

Accepted: Maret 2025	Revised: April 2025	Published: Mei 2025
-------------------------	------------------------	------------------------

Pemberdayaan Genearasi Milenial untuk Budidaya Fungi Tiram di Lingkungan Pondok Pesantren

Akhmad Rifai^{1*}, Zainul Asror²

¹Universitas Nahdlatul Ulama’ Blitar, Indoensia

²Sekolah Tinggi Agama Islam’ Tulungagung, Indonesia

*Email Korespondensi: faiakhmad96@gmail.com

Abstract

The Nahdalatul Ulama University College of Blitar uses the AS-Syukur Blitar Islamic Boarding School to carry out technology transfer activities on oyster fungi cultivation in dedication activities. The purpose of this dedication is to empower the potential young generation at the Islamic Boarding School using oyster fungi cultivation and oyster fungi processing methods as a result can increase the welfare of Islamic boarding school students to be more self-sufficient and empowered. The method is: This dedication activity was carried out in November to December 2022. the application of the activity involves a person who is an expert in oyster fungi cultivation and its development. one of the Nahdalatul Ulama University Blitar Lecturers became a facilitator. the assessment that will occur from this activity provides that oyster fungi cultivation and its processing have a positive impact on the potential younger generation among pesantren. The Santri were very responsive to this activity. Oyster fungi market prospects still have considerable opportunities. The output of this activity is that the people have been able to cultivate oyster mushrooms and their processing. In addition, a reference book on oyster fungi cultivation was also obtained.

Keywords: Development, Cultivation, and the Islamic Boarding School.

Abstrak

Perguruan Tinggi Universitas Nahdlatul Ulama Blitar menggunakan Pondok Pesantren AS-Syukur Blitar melakukan aktivitas transfer teknologi tentang budidaya fungi tiram dalam aktivitas dedikasi. Tujuan berasal dedikasi ini ialah buat memberdayakan generasi belia potensial pada Pesantren menggunakan budidaya fungi tiram serta cara pengolahan fungi tiram sebagai akibatnya dapat mempertinggi kesejahteraan santri pondok pesantren supaya lebih berdikari serta berdaya guna . Metodenya ialah: anugerah Materi perihal budidaya fungi tiram serta olahannya; Diskusi tentang banyak sekali persoalan serta penyelesaiannya; Manajemen perjuangan serta Pemasaran Produk; Simulasi serta penilaian. aktivitas dedikasi ini dilakukan di bulan November hingga Desember 2022 aplikasi aktivitas menggunakan melibatkan seseorang tokoh yang pakar pada budidaya fungi dan pengembangannya. salah satu Dosen UNU Blitar menjadi fasilitator. yang akan terjadi penilaian berasal aktivitas ini memberikan bahwa budidaya fungi tiram serta olahannya menyampaikan dampak positif bagi generasi belia potensial di kalangan pesantren. Para Santri sangat respon terhadap kegiatan ini. Prospek pasar fungi tiram masih memiliki peluang yg cukup besar . Luaran dari kegiatan ini merupakan rakyat telah mampu melakukan budidaya jamur tiram dan pengolahannya. Selain itu juga didapatkan buku referensi perihal budidaya fungi tiram.

Kata Kunci: Pengembangan, Budidaya, dan Pondok Pesanten

Pendahuluan

Kelurahan Satreyan secara administratif berada pada Kecamatan Kanigoro, Kabupaten Blitar, Provinsi Jawa Timur. Desa ini terletak pada wilayah dataran rendah. Kelurahan Satreyan termasuk daerah yang luas pada Blitar . Luas wiayah Kelurahan Satriyan sangat luas homogen-homogen mata pencaharaian warganya merupakan Bertani serta berjebun memanfaatkan lahan yang mereka miliki. sebab terletak pada pusat kabupaten Blitar Kelurahan Satreyan sangat strategis dalam hal memutar roda perekonomian. Infrastruktur Desa tidak mengecewakan memadai, jalan-jalan telah banyak yang di aspal serta cantik . wahana pendidikan sekolah lumayan banyak berasal jenjang Taman Kanak-kanak, SD, Sekolah Menengah Pertama Sekolah Menengan Atas, semuanya terdapat pada kelurahan satriyan. dasar. fungi tiram ialah galat satu komoditas

