

## PENGETAHUAN MASYARAKAT KECAMATAN TIDORE UTARA TENTANG PEMANFAATAN JAMUR MAKROSKOPIS SEBAGAI POTENSI LOKAL DAERAH

Ririn Anwar<sup>[1]</sup>, Arini Zahrotun Nasichah<sup>[2]</sup>, Chumidach Roini<sup>[3]</sup>

<sup>[1]</sup> Mahasiswa Program Studi Pendidikan Biologi

<sup>[2]</sup> <sup>[3]</sup> Dosen Program Studi Pendidikan Biologi

E-mail: [ririnanwar@gmail.com](mailto:ririnanwar@gmail.com)

### Abstrak

Pemahaman dan pengetahuan masyarakat asli di daerah tentang pemanfaatan jamur makroskopis untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari telah berlangsung sejak lama. Tujuan dari penelitian adalah 1) mengetahui jenis jamur makroskopis yang dimanfaatkan oleh masyarakat Kecamatan Tidore Utara. 2) mengetahui pengetahuan masyarakat Kecamatan Tidore Utara dalam pemanfaatan jamur makroskopis. 3) menganalisis kelayakan poster yang disusun berbasis hasil riser pemanfaatan jamur makroskopis. Penelitian ini dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ditemukan 7 jenis jamur makroskopis yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat yaitu 1) *Auricularia auricula-judae* (Keho ngau), 2) *Schzicophyllum commune* (Keho dlole), 3) *Favolus tenuicellus* (Keho delo), 4) *Panus neostrigosus* (Keho dutu), 5) *Lentinus sajor-caju* (Keho tautu), 6) *Polyporus* sp. (Keho gosi), 7) *Daldinia concentrica* (Keho cokamgate). Tingkat pengetahuan masyarakat tentang manfaat jamur makroskopis memiliki presentase (65%) pada kategori tingkat tinggi, menunjukkan masyarakat yang banyak mengetahui dan masih memanfaatkan jamur dalam kehidupan sehari-hari. Masyarakat pada umumnya memanfaatkan jamur makroskopis sebagai bahan pangan dan obat. Bentuk pemanfaatan yang sering digunakan yaitu sebagai pangan dan jamur yang paling sering di manfaatkan yaitu *Schzicophyllum commune* (Keho dlole), dan terdapat satu jenis sebagai obat yaitu *Daldinia concentrica* (Keho cokamgate)..

**Kata Kunci :** pengetahuan, pemanfaatan, jamur makroskopik, pangan, obat, Tidore

### PENDAHULUAN

Keanekaragaman jamur menempati urutan ke 2 setelah serangga, dengan jumlah spesies jamur yang telah di temukan sebanyak 69.000 dari perkiraan 1.500.000 spesies jamur di dunia (Wahyudi, 2012).

Kelompok jamur yang menarik untuk dilihat diversitas dan potensinya adalah jamur makroskopis. Jamur makroskopis sebagian besar merupakan anggota dari divisi Basidiomycota dan Ascomycota (Hibbet *et al.*, 2007). Jamur makroskopis tumbuh pada batang kayu lapuk, permukaan tanah atau serasah. Di berbagai belahan dunia, banyak jamur liar yang berperan sangat penting dalam kehidupan manusia di pedesaan (Sarma *et al.*, 2010; Cai *et al.*, 2011). Jamur kaya akan nilai nutrisi, baik protein, vitamin mineral, serat, elemen dasar, rendah kalori dan tidak mengandung kolestrol. Selain itu banyak jamur yang digunakan sebagai bahan untuk pengobatan tradisional sejak beratus-ratus tahun yang lalu.

Pemahaman dan pengetahuan masyarakat asli di daerah tentang pemanfaatan jamur makroskopis untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari telah berlangsung sejak lama. Eksploitasi sumber daya alam, intervensi teknologi, tekanan ekonomi,

pertambahan jumlah penduduk, keterbatasan lahan garapan merupakan beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya pergeseran pola hidup masyarakat pedalaman yang pada akhirnya menggeser pengetahuan asli suku- suku bangsa di Indonesia. Oleh karena itu perlu dilakukan pengungkapan pemanfaatan jamur makroskopis dan pengetahuan tradisional masyarakat lokal.

### METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kualitatif, penelitian kualitatif adalah suatu pendekatan yang disebut juga pendekatan investigasi karena biasanya peneliti mengumpulkan data dengan cara bertatap muka secara langsung dan berinteraksi dengan orang ditempat penelitian. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui jenis jamur makroskopis yang dimanfaatkan dan tingkat pengetahuan masyarakat yang memanfaatkan jamur makroskopis.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu, Observasi. Observasi secara langsung di lapangan, dengan cara eksplorasi kegiatan penjelajahan atau pelacakan dengan cara mencari, mengumpulkan, dan meneliti jenis spesies tertentu. Pengambilan data meliputi tempat tumbuh jamur makroskopis yaitu serasah, ranting yang sudah mati, kayu lapuk dan pohon hidup. Pada tahap ini, jamur yang ditemukan kemudian diidentifikasi menggunakan acuan buku dari Simon & Schusters Guide to Mushrooms.

Wawancara. Pada tahap ini peneliti menggunakan jenis wawancara tertutup. Pedoman wawancara menggunakan pedoman yang telah disediakan. Tujuan wawancara dilakukan untuk mengetahui sampai dimana pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan jamur makroskopis. Dengan jumlah informan yaitu 60 informan.

Analisis. Data – data yang diperoleh dari hasil wawancara oleh informan tentang pemanfaatan jamur makroskopis dianalisis secara dekriptif kuantitatif untuk mengetahui tingkat pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan jamur makroskopis dengan menggunakan distribusi frekuensi, presentase, yang dilengkapi dengan tabel atau diagram. Seterusnya dilakukan analisis deskriptif dalam menentukan kriteria dilakukan pengelompokkan atas lima kriteria penilaian yaitu sangat tinggi, tinggi, cukup tinggi, rendah dan sangat rendah (Suharsimi dan Rikunto 2012 dalam Putra, dkk 2016).

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis-jenis jamur makroskopis yang dimanfaatkan Tabel 1. jenis jamur makroskopis yang dimanfaatkan

Jenis jamur	Nama lokal	Manfaat
<i>Auricularia auricula</i>	Keho ngau	Bahan pangan
<i>zicophyllum commune</i>	Keho dlole	Bahan pangan

<i>Favolus sp</i>	Keho delo	Bahan pangan
<i>Panus sp</i>	Keho dutu	Bahan pangan
<i>Lentinus sajor caju</i>	Keho tautu	Bahan pangan
<i>Polyporus sp.</i>	Keho gosi	Bahan pangan
<i>Daldinia concentrica</i>	Keho cokamgate	Bahan obat

#### a) *auricularia auricular*

Gambar 1. *Auricularia auricula*



Sumber : Dokumentasi penelitian *Auricularia auricula-judae* atau dalam bahasa Indonesia di kenal dengan jamur kuping yang sangat di kenal di Indonesia dan dalam bahasa Tidore disebut Keho ngau,. Tubuh buahnya yang berbentuk tidak beraturan, halus, berwarna cokelat muda sampai tua, disertai dengan lipatan, sangatlah mudah di kenali di lapang. Jamur ini diketahui tumbuh searah berkelompok pada batang kayu yang telah lapuk. Jamur kuping sendiri banyak di manfaatkan sebagai bahan makanan yang enak dan mempunyai kandungan gizi yang tinggi.

#### b) *Schzicophyllum commune*



Gambar 2. *Schzicophyllum commune*

Sumber : dokumentasi penelitian

*Schzicophyllum commune* di kenal oleh masyarakat dengan nama keho dlole yang berpotensi sebagai pangan. Jamur ini memiliki badan buah yang

berwarna putih, tekstur badan buah dari jamur ini keras, permukaan badan buahnya berbulu dan apabila di raba akan terasa kasar. Jamur ini tumbuh secara liar pada kayu lapuk atau ranting pohon, juga tidak beraroma. Dari hasil wawancara jamur ini merupakan jamur yang paling sering di konsumsi oleh masyarakat Tidore, pengolahannya dapat dilakukan dengan cara ditumis. Hampir setiap hari masyarakat mengonsumsi jamur tersebut.

c) *Favolus sp*



Gambar 3 : *Favolus sp*  
Sumber : Dokumentasi Penelitian

*Favolus tenuicullus* di kenal masyarakat dengan keho Delo, salah satu jenis jamur yang di konsumsi oleh masyarakat Tidore ini memiliki tubuh buah berdaging dengan pori yang tersusun secara radial di bagian bawah tutup yang tersudut dan sangat berlubang mirip seperti sarang lebah. Spesies ini dapat di makan, walau tidak beraroma, pengolahannya yaitu dengan menambahkan ke sup atau mungkin menumisnya dengan hal-hal lain yang lebih banyak rasa.

d) *Panus sp*



Gambar 4. *Panus sp*  
Sumber : Dokumentasi penelitian

*Panus sp* dalam bahasa Tidore dengan menyebut keho dutu, Jamur ini mudah dikenali dari

habitatnya di atas kayu keras yang baru mati. Jamur ini memiliki tudung yang penuh ditutupi dengan rambut halus, panjang dan kaku, tudungnya berwarna jingga kecoklatan dengan semburat ungu. Tepi tudungnya melengkung kebawah. rasa dari jamur ini cenderung pahit. Cara mereka mengolahnya yaitu pertama dengan menumbuk jamur tersebut lalu di rebus kemudian di tumis dan dijadikan lauk makanan. Jenis jamur ini jarang dikonsumsi. Tidak setiap saat masyarakat mengonsumsi jamur ini karena jarang ditemukan.

e) *Lentinus sajor caju*



Gambar 5 : *Lentinus sajor caju*  
Sumber : Susan (2017)

*Lentinus sajor caju* atau dalam bahasa Tidore disebut dengan Keho tautu, Jenis-jenis jamur ini banyak ditemukan pada kayu yang telah lapuk, jenis ini dicirikan dengan tudung buah berukuran sedang, bila berwarna putih dengan cincin pada batangnya. Masyarakat biasanya mengambil jamur ini saat masih muda untuk dikonsumsi, karena teksturnya yang belum terlalu keras.

f) *Polyporus sp.*



Gambar 1.6 : *Polyporus sp*  
Sumber : Dokumentasi penelitian

*Polyporus* sp dalam bahasa Tidore di sebut Keho gosi . Jamur ini sangat bagus jika dikonsumsi saat masih muda karena memiliki daging buah yang lunak dan berwarna putih bersih. Masyarakat biasa mengolahnya dengan menghaluskan atau dipecah menjadi potongan-potongan kecil untuk digunakan sebagai sup atau semur. *Polyporus* sp memiliki bentuk tubuh mengipas dengan tepi tudungnya bergelombang, lamellanya berpori seperti gabus dan berwarna putih bersih. Jamur ini banyak tumbuh secara liar di pohon tumbang yang telah lapuk.

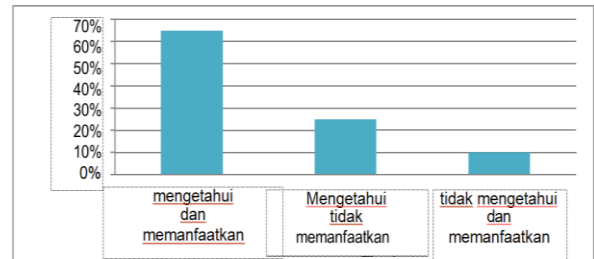
g) *Daldinia concentrica*



Gambar 7 : *Daldinia concentrica*  
Sumber : dokumentasi Penelitian

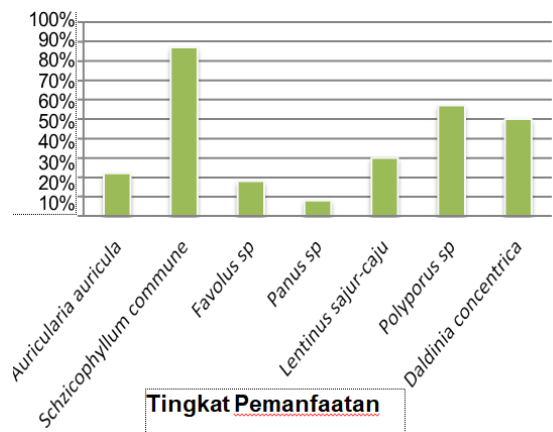
*Daldinia concentrica*, jamur ini yang menurut sebagian masyarakat Tidore merupakan jamur yang berpotensi sebagai *medicinal Mushroom*. Masyarakat Tidore menyebut jamur ini dengan nama Cokamgate, masyarakat menggunakan jamur ini sebagai obat untuk penyakit bisul yang sering timbul di area leher. Cara penggunaannya yaitu jamur ini dibakar lalu sisa arang jamur yang di bakar di campurkan dengan minyak kelapa lalu oles pada benjolan yang muncul atau di sebut dengan biu oleh masyarakat Tidore, tidak memakan waktu berhari-hari bisul tersebut akan menghilang. Namun tidak banyak kalangan masyarakat mengetahui khasiat dari jamur ini. Jamur ini tumbuh secara liar di batang pohon lemon yang telah lapuk maupun pohon mangga. *Daldinia concentrica* berbentuk seperti bola, dengan tubuh buah hitam keunguan, keras, rapuh, mengkilap.

Pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan jamur makroskopis. Berikut tingkat pengetahuan manfaat jamur, potensi jenis jamur dan bentuk pemanfaatan jamur di masyarakat Tidore.



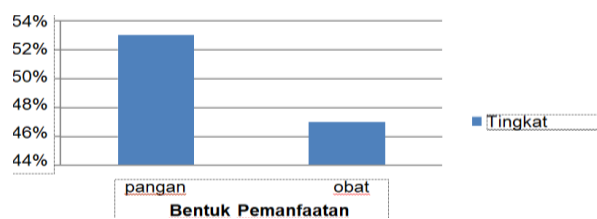
Gambar 8. Tingkat pengetahuan manfaat jamur

Dari diagram tersebut dapat diketahui bahwa tingkat pengetahuan masyarakat pada pemanfaatan jamur berada pada kategori tinggi yaitu dengan nilai presentase 65% (Suharsimi dan Rikunto, 2012).



Gambar 9. tingkat jenis jamur yang dimanfaatkan

Dari hasil diagram tersebut, dapat diketahui bahwa jenis jamur yang sering di dimanfaatkan oleh masyarakat adalah jamur *Schzicophyllum commune*, yaitu dengan nilai presentase 87% (Suharsimi dan Rikunto, 2012).



Gambar 10. tingkat pemanfaatan jamur

Dari hasil diagram di atas, dapat diketahui bahwa bentuk pemanfaatan jamur yang paling sering dimanfaatkan oleh masyarakat adalah untuk pangan, yaitu dengan jumlah presentase sebesar 53% (Suharsimi dan Rikunto, 2012).

## PEMBAHASAN

Berdasarkan Jenis Jamur Makroskopis yang di Manfaatkan; Hasil wawancara dari 60 informan bahwa terdapat 7 jenis jamur makroskopis yang diketahui dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari, yaitu jenis *Auricularia auricula*, *Polyporus* sp, *Schizophyllum commune*, *Lentinus sajor-caju* , *Panus* sp, *Daldinia concentrica*, dan *Favolus* sp. Pemanfaatan jamur makroskopis berdasarkan *literatur* dan keterangan dari beberapa masyarakat Tidore jamur biasanya digunakan sebagai bahan makanan serta obat-obatan tradisional. Terdapat beberapa jenis jamur telah banyak dimanfaatkan oleh manusia sebagai bahan pangan dan sumber obat-obatan tradisional maupun modern. (Parjimo & Andoko 2007).

Jenis jamur yang dimanfaatkan oleh masyarakat merupakan jamur liar yang tumbuh di kayu-kayu lapuk, pohon tumbang, pohon pisang, dan tempat lembab yang memungkinkan tumbuhnya jamur. Untuk menentukan jenis jamur yang bisa dimanfaatkan dan tidak bisa melihat dari segi tekstur sama aromanya. Masyarakat banyak memanfaatkan jamur dari ordo Polyporales seperti *Lentinus sajor-caju* dan Agaricales yaitu *Polyporus* sp dan *Schizophyllum commune* sebagai bahan pangan, jenis jamur tersebut biasanya di olah sebagai sayur atau pengganti lauk lainnya. Sedangkan dari divisi ascomycota yaitu *Daldinia concentrica*, memiliki manfaat sebagai bahan obat. Penggunaan jamur ini sangat mudah, hanya dengan membakarnya kemudian sisa arang dari jamur tersebut di campurkan dengan minyak lalu dioles ke bisul atau disebut dengan biu oleh masyarakat.

Pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan jamur makroskopis; Berdasar hasil wawancara pada masyarakat Tidore khususnya pada masyarakat Kelurahan Ome, Kelurahan Sirongo-Folaraha, kelurahan Afa-afa dan Kelurahan Bobo dapat diperoleh informasi bahwa jamur yang di manfaatkan yaitu jamur yang sering tumbuh di batang yang sudah lapuk dan dapat dimanfaatkan untuk dijadikan sebagai bahan pangan dan obat-obatan. Masyarakat biasanya menjadikan jamur sebagai pendamping lauk ataupun sebagai bahan sayur untuk dimasak dan sebagai bahan obat.

Berdasar hasil penelitian tingkat pengetahuan masyarakat pada pemanfaatan jamur di Tidore hingga sekarang cukup tinggi yaitu 65 %. Hasil tersebut menunjukkan bahwa banyak masyarakat yang mengetahui manfaat dari jamur dan masih mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari, baik sebagai bahan pangan (edible) maupun obat-obatan. Sedangkan masyarakat yang mengetahui manfaat jamur tapi tidak memanfaatkannya memiliki presentase 25%. Dari 25% ini ialah masyarakat yang tidak suka memanfaatkan jamur walaupun mereka mengetahui jamur tersebut bisa di manfaatkan. Dan yang tidak mengetahui dan tidak memanfaatkan jamur memiliki presentase 10%, ada beberapa masyarakat yang bahkan tidak mengetahui bahwa ternyata jamur bisa dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari baik sebagai pangan dan obat-obatan.

Dari ketuju jenis jamur yang di temukan, jenis yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pangan yaitu *Schizophyllum commune* berada pada kategori tertinggi dengan nilai presentase 87 %, Karena rasanya yang enak juga muda di dapat di hutan, dan pengolahannya tidak begitu rumit membuat masyarakat suka memanfaatkannya. Selanjutnya yaitu *Polyporus* sp. dengan nilai presentase 57%, ketiga yaitu *Daldinia concentrica* dengan nilai

presentase 50%, keempat *Lentinus Sajur-caju* nilai presentase 30%, kelima *Auricularia auricularia auricula* presentase 22%, keenam *Favolus* sp dengan presentase 18% dan, *Panus* sp dengan presentase 8%. Dari hasil presentas tersebut menunjukkan bahwa *Panus* sp yang paling sedikit dimanfaatkan karena rasanya yang pahit.

Bentuk pemanfaatan yang sering di lakukan masyarakat dalam kehidupan sehari-hari yaitu sebagai pangan karena banyak jenis yang mudah didapat dan atau sebagai kebutuhan untuk makan dikehidupan sehari-hari. Sedangkan bentuk pemanfaatan sebagai obat hanya ditemukan satu jenis yaitu *Daldinia concentrica*, masyarakat memanfaatkan hanya pada waktu tertentu saja jika ada yang mengalami bisul atau gatal-gatal pada kulit.

Beberapa spesies jamur edible umumnya harus dikumpulkan dalam jumlah banyak ketika akan dikonsumsi mengingat bentuknya yang berukuran kecil. Meski masyarakat telah mengetahui manfaat dari jamur tersebut namun ada yang tidak mengetahui sama sekali jenis jamur. Ada juga yang belum pernah memanfaatkan dengan alasan belum sepenuhnya mengetahui jenis-jenis yang dapat dimakan atau yang beracun.

## KESIMPULAN

Terdapat 7 jenis jamur makroskopis yang dimanfaatkan oleh masyarakat Tidore utara, yaitu *Auricularia auricula-judae*, *Polyporus* sp, *Schizophyllum commune*, *Lentinus sajur-caju* , *Panus neostrigosus*, , *Favolus tenuicullus* dan *Daldinia concentrica*.

Tingkat pengetahuan masyarakat tentang manfaat jamur makroskopis sebanyak (65%) berada pada kategori tingkat tinggi, yaitu masyarakat banyak yang mengetahui potensi dari jamur makroskopis. Jamur yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat yaitu sebagai bahan pangan dan jenis yang paling banyak dikonsumsi yaitu *Schizophyllum*

*commune* dan *Lentinus sajur-caju*. Dan Jenis yang dimanfaatkan sebagai obat yaitu *Daldinia concentrica*.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Afisuddin, dan Beni Ahmad Saebani. 2009. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV Pustaka Setia.
- [2] Agnes Sri Harti, 2015, *Mikrobiologi Kesehatan*, Yogyakarta: CV Andi Offset.
- [3] Arso Tumijan, 2014. *Jamur Grigit Obat Panas dan Kejang*, <http://tumijanarso.woodpress.co.id/2014/03/jamur-grigit-obat-panas-dan-kejang.html>
- [4] Bisema, J.M., 1968. *DJamur : jang dapat dimakan, jang beracun dan Pengusahaan djamur Merang*. PT Kinta. Jakarta.
- [4] Chew, K. S. 2008. *Early Onset Muscarinic Manifestations After Wild Mushrooms Ingestion, Emergency*. Malaysia: Medicine Departemen, School Of Medical Sciences, Universitas Sains Malaysia.
- [5] Gandjar, L.,W. Sjamsuridzal, dan A. Oetari. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- [6] Glic, Phyllis (1979). *The Mushroom Trail Guide*. 1st ed. New York, NY: Holt,Rinehart and Winston.
- [7] H Prajimo, Agus Andoko. 2007. *Budi Daya Jamur*. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.
- [8] Ir Achmad, SP Mugiono, SP Tias Arlianti, SP Chotimatul Azmi.2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Penebar Swadaya Group.
- [9] Khairini Rahma. 2018. *Karakteristik Jamur Makroskopis Di Perkebunan Kelapa Sawit Kecamatan Meureubo Aceh Barat Sebagai Materi Pendukung Pembelajaran Kingdom Fungi di SMA Negeri 1 Meureubo*. Skripsi. Fakultas Tarbiya dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darusallam. Banda Aceh.
- [10] Khoiril, A.et al., 2014. *Kajian Variasi Morfologi Basidiokarp dan Basidiospora lima Spesies Jamur Termitomyc yang ditemukan di desa Wonojati Kabupaten Pasuruan*. FMIPA Universitas. Malang.



- [11] Kuo, M. 2017. *Panus neostrigosus*. Retrieved from the MushroomExpert.com Web site: [http://www.mushroomexpert.com/panus\\_neostrigosus.html](http://www.mushroomexpert.com/panus_neostrigosus.html)
- [12] Maryam, F.L. 2011. *Schizophyllum commune Fr. Sebagai Jamur Uji Ketahanan Kayu Standar Nasional Indonesia pada Empat Jenis Kayu Rakyat: Sengon, Karet, Tusam, dan Mangium*. Departemen Silvikultur, Fakultas Kehutanan. IPB.
- [13] McIntosh, P. 2009. *Auricularia auricula, the wood Ear Mushrooms*. [http://botit.botany.wisc.edu/toms\\_fungi/apr2004.html&ei](http://botit.botany.wisc.edu/toms_fungi/apr2004.html&ei).
- [14] Pacioni, G. dan G. Lincoff. 1981. *Simon and Shhuster's Guide to Mushrooms*. Simon and Schuster, Inc. New York.
- [15] Priest, F.G. and I. Campbell. 2003. *Brewing Microbiology*. 3rd edition. ISBN 0-306-47288-0. Cluwer Academic. New York
- [16] Welly Darwis, Dkk. 2011. *Inventarisasi Jamur yang dapat dikonsumsi dan Beracun yang terdapat di hutan dan sekitar Desa Tanjung Kemuning Kaur Bengkulu*. Jurnal Ilmiah. Vol.07, No.02