

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan masyarakat terhadap sayuran dan buah-buahan semakin meningkat. Hal ini bukan hanya karena meningkatnya jumlah penduduk namun juga oleh meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang pentingnya gizi yang terkandung dalam sayur dan buah. Sayuran dan buah-buahan termasuk tanaman hortikultura yang mengandung nilai gizi yang tinggi dan merupakan sumber mineral dan vitamin yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia.

Cabai rawit merupakan tanaman hortikultura (sayuran) yang buahnya dimanfaatkan untuk keperluan aneka pangan. Cabai rawit digunakan sebagai bumbu dapur, yakni sebagai bahan penyadap berbagai masakan, antara lain sambal, saus, aneka sayur, acar, lalap, asinan dan produk-produk makanan kaleng. Dalam industri makanan, ekstrak bumbu cabai rawit digunakan sebagai lada untuk membangkitkan selera makanan bagi kebanyakan orang sebagai bumbu berbagai masakan dan hidangan makanan, buah cabai diproses menjadi saus cabai dan pasta cabai (cabai giling). Dalam industri minuman, ekstrak bubuk cabai rawit digunakan sebagai bahan pembuatan minuman ginger beer (Bambang, 2003).

Buah cabai rawit mengandung zat-zat gizi yang cukup lengkap, yakni kalori, protein, lemak karbohidrat, mineral (kalsium, fosfor, besi), vitamin

dan zat-zat lain yang berkhasiat obat, misalnya aleoresin, capsaicin, bioflavonoid, minyak atsiri, karotenoid (kapsantin, kapsorubin, karoten, dan lutein). Cabai rawit juga mengandung flavonoid, anti-oksidan, abu, dan serat kasar (Bambang, 2003).

Cabai rawit merupakan salah satu komoditas pilihan untuk usaha tani komersial. Posisi cabai rawit cenderung makin penting dalam pola konsumsi makanan yaitu sebagai sayuran atau bumbu masakan sehari-hari. Hal ini memberikan indikasi bahwa cabai rawit memiliki peluang pasar yang semakin luas baik untuk memenuhi permintaan konsums rumah tangga dan industri dalam negeri maupun sasaran ekspor (Rukmana, 2002).

Kesukaan masyarakat Indonesia terhadap cabai terbukti dengan kebutuhan perkapita terhadap cabai yang berada pada kisaran 3 kg/kapita/tahun (data diolah dari berbagai sumber). Apabila jumlah penduduk Indonesia sebanyak 250 juta, berarti pertahunnya dibutuhkan sebanyak 750.000 ton. Jumlah sebesar ini diduga belum dapat dipenuhi oleh produksi dalam negeri terutama pada beberapa tahun terakhir ini. Disisi lain, permintaan cabai meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk dan kesejahteraan masyarakat (Warisno dan Dahana, 2010).

Untuk meningkatkan produksi cabai rawit, perlu diperhatikan teknik budidayanya. Cara bercocok tanam, penggunaan varietas unggul, pemupukan, pengairan serta pemberantasan hama dan penyakit merupakan lima unsur teknik budidaya yang dapat meningkatkan produksi baik secara kualitas maupun kuantitas.

Kebutuhan unsur hara untuk meningkatkan pertumbuhan tanaman cabai rawit dapat diperoleh dengan memanfaatkan limbah atau bahan yang sudah tidak dapat dimanfaatkan lagi. Diantaranya dengan memanfaatkan kulit bawang merah yang biasanya hanya dibuang dan tidak dimanfaatkan lagi karena masyarakat hanya menggunakan umbi lapis bawang merah pada bagian tengahnya untuk bumbu dapur.

Bawang merah merupakan sayuran rempah yang cukup populer di kalangan masyarakat. Hampir pada setiap masakan, sayuran ini selalu ditambahkan karena berfungsi sebagai bumbu penyedap rasa, selain itu masih banyak manfaat lain yang bisa di dapatkan dari bawang merah seperti obat tradisional (Estu dan Nur, 2004).

Dalam pemanfaatan bawang merah masyarakat akan membuang kulit bawang merah tersebut, daripada terbuang percuma lebih baik dimanfaatkan untuk menyiram tanaman tanaman. Karena bawang merah mengandung kalsium, fosfor, dan besi (Estu dan Nur, 2004). Unsur-unsur ini merupakan nutrisi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan tanaman.

Umbi lapis bawang merah sangat bervariasi. Bentuknya ada yang bulat, bundar, sampai pipih, sedangkan ukuran umbi meliputi besar, sedang, dan kecil. Warna kulit umbi ada yang putih, kuning, merah muda sampai merah tua. Umbi bawang merah sudah umum digunakan sebagai bahan perbanyakan tanaman secara vegetatif (Rukmana, 1994).

Hasil penelitian Wiwit (2003), menyatakan bahwa pemberian perasan bawang merah pada konsentrasi berbeda berpengaruh berbeda terhadap

parameter panjang akar, berat kering akar dan tinggi tanaman. Perasan bawang dengan konsentrasi 60% memberikan hasil yang optimum terhadap berat kering akar dan tinggi tanaman, sedangkan perasan bawang dengan konsentrasi 80% memberikan hasil yang optimum terhadap panjang akar.

Menurut Isyanti (1996), perasan bawang merah konsentrasi 30% dengan lama perendaman 15 menit berpengaruh baik terhadap pertumbuhan akar stek pucuk berbagai varietas krisan.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti akan melakukan sebuah penelitian tentang “**Efektivitas Konsentrasi Dan Lama Perendaman Kulit Bawang Merah (*Allium ascolonicum L*) Terhadap Pertumbuhan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L*)**“, sehingga dapat memanfaatkan limbah kulit bawang merah menjadi berguna untuk pertumbuhan cabai rawit.

B. Pembatasan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang sudah ada maka harus dibuat pembatasan masalah agar permasalahan tidak semakin meluas sehingga masalah bisa terfokus. Oleh karena itu, pembatasan masalah yang akan dilakukan peneliti adalah sebagai berikut:

1. Subyek penelitian

Subyek penelitian adalah konsentrasi dan lama perendaman kulit bawang merah (*Allium ascolonicum L*).

2. Obyek penelitian

Obyek penelitian adalah pertumbuhan tanaman cabai rawit (*Capsicum frutescens L*).

3. Parameter penelitian

Parameter dalam penelitian ini adalah tinggi tanaman dan jumlah daun.

Pengukuran dilakukan pada minggu pertama dan terakhir.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang dan pembatasan masalah di atas maka dapat dirumuskan suatu permasalahan sebagai berikut :

Bagaimanakah pengaruh konsentrasi dan lama perendaman air rendaman kulit bawang merah (*Allium asconicum L*) terhadap pertumbuhan tanaman cabai rawit (*Capsicum frutescens L*) ?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang dirumuskan tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi dan lama perendaman kulit bawang merah yang paling baik untuk pertumbuhan tanaman cabai rawit (*Capsicum frutescens L*).

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, dapat menambah pengetahuan terutama tentang pertumbuhan tanaman cabai rawit (*Capsicum frutescens L*) dengan penyiraman air rendaman kulit bawang merah (*Allium asconicum L*).
2. Bagi masyarakat, khususnya petani cabai rawit (*Capsicum frutescens L*) hasil penelitian ini dapat dijadikan informasi tentang pemanfaatan kulit bawang merah (*Allium asconicum L*).

3. Manfaat teoritis dapat menambah pengetahuan tentang pemanfaatan kulit bawang merah (*Allium ascolonicum L*) pada pertumbuhan tanaman cabai rawit (*Capsicum frutescens L*)