

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

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 spesies ( $\pm 95\%$ ) belum dideskripsikan (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. Tingkat keragaman jamur di kawasan tropis diprediksi lebih tinggi mengingat tingginya kekayaan tumbuhan sebagai sumber kayu dan serasah serta kelembaban yang sangat mendukung pertumbuhan jamur.

Jamur sangat berperan dalam kelangsungan hidup manusia, hewan, tumbuhan, dan mikroorganisme lainnya karena jamur merupakan organisme pertama dalam menguraikan bahan organik sisa-sisa tumbuhan maupun hewan. Di alam tropik peran jamur sangatlah menonjol, namun kurang mendapatkan perhatian sebagaimana mestinya (Roosheroe *et al.*, 2006). Selama ini jamur banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan dan obat (Wani, 2010). Sebagian dari jamur tersebut bisa dikonsumsi (*edible*) dan sebagian lagi justru mengandung racun (*poisonous*) (Hall *et al.*, 2003).

Jamur liar *edible* merupakan salah satu sumber daya hutan hayati yang belum dimanfaatkan secara optimal. Zhang *et al.* (2014) menyatakan bahwa sebagian jamur sangat berpotensi sebagai suplai makanan masa depan untuk meningkatkan ketahanan pangan. Berdasarkan survey yang telah dilakukan, masyarakat di daerah Kayu Aro

Barat, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi telah lama mengenal dan mengonsumsi jamur-jamur liar *edible*. Salah satu jamur liar yang paling digemari oleh masyarakat lokal yaitu "Cendawan Elang". Secara morfologi, jamur ini memiliki tubuh buah dengan tekstur yang empuk dan kandungan air yang cukup tinggi. Tudung buah (*pileus*) berwarna coklat muda hingga coklat tua, tangkai (*stipe*) juga berwarna coklat, berada di bagian tengah dan sebagian berada di bagian pinggir tudung tubuh buah, permukaan bawah tudung tubuh buah terdiri dari pori (*pore*).

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 dan sangat laris di pasar-pasar tradisional dibandingkan jamur liar *edible* lainnya. Bahkan Cendawan Elang sering kali habis sebelum sampai ke pasar-pasar tradisional. Selama ini masyarakat mengonsumsi Cendawan Elang karena aroma dan rasa tanpa mengetahui nutrisi yang mereka peroleh dari jamur tersebut.

Cendawan Elang merupakan salah satu sumber daya alam potensial, jamur tersebut tumbuh pada kayu berukuran besar yang telah mati dan lapuk di ladang masyarakat yang berada di pinggiran hutan Taman Nasional Kerinci Seblat. Keberadaan Cendawan Elang mulai sulit ditemukan. Terjadinya degradasi hutan dan perubahan cara bertani masyarakat dari pertanian konvensional ke pertanian modern yang berorientasi pada pupuk anorganik, pestisida bahkan fungisida tentunya sangat mengancam keberadaan jamur tersebut.

Melihat potensi yang dimiliki dan keberadaan Cendawan Elang di alam yang semakin terancam maka perlu dilakukan identifikasi dan penelitian ilmiah guna mendapatkan informasi mengenai kandungan nutrisi, antioksidan dan polifenol serta

kemungkinan pembudidayaannya sebagai upaya pelestarian jamur ini guna memenuhi kebutuhan pangan dimasa mendatang dan menjaga keanekaragaman hayati Indonesia.

## 1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka masalah yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah keberadaan dan kondisi lingkungan Cendawan Elang yang tumbuh liar di daerah Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi?
2. Tergolong ke dalam genus apakah Cendawan Elang dalam tata nama ilmiah?
3. Bagaimanakah kandungan nutrisi, antioksidan dan polifenol Cendawan Elang sebagai pangan fungsional?
4. Bagaimanakah pertumbuhan Cendawan Elang yang dikulturmurnikan (F0) secara *in vitro* pada media *PDA*?
5. Bagaimanakah pertumbuhan Cendawan Elang pada media pembibitan?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kondisi lingkungan tempat tumbuh Cendawan Elang yang tumbuh liar di daerah Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi.
2. Untuk mendeskripsikan dan mengetahui genus dari Cendawan Elang.
3. Untuk menganalisis kandungan nutrisi, antioksidan dan polifenol Cendawan Elang sebagai pangan fungsional.
4. Untuk mempelajari pertumbuhan Cendawan Elang yang dikulturmurnikan (F0) secara *in vitro* pada media *PDA*.

5. Untuk mengkaji pertumbuhan Cendawan Elang pada media pembibitan sebagai langkah awal pembudidayaan dan pelestariannya.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini penulis berharap dapat memberikan informasi ilmiah bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan memberi wawasan kepada masyarakat tentang kondisi lingkungan Cendawan Elang sebagai jamur liar yang dapat dikonsumsi (*edible mushroom*), kandungan nutrisi, antioksidan dan polifenol Cendawan Elang sebagai pangan fungsional. Serta kemungkinan pembudidayaan sebagai upaya memenuhi kebutuhan pangan dan upaya pelestarian keanekaragaman hayati.

