

## Agrobisnis Jamur Tiram sebagai Usaha Yang Mampu Menopang Ekonomi Keluarga

Oleh :  
Mad Yamin

### RINGKASAN

Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) memiliki nilai jual yang relatif tinggi. Hal ini karena kandungan sonyawa yang bermanfaat pada jamur tiram membuat penggunaannya tidak hanya sebatas untuk bahan makanan bahkan telah meluas menjadi bahan baku obat-obatan (Cahyana et al. 2004).

Sebuah perusahaan jamur tiram skala menengah ke atas dapat memproduksi jamur tiram rata-rata 650 kg jamur tiram segar per hari, sedangkan perusahaan jamur tiram dalam skala menengah ke bawah mampu memproduksi rata-rata 100-250 kg jamur tiram segar perharinya (Suria wiria, 2001).

Prospek melakukan bisnis jamur tiram di Indonesia sangat cerah, karena kondisi alam dan lingkungan Indonesia sangat cocok untuk budidaya jamur. Selain itu permintaan pasar akan jamur tiram di Indonesia sangat tinggi sedangkan ketersediaan akan jamur tiram tersebut masih belum memenuhi, sebagai contoh, untuk daerah Jakarta, Bogor, Tangerang dan Depok menurut manajer pemasaran sebuah perusahaan jamur tiram di desa Pandansari, kecamatan Ciawi tiap harinya memerlukan 40 ton jamur tiram segar, sedangkan perusahaannya hanya mampu memproduksi jamur tiram segar setiap harinya sebesar 1 ton.

Langkah awal dalam memulai bisnis jamur tiram adalah memahami budidaya jamur tiram, selanjutnya fokus pada pembesaran saja, yaitu dengan membangun sebuah kumbung jamur, lalu menjadi petani plasma, bergabung dengan petani jamur tiram inti yang sudah menguasai proses pembibitan jamur yang baik kualitasnya, serta menguasai pemasarannya. Langkah selanjutnya adalah meningkatkan pemasaran, sekaligus menguasai budidaya jamur tiram secara keseluruhan sambil mulai membangun diri sebagai petani jamur tiram inti dengan mengembangkan petani plasma jamur tiram setelah mampu menguasai budidaya jamur dan pemasarannya, bukan hanya pasar lokal, bahkan pasar internasional, karena jamur tiram sangat disukai di Jepang, Taiwan, Singapore, Timur Tengah, Amerika dan Australia.

Memulai bisnis jamur tiram dengan pembesaran 10.000 baglog miselium jamur tiram akan dihasilkan sebanyak 4 ton jamur tiram segar dalam satu periode pembesaran jamur tiram, yaitu sekitar 4 bulan dan akan memberikan keuntungan yang mampu menambah penghasilan setiap bulannya.

### I. PENDAHULUAN

Prospek bisnis jamur tiram di Indonesia sangat cerah, karena kondisi alam dan lingkungan alam Indonesia sangat cocok untuk budidaya jamur. Selain itu, permintaan pasar akan jamur tiram di Indonesia sangat tinggi sedangkan ketersediaan akan jamur tiram tersebut masih belum memenuhi. Sebagai contoh, untuk daerah Jakarta, Bogor,

Tangerang dan Depok menurut manajer pemasaran sebuah perusahaan jamur tiram di desa Pandansari, kecamatan Ciawi tiap harinya memerlukan 40 ton jamur tiram segar, sedangkan perusahaannya hanya mampu memproduksi jamur tiram segar setiap harinya sebesar 1 ton.

Jamur (*mushroom*) adalah "buah" dari tanaman jamur (*miselium*) dan mengandung

"biji" yang disebut spora. Batang dari tanaman jamur ini disebut sebagai *miselium* dengan bagian individualnya bersifat mikroskopik. Miselium menyimpan nutrient dan komponen esensial lainnya, dan apabila kondisi telah cukup memungkinkan miselium ini akan menghasilkan jamur (*mushroom*).

