

## Komposisi Kulit Kacang Dan Serbuk Gergaji Kayu Mahoni Dengan Lama Waktu Pengukusan Terhadap Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)

Febri Widiyanto<sup>1\*</sup>, Fathurrahman<sup>2</sup>, Ahmad Hadi<sup>3</sup>

<sup>123</sup> Universitas 17 Agustus 1945 Banyuwangi, Jl. Laksda Adi Sucipto, Taman Baru 68416, Kab. Banyuwangi, Indonesia

\* koresponden penulis: [febriwidiyanto21022001@gmail.com](mailto:febriwidiyanto21022001@gmail.com)

### Abstrak

Kurangnya produksi jamur tiram tidak mencapai target produksi, karena sebagian baglog tidak dapat berproduksi selama 4 bulan atau tidak mencapai target. Hal ini karena bahan baku untuk campuran baglog kurang maksimal dan proses sterilisasi media yang kurang sempurna yang menyebabkan nutrisi pada media tanam dan produksi terbatas. Tujuan penelitian ini adalah untuk meningkatkan efektifitas proses sterilisasi media jamur tiram dan menggunakan bahan baku untuk campuran baglog untuk meningkatkan nilai ekonomis bagi usahatani jamur tiram. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok Faktorial (RAKF), 2 (dua) faktor dengan tiga kali ulangan. Faktor perlakuan interaksi komposisi kulit kacang dan serbuk gergaji kayu mahoni dengan lama waktu pengukusan menunjukkan hasil berpengaruh tidak berbeda nyata pada parameter pengamatan panjang miselium umur 7 hsi, 14 hsi, 21 hsi, 28 hsi. Berat baglog umur 7 hsi, 14 hsi, 21 hsi, 28 hsi. Jumlah jamur, lebar tudung, dan Berat basah. Faktor perlakuan kulit kacang dan serbuk gergaji kayu mahoni menunjukkan hasil berpengaruh berbeda nyata pada parameter pengamatan berat baglog umur 28 hsi dengan perlakuan (K<sub>4</sub>) dengan nilai rerata tertinggi yaitu 1136,47 gram, sebagai perlakuan terbaik. Faktor perlakuan lama waktu pengukusan menunjukkan hasil berpengaruh berbeda sangat nyata terhadap parameter pengamatan berat baglog umur 28 hsi dengan perlakuan (S<sub>3</sub>) dengan nilai rerata tertinggi yaitu 1137,21 gram, sebagai perlakuan terbaik. Berpengaruh berbeda nyata terhadap parameter pengamatan berat baglog umur 21 hsi dengan perlakuan (S<sub>2</sub>) dengan nilai rerata tertinggi yaitu 1169,90 gram, sebagai perlakuan terbaik.

**Kata kunci:** jamur tiram, kayu mahoni, kulit kacang, lama pengukusan, serbuk gergaji

### Abstract

*Baglog cannot produce for 4 months or does not reach the target. This is because the raw materials for the baglog mixture are not optimal and the media sterilization process is less than perfect, which causes nutrients in the planting media and limited production. The aim of this research is to increase the effectiveness of the oyster mushroom media sterilization process and use raw materials for the baglog mixture to increase the economic value for oyster mushroom farming. This research was conducted using a Randomized Factorial Group Design (RFGD), 2 (two) factors with three replications. The interaction treatment factor between the composition of peanut shells and mahogany sawdust and the length of steaming time showed that the results did not have a significantly different effect on the observed parameters of mycelium length aged 7 days, 14 days, 21 days, 28 days. Baglog weight aged 7 days, 14 days, 21 days, 28 days.*

Number of mushrooms, hood width, and wet weight. The treatment factors of peanut shells and mahogany sawdust showed that the results had a significantly different effect on the parameters for observing the weight of baglog aged 28 hsi with treatment ( $K_4$ ) with the highest mean value, namely 1136.47 grams, as the best treatment. The treatment factor of long steaming time showed that the results had a very significant different effect on the weight observation parameters of baglog aged 28 days after treatment ( $S_3$ ) with the highest mean value, namely 1137.21 grams, as the best treatment. There was a significantly different effect on the weight observation parameters of baglog aged 21 days after treatment ( $S_2$ ) with the highest mean value, namely 1169.90 grams, as the best treatment.

