

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN DOSIS MIKRO ORGANISME
LOKAL DARI BONGGOL PISANG PADA MEDIA TUMBUH
TERHADAP PERTUMBUHAN DAN HASIL JAMUR MERANG**

**Dennys Yusdian Putra
14011059**

INTISARI

Mikro Organisme Lokal (MOL) bonggol pisang mengandung zat pengatur tumbuh dan mikrobial yang diidentifikasi berguna sebagai nutrisi dan sumber makanan untuk meningkatkan produksi dan produktivitas jamur merang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kombinasi terbaik lama fermentasi dan dosis mikro organisme lokal terbaik untuk pertumbuhan dan hasil jamur merang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret-Juni 2018 di Setra Produksi Jamur “Lestari Makmur” Desa Agrorejo, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul. Penelitian ini merupakan metode percobaan faktorial yang disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap dengan tiga ulangan. Faktor pertama adalah Lama Fermentasi (LI = 1 Minggu, L2 = 2 Minggu, L3 = 3 minggu) dan faktor kedua adalah dosis mol (D1 = 100 ml, D2 = 150 ml, D3 = 200 ml). Parameter yang di amati meliputi waktu panen pertama jamur merang, diameter tubuh buah jamur merang, tinggi tubuh buah jamur merang, berat total jamur merang tiap kali panen, jumlah tubuh buah jamur merang tiap kali panen, bobot tubuh buah jamur merang tiap kali panen, jumlah seluruh tubuh buah jamur merang, berat total tubuh buah jamur merang dan aktivitas biologis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya interaksi antara lama fermentasi dan dosis mol bonggol pisang pada parameter berat total tubuh buah jamur merang. Kombinasi lama fermentasi 2 minggu dan dosis 100 ml mol bonggol pisang memberikan pertumbuhan dan hasil jamur merang terbaik dibandingkan perlakuan lainnya. Perlakuan lama fermentasi 2 minggu memberikan hasil terbaik dibandingkan dengan lama fermentasi 1 minggu dan 3 minggu. Perlakuan dosis 100 ml mol bonggol pisang memberikan pertumbuhan dan hasil terbaik dibandingkan dengan perlakuan lainnya.

Kata kunci : Jamur merang, mikro organisme lokal, fermentasi, bonggol pisang

**THE EFFECT OF FERMENTING DURATION AND THE DOSE OF
BANANA ROAD-BASED LOCAL MICROORGANISM ON THE GROWTH
AND YIELD OF OYSTER MUSHROOM**

Dennys Yusdian Putra

14011059

ABSTRACT

Local Microorganisms (MOL) banana stumps contain growth regulators and microbes that are identified as useful nutrients and food sources to increase the production and productivity of mushroom. This study aims to determine the best combination of fermentation duration and the best local microbial dosage for growth and yield of mushroom. This research was conducted in March-June 2018 at Setra Production Mushroom "Lestari Makmur" Agrotejo Village, District Sedayu, Bantul Regency. This research is a factorial experiment motif compiled in Completely Randomized Block Design with three replications. The first factor is the Fermentation Length (L1 = 1 week, L2 = 2 Weeks, L3 = 3 weeks) and the second factor is the mole dose (D1 = 100 ml, D2 = 150 ml, D3 = 200 ml). Parameters observed include first harvest time of mushroom, body diameter of mushroom, height of mushroom fruit body, total weight of mushroom every time harvest, number of fruit mushroom fruit per harvest, fruit body weight of mushroom every time harvest, amount whole body mushroom, total body weight of mushroom fruit and biological activity. The results showed that the interaction between fermentation time and mol dose of banana stumps on the parameter of total body weight of mushroom fruit. The combination of fermentation length of 2 weeks and dose of 100 ml mole of banana stumps gives the best growth and yield of mushroom compared to other treatments. The 2 week long fermentation treatment gave the best result compared to the fermentation time of 1 week and 3 weeks. The treatment of doses of 100 ml mole banana stumps gave the best growth and yield compared with other treatments.

Key word : straw mushroom, local microorganism, fermentation, banana hump