

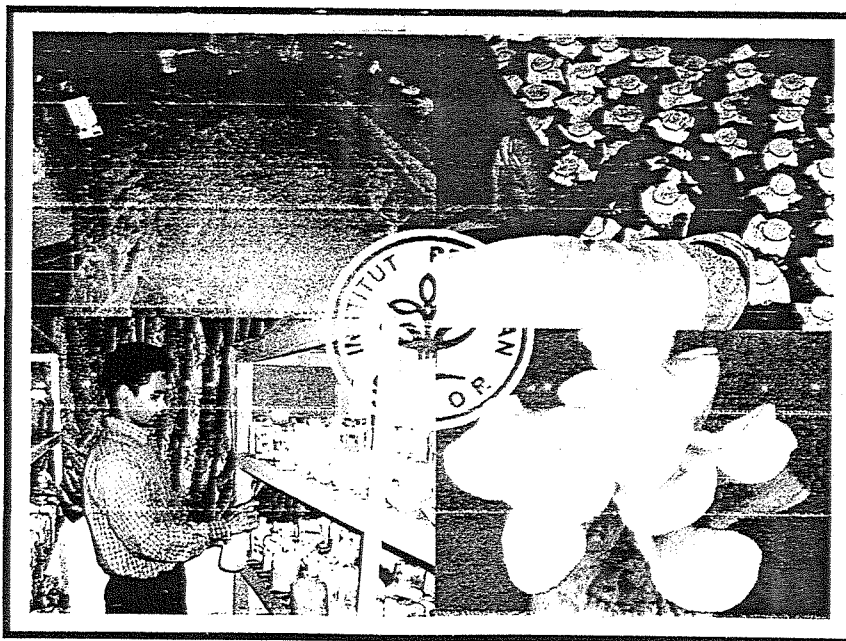
LABORATORIUM PATOLOGI
DEPARTEMEN SILVIKULTUR FAKULTAS KEHUTANAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR

PELATIHAN BUDIDAYA JAMUR TIRAM

MODUL DISAMPAIKAN UNTUK PESERTA
PEKAN KEHUTANAN NASIONAL (PIKNAS)

Oleh:

Ir. Elis Nina Herliyana, MSi
Anang Pranoto Hidayat, S.Hut
Deka Yulisman, S.Hut
Jenal Mutakin
Lendi Forlendiana, S.Hut
Lucy Andini Novianty, S.Hut
Ficky Rahmat Agustian, S.Hut



