

BAB I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Jamur adalah salah satu jenis tumbuhan yang tidak mandiri karena hidupnya selalu tergantung pada organisme lain sehingga disebut tumbuhan heterotrofik. Karena tidak memiliki klorofil, jamur tidak mampu menghasilkan makanan sendiri. Jamur mengambil zat-zat makanan seperti selulosa, glukosa, lignin, protein dan senyawa pati dari organisme lain (Wiardani,2010: 3).Jamur tiram adalah jamur pangan dengan tudung berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung. Permukaan tudung jamur tiram memiliki beragam warna dengan warna inilah jamur tiram diberi nama yaitu jamur tiram putih, jamur tiram kelabu, jamur tiram cokelat, jamur tiram kuning, jamur tiram orange (Maulana, 2012: 14). Jamur tiram adalah salah satu jenis jamur pelapuk yang mendegradasi lignin secara lebih cepat dan ekstensif dibanding mikroorganisme lain (Johan, 2014: 2). Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur konsumsi yang mengandung protein nabati cukup tinggi jika dibandingkan dengan jenis jamur konsumsi lainnya, sehingga berdampak pada tingginya permintaan produk (Rizky, 2015: 649).

Salah satu peluang usaha yang masih terbuka luas di bidang pertanian adalah budi daya jamur konsumsi. Budi daya jamur konsumsi masih sangat jarang kita temui di sebagian besar wilayah Indonesia. Padahal, kebutuhan akan produk pertanian ini semakin hari semakin meningkat dan kita bisa mendapatkan peluang dari bisnis jamur. Kata jamur pastilah sudah tidak asing bagi kita, meskipun hanya sekedar mendengar namanya saja (Wiardani, 2010: 1).

Jamur tiram termasuk kedalam golongan jamur konsumsi yang hidup pada kayu-kayu yang telah lapuk. Jamur tiram dapat juga tumbuh pada serbuk gergaji, limbah jerami, limbah kapas, kertas kardus atau bahan lainnya (Maulana, 2012: 1). Jamur tiram umumnya dapat tumbuh di berbagai media, baik yang secara alami (batang pohon berkayu) maupun media lain, seperti serbuk kayu, jerami padi, alang-alang, ampas tebu, kulit kacang dan bahan media lainnya. Bahan baku media serbuk kayu maupun jerami padi itu sendiri masih ditambah formula lain, yang

umumnya terdiri atas bekatul, kapur, gips dan bahan lainnya. Jamur dapat tumbuh dan berkembang dalam media yang terbuat dari serbuk kayu yang dikemas dalam kantong plastik. Pertumbuhan jamur tiram sangat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan sekitar, oleh karena itu sebelum melakukan budidaya jamur tiram kita harus mengetahui mengenai kondisi yang cocok untuk pertumbuhannya. Pada kehidupan alaminya jamur ini tumbuh di hutan dan biasanya tumbuh berkembang dibawah pohon berdaun lebar atau dibawah tanaman berkayu. Selain itu jamur tiram tumbuh pada tempat-tempat yang cukup mengandung karbon dalam bentuk karbohidrat dan cukup mengandung nitrogen dalam bentuk garam amonium yang akan diubah menjadi protein (Istiqomah dan Siti, 2014: 95). Komposisi dosis media tanam yaitu S₁: serbuk kayu (500 g) + bekatul (200 g) + kapur (300 g). S₂: serbuk kayu (500 g) + bekatul (300 g) + kapur (200g). S₃: serbuk kayu (500 g) + bekatul (100 g) + kapur (400 g).

Penambahan serbuk kayu, bekatul dan kapur pada setiap perlakuan terhadap berat medium memberikan respon sangat nyata terhadap awal kecepatan tumbuh miselium jamur tiram putih, waktu pertumbuhan relatif untuk bakal buah, diameter maksimum untuk tudung buah dan berat basah batang jamur tiram putih. (Setiadi, dkk, 2014: 5)

Media tumbuh merupakan salah satu aspek penting yang menentukan tingkat keberhasilan budidaya jamur. Media yang digunakan harus yang mengandung nutrisi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan produksi diantaranya lignin, karbohidrat, protein, nitrogen, serat dan vitamin. Serat ini didapat dari serbuk kayu dan bekatul. Bekatul adalah hasil samping dari pada waktu penggilingan gabah lebih tepatnya adalah lapisan sebelah dalam dari butiran padi, sebagian kecil adalah endosperem pati. Kandungan nutrisi yang terdapat pada dedak atau bekatul antara lain abu, protein, selulosa, serat kasar, nitrogen pentasa, lemak dan kadar air. Kandungan bekatul tersebut dapat merangsang pertumbuhan jamur agar lebih baik.

Dari uraian diatas untuk mengetahui bagaimana pengaruh berbagai komposisi media tanam terhadap pertumbuhan dan hasil jamur tiram maka perlu dilakukan penelitian.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimanakah pengaruh berbagai komposisi media tanam terhadap pertumbuhan dan hasil panen jamur tiram?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh berbagai komposisi media tanam terhadap pertumbuhan dan hasil panen jamur tiram.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan agar pembaca mengetahui pengaruh berbagai komposisi media tanam terhadap pertumbuhan dan hasil panen jamur tiram.

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Klasifikasi Jamur Tiram

Jamur tiram dalam bahasa latin dinamakan *Pleurotus ostreatus*. Nama *Pleurotus* berasal dari bahasa Yunani “*Pleuron*” yang berarti sisi dan “ous” yang berarti telinga. Hampir semua jenis jamur memiliki tubuh buah yang dapat dikonsumsi. Jamur tiram adalah merupakan nama umum Indonesia sedangkan di Jepang disebut shimeji dan hiratake, di Eropa dan Amerika disebut abalone mushroom dan oyster mushroom sedangkan di Jawa Barat disebut supa liat (Johan, 2014: 4).

Menurut sistematika secara taksonomi jamur tiram dibagi dalam:

Kingdom : Fungi
Filum : Basidiomycota
Kelas : Basidiomycetes
Ordo : Agaricales
Famili : Agaricaceae
Genus : *Pleurotus*
Spesies : *Pleurotus ostreatus*



Gambar 1. Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) (Wardani, 2010:6)

2.2 Jamur Tiram

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur pangan dengan tudung mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung dan berwarna putih hingga krem. Permukaan tudung jamur tiram licin, agak berminyak saat lembap dan tepiannya bergelembung. Diameternya mencapai 3-20 cm. Spora berbentuk batang

berukuran 8-11 x 3 cm. Miselium berwarna putih dan bisa tumbuh dengan cepat (Wiardani, 2010:5). Jamur tiram adalah salah satu jenis jamur kayu yang biasa dikonsumsi masyarakat Indonesia, jamur tiram memiliki tubuh buah yang tumbuh mekar membentuk corong dangkal seperti kulit kerang. Tubuh buah jamur ini memiliki tudung (*Pileus*) dan tangkai (*Stipe* atau *Stalk*). *Pileus* berbentuk mirip cangkang tiram berukuran 5 cm – 15 cm dan permukaan bagian bawah berlapis-lapis seperti insang berwarna putih dan lunak. Tangkainya pendek atau panjang berukuran 2 cm - 6 cm (Astuti dan Nengah, 2013:144).

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah contoh jamur kayu yang sudah sejak lama dikenal. Budidaya jamur ini tidak terbatas kepada satu atau dua jenis kayu tertentu, tetapi dapat ditumbuhkan pada banyak jenis kayu. Bahkan terdiri dari serbuk gergaji, jerami, sekam, sisa kertas serta bahan-bahan lainnya seperti ampas tebu, ampas aren dan kelapa, jamur dapat tumbuh secara baik (Afief dan Ratna, 2015:1382). Untuk meningkatkan produksi jamur tiram maka dalam campuran bahan media tanam berupa serbuk gergaji sebagai bahan utama. Perlu bahan tambahan bahan lain yang kaya nutrisi, yaitu berupa bekatul (dedak), dan tepung jagung. Dalam pemilihan bekatul dan tepung jagung harus dipilih yang mutunya baik, masih baru sebab jika sudah lama disimpan kemungkinan telah menggumpal atau telah mengalami fermentasi serta tidak tercampur dengan bahan-bahan lain yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur (Maulana, 2012:44).

