

## EKSPLORASI JAMUR YANG DIKONSUMSI DI HUTAN DESA HUNITETU KECAMATAN INAMOSOL KABUPATEN SERAM BAGIAN BARAT

### *EXPLORATION OF EDIBLE MUSHROOMS IN THE FOREST OF HUNITETU VILLAGE, INAMOSOL DISTRICT, WEST SERAM REGENCY*

Muhammad Hijril Ismail Haryanto<sup>1</sup>, Andjela Sahupala<sup>2\*</sup>, Miranda H. Hadjijah<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Kehutanan, Fakultas Pertanian Universitas Pattimura Ambon  
Jalan. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka – Ambon, 97233. Indonesia

\*Email Korespondensi: [ansahupala@gmail.com](mailto:ansahupala@gmail.com)

#### ABSTRAK

Ekosistem hutan tropis Indonesia dikenal memiliki tingkat keanekaragaman hayati yang tinggi, termasuk fungi atau jamur yang berperan penting dalam ekosistem serta berpotensi sebagai sumber pangan. Namun, keberadaan jamur konsumsi liar masih belum banyak diteliti dan didokumentasikan secara sistematis. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan mengidentifikasi jenis-jenis jamur konsumsi yang terdapat di Desa Hunitetu, Kecamatan Inamosol, Kabupaten Seram Bagian Barat, serta mengklasifikasikannya berdasarkan morfologi dan habitat tumbuhnya. Metode yang digunakan adalah deskriptif eksploratif dengan teknik survei dan observasi langsung di berbagai lokasi potensial seperti hutan, kebun, lahan pertanian, dan area sekitar pemukiman. Setiap sampel jamur yang ditemukan didokumentasikan dan diidentifikasi berdasarkan karakter morfologi makroskopis meliputi bentuk dan warna tudung (pileus), tangkai (stipe), tekstur permukaan, serta substrat tempat tumbuh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jamur yang ditemukan berhasil diidentifikasi secara tepat dan rinci sesuai dengan ciri morfologi dan karakteristiknya. Berdasarkan hasil pengamatan terdapat 2 jenis jamur yang teridentifikasi sebagai jamur layak konsumsi, sedangkan sisanya termasuk dalam kategori jamur non-edible atau tidak layak konsumsi. Secara keseluruhan, hasil ini memberikan gambaran yang jelas mengenai jenis-jenis jamur yang berpotensi untuk dikonsumsi di wilayah penelitian.

**Kata kunci:** Jamur konsumsi, makrofungi, morfologis, substrat

#### ABSTRACT

*Tropical forest ecosystems in Indonesia are known for their high biodiversity, including fungi that play important ecological roles and have potential as food resources. However, wild edible mushrooms remain underexplored and poorly documented. This study aims to explore and identify edible mushroom species found in Hunitetu Village, Inamosol District, West Seram Regency, and to classify them based on their morphological characteristics and growth habitats. The method used was a descriptive exploratory approach through surveys and direct observations in various potential locations, including forests, gardens, agricultural lands, and areas surrounding settlements. Each mushroom sample found was documented and identified based on macroscopic morphological characteristics, including the shape and color of the cap (pileus), stalk (stipe), surface texture, and growth substrate. The results showed that all collected mushroom samples were successfully identified in detail according to their morphological characteristics. Based on the observations, two species were identified as edible mushrooms, while the remaining species were categorized as non-edible. Overall, these findings provide preliminary information on the diversity of edible mushrooms in the study area and highlight their potential for sustainable utilization as non-timber forest products.*

**Keywords:** Edible mushrooms, macrofungi, morphology, substrate

#### PENDAHULUAN

Ekosistem hutan tropis Indonesia dikenal memiliki tingkat keanekaragaman hayati yang sangat tinggi dan termasuk yang terbesar di dunia (Whitmore, 1998; Myers et al., 2000).

