang beralamat di Jl. Imam No. 29 desa tanjung gusta, kecamatan Medan Helvetia, Kota Medan, dengan pemilik Ngadiran



Gambar 1. UKM Mitra PKM

Kondisi UKM mitra sebagai berikut:

- Kumbung jamur yang tidak representatif.
- Hasil produksi yang masih rendah yang tidak mampu melayani permintaan pasar
- Tungku lowon yang belum maksimal

Di Indonesia jamur tiram merupakan komoditi yang mempunyai prospek sangat baik untuk dikembangkan, baik untuk mencukupi pasaran dalam negeri yang terus meningkat maupun untuk ekspor, sebab masyarakat sudah mulai mengerti nilai gizi yang terkandung dalam jamur tiram putih

ataupun coklat. Adapun nilai gizi jamur tiram putih menurut Cahyana dkk (1999) adalah sebagai berikut : protein (27%), lemak (1,6%), karbohidrat (58%), serat (11,5%), abu (0,3%), dan kalori (265) kalori.

Salah satu keunggulan jamur tiram yang paling spektakuler adalah dapat tumbuh sepanjang tahun dan tidak tergantung pada musim. Hal ini menjadikan produksi jamur tiram bersifat kontinu. Jelas jika dilihat dari segi bisnis, perputaran uang akan terus mengalir. Karena tubuh buah jamur yang telah tumbuh dan mekar, dapat dipanen setiap hari selama tiga bulan. Selain itu untuk membudidayakan jamur konsumsi tidak membutuhkan areal yang luas, cara budidayanya sangat mudah, dan waktu budidayanya relatif singkat.

Harga jamur konsumsi sangat menguntungkan, di pasaran harga 1 Kg jamur konsumsi dapat mencapai Rp 20.000 - Rp 25.000. Dengan melakukan pemilihan, pencucian, dan pengemasan yang lebih baik dan bersih, jamur konsumsi dapat dijual di supermarket dengan harga yang lebih mahal. Keuntungan yang tinggi dapat diperoleh baik oleh petani jamur konsumsi maupun kelompok wirausaha yang memasarkan jamur konsumsi. Di satu sisi orang sudah mulai memahami untuk mengkonsumsi makanan yang sehat dan bergizi, sehingga jamur merupakan salah satu makanan nabati yang kandungan proteinnya tinggi dan disukai oleh konsumen, rasanya yang enak dan gurih, dengan sedikit pengolahan sangat enak untuk dikonsumsi, sebagai contoh jamur krispi, mulai banyak disukai masyarakat walaupun harganya mahal, 1 Kg jamur krispi harganya mencapai Rp 50.000,-.

Menurut Nashrullah (2017), pakaian adat Suku Bugis-Makassar disebut dengan "*Baju Bodo*". *Baju bodo* hanya dapat dipakai oleh kaum wanita saja pada acara adat. Berikut disajikan produksi *baju bodo* Mitra yang kondisinya masih sederhana (bentuk polos).

Di Medan, khususnya daerah kelurahan Tanjung Gusta terdapat dua kelompok budidaya jamur tiram

skala kecil yang sudah merasakan keuntungan dari budidaya jamur konsumsi tersebut. Kelompok budidaya jamur tiram SUKA MAJU dan MEKAR sudah beroperasi selama kurang lebih tiga tahun dan masih dikelola secara sederhana baik dari kumbung pembudidayaan jamur yang tidak memenuhi standar yang baik untuk perkembangan pertumbuhan jamur, tungku yang digunakan untuk proses sterilisasi bibit masih mengandalkan teknologi tradisional yang tidak efektif, persiapan pembudidayaan masih sangat sederhana, dan manajemen pemasaran pasca panen masih dikelola secara kekeluargaan sehingga pemasaran produk tidak efisien. Kapasitas produksi jamur tiram SUKA MAJU dan MEKAR masih rendah (sekitar 6 kg per hari) padahal permintaan sangat banyak dari rumah makan KIM sudah memesan 6kg per hari, belum lagi dari rumah makan bumbu desa sekitar 5 kg per hari, dari pengelola catering sekitar 20 kg per hari dan Plaza Beras Tagi tempat penjualan sayur mayur, buah-buahan dan ikan segar terbesar di medan menampung sekitar 25 kg/hari dan banyak lagi pasar tradisional (pasar Kampung Lalang kelambir V, pasar Sei Sikambing dan pasar perumnas Helvetia) di sekitar lokasi pembudidayaan jamur tiram yang sangat membutuhkan suplai jamur tiram.

Berangkat dari permasalahan mitra tersebut, Program PKM ini bertujuan untuk memberikan solusi untuk permasalahan kumbung jamur yang representatif, meningkatkan hasil produksi yang masih rendah yang tidak mampu melayani permintaan pasar, membuat tungku lowon untuk menghasilkan panas yang efektif untuk proses sterilisasi bibit dan memperbaiki manajemen pemasaran dari kelompok budidaya Suka Maju dan Mekar sehingga diharapkan penghasilan ekonomi kelompok budidaya meningkat. Program PKM ini dilakukan melalui pelatihan dengan menggunakan berbagai metode, antara lain ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, pemberian tugas dan partisipatif.

