

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jamur telah menjadi kebutuhan bagi kehidupan manusia. Jamur banyak digunakan untuk pembuatan berbagai jenis bahan makanan seperti pembuatan roti, tempe, kecap, oncom, tauco, yogurt dan jenis obat-obatan. Beberapa jenis jamur mempunyai gizi yang setara dengan daging dan ikan. Indonesia termasuk salah satu negara yang dikenal sebagai gudang jamur terkemuka di dunia. Jamur-jamur yang telah dibudidayakan dan telah populer sebagai bahan makanan dan sayuran serta banyak diperdagangkan di pasar adalah jamur merang (*Volvariella volvacea*), jamur champignon (*Agaricus bitorquis*, *A. campestris* dan *A. bisporus*), jamur kayu seperti jamur kuping (*Auricularia auricula*, *A. polytricha* dan *Trimella fuciformis*), jamur payung shiitake (*Lentinus edodes*) dan jamur tiram (*Pleurotus sapidus*, *P. abalonus*, *P. ostreatus*, *P. flabellatus*, *P. florida*, *P. pulmonaris* dan *Tricoloma spp*). Parjimo dan Andoko (2007) mengatakan bahwa walaupun Indonesia termasuk terlambat dalam memulai ekspor jamur pada dekade 1970-an, peranannya sebagai pemasok jamur sudah mendapat pengakuan dari sesama negara produsen jamur konsumsi. Pada masa kejayaannya, sebuah perusahaan jamur di Wonosobo, Jawa Tengah, pernah tercatat sebagai produsen terbesar di Asia Tenggara. Hampir sebagian produksi mereka di ekspor ke Amerika Serikat, Kanada, Timur Tengah dan Jepang.

Salah satu jamur yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah jamur tiram putih. Jamur tiram putih dengan nama latin *Pleurotus ostreatus* merupakan salah satu jenis jamur kayu jamur yang sangat digemari oleh masyarakat karena berbagai manfaat yang terkandung dalam jamur tiram. Jamur tiram bermanfaat untuk menetralkan racun dan zat-zat radio aktif dalam tubuh, menghentikan pendarahan, mempercepat pengeringan luka, mencegah penyakit diabetes mellitus, penyempitan pembuluh darah, menambah vitalitas dan daya tahan tubuh, serta mencegah penyakit tumor dan kanker. Kandungan gizi yang tinggi dalam jamur tiram mencakup protein, lemak, fosfor, besi, serat, asam amino esensial, mineral, hormon, enzim, vitamin dan riboflavin yang lebih tinggi dibandingkan

dengan jenis jamur lain. Selain manfaatnya, jamur tiram disukai karena mempunyai cita rasa yang khas. Jamur tiram termasuk jenis jamur yang serbaguna. Jamur tiram dapat diolah berbagai macam jenis makanan dari campuran sayur hingga jamur *crispy* bahkan juga dapat dikonsumsi dalam keadaan mentah sebagai campuran *salad* maupun lalapan.

Maulana (2012) mengatakan bahwa Peluang pasar jamur tiram putih saat ini cukup tinggi, kebutuhan pasar lokal sekitar 35 % dan pasar luar negeri 65 %. Produksi jamur tiram menduduki peringkat kedua setelah jamur kancing (*Champignon*), yaitu sekitar 25% dari total produksi jamur dunia, produksi jamur tiram segar di dunia pada tahun 2002 diperkirakan sebesar 2.137.500 ton. Pasar jamur tiram sangat potensial. Selain untuk kebutuhan konsumsi dalam negeri, produk ini juga menembus pasar ekspor. Kebutuhan jamur tiram dalam bentuk kering maupun yang telah dikalengkan oleh beberapa negara seperti Singapura, Taiwan, Hongkong, Jepang cukup tinggi.

Tingginya permintaan pasar terhadap jamur tiram putih membuat jamur tiram putih layak dijadikan sebuah usaha. Prospek usaha jamur tiram putih akan sangat menguntungkan jika pertumbuhan dan hasil produksi jamur tiram putih meningkat. Namun, pada kenyataannya produktivitas jamur tiram masih tergolong rendah. Hal ini dapat dilihat dari kurangnya ketersediaan jamur tiram dalam memenuhi permintaan pasar. Produksi jamur tiram di daerah Jawa Barat dari Kabupaten Bandung diusahakan oleh petani secara perorangan maupun kelompok dalam bentuk koperasi dengan kapasitas produksi 5 – 8 ton per hari dalam bentuk jamur tiram segar. Sedangkan permintaan jamur tiram di beberapa kota besar relatif stabil yaitu mencapai 9 ton per hari. Sehingga Indonesia masih mengimpor jamur tiram dari luar negeri. Maulana (2012) mengatakan bahwa sulitnya memenuhi kebutuhan pasokan jamur tiram dalam negeri diakibatkan karena terbatasnya produksi. Apalagi untuk memenuhi kebutuhan ekspor, petani jamur di Indonesia akan sangat kesulitan. Oleh karena itu, dibutuhkan suatu teknologi baru yang tepat dalam meningkatkan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih seperti penambahan nutrisi dari luar baglog yang tentunya aman bagi konsumen dan terbebas dari bahan kimia.

Salah satu cara untuk meningkatkan pertumbuhan dan hasil produksi jamur tiram adalah dengan penambahan air kelapa. Air kelapa mengandung nutrisi yang dibutuhkan jamur tiram. Air kelapa aman untuk digunakan sebagai nutrisi tambahan karena merupakan bahan organik dan bebas dari bahan kimia karena air kelapa yang diberikan dalam bentuk segar atau yang langsung didapatkan dari buahnya, selain itu air kelapa mudah didapatkan dan dengan harga relatif murah. Diduga penambahan air kelapa pada media substrat jamur tiram dapat meningkatkan atau memacu pertumbuhan dan hasil jamur tiram sehingga akan mempercepat tumbuhnya tunas, memperbesar tubuh buah dan tudung, meningkatkan bobot serta meningkatkan rasio efisiensi biologis pada baglog jamur tiram putih.

Dalam penambahan air kelapa pada media tanam jamur tiram untuk meningkatkan pertumbuhan dan hasil produksi perlu mengetahui konsentrasi yang tepat atau optimal serta interval pemberian air kelapa untuk memenuhi kebutuhan dalam proses pertumbuhan jamur tiram putih. Pada penelitian-penelitian sebelumnya, masih belum diketahui berapa konsentrasi yang tepat karena kebanyakan hanya menggunakan perlakuan pada tingkat kematangan berbeda dengan konsentrasi pekat, sedang dan encer. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa air kelapa muda adalah yang paling baik untuk pertumbuhan jamur tiram, oleh karena itu diperlukan metode pemberian air kelapa muda dengan konsentrasi dan interval pemberian yang berbeda-beda.

1.2. Batasan Masalah

1. Air kelapa yang digunakan adalah air kelapa muda.
2. Jamur yang digunakan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*).
3. Respon tanaman jamur hanya ditekankan pada pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih akibat pemberian air kelapa, baik dari segi konsentrasi maupun interval waktu pemberian air kelapa.
4. Penelitian dilakukan hingga panen ke-3 sejak pelepasan cincin baglog.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, permasalahan yang diajukan dalam penulisan skripsi ini adalah :

1. Adakah perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan tanpa pemberian air kelapa dengan pemberian air kelapa ?
2. Adakah perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada konsentrasi 25% dengan lebih dari 25% ?
3. Adakah perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada konsentrasi 50% dengan lebih dari 50% ?
4. Adakah perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada konsentrasi 75% dengan lebih dari 75% ?
5. Adakah perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada interval 2 hari sekali dengan 4 hari sekali ?

1.4. Tujuan

Berdasarkan latar belakang masalah, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan tanpa pemberian air kelapa dengan pemberian air kelapa.
2. Mengetahui perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada konsentrasi 25% dengan lebih dari 25%.
3. Mengetahui perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada konsentrasi 50% dengan lebih dari 50%.
4. Mengetahui perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada konsentrasi 75% dengan lebih dari 75%.
5. Mengetahui perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada interval 2 hari sekali dengan 4 hari sekali.

1.5. Hipotesis

1. Diduga terdapat perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan tanpa pemberian air kelapa dengan pemberian air kelapa.
2. Diduga terdapat perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada konsentrasi 25% dengan lebih dari 25%.
3. Diduga terdapat perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada konsentrasi 50% dengan lebih dari 50%.
4. Diduga terdapat perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada konsentrasi 75% dengan lebih dari 75%.

Diduga terdapat perbedaan pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih antara perlakuan pemberian air kelapa pada interval 2 hari sekali dengan 4 hari sekali.