**Keywords:** mahogany, oyster mushrooms, peanut shells, sawdust, steaming time

## PENDAHULUAN

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis jamur kayu yang dapat dikonsumsi termasuk kelompok *Basidiomycota* dan kelas *Homobasidiomycetes*. Nama jamur tiram diberikan karena bentuk tudung jamur agak membulat, lonjong dan melengkung menyerupai cangkang tiram (*ostreatus*) sedangkan pertumbuhan tangkai jamur yang menyamping disebut *Pleurotus Pleurotus* tergolong saprofit yang tumbuh pada kayu dan di alam bebas *pleurotus* dapat hidup pada jaringan tumbuhan berkayu yang masih hidup atau yang sudah mati (Rosmiah *et al.*, 2020). Jamur tiram termasuk jenis jamur kayu yang relatif mudah dibudidayakan karena memiliki kemampuan beradaptasi yang baik terhadap berbagai kondisi lingkungan (Desna *et al.*, 2010).

Walaupun memiliki banyak peminat akan tetapi usaha yang dirintis ini juga tak lepas dari permasalahan yaitu kurangnya produksi jamur tiram sehingga tidak mencapai target produksi, karena sebagian baglog yang sebagiannya dapat berproduksi selama 4 bulan tidak mencapai target, dalam waktu 3 bulan sudah tidak dapat berproduksi. Hal ini karena bahan baku untuk campuran baglog kurang maksimal yang menyebabkan nutrisi

pada media tanam dan produksi kuantitas baglog menjadi terbatas. Kegagalan dalam pembuatan bibit dan masalah budidaya banyak disebabkan oleh proses sterilisasi media yang kurang sempurna. (Irfandi *et al.*, 2022).

Limbah kulit kacang tanah dapat dipilih sebagai media campuran untuk pembuatan media tumbuh bagi jamur karena didalam limbah kulit kacang tanah terdapat kandungan seperti karbohidrat, selulosa, protein dan juga mineral yang berkaitan dengan kebutuhan dasar bagi proses pertumbuhan jamur tiram (Sugianto *et al.*, 2016) dalam (Martoyo, 2019). Selain itu belum banyak diketahui bahwa didalam media serbuk kayu mahoni dapat memberikan kandungan protein yang lebih tinggi terhadap jamur tiram yaitu dengan protein 9,5%. Penggunaan media serbuk kayu mahoni dipercaya dapat membunuh jamur patogen hal ini dikarenakan kandungan flavonoid, dan saponin yang bersifat antibakteri (Mona *et al.*, 2022). Sterilisasi media tumbuh jamur (baglog) juga merupakan faktor penting untuk keberhasilan produksi jamur tiram putih. Hal ini dilakukan untuk mengurangi terjadinya kontaminasi baglog dari mikroorganisme yang tidak diinginkan agar bibit jamur tiram putih dapat aktif dan berkembang dengan baik (Anwar, 2023).

## METODE

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan di Kelompok Tani Suka Makmur, Desa Bulurejo, Kecamatan Purwoharjo, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur pada September 2024 – Januari 2025 di ketinggian 300 m dpl dan jenis latosol (lempung).

Alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi kantong plastik, terpal, tutup baglog, cangkul, timba, gayung, pisau potong, selang, gelas ukur, jangka sorong, alat tulis, laptop, kamera, timbangan, mesin press, dan *sprayer*. Bahan yang akan digunakan dalam penelitian meliputi bibit jamur tiram putih (F2), kulit kacang tanah, serbuk gergaji kayu mahoni, bekatul, tepung jagung, kapur/ kalsium karbonat.

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok Faktorial (RAKF) dengan dua faktor dan tiga kali ulangan.

