



Ling Zhi Berkhasiat Obat

Ganoderma alias ling zhi dijuluki Raja Herbal yang Ajaib karena bersifat menyembuhkan berbagai jenis penyakit. Ia termasuk jamur yang tahan kekeringan sehingga sangat mudah dibudidayakan.

Kaisar Shih Huang Ti (259 – 210 SM), pendiri tembok besar cina, konon menggunakan *ling zhi*, *chi zhi*, *chih ling chi*, *ling chi*, *ling chih*, *ch'i chi*, atau *ling zee* sebagai obat untuk hidup abadi. Para herbalis Cina menyebut, jamur ini sudah digunakan untuk pengobatan sejak zaman kaisar Shen Nung (2737 SM).

Di Jepang jamur kayu ini disebut *reizhi*, *ray-she*, atau *ree-she*. Para herbalis di luar Cina dan Jepang, menyebut jamur berkhasiat obat itu dengan bermacam-macam nama yang hebat. Seperti *the thousand year mushroom*, *herb of spiritual potency*, *shaman's tree fungus*, *ambrosia polypore*, *good omen plant*, *miraculois chi*, *auspicicus herb*, *holy mushroom*, *red fungus*.

Para ilmuwan menyebut *ling zhi* sebagai *glossy ganoderma*. Di seluruh dunia dikenal sekitar 200 spesies *ganoderma*, sekitar 80 spesies di antaranya konon berkhasiat obat. Li Shih Chen yang hidup pada masa dinasti Ming menulis ada 20 spesies jamur *ling zhi* berkhasiat obat. Ia menggolongkan jamur itu atas 6 kelompok, yaitu *ling zhi* hitam, ungu, biru, putih, kuning, dan merah.

Para ilmuwan masa kini telah meneliti jamur tersebut, yang diidentifikasi sebagai *ganoderma*. Yang telah diteliti dan diketahui positif berkhasiat obat adalah *Ganoderma applanatum* (*ancient ling zhi*), *G. aregonense* (*north american reishi*), *G. lucidum* (*red reishi*, *ling zhi*, *akashiba*), *G. sinense* (*chinese black reishi*, *zi zhi*, *kurushiba*), dan *G. tsugae* (*song shan shu zhi*). Sisanya masih menunggu giliran.

Kelompok jamur kayu

Ganoderma termasuk salah satu kelompok jamur kayu famili Polyporaceae, ordo Polyporales, klas Basidiomycetes, divisi Eumycophyta. Famili Polyporaceae pada umumnya memiliki tubuh buah berupa kipas, kerak, papan, atau payung. Tubuh jamur dapat berumur sampai beberapa tahun. Sebagian hidup saprofit, sebagaian lagi mengganggu pohon-pohon hutan, pohon pelindung, dan kayu bangunan. Termasuk famili ini adalah jamur dari genus *Poria*, *Polyporus*, *Fomes*, *Lenzites*, *Dacdalina*, *Irpex*, dan *Ganoderma*. Hampir semua jamur itu tak bisa dimakan, karena pahit atau berkayu,

Di kalangan perkebunan, jamur itu merupakan hama kelapa sawit dan kelapa di Asia Tenggara. Ia penyebab penyakit busuk pangkal batang. Penyakit busuk pangkal batang kelapa sawit dilaporkan pada 1930 di Malaysia. Patogen penyebabnya diidentifikasi sebagai *Ganoderma lucidum*. Selanjutnya berhasil ditemukan 6 spesies lain pada pertanaman

kelapa sawit, yaitu *Ganoderma boninense*, *G. minictocintum*, *G. chaliceum*, *G. tornatum*, *G. zanatum*, dan *G. xylanoidea*. Di Afrika ada 4 spesies yang telah diidentifikasi, yaitu *Ganoderma applanatum*, *G. colosus*, *G. lucidum*, dan *G. zonatum*.

Dewasa ini busuk pangkal batang yang banyak menyerang kelapa sawit di Asia Tenggara umumnya disebabkan *G. boninense*. Jamur ini juga menyerang kelapa. Ia merupakan jamur tular tanah yang mematikan tanaman, dan sampai sekarang belum terkendali dengan baik. Pangkal batang tanaman terserang ditumbuhi jamur berbentuk piringan. Tanaman layu, akhirnya mati.