Jamur merupakan organ dari fungi yang berdaging dan menyimpan spora. Bagian batang yang berdaging inilah yang menyebabkan manusia tertarik untuk menjadikannya sebagai bahan makanan, akan tetapi secara biologis jamur adalah bagian dari fungus yang memproduksi spora (Chang dan Miles 1989). Jamur (*mushroom*) adalah makro fungi dengan tubuh buah yang jelas, dan mempunyai ukuran yang cukup besar untuk dapat dilihat dengan mata telanjang dan dapat disentuh (Chang dan Miles 1989).

Jamur termasuk ke dalam golongan *Thallophyta* dan tidak berklorofil. Pada awalnya *Thallophyta* dianggap sebagai kelompok tumbuhan yang akar, batang, dan daunnya tidak dapat dibedakan secara nyata. Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi serta ditemukannya mikroskop electron, diketahui bahwa jamur bukan termasuk ke dalam dunia tumbuhan (Duddington 1972).

Secara umum jamur dapat dibagi menjadi empat kategori, yaitu : *mushroom* yang dapat dikonsumsi manusia sebagai bahan pangan, jamur yang diaplikasikan sebagai obat (*medicinal mushroom*), jamur beracun (*poisonous mushroom*) dan jenis-jenis lain yang belum dapat diidentifikasi secara luas (Chang dan Miles 1989).

Jamur Tiram termasuk ke dalam kelas basidiomycetes dengan klasifikasi sebagai berikut :

- Kelas : *Basidiomycetes*
- Subkelas : *Phragmobasidiomycetes*
- Ordo : *Agaricales*
- Famili : *Agariceae*
- Genus : *Pleurotus*

Jamur ini disebut Jamur Tiram atau *oyster mushroom* karena bentuk tudungnya agak membulat, lonjong, dan melengkung seperti cangkang tiram. Batang ini tidak tepat berada pada tengah tudung, tetapi agak ke pinggir. Jamur Tiram adalah salah satu jamur yang sangat enak untuk dimakan serta mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi dibandingkan dengan jamur lain. (Yuniasmara dkk. 1997).

Jamur Tiram mengandung protein 27%, lemak 2%, karbohidrat 58%, serat 12% dan abu 9% per berat kering. Kandungan kadar



Gambar.1. jamur Tiram

air Jamur Tiram 90.8%, kandungan vitaminnya meliputi *thiamin*, *riboflavin* dan *niacin*. Adapun mineral yang dikandungnya antara lain : kalsium, fosfor, natrium dan kalium (Yuniasmara dkk 1997).

dapat tumbuh dengan baik pada kisaran suhu 25-30oC, namun kondisi pertumbuhan optimum dicapai pada kisaran suhu 16 -22 oC (Alexopoulos dkk 1996), atau di daerah yang udaranya sejuk.

**Tabel 1.** Kandungan Gizi beberapa Jenis Jamur

Komposisi	Lentinus Edodes (Jamur Shiitake)	Pleurotus florida (Jamur Tiram Putih)	Pleurotus cycloidiosus (Jamur Tiram Coklat)
Protein	18%	27%	27%
Lemak	8%	2%	2%
Karbohidrat	71%	58%	51%
Serat	8%	12%	13%
Abu	7%	9%	7%
Kalori	392 Kkal	265 Kkal	300 Kkal

Sumber : Yuniasmara dkk,1997

Menurut Genders (1969), Chang dan Hayes (1978), serta Yuniasmara (1997), kandungan protein dan karbohidrat jamur lebih tinggi dibanding sayuran dan buah-buahan (Tabel 2), sehingga cukup bagus untuk pemenuhan kebutuhan kalori, terutama kalori protein.