Faktor I Kulit Kacang dan Serbuk Gergaji Kayu Mahoni (K), terdiri dari:

K<sub>1</sub> : Kulit Kacang 0 gram + Serbuk Gergaji Kayu Mahoni 1000 gram/baglog

K<sub>2</sub> : Kulit Kacang 250 gram + Serbuk Gergaji Kayu Mahoni 750 gram/baglog

K<sub>3</sub> : Kulit Kacang 500 gram + Serbuk Gergaji Kayu Mahoni 500 gram /baglog

K<sub>4</sub> : Kulit Kacang 750 gram + Serbuk Gergaji Kayu Mahoni 250 gram /baglog

Faktor II Lama Waktu Sterilisasi / Pengukusan (S), terdiri dari:

S<sub>1</sub>: 2 Jam

S<sub>2</sub>: 3 Jam

S<sub>3</sub>: 4 Jam

Kombinasi perlakuan sebagai berikut:

K<sub>1</sub>S<sub>1</sub> K<sub>2</sub>S<sub>1</sub> K<sub>3</sub>S<sub>1</sub> K<sub>4</sub>S<sub>1</sub>

K<sub>1</sub>S<sub>2</sub> K<sub>2</sub>S<sub>2</sub> K<sub>3</sub>S<sub>2</sub> K<sub>4</sub>S<sub>2</sub>

K<sub>1</sub>S<sub>3</sub> K<sub>2</sub>S<sub>3</sub> K<sub>3</sub>S<sub>3</sub> K<sub>4</sub>S<sub>3</sub>

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian “Komposisi Kulit Kacang dan Serbuk Gergaji Kayu Mahoni dengan Lama Waktu Pengukusan terhadap Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)” tercantum pada Tabel 1 dan 2, Rangkuman Anova (*Analysis of Variance*) untuk setiap parameter pengamatan. Apabila terdapat perbedaan antara perlakuan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT).

**Tabel 1.** Rangkuman Anova (*Analysis of Variance*) Komposisi Kulit Kacang dan Serbuk Gergaji Kayu Mahoni dengan Lama Waktu Pengukusan terhadap Produksi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)

SK	db	F hitung						F tabel	
		1	2	3	4	5	6	5%	1%
Ulangan	2	0,26 ns	1,18 ns	4,34*	10,40 **	2,46 ns	6,44 **	3,44	5,72
Perlakuan	11	0,97 ns	1,51 ns	1,40 ns	0,99 ns	1,54 ns	0,90 ns	2,26	3,18
Faktor K	3	2,30 ns	1,40 ns	1,96 ns	1,79 ns	1,87 ns	0,20 ns	3,05	4,82
Faktor S	2	0,58 ns	0,47 ns	0,55 ns	0,80 ns	3,37 ns	1,05 ns	3,44	5,72
Interaksi K x S	6	0,44 ns	1,91 ns	1,40 ns	0,65 ns	0,77 ns	1,19 ns	2,55	3,76
Galat	22								
Total	35								

SK	db	F hitung					F tabel	
		7	8	9	10	11	5%	1%
Ulangan	2	6,95 **	1,22 ns	1,34 ns	1,26 ns	1,87 ns	3,44	5,72
Perlakuan	11	1,22 ns	5,21 **	1,24 ns	1,17 ns	1,71 ns	2,26	3,18
Faktor K	3	0,69 ns	4,11 *	1,54 ns	0,96 ns	1,79 ns	3,05	4,82
Faktor S	2	3,70 *	18,32 **	1,39 ns	2,53 ns	2,16 ns	3,44	5,72
Interaksi K x S	6	0,66 ns	1,39 ns	1,10 ns	0,82 ns	1,51 ns	2,55	3,76
Galat	22							
Total	35							

