

Kajian Pengetahuan Masyarakat Lokal tentang Pemanfaatan Jamur sebagai Sumber Pangan Masyarakat Di Sekitar Perkebunan Kelapa Sawit Desa Pematang Kancil Kabupaten Merangin

Septian Harmi Lestari, Retni Sulistyoning Budiarti*, Harlis

Program Studi Pendidikan Biologi, Jurusan PMIPA FKIP Universitas Jambi

Jl. Jambi-Muaro Bulian KM 15, Mendalo Darat, Muaro Jambi, Jambi

Corresponding author: retni.sulistyoning@unja.ac.id

Article History

Received : 11 June 2022

Approved : 15 July 2022

Published : 30 July 2022

Keywords

Community knowledge, food sources, mushrooms, oil palm

ABSTRACT

This study aims to determine the knowledge of the community around oil palm plantations in PematangKancil Village, Pamenang District, Merangin Regency, types of macroscopic mushrooms and their use. The research location is in Pematang Kancil Village, Pamenang District, Merangin Regency, June-July 2018. The research method is descriptive through in-depth interviews, semi-structured interviews and documentation. Data were analyzed descriptively. The results showed that 58.33% of the people quite understand the existence of fungi in their environment. There are eleven mushrooms that can be used as food sources including: Volvariellavolvacea, Volvariellasp 1, Volvariella sp.2, Pleurotostreatus (white oyster mushroom), Pleurotostreatus sp.1, Pleurotostreatus sp.2, Paxillus volutes (monkey mushroom), Pholia sp. (salary mushroom), Cookeinasulcipes (cup mushroom), Schizophillum commune (nail fungus), Auricularia-auricula-judae (red ear fungus). Indicators of mushrooms that can be used as food sources: inconspicuous color of mushrooms, presence of animals, absence of volva except in Volvariellavolvacea species, not having a ring or cup at the base of the stem. It is recommended to test the chemical content of these mushrooms so that they can be used as a source of medicine and for related devices to socialize these mushrooms to support the community's economy.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu Negara kepulauan yang beriklim tropis, memiliki keanekaragaman hayati yang

sangat tinggi dan bervariasi. Sebagai Negara beriklim tropis menjadikan Indonesia memiliki kondisi lingkungan

yang di dominasi basah dan lembab. Kondisi tersebut menyebabkan pertumbuhan organisme tingkat rendah menjadi meningkat. Salah satu jenis tumbuhan tingkat rendah yang dapat ditemukan adalah jamur. Jamur merupakan komponen dasar yang sangat penting bagi tanah dalam suatu ekosistem. Jamur menjadi organisme yang dapat mengendalikan rantai pada siklus nutrisi yang dapat berfungsi untuk memelihara kesuburan tanah, penyerapan materi beracun (remediasi), siklus karbon, nitrogen, fosfor dan sulfur, menekan patogen tular, serta dapat memacu pertumbuhan tanaman (Ganbeva, Van Venn, & Van Elas, 2004).

Jamur merupakan organisme eukariotik, berbeda dari tumbuhan jamur tidak memiliki klorofil. Jamur secara enzimatik dapat memetabolisme substrat-substrat organik yang sangat beragam. Jamur yang hidup di dalam tanah memiliki peran yang sangat penting untuk menguraikan jaringan hewan dan tumbuhan yang telah mati sehingga kesuburan tanah (Cappucino, James, & Sherman, 2013). Jamur menjadi sebuah objek penelitian yang sangat menarik untuk diketahui keberadaannya dan potensinya dari setiap jenis yang ada. Karena sebagian besar jamur makroskopis dapat dikonsumsi dan perlu dikembangkan lebih lanjut. Cara untuk dapat memahami lebih dalam

berbagai jenis jamur yang terdapat di alam maka diperlukan penyelidikan yang dimulai dengan kegiatan eksplorasi. Kegiatan eksplorasi bertujuan untuk melihat keanekaragaman jenis jamur yang ditemukan, khususnya jamur makroskopis yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat.