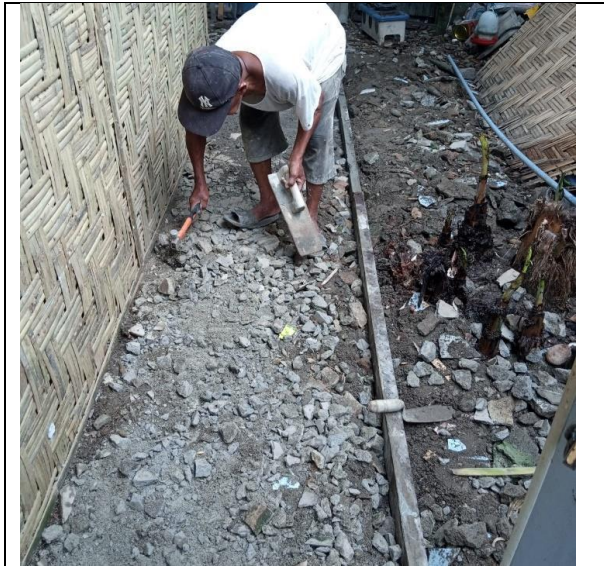
## II. METODE YANG DIGUNAKAN

- a. Peserta diberi bekal teori dengan ceramah dan diskusi mulai dari pembuatan kumbung (rumah jamur), pengadaan bahan baku, pembuatan media, sterilisasi media, persiapan tanam, pembibitan, penanaman, pemeliharaan, pemanenan, penanganan pasca panen dan pemasarannya.
- b. Demonstrasi pembuatan kumbung (rumah jamur), pengadaan bahan baku, pembuatan media, sterilisasi media, persiapan tanam, pembibitan, penanaman, pemeliharaan, pemanenan, penanganan pasca panen dan pemasarannya. bersama para mitra dan juga tim pengabdian.

## III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

### A. Pembuatan Kumbung Jamur

Pada tahapan ini, tim pengabdian memperkenalkan kepada mitra kumbung jamur yang representatif. Setelah mitra memahami dengan baik kumbung jamur tersebut, maka dilanjutkan dengan membuat kumbung jamur



Gambar 2. Pembuatan kumbung jamur

### B. Pembuatan Media Pembibitan

Pada tahapan ini tim pengabdian memperkenalkan bagaimana cara membuat media untuk persiapan tanam dan pembibitan dengan proses sterilisasi media





Gambar 3. Proses pembuatan media pembibitan.

*C. Melatih dan Mendampingi Mitra Menyusun bibit dalam Kumbung Jamur*

Pada tahapan ini, tim pengabdian melatih dan mendampingi mitra menyusun media pembibitan kedalam kumbung jamur.



Gambar 4. Kumbung Jamur



Gambar 5. Tungku

*D. Memberikan Pelatihan Pembuatan Tungku Lowon*

Pada tahapan ini, tim pengabdian mendampingi mitra untuk memberikan informasi tentang bahan-bahan yang digunakan dalam membuat tungku lowon, kegunaan dan manfaat dari tungku lowon.

**IV. KESIMPULAN**

Pengabdian telah dapat dijalankan dengan baik dan tanpa halangan yang berarti. Dengan kerjasama tim pengabdian yang baik dan peran serta aktif dari penyuluh/narasumber dalam kegiatan pengabdian ini maka semuanya telah berjalan sesuai yang diharapkan dan harapannya dapat memberikan manfaat bagi mitra pengabdian masyarakat dalam keberlanjutan usaha dan budidaya jamur pada kedua kelompok tani mitra. Pengabdian yang kami lakukan ini



telah sampai pada tahapan dilaksanakannya kegiatan penyuluhan tentang motivasi usaha jamur dan produk-produk olahan berbahan baku jamur tiram dan untuk selanjutnya akan kami lanjutkan sampai laporan akhir pengabdian masyarakat.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Negeri Medan melalui LPPM UNIMED yang telah memberikan hibah SK Rektor UNIMED No.0467/UN33/KPT/2020. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UNIMED. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Senat dan mitra, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan meng-evaluasi kegiatan PKM hingga selesai.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Edy Surhayanto. 2010. *Bertanam Jamur Tiram di Lahan Sempit*. Agro Media, Jakarta Selatan.

Jackson & Mohamad. 1987. *Sun Drying of Fruits and Vegetable*. U.N (FAO), Via Delle Terme Roma, Italy.

Ridwan Abdullah Sani, dkk. 2013. *Pembinaan Masyarakat Berbasis Ipteks*. Ciptapustaka Media Perintis, Bandung

Suhardja & Sardjito. 1984. *Tungku Kayu Bakar Djat-Djit*. Warta Teknologi Tepat Guna Tarik. TH IV No. 38. Dian Desa, Yogyakarta.

Yudo (1984). *Kayu Bakar Energi yang Kian Rawan*. Warta Teknologi Tepat Guna Tarik. TH IV No. 38. Dian Desa, Yogyakarta.