Keterangan:

ns = Tidak Berbeda Nyata

\* = Berbeda Nyata

\*\* = Berbeda Sangat Nyata

1 = Panjang Miselium 7 hsi

2 = Panjang Miselium 14 hsi

3 = Panjang Miselium 21 hsi

4 = Panjang Miselium 28 hsi

5 = Berat Baglog 7 hsi

6 = Berat Baglog 14 hsi

7 = Berat Baglog 21 hsi

8 = Berat Baglog 28 hsi

9 = Jumlah Jamur

10 = Lebar Tudung

11 = Berat Basah

Berdasarkan Tabel 1 dan 2 rangkuman hasil analisis sidik ragam faktor perlakuan dengan komposisi kulit kacang dan serbuk gergaji kayu mahoni menunjukkan berpengaruh berbeda nyata pada parameter pengamatan berat baglog umur 28 hsi. Berpengaruh tidak berbeda nyata terhadap parameter pengamatan panjang miselium umur 7 hsi, 14 hsi, 21 hsi, 28 hsi, dan berat baglog umur 7 hsi, 14 hsi, 21 hsi, serta jumlah jamur, lebar tudung, dan berat basah.

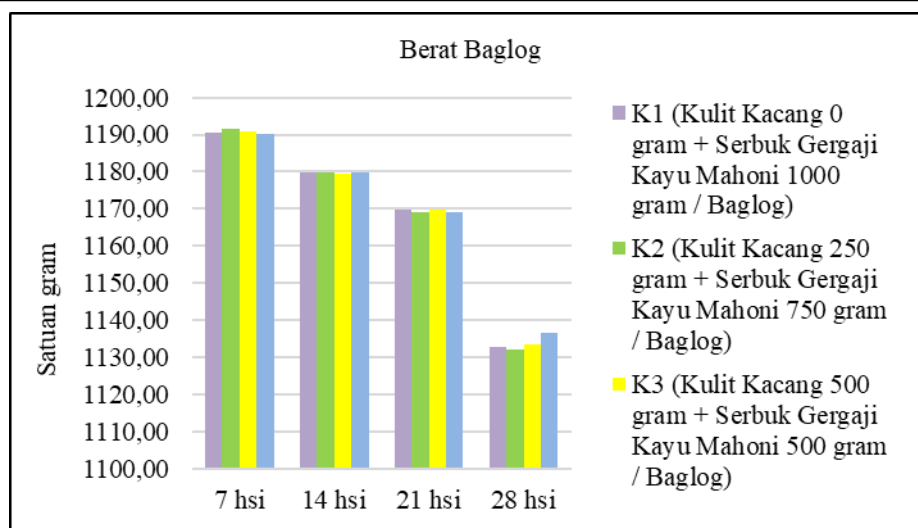
Faktor perlakuan lama waktu pengukusan menunjukkan berpengaruh berbeda sangat nyata terhadap parameter pengamatan berat baglog umur 28 hsi. Berpengaruh berbeda nyata terhadap parameter pengamatan berat baglog umur 21 hsi. Berpengaruh tidak berbeda nyata terhadap parameter pengamatan panjang miselium umur 7 hsi, 14 hsi, 21 hsi, 28 hsi, dan berat

baglog umur 7 hsi, 14 hsi, serta jumlah jamur, lebar tudung, dan berat basah.

Faktor interaksi perlakuan komposisi kulit kacang dan serbuk gergaji kayu mahoni dengan lama waktu pengukusan menunjukkan berpengaruh tidak berbeda nyata pada parameter pengamatan panjang miselium umur 7 hsi, 14 hsi, 21 hsi, 28 hsi, dan berat baglog umur 7 hsi, 14 hsi, 21 hsi, 28 hsi, serta jumlah jamur, lebar tudung, dan berat basah.

#### a. Perlakuan Komposisi Kulit Kacang dan Serbuk Gergaji Kayu Mahoni

Faktor perlakuan dengan komposisi kulit kacang dan serbuk gergaji kayu mahoni pada parameter pengamatan berat baglog pada umur 7 hsi, umur 14 hsi, umur 21 hsi, dan umur 28 hsi yang tersaji pada Gambar 1 dibawah ini.



