

PENGEMBANGAN UMKM JAMUR TIRAM DALAM UPAYA PEMULIHAN EKONOMI MASYARAKAT CIANJUR PASCA GEMPA

**U. Ahmad Ali Andre, Nurul Rusdiansyah, Dania Meida Rosyidah, Agistia Putri
Suherman, Muhamad Rival Anugerah, Nandi Setiawan, Devini Maharani Putri**

Fakultas Bisnis dan Humaniora Universitas Nusa Putra
u.ahmad_mn20@nusaputra.ac.id

Abstract

The Cianjur earthquake caused a weakening of various aspects, one of which was the economy. The most affected economic sector is MSMEs, one of which is oyster mushroom cultivation. Oyster mushroom is one of the commodities of Talaga Village which is bred with baglog media. The objectives and benefits of this research are to develop MSMEs, especially oyster mushroom cultivation, and to reduce unemployment in Talaga Village. This research uses qualitative methods by conducting observations, interviews and literature studies. Talaga Village is a strategic area for oyster mushroom cultivation, the cultivation process includes preparing sawdust, mixing media, composting, making baglogs, sterilization, inoculation, incubation and maintenance. The development of mushroom cultivation MSMEs is one of the solutions for post-earthquake community economic recovery in Talaga Village.

Keywords: earthquake, msme development, oyster mushroom.

Abstrak

Gempa bumi Cianjur menyebabkan pelemahan berbagai aspek salah satunya adalah perekonomian. Bidang perekonomian yang paling terdampak adalah UMKM salah satunya budidaya jamur tiram. Jamur tiram merupakan salah satu komoditas Desa Talaga yang dikembangkan dengan media baglog. Tujuan dan manfaat dari penelitian ini adalah untuk melakukan pengembangan UMKM terutama budidaya jamur tiram dan untuk mengurangi angka pengangguran di Desa Talaga. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan melakukan observasi, wawancara dan studi pustaka. Desa Talaga merupakan daerah yang cukup strategis untuk budidaya jamur tiram, proses budidaya yang dilakukan meliputi penyiapan serbuk gergaji, pencampuran media, pengomposan, pembuatan baglog, sterilisasi, inokulasi, inkubasi dan pemeliharaan. Pengembangan UMKM budidaya jamur merupakan salah satu solusi untuk pemulihan ekonomi masyarakat pasca gempa di Desa Talaga.

Kata kunci: gempa bumi, pengembangan umkm, jamur tiram.

PENDAHULUAN

Desa Talaga secara administratif berada di wilayah Kecamatan Cugenang Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Barat. Desa Talaga terletak di wilayah dataran tinggi. Desa Talaga memiliki 3 dusun yang masing-masing memiliki 6 RW dan 24 RT, yang merupakan pembagian geografisnya. Mayoritas penduduk Desa Talaga adalah petani, selebihnya

bermata pencaharian sebagai buruh, pegawai swasta, dan pegawai negeri sipil (PNS). Infrastruktur Desa Talaga sudah memadai, jalan-jalan sudah di aspal dan di cor. Sarana pendidikan Desa Talaga terdiri dari 1 Paud, 2 Taman Kanak-Kanak (TK), 2 Sekolah Dasar Negeri (SDN), dan 2 Sekolah Menengah Pertama (SMP).

Sebelum terjadinya gempa, secara geografis Kabupaten Cianjur berbatasan di sebelah utara dengan Kabupaten Bogor dan Purwakarta, dan di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Sukabumi. Batas administrasinya terletak pada $106,25^{\circ}$ - $107,25^{\circ}$ Bujur Timur dan $6,21^{\circ}$ - $7,32^{\circ}$ Lintang Selatan. Samudra Indonesia membentuk batas selatannya. Kabupaten Bandung dan Kabupaten Garut merupakan batas timurnya. Kabupaten Cianjur memiliki luas +/- 3.501,48 km² yang terbagi atas kenampakan topografi. Sebagian besar kenampakan topografi tersebut bergunung, berbukit, dan lain-lain berupa dataran rendah, dengan ketinggian berkisar antara 0 sampai 2.962 meter di atas permukaan laut (Puncak Gunung Gede) (Energi & Lingkungan, 2023).

