

# APLIKASI TEKNIK BUDI DAYA JAMUR TIRAM DAN MANAJEMEN USAHA UNTUK MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN PETANI JAMUR TIRAM DI BADUNG –BALI

Ida Bagus Swaputra<sup>1</sup>, Wayan Arya Paramarta<sup>2</sup>

(STIMI Handayani Denpasar)

<sup>1</sup> iswaraputra@yahoo.co.id

<sup>2</sup> arya\_pjr@yahoo.co.id

**Abstracts :** *IbM is one of program that driven community to gain the better production process and management. Thus scheme funded by the Directorate General of Higher Education. The partner of this program is on SME mushroom community cultivators in the district Mengwi Badung ea. Tri Putri mushroom and Artana mushroom . The main problem faced by SMEs partner is a lack of understanding of the partners oyster mushroom cultivation techniques, so often happens baglog mushroom seed can not develop properly so that the oyster mushroom yields declined. On the other hand oyster mushroom demand for traditional markets and other consumers continue to increase. The oyster mushroom cultivation as a sideline business, but it requires a fairly high investment cost to build a house nursery, wooden shelves for baglog mushrooms and mushroom seed investment .The next problem faced is the lack of trained partners in cultivation technology, the partner also still low in accounting techniques as currently partner SMEs have never know for sure whether its business at a profit or even get a loss . The methods used in carrying out the program is a method of training with focus group discussion and participation action research, After this program run out, the partner is increasing of mushroom cultivation and understanding of business management is increasing, eventually the productivity of oyster mushroom production can be increased, and income level directly SMEs partners be increased as well.*

**Key words :** *Technology of mushroom cultivation, management aspect, focus group discussion, Baglog*

## PENDAHULUAN

Perkembangan produk kuliner di berbagai daerah semakin bervariasi dengan menggunakan inovasi-inovasi baru, mulai dari kuliner berbahan daging berbagai jenis hewan, kuliner berbahan berbagai jenis ikan laut dan ikan air tawar, sampai dengan masakan berbahan ekstrim seperti kuliner dari daging ular, daging biawak, bekicot dan lain sebagainya. Demikian juga kuliner dari segi sayur mayur sudah banyak dikenal oleh penikmat kuliner sayuran seperti berbagai masakan cina, Jepang, masakan sayuran khas Indonesia dari berbagai daerah dan lain sebagainya. Salah satu kuliner yang

dikelompokkan ke kuliner sayuran adalah masakan berbahan jamur yang secara umum dimasak sebagai sup. Di berbagai daerah di Indonesia dikenal berbagai sup berbahan jamur dengan jenis atau nama jamur yang berbeda-beda. Yang menjadi amatan pada penulisan ini adalah jamur tiram, karena cukup mudah di budidayakan dan jamur ini sudah banyak dikenal sebagai kuliner yang cukup cepat proses memasaknya dan terasa sangat enak. Bahan kuliner dari jamur dapat dipakai masakan khusus jamur atau dapat dicampur dengan berbagai bahan kuliner yang lain seperti dicampur dalam masakan sayur atau dicampur dengan masakan berbahan daging,

jadi tergantung dari kreativitas atau inovasi juru masaknya. Kuliner jenis ini tentu saja sangat dekat dengan daerah pariwisata karena berbagai jenis kuliner dapat ditawarkan diberbagai restoran yang berkaitan dengan penyediaan makanan bagi para tamu baik wisatawan manca negara maupun wisatawan domestik, disamping juga dapat memenuhi kebutuhan kuliner di tingkat rumah tangga perkotaan maupun rumah tangga pedesaan.

Di beberapa kabupaten di Bali sudah cukup banyak petani yang mengusahakan industri rumah tangga "Jamur Tiram" seperti di daerah Jembrana, Tabanan, Badung sampai daerah Gianyar dan Singaraja. Budi daya jamur tiram baru berkembang di Bali sejak awal tahun 2009, dimana pada awalnya berasal dari daerah Jawa Timur terutama daerah Malang dan jamur tiram ini semakin banyak ditemukan di pasar tradisional di Bali bahkan akhirnya sudah sampai masuk ke super market di Bali, sehingga akhirnya cukup banyak petani di Bali ikut membudidayakan jamur tiram. Dalam perkembangannya permintaan jamur tiram semakin meningkat karena di berbagai lokasi pasar tradisional di setiap kabupaten sampai ke pasar tradisional di setiap kecamatan di Bali permintaan jamur tiram cukup banyak sehingga produk tersebut mesti tersedia secara berkelanjutan.

