

MENUMBUHKAN HOME INDUSTRI BUDIDAYA JAMUR TIRAM DI DESA BETET KEC. KEPOHBARU

¹Rifky Ardhana KS: rifkyardhana@unisda.ac.id, ²Ahmad Thoyibul Hanif, ³Nailatun Nafisah, ⁴Nur Faidah, ⁵M. Ilham Khotami R, ⁶Pratama Saputri, ⁷Mila Astriani, ⁸Sasmita Wahyu Lestari, ⁹M. Thoha Hasan, ¹⁰Siti Olivia Roswitani, ¹¹Moch Alfian Syahrul Fahmi, ¹²Rita Juliana, ¹³Khoirul Abidin, ¹⁴Alfionis Saidah, ¹⁵Nur Fitriyah, ¹⁶Nita Dwi Lutfiah, ¹⁷Achmad Wakhid Fajar, ¹⁸Irfan Dedi Sugiantoro, ¹⁹Chalimatus Sakdiyah
(Universitas Islam Darul 'Ulum Lamongan)

Abstract: *Oyster mushroom is a food fungus from the Basidiomycota group and belongs to the Homobasidiomycetes class with the general characteristics of a white to creamy fruit body and a semicircular covering similar to oyster shell with a slightly concave middle part. Oyster mushrooms have a variety of benefits namely as food, reduce cholesterol, as an antibacterial and antitumor, and can produce hydrolysis enzymes and oxidation enzymes. The purpose of this research is to improve people's expertise and economy. Oyster mushrooms can be used as home business opportunities by the community to improve the economy. There is already a lot of evidence of people who are successful today because of conducting oyster mushroom cultivation, they started their business since they were young until they could develop into businesses that could provide benefits for themselves and others.*

Keywords: *Oyster mushroom, Increased home business.*

Abstrak: Jamur tiram adalah jamur pangan dari kelompok Basidiomycota dan termasuk kelas Homobasidiomycetes dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung. Jamur tiram memiliki berbagai manfaat yaitu sebagai makanan, menurunkan kolesterol, sebagai antibakterial dan antitumor, serta dapat menghasilkan enzim hidrolisis dan enzim oksidasi. Tujuan dari penelitian ini untuk meningkatkan keahlian serta ekonomi masyarakat. Jamur tiram bisa dijadikan peluang usaha rumah oleh masyarakat untuk meningkatkan perekonomian. Sudah banyak bukti orang yang sukses saat ini karena melakukan budidaya jamur tiram, mereka merintis usahanya sejak masih muda hingga bisa berkembang menjadi usaha yang bisa memberikan manfaat untuk diri sendiri maupun orang lain.

Kata Kunci: Jamur tiram, Peningkatan usaha rumah.

PENDAHULUAN

Jamur merupakan tanaman yang tidak memiliki klorofil sehingga tidak bisa melakukan proses fotosintesis untuk menghasilkan makanan sendiri. Jamur hidup dengan cara mengambil zat-zat makanan, seperti selulosa, glukosa, lignin, protein, dan senyawa pati dari organisme lain. Dengan bantuan enzim yang diproduksi oleh hifa (bagian jamur yang bentuknya seperti benang halus, panjang dan kantung bercabang), dengan makanan tersebut diuraikan menjadi senyawa yang dapat diserap untuk pertumbuhan. Oleh karena itu, jamur digolongkan sebagai tanaman heterofik, yaitu tanaman yang kehidupannya tergantung pada organisme lain.

Jamur mempunyai nilai gizi tinggi terutama pada kandungan proteinnya 15-20% dari berat keringnya. Daya cernanya tinggi mencapai 34-89%. Sifat nutrisi kelengkapan asam amino yang dimiliki oleh jamur lebih menentukan mutu gizinya. Jamur segar umumnya mengandung 85-89% air. Kandungan lemak cukup rendah antara 1,08-9,4% dari berat kering terdiri dari asam lemak bebas mono ditriglieserida, sterol dan fosfolipida.

Jamur juga kaya akan sumber vitamin antara lain thiamin, niacin, biotin, dan asam askrobat. Vitamin A dan D jarang ditemukan pada jamur, namun dalam jamur tiram putih

terdapat ergosterol yang merupakan prekursor vitamin D. Jamur umumnya kaya akan mineral terutama phosphor, mineral lain yang dikandung, diantaranya kalsium dan zat besi.