Gempa bumi di Cianjur mengakibatkan pelemahan pada segala aspek, salah satunya adalah bidang perekonomian. Bidang perekonomian yang paling terdampak adalah UMKM salah satunya yaitu budidaya jamur tiram karena banyak bangunan sebagai tempat usaha yang runtuh akibat gempa. Jamur tiram merupakan salah satu produk unggulan UKM yang banyak diminati masyarakat untuk mengatasi masalah pangan (Zulfarina et al., 2019). UKM jamur tiram merupakan salah satu kategori UKM untuk jenis pertanian yang bidang usahanya bersumber dari alam. Untuk mendapatkan hasil dan nutrisi terbaik, warga Desa Talaga membudidayakan jamur tiram putih jenis tertentu dengan media baglog atau serbuk gergaji. Agar UMKM dapat memenuhi segala persyaratan budidaya, mulai dari bibit dan media tanam, warga Desa Talaga pun membuat media tanam tersebut (Anah et al., 2023).

Akibat gempa, produktivitas jamur tiram di Desa Talaga menurun

karena tempat produksinya rusak bahkan runtuh sehingga produktivitasnya terganggu.

METODE

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode kualitatif, yang melibatkan observasi dan wawancara sambil memberikan konten tentang budidaya jamur tiram dan persiapannya, berbicara tentang berbagai tantangan dan solusinya, mengelola perusahaan, menjual produk, mensimulasikan situasi, dan

Seluruh kegiatan melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Universitas Nusa Putra, pemilik usaha serta pegawainya, masyarakat setempat, Karang Taruna, perwakilan aparat desa Desa Talaga. Tindakan pertama adalah penyuluhan yang meliputi pemberian bekal budidaya jamur tiram dan pengolahan hasil sampingan jamur tiram menjadi beberapa jenis jajanan. Diskusi mengenai berbagai permasalahan produksi jamur tiram dan penawaran solusinya dikemas dalam bentuk tanya jawab pada sesi ini. Pelatihan produksi produk olahan jamur tiram menyusul. Jamur tiram suwir, jamur tiram crispy, rendang jamur, dan nugget jamur merupakan contoh olahan jamur tiram. Untuk selanjutnya mempromosikan produk jamur tiram mereka, manajemen bisnis dan pemasaran produk juga tercakup dalam latihan ini.

Kegiatan yang terakhir adalah praktek pembuatan media tanam berupa baglog sebagai tempat tumbuhnya jamur tiram dari mulai proses awal hingga proses panen, dalam kegiatan ini dijelaskan bagaimana cara membuat baglog yang baik, perawatan jamur tiram, solusi untuk mengatasi permasalahan seperti hama dan lainnya serta cara panen yang baik dan benar untuk produktivitas jamur tiram yang

maksimal.

Teknik Pengumpulan Data

a. Studi Pustaka

Teknik pengumpulan data melalui studi pustaka ini adalah mengumpulkan data melalui jurnal penelitian yang telah ada untuk dijadikan bahan referensi dalam mendukung penulisan ini.

b. Penelitian Lapangan

1) Observasi

Untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif tentang jamur tiram, penelitian dilakukan pada topik yang dibahas.

2) Wawancara

Terlibat dalam percakapan dengan sejumlah orang yang relevan tentang subjek studi untuk mendapatkan informasi penting tentang data yang berkaitan dengan sistem yang dibuat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan sumber daya alam yang ada di desa Talaga, diantaranya limbah dari serbuk gergaji yang cukup melimpah untuk media tanam jamur tiram sehingga tidak perlu membeli lagi, maka peluang untuk mengembangkan UKM Budidaya Jamur Tiram sangat besar. Budidaya jamur tiram berlokasi strategis di Desa Talaga Jawa Barat. Selain ketersediaan bahan baku pembuatan jamur tiram, lingkungan dan suhu yang cukup sejuk. Oleh karena itu, pengembangan (pemberdayaan) jamur sebagai upaya pemulihan ekonomi menjadi pilihan terbaik bagi masyarakat Desa Talaga. Tenaga kerja yang tersedia, minat yang

cukup tinggi untuk menjadi petani jamur, dan yang tidak kalah pentingnya di desa ini terkenal dengan daerah penghasil Jamur Tiram. Dengan suksesnya membudidayakan jamur tiram, usaha ini mampu memenuhi permintaan pasar jamur tiram yang tinggi sekaligus memenuhi kebutuhan gizi masyarakat setempat.

