

# BAHAN AJAR BUDIDAYA JAMUR TIRAM



Balai Pengembangan Pendidikan Anak Usia Dini  
dan Pendidikan Masyarakat (BP-PAUD dan DIKMAS)  
Kalimantan Selatan Tahun 2018



## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas semua anugerah-Nya sehingga penyusunan Bahan Ajar Budidaya Jamur Tiram merupakan komponen Model Desa Plasma Melalui Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani ini dapat kami selesaikan.

Kami menyadari bahwa dalam penyusunan bahan ajar ini tentu masih banyak bagian-bagian yang membutuhkan perbaikan dan penambahan. Saran dan masukan yang membangun sangat kami harapkan demi perbaikan bahan ajar ini. Tidak lupa kami sampaikan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penyusunan bahan ajar ini.

Banjarbaru,

2018

Tim pengembang

## DAFTAR ISI

Halaman Judul	.....	i
Kata Pengantar	.....	ii
Daftar Isi	.....	iii
BAB. I Cara Membuat Bibit Jamur	.....	1
A. Cara Membuat F0	.....	1
B. Menginokulasi Dalam Plat	.....	5
C. Inkubasi	.....	7
BAB. II Usaha Budidaya Jamur	.....	9
A. Membuat Bibit Jamur	.....	9
B. Membuat Media Tanam	.....	10
C. Menanam Bibit Jamur	.....	11
D. Pemeraman	.....	12
E. Rumah Jamur	.....	12
F. Merawat Tanaman Jamur	.....	13
G. Memanen Jamur	.....	10
H. Evaluasi	.....	15
I. Tips Budidaya Jamur	.....	16
BAB. III Olahan Jamur Tiram	.....	19
A. Di Jual di Pasar	.....	20
B. Diolah Bakso	.....	20
C. Jamur Cripsy	.....	21

D. Nugget Jamur Tiram	.....	23
BAB. IV PENUTUP	.....	25
Daftar Rujukan	.....	26



# **BAHAN AJAR BUDI DAYA JAMUR TIRAM**

Tim Pengembang Pokja Kursus

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DAN  
PENDIDIKAN MASYARAKAT  
BALAI PENGEMBANGAN PENDIDIKAN ANAK USIA DINI DAN  
PENDIDIKAN MASYARAKAT  
(BP-PAUD DAN DIKMAS) KALIMANTAN SELATAN  
TAHUN 2018

# **BAB I**

## **CARA MEMBUAT BIBIT JAMUR TIRAM (F0)**

### **Pengantar**

Bibit jamur tiram biasa di sebut dengan istilah F0, merupakan benih jamur yang disemaikan dengan media PDA (Potatoes Dextrose Agar/Kentang Agar Dextrose) sebelum ditanam pada media tanam yang sesungguhnya untuk dibesarkan (baglog).

### **A. Cara Membuat F0**

Bahan-bahan yang harus disiapkan antara lain :

1. Kentang (200 gram);
2. Dextrosa/Dextrona (20 gram);
3. Tepung agar-agar (20 gram);
4. Aquades (1000 ml.).

Alat-alat yang harus disiapkan :

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| 1. Botol (pipih atau bulat); |                        |
| 2. Tabung Reaksi;            | 9. Spatula;            |
| 3. Cawan Petri;              | 10. Kertas Sarin       |
| 4. Kapas;                    | 11. Corong;            |
| 5. Kertas Koran;             | 12. Pisau;             |
| 6. Karet;                    | 13. Gelas Ukur;        |
| 7. Panci Kukus (Presto);     | 14. Neraca/timbangan   |
| 8. Panci Pegangan Kayu;      | 15. Kompor/Kompor Gas. |



Botol Pipih



Tabung Reaksi



Cawan Petri



Panci kukus/Auto Clave



Panci Kukus (Auto Clave) dan Kompor Gas.



