

PROSEDUR OPERASIONAL STANDAR

Prosedur Operasional Standar I. Pemilihan Lokasi	Nomor POS Hal I – 1	Tanggal Dibuat	
		Revisi Tanggal	Disahkan

I. PEMILIHAN LOKASI

A. Definisi Dan Tujuan

Memilih dan menentukan lokasi tanam yang sesuai dengan persyaratan tumbuh jamur tiram. Tujuannya untuk mendapatkan lokasi yang sesuai dengan persyaratan usahatani jamur tiram.

B. Referensi

Balitsa, BPPT, petani jamur tiram Kabupaten Bogor, Kabupaten Bandung, dan Kabupaten Bandung Barat.

C. Informasi Pokok

- a. Ketinggian tempat \pm 600 – 1.200 m dpl.
- b. Suhu udara 20 -30°C.
- c. Lahan produksi diusahakan dekat dengan sumber bahan baku media tanam.
- d. Terdapat sarana jalan untuk mempermudah transportasi.
- e. Terdapat sumber air dan selalu tersedia.

D. Alat dan Fungsi

- a. Altimeter untuk mengukur ketinggian tempat.
- b. Termometer untuk mengukur suhu udara di lokasi.
- c. Hygrometer untuk mengukur kelembaban udara.
- d. Anemometer untuk mengukur arah dan kecepatan angin.
- e. pH meter (kertas lakmus) untuk mengukur keasaman sumber air.

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
I. Pemilihan Lokasi	Hal I – 2	Revisi	Disahkan
		Tanggal	

E. Prosedur Pelaksanaann

- a. Ukur ketinggian tempat dengan menggunakan altimeter.
- b. Ukur suhu udara dengan menggunakan termometer.
- c. Amati kondisi lapangan setempat dengan mengacu kepada informasi data dinas setempat.
- d. Dilakukan penyediaan sumber air tanah

Prosedur Operasional Standar II. Pembuatan Kubung	Nomor POS Hal II – 1	Tanggal Dibuat	
		Revisi Tanggal	Disahkan

II. PEMBUATAN KUBUNG

A. Definisi dan Tujuan

Kubung adalah bangunan tempat tumbuhnya jamur tiram yang terbuat dari bilik bambu atau tembok permanen. Di dalamnya tersusun rak-rak tempat media tumbuh/log jamur tiram. Ukuran kubung bervariasi tergantung dari luas lahan yang dimiliki. Tujuannya untuk menyimpan bag log sesuai dengan persyaratan tumbuh yang dikehendaki jamur tersebut.

Bag log adalah kantong plastik transparan berisi campuran media tanam jamur.

B. Informasi Pokok

Rak dalam kubung disusun sedemikian rupa sehingga memudahkan dalam pemeliharaan dan sirkulasi udara terjaga. Umumnya jarak antara rak ± 75 cm. Jarak di dalam rak 60 cm (4 – 5 bag log), lebar rak 50 cm, tinggi rak maksimal 3 m, panjang disesuaikan dengan kondisi ruangan. Bag log dapat disusun secara vertikal atau horizontal sesuai dengan lokasi. Penyusunan bag log secara vertikal cocok untuk daerah lebih kering, sedangkan penyusunan secara horizontal untuk daerah dengan kelembaban tinggi. Antara lantai dengan rak pertama berjarak 20 cm.

C. Alat dan Fungsi

- a. Bambu untuk membuat kerangka dan rak di dalam kubung.
- b. Bilik untuk dinding dan atap kubung.
- c. Gergaji untuk memotong bambu dan bilik.
- d. Meteran untuk mengukur panjang-pendeknya bambu dan bilik.
- e. Golok untuk memotong bambu.
- f. Bahan atap disesuaikan dengan lokasi
- g. Kapur bangunan untuk melindungi bangunan dari rayap.

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
II. Pembuatan Kubung	Hal II – 2	Revisi	Disahkan
		Tanggal



Pembuatan Kubung

D. Prosedur Pelaksanaan

- a. Siapkan lokasi dan bahan-bahan untuk pembuatan kubung.
- b. Ukur dan potong bahan sesuai rencana ukuran kubung.
- c. Buat kerangka kubung dengan panjang, lebar dan tinggi sesuai dengan ukuran.
- d. Pasang dinding dan atap kubung serta rak untuk tempat tumbuhnya jamur.

