I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bawang merah (Allium ascalonicum) merupakan jenis tanaman sayuran yang banyak diusahakan petani di beberapa daerah seperti di daerah Brebes dan Probolinggo. Beberapa varietas yang banyak ditanam terdiri dari varietas Lampung, Bima, Sumenep, Kuning dan Keling (Wibowo, 1991). Varietas ini dibedakan berdasarkan bentuk, ukuran, warna, kekerasan, rasa, aroma dari umbi, daun dan umur tanaman (Sinaga dan Nurhayati, 1991).

Keadaan ekologi yang cocok untuk budidaya bawang merah, antara lain : iklim yang cerah, suhu antara 25°C sampai 32°C, ketinggian tempat 10 m sampai 250 m di atas permukaan laut serta jenis tanah yang mempunyai sifat aerasi dan drainase yang baik (Rismunandar, 1989). Meskipun demikian tanaman bawang merah dapat diusahakan di daerah pegunungan dengan ketinggian sampai 1200 m dpl, hanya hasil panen bawang merah pada umumnya berumbi kecil dan warnanya kurang mengkilat serta umur panennya lebih panjang (Sumardjono dan Prasodjo, 1989).

Dalam usaha budidaya tanaman, kegiatan pengelolaan tanaman penting sekali untuk diperhatikan sejak dari penyiapan lahan pertanamannya sampai kepada penyimpanan hasil-hasil tanamannya. Dalam pengelolaan pasca panen bawang merah ada beberapa kegiatan,

This document is Undip Institutional Repository Collection. The author(s) or copyright owner(s) agree that UNDIP-IR may, without changing the content, translate the submission to any medium or format for the purpose of preservation. The author(s) or copyright owner(s) also agree that UNDIP-IR may keep more than one copy of this submission for purposes of security, back-up and preservation. (http://eprints.undip.ac.id)

misalnya pengeringan, penyortiran, penyimpanan hasil dalam tempat yang memenuhi persyaratan agar tidak rusak (Kartasaputra, 1989). Untuk melindungi umbi bawang merah dari serangan jamur, maka sebelum disimpan dikeringkan lebih dahulu dengan tujuan melayukan, menghilangkan tanah agar penyakit tidak berkembang, sehingga karakteristik yang baik dari bawang merah dapat diperoleh. Pengeringan dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari (Wibowo, 1989). Cara menyimpan bawang merah pada para-para. Selama penyimpanan bawang merah akan mengalami perubahan fisik, kimia dan organoleptik, karena bawang merah masih melakukan respirasi.

Bawang merah dapat diperbanyak dengan menggunakan umbi dan bijinya, tetapi lebih banyak menggunakan umbi. Umbi bawang merah yang akan digunakan untuk bibit disimpan selama 3 bulan dengan penyimpanan yang baik, karena bibit dari umbi yang demikian ini umumnya kuat menghadapi penyakit dan daya hidupnya tinggi (Rismunandar, 1989). Pada umumnya petani bawang merah di desa Pedeslohor menyimpan umbi bawang merah yang akan digunakan sebagai bibit selama 2 bulan sampai 3 bulan dengan cara menggantungkan umbi di atas para-para. Oleh karena itu peneliti ingin mengetahui lama penyimpanan yang baik untuk pertumbuhan tanaman bawang merah.

This document is Undip Institutional Repository Collection. The author(s) or copyright owner(s) agree that UNDIP-IR may, without changing the content, translate the submission to any medium or format for the purpose of preservation. The author(s) or copyright owner(s) also agree that UNDIP-IR may keep more than one copy of this submission for purposes of security, back-up and preservation. (http://eprints.undip.ac.id)

B. Formulasi Permasalahan

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat di formulasikan beberapa permasalahan :

1. Apakah lama penyimpanan bibit umbi bawang merah menghambat kecepatan pertumbuhan tunas bawang merah ?
2. Apakah lama penyimpanan bibit umbi bawang merah mempengaruhi hasil panen bawang merah ?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan bibit umbi bawang merah terhadap kecepatan pertumbuhan tunas dan terhadap hasil panen tanaman bawang merah.

D. Manfaat Penelitian

Dengan penelitian ini diharapkan diperoleh informasi tentang pengaruh lama penyimpanan bibit bawang merah terhadap kecepatan pertumbuhan tunas dan hasil panen tanaman bawang merah sehingga kuantitas dari bawang merah dapat ditingkatkan.

This document is Undip Institutional Repository Collection. The author(s) or copyright owner(s) agree that UNDIP-IR may, without changing the content, translate the submission to any medium or format for the purpose of preservation. The author(s) or copyright owner(s) also agree that UNDIP-IR may keep more than one copy of this submission for purposes of security, back-up and preservation. (http://eprints.undip.ac.id)