Panci Gagang Kayu



Corong



Gelas Ukur



Neraca/Timbangan Kecil

### **Proses Pembuatan F0 :**

1. Kentang dicuci bersih tanpa dikupas. Kentang ditimbang sebanyak 200 gram dan diiris tipis dengan pisau.
2. Tuangkan 1000 ml aquades ke dalam panci bergagang, panaskan sampai mendidih diatas nyala api sedang. Masukkanlah irisan kentang kedalamnya sambil di aduk. Aduk terus dengan spatula sampai sari kentangnya larut. Tanda sari kentang sudah larut air rebusan tampak keruh.



3. Angkat dan saring dengan menggunakan kertas saring pada corong. Kentang rebus dibuang, tinggalah sari kentang. Ukur volumenya apakah masih 1000 ml? jika berkurang tambahkan aquadest hingga 1000 ml.
4. Masukkan atau tambahkan 20 gr dextrosa dan 20 gr agar-agar bubuk, aduk-aduk hingga larut. Didihkan untuk kedua kalinya! Pastikan agar-agar dan dextrosa larut. Angkat dan jangan dibiarkan dingin atau beku. Kini media PDA telah siap dimasukkan ke dalam botol atau tabung reaksi. Media PDA yang masih cair dan panas segera diisikan ke dalam botol pipih atau tabung reaksi setinggi 2 cm. Mulut botol atau tabung reaksi disumbat dengan kapas, tutup dengan kertas buram/ aluminium foil dan ikat dengan karet.

Jika menggunakan cawan petry (tidak tabung reaksi), media PDA dimasukkan dalam tabung erlen meyer atau botol ukuran 1 lt. Mulut tabung erlenmeyer/botol disumbat dengan kapas dan ditutup aluminium foil dan di ikat dengan benang kasur. Botol berisi media dan cawan petry disterilkan dalam autoclave pada suhu 121 °C dan tekanan 15 psi. selama 45 menit. Angkat dan dinginkan sampai 50 °C. pada suhu ini media PDA dalam botol dituangkan tipis-tipis kedalam cawan petry, tutup secepat mungkin dan di isolatif. Dinginkan. Kini kita punya agar-agar plat dalam petrydish

5. Jika menggunakan botol/tabung reaksi, sterilisasi dalam autoclave pada suhu 121 °C dan tekanan 15 psi selama 45 menit. Angkat dan dinginkan. Tapi awas!!! Jangan meletakkan botol dalam posisi berdiri karena itu bisa membuat agar-agar membeku dengan permukaan sempit. Jadi supaya didapatkan permukaan luas, meletakkan botol harus dalam posisi miring sampai beku benar. Setelah membeku baru boleh di diletakan berdiri. Kini kita sudah memiliki agar plat dalam botol atau tabung reaksi yang siap di inokulasi.

## **B. Meng in-okulasi Agar-agar Dalam Plat**

### **1. Memilih Bibit dari Jamur Indukan**

- Pilih jamur dari indukan yang sehat, paling besar dikoloninya;
- Jamur yang dipilih berasal dari baglog yang tidak terkontaminasi dan memang direncanakan untuk bibit/indukan yang dipelihara secara khusus.

### **2. Persiapan Ruang**

- Syarat ruang harus steril dan bersih. Tidak ada debu. Sterilisasi bisa dilakukan dengan menyalakan sinar UV selama 1 jam atau dengan menyemprot alcohol 70% dan didiamkan dulu sampai alkoholnya lenyap.
- Ruang berventilasi yang bisa dibuka tutup, dan ventilasi di langit-langit untuk penguapan dan kelembaban.
- Ada perlengkapan meja kayu yang bercat dengan daun meja dilapisi kaca sehingga mudah dibersihkan sebagai tempat meletakkan Encase/bibit.

### **3. Persiapan Alat dan Bahan**

#### **Alat :**

- Scalpel;
- Lampu Spiritus/bensin;
- Sprayer;
- Agar Plat;
- Encase/Laminar Airflow;
- Lampu UV;
- Korek Api.

**Bahan :**

- Agar Plat;
- Spiritus;
- Alkohol;
- Jamur Muda Indukan;
- Inokulasi Agar Plat.

