

IPB Temukan Cabai yang Mampu Berproduksi Tinggi

<http://news.ipb.ac.id>

Diposting oleh admin pada tanggal 18 January 2011

Tim peneliti Departemen Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor (IPB) tengah memperbanyak benih cabai hibrida jenis IPB CH3, salah satu cabai unggulan yang sudah diizinkan pemerintah dan dirilis ke publik sejak Oktober 2010. Tim IPB juga tengah meneliti jenis cabai unggulan baru non-hibrida. "Akhir tahun 2011, diharapkan kami sudah bisa merilis varietas baru," kata Dr. M Syukur, Staf Pengajar Departemen Agronomi dan Hortikultura IPB, Senin (10/1).

Dr.M.Syukur dan empat koleganya, Prof Dr Sriani Sujiprihati, Dr Rahmi, Dr. Widodo, dan Dr. Hendrastuti, melakukan penelitian tumbuhan cabai sejak tahun 2003. Ada 11 jenis cabai unggulan temuan tim IPB. Empat jenis dalam proses izin rilis ke publik dari pemerintah dan satu jenis, yakni IPB CH3, sudah mendapat izin resmi dirilis. Dr. Syukur menjelaskan, IPB CH3 adalah jenis cabai hibrida. Keunggulannya, buahnya besar dengan panjang 14 -17 cm dan rasa pedasnya dua kali lipat dari cabai besar merah biasa. Dengan masa berbunga untuk berbuah kurang dari tiga bulan. Satu pohonnya menghasilkan satu kilogram buah, atau sekitar 15 ton per hektar.

"Kebutuhan cabai dari tahun ke tahun akan bertambah terus, seiring pertumbuhan penduduk dan pola masyarakat Indonesia yang mengkonsumsi cabai dalam bentuk segar. Seringkali masyarakat menjadikan nasi dan sambal sebagai benteng terakhir ketahanan pangannya, sehingga dibutuhkan cabai-cabai unggulan untuk memenuhi kebutuhan cabai," ujar Prof. Sriani Sujiprihati. Sampai saat ini IPB sedang berupaya memperbanyak benih cabai-cabai unggulan tersebut.

Itu sebabnya, lanjut Prof.Sriani, IPB tengah mengembangkan penelitian cabai non hibrida. Sehingga petani cukup sekali membeli bibit atau benih cabai itu, untuk seterusnya petani yang bersangkutan dapat membuat sendiri bibit dari buah cabai dari pohon miliknya. Ini akan membantu meringankan biaya produksi.

Dr.Syukur menambahkan, penggunaan cabai kering sebenarnya bisa menjadi alternatif mencegah terjadinya kelangkaan komoditas tersebut, sehingga ketersediaannya lebih terjamin. Cabai kering memiliki kualitas pedas yang sama dengan cabai segar yang biasa dikonsumsi masyarakat pada umumnya. "Kenapa kita tidak menerapkan penggunaan cabai kering seperti yang dilakukan di Malaysia dan Singapura, ini juga bisa mencegah terjadinya kemahalan cabai dan masyarakat masih tetap bisa mengkonsumsi cabai," kata Dr. Syukur.

Ia menjelaskan, penggunaan cabai kering belum membudaya di masyarakat Indonesia karena lebih sering mengkonsumsi cabai dalam kondisi segar. Tingginya tingkat konsumsi cabai segar di masyarakat menjadikan cabai menjadi komoditas sayuran penting yang bernilai ekonomi tinggi di Indonesia. Ia menyebutkan ada beberapa hal yang menyebabkan cabai merupakan komoditi penting yakni luasnya lahan pertanaman cabai menempati posisi tertinggi dibanding sayuran lainnya. "Sekitar 20 persen dari total pertanaman sayuran lainnya," kata Dr.Syukur. (ris)

