



BUDI DAYA JAMUR TIRAM DALAM RANGKA MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA TAMBAKMEKAR KECAMATAN JALANCAGAK KABUPATEN SUBANG PROVINSI JAWA BARAT

Oleh

Kosasih¹, Vip Paramarta², Sri Rochani Mulyani³, Farida Yuliati⁴, Fitriana⁵

^{1,2,3,4,5}Program Pascasarjana, Universitas Sangga Buana YPKP, Bandung

Email: ¹kosasih@usbypkp.ac.id, ²vip@usbypkp.ac.id,

³sri.rochani@usbypkp.ac.id, ⁴farida.yuliati@usbypkp.ac.id,

⁵fitriana@usbypkp.ac.id

Article History:

Received: 13-11-2021

Revised: 12-12-2021

Accepted: 21-01-2022

Keywords:

Pelatihan, Kewirausahaan, E-Commerce, Wirausaha Pemula

Abstract: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada pengusaha atau wirausaha pemula tentang kewirausahaan dan penjualan melalui e-commerce. Kegiatan pelatihan ini memberikan pendampingan tentang proses produksi yang lebih efisien dan hemat biaya. Selain itu juga dilakukan pelatihan pengemasan produk yang lebih baik dan memberikan pelatihan dalam penggunaan e-commerce untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Penggunaan e-commerce belum dapat terealisasi karena pelaku usaha sudah berusia 50 tahun lebih sehingga kurang mampu beradaptasi dengan teknologi. Namun harapan ke depan pelaku usaha bisa memiliki tambahan tenaga khususnya bagian administrasi agar bisa meningkatkan penjualan secara online atau melalui e-commerce. Hasil dari kegiatan ini pelaku usaha mampu melakukan efisiensi produksi dan juga pengemasan yang lebih baik sehingga mampu meningkatkan profitabilitas usaha.

PENDAHULUAN

Kabupatén Subang adalah sebuah kabupaten di tatar Pasundan Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Ibu kotanya adalah Subang. Kabupaten ini berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Kabupaten Indramayu di timur, Kabupaten Sumedang di tenggara, Kabupaten Bandung Barat di selatan, serta Kabupaten Purwakarta dan Kabupaten Karawang di barat.

Berdasarkan Peraturan Daerah Kabupaten Subang Nomor 3 Tahun 2007, Wilayah Kabupaten Subang terbagi menjadi 30 kecamatan, yang dibagi lagi menjadi 245 desa dan 8 kelurahan. Pusat pemerintahan di Kecamatan Subang.

Kabupaten ini dilintasi jalur pantura, namun ibu kota Kabupaten Subang tidak terletak di jalur ini. Jalur pantura di Kabupaten Subang merupakan salah satu yang paling sibuk di Pulau Jawa. Kota kecamatan yang berada di jalur ini diantaranya Ciasem dan Pamanukan. Selain dilintasi jalur Pantura, Kabupaten Subang dilintasi pula jalur jalan Alternatif Sadang Cikamurang, yang mlintas di tengah wilayah Kabupaten Subang dan menghubungkan Sadang, Kabupaten Purwakarta dengan Tomo, Kabupaten Sumedang, jalur



ini sangat ramai terutama pada musim libur seperti lebaran. Kabupaten Subang yang berbatasan langsung dengan kabupaten Bandung disebelah selatan memiliki akses langsung yang sekaligus menghubungkan jalur pantura dengan kota Bandung. Jalur ini cukup nyaman dilalui dengan panorama alam yang amat indah berupa hamparan kebun teh yang udaranya sejuk dan melintasi kawasan pariwisata Air panas Ciater dan Gunung Tangkuban Parahu

Penduduk Subang pada umumnya adalah suku Sunda, yang menggunakan bahasa Sunda sebagai bahasa sehari-hari. Sementara kecamatan-kecamatan di wilayah pesisir Subang dan beberapa kecamatan di sepanjang sungai Cipunegara yang berbatasan dengan Kabupaten Indramayu penduduknya menggunakan bahasa Cirebon yang hampir serupa dengan bahasa Cirebon dialek Indramayu atau yang lebih dikenal dengan nama basa Dermayon.

