

RECOMMENDED



Yusnu Iman Nurhakim



**BUDIDAYA
& BISNIS**

JAMUR TIRAM

SECARA TRADISIONAL & MODERN

Kupas tuntas mulai dari BUDIDAYA
sampai BISNIS yang menguntungkan

Mudah

Hemat

Praktis

- Yusnu Iman Nurhakim -

BUDIDAYA
& BISNIS
**JAMUR
TIRAM**
SECARA TRADISIONAL & MODERN

Tgl. Terima : 14-12-2022

No. Induk : 1582 MONOGRAF PEP-12-12

Asal Bahan Pustaka : (Beli/Tukar/Hadiah)

Dari : Pengadaan TA 2022

S. Jamur Tiram

MILIK / KOLEKSI

POLITEKNIK ENJINIRING PERTANIAN INDONESIA
(PEPI)



Budidaya Dan Bisnis
JAMUR TIRAM
Secara Tradisional & Modern

Penulis : Yusnu Iman Nurhakim
Editor : Abdi
Penyunting : Hamzah
Desain sampul : Farel
Layouter : Subaemi



ISBN : 978-602-6724-46-5

Dimensi : 15 x 23 cm.
Halaman : 94 Hal.
Cet 1, 2021

Redaksi:
Kawapajang - Bojongsolo
Kab. Bojonegara
Tlp : 021 77265721
Email : dmumediapublishing@gmail.com

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan
cara apapun tanpa ijin tertulis dari penerbit.

PRAKATA

Buku *Budidaya dan Bisnis Jamur Tiram Secara Tradisional & Modern* ini menjelaskan tentang bagaimana cara memulai usaha jamur tiram, teknis budidayanya secara rinci dan lengkap, mulai dari biakan murni sampai dengan pembentukan tubuh buah jamur. Dilengkapi pula bagaimana cara pemanenan dan penanganan pasca panen. Disempurnakan dengan analisis usaha sehingga calon-calon petani jamur yakin bisnis jamur tiram ini benar-benar menguntungkan.

Isi buku lebih banyak didasarkan pada pengalaman para praktisi dalam menjalani bisnis jamur tiram dan pengalaman penulis sendiri dalam budidaya jamur tiram skala hobi. Materi budidaya jamur tiram juga diperoleh dari bahan-bahan pustaka.

Penulis menerima saran dan kritik untuk buku ini dan juga meminta sumbangan pengetahuan tentang seputar jamur tiram kepada para pembaca untuk saling melengkapi cara-cara budidaya jamur tiram. Dengan demikian, teknologi budidaya jamur tiram akan terus berkembang dan lebih maju lagi.

Penulis

Yusnu Iman Nurhakim

DAFTAR ISI

PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB I PROSPEK USAHA JAMUR TIRAM	1
BAB II PENGENALAN JAMUR TIRAM	6
A. Apa Itu Jamur Tiram	6
B. Siklus Hidup Jamur Tiram	8
C. Bentuk Jamur Tiram	9
D. Jenis-jenis Jamur Tiram	10
BAB III NILAI GIZI DAN MANFAAT JAMUR TIRAM ...	13
A. Kandungan Gizi Jamur Tiram	13
B. Manfaat Jamur Tiram	13
BAB IV SYARAT TUMBUH JAMUR TIRAM	14
A. Derajat Kemasaman	14
B. Iklim	14
BAB V PERKEMBANGBIAKAN JAMUR TIRAM	16
A. Biakan Murni	16
B. Pembuatan Biakan Murni (F0)	17
C. Pembuatan Bibit Induk (F1)	23

D. Pembuatan Bibit Semai (F2)	30
E. Pengemasan Bibit Jamur	32
F. Merawat Bibit Jamur	33
G. Pemanenan Bibit Jamur	34
H. Kontaminasi Dan Penanggulangannya	34
BAB VI BUDIDAYA JAMUR TIRAM	36
A. Persiapan Media Tanam	41
B. Pengemasan Media Tanam	41
C. Sterilisasi Media Tanam	42
D. Inokulasi	43
E. Inkubasi	44
F. Perawatan Untuk Pembentukan Tubuh Buah	45
BAB VII HAMA DAN PENYAKIT JAMUR TIRAM	47
A. Hama	49
B. Fungi Patogen	54
C. Bakteri	59
D. Virus	60
BAB VIII PEMANENAN DAN PASCAPANEN	61
A. Pemanenan	61
B. Pascapanen	63
BAB IX ANEKA OLAHAN JAMUR TIRAM	65
A. Olahan Kering	66
B. Tepung Jamur Tiram	66
C. Pasta	67
D. Kecap Jamur Tiram	67
E. Saus Jamur Tiram	68
BAB X STANDAR MUTU JAMUR TIRAM	69
A. Parameter Mutu	6
B. Syarat Mutu	7

BAB XI PEMASARAN	72
A. Sasaran pasar	72
B. Penjualan	73
BAB XII ANALISA USAHA	74
A. Analisa Usaha Kecil	74
B. Analisa Usaha Skala Menengah	77
7 Jenis Jamur yang Bisa Dimakan Beserta MANfaatnya	82
DAFTAR PUSTAKA	87
PROFIL PENULIS	88

BAB 1

PROSPEK USAHA JAMUR TIRAM

Jamur tiram memiliki nama ilmiah *Pleurotus spp.* Nama lainnya, *Shimeji* (Jepang), *Abalon Mushroom* atau *Oyster mushroom* (Eropa dan Amerika), *Supa liat* (Jawa Barat). Jamur yang bisa dikonsumsi. Secara alami, jamur ini hidup pada kayu-kayu yang sudah lapuk. Jamur ini juga bisa tumbuh pada media serbuk gergaji, limbah jerami, limbah kapas, kertas, atau bahan-bahan organik lainnya.

Jamur tiram ini memiliki cita rasa enak, tekstur lembut, dan bentuk tubuh yang mirip dengan cangkang tiram. Bagian tudung jamur tak hanya berwarna putih saja, tapi juga dijumpai warna-warna lainnya seperti warna kelabu, coklat, kuning, oranye, dan merah jambu.