

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 LATAR BELAKANG

Banyak tubuh buah jamur atau *mushroom* merupakan produk pangan yang telah dikonsumsi sejak dahulu. Jamur pangan diketahui memiliki kandungan gizi yang baik serta seringkali mampu bertindak sebagai obat beberapa penyakit. Indonesia merupakan salah satu negara penghasil jamur karena memiliki kondisi lingkungan yang mendukung pertumbuhan berbagai jenis jamur. Jamur yang selama ini telah dikenal dan dikonsumsi seperti jamur merang (*Volvariella volvacea*), jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*), jamur kuping (*Auricularia auricula*), dan lainnya telah banyak dibudidayakan di Indonesia.

Tubuh buah jamur merupakan organ dari fungi yang berdaging dan menyimpan spora (Chang dan Miles, 2004). Jamur merupakan makrofungus dengan tubuh buah yang menonjol secara *epigeous* atau *hypogeous*, dan berukuran cukup besar untuk dilihat dengan mata telanjang. Berdasarkan definisi tersebut, diperkirakan terdapat 14000 spesies fungi (Chang dan Miles, 2004). Berdasarkan pemanfaatannya oleh manusia, jamur dapat dikelompokkan ke dalam empat kategori, yaitu (1) jamur pangan (*edible mushroom*), yaitu jamur yang dapat dimakan; (2) jamur obat, yaitu jamur yang memiliki khasiat obat dan digunakan untuk pengobatan; (3) jamur beracun; dan (4) jamur yang tidak termasuk ke dalam tiga kategori sebelumnya. Jamur yang termasuk dalam kategori keempat biasanya memiliki spesies yang beragam (Chang *et al.*, 1993).

Jamur pelawan (*Boletus* sp.) merupakan jamur yang tumbuh bersimbiosis membentuk ektomikoriza dengan pohon pelawan merah (*Tristanopsis* sp.). Jamur ini merupakan jamur pangan yang tumbuh di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Jamur pangan pelawan telah lama dikonsumsi oleh masyarakat lokal dan telah diekspor ke negara tetangga, seperti Malaysia dan Singapura. Budidaya jamur ektomikoriza berbeda dengan budidaya jamur kayu, seperti jamur tiram dan jamur kuping karena pertumbuhan jamur ektomikoriza bergantung pada tumbuhan inang. Sejak tahun 2009, penelitian mengenai budidaya jamur pangan pelawan mulai dikembangkan dengan tujuan menjadikan jamur tersebut sebagai salah satu unggulan sektor perkebunan Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Namun demikian, belum terdapat informasi ilmiah mengenai kandungan gizi maupun komponen bioaktif dari jamur tersebut. Oleh karena itu, penelitian mengenai hal tersebut sangat penting dilakukan untuk mempromosikan jamur tersebut baik di dalam maupun di luar negeri, dan sebagai dasar untuk pengembangan produk berbasis jamur pangan pelawan maupun penelitian lain yang terkait.

## 1.2 TUJUAN

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari kandungan gizi dan senyawa bioaktif jamur pangan pelawan yang meliputi :

1. komposisi zati gizi proksimat, vitamin, dan mineral,
2. komposisi serat pangan,
3. profil asam amino dan asam lemak,
4. kandungan senyawa bioaktif seperti antosianin,  $\beta$ -karoten, likopen, dan fenolik, dan
5. kapasitas antioksidan.



#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

### 1.3 MANFAAT

Manfaat dari penelitian ini ialah diketahuinya potensi jamur pangan pelawan sebagai sumber pangan fungsional, sekaligus untuk meningkatkan daya saing produk jamur pangan tersebut dalam skala regional maupun global.