III. Pembuatan Media Tanam

Prosedur Operasional Standar III.1.Pengayakan	Nomor POS Hal III – 1	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal

III.1. PENGAYAKAN

A. Definisi

Pengayakan dilakukan dengan menggunakan ayakan untuk menyaring serbuk kayu gergaji yang besar sehingga didapatkan serbuk kayu gergaji yang halus dan seragam. Tujuannya untuk mendapatkan kepadatan tertentu tanpa ada kerusakan plastik dan mendapatkan tingkat pertumbuhan miselia yang merata.

B. Informasi Pokok

- a. Serbuk kayu gergaji dipilih/berasal dari pohon kayu berdaun lebar yang tidak bergetah (contoh: abasia, akasia, aliandra).
- b. Serbuk kayu gergaji bebas dari minyak tanah, solar (dari mesin gergaji).



Pengayakan

C. Alat dan Fungsi

- a. Serbuk kayu gergaji sebagai media tanam.
- b. Ayakan kawat untuk mengayak serbuk kayu gergaji.

Prosedur Operasional Standar III.1.Pengayakan	Nomor POS Hal III – 2	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal	

D. Prosedur Pelaksanaan

- a. Sedikit demi sedikit serbuk kayu gergaji dituangkan ke dalam ayakan kawat.
- b. Kemudian ayakan digoyang sambil digetarkan perlahan menggunakan kekuatan tangan atau tenaga mesin.
- c. Diperoleh serbuk kayu gergaji yang halus yang bebas dari serpih kayu dan benda-benda lain.

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
III.2. Pencampuran	Hal III – 3	Revisi	Disahkan
		Tanggal

III-2. PENCAMPURAN

A. Definisi dan Tujuan

Pencampuran serbuk kayu gergaji dengan dedak, kapur dan gips sesuai takarannya untuk mendapatkan komposisi media yang merata. Tujuannya menyediakan sumber hara/nutrisi yang cukup bagi pertumbuhan dan perkembangan jamur tiram sampai siap dipanen.

B. Informasi Pokok

Diusahakan agar tidak terdapat gumpalan dalam proses pencampuran.

C. Alat, Bahan, dan Fungsi

- a. Serbuk gergaji 100 kg sebagai media tanam.
- b. Kapur (3 kg) dan gips (1 kg) untuk mengatur pH 6-7 media tanam sehingga memperlancar proses pertumbuhan jamur. Selain itu kapur dan gips untuk menguatkan kepadatan media tanam.
- c. Dedak 12 kg sebagai sumber makanan tambahan bagi pertumbuhan jamur.
- d. Ember berdiameter 30 cm sebagai ukuran dan alat mengangkut air.
- e. Air untuk mengatur kelembaban serbuk kayu gergaji sebagai media tanam.
- f. Garpu untuk mengaduk pada proses pencampuran bahan-bahan.
- g. Timbangan untuk menimbang semua bahan-bahan yang akan dipergunakan.

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
III.2. Pencampuran	Hal III – 4	Revisi	Disahkan
		Tanggal



Pencampuran

D. Prosedur Pelaksanaan

- Timbang semua bahan-bahan yang akan dicampur sesuai kebutuhan.
- Pilih campuran bahan campuran yang mudah di dapat (contoh: dedak, kapur, dan gips), campurkan dengan 100 kg serbuk gergaji.
- Aduk semua bahan sampai merata dan tidak menggumpal.
- Tambahkan air sehingga diperoleh kadar air 60-65%, dapat ditandai dengan campuran serbuk bila dikepal hanya mengeluarkan satu tetes air dan bila kepal dibuka gumpalan serbuk kayu tidak sertamerta pecah.

E. Sasaran

Menyediakan media tanam yang tercampur merata sehingga miselia dapat tumbuh teratur.

Prosedur Operasional Standar III.3 Pemeraman	Nomor POS Hal III – 5	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal

III-3. PEMERAMAN

A. Definisi dan Tujuan

Kegiatan membumbun campuran serbuk gergaji kemudian menutupnya secara rapat dengan menggunakan plastik selama 1 malam. Tujuannya menguraikan senyawa-senyawa kompleks dengan bantuan mikroba agar diperoleh senyawa-senyawa yang lebih sederhana, sehingga lebih mudah dicerna oleh jamur dan memungkinkan pertumbuhan jamur yang lebih baik.

