Visualisasi langkah singkat Pemeliharaan media baglog jamur tiram

LANGKAH SINGKAT PEMELIHARAAN MEDIA TANAM

JARUM TIRAM PUTIH

TINJAUAN SEDERHANA PRAKTISI JAMUR TIRAM

Kampoeng Djamoer

must be healthy with mushroom

Visualisasi langkah singkat Pemeliharaan media baglog jamur tiram

Pemeliharaan Tanaman

Pemeliharaan Log

Log yang akan membentuk miselium dan tubuh buah harus dipelihara. Pemeliharaan berhubungan dengan menjaga lingkungan agar tetap optimum

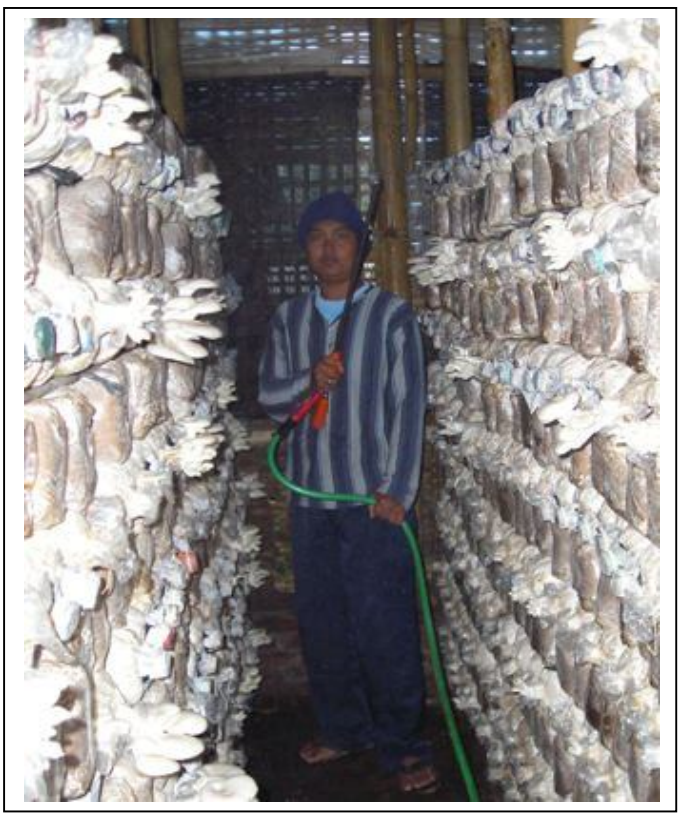
a. Kandungan air yang baik 35-45%. Kekurangan air menyebabkan miselium tidak membentuk tubuh buah karena kekeringan dan kelebihan air menyebabkan tumbuhnya jenis jamur lain yang tidak diinginkan.
b. Cahaya. Perkembangan miselium dan tubuh buah akan terhambat dengan adanya cahaya langsung. Tempat penyimpanan harus tetap teduh dan sinar matahari tidak masuk secara langsung ke dalam ruangan.

Pembentukan Miselium dan Tubuh Buah

a. Penumbuhan Miselium.
   Miselium akan tumbuh memenuhi permukaan log setelah penyimpanan selama kurang lebih 1 bulan. Selama jangka waktu tersebut, temperatur dan kelembaban harus optimal. Pengaturan temperatur dan kelembaban dapat dilakukan dengan cara:
   1. Menyemprotkan air dengan sprayer ke dinding-dinding bangunan penyimpanan dan ke ruang di antara jajaran log.

Visualisasi langkah singkat Pemeliharaan media baglog jamur tiram

2. Menyemprotkan air dengan sprinkel bernozel halus.



b. Pembentukan tubuh buah pertama.
Setelah miselium tumbuh sempurna, lepaskan cincin log dan buka plastik bagian atas sehingga seluruh permukaan atas log kontak dengan udara. Pada waktu ini diperlukan raising yaitu pengaturan lingkungan agar tubuh buah tumbuh. Raising dilakukan dengan:

Visualisasi langkah singkat Pemeliharaan media baglog jamur tiram

1. Menurunkan temperatur ruang menjadi 13-15 derajat C dengan menggunakan pengatur temperatur (Air Conditioning) atau menyemprotkan air dengan nozel halus secara intensif.
2. Menurunkan temperatur dan sekaligus menyemprotkan bahan yang mengandung hormon pertumbuhan ke permukaan log yang kontak dengan udara. Air kelapa atau ekstrakt toge dapat dipakai sebagai sumber hormon tsb. Dengan cara ini pertumbuhan tubuh buah akan mencapai dua kali lipat dibandingkan cara pertama. Tubuh buah pertama terbentuk setelah 5-7 hari pembukaan.

c. Pembentukan tubuh buah selanjutnya
Setelah tubuh buah pertama dipanen, turunkan bukaan plastik sampai ½ bagian log. Kadang-kadang calon bakal buah sudah tumbuh di bawah plastik yang belum terbuka. Bagian plastik tersebut harus dilubangi untuk memberi kesempatan tubuh buah keluar dan tumbuh.

Visualisasi langkah singkat Pemeliharaan media baglog jamur tiram

d. Dengan perawatan yang intensif yaitu raising secara teratur serta menjaga kelembaban kumbung di kisaran 85% – 90%, biasanya jamur tiram akan memulai produksi secara optimal 4-5 hari setelah tumbuhnya pin head atau bakal buah jamur. Selanjutnya produksi jamur tiram putih akan berlangsung terus selama 120 hari.

Pembukaan log sebaiknya tidak dilakukan sekaligus, terutama pada budidaya skala besar. Jarak pembukaan satu kelompok log dengan kelompok lainnya ditentukan sedemikian rupa sehingga setiap hari ada tubuh buah yang dipanen. Pembukaan log yang bertahap akan menjamin kelangsungan produksi.