

Labu (Waluh) Unggul Varietas Juai Kalimantan Selatan

Waluh terus, itu istilah orang banjar yang selalu di suguhi sayur bening campuran bayam, jagung dan labu (waluh). Selain campuran sayur bening, penduduk Kalimantan Selatan juga mengolah labu menjadi koe tradisional seperti pais, kolak dan bingka. Teknologi pengolahan hasil menjadikan labu lebih bervariasi lagi, seperti Dodol, bubur.

Buah Labu mempunyai sifat daya simpan yang lama, sifat ini merupakan keuntungan bagi Petani labu, karena petani tidak harus buru buru menjual labu hasil panennya.

Desa Tigaron, Kecamatan Juai, Kabupaten Hulu Sungai Utara menyimpan kekayaan alam berupaplasma nutfah buah labu istimewa. Sehingga dengan Surat Ketusan Menteri Pertanian No 221/Kpts/TP.240/4/2001. Labu istimewa dari Balangan ini di nobatkan sebagai Varietas unggul dengan nama Varietas JUAI. Produksi yang dihasilkan dapat mencapai 1.500 sampai 2.000 buah/ha, atau setara 7,5- 10 t/ha.



Kandungan gizi labu varietas juai.

No.	Unsur	Kandungan
1	Gula	6,60 %
2	Karbohidrat	8,79 %
3	Serat kasar	1,71 %
4	Kadar air	87,35%

Labu unggul varietas Juai ini selain ditanam pada lahan kebun, cukup adaptif pada lahan sawah dan lahan rawa lebak yang ditanaman pada musim kemarau, dimana pada saat lahan kering atau tidak tergenang. Cukup adaptif terhadap kemasaman tanah dan naungan.

Buah labu juai ini berbentuk bulat gasing, dengan sepuluh jurung, berat/buah mencapai 5-10 kg, warna kulit buah muda hijau tua, dan menjadi kuning kemerahan kalau masak. Warna daging buah muda kuning, kalau masak berubah menjadi kuning kemerahan. Sifat daging buah empuk pulun, dengan rasa manis. **(M. Saleh)**