

FEATI

# Infotek Pertanian

Inovasi Teknologi Pertanian untuk  
Penyuluh, Petani, dan Pengguna Lain



Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian  
Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian  
**BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN JAWA TIMUR**

## DAFTAR ISI

### TANAMAN PANGAN

1. TEKNOLOGI PRODUKSI BENIH PADI VARIETAS UNGGUL .....	1
2. PENGELOLAAN TANAMAN PADI SECARA TERPADU DI LAHAN SAWAH BERPENGAIRAN .....	9
3. POTENSI PADI LOKAL DI JAWA TIMUR .....	17
4. PENYUSUNAN REKOMENDASI PEMUPUKAN PADI SAWAH BERDASARKAN STATUS HARA TANAH .....	25
5. TEKNOLOGI PRODUKSI PADI DI LAHAN SAWAH BERGEJALA ASEM-ASEMAN .....	33
6. USAHATANI PADI MELALUI TANAM BENIH LANGSUNG (TABELA) ..	39
7. TEKNOLOGI PRODUKSI PADI ORGANIK .....	45
8. ANJURAN PEMUPUKAN JAGUNG SPESIFIK LOKASI LAHAN KERING DI JAWA TIMUR .....	53
9. TANAM SISIP JAGUNG DALAM POLA TANAM DI SAWAH TADAH HUJAN .....	77
10. TEKNOLOGI MENGATASI GEJALA KEKUNINGAN PADA KEDELAI .....	83
11. TEKNOLOGI PRODUKSI KACANG HIJAU .....	89
12. PENGELOLAAN HAMA TERPADU TANAMAN KEDELAI .....	97
13. TEKNOLOGI PRODUKSI UBIKAYU DI LAHAN KERING .....	109
14. TEKNOLOGI PRODUKSI GANDUM .....	115
15. TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN JAGUNG .....	121
16. TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN UBIKAYU .....	129
17. TEKNOLOGI PRODUK TIWUL INSTAN DARI TEPUNG UBIKAYU KOMPOSIT .....	137

### HORTIKULTURA

18. TEKNOLOGI PRODUKSI MANGGA .....	143
19. TEKNOLOGI PRODUKSI DAN PENANGANAN PASCA PANEN MANGGA PODANG URANG .....	153

20	TEKNOLOGI POLA TUMPANGSARI MANGGA DENGAN PALAWIJA DI LAHAN KERING .....	159
21.	TEKNOLOGI PRODUKSI BUAH ANGGUR .....	167
22.	TEKNOLOGI PRODUKSI DURIAN VARIETAS GAPU DAN KELUD ....	179
23.	TEKNIK PRODUKSI BUAH MELON .....	185
24.	VARIETAS UNGGUL BELIMBING KARANGSARI .....	191
25.	PENGENDALIAN HAMA DAN PENYAKIT TANAMAN KENTANG SECARA TERPADU .....	195
26.	TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN SAYURAN .....	207
27.	PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT BAWANG PUTIH SECARA TERPADU .....	213
28.	TEKNOLOGI PRODUKSI BIBIT PISANG .....	221
29.	PENGELOLAAN PERBENIHAN KENTANG DI TINGKAT PENANGKAR .....	229
30.	TEKNOLOGI PRODUKSI BIBIT MANGGIS .....	237
31.	TEKNOLOGI PRODUK OLAHAN BUAH-BUAHAN .....	243
32.	PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT CABAI MERAH SECARA TERPADU .....	253
33.	PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT BAWANG MERAH SECARA TERPADU .....	265
34.	TEKNOLOGI PRODUKSI BENIH BAWANG MERAH .....	273
35.	TEKNOLOGI PRODUKSI BAWANG PUTIH .....	281
36.	TEKNOLOGI OBSERVASI DAN PENCIRIAN TANAMAN BUAH CALON VARIETAS UNGGUL .....	289
37.	PENGELOLAAN KEBUN INDUK HORTIKULTURA .....	297
38.	TEKNOLOGI PEREMAJAAN TANAMAN BUAH-BUAHAN DENGAN CARA PENYAMBUNGAN POHON DEWASA (TOP WORKING) .....	305
39.	TEKNOLOGI PRODUKSI BUNGA MELATI .....	313
40.	TEKNOLOGI PRODUKSI BUNGA SEDAP MALAM .....	319
41.	TEKNOLOGI PRODUKSI BUNGA MAWAR POTONG .....	323
42.	VARIETAS UNGGUL KESEMEK JUNGGO .....	339
43.	PENGELOLAAN HARA SPESIFIK LOKASI (PHSL) PADI .....	345

44. TEKNOLOGI PRODUKSI BAWANG MERAH .....	349
45. TOP WORKING PADA TANAMAN APOKAT .....	357

## **PERKEBUNAN DAN PERIKANAN**

46. TEKNOLOGI PRODUKSI CABE JAMU .....	361
47. TEKNOLOGI PRODUKSI EMPON-EMPON .....	371
48. PENGELOLAAN HAMA DAN PENYAKIT TANAMAN KOPI ARABIKA SECARA TERPADU .....	381
49. CARA MENGHASILKAN BIJI KOPI BERMUTU .....	391
50. MEMBUAT PESTISIDA ALAMA UNTUK PHT KOPI .....	397
51. USAHATANI TEMBAKAU MADURA RENDAH NIKOTIN .....	403
52. BUDIDAYA IKAN LAUT DENGAN SISTEM KERAMBA JARING APUNG (KJA) .....	411
53. BUDIDAYA JAMUR TIRAM .....	417
54. MODEL KAWASAN USAHA PEMBIBITAN SAPI POTONG RAKYAT DI JAWA TIMUR .....	423
55. TEKNOLOGI PEMBUATAN PAKAN LENGKAP UNTUK KAMBING DAN DOMBA .....	431
56. CARA MENYEDIAKAN RANSUM PAKAN SAPI PERAH LAKTASI .....	443
57. ANTRAKS DAN PENANGGULANGANNYA .....	455
58. DIARE (MENCRET) PADA ANAK KAMBING .....	461
59. USAHATANI TERPADU TANAMAN-TERNAK-IKAN DI LAHAN SAWAH TADAH HUJAN .....	465

