

INTI SARI
PENGARUH PENAMBAHAN MACAM NUTRISI TERHADAP
PERTUMBUHAN DAN HASIL JAMUR TIRAM

Oleh :

Amellya YulynaWati

15011001

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari macam nutrisi dari pemberian mana yang mampu meningkatkan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih. Penelitian ini telah dilaksanakan di Kebun Percobaan Universitas Mercu Buana Yogyakarta Dusun Kaliurang Desa Argomulyo Kecamatan Sedayu Kabupaten Bantul selama bulan Juni – Oktober 2018. Penelitian ini menggunakan percobaan factor tunggal yang disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap dengan 3 ulangan. Faktor macam nutrisinya adalah Air kelapa (U1P1=50 %, U1P2=75%, U1P3=100%), Limbah Cair Industri Tahu (U2P1= 20%, U2P2=25%, U2P3=30%), Molase (U3P1=15%, U3P2=20%, U3P3=25%). Parameter yang diamati meliputi panjang miselium, lama masa pemenuhan miselium, waktu kemunculan bakal buah jamur tiram, jumlah bakal buah jamur tiram setiap panen, jumlah badan buah jamur tiram pada total panen, diameter badan buah, bobot segar jamur tiram pada setiap kali panen, total bobot segar jamur tiram, lama masa panen, jumlah pemanenan, dan bobot media setelah produksi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada pertumbuhan jamur tiram tidak menunjukkan adanya perbedaan yang nyata. Pada hasil panen jamur tiram pada pemberian molase dengan konsentrasi 25% dapat memberikan bobot segar jamur tiram terbaik dibandingkan perlakuan yang lainnya, sedangkan pada pemberian limbah cair industry tahu dapat memberikan kandungan protein yang terbaik dibandingkan dengan perlakuan yang lainnya.

Kata kunci : Jamur Tiram, Air Kelapa, Limbah Cair Industri Tahu, Molase

**THE INFLUENCE OF THE ADDITION OF A KIND OF NUTRIENTS
ON GROWTH AND YIELD OF OYSTER MUSHROOMS**

Amellya Yulynawati

15011001

ABSTRACT

The purpose of this research was to study the kinds of nutrients from the grant which is able to improve growth and yield of white Oyster mushrooms. This research has been carried out in the garden Experiments Mercu Buana Yogyakarta to Kaliurang Argomulyo Village Hamlet Sedayu subdistrict of Bantul district during June – October 2018. This research using single-factor experiment arranged in a random Design Group complete with 3 replicates. Assortment of his nutritional factors is coconut water (U1P1 = U1P2 = 50%, 75%, U1P3 = 100%), liquid waste Industry Knows (U2P1 = U2P2 = 20%, 25%, U2P3 = 30%), Molasses (U3P1 = U3P2 = 15%, 20%, U3P3 = 25%). The observed parameters include length of mycelium, a long period of time, the appearance of mycelium fulfillment would fruit oyster mushroom, oyster mushroom fruit would number each harvest, the amount of fruit bodies of oyster mushrooms on the total harvest, fruit body diameter, weighs fresh Oyster mushrooms on each time harvest, the total weight of fresh Oyster Mushrooms, long is the number of harvest, harvesting, and the weight of the media after production. The results of this research show that the growth of Oyster Mushrooms does not indicate the existence of a real difference. On harvest Oyster mushrooms on the giving of molasses with a concentration of 25% can give the best Oyster mushrooms fresh weight in comparison to other treatment, counts on the giving of liquid waste industry knows can give the best protein content compared with other treatment.

Key words: Oyster Mushrooms, coconut water, liquid waste Industry know, Molasses