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) tumbuh secara saprofit pada kayu lapuk atau kayu yang sedang mengalami proses pelapukan. Jamur tiram putih dapat tumbuh pada serbuk gergaji dan jerami atau pada bahan lain yang mengandung selulosa. Jamur tiram memerlukan nutrisi yang relatif mudah diserap, media tumbuh yang kaya vitamin, mineral untuk memenuhi aktivitas metabolisme selnya. Suplemennya relatif murah dan mudah disediakan oleh pembudidaya jamur (Istiqomah dan Siti, 2014:95).

Untuk kehidupan dan perkembangan jamur memerlukan sumber nutrisi atau makanan dalam bentuk unsur-unsur seperti nitrogen, fosfor, belerang, kalium, karbon serta beberapa unsur lainnya. Di dalam jaringan kayu, unsur ini sudah tersedia walaupun tidak sebanyak yang dibutuhkan. Karena perlu penambahan dari

luar misalnya dalam bentuk pupuk yang digunakan sebagai bahan campuran selama pembuatan substrat tanam (Afief dan Ratna, 2015:1382).

2.3 Kandungan Gizi Jamur Tiram

Jamur adalah bahan makanan yang memiliki nilai gizi tinggi. Kandungan protein jamur tiram rata-rata 3,5-4% dari berat basah. Berarti proteinnya dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan asparagus dan kubis. Kandungan asam lemak jamur tiram setidaknya 72% dari total asam-asam lemaknya adalah asam lemak tidak jenuh, maka membuat jamur tiram sebagai makanan yang menyehatkan. Jamur mengandung sejumlah vitamin penting dalam tubuh, terutama vitamin B, C dan D. Jamur merupakan sumber mineral yang baik. Kandungan mineral utamanya Kalium, Fosfor, Natrium, Kalsium dan Magnesium. Begitu komplitnya kandungan gizi jamur maka tidak salah apabila dikatakan bahan pangan masa depan (Afief dan Ratna, 2015: 1382).

2.4 Faktor-faktor Pertumbuhan Jamur Tiram

Jamur tiram seperti tanaman lainnya yang dibudidayakan memerlukan kondisi lingkungan yang sesuai agar dapat tumbuh optimal. Kondisi itu diperoleh didaratan menengah hingga ketinggian sekitar 800 m dpl (diatas permukaan laut). Kondisi lingkungan tersebut yaitu temperatur, kelembaban, cahaya, udara dan derajat keasaman (PH)(Meina, 2007:8)

2.4.1 Temperatur

Serat (miselium) jamur tiram putih tumbuh dengan baik pada kisaran suhu antara 23-28⁰C artinya temperatur normal untuk pertumbuhan. Jika dibawah 23⁰ C, contohnya antara 19-21⁰ C, miselium jamur masih dapat tumbuh meskipun memerlukan waktu yang lebih lambat. Sedangkan untuk pertumbuhan tubuh buahnya yang bentuknya seperti cangkang tiram memerlukan kisaran suhu antara 13-15⁰ C selama 2 sampai 3 hari. Apabila temperatur rendah tidak didapatkan maka ada dua kemungkinan yang akan terjadi yaitu pertumbuhan tubuh buah jamur tidak akan terbentuk, yang berarti pemeliharaan tidak berhasil, jika terbentuk akan memerlukan waktu lama.

2.4.2 Kelembaban

Kandungan air didalam substrat sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan miselium jamur. Jika terlalu sedikit air akan mengakibatkan pertumbuhan dan perkembangan akan terganggu bahkan akan berhenti sama sekali. Namun jika terlalu banyak air miselium akan membusuk dan mati, kandungan air didalam substrat tanam akan dapat dengan baik bila dilakukan penyiraman. Miselium jamur tiram tumbuh optimal pada substrat yang memiliki kandungan air sekitar 60%, sedangkan untuk merangsang pertumbuhan tunas dan tubuh buah memerlukan kelembapan udara sekitar 70-85%.

