

## PEMANFAATAN LIMBAH SERBUK GERGAJIAN KAYU UNTUK MEDIA JAMUR KONSUMSI BERNILAI EKONOMI DAN PROSPEKTIF

<b>Title</b>	PEMANFAATAN LIMBAH SERBUK GERGAJIAN KAYU UNTUK MEDIA JAMUR KONSUMSI BERNILAI EKONOMI DAN PROSPEKTIF
<b>Author Order</b>	of
<b>Accreditation</b>	
<b>Abstract</b>	<p>Jamur prospektif untuk dikembangkan karena bernilai ekonomi, bergizi, penambah stamina, kekebalantubuh dan sebagai obat. Tujuan penelitian ialah mengembangkan jamur konsumsi yang bernilai ekonomi danprospektif. Jamur (tiram putih, tiram cokelat, tiram pink, tiram ungu, merang, shitake, kuping, enokitake, nyokodan ling zhi) dikembangkan dari sumber bibit jamur yang muda dan sehat. Pembuatan bibit jamur meliputi pembuatan kultur murni (F0), pembuatan log botol (F1), dan pembuatan log tebar (F2) atau log produksi (F3).Pengembangan jamur menggunakan media tumbuh limbah serbuk gergajian kayu yang melimpah di Banyumas.Bibit jamur yang dikultur pada media PDA tumbuh setelah 5 hari inkubasi dan pertumbuhan miselium menutupisemua permukaan PDA selama 2-4 minggu. Bibit induk/log botol (F1) mulai tumbuh pada minggu pertama,inkubasi dilanjutkan sampai miselium memenuhi media pada log selama 1-2 bulan. Jamur pada log produksi (F3)mulai tumbuh pada minggu pertama, inkubasi dilanjutkan sampai miselium memenuhi media selama 2-3 bulan.Tiga jenis jamur (tiram coklat, nyoko dan lin zhi) tidak tumbuh pada media serbuk gergaji kayu, tetapi tujuh jenisjamur lainnya tumbuh dengan waktu tumbuh berbeda namun laju tumbuh tidak berbeda (0,5-2,0 g/hari).Kata kunci: bibit jamur, produksi jamur, jamur konsumsi, media jamur serbuk gergajian kayu, laju tumbuh jamur</p> <p>ABSTRACTMushroom prospective to be developed because of economic value, nutritious, stamina added, immunityand as a medicine. The research aim is to develop economic value and prospective edible Mushroom. Mushrooms(white oyster, brown oyster, pink oyster, purple oyster, straw, shitake, ears, enokitake, nyoko and ling zhi)developed from seed sources are young and healthy mushroom. Making the mushroom seeds include the cultureof pure culture (F0), the culture of bottles log (F1), and the culture of log stocking (F2) or log production (F3).Development of mushroom used growing media of wood sawdust waste abundant in Banyumas. Mushroom seedscultured on PDA grow after 5 days of incubation and growth of mycelium cover all surfaces PDA for 2-4 weeks.Bottles log (F1) began to grow in the first week, incubation is continued until mycelium cover all the media on alog for 1-2 months. Mushrooms on log production (F3) began to grow in the first week, incubation is continueduntil mycelium cover all the media for 2-3 months. Three types of mushrooms (brown oyster, nyoko and lin zhi)does not grow on wood sawdust media, but seven types of mushrooms others grow with different growth time butthe growth rate was not different (0.5 to 2.0 g/day).Key words: mushroom seed, mushroom production, edible mushroom, wood sawdust mushroom media, mushroomgrowth rate</p>
<b>Publisher Name</b>	Jenderal Soedirman University
<b>Publish Date</b>	2015-10-01
<b>Publish Year</b>	2015
<b>Doi</b>	DOI: 10.20884/1.agrin.2015.19.2.245
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Agrin : Jurnal Penelitian Pertanian
<b>Source Issue</b>	Vol 19, No 2 (2015): Agrin
<b>Source Page</b>	
<b>Url</b>	
<b>Author</b>	Ir JOKO MARYANTO, M.Si