

I. PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Jamur merang adalah salah satu di antara sekian banyak spesies jamur tropis dan subtropics yang banyak dikenal dan diminati oleh masyarakat. Jamur merang merupakan bahan makanan yang enak dan kaya akan protein, mineral serta vitamin. Menurut Nurman dan Kahar (1990), kandungan yang terdapat dalam jamur merang meliputi karbohidrat 8,7 %, protein 26,49 %, lemak 0,67%, kalsium 0,75 %, fosfor 30 %, kalium 44,2 % dan vitamin. Pemahaman masyarakat tentang peranan makanan bergizi bagi kesehatan semakin tinggi, maka semakin tinggi pula kebutuhan masyarakat terhadap bahan makanan yang berprotein tinggi. Salah satu usaha untuk memenuhi kebutuhan protein bagi masyarakat adalah mengembangkan budidaya jamur merang. Setiap jenis jamur memerlukan syarat tumbuh yang berbeda-beda. Jamur merang merupakan jamur yang tumbuh di daerah tropika membutuhkan suhu dan kelembaban yang cukup tinggi berkisar antara 30⁰C sampai dengan 38⁰C dalam kubung. Kelembaban relatif yang diperlukan berkisar antara 80% sampai dengan 85% serta kebutuhan akan pH media tumbuh berkisar antara pH 5,0-8 (Sinaga, 2015).

Prospek usaha budidaya jamur merang sangat baik, Jamur merang merupakan salah satu spesies jamur tropis dan subtropis yang banyak dikenal dan diminati oleh masyarakat. Hal itu ditunjukkan dengan permintaan pasar yang stabil bahkan meningkat dan harga jamur merang terus naik, karena permintaan pasar yang meningkat mengakibatkan beberapa produsen jamur merang merasa kewalahan untuk memenuhi pesanan pembeli yang cukup tinggi. Hendritomo

(2010) menyatakan bahwa kebutuhan jamur merang di Indonesia cukup tinggi yaitu mencapai 25 ton per hari namun produksinya hanya 15 ton per hari. Saat ini permintaan jamur merang mengalami peningkatan diikuti dengan peningkatan produksi meskipun dalam memenuhi kebutuhan belum terpenuhi. Dapat kita lihat produksi jamur di Indonesia pada tahun 2017 adalah 3.701.956 kg per tahun, dan pada tahun 2018 produksi jamur meningkat menjadi 31.051.571 kg per tahun (BPS, 2019).

MOL rebung bambu yang belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat dalam budidaya jamur merang, hal tersebut disebabkan karena masyarakat belum mengetahui manfaat dan kandungan dari MOL rebung bambu. Untuk perkembangan jamur diperlukan sumber nutrisi atau makanan dalam bentuk unsur-unsur hara yang diperoleh dari bahan tambahan lainnya seperti pemakaian pupuk untuk kebutuhan nutrisi dan makanan bagi jamur. Pupuk sangat penting perannya dalam meningkatkan produksi dan produktivitas jamur merang. Guna meningkatkan hasil produksi jamur merang maka perlu dilakukan upaya penambahan nutrisi dan zat pengatur tumbuh dari luar. Nutrisi dan zat pengatur tumbuh yang ditambahkan sebaiknya aman bagi konsumen. Hal ini sejalan dengan program pertanian organik yang sedang dicanangkan pemerintah, sehingga perlu dicari alternatif bahan organik yang digunakan untuk meningkatkan produksi jamur merang. Penggunaan MOL rebung bambu diduga merupakan salah satu alternatif teknologi yang tepat guna meningkatkan produksi pada budidaya jamur merang.

Mikroorganisme lokal adalah sekelompok mikroorganisme yang aktif dan berada di suatu tempat, yang didapat dari tanaman atau bagian tanaman. Larutan mikroorganisme lokal adalah cairan yang terbuat dari bahan-bahan alami yang disukai sebagai media hidup dan berkembangnya mikroorganisme yang berguna untuk mempercepat penghancuran bahan-bahan organik atau sebagai dekomposer dan sebagai aktivator atau tambahan nutrisi bagi tumbuhan yang sengaja dikembangkan dari mikroorganisme yang berada di tempat tersebut. Bahan-bahan tersebut diduga berupa zat yang dapat merangsang pertumbuhan dan perkembangan tanaman (fitohormon) seperti giberelin, sitokinin, auksin, dan inhibitor (Lindung, 2015).

Menurut Mulyono (2014) MOL dapat dibuat sendiri dengan bahan alam yang mudah ditemukan salah satunya dengan memanfaatkan rebung bambu. Rebung bambu merupakan tunas tanaman bambu, MOL rebung bambu merupakan larutan hasil fermentasi dari bahan baku rebung bambu yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar, sehingga tidak membutuhkan biaya yang tinggi untuk membuat larutan MOL rebung bambu dalam jumlah yang banyak. MOL rebung bambu mengandung bakteri dan jamur yang berfungsi mempercepat proses pengomposan (Agus, 2003) Menurut Maspary (2012), MOL rebung bambu mempunyai kandungan C organik dan giberelin yang tinggi sehingga mampu merangsang pertumbuhan tanaman. Selain itu MOL rebung bambu juga mengandung mikroorganisme yang sangat penting untuk membantu pertumbuhan tanaman yaitu *Azotobacter* dan *Azospirillum*.

B. Rumusan masalah

Bedasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana interaksi antar lama fermentasi dan dosis mol rebung bambu terhadap pertumbuhan dan hasil jamur merang.
2. Bagaimana pengaruh lama fermentasi dan dosis mol rebung bambu pada media tumbuh terhadap pertumbuhan dan hasil jamur merang
3. Berapa lama fermentasi dan dosis mol rebung bambu yang paling tepat pada media tumbuh terhadap pertumbuhan dan hasil jamur merang

C. Tujuan penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Untuk mengetahui ada tidaknya interaksi lama fermentasi dan dosis MOL rebung bambu terhadap pertumbuhan dan hasil jamur merang.
2. Untuk mengetahui lama fermentasi media terbaik terhadap pertumbuhan dan hasil jamur merang.
3. Untuk mempelajari dosis MOL rebung bambu terbaik terhadap pertumbuhan dan hasil jamur merang.

B. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi tentang pemanfaatan rebung bambu sebagai MOL jamur merang (*Volvariella volvaceae* L).

2. Memberikan informasi lama fermentasi dan dosis MOL Rebung bambu terbaik pada media tanam jamur terhadap pertumbuhan dan hasil jamur merang