

# KONSERVASI HAYATI



*Phaeolus schweinitzii*



Kubis *Brassica oleracea* var *capitata* L.

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
Inventarisasi Jamur yang Dapat Dikonsumsi dan Beracun yang Terdapat di Hutan dan Sekitar Desa Tanjung Kemuning Kaur Bengkulu <b>Welly Darwis, Desnalianif, Rochmah Supriati</b>	1-8
Penyebaran dan intensitas Serangan Rayap di Perkebunan Karet Desa Pagar Banyu Kabupaten Bengkulu Utara <b>Helmiyetti, Syalfinaf Manaf, Nova Erleza</b>	9-11
Peran Populasi Cacing Tanah ( <i>Pontoscolex corethrurus</i> Fr. Mull) Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Organik Bawang Merah ( <i>Allium ascalonicum</i> L.) <b>Rochmah Supriati, Darmi, Serli Mardania</b>	12-18
Pemanfaatan Lumpur Sawit dan Tandan Kosong Kelapa Sawit Sebagai Media Pemeliharaan Cacing Tanah <b>Darmi, Evelyne Riandini, Rizwar, Syarifuddin</b>	19-26
Pengaruh Pupuk KCL dan Pestisida Nabati Terhadap Dinamika Populasi Imago <i>Plutella xylostella</i> L. Pada Tanaman Kubis <i>Brassica oleracea</i> var <i>capitata</i> L.F <i>alba</i> <b>Syalfinaf Manaf, Danur Ahlul Ufresti Roespraptyanti, Sal Prima Yudha</b>	27-33

## INVENTARISASI JAMUR YANG DAPAT DIKONSUMSI DAN BERACUN YANG TERDAPAT DI HUTAN DAN SEKITAR DESA TANJUNG KEMUNING KAUR BENGKULU

Welly Darwis<sup>1</sup>, Desnalianif<sup>1</sup>, Rochmah Supriati<sup>1</sup>

<sup>1)</sup> Jurusan Biologi FMIPA Universitas Bengkulu

e-mail: wellydtbgdsati@rocketmail.com

Accepted, May 24<sup>th</sup> 2011; Revised, June 27<sup>th</sup> 2011

### ABSTRACT

The research was aimed to inventory the species of edible and poisonous Mushrooms in the forest and around Tanjung Kemuning village, Kaur Regency Bengkulu Province. The research had been carried out on December 2009-January 2010. Purposive sampling method was used in collecting the species; and the data was analyzed descriptively. As the result, there were eight species of edible Mushrooms found in that place; those were *Auricularia judae*, *A. lactea*, *A. polytrica*, *Schizophyllum commune*, *Favolaschia* sp, *Omphalotus* sp, *Pleurotus ostreatus* and *P. sapidus*. Besides, we also found eight species of poisonous Mushrooms. They were *Psathyrella foenicicii*, *Coprinus leiocephallus*, *C. lagopides* and *C. micaceus*, *Gymnopus dryophilus*, *Lactarius vellereus*, *Panaeolous spinchtinus* and *Panaeolus* sp. Each species was identified based on shape, size, texture, smell, gill, pore, and substrate.

**Key words: Mushrooms, edible, poisonous**

### PENDAHULUAN

Jamur merupakan organisme eukaryotik, berspora, tidak berklorofil, bereproduksi secara seksual dan aseksual, 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. Jamur makroskopis memiliki struktur umum yang terdiri atas bagian tubuh yaitu bilah, tudung, tangkai, cincin volva. Namun ada juga jamur makroskopis yang tidak memiliki salah satu bagian seperti tidak bercincin (Alexopoulos, *et.al*, 1996).

Dalam dunia ilmu pengetahuan jamur merupakan objek studi yang sangat menarik untuk dipelajari dan perlu mendapatkan perhatian khusus, karena diketahui jamur kaya akan manfaat bagi manusia. Beberapa

jamur ada yang dapat dimakan dan untuk konsumsi bahkan ada yang berkhasiat obat namun ada juga yang bersifat racun atau toksik (Smith dan Morse, 1979).

Jamur yang dapat dikonsumsi mempunyai kandungan garam mineral yang tinggi dari pada yang dikandung dalam daging sapi atau daging domba. Jumlah garam mineral yang dikandung jamur bisa mencapai hampir 2 kali lipat jumlah garam mineral dalam sayur lainnya. Jumlah protein yang dikandung jamur mencapai 2 kali lipat dari protein yang terdapat dalam asparagus, kol dan kentang, 4 kali dari tomat, wortel dan 6 kali lipat dari jeruk. Selain itu juga mengandung garam-garam besi, tembaga, kalium dan kapur. Jamur juga kaya akan vitamin B dan vitamin D yang berasal dari substitusi sinar matahari (Genders, 1986).

Untuk menentukan jamur ke dalam kelompok yang dapat dikonsumsi atau beracun cukup sulit dilakukan. Salah satu

cara untuk menentukannya adalah dengan mengetahui secara tepat spesies dari jamur tersebut (Lincoff, 1981). Menurut Chew (2008), jamur beracun biasanya berwarna sangat mencolok, tidak terdapat gigitan dari organisme lain dan dan biasanya berbau busuk karena mengandung senyawa sulfida.

Suhardiman (1995) menyatakan bahwa jamur yang dapat dikonsumsi dan yang beracun dapat ditemukan pada berbagai substrat, antara lain batang tumbuhan, tempat-tempat basah atau tempat yang kaya akan zat organik dan juga dapat ditemukan pada pohon mati, kotoran ternak, tanah, sampah. Pertumbuhannya dipengaruhi oleh berbagai faktor antara lain makanan, suhu, derajat asam basa dan kelembaban substrat tumbuhnya.

Di antara daerah yang masih banyak terdapat jamur makroskopis yang bisa dikonsumsi dan yang jamur yang beracun adalah desa Tanjung Kemuning Kec. Tanjung Kemuning, Kaur. Dari pengamatan di desa Tanjung Kemuning banyak terdapat jamur yang bisa dikonsumsi dan beracun. Selama ini belum ada penelitian tentang inventarisasi jamur tersebut, oleh karena itu dilakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui jenis-jenis jamur yang dapat dikonsumsi dan beracun yang terdapat di hutan dan sekitar desa Tanjung Kemuning kecamatan Tanjung Kemuning, Kaur, Bengkulu.

## **BAHAN DAN METODE**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember 2009 hingga Januari 2010. Beberapa alat yang digunakan adalah mikroskop binokuler, mikrometer, psycrometer, altimeter, pH meter, soil tester, thermometer, kaca objek, kaca penutup, vortex, plastik, oven, tabung reaksi, GPS, buku panduan identifikasi, botol koleksi, kertas label, stoples serta pinset. Beberapa bahan yang digunakan yaitu alkohol 70%, gliserin, aquabides dan aquades.

## **Pengambilan sampel**

Pengambilan sampel jamur dilakukan dengan metode "purposive area sampling" dengan memperhatikan ciri-ciri seperti warna tubuh buah, bilah, volva, cincin, tudung, tangkai, habitat/substrat tanah atau batuan, cara melekat pada substrat, aroma. Sampel jamur yang telah diperoleh dimasukkan ke dalam botol koleksi yang telah diisi alkohol 70% dan gliserin. Pengukuran faktor fisik lingkungan seperti suhu, kelembaban dan pH dilakukan di sekitar pengambilan sampel.

## **Identifikasi dan deskripsi jamur yang dapat dikonsumsi dan yang beracun**

Sampel jamur yang telah diperoleh di lapangan selanjutnya dibawa ke laboratorium Mikrobiologi dan Genetika Universitas Bengkulu untuk identifikasi lebih lanjut. Identifikasi dilakukan dengan menggunakan beberapa buku acuan antara lain *Introductory Mycology* karangan Alexopoulos, *et.al.* (1996) dan *How to Know the Gilled Mushroom* karangan Smith, *et.al.* (1979).

Dalam pengamatan spora pada jamur yang mempunyai bilah, yang diamati adalah sporanya baik bentuk, ukuran dan warna. Pengamatan terhadap spora dilakukan dengan menggunakan alat bantu mikroskop. Untuk tujuan pendidikan, maka jamur-jamur tersebut dikoleksi dan dijadikan sebagai specimen herbarium di laboratorium Mikrobiologi dan Genetika Universitas Bengkulu. Spesimen herbarium yang dibuat berupa seluruh bagian tubuh buahnya. Untuk jamur yang memiliki tubuh buah lunak dilakukan metode pengawetan basah yaitu dengan merendam jamur ke dalam stoples plastik yang berisi alkohol 70% dan gliserin kemudian ditutup dan dikencangkan dengan karet. Untuk jamur yang memiliki tubuh buah keras, dilakukan metode pengawetan kering dengan cara dikeringkan dalam oven 45°C selama dua sampai tiga hari atau sampai spesimen kering.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Jenis jamur yang dapat dikonsumsi dan beracun

Tabel 1. Jenis jamur yang dapat dikonsumsi dan beracun berdasarkan studi literatur dan wawancara dengan masyarakat Desa Tanjung Kemuning, Kaur Bengkulu

No	Jenis	Wawancara			Studi literatur		
		Dikonsumsi	Tidak dikonsumsi	Beracun	Dikonsumsi	Tidak beracun	Beracun
1.	<i>Auricularia judae</i>	+			+		
2.	<i>Auricularia lactea</i>	+			+		
3.	<i>Auricularia mesentrica</i>		+		+		
4.	<i>Auricularia polytrica</i>	+			+		
5.	<i>Camarophyllus rossocoriaceus</i>		+			+	
6.	<i>Climacodon septentrionalis</i>		+			+	
7.	<i>Coprinus lagopides</i>			+			+
8.	<i>Coprinus leiocephallus</i>			+			+
9.	<i>Coprinus micaceus</i>			+			+
10.	<i>Cyathus striatus</i>		+			+	
11.	<i>Daedalea quercina</i>		+			+	
12.	<i>Daedaleopsis confragosa</i>		+			+	
13.	<i>Favolaschia</i> sp	+			+		
14.	<i>Gymnopus dryophilus</i>			+			+
15.	<i>Lactarius vellereus</i>			+			+
16.	<i>Lentinellus castroreus</i>		+			+	
17.	<i>Lentinellus ursinus</i>		+			+	
18.	<i>Lenzites betulina</i>		+			+	
19.	<i>Meripilus sumstinei</i>		+			+	
20.	<i>Mycorrhapium adustum</i>		+			+	
21.	<i>Nigroporus vinosus</i>		+			+	
22.	<i>Omphalotus</i> sp	+			+		
23.	<i>Panaeolus spinchtinus</i>			+			+
24.	<i>Panaeolus</i> sp			+			+
25.	<i>Panus rudis</i>		+			+	
26.	<i>Phaeolus schweinitzii</i>		+			+	
27.	<i>Pleurotus ostreatus</i>	+	+		+		
28.	<i>Pleurotus sapidus</i>	+	+		+		
29.	<i>Psathyrella foenicicii</i>		+	+			+
30.	<i>Pseudocraterellus undulates</i>		+				
31.	<i>Pycnoporus sanguineus</i>		+				
32.	<i>Schizophyllum commune</i>	+	+		+		
33.	<i>Sparassis spathulata</i>		+				
34.	<i>Steccherium ochraceum</i>		+				
35.	<i>Stereum hirsutum</i>		+				
36.	<i>Stereum purpureum</i>		+				
37.	<i>Stereum</i> sp		+				
38.	<i>Stereum subtomentosum</i>		+				
39.	<i>Trametes elegans</i>		+				

Dari penelitian yang telah dilakukan, didapatkan sebanyak 39 jenis jamur di hutan dan sekitar Desa Tanjung Kemuning. Dari 39 jenis jamur tersebut, menurut masyarakat setempat 8 jenis jamur diantaranya dapat dikonsumsi dan 8 jenis jamur lainnya merupakan jamur beracun (Tabel 1).

Dari pengamatan dan identifikasi yang telah dilakukan, jenis jamur yang dapat dikonsumsi tersebut tergolong ke dalam 5 marga. Jenis-jenis jamur tersebut meliputi *Auricularia judae*, *A. lactea*, *A. polytrica*, *Favolaschia* sp, *Schizophyllum commune*, *Pleurotus ostreatus*, *P. sapidus* dan *Omphalotus* sp. Sedangkan untuk jamur yang beracun diperoleh 8 jenis yang tergolong ke dalam 5 marga, jenis-jenis jamur tersebut meliputi *Coprinus leiocephallus*, *C. micaceus*, *C. lagopides*, *Gymnopus dryophilus*, *Lactarius vellereus*, *Psathyrella foenicicii*, *Panaeolus spinchtinus* dan *Panaeolus* sp.

Delapan jenis jamur yang dapat dikonsumsi yang ditemukan di lokasi penelitian tumbuh tersebar di substrat kayu lapuk dengan suhu berkisar antara 28-31°C. Menurut Suhardiman (1995), pada suhu yang lebih rendah dan berada pada daerah yang berhawa sejuk, banyak terdapat jenis jamur yang hidup pada sisa kayu lapuk dan tanah. Pada waktu pengamatan jenis jamur dari marga *Auricularia* ini tumbuh tersebar pada substrat kayu lapuk dengan kisaran suhu 28-31°C. Jenis jamur dari marga *Auricularia* ditemukan 3 jenis, jenis jamur yang ditemukan ada yang berwarna putih dan coklat. Bentuk tubuh buah dari jamur ini "sphatulate", ukuran badan buah jenis jamur *Auricularia* berkisar 3-5 cm. Spora jenis jamur dari marga *Auricularia* ini berukuran 3-7 µm yang rata-rata berbentuk lonjong dan berwarna coklat. Dari kesemua ciri-ciri tersebut yang menjadi ciri yang paling khas dari marga ini yaitu badan buahnya kenyal. Jamur ini tumbuh pada substrat kayu lapuk dengan pH berkisar

antara 6,5-7,4 dan hidup pada ketinggian antara 1632-2061 m dpl dengan kelembaban 71-79%.

Jamur dari marga *Auricularia* mempunyai bentuk seperti kuping, berwarna kecokelatan tua, banyak tumbuh liar bergelompok menempel pada pohon-pohon yang sudah mati, pohon tumbang, tumpukan kayu atau tiang-tiang pagar sekitar rumah. Jamur dari marga *Auricularia* memerlukan kelembaban tinggi, kelembaban antara 80-90% akan menunjang pertumbuhan yang maksimal. Jamur dari marga *Auricularia* yang ditemukan di hutan dan sekitar Desa Tanjung Kemuning berukuran kecil dari ukuran pada umumnya. Hal ini diakibatkan temperatur udara di Hutan dan sekitar Desa Tanjung Kemuning panas dan menghambat pertumbuhan dan menyebabkan perkembangan jamur terganggu.

Jamur dari marga *Favolaschia* ditemukan 1 jenis, jamur ini ditemukan pada lokasi dengan suhu 28 °C dan kelembaban 73%, jamur ini hidup pada ketinggian 1572 m dpl dengan pH substrat 6,9. Jamur ini berukuran 4 cm, ukuran ini lebih kecil dari biasanya. Hal ini diduga karena kondisi lingkungan di hutan dan sekitar Desa Tanjung Kemuning kurang optimum untuk pertumbuhan jamur ini.

Jamur dari marga *Schizophyllum* ditemukan 1 jenis, jamur ini memiliki badan buah yang berwarna putih. Tekstur badan buah dari jamur ini keras, permukaan badan buahnya berbulu dan apabila diraba akan terasa kasar. Jamur ini tidak beraroma dan berdasarkan hasil wawancara jamur ini merupakan jamur yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat desa Tanjung Kemuning. Pada saat pengamatan di lapangan, jamur ini ditemukan tumbuh pada suhu 29°C dengan kelembaban udara 76%. Jamur ini tumbuh pada substrat dengan kadar keasaman atau pH 7 dan ditemukan pada ketinggian 1582 m dpl. Jamur dari marga *Schizophyllum* ini hidup pada kayu

mati. Menurut Subowo (1992), jamur jenis *Schizophyllum commune* memiliki kemampuan untuk bertahan hidup pada kondisi yang kering dan dapat tumbuh pada kayu yang telah mati dengan kapasitas air yang minim.

Jamur dari marga *Pleurotus* ditemukan 2 jenis. Jamur ini memiliki tudung yang berwarna putih. Tekstur tudung dari jamur ini lunak dan apabila diraba permukaan tudung jamur ini terasa halus. Berdasarkan hasil wawancara dengan warga setempat, jamur ini sangat enak dikonsumsi. Jamur ini ditemukan tumbuh pada suhu 28-29°C dan kelembaban udara 74-75%. Pada saat pengamatan jamur ini ditemukan tumbuh pada ketinggian 1563 m dpl dengan pH substrat 7.

Menurut Susilawati dan Raharjo (2010), pertumbuhan jamur *Pleurotus* (tiram) sangat tergantung pada faktor fisik seperti suhu, kelembaban, cahaya, pH media tanam, dan aerasi, udara jamur tiram dapat menghasilkan tubuh buah secara optimum pada rentang suhu 26-28 °C, sedangkan pertumbuhan miselium pada suhu 28-30° C, kelembaban udara 80-90% dan pH media tanam yang agak masam antara 5-6.

Jamur dari marga *Omphalotus* ditemukan 1 jenis, jamur ini menempel pada bekas tebangan kayu sudah lapuk. Tekstur tudung dari jamur ini kasar dan apabila diraba akan terasa kasar dan berbulu. Jamur ini tumbuh pada suhu 28°C dengan kelembaban 73%. Ukuran jamur yang ditemukan di hutan dan sekitar desa Tanjung Kemuning tidak seperti jenis jamur yang sama yang ada di luar negeri, hal ini karena suhu di hutan dan sekitar Desa Tanjung Kemuning memang relatif panas yaitu berkisar antara 28-31°C. Hal ini sangat bertolak belakang dengan kehidupan jamur yang memang lebih menyukai tempat sejuk dan lembab.

Masyarakat Desa Tanjung Kemuning termasuk kelompok masyarakat yang gemar mengonsumsi jamur, biasanya masyarakat

mengambil jamur *Pleurotus ostreatus* dan *Schizophyllum commune* untuk konsumsi pribadi bahkan ada juga yang dijual di Pasar Tradisional. Kebiasaan mengonsumsi jamur ini telah lama dilakukan oleh masyarakat, hal ini dikarenakan rasa jamur yang lezat dan banyak sekali terkandung jenis-jenis vitamin.

Sedangkan untuk jenis jamur yang beracun didapatkan 8 jenis dari 5 marga yang berbeda yaitu *Coprinus*, *Gymnopus*, *Lactarius*, *Panaeolus* dan *Psathyrella*. Marga *Gymnopus* dan *Lactarius* tumbuh tersebar pada substrat kayu lapuk dengan suhu berkisar 29-31°C, marga *Panaeolus* ditemukan tumbuh pada substrat kotoran sapi dengan suhu 29-30°C. Jamur dari marga *Psathyrella* tumbuh tersebar pada substrat kayu lapuk dengan suhu 30°C sedangkan untuk marga *Coprinus* tumbuh tersebar pada substrat kayu lapuk dengan suhu berkisar antara 29-30 °C.

Jenis jamur dari marga *Coprinus* ditemukan 3 jenis jamur yaitu *Coprinus leiocephallus*, *C. lagopides* dan *C. micaceus*. Jenis jamur dari marga *Coprinus* mempunyai warna tubuh buah yang bermacam-macam diantaranya putih, cokelat muda dan cokelat tua. Bentuk tudung jenis jamur dari marga ini kebanyakan cembung atau silendris dan lunak. Ukuran tudung jenis jamur dari marga ini bervariasi antara 2-6 cm. Spora jamur dari marga *Coprinus* ini berukuran 3-6 µm dan kebanyakan berbentuk lonjong dan berwarna cokelat. Tangkai jamur dari marga *Coprinus* ini kebanyakan berwarna putih dan mudah patah. Dari semua ciri-ciri tersebut, ciri paling khusus dari marga *Coprinus* ini yaitu mempunyai bilah yang berwarna hitam dan mencair apabila sudah dewasa.

Menurut Smith, *et.al.*, (1979) marga *Coprinus* mempunyai warna tubuh buah yang bermacam-macam diantaranya putih, cokelat tua, cokelat muda dan abu-abu sampai abu-abu kehitaman. Bentuk tudung

dari marga ini kebanyakan berbentuk datar, cembung atau silendris dan mudah pecah atau lunak. Ukuran tudung jenis jamur marga *Coprinus* ini juga bervariasi yaitu berkisar 0,3-12 cm. Spora jenis jamur dari marga *Coprinus* ini berukuran berkisar 2-7  $\mu\text{m}$  yang rata-rata jenis jamur dari marga ini berbentuk lonjong walaupun ada yang berbentuk bulat dan berwarna ungu cokelat, ungu sampai hitam. Tangkai dari marga ini kebanyakan berwarna putih dan mudah patah.

Dilihat dari karakteristik jenis jamur dari marga *Coprinus* yang diperoleh di hutan dan sekitar desa Tanjung Kemuning jelas berbeda sekali dengan karakteristik jamur berdasarkan literatur terutama untuk ukuran tudung dan spora yang lebih kecil apabila dibandingkan dengan ukuran jenis jamur yang tumbuh di luar negeri. Ukuran tudung jenis jamur marga *Coprinus* berkisar (0,8-4,5 cm), spora (2-5 x 1-3  $\mu\text{m}$ ) bila dibandingkan dengan ukuran jenis jamur diluar negeri yang lebih besar yaitu berkisar 0,2-5 cm (ukuran tudung), 10-12 x 6-7  $\mu\text{m}$  (spora) (Smith, *et.al*, 1979). Ukuran jenis jamur marga *Coprinus* yang lebih kecil ini dapat disebabkan karena faktor lingkungan yang kurang optimum untuk pertumbuhan jamur.

Jenis jamur dari marga *Panaeolus* ditemukan 2 jenis, jenis jamur dari marga ini memiliki ciri-ciri sebagai berikut yaitu substrat jamur ini adalah kotoran sapi, tudung jamur ini berbentuk pulvinate dan berwarna putih mengkilat dengan pinggiran tudung deflexed dan berukuran 2,2 x 2,5 cm. Tekstur tudung jamur ini lunak dengan permukaan tudung licin dan apabila diraba akan terasa licin. Tangkai jamur ini terletak secara lateral dan berwarna putih dengan ukuran 11 x 0,4 cm. Bilah jamur ini berbentuk subdistant dan dalam. Tidak memiliki cincin ataupun volva dan beraroma menyengat. Spora jamur ini berbentuk lonjong dan berwarna cokelat dengan ukuran 4-6 x 1-2  $\mu\text{m}$ .

Menurut Smith, *et.al*. (1979), bentuk tudung jenis jamur dari marga *Panaeolus* berbeda-beda, ada yang berbentuk cembung atau setengah lingkaran. Jenis jamur dari marga ini mempunyai bilah yang berwarna hitam, tangkai jenis jamur dari marga ini berwarna putih dan kebanyakan keras, mempunyai spora yang berbentuk bulat, lonjong dan berwarna cokelat keunguan sampai hitam.

Jenis jamur dari marga *Psathyrella* ditemukan 1 jenis yaitu *Psathyrella foeniseccii*, pada waktu pengamatan di lapangan jamur jenis ini ditemukan tumbuh pada suhu 30°C dengan kelembaban udara 74%. Jamur ini tumbuh pada substrat kayu lapuk dengan pH 7 dan ditemukan pada ketinggian 1670 m dpl. Jamur yang ditemukan dilapangan mempunyai tudung yang berwarna putih dan bertekstur lunak, spora jamur ini berbentuk lonjong dan berwarna cokelat. Menurut Smith, *et.al*. (1979), Tangkai jenis jamur dari marga *Psathyrella* ini mudah pecah karena lunak, spora dari jenis jamur dari marga ini berwarna ungu cokelat sampai hitam dan berbentuk lonjong.

Jenis jamur dari marga *Panaeolus* dan *Psathyrella* mempunyai ukuran lebih kecil apabila dibandingkan dengan jenis jamur yang sama yang ditemukan di luar negeri. Untuk ukuran tudung jenis jamur *Psathyrella* berkisar 1-3 cm, spora 3-4 x 2-3  $\mu\text{m}$  dan untuk jenis jamur dari marga *Panaeolus* mempunyai ukuran tudung 2,2 -7 cm, spora 4-7 x 1-4  $\mu\text{m}$ . sedangkan untuk jenis jamur *Psathyrella* di luar negeri ukuran tudungnya 3-14 cm, spora 9-14 x 6-8  $\mu\text{m}$ , untuk jenis jamur dari marga *Panaeolus* di luar negeri berkisar antara 5-9 cm dan sporanya berukuran 10-20 x 9-12  $\mu\text{m}$  (Smith, *et.al*, 1979).

Jamur dari marga *Gymnopus* dan *Lactarius* ditemukan di Hutan dan Sekitar Desa Tanjung Kemuning pada suhu berkisar antara 29-31 °C dan pada kelembaban udara



berkisar antara 78-79%. Kondisi lahan yang telah rusak menjadikan kurang optimumnya pertumbuhan jamur, contohnya marga *Panaeolous* yang ditemukan di Desa Tanjung Kemuning hanya ditemukan 2 jenis saja. Padahal di Indonesia jenis jamur ini ditemukan sekitar 28 jenis (Anonim, 2008).

Setelah dilakukan pengamatan dan wawancara dengan warga setempat mengenai jamur yang diperoleh di lapangan, terdapat satu jenis jamur yang berdasarkan studi literatur dapat dikonsumsi tetapi tidak dikonsumsi oleh masyarakat Desa Tanjung Kemuning. Jenis jamur tersebut yaitu *Auricularia mesentrica*. Selain itu terdapat 22 jenis jamur lainnya yang dikategorikan tidak dikonsumsi oleh warga setempat. Berdasarkan studi literatur, 22 jenis jamur tersebut tidak beracun tetapi tidak dikonsumsi. Hal ini bisa saja dikarenakan tekstur jamur tersebut yang keras atau rasanya tidak lezat.

Faktor fisik yang sangat berpengaruh terhadap kehidupan jamur diantaranya suhu, kelembaban, ketinggian dan pH substrat. Suhu sangat berpengaruh terhadap kelembaban karena apabila suhu naik atau turun maka akan mempengaruhi kelembaban. Dari hasil pengamatan dapat dilihat adanya perbedaan suhu, kelembaban dan pH substrat dari tiap jenis jamur seperti terlihat pada Tabel 3, suhu di hutan dan sekitar desa Tanjung Kemuning relatif tinggi hal ini dapat disebabkan karena telah banyak lahan yang dijadikan lahan perkebunan yang menyebabkan hutan menjadi gundul.

Desa Tanjung Kemuning memiliki suhu udara yang tinggi atau panas dan kelembabannya relatif rendah seperti yang dituliskan pada lampiran, hal ini menyebabkan kurang idealnya kondisi lingkungan untuk pertumbuhan jamur yang lebih menyukai tempat-tempat yang lembab dan sejuk oleh karena itu pada saat pengamatan dilapangan tidak ditemukan jamur di Desa Tanjung Kemuning. Hal ini juga yang

menyebabkan jamur-jamur yang ditemukan di Hutan dan Sekitar Desa Tanjung Kemuning berukuran lebih kecil dan sedikit jenisnya apabila dibandingkan dengan jamur-jamur yang tumbuh di daerah beriklim sejuk.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Jenis-jenis jamur yang ditemukan di hutan dan sekitar desa Tanjung Kemuning berjumlah 39 jenis. Dari ke 39 jenis jamur yang ditemukan, terdapat 8 jenis jamur yang dapat dikonsumsi dan 8 jenis jamur beracun. Jenis jamur yang dapat dikonsumsi yang ditemukan yaitu *Auricularia judae*, *A. lactea*, *A. polytrica*, *Schizophyllum commune*, *Favolaschia* sp, *Omphalotus* sp, *Pleurotus ostreatus* dan *P. sapidus*. Jenis jamur beracun yaitu: *Psathyrella foenicicii*, *Coprinus leiocephallus*, *C. lagopides* dan *C. micaceus*, *Panaeolous spinchtinus*, *Panaeolus* sp, *Gymnopus dryophilus* dan *Lactarius vellereus*.

### Saran

Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan penelitian tentang kandungan senyawa kimia jamur yang dapat dikonsumsi dan beracun dan budidaya jamur yang dapat dikonsumsi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alexopoulos C.J., C.W. Mims, M. Blackwell. 1996. *Introductory Mycology*. Fourth edition. Bisbane Toronto. Singapore.
- Anonim. 2008. *Coprinaceae Mushroom*. <http://www.google.co.id/search?hl=related.30+maret+2008>.
- Chew, K.S. 2008, *Early Onset Muscarinic Manifestations after Wild Mushroom Ingestion, Emergency*. Medicine Department, School of Medical sciences, University Sains Malaysia. Malaysia.
- Genders. 1986. *Bercocok Tanam Jamur*.

Penerbit Pionir. Bandung

- Lincoff, G.H. 1981. *The Audubon Society Field Guide to North American Mushrooms*. Alfred A.Knopf Press. New York.
- Susilawati, B. Raharjo. 2010. Petunjuk Teknis Budidaya Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus* var *florida*) yang ramah lingkungan. (Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH). *Report No. 50.STE.Final*. Palembang.
- Smith, A.H. dan E.E. Morse. 1979. *The marga Pleurotus in the western United States*. W.M.C. Brown Company Publisher Dubuqui. Iowa.
- Smith, A.H., V. Smith dan N.S. Weber. 1979. *How to know the Gilled Mushroom*. W.M.C. Brown Company Publisher Dubuqui. Iowa.
- Subowo, Y.B. 1992. Inventarisasi Jamur Kayu di Habema. *Jurnal Penelitian Puslitbang Biologi - LIPI* Vol 9 (6): 793-799
- Suhardiman, P. 1995. *Jamur Kayu*. PS. Penebar Swadaya. Anggota IKAPI. Seri pertanian-xv/63/83.