Pelaksanaan kegiatan dengan melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Universitas Nusa Putra Sukabumi dan Pemilik UMKM jamur tiram sebagai fasilitator pada bulan Maret-April 2023.



Gambar 1 : Foto Bersama Pemilik CV

Budidaya jamur dapat dilakukan oleh masyarakat setempat karena merupakan penemuan praktis yang tidak memerlukan biaya banyak dan tidak terlalu sulit untuk dibuat. Memanen jamur tiram hanya membutuhkan waktu 1,5 bulan, tidak perlu pupuk, tidak mengenal musim, dan siapa saja bisa membudidayakannya dalam skala kecil di rumahnya. Setelah itu, baglog dapat digunakan hingga 4 bulan. Produk jamur tiram yang tersisa dapat dimanfaatkan sebagai pakan ikan, kompos, dan tempat berkembang biak cacing. Plastik dari baglog juga dapat didaur ulang.

Pelatihan Budidaya Jamur Tiram

Teknik pelatihan budidaya jamur tiram dibagi menjadi beberapa tahapan, antara lain pembuatan serbuk gergaji, pencampuran media, pengomposan, pembuatan baglog, sterilisasi, inokulasi, serta inkubasi dan pemeliharaan.



Gambar 2 : Pelatihan Budidaya Jamur

a. Penyiapan Serbuk Gergaji

Sebelum digabungkan dengan komponen seperti bekatul dan kapur, serbuk gergaji diayak sebanyak 75%. Secara teori, pengayakan dilakukan untuk meratakan ukuran serbuk gergaji. Tujuannya adalah untuk mencampurkan serbuk gergaji dan komponen lainnya secara merata sehingga miselia jamur dapat berkembang secara seragam di masa mendatang.

b. Pencampuran Media

Di tempat yang berbeda, serbuk gergaji yang telah diukur takarannya digabungkan dengan berbagai komponen lain, termasuk dedak padi dan kapur. Setiap baglog memiliki persentase dedak dan kapur yang sama, masing-masing 20% dan 5%. Campuran media yang sudah merata selanjutnya dicampur dengan air hingga campuran memiliki kadar air 60% dan memiliki

sifat media tanam yang menyerupai campuran saat dipegang, kemudian dibuka dengan tangan agar media yang tercampur tidak hancur, tetapi itu juga mudah dihancurkan dengan tangan.

c. Pengomposan

Terpal digunakan untuk menutupi media tanam jamur setelah selesai. Untuk memastikan komposisi campuran media tercampur rata, pengomposan pada media dilakukan selama 5 (lima) hari. Perubahan struktur yang menjadi lebih halus, perubahan warna yang lebih gelap, dan adanya aroma khas yang mirip dengan kayu merupakan tanda telah terjadi fermentasi pada medium.

d. Pembuatan Baglog

Kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik polypropylene (PP) 1500g dengan berat total bahan tanam 1000g setelah proses fermentasi. Agar media tanam dalam kantong plastik (baglog) menjadi kokoh dan sulit dihancurkan, maka kantong tersebut dipadatkan ke dalam tanah.

e. Sterilisasi

Dalam autoklaf yang diatur pada suhu 121 derajat Celcius selama 45 menit, sterilkan medianya. Setelah sterilisasi, media didinginkan selama 8-12 jam. Hal ini dilakukan untuk mendinginkan media tanam karena secara teori hal itu akan mencegah bibit jamur mati ketika media terinfeksi jamur.

f. Inokulasi

Inokulasi dilakukan di ruang khusus yang telah disemprot dengan alkohol 70% untuk mendisinfeksi. Prosedurnya adalah membuka penutup baglog dan mendekatkan ujung baglog ke bunsen sebelum memasukkan bibit jamur melalui ring paralon ke dalam

media. Vaksinasi ini diberikan baglog satu per satu.

g. Inkubasi dan Pemeliharaan

Untuk memastikan miselium jamur berkembang secara efektif selama inkubasi, bahan tersebut disimpan di rumah jamur dalam kondisi tertentu. Rak kayu yang menampung semua baglog diletakkan mendatar, dan disimpan di sana sampai miselium dari jamur tiram putih mengembang menutupi seluruh baglog.