Kabupaten Subang terbagi menjadi 3 bagian wilayah, yakni wilayah selatan, wilayah tengah dan wilayah utara. Bagian selatan wilayah Kabupaten Subang terdiri atas dataran tinggi/pegunungan, bagian tengah wilayah Kabupaten Subang berupa dataran, sedangkan bagian Utara merupakan dataran rendah yang mengarah langsung ke Laut Jawa. Sebagian besar wilayah Pada bagian selatan kabupaten Subang berupa Perkebunan, baik perkebunan Negara maupun perkebunan rakyat, hutan dan lokasi Pariwisata. Pada bagian tengah wilayah kabupaten Subang berkembang perkebunan karet, tebu dan buah-buahan dibidang pertanian dan pabrik-pabrik dibidang Industri, selain perumahan dan pusat pemerintahan serta instalasi militer. Kemudian pada bagian utara wilayah Kabupaten Subang berupa sawah berpengairan teknis dan tambak serta pantai.

Tingkat kemiringan dan Iklim dilihat dari tingkat kemiringan lahan, sekitar 80.80 % wilayah Kabupaten memiliki tingkat kemiringan 0° - 17°, 10.64 % dengan tingkat kemiringan 18° - 45° sedangkan sisanya (8.56 % memiliki kemiringan di atas 45 °. Secara umum wilayah Kabupaten Subang beriklim tropis, dalam tahun 2005 curah hujan rata-rata pertahun 2.352 mm dengan jumlah hari hujan 100 hari. Dengan iklim yang demikian, serta ditunjang oleh adanya lahan yang subur dan banyaknya aliran sungai, menjadikan sebagian besar luas tanah Kabupaten Subang digunakan untuk Pertanian.

Karena sebagian besar penduduknya masih berpenghasilan utama sebagai petani dan buruh perkebunan, maka perekonomian Subang masih banyak ditunjang dari sektor pertanian. Subang wilayah Selatan banyak terdapat area perkebunan, seperti karet pada bagian Barat Laut dan Kebun Teh yang sangat luas. Disamping Subang terkenal sebagai salah satu daerah penghasil buah nanas yang umumnya kita kenal dengan nama Nanas Madu, dengan iklim dan tekstur tanahnya, maka Subang-pun berpotensi untuk membudidayakan tanaman Jamur Tiram.

Jamur Tiram dan Karakteristiknya

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah jamur pangan dari kelompok Basidiomycota dan termasuk kelas Homobasidiomycetes dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung. Jamur tiram masih satu kerabat dengan *Pleurotus eryngii* dan sering dikenal dengan sebutan King Oyster Mushroom.

Tubuh buah jamur tiram memiliki tangkai yang tumbuh menyamping (bahasa Latin: *pleurotus*) dan bentuknya seperti tiram (*ostreatus*) sehingga jamur tiram mempunyai nama binomial *Pleurotus ostreatus*. Bagian tudung dari jamur tersebut berubah warna dari hitam, abu-abu, coklat, hingga putih, dengan permukaan yang hampir licin, diameter 5–20



cm yang bertepi tudung mulus sedikit berlekuk. Selain itu, jamur tiram juga memiliki spora berbentuk batang berukuran $8-11 \times 3-4 \mu\text{m}$ serta miselia berwarna putih yang bisa tumbuh dengan cepat.

Di alam bebas, jamur tiram bisa dijumpai hampir sepanjang tahun di hutan pegunungan daerah yang sejuk. Tubuh buah terlihat saling bertumpuk di permukaan batang pohon yang sudah melapuk atau pokok batang pohon yang sudah ditebang karena jamur tiram adalah salah satu jenis jamur kayu. Untuk itu, saat ingin membudidayakan jamur ini, substrat yang dibuat harus memperhatikan habitat alaminya. Media yang umum dipakai untuk membiakkan jamur tiram adalah serbuk gergaji kayu yang merupakan limbah dari penggajian kayu.

