

Jamur Pangan Liar yang Diperdagangkan di Pasar Tradisional Kerinci, Indonesia

Wild Edible Mushrooms Traded in Traditional Markets of Kerinci, Indonesia

Dalli Yulio Saputra^{1*}

¹Tadris Biologi, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, Jalan Jambi-Muara Bulian Km. 16, Muaro Jambi, Jambi 36361, Indonesia

*Email : dalliyuliosaputra@uinjambi.ac.id

ABSTRACT: Kerinci Regency, Jambi Province, is inhabited by the Kerinci people, recognized as one of the oldest ethnic groups in the world, and is surrounded by the forests of Kerinci Seblat National Park (TNKS). This ecological setting supports the availability of wild edible mushrooms traditionally utilized by local communities. However, scientific documentation of wild edible mushrooms traded in traditional markets has not yet been reported. This study aimed to identify wild edible mushroom species traded in traditional markets of Kerinci Regency and to document their utilization. The study was conducted in August 2024 across five traditional markets using a descriptive survey with an ethnomycological approach. Data were collected through observation, sampling, macroscopic identification, and interviews. Ten Basidiomycota species were recorded, including *Polyporus* sp., *Auricularia* sp1., *Auricularia* sp2., *Schizophyllum commune*, *Lentinus* sp., *Lentinus squarrosulus*, *Pleurotus ostreatus*, *Pholiota* sp., *Lentinula* cf. *lateritia*, and *Laetiporus sulphureus*. All species were traded in fresh form and consumed according to local culinary preferences.

Keywords: Basidiomycota, Ethnomycology, Kerinci Regency, Traditional Markets, Wild Edible Mushrooms.

DOI: 10.24259/jhm.v18i1.49449

1. PENDAHULUAN

Jamur merupakan komponen penting penyusun ekosistem hutan yang berperan dalam dekomposisi bahan organik dan siklus hara sehingga mendukung keberlanjutan fungsi ekosistem (Rigobelo, 2024). Selain memiliki peran ekologis, berbagai spesies jamur liar dimanfaatkan sebagai sumber pangan karena mengandung protein, serat pangan, vitamin, dan mineral yang bernilai gizi tinggi (Putra & Hafazallah, 2020; Konsue et al. 2025). Di banyak wilayah, pemanfaatan jamur liar berkembang sebagai bagian dari pengetahuan lokal yang berkontribusi terhadap ketahanan pangan serta perekonomian masyarakat (Evangelista et al., 2025).

Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi, termasuk wilayah yang memiliki potensi keanekaragaman jamur liar yang tinggi karena didukung oleh hutan pegunungan tropis, curah hujan yang tinggi, kelembapan udara yang relatif stabil, serta keragaman vegetasi yang sebagian besar berada di sekitar kawasan Taman

Nasional Kerinci Seblat (TNKS) (Saputra et al., 2018). Kondisi tersebut menciptakan habitat yang sesuai bagi pertumbuhan berbagai jenis jamur makroskopis. Bagi masyarakat Kerinci yang dikenal sebagai salah satu komunitas adat tertua di Indonesia (Auliahadi & Salman, 2024), jamur liar telah lama dimanfaatkan sebagai bahan pangan musiman bahkan diperdagangkan.

Penelitian mengenai jamur liar di Indonesia terus berkembang, namun sebagian besar masih berfokus pada inventarisasi keanekaragaman spesies di habitat alami, karakterisasi morfologi maupun eksplorasi potensi spesies tertentu (Putra, 2020). Di Kabupaten Kerinci, Andesmora dan Saputra (2025) melaporkan keberadaan 15 spesies jamur makroskopis dari kawasan Danau Gunung Tujuh. Akan tetapi, penelitian tersebut masih terbatas pada inventarisasi spesies di habitat alami dan belum dimanfaatkan oleh masyarakat lokal. Hingga saat ini, informasi mengenai identitas spesies, nama lokal, bentuk pemanfaatan, dan jenis jamur liar yang benar-benar dimanfaatkan serta dipasarkan oleh masyarakat Kerinci masih sangat terbatas.

