



INOVASI BUDI DAYA JAMUR TIRAM DENGAN PEMANFAATAN KAMAR-KAMAR KOSONG KOS-KOSAN MAHASISWA

Suryani Suryani¹, Sariani², Femi Earnestly³, Helga Yermadona⁴

^{1,2,3,4}Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat

¹suryanimdiah@yahoo.com, ¹suryani@umsb.ac.id 1,

²sarianipasni@yahoo.com,

³femiearnestly@umsb.ac.id, ³femiums@gmail.com

ABSTRACT

Wisma Warta Ulak Karang Padang complex, located near the Bung Hatta University Campus I Gate. So far, mothers who have homes around the campus use their homes for boarding houses or student lodgings, but in recent years, starting in 2010 until now, due to the tsunami issue, lectures at Bung Hatta University Ulak Karang Campus I are almost 80% transferred to Campus II in the Aie Pacah area which is the green line for the Tsunami. As a result, many empty boarding rooms were left by students who had moved to the boarding-house location near Campus II. This also results in a loss of income for the community, especially these mothers. To overcome this, one way is to make an effort to innovate Oyster mushroom cultivation by utilizing the empty rooms of the boarding houses as the place/land for cultivation. The method of carrying out this activity was carried out beginning with Oyster mushroom cultivation training, business management training such as packaging, brands and business permits and bookkeeping training. With this community service program, good results were obtained, which were able to solve problems in terms of financial income or additional income for this group of women replacing the boarding house / lodging for Bung Hatta University students.

Keywords: innovation, Oyster mushroom cultivation, Utilization of Rent Dormitory Empty Rooms

ABSTRAK

Komplek Wisma Warta Ulak Karang Padang, terletak di dekat Gerbang Kampus I Universitas Bung Hatta. Selama ini ibu-ibu yang mempunyai rumah di sekitar kampus, memanfaatkan rumahnya untuk usaha kos-kosan atau ppondokan mahasiswa, tapi beberapa tahun ini, mulai 2010 sampai sekarang, karena isu tsunami, perkuliahan di Kampus I Universitas Bung Hatta Ulak Karang ini hampir 80% dipindahkan ke Kampus II di daerah Aie Pacah yang merupakan jalur hijau untuk Tsunami. Akibatnya banyak kamar-kamar kos yang kosong ditinggal mahasiswa yang ikut pindah ke lokasi kos-kosan dekat kampus II tersebut. Hal ini juga mengakibatkan hilangnya pendapatan masyarakat terutama ibu-ibu ini. Untuk mengatasi hal ini, salah satu caranya adalah dengan melakukan usaha inovasi budi daya jamur Tiram dengan memanfaatkan kamar-kamar kosong kos-kosan tersebut sebagai tempat/lahan pembudidayaannya. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan diawali dengan pelatihan budidaya jamur Tiram, pelatihan manajemen usaha seperti packaging, merek dan izin usaha serta pelatihan pembuatan pembukuan. Dengan kegiatan program pengabdian pada masyarakat ini, diperoleh hasil yang cukup baik, yaitu dapat menyelesaikan persoalan dalam hal pemasukan keuangan atau penghasilan tambahan bagi kelompok ibu-ibu ini menggantikan usaha kos-kosan / ppondokan bagi mahasiswa Universitas Bung Hatta.

Kata kunci: Inovasi, budi daya jamur Tiram, Pemanfaatan Kamar-kamar Kosong Kos-Kosan Mahasiswa



A. Pendahuluan

1. Analisis situasi

Perumahan yang berada di Komplek Wisma Warta Ulak Karang, Padang lokasinya berdekatan dengan Kampus I Universitas Bung Hatta, sehingga pada saat semua mahasiswa beraktivitas di kampus ini masyarakat menggunakan peluang nya untuk membuka usaha kos-kosan. Tapi sejak terjadinya gempa besar berkekuatan 7,6 skala Richter, yang juga berpotensi tsunami membuat pengelola Universitas memindahkan lokasi Kampus ke daerah yang aman dari jangkauan tsunami yaitu daerah Aia Pacah yang berada di ketinggian dan jauh dari pantai.

Kampus I Universitas Bung Hatta ini memang berada di pinggir pantai, yang bila datang gempa besar berpotensi tsunami akan langsung terkena dampaknya. Dengan dipindahkannya kegiatan belajar mengajar Universitas Bung Hatta ini tentu mahasiswa juga pindah tempat kos mereka ke daerah Aia Pacah, sehingga banyaklah kamar-kamar kos mahasiswa pada perumahan Wisma Warta ini yang kosong. Dengan demikian disamping kamar-kamar kos yang kosong tentu juga diiringi dengan

pemasukan mereka yang berkurang atau tidak ada sama sekali secara drastis sejak kepindahan mahasiswa itu ke daerah Aia Pacah.

2. Permasalahan Mitra

Dalam melakukan pengabdian ini ada beberapa permasalahan yaitu:

- a. Kamar-kamar kosong pada kos-kosan yang ada di daerah Komplek perumahan Wisma Warta ini menjadi masalah bagi ibu-ibu pengelola kos-kos disini, karena selain mengakibatkan pendapatan keluarga berkurang sehingga menjadi masalah ekonomi, apalagi bagi ibu-ibu yang membangun kos-kosannya menggunakan dana Bank tentu berat untuk mengembalikan uang Bank .
- b. Belum ada keterampilan ibu-ibu yang mengelola kos-kosan ini tentang budidaya Jamur Tiram
- c. Belum adanya pengetahuan atau keterampilan dalam mengelola unit usaha kecil seperti manajemen keuangan, manajemen produksi, dan strategi pemasaran yang efektif.

3. Tujuan dan Manfaat pengabdian.

Pengabdian pada ibu-ibu pengelola kos-kosan di Komplek perumahan Wisma Warta ini tujuannya adalah untuk memanfaatkan kamar-kamar kos yang kosong, agar dapat menghasilkan uang sebagai tambahan pendapatan keluarga. Disamping itu dapat di sosialisasikan Jamur Tiram sebagai makanan maupun sayuran yang sehat.

4. Target dan Luaran

- a) Adanya kenaikan pendapatan keluarga.
- b) Artikel pada Jurnal Nasional baik terakreditasi maupun tidak.
- c) Artikel pada Prosiding Seminar Nasional.

B. KajianPustaka.

1. Peluang usaha budidaya Jamur Tiram

Salah satu jenis wirausaha yang mudah dan bisa dilakukan oleh seorang wirausaha pemula adalah budidaya Jamur Tiram, karena usaha ini tidak membutuhkan lahan yang terlalu luas, relatif mudah untuk mendapatkan baglog atau bibit jamurnya dan kebutuhan masyarakat terhadap jamur masih banyak, produsen jamur Tiram

belum begitu banyak (Abdillah, 2015) artinya peluang pasar masih besar serta olahan jamur tiram ini cukup beraneka (Irianto, 2007). Begitu luasnya pasar untuk Jamur Tiram seperti selain dapat dipasarkan segar juga dalam bentuk olahannya yaitu Jamur Crispy, kripik Jamur Tiram, nuget jamur, lumpia isi Jamur, bakso Jamur. Disamping itu kegunaan Jamur Tiram yang belum tersentuh pasarnya adalah sebagai bahan bleching pada pabrik kertas, sebagai bahan biodegradasi polutan organik dan dapat digunakan sebagai bahan biokonservasi limbah pertanian (Achmad, Herliyana, Siregar, & Permana, 2011). Selanjutnya bila dipelajari tempat tumbuhnya Jamur Tiram ini, dia dapat tumbuh di alam bebas atau hutan dan tempat tinggal manusia (Daud, 2018).

2. Tahapan Budidaya Jamur Tiram

Tahapan budidaya Jamur Tiram secara garis besar ada 3 tahap yaitu 1) Persiapan atau inokulasi bibit yang medianya jagung dimasukkan dalam botol kaca putih, 2) pembuatan baglog dengan menginokulasikan bibit pada media serbuk gergaji dicampur dedak, kapur dan lainnya serta 3) pemeliharaan Jamur dalam baglog

sampai panen jamur. Tapi ada juga yang mengatakan tahapannya lebih rinci (Herliyana, 2013) sebagai berikut:

1. Pembuatan Rumah Jamur. Rumah jamur biasanya terbuat dari tiang-tiang bambu, dinding juga bambu dan dibuatkan rak dari bambu untuk menempatkan baglog jamur, yang penting dijaga temperatur dan kelembaban.
2. Pembuatan bibit Jamur dengan mengambil hifa Jamur Tiram segar yang berada dibelakang tudung jamur dengan menggunakan ose, ditanam pada media PDA yaitu media khusus jamur, dalam cawan petri. Lalu diinkubasi selama sehari semalam sampai terbentuk benang-benang hifa nya yang berwarna putih. Setelah itu disiapkan media jagung yang diinokulasikan bibit dari cawan petri ke media jagung yang ditempatkan dalam botol kaca bening, diinkubasi beberapa hari sampai hifa memenuhi jagung yang ada dalam botol tersebut. Bibit dalam botol ini siap.
3. Pembuatan media tanam Jamur. Biasanya media tanam jamur digunakan campuran serbuk gergaji yang sudah diayak, bekatul/ dedak, kapur (CaCO_3), Gips / CaSO_4 , TSP

dan air lalu dicampur dan diaduk sampai merata dengan kadar air 60% atau bila dikepal media tidak pecah. Mengenai campuran media ada yang mencampur serbuk gergaji dengan sabut kelapa yang sudah dihaluskan, bukan dengan dedak/ bekatul (Ida Nurmayanti (Diklat Kehutanan Bogor), 2000) Kemudian campuran media ini dimasukkan kedalam plastik kaca bening (supaya dengan mudah terlihat pertumbuhan hifanya) ukuran 20 x 35 cm. Dengan berat rata-rata medianya 800-900 gr dan bagian atas dari plastik dibuat lobang menggunakan potongan pipa paralon atau slang plastik ukuran tigaperempat inci, serta lobangnya ditutup dengan kertas koran.

4. Sterilisasi media tanam. Biasanya untuk sterilisasi media digunakan drum yang dimodifikasi sebagai wadah yang dipanaskan atau dikukus menggunakan tungku dengan bahan bakar gas selama 12 jam dan ditutup dengan menggunakan plastik terpal .
5. Inokulasi bibit. Pengerjaan inokulasi adalah menanam bibit yang ada dalam botol ke dalam

- baglog yang selesai disterilkan. Dimana pengerjaan ini juga harus steril yaitu malakukannya di dekat api bunsen, dan bibit yang dimasukkan sekitar 10 gr bila berat media tanam atau baglognya sekitar 900 gr. Dan setelah bibit dimasukkan kedalam media tanam, mulut baglog ditutup dengan kertas koran. Bag log ini siap di Inkubasi.
6. Inkubasi. Baglog ditaruh di rak jamur dengan temperatur ruang 22-28^oC sampai semua bagian baglog putih, biasanya sampai lebih kurang 40-60 hari.
 7. Pembukaan tutup kapas. Bila mycellium yang berwarna putih sudah memenuhi baglog, maka tutup kapas dibuka dan dikondisikan kelembabannya dengan menyiram baglog. Selama 1-7 hari akan timbul tunas dan besoknya mekar, jamur tiram sialam 100 gram dipanen.
 8. Pemeliharaan. Untuk menghindari hama dari jamur ini maka disela-sela baglog ditaburkan kapur.

3. Kandungan Gizi Jamur Tiram

Jamur Tiram putih mempunyai kandungan gizi yang lebih tinggi dari jamur kayu lainnya (Nasution, 2016)

yaitu mengandung protein nabati 10-30%, juga mengandung lemak, posfor, besi, asam amino thiamin dan ribovlavin yang lebih tinggi dari kandungan jamur lain (Sunanto, 2000). Disamping itu jamur Tiram putih mengandung banyak mineral seperti K, P, Na, Ca, Zn, Fe, Mn, Co dan Pb (Sunanto, 2000).

Lebih rincinya kandungan gizi jamur Tiram (Herliyana, 2013) seperti berikut:

Tabel 1. Kandungan gizi, kalori dan mineral Jamur Tiram

Kandungan gizi	Jumlah
Protein	27,25 gram
Lemak	2,75 gram
Total lemak tak jenuh	1,32 gram
Lemak jenuh	0,20gram
Karbohidrat	56,33 gram
Gula	18,10 gram
Serat	33,4 gram
Cholesterol	0
Vit A	0
Thiamin (Vit B1)	0
Asam pantotenat (Vit B5)	12,30 gram
Vit C	0
Vit D	116 IU
Zat besi/ Fe	9,1 mg
Kalsium/ Ca	20 mg

Sodium	48 mg
Kalium	2700 mg
Selenium	0,035 mg
Niasin	54,30 mg
Ribovlavin	2,04 mg
Abu	6,74 mg

Sumber: Paul Stamel dalam E. Harliyana 2013

C. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengabdian ini terdiri dari beberapa yaitu:

a). Tempat atau lokasi pengabdian.

Lokasi pengabdian adalah di Komplek Perumahan Wisma Warta Ulak Karang RT 002 /RW005 Padang.

b). Alat dan Bahan.

Bahan utama adalah baglog yang sudah ditumbuhi 85% hifa jamur Tiram, Air, plastik pembungkus atau packing Jamur yang akan dipasarkan. Alatnya adalah alat untuk *packaging*, *sealer* plastik untuk merekat plastik supaya tertutup, *Sealer* vakum, supaya Jamur yang sudah *dipacking* lama awetnya.

c). Metode

Pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan seperti berikut:

1. Sosialisasi. Pada tahap ini disosialisasikan pengetahuan tentang Jamur khususnya Jamur Tiram putih. Kandungan gizinya,

manfaat untuk kesehatan dan bagaimana kemudahannya untuk dijadikan suatu bidang wirausaha.

2. Pelatihan budidaya jamur Tiram.

Pada saat pelatihan budidaya Jamur Tiram secara teori di paparkan semuanya, tetapi yang dilaksanakan, sebagai inovasi dipotong tahapannya, sehingga yang dilaksanakan hanya tahap pemeliharaan saja, dengan konsekuensi kita harus membeli bibit yang sudah ada dalam baglog, kita hanya menyiramnya dalam waktu lebih kurang 2 minggu sudah dapat menghasilkan atau panen.

3. Pemeliharaan Jamur Tiram.

Jamur Tiram pada tahap pemeliharaan yang penting sekali adalah menjaga kondisi kelembaban, juga menjaga temperatur maka dilakukan penyiraman baglog 2x sehari pagi setelah panen dan malam hari. Untuk menjaga supaya jangan dilakan lipas atau hama lainnya maka disekitar baglog ditaburi dengan kapur.

4. Pelatihan Manajemen.

Agar ibu-ibu yang menjalankan usaha budidaya jamur Tiram ini profesional, maka dibekali dengan pengetahuan manajemen seperti

pembukuan, pembuatan merek, pengaturan produksi, pemasaran dan packaging.

5. Pendampingan. Yang dimaksudkan dengan pendampingan adalah pada setiap tahap itu Tim pengabdian selalu mendampingi.

D. Hasil dan Pembahasan

1. Tahap Sosialisasi

Sosialisasi dilaksanakan di rumah salah seorang ibu-ibu pada hari Sabtu tanggal 16 Maret 2018, jam 14.00.WIB. Sebelum pemaparan materi sosialisasi peserta mengisi kuisisioner yang mengukur seberapa pengetahuan mereka tentang Jamur, Jamur Tiram khususnya, budidaya jamur Tiram. Hasilnya dapat dilihat pada Tabel 2. berikut :

Tabel 2. Hasil Kuisisioner Awal Sosialisasi

No	Nama	Jumlah pertanyaan yang terjawab dari 10 pertanyaan
1.	Ramadanis	5
2.	Sari	4
3.	Desi	3
4.	Yanti	4
5.	Ani	3
6.	Pina	4
7.	Zizi	2

8.	Indah	4
Rata-rata		$3,625 \times 100\% =$ 36,25%

Tabel 3. Hasil Kuisisioner Akhir Sosialisasi

No	Nama	Jumlah pertanyaan yang terjawab dari 10 pertanyaan
1.	Ramadanis	9
2.	Sari	10
3.	Desi	10
4.	Yanti	10
5.	Ani	10
6.	Pina	10
7.	Zizi	9
8.	Indah	9
Rata-rata		$9,625 \times 100\% =$ 96,25%

Pada Tahap Sosialisasi ini, dapat dilihat hasil Kuisisioner Awal yang menunjukkan bahwa pengetahuan ibu-ibu kompleks Perumahan Wisma Warta Ulak Karang Padang yang merupakan tenant dari program pengabdian ini pemahamannya terhadap budidaya jamur Tiram sangat kurang yaitu hanya 36,25% , karena pertanyaan yang bisa dijawab dengan benar antara 2 sampai 5 pertanyaan, dengan rata-rata 36,25 atau 36,25%.

Berbeda dengan hasil Kuisisioner Akhir yang dilakukan setelah sosialisasi yaitu lebih dari saparoh ibu-ibu itu menjawab seluruh pertanyaan dengan benar, tepatnya 96,25%. Jadi dapat dikatakan Tahap Sosialisasi menaikkan pengetahuan ibu-ibu Komplek Wisma Warta ini dari 36,25% menjadi 96,25%.

2. Tahap budidaya Jamur Tiram

Menurut semestinya tahap budidaya ini dimulai dari pembibitan awal (F1), tetapi pada program pengabdian ini sebagai inovasinya tahap pembibitan tidak dikerjakan. Budidaya hanya dimulai dari pemeliharaan baglog yang sudah ditumbuhi hifa hampir 85%, yang dipesan dan dibeli dari pengusaha baglog dengan harga Rp 4000- Rp 5000 per baglog. Sehingga dengan penyiraman dalam waktu lebih kurang 2 minggu, Jamur Tiram sudah mengeluarkan tunas, dalam 2 atau 3 hari setelah itu dapat dipanen dan dipasarkan. Hal ini berbeda sekali dengan tahapan budidaya Jamur Tiram pada umumnya (Abdillah, 2015), dimana budidayanya dimulai dengan pembuatan baglog, begitu juga dengan yang dilakukan oleh (Daud, 2018)

budidaya dimulai dari pembuatan baglog, begitu juga dengan (Herliyana, 2013) dimulai dengan penyiapan media tempat tumbuh Jamur Tiram atau pembuatan baglog.

Dengan dipangkasnya tahapan pembuatan baglog atau dengan dimulainya usaha ini melalui pembelian baglog yang sudah jadi, memangkas waktu balik modal atau waktu untuk mendapatkan hasil. Disamping menimbulkan motivasi untuk berusaha, karena hanya dalam waktu lebih kurang 2 minggu penyiraman ibu-ibu mitra sudah mendapatkan hasil. Hal ini yang dikatakan inovasi dalam budidaya Jamur Tiram.

3. Tahap Persiapan penempatan baglog.

Baglog ditempatkan dalam kamar-kamar kosong kos-kosan yang dibuatkan rak jamur didalamnya, serta didalam kamar mandi yang kosong, juga dibuatkan rak-rak nya. Hal ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa kondisi tumbuhnya Jamur Tiram adalah pada daerah yang lembab dan temperaturnya 26 – 28 °C. Berbeda dengan yang dilakukan oleh (Irianto,

2007) dimana budidaya Jamur dilakukan di dalam kubung.



Gambar 1, 2,
pertumbuhan jamur Tiram dalam kamar-kamar kos yang semula kosong

4. Tahapan pelatihan Manajemen

Pada tahap ini, ibu-ibu dilatih bagaimana memasarkan Jamur Tiram, bagaimana *mempackingnya*, dan hasilnya adalah ibu-ibu ini sudah bisa memasarkan dan *mempacking* Jamur Tiram hasil budidaya mereka.

E. Kesimpulan

Dari kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan :

1. Budidaya jamur Tiram dapat dilakukan dalam kamar-kamar kos yang kosong, pengganti kumbang Jamur.
2. Budidaya dengan cara ini merupakan inovasi yang mempercepat dapat hasil dan mempercepat kembali modal.
3. Program pengabdian ini berhasil menambah pendapatan keluarga ibu-ibu pengelola kos-kosan yang kamar kos nya sudah kosong.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. (2015). Pengembangan jamur tiram di paguyuban budidaya jamur di desa milir kecamatan gubuk kabupaten grobogan. *Gardan*, 4(1), 34–44.
- Achmad, Herliyana, E., Siregar, I., & Permana, O. (2011). Karakter Morfologis dan Genetik Jamur Tiram (*Pleurotus spp.*). *J. Hort*, 21(3), 225–231.
- Daud, M. (2018). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Limbah Kayu dan Sekam Padi, (August).



- Herliyana, E. N. (2013). Budidaya Jamur Tiram. *Inotek*, 17(2), 162–175.
<https://doi.org/10.1134/S0040601507060031>
- Ida Nurmayanti (Diklat Kehutanan Bogor). (2000). *Membudidayakan Jamur Tiram dengan Media Serabut Kelapa di Hutan Diklat Rumpin* (Vol. 11).
- Irianto, S. (2007). *Budidaya Jamur Tiram dan Pengolahannya menjadi aneka Produk Sebagai Alternatif Berwirausaha*.
- Nasution, J. (2016). Kandungan karbohidrat dan protein jamur tiram putih. *Jurnal Eksakta*, Vol.1(No.1), 38–41.
- Sunanto, H. (2000). Budidaya Jamur Tiram. In *Edisi 1*.