

*Benih jamur tiram
untuk meningkatkan
ekonomi keluarga.*

[FOTO: DOKI]



Posdaya Melur **Budidayakan Jamur Tiram**

Yayasan Damandiri yang dikomandani Prof Dr Haryono Suyono bekerjasama dengan Universitas Sebelas Maret telah berupaya mengembangkan ekonomi kerakyatan sebagai upaya untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Jebres Solo dengan memperkenalkan Posdaya untuk dikembangkan masyarakat sebagai forum silaturahmi sesama warga masyarakat, serta untuk meningkatkan kesejahteraan warga desa Jebres.

MENARIK, Berkat ketekunan Ibu Rusmini Yatim, desa Jebres kini telah berkembang begitu baik Posdaya yang semula hanya sebuah Posyandu yang tugasnya hanya menimbang bayi, memantau kesehatan bayi dan balita telah berkembang menjadi sebuah Posdaya (Pos Pemberdayaan Keluarga) sebagai forum silaturahmi antar keluarga yang tinggal di desa Jebres bahkan telah mampu meningkatkan kesejahteraan warga dengan mengembangkan budidaya jamur tiram untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

Ny Rusmini Yatim merupakan kader Posyandu yang kini telah meningkat menjadi kader Posdaya dengan menambah aktivitas dan kegiatannya dari seorang yang bertugas memantau kesehatan bayi melalui penimbangan bayi dan balita serta pemberian makanan tambahan kini mengembangkan budi daya jamur tiram dan bersama-sama warga masyarakat anggota Posdaya Melur untuk bersama-sama berlatih membudidayakan jamur tiram.

“Secara kebetulan bahan baku pembuatan jamur tiram juga banyak tersedia di sekitar kita, sehingga dengan mudah bisa didapatkan oleh warga yang ingin membudidayakan jamur tiram,” kata Rusmini.

Satu hal yang perlu diperhatikan dalam pem-

buatan jamur tiram, adalah jenis kayu yang dijadikan wadah, tidak semua jenis kayu bisa digunakan, hanya kayu yang mudah lapuk saja seperti kayu randu dan jenis kayu lainnya, sedangkan kayu jati tidak bisa digunakan karena jenis kayu jati sangat keras dan tidak mudah lapuk sehingga menyulitkan bagi perkembangan tumbuhan jamur yang merupakan tumbuhan spora ini.

Selain kayu sebagai wadah utama hal lain juga perlu mendapat perhatian adalah serbuk gergaji, kebetulan sekali di Desa Jebres tempat berkembangnya Posdaya Melur ada usaha penggergajian kayu, sehingga serbuk gergaji dapat dengan mudah diperoleh anggota Posdaya Melur sebagai bahan pembuatan jamur tiram.

Diakui Rusmini, selama ini ada sebagian masyarakat yang takut mengonsumsi jamur, karena jamur dianggap beracun, sehingga banyak yang takut mengonsumsinya. Padahal jamur tiram sangat aman, karena proses pembuatannya sangat higienis dan aman di konsumsi

Selain melatih anggota Posdaya membuat jamur tiram yang baik, Posdaya Melur yang dahulu merupakan Posyandu Melur juga memproduksi bumbu pecel yang siap di pasarkan dan dikonsumsi oleh warga masyarakat pencinta nasi pecel khas Solo, yang rasanya sedikit berbeda dengan pecel Madiun. ■ RIS/HNUR