Padahal, pasar tradisional merepresentasikan titik temu antara sumber daya hayati, pengetahuan lokal, dan aktivitas ekonomi masyarakat sehingga dapat menjadi sumber informasi penting mengenai spesies jamur yang memiliki nilai budaya maupun ekonomi. Pendekatan berbasis pasar juga memungkinkan identifikasi spesies yang memiliki tingkat pemanfaatan tinggi dan memberikan gambaran mengenai hubungan antara keanekaragaman hayati dengan praktik pemanfaatannya oleh masyarakat lokal.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan mengidentifikasi spesies jamur liar yang diperdagangkan di pasar tradisional Kabupaten Kerinci serta mendokumentasikan nama lokal dan bentuk pemanfaatannya oleh masyarakat. Hasil penelitian diharapkan dapat memperkaya informasi mengenai keanekaragaman jamur pangan liar di Kabupaten Kerinci, mendukung pelestarian pengetahuan lokal, serta menyediakan data dasar bagi pengembangan kajian

etnomikologi dan pemanfaatan hasil hutan bukan kayu secara berkelanjutan.

2. METODOLOGI PENELITIAN

2.1. Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus 2024 di lima pasar tradisional Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi, yaitu Pasar Senen Siulak, Pasar Siulak Deras, Pasar Semurup, Pasar Kersik Tuo, dan Pasar Bedeng 8. Survei lapangan dilakukan sebanyak dua kali pada masing-masing pasar untuk memperoleh data mengenai jenis jamur pangan liar yang diperdagangkan, sehingga total kunjungan penelitian mencapai sepuluh kali.

2.2. Metode Pelaksanaan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode survei deskriptif dengan pendekatan etnomikologi. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*, yaitu seluruh jenis jamur pangan liar yang dijumpai sedang diperdagangkan pada saat survei dijadikan sampel penelitian. Setiap spesimen didokumentasikan, dikoleksi, diberi kode koleksi, kemudian diidentifikasi di laboratorium berdasarkan karakter morfologi.

Pendekatan etnomikologi dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur dengan *key person* yang dipilih secara *purposive*, yaitu pedagang jamur dan konsumen jamur liar yang memiliki pengetahuan mengenai nama lokal, habitat, preferensi konsumsi dan cara pemanfaatan. Informasi yang dikumpulkan meliputi nama lokal, bagian tubuh buah yang dikonsumsi, preferensi konsumsi, dan cara pengolahan.

2.3. Analisis Data

Data penelitian dianalisis secara deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif digunakan untuk menyajikan hasil identifikasi jamur pangan liar yang diperdagangkan. Spesimen diidentifikasi berdasarkan karakteristik morfologi makroskopis menggunakan buku panduan identifikasi seperti Arora (1986), Mc. Knight (2021) dan alat daring (<https://www.mushroomexpert.com>).

Spesies yang teridentifikasi disajikan dalam bentuk tabel yang memuat nama ilmiah, famili, ordo, nama lokal. Selanjutnya data hasil wawancara dianalisis secara kualitatif untuk mengungkap pengetahuan lokal terkait pemanfaatan dan pengolahan jamur pangan liar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebanyak 10 jenis jamur pangan liar berhasil diidentifikasi pada penelitian ini. Seluruh termasuk ke dalam filum Basidiomycota yang terdiri atas 3 ordo dan 7 famili. Jumlah tersebut menunjukkan komoditas jamur pangan liar yang diperdagangkan di pasar tradisional Kabupaten Kerinci memiliki tingkat keragaman yang relatif tinggi jika dibandingkan dengan penelitian Putra (2020) yang melaporkan hanya lima spesies jamur pangan liar yang diperdagangkan di Pulau Belitung. Perbedaan tersebut diduga berkaitan dengan kondisi ekologis Kerinci yang didominasi hutan hujan tropis serta masih kuatnya pemanfaatan jamur liar oleh masyarakat lokal.

Seluruh jamur yang diperdagangkan merupakan jamur pelapuk kayu. Jamur tersebut dikumpulkan masyarakat dari pinggiran hutan, ladang, dan perkebunan terutama pada musim hujan hingga awal musim kemarau. Masyarakat lokal Kerinci menyebut jamur dengan istilah “snawan atau senawan”.

Berdasarkan penelusuran literatur, belum ditemukan publikasi yang secara khusus mendokumentasikan jamur pangan liar yang diperdagangkan di pasar tradisional Kabupaten Kerinci. Dari lima pasar tradisional di Kabupaten Kerinci ditemukan (Tabel 1) diantaranya: *Polyporus sp.* (jamur elang), *Auricularia sp.1.* (jamur kerak), *Schizophyllum commune* (jamur kuku), *Lentinus sp.1* (jamur gelampih), *Lentinus squarrosulus* (jamur kayu aro), *Pleurotus ostreatus* (jamur ikan), *Pholiota sp.* (jamur kangkung), *Auricularia sp.2* (jamur lime/leme), *Lentinula cf. lateritia* (jamur jiring), dan *Laetiporus sulphureus* (jamur ati ayam). Keberadaan berbagai jenis jamur tersebut menunjukkan bahwa pasar tradisional di Kabupaten Kerinci tidak hanya berfungsi sebagai pusat perdagangan hasil hutan non-kayu,

tetapi juga menjadi media pelestarian pengetahuan lokal mengenai pemanfaatan jamur pangan liar.

Tabel 1. Posisi taksonomi jamur pangan liar yang diperdagangkan di Kabupaten Kerinci

Filum	Kelas	Ordo	Famili	Spesies
Basidiomycota	Agaricomycetes	Polyporales	Polyporaceae	<i>Polyporus sp.</i>
				<i>Lentinus sp.</i>
				<i>Lentinus squarrosulus</i>
			Laetiporaceae	<i>Laetiporus sulphureus</i>
		Auriculariales	Auriculariaceae	<i>Auricularia sp.1</i>
				<i>Auricularia sp.2</i>
		Agaricales	Schizophyllaceae	<i>Schizophyllum commune</i>
			Pleurotaceae	<i>Pleurotus ostreatus</i>
			Omphalotaceae	<i>Lentinula cf. lateritia</i>
			Strophariaceae	<i>Pholiota sp.</i>



Gambar 1. Jamur liar diperdagangkan di pasar tradisional Kerinci

Jamur pangan liar dimanfaatkan masyarakat untuk konsumsi rumah tangga dan dijual melalui pedagang sayuran di pasar tradisional (gambar 1) ketika ketersediaannya melimpah. Perdagangan yang bersifat musiman menunjukkan bahwa jamur liar merupakan bagian dari sistem pangan lokal sekaligus sumber pendapatan tambahan yang bergantung pada ketersediaan alami di habitat. Keberadaan jamur di pasar tradisional juga mencerminkan pengetahuan lokal masyarakat dalam mengenali jenis yang aman dikonsumsi, disukai, dan bernilai ekonomi.

Tabel 2. Nama lokal dan pemanfaatan jamur pangan liar yang diperdagangkan di Kabupaten Kerinci

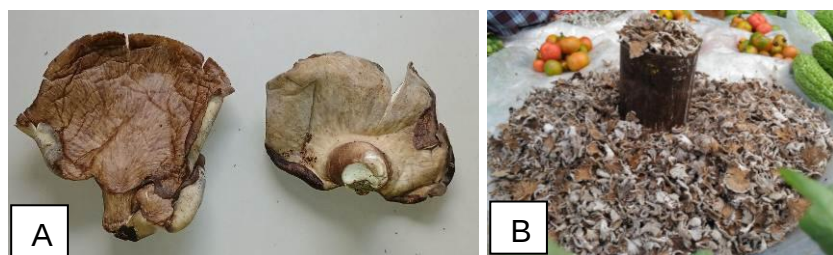
Nama lokal	Spesies	Bagian/fase tubuh buah yang disukai	Cara pengolahan
Elang	<i>Polyporus sp.</i>	Semua bagian, fase muda	Gulai / sambal
Jiring	<i>Lentinula cf. lateritia</i>	Semua bagian, fase muda	Gulai / sambal
Kerak	<i>Auricularia sp.1</i>	Semua bagian	Gulai / sambal
Lime/Leme	<i>Auricularia sp.2</i>	Semua bagian	Gulai / sambal
Kuku	<i>Schizophyllum commune</i>	Semua bagian	Gulai
Gelampih	<i>Lentinus sp.1</i>	Semua bagian, fase muda	Gulai
Kayu Aro	<i>Lentinus squarrosulus</i>	Semua bagian, fase muda	Gulai
Ikan/Putih	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Semua bagian, fase muda	Gulai/sambal
Kangkung	<i>Pholiota sp.</i>	Semua bagian, fase muda	Gulai / sambal
Ati Ayam	<i>Laetiporus sulphureus</i>	Semua bagian, fase muda	Gulai

Seluruh jamur pangan liar diperjualbelikan dalam keadaan segar atau basah. Meskipun seluruh tubuh buah jamur dimanfaatkan untuk konsumsi, masyarakat lebih menyukai tubuh buah pada fase muda pada tujuh dari sepuluh spesies (tabel 2) karena teksturnya yang lebih lunak dan cita rasa yang lebih baik. Seluruh spesies diolah menjadi gulai, sedangkan enam spesies juga dimanfaatkan sebagai bahan baku sambal. Preferensi tersebut menunjukkan bahwa tingkat kematangan tubuh buah menjadi salah satu pertimbangan utama dalam pemanfaatan jamur liar sebagai bahan pangan.

3.1 *Polyporus sp.*, *Lentinula cf. lateritia*, *Auricularia Spp.*, *Schizophyllum commune* *Polyporus sp.* merupakan anggota Basidiomycota dari Famili Polyporaceae.

Jamur ini dikenal dengan nama jamur elang oleh masyarakat kerinci. Jamur ini berwarna cokelat pada tudung tubuh buahnya (Gambar 2A). Pada bagian bawah hymenophorinya berwarna putih dan berbentuk circular. Jamur ini tidak memiliki volva maupun cincin (*anulus*) pada bagian tangkai. Memiliki daging tubuh buah yang tebal dengan kandungan air yang cukup tinggi.

Jamur elang (*Polyporus sp.*) merupakan jamur pangan liar yang paling diminati dan menjadi primadona di pasar tradisional Kabupaten Kerinci. Jamur ini tumbuh pada substrat kayu *Ficus racemosa* dan *Alstonia scholaris* (Saputra et al., 2018). Secara morfologi, Jamur elang memiliki kemiripan dengan *Neolentiporus squamosellus* berdasarkan warna dan pola tubuh buah, sehingga diperlukan identifikasi lanjutan untuk memastikan status taksonominya. Keberadaan jamur elang semakin jarang ditemukan karena tekanan populasi akibat deforestasi dan perubahan lingkungan. *Neolentiporus squamosellus* berstatus Endangered under criteria C2a(i) atau daftar merah spesies terancam punah IUCN (Bernicchia et al., 2019), dengan jumlah individu dewasa kurang dari 250 pada setiap subpopulasi (IUCN, 2024).



Gambar 2. Karakteristik makroskopis (A) Jamur elang (*Polyporus sp.*), (B) Jamur kuku (*Schizophyllum commune*)

Lentinula cf. lateritia atau jamur jiring merupakan jamur Basidiomycota dari famili Omphalotaceae dengan tudung berbentuk payung berwarna cokelat kemerahan, tepi menggulung, dan himenium berinsang putih. Batang tubuh buah berwarna putih hingga krem atau cokelat pada individu yang lebih tua. Jamur ini memiliki cita rasa menyerupai jengkol sehingga dikenal sebagai jamur jiring oleh masyarakat Kerinci. Meskipun menjadi salah satu jamur favorit masyarakat lokal, ketersediaannya sangat terbatas dan sulit ditemukan sepanjang tahun, bahkan lebih jarang dibandingkan jamur elang (*Polyporus sp.*). Sebelumnya Putra, *et al.* (2023) telah mengkonfirmasi *Lentinula lateritia* sebagai jamur shitake liar pertama pertama dari Indonesia menggunakan spesimen dari Kerinci.

Auricularia spp. merupakan anggota basidiomycota dari famili auriculariaceae. Jamur ini memiliki tekstur basidiokarp seperti agar-agar/jelly menyerupai kuping manusia. Warna tudungnya bervariasi dari coklat sampai coklat kehitaman pada *Auricularia sp.1* dan coklat muda sampai coklat pada *Auricularia sp.2*. Tudung tubuh buah bagian atas *flat* (rata) dan bentuk bagian bawah semi ovoid, dengan permukaan halus dan licin menyerupai bentuk kuping serta memiliki guratan yang berbeda pada bagian bawah. Bagian tepi tudungnya bergelombang (*undulated*).

Auricularia sp.1 yang diperdagangkan masyarakat lokal kerinci dikenal sebagai jamur kerak. Secara morfologi jamur ini adalah jamur kuping hitam. Memiliki warna cokelat kehitaman dengan kadar air yang lebih rendah

dibandingkan jamur lime (*Auricularia sp.2*) atau dalam Bahasa Indonesia disebut jamur kuping merah. Kedua jamur ini dijual secara bersamaan dan sering di campurkan satu sama lain. Ketersediaan kedua jamur ini cukup banyak dibandingkan jenis jamur pangan liar lainnya diduga karena memiliki kemampuan adaptasi yang baik. *Auricularia* merupakan salah satu jamur pangan yang telah banyak dibudidayakan dan dimanfaatkan sebagai pangan fungsional di berbagai negara (Thongklang *et al.*, 2020; Galic *et al.*, 2020) .

Schizophyllum commune memiliki tubuh buah berupa tudung berwarna krem hingga cokelat dengan pinggiran yang kasar serta berdiameter 0,5-2 cm. Himenofor *Schizophyllum* tipe gills atau lamella. Lamela berwarna coklat gelap dengan jarak antar lamella yang cukup rapat. Masyarakat lokal yang berburu jamur bisa menemukan jamur ini pada substrat kayu seperti tangkai, batang dan ranting tanaman. Ukuran tudung kecil dan ringan (Gambar 2B) sehingga sulit dikumpulkan dalam jumlah yang banyak.

Schizophyllum sudah banyak dimanfaatkan di beberapa daerah di Indonesia sebagai bahan pangan. Selain itu juga dilaporkan memiliki berbagai senyawa bioaktif yang berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional (Kumar *et al.*, 2022; Ji *et al.*, 2024; Nuinamwong *et al.*, 2024).

3.2 *Lentinus sp.*, *Lentinus squarrosulus*, *Pleurotus ostreatus*, *Pholiota sp.*, *Laetiporus sulphureus*

Tubuh buah *Lentinus sp.* (jamur gelampih) (Gambar 3A) berwarna coklat muda dengan diameter 6-12 cm dengan batang (*stipe*) yang pendek. Jenis *hymenophore* pada jamur ini adalah lamella atau bilah dan bagian tepi yang bergerigi. Permukaan tudung memiliki tekstur fibril. Dengan kandungan air pada tudung tubuh buah sedikit. Preferensi masyarakat terhadap fase muda menunjukkan bahwa tekstur tubuh buah yang masih lunak menjadi salah satu faktor utama dalam pemilihan jamur untuk dikonsumsi.



Gambar 3 karakteristik makroskopis (A) *Lentinus sp.* (jamur gelampih), (B) *Lentinus squarrosulus* (jamur kayu aro), (C) *Pholiota sp.* (jamur kangkung)

Lentinus squarrosulus atau jamur kayu aro merupakan jamur Basidiomycota dari Famili Polyporaceae. Memiliki tudung tubuh buah berwarna putih susu dengan permukaan yang bersisik kecil (Gambar 3B). Tudung tubuh buahnya tipis dan bagian pinggir sedikit bergelombang. Pada permukaan bawah memiliki lamela padat dan tidak beraturan. Stipe-nya berwarna putih berserat.

Meskipun bagi masyarakat lokal kerinci jamur ini hanya sebagai pangan, penelitian sebelumnya melaporkan bahwa *Lentinus squarrosulus* mampu mengobati beberapa penyakit karena kandungan bioaktifnya (Ugbogu *et al.*, 2020).

Pleurotus ostreatus atau jamur ikan memiliki tubuh buah berwarna putih berbentuk setengah lingkaran menyerupai cangkang tiram, dengan permukaan relatif licin, bagian tengah agak cekung, dan himenofor berupa lamela. Tangkai tumbuh menyamping dari tubuh buah. Di alam, jamur ini tumbuh pada batang pohon tumbang, terutama pada bagian bawah batang yang sedikit terpapar sinar matahari. Jamur ini salah satu jenis jamur yang menarik karena masyarakat Kerinci tetap memilih jamur liar meskipun jamur tiram hasil budidaya telah tersedia di pasaran. Temuan ini mengindikasikan bahwa preferensi konsumen tidak hanya dipengaruhi oleh ketersediaan produk, tetapi juga oleh persepsi terhadap cita rasa, aroma, dan tekstur jamur liar yang dianggap lebih baik dibandingkan hasil budidaya. Selain itu, keberadaan jamur liar yang bersifat musiman menjadikannya

memiliki nilai tersendiri bagi masyarakat. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa faktor budaya konsumsi dan pengalaman masyarakat dalam mengenali kualitas jamur turut memengaruhi permintaan terhadap jamur liar.

Pholiota sp. (jamur kangkung) memiliki *pileus* kuning hingga coklat dan bersisik (Gambar 3C). Spesies *Pholiota* umumnya ditemukan di daerah beriklim sedang dan mereka memainkan peran penting dalam ekosistem sebagai pengurai kayu dan saprotrof tanah. Walaupun informasi oleh masyarakat masih terbatas, keberadaan *Pholiota sp.* di pasar tradisional menunjukkan bahwa spesies ini telah dikenal sebagai salah satu sumber pangan musiman bagi masyarakat Kabupaten Kerinci.

Laetiporus sulphureus atau jamur ati ayam memiliki tubuh buah berbentuk kipas yang berlapis dan bertumpuk, dengan warna kuning hingga pekat serta lapisan pori berwarna putih kekuningan. Jamur ini hampir tidak memiliki tangkai yang jelas, dengan tekstur lembut pada fase muda dengan bentuk menyerupai hati ayam dan mengeras seiring perkembangan tubuh buah. Berdasarkan hasil wawancara, rendahnya minat masyarakat terhadap jamur ini berkaitan dengan karakter teksturnya yang cepat menjadi keras seiring bertambahnya umur tubuh buah, sehingga hanya fase muda yang umumnya dikonsumsi. Hal ini menunjukkan bahwa karakter morfologi, khususnya tekstur tubuh buah, berpengaruh terhadap preferensi konsumsi masyarakat. Padahal, beberapa spesies *Laetiporus* menurut Duan *et al.*, (2022) mengandung antimikroba, antikanker, antioksidan, hepatoprotektif, antiinflamasi, dan antidiabetes.

Hasil identifikasi ini menjadi dasar bagi penelitian lanjutan terkait jamur pangan liar di Kabupaten Kerinci, khususnya dalam mendukung pemanfaatan berkelanjutan dan konservasi. Sebelumnya Andesmora dan Saputra (2025) telah memulai mendata jamur liar di kawasan hutan Kerinci. Hal ini sebagai Langkah awal untuk pengembangan dan pemanfaatan jamur liar secara hati-hati agar nilai ekonominya dapat dioptimalkan tanpa mengancam kelestarian alam.

Selain memiliki nilai konservasi, jamur pangan liar juga berpotensi sebagai sumber pangan alternatif yang mendukung ketahanan pangan lokal. Pengembangan budidaya dan pengolahan jamur liar dapat meningkatkan ketersediaan pangan sekaligus membuka peluang ekonomi melalui peningkatan nilai tambah, pemberdayaan masyarakat, penciptaan lapangan kerja, dan penguatan rantai pasok lokal sehingga berkontribusi terhadap pembangunan berkelanjutan di Kabupaten Kerinci.

4. KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa jamur pangan liar yang diperdagangkan di pasar tradisional Kabupaten Kerinci memiliki keragaman taksonomi yang cukup tinggi dan seluruhnya berasal dari filum Basidiomycota. Keberadaan jamur-jamur tersebut mencerminkan pemanfaatan pengetahuan lokal masyarakat dalam mengenali, memanfaatkan, dan memperdagangkan sumber daya hayati hutan sebagai pangan sekaligus sumber pendapatan. Preferensi masyarakat terhadap jenis dan fase tubuh buah tertentu menunjukkan bahwa karakteristik morfologi, terutama tekstur pada fase muda, menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi nilai konsumsi jamur liar. Temuan ini melengkapi informasi etnomikologi jamur pangan liar di Indonesia serta menyediakan data dasar yang dapat dimanfaatkan sebagai acuan dalam pengembangan budidaya, konservasi, dan pemanfaatan berkelanjutan jamur pangan liar di Kabupaten Kerinci.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi atas dukungan yang diberikan dalam pelaksanaan penelitian ini. Apresiasi juga disampaikan kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam proses penelitian, baik secara langsung maupun tidak langsung, sejak tahap awal hingga penyelesaian penelitian. Semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi peneliti dan

pembaca, serta dapat menjadi rujukan bagi pengembangan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Andesmora, E. V., & Saputra, D. Y. (2025). Diversity and Potential of Macroscopic Fungi in the Caldera of Mount Tujuh Lake, Kerinci Seblat National Park, Jambi. *Jurnal Hutan dan Masyarakat*, 1-15.
- Arora, D. (1986). *Mushrooms Demystified*. USA, Teen Speed Press.
- Auliahadi, A., & Salmal, Y. (2022). Sejarah Perkembangan Budaya Suku Kerinci: Sejarah Perkembangan Budaya Suku Kerinci. *Thullab: Jurnal Riset Dan Publikasi Mahasiswa*, 2(1), 91-100.
- Bernicchia, A., Ainsworth, A. M., & Perini, C. (2019). Neolentiporus squamosellus. *The IUCN Red List Of Threatened Species-Regional Assessment*.
- Duan, Y., Qi, J., Gao, J. M., & Liu, C. (2022). Bioactive components of Laetiporus species and their pharmacological effects. *Applied microbiology and biotechnology*, 106(18), 5929-5944.
- Evangelista, C. L. R., De Leon, A. M., & dela Cruz, T. E. E. (2025). Fungi and Indigenous Knowledge: Reports from Southeast Asia. In *Mycology in a Changing Planet: Applications and Perspectives from Southeast Asia* (pp. 3-18). Singapore: Springer Nature Singapore.
- Galić, M., Stajić, M., Vukojević, J., & Čilerdžić, J. (2020). Capacity of Auricularia auricula-judae to degrade agro-forestry residues. *Cellulose Chemistry and Technology*, 54, 179-84.
- IUCN. (2024). *Guidelines for using the IUCN Red List categories and criteria, Version 16*. Prepared by the Standards and Petitions Committee.
- Ji, Z., Ma, W., Liang, P., Wang, X., Zhang, S., Han, Y., & Guo, Y. (2024). Anti-inflammatory potential of mycoprotein peptides obtained from fermentation of Schizophyllum commune DS1 with young apples. *International Journal of Biological Macromolecules*, 136638.
- Konsue, N., Ketnawa, S., & Qin, S. (2025). Indigenous Wild Edible Mushrooms: Unveiling the Chemical Compositions and Health Impacts. *Foods*, 14(13), 2331
- Kumar, A., Bharti, A. K., & Bezie, Y. (2022). Schizophyllum commune: A fungal cell-factory for production of valuable metabolites and enzymes. *BioResources*, 17(3), 5420.

- McKnight, K. B., McKnight, K. B., Rohrer, J. R., Ward, K. M., & McKnight, K. H. (2021). *Peterson field guide to mushrooms of North America*. Mariner Books.
- Nuinamwong, S., Sermwittayawong, D., Sukpondma, Y., Tansakul, C., Purintrapibal, Y., & Decha, N. (2024). Extraction, characterization, antioxidant, and antidiabetic activities of ethanolic extracts from the split gill mushroom (*Schizophyllum commune*). *Food Bioscience*, 61, 104857.
- Putra, I. P. (2020). Record on macroscopic fungi at IPB University Campus Forest: description and potential utilization. *IJOSE*, 4(1), 1-11.
- Putra, I. P., & Hafazallah, K. (2020). *Catatan Komunitas Pemburu Jamur Indonesia*. Haura Publishing.
- Putra, I. P., Sibero, M. T., Sihotang, S., Supratman, L., Hermawan, R., & Nurhayat, O. D. (2023). An introduction to indonesian wild shiitake. *HAYATI Journal of Biosciences*, 30(6), 1132-1138.
- Rigobelo, E. C. (2024). Mushroom Technology for Biocontrol. In *Microbial Services for Cereal Crops: Reducing Costs and Environmental Impact* (pp. 59-77). Cham: Springer Nature Switzerland.
- Saputra, D. Y. Nurmiati, & Periadnadi. (2018). Studi Jamur Polyporus Liar yang Bisa Dikonsumsi (Cendawan Elang) di Kecamatan Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci, Jambi. *Jurnal metamorfosa*, 5(1), 112-116.
- Thongklang N., Keokanneun L., Taliam W., Hyde K.D. (2020) Cultivation of a wild strain of *Auricularia cornea* from Thailand. *Journal of Funga Biology* 10(1): 120–130
- Ugbogu, E. A., Emmanuel, O., Salem, A. Z., & Elghandour, M. M. (2020). Nutritional composition of *Termitomyces robustus* (Agaricomycetes) and *Lentinus squarrosulus* (Mont.) singer in South East Nigeria. *Agroforestry Systems*, 94, 1291-1300.