

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabai adalah jenis sayuran buah yang termasuk dalam anggota genus *Capsicum* yang banyak diperlukan oleh masyarakat sebagai penyedap rasa makanan. Salah satu tanaman cabai yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah tanaman cabai rawit (*Capsicum frutescens* L). Cabai rawit (*Capsicum frutescens* L) merupakan komoditas sayuran yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat karena mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Ciri-ciri dari jenis sayuran ini adalah rasanya pedas dan aromanya yang khas sehingga bagi orang-orang tertentu dapat membangkitkan selera makan (Anonim,2013).

Jenis cabai rawit (*C. frutescens* L) juga cukup bervariasi, beberapa jenis dibedakan berdasarkan ukuran, bentuk, rasa pedas serta warna buahnya dan juga potensi bisnis cabai yang cukup menguntungkan, sehingga menarik minat para petani di daerah dataran rendah, dataran tinggi, hingga wilayah pesisir pantai untuk membudidayakan sayuran ini. Di Indonesia, jenis cabai rawit yang banyak dibudidayakan antara lain cabai domba atau putih, cabai jemprit atau cabai kecil, cabai rawit celipik dan juga varietas cabai rawit lainnya seperti F1 Dewata, F1 Maruti, F1 Sonar, F1 Santika, F1 Bhaskara dan F1 Rinta. Di Nusa Tenggara Timur khususnya Pulau Timor ada jenis cabai lokal yang jarang dibudidayakan. (Maria., dkk, 2018).

Cabai rawit (*C. frutescens* L) asal Pulau Timor merupakan plasma nutfah lokal yang biasa disebut dengan istilah “lombok padi atau kurus padi” dan dalam

bahasa daerah setempat disebut “*unu kiba, un makaos, un lili, un fua melu atau un ana*” (Maria., dkk, 2018). Menurut Permentan No.1/Pert/SR.120/2/2006 varietas atau benih lokal adalah varietas yang telah ada dan dibudidayakan secara turun-temurun oleh petani serta menjadi milik masyarakat. Varietas lokal merupakan sumber kekayaan genetik dan aset daerah dengan keunggulan spesifik yang dapat memberikan manfaat bagi masyarakat (Permentan, 2006). Cabai lokal asal Pulau Timor memiliki kekhasan baik bentuk dan rasa yaitu berukuran kecil atau mini dengan rasa yang sangat pedas, umumnya memiliki panjang berkisar 1-2 cm. Daerah adaptasi awal cabai rawit lokal asal Pulau Timor tumbuh secara liar di hutan, berada dibawah tegakan pohon, dan ternaungi serta mampu berkompetisi dengan faktor pertumbuhan seperti air, unsur hara dan cahaya matahari (Maria., dkk, 2018).

Cabai rawit lokal memiliki keunggulan dibandingkan dengan cabai lainnya, karena cabai rawit lokal lebih tahan terhadap hama dan penyakit tanaman, umumnya menunjukkan vegetasi yang rimbun dengan buah yang berwarna merah berukuran kecil dan rasanya yang pedas serta masa panen lebih lama yang dapat mencapai 1-2 tahun, dibandingkan dengan cabai lainnya yang hanya bertahan sampai 6 bulan, itupun produksinya sangat rendah (Maria., dkk, 2018). Keistimewaan rasa pedas pada cabai rawit lokal asal Pulau Timor karena kandungan metabolit sekunder (*capsaicin*) berkadar tinggi, sehingga cabai rawit lokal sering digunakan untuk pembuatan sambal khas Nusa Tenggara Timur yang biasa di sebut dengan “sambal lu’at”. Namun dalam pengembangan cabai rawit lokal asal Pulau Timor memiliki permasalahan karena keberadaan cabai rawit

jenis ini banyak ditemukan di pedalaman serta hutan liar, dan petani juga enggan membudidayakan cabai jenis ini karena harganya tidak begitu menggairahkan serta mengalami kewalahan dalam pemanenan karena ukuran buahnya yang kecil. (Kusandriani & Muharam, 2005).

Cabai rawit lokal Timor belum banyak dibudidayakan secara optimal. Cabai rawit lokal ini biasanya ditemukan tumbuh dengan sendirinya di pekarangan, hutan ataupun ladang milik penduduk. Informasi mengenai bibit dan pembenihan cabai rawit lokal Timor masih sangat kurang. Di beberapa tempat di Indonesia, benih cabai lokal diperoleh dari cabai yang telah tua atau masak dan diseleksi kemudian diproses untuk menjadi benih (prosesing benih yang meliputi pemisahan biji, pengeringan dan penyimpanan biji) sehingga dapat digunakan pada musim tanam berikutnya (Ashworth, 2002). Di wilayah Timor, masyarakat biasanya hanya membuang buah cabai rawit lokal yang telah masak di pekarangan atau ladang dengan harapan nantinya cabai jenis ini dapat tumbuh dengan baik. Faktanya, benih cabai yang bermutu akan sangat dibutuhkan karena dapat menghasilkan pertumbuhan tanaman yang baik serta berproduksi tinggi.

Penggunaan benih lokal dalam proses budidaya cabai masih banyak dijumpai. Perlu dikembangkan budidaya cabai lokal karena pada saat ini kebanyakan masyarakat membudidayakan cabai yang benihnya didapat dari toko. Perlakuan yang terbaik pada benih ialah menanam benih atau disemaikan segera setelah benih dipanen atau dikumpulkan, namun hal ini tidak selalu mungkin karena musim berbuah tidak selalu sama, untuk penyimpanan benih perlu dilakukan untuk menjamin ketersediaan benih saat musim tanam tiba. Salah satu

upaya untuk mempertahankan mutu benih yaitu dengan melakukan penyimpanan benih dengan cara yang tepat (Kovertina, 2016).

Pada umumnya semakin lama benih disimpan maka viabilitasnya akan semakin menurun. Benih yang dihasilkan termasuk benih cabai rawit tidak semua langsung dipakai atau ditanam sering sebagian atau seluruh benih mengalami proses penyimpanan baik jangka pendek maupun jangka panjang. Salah satu faktor determinan yang mempengaruhi ketersediaan benih adalah penyimpanan benih yang mengakibatkan penurunan viabilitas dan vigor serta benih mengalami dormansi. Dormansi yang pada umumnya dialami pada benih cabai rawit yaitu dormansi fisik kulit benih (Sombalatu *et al*, 2017). Dormansi pada cabai rawit pada umumnya berlangsung antara satu sampai dua minggu bahkan sampai beberapa bulan (Suginingsih, 2014).

Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa daya simpan benih berpengaruh terhadap tingkat perkecambahan. Hal ini sesuai dengan penelitian Sinuraya (2007) menambahkan bahwa daya berkecambah cabai rawit varietas rama maksimum pada saat masak fisiologis kemudian menurun setelah lewat masak fisiologis. Penelitian Irwan Sombalatu, dkk (2017) menunjukkan bahwa adanya pengaruh lama waktu penyimpanan benih terhadap perkecambahan biji cabai, tetapi tidak menunjukkan laju perkecambahan. Pengaruh tingkat kemasakan benih terhadap pertumbuhan dan produksi cabai rawit varietas comexio (Adhytya Darmawan, 2014) menunjukkan bahwa tingkat kemasakan benih berpengaruh nyata terhadap kadar air, daya berkecambah benih, vigor dan laju perkecambahan benih. Penelitian Dimas Tagfir (2017) menunjukkan bahwa perlakuan yang paling

baik yaitu perlakuan suhu kulkas dan perlakuan wadah simpan aluminium foil, serta penyimpanan menggunakan suhu 28⁰c dapat dilakukan karena hasilnya tidak berbeda jauh dengan benih yang disimpan di kulkas.

Dalam penelitian ini akan membahas tentang lama penyimpanan benih cabai rawit (*C. frutescens* L) lokal asal Pulau Timor terhadap masa perkecambahan dan laju pertumbuhan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama penyimpanan biji cabai rawit (*C. frutescens* L) lokal asal Pulau Timor terhadap perkecambahan dan laju pertumbuhan. Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat memberikan manfaat atau pun informasi kepada masyarakat dalam pengembangan budidaya tanaman cabai rawit (*C. frutescens* L) lokal asal Pulau Timor, dan juga sebagai dasar penelitian lebih lanjut tentang cabai rawit (*C. frutescens* L) lokal asal Pulau Timor.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah apakah ada pengaruh lamanya penyimpanan benih cabai rawit (*Capsicum frutescens* L) lokal asal Pulau Timor terhadap masa perkecambahan dan laju pertumbuhannya ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan benih cabai rawit (*Capsicum frutescens* L) asal Pulau Timor terhadap masa perkecambahan dan laju pertumbuhan.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian yang diperoleh, diharapkan dapat bermanfaat

1. Sebagai sumber pustaka bagi penelitian yang berkaitan dengan tanaman cabai rawit asal Pulau Timor (*Capsicum frutescens* L).
2. Sebagai dasar informasi dalam pengembangan tanaman cabai rawit asal Pulau Timor (*Capsicum frutescens* L).
3. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi dasar penelitian lebih lanjut.