

BUDIDAYA CABAI



Tanaman Cabai (*Capsicum annum L.*) merupakan tumbuhan perdu yang mempunyai rasa pedas, yang disebabkan kandungan capsaicin. Tanaman cabai merupakan tanaman semusim, mempunyai adaptasi yang luas, serta dibutuhkan hampir tiap hari. Tanaman cabai dapat tumbuh dengan baik pada suhu 25-27 C (siang hari) dan 18-20 C (pada malam hari), kelembaban udara : 50-70%, curah hujan 600-

1200 mm per tahun, intensitas cahaya matahari < 70% . Untuk mendapatkan produksi yang optimal, dalam budidaya yang perlu diperhatikan adalah:

A. Pemilihan Lokasi

- Dekat dengan sumber air
- Bukan bekas tanaman solanaceae (terung, tomat, cabai dan kentang)
- Bukan daerah endemic penyakit layu bakteri dan layu fusarium
- Disarankan bekas tanaman padi, jagung atau tebu

B. Pengolahan Lahan

Lahan Sawah

- Jerami padi dihamparkan di atas lahan atau dibakar
- Buat bedengan pertanaman dengan lebar 1,5 – 1,75 m
- Buat saluran air dengan lebar 0,5 m dan kedalaman 0,5 m (tanah dibiarkan satu minggu)
- Pencangkulan pertama di atas bedengan (tanah dibiarkan satu minggu)
- Pencangkulan kedua (tanah dibiarkan satu minggu)
- Pencangkulan ketiga (7 hari sebelum tanam)
- Tanah yang paling ideal untuk tanaman cabai adalah mengandung cukup bahan organik dan mempunyai pH 6,0-6,5.

Lahan Tegalan

Tanah dibajak dan dicangkul, bersihkan gulma dan ratakan.



C. Pesemaian

Pesemaian benih cabai dilakukan didalam rumah kaca atau sungkup pesemaian. Media pesemaian terdiri dari campuran tanah halus dan pupuk kandang (1:1) yang telah dikukus

dengan uap panas selama 4 jam. Wadah semai yang digunakan adalah kantung plastic, bumbungan daun pisang atau nampan plastic.

Sebelum semai, benih cabai merah direndam dulu dalam air hangat (50° C) selama 30 menit atau larutan fungisida propamokarb Hidroklorida 1ml/l selama 30 menit, tiriskan lalu langsung disemai.



D. Penanaman

- Jarak tanam 70 cm x 70 cm atau 60 cm x 70 cm.
- Penanaman cabai sebaiknya dilakukan pada sore hari.
- Tanam satu bibit per lubang tanam.

E. Pemupukan

- Tanaman memerlukan unsur hara makro dan mikro yang diperoleh dari pupuk kandang dan kompos.
- Unsur hara makro diperoleh dari pupuk buatan (ZA, Urea, TSP, NPK, dll).
- Kebutuhan unsur hara tiap tanaman berbeda
- Unsur hara P₂O₅ dan K₂O diberikan sebagai pupuk dasar
- Unsur hara N diberikan sebagai pupuk dasar dan susulan

Dosis pupuk

Pemupukan			
Pupuk kandang (ton/ha)	Urea (kg/ha)	SP-36 (kg/ha)	KCl (kg/ha)
10-30	200-300	200-300	150-250

- Pupuk kandang diberikan pada saat pembuatan bedengan.
- Pupuk dasar diberikan dengan cara membuat larikan 25-30 cm dari tepi bedengan, jarak antar larikan 70 cm lalu taburkan pupuk secara merata pada larikan tersebut. Pemberian pupuk dasar dilakukan sebelum pemasangan mulsa
- Pupuk susulan diberikan pada umur 1 bulan dengan cara di siram ke lubang tanaman 150-250 ml/tanaman. Larutan pupuk dibuat 1,5-3 kg pupuk/100 liter air.
- Pemeliharaan cabai terdiri dari penyulaman, pemasangan ajir, penyiraman, pengaturan drainase, penyiangan, penggemburan dan pemupukan.
- Penyulaman terhadap bibit yang mati
- Penyiraman harus diperhatikan agar tanaman tidak kekeringan.

- Pemberian mulsa plastik hitam perak selain berfungsi mengurangi populasi hama, juga membantu menjaga kelembaban tanah.
- Pada musim hujan drainase harus dijaga, agar tidak terjadi genangan air

F. Pemasangan Perangkat OPT

- Untuk menekan populasi trips, kutu daun, kutu kebul, dan tungau dipasang perangkat lekat warna kuning sebanyak 40-50 buah/ ha. Perangkat tersebut dipasang pada saat tanam.
- Untuk mengendalikan hama lalat buah dipasang perangkat Metil Eugenol sebanyak 40-50 buah/ha ketika tanaman mulai berbunga.
- Gunakan perangkat lem kuning atau lem tikus bening yang dicampur dengan sedikit metil eugenol atau King Super Glue untuk menangkap lalat buah dewasa.



G. Panen

Mulai umur 75 hari HST, setiap 7 hari pada cuaca cerah.

H. Pasca Panen

Pada waktu-waktu tertentu, dan pada saat panen melimpah, harga cabai menjadi murah, agar nilai ekonomi cabai dapat meningkat, cabai dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan seperti saus cabai, cabe blok, cabai kering, minyak cabai dan berbagai hasil olahan cabai lainnya.



Penyusun : Warda Halil