Pada umumnya jamur tiram, *Pleurotus ostreatus*, mengalami dua tipe perkembangbiakan dalam siklus hidupnya, yakni secara aseksual maupun seksual. Seperti halnya reproduksi aseksual jamur, reproduksi aseksual basidiomycota secara umum yang terjadi melalui jalur spora yang terbentuk secara endogen pada kantung spora atau sporangiumnya, spora aseksualnya yang disebut konidiospora terbentuk dalam konidium. Sedangkan secara seksual, reproduksinya terjadi melalui penyatuan dua jenis hifa yang bertindak sebagai gamet jantan dan betina membentuk zigot yang kemudian tumbuh menjadi primordia dewasa. Spora seksual pada jamur tiram putih, disebut juga basidiospora yang terletak pada kantung basidium.

Mula-mula basidiospora bergerminasi membentuk suatu masa miselium monokaryotik, yaitu miselium dengan inti haploid. Miselium terus bertumbuh hingga hifa pada miselium tersebut berfusi dengan hifa lain yang kompatibel sehingga terjadi plasmogami membentuk hifa dikaryotik. Setelah itu apabila kondisi lingkungan memungkinkan (suhu antara $10-20^\circ\text{C}$, kelembapan $85-90\%$, cahaya mencukupi, dan $\text{CO}_2 < 1000 \text{ ppm}$) maka tubuh buah akan terbentuk. Terbentuknya tubuh buah diiringi terjadinya kariogami dan meiosis pada basidium.

Nukleus haploid hasil meiosis kemudian bermigrasi menuju tetrad basidiospora pada basidium. Basidium ini terletak pada bilah atau sekat pada tudung jamur dewasa yang jumlahnya banyak (lamela). Dari spora yang terlepas ini akan berkembang menjadi hifa monokarion. Hifa ini akan memanjangkan filamennya dengan membentuk cabang hasil pembentukan dari dua nukleus yang dibatasi oleh septum (satu septum satu nukleus). Kemudian hifa monokarion akan mengumpul membentuk jaringan sambung menyambung berwarna putih yang disebut miselium awal dan akhirnya tumbuh menjadi miselium dewasa (kumpulan hifa dikarion). Dalam tingkatan ini, hifa-hifa mengalami tahapan plasma.

Dalam menggunakan media pertumbuhan, jerami yang baik untuk dibuat sebagai bahan media tanam adalah dari jenis jerami yang keras sebab jerami yang keras banyak mengandung selulosa yang merupakan bahan yang diperlukan oleh jamur dalam jumlah banyak disamping itu jerami yang keras membuat media tanaman tidak cepat habis. Hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan jerami sebagai bahan baku media tanam adalah dalam hal kebersihan dan kekeringan, selain itu jerami yang digunakan tidak busuk dan tidak ditumbuhi jamur jenis lain. Media yang terbuat dari campuran bahan-bahan tersebut perlu diatur kadar airnya. Kadar air diatur $60 - 65\%$ dengan menambah air bersih agar miselia jamur dapat tumbuh dan menyerap makanan dari media tanam dengan baik.

Budidaya Jamur Tiram

Secara alami, jamur tiram *Pleurotus* ditemukan di hutan dibawah pohon berdaun



lebar atau di bawah tanaman berkayu. Jamur tiram tidak memerlukan cahaya matahari yang banyak, di tempat terlindung miselium jamur akan tumbuh lebih cepat daripada di tempat yang terang dengan cahaya matahari berlimpah. Pertumbuhan miselium akan tumbuh dengan cepat dalam keadaan gelap/tanpa sinar. Pada masa pertumbuhan miselium, jamur tiram sebaiknya ditempatkan dalam ruangan yang gelap, tetapi pada masa pertumbuhan badan buah memerlukan adanya rangsangan sinar. Pada tempat yang sama sekali tidak ada cahaya badan buah tidak dapat tumbuh, oleh karena itu pada masa terbentuknya badan buah pada permukaan media harus mulai mendapat sinar dengan intensitas penyinaran 60 - 70 %.

Pada budidaya jamur tiram suhu udara memegang peranan yang penting untuk mendapatkan pertumbuhan badan buah yang optimal. Pada umumnya suhu yang optimal untuk pertumbuhan jamur tiram, dibedakan dalam dua fase yaitu fase inkubasi yang memerlukan suhu udara berkisar antara 22 - 28 OC dengan kelembapan 60 - 70 % dan fase pembentukan tubuh buah memerlukan suhu udara antara 16 - 22 OC.

Tingkat keasaman media juga sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan jamur tiram. Apabila pH terlalu rendah atau terlalu tinggi maka pertumbuhan jamur akan terhambat. bahkan mungkin akan tumbuh jamur lain yang akan mengganggu pertumbuhan jamur tiram itu sendiri. Keasaman pH media perlu diatur antara pH 6 - 7 dengan menggunakan kapur (Calsium carbonat).

Kondisi di atas lebih mudah dicapai di daerah dataran tinggi sekitar 700–800 m dpl. Kemungkinan budidaya jamur di dataran rendah tidaklah mustahil asalkan iklim ruang penyimpanan dapat diatur dan disesuaikan dengan keperluan jamur.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan protein tinggi, kaya vitamin dan mineral, rendah karbohidrat, lemak dan kalori. Jamur ini memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin, fosfor, besi, kalsium, karbohidrat, dan protein. [10] Untuk kandungan proteinnya, lumayan cukup tinggi, yaitu sekitar 10,5-30,4%.

Komposisi dan kandungan nutrisi setiap 100 gram jamur tiram adalah 367 kalori, 10,5-30,4 persen protein, 56,6 persen karbohidrat, 1,7-2,2 persen lemak, 0.20 mg thiamin, 4.7-

4.9 mg riboflavin, 77,2 mg niacin, dan 314.0 mg kalsium. Kalori yang dikandung jamur ini adalah 100 kj/100 gram dengan 72 persen lemak tak jenuh. Serat jamur sangat baik untuk pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6 persen sehingga cocok untuk para pelaku diet.

Kandungan gizi jamur tiram menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian. Protein rata-rata 3.5 - 4 % dari berat basah. Berarti dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan asparagus dan kubis. Jika dihitung berat kering. Kandungan proteinnya 10,5-30,4%. Sedangkan beras hanya 7.3%, gandum 13.2%, kedelai 39.1%, dan susu sapi 25.2%. Jamur Tiram juga mengandung 9 macam asam amino yaitu lisin, metionin, triptofan, threonin, valin, leusin, isoleusin, histidin, dan fenilalanin. 7 2%.

Lemak dalam jamur tiram adalah asam lemak tidak jenuh sehingga aman dikonsumsi baik yang menderita kelebihan kolesterol (hiperkolesterol) maupun gangguan metabolisme lipid lainnya. 28% asam lemak jenuh serta adanya semacam polisakarida kitin di dalam jamur tiram diduga menimbulkan rasa enak. Jamur tiram juga mengandung vitamin penting, terutama vitamin B, C dan D. vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (riboflavin), niasin dan provitamin D2 (ergosterol), dalam jamur tiram cukup tinggi. Mineral utama tertinggi



adalah Kalium, Fosfor, Natrium, Kalsium, dan Magnesium. Mineral utama tertinggi adalah: Zn, Fe, Mn, Mo, Co, Pb. Konsentrasi K, P, Na, Ca dan Me mencapai 56-70% dari total abu dengan kadar K mencapai 45%. Mineral mikroelemen yang bersifat logam dalam jamur tiram kandungannya rendah, sehingga jamur ini aman dikonsumsi setiap hari.

Di alam bebas, jamur tiram bisa dijumpai hampir sepanjang tahun di hutan pegunungan daerah yang sejuk. Tubuh buah terlihat saling bertumpuk di permukaan batang pohon yang sudah melapuk atau pokok batang pohon yang sudah ditebang karena jamur tiram adalah salah satu jenis jamur kayu. Untuk itu, saat ingin membudidayakan jamur ini, substrat yang dibuat harus memperhatikan habitat alaminya. Dalam budidaya jamur tiram dapat digunakan substrat, seperti kompos serbuk gergaji kayu, ampas tebu atau sekam. Hal yang perlu diperhatikan dalam budi daya jamur tiram adalah faktor ketinggian dan persyarataan lingkungan, sumber bahan baku untuk substrat tanam dan sumber bibit.[5] Miselium dan tubuh buahnya tumbuh dan berkembang baik pada suhu 26-30 °C. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) mulai dibudidayakan pada tahun 1900. Budidaya jamur ini tergolong sederhana. Jamur tiram biasanya dipelihara dengan media tanam serbuk gergaji steril yang dikemas dalam kantong plastik.

