
JURNAL METAMORFOSA
Journal of Biological Sciences
ISSN: 2302-5697
<http://ojs.unud.ac.id/index.php/metamorfosa>

**STUDI JAMUR POLYPORUS LIAR YANG BISA DIKONSUMSI (CENDAWAN ELANG)
DI KECAMATAN KAYU ARO BARAT, KABUPATEN KERINCI, JAMBI**

**STUDY OF WILD EDIBLE POLYPORUS (CENDAWAN ELANG)
FROM WEST KAYU ARO SUBDISTRICT, KERINCI REGENCY, JAMBI**

Dalli Yulio Saputra* , Nurmiati, Periadnadi

Program Studi Pascasarjana Biologi Fakultas MIPA Universitas Andalas, Padang

*Email: dalliyulio@yahoo.com

INTISARI

Penelitian tentang studi jamur genera Polyporus liar (Cendawan Elang) yang bisa dikonsumsi telah dilaksanakan di Kecamatan Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci dengan metode survei yang dianalisis secara deskriptif. Sampel dikoleksi secara *purposive*. Jamur liar konsumsi dengan nama lokal "Cendawan Elang" merupakan salah satu jamur dari genus Polyporus. Jamur ini hidup saprofit pada tumbuhan *Ficus racemosa* dan *Alstonia scholaris* yang telah mati dan lapuk dengan pH 4,78-5,03 pada suhu 16-28°C dan kelembaban udara 66-97% di ketinggian 1625-1853 mdpl.

Kata kunci: Fungi, jamur busuk putih , Pileus, saprofit

ABSTRACT

Study about *wild edible Polyporus* (Cendawan Elang) has been done in Kayu Aro Barat Subdistrict, Kerinci Regency. Methods used is analyzed survey descriptively with purposive sampling method. Wild edible mushroom with a *vernacular name* "Cendawan Elang" is belonging to the genus Polyporus, growing saprobic on the decayed wood of *Ficus racemosa* and *Alstonia scholaris* at pH 4,78-5,03. This mushroom living on temperature 16-28°C, humidity 66-97% at 1625-1853 meters above sea level.

Keywords: Fungi, jamur busuk putih , Pileus, saprofit

PENDAHULUAN

Kingdom Fungi merupakan salah satu kelompok organisme yang memiliki tingkat keragaman hayati yang tinggi setelah insekta (Roosheroe *et al.*, 2006). Jumlah jamur di seluruh dunia diperkirakan mencapai 1,5 juta, namun hanya 70.000 spesies yang telah diidentifikasi dan sekitar 1,43 juta (95%) belum dideskripsikan spesies (Hawksworth dan Rossman, 1997; Hawksworth 2001).

Hawksworth dan Rossman (1997) menjelaskan bahwa kajian untuk mendeskripsikan jamur pada habitat yang belum tereksplorasi perlu dilakukan terutama di daerah tropis.

Masyarakat di daerah Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi telah lama mengenal dan mengkonsumsi jamur-jamur liar *edible*. Salah satu jamur liar yang paling digemari oleh masyarakat lokal yaitu "Cendawan Elang". Cendawan Elang sangat diminati dan dicari masyarakat Kayu Aro Barat

dan sekitarnya karena Cendawan Elang memiliki aroma yang khas, rasanya yang enak, tudung tubuh buah yang lebar, nilai ekonomis yang tinggi serta sangat laris di pasar-pasar tradisional dibandingkan jamur liar *edible* lainnya. Sejauh ini belum ada laporan ilmiah tentang deskripsi dan identifikasi dari jamur ini.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari-Maret 2016 dengan menggunakan metode survey. Sampel jamur dikoleksi di daerah Kayu Aro, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi. Sampel diambil secara *purposive sampling* dan dianalisis secara deskriptif. Jamur yang ditemukan difoto bagian-bagian yang menjadi ciri pembeda antara jamur seperti : *cap*, *hymenium*, *stipe*, tempat tumbuh dan dicatat karakter seperti : tipe *caps*, warna *caps*, tipe dan warna *hymenium*, bentuk dan warna *stipe*, serta substrat tempat tumbuh. Selanjutnya dilakukan identifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Habitat Cendawan Elang (*Polyporus* sp.): Cendawan Elang ditemukan di Kecamatan Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi pada ketinggian 1625-1853 mdpl dengan suhu berkisar antara 16-28°C dan kelembaban udara 66-97%. Lokasi ditemukannya Cendawan Elang berupa ladang masyarakat yang berada di pinggir hutan Taman Nasional Kerinci Seblat (Gambar 1). Pada lokasi tersebut terdapat tumpukan kayu berukuran besar yang mati dan lapuk dalam jumlah yang cukup banyak.



Gambar 1. Lokasi ditemukannya Cendawan Elang

Cendawan Elang ditemukan pada tiga titik lokasi yaitu S 01°45'51.339", E 101°11'26.637" pada ketinggian 1625 mdpl. S 01°45'51.095", E 101°11'33.127" pada ketinggian 1651 mdpl dan S 01°44'32.8", E 101°16'10,7" pada ketinggian 1853 mdpl. Dari ketiga lokasi tersebut Cendawan Elang hanya ditemukan dalam jumlah yang sedikit, diduga karena perubahan pola pertanian sekitar yang lebih banyak menggunakan senyawa kimia sintetis seperti fungisida, sehingga keberadaan jamur tersebut semakin menurun akibat dari substrat inangnya yang telah tercemar fungisida.

Cendawan Elang (*Polyporus* sp.) tumbuh saprofit pada batang kayu mati atau lapuk di daerah yang relatif dingin (16-28°C) kelembaban udara yang tinggi (66-97%). Jamur ini ditemukan tumbuh pada daerah yang terlindung atau tertutup tajuk pohon maupun daerah yang terbuka dan terpapar sinar matahari secara langsung. Hanya saja kondisi lingkungan yang terpapar sinar matahari secara langsung akan mempengaruhi kandungan air tudung tubuh buahnya.

Tumbuhan inang Cendawan Elang yang diketahui oleh masyarakat lokal kerinci adalah tumbuhan aro dan pulai. Setelah diidentifikasi di Herbarium ANDA, tumbuhan aro yang dimaksud termasuk dalam famili Moraceae dengan jenis *Ficus racemosa* dan pulai termasuk dalam famili Apocynaceae dengan jenis *Alstonia scholaris*. Cendawan Elang ditemukan pada substrat kayu dengan pH yang relatif asam, pH substrat kayu yang ditumbuhi Cendawan Elang berkisar antara 4,78-5,03. Spesifiknya jenis kayu dan pH dari substrat kayu tumbuhan inang mengakibatkan cendawan elang sulit untuk diprediksi keberadaannya di alam.

Selama ini masyarakat Kerinci memanfaatkan Cendawan Elang sebagai bahan makanan. Mereka mencari jamur tersebut pada musim penghujan pada daerah pinggiran hutan dimana banyak terdapat batang kayu berukuran besar yang telah mati dan mulai lapuk. Pencarian jamur tersebut dilakukan untuk memenuhi kebutuhan makanan sehari-hari atau sebagai mata pencaharian alternatif yang akan

di jual kepada tetangga maupun dijual dan dipasarkan di pasar tradisional. Biasanya masyarakat mengkonsumsinya sebagai sayuran dan mengolahnya menjadi berbagai macam olahan dan masakan.

Sebagai hasil hutan bukan kayu (*Non Timber Forest Product*), Cendawan Elang sangat potensial untuk dikembangkan. Sebagai jamur pembusuk kayu (*wood decay fungi*), pertumbuhan Cendawan Elang pada kayu mati atau lapuk biasanya muncul setelah bagian kulit kayu sudah mulai membusuk, terkelupas atau seluruhnya hilang. Jamur ini merupakan jamur pelapuk putih yang dapat tumbuh sendiri atau berkelompok.

Cendawan Elang memiliki tudung buah (*pileus*) berwarna cokelat muda hingga cokelat tua dengan permukaan tudung yang halus tanpa bulu, sedikit berlendir bila sudah tua dan mudah busuk. *Pileus/cap* tipe *kidney-shaped* atau *funnel-shaped* dan bagian pinggir bergelombang/tidak rata (Gambar 2b). Diameter tudung tubuh buah (*Pileus*) Cendawan Elang berkisar antara 5-26,2 cm dengan berat per tudung tubuh buah (*Pileus*) 20-135,25 gram. Tangkai (*stipe*) berwarna cokelat muda dengan panjang 2-3 cm, berada di bagian pinggir (*lateral*) dan sebagian berada di tengah (*excentric*) tudung buah. Daging tubuh buah *soft-fleshed* berwarna putih pucat. Tipe

hymenophore Cendawan Elang yaitu *circular pores*, berwarna putih, terdiri dari 2-4 pori per mm (Gambar 2a), dan dapat diamati langsung tanpa alat bantu pengamatan. *Hymenium* berbentuk *tube*. Tidak memiliki cincin (*annulus*) maupun *volva*. Spora print berwarna putih dan cukup sulit mendapatkannya.

Cendawan Elang tergolong ke dalam jamur pelapuk putih, hal ini ditandai dengan substrat kayu yang tersisa akan berwarna putih setelah ditumbuhi oleh Cendawan Elang. Sebagaimana dijelaskan oleh Green dan Highley (1997) bahwa berdasarkan mekanisme degradasinya, jamur pembusuk kayu (*wood decay fungi*) digolongkan ke dalam jamur busuk putih (*white rot fungi*) dan jamur busuk coklat (*brown rot fungi*), yang masing-masing memiliki metabolisme degradatif yang berbeda. Jamur busuk putih mampu mendegradasi lignoselulosa termasuk lignin, sedangkan jamur busuk coklat mampu mendegradasi selulosa dan hemiselulosa tetapi tidak mampu mendegradasi lignin. Volk (2000) juga menjelaskan bahwa sebagian besar kayu terdiri dari dua zat: selulosa (berwarna putih) dan lignin (berwarna coklat). Jamur pelapuk coklat dapat mendegradasi selulosa (putih) dan meninggalkan lignin (cokelat). Sedangkan jamur pelapuk putih akan mendegradasi lignin dan meninggalkan selulosa yang berwarna putih.



Gambar 2. Tubuh buah Cendawan Elang a). *Hymenophore*; b). Permukaan atas tudung buah

Lingkungan tempat tumbuh: hidup saprofit pada kayu mati dan lapuk setelah kulit kayu terkelupas dengan tekstur kayu yang rapuh, dapat tumbuh di lokasi yang terlindung, tertutup tajuk pohon, dibawa ch tumpukan batang, maupun di lokasi yang terbuka dan terpapar sinar matahari secara langsung.

Nama lokal: Cendawan Elang merupakan nama lokal (*vern. name*) dari salah satu jamur liar yang dikonsumsi oleh masyarakat Kerinci. Dinamakan Cendawan Elang karena ukuran tudung tubuh buah (*pileus*) yang lebar dengan warna coklat dianggap menyerupai sayap burung elang. Sedangkan sebagian masyarakat Kerinci keturunan jawa lebih mengenal Cendawan Elang dengan nama Jamur Bebek. Istilah "Jamur Bebek" juga berdasarkan ciri morfologi yaitu ukuran tudung tubuh buah yang menyerupai paruh bebek saat jamur ini mulai tumbuh.

Berdasarkan deskripsi dan karakter morfologi yang telah dijelaskan, maka diketahui bahwa Cendawan Elang yang tumbuh liar di Kecamatan Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi merupakan jamur dari genus *Polyporus*. Jamur *Polyporus* termasuk dalam famili Polyporaceae dari kelas Agaricomycetes. Klasifikasi jamur *Polyporus* dalam Mycobank (2016) adalah sebagai berikut: Kingdom: Fungi (Myceteae); Divisio: Basidiomycota; Sub-divisio: Agaricomycotina; Kelas: Agaricomycetes; Ordo: Aphylporales/Polyporales; Famili: Polyporaceae; Genus: *Polyporus*; Spesies: *Polyporus sp.*

Jamur *Polyporus* cukup mudah dibedakan dari jamur *poroid* lainnya, yaitu *Boletes*, *Polyporus* biasanya tumbuh pada kayu sebagai pengurai kayu. Sedangkan *Boletes* sebagian besar tumbuh di tanah sebagai jamur mikoriza, umumnya bersimbiosis mutualistik dengan akar pohon dan tanaman lainnya. Selain itu, lapisan pori *Boletes* biasanya dapat dengan mudah terkelupas dari daging buah (Volk, 2000).

Jumlah jamur dari genus *Polyporus* yang tercatat oleh Mycobank (2016) terdiri dari 2935 spesies yang tersebar di seluruh dunia. Jamur liar dari genus *Polyporus* dari 20 negara juga dijelaskan oleh Boa (2004) dan dikelompokkan

ke dalam tiga kategori yaitu *edible*, *medicinal* dan *food*. Dimana terdapat 9 spesies jamur sebagai *Edible* (bisa dikonsumsi), 15 spesies sebagai *food* (makanan) dan 12 spesies sebagai obat (*medicinal*). Beberapa contoh dari masing-masing kelompok yaitu jamur *Edible* (bisa dikonsumsi): *P. badius*, *P. blanchetianus*, *P. brasiliensis*, *P. sanguineus*, *P. squamosus*, *P. tenuiculus*, *P. umbellatus*. Jamur yang dimanfaatkan sebagai *medicinal* (obat): *P. alveolaris*, *P. elegans*, *P. rugulosus*, *P. tinusus*, *P. tubaeformis*, *P. tuberaster*. Jamur *food* (makanan): *P. aquosus*, *P. arcularius*, *P. grammocephalus*, *P. indigenus*, *P. mylittae*, *P. sapurema*, *P. stipitarius*, *P. tricholoma*. Diantara jamur tersebut, hanya *P. indigenus*, *P. sapurema* dan *P. umbellatus* yang telah dibudidayakan.

KESIMPULAN

Cendawan Elang (*Polyporus species*) hidup saprofit pada tumbuhan *Ficus racemosa* dan *Alstonia scholaris* yang telah mati dan lapuk dengan pH 4,78-5,03 pada suhu 16-28°C dan kelembaban udara 66-97% di ketinggian 1625-1853 mdpl.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penelitian ini didanai dari Proyek Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi DIKTI Tahun Anggaran 2015/2016. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Andalas dan Ketua DP2M DIKTI.

DAFTAR PUSTAKA

- Boa, E. 2004. *Wild Edible Fungi*. FAO. Rome.
- Green, F and T. L. Highley. 1997. Mechanism of Brown-Rot Decay: Paradigm of paradox, *Int. Biodet. Biodegrad.* 39(2-3): 345-349.
- Hawksworth, D. L. 2001. The magnitude of fungal diversity: the 1,5 million species

- estimate revisited. *Mycological Research*. 105(12): 1422-1432.
- Hawksworth, D. L. dan A. Y. Rossman. 1997. Where are all the undescribed fungi?. *Phytopathology*. 87: 888-891.
- Mycobank. 2016. *Fungal Database Nomenclature and Species Bank*. International Mycological Asosiation (IMA). <http://www.mycobank.org>
- Roosheroe, I. G., W. Sjamsuridzal dan A. Oetari. 2006. *Mikologi dasar dan terapan*. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Volk, T. 2000. Polypore primer: An introduction to the characters used to identify poroid wood decay fungi. *McIlvainea* 14 (2): 74-82.