Secara alami jamur banyak dijumpai di tempat yang lembab, kayu yang sudah lapuk atau pada kotoran hewan (Achmad, 2012). Habitat lembab yang menguntungkan bagi pertumbuhan jamur salah satunya di sekitar perkebunan kelapa sawit. Kelapa sawit memiliki daya penyerapan air yang tinggi, sehingga menyebabkan kondisi di sekitarnya menjadi lembab dan jamur mudah untuk tumbuh. Tanaman kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.) merupakan tumbuhan tropis yang merupakan tanaman tahunan dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi sehingga banyak hutan dan perkebunan karet dikonversi menjadi perkebunan kelapa sawit. Hal tersebut menjadikan tanaman kelapa sawit dapat berkembang di hampir seluruh wilayah Indonesia, salah satunya banyak dikembangkan di Desa Pematang Kancil Kecamatan Pemenang Kabupaten Merangin Provinsi Jambi.

Desa Pematang Kancil merupakan salah satu dari 14 desa yang memiliki keanekaragaman jamur makroskopis yang cukup tinggi. Hal ini di dukung oleh kondisi lingkungan yang memudahkan

jamur tumbuh dan berkembang dengan sangat baik. Jamur yang banyak ditemukan disekitar lingkungan tersebut menjadikan masyarakat dapat memanfaatkan sebagai bahan pangan/konsumsi yang dapat digunakan. Salah satunya masyarakat memanfaatkan jamur yang ada di sekitar perkebunan kelapa sawit yang kemudian di olah menjadi masakan yang dapat dinikmati. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan menurut masyarakat di desa Pematang Kancil musim penghujan menjadi waktu yang ideal untuk mencari jamur yang tumbuh di sekitar perkebunan kelapa sawit. Pengetahuan yang dimiliki masyarakat Desa Pematang Kancil dipandang sebagai pengetahuan lokal, yaitu pengetahuan yang sudah menjadi milik suatu masyarakat karena telah dikembangkan secara turun temurun akan tetapi pengetahuan tersebut masih terbatas.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat lokal terhadap jamur yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan di sekitar perkebunan kelapa sawit desa Pematang Kancil Kecamatan Pemenang Kabupaten Merangin. Sehingga di peroleh pemahaman mengenai jamur-jamur yang layak dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat.

METODE PENELITIAN

Metode

Penelitian ini dilakukan di desa Pematang Kancil Kecamatan Pemenang Kabupaten Merangin pada 1 Juni-1 Juli 2018. Jenis penelitian yang dilakukan yakni, deskriptif eksploratif. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai jamur yang layak dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat.

Populasi dan Sampel

Pengambilan sampel dilakukan secara *snow ball sampling* (penentuan sampel mula-mula dengan jumlah kecil, kemudian membesar). Pengamatan makroskopis meliputi: bentuk, warna, tekstur tubuh buah, jenis tempat tumbuh, adanya cincin dan volva. Setelah pencatatan selesai, jamur dibersihkan dari kotoran dan diawetkan menjadi awetan kering dan awetan basah. Proses pengawetan spesimen awetan kering dilakukan menggunakan alkohol 70% kemudian dikeringkan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari. Setelah kering spesimen dimasukkan ke dalam botol dan ditutup rapat-rapat. Sementara pada proses pengawetan spesimen awetan basah dilakukan dengan menggunakan alkohol 30%, kemudian dimasukkan ke dalam botol dan ditutup rapat untuk menghindari penguapan. Tahap terakhir yakni pemberian label yang berisikan deskripsi morfologi jamur, habitat/tempat hidup, dan tanggal penemuannya.

Teknik Pengumpul Data

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yakni: observasi partisipatif, wawancara mendalam, wawancara semi terstruktur dan dokumentasi. Data yang diperoleh

kemudian di komplikasi, analisis, ditabulasikan dan dijelaskan secara deskriptif. Menurut Riduwan (2015) rentang persentase dan kategori penilaian kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini tersaji pada **Tabel 1.**

Tabel 1. Kategori Penilaian Kualitatif

Rentang Persentase	Kategori
75 > skor ≤ 100	Sangat mengetahui
50 < skor ≤ 75	Cukup mengetahui
25 < skor ≤ 50	Kurang mengetahui
0 < skor ≤ 25	Tidak mengetahui

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jamur Makroskopis yang dapat dikonsumsi





Berdasarkan hasil wawancara mendalam, wawancara semi-terstruktur

dan dokumentasi didapatkan sebelas jenis jamur yang dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Pematang Kancil. Adapun hasilnya dapat dilihat pada **Tabel 2.**



Tabel 2. Jamur-jamur yang dimanfaatkan masyarakat Desa Pematang Kancil sebagai sumber pangan

No.	Spesies	Family	Deskripsi
1.	<i>Volvariella volvacea</i> (Jamur Merang)	Pluteaceae	<p>Ciri-ciri: Jamur ini memiliki bentuk menyerupai payung, warna tudung putih kehitaman, terdapat volva pada bagian batangnya</p> <p>Habitat: Dapat ditemukan melimpah di tandan kosong kelapa sawit.</p>



2.	<i>Volvariella sp.</i> (Jamur Merang)	Pluteaceae	<p>Ciri-ciri: Jamur ini memiliki bentuk menyerupai payung, memiliki tudung yang berwarna kuning kemerah-merahan, batangnya berwarna kuning dan mudah rapuh jika diambil.</p> <p>Habitat: Dapat ditemukan di tanah sekitar perkebunan sawit dan karet</p>	
	3.	<i>Volvariella sp. 1</i> (Jamur Merang)	Pluteaceae	<p>Ciri-ciri: Jamur ini memiliki bentuk menyerupai payung memiliki warna tudung putih kecoklatan, batangnya terdapat seperti duri-duri tetapi tidak tajam.</p> <p>Habitat: Dapat ditemukan di tanah bekas rumah rayap yang berada di sekitar perkebunan kelapa sawit.</p>
	4	<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jamur Tiram Putih)	Tricholomataceae	<p>Ciri-ciri: Jamur ini memiliki bentuk yang bergelombang pada tepinya, berwarna putih, batangnya pendek, hidupnya bergerombol</p> <p>Habitat: Dapat ditemukan melimpah di tandan kosong kelapa sawit.</p>
	5	<i>Pleurotus ostreatus 1</i> (Jamur Tiram Putih)	Tricholomataceae	<p>Ciri-ciri: Jamur ini memiliki bentuk bulat dan menjorok ke dalam pada bagian tengah tudung, berwarna putih, memiliki batang yang panjang dan bergerombol</p> <p>Habitat: Dapat ditemukan menempel pada kayu mati</p>
				

6	<i>Pleurotus ostreatus</i> 2 (Jamur Tiram Putih)	Tricholomataceae	<p>Ciri-ciri: Jamur ini memiliki bentuk bulat dan bagian tengahnya sedikit menjorok kedalam, berwarna putih, batangnya pendek.</p> <p>Habitat: Dapat ditemukan menempel pada kayu mati</p>
7	<i>Paxillus involutus</i> (Jamur Monyet)	Paxillaceae	<p>Ciri-ciri: Jamur ini memiliki bentuk menyerupai payung terbalik, tidak rata pada tepinya, memiliki rambut-rambut halus dan bagian tenganya menjorok ke dalam, berwarna coklat, dan batangnya pendek.</p> <p>Habitat: Dapat ditemukan menempel pada kayu mati.</p>
8	<i>Pholiota sp.</i> (Jamur Gajih)	Strophariaceae	<p>Ciri-ciri: Jamur ini memiliki bentuk bulat, lebar dan tebal, berwarna putih., batangnya pendek. Permukaan tudung dipenuhi lubang-lubang kecil dikarenakan hewan sangat menyukai jamur ini.</p> <p>Habitat: Dapat ditemukan menempel pada kayu mati</p>
9	<i>Cookeina sulcipes</i> (Jamur Mangkuk)	Sarcoscyphaceae	<p>Ciri-ciri: Jamur ini memiliki bentuk seperti mangkok, pada tepi jamu ini terdapat rambut-rambut halus berwarna kuning kemerah-merahan, batangnya pendek.</p> <p>Habitat: Dapat ditemukan menempel pada kayu mati</p>

10	<i>Schizophyllum commune</i> (Jamur kuku)	Schizophyllaceae	<p>Ciri-ciri: Jamur ini memiliki bentuk bergerigi menyerupai kuku binatang, berukuran kecil, berwarna putih kecoklatan, batangnya pendek.</p> <p>Habitat: Dapat ditemukan melimpah pada kayu mati dan pada pelepah tanaman kelapa sawit.</p>
			
11	<i>Auricularia auricula-judae</i> (Jamur Kuping)	Auriculariaceae	<p>Ciri-ciri: Jamur ini memiliki bentuk menyerupai kuping, permukaannya basah dan kenyal jika dipegang, berwarna coklat, tidak memiliki batang.</p> <p>Habitat: Dapat ditemukan menempel pada kayu mati.</p>
			

Cara pengolahan jamur sebagai bahan makanan

Berdasarkan wawancara mendalam yang telah dilakukan terhadap masyarakat yang menempati desa Pematang Kancil

diperoleh hasil bahwa jamur yang ditemukan dapat diolah menjadi masakan nikmat yang dapat disantap. Adapun uraian cara pengolahan jamur secara singkat di jelaskan pada **Tabel 3**.

Tabel 3. Cara pengolahan jamur sebagai bahan makanan oleh masyarakat Desa Pematang Kancil

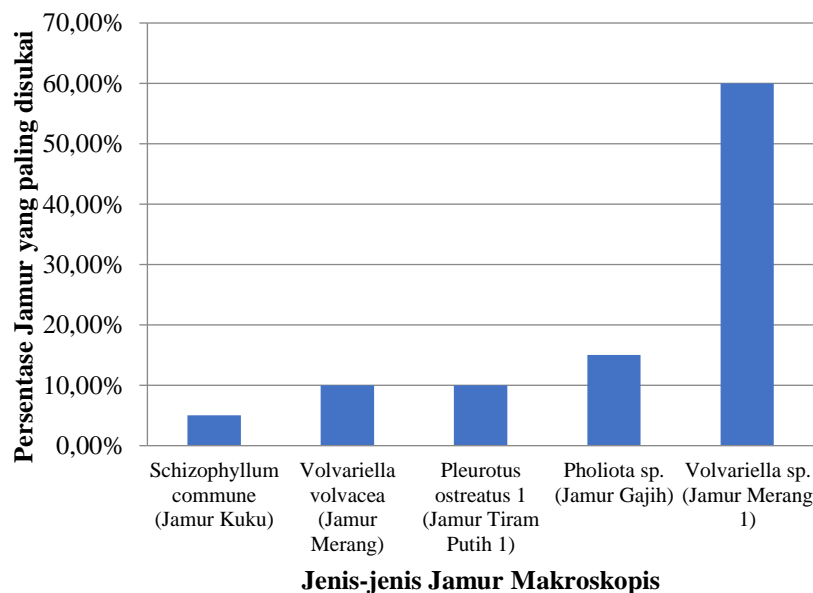
No.	Spesies	Nama Lokal	Bagian Yang Digunakan	Cara Pengolahan	Bentuk Masakan
1.	<i>Volvariella volvacea</i>	Jamur Merang	Tubuh buah	Jamur yang baik dikonsumsi apabila lamella masih berwarna putih dan masih kuncup. Setelah dibersihkan dan dibelah menjadi beberapa bagian kemudian di rebus dengan garam untuk menghilangkan racun, di tiriskan lalu	Jamur crispy, tumis

2.	<i>Volvariella</i> sp.	Jamur Merang	Tubuh buah	dimasak sesuai selera Jamur dicuci, direbus dengan garam untuk menghilangkan warna dan racun, ditiriskan kemudian di masak sesuai selera.	Tumis atau sebagai campuran masakan lainnya
3.	<i>Volvariella</i> sp. 1	Jamur Merang	Tubuh buah	Dipilih jamur yang tidak dimakan hewan, dibelah menjadi beberapa bagian, dibersihkan, direbus atau langsung bisa dimasak sesuai selera.	Tumis, botok, pepes, gulai dan campuran masakan lain
4.	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Jamur Tiram Putih	Tubuh buah	Dibersihkan dari binatang yang menempel, di belah menjadi beberapa bagian, dicuci, direbus dan dimasak sesuai selera.	Tumis, campuran masakan lain
5.	<i>Pleurotus ostreatus</i> 1	Jamur Tiram Putih	Tubuh buah	Dipilih jamur yang muda, di belah menjadi beberapa bagian, direbus agar lebih lunak, ditiriskan, dimasak sesuai selera	Tumis, bakwan, crispy
6.	<i>Pleurotus ostreatus</i> 2	Jamur Tiram Putih	Tubuh buah	Dipilih jamur yang utuh, dicuci, direbus dan dimasak sesuai selera	Tumis, crispy
7.	<i>Paxillus involutus</i>	Jamur Monyet	Tubuh buah	Dipilih jamur yang muda, dicuci, dan dimasak sesuai selera.	Tumis, botok
8.	<i>Pholiota</i> sp.	Jamur Gajih	Tubuh buah	Dipilih jamur yang utuh, dibelah menjadi beberapa bagian, kemudian langsung dimasak karena teksturnya lembut.	Tumis, pepes.
9.	<i>Cookeina sulcipes</i>	Jamur Mangkok	Tubuh buah	Dipilih jamur yang muda, dicuci, direbus untuk melunakan teksturnya, ditiriskan kemudian dimasak sesuai selera.	Tumis, campuran masakan lain.

10.	<i>Schizophyllum commune</i>	Jamur Kuku	Tubuh buah	Dipilih jamur dalam keadaan baik, dibersihkan dari kayu yang menempel, dicuci, di rendam air panas, kemudian dimasak sesuai selera.	Tumis, botok, gulai, pepes, peyek, campuran masakan lain.
11.	<i>Auricularia sp.</i>	Jamur Kuping	Tubuh buah	Dipilih jamur yang baik dan utuh, dicuci, kemudian dimasak sesuai selera. Jika jamur kuping yang kering di rendam air panas lalu dimasak.	Campuran tekwan atau masakan lainnya

Berdasarkan **Tabel 3** diketahui bahwa secara umum cara pengolahan masing-masing jenis jamur sama, ada yang harus direbus lalu dimasak ada pula yang langsung dimasak tergantung jenis jamur. Bentuk masakannya dapat bervariasi

berdasarkan tekstur dan rasa jamur. Menurut hasil wawancara mendalam, wawancara semi-terstruktur ada beberapa jenis jamur yang disukai masyarakat Desa Pematang Kancil dapat dilihat pada **Gambar 1**.

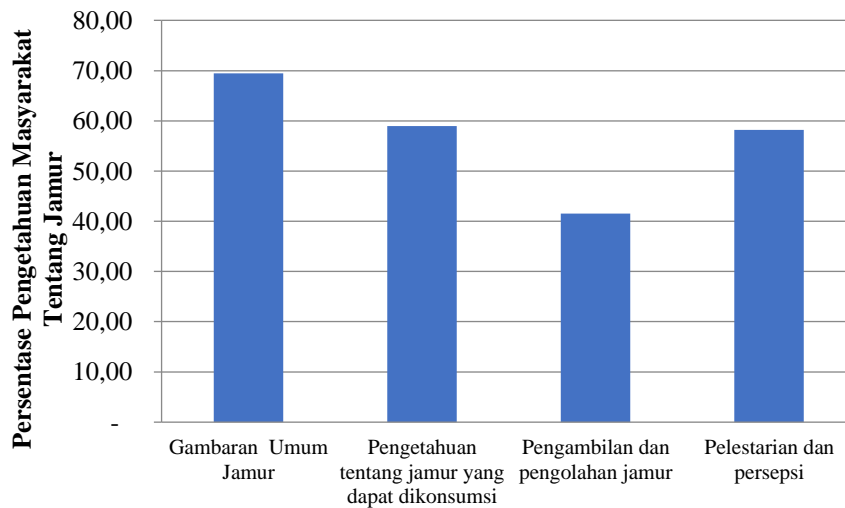


Gambar 1. Grafik jamur makroskopis yang paling disukai untuk dikonsumsi berdasarkan hasil wawancara narasumber

Pengetahuan Masyarakat Desa Pematang Kancil mengenai Jamur Makroskopis

Kancil mengenai jamur yang dapat dijadikan sumber pangan dapat dilihat pada **Gambar 2**.

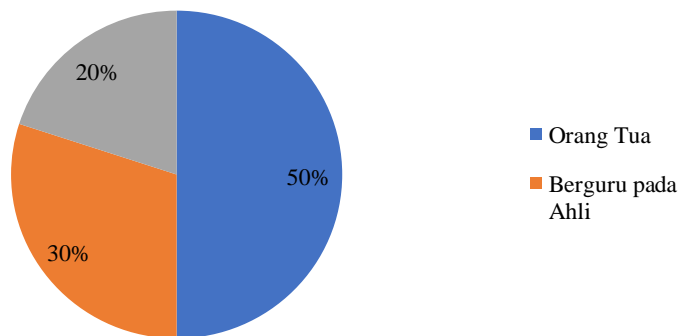
Berdasarkan hasil wawancara mendalam dan wawancara semi-terstruktur, pengetahuan masyarakat Desa Pematang



Gambar 2. Pengetahuan Masyarakat Desa Pematang Kancil Mengenai

Pengetahuan tersebut didapatkan tidak langsung melainkan turun-menurun dari orang tua, berdasarkan pengalaman

sendiri maupun berguru pada ahlinya. Untuk lebih jelasnya disajikan pada **Gambar 3**.



Gambar 3. Sumber Pengetahuan Masyarakat Desa Pematang Kancil Mengenai Jamur yang layak konsumsi

Desa Pematang Kancil merupakan salah satu desa yang berada di

Kecamatan Pemenang Kabupaten Merangin berjarak sekitar 12 km dari

pusat kota kecamatan dan 42 km dari pusat kota kabupaten. Mayoritas penduduk bekerja sebagai petani, salah satu tanaman yang di kelolah yakni, perkebunan kelapa sawit. Diketahui berdasarkan data yang diperoleh desa ini memiliki \pm 435 ha kelapa sawit dari luas wilayah 1.200 ha total keseluruhan. Tanaman kelapa sawit menghasilkan limbah kelapa sawit berupa tandan kosong. Limbah ini juga dimanfaatkan sebagai pupuk alami yang dapat digunakan untuk menyuburkan. Selain itu juga, limbah tersebut menjadi tempat berkembangnya berbagai macam jamur makroskopis.

Kemampuan hidup jamur makroskopis di alam memang berbeda-beda. Hal ini didukung oleh Roosheroe *et al.* (2006) yang menyatakan bahwa jamur merupakan organisme kosmopolit. Namun dalam pertumbuhannya di alam, banyak faktor yang memengaruhi penyebarannya. Setiap jenis jamur memiliki kemampuan adaptasi yang berbeda pada suatu habitat. Selain itu juga, jamur merupakan organisme yang hanya tumbuh pada waktu tertentu, kondisi yang mendukung. Dalam dunia pengetahuan jamur merupakan objek yang menarik untuk dipelajari, karena diketahui jamur kaya akan manfaat bagi manusia. Kelompok yang menarik untuk

dilihat potensinya adalah jamur makroskopis yang sebagian besar anggota dari filum Basidiomycota dan Ascomycota. Berdasarkan hasil dokumentasi didapatkan sebelas spesies jamur yang dikonsumsi oleh masyarakat Desa Pematang Kancil Spesies jamur yang ditemukan memiliki karakteristik yang berbeda-beda.

Salah satunya adalah family Plutaceae terdapat tiga spesies pada genus *Volvariella* atau dikenal dengan jamur merang. Memiliki tudung dengan diameter 2-20 cm, umumnya warna tudung jamur merang coklat maupun coklat kehitaman. Menurut Gunawan (2011) *Volvariella* sp. memiliki spora yang berwarna merah jambu, ukuran spora $7-9 \times 5-6 \mu$, menjorong dan licin. Hal tersebut yang menyebabkan pada spesies *Volvariella* sp. memiliki warna tudung kuning kemerah-merahan. Tangkai dengan panjang 3-8 cm, biasanya menjadi gemuk dibagian dasar terutama pada *Volvariella* sp. Volva umumnya dijumpai pada jamur yang tidak dapat dikonsumsi namun pengecualian pada *Volvariella volvacea* yang memiliki warna volva putih kekuningan. Menurut Putra (2014) umumnya jamur ini dapat tumbuh pada media limbah organik atau limbah pertanian seperti: kompos, limbah kelapa

sawit, ampas tebu.

Family Tricholomataceae memiliki tiga spesies dengan genus *Pleurotus* atau yang dikenal dengan nama jamur tiram putih memiliki miselium berwarna putih, dengan diameter tudung 3-8 cm atau lebih. Spesies ini memiliki lembaran yang bergelombang, permukaan licin, dengan tangkai berukuran 1-4 cm terletak pada bagian pusat dan ada yang berada di pusat. Jamur ini dijumpai pada tandan kosong kelapa sawit dan ranting atau kayu-kayu kering.

Paxilus involutus merupakan jamur dengan Family Paxillaceae. Yang biasa dikenal dengan sebutan jamur monyet yang ditandai dengan bulu-bulu halus di sekitar tudungnya. Memiliki diameter tudung 4 cm, warna coklat. Memiliki tangkai panjang berukuran sekitar 3 cm dan berbulu. Menurut Gerhard (2000) *Paxilus involutus* memiliki tudung yang berwarna kekuningan, coklat, dibagian tengahnya menjorok ke dalam, pada bagian tangkai berbentuk silindris. Spesies ini dapat dijumpai pada kayu mati. Selanjutnya, *Pholiota* sp. merupakan jamur dengan Family Strophariaceae. Jamur ini biasa disebut jamur gajah karena memiliki permukaan yang licin dan berminyak ketika dimasak. Memiliki diameter tudung 8 cm, berwarna putih dengan bentuk

bundar dan rata. Memiliki tangkai pendek berukuran sekitar 0,5-1 cm. Jamur ini dapat dijumpai soliter maupun bergerombol pada kayu mati.

Cookeina sulcipes merupakan jamur dengan family Sacrosyphaceae. Jamur ini dikenal dengan sebutan jamur mangkuk karena bentuknya menyerupai mangkuk. Memiliki diameter tudung berukuran 0,5-1 cm, berwarna kuning kemerah-merahan, bentuknya membulat seperti mangkuk, pada tepinya terdapat bulu-bulu pendek dan halus, permukaannya kering, kadang-kadang basah. Memiliki tangkai pendek sekitar 0,5-1 cm. spesies jamur ini dapat di jumpai pada kayu mati.

Shizophyllum commune atau yang disebut jamur kuku atau jamur grigit merupakan family Schizophyllaceae memiliki diameter tudung 1-2 cm, bentuknya seperti kipas dengan bagian ujung tudung buah bercabang seperti kuku berwarna putih kecoklatan dan bertangkai pendek. Menurut Darwis, *et al.*, (2011) *Schizophyllum commune* memiliki tekstur badan buah yang keras, permukaan badannya berbulu dan apabila diraba akan terasa kasar. Spesies jamur ini dapat di jumpai pada kayu mati terutama kayu karet dan memiliki kemampuan bertahan hidup pada kondisi yang kering sehingga jumlah jamur ini

relatif banyak dibandingkan dengan jamur yang lainnya .

Auricularia auricula-judae atau dikenal dengan jamur kuping, merupakan family Auriculariaceae. Menurut Conte, *et al.*, (2008) jamur kuping memiliki tubuh buah berbentuk kuping yang khas seperti gelatin ketika segar, tetapi mengeras saat kering, permukaan luar berwarna coklat sedangkan permukaan bagian dalam yang lebih pucat berkerut. Permukaan tubuhnya memiliki diameter 2-7 cm atau lebih, tidak memiliki tangkai dan dapat dijumpai di seluruh dunia dengan temperatur subtropis. Tumbuh bergerombol dan menempel pada kayu mati.

Cara pengolahannya hampir sama, jamur dibersihkan dari kotoran yang menempel, dibelah menjadi beberapa, dicuci bersih, direbus dengan garam. Perebusan dengan garam dipercaya masyarakat Desa Pematang Kancil untuk menghilangkan racun dan bau khas jamur seperti pada jamur *Volvariella volvacea*, namun ada beberapa jenis jamur yang biasanya tidak perlu untuk di rebus karena memiliki tekstur yang lembut, seperti pada jamur *Paxillus involutus*, *Pholiota*, dan *Cookeina sulcipes*. Kemudian jamur dapat diolah menjadi beberapa bentuk masakan tergantung dari tekstur jamur. Jamur

dapat diolah dengan cara ditumis, digoreng, botok, santan, pepes, peyek maupun sebagai campuran masakan lainnya.

Berdasarkan wawancara narasumber terdapat lima jenis jamur yang paling disukai oleh masyarakat Desa Pematang Kancil. Berdasarkan **Gambar 1** jamur yang paling disukai oleh masyarakat Desa Pematang Kancil tertinggi diperoleh pada jamur *Volvariella* sp. 1 atau jamur merang (60%). *Volvariella* sp. 1 dikenal masyarakat sebagai jamur barat. Memiliki tubuh buah yang besar, tebal dan rasanya pun enak untuk dijadikan semua olahan masakan serta keberadaan jamur ini langka sehingga tidak jarang masyarakat menyukai jamur tersebut. Akan tetapi setelah dilakukan penelitian spesies jamur *Volvariella* sp. 1 belum diketahui kerapatan, pemerataan seperti yang dilakukan dalam penelitian Wati, *et al.* (2019) yang menyatakan bahwa hal yang mempengaruhi keberagaman spesies jamur di antaranya ketersediaan substrat yang berlimpah seperti ranting, serasah daun dan kayu lapuk.

Menurut Indrati dan Gardjito (2013) pengetahuan pangan adalah pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat yang dapat digunakan sebagai upaya untuk memperbaiki

kualitas hidup masyarakat tersebut. Tingkat pengetahuan masyarakat Desa Pematang Kancil mengenai jamur makroskopis yang dapat dijadikan sumber panga berdasarkan perhitungan keseluruhan skor jawaban tiap narasumber pada angket yang diberikan didapatkan hasil 58,33% dengan kategori cukup mengetahui.

Sumber pengetahuan masyarakat Desa Pematang Kancil didapatkan turun temurun dari orang tua, pengalaman sendiri maupun berguru pada ahli. Berdasarkan **Gambar 3** hasil tertinggi diperoleh (50%) mengenai sumber pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat diperoleh turun temurun dari orang tua, hal tersebut didukung oleh pendapat Primiyastato (2015) yang menyatakan bahwa pengetahuan yang dibangun oleh sekelompok komunitas bersifar komulatif atau kepercayaan yang turun-menurun yang diperoleh dari orang tua terdahulu yang terus dilestarikan oleh keturunannya.

Masyarakat Desa Pematang Kancil sendiri tidak memiliki aturan tertentu dalam pengambilan maupun pengolahan jamur. Ketika musim hujan, maka berbagai jenis jamur akan banyak banyak dijumpai terutama dikayu-kayu mati, tandan kosong kelapa sawit, maupun di sekitar perkebunan kelapa sawit.

Kegemaran mereka mengonsumsi jamur didukung dengan pengetahuan akan jamur yang dapat dikonsumsi dan jenis jamur yang beracun. Menurut Suharjo (2007) ciri-ciri jamur beracun yaitu memiliki cincin atau cawan dipangkal batangnya, tidak dikerumuni binatang, tubuh buah mengkilap dan biasanya berwarna mencolok, baunya tidak sedap, apabila dimasak warnanya akan berubah menjadi hitam, dan jika dipotong akan meninggalkan warna hitam atau biru pada bekas potongannya. Masyarakat Desa Pematang Kancil belum mengenal bagaimana cara membudidayakan jamur.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa terdapat didapatkan sebelas spesies jamur yang dikonsumsi oleh masyarakat Desa Pematang Kancil Spesies jamur yang ditemukan memiliki karakteristik yang berbeda-beda serta dapat diolah menjadi berbagai macam masakan yang dapat dinikmati. Spesies jamur yang paling disukai oleh masyarakat berdasarkan hasil wawancara yakni spesies *Volvariella* sp. 1 selain itu juga pengetahuan masyarakat tentang jamur yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan di peroleh secara tidak langsung

melainkan secara turun-menurun dari orang tua. Jamur merupakan sumber pangan yang sangat lezat hendaknya masyarakat dapat membudidayakan sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat tentunya.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad. (2012). *Jamur: Info Lengkap dan Kita Sukses Agribisnis*. Bogor: Agriflo.
- Cappucino, James, & Sherman, N. (2013). *Manual Laboratorium Mikrobiologi Edisi 8*. Jakarta: EGC.
- Conte, Anna, D., Laessoe, T., Chambell, Susan, & Sartain, A. (2008). *The Edible Mushroom Book*. New York: DK Publishing.
- Darwis, Welly, Desnalianif, & Supriati, R. (2011). Inventarisasi Jamur yang dapat dikonsumsi dan beracun yang Terdapat di Hutan dan Sekitar Desa Tanjung Kemuning Kalir Bengkulu. *Journal Konservasi Hayati* , 07 (02): 6.
- Ganbeva, P., Van Venn, A. J., & Van Elas, J. D. (2004). Microbial diversity in soil: selection of microbial populations by plant and soil type and implications of disease suppressiveness. *Annual Review of Phytopathology* , 42: 243-270.
- Gehardt, E. (2000). *Pilze Mit Schnellbestimm-System*. Munchen: BLV Verlagsgesellschaft mbH.
- Indrati, Retno, & Gardjito, M. (2013). *Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengelolaan dan Keamanan*. Jakarta: Kencana.
- Riduwan. (2015). *Beljar Mudah untuk Penelitian untuk Guru-Karyawan dan Peneliti Pemula*. Bandung: Alfabeta.
- Roosheroe, I. G., Sjamsuridzal, W., & Oetari, A. (2006). *Mikrobiologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Suharjo, E. (2007). *Budidaya Jamur Merang dengan Media Kardus*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Wari Ratna, Noverita dan Setia, M. S., 2019. Keanekaragaman Jamur Makroskopis di Beberapa Habitat Kawasan Taman Nasional Baluran. *AL-KAUNIYAH: Jurnal Biologi*. 12(2): 171-180