Manfaat Jamur Tiram

Jamur tiram juga memiliki berbagai manfaat yaitu sebagai makanan, menurunkan kolesterol, sebagai antibakterial dan antitumor, serta dapat menghasilkan enzim hidrolisis dan enzim oksidasi. Selain itu, jamur tiram juga dapat berguna dalam membunuh nematode.

Jamur tiram ini memiliki manfaat kesehatan diantaranya, dapat mengurangi kolesterol dan jantung lemah serta beberapa penyakit lainnya. Jamur ini juga dipercaya mempunyai khasiat obat untuk berbagai penyakit seperti penyakit lever, diabetes, anemia. Selain itu jamur tiram juga dapat bermanfaat sebagai antiviral dan antikanker serta menurunkan kadar kolesterol.

Di samping itu, jamur tiram juga dipercaya mampu membantu penurunan berat badan karena berserat tinggi dan membantu pencernaan. Jamur tiram ini mengandung senyawa pleuran yang berkhasiat sebagai antitumor, menurunkan kolesterol, serta bertindak sebagai antioksidan. Adanya polisakarida, khususnya Beta-D-glucans pada jamur tiram mempunyai efek positif sebagai antitumor, antikanker, antivirus (termasuk AIDS), melawan kolesterol, antijamur, antibakteri, dan dapat meningkatkan sistem imun. Pada jamur tiram, produk ini disebut sebagai plovastin yang di pasaran dikenal sebagai suplemen penurun kolesterol (komponen aktifnya statin yang baik untuk menghambat metabolisme kolesterol di dalam tubuh manusia).

Dilihat dari kandungan gizi yang terdapat dalam jamur tiram maka bahan ini termasuk aman untuk dikonsumsi. Adanya serat yaitu lignoselulosa baik untuk pencernaan. USDA (United States Drugs and Administration) yang melakukan penelitian pada tikus menunjukkan bahwa dengan pemberian menu jamur tiram selama 3 minggu akan menurunkan kadar kolesterol dalam serum hingga 40 % dibandingkan dengan tikus yang tidak diberi pakan yang mengandung jamur tiram. Sehingga mereka berpendapat bahwa jamur tiram dapat menurunkan kadar kolesterol pada penderita hiperkolesterol. Di Jepang saat ini sedang diteliti potensi jamur tiram sebagai bahan makanan yang dapat mencegah timbulnya tumor.



Peluang Usaha Budidaya Jamur Tiram dan Analisa usahanya

Sebagian besar masyarakat Indonesia menyukai jamur tiram krispi. Termasuk kita pastinya, jamur tiram krispi memang banyak dijual di berbagai tempat. Baik itu di pinggir jalan, di warung makan, di restoran, dan di berbagai tempat. Selain digoreng krispi, jamur tiram juga sangat baik jika dimasak pepes, oseng, botok, campuran soto, campuran mie ayam, sate, dan masih banyak lagi. Intinya kalau kita bahas makanan berbahan dasar jamur tiram di sini pasti 1 hari tidak selesai. Kita akan bahas tentang perkiraan modal dan keuntungan budidaya jamur tiram yang bisa dijadikan referensi untuk memulai usaha budidaya.

Analisa usaha ini dapat memberikan gambaran kepada Anda bagaimana caranya agar mendapatkan hasil yang paling maksimal. Kita juga bisa mulai membaca kesuksesan pebisnis budidaya di berbagai informasi di internet.

