

Plasma Nutfah Kacang Kecipir

Psophocarpus tetragonolobus



Kacang kecipir atau yang juga dikenal sebagai *winged bean*, memiliki ragam karakteristik yang cukup luas. Plasma nutfah ini mencakup berbagai varietas atau aksesori dari berbagai daerah, yang memiliki perbedaan sifat morfologi, fisiologi, agronomi, maupun kandungan gizinya.

Karakteristik Morfologi Kacang Kecipir

1



Warna, Bentuk,
dan Ukuran Polong



2



Warna dan
Bentuk Bunga



3



Bentuk dan
Ukuran Daun



4



Bentuk dan
Warna Biji



Karakteristik Agronomi Kacang Kecipir

Umur berbunga bervariasi antara 60–120 hari setelah tanam.



Jumlah polong per tanaman dan bobot biji menunjukkan perbedaan antar aksesori.



Beberapa aksesori lebih tahan terhadap kondisi tanah marginal, kekeringan, atau curah hujan tinggi.

Karakteristik Fisiologis & Biokimia Kacang Kecipir

Kandungan Protein

Kandungan protein pada biji kacang kecipir sangat tinggi (30—40%), tetapi kandungannya bervariasi antar aksesori.

Kandungan Senyawa Antinutrisi

Kacang kecipir memiliki kandungan antinutrisi seperti tripsin inhibitor, tanin, dan asam fitat, yang kadarnya juga bervariasi.

Kemampuan Fiksasi Nitrogen

Kemampuan fiksasi nitrogen pada tumbuhan kacang kecipir berbeda-beda tergantung asosiasi dengan *Rhizobium* dan efisiensi simbiotiknya.

Kandungan Minyak

Biji kacang kecipir memiliki kandungan minyak yang tinggi hingga 20%.

Karakteristik Ketahanan & Pemanfaatan Kacang Kecipir

Beberapa aksesori lebih tahan terhadap hama ulat, penyakit layu fusarium, atau bercak daun.

Tahan terhadap cekaman kekeringan, keasaman tanah, dan salinitas.



Bagian yang dapat dikonsumsi yaitu daun muda, bunga, polong muda, dan biji matang.

Rasa dan tekstur beragam tergantung aksesori, terutama pada polong muda.