

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masyarakat umum biasa mengonsumsi aneka olahan jamur tiram. Jamur tiram ialah jamur yang memiliki tudung dengan ukuran berkisar 5cm-15cm. Jamur tiram terdapat berbagai jenis warna yaitu putih, kuning, abu-abu, merah, coklat, raja, dan biru. Jamur tiram putih memiliki warna putih dengan tekstur bidang bawah lunak. Sedangkan panjang tangkai jamur tiram sendiri berkisar 2cm-6cm (Mufarrihah, 2009). Jamur tiram adalah kelompok dari Basidiomycota yang dapat tumbuh pada permukaan batang pohon yang telah lapuk (Alex, 2011). Jamur tiram ialah jamur yang kaya akan nutrisi. Jamur tiram yakni jenis jamur yang di dalamnya terkandung beberapa jenis asam amino yang diperlukan tubuh manusia (Djarjah dan Djarjah, 2001).

Jamur tiram mengandung vitamin B (B1, B2, B3, B6, Biotin, dan juga B12), Vitamin C, beberapa mineral dan magnesium (Pasaribu, 2002). Menurut Paulic dan Dorica (2013) jamur tiram ini mengandung polisakarida bioaktif yang bermanfaat sebagai antiviral, antitumor, dan antibakteri. Begitu juga menurut Parijmo (2007) protein yang terkandung pada jamur tiram ini jauh lebih tinggi dari jenis makanan yg berasal dari tanaman lainnya. Selain kandungannya gizi dan vitaminnya yang tinggi jamur tiram ini merupakan bahan makanan yang mempunyai rasa lezat dan mudah untuk diolah. Seringkali jamur tiram ini diolah sebagai berbagai macam makanan seperti jamur crispy, sambal jamur, tumis, sup jamur, pepes dan lain sebagainya.

Permintaan akan ketersediaan jamur tiram pertahunnya mengalami kenaikan berkisar 20-25% (Priyadi, 2013). Permintaan akan ketersediaan jamur tiram di pasaran dalam negeri maupun luar negeri sangat luas, waktu pertumbuhan yang bisa terbilang cepat hanya sekitar 1-3 bulan sudah panen, bahan dasar yang gampang diperoleh, dan tidak memerlukan banyak lahan, itulah mengapa banyak orang berminat untuk membudidayakan jamur tiram (Kalsum *et al.*, 2011)

Pada umumnya petani jamur tiram saat ini cenderung menginginkan tudung jamur tiram yang lebih besar atau lebih lebar karena bagian tudung merupakan bagian terbesar yang dapat dikonsumsi masyarakat dan lebih menarik apabila dilihat konsumen (Anggraeni, 2012). Menurut penelitian Beri, Eliza, dan Restuhadi (2015) ukuran jamur tiram termasuk hal yang diperhatikan

konsumen dalam bauran pemasaran dengan tingkat kepercayaan berbobot senilai 6.01 (Penting) dan kepentingan dengan bobot nilai 5.03 (agak penting). Djuariah (2006) mengungkapkan bahwa diameter tudung jamur tiram dapat dipengaruhi dari jumlah tubuh buah yang tumbuh pada setiap baglog, semakin banyak tubuh buah yang terbentuk maka akan semakin sempit ruang untuk perbesaran tubuh buah jamur tersebut. Menurut Poerwanto dan Susila (2014) salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengontrol pertumbuhan, pembungaan, pembuahan, bahkan ukuran dan bentuk dari tanaman yaitu dengan perlakuan pemangkasan. Pemangkasan dan penjarangan buah pada tanaman hortikultura dapat meningkatkan kualitas dari buah yang dihasilkan (Hapsariet *al*, 2017). Oleh karena itu penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui pengaruh pemangkasan bakal jamur (*pin head*) terhadap produktivitas *Pleurotus ostreatus*. Pada penelitian ini dilakukan pemangkasan terhadap *pin Head* jamur tiram memiliki tujuan utama yaitu untuk mengatur ukuran tudung jamur tiram.

1.2. Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah jamur yang digunakan jamur tiram putih. Pemangkasan bakal jamur (*pin head*) dilakukan dengan membiarkan *pin head* utuh sebagai control, menyisakan 2 *pin head*, menyisakan 4 *pin head*, menyisakan 6 *pin head* dan menyisakan 8 *pin head*. Variabel pengamatan yaitu waktu panen, jumlah tudung, diameter tudung, panjang tangkai, dan bobot basah panen.

1.3. Rumusan Masalah

Apakah terdapat pengaruh jumlah bakal jamur (*pin head*) terhadap hasil jamur tiram putih?

1.4. Tujuan Penelitian

Penelitian dilaksanakan bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemangkasan bakal jamur (*pin head*) terhadap hasil jamur tiram putih.

1.5. Hipotesis

Diduga perlakuan pemangkasan bakal jamur (*pin head*) berpengaruh terhadap produksi jamur tiram putih.