Yang bisa dikonsumsi dari jamur selain kandungan gizi yang cukup tinggi, juga banyak dimanfaatkan untuk kesehatan. Jamur tiram memiliki khasiat untuk kesehatan manusia sebagai protein nabati yang tidak mengandung kolesterol sehingga dapat mencegah timbulnya penyakit darah tinggi dan jantung serta untuk mengurangi berat badan dan diabetes. Kandungan asam folatnya (vitamin B-kompleks) tinggi sehingga dapat menyembuhkan anemia (kekurangan darah) dan obat anti tumor. Digunakan untuk mencegah dan menanggulangi kekurangan gizi dan pengobatan kekurangan zat besi, dan untuk terapi pengobatan sebaiknya jamur tidak digoreng karena bisa menurunkan kadar vitaminnya dan zat-zat yang bermanfaat untuk penyembuhan penyakit.

Prospek jamur yang bagus dan minat masyarakat yang semakin meningkat dalam mengkonsumsi jamur, membuat banyaknya pembudidayaan jamur di Indonesia. Para pengusaha jamur memanfaatkan berbagai macam media tanam untuk budidaya jamur, substrat yang dibuat seperti habitat alamnya. Media yang umum dipakai untuk membiakkan jamur tiram adalah serbuk gergaji kayu yang merupakan limbah dari penggergajian kayu.

Salah satu program mahasiswa KKN UNISDA 2019 yang ditempatkan di Kelurahan Betet, Kecamatan Kepohbaru, Kabupaten Bojonegoro adalah pelatihan tentang Budidaya Jamur Tiram. Pelatihan yang dihadiri oleh 50 masyarakat desa tersebut berlangsung pada hari Kamis (08/08/2019), dari pukul 09.00 WIB hingga pukul 12.00 WIB di Balai Desa Betet, Kecamatan Kepohbaru, Bojonegoro.

Kegiatan pelatihan dikemas dalam serangkaian acara yang berisi penjabaran singkat mengenai jamur tiram serta langkah-langkah pembudidayaan jamur tiram. Pelatihan tersebut juga memberikan pengetahuan tentang bagaimana cara memasarkan jamur tiram yang dihadiri oleh Ibu Camat Kepohbaru dan dipandu oleh 2 Narasumber dari Dinas Pertanian Kabupaten Bojonegoro, dengan moderator oleh M. Thoha Hasan (Mahasiswa Fakultas FAI).

Pembudidayaan jamur tiram yang dipandu oleh dua narasumber tersebut diawali dengan menjelaskan mengenai jamur tiram itu sendiri. Perwakilan dua orang mahasiswa KKN M. Alfian Syahrul Fahmi (Mahasiswa Fakultas FAI) dan M. Ilham Khotami R. (Mahasiswa Fakultas Ekonomi) serta perwakilan dari peserta atau masyarakat Desa Betet Bapak Soleh (Tokoh Agama Desa Betet) juga diberikan kesempatan untuk langsung mempraktekkan langkah-langkah dalam pembudidayaan jamur tiram. Terlihat juga peserta begitu antusias dalam mengikuti serangkaian acara yang digelar pada siang hari ini seperti contoh aktif dalam sesi tanya jawab mengenai budidaya jamur tiram. (08/082019).

Acara yang berlangsung dengan meriah tersebut dilatar belakangi oleh keinginan dari mahasiswa KKN dalam meningkatkan penghasilan masyarakat Desa Betet yang tak hanya dari tembakau tapi bisa juga dari pembudidayaan jamur tiram yang juga bisa diolah menjadi berbagai macam produksi seperti makanan (lumpia, pentol, eskrim, nugget) kosmetik, dan juga obat-obatan yang dipercaya dapat menurunkan kolesterol serta cocok untuk yang sedang melakukan diet tubuh dikarenakan kandungan gizi yang terdapat didalamnya baik untuk dikonsumsi. Berdasarkan hal tersebut, maka melalui program pelatihan budidaya jamur tiram ini diharapkan agar angka konsumsi jamur di masyarakat Betet meningkat, penghasilan masyarakat meningkat, kesehatan masyarakat seperti kolesterol berlebih dapat membaik serta kemampuan masyarakat desa juga bertambah.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran utama kita yakni Jamur Tiram. Budidaya jamur tiram cocok untuk daerah yang beriklim tropis, apalagi melihat keadaan desa pada saat musim hujan yang sering mengalami banjir. Investasi yang dibutuhkan untuk memulai usaha budidaya jamur tiram cukup murah dan bisa dilakukan secara bertahap. Budidaya jamur biasanya menggunakan media serbuk gergaji. Selain serbuk gergaji ada beberapa media yang dapat digunakan untuk budidaya jamur tiram, antara lain substrat kayu, ampas tebu atau sekam. Pemiakkan jamur tiram biasanya menggunakan baglog, yang didalamnya sudah terdapat media dan nutrisi yang mendukung pertumbuhan jamur. Baglog dapat dibuat sendiri yang terdiri dari bahan serbuk kayu, kantong plastik, cincin paralon, atau bambu berdiameter 3cm, dedak halus, tepung jagung, air dan gips atau kapur.