Suhu dan kelembaban di ruang inkubasi diatur masing-masing 27–300 °C dan 60–70%. Dengan mengubah sirkulasi udara dan, jika perlu, menyirami lantai kumpang, seseorang dapat mengontrol suhu dan kelembapan ruang tertutup. Termometer ruangan dan hygrometer digunakan untuk mengukur suhu dan kelembaban. Munculnya miselium yang tampak putih seragam dan menutupi seluruh permukaan media pertumbuhan menandakan berakhirnya inkubasi setelah 5-6 minggu.



Gambar 3 : Panen Jamur Tiram

Permintaan pasar untuk jamur tiram saat ini cukup kuat, sehingga prospek bisnisnya bagus. baik berupa barang jadi maupun jamur segar. Sesuai dengan nilai gizi jamur ini, sangat bermanfaat bagi kesehatan. Budidaya jamur tiram cukup sederhana untuk dilakukan, hal ini ditunjukkan dengan mudahnya penyuluhan masyarakat

mengenai hal tersebut dapat langsung diterapkan di lapangan.

Kendala dan Solusi Budidaya Jamur Tiram

Kendala utama budidaya kapang jamur adalah kontaminasi dengan mikroorganisme lain, yang mencegah pertumbuhan hifa jamur jamur. Solusi yang dapat dilakukan untuk mencegah kontaminasi adalah dengan mengisolasi kapang bubuk yang berfungsi sebagai media utama jamur kapang, langsung di bawah sinar matahari selama kurang lebih 6 jam sebelum dicampur dengan bahan baku lainnya. Selain itu, kehati-hatian juga dilakukan untuk memastikan bahwa kadar air media tanam sudah sesuai karena terlalu banyak kelembapan dalam media dapat menyebabkan terciptanya bakteri yang mencegah pembentukan jamur kapang. Selain itu terdapat hama lain seperti serangga dan jamur yang memakan jamur sehingga jamur rusak bahkan tidak tumbuh. Solusi yang dilakukan adalah dengan membuat perangkat menggunakan lem sehingga lalat menempel pada jebakan tersebut.

Budidaya jamur tiram menghasilkan beberapa limbah seperti sampah bekas baglog beserta plastiknya, pemanfaatan terhadap limbah tersebut sudah dilakukan akan tetapi belum merata, baru hanya beberapa UMKM yang sudah melakukan pemanfaatan terhadap limbah tersebut sehingga diperlukan pemerataan terhadap limbah tersebut. Kemudian limbah dari hasil produksi berupa jamur yang berkualitas rendah atau bahkan busuk belum dimanfaatkan dengan baik, sehingga diperlukan inovasi tentang pemanfaatan limbah tersebut. Jamur yang berkualitas rendah dapat dimanfaatkan dengan cara dirubah menjadi produk olahan sehingga dapat menambah nilai produk tersebut.

Karena habitat alami jamur tiram sebagian besar berada di lingkungan yang agak lembap dan berhawa dingin, maka sangat penting untuk memperhatikan suhu dan kelembapan kumbung tempat baglog jamur tiram tumbuh saat membudidayakan jamur tiram. (Sunandar et al., 2018). Oleh karena itu perkembangan jamur tiram ditentukan dengan pengairan baglog yang intensif. Untuk mencegah indung telur mengering dan memastikan produksi optimal selama cuaca panas, bagian dataran rendah harus disiram sekali atau dua kali sehari.

Strategi Pemasaran

Jaringan pemasaran jamur tiram tidak hanya didaerah Cianjur saja akan tetapi sudah merambah ke kota lain seperti Jakarta, Bekasi, dan Bandung. Strategi pemasaran yang dilakukan adalah dengan melakukan mitra dengan suatu perusahaan dengan cara para pelaku UMKM mendapatkan bibit atau baglog dari suatu perusahaan kemudian untuk hasil panennya akan dijual kembali kepada perusahaan yang memasok media tanam/bibit tersebut. Kemudian strategi pemasaran yang kedua adalah dengan cara menjalin kerja sama dengan perusahaan diluar kota yang memiliki permintaan akan pasokan jamur tiram akan tetapi media tanam pada strategi pemasaran yang kedua ini dihasilkan oleh UMKM itu sendiri sehingga mempunyai profit yang lebih tinggi karena mempunyai biaya produksi media tanam yang lebih sedikit. Dari kedua strategi tersebut sistem pemasaran dan distribusi yang dilakukan adalah dengan cara pembeli mengambil jamur tiram ke tempat produksi atau dikirim oleh UMKM jamur tersebut.

