

Persyaratan tumbuh

Di alam bebas, jamur tiram bisa dijumpai hampir sepanjang tahun di hutan pegunungan daerah yang sejuk. Media yang umum dipakai untuk membiakkan jamur tiram adalah serbuk gergaji kayu yang merupakan limbah dari penggergajian kayu. Jamur tiram sebaiknya ditempatkan dalam ruangan yang gelap, tetapi pada masa pertumbuhan badan buah memerlukan adanya rangsangan sinar dengan intensitas penyinaran 60 - 70 %.(500 – 1000 LUX) Suhu udara berkisar antara 22 - 26 °C dengan kelembapan 70 - 80 % dan fase pembentukan tubuh buah memerlukan suhu udara antara 19 -26 °C, kondisi di atas lebih mudah dicapai di daerah dataran tinggi sekitar 700-800 m dpl.

Cara Pemeliharaan Jamur Tiram

- **Penyiapan Kumbung atau rumah jamur**
Kumbung adalah tempat untuk merawat baglog dan menumbuhkan jamur biasanya dibuat dari bambu atau kayu. Dinding kumbung bisa dibuat dari gedek atau paranet. Atapnya dari genteng atau sirap. Sedangkan bagian lantainya sebaiknya tidak dipleset. Agar air yang digunakan untuk menyiram jamur bisa meresap.
Di dalam kumbung dilengkapi dengan rak berupa kisi-kisi yang dibuat bertingkat. Rak tersebut berfungsi untuk menyusun baglog. Rangka rak bisa dibuat dari bambu atau kayu. Rak diletakkan berjajar. Antara rak satu dengan yang lain dipisahkan oleh lorong untuk perawatan.
- **Penyiapan baglog**
Sebelum baglog disusun, buka terlebih dahulu ikatan dan kapas penutup baglog. Kemudian diamkan kurang lebih 5 hari. Bila lantai terbuat dari tanah lakukan penyiraman untuk menambah kelembaban.
Setelah itu, potong ujung baglog untuk memberikan ruang pertumbuhan lebih lebar. Biarkan selama 3 hari jangan dulu disiram. Penyiraman cukup pada lantai saja.
- **Lakukan penyiraman dengan sprayer.** Penyiraman sebaiknya membentuk kabut, bukan tetesan-tetesan air. Semakin sempurna pengabutan semakin baik. Frekuensi penyiraman 2-3 kali sehari, tergantung suhu dan kelembapan kumbung. Jaga suhu pada kisaran 22-26°C.

Panen Budidaya jamur Tiram

- Biasanya permukaan baglog telah tertutup sempurna dengan miselium dalam 1-2 minggu sejak pembukaan tutup baglog dan jamur akan tumbuh dan sudah bisa dipanen. Baglog jamur bisa dipanen 3-5 kali, bila perawatannya baik. Baglog yang memiliki bobot sekitar 1,2 kg akan menghasilkan jamur sebanyak 0,3-0,45 kg. selama 1 siklus 90 hari Setelah itu baglog dibuang atau bisa dijadikan bahan kompos.
- Pemanenan dilakukan terhadap jamur yang telah mekar dan membesar.
- Setelah ber umur 2-3 hari dari pembentukan primordia Tepatnya bila ujung-ujungnya telah terlihat meruncing. Namun tudungnya belum pecah warnanya masih putih bersih. Bila masa panen lewat setengah hari saja maka warna menjadi agak kuning kecoklatan dan tudungnya pecah. Bila sudah seperti ini, jamur akan cepat layu dan tidak tahan lama. Jarak panen pertama ke panen berikutnya berkisar 10-14 hari dan dilakukan pada pagi hari atau sore tergantung permintaan pasar.