**4. Prosedur**

- Sebelum mengerjakan, pastikan semua alat dan bahan ada dalam ruang In-okulasi;



- Semua harus steril dengan disucihamakan. Bila dengan sinar UV maka dilakukan penyinaran ruang selama 1 jam. Bisa juga dengan menyemprot alkohol 70% dan didiamkan sementara sampai alkoholnya menguap.
- Badan harus bersih sebelum masuk ruang, dan sinar UV harus dimatikan terlebih dahulu karena radiasinya tidak baik untuk kesehatan tubuh;
- Pintu dibuat dari bahan plastic terang yang mudah dibuka dan ditutup.

### C. Inkubasi

Proses inkubasi dilakukan diruang inkubasi yang disesuaikan dengan jumlah bibit, ruang harus bersih dan steril dengan suhu kamar 28° - 30 °C dan kelembaban 80%. Ruang harus gelap, atau cahaya ditiadakan karena misellium tidak membutuhkan cahaya yang dapat menghambat pertumbuhan.



Baglog dengan tumbuhan jamur yang sehat dari benih spora yang sehat untuk bibit.

Bibit dinyatakan berhasil bila tumbuh missellium berwarna putih tebal, jika berwarna lain atau muncul lender maka bisa dipastikan gagal. Penyebabnya adalah masuknya kontaminan berupa spora jamur lain atau bakteri yang masuk melalui udara terkontaminasi atau terbawa partikel debu yang ukurannya kasat mata. Penyebab lain karena sterilisasi kurang maksimal. Ingat! Tangan dan nafas kita yang tidak steril/tidak sehat bisa juga menjadi penyebabnya.



Bibit terkontaminasi



Bibit berhasil dengan miselium



Alat sederhana untuk in okulasi

Bibit bisa gagal karena kontaminasi mikro organisme.

## **BAB II**

### **USAHA BUDI DAYA JAMUR TIRAM MUDAH DAN MENGUNTUNGAN**

Untuk memulai suatu hal kecil kadangkala terasa sangat berat manakala belum menunjukkan hasil yang nyata. Seperti memulai usaha budidaya Jamur Tiram, satu hal yang mudah dilakukan untuk mengisi waktu luang dengan memanfaatkan pekarangan, bahkan bagian kecil dari sekitar rumah.

Budidaya Jamur Tiram tidak membutuhkan pengalaman tentang budidaya jamur tiram, tidak membutuhkan ilmu atau keahlian professional tentang tanaman. Yang dapat dilakukan hanyalah membaca buku atau membuka internet untuk menambah pengetahuan tentang Teknik Budidaya Jamur Tiram agar usaha yang sedang dimulai semakin mudah dan efisien.

Untuk memulai budidaya Jamur Tiram bisa dilakukan dengan membangun Rumah Jamur atau Kombong berupa bangunan ukuran sesuai dengan kapasitas budidaya Jamur Tiram. Kombong bisa dibuat dari bahan sederhana dari kayu atau bamboo dengan atap genteng atau rumbia. Yang harus diperhatikan adalah minim cahaya, kelembaban dan teduh/tidak panas. Adapun langkah memulai usaha budidaya Jamur Tiram antara lain :

#### **A. Membuat F0 / Bibit Jamur Tiram**

Membuat F0/Bibit Jamur Tiram melalui proses inokulasi dari bibit Jamur Tiram yang sehat (sudah dijelaskan dalam Bab I). Bibit Jamur Tiram juga sudah banyak dijual orang secara online. Yang perlu diperhatikan apabila membeli bibit adalah jaminan kualitas dengan sertifikat dan masa kadaluwarsa bibit. Lebih efisien membeli bibit.

## B. Membuat Baglog/Media Tanam Jamur Tiram

Baglog adalah media tanam jamur yang dibuat dari campuran unsur hara bisa dari campuran serbuk gergaji yang baik dari kayu yang mudah lapuk 100 kg., bekatul 20 kg., tepung jagung 2 kg., kapur bubuk 2 kg. dan air 60%-70%. Bahan-bahan di aduk-aduk sampai tercampur rata, kemudian diayak dengan ayakan  $\frac{1}{2}$  cm., selanjutnya proses pengomposan yang membutuhkan waktu 1 – 7 hari.



Setelah suhu mencapai  $50^{\circ}$  C. kemudian media sudah siap di packing dengan kantong plastik poly propylen dengan tebal plastic 0.3 – 0.5. Ukuran plastic yang biasa digunakan oleh para petani jamur tiram biasanya antara 17 x 35 x 0.3 atau 17 x 35 x 0.4 atau 20 x 35 x 0.5. Namun yang banyak digunakan adalah ukuran 20 x 35 x 0.5. Setelah proses pengomposan selesai maka adonan baglog dapat dimasukkan ke dalam plastic dan dipres dengan menekan dari bagian atas menggunakan alat pres maupun dengan tangan yang dilapisi kantong plastic untuk menjaga kebersihan.

Proses selanjutnya adalah proses sterilisasi baglog dengan cara mengukus baglog ke dalam drum yang di desain untuk mengukus, pada panas  $90^{\circ}$  C -  $100^{\circ}$  C pada tekanan 1 – 2 bar selama 4-7 jam.



Sterilisasi dengan mengukus baglog selama 8 jam. Yang perlu diperhatikan adalah susunan baglog secara silang, agar semua bagian baglog mendapatkan panas yang merata.

### C. Menanam Bibit Jamur Tiram (In-Okulasi)

Setelah proses sterilisasi baglog jamur Tiram selesai dilakukan, selanjutnya pindahkan baglog tersebut ke tempat inokulasi, biarkan selama  $1 \times 24$  jam agar kembali ke suhu normal. Pastikan bahwa sirkulasi udara di tempat tersebut berjalan dengan baik untuk mencegah baglog tercemar bakteri atau spora pathogen.

Ini adalah tahap-tahap pengisian bibit ke dalam baglog :

- Siapkan botol bibit F3, lalu semprot dengan alkohol. Selanjutnya mulut botol sebentar dengan api spiritus sampai sebagian kapas terbakar, lalu matikan api tersebut
- Buka kapas penyumbat botol, lalu aduk dengan benda yang sudah disterilkan di atas api



- Pindahkan bibit dari botol ke dalam baglog hingga sebatas leher baglog tersebut, sekitar 10 gr bibit. Tutup kembali baglog tersebut dengan kapas.

#### D. Inkubasi (Pemeraman)

Pada tahap inkubasi, jamur tiram harus diletakkan pada suhu ruang dengan rentang 22-28 derajat selsius. Kelembapan yang dibutuhkan yaitu 60-70%. Masa inkubasi ini berlangsung selama beberapa minggu sampai tumbuh miselium.

Kalau miselium ini sudah muncul, tutup pada jamur dibuang dan biarkan terbuka. Jangan lupa semprot jamurnya setiap hari untuk menjaga kelembapan. Dalam satu bulan jamur ini akan mulai tumbuh dan besar untuk bisa dipanen.



Inkubasi baglog dalam kombong. Kelembaban selalu dikontrol

#### E. Rumah Jamur (Kombong)

Rumah Jamur atau Kombong dapat dibuat sederhana dengan bahan-bahan yang mudah diperoleh di pedesaan. Bentuk Kombong dibuat sederhana sebagaimana bentuk rumah dengan ukuran disesuaikan dengan jumlah baglog yang ada.

Dinding Kombong bisa terbuat dari bata, kayu, anyaman bambo, atau daun rumbia. Sedangkan atap kombong bisa dari genteng atau daun

rumbia, atau alang-alan dan daun kelapa yang dianyam. Apabila atap dari seng dikhawatirkan meningkatkan suhu ruang sehingga tidak kondusif untuk pertumbuhan jamur. Yang harus diperhatikan dalam kombong:

- Kondisikan situasi dalam kombong agar lembab dan dingin karena jamur akan tumbuh dengan baik pada kondisi yang demikian;
- Buatlah tempat rak dengan lebar 90 cm. dan tinggi 60 cm. (untuk susun 5 baglog);
- Untuk Lorong tempat jalan lebarnya 80-90 cm.;
- Rak Paling bawah berjarak 20 – 30 cm. dari tanah;
- Upayakan sekeliling kombong tidak ada celah untuk masuk binatang ataupun debu/sampah yang berlebihan ditiup angin ke dalam kombong;
- Pintu kombong dibuat mudah dibuka dan ditutup dan bisa dikunci.

#### F. Merawat tanaman Jamur Tiram dalam Kombong

Setelah rumah kombong dan baglog yang sudah mengalami masa pengomposan siap sesuai dengan persyaratan tumbuh, selanjutnya dilakukan in-okulasi (menanam bibit jamur tiram) dan menyusun baglog diatas rak-rak pada rumah kombong maksimal 5 baglog :

- Susunlah baglog secara horizontal dengan lubang menghadap ke samping. Anda boleh menumpuk baglog satu sama lain, asalkan teratur dan tidak terlalu berhimpitan.



Kelembaban dan suhu harus selalu dikontrol.

- Baglog bisa disusun vertikal dan lubangnya menghadap ke atas. Namun, cara seperti ini memerlukan ruang rak lebih banyak.
- Jika Anda menyusun baglog secara vertikal, kelebihanannya saat melakukan penyiraman lebih mudah. Selain itu, lebih mudah juga ketika memanen jamur tiram.
- Harus mendinginkan baglog selama 5 hari setelah menyusunnya, sesudah itu silahkan buka penutup (cincin dan kertas) baglog. Lalu, biarkan lagi selama 3 hari. Jangan lakukan penyiraman. Anda bisa melakukannya setelah melewati tiga hari tersebut.
- Penyiraman dilakukan dengan menggunakan semprot/spray dengan semprotan embun/kabut. Hindari penyiraman dalam bentuk tetesan air, tapi gunakan dengan sistem kabut. Penyiraman dengan membentuk kabut akan membuat pertumbuhan jamur semakin sempurna. Boleh menyiram 2-3 kali dalam sehari. Sesuaikan dengan kelembapan dan suhu.

Perawatan baglog jamur tiram juga mencakup pencegahan tumbuhnya hama. Tidak akan pernah bisa memprediksi kapan hama akan menyerang. Yang bisa dilakukan adalah mencegahnya. Munculnya hama dan penyakit antara lain :

### **a. Faktor Lingkungan**

Lingkungan merupakan faktor utama yang dapat menyebabkan tumbuhnya hama dan penyakit. Untuk mencegahnya, lakukan penyemprotan formalin di daerah sekitar kumbung secara teratur.

### **b. Ulat**

Hama jamur tiram lainnya adalah ulat. Ulat dapat muncul karena tempat terlalu lembap, kotor dan kondisi kumbung kurang terawat. Cegahlah dengan selalu membersihkan kumbung dan rak jamur. Angkat sisa bonggol jamur dan jamur yang tidak bisa dipanen. Bersihkan jamur kecil yang disebut dengan jamur hama. Perlu Anda ketahui, hama ulat sering muncul ketika memasuki musim hujan. Saat itu kelembapan udara sangat berlebihan sehingga tempat menjadi basah. Cara mencegahnya yakni dengan membangun sirkulasi udara di kumbung. Bukalah lubang sirkulasi udara saat musim hujan dan hentikan penyiraman.

### **c. Kepik**

Hama lainnya yang menyerang jamur tiram adalah kepik. Hama ini muncul karena adanya pangkal jamur yang masih tertanam di baglog. Kepik merupakan cikal bakal datangnya hama ulat juga. Pencegahannya, yakni dengan membersihkan kumbung, menyemprotnya dengan formalin dan meletakkan kumbung tidak dekat dengan kandang ternak. Yang penting penting adalah selalu menjaga kebersihan rak dan kumbung agar hama tidak muncul.

## **G. Memanen Jamur Tiram**

Jamur tiram dapat dipanen sekitar dua minggu setelah peletakan baglog di rak jamur. Jika baglog sudah ditumbuhi miselium secara sempurna, dua minggu kemudian pasti sudah bisa dipanen. Potensi

panen baglog jamur tiram sekitar 5-8 kali asalkan perawatannya sesuai dengan petunjuk. Setiap 1 kg baglog jamur tiram biasanya menghasilkan 0,4-0,8 kg jamur.



Jamur yang sudah bisa dipanen adalah jamur yang sudah mekar dan besar. Ujungnya nampak seperti mahkota bunga berwarna putih. Segeralah memanen jamur tiram sebelum tudungnya memecah. Kalau Anda memanen jamur saat tudung pecah, warnanya akan berubah menjadi kuning kecoklatan. Selain itu, jamur tiram akan mudah layu. Lakukan pemanenan sesuai jadwal, yakni berjarak sekitar 2 minggu sejak panen pertama.

#### H. Tips Budidaya Jamur tiram

Ternyata usaha budidaya jamur tiram tak sesulit yang dibayangkan. Cukup mudah jika benar-benar ditekuni. Beberapa tips dibawah ini dapat dijadikan acuan :

- Bertemanlah dengan petani jamur tiram lainnya, lalu berguru pada yang berpengalaman. Ini akan menghemat waktu dan biaya yang sangat banyak;

- Persiapkan modal yang cukup, bisa menggunakan lahan sendiri atau bahkan dapur untuk menghemat uang.
- Buat susunan baglog yang baik (disarankan membeli baglog, untuk pemula), jangan terlalu rapat tapi jangan pula terlalu longgar. Perhatikan juga arah angin.
- Bila membeli baglog, perhatikan kualitasnya : bahannya serbuk kayu keras bagus dan miseliumnya masih sedikit.
- Rawat baglog dalam kombobng baik-baik. Diamkan dulu 5 hari setelah disusun, baru buka cincinnya (penutup).
- Cegah hama, jaga kebersihan dan sirkulasi udara.



Susunan Baglog.



Laboratorium untuk Pembibitan



Panen Jamur Tiram Segar.

### **BAB III**

## **JAMUR TIRAM DAN OLAHANNYA**

Prospek Pasar Budidaya Jamur Tiram di Kalimantan Selatan masih sangat bagus karena memiliki potensi ekonomi yang tinggi dengan segmen pasar yang jelas. Hal ini diperkuat dengan beberapa alasan sebagai berikut:

1. Permintaan jamur tiram yang ada di Indonesia tidak terbatas apalagi saat ini jamur sudah banyak dibuat produk olahan makanan ringan;
2. Pasar jamur tiram saat ini telah meluas hampir di seluruh wilayah Indonesia bahkan ke luar negeri;
3. Semakin sadarnya masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi jamur untuk tujuan kesehatan, karena jamur tiram memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi serta khasiat yang bagus untuk tubuh manusia;
4. Beralihnya pola makan masyarakat kepada bahan pangan organik sebagai pengganti bahan pangan sebagai lauk pada khususnya.

Kebutuhan market usaha budidaya jamur tiram adalah dari konsumen jamur yang didasarkan oleh kebutuhan rumah tangga sehingga kebutuhan jamur tiram masih tergolong tinggi. Namun demikian pemenuhannya masih sangat terbatas pada pasar tradisional dan beberapa retail pada beberapa kota besar.

Sementara itu kecenderungan pasar akan jamur tiram masih tergolong pada pasar kebutuhan barang yang bersifat sekunder, namun permintaan pasar masih tinggi. Sebaliknya pada segmen restoran dan hotel, kebutuhan akan jamur tiram cukup tinggi. Suppliers jamur tiram masih minim dan masih sangat dibutuhkan. Kecenderungan dari restoran dan hotel yang paling penting untuk disikapi adalah pelayanan,



faktor satisfaction penyediaan barang, mulai dari kontinuitas, ketepatan waktu, jenis pembayaran, layanan purna jual, serta yang paling utama adalah penurunan harga jual, dan diversifikasi produk olahan.

Produk olahan dari Jamur Tiram di Indonesia secara umum masih belum populer. Namun demikian, kini mulai dikenalkan berbagai produk berbahan dasar Jamur Tiram. Adapun penanganan produk dari budidaya Jamur Tiram antara lain :

### **1. Dijual Sebagai Sayuran Jamur Tiram Segar**

Di pasar-pasar tradisional di Kalimantan Selatan khususnya, kini mulai dijual Jamur Tiram sebagai sayuran segar dalam bungkus plastik ukuran 250 gram. dengan harga rata-rata Rp. 10.000,- (per 15 Agustus 2018). Di samping dijual sudah dalam ukuran kemasan banyak juga pedagang yang menjual curah dengan wadah bakul rotan. Harga per kilogramnya antara Rp. 25.000,- sampai Rp. 40.000,-.

Di Swalayan juga kini sudah banyak dijual dalam bentuk jamur segar berbungkus isi 250 gram.

### **2. Diolah Bakso Jamur Tiram**

Di samping sebagai sayuran jamur segar, beberapa usaha pemula mencoba mengembangkan produk olahan berbahan jamur tiram, sebagai produk makanan beku (*frozen food*) yang berkualitas unggul, mengutamakan kesehatan dan kepuasan cita rasa konsumen. Dengan tekstur dan kekenyalan yang pas, menjadikan baso ini sangat lezat baik sebagai bahan tambahan masakan ataupun dikonsumsi langsung. Adapun bahan-bahannya:

- 1 mangkuk Jamur tiram, siangi akarnya, rebus sebentar lalu tiriskan (sy ukuran 1 mangkuk sedang)
- 1 btr Telur
- Daun bawang, cincang
- Tepung terigu serbaguna
- Tepung tapioka

Bumbu halus:

- 4 siung Bawang putih
- 1 siung Bawang merah
- 1/2 sdt Merica butir
- Secukupnya Garam
- Sedikit Gula pasir

Langkah :

- Blender jamur + telur. Jadikan satu dgn bumbu halus, daun bawang, tepung terigu + tapioka. Saya pakai tepung bumbu sasa kurleb 5-6 sdm sy mix dgn tapioka 2-3 sdm. Pokok sampai adonan bisa mirip adonan bakso. Jgn lupa cek rasa.
- Rebus 2 liter air sampai mendidh dalam panci, tambahkan minyak dikit. Bentuk adonan bulat dgn sendok dan tangan yang bersih, masukkan ke air mendidih. Masak sampai mengapung/matang. Tiriskan, lalu rendam sbentar dengan air es.
- Tiriskan. Selanjutnya simpan dalam wadah kedap udara dan masukkan ke dalam freezer. Selanjutnya bisa dijual atau digunakan sendiri.

### 3. **Diolah Jamur Tiram Crispy**

Cemilan enak yang gampang banget di bikin... Bahan-bahannya juga nggak banyak/ribet. Guriih kriuk-kriuk mantap. Bahan dan cara membuatnya :

- a. 250 gram Jamur Tiram;
- b. Secukupnya Tepung Terigu;
- c. 1 Sachet Penyedap rasa (royco);
- d. Secukupnya Air Es (air putih dingin);
- e. Minyak untuk menggoreng.

Langkah:

1. Pertama-tama siapkan jamurnya. Pilih jamur tiram yang bagus dan segar dengan hati-hati. Buang kotoran dan sampah yang ada. Potong sedikit ujung jamur kemudian cuci bersih lalu tiriskan. (Boleh juga di potong sesuai selera).



2. Siapkan dua mangkok. Satu untuk adonan basah dan yang satunya untuk adonan kering. Untuk adonan basah masukan 4 sendok makan tepung terigu kemudian secukupnya penyedap rasa lalu tuang beberapa sendok air es lalu aduk sampai adonan mengental (jangan terlalu cair/encer). Untuk adonan kering siapkan mangkok lalu masukan 4 sendok makan tepung terigu kemudian secukupnya penyedap rasa lalu aduk rata. (Me: 1 Sachet Royco cukup untuk membuat adonan basah dan kering/bagi dua).



3. Celupkan jamur tiram ke dalam adonan basah hingga merata lalu masukan ke adonan kering sambil di tepuk-tepuk dan di cubit. Panaskan minyak lalu goreng jamur hingga kuning kecoklatan (matang) Angkat lalu tiriskan. Siap di sajikan selagi hangat. Lebih mantap diocol sambal.

#### 4. Diolah Nugget Jamur Tiram

Nugget jamur bisa menjadi alternatif manakala ayam lagi mahal harganya. Adonan awal habis di kukus jadi seperti bakso jamur. Rasanya seperti nugget ayam.

Bahan-bahan

1. 500 gr jamur tiram
2. 7-8 siung bawang putih
3. 2 siung bawang merah
4. Secukupnya merica
5. Secukupnya garam + dikit gula + masako (blh skip)
6. 5 sdm tepung beras
7. 2-3 sdm terigu
8. 1 butir telur ayam  
>> bahan pencelup
9. 1 butir telur + dikit air
10. Secukupnya terigu
11. Secukupnya panir.

Langkah :

- a. Bersihkan jamur, rendam dengan air hangat hingga beberapa menit, tujuan direndam supaya jamur tidak langu. Peras jamur hingga tiris, lalu cicang hingga halus.



- b. Uleg bawang merah + putih + merica + masako + gula + sedikit garam...kalau sudah halus masukan jamur uleg juga biar agak alus. Lalu masukan tepung dan tes rasa masukan telur aduk jadi 1 hingga rata.
- c. Ambil loyang alasi daun pisang masukan adonan kukua hingga matang.
- d. Biarkan dingin kluarkan dari cetakan.
- e. Potong-potong sesuai keinginan.



- f. Kocok telur bersama air, ambil potongan nugget gulingkan ke tepung.
- g. Simpan di dalam kulkas supaya melekat, dan nugget siap di goreng.
- h. Selanjutnya bisa dikemas, atau untuk dikonsumsi sendiri.

## BAB. IV PENUTUP

Pengembangan jenis usaha yang ada di masyarakat sangatlah bervariasi tergantung dari potensi yang ada di daerah tersebut. Jamur tiram sebagai salah satu solusi untuk menambah ekonomi masyarakat karena sistem budidayanya yang tidak terlalu sulit.

Budidaya jamur ini memang sangat cocok di terapkan di daerah pedesaan yang memang memiliki suhu dan cuaca yang cukup dingin, akan tetapi tidak menutup kemungkinan juga jamur tiram ini juga dikembangkan di daerah perkotaan.

Pemasaran jenis produk ini sangatlah mudah, di wilayah Kalimantan Selatan jamur tiram menjadi salah satu makanan favorit pengganti daging ayam. Pemasaran jamur tiram ini bisa langsung di bawa ke pasar tradisional maupun di market-market yang memerlukan jamur tiram ini.

Berbagai produk makanan ringan juga dapat diolah melalui jamur tiram ini, mulai kripik jamur, sosis jamur, bakso jamur, sate jamur, nagget dan jenis makanan lainnya. Ini menjadi peluang usaha bagi masyarakat karena prospek budidaya jamur ini sangat baik dan diterima oleh masyarakat.

## DAFTAR RUJUKAN

- Djarjah, Nunung Marlina dan Abbas Siregar Djarjah. (2001). *Budidaya Jamur Tiram (Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama Penyakit)*. Yogyakarta: Kanisius
- Muchroji, Ir. Bahrin. (2005). *Bertanam jamur merang*. Jakarta : PT. Musi Perkasa Utama.
- Redaksi Trubus, (2001). *Pengalaman Pakar dan Praktisi Budidaya Jamur*. Depok: Penebar Swadaya.