yang sedang diminati warga buat memenuhi kebutuhan pangan. Hal ini bisa ditinjau berasal permintaan yang terus semakin tinggi setiap tahunnya. Permintaan fungi tiram yang cukup tinggi masih belum terpenuhi, masih banyak yang pada datangkan berasal luar wilayah. sesuai hal tersebut perlu dilakukan budidaya fungi tiram berdasarkan Badan sentra Statistik tahun 2017 taraf konsumsi fungi pada Indonesia mencapai 47.753 ton sedangkan produksinya hanya 37.020 ton. Setiap tahun permintaan fungi tiram semakin tinggi 10% baik buat kebutuhan hotel, restoran, vegetarian serta lain sebagainya. Produksi fungi tiram masih rendah sebab permintaan konsumen relatif tinggi. buat itu kita wajib menaikkan lagi produksi fungi tiram putih buat memenuhi kebutuhan warga . Melalui aktivitas dedikasi pada warga ini menggunakan budidaya rumah fungi dan olahannya bisa lebih mempertinggi kesejahteraan rakyat serta menambah income warga setempat (fritz,dkk., 2017)

Metode yang dipergunakan pada aktivitas ini sinkron menggunakan diskusi tim pengurus pondok pesantren serta para santri artinya: anugerah Materi wacana budidaya fungi pada lingkungan pondok pesantren Asyukur Blitar 360 tiram serta olahannya; Diskusi perihal aneka macam problem serta penyelesaiannya; Manajemen usaha serta Pemasaran Produk; Simulasi serta penilaian. Materi yg diberikan terdiri berasal (1) manfaat fungi tiram bagi masyarakat; (dua) budi daya fungi tiram; serta (3) pengolahan fungi tiram.(4) pembinaan pembuatan fungi tiram.

Metode

Metode yang dipergunakan pada aktivitas ini artinya: Penyampaian Materi dari saya di dampingi Owner PT jamur Nusantara disertai praktek perihal budidaya jamur tiram serta olahannya; Diskusi tentang aneka macam persoalan serta penyelesaiannya; Manajemen perjuangan serta Pemasaran Produk;

Simulasi serta penilaian. semua aktivitas melibatkan santri pondok pesantren asykur blitar serta sekolah, terdapat perwakilan berasal pengajar Sekolah Menengah kejuruan yang ikut membantu aplikasi praktek pembuatan fungi serta pendampingan pembuatan fungi berserta olahannya. aktivitas pertama yang dilakukan ialah penyuluhan menggunakan penyampaian materi budidaya fungi tiram serta pengolahan produk fungi tiram sebagai banyak sekali macam panganan. pada aktivitas ini pula dilakukan diskusi berupa Tanya jawab wacana banyak sekali persoalan budidaya fungi tiram serta menyampaikan penyelesaiannya. aktivitas selanjutnya merupakan training menghasilkan olahan produk fungi tiram. Olahan fungi tiram berupa pembuatan sate fungi, fungi krispy, rendang fungi serta abon fungi tiram. di aktivitas ini pula disampaikan perihal manajemen perjuangan serta pemasaran produk sebagai akibatnya nantinya bisa memasarkan produk fungi tiramnya. aktivitas yang terakhir ialah praktek pembuatan fungi tiram serta olahan produk fungi tiram.

Hasil dan Pembahasan

Kelurahan Satreyan yang letaknya relatif strategis pada sentra ibu kota kabupaten Blitar, dan belum terlalu banyak adanya budidaya fungi tiram pada Kelurahan tadi serta tersedianya bahan baku buat pembuatan fungi tiram maka sesuai asal daya alamnya tersedia pada Kelurahan Satreyan baik limbah dari bubuk.gergaji yang relatif melimpah buat media tanam fungi tiram sebagai akibatnya tidak perlu membeli lagi. asal energi kerjanya yang relatif semangat untuk sebagai petani fungi dan yang tidak kalah penting di Kelurahan Satriyan masih belum terlalu banyak masyarakat yang menanam fungi tiram., maka solusi yang sempurna buat warga Kelurahan Satreyan ialah pengembangan (pemberdayaan) fungi. dedikasi ini sudah berhasil membudidayakan fungi tiram serta dapat dimanfaatkan menjadi asal gizi serta sumber pangan bagi warga

setempat. Serta juga sudah dilakukan training wacana produk olahan fungi tiram. Aplikasi aktivitas menggunakan melibatkan para santri pondok pesantren AS Syukur blitar serta bapak ibu pengajar Sekolah Menengah kejuruan Islam Kanigoro sebagai fasilitator pada bulan November-Desember 2022.

Budidaya fungi adalah teknologi sempurna guna yang tidak membutuhkan porto besar serta tidak begitu rumit pada pelaksanaannya sebagai akibatnya mampu dikerjakan sang para santri menjadi bekal buat wirausah mereka sesudah merenkan kembali dari pondok pesantren. Budidaya fungi tiram membutuhkan ketika panen hanya 1.5 bulan, tidak butuh pupuk, tidak mengenal trend, mampu dilakukan pada skala home industry serta oleh siapa saja. sisa asal produk fungi tiram dapat dimanfaatkan menjadi kompos serta makanan ikan, selain itu pula telah mampu dipergunakan menjadi media untuk berkembang biakan cacing.

fungi tiram memiliki sifat menetralkan racun serta zat-zat radioaktif pada tanah. Khasiat fungi tiram untuk kesehatan ialah mencegah penyakit diabetes melitus, menghentikan pendarahan serta menurunkan kolesterol darah meningkatkan kecepatan pengeringan luka pada permukaan tubuh, menambah vialitas serta daya tahan tubuh, dan mencegah penyakit tumor atau kanker, kelenjar gondok, influenza, sekaligus memperlancar buang air besar.

4.1 Pelatihan Budidaya Jamur Tiram

Praktek pembinaan budidaya fungi tiram terbagi menjadi beberapa tahapan, yaitu penyiapan bubuk gergaji, pencampuran media, pengomposan, pembuatan baglog, sterilisasi, inokulasi, serta inkubasi serta pemeliharaan.

4.1.1 Penyiapan Serbuk Gergaji serta pengarahan awal sebelum praktek

Bubuk gergaji sebesar 75% dilakukan pengayaan terlebih dahulu sebelum dicampur menggunakan bahan-bahan mirip bekatul serta kapur. Pengayakan dilakukan, di prinsipnya ialah untuk menyeragamkan berukuran bubuk gergaji. Tujuannya agar pencampuran bubuk kayu menggunakan bahan-bahan yang lainnya bisa merata, sehingga nantinya pertumbuhan miselia fungi bisa tumbuh dengan merata (Gambar 1).



4.1.2 Pencampuran Media

Bubuk gergaji yang sudah ditakar dicampur dengan adonan bahan-bahan lain seperti kapur, serta bekatul di tempat yang terpisah. Komposisi bekatul serta kapur di masing-masing baglog sama yaitu 20% dan 5%. campuran media yang telah merata selanjutnya dicampur menggunakan air hingga diperoleh kadar air media campuran 60% menggunakan pacul pengaduk sampai kenampakan campurannya. Bila media tanam digenggam, lalu genggam tangan dibuka maka media adonan tidak musnah, namun juga mudah dihancurkan menggunakan

tanga nada istilah A1,A2 dan A3 untuk menilai hasil gengaman campuran calon log jamur (Gambar 2)



4.1.3 Pengomposan

Sesudah media tanam fungi selesai, kemudian ditutup memakai terpal. Pengomposan di media tersebut dilakukan selama 5 (5) hari agar campuran komposisi media tercampur menggunakan merata. Terjadinya fermentasi dalam media ditunjukkan menggunakan adanya perubahan struktur yang menjadi lebih halus, warna yang sebagai lebih gelap serta mempunyai aroma yang spesial pada kayu.4.1.4. Pembuatan Baglog Setelah proses fermentasi, kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik polipropilen (PP) ukuran 1500 g dengan berat total media tanam yaitu 1000 g. Selanjutnya media tanam di dalam kantong plastik (baglog) tersebut dipadatkan dengan cara dipukulkan ke tanah agar media tanam padat dan tidak mudah hancur.

4.1.5 Sterilisasi

Sterilisasi media menggunakan menggunakan autoclave pada suhu 1210 C selama 45 mnt. Media yang telah disterilisasikan kemudian didinginkan selama 8-12 jam. Pendinginan media tanam dilakukan sebab di prinsipnya pendinginan dilakukan supaya pada waktu media tanam diinokulasi, bibit jamur tak akan mati (Gambar 3).



4.1.6. Inokulasi

Inokulasi dilakukan di ruang khusus yang telah disterilisasi menggunakan menyemprotkan alkohol 70%. Cara yang dilakukan menggunakan membuka penutup baglog kemudian bagian ujung asal baglog didekatkan pada bunsen, bibit fungi dimasukkan lewat cincin paralon bagian tengah pada media. Inokulasi ini dilakukan satu per satu baglog.



4.1.7. Inkubasi dan Pemeliharaan

Inkubasi dilakukan menggunakan cara menyimpan pada rumah fungi menggunakan syarat tertentu yang bertujuan supaya miselium jamur tumbuh dengan baik. seluruh baglog ditempatkan di rak kayu dengan posisi horizontal serta dibiarkan sampai miselium jamur tiram putih tumbuh memenuhi seluruh baglog.

