I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Bawang merah (*Allium ascalonicum L*) termasuk salah satu sayuran umbi multiguna, yang digunakan sebagai bahan bumbu dapur sehari – hari dan penyedap berbagai masakan. Bahkan akhir – akhir ini umbi bawang merah diolah menjadi " bawang goreng, sop kalengan, tepung bawang, selain itu umbi bawang merah juga sering diawetkan dalam kaleng (canning)", yang pemasarannya sudah menembus pasaran ekspor. Salah satu daerah produsen bawang goreng ekspor adalah Kabupaten Kuningan yang sudah rutin mengirim ke Singapura (Rismunandar, 1986)

Umbi bawang merah sebagian besar terdiri dari air. setiap 100 gram umbi, mengandung 80 – 85 % air. 1,5 % Protein, 0,3 % lemak dan 9,2 % karbohidrat. Komponen gizi lainnya di antaranya ß karoten (50 IU), thiamin (30 mg), riboflavin (0,04 mg), niasin (20 mg), dan asam askorbat (9 mg). Dari bahan yang sama didapati juga sekitar 30 kalori tenaga, 0,8 mg zat besi dan 0 mg fosfor (Wibowo, 1989)

Sebagai tanaman sayuran yang memiliki kandungan vitamin dan mineral cukup tinggi, bawang merah adalah tanaman sayuran yang penting dikonsumsi karena selain sebagai bumbu penyedap, bawang merah dapat dimanfaatkan sebagai obat tradisional (Rahayu dan Berlin, 1994)

Selama tahun 2008 produksi bawang merah diperkirakan mencapai 1,1 juta ton (meningkat 6,67 persen dibanding tahun 2007), sentra produksi utama bawang merah didominasi oleh Jawa Tengah (Brebes, Tegal, Pemalang): DIY (Bantul), dan Jawa Timur (Nganjuk, Probolinggo, Pamekasan) (Anonim 2008)

Meskipun harga pasar sering naik turun (terjadi fluktuasi cukup tajam), usaha tani bawang merah tetap menjadi andalan petani, terutama di musim kemarau, dan menghasilkan keuntungan yang memadai. Permintaan bawang merah terus meningkat, tidak hanya peluang ekspor. Dalam periode tahun 1986 – 1990, ekspor bawang merah Indonesia mencapai 89.679 kg senilai US $ 71.545 atau rata – rata pertahun sebesar 17.935 kg senilai US $ 14.309, dengan negara sasaran utama Singapura, Malaysia dan Hongkong (Anonim 2008)

Kebutuhan bawang merah di Indonesia belum dapat dipenuhi dari produksi dalam negeri maka terpaksa dilakukan impor walaupun pada saat tertentu juga dilakukan ekspor. Terjadinya ekspor dan impor pada tahun yang sama disebabkan antara lain musim panen bawang merah tidak merata sepanjang tahun. Pengaruh iklim yang kurang baik dapat mempengaruhi penurunan produksi bawang merah. Mengingat permintaan konsumen dari waktu ke waktu terus meningkat, daerah sentra produksi dan pengusahaan bawang merah perlu ditingkatkan, sejalan dengan pertambahan jumlah penduduk dan daya beli masyarakat yang terus meningkat. Cerahnya prospek bawang merah juga didukung oleh tidak adanya bahan pengganti (barang subtitusinya), baik yang sintetis maupun alami (Anonim 2006)

Bawang merah bersifat musiman sehingga kelebihan stok produksi pada musim panen raya diekspor ke berbagai negara dalam bentuk segar, dan sedikit olahan dalam bentuk bawang goreng. Ekspor bawang merah selama 4 tahun terakhir cukup berfluktuasi. Negara tujuan ekspor bawang merah dari Indonesia terutama ke Malasya, Singapura, Taiwan, Thailand, dan Philipina. Umbi bawang merah, khususnya yang memiliki kharakteristik kualitas seperti bawang impor (super) memiliki prospek pasar yang sangat baik di pasar domestik maupun ekspor. Permintaan pasar di dalam negeri terus meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2010, diperkirakan permintaan bawang merah mencapai 976.284 ton. Jika produktivitas bawang merah diproyeksikan mencapai 10,22 ton/ha, maka dibutuhkan sekitar 95,527 hektar areal panen. Mengacu pada areal panen tahun 2003, yaitu sebesar 88,029 hektar, maka pemenuhan kebutuhan bawang merah tahun 2010 memerlukan perluasan areal sekitar 7500 hektar (sekitar 1000 hektar per tahun) sasaran produksi sebesar 976.284 ton pada tahun 2010 membutuhkan pasokan bibit bawang merah sekitar 80.000 - 90.000 ton (Anonim 2006)

Bawang merah dapat diperbanyak secara generatif dan vegetatif. Perbanyakan generatif hanya dilakukan untuk tujuan pemulian tanaman. Perbanyakan yang dilakukan untuk tujuan komersial menggunakan perbanyakan vegetatif yaitu umbi. Umbi bawang merah yang digunakan sebagai bibit tidak dapat langsung ditanam setelah panen harus disimpan terlebih dahulu supaya calon tunasnya berkembang sehingga setelah ditanam cepat tumbuh. Umbi yang digunakan harus disimpan selama 6-8 bulan,

sehingga untuk penanaman menunggu waktu yang cukup lama. Pada saat tersebut umbi sudah mulai tumbuh tunasnya. Jika dipotong melintang akan terlihat tunasnya yang berwarna hijau, yang biasanya panjangnya sekitar separuh panjangnya umbi. Kriteria terakhir ini merupakan pedoman pokok untuk menilai apakah umbi bawang merah siap digunakan untuk bibit atau belum. Bibit dari umbi yang demikian ini umumnya kuat menghadapi penyakit dan daya tumbuhnya sangat tinggi. Umbi yang sudah lama disimpan ini disebut bawang kawak **(**Rismunandar, 1986**)**

Apabila umbi yang dipakai untuk bibit adalah umbi yang baru atau belum disimpan lama/kurang dari 6 bulan maka akan berpengaruh terhadap pertumbuhan dan hasil bawang merah. Pada umumnya pertumbuhan tanamannya lambat dan hasil yang diperoleh dari bibit yang disimpan hanya 2 bulan umbinya kecil-kecil. Dibandingkan dengan umbi yang telah disimpan lama lebih dari 6 bulan pertumbuhan tanamannya cepat karena sudah tumbuh tunas yang bisa langsung berfungsi untuk melakukan fotosintesis, dan umbi yang dihasilkan lebih besar-besar dibandingkan dengan yang disimpan 2 bulan serta tanamannya lebih tahan terhadap serangan hama dan penyakit (Haryanti, 2003)

Tanah yang baik untuk lahan bawang merah adalah tanah yang gembur, subur, banyak mengandung bahan organik atau humus sangat baik untuk bawang merah. Disamping itu hendaknya dipilih tanah yang bersifat mudah meloloskan air, aerasinya baik dan tidak becek. Tanah yang gembur dan subur akan mendorong perkembangan umbi sehingga hasilnya besar-besar. Jenis

tanah yang paling baik adalah tanah lempung yang berpasir atau berdebu karena sifat tanah yang demikian ini mempunyai aerasi dan drainase yang baik (Wibowo, 1989)

Tanah yang mengandung lempung dengan kadar yang tinggi mempunyai daya simpan air yang tinggi, namun pada umumnya kondisi aerasi dan drainasi tanahnya kurang baik, sehingga selain menghambat proses respirasi akar tanaman juga menciptakan lingkungan yang baik untuk pertumbuhan patogen penyebab penyakit serta menghambat perakaran akar tanaman. Sedangkan tanah yang didominasi oleh pasir mempunyai kondisi aerasi dan drainasi yang sangat baik, namun kemampuan menyediakan air dan unsur hara bagi tanaman sanngat rendah.

2. Tujuan Penelitian

2.1. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan bibit terhadap pertumbuhan dan hasil bawang merah

2.2. Untuk mengetahui pengaruh jenis tanah terhadap pertumbuhan dan hasil bawang merah

2.3. Untuk mengetahui adanya interaksi keduanya terhadap pertumbuhan dan hasil bawang merah

3. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan kontribusi bagi ilmu pengetahuan khususnya bidang pertanian. Selain itu, penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi masyarakat petani, yakni memberikan keterangan tentang lama penyimpanan umbi bibit yang paling baik untuk ditanam dan jenis tanah yang cocok untuk budidaya bawang merah sehingga dapat meningkatkan produksi bawang merah.