Di Kabupaten Badung, khususnya di kecamatan Mengwi-Badung, cukup banyak petani yang membudidayakan jamur tiram. Data dari Dinas Koperasi dan UKM menyebutkan bahwa UKM yang membudidayakan jamur tiram di kecamatan Mengwi Kabupaten Badung sebanyak 5 petani yang berlokasi di berbagai desa di Mengwi. UKM yang dijadikan mitra dalam IbM ini adalah : "Three Putri Mushroom" yang beralamat di Banjar Panca Darma Pupuan, Desa Mengwitani, Mengwi- Badung dan "Artana Mushroom" yang beralamat di Banjar Sading Negara, Mengwi-Badung.

Beberapa hal yang menjadi kendala pada pengembangan UKM "Three Putri Mushroom" dan "Artana Mushroom":

- a. Permasalahan utama pada usaha budi daya jamur tiram adalah petani jamur belum bisa memenuhi permintaan jamur tiram yang cukup besar (hal ini dialami oleh "Artana Mushroom" karena seluruh hasil panen harian terserap pasar khususnya pasar tradisional) sehingga masih ada peluang pemasaran untuk restoran dan pasar swalayan. Tetapi bagi "Three Putri Mushroom" sering mengalami kendala pemasaran sehingga hasil panen tidak terserap pasar setiap hari (sering hasil panen tidak laku hari itu sehingga diperlukan alat penyimpanan/ almari pendingin agar Jamur tiram tetap "fresh").
- b. Keterbatasan jumlah/luasan bangunan rumah pesemaian jamur tiram yang dimiliki UKM mitra tidak mampu menjamin ketersediaan produksi jamur setiap hari dan sepanjang bulan secara berkelanjutan, karena begitu masa panen selama 3-4 bulan berakhir maka ada waktu satu bulan jeda tidak bisa ber produksi karena harus melakukan pesemaian ulang "baglog" baru dan satu bulan kemudian baru panen kembali. Waktu tunggu ini dapat menyebabkan terputusnya hubungan petani jamur dengan pelanggan atau petani jamur bisa kehilangan pelanggan
- c. UKM mitra dalam menjalankan usahanya selama ini dengan cara tradisional, artinya lebih banyak dilakukan sebagai usaha sambilan disamping pertanian pada umumnya. Dari segi perhitungan bisnis, UKM mitra belum pernah mengetahui apakah usahanya mendapatkan keuntungan malah sebenarnya mendapatkan kerugian, karena selama ini belum dilakukan teknik pembukuan yang sederhana sekalipun.
- d. Pemahaman UKM mitra dalam usaha budi daya jamur tiram masih sangat terbatas, terutama tentang pemahaman teknis menyiapkan Rumah Pesemaian Jamur, teknis pemilihan "baglog" yang dapat menjamin "miselium" tumbuh menjadi

jamur tiram (karena sering terjadi banyak "baglog" yang mati, atau jamurnya tidak tumbuh). Disamping itu pemahaman mengolah hasil produksi sangat terbatas, artinya petani jamur hanya fokus untuk menjual hasil panen setiap hari, padahal masih ada peluang untuk mengolah jamur tiram menjadi produk makanan siap saji seperti mengolah jamur tiram menjadi: "Naget"; krispi/gorengan dan lain-lain, bahkan petani jamur mestinya bisa membuat "baglog" sendiri.

#### **METODE PENELITIAN**

- a. Lokasi penelitian dan objek penelitian: Penelitian dilaksanakan pada UKM Three Putri Mushroom dan UKM Artana Mushroom yang beralamat di Banjar Panca Darma Pupuan Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung dengan objek penelitian budi daya pemeliharaan jamur tiram dan proses manajemen usaha untuk meningkatkan kesejahteraan kelompok petani jamur tiram
- b. *Focus Group Discussion (FGD)*, adalah metode yang digunakan dalam pelaksanaan program ipteks bagi masyarakat ( $I_b$ ) dengan cara: membagi anggota UKM mitra menjadi dua kelompok pada saat diberikan pelatihan berkaitan dengan masalah yang dihadapi. Materi yang menjadi fokus diskusi adalah teknik budi daya jamur tiram, meliputi persiapan bangunan tempat pesemaian jamur, persiapan rak tempat baglog, teknik menjaga kelembaban ruangan, teknik panen dan pasca panen jamur tiram. Dalam diskusi dan pelatihan juga digunakan alat peraga berupa modul. Alat peraga dalam diskusi dibidang manajemen usaha meliputi contoh buku kas harian, buku penjualan dan buku pembelian.
- c. *Participation Research Action (PRA)*, adalah metode yang digunakan dalam melaksanakan penelitian dengan cara melibatkan seluruh anggota secara langsung dalam *workshop* atau

pendampingan untuk mempraktekkan seluruh proses budidaya jamur tiram, termasuk didalamnya *workshop* berbagai teknik manajemen usaha.