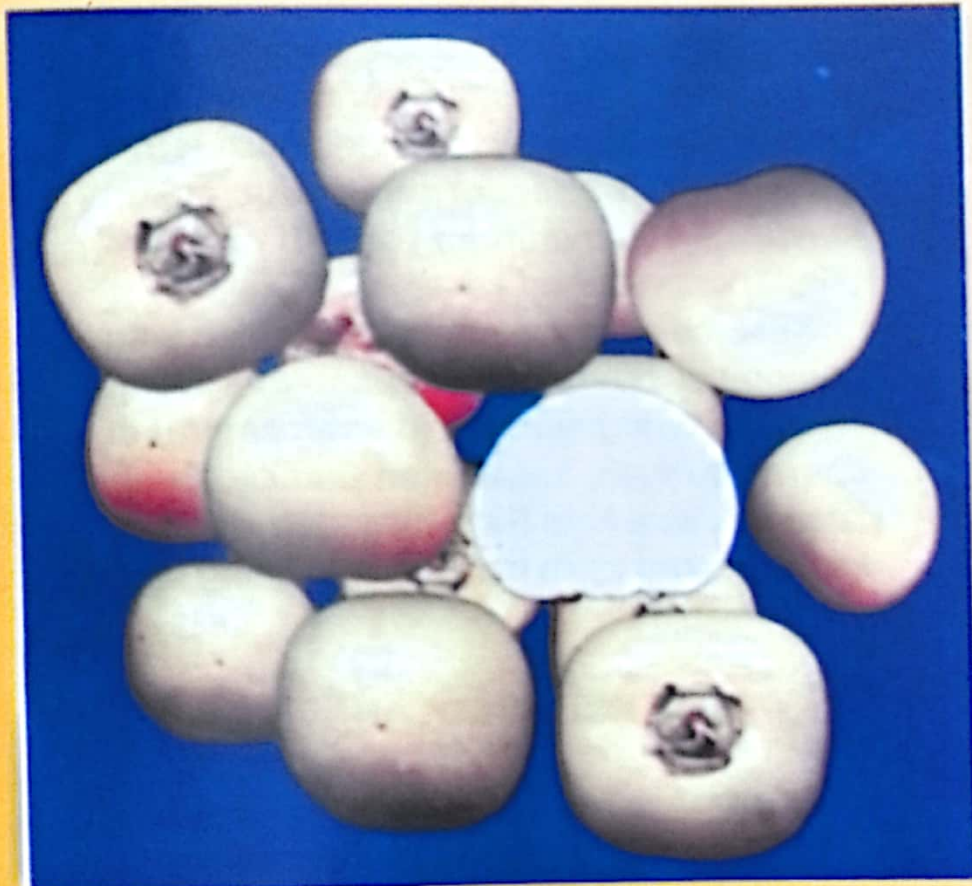
## **KELEMBAGAAN DAN IKLIM**

60. PANDUAN TEKNIS LKM PRIMA TANI JAWA TIMUR .....	471
61. STRATEGI ANTISIPASI KEJADIAN IKLIM EKSTRIM .....	497



Materi Penyuluhan Pertanian No. 42/FEATI/2007

# Varietas Unggul **KESEMEK JUNGGO**



---

**BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN JAWA TIMUR**  
Jl. Raya Karangploso, KM 4, PO Box 188 , Malang - 65101

# PENDAHULUAN

Salah satu produk hortikultura spesifik lokasi yang hanya mampu tumbuh di dataran tinggi seperti kota Batu adalah kesemek atau yang dikenal pula dengan nama keren buah Persimmon (*Diospyros kaki L.*). Habitat asli kesemek berasal dari Cina dan Jepang.

Buah ini banyak dijumpai di daerah subtropis atau daerah tropis dataran tinggi di atas 1000 m di atas permukaan laut, beriklim sejuk dan lembab. Kondisi tanah yang kaya bahan organik dan cukup kandungan air merupakan daerah yang baik untuk pertumbuhan kesemek.

Kesemek Junggo merupakan salah satu komoditas buah spesifik asal kota Batu, tepatnya terkonsentrasi (daerah sentra) di daerah Junggo, kecamatan Bumiaji. Buah kesemek asal kota Batu ini sudah diekspor ke Singapura lebih dari 20 tahun yang lalu.

## KEUNGGULAN

- \* Penampilan buah sangat menarik. Warna buah oranye bila telah masak optimal.
- \* Ukuran buah besar 170–210 gram per buah
- \* Rasa buah manis-kelat dan renyah. Kandungan air cukup.
- \* Daya simpan buah lebih dari 14 hari
- \* Produktivitas 400–500 kg/pohon/tahun
- \* Dapat dimanfaatkan sebagai buah segar maupun untuk bahan olahan.

## POTENSI EKONOMIS

Dewasa ini selain untuk kebutuhan dalam negeri buah kesemek juga diekspor ke mancanegara. Hal ini merupakan peluang pasar yang perlu dicermati. Kesemek Junggo telah diekspor ke Singapura sejak tahun 1983. Potensi dan volume sekitar 30–40 ton per musim.

Menurut eksportir, buah kesemek Junggo Batu lebih disukai oleh konsumen Singapura dibandingkan buah kesemek dari Jawa Barat, Magetan maupun Tirtoyudo – Malang karena rasa buah lebih manis,

renyah, dan kandungan airnya lebih banyak. Disamping itu buahnya berukuran lebih besar dengan warna buah lebih menarik yaitu merah jingga.

## **KEGUNAAN**

Ada beberapa kegunaan buah kesemek, diantaranya yaitu dikonsumsi sebagai buah segar dan olahan, sebagai bahan baku industri dan sebagai obat. Kesemek dapat disajikan sebagai buah meja yang dikonsumsi dalam bentuk segar. Selain itu dapat disajikan dalam bentuk bahan makan olahan untuk puree, ice cream, jam, jelly, sale, dan buah kering.

Sebagai bahan baku industri, buah kesemek dapat digunakan sebagai bahan baku industri pewarna pakaian dan kertas serta untuk industri kerajinan. Buah kesemek juga dapat digunakan sebagai obat alternatif penurun tekanan dara tinggi.

Kandungan bahan pada 100 gram buah kesemek antara lain: air 80 gram; protein 0,7 g; lemak 0,4 g; karbohidrat 19,6 g. Buah kesemek banyak mengandung potasium dan vitamin A serta kandungan energi 320 KJ per 100 g bahan.

## **TEKNIK BUDIDAYA**

### **Penanaman**

- \* Bibit tanaman: dapat digunakan bibit dari hasil tunas akar atau bibit hasil sambung pucuk.
- \* Siapkan lubang tanam dengan ukuran 50 x 50 cm x kedalaman 60 cm, dengan jarak penanaman 8 m x 8 m.
- \* Tanah galian lubang dicampur pupuk kandang matang 15–20 kg/lubang Waktu tanam paling baik pada awal musim hujan.

### **Pemeliharaan**

- \* Penyiraman dilakukan intensif pada musim kemarau.

- \* Pembentukan tajuk tanaman dilakukan setelah tanaman tumbuh setinggi 1–1,5m. Caranya yaitu dengan memangkas batang supaya pendek dan tumbuh kekar.
- \* Pemangkasan ujung batang utama sangat penting karena kesemek selalu tumbuh memanjang.
- \* Kesemek berbunga setahun sekali, saat menjelang musim hujan (Oktober – Januari)
- \* Selama kekeringan tanaman menggugurkan daun. Tunas muda muncul bila musim hujan tiba.
- \* Pengguguran daun perlu dilakukan sehingga hormon bunga terakumulasi. Bila daun tidak gugur dengan sendirinya maka sebaiknya daun digugurkan dengan cara memangkas beberapa bagian.

## Panen

- \* Panen buah kesemek biasanya dilakukan saat buah belum masak (masih hijau kekuningan, sepat dan keras).
- \* Sebelum disimpan buah direndam dalam larutan kapur selama 3 x 24 jam untuk menghilangkan rasa kelat/sepat pada buah (mengurangi kadar tanin). Sehingga saat buah dikeringkan nampak buah seperti dibedaki. Sebaiknya saat dipasarkan, buah yang telah disimpan dan berbedak itu dicuci dengan air agar bersih.
- \* Perbandingan antara jumlah buah dan kapur yaitu 100 kg buah membutuhkan kapur sebanyak 3–4 kg dalam air 80–100 liter.
- \* Untuk keperluan ekspor, buah diberi perlakuan dengan cara meneteskan larutan KOH (Kalium Hidroksida atau soda abu sebanyak satu tetes) pada bekas kelopak bunga. Perlakuan ini dilakukan untuk menghilangkan rasa sepat pada buah.
- \* Selanjutnya buah digosok dengan kain bersih sehingga permukaan kulit buah tampak lebih mengkilap.
- \* Buah dikemas dalam kardus karton yang bersekat dan siap dikirim untuk ekspor.

## DESKRIPSI

KOMPONEN PERTUMBUHAN	CIRI-CIRI
Warna bunga	Putih kekuningan
Bentuk buah	Bulat, terbentuk 4 sisi
Warna buah muda	Hijau
Warna buah matang pohon	Merah kekuningan (Orange mengkilat)
Kedaaan buah optimal	Keras
Kedaaan buah matang	Lunak seperti tomat
Berat buah	170-210 gram/buah
Panjang buah	8 – 8,5 cm
Lingkar buah	21 – 23 cm
Lebar buah	7,5 – 8,5 cm
Rasa buah masak optimal	Manis dan renya
Rasa buah matang pohon	manis, segar, banyak air dan lunak
Aroma buah matang	sedang
Kandungan gula	22,7 – 33,2%
Kadar asam	0,07 – 0,09%
Kadar vitamin C per 100 gram	6,3 – 6,9%
Kadar tanin	3,8 – 3,9%
Produksi/pohon/ tahun	200 – 300 kg
Musim berbuah	April – Juni