

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Jamur merupakan salah satu keunikan yang memperkaya keanekaragaman jenis makhluk hidup dalam dunia tumbuhan. Sifatnya yang tidak berklorofil menjadikannya tergantung kepada makhluk hidup lain, baik yang masih hidup ataupun yang sudah mati. Karena itu jamur memegang peranan penting dalam proses alam yaitu menjadi salah satu pengurai (dekomposer) unsur-unsur alam. Jamur sudah lama dikenal sebagai bahan makanan. Dalam sejarah masyarakat Cina, pemanfaatan jamur sudah dimulai sejak ribuan tahun silam. Jamur yang sering dijadikan bahan makanan adalah jamur merang, jamur tiram, jamur kuping, jamur kancing, jamur shiitake, dan sebagainya (Widodo, 2007).

Berdasarkan kualitas gizi, jamur tiram mempunyai kandungan nutrisi lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur lainnya. Hal ini dibuktikan oleh Sumarni (2006), bahwa setiap 100 gram jamur tiram mengandung protein 19-35% dengan 9 macam asam amino; lemak 1,7-2,2% terdiri dari 72% asam lemak tak jenuh. Sedangkan karbohidrat jamur terdiri dari tiamin, riboflavin, dan niasin merupakan vitamin B utama dalam jamur tiram, selain vitamin D dan C mineralnya terdiri dari K, P, Na, Ca, Mg, Zn, Fe, Mn, Co dan Pb. Mikroelemen yang bersifat logam sangat rendah sehingga aman dikonsumsi setiap hari.

Untuk memproduksi jenis jamur terutama pada jamur tiram sebagai bahan makanan manusia, salah satu faktor yang perlu diperhatikan yaitu tersedianya substrat sederhana dan murah (Brock & Michael, 1991). Pada umumnya substrat yang digunakan dalam budidaya jamur tiram adalah serbuk gergaji.

Budidaya jamur tiram dengan menggunakan serbuk gergaji kayu sengon (*Albizzia falcataria*) sebagai media tumbuh dapat menghasilkan bahan pangan berprotein tinggi dan bahan pangan fungsional. Budidaya jamur tiram ini pun dapat memanfaatkan limbah berupa serbuk gergajian kayu sengon sehingga keberadaannya sebagai sumberdaya yang terbuang menjadi bernilai (Fiona dkk, 2008).

Menurut Parlindungan (2000) menggunakan baglog alang-alang hanya menyajikan produksi pada panen pertama saja. Berat jamur yang dihasilkan lebih rendah yaitu 65,5 g untuk jamur tiram putih dan 41,34 g untuk jamur tiram kelabu. Melalui hasil penelitiannya, didapatkan gambaran lebih lengkap tentang karakteristik pertumbuhan serta produksi jamur tiram putih dan kelabu pada baglog alang-alang antara yang diperlakukan dengan air rendaman mengandung SP₃₆ dan mengandung NPK. Hasil penelitiannya, dapat menjadikan informasi bagi upaya pengembangan teknologi budidaya jamur tiram yang bertujuan untuk menjadikan alang-alang sebagai substrat alternatif.

Blotong merupakan limbah pabrik gula yang paling tinggi tingkat pencemarannya. Penggunaan blotong dari sisa pengolahan limbah gula dapat dimanfaatkan sebagai media pertumbuhan jamur. Blotong juga dapat dipakai atau digunakan sebagai pupuk tanaman karena banyak mengandung bahan organik, mineral, serat kasar, protein kasar, dan gula yang masih terserap di dalam kotoran itu. Penggunaan blotong dapat meningkatkan produktivitas dibandingkan menggunakan pupuk NPK dan TSP, sehingga blotong digunakan sebagai pengganti pupuk NPK dan TSP (Martina, 2004).