- d. Dengan metode *FGD* dan *PRA* maka secara langsung dapat dilakukan pengumpulan data secara observasi, wawancara dan diskusi dengan anggota kelompok.
- e. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, dan deskriptif komparatif yaitu dengan cara menjelaskan berbagai solusi dengan pendekatan kualitatif dan menjelaskan dengan membuat perbandingan antara produktivitas sebelum dilaksanakan program  $I_b$  dengan setelah dilaksanakan program  $I_b$ .

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dari hasil observasi dan hasil wawancara kepada kedua mitra dapat dijelaskan kondisi eksisting masing-masing UKM sebagai berikut:

- a. Kedua mitra ini baru mempunyai masing-masing satu bangunan yang berukuran 6 meter x 8 meter dengan kapasitas "baglog" (tempai menyemaikan bibit jamur) antara 3000 s/d 4000 "baglog". Bangunan tempat pertumbuhan jamur tiram mesti diatur sedemikian rupa agar dapat menjaga suhu udara antara 22-27 derajat selsius yang merupakan suhu yang disyaratkan bagi pertumbuhan jamur tiram. Waktu yang diperlukan sejak "baglog" ditaruh pada rak pesemaian sampai tumbuh jamur yang siap panen adalah 3 minggu, dan selanjutnya panen bisa dilakukan setiap hari selama 4 bulan masa panen. Proses pemeliharaan jamur tiram setelah "baglog" disusun pada rak, petani hanya wajib menjaga suhu udara yang setabil sepanjang hari/malam yaitu 22-27 derajat selsius. Bila udara agak panas maka diperlukan menyiram dinding bangunan, lantai dan atap bangunan dengan air.

- b. Hasil panen pada bulan pertama sampai dengan bulan ketiga sekitar 16-17 kg per-hari dan selanjutnya pada bulan ke-4 hasil panen mulai menurun rata-rata paling banyak 6 kg per hari dan pada akhir bulan ke-4 panen sudah berhenti. Selanjutnya seluruh "Baglog" bekas pada rak harus semua dibongkar/dibersihkan dan dilakukan persiapan ulang untuk menyemaikan "Baglog" yang baru.
- c. Biaya investasi untuk rumah Jamur (Bangunan sederhana: bertiang beton 6 buah; atap genteng, dinding anyaman bambu) senilai Rp.9.000.000,- dan investasi untuk rak berbahan kayu usuk kurang lebih senilai Rp.4.000.000,-. Bangunan rumah jamur tiram ini bisa bertahan kurang lebih 6 s/d 8 tahun sedangkan umur teknis bangunan rak sekitar 4 tahun, sedangkan biaya investasi untuk pengadaan "baglog" sebanyak 3000 s/d 4000 baglog dengan harga Rp.3.500/log sebesar Rp.13.000.000,-
- d. Jumlah produksi jamur tiram selama 3-4 bulan masa panen rata-rata 15-17 kg per hari dengan harga jual Rp.17.000,- per kg. Sehingga total penjualan selama 4 bulan masa panen sekitar Rp.20 juta s/d 22 juta rupiah.
- e. Pemasaran hasil produksi jamur tiram bagi kedua UKM ini tidak mengalami kendala karena seluruh hasil panen secara harian langsung diserap pasar. Cara pemasarannya dengan cara mengantarkan kesetiap pelanggan per orangan atau pelanggan di pasar tradisional di kecamatan Mengwi saja (belum sampai ke daerah lain, restoran atau swalayan) karena produksi terbatas. Dari perbandingan antara biaya investasi dan hasil penjualan jamur tiram maka rata-rata penghasilan bersih petani jamur tiram sekitar Rp.2.500.000,- per bulan.
- f. Pengelolaan dibidang manajemen usaha dilakukan sangat tradisional yaitu dengan melakukan pencatatan seadanya meliputi: catatan pembelian "baglog" atau bibit jamur, penjualan produk dicatat hanya pada nota penjualan kemudian nota tersebut dikumpulkan dengan tidak rapi, tidak pernah membuat perencanaan pembelian bibit jamur maupun rencana produksi. Proses produksi dari pembelian "baglog" sampai penyerahan jamur tiram kepada pembeli semuanya dilakukan sambil jalan sesuai dengan jumlah panen hari itu, kemudian tidak dilakukan proses persiapan yang tepat untuk penebaran "baglog" untuk setiap siklus berikutnya, sehingga sering terjadi "Meselium"(bibit jamur tiram) tidak tumbuh menjadi Jamur tiram atau "baglog" nya mati.
- g. Kedua UKM selama ini melakukan penjualan/pemasaran secara langsung kepada pembeli perorangan atau pedagang di pasar tradisional. Sehingga berapapun hasil panen yang dihasilkan petani, akan langsung terjual habis.

Tabel 1 berikut ini menggambarkan profil kedua UKM sebelum pelaksanaan program Iptek Bagi Masyarakat:

Tabel 1. Profil UKM Three Putri Mushroom dan Artana Mushroom

No.	Uraian	Three Putri Mushroom	Artana Mushroom	Keterangan
1	Nama Pemilik	Putu Wiarsa	Made Artana	Usaha sambilan
	Jumlah Tenaga Kerja	2 Orang	2 Orang	
2	Jenis usaha	Pembudidayaan jamur tiram	Pembudidaya jamur tiram	
3	Ukuran Bangunan	Uk. 4 x 8 meter	Uk. 4 x 8 meter	
	Budi daya jamur dan jumlah Rak	4 deret rak dengan 2 lorong	4 deret rak dengan 2 lorong	
4	Produksi rata-rata per hari	10-12 kg	10- 15 kg	Masa panen 3-4 bulan
5	Pemasaran	Personal dan pasar desa	Personal/pesanan dan pasar desa	Setiap kali panen langsung habis terjual
6	Pendapatan rata-rata per siklus	18 juta s/d 20 juta rupiah	17 juta s/d 21 juta rupiah	1 siklus=4 bulan
7	Biaya produksi Rata - rata satu siklus	12-13 juta	12 -13 juta	Biaya persiapan, baglog dan bibit jamur tiram
8	Biaya investasi bangunan rak kayu	14-15 juta	14-15 juta	Umur teknis bangunan dan rak 6-8 tahun

Sumber: UKM. Three Putri Mushroom, dan Artana Mushroom.

Dari permasalahan mitra seperti yang disampaikan di atas, kegiatan-kegiatan yang

telah terlaksana pada UKM mitra seperti diuraikan pada tabel 2 berikut:

Tabel 2. Kegiatan Tim IbM pada UKM Three Putri Mushroom dan UKM Artana Mushroom

No.	Uraian Kegiatan Tim IbM	UKM Three Putri Mushroom	UKM Artana Mushroom
1	Lokasi	Banjar Panca Darma Pupuan, Mengwitani-Badung	Banjar Gunung, Abiansemal, Badung
2	Sosialisasi Program	12 April 2014	8 April 2014
3	Pelatihan Budidaya Jamur Tiram	26 April 2014	19 April 2014
4	Pendampingan Budi daya Jamur Tiram	10 Mei 2014	3 Mei 2014
5	Pelatihan Pembukuan dan manajemen usaha dan Manajemen Pemasaran	7 Juni 2014	4 Juni 2014
6	Pendampingan Manajemen usaha, dan pembukuan	21 Juni 2014	14 Juni 2014
7	Pelatihan masa pemeliharaan baglog jamur saat siklus panen jamur tiram	15 Agustus 2014	8 Agustus 2014
8	Pendampingan pembukuan dan manajemen pemasaran	27 September 2014	6 September 2014

Pelaksanaan program Ipteks Bagi Masyarakat untuk teknik budidaya jamur tiram dilaksanakan untuk mengatasi segala permasalahan yang dihadapi oleh mitra dalam rangka menjaga keberlanjutan persediaan jamur tiram yang siap dijual kepada konsumen. Tahapan pelaksanaan program dimulai dengan mengadakan sosialisasi kepada UKM mitra tentang rencana program yang dilaksanakan sekaligus menetapkan jadwal kegiatan program IbM. Langkah awal program adalah pelaksanaan pelatihan budidaya jamur tiram dengan melibatkan tenaga instruktur yang sudah berpengalaman. Pelatihannya meliputi: teknik persiapan rumah pesemaian beserta rak penempatan baglog yang sudah berisi bibit jamur. Persiapan rumah pesemaian jamur di buat sedemikian rupa agar suasana didalam rumah pesemaian agak gelap, dengan cara menutup dinding rumah pesemaian secara penuh dari

permukaan lantai sampai ke jatuhnya atap dan disemua sisi untuk menjaga kelembaban pada kisaran 60%-80% dan sekaligus menjaga suhu pada kisaran 22-28 derajat celsius. Rak kayu tempat baglog ditata dengan jarak 60-80 cm antar lajur rak untuk memudahkan pergerakan petani saat pengamatan dan saat panen. Panjang dan tinggi setiap lajur rak kayu disesuaikan dengan bentuk bangunan. Bisa mengikuti lebar bangunan atau mengikuti panjang bangunan rumah persemaian. Setelah semuanya siap maka baglog ditata/ditumpuk pada rak-rak kayu dengan rapi agar permukaan tumpukan baglog rata disetiap sisi rak kayu. Karena pada sisi luar tumpukan baglog akan tumbuh jamur tiram. Jamur tiram akan tumbuh 6-7 hari setelah baglog ditaruh dirak kayu. Tumbuhnya jamur tentu saja tidak secara serentak, tetapi secara bergantian dan begitu terus menerus selama 3-4 bulan masa panen jamur.

Sebelum proses peletakan baglog jamur pada rak kayu, sangat penting diketahui teknik memilih bibit jamur yang benar dan baik agar produktivitas baglog bisa terjamin. Teknik memilih bibit yang baik dapat dilakukan dengan cara: mengamati baglog yang berwarna putih cerah dan dipastikan bahwa sudah dilakukan penanaman bibit jamur pada baglog tersebut dengan ciri ada bintik-bintik dipermukaan baglog. Setelah miselium/warna putih kapas (tempat tumbuhnya jamur) telah menutupi seluruh permukaan baglog maka baglog dapat dipastikan akan tumbuh jamur tiram dengan baik dimana terlebih dahulu buka tutup cincin pada baglog agar bunga jamur bisa muncul disisi luar baglog.

Materi penting lainnya dalam pelatihan budidaya jamur adalah teknik panen jamur tiram yang benar meliputi: 3-4 hari sejak munculnya bunga jamur tiram maka jamur sudah siap panen. Jamur akan berwarna putih segar sebagai penanda siap panen. Lakukan panen di pagi hari dan di sore hari, jadi dilakukan 2 kali dalam sehari dan lakukan sesuai dengan pola permintaan pasar, untuk menghindari penumpukan hasil panen. Alat bantu panen jamur tiram adalah dengan menggunakan gunting kecil, dengan cara memotong tangkai jamur pada pangkalnya dan hindari jamur yang masih kecil ikut terpotong. Masa panen jamur tiram yang sehat adalah 3-4 bulan masa panen, dan biasanya pada bulan ke-empat jumlah hasil panen jamur sudah berkurang.

Untuk menjamin keberlanjutan persediaan jamur yang siap panen setiap hari disarankan pemakaian rak pesemaian dilakukan secara bertingkat, maksudnya bila bulan pertama peletakan baglog sebanyak 3.500 unit maka disambung dengan jumlah yang sama diletakan baglog baru pada rak yang lain sehingga tetap selalu ada persediaan baglog yang siap panen sepanjang hari secara berkesinambungan. Tentu saja hal ini bisa dilakukan bila tersedia cukup ruangan dan rak kayu tempat persemaian jamur tiram.

Teknik pengemasan dan pemasaran jamur dilaksanakan dengan cara: jamur

tiram yang di panen ditampung terlebih dahulu pada keranjang plastik ukuran besar, selanjutnya dikemas dalam kantong plastik putih transparan sesuai dengan ukuran berat yang diinginkan, seperti ukuran berat 1 kg dan 2 kg. Ukuran kemasan ini dianggap paling ideal untuk menjaga kesegaran jamur tiram saat dijual atau dikirim ke pembeli, disamping juga untuk memudahkan menghitung dan mencatat jumlah panen dan nilai penjualan.

Untuk memantapkan pemahaman petani jamur tentang teknik budidaya jamur tiram ini maka tim IbM melakukan pendampingan secara berkelanjutan, sehingga terjadi komunikasi yang efektif tentang keberlanjutan usaha UKM mitra.

