RINGKASAN

Jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan jenis jamur kayu, untuk membudidayakan jamur tiram putih ini membutuhkan serbuk kayu, bekatul dan kapur. Namun pada proses pertumbuhan jamur yang dikembangkan oleh petani pada umumnya membutuhkan proses yang lama, Sterilisasi media tanam membutuhkan waktu 24jam, pada saat inkubasi miselium tumbuh sangat lama antara 35-42 hari. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode autoklaf dan penambahan molase pada komposisi baglog. Tujuannya untuk mengetahui mekanisme kerja autoklaf sebagai alat sterilisasi baglog dan untuk mengetahui pengaruh penambahan nutrisi berupa molase terhadap cepat rambat miselium dan hasil panen pertama. Pada penelitian ini tersedia 8 variabel dimana variable tetap adalah serbuk kayu 1000gram, bekatul 300gram, kapur 30 gram dan waktu sterilisasi selama 60 menit. Kemudian terdapat 2 variable berubah yang pertama suhu, suhu diatur 100^0C dan 121^0C, yang kedua yaitu jumlah penambahan nutrisi berupa molase yang ditulis dengan simbol M_0 yaitu tanpa penambahan molase, M1 dengan penambahan molase 18ml, M2 yaitu penambahan molase 36ml dan M3 merupakan penambahan molase 54ml. Pada penelitian ini terdapat 3 analisa penentuan produk. Pertama penentuan pemenuhan miselium, pada analisa ini M_1 merupakan kondisi yang paling bagus dan M_0 paling buruk. Kedua penentuan berat jamur, pada analisa ini M_3 merupakan kondisi yang paling bagus dan M_0 paling buruk. Dan yang ketiga penentuan jumlah batang buah jamur,pada analisa ini M_3 merupakan kondisi yang paling bagus dan M_0 paling buruk . Suhu yang paling optimum pada ketiga analisa yaitu pada suhu 121^0C.

Kata Kunci : Jamur tiram Putih, Molase, Autoklaf

White oyster mushroom (Pleurotus Ostreatus) is a type of wood fungus, to cultivate these white oyster mushrooms require wood powder, bran and lime. However, in the process of mushroom growth developed by farmers generally require a long process, Sterilization of planting media takes 24 hours, at the time of incubation mycelium grows very long between 35-42 days. This research was conducted using autoclave method and addition of molasses on baglog composition. The objective is to know the mechanism of autoclave work as a baglog sterilization tool and to know the effect of adding nutrients in the form of molasses to the rapid creeps of mycelium and the first harvest. In this study there are 8 variables where fixed variable is 1000gram powder, bran 300gram, lime 30 gram and sterilization time for 60 minutes. Then there are 2 variables that change the first temperature, the temperature is set 100^0C and 121^0C, the second is the amount of addition of nutrients in the form of molasses written with symbols M0 is without addition of molasses, M1 with 18ml molasses addition, M2 is 36ml molasses addition, and M3 with 54ml molasses addition. In this research there are 3 analysis of product determination. First determination of mycelium fulfillment, in this analysis M1 is the best condition and the worst M0. The second determination of fungus weight, in this analysis M3 is the best condition and the worst M0. And the third determination of the number of mushroom stems, in this analysis M3 is the best condition and the worst M0. The most optimum temperature in the third analysis is at 121^0C..

Keywords: white oyster mushroom,molasses, autoclave

Alamat email: Mutiper1995@gmail.com