

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut sejarahnya tanaman jambu mete bukan merupakan tanaman asli Indonesia, akan tetapi berasal dari Amerika Selatan. Jambu mete merupakan tanaman asli yang berasal dari Brasillia, tepatnya berasal dari daerah timur laut di negara bagian Caera Brazel. Negara bagian ini merupakan habitat alami jambu mete yang masih berupa hutan lebat dan alami. Akan tetapi beberapa pendapat lain mengatakan bahwa jambu mete juga berasal dari Negara bagian Maaranhao Brazel, yang dari dialek bahasanya disebut ‘‘maranon’’.

Kacang mete, kacang mede atau kacang mente, bukanlah dari keluarga kacang-kacangan (Fabaceae) melainkan biji yang menyembul dari buah jambu monyet atau jambu mede (*Anacardium occidentale*), sejenis tanaman dari kerabat manga (suku Anacardiaceae), dan bukan tanaman dari keluarga jambu-jambuan (Myrtaceae). Tanaman ini sejarahnya berasal dari Brazil yang dibawa oleh Portugis dan menyebar ke daerah tropis dan subtropics, termasuk Indonesia. Perdagangan kacang mete mengalami kemajuan yang pesat, dalam periode 1961-2010 mengalami peningkatan 300%. Pemasok utama kacang mete dunia adalah Brasil, Kenya, Pantai Gading, Guinea-Bissau dan India. Sebelum tahun 1970'an, Mozambique dan Tanzania menguasai pasar kacang mete yang mencapai 90% dari perdagangan kacang mete dunia, namun dengan pecahnya perang posisi keduanya tergantikan. Pantai Gading : 44%, lainnya : 16% Guinea Bissau : 13% Indonesia : 9% Tanzania : 9% Benin : 9% Indonesia merupakan negara sepuluh

besar pemasok kacang mete dunia. Pada tahun 2012, ekspor kacang mete Indonesia mencapai 62.595.523 kg dengan nilai perdagangan 95.362.347 USD (Ditjenbun, maret 2014). Sehingga Indonesia memiliki kepentingan dalam perdagangan kacang mete pada peta eksportir kacang mete ke dunia.

Kacang mete merupakan komoditi perdagangan ekspor yang sangat menarik. Jerman mengimpor kacang mete dari berbagai negara penghasil kacang mete di dunia, termasuk dari Indonesia. Jenis produk mete yang diperdagangkan ekspor-impor adalah kacang mete dengan kulit/gelondong mete kacang mete tanpa kulit. Dari data FAO dalam kurun 5 tahun (2004 – 2009) terjadi kenaikan nilai total ekspor – impor biji kacang mete sebesar 65% impor dan 57% ekspor. Kenaikan angka ini cukup besar yang mencerminkan kenaikan permintaan kacang mete dunia. Pada tahun 2010 Indonesia menduduki peringkat ke-5 penghasil biji kacang mete terbesar di dunia. Walaupun potensi ekspor kacang mete Indonesia cukup besar, namun nilai ekspor kacang mete dari Indonesia masih sangat rendah. Dari data statistik FAO terlihat ada fenomena yang perlu dicermati dalam produksi kacang mete di 6 negara penghasil kacang mete terbesar. Pertama produksi kacang mete Vietnam yang mulanya terus naik, turun di tahun 2009, kemudian naik kembali di tahun 2010. Kedua produksi kacang mete Nigeria juga mengalami penurunan cukup banyak di tahun 2009 dan belum sepenuhnya pulih di tahun 2010. Ketiga penurunan produksi kacang mete di India yang semula naik hingga tahun 2009, turun di tahun 2010. Kemudian negara Pantai Gading tampaknya memiliki produksi kacang mete yang meningkat dari tahun ke tahun, hingga 2010. Hal ini mungkin disebabkan adanya kesadaran negara tersebut akan

nilai ekspor kacang mete yang semakin meningkat. Selanjutnya Brasilia, yang merupakan negeri asal pohon jambu dan kacang mete, mengalami ketidakstabilan dalam produksi kacang mete. Tampak adanya penurunan produksi yang cukup banyak di tahun 2010. Yang terakhir adalah Indonesia, yang relatif stabil dalam produksi kacang mete. Hanya di tahun 2010 angka produksinya meningkat sedikit. Dari sini bisa dicermati apakah memang di Indonesia belum ada kesadaran dari para petani kacang mete untuk meningkatkan hasil produksinya atau memang belum ada kebijakan strategis yang dapat membantu peningkatan produksi secara maksimal. Dari angka di atas kemungkinan besar Negara Pantai Gading sedang menggalakkan produksi kacang mete besar-besaran untuk menggeser India dan Nigeria.

Jambu mete merupakan salah satu komoditas perkebunan yang sudah berkembang di wilayah Indonesia Timur. Jambu mete banyak dikembangkan di lahan marginal yang beriklim panas dan kering, seperti di NTB, Bali, NTT, Sulawesi Selatan, dan Sulawesi Tenggara. Jawa dan Madura adalah pulau produsen mete yang utama. Di Jawa pusat produksi adalah Gunung Kidul, bagian Selatan Jawa Tengah dan beberapa daerah di Jawa Timur. Proyek mete juga telah dimulai di Pulau Lombok.

Pengembangan jambu mete sangat pesat, yaitu dari 82,511 ha pada tahun 1978 meningkat tajam menjadi 570,841 ha pada tahun 2011. Namun peningkatan luas areal ini tidak diikuti dengan peningkatan produktivitas yang rata-rata hanya mencapai 367 kg gelondong/ha/thn, jauh tertinggal dari produktivitas India dan Brazil yang masing-masing telah mencapai 800-1000 kg

gelondong/ha/thn dan 1200 kg/ha/thn. Rendahnya produktivitas jambu mete tersebut antara lain disebabkan budidaya masih sederhana dan bibitnya masih asal-asalan, walaupun upaya peningkatan produktivitas telah dilakukan melalui perakitan varietas. Varietas unggul jambu mete yang telah dilepas dan berpotensi produksi tinggi antara lain B0-2 dan GG-I (Anonim. 2013).

Jambu mete semula ditanam orang untuk dipungut kernelnya, kalau digoreng mempunyai rasa dan bau enak. Di negara-negara tropis, biji mete sering kali merupakan salah satu campuran dalam berbagai macam hidangan. Mentega mete, serupa dengan mentega kacang tanah, dibuat dari hancuran biji, potongan-potongan kecil biji digunakan dalam pembuatan macam-macam permen, tetapi biji mete tidak dapat bercampur secara baik dengan coklat. Minyak biji mete berwarna kuning pucat, agak manis dan mutunya sangat baik. Akan tetapi karena harga biji mete mahal dan juga komposisi lemaknya tidak lazim, ia sukar memasuki pasaran dunia.

Produk utama lain dari tanaman mete adalah buah, yang digunakan untuk membuat jam, jelly, sirup, sari buah, minuman beralkohol dan non alkhohol. Akan tetapi pengolahan buah ini hingga sekarang masih belum menonjol secara ekonomis. Di Malaysia, Indonesia, dan beberapa negara Afrika, daun mete muda dimakan sebagai lalap dan sayur. Beberapa bagian tubuh tanaman, terutama kulit, digunakan untuk maksud pengobatan. Karena tanaman jambu mete tahan terhadap rayap kayunya dapat digunakan untuk bangunan dan pagar. Akan tetapi kualitas kayunya belum cukup baik untuk lantai, dan kurang baik untuk kayu bakar karena kadar ressinnya tinggi (Sastrahidyat, *et al.* 1990).

Unsur iklim yang sangat berpengaruh adalah ketinggian tempat di atas permukaan laut, curah hujan dan jumlah bulan kering musim kemarau. Disamping hal tersebut perlu diperhatikan suhu dan kelembaban udara.

Tanamann jambu mete memerlukan curah hujan 1000-2000 mm per tahun sesuai untuk usaha jambu mete. Curah hujan pada 500-999 mm per tahun dapat dinyatakan sesuai jika penanaman dilakukan pada tanah berpasir dengan kedalaman jebaran akar 5-6 m. (Anonim. 2008)

B. Rumusan Masalah

Jambu mete dapat tumbuh pada kondisi curah hujan 500-4000 mm, tetapi pada kondisi yang ekstrim tersebut hasil tidak dipentingkan, karena tanaman jambu mete mungkin sangat tahan terhadap kekeringan tetapi hanya pada kondisi dimana perakarannya dapat menembus tanah cukup dalam dan menyerap cadangan air tanah yang tidak tersedia bagi tanaman lain. Di daerah-daerah yang curah hujannya serendah 500 mm, kedalaman air tanah sangat menentukan kesuburan tanaman. Tanamann jambu mete memerlukan iklim dengan musim kering yang tegas paling tidak empat bulan dan sebaiknya lebih lama, untuk berproduksi lebih baik tanpa adanya gangguan buah oleh hujan awal. Oleh karena itu perlu diteliti pengaruh curah hujan terhadap produktifitas jambu mete di kecamatan kota kabupaten sumba barat daya.

C. Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh curah hujan selama lima tahun (2011-2015) di Kecamatan Loura Kabupaten Sumba Barat Daya terhadap produksi tanaman jambu mete.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan untuk penelitian lebih lanjut mengenai tanaman jambu mete, dan juga diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan para petani dalam usaha budidaya tanaman jambu mete.