Ganoderma dapat tumbuh di pohon yang masih hidup maupun sudah mati. Di Kebun Raya Bogor, ganoderma banyak ditemukan tumbuh di pohon angkana dan kenari. Setiap pohon yang ditumbuhi ganoderma secara perlahan-lahan akan lapuk.

Ganoderma tak akan berhenti melapukkan kayu, kecuali pada masa istirahat. Pada pohon yang telah mati pun, sebelum kayu itu benar-benar habis, jamur akan terus tumbuh. Saat berkembang bagian bawah berwarna putih, terutama pada musim hujan. Ketika kemarau, bagian yang putih berubah cokelat kehitaman dan mengering. Begitu musim hujan tiba, ganoderma kembali menampakkan kehidupannya. Begitu seterusnya sampai tanaman inang habis.

Spesies liar

Di Indonesia diketahui terdapat 21 spesies ganoderma liar. Masing-masing *Ganoderma australe*, *G. asperlatum*, *G. amboinense*, *G. bruggemanii*, *G. chaliceum*, *G. dejongii*, *G. donkii*, *G. horhlenianum*, *G. leytense*, *G. mastosporum*, *G. petchii*, *G. philippii*, *G. torpicum*, *G. trulla*, *G. trulliforme*, *G. subfornicatum*, *G. subresinosum*, *G. vanheurnii*, *G. weberrianum*, *G. williamsianum*.

Penduduk di Bogor menyebut *G. amboinense* jamur kayu atau *supu sinduk*. Badan buahnya hitam mengkilap seperti lak, bertangkai panjang seperti sendok. Panjang tangkai 5 cm sampai beberapa puluh senti meter. Jamur ini banyak terdapat pada tonggak-tonggak bambu.

Mirip *supu sinduk* adalah *G. conchlear*. Jamur ini tumbuh di bermacam-macam kayu di daerah pegunungan. Badan buah berlapis zat seperti lak berwarna biru kehitam-hitaman. Tangkai lebih pendek dan lebih tebal dari pada *supu sinduk*. Yang tumbuhnya cacat sehingga tangkainya bercabang seperti tanduk rusa atau jari, disebut *G. conchlear* fa. *pisachapeni*.

Ganoderma budidaya

“Ganoderma alias ling zhi sebenarnya benalu. Salah satu hama tanaman,” ungkap NS Adiyuwono dari PT Inti Mekar Sejati, Cianjur. Budidaya ganoderma sebaiknya hati-hati. Dilakukan di tempat tertutup, agar sporanya tidak tersebar dan mencemari tanaman.

Yang dibudidayakan di Indonesia ling zhi merah *Ganoderma lucidum*. Sifatnya bandel, tahan kering. Ceroboh sedikit, fatal akibatnya. Ganoderma biasanya ditanam sebagai pelengkap.

Selain Adi Yuwono, budidaya ling zhi juga dilakukan P. Suhardiman di Parungkuda, Sukabumi, dan Mulyadi di Yayasan Mikotani Cipasung, Sukabumi. Budidaya ling zhi dilakukan sebagai sambilan, karena produksi utamanya jamur tiram dan kuping.

Ling zhi sebagai bahan obat, mula-mula diperoleh dari pengumpulan jamur liar yang tumbuh di alam. Sukar sekali mengumpulkan ganoderma

FOTO-FOTO : DOK. TRUBUS



Ganoderma dari bibit asal Cina kini dikembangkan di Semarang dan Bogor

liar di alam. Seseorang yang mendapatkan secara kebetulan, enggan mengambil karena sudah tua. Ganoderma tua liat seperti kulit, dan mungkin beracun. Khasiatnya mungkin sudah hilang, karena zat aktif yang diperlukan sudah luntur.

Tahun 1970 Cina dan Jepang berhasil membudidayakan ling zhi di laboratorium Tahun 1975 budidaya ling zhi dikembangkan secara komersial di Cina, 1980 di Taiwan, dan 1983 di Malaysia. Indonesia mulai tertarik mengembangkan ling zhi sejak 1990-an. Usaha ini dirintis oleh PT Jamu Sido Muncul, Semarang, sejak 6–7 tahun lalu. Jamur yang dikembangkan spesies *Ganoderma lucidum* merah cerah, strain dari RRC.