2.4.3 Cahaya

Miselium jamur tiram putih tumbuh optimal pada keadaan gelap, sedangkan tubuh buah jamur tidak dapat tumbuh pada tempat gelap. Cahaya diperlukan untuk merangsang pertumbuhan tubuh buah, tangkai jamur akan tubuh kecil dan tudung tumbuh abnormal bila saat pertumbuhan primordial tidak memperoleh penyiraman. Apabila cahaya matahari secara langsung menembus maka akan merusak dan menyebabkan kelayuan serta ukuran tudung relatif kecil. Pertumbuhan jamur akan memerlukan cahaya yang bersifat menebar, maka memerlukan peneduh pohon dekat tempat pemeliharaan jamur.

2.4.4 Udara

Jamur tiram putih adalah tanaman saprofit fakultatif aerobik yang membutuhkan oksigen sebagai senyawa untuk pertumbuhannya. Terbatasnya pasokan oksigen udara disekitar tempat tumbuh jamur dapat mengganggu pertumbuhan tubuh buah, jamur tiram juga tumbuh pada tempat yang kekurangan oksigen memiliki tubuh buah kecil dan abnormal. Tubuh buah jamur tumbuh pada tempat yang kekurangan oksigen akan mudah layu dan mati. Jamur tiram memerlukan sirkulasi udara segar untuk pertumbuhannya, karena harus diberi ventilasi agar pertukaran udara dapat berjalan secara baik. Pertumbuhan miselium jamur memerlukan kandungan karbon dioksida (CO_2) yang agak tinggi yaitu 15-20%, jamur tiram yang tumbuh pada tempat-tempat yang mengandung CO_2 yang terlalu tinggi memiliki tubuh buah yang abnormal. Biasanya tudung jamur tiram tumbuh relatif kecil dibandingkan tangkainya.

2.4.5 Derajat keasaman (PH)

miselium jamur tiram putih tumbuh optimal pada pH media yang sedikit asam yaitu 5,0-6,5. Nilai pH medium diperlukan untuk produksi metabolisme dari jamur tiram putih seperti produksi asam dapat menyebabkan pertumbuhan miselium jamur tiram terganggu. Kondisi pH yang terlalu tinggi (basa) dapat menyebabkan sistem metabolisme dari jamur tiram putih tidak efektif, bahkan menyebabkan kematian. Tubuh buah jamur tiram tumbuh optimal pada pH lingkungan yang mendekati normal (pH 6,8-7,0).

2.5 Penelitian Relevan

Penelitian tentang pengaruh berbagai komposisi media tamam telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya yaitu yang dilakukan oleh Sitompul, F, T., Elza, Z, dan Armaini (2017: 13) yang berjudul Pengaruh Berbagai Media Tumbuh Dan Penambahan Gula (Sukrosa) Terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih. Dan hasil penelitian Pemberian media tumbuh serbuk kayu, ampas tebu dan ampas teh dengan penambahan gula (sukrosa) berpengaruh nyata waktu pertumbuhan optimal miselium, munculnya pinhead, interval panen, jumlah badan jamur, diameter tudung, berat segar jamur dan efisiensi. Kombinasi ampas tebu dengan penambahan gula (sukrosa) 40 g/baglog menunjukkan umur keluar pinhead dan interval panen yang lebih cepat serta jumlah badan jamur, berat segar badan jamur dan efisiensi yang lebih tinggi dibandingkan kombinasi lainnya.

Afief, M, F., Ratna, R, L., Dan Balonggu, S (2015: 1389) Respon Pertumbuhan Dan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Berbagai Media Serbuk Kayu Dan Pemberian Pupuk NPK. Dan hasil penelitian media tanam berbagai jenis serbuk kayu (karet, kemiri, kelapa) berpengaruh nyata terhadap semua parameter. Media tanam serbuk kayu karet merupakan media tanam terbaik untuk meningkatkan produksi jamur tiram, pemberian pupuk NPK berpengaruh nyata meningkatkan panjang tangkai jamur dan diameter tudung jamur.

Setiadi, A, R., Filza, Y, A., dan Riki, R, L (2015: 5) Pengaruh Takaran Dosis Bekatul Pada Medium Serbuk Kayu Karet Terhadap Hasil Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). Hasil penelitian penambahan bekatul pada setiap perlakuan terhadap berat medium berpengaruh sangat nyata terhadap penambahan bekatul pada media serbuk kayu karet terhadap awal tumbuh miselium jamur tiram putih dan berat basah batang buah jamur tiram putih. Berpengaruh nyata pada jumlah tudung jamur tiram, tidak berpengaruh nyata pada diameter tudung jamur tiram. Pemberian bekatul pada perlakuan (P3 bekatul 7%) memberikan hasil yang terbaik.

Istiqomah, N., Siti, F (2014: 99) Pertumbuhan Dan Hasil Jamur Tiram Pada Berbagai Komposisi Media Tanam. Hasil penelitian komposisi media tanam menentukan pertumbuhan dan hasil jamur tiram. Didapati pada komposisi media tanam perlakuan k3 (serbuk kayu 70% : bekatul 22,5% : kapur 6% : gips 1,5%) memperlihatkan pertumbuhan dan hasil jamur tiram yang paling baik.

Ginting, A, R., Ninuk, H., dan Setyono, Y, T (2013: 19) Studi pertumbuhan dan produksi jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) pada media tumbuh gergaji kayu sengon dan bagas tebu. Hasil penelitian komposisi media tumbuh antara serbuk gergaji kayu sengon dan bagas tebu dapat dijadikan alternatif media tumbuh jamur tiram putih. Rata-rata saat miselium penuh, rata-rata muncul badan buah pertama kali, dan rata-rata masa panen memiliki nilai yang lebih tinggi daripada perlakuan yang lain terjadi pada perlakuan F (Serbuk gergaji kayu sengon 30% dan bagas tebu 50%), G (Serbuk gergaji kayu sengon 20% dan bagas tebu 60%), dan H (Serbuk gergaji kayu sengon 10% dan bagas tebu 70%). Substrat bagas tebu dapat dijadikan substrat alternatif pengganti substrat yang sering digunakan petani yaitu serbuk gergaji kayu sengon karena memiliki nilai rata-rata total bobot segar yang tidak berbeda nyata. Penggunaan substrat dengan bagas tebu lebih menguntungkan pada perlakuan B (Serbuk kayu gergaji sengon 70% dan bagas tebu 10%), D (Serbuk kayu gergaji sengon 50% dan bagas tebu 30%), E (Serbuk kayu gergaji sengon 40% dan bagas tebu 40%), F (Serbuk gergaji kayu sengon 30% dan bagas tebu 50%), dan I (Serbuk kayu gergaji sengon 0% dan bagas tebu 80%) karena

biaya produksi lebih murah dibandingkan dengan biaya produksi baglog yang sering digunakan petani yaitu pada perlakuan A (Serbuk kayu gergaji sengon 80% dan bagas tebu 0%). Disamping itu, intensitas panen pada perlakuan B, D, E, F, I yaitu 4 kali panen, sehingga dapat mengurangi biaya tenaga kerja.

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret 2020, di Desa Rambah Baru Kecamatan Rambah Samo Kabupaten Rokan Hulu.

3.2 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 3 perlakuan dan setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Adapun perlakuan dalam penelitian ini adalah:

T1 = Baglog dengan bibit jamur tiram putih lama inkubasi 2 minggu

T2 = Baglog dengan bibit jamur tiram putih lama inkubasi 3 minggu

T3 = Baglog dengan bibit jamur tiram putih lama inkubasi 6 minggu

3.3 Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah ayakan pasir, sekop, timbangan, ember, sendok, piring kecil, drum, kubung jamur, penggaris, alat tulis dan kamera. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah bibit jamur tiram, media tanam, air, kantong plastik kaca, potongan pipa paralon, kertas koran, karet gelang.

3.4 Cara Kerja

3.4.1 Pencampuran

Sebelum digunakan, serbuk kayu harus di ayak terlebih dahulu menggunakan ayakan pasir sehingga dapat ukuran yang seragam. Selanjutnya campurkan serbuk kayu, bekatul, kapur dan air hingga merata. Pencampuran dilakukan dengan cara manual. Jangan sampai ada gumpalan-gumpalan saat proses pencampuran, tambahkan air pada media dengan melakukan penyiraman media.

3.4.2 Pengomposan

Menumpuk media tanam yang sudah tercampur dengan rata setinggi 50 cm, kemudian ditutup dengan lembaran plastik selama dua hari sampai suhunya mencapai 50 °C dengan kadar air 50-60% dan pH 6-7. Untuk mengetahui kadar air, genggam media dengan kuat, jika media tidak meneteskan air dalam jumlah banyak dan mudah dihancurkan berarti kadar air dalam media tersebut sudah memenuhi syarat.

3.4.3 Pembungkusan

Setelah pengomposan, selanjutnya pembungkusan. Media tanam dimasukkan kedalam kantong plastik tebal (polipropile) berukuran 20 X 30 cm berkapasitas 1000gram, kemudian padatkan secara manual. Pematatan dilakukan sampai media mencapai ketinggian sekitar 20 cm. Tetapi di tengah permukaan media dibuat lubang tanam kira-kira sedalam 10 cm dengan diameter 2,5cm menggunakan kayu atau besi bulat yang steril. Pada ujung plastik yang terbuka dipasang cincin plastik/ potongan, lalu disimpul dengan kapas atau kain perca.

3.4.4 Sterilisasi baglog

Setelah selesai membuat baglog (media tanam), langkah yang harus dilakukan adalah sterilisasi baglog. Sterilisasi sangat penting dalam pembudidayaan jamur konsumsi. Baglog yang kita buat masih mengandung banyak mikroba, khususnya jamur-jamur liar. Dalam proses sterilisasi alat yang digunakan adalah drum (ruang pengovenan).

3.4.5 Sterilisasi dengan drum

Letakan drum diatas tungku pemanas, bagian bawah drum diberi saringan pengukusan menggunakan anyaman kawat sehingga menyerupai dandang. Lapis bagian dalam drum dengan karung goni agar log tidak bersentuh langsung dengan drum. Lalu isi drum dengan air kurang lebih 20 liter (dibawah saringan). Masukkan baglog kedalam drum, satu drum bisa muat kurang lebih 100 baglog. Setelah itu tutup drum dengan rapat. Kaitkan drum pada penutupnya menggunakan baut yang dipasang pada tepi-tepi drum. Nyalakan tungku api lalu blower menggunakan kipas angin. Kemudian didihkan air yang ada dalam drum, proses sterilisasi menggunakan waktu selama 5 jam. Jika lebih dari 5 jam dalam keadaan drum tertutup rapat khawatir drum akan meledak. Sebaiknya lakukan pengsterilan dengan dua tahap agar mikroba dan jamur liar benar-benar terbebas.

3.4.6 Inokulasi

Setelah melakukan penanaman media tanam baglog, setiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali. Sterilisasi baglog juga sudah dilaksanakan dengan baik, maka tahap selanjutnya adalah memasukkan bibit jamur kedalam

media tanam. Baglog yang telah disterilkan harus didinginkan terlebih dahulu selama kurang lebih 12 jam sampai suhunya mencapai 35°C-40°C. Jika suhu dalam baglog masih panas maka bibit jamur yang diinokulasikan tidak akan tumbuh. Berikut merupakan komposisi campuran media tanam jamur tiram :

