

BUDIDAYA JAMUR

Jenis jamur tiram berdasarkan warnanya:

1. Coklat
2. Putih

Jamur tiram biasa tumbuh di kayu yang mengalami pelapukan atau yang sudah mati, dan kadang pula tumbuh di ilalang, sampah tebu dan sampah sagu.

➤ Tempat Pembuatan:

1. Buat rumah yang terdiri terbuat dari bilih dinding terbuat dari kayu besar, genting dari jerami yang dianyam, kelilingi oleh plastik.
2. Suhu 18-20 celcius.
3. Buatlah didalam seperti rak.
4. Siapkan tungku diluar yang disambungkan dengan penghangat.
5. Siapkan drum bekas, dilubangi untuk mengisi air agar tidak habis.

➤ Bahan Pembuatan:

- a. 1 kwintal Serbuk gergaji kayu albasia
- b. 20 kg Dedak
- c. 3 kg Kapur sirih, satukan jadi adonan, tambahkan air hingga enam puluh persen, diaduk.
- d. Polybag.

➤ Cara Pembuatan:

- a. Masukkan bahan pada polybag sampai tigaperempat, penuh dengan botol, ikat
- b. dengan karet gelang.
- c. Kemudian masukan kapuk ketengah ikatan atas.
- d. Masukkan kedalam drum yang sudah mendidih untuk dikukus, sambil disusun.
- e. Biarkan 4 jam, angkat lalu dinginkan satu malam, kemudian susun kedalam
- f. rak.

- g. Beri 2 sendok makan bibit jamur (f1), ikatkan kembali.
- h. Tangan harus steril sewaktu bahan dimasukkan kedalam polybag'
- i. Jamur kecil akan muncul pada 40 hari kemudian.

Faktor penting yang harus diperhatikan dalam budidaya jamur tiram ini adalah masalah higienis, aplikasi bibit unggul, teknologi produksi bibit (kultur murni, bibit induk, bibit sebar), teknologi produksi media tumbuh/substrat dan pemeliharaan serta cara panen jamur tiram