Ujicoba budidaya ling zhi yang dikelola Sido Muncul dengan lokasi di Bogor, ternyata menunjukkan hasil yang baik. Ling zhi dapat tumbuh baik sesuai harapan, karena agroklimatnya cocok. Di Klepu, (Semarang) juga bagus hasilnya. Pengembangan secara besar-besaran oleh pabrik jamu itu dimulai sejak Juli 1999.

Syarat tumbuh

Jamur dapat tumbuh dan berkembang dengan baik kalau lingkungan dan syarat tumbuh terpenuhi. Kondisi lingkungan yang baik mempengaruhi pertumbuhan, miselium dan tubuh buah. Herbalis akan memperoleh jamur berkualitas tinggi.

Wilayah yang cocok untuk pertumbuhan kelapa sawit, juga cocok untuk ling zhi. Kelapa sawit dapat tumbuh baik di daerah antara 15° LU dan 15° LS. Curah hujan rata-rata 2.000 – 2.500mm/tahun. Lama penyinaran matahari optimal 5 – 7 jam per hari. Suhu harian 25°C – 30°C. Kelembapan udara 80% – 90%. Ketinggian mulai dari dataran rendah sampai 500 m dpl.

Ling zhi dapat dibudidayakan dari dataran rendah sampai pada ketinggian 600m dpl. Sampai pada ketinggian 1.000m dpl pun ling zhi masih dapat tumbuh baik, tapi umur panen lebih panjang. Di dataran rendah seperti Cileungsi, Bogor, pertumbuhan jamur lebih cepat dan produksinya lebih tinggi dibandingkan di dataran tinggi seperti Cipanas, Bogor. Di Cileungsi tubuh buahnya tumbuh tebal, tapi di Cipanas tipis. Rupanya ling zhi lebih cocok dibudidayakan di dataran rendah.

Sifat ling zhi lebih mendekati jamur kuping (*Auricularia sp.*) dibandingkan jamur tiram (*Pleurotus sp.*). Dengan demikian suhu dan kelembapan udara yang diperlukan hampir serupa, suhu lingkungan 15°C – 28°C dan kelembapan 80%–95%. Lingzhi paling ideal dikembangkan di

daerah dengan suhu ideal 24°C–30°C, kelembapan 80%–90%. Ketinggian tempat 400 m–600 m dpl.

Untuk bahan obat sebaiknya ling zhi ditanam di lokasi yang benar-benar ideal. Manipulasi suhu dan kelembapan sebaiknya dihindarkan.

Sarana dan bahan

Budidaya ling zhi membutuhkan sarana berupa kumbung (rumah tanam), bahan dan alat penanaman jamur. Kumbung dibangun permanen. Besar kecilnya bangunan tergantung dari banyaknya produksi. Di dalam kumbung terdapat rak-rak untuk penempatan *baglog* (kantong berisi media tanam) jamur. Rak sederhana dapat dibuat dengan bahan dari bambu.

Sarana kerja berupa ruang laboratorium, *thermometer glass* (alkohol) 100°C, kertas lakmus, pinset, lampu, drum pasterurisasi, dapur, kantong plastik, dan kumbung (rumah jamur).

Laboratorium diperlukan untuk mengamati kemurnian spesies/strain jamur yang dibudidayakan, mengamati jenis hama/penyakit jamur, dan kegiatan penelitian. Di tempat inilah peralatan-peralatan kecil seperti termometer, kertas lakmus, pinset, zat kimia, starter, dan bibit induk jamur ditempatkan.

Kumbung dan rak pemeliharaan jamur terbuat dari kayu atau bambu. Dengan ukuran 3m x 1m, rak bisa dibuat 3–4 tingkat. Per tingkat setinggi 60cm – 75cm. Kalau rak susun dibuat 3 tingkat akan diperoleh luas tanam 9m² per rak. Kalau per m² dapat memuat 60–70 *baglog* ukuran 1,1 kg, maka satu rak menampung 180 – 210 *baglog*.

Bahan tanam

Bahan tanam jamur ling zhi serbuk gergaji. Serbuk gergaji tidak mengandung minyak atau getah (misal dari kayu pinus), tidak tercemar oli, dan kering. Serbuk kayu albasia sangat baik untuk media tanam, karena mudah lapuk. Kayu keras seperti karet, rasamala, jati, mahoni agak lambat pelapukannya.

Semua serbuk kayu dari batang pohon yang berbuah dan berdaun lebar dapat menjadi bahan tanam jamur lingzhi. Bahan serbuk gergaji kering. Kalau belum kering sebaiknya dijemur dulu untuk mempercepat pelapukan.

Sebagai media tanam jamur, serbuk gergaji ditingkatkan mutunya dengan bahan tambahan berupa dedak halus, tepung jagung, *polard* (dedak gandum), kapur (CaCO₃), gips, TSP, dan bahan tambahan lainnya. Fungsi bahan tambahan untuk meningkatkan nilai nutrisi media jamur.



Serbuk gergaji setelah benar-benar kering, harus diayak agar ukuran seragam, halus, dan miselium tumbuh merata

Dedak, *polard*, tepung jagung sengaja ditambahkan untuk meningkatkan kandungan nutrisi media tanam. Bahan itu banyak mengandung protein dan kalori yang diperlukan *ling zhi*.

Kapur, gips, dan TSP ditambahkan untuk memperbaiki daya serap air dan mengurangi penumpukan garam terlarut pada permukaan kompos. Selain itu juga sebagai pengendali lengas, menstabilkan pH media tanam (7.0 – 7,5), dan mencegah terbentuknya amonia.

Ragam ramuan bahan

Serbuk gergaji diayak untuk memisahkan serpihan lembut dari potongan-potongan kayu yang besar. Ukuran serbuk pun menjadi lebih seragam. Kalau serbuk gergaji tidak diayak dulu, pertumbuhan miselium nanti tidak bisa seragam..

Serbuk gergaji dicampur dengan bahan-bahan lain. Bahan-bahan ditimbang sesuai kebutuhan, kemudian dicampur ke dalam serbuk gergaji sampai rata. Masing-masing produsen jamur memiliki kiat sendiri dalam meramu bahan media tanam ini. Ada beberapa resep pembuatan media tanam *ling zhi*, antara lain:

1. Serbuk gergaji 80%, dedak halus 15%, tepung jagung 5%, kapur 4%, TSP 1%.

2. Serbuk gergaji 80%, katul 5%, *polard* 5%, kalsium karbonat 5%, kalsium sulfat 5%.
3. Serbuk gergaji 100kg, dedak halus 10kg, gibs 1,5kg, kalsium karbonat 0,5kg, TSP 0,5kg.
4. Serbuk gergaji 100kg, kapur 1kg, gips 0,6kg, Urea 0,3kg, TSP 0,5kg.



Ketika difermentasi selama 2 - 5 hari, bahan media tanam dibalik 3 - 4 kali.

serbuk gergaji dikepal tidak menggumpal tetapi air tidak sampai menetes. Untuk 100kg serbuk gergaji kering biasanya diperlukan dua ember air.

Serbuk gergaji dapat diganti sekam atau sabut kelapa. Namun, produksinya menurut JP Subowo, peneliti jamur Balitbang Mikrobiologi LBN – LIPI Bogor, produksi jamur merosot 50% di bandingkan serbuk gergaji.

Kemampuan meramu dan mengendalikan komposisi kompos merupakan sumbangan terpenting agar produksi konsisten. Komposisi dasar kompos umumnya mengandung sekitar 2% nitrogen berdasarkan bobot kering. Lebih disukai yang sedikit atau tidak mengandung amoniak sama sekali.

Bahan yang sudah tercampur homogen disiram dan diaduk dengan air. Pemberian air secukupnya saja, tidak terlalu basah atau kering. Indikatornya, kalau

Pengomposan

Pengomposan dilakukan dengan cara menutup seluruh bagian kompos dengan plastik atau karung goni. Itu kalau proses pembuatannya dikerjakan di atas lantai. Bisa juga bahan itu dimasukkan dalam karung goni atau



Media tanam di pak dalam kantong plastik pp

plastik. Pengusaha jamur kayu di Bandung mengomposkan bahan tanam itu dengan memeramnya di dalam bak kayu.

Lama periode pengomposan tergantung bahan serbuk gergaji yang digunakan. Lamanya 2 – 5 hari, rata-rata selama 3 hari (72 jam). Selama proses pengomposan, tumpukan bahan dibalik 3 – 4 kali.

Pengomposan untuk mempercepat proses pelapukan serbuk gergaji. Jadi, senyawa-senyawa nutrisi yang terdapat di dalam bahan tersebut bisa terurai menjadi senyawa yang lebih sederhana.

Dalam proses pengomposan, bakteri aerobik mengurai bahan organik menjadi substrat yang lebih mudah terserap jamur. Mikroorganismenya sendiri dihancurkan oleh panas metabolisme yang terbentuk selama dekomposisi berlangsung.

Pengomposan pada dasarnya tahap pertama pasteurisasi. Pengomposan memang tidak menghasilkan panas yang cukup untuk menghilangkan hama dan penyakit. Namun, risiko serangan menjadi sangat berkurang. Jika pengomposan berlangsung tepat akan diperoleh media tanam yang mendekati steril. Dalam waktu 3 hari, suhu bagian tengah media kompos dapat mencapai 70°C.

Dipadatkan

Media tanam yang sudah dikomposkan dimasukkan ke dalam kantong plastik polipropilen (PP) tahan panas. Pengisian harus diselesaikan secepat mungkin untuk meminimalkan pendinginan.

Gunakan kantung plastik PP ukuran 12cm x 15cm, 15cm x 30cm, atau 18cm x 36cm. Media tanam dalam kantung dipadatkan dengan tongkat bambu, atau dipres dengan mesin pengepres. Kantung diisi sekitar 3/4 bagian saja. Kemudian plastiknya dilipat dan diikat karet gelang. Agar membentuk leher botol, plastik bagian atas yang dilipat dan diikat dengan gelang karet ditutup kapas dan diberi ring dari potongan bambu atau pipa PVC.

Pasteurisasi

Segera setelah pengisian selesai, kompos disterilkan lewat pasteurisasi. Pasteurisasi dilakukan dengan perebusan atau pengukusan. Tujuannya untuk membebaskan media tanam dari bibit hama dan penyakit, menghilangkan kemasaman atau racun berbahaya pada media tanam, dan menyempurnakan proses pengomposan.

Pasteurisasi secara sederhana dilakukan dengan menggunakan drum bekas minyak tanah yang sudah diberi sarang. Sarang berfungsi memisahkan air dan media tanam. Pasteurisasi berlangsung pada suhu 80°C – 90°C selama 8 jam. Proses ini sudah dapat mematikan mikroorganisme, hama, dan cendawan pesaing.

Setelah pasteurisasi, kompos dibiarkan dingin secara perlahan-lahan. Pendinginan media yang telah dipasteurisasi dilakukan selama 1–3 hari sampai mencapai suhu alam sebelum dilakukan inokulasi.

Penanaman bibit

Inokulasi atau penanaman bibit dilakukan dengan cara menularkan bibit di permukaan media tanam. Bibit ditanam ketika suhu kompos sudah



Yang dipak dipadatkan dengan cara dipres, jadilah baglog



Pasteurisasi berlangsung pada suhu 80°C – 90°C

mendingin antara 27°C – 38°C. Di bawah suhu 26°C tidak baik untuk pertumbuhan bibit dan miselium jamur, karena dapat penunda pertumbuhan. Di atas suhu 39°C miselium tidak berkembang, karena mati. Banyaknya inokulum yang ditanamkan ke dalam kantong plastik sekitar 50gram per kantong. Satu kantong bibit rata-rata berbobot 1.100gram.

Bibit yang dipakai untuk menginokulasi bahan tanam diperlukan 3–5 kantong untuk setiap meter persegi luas tanam. Untuk luas satu meter persegi, bahan tanamnya bisa mencapai 60 – 70 *baglog* berbobot 1.100gram. Inokulasi dilakukan di ruang inokulan, yaitu ruang tertutup yang sudah disucihamakan. Ruangnya mirip ruang laboratorium, tapi lebih sederhana.

Setelah diberi inokulan (bibit), media ditutup kembali secepatnya. Jangan sampai media tanam yang sudah steril terlalu lama terkena udara luar. Mulut plastik ditutup kapas, dipasang ring, atau diikat karet gelang.

Bibit murni

Inokulasi terbaik menggunakan inokulan (bibit jamur) agar lebih terjaga kemurnian spesies maupun strainnya. Bibit jamur adalah bahan perbanyakkan para produsen untuk memproduksi jamur konsumsi.

Di Cipasung, Sukabumi terdapat dua strain ling zhi yang ditanam, yaitu GOH dan GBD. GOH menurut JP Subowo, adalah ganoderma liar yang diperoleh dan tumbuh pada kelapa sawit di Leuwiliang, Bogor. GBD adalah ganoderma yang bibit induknya berasal dari Taiwan, hasil budidaya. Strain dari Taiwan inilah yang paling banyak dikenal sebagai ling zhi merah.

Bibit ling zhi untuk produksi berupa miselium. Miselia ditumbuhkan pada bijian sekam dan bahan lain yang kondisinya steril. Penumbuhan bibit dilakukan pada media tanam dan ruang yang kondisinya steril pula. Kondisi itu untuk menghilangkan organisme pesaing, penyakit, dan hama.

Inkubasi

Baglog yang sudah mengandung bibit jamur ditaruh di ruangan bersih agar mengalami inkubasi. Inkubasi atau pemeraman dengan menempatkan *baglog* pada permukaan rak. *Baglog* disusun dengan cara bertumpuk. Mulut *baglog* mengarah ke luar rak, atau diatur berbaris dengan mulut mengarah ke atas. Masing-masing petani jamur mempunyai pilihan sendiri untuk mengaturnya..

Aliran udara di dalam ruangan cukup sempurna, agar kecukupan oksigen. Kondisi suhu stabil antara 24°C – 28°C. Kelembaban terjaga antara 80% – 90%. Ada lubang hawa pada dinding kumbung yang memungkinkan udara segar dan cahaya bisa masuk. Cahaya di dalam ruang sekitar 500 lux.

Persyaratan tumbuh perlu dipenuhi. Tanda pertumbuhan bagus, miselium yang ditularkan sebagai bibit cepat berkembang, merambat dan menyebar ke seluruh relung dan penjur media tanam. Media tanam yang semula berwarna cokelat kehitaman, setelah penuh sesak ditumbuhi miselium seluruh permukaannya akan berwarna putih bersih. Miselium itu aktif menyerap dan menggunakan hara yang dikandung kompos untuk menunjang pertumbuhannya.

Sewaktu inkubasi berlangsung, pemelihara harus aktif memeriksa dan menyeleksi *baglog* yang dipelihara. Pisahkan *baglog* yang media tanamnya tumbuh dengan yang tidak. Ciri media tanam yang tumbuh, setelah 10 hari diinokulasi miselium tampak merambat memenuhi media tanam.

Seleksi dilakukan dengan memisahkan *baglog* yang miselianya gagal tumbuh. Gagal tumbuh itu bisa terjadi karena media tanamnya kurang steril,



Selain posisi miring, inkubasi juga bisa dilakukan dengan posisi berdiri

maupun tercemar minyak, getah, atau zat anti jamur. *Baglog* terpilih tetap ditempatkan di rak tanam. Yang tidak terpilih dikeluarkan.

Umur 40 – 60 hari setelah inokulasi, permukaan bidang media tanam biasanya sudah putih. semua sehingga tidak terlihat sama sekali kompos atau serbuk kayunya. “Minimal 50 hari *baglog* sudah dibuka tutupnya,” ungkap Mulyadi di Cipasung, yang lokasi penanaman jamurnya terletak pada ketinggian 600m dpl.

Perawatan tanaman

Baglog yang sudah putih rata dan dibuka ring penutupnya dipelihara di ruang tanam. Tempat pemeliharaan itu berupa kumbung yang dilengkapi rak-rak penempatan *baglog*.



Setelah permukaan bidang memutih, bag log dipindahkan ke ruang tanam



Setelah umur 2,5 bulan baru muncul wana merah

Untuk menumbuhkan tubuh buah, cincin dan tutup *baglog* dibuka. Kapas dan cincin penutupnya dibuang. Pertumbuhan *primordia* (kepala jamur) ling zhi sangat kuat. “Kalau tidak dibuka, pertumbuhan ling zhi main terobos saja,” kata Adiyuwono. Kantung plastik koyak dibuatnya.

Kapas harus dibuang. Kalau tidak, serat kapas bisa menyatu dengan daging tubuh buah jamur. Akibatnya penampilan jamur menjadi tidak menarik, kurang bersih, dan tampak menggelikan. Dengan membuang kapas penutupnya, hasil jamur menjadi lebih bersih.

Pemeliharaan *baglog* pada ling zhi dilakukan dengan mengontrol suhu dan kelembaban di sekitar ruangan pertumbuhan dan media tanam. Caranya dengan melakukan penyiraman rutin satu kali sehari. Penyiraman bisa dengan menggunakan hand sprayer.

Penyiraman dilakukan satu kali sehari atau sama sekali tidak dilakukan penyiraman kalau kondisi lingkungan sering hujan. Kalau tubuh buah belum tumbuh, air bisa langsung disiramkan ke media tanam. Hindarkan cara siram itu jika tubuh jamur sudah mulai tumbuh. Hanya kabut airnya saja yang menyiram tubuh buah. Penyiraman terlalu basah menyebabkan busuk, atau jamur mudah terkena hama dan penyakit.

Selama proses produksi, para petani jamur menganggap pemeliharaan ling zhi paling ringan dibandingkan jamur kayu lain. Jauh lebih ringan dibandingkan jamur tiram atau kuping. Ling zhi termasuk jamur yang tahan kering. Tidak kena siram 1–2 hari pun, tak berpengaruh bagi ling zhi.

Panen dan pascapanen

Ling zhi termasuk jamur kayu yang lambat tumbuhnya, tapi tahan cuaca kering. Sekitar lima hari sejak ring dan kapas dibuang, akan terlihat kepala jamur mulai tumbuh meninggi. Semakin hari kepala jamur semakin tinggi dan membentuk tangkai tudung. Permukaan tudung putih, lama-lama semakin melebar dan membesar.

Sampai umur 2 bulan permukaan tudung masih putih semua. Sekitar umur 2,5 bulan baru muncul warna merah. Panen dilakukan setelah seluruh permukaan tudung merah total. Tak ada warna putihnya sama sekali. Pada tingkat ini *baglog* media tanam mulai tampak kempot.

Di tempat yang ideal, ling zhi butuh waktu 3 bulan dari inokulasi hingga panen. Di ketinggian 1.000m dpl ke atas bisa mencapai 4 bulan atau lebih.

Untuk ling zhi tubuh buah dibiarkan tetap tumbuh sampai 2–3 bulan, sebelum dipanen sebagai bahan obat. Sekitar 4 bulan sejak *baglog* dibuka, seluruh proses pemeliharaan hingga panen 2–3 kali petik sudah



Ling Zhi merah menjelang panen bentuknya setengah lingkaran

50,6gram. Total 198,4gram per baglog berbobot 1,2kg.

Produsen jamu umumnya menghendaki ling zhi panen pertama, karena penampilannya relatif paling bagus dan sempurna. Ling zhi dibeli dalam keadaan sudah kering jemur. Dari ling zhi segar setelah diproses menjadi jamur kering akan susut 70%. Kalau bobot ling zhi segar 100kg, setelah dikeringkan akan menjadi 30kg. Sedangkan untuk 100kg jamur kuping segar setelah dikeringkan, susut menjadi 20kg. Harga ling zhi kering berkisar antara Rp150.000 – Rp200.000/kg di Bogor dan Sukabumi. ***

rampung. Itu kalau ling zhi dibudidayakan di daerah tumbuh yang ideal. Diameter tudung ling zhi berkisar antara 5cm – 20cm.

Baglog 1,2kg rata-rata menghasilkan 100gram ling zhi segar, kalau ditanam di daerah tinggi dan sejuk seperti Cipanas, Cianjur. Yang ditanam di tempat lebih rendah dan panas seperti Cileungsi – Bogor, dapat menghasilkan 200 – 300gram per *baglog*. Di Bogor dan Sukabumi, ling zhi yang ditanam di dataran tinggi pertumbuhan miselianya tipis. Ukurannya pun kecil.

Di Cileungsi jamur ling zhi bisa dipanen tiga kali. Panen pertama 67,8 gram, kedua 80,8gram, dan ketiga