

Perbedaan Komposisi Sumber Nutrisi pada Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)

Difference Composition of Nutrition Sources on Growth and Yield of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*)

Mentari Ghatika Putri^{*)}, Moch. Dawam Maghfoer dan Wisnu Eko Murdiono

Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya
Jl. Veteran, Malang 65145 Jawa Timur
^{*)}Email : tari9712@gmail.com

ABSTRAK

Tepung jagung mengandung protein, karbohidrat dan lemak yang dibutuhkan jamur untuk menunjang pertumbuhannya, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber nutrisi jamur tiram putih. Penelitian bertujuan untuk mempelajari dan mendapatkan jenis dan komposisi tepung jagung terbaik sebagai sumber nutrisi bagi pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih. Penelitian ini dilaksanakan di CV Damarayu Organic Farm dan Griya Jamur Universitas Brawijaya, Malang pada bulan Januari hingga Mei 2019. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktorial, yang terdiri atas 2 faktor. Faktor I: Penambahan tepung jagung (BISI-2, Manis dan Srikandi Kuning-1) dan faktor II: (0, 50, 100 dan 150 gram) dengan jumlah perlakuan sebanyak 12 dan 4 kali ulangan. Variabel pengamatan meliputi lama miselium memenuhi *baglog*, saat muncul badan buah pertama, saat panen pertama, saat panen terakhir, diameter tudung buah jamur, Jumlah badan buah jamur per *baglog*, bobot segar badan buah jamur per *baglog* dan frekuensi panen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 15% menghasilkan bobot segar dan frekuensi panen jamur tiram putih lebih tinggi, namun tidak berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung manis 15%. Tepung jagung manis 15% menghasilkan diameter tudung lebih lebar (8,07 cm) tidak berbeda nyata dengan pemberian tepung jagung Srikandi Kuning-1 15% (7,44 cm). Penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1

menghasilkan jumlah badan buah lebih tinggi (16,49 buah) dan tidak menunjukkan perbedaan yang nyata dengan penambahan tepung jagung manis (16,33 buah). Komposisi media dalam berbagai taraf tidak berpengaruh nyata terhadap jumlah badan buah jamur tiram putih.

Kata Kunci: Jamur Tiram Putih, Komposisi, Sumber Nutrisi, Tepung Jagung.

ABSTRACT

Corn flour contains protein, carbohydrates and fats needed by mushroom to support its growth, so it can be use as a source of nutrition. The purpose of the research is to study and obtain the best corn flour and composition of corn flour as a nutrition source for growth and yield of whyte oyster mushroom. The research was conducted at CV Damarayu Organic Farm and Griya Jamur Brawijaya University, Malang from January until May 2019. The study was used Randomized Block Design Factorial, with 2 factor. Factor I: The addition of corn flour (BISI-2, Sweet and Srikandi Kuning-1) and factor II: The composition of corn flour (0, 50, 100 and 150 grams) with 12 threathments and 4 replications. Observation variables are when mycelium filling up the baglog, first appearance of pinhead, first harvest, last harvest, diameter of fruit bodies, the amount of fruit bodies, fresh weight of fruit bodies and harvest frequency. The results of research is the addition of 15% Srikandi Kuning-1 corn flour produced higher fresh weight and frequency of harvest white oyster mushroom, but not significantly different

from the addition of 15% sweet corn flour. Sweet corn flour 15% produces a wider diameter (8.07 cm) but not significantly different from Srikandi Kuning-1 corn flour 15% (7.44 cm). Additional of Srikandi Kuning-1 cornflour gave the amount of fruits body more higher (16,49 fruits body) but not significantly different with sweet corn flour (16,33 fruits body). Composition on different levels not significantly different on the amount of fruits body.

Keywords: Composition, Corn flour, Nutrition Sources, Whyte Oyster Mushroom.

PENDAHULUAN

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) ialah salah satu jenis jamur yang memiliki prospek untuk dikembangkan sebagai bahan pangan karena mengandung protein yang cukup tinggi yaitu sekitar 23% setiap 100 gram berat jamur (Carrasco-Gonzalez *et al.*, 2017). Selain itu, jamur tiram putih memiliki manfaat bagi kesehatan antara lain menangkal radikal bebas serta dapat menurunkan resiko peradangan sendi (Bhattacharjya *et al.*, 2015).

Dalam kegiatan budidaya jamur tiram biasanya petani menggunakan media serbuk gergaji serta bekatul padi sebagai nutrisi dan sumber karbohidrat yang berfungsi untuk pertumbuhan miselium serta pemicu tumbuhnya badan buah jamur (Suryani dan Carolina, 2017). Hal ini dapat menimbulkan kendala bagi petani jamur tiram putih dikarenakan banyaknya petani yang menggunakan bekatul sebagai sumber nutrisi sedangkan penggilingan padi tidak setiap saat melakukan kegiatan penyelepan sehingga perlu adanya solusi untuk mengantisipasi apabila masalah tersebut terjadi.

Bahan pengganti sumber nutrisi jamur tiram juga memiliki beberapa kriteria diantaranya mengandung karbohidrat tinggi, protein dan lemak pada bahan yang dipakai. Sumber nutrisi lain yang dapat dimanfaatkan ialah jagung. Jagung mengandung karbohidrat 70%, protein 6,97% dan lemak 1,2% (Suryani dan Carolina, 2017). Jagung yang digiling dan dijadikan tepung dapat

dimanfaatkan menjadi sumber nutrisi media tumbuh jamur tiram putih.

Penelitian bertujuan untuk mempelajari dan mendapatkan jenis dan komposisi tepung jagung terbaik sebagai sumber nutrisi bagi pertumbuhan dan hasil jamur tiram putih.

BAHAN DAN METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada bulan Januari sampai Mei 2019 yang dilaksanakan di dua lokasi. Lokasi pertama yaitu CV Damarayu Organic Farm, Pakisaji, Kabupaten Malang dengan kegiatan pembuatan media hingga inkubasi. Lokasi kedua yaitu di Griya Jamur Universitas Brawijaya, Pakis, Kabupaten Malang dengan kegiatan perawatan hingga panen. Bahan yang digunakan terdiri dari serbuk gergaji kayu sengon, tepung jagung (Bisi-2, Manis dan Srikandi Kuning-1), plastik *Polypropylene*, kapur, air, methanol 70% dan bibit jamur tiram putih F2. Alat yang digunakan terdiri dari sekop, alat sterilisator, cincin *baglog*, kertas koran, karet gelang, selang, pisau, timbangan, kamera dan alat tulis.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Faktorial, yang terdiri dari 2 faktor. Faktor I: Tepung jagung (V1=BISI-2; V2=Manis; V3=Srikandi Kuning-1) dan faktor II: Komposisi nutrisi (K0=Jagung 0% (0g)+serbuk gergaji 84% (1040 g)+kapur 1% (10 g)+ bekatul padi 15% (150 g); K1=Jagung 5% (50 g)+serbuk gergaji 94% (1140 g)+kapur 1% (10 g); K2=Jagung 10% (10 g)+serbuk gergaji 89% (1090 g)+kapur 1% (10 g); K3=Jagung 15% (150 g)+serbuk gergaji 84% (1040 g)+kapur 1% (10 g)) . Setiap perlakuan diulang sebanyak 4 kali sehingga diperoleh 48 petak percobaan. Pada setiap petak terdiri dari 10 *baglog* dan 5 *baglog* sebagai sampel pengamatan, sehingga total *baglog* yang dibutuhkan sebanyak 480 *baglog*.

Pengamatan dilakukan dengan mengumpulkan data lama miselium memenuhi *baglog*, saat muncul badan buah pertama, saat panen pertama, saat panen terakhir, diameter tudung buah jamur, jumlah badan buah jamur per *baglog*, bobot segar badan buah jamur per *baglog* dan

frekuensi panen. Data yang diperoleh diuji dengan menggunakan analisis ragam (Uji F) pada taraf 5% untuk mengetahui pengaruh yang diberikan berpengaruh nyata atau tidak nyata. Pengaruh yang nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lama Miselium Memenuhi Baglog

Pertumbuhan jamur tiram diawali dari pertumbuhan miselium. Pada variabel lama miselium memenuhi *baglog* menunjukkan adanya interaksi antara tepung jagung dengan komposisi yang diberikan. Pengaruh perbedaan masing-masing komposisi tepung jagung menunjukkan hasil yang nyata terhadap variabel rata-rata penyebaran miselium hingga dapat memenuhi *baglog* dimana penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 0% menunjukkan rata-rata penyebaran miselium lebih cepat dan berbeda nyata dibanding dengan perlakuan lainnya yaitu 25,05 HSI (Tabel 1). Sedangkan pemberian tepung jagung Srikandi Kuning-1 15% menunjukkan rata-rata penyebaran miselium lebih lama dan berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 0% yaitu 31,95 HSI namun tidak menunjukkan hasil yang berbeda nyata dengan pemberian tepung jagung Srikandi Kuning-1 10% (Tabel 1). Nutrisi yang ditambahkan berpengaruh terhadap cepat lambatnya miselium tumbuh. Semakin tinggi nutrisi yang diberikan maka pertumbuhan miselium akan semakin lambat. Miselium akan tumbuh lebih aktif pada media dengan sumber nutrisi rendah. Hal ini disebabkan apabila semakin banyak nutrisi yang diberikan maka kemampuan miselium dalam menguraikan nutrisi yang ada di dalam media tanam akan membutuhkan waktu yang lebih lama untuk merombak nutrisi yang ada (Pribady *et al.*, 2018). Menurut Pati (2017), miselium jamur memanfaatkan karbohidrat yang terkandung dalam media untuk melaksanakan aktivitas dan perkembangannya. Hal ini dipertegas oleh Nugroho *et al.* (2019), bahwa miselium yang tumbuh lebih cepat dibanding dengan

yang tumbuh lebih lambat terlihat berbeda kenampakannya. Berdasarkan penelitian Nugroho *et al.* (2019), pemberian tepung jagung memberikan kenampakan miselium yang lebih rapat dibandingkan dengan pemberian shorgum dan bekatul padi. Miselium yang tumbuh lebih lambat terlihat lebih rapat sedangkan yang tumbuh lebih cepat terlihat lebih renggang.

Saat Muncul Badan Buah Pertama

Ketika miselium telah tumbuh memenuhi *baglog*, kemudian *baglog* dipindahkan ke ruang produksi dan dilakukan pembukaan cincin pada *baglog* untuk memudahkan tumbuhnya calon badan buah jamur (*pinhead*) sehingga pertumbuhan jamur dapat memasuki fase generatif atau fase reproduksi. Pada variabel pengamatan muncul badan buah pertama (HSI) penambahan tepung jagung manis 15% menunjukkan rata-rata munculnya calon badan buah pertama lebih cepat (48,80 HSI) dibanding dengan perlakuan lainnya dan tidak berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung Manis 5% dan 10% (Tabel 2). Hal ini disebabkan karena kebutuhan nutrisi yang ada dalam media sudah cukup untuk menunjang pertumbuhan badan buah jamur. Tepung jagung Manis mengandung protein yang cukup tinggi apabila dibandingkan dengan tepung jagung BISI-2 (8,40%) dan jagung Srikandi Kuning-1 (9,95%) yaitu sekitar 12,9% (Suarni dan Yasin, 2015). Kandungan protein yang ada dalam sumber nutrisi jamur tiram putih dapat mempercepat pertumbuhan miselium jamur untuk menjadi calon badan buah. Pembentukan calon badan buah jamur merupakan fase lanjutan dari pembentukan miselium sehingga kandungan protein yang ada pada sumber nutrisi juga berpengaruh terhadap kecepatan pembentukan calon badan buah (Draski dan Ernita, 2013). Trihatmoko (2013) dalam Draki dan Ernita (2013), menyatakan bahwa protein dibutuhkan jamur tiram putih untuk pertumbuhan miselium sedangkan karbohidrat dan lemak dibutuhkan sebagai sumber energi untuk pertumbuhannya.

Tabel 1. Lama miselium memenuhi *baglog* (HSI) akibat dari interaksi penambahan tepung jagung dan perbedaan komposisi yang diberikan

Perlakuan	Lama Miselium Memenuhi <i>Baglog</i> (HSI)		
	V1 (BISI-2)	V2 (Manis)	V3(Srikandi Kuning-1)
K0 (0%)	25,95 ab	26,10 ab	25,05 a
K1 (5%)	31,20 cd	27,45 ab	28,35 b
K2 (10%)	31,35 cd	28,65 bc	31,50 d
K3 (15%)	31,80 d	31,50 d	31,95 d
BNJ 5%	2,82		
KK	21,03%		

Keterangan: Nilai yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji BNJ taraf 5%; HSI: Hari Setelah Inokulasi; K0 menggunakan bekatul 15%

Tabel 2. Saat muncul badan buah pertama (HSI) akibat dari interaksi penambahan tepung jagung dan perbedaan komposisi yang diberikan

Perlakuan	Saat Muncul Badan Buah Pertama (HSI)		
	V1 (BISI-2)	V2 (Manis)	V3 (Srikandi Kuning-1)
K0 (0%)	59,95 ab	67,70 b	64,15 ab
K1 (5%)	72,30 b	63,20 ab	59,15 ab
K2 (10%)	69,60 b	59,35 ab	57,45 ab
K3 (15%)	68,05 b	48,80 a	57,95 ab
BNJ 5%	16,88		
KK	25%		

Keterangan: Nilai yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji BNJ taraf 5%; HSI: Hari Setelah Inokulasi; K0 menggunakan bekatul 15%

Saat Panen Pertama

Saat munculnya calon badan buah jamur berpengaruh pada saat panen pertama. Setelah tiga hingga empat hari muncul badan buah pertama, biasanya jamur baru dapat dipanen. Pada variabel saat panen pertama, perlakuan penambahan tepung jagung Manis 15% menunjukkan rata-rata saat panen pertama lebih cepat (52,05) HSI dan berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung Manis 0%, tetapi tidak berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung Manis 5% dan 10% (Tabel 3). Perbedaan hari saat dilakukannya saat panen pertama selain disebabkan oleh munculnya calon badan buah juga dapat disebabkan oleh faktor lingkungan dalam ruang produksi. Selama di ruang inkubasi intensitas cahaya yang diperlukan sangat minim sehingga suhu ruang menjadi rendah. Sedangkan saat jamur mulai memproduksi diperlukan intensitas cahaya matahari yang cukup

besar untuk merangsang pertumbuhan badan buah. Hal ini yang menyebabkan jamur harus beradaptasi dengan lingkungan tumbuhnya sehingga dapat tetap tumbuh dengan optimal (Maulidina *et al.*, 2015). Pada tempat yang sama sekali tidak ada pencahayaan badan buah tidak akan bisa tumbuh. Oleh karena itu, pada masa pembentukan badan buah permukaan media harus mendapat sinar dengan intensitas 60-70% (Sugianto, 2017).

Saat Panen Terakhir

Sejalan dengan variabel pengamatan saat panen pertama, perlakuan penambahan tepung jagung Manis 15% menunjukkan rata-rata saat panen terakhir lebih cepat (65,25 HSI) dan berbeda nyata dibandingkan dengan penambahan tepung jagung Manis pada taraf 0%, 5% dan 10% (Tabel 4). Hal ini dikarenakan nutrisi yang tersedia di dalam media telah digunakan secara optimal oleh jamur untuk

Tabel 3. Saat panen pertama (HSI) akibat dari interaksi penambahan tepung jagung dan perbedaan komposisi yang diberikan

Perlakuan	Saat Panen Pertama (HSI)		
	V1 (BISI-2)	V2 (Manis)	V3 (Srikandi Kuning-1)
K0 (0%)	63,45 ab	71,20 b	67,45 ab
K1 (5%)	75,55 b	66,20 ab	62,50 ab
K2 (10%)	73,75 b	61,50 ab	60,75 ab
K3 (15%)	70,75 b	52,05 a	60,65 ab
BNJ 5%	16,38		
KK	23,52%		

Keterangan: Nilai yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji BNJ taraf 5%; HSI: Hari Setelah Inokulasi; K0 menggunakan bekatul 15%

Tabel 4. Saat panen terakhir (HSI) akibat dari interaksi penambahan tepung jagung dan perbedaan komposisi yang diberikan

Perlakuan	Saat Panen Terakhir (HSI)		
	V1 (BISI-2)	V2 (Manis)	V3 (Srikandi Kuning-1)
K0 (0%)	84,20 bc	88,50 bc	84,80 bc
K1 (5%)	96,45 c	91,25 bc	86,75 bc
K2 (10%)	87,00 bc	85,65 bc	82,40 bc
K3 (15%)	86,30 bc	65,25 a	77,60 ab
BNJ 5%	15,49		
KK	19,55%		

Keterangan: Nilai yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji BNJ taraf 5%; HSI: Hari Setelah Inokulasi; K0 menggunakan bekatul 15%

menghasilkan badan buah pada panen pertama hingga panen-panen berikutnya sehingga nutrisi yang tersedia pada media tanam jamur semakin berkurang seiring dilakukannya pemanenan.

Jumlah Badan Buah

Jumlah badan buah tidak menunjukkan interaksi antara penambahan tepung jagung dengan komposisi tepung jagung yang ditambahkan ke dalam media. Penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 menghasilkan rata-rata jumlah badan buah lebih banyak (16,49 buah) dan berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung BISI-2. Penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 tidak berbeda nyata dari penambahan tepung jagung Manis (Tabel 5). Untuk meningkatkan hasil produksi jamur tiram perlu adanya nutrisi tambahan selain serbuk gergaji. Sumber nutrisi yang dapat ditambahkan ke dalam media salah satunya

dengan penambahan tepung jagung. Penambahan tepung jagung berguna untuk pembentukan badan buah jamur yang ditanam karena mengandung unsur-unsur air, abu, protein, serat kasar, lemak dan karbohidrat (Sugianto, 2017). Jagung Srikandi Kuning-1 memiliki kandungan air (11,03%), abu (1,85%), lemak (5,10%) dan serat kasar (5,10%) lebih tinggi dari kandungan jagung lainnya. Namun, kandungan karbohidrat pada jagung Srikandi Kuning-1 masih lebih rendah 3,03% apabila dibandingkan dengan jagung BISI-2 yaitu 72,07% (Suarni dan Yasin, 2015). Menurut Suryani dan Hanifah dalam Syawal *et al.* (2019) jumlah badan buah yang tumbuh akan sedikit apabila nutrisi yang ada dalam media tidak mencukupi untuk pertumbuhan badan buah jamur tiram karena jamur tiram memerlukan nutrisi berupa senyawa karbon, nitrogen, vitamin dan mineral.

Tabel 5. Jumlah badan buah jamur per *baglog* akibat dari penambahan tepung jagung dan perbedaan komposisi yang diberikan

Perlakuan	Rerata Jumlah Badan Buah
Tepung Jagung:	
BISI-2 (V1)	15,75 a
Manis (V2)	16,33 ab
Srikandi Kuning-1 (V3)	16,49 b
BNJ 5%	0,69
Komposisi Nutrisi:	
Komposisi 0% (K0)	16,45
Komposisi 5% (K1)	16,08
Komposisi 10% (K2)	16,27
Komposisi 15% (K3)	15,95
BNJ 5%	tn
KK	19,74%

Keterangan: Nilai yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji BNJ taraf 5%; HSI: Hari Setelah Inokulasi; K0 menggunakan bekatul 15%

Diameter Tudung

Pada pengamatan diameter tudung, penambahan tepung jagung Manis 15% menunjukkan rata-rata diameter tudung lebih lebar (8,07 cm) dan berbeda nyata dengan penambahan jagung Manis 10%, sedangkan penambahan jagung Manis 10% tidak berbeda nyata dengan penambahan jagung Manis 0% dan 5% (Tabel 6). Ukuran rata-rata diameter tudung buah tersebut dikelompokkan ke dalam kelas C (<10 cm). Diameter tudung buah digolongkan ke dalam tiga kelas antara lain kelas A (>15 cm), kelas B (10-15 cm) dan kelas C (<10 cm) (Sugianto, 2017). Ukuran diameter tudung dapat pula disebabkan oleh jumlah badan buah. Diameter tudung akan semakin lebar apabila badan buah yang dihasilkan sedikit dan apabila jumlah badan buah yang terbentuk cukup banyak maka diameter tudung yang terbentuk tidak begitu lebar dikarenakan tudung buah jamur tidak memiliki banyak ruang untuk mengalami pelebaran karena saling berhimpitan dengan tudung lainnya (Islami *et al.*, 2013).

Bobot Segar

Berdasarkan komposisi nutrisi, penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 15% menunjukkan rata-rata bobot segar lebih tinggi dibanding perlakuan lainnya yaitu sebesar 162,85 g, berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung

Srikandi Kuning-1 0% dan 5% namun tidak berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 10%. Begitu juga dengan tepung jagung manis 15% yang menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 15% (Tabel 7). Penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 15% menghasilkan bobot segar lebih tinggi dan tidak berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung manis 15% diduga karena komposisi tersebut mampu memberikan suplai nutrisi yang lebih baik selama masa pembentukan badan buah jamur.

Frekuensi Panen

Jumlah badan buah yang dihasilkan dan sedikit banyaknya frekuensi panen tergantung dari kandungan nutrisi yang ada pada media. perlakuan penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 15% menunjukkan rata-rata frekuensi panen lebih banyak (2,85 kali panen) dan berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 pada taraf 0% dan 5%, tetapi tidak berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung Srikandi-1 10% dan tepung jagung manis 15% (Tabel 8). Semakin banyak frekuensi panen maka semakin banyak pula produksi yang dihasilkan. Hal ini ditunjukkan dengan penelitian Maulidina *et al.* (2015), bahwa rata-rata frekuensi panen sebanyak

4,17 kali mampu menghasilkan total bobot segar lebih tinggi apabila dibandingkan dengan rata-rata frekuensi panen sebanyak 3,67 kali. Dalam satu periode panen

biasanya *baglog* mampu menghasilkan panen sebanyak tiga hingga empat kali panen tergantung kandungan nutrisi yang diberikan.

Tabel 6. Diameter tudung buah jamur (cm) akibat dari interaksi penambahan tepung jagung dan perbedaan komposisi yang diberikan

Perlakuan	Diameter Tudung Buah Jamur (cm)		
	V1 (BISI-2)	V2 (Manis)	V3 (Srikandi Kuning-1)
K0 (0%)	6,52 a	6,36 a	6,89 ab
K1 (5%)	6,84 ab	6,51 a	7,10 ab
K2 (10%)	6,95 ab	6,71 a	7,29 ab
K3 (15%)	7,15 ab	8,07 b	7,44 ab
BNJ 5%	1,34		
KK	20,41%		

Keterangan: Nilai yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji BNJ taraf 5%; HSI: Hari Setelah Inokulasi; K0 menggunakan bekatul 15%

Tabel 7. Bobot segar total per panen badan buah jamur per *baglog* (g) akibat dari interaksi penambahan tepung jagung dan perbedaan komposisi yang diberikan

Perlakuan	Bobot Segar Total Jamur per <i>Baglog</i> (g)		
	V1 (BISI-2)	V2 (Manis)	V3 (Srikandi Kuning-1)
K0 (0%)	156,58 bc	156,20 bc	157,71 c
K1 (5%)	150,58 a	156,43 bc	156,77 bc
K2 (10%)	152,04 ab	156,78 bc	158,38 cd
K3 (15%)	152,69 ab	158,92 cd	162,85 d
BNJ 5%	4,9		
KK	15,80%		

Keterangan: Nilai yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji BNJ taraf 5%; HSI: Hari Setelah Inokulasi; K0 menggunakan bekatul 15%

Tabel 8. Frekuensi panen (kali panen) akibat dari interaksi penambahan tepung jagung dan perbedaan komposisi yang diberikan

Perlakuan	Frekuensi Panen (kali panen)		
	V1 (BISI-2)	V2 (Manis)	V3 (Srikandi Kuning-1)
K0 (0%)	2,25 ab	2,15 a	2,30 ab
K1 (5%)	2,00 a	2,20 a	2,30 ab
K2 (10%)	2,10 a	2,35 a	2,70 bc
K3 (15%)	2,20 a	2,45 abc	2,85 c
BNJ 5%	0,48		
KK	3,7%		

Keterangan: Nilai yang diikuti huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji BNJ taraf 5%; HSI: Hari Setelah Inokulasi; K0 menggunakan bekatul 15%

KESIMPULAN

Penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 15% menghasilkan bobot segar dan frekuensi panen jamur tiram putih lebih tinggi tidak berbeda nyata dengan penambahan tepung jagung manis 15%. Tepung jagung manis 15% menghasilkan diameter tudung lebih lebar (8,07 cm) namun tidak berbeda nyata dengan pemberian tepung jagung Srikandi Kuning-1 15% (7,44 cm). Penambahan tepung jagung Srikandi Kuning-1 menghasilkan jumlah badan buah lebih tinggi (16,49 buah) namun tidak menunjukkan perbedaan yang nyata dengan penambahan tepung jagung manis (16,33 buah). Komposisi dalam berbagai taraf tidak berpengaruh nyata terhadap jumlah badan buah jamur tiram putih.

DAFTAR PUSTAKA

- Bhattacharjya, D.K., R.K. Paul, M.N. Miah and K.U. Ahmed. 2015.** Comparative Study on Nutritional Composition of Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus* Fr.) Cultivated on Different Sawdust Substrates. *Biores Communications*. 1(2): 93-98.
- Carrasco-Gonzalez, J.A., S.O. Serna-Saldivar and J.A. Gutierrez-Uribe. 2017.** Nutritional Composition and Nutraceutical Properties of the *Pleurotus* Fruiting Bodies: Potential Use as Food Ingredient. *Journal of Food Composition and Analysis*. 58: 69-81.
- Draski, H. Dan Ernita. 2013.** Pengaruh Jenis Media dan Dosis Fosfor Terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Dinamika Pertanian*. 28(3): 203-210.
- Islami, A., A.S. Purnomo dan Sukesi. 2013.** Pengaruh Komposisi Ampas Tebu dan Kayu Sengon Sebagai Media Pertumbuhan Terhadap Nutrisi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Sains dan Seni POMITS*. 2(1): 2337-3520.
- Maulidina, R., W.E. Murdiono dan M. Nawawi. 2015.** Pengaruh Pertumbuhan dan Komposisi Media Tanam Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Produksi Tanaman*. 3(8): 649-657.
- Nugroho, S.P.W., M. Baskara dan J. Moenandir. 2019.** Pengaruh Tiga Jenis dan Tiga Komposisi Nutrisi Media Tanam pada Jamur Tiram Putih. *Jurnal Produksi Tanaman*. 7(9): 1725-1731.
- Pati, D. 2008.** Respon Pertumbuhan Bibit Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Lima Media Biji Sorgum. *Partner*. 17(2): 146-152.
- Pribady, M.A., N. Azizah dan Y.B.S. Heddy. 2018.** Pengaruh Komposisi Media Serbuk Gergaji dan Media Tambahan (Bekatul dan Tepung Jagung) pada Pertumbuhan Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Produksi Tanaman*. 6(10): 2648-2654.
- Suarni, S. dan M. Yasin. 2015.** Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*. 6(1): 41-56.
- Sugianto, A. 2017.** Pengembangan Teknologi Jamur Kayu Sebagai Pangan Alternatif. Intimedia. Malang. 240 pp.
- Suryani, T. dan H. Carolina. 2017.** Pertumbuhan dan Hasil Jamur Tiram Putih Pada Beberapa Bahan Media Pembibitan. *Bioeksperimen*. 3(1): 73-86.
- Syawal, M., S.A. Lasmini and Ramli. 2019.** The Effect of Bran and Corn Flour Composition on Sawdust Media Materials Towards the Growth and Result of Whyte Oyster Mushroom. *Interatoional Journal of Biological Research*. 2(1): 156-161.