Jamur tiram putih tumbuh dengan baik pada kisaran suhu antara 23-28 °C, artinya kisaran temperature normal untuk pertumbuhannya. Walaupun begitu, dengan temperature dibawah 23 °C., miselium jamur masih dapat tumbuh meskipun memerlukan waktu yang lebih lambat. Sedangkan untuk pertumbuhan tubuh buahnya yang berbentuk seperti cangkang tiram, memerlukan kisaran suhu antara 13-15 °C, selama 2 sampai 3 hari. Bila nilai temperature rendah tersebut tidak didapatkan, maka ada dua kemungkinan yang terjadi, yaitu pertumbuhan tubuh buah jamur tidak akan terbentuk, yang berarti pemeliharaan tidak berhasil, atau walaupun berbentuk maka waktu yang diperlukan akan lama. Tetapi walau demikian fase kedua jamur tiram putih tersebut masih dapat tumbuh pada rentang suhu 12-37,8 °C.,

Ada 2 kegiatan utama dalam budidaya jamur tiram. Tahap pertama adalah membuat media tanam dan mengaplikasikan bibit jamur ke dalam media tanam tersebut.

Berikut ini bahan serta cara perawatan jamur tiram yang baik:

Bahan :

- Serbuk kayu atau jerami 100 kg
- Dedak halus 10-15 kg
- Kapur 0,5 kg
- Gips 0,5 kg
- Pupuk fosfat 0,5 kg
- Plastik baglog ukuran 2,5 kg (cukup tebal dan bening)
- Bibit jamur tiram

Alat :

- Alat pencampur seperti sekop dan cangkul
- Alat sterilisasi berupa : drum perebus dengan tutup dan sarangan, sumber panas (kompor minyak/briket batu bara)

Langkah-langkah pembuatan :

1. Proses pengomposan

Sebelum ditanam bibit, bahan-bahan media tanam tersebut dikomposkan terlebih dahulu selama 15 hari dengan tahapan sebagai berikut:

- a. Serbuk gergaji yang telah benar-benar kering direndam dengan air bersih didalam suatu wadah selama 1 malam.
- b. Tiriskan (sampai dikepal tidak pecah), selanjutnya tambahkan kapur beserta bekaltul dan diaduk sampai rata. Biarkan dalam tumpukan selama 5 hari.

- c. Tumpukan diaduk kembali dengan ditambahkan produk TPS dan biarkan selama 5 hari.
 - d. Bahan diaduk kembali dan tambahkan gips. Biarkan lagi tumpukan itu sampai 5 hari, maka proses pengomposan telah selesai.
2. Proses Pembungkusan

Bahan-bahan media tanam yang telah dikomposkan dimasukkan ke dalam kantong plastik. Kantong plastik wadah kedua ujung pangkalnya ditekuk kedalam, sehingga setelah diisi dan dipadatkan kantong plastik dapat berdiri seperti botol.

Kantong plastik diisi kurang lebih $\frac{3}{4}$ bagian, kemudian yang $\frac{1}{4}$ bagiannya ditekuk kedalam. Untuk meletakkan kantong plastik yang telah diisi (polybag) pada posisi terbalik yaitu bagian yang ditekuk / dilipat kedalam ditempatkan dibawah.
 3. Proses sterilisasi

Siapkan alat drum perebus beserta pelengkapannya. Sarangan diletakkan kira-kira $\frac{1}{3}$ bagian drum dari bawah. Isilah drum denan air bersih kira-kira $\frac{1}{4}$ bagian drum. Sumber panas dinyalakan, sambil media tanam dimasukkan kedalam plastik besar tahan panas yang menjulur keatas drum. Proses sterilisasi dengan uap ini dilakukan selama 6-8 jam dengan suhu 8-95 °C.
 4. Teknik penanaman bibit (inokasi)

Setelah proses sterilisasi selesai, polybag dari drum diambil keluar dan dibiarkan dingin. Bila telah dingin, proses inokulasi dapat dilakukan yaitu dengan cara memasukkan bibit dibagian atas, usahakan merata dibagian atas permukaan media dalam polybag. Untuk mengikatkan plastik agar kuat, ujung polybag dimasukkan potongan pralon (cincin), kemudian ditutup dengan potongan kertas koran dan diikat dengan karet gelang. Saat inokulasi sebaiknya jangan sampai melebihi dari 24 jam setelah proses sterilisasi.
 5. Pemeliharaan dan inkubasi

Polibek yang telah diinokulasi ditempatkan pada rak-rak yang telah isediakan. Rakrak ini sebaiknya ditempatkan dalam suatu ruangan agar suhu dan kelembapannya tidak terpengaruh oleh udara luar. Suhu dan kelembapannya diusahakan stabil sesuai dengan kondisi yang diinginkan bagi pertumbuhan jamur yaitu 24-28 °C, dan kelembapan udara 80-94 %. Polibek tersebut dibiarkan selama 6-8 minggu sampai miselium tumbuh memenuhi kantong plastik sehingga warnanya putih padat.
 6. Pembukaan polibek

Setelah polibek berwarna putih kompak (umur 6-8 minggu), maka polibek dapat dibuka dengan melepas karet dan cincin pralon. Kemudian plastik yang terbuka disibakkan keluar agar permukaan media tumbuh jamur mendapatkan udara sebanyak-banyaknya.
 7. Pemanenan jamur

Setelah 1 minggu dari pembukaan, jamur biasanya akan terbentuk tubuh/rumpun jamur dan sudah ada yang siap dipanen. Umur jamur dari “singit”/bakal jamur sampai panen sekitar 3 hari.
 8. Perawatan media polybag

Setiap polybag yang telah diumbuhi miselium dapat tumbuh jamur berkali-kali, sampai 4-6 panen. Pemanenan ini dapat berlangsung selama 2-3 bulan dengan hasl

total 75% dari berat serbuk gergaji kering untuk substranya. Agar media tumbuh jamur berkali-kalimakerlupe meliharaannya adalah sebagai berikut :

- a. Media polibek yang telah tumbuh jamur sekali, permukaan bekas tumbuh jamur dikeruk atau dipotong 0,5 – 1 cm. Kemudian disuntikkan kedalamnya larutan vitamin B kompleks sekitar 30 cc (2 butir Vit. B kompleks dilarutkan dalam 1,5 liter air bersih).
- b. Setiap pagi dan sore permukaan media polibek disemprot dengan air bersih, Jangan sampai terlihat kering permukaannya.
- c. Untuk media polibek yang telah tumbuh jamur kedua, ketiga dan seterusnya diperlakukan sama dengan point 1 dan 2, hanya saja jumlah vitamin B kompleks yang disuntikkan semakin berkurang sebanding dengan berkurangnya media yang dipotong / dibuang.

9. Pemberatantasan Penyakit

Apabila proses sterilisasi berjalan dengan sempurna dan peralatan yang dipakai bersih dan steril, maka tidak ada kontaminasi pada substratnya. Apabila ada polibek terkontaminasi/ terkena penyakit, sebaiknya polibek tersebut dibuang saja agar tidak menular dan menyebabkan turunnya produksi.