Syarat ruangan inkubasi diatur menggunakan suhu 27-30°C dengan kelembaban 60- 70%. Suhu serta kelembaban pada ruangan dapat diatur dengan pengaturan sirkulasi udara serta penyiraman pada lantai kumbung apabila diperlukan. Kelembaban serta suhu diukur memakai termometer ruangan serta higrometer. Inkubasi diakhiri setelah 5-6 minggu yang ditandai menggunakan adanya miselium yang tampak putih merata menyelimuti semua bagian atas media tanam (Gambar 4)



4.2 Pelatihan Pengolahan Produk Jamur Tiram

pembinaan wacana produk olahan fungi tiram dilakukan menggunakan santri pondok Pesangtren Asy-sukur blitar dan murid SMK Islam kanigoro. Angket di berikan merata sebelum aktivitas dimulai, buat mengetahui sejauh apa pengetahuan santri dan pelajar ihwal olahan fungi tiram. Ternyata berasal hasil data angket yang telah dianalisis, sebanyak 77% telah mengetahui bahwa fungi tiram bisa diolah menjadi banyak sekali macam produk olahan.



Kesimpulan dan Saran

ISRAFIL: Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol. 1, No. 1, Mei 2025

Beberapa tahapan yang dilakukan untuk budidaya fungi tiram seperti: penyiapan bubuk gergaji, pencampuran media, pengomposan, pembuatan baglog, sterilisasi, inokulasi, serta inkubasi serta pemeliharaan. Hal yang penting untuk diperhatikan dalam budidaya fungi tiram adalah selalu menjaga suhu dan kelembapan ruangan agar tetap stabil sesuai ketentuan dan tidak lupa atur sirkulasi udara yang berada di kumbung agar tidak cepat layu dan dapat mati.

Aktivitas pelatihan budidaya fungi tiram beserta olahannya menyampaikan dampak positif bagi generasi belia potensial di kalangan pesantren bahkan masyarakat sekitar yang telah mampu melakukan budidaya jamur tiram. Selain itu mendapatkan buku referensi maupun melihat secara langsung proses budidaya fungi tiram, sehingga peserta dapat dipahami dan diterapkan dengan baik.

Fungi tiram selain dapat diolah untuk berbagai macam produk olahan, terdapat manfaat lain yang diperoleh dari fungi tiram adalah untuk kesehatan, seperti: mencegah penyakit diabetes melitus, menghentikan pendarahan serta menurunkan kolesterol darah meningkatkan kecepatan pengeringan luka pada permukaan tubuh, menambah vitalitas serta daya tahan tubuh, dan mencegah penyakit tumor atau kanker, kelenjar gondok, influenza, sekaligus memperlancar buang air besar.

Untuk saran dalam kegiatan ini, dikarenakan prospek usaha kecil ini sangatlah menjanjikan, pengembangan dalam hal pemasaran dengan menjangkau pasar luas dan produksi perlu ditingkatkan untuk memaksimalkan hasil produksi dengan bagus. Untuk itu harus ada dukungan dari beberapa stakeholder seperti pemerintah sebagai pemberi modal, kelompok tani sebagai pengelola, dan pengusaha sebagai informan, sehingga dapat memaksimalkan dalam pengelolaan dan pengembangan budidaya fungi tiram.

ISRAFIL: Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol. 1, No. 1, Mei 2025

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih tersampaikan untuk para pengurus Pondok Pesantren AS-Syukur Blitar beserta jajarannya, yang telah memberikan izin dan mendukung untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat di lingkungan pondok. Tidak lupa ucapan terimakasih kepada seluruh peserta yang merupakan santri pondok pesantren sudah menjalankan kegiatan pelatihan dan pembinaan dengan antusias dan sangat bersemangat. Terimakasih juga disampaikan kepada para sahabat yang telah support untuk menyelesaikan serta memotivasi dalam menjalankan Tridharma Perguruan Tinggi, berupa pengajaran, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Semoga Allah selalu memudahkan dan memberkahi selalu. Aminn.

Daftar Pustaka

Fritz Tanza Sitompul, Elza Zuhry, dan Armaini. (2017). Pengaruh Berbagai Media Tumbuh dan Penambahan Gula (Sukrosa) terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). JOM Faperta, 4(2): 1-15. Pekanbaru: Fakultas Pertanian Universitas Riau.

Suharnowo, L. S. Budipramana, dan Isnawati. (2012). Pertumbuhan Miselium dan Produksi Tubuh Buah Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dengan Memanfaatkan Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Campuran pada Media Tanam. LenteraBio, 4(1): 125–130.

Suriawiria Unus. (2000). Sukses Beragrobisnis Jamur Kayu: Shitake, Kuping, Tiram. Jakarta: Penebar Swadaya.

Ganders, R. (1986). Bercocok Tanam Jamur Merang. Bandung: CV Pioner Jaya.

Asegab Muad. (2011). Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Jamur Merang dan Jamur Kuping. Jakarta: PT Agromedia Pustaka