KESIMPULAN

Desa Talaga merupakan daerah yang letaknya cukup strategis di daerah Cianjur untuk budidaya jamur tiram, dengan iklim dan suhu yang cukup sejuk, tersedianya bahan baku untuk pembuatan jamur tiram dan cara pengelolaannya yang mudah serta memiliki gizi yang tinggi merupakan langkah yang tepat untuk mengembangkan UMKM Budidaya Jamur Tiram. Hal tersebut menjadi solusi yang tepat untuk pemulihan ekonomi masyarakat Desa talaga sebagai upaya pemulihan ekonomi masyarakat pasca gempa yang berdampak pada produktivitas jamur tiram menjadi menurun drastis, maka dari itu diperlukan pengembangan (pemberdayaan) dengan cara pengelolaan UMKM yang lebih baik dan terstruktur sehingga produktivitasnya menjadi meningkat kembali, selain itu pemberian motivasi juga dapat mendorong masyarakat untuk mengembangkan UMKM ini. Selain dimanfaatkan sebagai pakan ikan dan kompos, sisa produk jamur tiram juga dapat dimanfaatkan sebagai tempat berkembang biak cacing, dan plastik dari baglog dapat didaur ulang, akan tetapi pemanfaatan tersebut belum menyeluruh sehingga diperlukan pemerataan tentang pemanfaatan limbah tersebut, selain itu pemanfaatan terhadap jamur yang berkualitas rendah perlu dilakukan dengan cara merubah jamur tersebut menjadi produk olahan yang menambah nilai produk tersebut. Teknik pelatihan budidaya jamur tiram dibagi menjadi beberapa tahapan, antara lain pembuatan serbuk gergaji, pencampuran media, pengomposan, pembuatan baglog, sterilisasi, inokulasi, serta inkubasi dan pemeliharaan.

Saran

Jamur tiram merupakan salah satu komoditas utama di Desa Talaga yang mempunyai peran penting dalam menopang perekonomian masyarakat sehingga diperlukan pengembangan lebih lanjut mengenai budidaya jamur tiram dengan memperbesar skala produksinya. Selain itu diperlukan adanya inovasi produk olahan jamur tiram agar nilai produknya menjadi lebih tinggi dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan yang lebih banyak bagi masyarakat sehingga dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat serta dapat mengurangi angka pengangguran di daerah tersebut.

Upaya Menyerap Tenaga Kerja Dan Meningkatkan Kesejahteraan Pemuda Desa. *ABDIMAS PEDAGOGI: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 114–121.

Zulfarina, Z., Suryawati, E., Yustina, Y., Putra, R. A., & Taufik, H. (2019). Budidaya Jamur Tiram dan Olahannya untuk Kemandirian Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(3), 358. <https://doi.org/10.22146/jpkm.44054>

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami haturkan kepada Kepala Desa Talaga, Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur dan Para Pemilik CV dan seluruh elemen masyarakat karena telah memberikan kesempatan dan dukungan kepada kami sehingga kami dapat melaksanakan kegiatan PKM ini. Semoga UMKM dan Desa Talaga semakin maju dan berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Anah, L., Sugi, L., Ningsih, R., Laili, C. N., & Hasyim, U. (2023). *ARSY: Aplikasi Riset kepada Masyarakat To Business Recovery After Pandemic Covid-19 Transformasi Bisnis Digital UMKM Jamur Tiram Sebagai Solusi Pemulihan Usaha Pasca Pandemic Covid-19*. 3(2), 271–276.
- Energi, P., & Lingkungan, R. (2023). 3 1,2,3. 2(2), 771–778.
- Sunandar, A., Sumarsono, R. B., Witjoro, A., & Husna, A. (2018). Budidaya Jamur Tiram: