

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Fungi atau jamur merupakan suatu organisme tersendiri atau biasa disebut kingdom Fungi. Di dunia terdapat banyak jenis jamur, terdapat banyak jamur yang merugikan dan ada beberapa yang mampu memberikan keuntungan bagi manusia. Jenis jamur yang dapat menguntungkan atau dapat dikonsumsi antara lain jamur merang, jamur tiram, jamur shitake, jamur barat, dan jamur kuping.

Jamur merang (*Volvariella volvaceae*) merupakan jamur yang paling dikenal diantara sekian banyak spesies jamur tropika dan sub tropika, terutama oleh masyarakat Asia Tenggara. Daerah tumbuh jamur merang sangat luas, terbentang dari daratan Cina, Thailand, Philipina, Malaysia, pantai timur Afrika, dan Indonesia (Siregar dan Ritonga, 2014).

Hal yang menarik dari usaha budidaya jamur merang adalah dari aspek ekonominya yang baik karena tidak membutuhkan lahan yang luas, media tanam berupa limbah pertanian yang mudah didapat dengan harga murah, serta siklus produksinya relatif cepat. Hasil produksi jamur merang cukup bersaing dengan jenis makanan lainnya, baik dalam bentuk segar atau olahan. Jamur merang merupakan bahan makanan yang enak dan bergizi tinggi karena kaya akan protein, mineral dan vitamin.

Setiap jenis jamur memerlukan syarat tumbuh yang berbeda-beda. Jamur merang merupakan jamur yang tumbuh di daerah tropika dan membutuhkan suhu dan kelembaban yang cukup tinggi berkisar antara 30°C sampai dengan 38°C dalam

krudung atau kubung (Agus dkk., 2002). Kelembaban relatif yang diperlukan adalah berkisar antara 80% sampai dengan 85% serta kebutuhan akan pH media tumbuh berkisar antara pH 5,0 sampai dengan pH 8,0 (Sinaga, 2001).

Saat ini permintaan jamur merang mengalami peningkatan produksi meskipun dalam memenuhi kebutuhan jamur belum terpenuhi. Dapat dilihat produksi jamur di D.I.Yogyakarta pada tahun 2014 adalah berkisar 1.396,296 ton per tahun, dan pada tahun 2015 mengalami peningkatan produksi menjadi 1.431,573 ton per tahun (BPS, 2015).

Budidaya jamur merang mempunyai panen yang relatif singkat yaitu sekitar satu bulan sampai dengan tiga bulan sehingga perputaran modal yang ditanam pada usaha ini, berlangsung cukup cepat. Selain itu, bahan baku untuk produksi jamur merang relatif mudah didapat, dan pengusahaannya tidak membutuhkan lahan yang luas. Oleh sebab itu, komoditas jamur merang dapat dijadikan sebagai pemilihan komoditas yang tepat untuk dibudidayakan, sehingga dapat memberikan lebih banyak kesempatan kerja dalam upaya meningkatkan ekonomi masyarakat petani dan diharapkan mampu meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan petani secara umum (Hagutami, 2001).

Jamur merang bersifat *edible* atau bisa dimakan sehingga dapat digunakan sebagai bahan makanan yang enak dan bergizi tinggi karena kaya akan protein, mineral dan vitamin. Kesadaran masyarakat akan kebutuhan makanan bergizi terutama bahan makanan yang berprotein tinggi semakin meningkat. Salah satu usaha yang dapat dilakukan untuk memenuhi kebutuhan protein bagi masyarakat adalah dengan cara membudidayakan jamur merang (Zuyasna dkk., 2011). Kandungan gizi yang terdapat

dalam setiap 100 gram jamur merang meliputi protein 2,68 g, lemak 2,24 g, karbohidrat 2,60 g, 4 vitamin C 206,27 mg, abu 0,91 mg, kalsium 6,825 mg, Fosfor 278,46 mg, kalium 402,22 mg, air 91,364 mg (Kusnandar, dkk., 2011).

Krisis global saat ini mendorong munculnya peluang bagi para wirausahawan agar dapat membuka lapangan pekerjaan baru sehingga dapat menekan angka pengangguran. Selain itu cita- cita untuk mewujudkan masyarakat mandiri menjadi hal yang sangat mungkin untuk dicapai. Pembangunan daerah dan pedesaan sangat bergantung kepada pertanian. Kegiatan pertanian berperan dalam penyangga, penyedia air, udara bersih dan keindahan juga usaha pertanian berkaitan erat dengan sosial budaya dan adat istiadat masyarakat (Rahmawati N dkk., 2016).

Pembudidayaan jamur merang hingga saat ini sebagian besar hanya menggunakan jerami sebagai media tanamnya, padahal ketersediaan jerami bersifat musiman dan hanya terdapat di daerah tertentu saja. Sehingga diperlukan adanya variasi baru pemanfaatan sumber daya alam yang mengandung unsur-unsur hara yang dapat digunakan sebagai media pertumbuhan jamur merang.

Tandan kosong kelapa sawit dapat dimanfaatkan sebagai sumber pupuk organik karena memiliki kandungan unsur hara yang dibutuhkan oleh tanaman. Tandan kosong kelapa sawit mencapai 23% dari jumlah pemanfaatan limbah kelapa sawit tersebut sebagai alternatif pupuk organik juga akan memberikan manfaat lain dari sisi ekonomi. Petani perkebunan sawit dapat menghemat penggunaan pupuk sintesis sampai dengan 50% dari pemanfaatan pupuk organik.

Pada setiap ton TBS kelapa sawit menghasilkan 215 kg tandan kosong kelapa sawit . Sedangkan produksi kelapa sawit nasional tahun 2015 adalah 31,2 juta ton dan menghasilkan sekitar 7,2 juta ton tandan kosong kelapa sawit (Kementerian Pertanian, 2017).

Menurut Sarwono (2008), TKKS memiliki kandungan selulosa yang tinggi yaitu sebanyak 57,04%, selain itu TKKS mengandung hara nitrogen sebesar 1,5%, pospor 0,5%, kalium 7,3% dan maknesium 0,9%. Maka dari itu TKKS sangat berpotensi sebagai bahan baku media pertumbuhan jamur merang.

B. Rumusan Masalah

Berapa takaran media tanam tandan kosong kelapa sawit terbaik untuk pertumbuhan dan hasil jamur merang ?

C. Tujuan Penelitian

Mengetahui takaran media tanam tandan kosong kelapa sawit yang terbaik untuk pertumbuhan dan hasil jamur merang.

D. Manfaat Penelitian

Memberikan informasi terkait takaran media tanam tandan kosong kelapa sawit yang terbaik untuk pertumbuhan dan hasil jamur merang.