

# Maklumat Komoditi : Cendawan

## Sistem Pembajaan

### Penyediaan Beg Media Cendawan

Beg media cendawan perlu disediakan sebagai media tempat maisilium cendawan tumbuh. Bahan-bahan yang digunakan ialah habuk kayu getah, dedak halus, kapur pertanian ( $\text{CaCO}_3$ ) dan air. \*Peralatan yang digunakan ialah beg plastik (saiz 8.5 x 35 cm, tahan panas), leher dan tutup beg, kapas dan penyodok kecil.

Cara-cara penyediaan beg cendawan adalah seperti berikut:

1. Gaulkan habuk kayu getah, dedak dan kapur pertanian pada kadar 100 : 10 : 1 mengikut berat.
2. Siram air sehingga habuk kayu tidak berderai apabila dikepal.
3. Masukkan campuran habuk kayu getah ke dalam beg plastik dan hentak dengan tangan sehingga padat atau menggunakan mesin boging.
4. Pasangkan leher dan tutup (penutup disumbat dengan sedikit kapas).
5. Teruskan kerja a), b), c) dan d) sehingga habuk kayu yang telah dibancuh.

\*Bahan-bahan tersebut dibancuh dengan menggunakan penyodok besar atau mesin pembancuh media seperti di gambar di muka surat 11.

### Pengukusan Beg Media Cendawan

Selepas penyediaan beg media cendawan, pengukusan perlu dijalankan untuk membunuh segala organism yang terdapat di dalam habuk kayu supaya tidak berlaku pencemaran. Pengukusan dibuat dengan menggunakan tong dram atau dengan menggunakan pengukus besar (steamer), set dapur gas, pelapik dan penutup tong dram (besen aluminium).

Cara-cara untuk pengukusan beg media cendawan adalah seperti berikut sekiranya pengukusan dibuat menggunakan tong dram:

1. Letakkan pelapik setinggi 12 cm ke dalam tong dram.
2. Isikan air ke dalam tong dram sama paras dengan tinggi pelapik.
3. Susun beg-beg media cendawan secara menegak ke dalam tong dram dan tutup rapat dengan besen aluminium.
4. Kukus selama 7 jam.
5. Keluarkan beg-beg media cendawan dari tong dram dan sejukkan selama 2 malam.

Sekiranya menggunakan pengukus besar (steamer):

1. Susun beg media dalam raga plastik atau raga besi.
2. Susun raga dalam 'steamer' dan tutup rapat pintunya.
3. Kukus selama 10 – 12 jam mengikut saiz steamer. Semakin besar steamer, semakin lama jangka masa pengukusan.

### Pemilihan Benih Cendawan

Faktor-faktor yang perlu diberi perhatian untuk memilih benih cendawan adalah seperti berikut:

1. Pilih jenis benih yang dikehendaki dengan betul.
2. Maisilium benih cendawan yang baik kelihatan putih seperti kapas.
3. Pilih benih yang pertumbuhan maisiliumnya penuh sehingga ke bahagian bawah botol benih.
4. Jangan gunakan benih yang berwarna perang dan mengeluarkan cairan seperti minyak kerana benih-benih ini telah tua dan tidak aktif.
5. Jangan gunakan benih yang telah dicemari oleh kulat berwarna hijau, kuning atau hitam.
6. Jangan gunakan benih yang berbau masam.

7. Jangan gunakan benih yang berulat.

### **Penyuntikan Benih**

Selepas pengukusan beg media cendawan dan pemilihan benih telah dilakukan, kerja yang mesti dijalankan ialah penyuntikan benih yang dijalankan di dalam bilik khas yang bersih supaya tidak berlaku pencemaran. Bahan/peralatan yang diperlukan ialah benih cendawan, pencungkil besi/kayu, lampu spirit, *marker pen* dan mancis api.

Cara-cara menyuntik benih adalah seperti berikut:

1. Pilih benih yang baik iaitu yang berwarna putih bersih.
2. Panaskan (layur) pencungkil besi di atas api untuk membunuh semua organism yang boleh menyebabkan pencemaran.
3. Hancurkan benih cendawan dengan pencungkil yang telah dilayur.
4. Buka mulut beg media cendawan dan masukkan benih cendawan anggaran satu sudu besar.
5. Layur tutup mulut beg media cendawan dan pasangkan kembali leher beg media cendawan.
6. Catat tarikh suntik benih dan jenis cendawan pada beg cendawan.
7. Peramkan beg media cendawan selama 50 – 60 hari sehingga maisilium cendawan memenuhi beg. Suhu 28°C - 30°C adalah yang paling sesuai dalam proses pemeraman ini.