

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) atau *white mushroom* ini merupakan salah satu jenis jamur edibel yang paling banyak dan populer dibudidayakan serta paling sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Jamur tiram putih dapat tumbuh di dataran rendah sampai ketinggian sekitar 600 m dari permukaan laut di lokasi yang memiliki kadar air sekitar 60% dan derajat keasaman atau pH 6-7. Jika tempat tumbuhnya terlalu kering atau kadar airnya kurang dari 60%, miselium jamur ini tidak bisa menyerap sari makanan dengan baik sehingga tumbuh kurus. Sebaliknya jika kadar air di lokasi tumbuhnya terlalu tinggi jamur ini akan terserang penyakit busuk akar. Jamur tiram merupakan jenis jamur kayu yang awalnya tumbuh secara alami pada batang-batang pohon yang telah mengalami pelapukan di daerah hutan (Puspaningrum 2013).

Saat ini khususnya di Bangka diketahui masih kekurangan pasokan jamur tiram sehingga kebutuhan akan jamur tiram masih didatangkan dari wilayah lain. Hal ini dikarenakan terdapat perbedaan iklim antara Bangka dengan iklim yang dibutuhkan jamur untuk tumbuh optimal. Produksi jamur tiram yang pada umumnya mempunyai iklim sejuk. Jamur tiram membutuhkan suhu yang lebih sejuk sekitar 22°C-28°C (Susilawati dan Raharjdo 2010), sedangkan suhu harian di Bangka sekitar 23,2°C-31,7°C menurut BMKG (2016). Perbedaan iklim yang cukup tinggi ini menyebabkan pembudidayaan jamur tiram sukar tumbuh atau berproduksi rendah, sehingga untuk dapat membudidayakan jamur perlu dilakukan seperti memilih lokasi kumbung yang sejuk, melakukan penyiraman dengan intensitas dan frekuensi yang tinggi, serta penambahan tingkat nutrisi atau substrat pada media jamur tiram tersebut. Wilayah Bangka harga dedak masih tergolong tinggi, harga dedak yang dijual petani Rp. 5.000/kg sehingga tidak ekonomis jika digunakan sebagai media jamur tiram putih dalam skala besar.

Dedak sebagai media jamur dibutuhkan sebagai sumber nutrisi dalam budidayanya, jamur ini memerlukan pasokan nutrisi berupa unsur-unsur kimia misalnya nitrogen, fosfor, kalium, karbon yang diperoleh dari komposisi media serbuk kayu, dedak, *gypsum*, kapur, selain dari media tumbuh, nutrisi dapat juga

berasal dari luar berupa aplikasi kompos cair, penggunaan air leri maupun aplikasi ekstrak kulit pisang. Kulit pisang merupakan bahan buangan (limbah buah pisang) yang cukup banyak jumlahnya. Pada umumnya kulit pisang belum dimanfaatkan secara nyata, hanya dibuang sebagai limbah organik saja atau digunakan sebagai makanan ternak seperti kambing, sapi, dan kerbau. Upaya penambahan ekstrak kulit pisang pada media perlu dilakukan karena pada kulit pisang terdapat kandungan unsur gizi kulit pisang cukup lengkap, seperti karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin dan air. Menurut Supriyadi (2007), bahwa kulit pisang raja mengandung 15% kalium dan 12% fosfor, keberadaan kalium dan fosfor yang cukup tinggi pada kulit pisang dapat dimanfaatkan sebagai penambah nutrisi yang diperlukan pada jamur tiram putih. Kandungan tersebut yang diperlukan pada jamur tiram putih untuk pertumbuhan dan produksi. Hal inilah yang mendasari peneliti untuk meneliti pemanfaatan ekstrak kulit pisang sebagai nutrisi pada pertumbuhan jamur tiram putih, dan mampu memberikan informasi konsentrasi terbaik yang digunakan untuk peningkatan produksi jamur tiram putih khususnya di Bangka Belitung.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah pengaruh konsentrasi ekstrak kulit pisang pada media terhadap produksi jamur tiram putih?
2. Konsentrasi berapakah yang memberikan pengaruh terbaik terhadap produksi jamur tiram putih?

1.3 Tujuan

1. Mempelajari pengaruh konsentrasi ekstrak kulit pisang pada media terhadap produksi jamur tiram putih.
2. Mengetahui konsentrasi yang memberikan pengaruh terbaik terhadap produksi jamur tiram putih.