

**PENGARUH KONSENTRASI ASAM ABSISAT DAN LAMA
PENYIMPANAN TERHADAP VIABILITAS DAN VIGOR
BENIH KAKAO (*Theobroma cacao L.*)**

Desmita¹⁾, Neliyati²⁾, dan Arzita³⁾

Program Studi Agroekoteknologi Fakultas Pertanian Universitas Jambi
Jl. Raya Jambi – Ma. Bulian KM 15 Mendalo Indah Jambi 36361 Indonesia
desmithatha@gmail.com

ABSTRAK

Benih kakao (*Theobroma cacao L.*) termasuk benih rekalsitran yang akan mengalami penuaan dan kemunduran benih selama penyimpanan. Benih kakao yang telah dikeluarkan dari buahnya akan cepat berkecambah apabila penyimpanan tanpa perlakuan khusus dalam jangka waktu 3–4 hari. Oleh karena itu, benih kakao tidak bisa disimpan lama karena viabilitas dan vigornya akan menurun drastis selama di penyimpanan. Penyimpanan benih harus mendapat perhatian yang khusus agar jumlah dan mutu benih menjamin pengadaan bahan tanaman melalui program penanaman. Tujuan penyimpanan yaitu untuk menjaga biji agar tetap dalam keadaan baik (viabilitas dan vigor tinggi), melindungi biji dari serangan hama dan jamur, dan mencukupi persediaan biji selama musim berbuah tidak dapat mencukupi kebutuhan. Masalah utama dalam penyimpanan benih kakao adalah benih kakao memiliki kadar air kritis yang relatif tinggi, sehingga sulit dalam penyimpanan. Penurunan kadar air benih sampai di bawah kadar air kritis (12% – 31%) dapat menyebabkan viabilitas benih kakao menurun dengan cepat, ini dapat menyebabkan kematian benih. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada interaksi antara konsentrasi ABA dan lama penyimpanan terhadap viabilitas dan vigor benih kakao (*Theobroma cacao L.*) serta mengetahui konsentrasi ABA terbaik dan lama penyimpanan terhadap viabilitas dan vigor benih kakao (*Theobroma cacao L.*). penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium dan kebun percobaan Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, Desa Mendalo Indah, Kecamatan Jambi Luar Kota, Kabupaten Muaro Jambi. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus sampai dengan Oktober 2020. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) faktorial yang terdiri atas dua faktor. Faktor pertama konsentrasi asam absisat (ABA) terdiri dari 4 taraf yaitu: tanpa perlakuan, 25 ppm, 50 ppm dan 75 ppm. Faktor kedua lama penyimpanan terdiri dari 4 taraf: tanpa penyimpanan, 10 hari, 20 hari dan 30 hari. Setiap perlakuan diulang 3 kali sehingga didapatkan 48 unit percobaan. Peubah yang diamati adalah benih berkecambah di penyimpanan, benih berjamur di penyimpanan, kadar air benih, daya berkecambah benih, keserempakan berkecambah, kecepatan berkecambah dan bobot kering kecambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh interaksi antara perlakuan konsentrasi asam absisat dan lama penyimpanan terhadap variabel benih berkecambah di penyimpanan, daya berkecambah benih, keserempakan berkecambah, kecepatan berkecambah dan bobot kering kecambah.

Kata kunci: Benih Rekalsitran, Penyimpanan Benih Kakao, Asam Absisat (ABA), viabilitas dan vigor benih, serbuk gergaji.