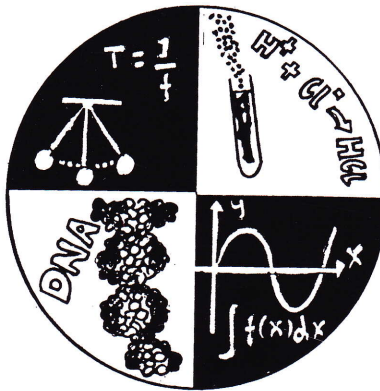


ISSN 1412-3770

JURNAL ILMIAH *SAINS*

Volume 4 Nomor 1. April 2004



FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS SAM RATULANGI
MANADO

JURNAL ILMIAH S A I N S

ISI/CONTENTS

1. *Influence of Orifice to Bubbler Pressure in Metalorganic Chemical Vapor Deposition (MOCVD) Technique* (Pengaruh Orifice terhadap Tekanan Bubbler di dalam Teknik Metalorganic Chemical Vapor Deposition (MOCVD))
Hanny F. Sangian 1 – 4
2. Dinamika dalam Hierarki Dominasi Jantan Dewasa Monyet Hitam Sulawesi (*Macaca nigra*) di Cagar Alam Tangkoko-Batuangus, Sulawesi Utara (*Dominance Hierarchy of Sulawesi Crested Black Macaque (Macaca nigra) at Tangkoko-Batuangus Nature Reserve, North Sulawesi*)
Saroyo, Sri Supraptini Mansjoer, Kunio Watanabe, Tomoo Enomoto Ikin Mansjoer, Dondin Sajuthi, dan Lalu Wahyudi 5 – 9
3. Inventarisasi dan Identifikasi Jamur Konsumsi yang Diperdagangkan di Beberapa Pasar Swalayan di Kotamadya Manado (*Inventory and Identification of Traded-Consumed Mushrooms in Manado*)
Nio Song Ai 10 – 15
4. Metoda Penyimpanan Isolat *Bacillus thuringiensis* dan Uji Efikasinya di Laboratorium (*Bacillus thuringiensis Isolate Storage Method and its Efficacy under Laboratory Condition*)
S.J. Rondonuwu-L dan Ch. Salaki 16 – 22
5. *Adsorption Capacity of 2-Mercaptobenzothazole Impregnated on Synthetic Aluminosilicate for Copper(II) Zinc(II) and Cadmium(II)* (Kapasitas Adsorpsi 2-Mercaptobenzotiazol yang Diimpregnasi pada Aluminosilikat Sintetik untuk Tembaga(II), Seng(II) dan Kadmium(II))
Audy D. Wuntu 23 – 27
6. Rancang Bangun Sel Alir dan Pengaruh Kecepatan Aliran Larutan pada Sistem Laser Cairan (*Cuvet Design and Solution Flowing Velocity Influence in the Liquid Laser System*)
Seni Herlina J. Tongkukut 28 – 33
7. Pemodelan Matematika pada Sistem Benur Udang (*Mathematics Modelling of Juvenile System*)
Jullia Titaley 34 – 38

8. Penggunaan Uji F dan *Jackknife* pada Pengujian Kesamaan Ragam dari Berbagai Macam Sebaran Tunggal Kontinu (*The Using of F and Jackknife Tests to Testing Equality of Variance from Some Continu Univariate Distributions*)
Djoni Hatidja 39– 44
9. Aplikasi Analisis Procrustes untuk Mengamati Keakuratan Data (*Application of Procrustes Analysis on Data Accuracy*)
Deiby T. Salaki 45– 47
10. Pengaruh EDTA dan Tanpa EDTA di Fasa Penerima pada Transpor Cu(II) Melalui Membran Cair Fasa Ruah (*The Influence od EDTA and Without EDTA in Received Phase for Cu(II) Tranport Through Bulk Liquid Membrane*)
Diah Riski Gusti 48– 50

