

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pertanian memegang peranan penting dalam pertumbuhan ketahanan pangan nasional. Menurut (Amelia Dwika Dhanty, 2016) pembangunan pertanian harus lebih difokuskan pada komoditas unggulan yang mampu bersaing baik di pasar domestik maupun internasional.

Salah satu sektor pertanian yang berkembang adalah budidaya jamur tiram. Jamur tiram atau *Pleurotus* sp. dalam bahasa latin, merupakan jamur konsumsi yang bernilai jual tinggi. Jamur tiram putih (*P. ostreatus*), jamur tiram merah muda (*P. flabellatus*), jamur tiram abu-abu (*P. sajor caju*), dan jamur tiram abalon (*P. cytidiosus*) adalah beberapa jamur tiram yang biasa dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia. Pada dasarnya semua jamur ini memiliki ciri yang hampir sama terutama dari segi morfologi, namun warna tubuh buah dapat membedakan satu jenis dengan jenis lainnya terutama dalam keadaan segar.

Jamur tiram adalah tanaman saprofit yang hidup di kayu lunak dan memakan sisa-sisa bahan organik di alam liar. Jamur tiram merupakan tumbuhan yang tidak memiliki klorofil (zat hijau daun) sehingga tidak dapat mengolah makanannya sendiri. Untuk memenuhi kebutuhan dasarnya, jamur tiram sangat mengandalkan bahan organik yang diserap untuk pertumbuhan dan perkembangannya. Jamur tiram membutuhkan sumber untuk tumbuh yang dapat diperoleh dari memanfaatkan bermacam-macam limbah industri antara lain ampas tebu, serbuk kayu, daun, limbah kertas dan lainnya sebagai media pertumbuhan (Amelia et al., 2017).

Suhu, kelembaban, cahaya, pH media tanam, dan aerasi udara merupakan faktor fisik lingkungan yang penting bagi pertumbuhan jamur tiram. Kisaran suhu optimal tubuh buah jamur tiram adalah 26-28 C, sedangkan pertumbuhan miselium pada suhu 28-30 C, kelembaban udara 80-90%, dan pH media tumbuh agak asam antara 5-6. Aerasi sangat penting untuk pertukaran udara di lingkungan tumbuh jamur,

khususnya untuk menjaga suplai oksigen (O₂) dan mengeluarkan karbondioksida (CO₂).

Produk jamur segar memiliki rasa yang enak, kandungan gizi yang tinggi, bahkan ada yang berkhasiat obat. Menurut (Khairani et al., 2019) Kandungan protein, lemak, fosfor, besi, thiamin, dan riboflavin pada jamur ini lebih tinggi dibandingkan jamur lainnya. Proses budidaya jamur konsumsi juga tidak sulit, memiliki waktu panen yang relatif singkat, dan tidak membutuhkan banyak syarat tumbuh. Sehingga saat ini sudah banyak pihak yang menjual bibit dan media tanam jamur konsumsi, mudah untuk memulai usaha budidaya jamur tiram. Dengan banyaknya manfaat tersebut membuat jamur konsumsi menarik untuk dibudidayakan sebagai usaha sampingan maupun sebagai usaha utama pada usaha skala kecil, menengah, dan besar. Dengan budidaya jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) yang memiliki lahan yang luas dan nilai jual yang tinggi akan menambah penghasilan di Yogyakarta.

Di sebelah utara dibatasi oleh Gunung Merapi, gunung berapi teraktif di Indonesia dengan ketinggian 2.968 meter, dan di sebelah barat oleh Sungai Progo yang mengalir dari Provinsi Jawa Tengah, dan di sisi lainnya berbatasan dengan Sungai Opak yang mengalir dari Sumber Merapi ke Laut Jawa. Karena kondisi tersebut, Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki potensi jamur tiram yang cukup tinggi. Pada tahun 2022, produksi jamur tiram di Yogyakarta mencapai 8.498 kg menurut data (BPS DIY, 2024).

Budidaya jamur tiram di Daerah Istimewa Yogyakarta mengalami penurunan. Hal ini ditunjukkan dengan data pada Tabel 1. Pada tahun 2023, total produksi budidaya jamur tiram mencapai 6.168 Kw. Ini merupakan penurunan dari tahun 2022 yang saat itu total produksi budidaya jamur mencapai 8.498 Kw.

Tabel 1. Produksi usaha budidaya jamur tiram di Daerah Istimewa Yogyakarta

Kabupaten/Kota	2022(Kw)	2023(Kw)
Kulon Progo	3.243	3.886
Bantul	1.841	1.825
GunungKidul	8	272
Sleman	3.273	110
Yogyakarta	133	75
DIY	8.498	6.168

Sumber: *BPS Daerah Istimewa Yogyakarta, 2024*

Beberapa tempat yang melakukan budidaya jamur tiram di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah Rumah Jamur Godean yang berdiri sejak tahun 2015, untuk 1 kg jamur segar dijual dengan harga Rp 16.000. Omah Jamur Giwangan yang berdiri sejak tahun 2014, untuk 1 kg jamur segar dijual dengan harga Rp 14.000. Metaram jamur yang berdiri sejak 2021, untuk 1 kg jamur segar dijual dengan harga Rp 15.000. Anggota Jamur Merekah Sidomulyo yang berdiri sejak 2015, untuk 1 kg jamur segar dijual dengan harga Rp 13.500.

Permasalahan umum yang dihadapi petani jamur tiram pada umumnya yaitu pengelolaan usaha yang tidak terkelola dengan baik. Permasalahan tersebut umumnya disebabkan oleh ketidaktahuan petani, dan minimnya saran dari dinas terkait mengenai budidaya jamur tiram.

B. Tujuan

1. Mengetahui biaya dan penerimaan budidaya jamur tiram di Rumah Jamur Godean, Anggota Jamur Merekah, Metaram Jamur, dan Omah Jamur Giwangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Menganalisis keuntungan dan kelayakan usaha budidaya jamur tiram di Rumah Jamur Godean, Anggota Jamur Merekah, Metaram Jamur, dan Omah Jamur Giwangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

C. Kegunaan

Setiap penelitian diharapkan dapat menghasilkan manfaat dan memberikan kontribusi. Berikut adalah manfaat dan kontribusi yang diharapkan dari penelitian ini:

1. Bagi Pemerintah

Temuan penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pemerintah dengan memberikan masukan dan pertimbangan dalam menyusun kebijakan yang mendorong budidaya jamur tiram di Daerah Istimewa Yogyakarta

2. Bagi Masyarakat dan Akademis

Dapat memperluas pengetahuan dan menjadi panduan bagi peneliti, akademis, dan masyarakat terkait kelayakan usaha budidaya jamur tiram di Daerah Istimewa Yogyakarta.