Untuk meningkatkan pemahaman mitra tentang manajemen usaha pelaksana program IbM juga memberikan pelatihan sekaligus pendampingan dibidang pembukuan. Hal ini diberikan secara intensif, karena selama ini UKM mitra belum pernah mengetahui secara pasti apakah bisnis mereka mendapatkan untung atau malah rugi. Teknik pembukuan diajarkan secara teori maupun aplikasi meliputi: teknik mencatat seluruh transaksi, baik transaksi pengeluaran atau biaya maupun transaksi penerimaan atau penjualan secara teratur dan teliti serta rapi atau sistimatis. Transaksi ini dicatat dalam buku kas harian. Dengan teknik ini maka dapat dibuat buku pembantu berupa buku penjualan dan buku pembelian atau biaya usaha. Dengan cara sederhana akhirnya dapat diketahui jumlah peredaran biaya maupun transaksi penjualan yang merupakan pendapatan petani jamur. Dengan cara membandingkan seluruh komponen biaya operasional dengan seluruh komponen pendapatan maka UKM mitra dapat mengetahui sisa hasil usaha atau tingkat keuntungan maupun tingkat kerugian atas usahanya.

Pelatihan manajemen usaha juga meliputi teknik pemasaran dan teknik perencanaan modal usaha termasuk didalamnya teknik pengemasan produk dan upaya menjaga relasi atau pelanggan dan sekaligus upaya untuk mendapatkan pelanggan baru. Dalam rangka memudahkan

akses petani jamur untuk menambah modal usaha makan pelatihan pembukuan sederhana dilanjutkan dengan memberikan pelatihan membuat laporan keuangan agar dapat dijadikan syarat administrasi bagi lembaga keuangan untuk memberikan kredit modal usaha bagi petani jamur.

Luaran yang dicapai pada pelaksanaan program ini adalah: (a) Meningkatnya pemahaman dan pengetahuan petani jamur tiram tentang teknik budi-daya jamur tiram. Mulai dari teknik persiapan rumah pesemaian jamur sampai dengan teknik pemeliharaan baglog jamur selama masa panen dan teknik panen jamur serta pengemasan jamur hasil panen, (b) Meningkatnya pemahaman dan pengetahuan petani jamur tentang teknik manajemen usaha mulai dari cara menyusun perencanaan usaha, teknik pemasaran dan teknik pembukuan sederhana untuk mencatat semua transaksi biaya maupun transaksi penjualan sehingga usaha ini menjadi terukur dari segi keuangan usaha, (c) Selama periode pelaksanaan program sejak bulan Mei sampai dengan bulan Nopember sudah dapat dibuktikan bahwa terjadi peningkatan hasil panen jamur dan peningkatan nilai penjualan jamur pada mitra binaan.

## KESIMPULAN

a. Teknologi budidaya jamur tiram meliputi: persiapan rumah pesemaian jamur tiram yaitu tingkat pencahayaan rumah pesemaian jamur 30%-40%, dilakukan dengan cara memasang dinding dari anyaman bambu untuk 4 sisi rumah pesemaian, juga bisa dipasang jaring plastik hitam. Memilih bibit jamur dan dipastikan dapat tumbuh miselium (warna putih kapas) diseluruh permukaan baglog, menyiapkan rak kayu untuk baglog dan menjaga suhu ruangan pada kisaran 22-28 derajat celsius serta menjaga kelembaban pada kisaran 60%-80%.

- b. Peningkatan kesejahteraan pembudidaya jamur tiram berbanding lurus dengan penerapan teknik budidaya jamur tiram yang benar, artinya bila semua teknologi budidaya dilaksanakan dengan baik maka masa panen jamur tiram akan berhasil dengan baik yaitu selama 3-4 bulan masa panen
- c. Menerapkan manajemen usaha dapat mendukung keberhasilan pembudidaya jamur tiram dari sisi bisnis karena petani jamur akan mengetahui siklus perputaran modal usaha, hal ini dilakukan dengan membuat pembukuan yang mencatat semua transaksi biaya maupun transaksi penjualan sehingga akhirnya dapat dihitung atau dapat dibuat laporan rugi-laba.

## DAFTAR PUSTAKA

- I Komang Sarjana, 2014. Modul Pelatihan Budidaya Jamur Konsumsi.
- Suad Husnan, 2002. *Manajemen Keuangan*. BPFE, Yogyakarta.
- William B. Werther, Keith Davis, 2004. *Human Resources and Personnel Management*. Fourth Edition, McGraw-Hill Inc.
- Indriyo G, 2005. *Manajemen Keuangan*. BPFE, Yogyakarta
- Fandy Tjiptono, Anastasia Diana, 2005. *Total Quality Management*. Andi Offset. Yogyakarta.