INVENTARISASI DAN IDENTIFIKASI JAMUR KONSUMSI YANG DIPERDAGANGKAN DI BEBERAPA PASAR SWALAYAN DI KOTAMADYA MANADO

Nio Song Ai¹⁾

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian yang bertujuan untuk menginventarisasi dan mengidentifikasi jamur konsumsi yang diperdagangkan di beberapa pasar swalayan di Kotamadya Manado. Penelitian yang dilakukan antara bulan September sampai dengan Nopember 2002 ini merupakan penelitian deskriptif dan data yang diperoleh merupakan hasil observasi di tujuh pasar swalayan besar di Kotamadya Manado. Ketujuh pasar swalayan yang dimaksud ialah Jumbo, Coco, Matahari, Golden, Fiesta Ria, JN dan Freshmart. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada lima macam jamur konsumsi yang diperdagangkan di Kotamadya Manado, yaitu jamur champignon (*Agaricus bisporus* atau *Psalliota sp.*), jamur merang (*Volvariella volvacea*), jamur tiram (*Pleurotus sp.*), jamur kuping (*Auricularia polytricha*) dan jamur shiitake (*Lentinus edodes*).

Kata kunci: inventarisasi, identifikasi, jamur konsumsi

INVENTORY AND IDENTIFICATION OF TRADED-CONSUMED MUSHROOMS IN MANADO

ABSTRACT

A descriptive research was carried out to inventory and identify traded-consumed mushrooms in some supermarkets in Manado. The observation was done between September and November 2002 in Manado. Seven supermarkets were observed, i.e. Jumbo, Coco, Matahari, Golden, Fiesta Ria, JN, and Freshmart. The results showed that there were five kinds of traded-consumed mushroom in Manado, i.e. champignon mushroom (*Agaricus bisporus* or *Psalliota sp.*), straw mushroom (*Volvariella volvacea*), oyster mushroom (*Pleurotus sp.*), *Auricularia polytricha*, and chinese black mushroom (*Lentinus edodes*).

Keywords: inventory, identification, consumed mushrooms

PENDAHULUAN

Dari sekian ribu jenis jamur (cendawan) yang tumbuh liar di alam (hutan, kebun, pekarangan rumah, pinggiran kampung, pertamanan dan sebagainya) baru beberapa ratus saja yang sudah dikenal. Seiring dengan perkembangan peradaban manusia, telah diketahui bahwa jamur juga mendatangkan keuntungan bagi manusia di samping kerugian yang ditimbulkannya. Keuntungan yang diberikan jamur untuk manusia dapat secara langsung maupun tidak langsung. Yang bersifat langsung adalah bahwa banyak macam jamur yang dapat dijadikan bahan makanan, seperti jamur merang, jamur kuping dan jamur kancing. Sedangkan yang bersifat tidak langsung ialah

bahwa dapat dimanfaatkannya jamur sebagai bahan obat-obatan (Suriawiria, 2000).

Jamur, yang disebut juga cendawan, *supa*, *suung*, *mushroom* atau *champignon*, adalah kelompok kehidupan yang termasuk tumbuh-tumbuhan. Tumbuhan umumnya mempunyai hijau daun (klorofil) sehingga dapat memenuhi sendiri kebutuhan karbohidratnya melalui proses fotosintesis. Sedangkan jamur tidak memiliki klorofil, maka sumber karbohidratnya harus datang dari luar. Oleh karena itu jamur harus hidup:

1. secara *saprofitik*, atau hidup pada sisa makhluk lain yang sudah mati, seperti pada tumpukan sampah, tumpukan kotoran hewan, serbuk gergaji kayu, ataupun pada batang kayu yang sudah lapuk;

2. secara *parasitik*, atau hidup pada jasad mahluk lain seperti tumbuh-tumbuhan, hewan ataupun manusia yang masih hidup, sehingga kehadiran jamur tersebut sebagai penyebab penyakit atau gangguan.

Sebagai bahan makanan, jamur mengandung banyak vitamin, seperti thiamin (vitamin B₁), riboflavin (vitamin B₂), niasin, vitamin C dan biotin. Selain itu terdapat kandungan mineral, seperti K, P, Ca, Cu, Mg dan beberapa mikroelemen lainnya. Kandungan serat di dalam jamur berkisar mulai dari 7,4 sampai 27,6%, tergantung pada jenisnya. Karena kandungan senyawa yang bermanfaat dalam jamur, maka bisnis jamur dikembangkan. Mula-mula bisnis ini berkembang sangat pesat di Jepang, Taiwan, RRC, Vietnam, Amerika Serikat, Australia serta banyak negara lain di benua Eropa. Sejak tahun 1970-an bisnis ini mulai melanda Indonesia, di antaranya jamur kancing, jamur merang dan beberapa jenis jamur lainnya (Suriawiria, 2000; Pasaribu *et al.*, 2002).

Sampai saat ini di Kotamadya Manado belum ada usaha budidaya jamur konsumsi, walaupun sudah cukup banyak macam jamur konsumsi yang diperdagangkan baik dalam kemasan kaleng maupun kemasan plastik. Kenyataan ini dapat diamati di pasar swalayan maupun toko-toko di pasar tradisional. Banyaknya variasi jamur konsumsi yang diperdagangkan menunjukkan adanya minat masyarakat Manado untuk memasukkan jamur konsumsi sebagai bagian menu sehari-hari. Nama jamur yang tertera di kemasan kaleng dan plastik biasanya merupakan nama dagang, nama setempat ataupun nama umum. Hal ini dapat menimbulkan kesalahan, misalnya ada jamur dengan beberapa nama dagang walaupun sebenarnya secara ilmiah diklasifikasikan dalam kelompok yang sama.

Berdasarkan pokok-pokok pikiran di atas dilakukan penelitian awal yang bersifat deskriptif tentang "Inventarisasi dan Identifikasi Jamur Konsumsi yang Diperdagangkan di Beberapa Pasar Swalayan di Kotamadya Manado". Dalam penelitian ini lokasi pengamatan dibatasi di beberapa pasar swalayan besar di Kotamadya Manado, yakni Jumbo, Coco, Matahari, Golden, Fiesta Ria, JN dan Freshmart.

Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi jamur-jamur konsumsi yang diperdagangkan di delapan pasar swalayan besar di Kotamadya Manado serta

mengidentifikasi jamur-jamur konsumsi yang diperdagangkan di delapan pasar swalayan besar di Kotamadya Manado. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat ilmiah tentang nama-nama jamur konsumsi yang sesuai dengan aturan klasifikasi organisme serta memberikan informasi kepada masyarakat umum tentang adanya jamur-jamur yang dapat dikonsumsi dengan kandungan gizi yang cukup tinggi serta berkhasiat obat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan antara bulan September sampai dengan Nopember 2002 dengan melakukan observasi langsung ke beberapa pasar swalayan di Kotamadya Manado. Pasar swalayan yang dijadikan lokasi penelitian ialah Jumbo, Coco, Matahari, Golden, Fiesta Ria, JN, Freshmart. Penentuan lokasi ini berdasarkan banyak jumlah pengunjung dan intensitas kunjungan masyarakat ke pasar swalayan tersebut dibandingkan pasar swalayan dan toko-toko kecil lainnya di Kotamadya Manado secara umum.

Observasi dilakukan dengan menginventarisasi macam jamur konsumsi yang diperdagangkan di pasar-pasar swalayan tersebut dengan mencatat nama dagang dan mengamati morfologi jamur tersebut. Selanjutnya berdasarkan data-data yang diperoleh, jamur-jamur tersebut diidentifikasi untuk menentukan nama Latinnya sesuai dengan aturan klasifikasi jamur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Varietas jamur yang ada di alam ini sangat banyak, masing-masing mempunyai ciri yang berbeda. Berdasarkan sifat hidupnya dapat dibagi menjadi jamur yang dapat mematikan atau beracun (biasanya dijumpai liar di hutan/kebun yang tumbuh secara alamiah) dan jamur yang enak dimakan (biasanya sudah dibudidayakan dan dipelihara dengan baik). Ada ratusan jenis jamur yang tergolong bisa dimakan, tetapi hingga kini hanya sekitar 10 spesies yang telah diusahakan secara komersial. Namun di antara 10 spesies tersebut hanya 6 spesies yang umum dikenal di Indonesia dan telah dikuasai teknologi

budidayanya, sehingga potensi untuk dikembangkan baik dalam menembus pasar global maupun domestik (Pasaribu *et al.*, 2002).

Yang dimaksud dengan jamur konsumsi ialah jamur yang dapat dimakan sebagai lalap atau salad campuran gado-gado bahkan lotek dan pada dasarnya terdiri dua kelompok, yaitu jamur non-kayu dan jamur kayu.

1. Jamur non-kayu

Yang tergolong jamur ini adalah jamur yang tumbuh di media kompos (seperti champignon) ataupun media jerami, bagas dan ampas aren atau sagu (seperti jamur merang), yaitu jamur merang, jamur champignon.

Jamur merang yang secara umum disebut supu merang, jaur padi, supu pare, kulat pare (*Volvariella volvacea*) merupakan jamur yang sudah banyak dibudidayakan. Di Indonesia jamur merang paling murah dan paling sederhana untuk dilaksanakan. Untuk mendapatkan hasil yang baik dalam penanaman jamur, maka selain bahan baku untuk substrat tanam, temperatur dan kelembaban memegang peranan yang sangat menentukan.

Jamur champignon atau jamur kancing atau jamur kompos (*Psalliota spp.*) dahulu dikenal dengan nama *Agaricus bisporus* dan *A. campestris*. Jamur ini merupakan pelopor jamur yang dikenal di rumah makan papan atas. Di Indonesia jenis *bisporus* telah banyak dibudidayakan untuk tujuan ekspor dalam bentuk kalengan. Selain rasa dan aromanya enak, cara masaknya juga memerlukan bahan segar dan bermutu. Ciri jamur yang bermutu bagus ialah tangkainya yang keras dan akan berbunyi kalau dipatahkan (Suriawiria, 2000; Pasaribu *et al.*, 2002; Dwidjoseputro, 1978).

2. Jamur kayu

Yang dikategorikan dalam jamur kayu ialah jenis jamur yang tumbuh pada kayu gelondongan atau sisa olahannya, seperti antara lain serbuk gergajian kayu atau serpihan kayu, seperti jamur tiram, jamur kuping, "shiitake" dan "maitake".

Jamur tiram merupakan nama umum di Indonesia. Nama lain jamur ini ialah

"shimeji" atau "hiratake" (Jepang), "abalone-mushroom" (di Eropa atau Amerika) dan *Pleurotus* (Latin). Pada mulanya merupakan jenis jamur kayu yang tumbuh secara alami di batang-batang kayu di hutan. Baru pada tahun 1935, upaya pembudidayannya disebarluaskan. Disebut jamur tiram ("oyster mushrooms") karena bentuk tudungnya agak membulat, lonjong dan melengkung seperti cangkang tiram, tangkainya tidak tepat berada di bawah tudung.

Jamur kuping (*Auricularia spp.*) mempunyai tubuh buah seperti daun telinga. Permukaan bagian atas agak mengkilap dan halus, sedangkan bagian bawah berbulu halus yang menghasilkan spora. Walaupun dari segi gastronomik ataupun organoleptik (rasa, aroma dan penampilan) tidak menarik bila dihidangkan sebagai bahan makanan, tetapi jamur ini dikenal mempunyai khasiat sebagai bahan obat dan penawar racun.

Shiitake atau jamur shii (Jepang) juga dikenal dengan nama hioko, donko, shiang-gu, shiang-ku (di Cina dan Korea), "chinese black mushroom" (Hongkong dan Singapura). Sedangkan di Indonesia dikenal dengan jamur kayu coklat dan nama Latinnya ialah *Lentinus edodes*. Secara morfologi jamur ini mempunyai tudung seperti payung, warna tudung kuning kemerahan atau coklat gelap. Lebar tudung 2,5-9 cm, terdapat selaput kutikula. Pada bagian bawah tudung terdapat lamella (insang) yang berisi spora. Tangkai tudung berwarna seperti tudungnya dan sedikit keras. Panjang tangkai tudung 3-9 cm dan diameternya 0,5-1,5 cm. Jamur ini mengandung senyawa lentinan yang dapat dimanfaatkan untuk penurunan gula dan kolesterol darah (Suriawiria, 2000; Pasaribu *et al.*, 2002; Dwidjoseputro, 1978).

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa pada umumnya jamur yang diperdagangkan di ketujuh pasar swalayan sebagian besar terdapat dalam kemasan kaleng dan sebagian kecil dalam kemasan plastik. Data pengamatan akan ditampilkan dalam bentuk tabel untuk tiap pasar swalayan dan ada tiga macam nama yang diberikan untuk tiap jamur, yaitu, nama umum atau lokal, nama ilmiah dalam bahasa Latin dan nama dagang. Berikut ini adalah table pengamatan di tujuh pasar swalayan yang diobservasi.

Tabel 1. Jamur Konsumsi yang Diperdagangkan di Pasar Swalayan Jumbo

Nama umum / lokal	Nama ilmiah	Nama dagang
1. Jamur champignon	<i>(Psalliota sp.)</i> <i>Volvariella volvacea</i>	Golden Mushrooms Narcissus
2. Jamur merang	<i>Plerotus sp.</i>	Champignon
3. Jamur tiram	<i>Auricularia sp.</i>	Straw Mushrooms
4. Jamur kuping*		Abalone Mushrooms Jamur kuping

Keterangan: * kemasan plastik

Tabel 2. Jamur Konsumsi yang Diperdagangkan di Pasar Swalayan Coco

Nama umum / lokal	Nama ilmiah	Nama dagang
1. Jamur champignon	<i>Agaricus bisporus</i> <i>(Psalliota sp.)</i>	Cip Champignon Mushrooms Narcissus Champignon Mili Golden Mushrooms
2. Jamur merang	<i>Volvariella volvacea</i>	Narcissus Mushroom Straw Mushrooms Mili Whole Straw Mushrooms
1. Jamur tiram	<i>Plerotus sp.</i>	Mili Abalone Mushrooms
2. Jamur kuping*	<i>Auricularia sp.</i>	Belyc's jamur kuping
3. Jamur shiitake*	<i>Lentinus edodes</i>	Hioko

Keterangan: * kemasan plastik

Tabel 3. Jamur Konsumsi yang Diperdagangkan di Pasar Swalayan Matahari

Nama umum / lokal	Nama ilmiah	Nama dagang
1. Jamur champignon	<i>Agaricus bisporus</i> <i>(Psalliota sp.)</i>	Narcissus Champignon
2. Jamur merang	<i>Volvariella volvacea</i>	Straw Mushrooms
3. Jamur kuping*	<i>Auricularia sp.</i>	Jamur kuping
4. Jamur shiitake*	<i>Lentinus edodes</i>	Hioko

Keterangan: * kemasan plastik

Tabel 4. Jamur Konsumsi yang Diperdagangkan di Pasar Swalayan Golden

Nama umum/lokal	Nama ilmiah	Nama dagang
1. Jamur champignon	<i>Agaricus bisporus</i> <i>(Psalliota sp.)</i>	Narcissus Champignon
2. Jamur merang	<i>Volvariella volvacea</i>	Straw Mushrooms
3. Jamur tiram	<i>Plerotus sp.</i>	Abalone Mushrooms
4. Jamur kuping*	<i>Auricularia sp.</i>	Jamur kuping
5. Jamur shiitake*	<i>Lentinus edodes.</i>	Hioko

Keterangan: * kemasan plastik

Tabel 5. Jamur Konsumsi yang Diperdagangkan di Pasar Swalayan Fiesta Ria

Nama umum/lokal	Nama ilmiah	Nama dagang
1. Jamur champignon	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>Psalliota sp.</i>)	Narcissus Champignon
2. Jamur merang	<i>Volvariella volvacea</i>	Straw Mushrooms Pronas Whole Straw Mushrooms Mili Straw Mushrooms
3. Jamur tiram	<i>Plerotus sp.</i>	Great Wall Oyster Mushrooms
4. Jamur kuping*	<i>Auricularia sp.</i>	Jamur kuping
5. Jamur shiitake*	<i>Lentinus edodes</i>	Hioko

Keterangan: * kemasan plastik

Tabel 6. Jamur Konsumsi yang Diperdagangkan di Pasar Swalayan JN

Nama umum / lokal	Nama ilmiah	Nama dagang
1. Jamur champignon	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>Psalliota sp.</i>)	Narcissus Champignon
2. Jamur merang	<i>Volvariella volvacea</i>	Straw Mushrooms
3. Jamur kuping*	<i>Auricularia sp.</i>	Jamur kuping

Keterangan: * kemasan plastik

Tabel 7. Jamur Konsumsi yang Diperdagangkan di Pasar Swalayan Freshmart

Nama umum/lokal	Nama ilmiah	Nama dagang
1. Jamur champignon	<i>Agaricus bisporus</i> (<i>Psalliota sp.</i>)	Narcissus Champignon
2. Jamur merang	<i>Volvariella volvacea</i>	Straw Mushrooms
3. Jamur tiram	<i>Plerotus sp.</i>	Abalone Mushrooms
4. Jamur kuping*	<i>Auricularia sp.</i>	Jamur kuping
5. Jamur shiitake*	<i>Lentinus edodes</i>	Hioko

Keterangan: * kemasan plastik

Berdasarkan tujuh tabel pengamatan di atas pada dasarnya terdapat lima macam jamur konsumsi yang diperdagangkan di tujuh pasar swalayan di Kotamadya Manado, yaitu jamur champignon (*Agaricus bisporus* atau *Psalliota sp.*), jamur merang (*Volvariella volvacea*), jamur tiram (*Plerotus sp.*), jamur kuping (*Auricularia sp.*) dan jamur shiitake (*Lentinus edodes*). Jamur kuping dan shiitake dikeringkan dan dibungkus dalam kemasan plastik, sedangkan ketiga jamur lainnya dikemas dalam kaleng. Jamur champignon dan jamur merang mempunyai paling banyak macam merk dagang. Pasar swalayan Coco memperdagangkan paling banyak variasi merk dagang untuk kelima macam jamur konsumsi ini dibandingkan dengan pasar swalayan lainnya.

Tampaknya jamur konsumsi belum banyak dipakai oleh masyarakat Kotamadya Manado sebagai salah satu menu makanan sehari-hari. Hal ini disebabkan karena harga jamur konsumsi yang telah diawetkan masih relatif mahal dibandingkan bahan makanan lain yang sudah lebih umum. Makanan dengan campuran jamur biasanya dijumpai pada masakan yang disajikan di rumah makan-rumah makan, terutama yang menyajikan masakan Cina. Oleh sebab itu perlu digalakkan usaha budidaya jamur konsumsi oleh masyarakat setempat, sehingga masyarakat umum dapat menjadikan jamur sebagai bagian menu sehari-hari. Sebenarnya yang membuat harga jamur konsumsi mahal adalah biaya pengawetan baik yang dikalengkan maupun yang dikeringkan. Lain halnya dengan di beberapa tempat di Pulau

Jawa yang sudah membudidayakannya, masyarakat dapat memperoleh bahan ini dalam keadaan segar dengan harga yang lebih murah.

Menurut Alexopoulos (1996), jamur champignon atau disebut juga jamur kancing atau jamur kompos dinamakan *Agaricus bisporus*. Sebenarnya champignon dalam bahasa Perancis berarti jamur yang berbentuk seperti kancing baju. Orang Eropa membedakan jamur ini menjadi empat jenis, yaitu champignon padang rumput (*Psalliota campestris*), champignon hutan bersisik (*Psalliota sanguinaria*), champignon hutan licin (*Psalliota sylvicola*) dan champignon ladang (*Psalliota arvensis*). Di Indonesia jenis *bisporus* yang telah banyak dibudidayakan (Pasaribu *et al.*, 2002).

Menurut Pasaribu *et al.* (2002), jamur merang yang dikenal juga dengan nama supu padi (bahasa Sunda), paddy-straw mushrooms mempunyai "volva" atau cawan. Pada umumnya jamur yang bercawan merupakan jamur beracun, kecuali jamur merang. Biasanya jamur ini tumbuh pada media yang merupakan sumber selulosa. Jamur tiram mempunyai nama lain shimeji (Jepang), oyster (Inggris) dan dikenal sebagai abalone mushroom di Singapura. Ada empat jenis jamur tiram, yaitu *Pleurotus ostreatus* (berwarna putih kekuning-kuningan), *Pleurotus flabellatus* (berwarna merah jambu), *Pleurotus florida* (berwarna putih bersih), *Pleurotus sajor caju* (berwarna kelabu), *Pleurotus cystidiosus* (berwarna kecoklatan).

Jamur kuping yang bentuknya seperti daun telinga biasanya tumbuh menempel pada kayu-kayu yang telah mati. Ada tiga macam jamur kuping yang biasa dibudidayakan, yaitu jamur kuping hitam (*Auricularia polytricha*), jamur kuping merah (*Auricularia yudae*) dan jamur kuping putih (*Tremella fuciformis*). Jamur shiitake yang lebih dikenal dengan hioko dibedakan atas dua tipe, yaitu donko dan koshin. Donko berdaging tebal, berbentuk bundar dengan payung terbuka sebagian. Sedangkan koshin berdaging tipis dengan payung terbuka seluruhnya (Pasaribu *et al.*, 2002).

Semua jamur konsumsi yang diperdagangkan merupakan anggota Kelas Basidiomycetes. Sebagian besar jamur anggota kelas ini bersifat makroskopis dengan miselium yang terdiri atas hifa dengan sel-sel berinti satu. Hifanya bersekat-sekat dan

berkelompok padat menjadi semacam jaringan. Bagian tubuh yang menonjol adalah tubuh buahnya dan bagian inilah yang dikonsumsi (Dwidjoseputro, 1978; Alexopoulos, 1996).

KESIMPULAN

1. Ada lima macam jamur konsumsi yang diperdagangkan di Kotamadya Manado, yaitu jamur champignon, jamur merang, jamur tiram, jamur kuping dan jamur shiitake.
2. Kelima jamur tersebut mempunyai nama ilmiah sebagai berikut:
 - a. jamur champignon : *Agaricus bisporus* atau *Psalliota sp.*,
 - b. jamur merang: *Volvariella volvacea*,
 - c. jamur tiram : *Pleurotus sp.*,
 - d. jamur kuping : *Auricularia polytricha*,
 - e. jamur shiitake: *Lentinus edodes*.

Kelima jamur konsumsi ini merupakan anggota Phylum Basidiomycota.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada D. Kumambouw, M. Wuwung, A. Pangety, M. Mokodompit, I. Jacob, F. Sajow, V. Panggabean, dan Y. Rumimper yang telah membantu pelaksanaan penelitian ini, sehingga dapat diselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Alexopoulos, C.J., C.W. Mims dan M. Blackwell. 1996. *Introductory Mycology*. 4rd Edition. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Dwidjoseputro, D. 1978. Pengantar Mikologi. Edisi ke-2. Alumni. Bandung.
- Pasaribu, T., D.R. Permana dan E.R. Alda. 2002. Aneka Jamur Unggulan yang Menembus Pasar. Grasindo. Jakarta.
- Suriwiria, U. 2000. Jamur Konsumsi dan Berkhasiat Obat. Papas Sinar Sinanti. Jakarta.