**Gambar 1.** Grafik Rerata Laju Berat Baglog dengan Perlakuan Komposisi Kulit Kacang dan Serbuk Gergaji Kayu Mahoni

Hasil uji BNT menunjukkan bahwa perlakuan dengan komposisi kulit kacang dan serbuk gergaji kayu mahoni berpengaruh berbeda nyata pada parameter pengamatan berat baglog umur 28 hsi, berpengaruh tidak berbeda nyata pada parameter pengamatan berat baglog umur 7 hsi, umur 14 hsi, umur 21 hsi. Gambar 1 menunjukkan bahwa rerata tertinggi berat baglog umur 7 hsi dengan kulit kacang 250 gram + serbuk gergaji kayu mahoni 750 gram / baglog (K<sub>2</sub>) memiliki nilai rerata tertinggi yaitu 1191,61 gram, untuk rerata tertinggi

berat baglog umur 14 hsi dengan kulit kacang 750 gram + serbuk gergaji kayu mahoni 250 gram / baglog (K<sub>4</sub>) memiliki nilai rerata tertinggi yaitu 1179,97 gram. Rerata tertinggi berat baglog umur 21 hsi dengan kulit kacang 0 gram + serbuk gergaji kayu mahoni 1000 gram / baglog (K<sub>1</sub>) memiliki nilai rerata tertinggi yaitu 1169,69 gram dan rerata tertinggi berat baglog umur 28 hsi terdapat pada kulit kacang 750 gram + serbuk gergaji kayu mahoni 250 gram / baglog (K<sub>4</sub>) dengan memiliki nilai rerata tertinggi yaitu 1136,47 gram.

**Tabel 2.** Uji BNT 5% Perlakuan Komposisi Kulit Kacang dan Serbuk Gergaji Kayu Mahoni terhadap Parameter Pengamatan Berat Baglog Umur 28 hsi

Perlakuan	Berat baglog (g) 28 Hsi
K <sub>1</sub> (Kulit Kacang 0 gram + Serbuk Gergaji Kayu Mahoni 1000 gram / Baglog)	1132,81 a
K <sub>2</sub> (Kulit Kacang 250 gram + Serbuk Gergaji Kayu Mahoni 750 gram /Baglog)	1132,22 a
K <sub>3</sub> (Kulit Kacang 500 gram + Serbuk Gergaji Kayu Mahoni 500 gram /Baglog)	1133,33 a
K <sub>4</sub> (Kulit Kacang 750 gram + Serbuk Gergaji Kayu Mahoni 250 gram /Baglog)	<b>1136,47 b</b>

Keterangan: Notasi sama menunjukkan pengaruh tidak berbeda nyata dan angka yang dicetak tebal merupakan rerata terbaik

$$\text{BNT } \alpha = t \alpha \frac{\sqrt{2 \times KTG}}{r}$$

$$\text{BNT } 5 \% = 2,074 \frac{\sqrt{2 \times 7,88}}{3}$$

$$= 2,74$$

Uji lanjut dengan BNT:

nilai  $t \alpha$  dengan db galat 22 pada taraf nyata 5 % = 2,074

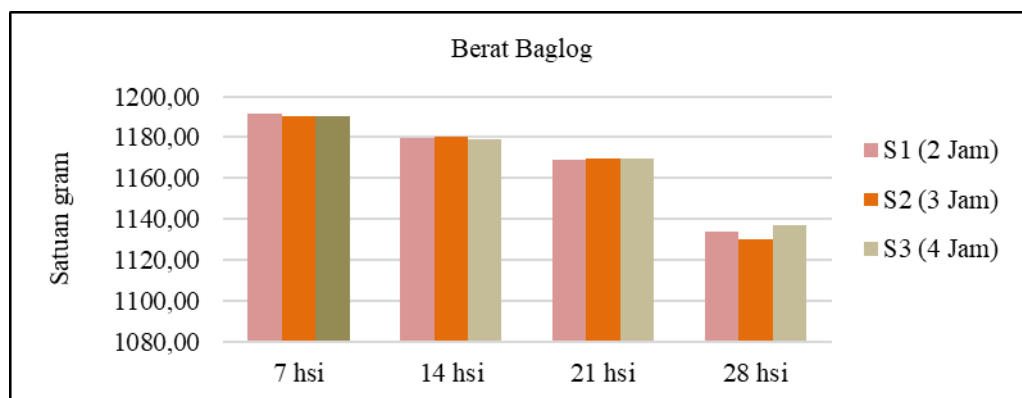
nilai  $t \alpha$  dengan db galat 22 pada taraf nyata 1 % = 2,81.