Keanekaragaman tersebut tidak hanya mencakup flora dan fauna berukuran besar, tetapi juga berbagai mikroorganisme termasuk fungi atau jamur yang memiliki peranan penting dalam menjaga keseimbangan ekosistem hutan (Mueller et al., 2007). Dalam sistem ekologi, jamur berfungsi sebagai dekomposer yang membantu proses penguraian bahan organik, membentuk hubungan simbiosis dengan organisme lain, serta dalam beberapa kasus berperan sebagai patogen (Alexopoulos et al., 1996). Jamur yang dapat dikonsumsi atau dikenal sebagai edible mushrooms telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat di berbagai negara sebagai bahan makanan, bumbu masakan, maupun sebagai bagian dari pengobatan tradisional (Chang & Miles, 2004).

Di Indonesia, keberadaan jamur konsumsi yang berasal dari alam liar, khususnya dari ekosistem hutan, masih belum banyak diteliti dan didokumentasikan secara sistematis. Padahal, Indonesia memiliki potensi yang besar karena luasnya kawasan hutan tropis yang didukung oleh kondisi iklim mikro serta keberagaman substrat yang sesuai untuk pertumbuhan berbagai jenis jamur. Dalam konsep pengelolaan hutan berkelanjutan, pemanfaatan hasil hutan non-kayu (HHBK) menjadi salah satu pendekatan penting untuk meningkatkan nilai ekonomi hutan tanpa harus melakukan penebangan pohon. Salah satu komoditas HHBK yang berpotensi dikembangkan adalah jamur konsumsi dari alam liar.

Namun demikian, penelitian mengenai keanekaragaman jamur konsumsi di wilayah Maluku, khususnya di Kabupaten Seram Bagian Barat, masih sangat terbatas. Desa Hunitetu, Kecamatan Inamosol, merupakan salah satu wilayah yang memiliki tutupan hutan alami yang cukup luas serta kondisi lingkungan yang mendukung pertumbuhan jamur, seperti tingkat kelembapan yang tinggi, keberagaman substrat organik, dan minimnya gangguan antropogenik pada beberapa area hutan. Selain itu, masyarakat lokal di wilayah ini diketahui memiliki interaksi langsung dengan sumber daya hutan, termasuk dalam pemanfaatan jamur liar sebagai bahan pangan. Akan tetapi, informasi ilmiah mengenai jenis-jenis jamur yang dikonsumsi, karakteristik morfologi, serta habitat tumbuhnya di wilayah ini masih belum terdokumentasikan secara baik.

Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya jamur yang tersedia dengan ketersediaan data ilmiah yang mendukung pemanfaatannya secara berkelanjutan. Tanpa adanya identifikasi yang jelas, pemanfaatan jamur liar berisiko menimbulkan kesalahan dalam mengenali jenis yang layak konsumsi dan yang beracun. Oleh karena itu, eksplorasi dan identifikasi jamur konsumsi di lokasi ini menjadi penting, tidak hanya untuk kepentingan ilmiah tetapi juga untuk mendukung pemanfaatan sumber daya lokal secara aman dan berkelanjutan.

Salah satu kelompok jamur yang menarik untuk dikaji adalah jamur makroskopis atau makrofungi, karena sebagian diantaranya memiliki nilai manfaat bagi manusia sebagai sumber pangan maupun bahan obat-obatan (Lodge et al., 2004; Boa, 2004). Selain memiliki potensi ekonomi, jamur juga dikenal sebagai bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi. Jamur umumnya

rendah lemak dan bebas kolesterol, tetapi kaya akan protein nabati, serat pangan, vitamin, serta mineral. Selain itu, jamur juga mengandung berbagai senyawa bioaktif seperti beta-glukan, polisakarida, triterpenoid, dan sterol yang diketahui memiliki aktivitas imunomodulator, antioksidan, antitumor, serta antimikroba (Roupas et al., 2012). Oleh karena itu, jamur tidak hanya berfungsi sebagai bahan pangan pelengkap, tetapi juga termasuk dalam kelompok pangan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan.

Secara ekologis, jamur memiliki peranan penting dalam siklus nutrisi hutan. Sebagai organisme dekomposer, jamur mampu menguraikan senyawa organik kompleks seperti lignin dan selulosa sehingga membantu proses daur ulang unsur hara di dalam tanah (Semangun, 2004). Selain itu, beberapa jenis jamur juga membentuk hubungan simbiosis mutualistik dengan akar tanaman melalui mikoriza yang dapat meningkatkan kemampuan tanaman dalam menyerap air dan unsur hara. Keanekaragaman jamur yang tumbuh di hutan tropis dipengaruhi oleh berbagai faktor lingkungan seperti jenis substrat, tingkat kelembaban, suhu, serta intensitas cahaya (Mueller et al., 2007). Namun demikian, proses identifikasi jamur di lapangan sering kali menjadi tantangan karena banyak spesies yang memiliki kemiripan morfologi. Di sisi lain, masyarakat lokal yang tinggal di sekitar kawasan hutan umumnya memiliki pengetahuan tradisional mengenai jenis-jenis jamur yang dapat dikonsumsi maupun yang beracun. Pengetahuan tersebut menjadi bagian dari kajian etnomikologi yang mempelajari hubungan antara manusia dan jamur dalam konteks budaya (Minde et al., 2017). Akan tetapi, dokumentasi pengetahuan lokal tersebut masih terbatas dan belum banyak diintegrasikan dalam penelitian ilmiah.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian mengenai eksplorasi jamur yang dapat dikonsumsi dari ekosistem hutan di Desa Hunitetu menjadi penting untuk dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mendokumentasikan jenis-jenis jamur liar yang dapat dikonsumsi serta mendeskripsikan karakter morfologis dan habitat alaminya. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah mengenai potensi keanekaragaman jamur konsumsi di kawasan hutan serta mendukung pengembangan hasil hutan non-kayu secara berkelanjutan.

## METODE PENELITIAN

### Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Desa Hunitetu, Kecamatan Inamosol, Kabupaten Seram Bagian Barat pada Bulan November 2025.

### Alat dan Objek Penelitian

#### Alat

Alat yang dipergunakan pada penelitian dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini.

**Tabel 1.** Alat yang digunakan dalam Penelitian

No	Alat	Fungsi
1	Kamera digital	Untuk mendokumentasi morfologi jamur
2	Soil tester	Mengukur asam/basah pada tanah
3	Kunci determinasi jamur awal	Identifikasi awal
4	Pisau kecil/Spatula	Mengambil jamur tanpa merusak morfologi
5	Moisture meter	Mengukur kadar air pada tanah
6	Higrometer	Mengukur kelembaban tanah
7	Alat pencatat	Mencatat jenis jamur

### Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah jamur liar yang berpotensi sebagai jamur konsumsi yang ditemukan di kawasan hutan Desa Hunitetu, Kecamatan Inamosol, Kabupaten Seram Bagian Barat. Sementara itu, masyarakat yang berprofesi sebagai petani berperan sebagai informan dalam penelitian ini. Petani dipilih karena memiliki pengetahuan lokal mengenai lokasi tumbuh jamur serta pengalaman dalam memanfaatkan jamur sebagai bahan pangan.

Pengumpulan data dari masyarakat dilakukan melalui wawancara langsung secara semi-terstruktur, dengan menggunakan pedoman pertanyaan yang telah disusun sebelumnya. Wawancara ini bertujuan untuk memperoleh informasi terkait jenis-jenis jamur yang biasa dikonsumsi, lokasi tumbuh jamur, waktu kemunculan jamur, serta cara pemanfaatan dan pengolahan jamur oleh masyarakat setempat.

Data yang diperoleh dari masyarakat kemudian digunakan sebagai informasi awal (data pendukung) untuk membantu proses eksplorasi di lapangan serta mempermudah identifikasi jenis jamur konsumsi yang ditemukan di lokasi penelitian.

### Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh jenis jamur makroskopis yang tumbuh secara alami di kawasan hutan Desa Hunitetu, Kecamatan Inamosol, Kabupaten Seram Bagian Barat. Penentuan sampel dilakukan menggunakan metode *purposive sampling*, yaitu pemilihan sampel secara sengaja berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian. Sampel dalam penelitian ini berupa individu jamur yang memiliki tubuh buah (fruiting body) yang dapat diamati secara langsung di lapangan. Kriteria pemilihan sampel meliputi: (1) jamur yang tumbuh secara alami pada habitat hutan di lokasi penelitian, (2) memiliki karakter morfologi yang masih utuh sehingga dapat diidentifikasi, dan (3) ditemukan pada lokasi yang dapat dijangkau selama kegiatan eksplorasi.

Penentuan kategori jamur yang “berpotensi dikonsumsi” dilakukan berdasarkan pendekatan triangulasi data, yaitu melalui: (1) informasi dari masyarakat lokal sebagai informan mengenai jenis jamur yang biasa dikonsumsi, (2) pencocokan dengan literatur ilmiah terkait jamur edible, serta (3)

identifikasi morfologi menggunakan kunci determinasi jamur. Dengan demikian, status kelayakan konsumsi tidak hanya didasarkan pada pengamatan visual, tetapi juga didukung oleh pengetahuan lokal dan referensi ilmiah.

### **Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dilakukan melalui dua pendekatan utama: eksplorasi lapangan, identifikasi morfologis.

#### **1. Eksplorasi Lapangan**

Eksplorasi dilakukan dengan cara menjelajahi jalur-jalur di dalam hutan (transek) untuk mencari jamur liar yang sedang muncul. Langkah-langkah eksplorasi:

1. Penentuan jalur eksplorasi, misalnya dengan metode *line transect* pada lokasi yang akan diteliti, dengan mengikuti jalur pengamatan sesuai ekologi dan tingkat tumbuh jamur konsumsi.
2. Observasi visual terhadap tubuh buah jamur yang muncul di permukaan tanah, batang kayu mati, atau media lain.
3. Pengambilan spesimen jamur secara hati-hati menggunakan pisau steril, disertai dokumentasi foto *in situ*.
4. *Labeling* dan pencatatan data lapangan, meliputi lokasi, warna, bau, ukuran, bentuk tudung, batang, dan lingkungan sekitar (Mueller, et al. (2007); Boa (2004)).

#### **2. Identifikasi Morfologis**

Identifikasi dilakukan di lapangan secara morfologis menggunakan kunci determinasi (*field guide*) dan berdasarkan panduan jamur yang ada.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Identifikasi Jenis**

Pengelompokan jenis jamur konsumsi dalam penelitian ini khususnya pada areal ketinggian di Desa Hunitetu terdapat 2 dari banyaknya jamur yang tidak terdeteksi *edible* (dapat dikonsumsi) yang tumbuh pada lereng bukit. Kedua jamur ini adalah jamur Lasa dan jamur Tiram putih. Merujuk pada ungkapan petani setempat, jamur yang biasanya tumbuh di Desa Hunitetu biasanya lebih dari 6 jenis namun pertumbuhannya didukung oleh faktor cuaca dan juga musim. Jamur-jamur ini memiliki potensi tumbuh yang lebih baik pada areal yang lembab. berdasarkan karakteristik tertentu.

### **Jamur Konsumsi di Desa Hunitetu dan Karakter Morfologinya**

Pada jalur yang diamati, terdapat 2 jenis jamur konsumsi yang berada pada lereng bukit, jamur itu adalah jamur lasa dan jamur tiram. Pengamatan dilakukan secara tepat berdasarkan literatur dan panduan yang ada. Hasil pengamatan dapat dilihat pada Tabel 2 dan Tabel 3.

**Tabel 2.** Pengamatan Jamur Konsumsi di Desa Hunitetu

No.	Jenis	Sifat Jamur			Warna	
		Tudung	Cincin	Batang	Tudung	Batang
1	Jamur Lasa ( <i>Laetiporus sp.</i> )	Halus dan berlekuk	-	Sesil (sessile)	Oranye tua	Oranye tua
2	Jamur Tiram putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> )	Payung / umbrella-shaped	Annulus (cincin jamur melingkari batang)	Stipe memanjang	Putih	Putih

**Tabel 3.** Parameter Lingkungan Tanah pada Lokasi Tumbuh Jamur Konsumsi di Desa Hunitetu

Jenis	Kelembaban		pH Tanah	
	Kering	Lembab	Asam	Basa
Jamur Lasa ( <i>Laetiporus sp.</i> )	-	Kelembaban tinggi (7)	Asam ringan (pH:5)	-
Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> )	-	Kelembaban tinggi (9)	Asam ringan (pH:6)	-

Jamur didapat dalam kondisi hidup dan masih digolongkan dalam kategori layak konsumsi jika dilihat dari tubuh dan bentuk jamurnya yang masih segar dan tidak busuk. Jenis dan karakter jamur dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Hasil pengamatan dan peralatan: Jamur Lasa (*Laetiporus sp.*) (a), Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) (b), pH meter (c), dan Higrometer (d)

Kedua jamur ini memiliki keunikan tersendiri mulai dari warna, bentuk batang, serta bentuk tudung dan biasanya menjadi dikonsumsi oleh masyarakat di Desa Hunitetu namun kedua bukan menjadi pangan sehari-hari. Biasanya petani mengambil jamur-jamur tersebut ketika sedang bertani, ataupun sedang membersihkan lahan tani mereka. Berikut klasifikasi kedua jamur tersebut.

### 1. Jamur Lasa (*Laetiporus sp.*)

Jamur ini tumbuh pada pohon Lasa (*Castanopsis buruana*), dan biasa disamakan dengan ayam pada hutan karena daging jamurnya yang memiliki tekstur persis seperti ayam. Jamur lasa memiliki struktur tubuh yang padat namun kenyal seperti daging ayam, walaupun memiliki warna yang mencolok, dan sangat aman di konsumsi. Selain kelembapan, pendukung pertumbuhannya adalah dengan adanya pohon lasa, yang dapat tumbuh pada ketinggian dengan tingkat kelembaban tertentu. seperti yang diungkapkan, bahwa, Ketinggian tempat berpengaruh terhadap sebaran lasa di alam. Lasa tidak ditemukan pada hutan pantai sampai dengan hutan dataran rendah dengan ketinggian tempat kurang dari 300 meter dari permukaan laut untuk beberapa lokasi di Seram Bagian Barat. Lasa ditemukan pada daerah dengan ketinggian diatas 300 m dari permukaan laut pada hutan dataran rendah dan dapat ditemukan sampai pada hutan pegunungan. Hal ini berarti bahwa secara alami, lasa tidak dapat beradaptasi dengan habitat pada ketinggian < 300 m dpl. Pola sebaran Lasa (*Castanopsis buruana*) di Kabupaten Seram Bagian Barat memiliki pola sebaran mengelompok (*clumped*). Pola sebaran mengelompok dapat mencerminkan habitat yang heterogen dan metode reproduksi dari lasa secara alami di alam (Irwanto et al, 2017).



**Gambar 2.** Jamur Lasa (*Laetiporus sp.*)

### 2. Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)

Jamur Tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). Sekujur tubuh buah berwarna putih karena sporanya tak berwarna. Permukaan tudung licin dan agak berminyak, selain itu, jamur ini memiliki bau yang khas, seperti yang dikatakan oleh, Anonymous (2002). Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) memiliki aroma yang khas karena mengandung muskarin, dan penting bagi kesehatan (Anonymous, 1995). Jamur tiram mempunyai kandungan protein sebanyak 5,49%, karbohidrat 59%, serat 1,56%, lemak 0,17%, selain itu setiap 100 g jamur tiram segar mengandung kalsium 8,9 mg, besi 1,9 mg, fosfor 17,0 mg, vitamin B 0,15 mg, vitamin B2 0,75 mg, vitamin C 12,40 mg dan menghasilkan 45,65 kalori, Jamur tiram putih tumbuh secara saprofit pada kayu lapuk atau kayu yang sedang mengalami proses pelapukan (Wahyudi, 2002).



**Gambar 3.** Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jamur-jamur tersebut memiliki keunikannya tersendiri, mulai dari warna, bentuk batang, serta bentuk tudung dan juga manfaat yang terkandung di dalamnya. Biasanya jamur ini menjadi bahan konsumsi di desa Hunitetu karena tekstur serta manfaat lainnya yang terdapat pada jamur tersebut namun untuk diketahui berdasarkan hasil diskusi bersama petani setempat bahwa, jamur tersebut bukan menjadi pangan sehari-hari di desa Hunitetu, namun biasanya petani mengambil jamur-jamur tersebut ketika sedang bertani, ataupun sedang membersihkan lahan pertanian mereka.

**Tabel 4.** Pengamatan pada organ lain

No.	Jenis	Bulu	Bilah
1	Jamur Lasa ( <i>Laetiporus sp.</i> )	Kecil dan halus	Tidak memiliki Lamela/bilah
2	Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> )	Tidak Berbulu	Memiliki Lamela/bilah

#### Klasifikasi dari Jamur yang Ditemukan di Desa Hunitetu

Terdapat 2 jenis Jamur yang dikategorikan sebagai jamur yang *edibel* atau layak konsumsi saat diidentifikasi. Jamur-jamur ini dikategorikan *edible* berdasarkan literatur dan panduan yang ada, selain itu beberapa Jamur ini dikategorikan *edible* karena menjadi pangan sampingan masyarakat di Desa tersebut. Jamur-jamur ini dapat diklasifikasikan berdasarkan jenis dan bentuknya sesuai pada panduan dan juga pengetahuan petani dan masyarakat yang sering mengambil dan mengolah jamur tersebut. Klasifikasi jamur tidak hanya didasarkan pada ciri morfologis, tetapi juga dapat dikategorikan menurut tempat tumbuh nya (substrat). Jamur mampu tumbuh dan berkembang pada beberapa jenis substrat dan lokasi tumbuh, pengelompokan Jamur berdasarkan lokasi dan substrat yang ditemukan selama penelitian dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5.** Substrat dan lokasi tumbuh jamur di Desa Hunitetu

No.	Jenis	lokasi	Substrat
1	Jamur Lasa ( <i>Laetiporus sp.</i> )	Lereng bukit	Kerah akar pohon Lasa ( <i>Castanopsis buruana</i> )
2	Jamur Tiram Putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> )	Lereng bukit	Kayu lapuk Meranti ( <i>Shorea spp.</i> )

Identifikasi Jamur juga dapat dilihat berdasarkan kelas-kelas nya sendiri, dan termasuk dalam prosedur pengambilan sampel jamur konsumsi, yang meliputi:

**1. Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)**

- Kingdom : Fungi
- Divisi/Phylum : *Basidiomycota*
- Kelas : *Agaricomycetes*
- Ordo : *Agaricales*
- Famili : *Pleurotaceae*
- Genus : *Pleurotus*
- Species : *Pleurotus ostreatus*

**2. Jamur Lasa (*Laetiporus sp.*)**

- Kingdom : Fungi
- Divisi/Phylum : *Basidiomycota*
- Kelas : *Agaricomycetes*
- Ordo : *Polyporales*
- Famili : *Fomitopsidaceae*
- Genus : *Laetiporus*
- Spesies : *Laetiporus cincinnatus*

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, jamur yang ditemukan di lokasi penelitian berhasil diidentifikasi melalui proses klasifikasi jenis secara tepat dan rinci sesuai dengan ciri morfologi dan karakteristiknya. Dari seluruh jamur yang terdata, terdapat 2 jenis jamur yang teridentifikasi sebagai jamur layak konsumsi, sedangkan jenis lainnya termasuk dalam kategori jamur non-edible atau tidak layak konsumsi. Hasil identifikasi tersebut didukung oleh informasi dari masyarakat lokal yang diperoleh melalui wawancara, dimana masyarakat mengenali dan memanfaatkan jenis jamur tertentu sebagai bahan pangan. Informasi mengenai jenis jamur yang biasa dikonsumsi, lokasi tumbuh, serta waktu kemunculannya membantu memperkuat proses eksplorasi dan identifikasi di lapangan. Secara keseluruhan, kolaborasi antara hasil observasi lapangan dan pengetahuan lokal masyarakat memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai jenis-jenis jamur yang berpotensi untuk dikonsumsi di Desa Hunitetu. Hal ini menunjukkan bahwa integrasi antara pendekatan ilmiah dan pengetahuan tradisional sangat penting dalam mendukung identifikasi dan pemanfaatan jamur secara tepat dan berkelanjutan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alexopoulos, C. J., Mims, C. W., & Blackwell, M. 1996. *Introductory Mycology* (4th ed.). New York: John Wiley & Sons
- Anonimous. 1995. Budidaya Jamur Kayu. Hasil Penelitian Kerjasama ROC-ATM dan Dinas Pertanian Provinsi Jawa Timur dan DIY.
- Anonimous. 2002. *Pleurotus ostreatus (oyster mushroom) cultivation and characteristics*. Rome: Food and Agriculture Organization (FAO).
- Boa, E. 2004. *Wild edible fungi: A global overview of their use and importance to people*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Chang, S. T., & Miles, P. G. 2004. *Mushrooms: Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect, and Environmental Impact* (2nd ed.). Boca Raton: CRC Press.
- Irwanto, A. Tuhumury, dan A. Sahupala 2017. Analisis Penyebaran Lasa (*Castanopsis buruana* Miq.) sebagai Pohon Penghasil Pangan Alternatif di Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. Laporan Hasil Penelitian Fakultas Pertanian. Universitas Pattimura. Ambon.
- Lodge, D. J., Ammirati, J. F., O'Dell, T. E., & Mueller, G. M. 2004. Collecting and describing macrofungi. In *Biodiversity of fungi*. Elsevier.
- Minde, A., Mersha, F., & Worku, A. 2017. Ethnomycology: A review of wild mushroom utilization by different cultures. *Journal of Natural Sciences Research*, 7(15), 30–36.
- Mueller, G. M., Bills, G. F., & Foster, M. S. 2007. *Biodiversity of fungi: Inventory and monitoring methods*. Burlington, MA: Elsevier Academic Press.
- Myers, N., Mittermeier, R. A., Mittermeier, C. G., da Fonseca, G. A., & Kent, J. 2000. Biodiversity hotspots for conservation priorities. *Nature*, 403(6772), 853–858.
- Roupas, P., Keogh, J., Noakes, M., Margetts, C., & Taylor, P. 2012. The role of edible mushrooms in health: Evaluation of the evidence. *Journal of Functional Foods*, 4(4), 687–709
- Semangun, H. 2004. *Penyakit tanaman hutan di Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wahyudi T., H. Syarief dan S. Untung. 2002. Pengaruh macam serbuk Gergaji Terhadap Produksi dan Kandungan Nutrisi Tiga Jenis Jamur Kayu. *Tropika*. Vol. 10 No. 1. Hal. 79-86
- Whitmore, T. C. 1998. *An introduction to tropical rain forests*. Oxford University Press.