



**TEKNOLOGI  
INOVATIF  
PERTANIAN**



**BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN  
KEMENTERIAN PERTANIAN**  
[www.litbang.pertanian.go.id](http://www.litbang.pertanian.go.id)



# Padi Varietas Inpari 12

## *Inpari 12 Rice Variety*

Inventor : Aan A. Daradjat, Bambang S., Nafisah, Cucu G. Trias S., M. Yamin S.,  
Baehaki S. E., Riny S. K., Suprihanto, Tri Hadi W., Anggiani N.,  
Rina D. A. A. Kamandatu, Akmal, Ali Imron, dan Zairin  
Balai Besar Penelitian Tanaman Padi  
*Indonesian Center For Rice Research*

Status Perlindungan HKI :

Pendaftaran Varietas No. 109/PVHIP/2011

*IPR Protection Status :*

*Variety Registration No. 109/PVHIP/2011*

Varietas Inpari 12 berasal dari persilangan antara varietas TNI dan galur IR63356-Sel, introduksi dari vietnam. Keunggulan utama Inpari 12 adalah berumur sangat genjah, dapat dipanen pada umur 103 hari, tahan penyakit blas ras 033, dan tahan hama wereng batang coklat biotipe 1 dan 2. Keunggulan lainnya dari varietas Inpari 12 adalah potensi hasilnya yang tinggi, mencapai 8 ton GKG per hektar, bentuk gabah ramping, dan tingkat kerontokan sedang.

Varietas unggul ini beradaptasi dengan baik pada lahan sawah tadah hujan dataran rendah hingga ketinggian lokasi 600 m dpl. Postur tanaman tegak dengan tinggi tanaman 99 cm, jumlah anakan produktif rata-rata 18 batang per rumpun, tekstur nasi pera dengan kadar amilosa 26,4%.

*The Inpari 12 variety is derived from a crossing between TNI variety and IR63356-Sel line, introduced from Vietnam. The specific trait of this variety is its very early maturing which can be harvested at 103 days after planting. It has resistance to blast disease race 033 besides resistance to brown planthopper biotypes 1 and 2.*

*It yields up to 8 tons dry grain per hectare with the slender grain shape and not easily shedding. This variety is well adapted to the rainfed lowland areas lying up to 600 m above sea level. The plant posture is erect, about 99 cm height, with an average of 18 productive tillers per hill. The rice texture is hard with 26.4 % amylose content.*