B. Informasi Pokok

- a. Proses pemeraman mengalami kenaikan suhu menjadi 50°C.
- b. Kadar air 60 – 65 %, atau bisa dikepal menjadi gumpalan yang tidak serta merta mudah hancur.
- c. pH media 6 – 7.

C. Alat dan Bahan

- a. Plastik terpal

D. Fungsi

- a. Plastik terpal untuk menutup timbunan media tanam serbuk gergaji.

E. Prosedur Pelaksanaan

- a. Campuran serbuk gergaji yang telah merata dibumbun di lantai.
- b. Ditutup secara rapat selama satu malam.

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
III. Pengisian Media ke Kantung Plastik (Bag Log)	Hal III – 6	Revisi	Disahkan
		Tanggal	

III-4. PENGISIAN MEDIA KE KANTUNG PLASTIK (BAG LOG)

A. Definisi dan Tujuan

Kegiatan memasukan campuran media ke dalam plastik polipropilen (PP) dengan kepadatan tertentu agar miselia jamur dapat tumbuh maksimal dan menghasilkan panen yang optimal. Tujuannya menyediakan media tanam bagi bibit jamur.

B. Informasi Pokok

Media yang dimasukkan ke dalam plastik berupa serbuk kayu agar saat dipadatkan dapat kompak dan menyerupai tekstur kayu (log).



Pengisian media

Prosedur Operasional Standar III. Pengisian Media ke Kantung Plastik (Bag Log)	Nomor POS Hal III – 7	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal	

C. Alat dan fungsi

- a. Kantung plastik 18 x 30 cm sebagai tempat media tanam.
- b. Cincin paralon untuk tempat penutup.
- c. Botol untuk memadatkan serbuk gergaji.
- d. Kapas untuk tutup cincin
- e. Karet gelang untuk mengikat mulut bag log

D. Prosedur Pelaksanaan

- a. Bentuk dasar kantong plastik hingga menyerupai bulatan, dengan cara memasukkan kedua ujung dasar plastik ke arah dalam.
- b. Campuran serbuk gergaji yang telah dikomposkan dimasukkan ke dalam kantong plastik.
- c. Padatkan campuran dengan menggunakan botol.
- d. Ujung plastik disatukan dan dipasang cincin dari potongan paralon pada bagian leher plastik sehingga bungkusannya akan menyerupai botol.

Prosedur Operasional Standar III.5 Sterilisasi	Nomor POS Hal III – 8	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal

III-5. STERILISASI

A. Definisi dan Tujuan

Sterilisasi adalah suatu proses yang dilakukan untuk menonaktifkan mikroba, baik bakteri, kapang, maupun khamir yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur yang ditanam. Tujuannya mendapatkan serbuk kayu yang steril bebas dari mikroba dan jamur lain.

B. Informasi Pokok

Sterilisasi dilakukan pada suhu 70⁰C selama 12 jam, sedangkan sterilisasi menggunakan *autoclave* membutuhkan waktu selama 4 jam, pada suhu 121⁰C, dengan tekanan 1 atm.



C. Alat dan fungsi

- Drum minyak atau *chamber sterilizer* untuk mengukus (mensterilkan) media tanam.
- Sarangan sebagai pembatas antara air dan tempat media.
- Autoclave* adalah alat untuk sterilisasi bag log
- Steam boiler* adalah alat untuk menghasilkan uap panas

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
III.5 Sterilisasi	Hal III – 9	Revisi	Disahkan
		Tanggal

D. Prosedur Pelaksanaan

- a. Isi drum dengan air.
- b. Masukkan bag log ke dalam drum lalu nyalakan drum minyak.
- c. Kukus selama 8 jam, dan usahakan mempertahankan suhu 120°C.

Prosedur Operasional Standar III.6 Pendinginan	Nomor POS Hal III – 10	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal

III-6. PENDINGINAN

A. Definisi dan Tujuan

Proses pendinginan merupakan upaya menurunkan suhu media tanam setelah disterilkan agar bibit yang akan dimasukkan ke dalam bag log tidak mati.



Pendinginan

B. Informasi Pokok

- a. Pendinginan dilakukan 8 – 12 jam sebelum inokulasi.
- b. Temperatur yang diinginkan adalah 30 - 35°C.

C. Alat dan Fungsi

- a. Ruangan untuk mendinginkan

D. Prosedur Pelaksanaan

- a. Keluarkan bag log dari drum yang sudah disterilisasikan.
- b. Diamkan di dalam ruangan sebelum dilakukan pemberian bibit.
- c. Pendinginan dilakukan hingga temperatur mencapai 30 - 35 °C.

Prosedur Operasional Standar IV. Inokulasi Bibit (Penanaman Bibit)	Nomor POS Hal IV – 1	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal

IV. INOKULASI BIBIT (PENANAMAN BIBIT)

A. Definisi dan Tujuan

Kegiatan proses pemindahan sejumlah kecil miselia jamur dari biakan induk ke dalam media tanam yang telah disediakan. Tujuannya adalah menumbuhkan meselia jamur pada media tanam hingga menghasilkan jamur siap panen.

B. Informasi Pokok

- a. Media tanam (bag log) harus sudah dingin dan steril serta kubung sudah siap.
- b. Bibit yang ditanam harus sehat dan bebas dari mikroba kontaminan.
- c. Dilakukan pada ruang yang bersih dan telah disucihamakan
- d. Peralatan yang digunakan harus steril.
- e. Dilakukan oleh petugas yang terjaga kebersihannya
- f. Pelaksanaan inokulasi harus cepat agar tidak terkontaminasi.

C. Alat, Bahan dan Fungsi

- a. Bibit jamur tiram (F2) dikembangkan dalam media tanam.
- b. Media tanam (bag log) digunakan sebagai tempat tumbuh.
- c. Alkohol 70% sebagai pensucihama.
- d. Lampu spirtus sebagai sumber api.
- e. Larutan formalin untuk mensucihamakan ruangan.
- f. Spatula untuk memasukkan bibit.
- g. Kapas untuk penutup bag log.

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
IV. Inokulasi Bibit (Penanaman Bibit)	Hal IV – 2	Revisi	Disahkan
		Tanggal



Inokulasi bibit

D. Prosedur Pelaksanaan

- a. Petugas yang akan menginokulasi bibit harus bersih, mencuci tangan dengan alkohol, dan menggunakan pakaian bersih.
- b. Sterilkan spatula menggunakan alkohol 70% dan dibakar.
- c. Buka sumbat kapas bag log, buat sedikit lubang pada media tanam dengan menggunakan kayu yang steril yang diruncingkan.
- d. Ambil sedikit bibit jamur tiram (miselia) kurang lebih 1 (satu) sendok teh dan letakkan ke dalam lubang bag log setelah itu sedikit ditekan.
- e. Selanjutnya media yang telah diisi bibit ditutup dengan kapas kembali.

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
V. Inkubasi	Hal V – 1	Revisi	Disahkan
		Tanggal

V. INKUBASI

A. Definisi dan Tujuan

Proses pemeraman atau menempatkan media tanam yang telah diinokulasi pada kondisi ruang tertentu agar miselia jamur tumbuh. Tujuan adalah mendapatkan pertumbuhan miselia serempak.

B. Informasi Pokok

- a. Suhu pertumbuhan miselia jamur antara 28 - 30°C.
- b. Kelembaban 50 – 60 %.
- c. Inkubasi dilakukan hingga seluruh permukaan media tumbuh dalam bag log berwarna putih merata, setelah 20 – 30 hari.
- d. Apabila setelah 1 minggu tidak terdapat pertumbuhan miselia jamur, atau kemungkinan besar jamur tersebut tidak tumbuh lebih baik dimusnahkan.

C. Alat, Bahan, dan Fungsi

- a. Bag log yang sudah diinokulasi sebagai bahan tanaman yang akan ditumbuhkan.
- b. Kubung yang telah disucihamakan dengan menggunakan formalin 2% sebagai ruangan untuk menyimpan bag log untuk ditumbuhkan miselinya.

Prosedur Operasional Standar V. Inkubasi	Nomor POS Hal V – 2	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal



Inkubasi dan Penyusunan bag log dalam kubung

D. Prosedur Pelaksanaan

- a. Letakkan baglog pada rak-rak dalam kubung disusun secara melintang sepanjang 12-14 baglog, ditumpuk 2-4 baglog keatas dan selang-seling.
- b. Tutup kubung serapat mungkin sehingga cahaya matahari minimal, kendalikan suhu ruang kubung mencapai 28 – 30°C.
- c. Pertahankan kondisi itu selama 30 hari, sampai pertumbuhan miselia merambat memenuhi kantong media tumbuh (baglog).

Prosedur Operasional Standar VI. Produksi	Nomor POS Hal VI – 1	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal

VI. PRODUKSI

A. Definisi dan Tujuan

Kegiatan mestimulasi media tanam yang telah maksimal pertumbuhan miselinya agar terjadi pertumbuhan badan buah jamur. Tujuan adalah mendapatkan perubahan pertumbuhan miselia ke arah pembentukan primordia badan buah jamur.

B. Informasi Pokok

- a. Tutup baglog harus dibuka agar terjadi proses aerasi, suhu ruang dingin dan kelembaban tinggi.
- b. Suhu pertumbuhan miselia jamur antara 22 – 26°C.
- c. Kelembaban 90 – 99 %.
- d. Terjadi perubahan meselia menjadi bergumpal dan mengeras
- e. Pembentukan primordia beberapa hari setelah tutup baglog dibuka.

C. Alat, Bahan dan Fungsi

- a. Pisau atau gunting untuk memotong plastik baglog tepat pada leher bagian bawah baglog,
- b. Sprayer digunakan untuk meningkatkan kelembaban ruang kubung

D. Prosedur Pelaksanaan

- a. Buka pintu dan jendela kubung agar terjadi sirkulasi udara.
- b. Siram/semprot menggunakan sprayer ruang kubung dan baglog yang masih dalam keadaan tertutup.
- c. Setelah suhu kubung mencapai 22-26°C, tutup baglog dibuka atau dapat dilakukan dengan cara memotong leher tutup baglog.

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
VI. Produksi	Hal VI – 2	Revisi	Disahkan
		Tanggal



- d. Setiap hari kondisi lingkungan ruang kubung harus dipelihara sesuai ketentuan dan bila ada perubahan agar dilakukan usaha untuk menstabilkan, agar suhu 22-26°C, kelembaban RH ruang kubung 90-99%, cahaya minimal, 500 lux, sirkulasi udara diatur untuk menetralkan kelebihan CO₂ dalam ruang kubung
- e. Empat sampai tujuh hari setelah tutup baglog dibuka akan muncul primordia jamur.
- f. Primordia atau gerombolan jamur (pinhead) yang tidak berkembang sebaiknya segera dibuang yaitu dengan mencabut dan biarkan gerombolan jamur sehat untuk terus tumbuh menjadi badan buah jamur yang akan dipanen.

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
VII. Penyiraman	Hal VII – 1	Revisi	Disahkan
		Tanggal

VII. PENYIRAMAN

A. Definisi dan Tujuan

Kegiatan penyemprotan atau pengkabutan dengan menggunakan air bersih yang ditujukan pada ruang kubung dan media tumbuh jamur. Tujuannya untuk menjaga kelembaban kubung.

B. Informasi Pokok

Penyiraman dilakukan bila:

- a. Media tanam / bag log bila diraba terasa kering.
- b. Kelembaban udara dalam kubung rendah.
- c. Penyiraman dilakukan dengan cara pengkabutan atau disemprot dengan butiran air lembut.

C. Alat, Bahan dan Fungsi.

- a. Air bersih (pergunakan air sumur) sebagai bahan untuk menyemprot media tanam dalam kubung.
- b. Sprayer kapasitas 12 liter sebagai alat untuk menyemprotkan air ke media tanam dan kubung.
- c. Thermometer untuk mengetahui/mengukur suhu ruangan kubung.
- d. Hygrometer untuk mengetahui/mengukur kelembaban udara kubung.

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
VII. Penyiraman	Hal VII – 2	Revisi	Disahkan
		Tanggal

D. Prosedur Kerja

- a. Penyiraman mulai dilakukan sejak tutup baglog dibuka.
- b. Arahkan penyemprotan keseluruhan penjuru ruang kubung sehingga baglog secara tidak langsung menjadi basah.
- c. Siram pula lantai hingga basah.
- d. Waktu penyiraman dilakukan setiap hari pada pagi hari setelah panen dan siang atau sore hari.
- e. Penyiraman dilakukan pula bila alat pengukur hygrometer menunjukkan angka di bawah ketentuan.

Prosedur Operasional Standar VIII. Pengendalian Hama dan Penyakit	Nomor POS Hal VIII – 1	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal

VIII. PENGENDALIAN HAMA DAN PENYAKIT

A. Definisi dan Tujuan

Kegiatan yang dilakukan untuk mengkondisikan media tumbuh dan tubuh buah yang bebas dari organisme pengganggu dengan tujuan untuk menghindari kegagalan panen yang diakibatkan oleh serangan hama, penyakit, dan cendawan pengganggu.

B. Informasi Pokok

- a. Umumnya hama dan penyakit utama pada jamur tiram adalah tikus dan jamur *NeuroPOSra* sp. (cendawan oncom), *Trichoderma* sp (cendawan hiajau) dan *Aspergillus*, sp (cendawan jelaga).
- b. Dalam pengendalian hama dan penyakit pada jamur tidak dianjurkan menggunakan pestisida tetapi menggunakan perangkap serangga.
- c. Usahakan kondisi dalam kubung jamur terjaga sehingga terhindar dari hama dan penyakit.
- d. Peralatan yang digunakan harus bersih (gunakan alkohol untuk mencuci tangan sebelum menggunakan alat maupun sebelum memanen).

C. Alat, Bahan, dan Fungsi

Seng atau bahan lain sebagai pelindung bangunan dari hama.

D. Prosedur Kerja

- a. Hama yang sering menyerang jamur tiram adalah tikus. Dapat dikendalikan dengan menggunakan seng sebagai pembatas bangunan kubung agar tikus tidak naik ke atas atau lem tikus.
- b. Pada malam hari sering dilakukan pengecekan kubung untuk mengusir tikus

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
VIII. Pengendalian Hama dan Penyakit	Hal VIII – 2	Revisi	Disahkan
		Tanggal	

- c. Pencegahannya dilakukan dengan mengontrol kubung secara rutin setiap hari, cendawan yang tumbuh segera dimusnahkan bag lognya.

E. Sasaran

Menghindari kerugian yang diakibatkan oleh serangan Hama dan Penyakit.

Prosedur Operasional Standar IX. Pengaturan Suhu Ruang	Nomor POS Hal IX – 1	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal

IX. PENGATURAN SUHU RUANGAN

A. Definisi dan Tujuan

Kegiatan membuka atau menutup pintu dan jendela (ventilasi) kubung dan untuk mengatur suhu dan kelembaban agar sesuai dengan kebutuhan yang ditentukan. Tujuannya mendapatkan pertumbuhan jamur yang optimal.

B. Informasi Pokok

Agar pertumbuhan jamur tiram optimal diperlukan suhu ruangan dalam kubung sebesar 28 – 30°C dan kelembaban sebesar 50 – 60% pada saat inkubasi, sedangkan suhu pada pembentukan tubuh buah sampai panen berkisar antara 22 – 28°C dengan kelembaban 90 – 95%. Apabila kelembabannya kurang, maka substrat tanaman akan mengering.

C. Alat, Bahan dan Fungsi

- a. Termometer sebagai alat pengukur suhu ruangan.
- b. Barometer sebagai alat pengukur kelembaban ruangan.
- c. Sprayer sebagai alat penyemprot air.

D. Prosedur Kerja

Pengaturan suhu dan kelembaban tersebut di dalam ruangan dapat dilakukan dengan menyemprotkan air bersih ke dalam ruangan.

E. Sasaran.

Untuk menciptakan/mempertahankan kondisi lingkungan untuk pertumbuhan jamur tiram yang sesuai dengan persyaratan tumbuhnya.

Prosedur Operasional Standar X. Panen	Nomor POS Hal X – 1	Tanggal Dibuat	
		Revisi	Disahkan
		Tanggal

X. PANEN

A. Definisi dan Tujuan

Kegiatan memetik badan buah jamur tiram yang telah cukup umur, yaitu tiga puluh hari sejak inokulasi atau seminggu setelah baglog dibuka atau 2-3 hari setelah munculnya primordia (*pin head*). Tujuan mendapatkan hasil badan buah jamur tiram yang sesuai dengan ketentuan.

B. Informasi Pokok

- a. Pembentukan badan buah jamur dimulai setelah munculnya primordia dan badan buah jamur tiram siap dipetik pada umur 2-3 hari sebelum tepi tudung badan buah jamur pecah.
- b. Ukuran jamur tiram yang disukai konsumen tidak terlalu besar (8 – 10 cm) sehingga tidak perlu dipotong potong pada saat pengolahannya.
- c. Warna tudung putih terang, tidak keriting dan tidak pecah. Usahakan pinggir tudung belum mekar penuh.

C. Alat, Bahan, dan Fungsi

- a. Keranjang untuk menempatkan hasil jamur yang telah dipanen.
- b. Pisau untuk membersihkan/memotong pangkal jamur.
- c. Alkohol untuk mencuci tangan dan pisau.

Prosedur Operasional Standar	Nomor POS	Tanggal Dibuat	
X. Panen	Hal X – 2	Revisi	Disahkan
		Tanggal

D. Prosedur Kerja

- a. Sebelum melakukan pemetikan, cuci tangan dengan menggunakan larutan alkohol 70%
- b. Pemetikan dilakukan pada pagi hari sebelum dilakukan penyiraman atau pengkabutan.
- c. Pemetikan dilakukan dengan mencabut seluruh badan buah jamur sampai keakar-akarnya. Jangan menyisakan badan buah jamur saat dipanen karena akan memicu proses pembusukan pada baglog
- d. Usahakan tidak merusak jamur di sekitarnya yang belum siap panen.
- e. Bila memungkinkan sebaiknya pada baglog yang telah dipanen diberi pelindung untuk membantu mencegah dehirasi terhadap miselia yang terluka saat dipanen.

E. Sasaran

Diperoleh jamur tiram dalam kondisi optimal sesuai permintaan pasar.

CONTOH FORM ISIAN

Form isian dimaksudkan untuk memudahkan pelacakan dan konfirmasi setiap kegiatan. Pembuatan dan pengisian form sebaiknya berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan. Berikut ini contoh form isian sebagai *check list* yang dapat digunakan dan dimungkinkan untuk dimodifikasi sesuai kebutuhan di lapangan.

I. POS Pemilihan Lokasi

Desa :
Kecamatan :
Kabupaten :
Propinsi :

Ketinggian Tempat	Suhu Udara	Ketersediaan Sarana		
		Bahan Baku	Sumber Air	Sarana Jalan

II. POS Pembuatan Kubung

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Bahan	Jumlah Bahan (kg, buah, dll)	Ukuran (cm, m, dll)	Cara membuat ^{*)}	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

III.1. POS Pengayakan

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Bahan	Jumlah Bahan (kg)	Ukuran Lubang Ayakan	Cara ^{*)}	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

III.2. POS Pencampuran

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Bahan	Jumlah Bahan (kg)	Cara ^{*)}	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

III.3. POS Pemeraman

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Alat yang Digunakan	Cara ^{*)}	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

III.4. POS Pengisian Media ke Kantong Bag Log

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Alat yang Digunakan	Cara ^{*)}	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

III.5. POS Sterilisasi

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Bahan	Jumlah	Lama Pasteurisasi	Cara ^{*)}	Suhu	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

III.6. POS Pendinginan

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Alat yang Digunakan	Suhu	Lama Pendinginan	Cara ^{*)}	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

IV. POS Inokulasi Bibit

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Alat yang Digunakan	Cara ^{*)}	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

V. POS Inkubasi

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Suhu	Kelembaban	Lama Inkubasi	Cara ^{*)}	Hasil Inkubasi	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

VI. POS Produksi

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Alat yang digunakan	Suhu	Kelembaban	Cara ^{*)}	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

VII. POS Penyiraman

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Alat yang digunakan	Cara ^{*)}	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

VIII. POS Pengendalian Hama dan Penyakit

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Jenis Hama/Penyakit	Cara Pengendalian*)	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

IX. POS Pengaturan Suhu Ruangan

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Suhu	Kelembaban	Cara Pengaturan*)	Operator

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.

X. POS Panen

Nama Pemilik :
Alamat Kebun :

Tanggal	Alat yang digunakan	Cara melakukan*)	Hasil (kg)		Operator
			Bagus	BS	

Keterangan *) Dapat ditulis pada lembar tersendiri.