Menurut Yuniasmara (2004), dalam pembudidayaan jamur kayu, terdapat tahapan-tahapan dalam proses pembudidayaan, antara lain :

### 2.1. Persiapan dan Media Tanam

Bahan media tanam berupa serbuk kayu,

**Tabel 2.** Kandungan protein dan karbohidrat jamur tiram dibandingkan dengan buah- buahan dan sayuran.

Jenis Makanan	Protein (%)	Karbohidrat (%)	Sumber
Jamur Tiram	27	58	Yuniasmara (1997)
Jamur Kuping	7.7	73.6	Chang dan Hayes (1978)
Pisang	0.8	14.3	Genders (1969)
Jeruk	0.6	8.5	Genders (1969)
Apel	0.6	10.8	Genders (1969)
Kol	1.4	4.8	Genders (1969)
Wortel	1.0	7.4	Genders (1969)
Kentang	1.8	14.7	Genders (1969)

Sumber : Sari 2003

## II. BUDIDAYA JAMUR

Lokasi ideal untuk budidaya jamur adalah 800 m di atas permukaan laut dengan kelembaban udara (RH) 60-90 %. Walaupun kebanyakan jamur tiram dan jamur kuping

bekatul, kapur dan gipsum disiapkan sesuai dengan perbandingan seperti pada Tabel 3. Semua jenis serbuk kayu yang diperoleh dari limbah pengolahan kayu dapat digunakan,

Tabel 3 . Kebutuhan Bahan-Bahan Dalam Budi Daya Jamur Tiram

Formulasi	Serbuk gergaji (kg)	Tapioka (kg)	Bekatul (kg)	Kapur (kg)	Gips (Kg)	Triple Super Fosfat TSP (kg)
I	100	-	15	5	1	-
II	100	-	5	2.5	0.5	0.5
III	100	-	10	2.5	0.5	0.5
IV	100	5	10	5	1	0.5

Sumber : Yuniasmara (2004)

## 2.2. Pengayakan

Serbuk kayu yang diperoleh dari penggergajian mempunyai tingkat keseragaman yang tidak sama karena itu serbuk gergaji perlu diayak.

## 2.3. Perendaman

Perendaman serbuk gergaji perlu dilakukan untuk menghilangkan getah dan minyak yang terdapat pada serbuk kayu, dan untuk melunakkan serbuk kayu agar mudah diuraikan oleh jamur. Perendaman dilakukan selama 6-12 jam.

## 2.4. Pengukusan

Pengukusan serbuk kayu yang telah direndam dilakukan pada suhu 80-90°C selama 4-6 jam. Proses pengukusan ini bertujuan untuk mengurangi mikroba yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur tiram yang ditanam. Pengukusan juga diharapkan dapat melarutkan minyak dan getah yang terdapat pada kayu. Selain itu, bahan-bahan organik yang terdapat dalam serbuk kayu akan mudah diuraikan menjadi senyawa yang lebih sederhana.

## 2.5. Pencampuran

Menurut Gubawan (2005), bahan bahan media tanam dengan presentase berat adalah sebagai berikut :

- Serbuk kayu yang halus : 90 - 93 %
- Kapur (CaCO<sub>3</sub> atau CaOH) : 1 - 1.5 %
- Bekatul : 6 - 9 %
- Air : sampai diperoleh kadar air media 45%

Cara pencampurannya : semua bahan dicampurkan secara merata. lalu tambahkan air. Kadar air campuran tersebut diatur agar

mencapai 45-60 % (untuk mengetahui bahwa kadar airnya sudah tercapai, maka campuran tersebut diambil kemudian dikempakan. Jika kepalannya tidak pecah dan tidak mengeluarkan air, berarti kadar air bahan media tersebut sudah cukup tercapai).

## 2.6. Pengomposan Media Tanam

Proses pengomposan ini dimaksudkan untuk menguraikan senyawa-senyawa kompleks dalam bahan-bahan media dengan bantuan mikroba sehingga diperoleh senyawa-senyawa yang lebih sederhana, yang akan lebih mudah dicerna oleh jamur agar memungkinkan pertumbuhan yang lebih baik.

Pengomposan dilakukan dengan cara membumbun campuran serbuk gergaji kemudian menutupnya secara rapat dengan menggunakan plastik selama 1-2 hari. Proses pengomposan yang baik ditandai dengan kenaikan suhu menjadi sekitar 50° C.

Kadar air campuran atau kompos harus diatur pada kondisi 50-65% (jika perlu dapat ditambahkan air) dengan tingkat keasaman (pH) 6-7. Secara sederhana, untuk mengetahui kadar air 50-65% dapat dilakukan dengan membuat gumpalan adonan dengan cara mengempalkan adonan. Adonan yang baik adalah bila adonan itu dikepal membentuk kepalan kompak, tetapi mudah dihancurkan kembali. Adonan yang terlalu banyak mengandung air akan memacu pertumbuhan mikroba yang lain, terutama dari jenis kapang, yang dapat merusak media tanam (media tumbuh maupun jamur yang tumbuh menjadi cepat busuk).

## 2.7. Pembungkusan Media Tanam

Pembungkusan media tanam dilakukan

dengan menggunakan kantong plastik polipropilen (PP) karena plastik ini relatif tahan panas. Pembungkusan dilakukan dengan cara memasukkan media tersebut ke dalam kantong plastik kemudian media itu dipadatkan dengan menggunakan botol atau alat yang lain. Media yang kurang padat akan menyebabkan hasil panen tidak optimal karena media cepat membusuk sehingga produktivitas menurun.

Setelah media dipadatkan, ujung plastik disatukan dan dipasang "cincin" yang dapat dibuat dari potongan pralon atau bambu kecil pada bagian leher plastik. Dengan demikian, bungkusan akan menyerupai botol. Tujuannya adalah agar menyiapkan tempat (lingkaran cincin) untuk proses inokulasi, penyemaian bibit jamur.

## 2.8. Sterilisasi Media Tanam

Sterilisasi adalah suatu proses yang dilakukan untuk menginaktifkan mikroba, baik bakteri, kapang, maupun khamir yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur tiram yang ditanam. Sterilisasi dilakukan pada suhu 80-90° C selama 6-8 jam. Untuk melakukan sterilisasi dapat digunakan alat yang sangat sederhana, yaitu drum minyak yang sedikit dimodifikasi dengan menambahkan sarangan sebagai pembatas antara air dengan tempat media.

Selain dengan menggunakan sterilizer sederhana, untuk melakukan sterilisasi dapat pula digunakan ruang sterilisasi (*chamber sterilizer*). *Chamber sterilizer* tersebut biasanya digunakan untuk produksi dengan kapasitas yang besar. Penggunaan *chamber sterilizer* ini lebih efektif dan efisien karena dilengkapi dengan rak beroda yang dapat dimasukkan ke dalam ruang sterilisasi yang dapat menghemat waktu persiapan sterilisasi. Di samping itu, pemanas yang digunakan biasanya menggunakan ketel uap (*boiler*) sehingga meskipun dengan kapasitas yang besar, suhu yang dibutuhkan tetap dapat tercapai dan dapat tersebar dengan merata pada seluruh media.

## 2.9. Pendinginan Media Tanam

Media tanam yang telah disterilisasi

didinginkan antara 8-12 jam sebelum dilakukan inokulasi (pemberian bibit). Pendinginan dilakukan sampai temperatur mencapai 35-40° C. Untuk mempercepat proses pendinginan dapat digunakan kipas angin (*blower*). Apabila suhu media masih terlalu tinggi maka bibit yang ditanam akan mati.

## 2.10. Inokulasi (Pemberian bibit)

Agar inokulasi dapat berhasil dengan baik, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada saat melakukan kegiatan ini, antara lain :

### a. Kebersihan

Kebersihan meliputi kebersihan alat, tempat, dan sumber daya atau pelaksanaannya. Dalam hal ini, kebersihan diukur dari tingkat sterilitasnya. Oleh karena itu, alat dan tempat inokulasi harus disterilisasi terlebih dahulu sebelum digunakan. Sterilisasi alat dilakukan dengan menggunakan alkohol 70%.

### b. Bibit

Kualitas bibit merupakan kunci keberhasilan dalam budidaya jamur tiram. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan bibit jamur tiram adalah sebagai berikut :

- bibit berasal dari varietas unggul,
- umur bibit optimal 43-60 hari,
- warna bibit merata,
- bibit tidak terkontaminasi,
- belum ditumbuhi jamur.

Bibit dapat diperoleh dari pusat penelitian jamur, misalnya di IPB, laboratorium koleksi biakan murni organisme di Laboratorium Kimia Terpadu IPB Bogor, atau di tempat lainnya yang melakukan biakan murni.

### c. Teknik inokulasi

Inokulasi bibit induk ke dalam media bibit semai harus dilakukan secara aseptis dalam kotak inokulasi. Alat dan bahannya adalah jarum ose, lampu spiritus, alkohol, kultur murni jamur tiram, media bibit induk. Tahapan teknik inokulasi sebagai berikut : (i) Kotak inokulasi disterilkan dengan alkohol 70% atau formalin 2%. (ii) Lampu spiritus dihidupkan selama 30-60 menit. (iii) Jarum ose disterilkan dengan alkohol (iv) Sebagian bibit induk

diambil dari tabung reaksi dengan jarum ose secara aseptis di atas lampu spiritus dan dimasukkan ke dalam media tabam. (v). Media tanam ditutup dengan kapas.

### 2.11. Inkubasi

Inkubasi dilakukan dengan cara menyimpan baglog (media tanam) yang telah diisi dengan bibit pada kondisi tertentu agar miselia jamur tumbuh. Suhu yang dibutuhkan untuk pertumbuhan miselia adalah antara 22-28° C. Inkubasi dilakukan sampai seluruh media berwarna putih merata. Biasanya media akan tampak putih secara merata antara 40-60 hari sejak dilakukan inokulasi. Keberhasilan pertumbuhan miselia jamur dapat diketahui sejak 2 minggu setelah inkubasi. Apabila setelah 2 minggu tidak terdapat tanda-tanda adanya pertumbuhan miselia jamur berwarna putih yang merambat ke bawah maka kemungkinan besar jamur tersebut tidak tumbuh.

Untuk mengatasi media yang tidak ditumbuhi miselia jamur tersebut maka perlu dilakukan sterilisasi ulang dan inokulasi kembali. Apabila setelah diinokulasi ulang tidak tumbuh lagi, sebaiknya media dibuang karena biasanya media tersebut tidak baik (sudah rusak).

### 2.12. Penumbuhan/Pembesaran

Media tumbuh jamur yang sudah putih oleh miselia jamur setelah berumur 40-60 hari sudah siap untuk dilakukan penanaman (growing atau farming). Penanaman dilakukan dengan cara membuka kantong plastic pembungkus media yang sudah penuh miselia tersebut. Pada prinsipnya pembukaan media adalah bertujuan untuk memberikan O<sub>2</sub> yang cukup bagi pertumbuhan buah jamur.

### 2.13. Pemanenan

Kegiatan pemanenan ikut menentukan kualitas hasil jamur tiram yang dipanen. Untuk itu, pemanenan jamur tiram harus memperhatikan beberapa hal berikut:

#### a. Penentuan saat panen

Penan dilakukan setelah pertumbuhan jamur mencapai tingkat yang optimal, yaitu cukup besar, tetapi belum mekar penuh.

Pemanenan biasanya dilakukan 5 hari setelah tumbuh caion jamur. Sejak inokulasi, jamur perlu diamati tiap hari, yaitu untuk menyiram sebari dua kali, agar menjaga kelembaban relatif yang stabil (60 - 90 %).

#### b. Teknik pemanenan

Pemanenan dilakukan dengan mencabut keseluruhan rumpun hingga akar-akarnya untuk menghindari adanya akar atau batang jamur yang tertinggal. Adanya bagian jamur yang tertinggal tersebut dapat membusuk sehingga dapat menyebabkan kerusakan media. Pada umumnya pemanenan dilakukan menggunakan tangan saja.

**Gambar.2.** Panen jamur tiram milik TK play group sekolah Dolan Malang, kapasitas 7000 baglog.



### III. PEMBUATAN BANGUNAN KUMBUNG JAMUR

Ukuran ideal bangunan rumah jamur Tiram (Kumbung) adalah 84 m<sup>2</sup> (panjang 12 m, lebar 7 m) dan tinggi 3.5 m, Kumbung terbuat dari bahan bambu, dindingnya dari gedeg bambu, atapnya dari anyaman bambu, atau atap rumbia atau anyaman jerami, atap

terpal yang dilapisi plastic UV, atau atap asbes (website BBPP Lembang-Budidaya jamur tiram, 2009)

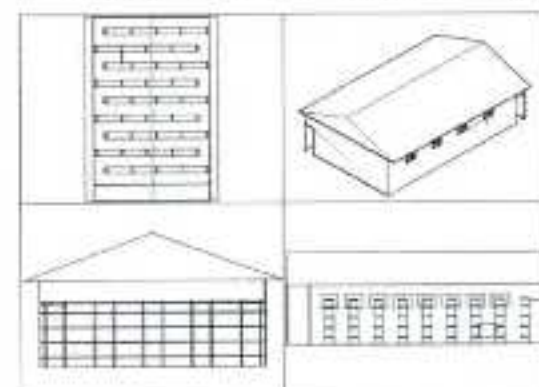
Ruang kumbung yang tersebut di atas adalah untuk pembesaran jamur tiram, karena pada tahap awal bisnis jamur, konsentrasi pada pembesaran jamur sampai panen. Setelah hal tersebut dikuasai, barulah mulai melakukan budidaya secara sempurna sebagaimana yang sudah dijelaskan sebelumnya, yaitu mulai dari penyiapan media tanam dan bibit sampai pemanenan.

Berikut ditampilkan beberapa contoh kumbung yang dibuat oleh para petani jamur.



**Gambar.3.** Kumbung ukuran 8 x 11 m<sup>2</sup>. kapasitas 9000 baglog atapnya dari terpal

Berikut adalah sketsa gambar konstruksi Kumbung jamur tiram dengan ukuran 7 x 12 m<sup>2</sup> dengan kapasitas 10000 baglog.



**Gambar.4.** Sketsa konstruksi kumbung 7x12 m<sup>2</sup> tinggi 3,5 m (kanan atas). Dengan deretan rak jamur 9 buah, tinggi rak 2,1 m (kiri atas).

#### IV. ANALISIS EKONOMI BISNIS JAMUR TIRAM

Prospek bisnis jamur tiram dengan 10,000 baglog ditinjau dari perhitungan keuntungan yang akan diperoleh adalah sebagai berikut :

Setelah 10 - 15 hari berada di dalam kumbung, pada umumnya jamur tiram dapat dipanen untuk pertama kali, panen berikutnya setiap dua hari sekali secara teratur selama 4 bulan. Analisa Finansial berdasarkan satu periode Pembesaran Jamur untuk 1 tahun, dengan suku Bunga pinjaman 15 % pertahun adalah sebagai berikut :

##### 1. Investasi

- a. Kumbung Ukuran 7 x 12 m<sup>2</sup> (Rumah jamur) = Rp. 9.000.000,-
  - b. Rak jamur 3m x 0,5m x 0,5 m, 5 tingkat, 5 bh @ Rp 200,000 = Rp 1.000.000,-
  - c. Alat penyiram jamur = Rp 250.000,-
- Investasi Total = Rp 10.250.000,-

##### 2. Biaya tetap (BT)

Penyusutan Rumah Jamur (Kumbung) Umur ekonomi 10 th, nilai sisa 10 % dari harga awal

- a. Biaya Penyusutan kumbung = Biaya awal - nilai sisa Umur ekonomi =  $\frac{Rp\ 9.000.000 - 900.000}{10}$  = Rp 810.000,-/tahun
- b. Biaya penusutan rak jamur =  $\frac{Rp\ 1.000.000,- - Rp\ 100.000,-}{10}$  = Rp 90.000,-/tahun
- c. Biaya penyusutan alat penyiram = Rp 22.500,-/tahun
- d. Total Biaya tetap (BT) = Rp 922.500,-

##### 3. Biaya Tidak Tetap (BTT)

- a. Pembelian 10.000 baglog @ Rp. 1700,- = Rp. 17.000.000,-
- b. Tenaga Kerja (Perawatan jamur sampai panen) = Rp 3000.000,-
- c. Total Biaya Tidak tetap (BTT) = Rp 20.000.000,-

4. Pengeluaran awal tahun adalah (Investasi + BT + BTT) = Rp 31.172.500,-

5. Pengeluaran tiap tahun ( BT + BTT) = Rp 20.922.500,-

6. **Biaya pokok (Bp)** produksi satu periode ( 10 000 baglog jamur tiram menghasilkan 4000 kg jamur tiram segar )

$$\begin{aligned} Bp &= \{BT/x\} + BTT/k \\ &= \{ (Rp\ 922,500/1) + Rp\ 20.000,000,-\} \\ &\quad /4000,000\ kg \\ &= Rp\ 5231/ kg \end{aligned}$$

#### 7. **Penerimaan**

Jika jamur Tiram dijual dengan harga Rp 9000,- /kg (harga yang berlaku saat ini)

Maka penerimaan tiap periode adalah : 4000 x Rp 9000 = Rp 36,000,000

Keuntungan periode 1 = Rp 36,000,000 - Rp 20,922,500 = Rp 15,077,500

Keuntungan periode 2 = Rp 36,000,000 - Rp 20,922,500 = Rp 15,077,500

Keuntungan periode 3 = Rp 36,000,000 - Rp 20,922,500 = Rp 15,077,500

Keuntungan periode 4 = Rp 36,000,000 - Rp 20,922,500 = Rp 15,077,500

Keuntungan periode 5 = Rp 36,000,000 - Rp 20,922,500 = Rp 15,077,500

Dari hasil perhitungan di atas serta membandingkan dengan total investasi sebesar Rp.10.250.000,- maka pada periode perlama sudah diperoleh keuntungan yang dapat mengembalikan investasi, atau tingkat pengembalian modal adalah = 147 %, dengan demikian payback periode = tahun pertama (periode panen pertama). Jadi agribisnis jamur tiram adalah usaha yang benar-benar menguntungkan, bahkan kalau periode usaha tersebut dibuat lebih pendek yaitu empat bulan, sebagaimana periode inkubasi jamur tiram sampai panen adalah empat bulan, tentu keuntungan yang akan diperoleh insya Allah akan lebih besar.

Hasil analisa ekonomi tersebut di atas sangat sesuai dengan saran yang disampaikan oleh Haji Achmad pemilik perusahaan jamur tiram di desa Pandansari, Ciawi Bogor, dengan produksi rata-rata 1 ton jamur tiram segar per hari, bahwa untuk mengawali bisnis jamur tiram yang berfokus pada pembesaran (growing) lebih baik dimulai dengan pembesaran bibit produksi sebanyak 10.000 baglog. Haji Achmad sendiri setiap hari memasarkan jamur tiram segar sebanyak 1 ton, termasuk dari para petani jamur plasma

yang bergabung dengan haji Ahmad, perusahaannya juga mampu menghasilkan bibit produksi jamur tiram sebanyak 5000 baglog setiap harinya.

Untuk memulai usaha Agribisnis Jamur tiram, sebaiknya pada tahap awal, bergabung menjadi petani plasma agar dapat memperoleh bibit jamur yang sudah dalam bentuk baglog dengan kualitas yang terjamin baik dengan perhitungan setiap baglog yang beralnya 1 kg akan menghasilkan panen jamur tiram segar sebanyak 400 gram, selanjutnya meningkatkan kemampuan sendiri untuk membuat bibit produksi dan pemasaran, karena pemasaran jamur untuk konsumsi lokal saja masih terbuka luas yaitu sebesar 40 ton perhari untuk daerah Jakarta, Bogor, Tangerang dan Bekasi sebagaimana yang dituturkan Syaiful (bagian pemasaran jamur tiram di desa Pandansari, Ciawi, Bogor). Apalagi untuk pasar internasional juga masih sangat terbuka, karena PT Dieng Jaya yang dulu sebagai eksportir jamur ke Amerika, Timur Tengah dan Taiwan, sudah sejak beberapa waktu mengalami kesulitan, padahal pada waktu jayanya mampu menghasilkan nilai omset 15 milyar rupiah setiap bulannya, akan tetapi menurut informasi yang penulis peroleh, perusahaan tersebut tidak lagi mampu memproduksi jamur untuk pasar internasional.

Jadi agribisnis Jamur tiram benar-benar memiliki prospek yang sangat cerah, baik untuk pasar domestik maupun untuk pasar internasional, tinggal keberanian kita untuk memulainya.

#### V. **PENUTUP**

Dari uraian di atas dapatlah diambil suatu kesimpulan sebagai berikut :

**Pertama**, Agribisnis jamur tiram memiliki prospek yang sangat cerah, karena produknya selalu mudah diserap di pasar lokal maupun pasar internasional.

**Kedua**, Mengawali bisnis jamur tiram dapat ditempuh dengan menjadi petani plasma terlebih dahulu dan fokus pada usaha pembesaran (growing).

**Ketiga**, Memulai usaha dengan 10.000 baglog lebih menguntungkan, dan fokus pada pembesaran.

**Keempat**, Dengan mengawali usaha jamur tiram skala 10.000 baglog, maka dalam waktu satu periode panen, investasi sudah dapat dikembalikan, bahkan masih ada sisa

keuntungan, sehingga pada periode berikutnya, insyaAllah akan memperoleh keuntungan yang cukup besar.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Alexopoulos, C. J., C. W. Mims dan M. Blackwell. 1996. *Introductory Mycology*. John Wiley & Sons, Inc., New York.
- Buswell, J.A., Chang S.T. dan P.G. Miles (ed.). 1993. *Genetics and Breeding of Edible Mushrooms*. Gordon and Breach Science Publ. USA.
- Cahyanam Y.A, Muchroji dan M. Bakhrun, 2004. *Pembibitan, Pembudidayaan dan Analisis Usaha Jamur Tiram*. Penebar Swadaya Jakarta.
- Chang, S.T. dan Hayes, W.A. 1978. *The Biology and Cultivation of Edible Mushroom*. Academic Press, New York.
- Chang, S.T. dan Miles, P.G. 1989. *Edible Mushroom and Their Cultivation*. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida.
- Daryani, S. 1999. *Pertumbuhan Jamur Kuping dan Jamur Tiram dalam Rumah Tanaman dengan Suhu Terkendali*, Skripsi. Teknik Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Duddington, C.L. 1972. *Beginner's Guide To The Fungi*. Pelham Books Ltd., London.
- Genders, R. 1982. *Bercocok tanam jamur Merang*. Pionir, Bandung.
- Gunawan, A.W. 2005. *Usaha Pembibitan Jamur*. Penerbit Swadaya Jakarta.
- Mastalerz, J. W. 1977. *The Greenhouse Environment* Department of Horticulture. The Pennsylvania State University.

- Rangga Nugraha. *Pengaturan Suhu Pada Media Tumbuh Jamur Tiram (pleurotus ostreatus)*. 2005. Skripsi Departemen teknik Pertanian, Fatta IPB. Bogor.
- Suriawirja, U. 2001. *Sukses Berbisnis Jamur Kayu: Shitake, Kuping, Tiram*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Titu. *Sistem Informasi Budidaya Jamur Tiram (Pleurotus spp) Berbasis Compact Disc - read Only Memory (CD Rom)*, 2005, Skripsi Departemen Teknik Pertanian, Fateta IPB. Bogor.
- Yuniasmara, C., Muchroji dan Bakrun, M. 1997. *Jamur Tiram Pembibitan Pembudidayaan Analisis Usaha*. Penebar Swadaya. Jakarta. <http://www.diperta-jatim.go.id/index.php?gate=home&task=detail&id=25>  
<http://www.sragen.go.id/berita/images/news/jamur%20tiram%20putih%20panjang.jpg>  
[http://www.bbpp-lembang.info/index.php?option=com\\_content&tas](http://www.bbpp-lembang.info/index.php?option=com_content&tas)

#### BIODATA PENULIS :

**Mad Yamin** menyelesaikan S1-Teknologi Industri (1980) di Fakultas Teknologi Industri ITB, Bandung, dan S2 (1995) Magister Teknik ITB. Bekerja sehari-hari sebagai Staf Pengajar Departemen Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.