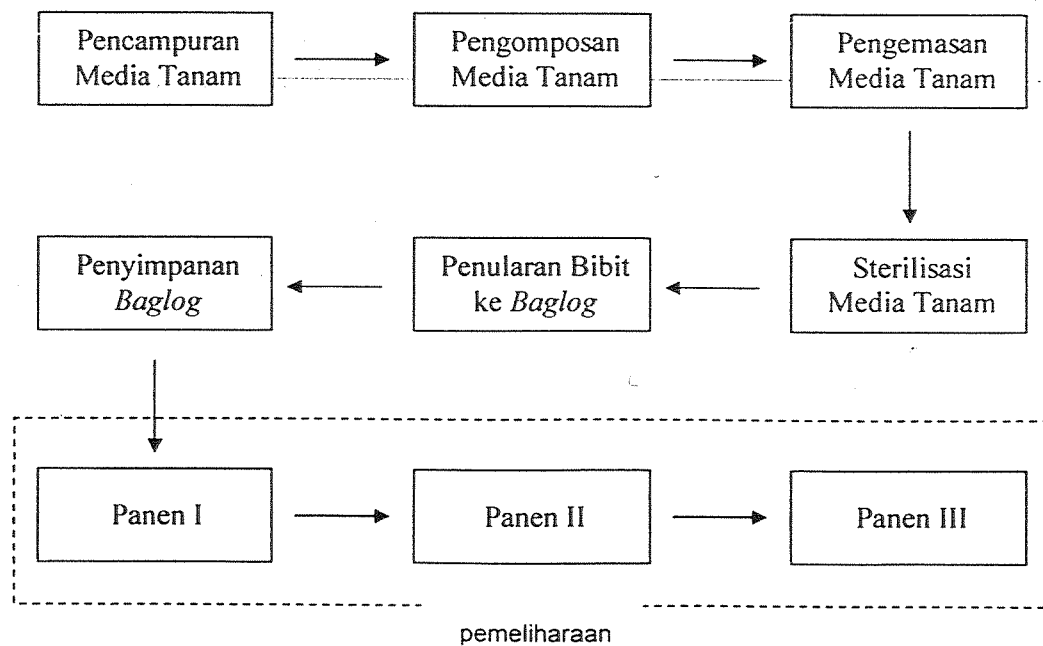
8 SEPTEMBER 2005

LATAR BELAKANG BUDIDAYA JAMUR TIRAM

Meningkatnya jumlah penduduk Indonesia khususnya, menjadikan ketersediaan sumber pangan yang ada semakin berkurang. Kekurangan pangan biasanya menimpa rakyat ekonomi lemah karena memiliki daya beli yang rendah terhadap produk pangan yang kaya akan protein seperti daging ayam maupun sapi karena mahalnya harga kedua sumber pangan tersebut. Hal tersebut membuat rakyat ekonomi lemah semakin sulit untuk mengkonsumsi makanan yang bergizi tinggi. Oleh karena itu akhir-akhir ini banyak dicari sumber pangan alternatif yang bernilai gizi tinggi serta memiliki harga yang lebih murah seperti jamur tiram, sebagai contoh harga daging sapi Rp. 45.000/kg, daging ayam Rp. 18.000/kg, sedangkan harga jamur tiram Rp. 10.000/kg di pasar Bogor.

Pleurotus spp. atau biasa dikenal dengan nama jamur tiram (*oyster mushroom*) merupakan salah satu jenis jamur yang sudah banyak dikonsumsi dan dibudidayakan di beberapa negara termasuk Indonesia. Produksinya meningkat tajam dari 169.000 ton pada tahun 1986 menjadi 876.000 ton pada tahun 1997 (Chang, 1997). Jamur tiram tumbuh subur pada kayu-kayu sisa penebangan yang kurang bernilai ekonomis maupun limbah kayu penggergajian seperti serbuk gergaji. Jamur tiram juga memiliki nilai tambah (*added value*) yaitu sebagai obat-obatan yang tanpa efek samping.

BAGAN ALIR BUDIDAYA JAMUR TIRAM



PEMBUATAN MEDIA TANAM

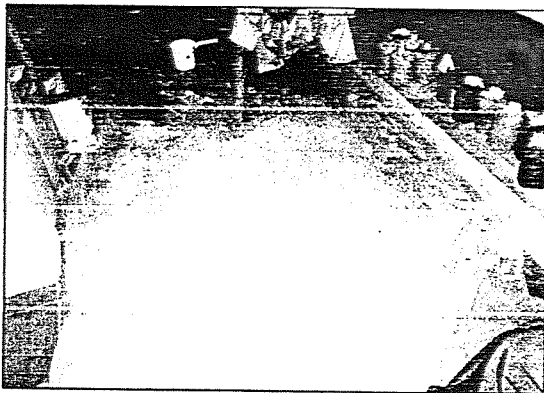
▼ Bahan Baku Media Tanam

Media digunakan jamur tiram untuk tumbuh dan berkembang karena kebutuhan nutrisinya telah terpenuhi di dalam media tersebut, sehingga diperlukan suatu komposisi media yang tepat untuk mendapatkan suatu pertumbuhan jamur tiram yang optimal. Untuk pembuatan 75 baglog diperlukan bahan-bahan seperti di bawah ini:

- 1) Serbuk gergaji : 16,5 kg (hasil ayakan)
- 2) Dedak : 3 kg
- 3) Gips : 300 g
- 4) Kapur : 200 g

▼ Pencampuran Media Tanam

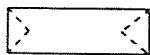
Pertama-tama serbuk gergaji kayu diayak (jangan terlalu halus dan jangan terlalu kasar) lalu ditimbang. Dedak, kapur, dan gips juga ditimbang. Bahan-bahan diatas dicampur, diaduk secara merata. Setelah itu ditambahkan air secukupnya dan diaduk dengan indikator apabila dikepal/diremas tidak hancur pada campuran keempat bahan campuran tersebut. Kemudian dilakukan pengomposan media tanam maksimal tiga hari.



Indikator pengepalan media adalah apabila dikepal atau diremas media tidak terlalu keras, tidak menggumpal dan juga tidak hancur

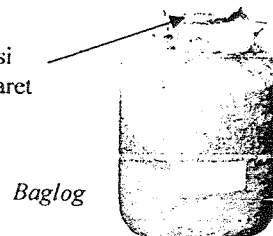
▼ Pengemasan Media Tanam

Sebelumnya plastik berukuran 1 kg dilipat bagian bawahnya, sehingga berbentuk persegi. Setelah itu baru dimasukkan bahan campuran media tanam, lalu dipadatkan, setelah padat dipasang cincin baglog dan diikat dengan karet. Kemudian dilubangi dengan pelubang sampai kedalaman setengah dari panjang *baglog*, hal ini dimaksudkan agar bibit yang diinokulasikan dapat masuk ke dalam *baglog*. Lalu diberi kapas dan ditutup dengan kertas dan diikat dengan karet.



