Penampilan tanaman tomat di lahan rawa lebak dangkal Kab. HSS. Kal Sel

Penampilan tanaman tomat di lahan rawa pasang surut Kab. Tanjung Jabung Barat. Jambi.

Kandungan nilai gizi dalam 100 g buah tomat.

Bahan	Kandungan
Air	94,1 %
Energi	19,0 kal
Protein	1,0 g
Lemak	0,20 g
Karbohidrat	4,1 g
Serat	0,8 g
Abu	0,6 g
Ca	18,0 mg
P	18,0 g
Fe	0,8 mg
Na	4,0 mg
K	266,0 mg
Vitamin A	735 IU
Thiamin	0,06 mg
Riboflavin	0,04 mg
Niasin	0,60 mg
Asam Askorbat	29,0 mg

BUDIDAYA TOMAT DI LAHAN RAWA

Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa
BalaiBesar Penelitian dan Pengembangan
Sumberdaya Lahan Pertanian
KementerianPertanian

Pendahuluan.

Buah tomat mengandung gizi yang cukup tinggi. Masyarakat Indonesia mengkonsumsi tomat sebagai pelengkap masakan dan dikonsumsi dalam bentuk segar sebagai buah meja. Di lahan rawa lebak tomat dapat ditanam pada musim kemarau, saat lahan tidak tergenang. Sedang di lahan rawa pasang surut ditanam pada galangan atau tembukan. Sekarang ini dengan teknologi pengolahan hasil buah tomat juga dapat dikemas dalam berbagai bentuk olahan seperti saos, pasta, sari buah dan minuman.

Pemilihan benih dan Persemaian.

Gunakan benih dengan daya kecambah lebih dari 85%. Semai pada bedengan atau kotak semai. Setelah bibit berumur 2 minggu atau telah mempunyai 2-3 helai daun dipindahkan ketempat penyapihan. Penyapihan berperan penting dalam proses adaptasi bibit sebelum dipindahkan ke lapang. Bibit siap ditanam pada umur 3-4 minggu atau berdaun 5-6 helai.

Penanaman, pemupukan dan pemeliharaan.

Penanaman dilakukan dengan membenamkan bibit hingga batas pangkal batang dan ditimbun dengan tanah disekitarnya. Jarak tanam 70 cm x 50 cm. Pupuk diberikan 67,5 kg N/ha+90 kg P_2O_5/ha+60 kg K_2O/ha+5 t/ha pupuk kandang+1 t/ha kapur. Untuk mempertahankan kelembaban tanah pada pertanaman musim kemarau dan menekan pertumbuhan gulma pertanaman tomat diberikan mulsa berupa jerami, gulma kering, atau mulsa plastik.

Setelah berumur dua minggu, pada setiap sisi tanaman ditancapkan ajir untuk menahan tegaknya tanaman. Pemangkasan dilakukan terhadap tunas-tunas air dan hanya menyisakan 2 cabang utama agar diperoleh buah yang berkualitas baik dan mengurangi serangan penyakit. Penyiangan gulma dan penyiraman serta pemberian pestisida dilakukan berdasarkan kondisi lapangan.

Panen dan pasca panen memperhatikan hal-hal berikut:

1. Tingkat pematangan buah sebelum dilakukan pemanenan. Masak petik yang optimal dapat dilihat dari kulit buah yang berubah warna dari hijau menjadi kekuning-kuningan, ukuran buah, bagian tepi daun yang tua telah mengering, serta batang tanaman menjadi menguning
2. Panen buah tomat dapat dilakukan 10-15 kali pemetikan dengan interval waktu 2-3 hari sekali. Pemetikan buah tomat yang paling baik dilakukan pada pagi dan sore hari ketika cuaca cerah, karena pada siang hari fotosintesis masih berlangsung sehingga zat-zat gizi yang terkandung dalam buah mengalami penurunan. Selain itu, suhu tinggi pada siang hari mempercepat proses transpirasi dalam buah yang berdampak menurunnya kualitas daya penyimpanan buah.
3. Penyortiran dilakukan untuk menentukan mutu buah berdasarkan tingkat kesehatan, kesegaran, bobot, warna, bentuk serta tingkat kematangan.
4. Penyimpanan, pengemasan, dan pengangkutan harus dilakukan secara benar dan tepat agar tomat tetap dalam kondisi baik sampai ketempat konsumen. Sebelum dimasukkan ketempat penyimpanan buah tomat harus dibersihkan dari kotoran. Tempat penyimpanan bersih dan berventilasi agar bisa tetap terjaga kesegarannya dalam jangka waktu yang cukup lama.