Kita juga bisa membuat perkiraan modal dan keuntungan budidaya jamur tiram agar bisa berjalan lancar, tidak terjadi pembengkakan modal, dan mendapatkan hasil keuntungan yang sesuai harapan. Peluangnya di tengah masyarakat juga sangat besar karena banyak sekali peminat jamur tiram ini. Manfaat jamur tiram selain rasanya yang nikmat untuk dimakan, tapi ternyata sangat baik untuk kesehatan tubuh. Makanan yang berbahan dasar jamur tiram sangat baik untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mengendalikan kolesterol, melawan radikal bebas, menghancurkan sel tumor, menyehatkan jantung, mencegah kanker payudara, dan lain sebagainya.

Perkiraan Modal Usaha Budidaya Jamur Tiram

Kita perlu menghitung modal yang dikeluarkan sebelum melakukan usaha agar tidak jebol di tengah jalan. Manfaat perkiraan modal dan keuntungan budidaya jamur tiram akan membuat hati lebih tenang karena usaha budidaya jamur tiram Anda lebih terarah. Modal usaha budidaya jamur tiram yang bisa dilakukan ialah sebagai berikut:

Modal Biaya Usaha Budidaya Jamur Tiram

- Pembelian baglog 5 kali panen sekitar = Rp 3500 x 1000 buah = Rp 3.500.000
- Harga Sewa lahan = Rp. 1.000.000
- Total modal biaya usaha budidaya jamur tiram = Rp 4.500.000

Modal Biaya Operasional

- Ongkos peralatan, air, listrik, dan lain-lain sekitar = Rp 1.000.000
- Biaya tambahan = Rp 500.000
- Total biaya produksi = Rp 1.500.000

Potensi Keuntungan Budidaya Jamur Tiram

Membuat perkiraan modal dan keuntungan budidaya jamur tiram juga bertujuan agar memiliki gambaran penghasilan Anda nantinya ketika sudah menekuni usaha budidaya jamur. Target keuntungan yang bisa Anda dapatkan ialah sebagai berikut:

Asumsinya terjadi penyusutan 10%, sehingga 1000 buah menjadi 900 buah yang bisa dipanen.

- 1 baglog beratnya sekitar 1,7 Kg dan mampu menghasilkan jamur tiram sebanyak 0,7 Kg, jika ada 900 baglog x 0,7 Kg hasilnya ialah 630 Kg
- Penghasilan = Rp 20.000 x 630 = Rp 12.600.000
- Keuntungan = Rp 12.600.000 - Rp 1.500.000 = Rp 11.100.000 per bulan
- Keuntungan tersebut menandakan bahwa modal investasi selama 1 tahun sekali dan biaya produksi pun bisa kembali setelah periode usaha 4 bulan.

Tips Budidaya Jamur Tiram Dalam 5 Langkah Sukses Panen Dalam 3 Bulan



Langkah 1 #Persiapan Peralatan

Ketika memulai usaha budidaya jamur dengan memastikan ketersediaan peralatan usaha budidaya seperti cangkul, ember, drum, dan sekop. Alat pendukung yang dibutuhkan ialah cincin baglog, kapas, karet gelang, sendok bibir, semprotan, plastik, polypropylene, botol dan Thermo higrometer.

Langkah 2 #Perhatikan Media Hidup Jamur Tiram

Pastikan menggunakan media atau substrat yang bisa dibeli dengan nama baglog. Baglog terbuat dari gergaji kayu 100 Kg, kandungan kapur 3, ketersediaan air 65 %, dedak 10 Kg dan gypsum sebesar 0,5 Kg. pasang baglog dengan cara miring.

Langkah 3 #Sterilisasi

Menggunakan pasteurisasi atau kukus untuk membersihkan baglog. Pastikan melakukan pendinginan sekitar 1 hari agar siap digunakan.

Langkah 4 #Inkubasi

Pastikan memelihara jamur dengan baik. Biasanya akan mulai tumbuh setelah 3 hari. Bisa dengan melakukan penyiraman sekitar 2 sampai 3 kali sehari. Pastikan air yang dibutuhkan untuk menyiram jamur itu cukup karena memang jamur itu suka tumbuh di tempat yang lembab.

Langkah 5 #Panen Jamur Tiram

Bisa melakukan panen setelah 3 bulan pertumbuhan jamur tiram. juga bisa melakukan panen ketika pagi dan sore saat kondisi jamur begitu segar. Pastikan tempat yang digunakan untuk pemeliharaan jamur dengan celah sehingga ada sinar matahari.

Pastikan mengambil sebagian atau keseluruhan dari keuntungan budidaya jamur untuk mengembangkannya menjadi modal tambahan. Anda bisa menambah jumlah baglog, jika memungkinkan Anda pun bisa menambah biaya sewa lahan. Jika budidaya Anda sudah mulai pesat, Anda perlu menambahkan tenaga bantu agar semua pekerjaan dapat teratasi. Jamur bisa dipanen selama 3 atau 4 bulan setelah masa pemasangan baglog. Anda pun bisa mengolah jamur hasil panen dengan menjualnya secara matang. Misalnya dengan menjual jamur krispi rasa dan dikemas lalu dijual melalui sosial media, dititipkan di warung, maupun dijual secara eceran.

HASIL

Profil Usaha Jamur Tiram " Alamsari"

UKM Alam Sari adalah salah satu Usaha Kecil dan Menengah yang bergerak di bidang pengolahan nanas dan budidaya serta pemasaran jamur tiram. UKM tersebut berlokasi di Desa Tambak Mekar Kecamatan jalan Cagak, Subang. UKM Alam Sari ini didirikan oleh Bapak Ade dan istrinya. Daerah tempat tinggalnya yaitu Subang yang merupakan penghasil nanas terbesar di Jawa Barat dimanfaatkan oleh Bapak Ade dan istrinya untuk membuat usaha pengolahan nanas.

UKM Alam Sari berdiri pada tahun 1997 dengan modal awal Rp 250.000,00 untuk pembuatan dodol nanas yang awalnya memproduksi 5 kg/hari.

Semakin berkembangnya UKM Alam Sari maka tahun 2005 muncul ide baru yaitu budidaya dan pemasaran jamur tiram. Disamping rasanya lezat bahkan mirip seperti daging ayam, juga memiliki kandungan gizi yang cukup bermanfaat, sehingga saat ini sudah menjadi pilihan bagi masyarakat yang layak dikonsumsi.



dokumentasi kegiatan pengabdian ini sebagai berikut:



**KESIMPULAN**

Apakah sudah siap melakukan budidaya jamur tiram? Jika belum, ada baiknya segera memantapkan hati. Simpulannya ialah dengan modal Rp 1.500.000 sekitar akan menghasilkan sekitar Rp 12.600.000, dan mendapatkan keuntungan sebanyak Rp.11.100.000. -

Demikianlah penjelasan lengkap tentang perkiraan modal dan keuntungan budidaya jamur tiram yang bisa anda jadikan sebagai gambaran atau referensi terpercaya sebelum menajalankannya. Semoga bermanfaat.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Anonim,2007, Subang Dalam Angka kerjasama Badan Perencanaan Daerah Kabupaten Subang dan Badan Pusat Statistik Kabupaten Subang.
- [2] Diki Nanang Surahman, dkk, 2007, Nanas dan Produk Olahannya, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI),Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna(B2PTTG),Subang.
- [3] Eger G, Eden G, Wissig E. 1976.Pleurotus ostreatus — breeding potential of a new cultivated mushroom. *Theoretical and Applied Genetics* 47: 155-163
- [4] Freddy Rangkuti, 2000, *Busines Plan Tebnik Membuat Perencanaan Bisnis dan Analisis Kasus*,P T. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- [5] Gunawan, A.W. 2000. *Usaha Pembibitan Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal. 3-19.
- [6] Sriharti dan Sukirno, 2003, Penerapan Teknologi Pembuatan Minuman Instan di desa Tanggulun Timur kecamatan Kalijati kabupaten Subang, Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Teknologi Tepat Guna Berbasis Sumber Daya Alam Indonesia", 27 April 2004, Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Universitas Katolik Parahyangan Bandung.
- [7] 7. Sumarmi. 2006. Botani dan tinjauan gizi jamur tiram putih. *Jurnal Inovasi Pertanian* 4(2):124-130
- [8] Suparyanto,2012,*Kewirausahaan Konsep dan Realita pada Usaha Kecil*,Penerbit Alfabeta, Bandung.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN