



















Tarae awal namathey nachadhan perianea hacae nalae namathey nachadhey nachadhan namathey nache nachadhan namathey nachadhey nachadhan namathey nachadhan namathey namethey nachadhan

BUDIDAYA JAMUR MERANG

Penulis:

Bambang Sunandar

Editor:

Susi Mindarti Sri Murtiani Anna Sinaga

Layout/Disain Cover:

Bambang Unggul PS Saepudin Nadimin

Alamat Redaksi
BPTP Jawa Barat, Jl. Kayuambon No. 80
Lembang, Bandung, 40391
Telepon : (022) 2786238, 2787163
Faximile : (022) 2789846

E-mail: bptp-jabar@litbang.deptan.go.id
Website: http://jabar.litbang.deptan.go.id

BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN JAWA BARAT BALAI BESAR PENGKAJIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PERTANIAN BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN KEMENTERIAN PERTANIAN 2010

KATA PENGANTAR

Petunjuk teknis Budidaya Jamur Merang disusun untuk memenuhi banyaknya permintaan mengenai budidaya jamur. Budidaya jamur saat ini menunjukkan peningkatan yang pesat, khususnya budidaya jamur merang. Jamur merang mempunyai keunggulan dapat tumbuh pada media limbah, karena jamur merang ini dapat mendegradasi limbah organik.

Sasaran petunjuk teknis Budidaya Jamur Merang ini adalah para penyuluh pertanian, para penyuluh swadaya, pelaku utama usahatani, dan peminat lainnya, sebagai bahan informasi untuk penerapan teknologi budidaya jamur merang dan bahan penyebaran informasi kepada kelompoktani dan anggotanya.

Kami menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Petunjuk Teknis ini, dan kami sangat mengharapkan saran-saran perbaikan Petunjuk ini pada masa yang akan datang.

Harapan kami, semoga Petunjuk Teknis Budidaya Jamur Merang ini, dapat dimanfaatkan dengan sebaik baiknya.

Lembang, November 2010 Kepala BPTP Jawa Barat

Dr. Ir. Bambang Irawan, MS.

DAFTAR ISI

Kata	Pen	gantar	i
Daft	ar Is	i	ii
Daft	ar Ta	abel	iii
Daft	ar Ga	ambar	iv
I.	Per	ndahuluan	1
П.	Mai	nfaat Jamur	2
Ш.	Per	nyiapan Sarana Produksi	4
	Α.	Pemilihan Lokasi	4
	В.	Rumah Jamur	4
	С.	Peralatan yang Dibutuhkan	8
IV.	Buc	lidaya jamur Merang	9
	Α.	Pembuatan Kompos	9
	В.	Sterilisasi	13
	С.	Penanaman Bibit	14
	D.	Penumbuhan Tubuh Buah	14
	Ε.	Pemanenan	15
	F.	Analisa Usahatani Jamur Merang	17
Dafta	ar Dii	etaka	10

DAFTAR TABEL

Tabel

1.	Kandungan Bahan Kimia dan Nilai Gizi Jamur	2
2.	Khasiat Jamur Sebagai Obat	3
3.	Komposisi Lengkap Media Tanam Jamur Merang	10
4.	Analisa Usaha Budidaya Jamur Merang di Desa Cantigi Wetan	17

DAFTAR GAMBAR

Gambar

1A.	Denah Ruangan Budidaya Jamur Merang	6
1B.	Denah Ruangan Budidaya Jamur Merang	7
2.	Rumah Jamur (Kumbung)	8
3.	Ruangan Untuk Menyimpan Bahan Baku	8
4.	Bagan Pembuatan Media Kompos	11
5.	Pembuatan Media Kompos	13
6.	Proses Sterilisasi Dengan Sistem Sederhana	13
7.	Proses Sterilisasi	14
8.	Masa Penumbuhan Tubuh Buah (Miselium)	15
9.	Proses Pemanenan Jamur Merang	16

I. PENDAHULUAN

Jawa Barat sebagai provinsi yang memberikan kontribusi besar terhadap produksi beras nasional, memiliki ± 1.812.620 Ha areal persawahan. Areal tersebut mempunyai potensi limbah pertanian yang sangat besar. Kehadiran limbah sering menjadi masalah. Limbah yang hanya dibakar atau ditimbun saja akan menambah pencemaran lingkungan. Salah satu usaha untuk mengatasi limbah adalah dengan mengubah limbah menjadi media jamur. Limbah yang dapat diubah menjadi media tumbuh jamur adalah jerami padi, namun jerami perlu melewati proses pengomposan terlebih dahulu.

Jamur merang dapat tumbuh pada media limbah, karena jamur mampu mendegradasi limbah organik. Dengan kemampuannya tersebut jamur dapat dimanfaatkan untuk menambah nilai guna limbah. Jamur merang termasuk dalam golongan jamur saprofit yaitu jamur yang tumbuh pada substrat organik dari hewan maupun tumbuhan yang sudah mati dan akan mengubah substrat menjadi zat yang mudah diserap.

Jamur merang merupakan jenis jamur yang pertama kali dapat dibudidayakan di Cina sekitar tahun 1650, dan mulai dibudidayakan di Indonesia pada tahun 1950. Secara taksonomi menurut Singer (1975) jamur merang masuk dalam klasifikasi sebagai berikut :

Kelas : Basidiomycetes

Subkelas : Homobasidiomycetes

Ordo : *Agaricales*Famili : *Plutaceae*Genus : *Volvariella*

Spesies : Volvariella volvaceae

II. MANFAAT JAMUR

Jamur mengandung berbagai macam asam amino essensial, lemak, mineral, dan vitamin, juga terdapat zat penting yang berpengaruh terhadap aspek medis. Oleh karena itu jamur sangat baik bagi kesehatan. Sejak berabad-abad lalu, jamur sudah menjadi makanan istimewa, sehingga banyak orang menjadi penggemar.

Jamur Merang adalah makanan dengan gizi yang baik, dari hasil penelitian, rata-rata jamur mengandung 19-35 persen protein lebih tinggi dibanding beras (7,38 persen) dan gandum (13,2 persen). Asam amino esensial yang terdapat pada jamur, ada sekitar sembilan jenis dari 20 asam amino yang dikenal. Yang istimewa 72 persen lemaknya tidak jenuh, jamur juga mengandung berbagai jenis vitamin, antara lain B1 (*thiamine*), B2 (*riboflavine*), niasin dan biotin. Selain elemen mikro, jamur juga mengandung berbagai jenis mineral, antara lain K, P, Ca, Na, Mg, dan Cu. Kandungan serat mulai 7,4-24,6 persen sangat baik bagi pencernaan. Jamur mempunyai kandungan kalori yang sangat rendah sehingga cocok bagi pelaku diet.

Pada Tabel 1 dapat dilihat nilai gizi jamur merang dibandingkan nilai gizi jamur jenis lainnya. Berdasarkan tabel tersebut, nilai gizi jamur merang cukup baik terutama kandungan protein jamur merang.

Tabel 1. Kandungan Bahan Kimia dan Nilai Gizi Jamur

	Komposisi	Spisies Jamur						
No	bahan kimia /Nilai Gizi	Tiram	Kuping	Merang	Shiitake	Ling Zhi	Champignon	
1.	Lemak %	1.1- 2.4	7.2- 8.3	2.0-2.6	4.9-9.0	72.0	1.7-8.0	
2.	Protein total %	10.5- 44	4.2- 19.4	25.9- 28.5	13.4- 17.6	19.0- 35.0	1.3-4.8	
3.	Karbohidrat %	50.7- 81.8	82.8 <i>-</i> 82.9	2.7-4.8	67.5- 70.7	9.5- 78.0	51.3-62.5	

Tabel 2. Khasiat Jamur Sebagai Obat

	Pemanfaatan untuk Penyakit	Spisies Jamur					
No		Tiram	Kuping	Merang	Shiitake	Ling Zhi	
1.	Anti firal	Ö	Ö		Ö	Zhi Ö Ö Ö	
2.	Anti Tumor		Ö		Ö	Ö	
3.	Anti inflamatory		Ö			Ö	
4.	Turunkan tekanan Darah		Ö			Ö	
5.	Turunkan kolesterol		Ö		Ö	Ö	
6.	Tonik Ginjal		Ö				
7.	Asma/Bronchitis		Ö			Ö	
8.	Hepatitis		Ö				
9.	Chitin		Ö			Ö	
10.	Anti Bakteri					ÖÖ	
11.	Tonik Jantung			Ö		Ö	
12.	Turunkan Gula Darah					Ö	
13.	Penghambat PHA				Ö		
14.	Tingkatkan sekresi hati					Ö	
15.	Tingkatkan Libido	Ö					
16.	Reduksi Stres	Ö				Ö	
17.	Diabetes	Ö			Ö	Ö	
18.	Perbaikan fungsi air tubuh	Ö				Ö	
19.	Perbaikan fungsi saraf/otak					Ö	
20.	Anti biotik					Ö	
21.	Proteksi terhadap penyakit		Ö			Ö	

III. PENYIAPAN SARANA PRODUKSI

Sebelum melangkah dalam tahap budi daya, persiapan sarana produksi sangatlah perlu. Dengan adanya dukungan sarana yang memadai, maka proses budi daya akan berjalan dengan baik.

A. Pemilihan Lokasi

- Lokasi perlu dipilih sesuai dengan syarat tumbuh jamur. Syarat tumbuh yang utama adalah suhu, oleh karena itu lokasi harus disesuaikan dengan suhu lingkungan. Jamur merang dapat tumbuh dengan baik pada suhu 30–35°C dan sesuai dibudidayakan di dataran rendah.
- Lokasi juga harus bersih, jauh dari pabrik atau pembuangan limbah berbahaya. Hal ini bertujuan untuk menghindari jamur dari hama, penyakit, dan kontaminasi senyawa yang berbahaya. Jamur mempunyai kemampuan menyerap logam berat, meskipun konsentrasinya kecil.
- 3. Untuk menghemat biaya produksi, sebaiknya tempat budi daya dekat dengan sumber bahan baku.
- 4. Lokasi harus dekat dengan sumber air. Sumber air harus tersedia dalam keadaan cukup, bersih, dan tidak tercemar. Hal ini penting, karena air merupakan kebutuhan yang sangat penting, terutama pada saat proses pembuatan media dan masa pembentukan tubuh buah.
- 5. Lokasi harus mudah akses ke instalasi listrik. Listrik dibutuhkan untuk memompa air, membantu dalam sirkulasi udara dan menerangi ruangan.

B. Rumah Jamur (Kumbung)

Budidaya jamur merang biasanya menggunakan rumah jamur (kumbung) sistem semi permanen. Sistem semi permanen yang dimaksud adalah bahan yang digunakan untuk membuat rumah jamur menggunakan bahan yang sederhana, sehingga akan mudah dipindahkan. Investasi untuk membuatnya kecil. Dengan demikian

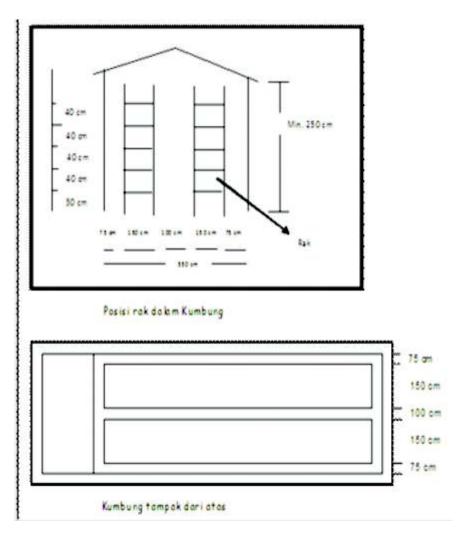
cocok digunakan untuk budi daya jamur skala kecil atau industri menengah. Tempat untuk membudidayakan jamur atau rumah jamur sederhana berbentuk kumbung mempunyai manfaat sebagai berikut:

- 1. Melindungi jamur dari kondisi lingkungan luar yang kurang mendukung, misalnya angin yang terlampau kencang.
- 2. Memudahkan pengelolaan suhu di dalam kumbung.
- 3. Menghemat lahan karena dapat disusun dengan menggunakan rak.
- 4. Saat budi daya tidak tergantung pada musim.

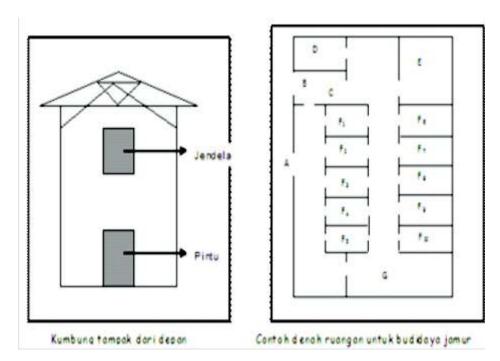
Bagian-bagian dari rumah kumbung tersebut sebagai berikut:

- 1. Dindingnya terbuat dari bilik bambu dilapisi plastik untuk lebih menstabilkan suhu dalam kumbung. Dibagian paling luar dinding bisa dilapisi lagi dengan steroform.
- 2. Permukaan lantai sebaiknya disemen untuk memudahkan dalam merawat kebersihan kumbung. Apabila tidak disemen tanah sebaiknya dilapisi dengan pasir dan kapur.
- 3. Dalam budidaya jamur merang, sterilisasi dilaksanakan dalam kumbung, maka di dalam kumbung harus dilengkapi dengan pipa yang diberi lubang-lubang kecil. Jarak antar lubang sekitar 20 cm. Kegunaan dari pipa tersebut adalah untuk mengalirkan uap air panas pada saat proses sterilisasi.
- 4. Atap bangunan dapat terbuat dari rumbia yang dilapisi plastik pada bagian dalamnya.
- 5. Untuk mengatur sirkulasi udara, kumbung harus dilengkapi vertilasi berupa jendela.

Denah kumbung secara rinci dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1A. Denah Ruangan Untuk Budidaya Jamur Merang



Keterangan contoh denah ruangan untuk budidaya jamur :

- A. Jalan
- B. Tempat menyimpan jerami
- C. Tempat menyimpan bahan tambahan
- D. Ruangan pengomposan
- E. Ruang penyiapan bibit
- F. Rumah jamur/kumbung
- G. Tempat pengepakan (Pasca panen)

Gambar 1B. Denah Ruangan Untuk Budidaya Jamur Merang

Selain rumah jamur, dalam budidaya jamur harus dilengkapi dengan ruangan untuk menyimpan bahan baku, ruangan untuk menyiapkan media, dan ruangan pascapanen. Ruangan ini dapat dibuat seperti kumbung juga atau berbentuk bangunan (gudang).





Gambar 2. Rumah Jamur (Kumbung)

Gambar 3. Ruangan Untuk Menyimpan Bahan Baku

C. Peralatan yang Dibutuhkan

Kebutuhan peralatan biasanya disesuaikan dengan besarnya skala usaha. Skala usaha jamur dapat dibagi menjadi 3 yaitu :

- 1. Skala kecil, hanya menggunakan satu kumbung (4 x 7 m2),dengan kapasitas produksi (total produksi) 200 250 kg.
- 2. Skala menengah/sedang menggunakan 2 5 kumbung dengan kapasitas produksi 400 1250 kg.
- 3. Skala besar menggunakan lebih dari 5 kumbung dengan kapasitas produksi lebih dari 1250 kg.

Budidaya jamur dalam skala kecil dan menengah memerlukan peralatan sebagai berikut :

- 1. Sekop, sekop garpu, terpal plastik, dan parang untuk menyiapkan media.
- 2. Drum sebagai tempat air, dan bahan bakar/kompor semawar untuk sterilisasi.
- 3. Sprayer untuk pengabutan dan pemeliharaan.

- 4. Keranjang dan pisau untuk membersihkan jamur saat pascapanen.
- 5. Timbangan untuk mengukur berat sarana produksi dan hasil panen.
- 6. Thermometer untuk mengukur suhu, dan Hygro meter untuk mengukur kelembaban.

IV. BUDIDAYA JAMUR MERANG

A. Pembuatan Kompos

Pengomposan dilakukan dengan tujuan untuk mengaktifkan mikroflora termofilik, yakni bakteri dan fungi yang akan merombak selulosa, hemiselulosa, serta lignin, sehingga lebih mudah dicerna oleh jamur. Selama proses pengomposan akan timbul panas yang dapat mematikan organisme pesaing yang merugikan bagi pertumbuhan jamur.

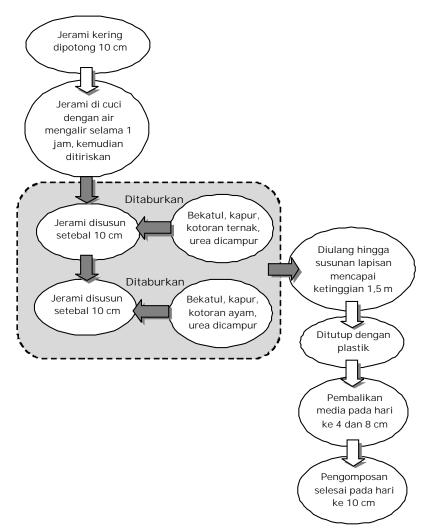
Sebagai bahan baku tempat (media) tumbuhnya jamur merang yaitu jerami. Bahan baku ini dapat dipadukan dengan limbah pertanian yang tersedia di sekitar lokasi budidaya, misalnya kapas bekas dari pemintalan benang, ampas aren, ampas tebu, kardus bekas, eceng gondok yang telah dikeringkan. Bahan tambahan lain yang diperlukan yaitu bekatul sebagai sumber karbohidrat, kapur untuk menetralkan media, dan kotoran ayam dapat ditambahkan untuk meningkatkan kadar nitrogen dalam media. Adapun secara lengkap komposisi media untuk budidaya jamur merang dengan total produksi 450 kg disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Komposisi Lengkap Media Tanam Jamur Merang

No	Bahan	Volume	satuan
1.	Jerami kering	2	Ton
2.	Bekatul	40	Kg
3.	Kapur	300	Kg
4.	Kapas bekas pemintalan	300	Kg
5.	Urea	2	Kg
6.	Kotoran ayam	100	kg

Pembuatan kompos dapat dilakukan di dalam ruangan atau di ruangan beratap, walaupun tidak berdinding. Permukaan bawah tempat pengomposan sebaiknya disemen atau dilapisi plastik/terpal. Dalam pembuatan kompos, bahan-bahan diatas dibagi dua, yaitu satu bagian dikomposkan tersendiri (media utama saja) dan satu bagian lagi diberi media tambahan, lalu dikomposkan (media utama + media tambahan). Setelah kedua kompos tersebut selesai, kedua macam kompos tersebut dicampur secara merata.

Langkah-langkah pembuatan media kompos (media utama) sebagai berikut :



Gambar 4. Bagan Pembuatan Media Kompos

Media tambahan seperti kapas atau ampas aren sebaiknya dikomposkan sendiri, tetapi dalam waktu yang bersamaan. Tujuan pemberian media tambahan ini untuk meningkatkan hasil produksi sekaligus untuk memanfaatkan limbah yang ada di sekitar lokasi.

Pembuatan media tambahan

Cara pembuatan media atas:

- Ampas aren, pupuk ayam dicampur dengan kapur sebanyak 5 kg diaduk sampai rata.
- Kemudian disirami dengan air.
- Media yang sudah disiram ditutup rapat dengan plastik atau terpal dan diamkan selama 7-30 hari.
- Media yang sudah dipermentasi dilakukan pembalikan dengan menambahkan dedak sebanyak 50-75 kg dan diaduk sampai merata.
- Kemudian disiram lagi dengan air ± 20-30 liter.
- Kemudian media ditutup kembali dan didiamkan selama tiga hari.

Pengomposan media utama + media tambahan tidak berbeda dengan pengomposan media utama. Perbedaannya hanya pada lapisan jerami (diatasnya) diberi kapas atau ampas aren. Dengan demikian, susunannya menjadi jerami, diatasnya diberi kapas atau ampas aren, kemudian campuran dari bekatul, kapur, urea, dan kotoran ayam. Begitu seterusnya disusun secara berselang-seling hingga 1,5 m, kemudian ditutup dengan plastik/terpal.

Ciri jerami yang telah menjadi kompos adalah:

- 1. Tidak berbau amoniak.
- 2. Warna kompos coklat sampai dengan hitam.
- 3. Teksturnya lunak.
- 4. Kadar airnya 65% yang diukur dengan cara memijatnya, bila terasa basah tetapi tidak menetes, berarti kadar airnya sudah sesuai.
- 5. pH kompos 7 7.5.



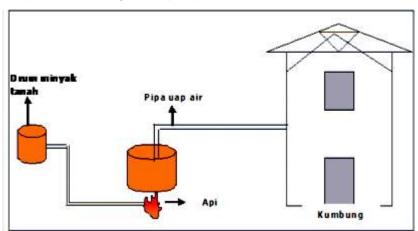


Gambar 5. Pembuatan Media Kompos

B. Sterilisasi

Media yang telah dikomposkan kemudian disusun dalam rak setebal 20 cm, proses selanjutnya adalah sterilisasi. Tujuan dari proses sterilisasi ini adalah mematikan pertumbuhan mikroorganisme yang merugikan pertumbuhan jamur dan menghilangkan bau amoniak.

Proses sterilisasi dengan cara mengalirkan uap air panas selama 8 jam dengan suhu 70° C ke dalam kumbung yang telah diisi media. Pada saat proses sterilisasi berlangsung sebaiknya seluruh celah pada kumbung ditutup rapat.



Gambar 6. Proses Sterilisasi Dengan Sistem Sederhana





Gambar 7. Proses Sterilisasi

C. Penanaman Bibit

Setelah proses sterilisasi selesai, suhu kumbung dibiarkan turun sampai suhu 30°C. Pada suhu tersebut, segera dilakukan penanaman bibit. Penanaman bibit dilakukan pada suhu 30°C bertujuan untuk mencegah tumbuhnya jamur kontaminan, karena media sudah didominasi terlebih dahulu oleh jamur yang kita tanam.

Penanaman bibit dilakukan dengan cara menebarkan bibit siap semai ke permukaan dan lapisan tengah media. Bibit sebanyak 300 gr dapat dipergunakan untuk luasan 1 m². Jumlah bibit yang diberikan tidak berpengaruh pada hasil, tetapi berpengaruh pada penekanan tumbuhnya jamur atau cendawan kontaminan.

Selain dengan kepadatan bibit, pertumbuhan cendawan kontaminan dapat dicegah dengan sterilnya peralatan maupun tangan pekerja (penanam). Agar steril, peralatan dapat dibersihkan dengan alkohol.

D. Penumbuhan Tubuh Buah

Setelah penanaman bibit, tahap berikutnya adalah masa inkubasi yaitu masa penumbuhan miselium. Pada saat inkubasi, pintu dan jendela kumbung ditutup rapat, karena oksigen yang dibutuhkan hanya sedikit sekali. Dengan kondisi yang tertutup tersebut, suhu ruangan dipertahankan pada kisaran 30° C - 35° C.

Pengontrolan suhu dan pemeriksaan adanya kontaminan harus selalu dilakukan. Apabila terjadi kontaminasi, media yang ditumbuhi cendawan atau jamur lain harus segera dibuang.

Pada hari ke 4 dari pemberian bibit, awal masa generatif yaitu penumbuhan calon tubuh buah. Pada fase ini jendela dibuka, agar cahaya matahari dan sirkulasi udara dapat berjalan baik. Hal ini dilakukan untuk memacu terbentuknya tubuh buah. Agar terbentuk tubuh buah diperlukan kadar karbon dioksida kurang dari 0,08 – 0,05 %. Kelembaban yang dibutuhkan pada saat penumbuhan tubuh buah 80 – 90 %. Kelembaban ini dapat diukur dengan melihat tingkat kebasahan media. Media tidak boleh kering, tetapi juga tidak terlalu basah. Kadar air media yang cukup, ditandai dengan tidak meneteskan air, bila media dipijit.





Gambar 8. Masa Penumbuhan Tubuh Buah (Miselium)

E. Pemanenan

Apabila kondisi media maupun lingkungan cukup baik, jamur dapat dipanen pada hari ke- 10 hingga hari ke- 14 dari penanaman bibit. Jamur merang yang dipanen adalah jamur dalam stadium kancing. Jamur merang yang payungnya sudah mekar tidak diminati oleh konsumen. Oleh karena itu, diusahakan waktu panen tidak terlambat.

Pemetikan (panen) jamur harus hati-hati, supaya tidak merusak miselium maupun calon tubuh buah yang lain. Panen dilakukan pada pagi hari dan sore hari selama 3 hari berturut-turut. Setelah 1 minggu kemudian, dapat dilakukan panen lagi. Dalam 2 periode, hasil panen yang diperoleh sekitar 25 – 40 % dari total produksi. Total pemanenan dapat berlangsung selama 1 bulan.

Rata-rata produksi satu kumbung berukuran 4 m x 7 m sekitar 200 – 250 kg. Banyak sedikitnya hasil panen dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain kualitas dari bibit termasuk didalamnya sifat genetik bibit yang digunakan, kualitas media, proses sterilisasi, dan kondisi lingkungan.

Hasil panen umumnya sangat bervariasi dalam kualitasnya. Jamur merang yang dikatakan baik, bila masih dalam stadia kancing, berdiameter sekitar 3 – 5 cm, berwarna putih coklat muda, dan bentuknya tidak rusak, karena terserang mikroorganisme. Jamur dengan mutu yang baik ini dapat dipasarkan di pasar swalayan, tetapi sebelumnya bagian bawah yang kotor diiris dengan pisau, agar bersih dan kemudian dikemas dalam plastik. Adapun jamur yang kurang berkualitas dapat dipasarkan di pasar tradisional.

Jamur hasil panen ini sebaiknya segera dipasarkan, karena daya tahannya tidak lama. Pada suhu kamar, jamur merang hanya bertahan 1 – 2 hari, sedangkan bila disimpan dalam lemari pendingin dapat bertahan 3 – 4 hari.



Gambar 9. Proses Pemanenan Jamur Merang

F. Analisa Usahatani

Usahatani jamur merang dapat menghasilkan produksi per daur usaha selama 40 hari. Analisis usahatani jamur merang selama satu musim pemeliharaan (40 hari) di Desa Cantigi Wetan pada tahun 2008 dapat dilihat pada Tabel 4. Berdasarkan tabel tersebut dapat dilihat bahwa pendapatan petani dari setiap kumbung sebesar Rp. 979.750,-/ periode (40 hari).

Tabel 4. Analisis Usaha Budidaya Jamur Merang di Desa Cantigi Wetan, Tahun 2008.

No.	Uraian	Volume	satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
	A. Modal Tetap				
1	Bambu	200	Batang	5.000	1.000.000
2.	Plastik (190 x 12 m)	20	Kg	25.000	500.000
3.	Steroform	100	Lembar	9.000	900.000
4.	Bilik	3	Lembar	25.000	75.000
5.	Tambang plastik	5	Golong	46.500	232.000
6.	Paku ukuran(12, 10, 7, 5)	2,5	Buah	18.000	450.000
7.	Drum	2	Buah	75.000	150.000
8.	Pipa besi (3")	5	M	32.000	160.000
9.	Pasir	1	colt	150.000	150.000
10.	Semen	2	Sak	52.000	104.000
11.	Bata merah	500	Buah	400	200.000
12.	Singkup	2	Buah	40.000	80.000
13.	Garpu besi	2	Buah	30.000	60.000
14.	Termometer ITV min & max	1	Buah	50.000	50.000
15.	Termometer (100°C)	1	Buah	50.000	50.000
16.	Ember plastik	2	Buah	22.500	45.000
17.	Embrat (5ltr)	1	Buah	40.000	40.000
18.	Lakban putih	1	Rol	10.000	10.000
19.	Timbangan duduk (15 kg)	1	Buah	100.000	100.000
20.	Hand sprayer (swan)	1	Unit	450.000	450.000
21.	Pompa air kecil (Esco)	1	Unit	450.000	450.000
22	Selang plastik	50	m	30.000	30.000
	Total Modal	Tetap		_	5.286.500
	B. Biaya Variabel	·			
	I. Bahan				
1.	Jerami kering	1,5	Ton	300.000	300.000
2.	Dedak halus	200	Kg	1.200	240.000
3.	Ampas aren/ampas gula/limbah kapas	20	Kg	7.500	150.000

No.	Uraian	Volume	satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	
4.	Bibit jamur	80	Log	3.500	280.000	
5.	Gula putih	3	Kg	6.000	18.000	
6.	Kayu bakar	2	M^3	80.000	160.000	
7.	Air	1	Tangki	150.000	150.000	
8.	Detergen	1	kg	15.750	15.750	
	Jumlah				1.313.750	
	II. Tenaga Kerja					
1.	Pencelupan, penataan, penaburan kapur & dedak pada jerami	3	HOK	42.500	127.500	
2.	Membalik jerami, penataan & penaburan dedak	2	HOK	40.000	80.000	
3.	Pencampuran, pembalikan, penaburan media suplemen (dedak, limbah kapas, kapur & air)	2	HOK	40.000	80.000	
4.	Memasukan dan penataan jerami diatas rak	2	HOK	40.000	80.000	
5.	Perlakuan fumigasi (pengisian air di drum, pemasangan pipa, 7 pembakaran)	2	HOK	40.000	80.000	
6.	Inok ula si/pe nanaman	2	HOK	40.000	80.000	
7.	Penyiraman media jerami & suplemen pada media di rak	2	HOK	40.000	80.000	
8.	Pembongkaran media jerami	2	HOK	40.000	80.000	
9.	Membersihkan kumbung	1	HOK	40.000	40.000	
					687.500	
	2.001.250					
	Hasil/Produksi (Super)	175	kg	15.000	2.625.000	
	(BS)	35,6	kg	10.000	356.000 2.981.000	
Penerimaan						
	Pendapat	an		T	979.750	
Nilai efisiensi/ BC Ratio					1,5	

Sumber: Laporan Primatani Kabupaten Indramayu, Tahun 2008

DAFTAR PUSTAKA

Budhi Widiastuti, Budidaya jamur kompos, jamur merang dan jamur kancing, Penebar Swadaya, 2007.

Parjimo dan Agus Andoko, Budidaya jamur, jamur kuping, jamur tiram, dan jamur merang, Agro Media Pustaka 2007