Bentuk lipatan pada bagian bawah plastik

Cincin yang dilapisi kertas dan diikat karet



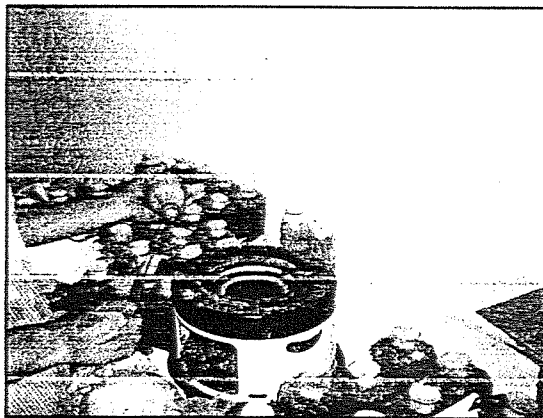
Baglog

STERILISASI MEDIA TANAM

Setelah *baglog* siap, maka dilakukan sterilisasi dengan cara mengukus *baglog* tersebut di dalam drum di atas tungku kompor mawar berbahan bakar minyak tanah selama 7 jam. Tujuan dilakukannya kegiatan sterilisasi media tanam agar media bebas dari mikroba lainnya. Terdapat dua cara sterilisasi yaitu: a) Sterilisasi pada temperatur 100°C selama 7 jam dengan cara mengukus. Biasanya digunakan drum kapasitas 50 log yang dipanaskan dengan kompor minyak tanah, b) Sterilisasi pada temperatur 121°C selama 15 menit dengan menggunakan otoklaf atau dandang bertekanan uap.

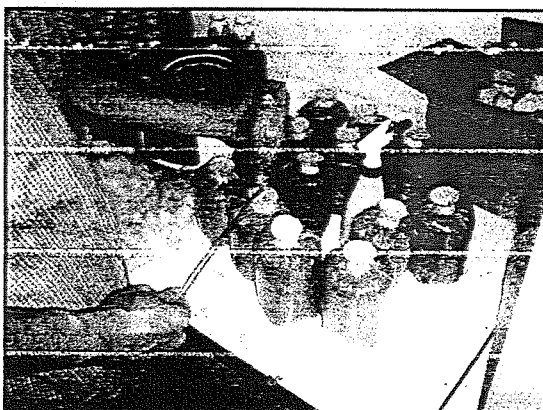
PENULARAN BIBIT JAMUR TIRAM

Setelah *baglog* selesai disterilisasi, kegiatan selanjutnya adalah inokulasi (menularkan) bibit jamur tiram ke dalam *baglog*. Pekerjaan ini dilakukan sesseptik mungkin dalam ruangan khusus inokulasi, untuk menghindari kontaminasi dari mikroba yang tidak diinginkan. Caranya dengan memanaskan terlebih dahulu ujung botol bibit dia atas kompor minyak. Kemudian membuka kertas dan kapas, lalu dimasukan serbuk bibit jamur tiram ke dalam *baglog*. Setelah itu ditutup kembali dengan kapas dan kertas yang sudah disterilisasi, dan diikat dengan karet.



← Pemanasan ujung botol bibit sebelum dilakukan penularan ke *baglog*

Perhatikan untuk selalu memposisikan ujung botol bibit lebih rendah daripada pangkal botol untuk mengurangi resiko kegagalan



← Proses inokulasi (penularan) bibit ke *baglog*

PEYIMPANAN JAMUR TIRAM

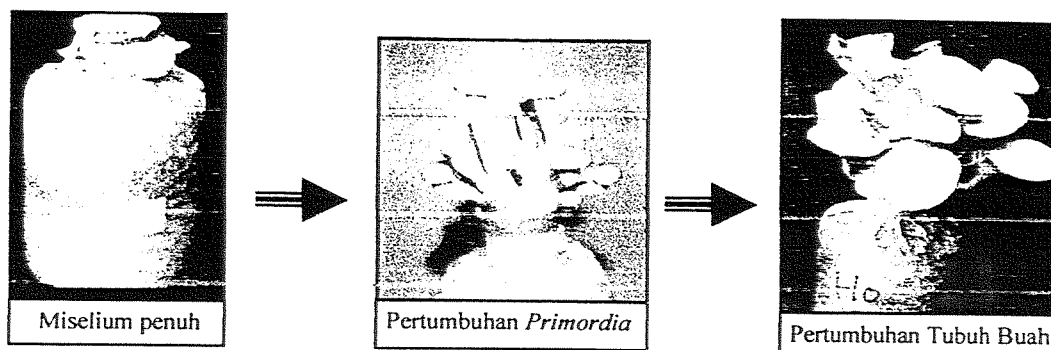
Baglog yang sudah ditularkan bibit harus disimpan di tempat yang menunjang pertumbuhan miselium dan tubuh buah. Kondisi lingkungan yang harus diperhatikan dalam penyimpanan *baglog* antara lain:

Parameter Pertumbuhan	Besaran
<ul style="list-style-type: none"> ▼ Pertumbuhan miselium pada substrat tanam <ul style="list-style-type: none"> a. Temperatur inkubasi b. RH c. Waktu tumbuh d. Kandungan CO₂ e. Cahaya f. Sirkulasi udara 	<ul style="list-style-type: none"> 24°C-29°C 90%-100% 10-14 hari 5.000-20.000 ppm 500-1.000 lux 1-2 jam
<ul style="list-style-type: none"> ▼ Pertumbuhan <i>Primordia</i> <ul style="list-style-type: none"> a. Temperatur inkubasi b. RH c. Waktu tumbuh d. Kandungan CO₂ e. Cahaya f. Sirkulasi udara 	<ul style="list-style-type: none"> 21°C-27°C 90%-100% 3-5 hari < 1.000 ppm 500-1.000 lux 4 -8 jam
<ul style="list-style-type: none"> ▼ Pembentukan tubuh buah <ul style="list-style-type: none"> a. Temperatur inkubasi b. RH c. Waktu tumbuh d. Kandungan CO₂ e. Cahaya 	<ul style="list-style-type: none"> 21°C-28°C 90%-100% 3-5 hari < 1.000 ppm 500-1.000 lux

Sumber : Suriawiria (2002)

Bangunan untuk menyimpan *baglog* dapat dibuat permanen untuk budidaya jamur tiram skala besar atau di dalam bangunan semi permanen. Tempat pemeliharaan jamur tiram dibuat dengan ukuran 10 x 12 m² yang di dalamnya terdapat 8 buah petak pemeliharaan berukuran 5,7 x 2,15 m². Jarak antar petak 40-60 cm. Di dalam setiap petak dibuat rak-rak yang tersusun ke atas untuk menyimpan 1.300-1.400 *baglog*. Rangka bangunan dapat dibuat dari besi, kayu atau bambu. *Baglog* disimpan di atas rak dengan posisi tegak atau miring. Jarak penyimpanan diatur sedemikian rupa sehingga tubuh buah yang tumbuh dari satu *baglog* tidak bertumpang tindih dengan tubuh buah yang lain.

PEMELIHARAAN JAMUR TIRAM



▼ Penumbuhan Miselium

Miselium akan tumbuh memenuhi permukaan *baglog* setelah penyimpanan selama kurang lebih dua minggu. Selama jangka waktu tersebut, temperatur dan kelembaban harus optimal. Pengaturan temperatur dan kelembaban dapat dilakukan dengan cara:

1. Menyemprotkan air dengan sprayer ke dinding-dinding bangunan penyimpanan dan ke ruang di antara jajaran *baglog*.
2. Menyemprotkan air dengan sprinkel bernozel halus.

▼ Pembentukan Tubuh Buah Pertama

Setelah miselium tumbuh sempurna, buka kertas dan buang kapas bagian atas sehingga seluruh permukaan atas log kontak dengan udara. Pada waktu ini diperlukan *raising* yaitu pengaturan lingkungan agar tubuh buah tumbuh. *Raising* dilakukan dengan:

1. Menurunkan temperatur ruang menjadi 21-27°C dengan menggunakan pengatur temperatur (*Air Conditioning*) atau menyemprotkan air secara intensif.
2. Menurunkan temperatur dan sekaligus menyemprotkan bahan yang mengandung hormon pertumbuhan ke permukaan log yang kontak dengan udara. Air kelapa atau ekstrak toge dapat dipakai sebagai sumber hormon tsb. Dengan cara ini pertumbuhan tubuh buah akan mencapai dua kali lipat dibandingkan cara pertama. Tubuh buah pertama terbentuk setelah 3-5 hari pembukaan.

▼ Pembentukan Tubuh Buah Selanjutnya

Setelah tubuh buah pertama dipanen, turunkan bukaan plastik sampai ½ bagian *baglog*. Kadang-kadang calon bakal buah (*primordia*) sudah tumbuh di bawah plastik yang belum terbuka. Bagian plastik tersebut harus dilubangi untuk memberi kesempatan tubuh buah keluar dan tumbuh. Pembukaan *baglog* sebaiknya tidak dilakukan sekaligus, terutama pada budidaya skala besar. Jarak pembukaan satu kelompok *baglog* dengan kelompok lainnya ditentukan sedemikian rupa sehingga setiap hari ada tubuh buah yang dipanen. Pembukaan *baglog* yang bertahap akan menjamin kelangsungan produksi.

▼ Hama dan Penyakit

Hama yang banyak terdapat di tempat budidaya jamur tiram adalah serangga baik berupa kumbang atau kutu. Pencegahan dengan sanitasi lingkungan atau, alternatif terakhir, penyemprotan insektisida. Perlu diingat bahwa residu insektisida akan menempel di tubuh buah sehingga jamur yang dipanen harus dicuci bersih di air mengalir. Pencucian dapat menyebabkan penurunan kualitas jamur kalau kelebihan air tidak langsung dihilangkan dengan cara ditiriskan



Penumbuhan *baglog* setelah tahap pertama dengan penyanyatan atau pembukaan plastik bagian atas

Kumpulan *baglog* yang telah disayat atau pembukaan bagian atas

Penyebab timbulnya penyakit adalah sterilisasi yang tidak sempurna, bibit yang tidak murni, alat yang kurang bersih dan kandungan air media terlalu tinggi. Penyakit berupa tumbuhnya jamur lain seperti *Mucor*, *Rhizopus*, *Penicillium* dan *Aspergillus* pada *baglog*. Serangan jamur-jamur tersebut dicirikan dengan timbulnya miselium yang berwarna hitam, kuning atau putih dan timbulnya lendir. Pertumbuhan jamur tiram menjadi terhambat atau tidak tumbuh sama sekali. Serangan dapat terjadi di *baglog* yang belum atau sudah dibuka. Pengendalian dilakukan dengan memperbaiki kultur teknis dan meningkatkan kebersihan lingkungan pada saat pembuatan media dan bibit serta lingkungan bangunan penyimpanan.

PANEN DAN PASCAPANEN JAMUR TIRAM

Parameter	Keterangan
Ciri dan Umur Panen	Jamur tiram adalah jamur yang rasanya enak dan memiliki aroma yang baik jika dipanen pada waktu umur muda. Panen dilakukan setelah tubuh buah mencapai ukuran maksimal pada 2-3 hari setelah tumbuh bakal tubuh buah.
Cara Panen	Pengambilan jamur harus dilakukan dari pangkal batang karena batang yang tersisa dapat menimbulkan busuk. Potong jamur dengan pisau yang bersih dan tajam dan simpan di wadah plastik dengan tumpukan setinggi 15 cm.

Periode Panen	Panen dilakukan setiap hari atau beberapa hari sekali tergantung dari jarak pembukaan <i>baglog</i> . Dari satu <i>baglog</i> akan dihasilkan sekitar 0,8-1 kg jamur.
Penyortiran	Setelah dipanen, batang tubuh buah dipotong. Pisahkan jamur yang rusak dari jamur yang baik, pisahkan pula jamur sesuai dengan ukurannya.
Penyimpanan	Setelah penyortiran, buang kotoran pada jamur tanpa mencucinya. Simpan di dalam wadah bersih dan tempatkan pada temperatur 15°C. Jamur dapat tetap segar selama 5 x 24 jam. Sebelum pengemasan, jamur dapat disemprot dengan larutan natrium bisulfit 0,1-0,2% yang menghambat pembusukan.
Pengemasan	Pengemasan dilakukan dalam: a) Kantung plastik b) Kantung plastik yang divakum (udara dikeluarkan) c) Wadah plastik putih dan ditutup dengan plastik lembaran tipis

ARTIKEL-ARTIKEL MENGENAI BUDIDAYA JAMUR

Ekspor Jamur Indonesia Merajai Pasar AS

(Sumber ; www.kompas.com , Kamis, 10 April 2003)

INDUSTRI pengolahan produk hortikultura Indonesia masih harus bertarung dengan para pesaing seperti Thailand, Cina, Vietnam, dan beberapa negara lainnya. Banyak yang kalah, akan tetapi tidak semua produk asal Indonesia tumbang dari para pesaingnya. Ekspor jamur yang dikalengkan menjadi contoh produk Indonesia bisa berjaya.

Industri pengolahan jamur, salah satu produk hortikultura, Indonesia yang mengalami proses jatuh bangun untuk merebut pasar dunia, hingga suatu saat menjadi pemegang nilai penjualan jamur terbesar di Amerika Serikat. Jamur jenis *Agaricus sp* atau biasa disebut mushrooms atau jamur kancing banyak diminati konsumen di negara itu.

Permintaan jamur jenis itu masih sangat besar di dunia. Dihitung berdasarkan tonase jamur yang dikirim ke Amerika Serikat (AS), Indonesia masih di bawah India. Akan tetapi, dilihat dari total nilai penjualan jamur ke AS, maka Indonesia menduduki peringkat teratas.

