

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) adalah salah satu jenis jamur kayu yang banyak di konsumsi oleh masyarakat karena mempunyai kandungan gizi yang baik, kadar protein yang tinggi dengan asam amino yang lengkap dan termasuk asam amino esensial yang dibutuhkan manusia. Setiap 100 gram jamur terkandung protein sebanyak 27%, karbohidrat 58%, serat 11,5%, lemak 1,6%, abu 9,3% dan kalori sebanyak 265,5 kl (Erivaldi, 2012).

Kebutuhan jamur di dalam negeri masih cukup tinggi, apalagi didukung dengan banyaknya turis asing yang datang mengkonsumsi jamur sebagai santapan sehari – hari. Pasar jamur masih sangat potensial selain di konsumsi didalam negeri juga untuk memenuhi kebutuhan ekspor. Menurut Soenanto (2000) menyebutkan bahwa permintaan jamur setiap tahunnya mencapai sekitar 7.000.000 kg dengan tujuan ke Taiwan, Jepang dan Hongkong. Tingkat konsumsi masih berada pada golongan menengah ke atas. Keberadaan jamur tiram di pasar swalayan maupun di pasar tradisional masih cukup langka, hal ini membuktikan bahwa budidaya jamur tiram belum dilakukan secara maksimal. Jumlah produksi masih terbatas disebabkan para pengusaha dan petani jamur belum mengetahui secara mendalam mengenai teknik budidaya jamur tiram (Soenanto, 2000).

Produksi jamur di Indonesia setiap tahunnya mengalami penurunan. Menurut Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Hortikultura (2014) komoditi jamur pada tahun 2010 menghasilkan 61.376 ton, mengalami penurunan produksi pada tahun 2011 dan 2012 yaitu 45.854 ton dan 40.886 ton. Pada tahun 2013 mengalami kenaikan produksi yaitu sebesar 44.565 ton, namun mengalami penurunan kembali pada tahun 2014 yang hanya memproduksi sebanyak 37.160 ton.

Kulit buah kopi berpotensi sebagai substitusi pengganti serbuk gergaji karena berdasarkan uji laboratorium kulit buah kopi mengandung lignin 65,42%, selulosa 19,51%, hemiselulosa 7,93% dan protein 10,36% yang dibutuhkan dalam pertumbuhan jamur tiram. Kulit buah kopi juga mengandung unsur nitrogen 2,98

%, fosfor 0,18 %, kalium 2,26 % dan unsur Ca, Mg, Mn, Fe, Cu serta Zn (Marpaung, 2012). Kulit kopi dan Tepung ampas tahu sangat berpotensi untuk dijadikan media substitusi dari komposisi serbuk gergaji dan bekatul pada media budidaya jamur karena zat – zat yang terkandung didalamnya mirip. Ampas tahu juga berpotensi dijadikan bahan substitusi dari media tambahan yaitu pengganti bekatul karena mengandung zat – zat antara lain karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin (Anonymous, 2001). Kulit kopi dan ampas tahu pada daerah tertentu juga lebih terjangkau dibanding serbuk gergaji dan bekatul yang mulai langka.

Hasil penelitian Mufarrihah (2009), penambahan ampas tahu berpengaruh terhadap pertumbuhan miselium pada semua umur pengamatan, dengan hasil terbaik pada pemberian ampas tahu 25%. Hasil penelitian Mudakir (2014), penggunaan limbah kakao dengan perbandingan 75% serbuk gergaji dan 25% kulit kakao dan limbah kopi dengan perbandingan 75% serbuk gergaji dan 25% kulit kopi yaitu keduanya adalah perlakuan terbaik untuk meningkatkan produktivitas dan kandungan gizi jamur tiram putih maupun tiram coklat.

Berdasarkan hal tersebut, diperlukan suatu penelitian media alternatif kulit kopi dan ampas tahu untuk substitusi pengganti serbuk gergaji dan bekatul dalam usaha mengatasi sukarnya serbuk gergaji kayu dan bekatul serta memanfaatkan limbah kulit buah kopi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah di uraikan dapat di rumuskan masalah penelitian budidaya jamur tiram sebagai berikut:

- 1) Apakah ada perbedaan tingkat produksi jamur tiram dengan beberapa komposisi media dan komposisi bahan tambahan ?
- 2) Berapa tingkat produksi tertinggi jamur tiram pada media substitusi antara komposisi media dan komposisi bahan tambahan?
- 3) Apakah interaksi komposisi media dan komposisi bahan tambahan terhadap upaya peningkatan produksi jamur tiram ?

1.3 Tujuan

Tujuan utama dalam kegiatan penelitian budidaya jamur tiram yang ingin di capai yaitu:

- 1) Mengetahui perbedaan tingkat produksi jamur tiram dengan beberapa komposisi media dan komposisi bahan tambahan.
- 2) Mengetahui tingkat produksi tertinggi jamur tiram pada media substitusi antara komposisi media dan komposisi bahan tambahan.
- 3) Mengetahui interaksi komposisi media dan komposisi bahan tambahan terhadap upaya peningkatan produksi jamur tiram.

1.4 Manfaat

- 1) Dapat membantu dalam mengatasi dampak lingkungan akibat limbah kulit kopi dan membantu pemenuhan gizi masyarakat dengan mengkonsumsi jamur tiram sebagai makanan alternatif yang aman bebas kolesterol dan lezat.
- 2) Memberi masukan kepada masyarakat tentang budidaya jamur tiram dengan komposisi media dan bahan tambahan yang terbaik.