

RILIS NASIONAL

Bantu Ekonomi Keluarga, Ahmad Mantan Karyawan Pabrik Ini Geluti Budidaya Jamur Tiram

Agus Mulya - CILACAP.RILISNASIONAL.COM

Jun 24, 2022 - 23:10



Cilacap - Lesunya roda perekonomian, akibat pandemi covid-19, tak sedikit usaha mengalami bangkrut, terutama Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) salah satu sektor, bentuk usaha yang merasakan dampak paling luas dengan adanya masa pandemi.

Pelaku usaha dituntut, memutar otak, agar di masa sulit, masih bisa bertahan hidup, kepulkan asap, demi kebutuhan tuntutan dapur.

Adalah Ahmad Mafudin (25) seorang Pemuda, warga dusun Bulureja Rt. 05/Rw. 06, desa Bantarsari, Kecamatan Bantarsari, Kabupaten Cilacap. Awalnya ia bekerja di sebuah perusahaan Yamaha dan Mitsubishi di Karawang selama 4 tahun. Setelah tidak bekerja, ia memutuskan pulang untuk selanjutnya merintis usaha di kampungnya.



Dalam usahanya, Ahmad alih profesi sebagai pembudidaya jamur tiram. Jamur tiram merupakan produk komoditi yang diminati banyak kalangan, mudahnya lagi, budidaya usaha ini, bisa dilakukan di rumah karena tidak membutuhkan tempat dan banyak ruang. Selain mengandung banyak, sumber vitamin, jamur tiram, baik untuk kesehatan, guna mencegah timbulnya berbagai macam jenis penyakit.

Saat ditemui di rumah, di dusun Bulureja, desa Bantarsari, Jumat (24/06/2022) Ahmad Mafudin menyampaikan pengalaman hingga ia beralih profesi menjadi pembudidaya jamur tiram.

Ide usaha yang kini ditekuni, berawal dari pamannya. Ia merupakan pembudidaya jamur yang terbilang telah sukses.

"Selepas saya dari karyawan, dan berangkat dari iseng, saya coba bisnis jamur, Saat itu saya lihat usaha paman yang lebih dulu membudidaya. Kebetulan waktu itu, paman saya dapat bantuan berupa alat," kata Ahmad.

"lantas saya, lalu belajar hingga proses pembuatan 3 kali di rumah paman. Dan Alhamdulillah sekarang, saya sudah proses di rumah dan tempat sendiri," jelasnya.

Berkat ketekunan, Ahmad kini telah memiliki 4000 ribu baglog (media jamur) produktif, untuk di panen setiap saat.

"Untuk budidaya, Sementara ini, saya mempunyai 4000 baglog. Dari jumlah tersebut sudah menghasilkan, dan kita petik hasil panen 1 kali dalam sehari," terang Ahmad.



"Untuk kendala terkait budidaya jamur, yakni cuaca pada saat musim panas, dan hama bagi jamur adalah gurem atau kutu tanaman, ketika musim, panen tiba," ujarnya.

Ahmad pun, berbagi cara pembuatan, budidaya jamur tiram.

"Pertama pencampuran, serbuk gergaji, dedek (bekatul) dan kapur. Kemudian semua bahan diaduk, setelah itu dicampur air hingga lembab selanjutnya di fermentasi selama 1 sampai 3 hari.

Setelah itu dibungkus plastik, lalu kemudian di sterilisasi memakai drum, baru di bibit. Dari pembibitan kita butuh waktu 30 sampai 40 hari. Untuk masa panen jamur produktif selama 4 bulan hingga sampai 6 bulan," beber Ahmad.

"Selain melayani kebutuhan warga sekitar, market pemasaran, kita ada penampung pedagang di Pasar Induk Gandrungmangu. Untuk harga penjualan, kita jual ke pedagang Rp. 12.000 perkilo. Sementara harga jual langsung konsumen kita jual Rp. 14.000 perkilonya.

Harapannya, saya ingin memperbesar usaha bisnis, budidaya jamur tiram, agar budidaya terus berkembang. Yang pasti saya bisa memperluas sehingga nantinya dapat mempekerjakan warga sekitar, dengan harapan dapat menyerap pengangguran. Terpenting lagi bagi saya, ada bantuan pemerintah, sehingga bisa memajukan, budidaya jamur saya," tandasnya. (*)