Peralatan yang dipakai pada saat penanaman bibit (inokulasi) harus bersih dan steril. Peralatan agar steril, dipanaskan / dicelup dengan air mendidih kemudian diolesi dengan alkohol 70 %. Sterilisasi peralatan harus dijaga selama inokulasi agar media polibek tidak terkontaminasi. Penanaman bibit jamur usahakan ditempat tertutup dan steril. Pada saat mencampur bahan-bahan media tanam sebaiknya memakai masker agar uap hasil reaksi bahan-bahan tersebut tidak terhirup masuk ke dalam paru-paru.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagai penyokong untuk usaha budidaya jamur tiram yang akan digeluti, terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan mengingat resiko yang dihadapi sangat besar. Pelaksanaan budidaya jamur tiram secara terpadu memerlukan perencanaan yang matang, karena beragam resiko yang dihadapi kedepannya diantara lain gagal produksi akibat kontaminasi, gagal panen, dan kesulitan memasarkan. Karena itu perencanaan yang matang diperlukan untuk meminimalkan resiko tersebut. Berikut perencanaan yang harus dilakukan :

a. Modal

Modal merupakan syarat wajib yang memang harus dipenuhi untuk memulai usaha. Besarnya modal awal yang dimiliki mencakup semua aspek yang diperlukan dalam usaha budidaya. Sumber modal bisa menggunakan modal sendiri, modal patungn, pinjaman koperasi atau bank dengan persyaratan tertentu.

b. Sumber daya manusia

Untuk memulai usaha budidaya jamur tiram yang berkelanjutan dan sehat, tidak hanya diperlukan modal dan teknologi saja, kualitas sumber daya manusia juga perlu diperhatikan. Sumber daya manusia memegang peranan penting dalam keberlangsungan industri ini. Secanggih apapun teknologi yang dimiliki, jika tidak didukung dengan kemampuan orang-orang yang mengerjakannya maka akan sia-sia. Tidak hanya soal kemampuan semata, pemilihan karyawan dengan memperhatikan sikap (attitude) dalam bekerja juga mempengaruhi keberlangsungan usaha ini.

Karyawan yang disiplin tentu saja akan berbeda kualitas kerjanya dibandingkan dengan karyawan yang malas. Oleh karena itu, hal-hal seperti memilih karyawan, pembinaan, dan memperhatikan kebutuhan mereka sangat penting dilakukan oleh pengusaha. Pengusaha yang baik akan selalu memperhatikan apa yang dibutuhkan oleh karyawannya. Untuk membangun kepercayaan dengan karyawan, biasanya pengusaha akan memberikan fasilitas kerja diluar gaji pokok yang diterima. Fasilitas tersebut antara lain jaminan sosial tenaga kerja (Jamsostek), tunjangan hari raya, tunjangan pensiun dll. Dengan memberikan fasilitas tersebut diharapkan dapat membangun loyalitas dan rasa nyaman karyawan sehingga hasil pekerjaan yang dihasilkan lebih berkualitas.

c. Teknologi

Teknologi yang menunjang proses produksi perlu dipersiapkan dari awal. Hal ini berkaitan dengan alat pendukung, termasuk juga sumber daya manusia yang akan menggunakannya. Penggunaan teknologi juga terkait dengan skala usaha yang akan dijalankan. Teknologi tradisional mungkin dapat diterapkan pada skala usaha kecil hingga menengah, mengingat produktifitas yang dituntut tidak terlalu besar. Tapi jika masuk skala industri yang menuntut produktifitas dalam jumlah besar dengan resiko tinggi, penerapan teknologi modern dan alat-alat canggih sangat diperlukan.

d. Bahan baku

Pemilihan bahan baku perlu diperhatikan terutama bagi petani yang membuat sendiri media tanam (baglog). Memperhitungkan bahan baku selain berhubungan dengan kualitas jamur yang dihasilkan, terkait juga dengan ketersediaannya sepanjang waktu. Jamur yang diusahakan menjadi tidak ekonomis jika bahan baku tidak tersedia sepanjang tahun sehingga akan berpengaruh pada kontinuitas produksi. Jamur tiram adalah jamur yang membutuhkan media tumbuh dari bahan kayu-kayuan, seperti serbuk kayu, serbuk kayu sengon, kayu karet, kayu mahoni dll.

Hindari penggunaan bahan baku dari pohon berdaun jarum untuk budidaya jamur tiram seperti pinus atau cemara, pohon dari jenis ini terbukti sulit digunakan untuk jamur tiram putih. Hal ini disebabkan jenis kayu ini memiliki kadar resin yang lebih tinggi. Namun, serbuk kayu jenis ini sangat cocok untuk media jamur tiram abu-abu (P. Sajor caju)

e. Lokasi

Keberadaan lokasi mempengaruhi efisiensi, baik dari segi waktu, tenaga dan biaya. Selain itu, keberadaan tempat budidaya berdampak secara sosial dan ekonomi terhadap masyarakat sekitar. Pengusaha yang memiliki tempat budidaya dengan status kepemilikan sendiri akan lebih menguntungkan jika dibanding dengan menyewa lahan. Baik untuk dijadikan milik sendiri maupun untuk disewa, ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam memilih lokasinya. Pemilihan lokasi yang tepat harus memperhitungkan hal-hal sebagai berikut :

- Memenuhi persyaratan untuk pertumbuhan jamur

Jamur tiram tumbuh ideal di ketinggian 700-1000 meter dpl. Dataran tinggi yang berhawa sejuk merupakan pilihan yang cocok untuk hidup jamur. Selain itu, diperhatikan juga morfologi tempatnya. Jangan sampai menyulitkan kegiatan

produksi itu sendiri. Misalnya, tempat budidaya yang terletak di lereng gunung akan sulit dicapai oleh kendaraan pengangkut maupun akses pekerja.

- Dekat dengan lokasi bahan baku

Kedekatan lokasi budidaya dengan sumber bahan baku penting agar tidak mengganggu proses produksi, terutama bagi petani yang membuat media tanamnya sendiri. Semakin dekat jaraknya akan semakin efisien. Jangan sampai saat dibutuhkan bahan baku terlambat datang karena jauh dari sumbernya.

- Dekat dengan pasar

Jamur memiliki sifat perishable atau cepat busuk layaknya sayuran pada umumnya membuat lokasi pasar harus cepat dijangkau dalam waktu yang tidak melebihi batas kesegarannya. Hal ini penting agar jamur sampai dipasar dalam kondisi masih segar. Jamur yang masih segar tentunya menjadi pilihan utama konsumen di pasaran.

- Infrastruktur memadai

Beberapa hal yang perlu diperhatikan mengenai infrastruktur adalah transportasi, komunikasi, listrik, dan beberapa komponen pendukungnya. Transportasi terkait dengan akses jalan yang menghubungkan lokasi tempat budidaya dengan pasar atau dengan lokasi lain yang berhubungan dengan budidaya. Pengusaha harus mengetahui status dari jalan yang melintasi tempat budidaya. Apakah jalan itu milik pemerintah atau jalan desa. Status jalan milik desa yang pemeliharaannya tidak ditanggung pemerintah membuat pengusaha juga harus ikut menanggung biaya pemeliharaan karena seringkali kendaraan pengangkut yang lewat dari dan ke kumbung jamur. Hal ini akan membuat beban biaya yang ditanggung pengusaha juga semakin bertambah.

- Jauh dari polusi

Pilih lokasi yang jauh dari polusi agar tidak menambah resiko kontaminasi pada jamur yang dibudidayakan. Selain itu, pemilihan tempat yang jauh dari polusi memberikan kenyamanan kerja bagi karyawan dan masyarakat sekitar.

- Aspek sosial

Hal yang juga tidak kalah penting untuk diperhatikan dalam pemilihan lokasi adalah aspek sosial budaya masyarakat sekitar. Tempat budidaya sudah pasti akan sibuk dengan segala aktifitas produksi baik didalam tempat produksi maupun kendaraan pengangkut yang keluar masuk tempat budidaya. Hal ini tentu akan menimbulkan suara bising yang mungkin akan mengganggu masyarakat sekitar. Sehingga hubungan dengan masyarakat harus dijaga dengan sebaik mungkin agar kegiatan produksi tidak terganggu.

- Pemilihan strain

Pemilihan strain atau varietas yang dibudidayakan tidak kalah penting untuk diperhatikan, hal ini untuk persaingan pasar terhadap produk jamur yang kita budidayakan. Pemilihan varietas juga harus disesuaikan dengan lokasi tempat kita budidaya jamur tersebut.

Aspek Pemasaran

1. Product (Produk)

Produk adalah sesuatu yang bisa ditawarkan di pasar untuk mendapatkan perhatian, untuk dibeli, digunakan atau dikonsumsi sehingga dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan. Produk yang kami pasarkan saat ini kami mencoba menawarkan hasil budidaya jamur tiram di lingkungan warga di desa Betet

2. Price (Harga)

Price atau harga adalah jumlah nilai uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang atau jasa beserta pelayanannya. Dalam usaha yang akan dijalankan, kami menggunakan teknik *follow the leader pricing* yaitu teknik penentuan harga dengan cara mengamati berbagai kebijakan harga pesaing dan harga individual dengan meninjau periklanannya. Alasan kami memilih teknik ini karena menurut kami teknik ini yang paling efektif untuk dijalankan.

