

**KULIAH KERJA USAHA (KKU)
MEMBERDAYAKAN KEMBALI PARA PETANI JAMUR KAYU
DALAM MENINGKATKAN PENDAPATANNYA
DI DESA KARANGMANGU KAB. KUNINGANDAN
DESA SUMBERSARI KABUPATEN DT. II BANDUNG ***

Oleh :
Elan Suherlan, dkk **

ABSTRAKSI

Tujuan kegiatan ini adalah untuk menumbuhkan jiwa wirausaha bagi mahasiswa dan menumbuh kembangkan usaha jamur yang pernah atau masih ada di lokasi pelaksanaan di Desa Karang Mangu Kecamatan Keramat Mulya Kabupaten Kuningan dan Desa Sumbersari Kecamatan Ciparay Kabupaten Bandung. Daerah tersebut merupakan daerah pembudidayaan jamur yang pernah maju tetapi kemudian mengalami krisis dan bahkan banyak yang gulung tikar.

Permasalahan bagi petani jamur yang masih bertahan adalah bagaimana produksi dan menjaga agar hasil produksi tidak cepat membusuk, karena untuk pemasaran yang lebih luas memerlukan waktu yang relatif lama sedangkan sifat jamur kayu mudah membusuk.

Peserta kegiatan sebanyak 31 orang dengan program uji coba melalui cara pengawetan dengan pengionan, pemanasan dan pengemasan maupun dalam bentuk penganan siap santap (olahan dalam bentuk keripik atau krispi). Respon masyarakat petani jamur di kedua desa binaan tersebut cukup baik, bahkan ada keinginan untuk meniru teknologi yang diperkenalkan terutama bila panen melimpah.

-
- Dosen Jurusan Pendidikan Biologi FPMIPA
Universitas Pendidikan Indonesia.

I. PENDAHULUAN

Jamur kayu dikenal juga dengan nama jamur tiram; merupakan tumbuhan yang berinti spora dan tidak berklorofil, dinding sel dari selulosa atau leitin atau dari keduanya, dapat berkembang biak dengan spora, termasuk kelas Basidiomycetes dengan kandungan air tinggi, sehingga apabila dibiarkan maka jamur tersebut mudah membusuk. Jamur dapat

diawetkan dengan pendinginan (disimpan dalam lemari es), penguapan air (dengan oven), pengionan (penyinaran dengan ultra violet), dan pengolahan (berupa keripik atau krispi). Jamur merupakan makanan yang mengandung nilai gizi tinggi, juga rasanya lezat sehingga dapat diklasifikasikan sebagai bahan makanan lezat dan mewah. Jamur banyak mengandung vitamin dan

mineral yang bermanfaat bagi kesehatan.

Pembudidayaan jamur dapat dikembangkan baik di daerah pedesaan maupun perkotaan sehingga dapat dijadikan alternatif usaha masyarakat dalam meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga.

Kelebihan pembudidayaan jamur kayu adalah tidak perlu menggunakan lahan yang luas, cukup dengan bahan baku media limbah gergaji. Media bekas penanaman jamur dapat dimanfaatkan sebagai pupuk organik.

Fakta-fakta lain yang dapat mempengaruhi keberhasilan pembudidayaan jamur adalah :

- ♦ Lahan yang memadai, lingkungan yang mendukung, bahan baku yang cukup, sumber daya manusia (SDM) yang terampil, terlatih dan telaten;
- ♦ Peralatan, bibit unggul, teknologi, budidaya teknologi pasca panen dan permodalan yang memadai.

II. ANALISIS SITUASI

Sejak tahun 1994 di Kabupaten Kuningan dan Kabupaten Bandung telah berkembang pembudidayaan jamur kayu. Dengan berkembangnya produksi jamur yang ada di desa-desa sekitar, jumlah produksi jamur meningkat sedangkan kemampuan pasar terbatas. Akibatnya banyak produksi jamur yang tidak dapat dipasarkan karena cepat rusak dan membusuk.

Permasalahan lain yang muncul dari jamur selain cepat

rusak dan busuk adalah daya serap pasar yang terbatas.

III. TUJUAN

- Menumbuhkan jiwa wirausaha bagi mahasiswa dan masyarakat;
- Dapat menumbuhkan kembali usaha pertanian jamur kayu/ tiram;
- Meningkatkan penghasilan ke-luarga dan masyarakat petani jamur.

V. MANFAAT

1. *Potensi ekonomi produk*, jamur kayu dari kedua desa tersebut cukup baik, ditunjang oleh faktor-faktor pendukung yang cukup baik pula sehingga pemasaran ke kota-kota besar sangat memungkinkan.
2. *Nilai tambah produk dilihat dari sisi IPTEKS*, jamur pada umumnya akan mudah rusak jika tidak ditangani dengan baik. Usaha untuk meningkatkan kualitas jamur adalah melalui cara penyimpanan dengan menggunakan sinar (pengionan) atau dikeringkan,
3. dibuat keripik jamur dan sebelum pengemasan disinari oleh ultra violet;
4. *Nilai tambah*, produksi jamur kayu dapat meningkatkan pendapatan usaha keluarga dan masyarakat.

V. KHALAYAK SASARAN

Sasaran utama dalam kegiatan ini adalah mahasiswa sebanyak 31 orang, dan sasaran lainnya adalah petani dan

masyarakat sekitar yang berminat membudidayakan jamur dalam usaha meningkatkan pendapatan keluarga dan masyarakat.

VI. METODE

1. Pembekalan dalam bentuk pelatihan tentang budidaya dan pengolahan jamur (metode ceramah);
2. Penelitian di laboratorium;
3. Pelaksanaan di lapangan dalam bentuk magang.

VII. HASIL DAN EVALUASI

Ditemukan berbagai perlakuan dan kemasan yang paling baru dalam mengawetkan jamur kayu. Uji coba menggunakan pengionan dengan sinar ultra violet menunjukkan hasil yang sangat baik dan dapat bertahan kurang lebih 4 hari, dan kalau disimpan dalam lemari pendingin dapat bertahan selama 14 hari.

Untuk pengeringan, rancangan pengering terbuat dari bahan bekas dan cara kerjanya akan menghasilkan panas 38° C sampai 46° C, mampu mengeringkan jamur selama 8 jam. Dari kegiatan ini di dapat pengalaman dalam pembudidayaan, pengemasan, dan pemasaran hasil produksi, bahkan timbul keinginan untuk meneruskan kembali wirausaha selanjutnya.

Antusias petani sangat baik. Kesulitan yang ada disebabkan adanya hambatan dalam penambahan modal usaha dan teknik pembudidayaan serta pemasaran.

VIII. FAKTOR PENDORONG DAN PENGHAMBAT

A. Faktor Pendorong:

- adanya keinginan untuk berbagi pengalaman dan menerapkannya.
- meningkatkan pengetahuan para petani dalam bidang budidaya jamur serta menambah wawasan berwirausaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

B. Faktor Penghambat :

- keterbatasan waktu bagi pembimbing di lapangan mahasiswa dan petani.
- sulitnya merubah kondisi pemikiran petani.
- tidak adanya modal karena sulit mendapatkan kredit dari pemerintah.

X. KESIMPULAN

Kegiatan ini dalam rangka memberdayakan kembali para petani jamur kayu dalam meningkatkan pendapatannya, sehingga cukup bermanfaat baik bagi mahasiswa maupun masyarakat terutama para petani jamur kayu.

Hampir seluruh program dapat dilaksanakan dengan baik walaupun ada yang belum memuaskan karena terbatas waktu dan modal petani.

Cara pengawetan, pengionan, pengeringan, pengemasan dan pengolahan menjadi makanan siap saji dapat dijadikan alternatif bagi petani pada saat produksinya meningkat, sehingga jamur kayu dapat disimpan lebih lama.

X. SARAN-SARAN

1. Untuk peserta, sebaiknya pembekalan lebih disempurnakan/ disiapkan dalam waktu yang cukup sebelum diterapkan di lapangan.
2. Kerja sama yang kongkrit antara lembaga dan instansi yang terkait sehingga pada saatnya kegiatan pelaksanaan dan peserta sudah siap baik moril maupun materil.
3. Sebaiknya kegiatan ini dilaksanakan dalam blok waktu tertentu.

DAFTAR PUSTAKA

- David E (1989). *The Winning Proposal*; Third Edition, New York, John Wiley & Sons.
- Elan Suherlan dan Soeroso. A.Y.(1999). *Penuntun Praktis Produksi Nata de Coco dan Jamur Kayu*, FPMIPA, IKIP Bandung.
- (1990). *Bonus Trubus* no. 352. Edisi Maret 1999.
- F.G. Winarno, Dkk, (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*, Gramedia, Jakarta.
- Suriawiria, U, (1997). *Bioteknologi Penjamuran*, Angkasa, Bandung.
- Tim Pelatihan Agrobisnis Jamur, (1999). *Diklat Pelatihan Jamur Kayu*, LPM, IKIP Bandung.