



## Identifikasi Produk Bahan Makanan Yang Berbahan Dasar Fungi Makroskopis Pada Pasar Tradisional Dan Modern Yang Ada Di Kota Medan

Syarifah Widya Ulfa<sup>1✉</sup>, Nurul Hikmah Siagian<sup>2</sup>, Pristy Karunia Putri<sup>3</sup>, Rahma Aulya Harahap<sup>4</sup>,  
Ardila Sari<sup>5</sup>

Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan, Jurusan Pendidikan Biologi,  
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan

Email : [syarifahwidyaulfa@uinsu.ac.id](mailto:syarifahwidyaulfa@uinsu.ac.id)<sup>1✉</sup>

### Abstrak

Tingginya pertumbuhan populasi manusia telah membuat kebutuhan akan sumber alternatif protein, selain protein hewani semakin meningkat. Selain satu organisme yang telah dipilih sebagai sumber alternatif adalah jamur. Adanya variasi jenis jamur konsumsi yang diperdagangkan menunjukkan tingginya minat masyarakat dalam mengonsumsi jamur sebagai bahan pilihan sumber protein. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apa saja produk bahan makanan yang berbahan dasar jamur yang ada di pasar tradisional dan modern. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April-Mei 2023. Lokasi penelitian berada di pasar tradisional yang berada di Pajak Tradisional Tembung dan Pajak Tradisional Tuasan dan untuk pasar modern terdapat di Indomaret Tuasan, Indomaret Tembung, Indomaret Aksara dan Maju Bersama. Hasil dari penelitian ini menunjukkan 10 produk jamur makroskopis yang ditemukan di kota medan ditemukan sebanyak 10 spesies dari divisi *Basidiomycetes* yaitu 3 produk tergolong spesies *Volvariella volvacea*, 5 produk spesies *Pleurotus ostreatus*, 1 produk spesies *Lentinula edodes* dan 1 produk spesies *A. auricula-judae*. Jadi total ada 4 spesies dalam 10 produk yang telah di observasi, kemudian dari 10 produk ini 7 produk terdapat pada pasar modern dan 3 produk terdapat pada pasar tradisional. Dapat dilihat dari data produk yang paling dominan digunakan untuk digunakan sebagai bahan dasar adalah dari spesies *Pleurotus ostreatus* (Jamur Tiram).

Kata Kunci : *Identifikasi, Tradisional, Modern*

## Abstract

The high growth of the human population has created a need for alternative sources of protein, besides that the need for protein is increasing. In addition to one material that has been selected as an alternative source is mushrooms. The existence of variations in the types of mushroom consumption indicates the high interest of the public in consuming mushrooms as a protein source of choice. This study aims to find out what food products made from mushrooms are available in traditional and modern markets. This research was conducted in April-May 2023. The research location was in traditional markets which were at Tembung Traditional Tax and Tuasan Traditional Tax and for modern markets there were Tuasan Indomaret, Tembung Indomaret, Aksara Indomaret and Maju Bersama. The results of this study showed that 10 macroscopic mushroom products found in Medan City found 10 species from the Basidiomycetes division, namely 3 products belonging to the species *Volvariella volvacea*, 5 products to the species *Pleurotus ostreatus*, 1 product to the species *Lentinula edodes* and 1 product to the species *A. auricula-judae*. So in total there are 4 species in the 10 products that have been observed, then out of these 10 products 7 products are found in modern markets and 3 products are found in traditional markets. It can be seen from the product data that the most dominant product used as a basic ingredient is from the species *Pleurotus ostreatus* (Oyster Mushroom).

Keywords: *Identification, Traditional, Modern*

## PENDAHULUAN

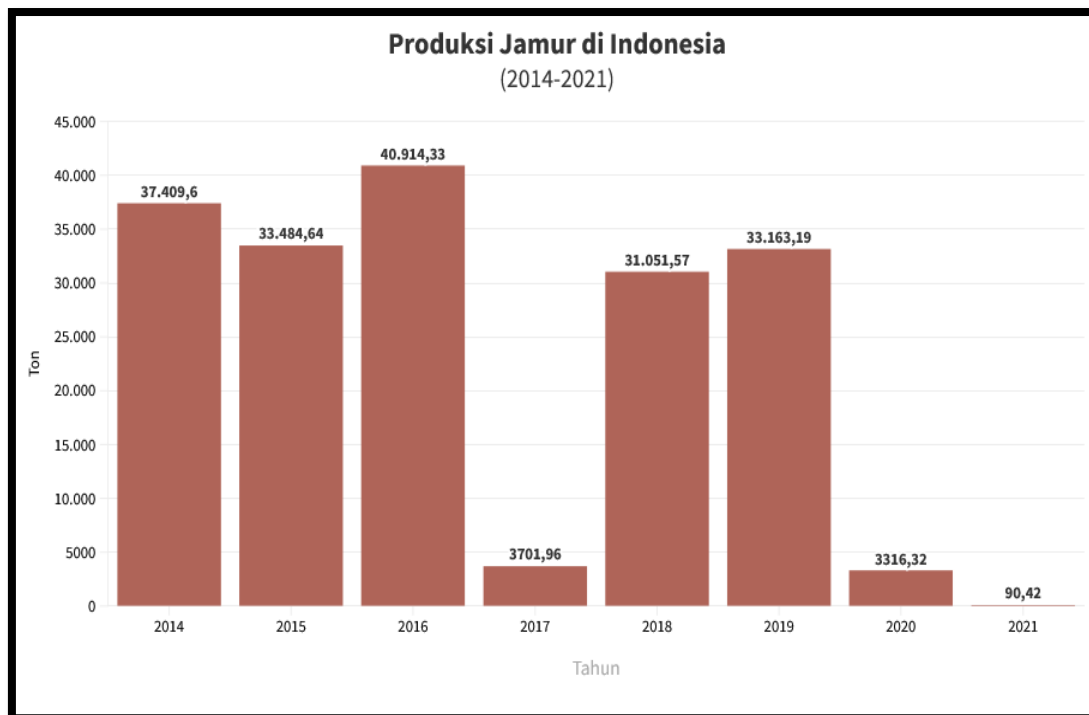
Keberadaan jamur makroskopis adalah indikator penting komunitas hutan yang dinamis. Sejumlah 200.000 spesies dari 1,5 juta spesies jamur diperkirakan ditemukan di Indonesia, dimana hingga saat ini belum ada data pasti mengenai jumlah spesies jamur tersebut, yang telah berhasil diidentifikasi, dimanfaatkan, ataupun yang telah punah akibat ulah manusia. Beberapa jenis jamur ada yang dapat dimanfaatkan sebagai makanan, khasiat obat, dan lain-lain serta ada juga jamur yang dapat mengakibatkan keracunan (Bella et al., 2022).