Kualitas jamur asal Indonesia yang paling baik menjadikan para pembeli di AS mau membayar lebih mahal dibanding produk sejenis dari negara lain. Saat ini, baru terdapat sekitar enam perusahaan yang menjadi pengeksport jamur ke AS. Harga rata-rata satu peti kemas di atas kapal, yaitu 13.595 dollar AS, sementara harga produk Indonesia 15.628 dollar AS.

Sejarah industri jamur di Indonesia berawal dari perpindahan produsen jamur dari semula yang hanya mengandalkan negara di Eropa dan AS kemudian bergeser ke Taiwan. Taiwan yang beralih menuju ke industri kemudian meninggalkan pertanian, setelah itu beralih ke Cina dan Indonesia.

Pada tahun 1972 ketika PT Dieng Djaya di Wonosobo berdiri dengan mulai melakukan riset dan uji coba penanaman jamur di dataran tinggi Dieng, kala itu perusahaan yang masuk dalam Grup Management Trust melanjutkan usahanya dengan mendirikan industri pengalengan. Baru pada tahun 1980 dilakukan produksi dan ekspor jamur.

PT Dieng Djaya di Wonosobo yang kini sempoyongan pernah mengukir sejarah. Kota kecil di Jawa Tengah itu pernah menjadi pengeksport jamur terbesar di Indonesia. Produksi jamur yang dikalengkan itu mencapai lebih dari 70 ton dalam sehari. Ekspor jamur tertinggi dalam sejarah jamur di Indonesia.

"Bagi Indonesia, jamur menjadi produk unggulan karena bisa menguasai AS. Kita masih perlu memanfaatkan peluang karena pasar jamur masih sangat besar," kata Direktur Pemasaran Internasional PT Suryajaya Abadiperkasa Joty Atmadjaja. Ia

Prosiding Pelatihan Budidaya Jamur Tiram (Pleurotus spp)

150

Pekan Ilmiah Kehutanan Nasional III 2005

Bogor, 8 September 2005

menyebutkan, tahun lalu Indonesia mendapat devisa lebih dari 20 juta dollar AS dari ekspor jamur.

Pendapat yang sama dikemukakan pengusaha Benny Sutrisno yang melalui Zeta Agro Corp memasarkan jamur ke AS. Benny mengatakan, Indonesia masih memiliki potensi yang besar untuk bisa memasok bukan hanya jamur, melainkan produk hortikultura lainnya.

"Kita memiliki potensi yang lebih baik dibanding dengan pesaing kita karena kita memiliki masa tumbuh jamur sepanjang tahun yang berarti kontinu. Untuk negara lain hanya pada musim tertentu," kata Benny.

Industri pengalengan pada umumnya dan industri jamur pada khususnya lebih banyak berjalan sendiri, tidak pernah "merengek-rengok" minta bantuan. Pasar telah terbentuk dengan membuat hubungan langsung ke pembeli di mancanegara.

Tidak seperti produk lainnya yang hanya mengandalkan para pedagang perantara dari Singapura, produsen jamur berhubungan langsung dengan para agen di AS. Dampaknya, tidak perlu ada biaya tambahan untuk memberi penghasilan bagi para calo itu.

PERSOALAN ekspor jamur ini sempat muncul ketika pada awal tahun 1998 pemerintah AS menerapkan bea masuk antidumping ke industri jamur yang memasarkan produknya ke AS. Saat itu produk jamur Indonesia terkena bea masuk sebesar 11,29 persen, sedangkan Cina 179 persen, Cile 149 persen, dan India 25 persen.

Untungnya bea masuk itu tidak lama diberlakukan bagi Indonesia. Pada peninjauan bea masuk tahun 2001, Indonesia terbebas dari kewajiban bea masuk tersebut. Peluang ini belum dimanfaatkan pengusaha Indonesia karena jamur asal Cina masih terkena bea masuk hingga sekitar 80 persen. Saat ini produk Indonesia masih sangat kompetitif.

Joty mengatakan, peluang pasar jamur masih bisa diperluas. Dengan proporsi pasar AS sekitar 40 persen (sekitar 470.000 ton per tahun), Eropa juga sekitar 40 persen, sedangkan Asia sekitar 20 persen, maka peluang bisnis ini masih terbuka lebar. Dengan ekspor Indonesia sebesar 10.245 ton pada tahun lalu, maka peran ekspor Indonesia di pasar AS masih sangat kecil.

Tidak mudah untuk memperlebar pasar selain AS. Saat ini Eropa masih mengenakan kuota jamur impor. Kuota sebanyak 29.000 ton per tahun diberikan bagi beberapa negara, sekitar 23.000 ton kuota itu dipegang oleh Cina. Indonesia masih harus melakukan lobi, agar pasar Eropa bisa lebih terbuka.

"Pemerintah harus membantu menangani masalah seperti ini. Ini mempersulit perluasan pasar produsen jamur," kata Joty. Padahal, secara umum produk Indonesia mampu bersaing dengan produk negara lain.

Benny Sutrisno juga mengatakan, mutu produk Indonesia diakui di AS, sehingga produsen Indonesia mudah masuk ke pasar yang selama ini tergolong sulit. Ia sepakat, bila pasar jamur ini perlu diperlebar ke wilayah lain. Untuk memperluas pasar dalam negeri, tampaknya masih sulit. Produk jamur masih tergolong "barang mewah", sehingga permintaannya masih kecil. Dari pabrik yang ada, masing-masing hanya memasok pasar dalam negeri sekitar satu persen dari total produksi.

Pasar Asia juga tidak banyak. Peluang yang ada, semisal Singapura, perlu diantisipasi dengan mengirim produk jamur segar. Permintaan jamur segar itu sendiri diperkirakan akan terus meningkat. Bukan hanya di Singapura.

Di banyak negara, termasuk pasar AS, jamur segar lebih banyak dipilih dibandingkan dengan jamur kaleng. Perbandingannya, dalam setahun permintaan jamur segar meningkat dari tahun 1998/1999 sebanyak 73 persen menjadi 2001/2002 sebanyak 83 persen. Sementara pada periode yang sama jamur dalam kaleng turun dari 27 persen menjadi hanya 17 persen.

KENDALA yang mulai dihadapi produsen jamur di Indonesia adalah minimnya bahan dasar kompos, yaitu jerami atau ampas tebu. Perebutan ampas tebu antara produsen jamur dan produsen kertas masih terjadi. Di sisi lain, impor gula secara besar-besaran mengakibatkan petani tebu menurunkan areal tanaman tebu, sehingga produksi ampas tebu berkurang.

Sementara, menurut Benny, kelemahan produsen Indonesia dibandingkan dengan Cina hanyalah persoalan pengapalan. Waktu pengapalan dari Cina menuju AS hanya membutuhkan waktu 16 hari, sedangkan kapal dari Indonesia membutuhkan waktu 30 hari.

"Masalah lainnya antara industri dan perguruan tinggi jarang sekali terjadi keterkaitan yang mendukung. Padahal lembaga penelitian atau dengan perguruan tinggi, dan swasta harus mempunyai hubungan riset yang menguntungkan. Banyak masalah produksi jamur yang masih harus diteliti, sehingga bisa meningkatkan produktivitas," kata Benny.

Kendala lainnya, Benny menyebutkan, perluasan pasar akan terhambat kalau perjalanan ke luar negeri yang bertujuan memperluas pasar masih dikenai berbagai jenis pajak. Padahal pemerintah harus memberi kemudahan, agar perluasan pasar bisa dilakukan kalangan swasta.

Sedangkan Joty mengatakan, perbedaan produktivitas ini sangat tinggi. Misalnya, per meter kubik kompos berpotensi menghasilkan delapan kilogram jamur yang dihasilkan dari per meter kubik kompos. Indonesia menghasilkan sekitar empat kilogram per meter kubik kompos, sedangkan Cina mampu menghasilkan 6-7 kg per meter kubik kompos. Produksi sebanyak itu untuk satu daur hidup selama 90 hari. Perbedaan antara potensi produksi, Cina, dan Indonesia merupakan masalah yang harus ditangani.

"Cina mampu melipatkan produksinya, sehingga pada saat mereka menghadapi musim dingin, saat mereka tidak mampu memproduksi jamur mereka masih memiliki simpanan jamur yang cukup. Meski jamur hanya tumbuh dalam satu musim, pabrik di sana bisa bekerja terus. Jamur disimpan dalam cairan garam," kata Joty.

Fakta bahwa masih sedikitnya pengusaha Indonesia yang terjun di bisnis ini diakui baik oleh Joty maupun Benny. Joty mengatakan, usaha ini sebenarnya membutuhkan investasi yang tidak terlalu besar. Dalam hitungannya dibutuhkan investasi sebesar 15 juta dollar AS untuk pendirian pabrik dengan kapasitas 25 ton per hari. Akan tetapi, mereka yang terjun di usaha ini membutuhkan pelaku usaha yang bersikap konsisten dan tekun.

"Ini mengelola makhluk hidup yang tidak hanya bermodal uang saja, tetapi harus dengan ketekunan yang kadang harus jatuh bangun," kata Joty. Lokasi penanaman jamur umumnya di ketinggian sekitar 2.000 meter.

Benny mengatakan, dengan melihat hulu-hilir industri jamur, maka banyak kluster industri yang bisa didirikan, seperti industri media tanam. Industri ini sangat dibutuhkan oleh industri jamur. Dengan melihat jatuh bangunnya industri jamur di Indonesia, maka bisa dilihat berbagai persoalan yang menghimpit. Kesemua persoalan itu bukan karena ketiadaan pasar, melainkan persoalan manajemen intern yang kadang menjadikan industri jamur harus tutup.

Sebagai contoh PT Dieng Djaya, dalam perkembangannya sangat membantu penduduk setempat dalam meningkatkan taraf ekonominya. Sayangnya persoalan manajemen di dalam menjadikan perusahaan itu sempoyongan. Ada perusahaan yang jatuh karena kesalahan desain sejak awal. Pendirian pabrik yang tidak disertai dengan latar belakang kemampuan mengelola agribisnis menjadikan beberapa pabrik pengalengan jamur harus tutup pintu tak lama setelah dibuka.

Penerapan The Bioterrorism Act oleh AS sudah pasti akan menjadi hambatan baru bagi ekspor produk jamur ini. Mereka harus mengikuti berbagai peraturan yang ditetapkan oleh Food Drug Administration (FDA). Apapun yang terjadi, kita layak bangga dengan mereka yang terjun ke bisnis jamur ini. Jamur menjadi produk unggulan Indonesia. (ANDREAS MARYOTO)

DESA BLONDO JADI SENTRA BUDIDAYA JAMUR

DESA Blondo, Kecamatan Mungkid, Kabupaten Magelang sekarang ini tengah berkembang menjadi sentra budidaya berbagai jenis jamur konsumsi. Di desa berpenduduk 5.158 jiwa dengan luas wilayah 230,10 hektar itu terdapat tiga warga yang mengembangkan budidaya berbagai jenis jamur dengan jangkauan pemasaran di wilayah Jawa Tengah dan DIY.

Bibit jamur yang dikembangkan dalam polybag itu dijual kepada petani di wilayah Jateng dan DIY untuk dikembangkan di wilayah masing-masing. Jenis jamur yang dikembangkan di Desa Blondo ini adalah jamur lingzhi, shitake, kuping dan jamur tiram.

"Sampai sekarang sudah ribuan petani yang menjadi pelanggan bibit jamur di Subur Makmur milik Pak Yanto. Kami hanya menjual bibit untuk kemudian dikembangkan para petani yang menjadi pelanggan. Hasilnya, akan dibagi sesuai kesepakatan," tutur Muslih, Staf Bagian Pemasaran budidaya jamur "Subur Makmur" milik Agus Haryanto yang lebih dikenal dengan Yanto Jamur kepada Bernas di Dusun Cekelan, Desa Blondo, Rabu (20/9).

Kepala Desa Blondo, M Haris Ashfan SE yang ditemui Bernas di kantornya, Rabu kemarin mengatakan meski di Desa Blondo hanya ada tiga warga yang menggeluti budidaya jamur, namun jangkauan pemasarannya sudah mencakup Jawa Tengah dan DIY. Banyak petani maupun pelajar yang ingin mengembangkan sekaligus mempelajari budidaya jamur datang ke Desa Blondo.

Hal ini juga diakui Muslih. Menurut Muslih, bahkan pegawai penyuluh pertanian pun tak segan-segan datang belajar budidaya jamur.

Prospek Desa Blondo sebagai sentra budidaya jamur cukup baik mengingat letak desa ini yang strategis didukung iklim yang selalu sejuk karena berada di dekat Sungai Elo. Desa Blondo juga berada hanya sekitar 8 kilometer sebelah utara Kota Mungkid, ibukota Kabupaten Magelang dan berada di Jalan Mertoyudan atau jalur utama Yogya-Magelang/Semarang.

Pusat Pendidikan

Untuk memenuhi keinginan masyarakat mempelajari budidaya jamur, menurut Muslih, Subur Makmur akan membuka tempat khusus sebagai agrowisata dan pusat pendidikan/ pelatihan budidaya jamur di daerah Kintelan, Pakis di dekat obyek wisata Kopeng. Di agrowisata/pusat pelatihan budidaya jamur ini masyarakat, khususnya petani atau mereka yang berminat mengembangkan budidaya jamur akan mendapatkan pengetahuan soal usaha pengembangan dan pembibitan jamur.

"Memang ini baru rencana. Tapi usaha awal sudah dimulai berupa pengembangan jamur yang siap dipanen/dipasarkan. Jadi bukan sekadar pembibitan," tutur Muslih. (phj)