

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Terung merupakan salah satu jenis sayuran buah yang rasanya enak dan kegunaannya yang telah diketahui oleh masyarakat luas. Terung merupakan salah satu tanaman asli daerah tropis yang berasal dari benua Asia terutama India dan Birma. Daerah penyebarannya terkonsentrasi di beberapa wilayah antara lain di Karibia, Afrika Tengah, dan Amerika Selatan. Namun, lambat laun tanaman ini menyebar keseluruh dunia, baik dinegara – negara beriklim panas maupun beriklim sedang atau sub tropis (Rukmana, 1994).

Terung merupakan salah satu komoditas sayuran buah yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Permintaan masyarakat akan terung terus meningkat dari waktu ke waktu yang ditunjukkan dengan semakin meluasnya daerah pemasaran melalui pasar – pasar tradisional, pedagang eceran bahkan swalayan dan supermarket. Terung dengan kualitas yang bagus dan terjangkau serta pasokan yang kontinyu banyak diminta oleh swalayan, supermarket terkenal dan hotel – hotel untuk memenuhi kebutuhan konsumennya. Dengan adanya tuntutan kualitas terung yang bermutu tinggi maka akan menaikkan harga terung di pasar lokal. Hasil dari pengamatan departemen pertanian di Indonesia produktifitas terung jepang di Indonesia selama periode 2011 – 2013. pada tahun 2011 terung di Indonesia memproduksi sebanyak 519,481 ton, tahun 2012 dapat memproduksi terung sebanyak 519,894 dan pada tahun 2013 Indonesia dapat memproduksi terung sebanyak 547,768 ton (Departemen pertanian Indonesia, 2013). Bahkan telah mampu menembus pasar ekspor, Terung Jepang termasuk jenis sayuran

yang sudah masuk dalam daftar ekspor, permintaan komoditas ini terus meningkat setiap tahun. Terung Jepang di ekspor dalam bentuk awetan. Pasar ekspor potensial terung awetan saat ini adalah Jepang dan singapura. Oleh karena itu terung sangat potensial untuk dikembangkan dengan lebih meningkatkan prodiktivitasnya. Terung mempunyai perospek dan potensi yang sangat menjanjikan apabila dikelola dengan agribisnis (Anonim, 2013).

Terung disukai karena rasanya yang enak, kandungan gizinya dapat dilihat pada tabel 1. Sedangkan bagian tanaman terung yang dimanfaatkan untuk hidangan adalah buahnya, kulit buahnya mengkilat tapi jika di gigit rasanya renyah, tak hanya orang Indonesia saja yang mengemari terung, orang Jepang pun mnyukainya. Terung merupakan salah satu bahan pembuat tempura, ataupun terung panggang. Sedangkan orang Amerika memasaknya dengan cara dipanggang, dan dimakan dengan siraman susu, keju, tepung. Selain dikonsumsi terung mempunyai khasiat sebagai tanaman obat. Buah terung dapat mengatasi penyakit wasir, akarnya dapat digunakan untuk mengatasi borok pada hidung (Soetasad dan Muryanti, 1995).

Tabel 1. Komposisi zat gizi buah terung per 100 gram bahan

komponen	Terung
Enenrgi (kal)	24,0
Protein (g)	1,1
Lemak (g)	0,2
Karbohidrat (g)	5,5
Kalsium (mg)	15,0
Fosfor (mg)	37,0
Besi (mg)	0,4
Vitamin A (S1)	4,0
Vitamin C (mg)	5,0
Vitamin B 1 (mg)	0,04
Air(g)	92,7

Sumber : Anonim, 2012

Tanam terung pada umunya memiliki daya adaptasi yang sangat luas sehngga dapat tumbuh hampir pada semua jenis tanah. Syarat ideal untuk pertumbuhan terung adalah kondisi tanah yang gembur dan subur, dengan keadaan suhu antara 22⁰ - 30⁰C. Temperatur sangat berperan dalam menentukan masa berbunga terung, intensitas cahaya banyak

berperan didalam menentukan hasil buah, terutama dalam hal warna buah, sehingga lebih baik ditanam ditempat terbuka untuk mendapatkan sinar matahari yang cukup (Samadi, 2001).

Budidaya terung yang dilakukan tanpa mempertimbangkan faktor pemeliharaan dapat menjadi salah satu penyebab kegagalan panen, sehigga kurang memberikan hasil yang maksimal. Untuk memenuhi permintaan konsumen yang terus meningkat maka produksi terung harus ditingkatkan, salah satunya dengan usaha teknik budidaya yang intensif. Masih banyak petani tradisional yang belum menerapkan teknik budidaya yang intensif ini. Misalnya, pengairan secara rutin,

penyiangan, cara pemupukan, cara pemangkasan, penjarangan buah dan bunga, pengendalian hama dan penyakit secara intensif, dan perempelan. Hal ini menyebabkan produksi terung kurang maksimal (Anonim, 2005).

Pemupukan tersebut dilakukan agar mendapatkan tanaman terung yang subur dan menghasilkan buah yang banyak serta berkualitas tinggi. Selain dari faktor pupuk, untuk mencapai kualitas dan hasil yang baik dapat dipengaruhi oleh potensi varietas unggul, potensi varietas unggul di lapangan masih dipengaruhi oleh interaksi antar faktor genetik (varietas) dengan pengelolaan kondisi lingkungan. Bila pengelolaan lingkungan tumbuhan tidak dilakukan dengan baik, potensi produksi yang tinggi dari varietas unggul tersebut tidak dapat tercapai. Varietas lokal pertumbuhannya sangat kuat, tahan terhadap serangan hama dan penyakit tanaman, serta mempunyai adaptasi yang baik terhadap lingkungan, tetapi masih memiliki kelemahan yaitu produksi yang masih rendah.

Penggunaan pupuk organik dalam penelitian ini berdasarkan atas tren yang sedang digemari masyarakat sehingga dibutuhkan peneliti penggunaan dosis dan macam pupuk yang sesuai untuk pertumbuhan dan perkembangan tanaman terung sehingga dengan menggunakan modal yang sedikit akan mendapatkan keuntungan yang cukup tinggi.

Selain itu penggunaan pupuk anorganik yang sering digunakan selama ini telah mengakibatkan kerusakan tanah, sehingga peran pupuk organik yang diberikan sebagai pupuk tanaman selain memenuhi kebutuhan unsur hara bagi tanaman juga dapat memperbaiki sifat dan struktur tanah, serta dapat meningkatkan ketersediaan air. Di samping itu pemberian pupuk organik dapat

meningkatkan kapasitas tukar kation, meningkatkan unsur hara makro dan mikro, serta meningkatkan aktivitas mikroorganisme tanah dan menetralkan.

B. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pemberian dosis dan pupuk organik yang tepat terhadap pertumbuhan dan hasil terung.

C. Manfaat Penelitian

Memberikan informasi kepada petani, dan masyarakat pada umumnya, terhadap teknik budidaya terung dalam meningkatkan hasil melalui pemberian pupuk organik dan dosis tertentu.