Di Sumatera Utara terdapat banyak perkebunan karet, salah satunya adalah PT Perkebunan Nusantara (PN) III (Persero) yang merupakan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) Indonesia. Badan usaha ini bergerak di bidang perkebunan kelapa sawit dan karet. Perkebunan Sarang Giting Dolok Masihul merupakan badan usaha ini yang merupakan perkebunan karet. Perkebunan Sarang Giting memiliki luas area  $\pm 37,856,16$  Hektar. Perkebunan Sarang Giting memiliki hamparan pohon karet yang banyak menghasilkan serasah yang merupakan substrat bagi pertumbuhan jamur (Situmorang et al., 2019).

Jamur sebagai bahan pangan fungsional dapat berperan sebagai substitusi makanan berprotein tinggi dengan harga murah dan mudah dijangkau. Jamur juga sudah dikenal sebagai sumber pangan yang mengandung gizi tinggi dengan kandungan protein relatif tinggi yaitu 15–20% dari berat kering, sementara daya cernanya 34–89%. Jamur mengandung vitamin, karbohidrat, serat, mineral dan asam amino esensial, dengan kandungan lemak dan asam lemak jenuh rendah, sebagai pangan fungsional, jamur mengandung bahan aktif yang terdiri dari senyawa polisakarida (glikan), triterpenoid, nukleotida, mannitol, alkaloid yang bermanfaat untuk kesehatan. Jamur merang (*Volvariella volvacea*) dan jamur kuping (*Auricularia auricula*) merupakan jamur konsumsi yang cukup disukai masyarakat. Jamur selain dapat di konsumsi, ada juga jamur yang diketahui berkhasiat obat yaitu jamur maitake (*Grifola frondosa*) yang dapat mencegah tumor dan kanker (Norfajrina et al., 2021) .

Jamur diatas merupakan jamur yang tergolong jamur makroskopis merupakan jamur yang berukuran besar, sehingga dapat dilihat dengan kasat mata karena itu jamur ini bisa diolah menjadi suatu produk sesuai dengan keunggulannya. Jamur yang kita kenal sehari-hari merupakan tubuh buah yang tersusun benang-benang halus hifa yang disebut miselium. Jamur juga merupakan tumbuhan sederhana yang banyak dijumpai di alam bebas dan salah satu dekomposer.

Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, produksi jamur di Indonesia sebesar 90,42 ton pada 2021. Jumlah tersebut turun drastis 97,27% dibandingkan pada tahun sebelumnya yang sebanyak 3.316,32 ton.. Karena itu dari penelitian ini kami ingin melakukan identifikasi untuk melihat apa saja produk jamur yang terdapat pada pasar tradisional dan apa saja produk yang terdapat pada pasar modern salah satunya di kota medan. Sehingga nantinya dari melihat produk yang kita dapat kita dapat menimbulkan cara untuk menyeimbangi tingkat konsumsi yang meningkat namun kegiatan produksi yang kurang memadai pada produksi jamur saat ini.



Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS) 2021

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada Mei 2023 di Kota Medan. Jamur yang dijumpai pada kawasan tersebut umumnya jamur makroskopis yang dipasarkan melalui pasar tradisional maupun modern dengan diolah menjadi produk makanan. Karena itulah jamur memegang peranan penting dalam proses kehidupan karena dapat memberi nutrisi bagi tubuh sehingga kita dapat mengonsumsi makanan yang sehat. Berdasarkan pemaparan di atas ada jenis jamur yang sering dijumpai baik di pasar tradisional maupun modern. Selama ini belum diketahui pasti ada beberapa jenis jamur yang terdapat di kota Medan baik dalam produk kemasan maupun dipasarkan. Maka dari itu penulis tertarik mengambil untuk mengidentifikasi produk makanan yang berbahan dasar fungi makroskopis pada pasar tradisional dan modern yang ada di kota Medan.

## KAJIAN TEORI

### A. Deskripsi Jamur

Jamur dalam bahasa Indonesia disebut "Cendawan" dan dalam istilah botani disebut "Fungi" termasuk ke dalam golongan tumbuhan sederhana karena tidak berklorofil (Maulana, 2012). Menurut Bucaille tumbuhan merupakan makhluk hidup ciptaan Allah SWT yang memiliki habitat, cara hidup, ukuran, warna dan bentuk yang beragam penuh dengan keajaiban. Disisi lain tumbuhan juga berperan penting bagi makhluk lainnya, yaitu sebagai produsen (sumber makanan bagi makhluk lain), pengikat CO<sub>2</sub>, menjaga keseimbangan lingkungan, menjaga ketersediaan air dan lain sebagainya seperti jamur (Hanifa et al., 2022).

Tubuh jamur terdiri atas satu atau beberapa sel yang berbentuk tabung bersekat-sekat

atau tidak bersekat, hidup pada bahan atau media itumbuh yang telah mengandung nutrisi yang dibutuhkannya. Jamur dan fungi adalah dua istilah yang agak berbeda. Jamur merupakan salah satu kelompok fungi. Artinya, fungi tidak hanya jamur. Fungi adalah sebutan bagi regnum atau kerajaan dari sekelompok besar makhluk hidup eukariotik, heterotrof yang mencerna makanannya diluar tubuh, kemudian menyerap molekul nutrisi kedalam sel-selnya. Fungi memiliki bermacam-macam bentuk. Bentuk tubuh fungi, mulai dari yang sederhana, yaitu satu sel atau uniseluler, bentuk serat atau filamen, sampai dengan bentuk lengkap berupa tubuh buah (Hasanati et al., 2021).

Jamur makroskopis digolongkan kedalam tumbuhan yang berspora, memiliki inti plasma, tetapi tidak berklorofil (tidak memiliki zat hijau daun). Tubuhnya tersusun dari sel-sel lepas dan sel-sel bergandengan berupa benang (hifa). Jamur makroskopis juga digolongkan kedalam organisme hererotrof, yakni organisme yang tidak mampu memproduksi zat-zat hidupnya sendiri sehingga harus mengambilnya dari organisme lain, seperti kayu yang membusuk atau batang pohon. Menurut subkelasnya, jamur makroskopis dibedakan menjadi dua, yakni *Ascomycetes* dan *Basidiomycetes*. Jamur dari subkelas *Basidiomycetes* lebih mudah diamati karena ukuran tubuh buahnya cukup besari, tidak seperti *Ascomycetes* yang berukuran sangat kecil (yulhaidir et al., 2019).

## B. Mikologi

Mikologi berasal dari bahasa Yunani *myces* yaitu jamur dan *logos* yaitu ilmu. *Mycetology* adalah *myces* berdasarkan tata bahasa Yunani adalah *myceto*. Jamur makroskopis yang mempunyai tubuh buah besar dan terdapat jenis zat warna. Zat warna itu lazimnya terdiri dari senyawa aromatik yang tidak mengandung selulosa. Pada dasarnya sel memiliki membran yang tergolong homopolisakarida linear.

Jamur juga sebagai salah satu dekomposer ekosistem. Jamur sebagai dekomposer ekosistem yang mampu memodifikasi habitat kita dan sangat penting untuk fungsi ekosistem. Jamur membentuk tanah, mendaur ulang unsur hara, kayu pembusuk, meningkatkan pertumbuhan tanaman dan memusnahkan tanaman dari lingkungannya, sebagai sumber makanan, memiliki racun, dan sebagai obat. Jamur juga memiliki persebaran yang sangat luas. Menurut Gandjar (2006) diperkirakan sebanyak 69.000 jenis fungi (makro dan mikro) yang telah berhasil diidentifikasi. Sekitar 200.000 spesis dari 1,5 juta spesis jamur diperkirakan berasal dari Indonesia hingga saat ini belum ada data pasti mengenai jumlah jenis jamur yang telah berhasil diidentifikasi, dimanfaatkan, ataupun punah akibat perilaku manusia. Di sisi lain kita dihadapkan dengan cepatnya laju penurunan keanekaragaman hayati baik oleh proses alamiah ataupun penebangan liar. Spesies jamur makroskopis yang belum teridentifikasi akan mengalami

kepunahan jika hal ini terjadi sampai berkelanjutan (Ilmi, 2019).

### C. Deskripsi Jamur Makroskopis

Jamur (makrofungi) merupakan salah satu potensi biodiversitas yang telah dibudidayakan dalam berbagai aspek kepentingan seperti sumber pangan, obat-obatan, biodegradator limbah, pengembangan tanaman dan pertanian. Hingga saat ini informasi mengenai keanekaragaman jenis jamur masih sangat terbatas khususnya di Indonesia. Sementara itu keragaman jamur di dunia diperkirakan mencapai 1.500.000 jenis dan 200.000 jenis diperkirakan terdapat di Indonesia. Jumlah jenis jamur tersebut mencakup mikrofungi dan makrofungi, sedangkan untuk khusus biodiversitas makrofungi di Indonesia belum terdapat informasi yang lengkap baik dari aspek jumlah jenis maupun sebaran ekologis.

Berdasarkan dasar tempat hidup jamur dibagi menjadi jamur parasit yang dapat berkembang biak pada organisme yang masih hidup sehingga dapat menimbulkan kerusakan pada tumbuhan. Diantara *Basidiomycota*, sebagian besar spesies dari family *Polyporaceae* merupakan parasit. Jamur membentuk saprofit hidup pada substrat atau bahan-bahan organik seperti kayu, humus, tanah, rumput-rumputan dan feses ternak. Beberapa spesies kelompok jamur bersimbiosis dengan akar tumbuhan. Kerusakan lingkungan seperti punahnya tumbuhan tertentu akibat pencemaran lingkungan, kerusakan hutan seperti penebangan hutan, kebakaran hutan, pengambilan humus pada permukaan tanah dapat menyebabkan biodiversitas spesies jamur tertentu juga dapat mengalami perubahan dan peranan fungi tersebut (Setiadi, 2017).

Jamur memiliki peran penting dalam melindungi ekosistem hutan diantara peran jamur untuk membantu menyuburkan tanah melalui penyediaan nutrisi bagi tumbuhan sehingga tumbuh dengan subur. Kelompok jamur makroskopis secara umum dapat mempengaruhi rantai makanan di hutan terhadap kelangsungan hidup perkecambahananakan pohon. Salah satu kelompok jamur makroskopis yaitu *Basidiomycetes*. *Basidiomycetes* merupakan kelompok utama organism pendegradasi lignoselulosa & karena mampu menghasilkan enzim-enzim, sehingga siklus dapat terus berlangsung di alam (Fitriani et al., 2018).

### D. Morfologi dan Klasifikasi Jamur

#### 1. Morfologi

Karakteristik jamur makroskopis dilihat dari ukuran tubuh buah jamur seperti besar, sedang, kecil, warna tubuh buah yang menjadi ciri utama identifikasi. Akan tetapi warna tubuh buah dapat berubah dan perubahan warna pada beberapa spesies jamur tubuh buahnya mudah teroksidasi dengan udara yang memberikan warna ketika tubuh buahnya memar, patah atau

tergores contohnya *Boletus* akan memberikan warna biru pada bagian tubuh buah dan tekstur tubuh buah sangat beragam tergantung pada spesies. Oleh sebab itu, beberapa spesies mudah rusak terhadap gegaran karena memiliki tekstur yang lunak (Ulfa, 2017).

Jamur yang tinggi tingkatannya terdapat beragam zat warna, terutama dalam badan buahnya. Zat warna itu umumnya terdiri atas senyawa aromatic yang tidak mengandung N. Talus hanya pada yang paling sederhana saja yang telanjang, dan memiliki benang-benang halus (hyfa). Bagian tubuh vegetative terdiri atas benang halus (hyfa) merupakan miselium. Benang-benang tersebut ada yang bersekat ada pula yang tidak. Pemiakan bermacam spora pada jamur yang hidup di air berupa spora kembar yang memiliki bulu cambuk. Sedangkan, jamur yang hidup di darat dapat menghasilkan spora yang terbentuk di dalam sel-sel khusus (askus), jadi merupakan endospora, ada yang diluar basidium dan disebut eksospora. Di samping itu kebanyakan jamur dapat membiak aseksual dengan konidium. Pemiakan seksual dapat berlangsung dengan berbagai cara yaitu isogami, anisogami, oogami, gametangiogami (perkawinan dua gametangium yang berlainan jenis kelaminnya) dan soma-togami (perkawinan dua sel talus yang tidak mengalami differensiasi) (Hasanuddin, 2014).

## 2. Klasifikasi

Basidiomycetes Kelas ini mencakup sebagian besar daripada spesies yang lebih besar dan yang amat sering dijumpai di lapangan dan hutan. Jamur ini biasanya dikenal sebagai jamur (mushroom), jamur kelentos (puffball), dan lain-lain. Dalam kelompoknya besar ini tercatat 12.000 spesies, juga termasuk jamur karat (rust) dan penyebab- penyebab penyakit pada tanaman budidaya yang penting (Tjitrosoepomo, 2005). Basidiomycetes dicirikan memproduksi spora seksual yang disebut basidiospora. Kebanyakan anggota basidiomycetes adalah jamur payung dan cendawan berbentuk bola yang disebut jamur daging, yang spora seksualnya menyebar diudara dengan cara yang berbeda dari jamur lainnya." „Struktur tersebut berkembang setelah fusi (penyatuan) dari dua hifa haploid. Sebuah sel yang memiliki kedua inti yang diberikan oleh sel yang compatible secara seksual. Sel-sel yang diploid membelah secara meiosis menghasilkan spora yang haploid." Spora yang dihasilkan oleh basidiomycetes dilepaskan menyebar dan berkecambah menjadi hifa vegetatif. Kelas Basidiomycetes dibagi menjadi 3 Subkelas (Tjitrosoepomo, 2005) :

- a. *Halobasidiomycetidae* (basidium hanya sebuah sel dengan 2, 4 atau lebih basidiospora).
- b. *Phragmobasidiomycetidae* (basidium bersekat tiap sekat mengandung sebuah basidiospora).
- c. *Teliomycetidae* (tidak memiliki tubuh buah, basidiumnya dapat membentuk spora istirahat yang disebut telispora)

## E. Faktor Yang Mempengaruhi Pertumbuhan Jamur

### 1. Kelembaban Tanah

Kelembaban tanah diakibatkan dengan adanya aktifitas air dalam tanah. Rasioaktivitas air ini disebut kelembaban relatif. Ketersediaan air di lingkungan sekitar jamur dalam bentuk gas sama pentingnya terhadap penyebaran diatas permukaan yang kering dan muncul diatas permukaan tempat tinggal jamur. Variasi temperatur yang rendah dan kelembaban yang tinggi sangat berkaitan dengan curah hujan yang tinggi. Faktor kelembaban sangat mempengaruhi terhadap pertumbuhan jamur. Pada dasarnya jamur tingkatan rendah membutuhkan lingkungan dengan kelembaban 90% seperti *Rhizopus* dan *Mucor*. Sedangkan pada kelembaban lebih rendah yaitu 80% seperti *Aspergillus* dan *Penicillium*.

### 2. Suhu Tanah

Kebanyakan jamur tumbuh dengan suhu maksimum antara 30°C sampai dengan 40°C dan pada suhu 20°C sampai dengan 30°C tingkat optimalnya. Jamur kelompok *agaricales* seperti *flummulina sp*, *hypsigiis sp*, dan *pleurotus sp*, tumbuh optimal pada suhu 22°C. Jenis jamur *coprinus sp*, tumbuh optimal pada kisaran suhu 25°C sampai 28°C dan berdasarkan suhu lingkungan yang baik untuk pertumbuhan jamur. Secara umum pertumbuhan untuk jamur adalah 25-30°C.

### 3. pH Tanah

Jamur hutan minimumnya tumbuh pada kisaran 4-9 pH dan optimumnya pada kisaran 5-6 pH. Konsentrasi pH pada substrat mempengaruhi pertumbuhan meskipun tidak langsung namun berpengaruh terhadap kesiapan nutrient atau beraksi langsung terhadap permukaan sel. Hal ini memungkinkan nutrien yang diperlukan jamur untuk tumbuh dengan baik cukup tersedia

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April-Mei 2023. Lokasi penelitian berada di pasar tradisional yang berada di Pajak Tradisional Tembung dan Pajak Tradisional Tuasan dan untuk pasar modern terdapat di Indomaret Tuasan, Indomaret Tembung, Indomaret Aksara dan Maju Bersama. Alat dalam penelitian ini adalah alat tulis, yang digunakan mencatat hasil observasi lapangan. GPS (*Global Positioning System*) digunakan untuk melihat lokasi yang menjual produk jamur dan *GPS Map Camera* untuk mengambil langsung dokumentasi agar benar terdeteksi bahwa sedang melakukan observasi di wilayah tersebut. Bahan penelitian yang digunakan adalah produk jamur yang ditemukan di lokasi. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang menggunakan latar alamiah, dengan maksud menafsirkan fenomena yang terjadi dan dilakukan dengan jalan melibatkan berbagai metode yang ada.

Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan Metode Eksplorasi (*explorational Research Method*) dengan pengamatan dan pengambilan sampel dilakukan secara langsung (*direct observation*) yang berdasarkan banyaknya ditemukan jenis jamur makroskopis. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah produk yang berbahan dasar jamur. Adapun yang diamati yaitu komposisi, atau produk utuh yang sudah diolah. Selanjutnya membuat dokumentasi dan mengidentifikasi. Prosedur kerja pada penelitian ini pertama survey awal penelitian, yaitu menentukan lokasi pengambilan sampel pada kawasan disekitaran kota medan. Survei awal dilakukan untuk melihat kondisi lokasi penelitian dan untuk mengetahui bagaimana informasi jamur di kota medan. Selanjutnya, mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam penelitian. Kedua pelaksanaan dilapangan, dilakukan dengan pengambilan sampel jamur kemudian diambil dokumentasinya dengan menggunakan *GPS Map Camera*. Ketiga identifikasi jamur, dilakukan dengan melihat komposisi dari produk atau melihat gambar kemasan produk untuk menentukan apakah jamur tersebut tergolong makroskopis. Teknik analisis data dilakukan dengan data jenis jamur ditabulasi dan di deskripsikan jenis, klasifikasi serta produk tersebut di kelompokkan sesuai pasar tradisional dan modern. Kemudian tentukan produk jamur berbahan dasar apa yang dominan terdapat dikota medan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Jenis Jamur Yang Terdapat Pada Pasar Modern

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, diperoleh jenis-jenis yang terdapat di Pasar Tradisional Kota Medan. Berikut ini tabel yang menunjukkan jumlah spesies jamur makroskopis serta klasifikasinya :

Tabel 1.1 Jamur Yang Terdapat Pada Pasar Modern

Nama Dagang	Nama Umum	Nama Ilmiah	Keterangan	Lokasi
Royco Bumbu Kaldu Rasa Jamur	Jamur Merang	<i>Volvariella volvaceae</i>	Royco merupakan produk yang dibuat dari jamur makroskopis yang dibuat dari bahan jamur merang. Dimana kandungan jamur yang terdapat pada komposisi dari kaldu jamur ini	Indomaret Tuasan

			sebanyak 1,00 %	
Bakmi Rasa Ayam Jamur	Jamur Merang	<i>Volvariella volvaceae</i>	Produk bakmi merupakan bakmi yang diolah menjadi bakmi ayam jamur dari bahan dasar jamur makroskopis yaitu jamur merang. Pada komposisi jamur digunakan hampir 100 % karena selain bahan dasar dari mie juga diberi sebagai seasoning pada bumbu.	Indomaret Tuasan
Kaldu Rasa Jamur	Jamur Tiram	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Kaldu rasa jamur merupakan produk yang berbahan dasar jamur tiram. Jika dilihat pada komposisi untuk penggunaan jamur tidak dituliskan berapa totalnya namun didalam komposisi jelas tertulis bahwa mengandung jamur.	Indomaret Tembung
Saos Tiram	Jamur Tiram	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Saus tiram merupakan produk yang berbahan dasar jamur tiram. Pada komposisi tertera bahwa jamur yang terkandung pada saus	Indomaret Aksara

			ini adalah sebesar 10 %	
Mie Sedap <i>Tasty</i>	Jamur Merang	<i>Volvariella volvacea</i>	Mie instant merupakan produk yang memiliki bahan tambahan jamur pada komposisinya yaitu jamur merang.	Indomaret Tuasan
<i>Mushroom Stock Hotpot</i>	Jamur Shitake	<i>Lentinula edodes</i>	Mushroom stock hotpot merupakan jamur shitake dalam produk siap saji. Dimana jika dilihat dari komposisi kandungan jamur 100% jamur shitake karena merupakan makanan siap saji dari jamur shitake yang sudah diolah.	Pasar Maju Bersama
Kaldu Jamur	Jamur Tiram	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Kaldu jamur dominan terbuat dari jamur tiram dimana pada komposisi produk ini terkandung jamur sebanyak 1,00 %	Pasar Maju Bersama

#### B. Jenis Jamur Yang Terdapat Pada Pasar Tradisional

Tabel 1.2 Jamur Yang Terdapat Pada Pasar Tradisional

Nama Dagang	Nama Umum	Nama Ilmiah	Komposisi	Lokasi
Jamur Krispy	Jamur Tiram	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Jamur krispy merupakan produk makanan bahan dasar	Pasar Tradisional Tuasan

			fungi makroskopis yaitu jamur tiram yang diolah menjadi jamur crispy dan 100 % berbahan dasar jamur tiram	
Jamur Krispy	Jamur Tiram	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Jamur krispy salah satu olahan produk makanan bahan dasar fungi makroskopis yaitu jamur tiram yang diolah menjadi jamur crispy dan dominan 100% berbahan dasar jamur tiram	Pasar Tradisional Tembung
Mie Ayam Bakso Jamur	Jamur Kuping	<i>Auricularia sp.</i>	Mie ayam bakso jamur merupakan produk olahan bakso dari jamur kuping dan 50% menggunakan jamur kuping karena sebagai bahan pengental untuk bakso.	Pasar Tradisional Tembung

### C. Banyak Produk Yang Didapat

Dari 10 produk jamur makroskopis yang ditemukan di kota medan ditemukan sebanyak 10 spesies dari divisi *Basidiomycetes* yaitu 3 produk tergolong spesies *Volvariella volvacea*, 5 produk spesies *Pleurotus.ostreatus*, 1 produk spesies *Lentinula edodes* dan 1 produk spesies *A. auricula-judae*. Jadi total ada 4 spesies dalam 10 produk yang telah di observasi, kemudian dari 10 produk ini 7 produk terdapat pada pasar modern dan 3 produk terdapat pada pasar tradisional. Dapat dilihat dari data produk yang paling dominan digunakan untuk digunakan sebagai bahan dasar adalah dari spesies *Pleurotus.ostreatus* (Jamur Tiram). Berikut penjelasan dari masing- masing spesies yang terdapat pada produk makanan diatas :

#### 1. *Volvariella volvacea*

Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) merupakan spesies jamur tropis dan subtropis yang paling dikenal dan disukai, terutama oleh masyarakat Asia Tenggara. Jamur Merang telah banyak dibudidayakan untuk pangan karena memiliki rasa dan tekstur yang baik. Jamur Merang

termasuk tumbuhan yang tidak berklorofil atau tidak memiliki hijau daun sehingga bersifat saprofit. Jamur merang atau bisa disebut jamur sawit (*Volvariella volvaceae*) merupakan spesies jamur pangan yang biasa tumbuh di Asia Timur dan Tenggara yang beriklim tropis atau subtropics. Berdasarkan namanya dapat diketahui bahwa jamur ini merupakan volva atau cawan atau tandan.

Jamur merang memiliki kandungan *ergothioneine* yang bermanfaat sebagai antioksidan dan efektif untuk melindungi tubuh dari radikal bebas. Selain itu merang juga memiliki kandungan vitamin A, B kompleks, dan C yang bisa menjaga daya tahan tubuh. Dengan demikian, tubuh tidak akan mudah sakit. Jamur pangan ini memiliki kandungan protein yang baik untuk kesehatan. Protein ini jugalah yang membuat jamur merang bisa membantu pembakaran kolesterol jahat di dalam sistem pencernaan. Keunggulan lainnya yaitu di dalam makanan ini tidak ada lemak jahat dan karbohidrat, sehingga bisa menjadi rujukan makanan sehat sehari-hari. Pada hasil observasi di atas terlihat jamur ini terkandung pada produk kaldu jamur dan mie instant. Kaldu berbahan dasar jamur merang ini dibuat dari bahan-bahan pilihan seperti ekstrak jamur merang, gula, dan garam, bumbu-bumbu (bawang merah, bawang putih, bawang Bombay) dengan komposisi yang pas sehingga menjadikan Kaldu Sehat ini sangat lezat untuk dikonsumsi dan aman bagi kesehatan tubuh kita. Begitu juga dengan mie instant tentunya dengan adanya tambahan jamur di dalamnya dapat kita konsumsi dengan aman karena dari jamur sudah mendapatkan khasiatnya.

## 2. *Pleurotus ostreatus*

Jamur tiram adalah salah satu komoditas yang banyak digemari masyarakat untuk kebutuhan pangan. Hal ini ditandai dengan peningkatan permintaan tiap tahunnya. Namun, permintaan jamur tiram masih belum dapat terpenuhi, salah satu solusinya yaitu mendatangkan dari luar daerah. Oleh karena itu, perlu digencarkan kegiatan budidaya jamur tiram. Jamur tiram dapat dikonsumsi sesuai selera dan tujuan mengkonsumsi. Ada yang dikonsumsi sebagai lauk, ada pula yang dikeringkan untuk diolah kembali dengan cara menyiramkan air panas pada jamur tersebut. Hal ini dikarenakan harga jamur yang relatif terjangkau dan murah untuk berbagai kalangan masyarakat. Jamur tiram banyak digemari karena relatif murah, serta mudah didapat.

Jamur tiram mengandung kadar zat besi dan zink yang cukup tinggi. Pada jamur tiram mengandung 55,45 mg zat besi dan 26,56 mg zink per 100 g. Bioavailabilitas zat besi pada jamur ternyata juga sangat tinggi hingga 90%. Hal ini disebabkan tidak adanya asam fitat yang dapat mengganggu proses absorpsi zat besi tersebut. Selain itu, jamur tiram juga mengandung kadar protein yang relatif tinggi, yaitu berkisar 23,91 g per 100 g. Dibandingkan semua jenis sayuran, kandungan protein pada jamur tiram lebih tinggi.

Jamur tiram juga mengandung semua jenis asam amino esensial yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia.

Maka dari itu, jamur tiram banyak diolah dalam bentuk produk olahan makanan cepat saji. Hal ini terbukti pada observasi di atas jamur tiram ini merupakan jamur yang terdapat dalam banyak produk baik itu jamur dalam bentuk olahan makanan cepat saji maupun produk kemasan.

### 3. *Lentinula edodes*

Jamur shiitake (*Lentinula edodes*) mengandung senyawa metabolit sekunder dan senyawa antioksidan. Senyawa metabolit sekunder yang terkandung dalam jamur shiitake adalah alkaloid, flavonoid, steroid, terpenoid, saponin, dan tanin (7,14). Sedangkan senyawa antioksidan yang terkandung adalah vitamin C dan vitamin D2 (7,9). Jamur shiitake (*Lentinula edodes*) merupakan jenis Basidiomycetes memiliki manfaat sebagai bahan pangan. Selain itu Jamur shiitake (*Lentinula edodes*) memiliki sifat antikanker, antiinflamasi, antioksidan, antibakteri, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh (7,9). Dalam observasi dilihat jamur ini terdapat pada jamur kemasan siap saji dengan adanya tambahan komponen pendamping didalamnya sehingga menjadi produk yang sempurna.

### 4. *A. auricula-judae*

Budidaya jamur kuping mulai dilakukan pertama kali pada tahun 600 SM di Cina. Sejak itu jamur kuping dibudidayakan terus-menerus hingga menjadi terkenal sebagai jamur yang enak dikonsumsi di Cina. Kelezatan dan kandungan yang terdapat pada jamur kuping ini serta potensi pasar yang cukup besar menyebabkan banyak orang yang melakukan budidaya jamur kuping. Pada observasi di atas terlihat bahwa jamur ini digunakan pada produk bakso karena kita ketahui jamur ini mempunyai tekstur yang kenyal sehingga menambah kelezatan dalam bak.

#### D. Produk Yang Unggul

Dari hasil yang didapat produk di atas yang paling didapat dominan adalah kaldu jamur dimana kami dapat melihatnya baik di pasar modern maupun kedai kecil. Kaldu jamur adalah penyedap rasa yang dibuat menggunakan nutritional yeast. Dengan mengonsumsi kaldu berbahan dasar jamur dapat meningkatkan kualitas sel otak menjadi lebih baik karena terdapat kandungan nutrisi yang cukup lengkap. Menambahkan sumber energi yang dibutuhkan tubuh. Hal ini disebabkan karena kaldu ini kaya akan nutrisi. Kandungan asam amino yang terdapat di kaldu jamur dapat mengatasi insomnia dan kesulitan tidur. Mencegah serta mengeluarkan racun yang ada di jaringan hati, sehingga dapat menangkal dari risiko penyakit hati. Kaldu ini mengandung selenium yang dapat menangkal pertumbuhan kanker di dalam tubuh. Dapat

menurunkan tekanan darah karena memiliki kandungan vitamin D.

Selain itu kaldu jamur ini diklaim mengandung sembilan asam amino esensial. Selain itu, kaldu jamur ternyata juga mengandung karbohidrat, serat, dan mineral dengan jumlah beragam tergantung dari jenis jamur yang digunakan. Penyedap rasa ini juga merupakan sumber vitamin B yang baik. Kaldu jamur juga merupakan Salah satu bahan penyedap alami tanpa kandungan MSG adalah kaldu jamur karena berdasarkan komposisi yang telah kami lihat bahwa royco tidak mengandung penguat rasa dan pewarna . Jadi, tidak heran jika kaldu jamur non MSG banyak dipakai untuk melezatkan berbagai masakan ataupun MPASI bayi.

## SIMPULAN

Berdasarkan observasi yang sudah dilakukan dari 10 produk jamur makroskopis yang ditemukan di kota medan ditemukan sebanyak 10 spesies dari divisi *Basidiomycetes* yaitu 3 produk tergolong spesies *Volvariella volvacea*, 5 produk spesies *Pleurotus ostreatus*, 1 produk spesies *Lentinula edodes* dan 1 produk spesies *A. auricula-judae*. Jadi total ada 4 spesies dalam 10 produk yang telah di observasi, kemudian dari 10 produk ini 7 produk terdapat pada pasar modern dan 3 produk terdapat pada pasar tradisional. Dapat dilihat dari data produk yang paling dominan digunakan untuk digunakan sebagai bahan dasar adalah dari spesies *Pleurotus.ostreatus* (Jamur Tiram). Dari berbagai spesies diatas ada yang terdapat pada produk kaldu, mie instant, makanan cepat saji dan olahan dagangan tradisional pada umumnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bella, I., R, S., & M.T, A. (2022). Inventarisasi Jamur Makroskopis di Perkebunan Kelapa Tenggatuel Desa Tokin Baru Kecamatan Motoling Timur. *Journal of Biotechnology and Conservation in Wallacea*, 2(1), 16–28.
- Fitriani, L., Krisnawati, Y., Anorda, M. O. R., & Lanjarini, K. (2018). Jenis-Jenis Dan Potensi Jamur Makroskopis Yang Terdapat Di PT Perkebunan Hasil Musi Lestari Dan Pt Djuanda Sawit Kabupaten Musi Rawas. *Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi*, 1(1), 21–28. <https://doi.org/10.31540/biosilampari.v1i1.49>
- Hanifa, S. M., Afdhala, R. R., & Sari, S. (2022). Keanekaragaman Jamur Mikroskopis Di Kawasan Ekowisata Sarah Kabupaten Aceh Besar. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 10(2), 152–175. <https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/PBiotik/article/view/15271>
- Hasanati, J. N., Yulianto, S. F., Ramadhani, A. N., Dwi, L., Safitri, N. A., Rijal, M. S., Radiastuti, N., & Fifendy, M. (2021). Inventarisasi dan Identifikasi Jamur Konsumsi yang diperdagangkan di Beberapa Pasar Swalayan di Kota Tangerang dan Bekasi. *Prosiding Seminar Nasional*

*Biologi*, 1(2).

Hasanuddin. (2014). *Botani Tumbuhan Rendah*. Syiah Kuala University.

Ilmi, Z. (2019). *Taman Hutan Raya Bukit Barisan Kabupaten Karo Sumatera Utara " Skripsi Zul Ilmi Fakultas Sains Dan Teknologi "*. <http://repository.uinsu.ac.id/10137/>

Norfajrina, Istiqamah, & Indriyani, S. (2021). Jenis-Jenis Jamur (Fungi) Makroskopis di DesaBandar Raya Kecamatan Tamban Catur. *Al Kawnu: Science and Local Wisdom Journal*, 1(1), 17–33. <https://doi.org/10.18592/alkawnu.v1i1.5156>

Setiadi, W. R. (2017). Keanekaragaman Jamur Jenis Basidiomycota Di Perkebunan Kelapa Sawit Desa Sari Harapan Kecamatan Perenggean Kabupaten Kota Waringin Timur. In *Institiut Agama Islam Negeri Palangka Raya* (Vol. 87, Issue 1,2).

Situmorang, E., Jayanthi, S., & Elfrida. (2019). Keanekaragaman Jamur Makroskopis Di Taman Hutan Raya Bukit Barisan Kecamatan Dolat Rakyat Kabupaaten Karo. *Jurnal Jeumpa*, 6(2), S2–S3. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jbcw/article/view/42211>

Tjitrosoepomo, G. (2005). *Taksonomi Tumbuhan*. Gadjah University Press.

Ulfa, S. W. (2017). *Botany Cryptogamae*. Perdana Publishing.

Ulfa, S. W. (2023). *Modul Praktikum Botani Cryptogamae*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

yulhaidir, Kurniawan, harun rasyid, & Jumawan, F. (2019). Usaha Jamur Tiram Didesa Betao Kabupaten Sidrap. *Jurnal Pendiakn Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 104–108.