Tabel 1. Komposisi campuran media tanam jamur tiram pada perlakuan 1

Bahan media tanam	Jumlah (gram)
Serbuk kayu	500
Bekatul	200
Kapur	300

Tabel 2. Komposisi campuran media tanam jamur tiram pada perlakuan 2

Bahan media tanam	Jumlah (gram)
Serbuk kayu	500
Bekatul	300
Kapur	200

Tabel 3. Komposisi campuran media tanam jamur tiram pada perlakuan 3

Bahan media tanam	Jumlah (gram)
Serbuk kayu	500
Bekatul	100
Kapur	400

3.4.7 Inkubasi

Proses terakhir dari pembibitan pada jamur tiram adalah inkubasi. Setelah kita membuat media tanam, sterilisasi baglog dan memasukkan bibit kedalam baglog. Langkah selanjutnya adalah menumbuhkan Miselium didalam baglog. Proses inilah yang dinamakan inkubasi. Inkubasi dilakukan dengan cara menyimpan baglog dalam ruangan dengan suhu ruangan 22°C-28°C. Sebaiknya ruangan inkubasi dilengkapi dengan alat pengukur dan pengatur suhu. Baglog sebaiknya diletakkan langsung diatas lantai ruangan inkubasi dengan posisi berdiri.

Ditumpuk maksimal tiga tumpukan. Waktu inkubasi antara 30-50 hari sampai media dipenuhi Miselium.

Inkubasi yang berhasil kira-kira antara 30-50 hari sudah dapat dilihat tandanya yaitu tumbuh Miselium jamur berwarna putih yang merambat kebawah. Miselium akan tumbuh dari bagian atas kemudian merambat kebagian bawah. Setelah 7 hari masa inkubasi kita sudah bisa memindahkan kedalam kumbung pembudidayaan. Sebelum dimasukkan kedalam kumbung kita harus menyeleksi terlebih dahulu baglog agar tingkat pertumbuhan jamur dalam kumbung optimal. Kemudian kelompokkan baglog menurut tingkat pemerataan Miselium dalam kurang lebih 7 hari tidak semua media sudah penuh ditumbuhi Miselium. Sebelum dipindah kedalam kumbung, baglog terlebih dahulu dibuka kapas penutup dibagian ujungnya dan baglog disayat menggunakan pisau yang steril membentuk huruf V atau sayatan berbentuk persegi dibagian lengkung pada baglog agar Miselium dapat keluar dan tumbuh, setelah dibuka penutup bagian ujung baglog kurang lebih 7 hari muncul badan buah jamur tiram. Adapun beberapa parameter yang diamati antara lain waktu tumbuh jamur, diameter tudung, panjang batang dan berat basah jamur tiram putih.

3.5 ANALISIS DATA

Data yang diperoleh diolah kemudian dianalisis secara statistik dengan menggunakan analysis of varians (ANOVA). Uji analysis of varians (ANOVA) adalah untuk mengetahui ada atau tidaknya pengaruh yang diberikan pada setiap perlakuan melalui rumus berikut (Gaspersz,):

- a) Faktor Koreksi (F.K)

$$f.k = \frac{Y_i^2}{t.r}$$

- b) Jumlah Kuadrat Total (JKT)

$$jkt = \sum Y^2_{ij} - fk$$

- c) Jumlah Kuadrat Perlakuan (JKP)

$$Jkp = Y_i^2 + \dots + Y_t^2 - fk$$

- d) Jumlah Kuadrat Galat (JKG)

$JKG = JKT - JKP$ Hasil dari perhitungan tersebut disajikan ke dalam tabel analisis sidik ragam.

e) Koefisien Keragaman (KK)

$$Kk = \sqrt{\frac{KTG}{Y_{00}}}$$

Untuk menentukan pengaruh diantara perlakuan dilakukan dengan menggunakan Uji F, yaitu dengan membandingkan nilai F hitung dengan F tabel dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Jika F hitung lebih besar dari pada F tabel pada taraf 1%, perbedaan diantara nilai tengah perlakuan (pengaruh perlakuan) dikatakan sangat nyata. (pada hasil F hitung ditanda dengan dua tanda**).
2. Jika F hitung lebih besar dari pada F tabel pada taraf 5% tetapi lebih kecil dari taraf 1%. Perbedaan diantara nilai tengah perlakuan dikatakan nyata. (pada hasil F hitung ditandai dengan satu tanda *).
3. Jika F hitung lebih kecil dari pada F tabel pada taraf 5%, perbedaan antara perlakuan dikatakan tidak nyata. (pada hasil F hitung ditandai dengan tanda tn).

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN