

CLUSTER : PENELITIAN PENINGKATAN  
KAPASITAS/PEMBINAAN

**LAPORAN PENELITIAN BOPTN  
KEMENTERIAN AGAMA RI  
TAHUN 2020**



**ETNOMIKOLOGI BIODIVERSITAS JAMUR MAKRO SEBAGAI  
BAHAN PANGAN BAGI MASYARAKAT  
KABUPATEN JEMBER**

**Disusun Oleh:  
Rosita Fitrah Dewi, S.Pd., M.Si**

**PROGRAM STUDI TADRIS BIOLOGI  
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN  
IAIN JEMBER  
2020**

## HALAMAN IDENTITAS DAN PENGESAHAN

1. a. Judul Penelitian : Etnomikologi Biodiversitas Jamur Makro sebagai Bahan Pangan bagi Masyarakat Kabupaten Jember
- b. Jenis penelitian : Penelitian Lapangan (*Field Research*)
- c. Kategori Penelitian : Individu
2. Peneliti
  - Nama Lengkap : Rosita Fitrah Dewi, S.Pd., M.Si
  - NIP : 198703162019032005
  - Pangkat : Asisten Ahli (III/b)
  - Jabatan : Dosen
  - Program Studi : Tadris Biologi
  - Vak Wajib : Biologi Dasar
3. Lokasi Penelitian : Desa Sukojember dan Suger Kidul Kecamatan Jelbuk, Desa Silo dan Sempolan Kecamatan Silo, Sanenrejo dan Curah Takir di Kecamatan Tempurejo serta Desa Yosorati dan Pringgowirawan Kecamatan Sumber baru
4. Biaya : 10.000.000,00 (Sepuluh Juta Rupiah)
5. Sumber Dana : DIPA IAIN Jember 2019

Jember, 22 Desember 2020

Kepala LP2M

Peneliti

**Dr. H. Mustajab, S.Ag., M.Pd.I**  
NIP. 197409052007101001

**Rosita Fitrah Dewi, S.Pd., M.Si**  
NIP. 198703162019032005

## **KATA PENGANTAR**

Tidak ada kata yang pantas selain rasa syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT atas rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “Kajian Etnomikologi Biodiversitas Jamur Makro sebagai Bahan Pangan bagi Masyarakat Kabupaten Jember” dengan baik.

Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Babun Suharto, SE., MM., selaku Rektor IAIN Jember yang telah memberikan wadah dan kesempatan untuk melakukan penelitian ini;
2. Dr. Hj. Mukni'ah M.Pd.I., selaku Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan IAIN Jember yang telah memberikan ijin bagi penulis melakukan penelitian;
3. Para narasumber di Desa Sukoember, Sugerkidul, Silo, Sempolan, Sanenrejo, Curahtakir, Yosorati dan Pringgowirawan.
4. Mahasiswa Kelas Bio 1 dan Bio 2 angkatan 2017 yang telah membantu penulis melakukan penelitian dan identifikasi;
5. Semua pihak yang telah ikut membantu dalam penelitian ini, yang tidak bisa disebutkan satu per satu;

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih belum sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat konstruktif sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan penulis sendiri pada khususnya.

Jember, 22 Desember 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN IDENTITAS DAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b>	
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Fokus Masalah</b> .....	5
<b>C. Tujuan Penelitian</b> .....	5
<b>D. Manfaat Penelitian</b> .....	5
<b>E. Definisi Istilah</b> .....	6
<b>F. Sistematika Pembahasan</b> .....	8
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
<b>A. Penelitian Terdahulu</b> .....	10
<b>B. Kajian Teori</b> .....	13
1. Etnomikologi .....	13
2. Jamur Makro .....	14
<b>C. Kerangka Berpikir</b> .....	24
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN</b>	
<b>A. Pendekatan dan Jenis Penelitian</b> .....	26
<b>B. Lokasi Penelitian</b> .....	27
<b>C. Objek dan Subjek Penelitian</b> .....	27
<b>D. Teknik Pengumpulan Data</b> .....	28
<b>E. Analisis Data</b> .....	30
<b>F. Keabsahan Data</b> .....	33
<b>BAB.4 HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
<b>A. Gambaran Objek Penelitian</b> .....	34

<b>B. Penyajian Data dan Analisis .....</b>	<b>36</b>
1. Biodiversitas Jamur Makro yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Kabupaten Jember .....	37
2. Kajian Etnomikologi Masyarakat Kabupaten Jember dalam Pemanfaatan Jamur Makro sebagai Bahan Pangan .....	41
3. Nilai UV ( <i>used value</i> ) Jamur Makro sebagai Bahan Pangan bagi Masyarakat Kabupaten Jember .....	46
<b>C. Pembahasan .....</b>	<b>49</b>
1. Biodiversitas Jamur Makro yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Kabupaten Jember .....	49
2. Kajian Etnomikologi Masyarakat Kabupaten Jember dalam Pemanfaatan Jamur Makro sebagai Bahan Pangan .....	52
3. Nilai UV ( <i>used value</i> ) Jamur Makro sebagai Bahan Pangan bagi Masyarakat Kabupaten Jember .....	55
<b>BAB.5 KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
<b>A. Kesimpulan.....</b>	<b>57</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>58</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Hasil Identifikasi Jamur Makro .....	37
Tabel 4.2	Perhitungan Nilai Penting ( <i>Used Value</i> ).....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Jamur Makro .....	17
Gambar 2.2 Bagan Kerangka Berpikir .....	25
Gambar 4.1 Peta Wilayah Kabupaten Jember .....	34
Gambar 4.2 Luas Wilayah Kabupaten Jember menurut Kecamatan .....	35
Gambar 4.3 Rumah Rayap Tempat Tumbuh Jamur .....	44
Gambar 4.4 <i>Use Value</i> .....	48

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Kajian etnobiologi dapat diartikan sebagai evaluasi ilmiah terhadap pengetahuan penduduk tentang lingkup ilmu biologi, meliputi pengetahuan tentang hewan (zoologi), tumbuhan (botani), lingkungan alam (ekologi). Meskipun merupakan disiplin ilmu yang relatif baru, etnobiologi telah menjadi suatu kajian lintas disiplin yang khas dan luas, baik secara teori maupun praktik dan berkembang dengan sangat pesat. Kajian pada etnobiologi meliputi kajian tentang jenis-jenis tumbuhan obat dan pengobatan tradisional, sistem keberlanjutan sumber daya alam, bencana alam, dan lainnya (Ellen, 2006: 3). Dokumentasi hasil-hasil penelitian etnobiologi akhirnya menjadi alat komunikasi dan pelestarian pengetahuan masyarakat tradisional yang tersebar di berbagai belahan bumi.

Salah satu cabang dari etnobiologi adalah etnomikologi, yaitu suatu studi tentang pengetahuan penduduk mengenai ilmu jamur. Pengetahuan dan penggunaan jamur sudah ada sejak ribuan tahun yang lalu. Banyak negara di Asia yang menggunakan jamur liar sebagai makanan dan juga obat-obatan. Selain rasanya yang lezat, jamur liar yang ada juga dipercaya memiliki nutrisi yang penting seperti vitamin, mineral dan protein yang tinggi (Tapwal, et. al., 2013: 74). Kajian etnomikologi berguna untuk menganalisis secara holistik kaitan antara ilmu jamur dengan ilmu sosial, dan tidak menafsirkannya secara parsial. Dengan



menggunakan sudut pandang etnomikologi, peneliti dapat mempelajari pemanfaatan jamur makro oleh manusia tanpa mengabaikan faktor ekologisnya.

Jamur atau fungi adalah organisme eukariotik yang bersifat heterotrof, yaitu memperoleh senyawa organik sebagai sumber energi dan sumber kerangka karbon yang digunakan untuk sintesis sel (Deacon, 2006: 5). Fungi menggunakan sisa-sisa makhluk hidup sebagai bahan makanannya sehingga berperan di ekosistem dalam proses dekomposisi. Berdasarkan klasifikasinya jamur dibagi menjadi tujuh filum yaitu Microspora, Glomeromycota, Chytridiomycota, Neocallimastigomycota, Blastocladiomycota, Ascomycota dan Basidiomycota yang mana kedua filum terakhir merupakan anggota dari sub kingdom Dikarya (Retnowati, 2019).

Fungi terbagi menjadi yeast, mold dan mushroom. Perbedaan yeast, mold dan mushroom terletak pada struktur tubuhnya. Yeast berbentuk uniseluler dengan bentuk bulat atau oval dibawah mikroskop. Mold memiliki struktur serabut berfilamen yang disebut dengan hifa, beberapa dapat memproduksi antibiotik. Sedangkan mushroom, sebagian besar terdiri atas Basidiomycota dan Ascomycota memiliki tubuh buah.

Berdasarkan ukuran dan bentuk badan buahnya, fungi terbagi atas makro dan mikro. Fungi makro adalah fungi yang badan buahnya bisa terlihat jelas tanpa alat bantu (mikroskop), disebut pula sebagai *mushroom*. Sedangkan fungi mikro adalah fungi mikroskopis yang harus menggunakan alat bantu untuk melihat bentuk fisiknya (Purwanto, dkk. 2017). Jamur mikroskopis biasanya digolongkan sebagai *mold* dan *yeast*. Jamur makro memiliki tubuh buah berupa struktur

percabangan hifa yang menghasilkan spora. Bentuk tubuh buah jamur ada yang seperti piala, payung, papan, cawan, kuping, dan sebagainya (Deacon, 2006: 107).

Fungi termasuk komponen penting untuk keberlangsungan sebuah ekosistem (Deacon, 2006: 70). Selain itu, fungi juga memiliki peranan penting pada sejarah kehidupan manusia dan digunakan untuk berbagai tujuan, misalnya bahan makanan, obat-obatan, ritual kepercayaan, aplikasi terbaru dalam bidang bioteknologi dan sebagai agen biokontrol. Interaksi yang paling jelas antara manusia dan fungi adalah kegunaannya sebagai makanan. Fungi yang dikonsumsi biasanya berjenis jamur makro karena nilai nutrisinya yang cukup tinggi. Masyarakat biasanya mengenal fungi yang mereka konsumsi dengan sebutan jamur. Sebelum mengenal jamur budidaya, masyarakat mendapatkan jamur dengan cara mencarinya pada saat “musim jamur”. Hal ini sesuai dengan ayat Al Quran Surat Abasa ayat 24-32:

فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ ۚ أَنَا صَبَبْنَا الْمَاءَ صَبًّا  
ثُمَّ شَقَقْنَا الْأَرْضَ شَقًّا ۚ فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا ۚ وَعَيْنًا وَقَضْبًّا ۚ  
وَزَيْتُونًا وَنَخْلًا ۚ وَحَدَائِقَ غُلْبًا ۚ وَفُكْهَةً وَأَبًّا ۚ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِأَنْعَامِكُمْ ۚ

*Artinya: Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya. Sesungguhnya kami benar-benar telah mencurahkan air (dari langit). Kemudian kami belah bumi dengan sebaik-baiknya. Lalu kami tumbuhkan biji-bijian di bumi itu, Anggur dan sayur-sayuran. Zaitun dan kurma. Kebun-kebun (yang) lebat. dan buah-buahan serta rumput-rumputan. Untuk kesenanganmu dan untuk binatang-binatang ternakmu(Q.S Abasa ayat 24-32).*

Penelitian mengenai biodiversitas jamur makro masih jarang dilakukan. Identifikasi jumlah dan jenis jamur menjadi kegiatan yang penting untuk dilakukan karena kurangnya data dan eratnya kaitan jamur di kehidupan masyarakat, selain peran penting jamur makro sebagai penyedia nutrisi bagi ekosistem. Selain itu, belum ada penelitian tentang jamur makro dan pemanfaatannya sebagai bahan pangan pada masyarakat Kabupaten Jember.

Masyarakat selama ini memanfaatkan jamur makro tanpa mengetahui tentang aspek peranan dalam ekosistem. Pengetahuan tentang jamur umumnya diperoleh secara turun-menurun dan dari budaya masyarakat. Fakta yang menarik adalah masyarakat dapat membedakan mana jamur yang dapat dimakan (*edible*) dan tidak dapat dimakan (*non-edible*). Mereka juga dapat mengidentifikasi dengan tepat kapan jamur akan lebih mudah ditemukan, kapan jamur jarang ditemukan. Hanya dengan mengandalkan *insting*, mereka akan tahu tempat-tempat potensial jamur tumbuh. Maka dari itu, studi etnomikologi dipilih untuk memberikan informasi mengenai pemanfaatan jamur makro sebagai bahan pangan masyarakat.

Berdasarkan uraian tentang fakta tersebut diatas, maka peneliti tertarik untuk mengkaji dan meneliti tentang penggunaan jamur makro dalam kehidupan masyarakat, khususnya masyarakat Jember terutama kaitannya dengan jamur liar yang menjadi bahan pangan dan bagaimana masyarakat dapat mengenali jamur yang bisa dimakan (*edible*) dan jamur yang tidak bisa dimakan (*non-edible*).

## **B. Fokus Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka fokus masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana biodiversitas jamur makro yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Kabupaten Jember?
2. Bagaimana cara masyarakat Kabupaten Jember mengetahui jamur yang *edible* dan *non-edible*?
3. Berapa nilai UV (*used value*) jamur makro sebagai bahan pangan bagi masyarakat Kabupaten Jember?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui biodiversitas jamur makro yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Kabupaten Jember.
2. Untuk mengetahui cara masyarakat Kabupaten Jember mengetahui jamur yang *edible* dan *non-edible*.
3. Untuk mengetahui nilai UV (*used value*) jamur makro sebagai bahan pangan bagi masyarakat Kabupaten Jember.

## **D. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah dirumuskan, diharapkan penelitian ini dapat memiliki manfaat sebagai berikut.

1. Memberikan data mengenai jenis-jenis dan karakteristik jamur makro *edible* yang digunakan oleh masyarakat Kabupaten Jember sebagai bahan pangan.
2. Memberikan informasi mengenai pola interaksi masyarakat dengan jamur sebagai suatu kajian etnomikologi
3. Sebagai rujukan dan informasi yang relevan bagi peneliti-peneliti selanjutnya

#### **E. Definisi Istilah**

Definisi istilah berisi tentang pengertian istilah-istilah penting yang menjadi titik perhatian peneliti di dalam judul penelitian. Tujuan dari definisi istilah adalah agar tidak terjadi kesalahpahaman terhadap makna istilah sebagaimana yang dimaksud oleh peneliti. Judul penelitian ini adalah “Etnomikologi Biodiversitas Jamur Makro sebagai Bahan Pangan bagi Masyarakat Kabupaten Jember”. Berdasarkan judul penelitian tersebut, maka dijelaskan definisi istilah sebagai berikut.

##### **1. Etnomikologi**

Etnomikologi berasal dari kata *ethnos* (*ethnic*, budaya), mikos (jamur, fungi) dan logos (ilmu). Maka etnomikologi adalah suatu ilmu pengetahuan yang memadukan antara ilmu mengenai fungi dengan kajian budaya yang melekat pada masyarakat. Etnomikologi menjelaskan tentang ilmu jamur dalam sudut pandang masyarakat pada umumnya, yang berkaitan dengan penggunaan jamur dalam kehidupan masyarakat sehari-hari.

Kajian etnomikologi pada penelitian ini meliputi bagaimana masyarakat Kabupaten Jember memperoleh informasi mengenai pemanfaatan jamur, cara

membedakan jamur *edible* dan *non-edible* serta hal unik lain yang berkaitan dengan kepercayaan masyarakat mengenai pemanfaatan jamur makro.

## 2. Biodiversitas

Biodiversitas adalah kata lain dari keanekaragaman hayati, yaitu ketersediaan keanekaragaman sumber daya hayati berupa jenis maupun kekayaan plasma nutfah (keanekaragaman genetik di dalam jenis), keanekaragaman antar-jenis dan keanekaragaman ekosistem. Keanekaragaman hayati meliputi semua kehidupan di atas bumi ini baik tumbuhan, hewan, jamur dan mikroorganisme serta berbagai materi genetik yang dikandungnya dan keanekaragaman sistem ekologi di mana mereka hidup.

Biodiversitas yang dimaksud pada penelitian ini adalah variabilitas jamur makro, yaitu jamur yang memiliki ukuran besar dan memiliki badan buah. Jamur makro yang dimaksud berasal dari golongan Ascomycota dan Basidiomycota yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari.

## 3. Bahan pangan

Bahan pangan adalah bahan yang memungkinkan manusia tumbuh dan mampu memelihara tubuhnya serta berkembang biak. Baik yang di olah maupun tidak, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Manusia memerlukan bahan pangan untuk menunjang

kelangsungan kehidupannya, misalnya untuk membangun sel-sel tubuh dan menjaga agar tubuh sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya.

Bahan makanan yang dimaksud pada penelitian ini adalah pemanfaatan dan pengolahan jamur makro sebagai makanan. Jamur makro yang dimaksud adalah jamur liar, bukan jamur yang diperoleh dari hasil pertanian jamur.

#### **F. Sistematika Pembahasan**

Bab satu berisi pendahuluan. Bab ini berisikan uraian dari latar belakang yang mendasari penelitian etnobotani jamur makro, rumusan masalah, tujuan dan sasaran studi, ruang lingkup studi, sistematika penulisan dan kerangka berpikir.

Bab dua berisi tinjauan Teori. Bab ini berisikan kajian terhadap beberapa teori dan referensi yang menjadi landasan dalam mendukung studi penelitian ini, yaitu mengenai kajian etnomikologi dan mikologi (ilmu tentang jamur), khususnya Divisi Basidiomycota dan Ascomycota yang menjadi sasaran penelitian ini.

Bab tiga berisi metodologi penelitian. Bab ini berisikan mengenai metode penelitian yang dipakai yaitu *mixed methods*, metode pendekatan penelitian, metode pengumpulan data yang meliputi wawancara, observasi dan eksplorasi data serta analisis data secara *mixed methods* yang menghubungkan hasil analisis kualitatif dan kuantitatif.

Bab empat berisi penyajian data dan pembahasan. Bab ini berisikan pembahasan secara deskriptif maupun perhitungan dari berbagai hasil

pengumpulan data dan analisa atau penafsiran data dari kualitatif ke kuantitatif mengenai hasil tersebut.

Bab lima berisi kesimpulan dan saran. Bab ini berisikan temuan studi berupa kesimpulan dari keseluruhan pembahasan dan saran rekomendasi dari hasil kesimpulan tersebut.



## BAB 2

### KAJIAN KEPUSTAKAAN

#### A. Penelitian Terdahulu

Penelitian dilakukan oleh Nasution *et. al* (2018: 64-76) tentang jamur makroskopis di Hutan Larangan Adat Rumbio Kabupaten Kampar Provinsi Riau yang berhasil mengidentifikasi 30 tipe jamur makro dari Divisi Basidiomycota yang terbagi menjadi 6 Ordo dan 12 Family. Ordo Agaricales merupakan jenis yang paling sering ditemukan di hutan yang bertemperatur 24-31°C, kelembaban 75-89%, idensitas cahaya 125-126 lux dan pH tanah 5,6-6,4 ini. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah sama-sama fokus pada Basidiomycota. Perbedaannya adalah kajian ini bersifat mengeksplorasi biodiversitas jamur makro di daerah Hutan Larangan Adat Rumbio beserta faktor abiotik yang mempengaruhi pertumbuhannya, sedangkan penelitian yang akan dilakukan adalah mengenai kajian makro dari sudut pandang etnomikologi, yang mengaitkan antara aspek mikologi atau ilmu jamur dengan aspek-aspek sosial masyarakat.

Ulya *dkk* (2017: 9-16) berhasil mengidentifikasi 34 spesies dari Ordo Basidiomycota di kawasan Kasepuhan Cisungsang Kabupaten Lebak, Banten yang digunakan oleh masyarakat adat di wilayah tersebut sebagai sumber makanan. Jamur tersebut ditemukan di sawah, pekarangan, kebun, *talun* dan hutan. Tujuh marga yang ditemukan diketahui dapat dimanfaatkan sebagai sumber makanan, yaitu supu ceuli (*Auricularia* sp.); supu amis (*Marasmiellus* sp.); supu

beas (*Coprinus* sp.); supu tiram (*Pleurotus* sp.); supu jerami (*Volvariella* sp.); suung tunggal (*Termitomyce* sp.); dan supu kebo (*Boletus* sp.). Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah sama-sama menggunakan kajian etnomikologi sebagai pedoman pengumpulan data. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah fokus objek penelitian pada penelitian yang akan dilakukan adalah Basidiomycota dan Ascomycota.

Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Khastini *dkk.* (2018: 423-431) mengungkapkan bahwa 6 spesies jamur makro berjenis “bracket fungi” dari Ordo Basidiomycota digunakan oleh masyarakat Suku Baduy di Pegunungan Kendeng sebagai obat-obatan. Jamur tersebut digunakan sebagai antibiotik, anti nyeri, menurunkan panas, memperlancar peredaran darah hingga kanker. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah kajian etnomikologi dengan fokus pada Ordo Basidiomycota. Perbedaannya adalah pada penelitian ini fokusnya pada jamur berjenis bracket fungi dan fungsinya sebagai obat-obatan. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan berfokus pada pemanfaatan Ordo Basidiomycota sebagai bahan pangan.

**Tabel 2.1**  
**Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu**

No.	Nama Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Fadlan Nasution, Sri Rahayu Prasetyaningsih, Muhammad Ikhwan, 2018, Wahana Forestra:	Identifikasi Jenis dan Habitat Jamur Makroskopis di Hutan Larangan Adat Rumbio Kabupaten	Fokus pada Basidiomycota	Penelitian terdahulu bersifat mengeksplorasi biodiversitas jamur makro di daerah Hutan

	Jurnal Kehutanan	Kampar Provinsi Riau		Larangan Adat Rumbio beserta faktor abiotik yang mempengaruhi pertumbuhannya, sedangkan penelitian saat ini adalah mengenai kajian makro dari sudut pandang etnomikologi
2.	Ahmad Ni'matullah Al Ulya, Suroso Mukti Leksono dan Rida Oktorida Khastini, 2017, Al Kaunyah: Journal of Biology	Biodiversitas dan Potensi Jamur Basidiomycota di Kawasan Kasepuhan Cisungsang, Kabupaten Lebak, Banten	sama-sama fokus pada Basidiomycota dan menggunakan kajian etnomikologi sebagai pedoman pengumpulan data	fokus objek penelitian pada penelitian ini adalah Basidiomycota, sedangkan penelitian saat ini adalah Basidiomycota dan Ascomycota
3.	Rida Oktorida Khastini, Indria Wahyuni, Irma Saraswati, 2018, Biosaintifika	Ethnomycology of Bracket Fungi in Baduy Tribe Indonesia	Sama-sama kajian etnomikologi dengan fokus pada Ordo Basidiomycota	Pada penelitian terdahulu fokusnya pada jamur berjenis bracket fungi dan fungsinya sebagai obat-obatan. Sedangkan penelitian saat ini berfokus pada pemanfaatan Ordo Basidiomycota sebagai bahan pangan

Persamaan dan perbedaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian saat ini sudah terlihat pada tabel di atas. Ketiga penelitian terdahulu sama-sama

fokus pada jamur Basidiomycota, yang membedakan adalah kajiannya. Penelitian saat ini mengkaji mengenai pemanfaatan jamur Ascomycota dan Basidiomycota sebagai bahan pangan dari sudut pandang budaya atau etnik, sedangkan penelitian terdahulu membahas tentang eksplorasi jamur dan pemanfaatan sebagai obat-obatan.

## **B. Kajian Teori**

### **1. Etnomikologi**

Etnomikologi (*ethnomycology*) merupakan cabang ilmu dari etnobiologi (*ethnobiology*). Studi etnomikologi mengkaji pemanfaatan jamur oleh masyarakat umum sebagai bahan makanan, obat-obatan, kerajinan, cerita atau ritual (Dugan, 2008). Awalnya, studi etnomikologi hanya menekankan pada jamur psikoaktif (*psychoactive fungi*), seperti penggunaan jamur genus *Psilocybe* spesies *Amanita muscaria* (jamur mitos yang memiliki tudung berwarna merah dengan bintik-bintik putih) oleh masyarakat suku Indian Mesoamerika untuk ritual.

Kajian etnomikologi adalah kajian yang mengaitkan antara etnis (aspek sosial-masyarakat) dengan kajian ilmu jamur (mikologi). Kajian etnomikologi memuat pembahasan secara holistik mengenai kedua cabang ilmu tersebut, yaitu interaksi antara manusia dan jamur.

Ilmu jamur, atau yang biasa disebut dengan mikologi adalah ilmu yang khusus mengenai Kingdom Fungi, baik makro fungi maupun mikro fungi. Dalam konteks ekosistem, fungi atau jamur merupakan organisme

penting karena berperan dalam proses dekomposisi bahan organik menjadi bahan anorganik. Fokus pada penelitian ini adalah jamur makro yang biasa digunakan oleh manusia sebagai bahan makanan. Jamur makro adalah jamur yang memiliki tubuh buah sehingga bisa dikenali berdasarkan ciri-ciri fisiknya secara langsung tanpa bantuan alat khusus.

## **2. Jamur Makro**

### **a. Pengertian Jamur**

Menurut Budiati (2009), Fungi atau jamur merupakan kelompok organisme eukariot, kebanyakan multiseluler namun ada yang uniseluler dengan ciri khas yaitu talusnya berupa benang-benang hifa yang membentuk miselium dan memperoleh makanan dengan cara menyerap zat organik secara langsung atau bersifat heterotrof. Jamur termasuk organisme eukariotik karena sel penyusunnya telah memiliki membran inti. Sel jamur juga memiliki dinding sel dari bahan kitin (*chitine*) yang merupakan polimer karbohidrat mengandung nitrogen. Bentuk jamur mirip dengan tumbuhan, tetapi jamur tidak memiliki daun dan akar sejati. Selain itu, jamur tidak memiliki klorofil sehingga tidak mampu berfotosintesis.

Dengan demikian, jamur merupakan organisme heterotrof, yaitu organisme yang cara memperoleh makanannya dengan mengabsorpsi nutrisi dari lingkungannya atau substratnya. Sebelum mengabsorpsi makanan yang masih berupa senyawa kompleks, ia mensekresikan

enzim hidrolitik ekstraseluler atau ferment untuk menguraikannya lebih dahulu di luar selnya (Ansori dan Martono, 2009). Jenis jamur di Indonesia sebanyak 12.000 jenis dan di dunia sebanyak 47.000 jenis dan dari sekian ribu jenis jamur yang tumbuh liar di alam (hutan, kebun, pekarangan rumah, pertamanan dan sebagainya) baru dalam hitungan ratusan saja yang sudah dikenal, termasuk kelompok beracun dan membahayakan sehingga dapat menyebabkan keracunan dan kematian atau kelompok tidak beracun dan tidak berbahaya yang dapat dimakan dan bahkan dapat dijadikan bahan obat (Putir, *dkk.*: 2008).

b. Karakteristik Jamur

Jamur menduduki kingdom yang berbeda dengan plantae karena memiliki beberapa perbedaan, diantaranya yaitu jamur tidak memiliki klorofil, oleh karena itu jamur tidak dapat menghasilkan makanannya sendiri. Jamur memiliki enzim yang dapat mengubah zat-zat organik yang terdapat di lingkungannya menjadi molekul yang sederhana agar dapat diserap oleh jamur. Perolehan nutrisi pada jamur terjadi melalui proses absorpsi dari lingkungan ke dalam tubuh jamur (Fried dan Hademenos, 2005).

Menurut Solle, *dkk* (2017), Jamur berdasarkan ukuran tubuhnya ada yang makroskopis yaitu jamur yang berukuran besar, sehingga dapat dilihat dengan mata telanjang dan ada juga jamur yang mikroskopis yaitu jamur yang berukuran kecil dan hanya dapat dilihat dengan menggunakan alat bantu mikroskop. Salah satu kelompok jamur

makroskopis yaitu Basidiomycetes. Jamur makroskopis atau makrofungi (Basidiomycota), merupakan kelompok utama organisme pendegradasi lignoselulosa karena mampu menghasilkan enzim-enzim pendegradasi lignoselulosa seperti selulase, ligninase, dan hemiselulase (Firdhausi dan Basah, 2018).

Jamur kaya akan nilai nutrisi, baik protein, vitamin, mineral, serat, elemen dasar, rendah kalori dan tidak mengandung kolesterol. Selain itu, banyak jamur yang digunakan sebagai bahan untuk pengobatan tradisional sejak beratus-ratus tahun yang lalu (Susan dan Retnowati, 2017).

Jamur memiliki ciri-ciri yaitu, eukariotik, memiliki dinding sel yang tersusun dari selulosa dan zat kitin atau salah satunya, memproduksi spora dan dapat bereproduksi secara seksual dan aseksual. Struktur tubuh jamur tersusun dari hifa yang berbentuk seperti benang. Hifa tersebut menyatu membentuk suatu kesatuan yang disebut dengan miselium. Hifa yang terdapat pada jamur ada dua macam yaitu hifa bersekat dan hifa yang tidak bersekat. Hifa adalah struktur yang berbentuk benang yang menyusun tubuh fungi, hifa pada fungi terdiri dari hifa yang bersekat dan juga hifa yang tidak bersekat (senositik). Hifa bersekat yaitu antara satu sel dengan sel yang lainnya terdapat dinding pembatas. Hifa yang tidak bersekat adalah hifa yang tidak ada dinding pembatas antara satu sel dengan sel lain, inti sel berada di dalam sitoplasma (Gandjar dan Sjamsuridzal, 2006).



Gambar 2.1 Struktur Jamur Makro

Jamur makroskopis memiliki karakteristik yang khas pada masing-masing spesies, bentuk dan warna tudung, tepi tudung, volva dan juga tangkainya (stipe). Tubuh buah dari makrofungi memiliki bentuk dan warna yang mencolok seperti merah cerah, coklat cerah, orange, putih, kuning, krem bahkan berwarna hitam, selain itu makrofungi bisa dilihat dengan kasat mata (Purwanto., dkk, 2017).

Menurut Campbell (2003), morfologi jamur makroskopis meningkatkan kemampuannya untuk tumbuh ke dalam dan mengabsorpsi nutrisi dari sekelilingnya. Tubuh jamur biasanya membentuk jaringan filamen kecil, yang disebut hifa. Hifa terdiri dari dinding sel berbentuk tabung yang mengelilingi membran plasma dan sitoplasma sel, dinding sel jamur diperkuat oleh kitin. Hifa jamur membentuk massa yang saling menjalin, disebut miselium, yang menembus zat tempat jamur mencari makan. Miselium jamur tumbuh



dengan cepat, seiring disalurkan protein dan zat-zat lain yang disintesis oleh fungi melalui aliran sitoplasma ke ujung-ujung hifa yang menjulur. Jamur memusatkan energi dan sumber dayanya untuk menambah panjang hifa sehingga meningkatkan seluruh area permukaan absorptif, dan bukan memperbesar lingkaran hifa.

Jamur belum mempunyai akar, batang, dan daun sehingga keseluruhannya disebut talus. Talus jamur ada yang membentuk struktur menyerupai akar, batang, dan daun tumbuhan. Jamur menyukai tempat-tempat yang lembab, kaya bahan organik, dan pH-nya agak asam. Kebanyakan jamur bersifat mesofilik yaitu tumbuh optimum pada suhu 20° – 30°C (Budiati, 2009).

c. Klasifikasi Jamur

Klasifikasi jamur adalah pengelompokan jamur berdasarkan kekerabatan yang dimiliki oleh jamur tersebut. Klasifikasi jamur antara lain:

1) Zygomycota

Menurut Budiati (2009), Zygomycota banyak ditemukan di tanah lembab yang kaya bahan organik. Sebagian hidup sebagai saprofit dan yang lain merupakan parasit pada tumbuhan, hewan, dan manusia. Hifanya bersifat senosit yaitu tidak bersepta dengan inti haploid, terdapat hifa yang berfungsi sebagai penyerap makanan (rhizoid) dan penghubung (stolon).

Zygomycota bereproduksi seksual dengan membentuk zigospora, sedangkan reproduksi secara aseksual dengan membentuk aplanospora (sporangiospora, konidia, arthospora, dan klamidospora). Dinding sel terdiri dari kitosan pada Mucorales atau kitin pada ordo lainnya. Contohnya *Rhizopus stolonifer* dan *Rhizopus oligosporus* terdapat pada ragi tempe.

## 2) Deuteromycota

Kelompok fungi ini disebut dengan fungi anamorf, fungi konidial, ataupun fungi aseksual yang mencakup 15.000 spesies. Spesies dari divisi Deuteromycota setelah ditemukan fase reproduksi seksualnya (teleomorf) maka akan dimasukkan ke dalam divisi Ascomycota ataupun Basidiomycota. Deuteromycota merupakan bukan suatu unit monofiletik tetapi merupakan fungi yang tidak memiliki fase reproduksi seksual (Campbell, 2008). Deuteromycota meliputi jamur yang tingkat reproduksi seksualnya belum diketahui, sehingga disebut jamur tidak sempurna. Contohnya *Alternaria* parasit pada tanaman kentang (Budiati, 2009).

## 3) Ascomycota

Ascomycota disebut juga dengan jamur kantung (sac fungi), hal ini dikarenakan keberadaan askus sebagai ciri khas dari divisi Ascomycota. Jamur dari divisi Ascomycota dapat ditemukan pada hampir semua musim di berbagai habitat, namun ada beberapa

spesies jamur yang bertahan hidup pada musim kemarau. Umumnya jamur dari divisi Ascomycota hidup pada tanah atau kayu lapuk dan menghasilkan tubuh buah yang besar. Karakteristik yang membedakan antara Ascomycota dengan jamur dari divisi lain adalah keberadaan askus atau disebut juga kantong (Hasanudin dan Mulyadi, 2014).

#### 4) Basidiomycota

Basidiomycota jarang melakukan reproduksi aseksual, reproduksi seksualnya membentuk basidiospora yang terbentuk di luar basidium. Setiap basidium mengandung 2 atau 4 basidiospora, masing-masing berinti satu dan haploid. Seluruh basidiospora berkumpul membentuk tubuh buah yang disebut basidiokarp. Basidiokarp sering membentuk struktur seperti batang yang disebut stalk dan seperti payung yang disebut tudung. Hifanya berseptata dengan sel-sel berinti satu dan berkelompok padat membentuk semacam jaringan. Contohnya *Volvariella volvacea* (jamur merang), dapat dimakan dan banyak dibudidayakan (Budiati, 2009). Basidiomycota merupakan jamur multiseluler yang hifanya bersekat. Hifa vegetative Basidiomycota terdapat dalam substratnya, misalnya pada kulit kayu, tanah, dan serasah daun. Jalinan hifa generatif ada yang membentuk tubuh buah dan ada yang tidak (Firdhausi dan Basah, 2018).

Berdasarkan manfaatnya, jamur dari divisi Basidiomycota digolongkan menjadi dua, yaitu jamur edible dan jamur non edible. Jamur edible adalah semua jenis jamur dari kelompok Basidiomycota yang dapat dikonsumsi atau dapat diolah sebagaimana lazimnya bahan makanan. Kandungan protein yang dimiliki jamur cukup tinggi dibandingkan sayuran hijau atau umbi-umbian. Sedangkan jamur nonedible adalah jamur yang tidak dapat dikonsumsi karena mengandung racun yang berbahaya bagi kesehatan manusia. Jamur yang berwarna sangat mencolok, tidak terdapat gigitan dari organisme lain dan menimbulkan bau busuk biasanya mengandung senyawa sulfida yang menimbulkan bau busuk seperti bau telur busuk ataupun bau amoniak atau senyawa sianida (Sari., dkk, 2016).

#### d. Habitat Jamur

Jamur sebagian hidup sebagai saprofit dan parasit. Habitat jamur yang hidup sebagai saprofit misalnya pada tanah, serasah, pada batang pohon, kayu lapuk, dan pada sisa-sisa tumbuhan atau hewan. Jamur yang hidup parasit yaitu pada organisme inangnya, baik pada manusia, hewan maupun tumbuhan (Trijosoepomo, 2005). Sedangkan menurut Priskila, dkk. (2018) Habitat jamur di hutan pada umumnya ada di semua kayu dan serasah daun membusuk yang menyediakan berbagai bahan organik mati yang menjadi makanan jamur. Hutan merupakan salah satu tipe ekosistem yang dapat ditempati oleh jamur, karena hutan

dapat menyediakan faktor lingkungan baik biotik maupun abiotik yang dibutuhkan oleh jamur untuk pertumbuhannya. sebagian besar jamur dapat ditemukan hidup pada tanah yang mengandung serasah, dahan pohon besar yang telah lapuk dan sebagian terdapat pada pohon yang masih hidup (misalnya *Auricularia* spp.) atau rumput-rumputan yang terdapat pada beberapa wilayah di bukit selama musim penghujan saja, dan rumput-rumputan akan segera mengering jika musim kemarau.

e. Jamur yang Dapat Dimanfaatkan dan Jamur yang Merugikan

1) Jamur yang Dapat Dimanfaatkan

Beberapa contoh Jamur yang menguntungkan antara lain sebagai berikut:

- a) Jamur Kuping (*Auricularia polytricha*) merupakan jamur yang dapat dimakan . jamur ini tumbuh dan hidup dipermukaan kulit kayu mati yang lembap. Jamur Kuping berkhasiat sebagai obat menurunkan panas dalam, mengurangi rasa sakit pada kulit akibat luka bakar, mengobati tekanan darah tinggi dan sebagai penawar racun.
- b) Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan jamur yang dapat dimakan. Jamur ini pada ranting dan kulit kayu yang telah mati. Jamur Tiram juga mengandung asam folat yang cukup tinggi yang dapat digunakan dalam penyembuhan penyakit anemia.

- c) Jamur payung (*Lentinus edodes*) merupakan jamur yang dapat dimakan dan memiliki kandungan gizi terutama protein.
- d) *Aspergillus*, *Mucor*, *Penicillium*, *Rhizopus*, dan *Trichoderma* dapat digunakan untuk proses bioremediasi (yaitu usaha untuk membersihkan lingkungan), dapat menguraikan bahan-bahan organik polutan dan menjadikan bahan-bahan organik tersebut tidak beracun lagi. Jamur ini ditemukan di tanah.
- e) *Saccharomyces cerevisiae* merupakan jamur yang digunakan pada proses pembuatan tapai serta roti.
- f) *Penicillium chrysogenum* merupakan jamur yang berperan dalam bidang medis untuk menghasilkan antibiotik (Pujiyanto, 2014)

## 2) Jamur yang Merugikan

Beberapa contoh Jamur yang merugikan antara lain sebagai berikut:

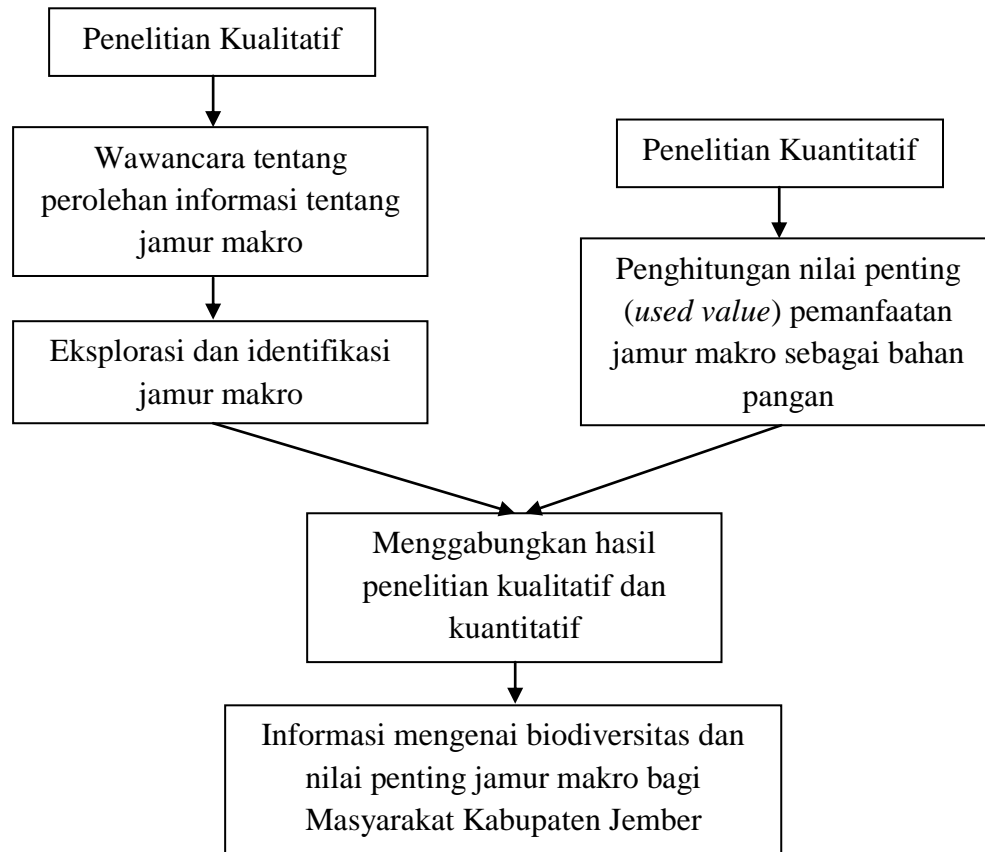
- a) *Amanita muscaria* merupakan jamur beracun yang dapat mematikan. Jamur ini termasuk kedalam kelas Basidiomycetes.
- b) *Chladosporium* merupakan jamur dari kelas Deuteromycetes yang dapat menyebabkan penyakit kulit pada manusia.
- c) *Claviceps purpurea* dari kelas Ascomycetes yang dapat menyebabkan penyakit pada perbungaan tanaman gandum. Jamur ini membentuk struktur berwarna ungu yang disebut

ergot. Ergot mengandung substansi yang beracun bagi manusia dan hewan.

- d) *Collybia aurea* merupakan jamur yang ditemukan hidup berkelompok-kelompok pada kayu yang hidup dan kayu yang membusuk. Jamur jenis ini dapat dimakan tetapi ada juga yang beracun (Abdurrahman, 2009).

### **C. Kerangka Berpikir**

Fokus penelitian ini adalah keanekaragaman jamur makro, cara perolehan informasi (aspek sosial) oleh masyarakat dan nilai penting jamur makro tersebut bagi masyarakat, terkait pemanfaatannya sebagai bahan pangan. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan gabungan penelitian kualitatif dengan penelitian kuantitatif untuk mendapatkan informasi yang lebih komprehensif, valid, reliabel dan objektif. Pencampuran kedua metode tersebut bersifat menyambung dan melengkapi hasil penelitian kualitatif dan kuantitatif.



**Gambar 2.2 Bagan Kerangka Berpikir**



## **BAB 3**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Pendekatan dan Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian pendekatan deskriptif eksploratif dengan menggunakan gabungan metode penelitian kualitatif dan kuantitatif (*mixed methods*). Menurut Sugiyono (2012: 13) penelitian deskriptif yaitu, penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel yang lain. Penelitian deskriptif digunakan untuk menggambarkan fenomena-fenomena yang ada tempat penelitian tentang penggunaan jamur makro sebagai bahan pangan.

Menurut Sugiono (2012: 26) penelitian *mixed methods* adalah metode penelitian dengan mengkombinasikan antara dua metode penelitian sekaligus (kualitatif dan kuantitatif) dalam bentuk penelitian sehingga akan diperoleh data yang lebih komprehensif, valid, reliabel dan objektif. Dalam penelitian ini menggunakan strategi metode campuran sekuensial/bertahap (*sequential mixed methods*) terutama strategi eksploratoris sekuensial. Dalam penelitian ini pada tahap pertama mengumpulkan dan menganalisis data kualitatif dalam menjawab rumusan masalah pertama dan kedua, yaitu biodiversitas jamur makro yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan cara masyarakat memperoleh informasi tentang jamur makro. Tahap kedua yaitu mengumpulkan dan menganalisis data

kuantitatif untuk menjawab rumusan masalah yang ketiga, yaitu nilai penting (*used value*) dari jamur makro sebagai bahan pangan.

## **B. Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian ini adalah di 4 Kecamatan di Kabupaten Jember, yaitu di Desa Sukojember dan Suger Kidul Kecamatan Jelbuk, Desa Silo dan Sempolan Kecamatan Silo, Sanenrejo dan Curah Takir di Kecamatan Tempurejo serta Desa Yosorati dan Pringgowirawan Kecamatan Sumber baru yang masyarakatnya mengenal dan menggunakan jamur makro sebagai bahan pangan.

## **C. Objek dan Subjek Penelitian**

Penelitian ini menggunakan teknik jajah dengan *purposive sampling*, yaitu digunakan oleh peneliti jika peneliti memiliki pertimbangan-pertimbangan tertentu dalam pengambilan sampelnya (Arikunto, 2013: 97), dalam penelitian ini pertimbangan-pertimbangan yang dilihat oleh peneliti yaitu luas daerah yang ingin diteliti dan dilihat dari kondisi geografis setiap daerah yang mendukung untuk ketersediaan jamur makro.

Penentuan responden yaitu dengan syarat yang ditentukan masyarakat yang betul-betul mengetahui tentang jamur makro sebagai bahan pangan. Responden pertama yang ditentukan adalah *key informan*, yaitu orang yang dianggap paham betul mengenai jenis jamur makro sebagai bahan pangan. Pengumpulan data didapatkan melalui wawancara *Semi-Structured* dengan menggunakan tipe pertanyaan *Open-Ended*.

#### **D. Teknik Pengumpulan Data**

Penelitian ini merupakan perpaduan penelitian kualitatif dan kuantitatif, maka tahapan penelitiannya juga campuran antara kedua jenis penelitian tersebut.

##### *Tahap penelitian kualitatif*

###### a. Persiapan

- 1) Observasi lapangan yang akan dilakukan sebagai lokasi penelitian.
- 2) Menyiapkan alat dan bahan penelitian, meliputi kamera, pisau, gunting, alat tulis menulis, kertas, kantong plastik, kapas, koran, alkohol dan aquades.
- 3) Menentukan responden secara kualitatif

###### a. Tahap pelaksanaan

###### 1) Wawancara

Data diperoleh dengan cara mewawancarai langsung responden dengan pertanyaan sekitar pemanfaatan jamur makro sebagai bahan pangan. Pengamatan bersama-sama dengan responden sambil mengambil atau mendokumentasikan gambar jamur makro yang digunakan sebagai bahan pangan oleh responden.

Data yang diperoleh pada teknik pengumpulan data wawancara adalah sebagai berikut:

- a) Pengetahuan tentang jamur *edible* dan *non-edible*
- b) Pengetahuan tentang kapan waktu yang tepat untuk mencari jamur liar
- c) Pemanfaatan jamur makro sebagai bahan pangan

###### 2) Observasi

Observasi kualitatif merupakan observasi yang didalamnya peneliti langsung turun ke lapangan untuk mengamati perilaku dan aktivitas individu-individu di lokasi penelitian (Creswell, 2017: 267). Data observasi diperoleh secara non-partisipatif, yang mana peneliti hanya bertindak sebagai orang luar dan tidak ikut langsung dalam kegiatan masyarakat. Data yang diperoleh pada penelitian melalui teknik observasi adalah:

- a) Pencarian jamur makro *edible*
  - b) Pengetahuan tentang kapan waktu yang tepat untuk mencari jamur liar
  - c) Pengolahan jamur makro sebagai bahan pangan
- 3) Eksplorasi

Jamur makro yang tumbuh di pohon atau di tanah dengan hati-hati dipetik dengan menggunakan pisau steril yang tajam. Sampel yang dikumpulkan yang bebas dari infeksi atau serangan serangga kemudian dibungkus dengan kertas tisu dan disimpan di dalam kantong plastik yang disterilkan.

Pengukuran kelembaban, suhu, dan intensitas cahaya dilakukan pada setiap tempat koleksi jamur makro. Parameter identifikasi makroskopik meliputi cara tumbuh, bentuk tubuh buah, warna cap, hygrophnous, warna cap ketika tubuh buah muda dan tua, diameter cap, bentuk atas dan bawah pada cap, permukaan cap, tepian cap, margin pada cap, tingkat kebasahan, tipe himenofor (lamela, pori, gerigi, gleba) meliputi cara menempel pada stipe, panjang, jarak antar baris, dan margin.

Karakter lain yang diobservasi adalah bentuk stipe, warna stipe (ketika muda dan tua), diameter dan panjang stipe, permukaan stipe, posisi penempelan pada cap, tipe penempelan stipe pada substrat, penampang stipe, partial veil dan universal veil, tekstur tubuh buah, bau, rasa, serta informasi penggunaannya sebagai bahan pangan (*edible* atau *non edible*) melalui wawancara dengan *key informan* dan studi literatur untuk mendapatkan data mengenai pengetahuan lokal yang berhubungan dengan pemanfaatan jamur makro di kawasan tersebut.

#### *Tahap Penelitian Kuantitatif*

Tahapan penelitian kuantitatif dilakukan setelah proses wawancara dan eksplorasi. Tahapan penelitian kuantitatif dilakukan dengan menghitung nilai guna atau nilai penting suatu spesies jamur makro yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh masyarakat Kabupaten Jember.

### **E. Analisis Data**

#### 1. Analisis Data Kualitatif

Analisis data kualitatif dibedakan menjadi jenis data yang diperoleh dengan teknik yang berbeda berdasarkan teknik pengumpulan datanya. Pada penelitian dengan eksplorasi, jamur makro asal serasah dan tanah diidentifikasi dengan menggunakan karakter makroskopik berdasarkan buku Peter Roberts dan Shelley Evans yang berjudul *The Book of Fungi: A Life-Size Guide to Six Hundred Species from Around The World* serta buku

dari Hall, I. A., Stephenson, S.L., Buchanan, P. K., Yun, W. and Cole, A. L. J. berjudul *Edible and Poisonous Mushrooms of The World*.

Untuk teknik pengumpulan data observasi dan wawancara, analisis data menggunakan pedoman dari Miles, Huberman dan Saldana. Aktivitas analisis data menurut Miles, dkk (2014: 12) dilakukan dengan tiga langkah: kondensasi data (*data condensation*), menyajikan data (*data display*) dan menarik kesimpulan atau verifikasi (*conclusion drawing and verification*). Hal ini digunakan karena proses menganalisis data dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung dan setelah selesai pengumpulan data. Langkah-langkah menurut Miles, Huberman dan Saldana adalah sebagai berikut:

a. Kondensasi Data

Kondensasi data mengacu pada proses Pemilihan atau seleksi fokus, menyederhanakan, mengabstrakkan, dan mentransformasikan data yang mendekati keseluruhan bagian dari catatan-catatan lapangan secara tertulis, transkrip wawancara, dokumen-dokumen, dan materi-materi empiris yang telah didapatkan. Data kualitatif dapat diubah dengan cara seleksi, ringkasan, atau uraian menggunakan kata-kata sendiri dan lain-lain. Berdasarkan data yang dimiliki, peneliti mencari data, tema, dan pola mana yang penting. Pada penelitian kali ini pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan observasi di 8 desa yang terdapat pada 4 kecamatan Kabupaten Jember.

b. Penyajian Data

Langkah berikutnya adalah mendisplay data. Display data dalam penelitian kualitatif bisa dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif dengan teks yang bersifat naratif. Selain dalam bentuk naratif, display data dapat berupa grafik, matriks, *network* (jejaring kerja). Penyajian data memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami tersebut.

c. Kesimpulan

Apabila tahap kondensasi dan penyajian data telah dilakukan, maka langkah yang terakhir yang dilakukan adalah mengambil kesimpulan. Pengambilan kesimpulan merupakan suatu proses dimana peneliti menginterpretasikan data dari awal pengumpulan disertai dengan pembuatan pola dan uraian atau penjelasan. Pengambilan kesimpulan merupakan bukti terhadap penelitian yang dilakukan.

Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya. Namun bila kesimpulan memang didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredible (dapat dipercaya).

## 2. Analisis Data Kuantitatif

Nilai *Used Value* (UV) dihitung dengan rumus:

$$UV = \frac{\sum u}{n}$$

keterangan: UV = nilai Use Value

$\sum u$  = jumlah informan yang mengetahui

n = jumlah informan keseluruhan

### F. Keabsahan Data

Untuk menetapkan keabsahan data diperlukan teknik pemeriksaan didasarkan sejumlah pemeriksaan tertentu. Berdasarkan pendapat tersebut, agar data yang dikumpulkan dari lapangan merupakan data yang sah, maka peneliti mengusahakan pengecekan keabsahan data menggunakan teknik Triangulasi . triangulasi adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data itu. Triangulasi data yang dipakai adalah triangulasi sumber dan triangulasi teknik.

#### 1. Triangulasi sumber

Dilakukan dengan cara menanyakan hal yang sama melalui sumber yang berbeda. Pada penelitian ini sumbernya adalah beberapa orang yang berbeda dalam satu desa, maupun lain desa.

#### 2. Triangulasi teknik

Dilakukan dengan cara menanyakan hal yang sama dengan teknik yang berbeda. Dalam penelitian ini peneliti mencari data yang sama menggunakan teknik wawancara dan observasi.



## BAB 4

### PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA

#### A. Gambaran Objek Penelitian

Kabupaten Jember merupakan kota kabupaten yang terletak kurang lebih 200 km ke arah timur dari Surabaya. Secara geografis, kabupaten jember terletak pada posisi 113015'47" s/d 11402'35" Bujur Timur dan 7058'6" s/d 8033'44" Lintang Selatan berbentuk dataran ngarai yang subur pada bagian Tengah dan Selatan.



**Gambar 4.1 Peta Wilayah Kabupaten Jember  
(Sumber: BPS Kabupaten Jember, 2019)**

Luas wilayah Kabupaten Jember 3.293,34 km<sup>2</sup> dan berada di ketinggian 0-3.330 (mdpl), sehingga iklim umumnya tropis dengan suhu 16°C – 34°C. Kabupaten Jember dikelilingi pegunungan yang memanjang di bagian utara dan

timur dan dibatasi oleh Samudra Indonesia di bagian selatan. Adapun batas-batas wilayah Kabupaten Jember adalah sebagai berikut:

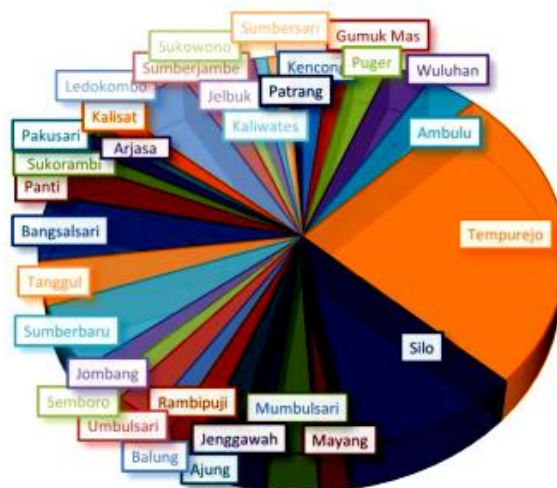
Utara : Kabupaten Bondowoso

Selatan : Samudra Hindia

Barat : Kabupaten Lumajang, Kabupaten Probolinggo

Timur : Kabupaten Banyuwangi

Wilayah kabupaten jember memiliki ketinggian yang berbeda-beda yang cukup signifikan. Kabupaten Jember terdiri atas 31 kecamatan dan 248 desa/kelurahan. Selain itu Jember juga memiliki sekitar 76 pulau-pulau kecil, 16 pulau sudah memiliki nama dan 51 pulau lainnya belum memiliki nama.



**Gambar 4.2 Luas Wilayah Kabupaten Jember menurut Kecamatan**  
(Sumber: BPS Kabupaten Jember, 2019)

Salah satu pulau yang terluas dan berada di perairan Samudera Indonesia adalah pulau Nusa Barong. Di wilayah Kabupaten Jember, ada 8

(delapan) kecamatan yang sebagian besar wilayah berada di ketinggian 0-25 mdpl meter dari permukaan laut, dan ada 10 kecamatan yang sebagian wilayahnya berada di ketinggian lebih dari 1.000 meter (dpl).

Kabupaten Jember merupakan Kabupaten yang terus berbenah memperbaiki diri menuju “*Smart City*”. Kabupaten Jember merupakan salah satu kabupaten penyangga pangan nasional dengan produktivitas tanaman pangan, khususnya padi yang cukup tinggi. Produksi tanaman palawija seperti ubi kayu dan ubi jalar juga turut serta menopang ketahanan pangan wilayah Jember. Jika ditinjau dari segi perekonomian, secara umum selama periode 2016-2018 terdapat peningkatan tingkat kesejahteraan penduduk yang dilihat dari peningkatan pengeluaran penduduk. Pengeluaran penduduk secara keseluruhan ditinjau dari segi pengeluaran makanan dan non makanan.

## **B. Penyajian Data dan Analisis**

Penyajian data dan analisis memuat uraian tentang data dan temuan yang diperoleh dari hasil penelitian, baik secara kualitatif maupun kuantitatif. Uraian terdiri atas deskripsi data yang disajikan maupun hasil perhitungan dari nilai *Used Value*.

### 1. Biodiversitas Jamur Makro yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Kabupaten Jember

Biodiversitas jamur makro merupakan variabilitas jamur makro yang ditemukan di daerah penelitian. Peneliti melakukan eksplorasi lapangan untuk mencari dan mengidentifikasi jenis jamur liar yang bisa dipakai untuk bahan pangan (*edible*). Daerah penelitian yang dimaksud yaitu Desa Sanenrejo dan Curahtakir yang berada di wilayah kecamatan Tempurejo, Desa Silo dan Sempolan yang berada di wilayah Kecamatan Silo, Desa Sukojember dan Sugerkidul yang berada di wilayah Kecamatan Jelbuk serta Desa Yosorati dan Pringgoworawan yang berada di Wilayah kecamatan Sumberbaru.

Peneliti mencari jamur makro di daerah lahan pertanian, pekarangan dan ladang warga. Jamur makro yang ditemukan kemudian diidentifikasi berdasarkan bentuk tudung, permukaan tudung, lamella, anulus, volva dan tangkai.

**Tabel 4.1**  
**Hasil Identifikasi Jamur Makro**

No.	Nama Spesies	Nama Lokal	Warna	Bentuk Tudung	Permukaan Tudung	Lamella	Anulus	Volva	Tangkai	Substrat	Lokasi Penemuan
1	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Jamur tiram	Putih	Lingkar seperti cangkang tiram	Licin	Teratur	Tidak ada	Tidak ada	Bercabang	Kayu mati	Halaman rumah/ pekarangan

No.	Nama Spesies	Nama Lokal	Warna	Bentuk Tudung	Permukaan Tudung	Lamella	Anulus	Volva	Tangkai	Substrat	Lokasi Penemuan
2	<i>Schizophyllum communee</i>	Jamur grigit	Abu-abu	Seperti kipas, berdaging tebal	Berbulu panjang	Bercabang ke tepi	Tidak ada	Tidak ada	Tidak bertangkai	Kayu mati	Halaman rumah/pekarangan
3	<i>Auricularia auricula</i>	Jamur kuping, kolat kopeng	Cokelat muda	Bergelombang menyerupai telinga	Berkerut menyerupai telinga	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Kayu	Halaman rumah/pekarangan
4	<i>Volvariella volvacea</i>	Jamur janggol, jamur merang, jamur bonggol pisang	Putih kehitaman	Melingkar lebar	Halus berserat	Teratur	Tidak ada	Ada	Silinder berwarna putih	Jerami, bonggol pisang basah	area persawahan
5	<i>Termitomyces sp.</i>	Jamur bulan, jamur barat	Putih kecoklatan	Cembung	Berbulu	Ada	Tidak ada	Tidak ada	Silinder, besar	Tanah (bekas rumah rayap)	Ladang, sawah
6	<i>Scleroderma sp.</i>	Jamur so, jamur melinjo	Kuning kecoklatan	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Akar pohon melinjo	Halaman rumah/pekarangan
7	<i>Termitomyces microcarpus</i>	Kolat bintang	Putih	Cembung	Licin	Teratur	Tidak ada	Tidak ada	Kecil, silinder berwarna	Tanah (bekas rumah rayap)	Kebun, pinggiran sungai

No.	Nama Spesies	Nama Lokal	Warna	Bentuk Tudung	Permukaan Tudung	Lamella	Anulus	Volva	Tangkai	Substrat	Lokasi Penemuan
									putih		
8	<i>Agaricus sp.</i>	-	Putih	Seperti payung	Bersisik, kasar	Rapat, warna pink coklat	Ada	Tidak ada	Halus, silinder	Tanah	Ladang, pinggir sungai
9	<i>Lentinus sp.</i>	Jamur lot, kolat kaju	Putih	Payung terbalik	Kasar berbintik coklat	Rapat, warna putih	Tidak ada	Tidak ada	Halus, silinder	Pohon mati	Halaman, kebun
10	<i>Dacryopinax spathularia</i>	-	Kuning terang	Tidak ada	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Pohon mati, akar bambu	Pinggir sungai, kebun
11	<i>Coprinellus disseminatus</i>	-	Abu-abu	Seperti payung kuncup	Memiliki gills	Rapat	Tidak ada	Tidak ada	Kecil, silinder, rapuh	Kayu mati	Ladang, halaman
12	<i>Termitomyces sp.</i>	Kolat manuk	Putih kecoklatan	Cembung	Berbulu	Ada	Tidak ada	Tidak ada	Silinder, besar	Tanah (bekas rumah rayap)	Ladang, sawah

No.	Nama Spesies	Nama Lokal	Warna	Bentuk Tudung	Permukaan Tudung	Lamella	Anulus	Volva	Tangkai	Substrat	Lokasi Penemuan
13	<i>Phallus duplicatus</i>	Jamur tudung pengantin	Coklat, putih	Putih, bagian egg coklat	Licin	Rapat	Tidak ada	Ada	Silinder, bolong di tengah	Tanah	Pinggir sungai
14	<i>Pycnoporus sanguineus</i>	-	Jingga terang	Datar dan tepinya bergelombang	-	Berpori, jingga	Tidak ada	Tidak ada	-	Pohon kelapa mati	Pinggir sungai
15	<i>Volvariella bombycina</i>	Jamur bonggol pisang	Pink kekuningan	Seperti payung, ada tonjolan di tengah	Kasap	Rapat berwarna pink	Tidak ada	Ada	Silinder pink	Akar pohon pisang	Kebun
16	<i>Coprinopsis sp.</i>	Jamur janggol, jamur damen	Putih	Bell-shaped	licin	Rapat	Tidak ada	Tidak ada	Silinder	Jerami busuk	Area persawahan
17	<i>Cantherellus sp.</i>	Jamur kayu kuning	Kuning kecoklatan	Umbilicate	Licin	Rapat	Tidak ada	Tidak ada	Silinder	kayu	Halaman, ladang

No.	Nama Spesies	Nama Lokal	Warna	Bentuk Tudung	Permukaan Tudung	Lamella	Anulus	Volva	Tangkai	Substrat	Lokasi Penemuan
18	<i>Ganoderma sp.</i>	-	Cokelat	Datar dan setengah lingkaran	Keras dan mengkilat	berpori	Tidak ada	Tidak ada	Ada dan berkayu	Bambu lapuk	Pinggir sungai
19	<i>Cookeina speciosa</i>	Jamur sedot wc	Pink	Payung terbalik, mirip cup	Memiliki trikoma pendek	-	Tidak ada	Tidak ada	Silinder kecil, putih	Pohon mati	Kebun, hutan



## **2. Kajian Etnomikologi Masyarakat Kabupaten Jember dalam Pemanfaatan Jamur Makro sebagai Bahan Pangan**

Fokus kedua pada penelitian ini adalah mengkaji ilmu jamur pada masyarakat dari sudut pandang budaya. Hal penting yang ingin diuraikan pada fokus kedua ini adalah bagaimana cara masyarakat mengetahui jenis-jenis jamur, mengetahui kapan waktu yang tepat untuk mencari jamur, dan bagaimana pemanfaatan jamur tersebut di masyarakat sebagai bahan pangan.

Penelitian dilakukan pada Bulan Januari sampai Februari 2020 di 4 Kecamatan Kabupaten Jember. Hal ini sengaja dilakukan karena bulan Januari sampai Februari merupakan pertengahan musim penghujan dan kelembaban udara sangat tinggi sehingga banyak jamur liar yang tumbuh.

Penelitian dimulai dari Desa Sanenrejo dan Curahtakir Kecamatan Tempurejo pada tanggal 2 – 8 Januari 2020. Kemudian dilanjutkan ke Desa Yosorati dan Pringgowirawan Kecamatan Sumber Baru pada tanggal 13 – 15 Januari 2020. Selanjutnya ke Desa Silo dan Sempolan Kecamatan Silo pada tanggal 21 – 27 Januari 2020. Terakhir penelitian dilakukan di Desa Sukoember dan Suger Kidul Kecamatan Jelbuk pada tanggal 28 Januari – 4 Februari 2020.

Mulanya kami mencari *key informan*, yaitu orang yang dianggap paling tahu mengenai jamur liar di wilayah tersebut. *Key informan* yang kami temui di Desa Sanenrejo dan Curahtakir adalah Bapak Aang Sugiyanto dan Bapak Muji, Desa Yosorati dan Pringgowirawan adalah

Bapak Nurul dan Bapak Roni, Desa Silo dan Sempolan adalah Bapak Achmad Supatrah dan Bapak Waris, sedangkan Desa Sukojembar dan Suger Kidul adalah Bapak Muhajir dan Bapak Abdul Mu'is.

Aktivitas masyarakat di 8 desa tersebut rata-rata adalah petani dan pekebun. Berdasarkan wawancara dengan Bapak Muji pada tanggal 6 Januari 2020, beliau menggambarkan tentang aktivitas masyarakat pada musim jamur.

*“Masyarakat disini sering cari jamur kalau sudah musim, biasanya sekarang ya sudah sering nemu. Nyarinya di sawah atau di gunung belakang itu. Kadang di halaman rumah ya ada. Kalau kebetulan ada, banyak dapatnya, bisa sekeranjang penuh. Kadang juga dibagi-bagikan ke tetangga, kadang dijual”.*

Kondisi yang sama juga digambarkan oleh para *key informan* yang lain. “musim jamur” merupakan musim dimana masyarakat berlomba-lomba mencari jamur. Ada yang mencari di sawah, kebun, ladang bahkan jamur juga bisa ditemukan di halaman rumah. Hasil observasi yang dilakukan (pemaparan fokus 1) juga menunjukkan hal-hal yang sama.

Beberapa jamur yang bisa dimakan sangat mudah ditemukan, asal tahu kapan dan dimana tempat tumbuhnya. Biasanya masyarakat sudah mengetahui dimana tempat tumbuhnya jamur. Hal unik yang peneliti temui saat melakukan wawancara dengan masyarakat di daerah Sukojembar dan Suger Kidul. Ada semacam ungkapan atau ucapan yang harus mereka ucapkan ketika pertama kali menemukan jamur, yaitu “*der kolat!*”. Cara pengucapannya juga harus seperti membuat terkejut seseorang.

Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara pada tanggal 2 Februari 2020 dengan Ibu Werah, penduduk Desa Sukojember.

*“Kalo nemu kolat itu langsung eghettak (bilang) dher kolat!, gitu dek. Itu kepercayaan masyarakat sini. Jadi pas waktu kelihatan pertama kali langsung bilang. Gunanya ya biar dapat kolat yang banyak. Biasanya kalo eghettak dapatnya banyak, bisa 5 renteng, kalo bawa bak bisa sampai dapat bak besar. Kalo telat bilangnya ya dapat sedikit Cuma”*

Hasil wawancara dengan responden yang lain juga menguatkan pernyataan dari Ibu Werah. Mereka percaya bahwa ungkapan itu akan membuat mereka memperoleh banyak jamur, baik di tempat itu maupun di lain tempat.

Menurut beberapa responden, biasanya jamur-jamur yang bisa dimakan tumbuhnya di tempat yang sama tiap musim, bisa juga ditemukan di tempat yang lain tapi tidak terlalu jauh. Jamur kayu biasa ditemukan di bonggol kayu mati atau potongan-potongan kayu yang tergeletak di pekarangan rumah. Bisa juga ditemukan di jerami, *letong*, bawah rumpun bambu atau di akar pohon. Tetapi selain ditemukan di tempat tersebut, ada juga jamur-jamur yang ditemukan di tanah, tanpa menumpang ke organisme lain.

Hal ini diperkuat dengan wawancara yang dilakukan dengan Bapak Roni, masyarakat Desa Pringgowirawan pada tanggal 14 Januari 2020.

*“Jamur yang nemu di tanah itu biasanya karena ana gemmihnya. Gemmih itu rumahnya rayap yang ada di dalam tanah. Rumahnya rayap itu seperti tanah liat yang bekas dipakai rayap. Bentuknya memang mirip tanah tapi kalau digali beda. Ada kayak rongganya di dalam”*



Gambar 4.3 Rumah Rayap Tempat Tumbuh Jamur

Masyarakat di Kabupaten Jember sudah biasa mengonsumsi jamur. Mereka bahkan bisa mengidentifikasi kapan waktu yang tepat untuk berburu jamur. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Bapak Achmad Supatrah dan Ibu Wiwik, masyarakat Desa Silo.

*“Nyari jamur itu ya di musim jamur. Biasanya kalo sudah huajn terus-terusan, bukan waktu awal musim hujan. Apalagi kalau sudah hujan pagi-pagi, hujannya ndak begitu deras tapi lebih deras dari gerimis. Terus hujannya itu ndak berhenti sampek sore. Besoknya itu mesti banyak dah jamur yang tumbuh.”*

Hal ini diperkuat ketika peneliti melakukan observasi, baik di desa Silo maupun di desa-desa yang lain. Sebelum melakukan observasi biasanya peneliti melakukan kontak dengan para *key informan*. Jika sudah terjadi situasi seperti yang telah disebutkan diatas, peneliti akan melakukan observasi dengan ditemani oleh *key informan* tersebut. Terbukti banyak jamur yang tumbuh di sepanjang jalan, halaman rumah maupun di sawah.

Ada juga kepercayaan masyarakat sebagai penanda musim tumbuhnya jamur barat yaitu adanya angin yang selalu bertiup dari arah

selatan atau dikenal sebagai *angin laok*. Bila angin tersebut bertiup, masyarakat bersiap-siap untuk mencari jamur barat.

Jamur yang tumbuh tidak semuanya bisa dimakan. Jamur dibagi menjadi jamur yang bisa dimakan (*edible*) maupun tidak bisa dimakan (*non-edible*). Masyarakat, walau tanpa belajar secara khusus, sudah bisa mengidentifikasi jamur mana yang bisa dimakan dan yang tidak bisa dimakan. Sebagaimana hasil wawancara dengan Bapak Gimin, penduduk Desa Sanenrejo berikut.

*“Kalo jamur itu tumbuh di tempat yang ndak enak, misalnya di lethong biasanya ndak bisa dimakan. Kalo jamurnya warnanya ndak wajar, kayak terang, nyolok atau malah jelek, biasanya jamur beracun. Liat baunya juga, kalo baunya nyengat ya ndak bisa dimakan. Satu lagi, kalo nemu jamur yang ada cincinnya di batangnya berarti ndak bisa dimakan, bisa mabok.”*

Hasil wawancara lain dengan Ibu Rati, penduduk desa Yosorati: *“Jamur yang enak itu yang dagingnya tebal, gampang dikupas payungnya. Batangnya tebal juga. Tapi ada juga jamur yang kalo diliat mirip sama jamur yang bisa dimakan, kayak yang dulu tumbuh di belakang rumah, mirip sama jamur barat. Pas dimasak malah mabok semua, ternyata beracun. Makanya pas dibersihkan itu payungnya ndak bisa dikupas, langsung rontok”*

Hal ini diperkuat dengan hasil observasi yang menemukan jamur dengan tampilan mirip jamur barat tetapi ketika dipegang lebih ringan. Tudung bagian atas tidak bisa dikelupas dan batangnya rapuh.

Pada saat eksplorasi lapang, peneliti menemukan ada 12 spesies jamur makro yang bisa dimakan/*edible*. Mayoritas masyarakat mengetahui dan biasa menjadikannya sebagai bahan makanan, seperti *Pleurotus ostreatus*, *Auricularia auricula*, *Termitomyces sp*, *Termitomyces microcarpus*. Namun ada juga jamur makro yang *edible* dan belum dikenal

oleh masyarakat Kabupaten Jember, misalnya *Agaricus sp.*, *Coprinellus disseminatus*, *Phallus duplicatus*, *Dacropynax sp.* Dan *Pycnoporus sanguineus*.

### 3. Nilai UV (*used value*) Jamur Makro sebagai Bahan Pangan bagi Masyarakat Kabupaten Jember

Pada penelitian yang mengambil sudut pandang dari segi etno atau budaya, penghitungan nilai penting atau *used value* sangat penting. Hal ini dikarenakan pada kajian etnomikologi jamur makro ini akan terlihat seberapa besar pemanfaatan masyarakat Kabupaten Jember terhadap jamur makro atau seberapa penting kebutuhan dan masyarakat jamur makro liar yang mereka temukan.

**Tabel 4.2 Perhitungan Nilai Penting (*Used Value*)**

No.	Nama Jamur Makro	Jumlah informan	Jumlah informan keseluruhan	Nilai <i>Used Value</i>
1	<i>Pleurotus ostreatus</i>	12	12	1
2	<i>Schizophyllum communee</i>	8	12	0,67
3	<i>Auricularia auricula</i>	11	12	0,92
4	<i>Volvariella volvacea</i>	9	12	0,75
5	<i>Termitomyces sp.</i>	12	12	1
6	<i>Scleroderma sp.</i>	5	12	0,42
7	<i>Termitomyces microcarpus</i>	12	12	1
8	<i>Agaricus sp.</i>	0	14	0

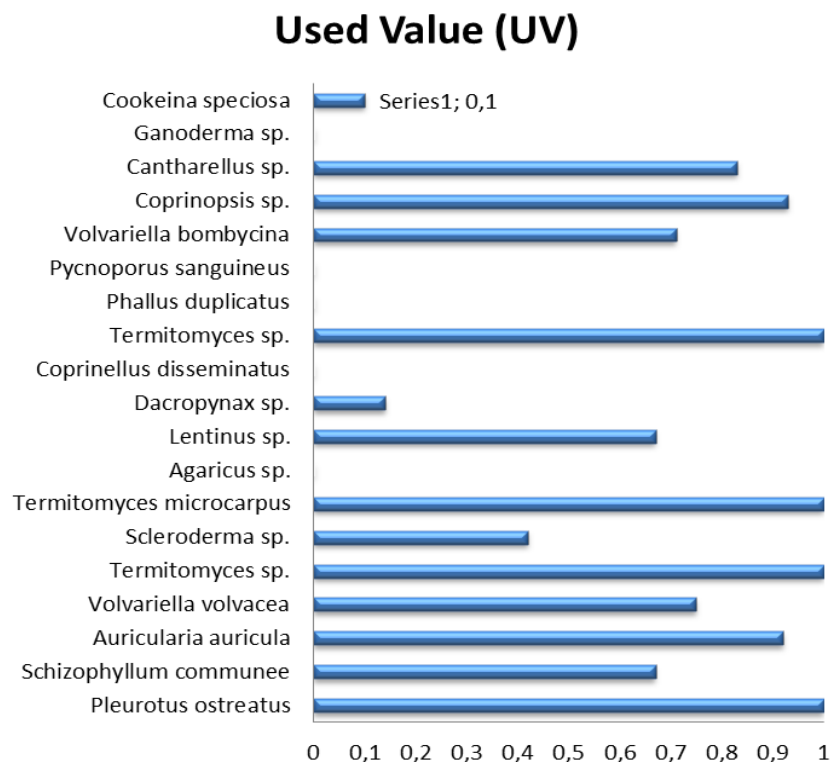
9	<i>Lentinus sp.</i>	8	12	0,67
10	<i>Dacropynax sp.</i>	2	14	0,14
11	<i>Coprinellus disseminatus</i>	0	15	0
12	<i>Termitomyces sp.</i>	10	10	1
13	<i>Phallus duplicatus</i>	0	12	0
14	<i>Pycnoporus sanguineus</i>	0	10	0
15	<i>Volvariella bombycina</i>	10	14	0,71
16	<i>Coprinopsis sp.</i>	14	15	0,93
17	<i>Cantharellus sp.</i>	10	12	0,83
18	<i>Ganoderma sp.</i>	0	10	0
19	<i>Cookeina speciosa</i>	1	10	0,1

Sumber: data diolah, 2020

Berdasarkan perhitungan nilai penting di atas, dapat diketahui bahwa jamur bulan/barat dan jamur tiram merupakan jamur yang paling banyak diketahui dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Oleh karena itu, nilai UV untuk kedua jenis jamur ini adalah 1. Hal ini berarti bahwa masyarakat Kabupaten Jember sudah biasa mengkonsumsinya tanpa ragu.

Berdasarkan *use value*, diketahui bahwa nilai yang paling tinggi dimiliki oleh *Pleurotus ostreatus*, *Termitomyces sp.*, *Termitomyces microcarpus* dengan nilai *used value* 1. Sedangkan jamur lain yang masih memiliki nilai penting diatas 0,5 adalah *Auricularia auricula*, *Schizophyllum commune*, *Volvariella volvacea*, *Lentinus sp.*, *Volvariella bombycina*, *Coprinopsis sp.* dan *Cantharellus sp.* Hal ini berarti masyarakat Kabupaten

Jember masih familiar dengan jamur-jamur ini dan biasa menjadikannya sebagai bahan pangan.



Gambar 4.4 *Use Value*  
(Sumber: Data diolah, 2020)

Jamur lain yang memiliki nilai guna dibawah 0,5 adalah *Scleroderma sp.*, *Dacropynax sp.*, dan *Cookeina speciosa*. Hal ini dikarenakan hanya beberapa orang saja yang mengetahui bahwa jamur-jamur ini edible. Meskipun mengetahui bahwa jamur tersebut edible, tapi masyarakat tidak biasa mengkonsumsinya sekalipun keberadaannya melimpah di halaman rumah mereka.

Beberapa jamur memiliki nilai *use value* 0, yaitu *Agaricus sp.*, *Coprinellus disseminatus*, *Phallus duplicatus*, *Pycnoporus sanguineus* dan



*Ganoderma sp.* Dari beberapa informan yang kami temui, tidak satupun yang mengetahui tentang edibilitas dari jamur-jamur ini. Mereka beranggapan bahwa jamur ini beracun sehingga tidak bisa dikonsumsi.

## **C. Pembahasan**

### **1. Biodiversitas Jamur Makro yang Dimanfaatkan oleh Masyarakat Kabupaten Jember**

Lokasi Indonesia yang beriklim tropis memiliki keberagaman plasma nutfah yang sangat tinggi, tidak terkecuali untuk jenis jamur makro. Jamur makro merupakan jamur yang memiliki badan buah sehingga mudah dilihat walaupun tidak mudah diidentifikasi. Hal ini dikarenakan jamur memiliki bentuk dan warna yang mirip sehingga masih membutuhkan identifikasi mikroskopik dari spora bahkan dari uji DNA.

Penelitian ini lebih diutamakan pada jenis-jenis jamur makro yang edible, yaitu jamur makro yang dapat dikonsumsi, baik dimasak, dijadikan campuran makanan ataupun diseduh sebagai obat. Jamur-jamur tersebut dimanfaatkan untuk bahan pangan masyarakat Kabupaten Jember.

Pada penelitian yang dilakukan pada bulan Januari-Februari 2020 ini, peneliti berhasil mengumpulkan dan mengidentifikasi 19 jenis jamur edible. Waktu penelitian ini sengaja dipilih karena pada bulan Januari-Februari merupakan pertengahan musim penghujan, sehingga kelembaban udara dan tanah tinggi sehingga banyak jamur yang tumbuh.

Kesembilan belas jamur makro yang ditemukan termasuk jamur edible. Seperti *Pleurotus ostreatus* (jamur tiram), *Termitomyces microcarpus* (kolat bintang, jamur trucuk), *Termitomyces sp.* (jamur bulan, jamur barat) dan *Termitomyces sp.* (kolat manuk) yang sudah familiar di masyarakat Kabupaten Jember khususnya. Jamur tiram termasuk dalam jamur yang sudah banyak dibudidayakan oleh masyarakat, sedangkan jenis jamur *Termitomyces* masih belum. Hal ini karena jamur *Termitomyces* membutuhkan asosiasi dengan sarang rayap sebagai tempat tumbuhnya.

Tidak semua jamur bisa dibudidayakan. Saat ini masyarakat banyak berbudidaya jamur *Pleurotus ostreatus*, *Volvariella volvacea* dan *Coprinopsis sp.* namun untuk budidaya jamur lainnya masih merupakan tantangan tersendiri, terutama bagi masyarakat Indonesia. Hal ini dikarenakan beberapa jamur edible adalah spesies ektomikroriza yang tidak mungkin dibudidayakan jauh dari substratnya (Robert and Evans, 2011).

Selain empat jamur tersebut, ada pula jamur *Schizophyllum communee* (jamur grigit), *Auricularia auricula* (jamur kuping), *Lentinus sp.* (jamur lot) yang banyak dikenal. Ketiganya jamur makro yang mudah ditemukan di kayu mati, bahkan bisa tumbuh di halaman rumah.

Pada penelitian ini, ada 3 jenis jamur yang biasa dikenal oleh masyarakat sebagai jamur merang namun ternyata merupakan tiga spesies yang berbeda. Jamur tersebut yaitu *Volvariella volvacea*, *Volvariella bombycina* dan *Coprinopsis sp.* ketiga jamur tersebut bisa ditemui di

jerami busuk, walau *Volvariella bombycina* lebih sering ditemukan di akar pohon pisang.

Pada jerami padi busuk, sering ditemukan 3 jenis jamur, yaitu *Volvariella volvacea*, *Coprinellus sp.* dan *Coprinopsis sp.* yang dianggap edible adalah *Volvariella volvacea* dan *Coprinopsis sp.* dan biasa dikonsumsi masyarakat. Masyarakat menyebut ketiganya sebagai jamur merang, padahal berbeda jika dilihat secara taksonominya.

Penentuan edibilitas jamur sangat penting jika ingin mengonsumsi jamur liar. Hal ini karena selain sangat enak dikonsumsi dan memiliki nilai gizi yang baik, jamur juga mengandung senyawa yang beracun bagi tubuh manusia. Dampak paling ringan dari keracunan jamur yaitu muntah dan sakit perut, namun keracunan jamur juga bisa mengakibatkan kematian. Oleh karena itu, penting bagi kita mengenali dan memastikan spesies jamur liar yang akan dikonsumsi.

Sampai saat ini tidak ada penanda khusus yang bisa membedakan apakah suatu spesies jamur makro yang ditemukan edible atau tidak. Bukan karena warna, bau ataupun tampilan yang membedakan edibilitas jamur makro. Cara yang aman untuk mengetahui edibilitas jamur makro secara akurat adalah dengan mengidentifikasi jenis jamur kemudian bandingkan dengan buku-buku identifikasi jamur yang relevan. Apabila ragu-ragu dengan edibilitas jamur yang ditemui, lebih baik tidak mengkonsumsinya (Hall, *et. al.*: 2003).

Tidak semua jamur yang edible juga aman untuk dikonsumsi. Jamur merupakan organisme yang menyerap senyawa-senyawa yang ada di substrat atau lingkungan tempat tumbuhnya. Menurut Benjamin (2005) banyak jamur mengandung akumulasi logam berat dan radioisotop, beberapa jenis jamur lainnya mengandung ratusan kali senyawa beracun yang terkandung di tanah. Hall *et. all* (2003) menyatakan bahwa tidak disarankan untuk mengkonsumsi jamur yang tumbuh di tepi jalan ataupun jamur yang tumbuh di tanah yang banyak mengandung kadmium, kromium dan merkuri.

## **2. Kajian Etnomikologi Masyarakat Kabupaten Jember dalam Pemanfaatan Jamur Makro**

Kajian etnobiologi merupakan kajian lintas disiplin yang unik dan khas, baik dari segi teori maupun praktiknya. Kajian etnobiologi bukan hanya mengkaji tentang aspek-aspek biologi dan aspek sosial secara parsial, tetapi meliputi seluruh kajian sosio-biologi secara holistik.

Kajian tentang keberadaan biodiversitas atau keberagaman plasma nutfah erat juga kaitannya dengan aspek sosial dan budaya masyarakat. Hal ini karena masyarakat memiliki keterikatan dengan alam, baik dari segi budaya serta pemenuhan kebutuhan pokok, tidak terkecuali dalam bidang pemenuhan pangan. Selain tumbuhan dan hewan, pemenuhan dalam bidang pangan juga memanfaatkan fungi atau biasa disebut dengan jamur. Jamur yang dimaksud adalah jamur dengan badan buah yang

berukuran makroskopis sehingga lebih mudah diidentifikasi dan dimanfaatkan.

Berdasarkan hasil wawancara, ada 4 jenis jamur yang sangat familiar bagi masyarakat Kabupaten Jember. Jamur-jamur tersebut biasa dimasak atau dijadikan *topping* pada makanan mereka. Jamur makro tersebut antara lain *Pleurotus ostreatus* (jamur tiram), *Termitomyces microcarpus* (kolat bintang, jamur trucuk), *Termitomyces sp.* (jamur bulan, jamur barat) dan *Termitomyces sp.* (kolat manuk).

Selain keempat jamur di atas, ada juga jamur lain yang masih belum banyak dimanfaatkan atau bahkan masih belum pernah dikonsumsi karena masyarakat Kabupaten menganggapnya jamur beracun. Pengetahuan masyarakat Jember mengenai jamur makro masih terbatas pada jamur yang umum dijumpai dan *mindset* lama, yaitu mereka tidak mengonsumsi jamur yang memiliki cincin dan berwarna terang. Padahal jamur yang memiliki cincin seperti *Agaricus sp.* dan berwarna terang seperti *Dacropynax sp.* bisa dikonsumsi. *Agaricus sp.* Memiliki cincin dan spora merah muda ketika masih muda dan berubah menjadi cokelat ketika sudah tua. Jamur ini edible namun lebih disarankan untuk mengkonsumsinya ketika masih muda.

Selain kedua jamur di atas, jamur so atau *Scleroderma sp.* memiliki bau yang sangat kuat hingga bisa menyebabkan pusing bagi beberapa orang, namun masih bisa dimakan selagi sporanya masih berwarna putih.

Testimoni dari masyarakat yang sudah biasa mengkonsumsi, jamur so dengan spora hitam juga enak dan rasanya mirip dengan hati ayam.

Ada lagi jamur tudung pengantin atau *Phallus duplicatus* yang bagi sebagian orang berbau basi namun tergolong jamur edible, yaitu pada bagian *egg*-nya. Jamur ini sering ditemukan tumbuh pada kotoran hewan seperti sapi dan kambing serta dikerubungi lalat karena baunya. Oleh karena itu, jarang ada orang yang mengkonsumsi.

Pengetahuan masyarakat mengenai jamur makro sudah ada sejak jaman dahulu dan diwariskan secara turun temurun. Berdasarkan hasil wawancara, masyarakat masih terikat pada *mindset* lama yaitu jamur yang memiliki cincin, warna terang dan tumbuh di tempat kotor adalah jamur yang beracun. Namun, beberapa jamur menunjukkan sebaliknya. Jamur bercincin atau berwarna terang masih bisa dikonsumsi asal jelas spesiesnya. Jamur yang tumbuh di tempat kotor memang tidak disarankan untuk dikonsumsi. Ajaran tersebut masih dipegang teguh sampai saat ini.

Pengetahuan tentang jamur makro yang diperoleh oleh masyarakat masih berupa pengetahuan testimonial dan tradisional. Pengetahuan jenis ini diajarkan hanya melalui bahasa lisan saja, tanpa ditulis ataupun didokumentasikan. Dalam dunia akademis, pengetahuan semacam ini dikenal dengan *oral history*. *Oral history* merupakan rekaman informasi yang berisi pengetahuan-pengetahuan yang berbeda, berdasarkan testimoni yang diperoleh dari saksi-saksi dan disajikan dari berbagai sudut pandang yang berbeda dalam masyarakat. Pengetahuan ini bervariasi

sesuai dengan keadaan jaman masyarakat yang menjadi saksi. Oleh karena itu pengetahuan ini bisa menjadi sangat subjektif (BUIOH, 2016).

*Oral history* sangat penting pada penelitian etnobiologi sebagai pedoman dalam pewarisan pengetahuan tradisional masyarakat. *Oral history* memuat keterangan-keterangan dari pengkisah dan pewawancara sehingga diperoleh keterangan yang seluas mungkin (Adam, 2011).

### **3. Nilai UV (*used value*) Jamur Makro sebagai Bahan Pangan bagi Masyarakat Kabupaten Jember.**

Nilai guna suatu spesies dihitung dengan cara membagi jumlah informan yang mengetahui suatu informasi yang diperlukan dengan jumlah total informan yang ditemui (Hoffman, 2007). Nilai guna atau *use value* berfungsi untuk mengetahui apakah suatu spesies yang dimaksud memiliki nilai penting dibandingkan dengan seluruh spesies yang ditemukan.

Beberapa jamur memiliki nilai penting 0 merupakan jamur yang tidak pernah dikonsumsi. Bahkan pada saat wawancara, tidak ada yang mengetahui bahwa jamur-jamur tersebut bisa dimakan. Jenis jamur ini adalah *Agaricus sp.*, *Coprinellus disseminatus*, *Phallus duplicatus*, *Ganoderma sp.* dan *Pycnoporus sanguineus*. Padahal, di daerah lain, jamur ini biasa diburu dan dikonsumsi. Bahkan *Ganoderma sp.* dan *Pycnoporus sanguineus* bisa dijadikan sebagai obat herbal.

Selain nilai UV di atas, ada pula jamur-jamur yang hanya sebagian orang saja yang tahu bahwa jamur tersebut edible dan pernah atau bahkan

sering memanfaatkannya untuk dikonsumsi. Seperti jamur grigit (*Schizophyllum commune*) beberapa orang mengetahui sedangkan beberapa pula tidak tahu dan menganggap jamur tersebut beracun. Oleh karena itu jamur ini hanya memiliki nilai UV 0,67. Sama halnya dengan jamur *Dacropynax sp.* hanya sebagian kecil masyarakat yang tahu bahwa jamur ini edible. Yang lain menganggap bahwa jamur ini beracun karena warnanya yang terang. Oleh karena itu jamur ini hanya memiliki nilai UV 0,14.

Masyarakat Indonesia sudah mengenal beberapa jamur yang dapat dimakan, terutama jamur-jamur yang sudah dibudidayakan dan banyak dijual di pasar. Masih banyak jenis jamur dari alam yang bisa dikenalkan dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Sebagian besar jamur yang dapat dimakan adalah jamur ektomikoriza yang merupakan jamur-jamur yang bersimbiosis dengan tumbuhan tinggi. Jamur ini sangat sensitif terhadap perubahan iklim dan juga polusi (Susan dan Retnowati, 2017).



## BAB 5

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Hasil observasi lapangan pada 8 desa di Kabupaten Jember ditemukan 19 jamur edible. Berdasarkan hasil identifikasi, spesies jamur makro yang ditemukan adalah *Pleurotus ostreatus* (jamur tiram), *Termitomyces sp.* (jamur bulan/jamur barat), *Termitomyces microcarpus* (kolat bintang), *Auricularia auricula* (jamur kuping), *Schizophyllum commune* (jamur grigit), *Volvariella volvacea* (jamur merang), *Lentinus sp.* (jamur lot), *Volvariella bombycina* (jamur bonggol pisang), *Coprinopsis sp.* (jamur merang), *Cantharellus sp.* (jamur kayu kuning), *Scleroderma sp.* (jamur so), *Dacropynax sp.* (jamur kuning), *Cookeina speciosa* (jamur sedot wc), *Agaricus sp.*, *Coprinellus disseminatus*, *Phallus duplicatus* (jamur tudung pengantin), *Pycnoporus sanguineus* dan *Ganoderma sp.* (jamur lingzhi).
2. Pengetahuan masyarakat mengenai jamur makro diwariskan secara turun temurun. Namun masyarakat masih terikat pada *mindset* lama yaitu jamur yang memiliki cincin, warna terang dan tumbuh di tempat kotor adalah jamur yang beracun. Namun hasil observasi dan identifikasi beberapa jamur justru menunjukkan sebaliknya. Jamur bercincin atau berwarna terang masih bisa dikonsumsi asal jelas spesiesnya. Jamur yang tumbuh di tempat kotor memang tidak disarankan untuk dikonsumsi. Ada beberapa kepercayaan tentang identifikasi “musim jamur” yaitu dengan cara melihat

arah angin dan tanda hujan. Selain itu, ada kata-kata yang harus diucapkan jika ingin mendapat jamur yang lebih banyak. Kepercayaan tersebut masih dipegang teguh hingga saat ini.

3. Hasil perhitungan *use value* (UV) menunjukkan nilai yang bervariasi pada kesembilan belas jenis jamur dengan rentang 1-0. Jamur yang paling dikenal dan sering dikonsumsi berdasarkan nilai UV adalah *Pleurotus ostreatus*, *Termitomyces sp.*, *Termitomyces microcarpus* dengan nilai *used value* 1. Sedangkan jamur edible yang tidak dikenal adalah *Agaricus sp.*, *Coprinellus disseminatus*, *Phallus duplicatus*, *Pycnoporus sanguineus* dan *Ganoderma sp.* dengan nilai *use value* 0.

## **B. Saran**

1. Perlu adanya edukasi pada masyarakat tentang pemanfaatan berbagai jenis jamur yang keberadaannya sangat melimpah.
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai budidaya jamur edible sehingga lebih mudah dimanfaatkan sehingga tumbuh tidak tergantung pada musim.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman. D. *Biologi Kelompok Pertanian*. Jakarta: Grafindo Pertama, 2009.
- Adam, Ismail. *Sejarah Lisan dan Pengenalan Awal Bagi Pewawancara*. Jurnal Adabiyah Vol. XI (2), 2011.
- Al Ulya, A. N., Leksono, S. M., dan Khasitini, R. O. Biodiversity and Potential of Basidiomycota Mushrooms in Kasepuhan Cisungsang Region, Lebak, Banten Province. *Al Kaunyah Vol. 10 (1): 9-16.*, 2017.
- Ansori, M. dan Martono, D. *Biologi*. Jakarta: Pusat Pembukuan, Departemen Pendidikan Nasional, 2009.
- Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta, 2013.
- Benjamin, D. R. *Mushroom: Poisons and Panaceas*. New York. W.H. Freeman. 1995.
- Budiati, Herni. *Biologi*. Jakarta: Pusat Pembukuan, Departemen Pendidikan Nasional, 2009.
- BUIOH. *Introduction to Oral History*. Baylor University Institute of Oral History. Workshop on Web. <http://baylor.edu/oralhistory>. [Diakses tanggal 20 Desember 2020], 2016.
- Campbell., dkk. *Biologi Edisi 8*. Jakarta : Erlangga, 2008.
- Creswell, John W. *Research Design Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2017.
- Deacon, J. W. *Fungal Biology 4<sup>th</sup> Edition*. Oxford: Blackwell Publishing, 2009.
- Dugan, Fran Matthews. *Fungi in the Ancient World: How Mushrooms, Mildews, Molds, and Yeasts Shaped the Early Civilizations of Europe, the Mediterranean, and the Near East*. Minnesota: APS Press – The American Phytopathological Society, 2008.
- Ellen, R. F. Introduction. *Royal Anthropological Institute (ns): S1-S22*, 2006.
- Fifendy, Mades. *Mikrobiologi*. Depok: Prenada Media, 2017.
- Fried dan Hademenos. *Biology*. Jakarta: Erlangga, 2005.

- Gandjar, Indrawati & Wellyzar Sjamsuridzal. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2006.
- Gunawan, A.W. *Usaha Pembibitan Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya, 2005.
- Hall, I. A., Stephenson, S.L., Buchanan, P. K., Yun, W. and Cole, A. L. J. *Edible and Poisonous Mushrooms of The World*. Oregon. Timber Press, 2003.
- Hoffman, B., and Gallaher, T. Importance Indices in ethnobotany. *A Journal of Plants, People, and Applied research* 5: 201-218, 2011.
- Ijong, Frans Gruber. *Mikrobiologi Perikanan dan Kelautan*. Rineka Cipta. Jakarta, 2015.
- Khastini, R. O., Wahyuni, I., dan Saraswati, I. Ethnomycology of Bracket Fungi in Baduy Tribe Indonesia. *Biosantifika Vol. 10 (2): 423-43*, 2018.
- Miles, Matthew B., Huberman, M. and Saldana, J. *Qualitative Data Analysis Edition 3*. London: Sage, 2014.
- Moleong, Lexy J. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2012.
- Nasution, F., Prasetyaningsih, S. R., dan Ikhwan, M. Identifikasi Jenis Habitat Jamur Makroskopis di Hutan Larangan Adat Rumbio Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Kehutanan Vol. 13 (1): 64-76*, 2018.
- Prayitno, T. A. & Hidayati, Nuril. *Pengantar Mikrobiologi*. Media Nusa Creative: Malang, 2017.
- Priskila., dkk. Keanekaragaman Jenis Jamur Makroskopis di Kawasan Hutan Sekunder Areal IUPHHK-HTI PT. Bhatara Alam Lestari Kabupaten Mempawah. *Jurnal Hutan Lestari*. 6 (3)., 2018.
- Purwanto, P. B., Zaman, M. N., Yusuf, M., Romli, M., Syafi'i, I., Hardhaka, T., Fuadi, B. F., Saikhu, A. R., Ar Rouf, M. S., Adi, A., Laily, Z., & Yugo, M. H. Inventarisasi Jamur Makroskopis di Cagar Alam Nusakambangan Timur Kabupaten Cilacap Jawa Tengah. *Proceeding Biology Education Conference Vol. 14 (1): 79-82*, 2017.
- Putir, Patricia Erosa., dkk. Keanekaragaman Jenis Jamur Makro Pada Dua Kondisi Hutan Berbeda di Kalampangan Zone Cimtrop Kalimantan Tengah. *Jurnal Kehutanan Tropika Humida* 1(2), 2008.

- Retnowati, A., Rugayah, J. S., & Rahajoe. *Keanekaragaman Hayati Indonesia*. Jakarta. LIPI Pres, 2019.
- Roberts, P. and Evans, S. *The Book of Fungi: A Life-Size Guide to Six Hundred Species from Around The World*. Chicago. The University of Chicago Press, 2011.
- Sari, Putri Hera Mayang., dkk. Jenis-Jenis Basidiomycota di Kawasan Air Terjun Curug Pandan Kabupaten Lahat Serta Sumbangannya Pada Pembelajaran Biologi di SMA. *Jurnal Pembelajaran Biologi*. 3 (1)., 2016.
- Solle, Hartini., dkk. Keanekaragaman Jamur di Cagar Alam Gunung Mutis Kabupaten Timor Tengah Utara, Nusa Tenggara Timur. *Biota*. 2 (3)., 2017.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2012.
- Susan, D dan Retnowati, A. Catatan Beberapa Jamur Makro dari Pulau Enggano: Diversitas dan Potensinya. *Berita Biologi, Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati*. Vol 16 (3): 243-256, 2017.
- Tapwal, A., Kumar, R and Pandey, S. Diversity and Frequency of Macrofungi Associated with Wet Ever Green Tropical Forest in Assam, India. *Biodiversitas Vol. 14 (2): 73-78*, 2013.
- Trijosoepomo, Gembong. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press, 2005.



**LAMPIRAN****BIODIVERSITAS JAMUR MAKRO**1. *Pleurotus ostreatus*

Nama lokal: jamur tiram, kolat kajuh



**Gambar 1. Jamur *Pleurotus ostreatus***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi

Filum : Basidiomycota

Sub filum : Agaricomycotina

Class : Agaricomycetes

Ordo : Agaricales

Famili : Pleuroataceae

Genus : *Pleurotus*

Spesies : *Pleurotus ostreatus*

2. *Schizophyllum commune*

Nama lokal: jamur grigit



**Gambar 2. Jamur *Schizophyllum commune***

Klasifikasi:

- Kingdom : Fungi  
 Divisi : Basidiomycota  
 Class : Agaricomycetidae  
 Ordo : Agaricales  
 Famili : Schizophyllaceae  
 Genus : *Schizophyllum*  
 Spesies : *Schizophyllum communee*

3. *Auricularia auricula*

Nama lokal: jamur kuping, kolat kopeng



**Gambar 3. Jamur *Auricularia auricula***



Klasifikasi:

Kingdom : Fungi  
Filum : Basidiomycota  
Class : Agaricomycetes  
Ordo : Auriculariales  
Famili : Auriculariae  
Genus : *Auricularia*  
Spesies : *Auricularia auricula*

4. *Volvariella volvacea*

Nama lokal: jamur merang



**Gambar 4. Jamur *Volvariella volvacea***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi  
Divisi : Basidiomycota  
Class : Homobasidiomycetes  
Ordo : Agaricales

Famili : Plutaceae  
Genus : *Volvariella*  
Spesies : *Volvariella volvacea*

5. *Termitomyces sp.*

Nama lokal: Kolat bulan, jamur barat



**Gambar 5. Jamur *Termitomyces sp.***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi  
Divisi : Basidiomycota  
Class : Agaricomycetes  
Ordo : Agaricales  
Famili : Lyophyllaceae  
Genus : *Termitomyces*  
Spesies : *Termitomyces sp.*

6. *Scleroderma sp.*

Nama lokal: Jamur so, jamur melinjo



**Gambar 6. Jamur *Scleroderma sp.***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi  
Divisi : Basidiomycota  
Class : Agaricomycetes  
Ordo : Boletales  
Famili : Sclerodermataceae  
Genus : *Scleroderma*  
Spesies : *Scleroderma sp.*

7. *Termitomyces microcarpus*

Nama lokal: Kolat bintang



**Gambar 7. Jamur *Termitomyces microcarpus***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi

Divisi : Basidiomycota

Class : Agaricomycetidae

Ordo : Agaricales

Famili : Lyophyllaceae

Genus : *Termitomyces*

Spesies : *Termitomyces microcarpus*

8. *Agaricus sp.*



**Gambar 8. Jamur *Agaricus sp.***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi

Divisi : Basidiomycota  
Class : Agaricomycetidae  
Ordo : Agaricales  
Famili : Agaricaceae  
Genus : *Agaricus*  
Spesies : *Agaricus sp.*

9. *Lentinus sp.*

Nama lokal: Jamur lot, kolat kaju



**Gambar 9. Jamur *Lentinus sp.***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi  
Divisi : Basidiomycota  
Class : Agaricomycetes  
Ordo : Polyporales  
Famili : Polyporaceae

Genus : *Lentinus*

Spesies : *Lentinus cf. sajor caju*

10. *Dacropynax sp.*

Nama lokal: jamur kuning tanduk rusa



**Gambar 10. Jamur *Dacropynax sp.***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi

Divisi : Basidiomycota

Class : Dacrymycetes

Ordo : Dacrymycetales

Famili : Dacrymycetaceae

Genus : *Dacropynax*

Spesies : *Dacropynax sp.*

11. *Coprinellus disseminatus*Gambar 11. Jamur *Coprinellus disseminatus*

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi

Divisi : Basidiomycota

Class : Agaricomycetes

Ordo : Agaricales

Famili : Psathyrellaceae

Genus : *Coprinellus*Spesies : *Coprinellus disseminatus*12. *Termitomyces sp.*Gambar 12. Jamur *Termitomyces sp.*

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi  
Divisi : Basidiomycota  
Class : Agaricomycetidae  
Ordo : Agaricales  
Famili : Lyophyllaceae  
Genus : *Termitomyces*  
Spesies : *Termitomyces sp.*

13. *Pycnoporus sanguineus*



**Gambar 13. Jamur *Pycnoporus sanguineus***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi  
Divisi : Basidiomycota  
Class : Agaricomycetes  
Ordo : Polyporales  
Famili : Polyporaceae



Genus : *Pycnopus*

Spesies : *Pycnopus sanguineus*

14. *Phallus duplicatus*

Nama lokal: Jamur tudung pengantin



Gambar 14. Jamur *Phallus duplicatus*

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi

Divisi : Basidiomycota

Class : Phallomycetidae

Ordo : Phallales

Famili : Phallaceae

Genus : *Phallus*

Spesies : *Phallus duplicatus*

15. *Volvariella bombycina*



**Gambar 15. Jamur *Volvariella bombycina***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi

Divisi : Basidiomycota

Class : Homobasidiomycetes

Ordo : Agaricales

Famili : Plutaceae

Genus : *Volvariella*

Spesies : *Volvariella bombycina*

16. *Coprinopsis sp.*

Nama lokal: Jamur merang, jamur damen, jamur janggal



**Gambar 16. Jamur *Coprinopsis sp.***

Klasifikasi:

- Kingdom : Fungi  
 Divisi : Basidiomycota  
 Class : Agaricomycetes  
 Ordo : Agaricales  
 Famili : Agaricaceae  
 Genus : *Coprinopsis*  
 Spesies : *Coprinopsis sp.*

**17. *Cantharellus sp.***

Nama lokal: Jamur kayu kuning



**Gambar 17. Jamur *Cantharellus sp.***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi  
Divisi : Basidiomycota  
Class : Agaricomycetes  
Ordo : Cantharellales  
Famili : Cantharellaceae  
Genus : *Cantharellus*  
Spesies : *Cantharellus sp.*

18. *Ganoderma sp.*

Nama lokal: Lingzhi



Gambar 18. Jamur *Ganoderma sp.*

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi  
Divisi : Basidiomycota  
Class : Agaricomycetes  
Ordo : Polyporales  
Famili : Ganodermataceae

Genus : *Ganoderma*

Spesies : *Ganoderma sp.*

19. *Cookeina speciosa*

Nama lokal: Jamur sedot wc



**Gambar 19. Jamur *Cookeina speciosa***

Klasifikasi:

Kingdom : Fungi

Divisi : Ascomycota

Class : Pezizomycetes

Ordo : Pezizales

Famili : Sarcoscyphaceae

Genus : *Cookeina*

Spesies : *Cookeina speciosa*