Berdasarkan Tabel 3, hasil uji BNT 5 % perlakuan komposisi kulit kacang dan serbuk gergaji kayu mahoni terhadap parameter pengamatan berat baglog umur 28 hsi menunjukkan perlakuan kulit kacang 750 gram + serbuk gergaji kayu mahoni 250 gram / baglog (K<sub>4</sub>) dengan nilai rerata tertinggi yaitu 1136,47 gram, sebagai perlakuan terbaik dan berbeda nyata terhadap perlakuan kulit kacang 500 gram + serbuk gergaji kayu mahoni 500 gram / baglog (K<sub>3</sub>) dan kulit kacang 0 gram + serbuk gergaji kayu mahoni 1000 gram / baglog (K<sub>1</sub>) dengan rerata 1133,33 gram dan 1132,81 gram, serta berbeda sangat nyata terhadap perlakuan kulit kacang 250 gram + serbuk gergaji kayu mahoni 750 gram / baglog (K<sub>2</sub>) dengan nilai rerata 1132,22 gram. (Hadiyanti *et al.*, 2020) Nutrisi utama bagi pertumbuhan jamur diperoleh dari nutrisi dalam media tanam dimana

media tanam dengan komposisi berbeda akan memberikan hasil yang berbeda. Media tanam perlu mendapat perhatian dalam meningkatkan produktivitas jamur tiram putih dengan memodifikasi media dengan komposisi yang tepat. (Sugianto *et al.*, 2016) dalam (Martoyo, 2019) Pemanfaatan campuran brangkas kacang dan serbuk gergaji kayu sebagai media tanam jamur, menunjukkan bahwa kulit kacang memiliki potensi sebagai media tumbuh bagi jamur. (Sedijani *et al.*, 2023) Dalam setiap 100 gram, sehingga dapat diketahui bahwa protein dan serat kasar pada media tanam dengan pemberian kulit kacang tanah lebih tinggi dibandingkan media tanam dengan pemberian dedak jagung. Sehingga direkomendasikan penambahan kulit kacang tanah dalam budidaya jamur tiram putih untuk meningkatkan berat kering jamur tiram putih.

#### b. Perlakuan Lama Waktu Pengukusan

Faktor perlakuan dengan lama waktu pengukusan pada parameter pengamatan berat baglog pada umur 7 hsi, umur 14 hsi, umur 21 hsi, dan umur 28 hsi yang tersaji pada Gambar 2 dibawah.



**Gambar 2.** Grafik Rerata Laju Berat Baglog Umur 7 hsi, Umur 14 hsi, Umur 21 hsi, dan Umur 28 hsi dengan Perlakuan Lama Waktu Pengukusan

Hasil uji BNT menunjukkan bahwa perlakuan dengan lama waktu pengukusan berpengaruh berbeda sangat nyata pada parameter pengamatan berat baglog umur 28 hsi, berpengaruh berbeda nyata pada parameter pengamatan berat baglog umur 21 hsi, berpengaruh tidak berbeda nyata pada parameter pengamatan berat baglog umur 7 hsi, dan 14 hsi. Gambar 2 menunjukkan bahwa rerata tertinggi berat baglog umur 7 hsi dengan perlakuan lama

waktu pengukusan 2 jam ( $S_1$ ) memiliki nilai rerata tertinggi yaitu 1191,58 gram, untuk rerata tertinggi berat baglog umur 14 hsi dan umur 21 hsi dengan perlakuan lama waktu pengukusan 3 jam ( $S_2$ ) memiliki nilai rerata tertinggi yaitu 1180,17 gram dan 1169,90 gram. Rerata tertinggi berat baglog umur 28 hsi dengan perlakuan lama waktu pengukusan 4 jam ( $S_3$ ) memiliki nilai rerata tertinggi yaitu 1137,21 gram.

**Tabel 3.** Uji BNT 5% Perlakuan Lama Waktu Pengukusan terhadap Parameter Pengamatan Berat Baglog Umur 21 hsi

Perlakuan	Berat baglog (g) 21 Hsi
$S_1$ (2 Jam)	1168,83 a
$S_2$ (3 Jam)	<b>1169,90 b</b>
$S_3$ (4 Jam)	1169,60 a
BNT 5 %	0,96

Keterangan: *Notasi sama menunjukkan pengaruh tidak berbeda nyata dan angka yang dicetak tebal merupakan rerata terbaik*

Berdasarkan Tabel 3, hasil uji BNT 5 % perlakuan lama waktu pengukusan terhadap parameter pengamatan berat baglog umur 21 hsi menunjukkan perlakuan 3 jam ( $S_2$ ) dengan nilai rerata tertinggi yaitu 1169,90 gram, sebagai perlakuan terbaik dan berbeda nyata terhadap perlakuan 4 jam ( $S_3$ ) dengan nilai rerata 1169,60 gram dan berbeda sangat nyata terhadap perlakuan 2 jam ( $S_1$ ) dengan nilai rerata 1168,83 gram.

Pengukusan sebagai salah satu langkah sterilisasi sangat berpengaruh terhadap efisiensi termal dan efektivitas hasil produksi jamur tiram (Hutagalung *et al.*, 2025). Proses ini dapat membunuh kontaminan lain seperti jamur atau bakteri yang tidak diinginkan. Hal tersebut dikarenakan jamur lain dapat mengambil nutrisi dari media yang seharusnya dimanfaatkan oleh pertumbuhan jamur tiram saja (Fatmawati *et al.*, 2023).

**Tabel 4.** Uji BNT 1% Perlakuan Lama Waktu Pengukusan terhadap Parameter Pengamatan Berat Baglog Umur 28 hsi

Perlakuan	Berat baglog (g) 21 Hsi
$S_1$ (2 Jam)	1133,65 a
$S_2$ (3 Jam)	1130,27 a
$S_3$ (4 Jam)	<b>1137,21 b</b>

BNT 1 %

3,73

Keterangan: Notasi sama menunjukkan pengaruh tidak berbeda nyata dan angka yang dicetak tebal merupakan rerata terbaik

Berdasarkan Tabel 5, hasil uji BNT 1 % perlakuan lama waktu pengukusan terhadap parameter pengamatan berat baglog umur 28 hsi menunjukkan perlakuan 4 jam ( $S_3$ ) dengan nilai rerata tertinggi yaitu 1137,21 gram, sebagai perlakuan terbaik dan berbeda nyata terhadap perlakuan 2 jam ( $S_1$ ) dengan nilai rerata 1133,65 gram dan berbeda sangat nyata terhadap perlakuan 3 jam ( $S_2$ ) dengan nilai rerata 1130,27 gram. (Mardiana *et al.*, 2020) Sterilisasi dilakukan untuk menonaktifkan mikroba, baik bakteri, kapang, maupun khamir, yang dapat mengganggu pertumbuhan jamur yang diinokulasi. Sterilisasi dilakukan untuk mendapatkan serbuk kayu atau media yang steril dan bebas dari mikroba serta jamur lain yang tidak dikehendaki. Sterilisasi dilakukan dengan pengukusan baglog menggunakan drum pada suhu biasa lebih dari 100° C selama 4 jam.

#### KESIMPULAN

1. Faktor perlakuan kulit kacang dan serbuk gergaji kayu mahoni menunjukkan hasil berpengaruh berbeda nyata pada parameter pengamatan berat baglog umur 28 hsi dengan perlakuan ( $K_4$ ) dengan nilai rerata tertinggi yaitu 1136,47 gram, sebagai perlakuan terbaik.
2. Faktor perlakuan lama waktu pengukusan menunjukkan hasil berpengaruh berbeda sangat nyata terhadap parameter pengamatan berat baglog umur 28 hsi dengan perlakuan ( $S_3$ ) dengan nilai rerata tertinggi yaitu 1137,21 gram, sebagai perlakuan terbaik. Berpengaruh berbeda nyata terhadap parameter pengamatan

berat baglog umur 21 hsi dengan perlakuan ( $S_2$ ) dengan nilai rerata tertinggi yaitu 1169,90 gram, sebagai perlakuan terbaik.

3. Faktor perlakuan interaksi komposisi kulit kacang dan serbuk gergaji kayu mahoni dengan lama waktu pengukusan menunjukkan hasil berpengaruh tidak berbeda nyata pada parameter pengamatan panjang miselium umur 7 hsi, panjang miselium umur 14 hsi, panjang miselium 21, dan panjang miselium umur 28 hsi. Berat baglog umur 7 hsi, umur 14 hsi, umur 21 hsi, dan umur 28 hsi. Jumlah jamur, lebar tudung, berat basah

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anwar, G. 2023. Budidaya Jamur Tiram dan Berbagai Produk Olahannya untuk Peningkatan Kapasitas Masyarakat Desa Kali Padang. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7 (3), 379 – 394.
- [2] Desna, R.D., Puspita, Darmasetiawan, H., Irzaman, dan Siswadi. 2010. Kajian Proses Sterilisasi Media Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Bibit yang Dihasilkan. *Berkala Fisika*, Vol 13. , No.2: 45 -48. ISSN : 1410 - 9662
- [3] Fatmawati, S., Purnomo, A. S., Hakim, M. L., Alkas, T. R., Asranudin, A., Rohmah, A. A., ... dan Abdullah, M. R. 2023. Diseminasi Media Tanam Jamur Tiram dan Alat Sterilisasi (Autoklaf) Baglog pada

- Kelompok Tani “Jempolan” Kelurahan Lontar, Kecamatan Sambikerep, Surabaya. *Sewagati*, 7(5), 821-829.
- [4] Hutagalung, J.L., Erlinawati, Trisnaliani, L. 2025. Pengaruh Waktu Sterilisasi terhadap Efisiensi Termal Steamer Baglog Pada Proses Sterilisasi Baglog Jamur Tiram. *Chemical Engineering Journal Storage* Vol. 5(3): 402-411
- [5] Irfandi, I., Hidayat, T., Herkules, H., dan Lubis, I. 2022. Pemanfaatan Limbah Serbuk Kayu Karet Sebagai Olahan Baglog Media Tanam Jamur Tiram Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(4), 930-938.
- [6] Mardiana, S., Panggabean, E. L., dan Umroh, B. 2020. Alih Teknologi Pemanfaatan Pelepah Kelapa Sawit sebagai Media Tanam Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) pada Masyarakat Perkebunan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 6(3), 170-179.
- [7] Martoyo, A. R. 2019. Pemanfaatan Kulit Kacang Tanah dan Air Cucian Beras sebagai Media Campuran pada Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pleurotusostreatus*). (skripsi, Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta).
- [8] Mona, N., Widyastuti, D. A., Nurwahyunani, A., dan Hayat, M. S. 2022. Analisis Permasalahan Umur Baglog dan Hama Penyerang Pada Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) di Kabupaten Semarang. *Biodidaktika: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 17 (2).
- [9] Rosmiah, R., Aminah, I. S., Hawalid, H., dan Dasir, D. 2020. Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pluoretus ostreatus*) sebagai Upaya Perbaikan Gizi dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *ALTIFANIJournal: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31-35.
- [10] Sedijani, P., Rahmi, M., Japa, L., dan Eniarti, M. 2023. Penambahan Kulit Kacang Tanah pada Medium Jamur Menambah Berat Kering Jamur Tiram Putih. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(3), 643-648.