3. Place (Tempat)

Lokasi yang kami pilih untuk memasarkan produk kami adalah di pasar dan di toko. Lokasi tersebut dipilih karena merupakan tempat yang strategis untuk menjual produk tersebut. Kami memasarkan produk kami dengan distribusi langsung ke konsumen atau dengan cara bertemu untuk melakukan transaksi (artinya adanya komunikasi)

4. Promotion (Promosi)

Sebelum produk dapat dibeli oleh banyak konsumen maka produk perlu diketahui secara luas terlebih dahulu dan caranya adalah *promotion*. Jenis dari *promotion* ada empat (4) yaitu periklanan, *sales promotion*, *personal selling*, *public relation*. Dalam usaha yang kami jalankan, kami menggunakan strategi *personal selling* atau penjualan pribadi. *Personal selling* yaitu kegiatan menawarkan barang / jasa langsung kepada calon pembeli.

Dasar pemikiran metode ini adalah bahwa inti dari kegiatan promosi yaitu komunikasi, sedangkan komunikasi yang terbaik adalah komunikasi langsung. Oleh karena itu, kami tidak akan henti-hentinya mencari dan mengejar calon pelanggan baik di pasar dan lingkungan desa. Proses pemasaran yang kami lakukan yaitu dengan cara promosi langsung kepada customer. Cara mencari pembeli dengan langsung menghampiri orang-orang yang sedang belanja kebutuhan dapur dan orang-orang yang sedang duduk di luar rumah. Bias juga dengan menawarkan kepada para penjual saat berjualan di pasar maupun *took* yang ada di desa.



Gambar 1. Pelaksanaan Budidaya Jamur Tiram

Manfaat setelah terlaksananya program ini yaitu warga dapat banyak pengetahuan mengenai jamur tiram, warga dapat mengetahui cara pembudidayaan jamur tiram, dan warga dapat pengetahuan tentang home industri, cara pengolahan, serta cara pemasarannya

KESIMPULAN DAN SARAN

Untuk memulai usaha budidaya jamur tiram, pengusaha harus memiliki tekad kuat, pengetahuan, rasa optimis, dan kreatif dan yang terpenting adalah modal. Pelaksanaan budidaya jamur tiram memerlukan perencanaan yang matang, karena beragam resiko yang dihadapi antara lain gagal produksi akibat kontaminasi, gagal panen, dan kesulitan memasarkan.

Peralatan yang dipakai pada saat penanaman bibit (inokulasi) harus bersih dan steril. Penanaman bibit jamur diusahakan ditempat tertutup dan steril. Pada saat mencampur bahan-bahan media tanam sebaiknya memakai masker agar uap hasil reaksi bahan-bahan tersebut tidak terhirup masuk ke dalam paru-paru.

Jika ingin memulai suatu usaha hendaknya kita dapat melihat usaha apa yang cocok dan bermanfaat bagi diri sendiri maupun orang lain. carilah peluang untuk bisa mengembangkan sebuah usaha yang digeluti agar bisa menguntungkan untuk kita kedepannya. Maka dari itu analisis SWOT dan 5W+1H sangat dibutuhkan untuk membuka suatu usaha.

Selesainya pembuatan artikel ini tidak terlepas dari banyaknya kekurangan dalam pembahasan maupun lainnya. Oleh karena itu untuk kesempurnaan makalah ini, kami sangat membutuhkan saran serta masukan dari pembaca untuk kebaikan penulisan kedepannya supaya bisa dikembangkan menjadi lebih baik lagi.

Diharapkan dari terlaksananya program pelatihan budidaya jamur tiram ini mampu menciptakan home industri baru yang dapat meningkatkan lapangan pekerjaan dan financial masyarakat desa membaik, serta diharapkan juga dari program ini bisa meningkatkan minat warga dalam mengkonsumsi jamur tiram.

DAFTAR PUSTAKA

<http://sites.google.com/jamurputrasejahtera/site/project-definition>

<http://jamurselawangi.blogspot.com/2014/10/persiapan-usaha-budidaya-jamurtiram.html>=1

