

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Jamur merupakan organisme yang tidak mempunyai klorofil sehingga tidak bisa melakukan proses fotosintesis untuk menghasilkan makanan sendiri. Jamur digolongkan sebagai organisme heterotrofik, karena jamur hidup dengan cara mengambil zat – zat makanan, seperti selulosa, glukosa, lignin, protein, dan senyawa pati dari organisme lain.

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. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) mempunyai kandungan gizi yang cukup besar sehingga bermanfaat bagi kesehatan manusia.

Jamur tiram enak dimakan dan dipercaya mempunyai khasiat obat untuk berbagai penyakit, seperti lever, diabetes, anemia, sebagai antiviral dan anti kanker, menurunkan kadar kolesterol, meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan polio dan influenza serta kekurangan gizi. Selain itu, jamur tiram juga dipercaya mampu membantu penurunan berat badan karena berserat tinggi dan membantu pencernaan (Widiastuti,2005).

Menurut Umniyantie. S, (2013) Budidaya jamur tiram sangat mudah dilakukan maka dari itu usaha budidaya jamur tiram sangat menjanjikan. Kemudian menurut Tjokorokusumo, Donowati,(2008) Budidaya jamur tiram dapat Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Rehabilitasi Lingkungan.

Di alam bebas, jamur tiram bisa dijumpai hampir sepanjang tahun di hutan pegunungan daerah yang sejuk. Tubuh buah terlihat saling bertumpuk di permukaan batang pohon yang sudah melapuk atau pokok batang pohon yang sudah ditebang karena jamur tiram adalah salah satu jenis jamur kayu. Untuk itu, saat ingin membudidayakan jamur ini, substrat yang dibuat harus memperhatikan habitat alaminya. Dalam budidaya jamur tiram dapat digunakan substrat, seperti kompos serbuk gergaji kayu, ampas tebu atau sekam. Hal yang perlu diperhatikan dalam budidaya jamur tiram adalah faktor ketinggian dan persyarataan lingkungan, sumber bahan baku untuk substrat tanam dan sumber bibit. Miselium dan tubuh buahnya tumbuh dan berkembang baik pada suhu 26-30 °C.

Kegiatan budidaya jamur tiram di Indonesia, masih tergolong rendah jika dibandingkan dengan kebutuhan atau permintaan dari konsumen tiap harinya. Hal ini dapat dilihat dari kenaikan permintaan jamur tiram yang setiap tahunnya mengalami peningkatan. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2014 kebutuhan masyarakat terhadap jamur tiram untuk kota Yogyakarta membutuhkan 200 - 250 kg per hari, Semarang 350 kg per hari, Bandung 500kg per hari, Tasikmalaya 300 kg per hari, Tangerang 3.000 kg per hari. Kebutuhan tersebut hanya untuk memenuhi permintaan jamur tiram segar saja. Padahal untuk memenuhi permintaan pasar jamur tiram tidak

hanyadipasarkan dalam keadaan segar, tetapi juga dapat diolah lebih lanjut menjadiproduk olahan siap saji seperti keripik atau abon. Terbatasnya produksi jamurtiram di Indonesia dikarenakan oleh beberapa faktor penghambat, salahsatunya adalah penyediaan jamur tiram yang kurang berkualitas dan budidaya jamur tiram yang tidak maksimal.

Kebutuhan jamur tiram dipasar Indonesia hingga saat ini masih belum terpenuhi untuk keseluruhannya, dikarenakan faktor pertumbuhan jamur yang tidak merata dan hasil yang diperoleh dari budidaya jamur tiram, maka dari pada itu harus dilakukan inovasi yang mendukung pertumbuhan dari jamur tiram agar hasil yang diperoleh dapat maksimal bahkan dapat mencukupi kebutuhan pasar indonesia.

Budidaya jamur tiram membutuhkan beberapa faktor nutrisi untuk pertumbuhan agar dapat menghasilkan produksi yang maksimal, salah satu faktanya adalah sumber karbohidrat. Sumber karbon yang umum digunakan oleh jamur adalah karbohidrat (polisakarida, disakarida, monosakarida), asam organik, asam-asam amino, alkohol tertentu, komponen-komponen polisiklik dan produk natural seperti lignin. Dari semuanya, yang terpenting adalah karbohidrat (Moore dan Landecker, 1996).

Bahan media utama tiram putih adalah serbuk gergaji, serbuk gergajiyang sering digunakan adalah serbuk gergaji kayu sengon karena kayu sengon mengandung selulosa (49,4 %), lignin (26,3%), dan pentosa (15,9%) serta proses pengomposannya cepat (Atmosuseno, 1998).

Selain itu, limbah pertanian seperti ampas tebu cukup banyak mengandung selulosa (serat kasar) dan lignin (zat penyusun kayu) juga dapat digunakan sebagai bahan alternatif sebagai bahan media utama jamur tiram putih. Keadaan ampas tebu melimpah, mudah didapatkan dan kandungan serat tinggi. Media jamur tiram ampas tebu didalamnya terdapat bahan kering (90,00%), protein kasar (1,45%), serat kasar (48%), lemak (0,07%), kadar abu (5,3%). Bahan media untuk jamur tiram putih dapat ditambahkan sorgum sebagai tambahan untuk mencukupi kandungan nutrisi yang dibutuhkan dalam pertumbuhan jamur tiram. Kandungan sorgum antara lain karbohidrat non-starch polysakarida (NSP), mineral, lemak, dan protein.

Menurut Gunawan.A.W, 2001 bahwa biji-bijian banyak digunakan sebagai bahan media jamur tiram karena mengandung zat-zat yang dibutuhkan dalam pertumbuhan miselium. Pada penelitian sebelumnya penambahan kulit kacang tanah pada media serbuk gergaji kayu sengon dan ampas tebu terhadap jamur tiram putih sebanyak 15% dan dapat mempengaruhi pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih Yayo (2008). Menurut Sutarja (2009) bahwa dalam penambahan media jagung mempengaruhi pertumbuhan dan hasil produksi jamur tiram dengan penambahan biji jagung sebanyak 20%. Damianus (2008), menyatakan bahwa penambahan biji sorgum yang terbaik sebanyak 15% dapat mempengaruhi pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih. Menurut Sutarman, (2012) menyatakan media ampas tebu dengan penambahan suplemen berupa tepung jagung dan bekatul sebanyak 5% memberikan hasil yang terbaik dalam hal kecepatan tumbuh miselium diameter maksimum tudung buah dan bobot panen per baglog. Maka

untuk melengkapi informasi tersebut dilakukan penelitian yang berjudul pengaruh takaran sorgum pada media serbuk gergaji kayu sengon dan ampas tebu terhadap pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih.

### **B. Tujuan penelitian**

Sesuai dengan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan sorgum pada serbuk gergaji kayu sengon dan ampas tebu sebagai media terhadap pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih.

### **C. Manfaat Penelitian**

Sesuai dengan tujuan di atas, maka manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi bagi petani jamur tiram putih tentang bahan-bahan alternatif yang bisa digunakan untuk media untuk pengembangan budidaya jamur tiram putih.
2. Memberikan informasi diversifikasi bahan utama, bahan tambahan sorgum pada media tumbuh terhadap pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih.
3. Memberikan informasi bagi peneliti dan praktisi jamur tiram putih dalam pengembangan budidaya jamur tiram putih.