

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kakao (Theobroma cacao L.) dikenal di Indonesia sejak tahun 1960, dibawa bangsa Spanyol ke daerah Sulawesi dan menjadi komoditi utama sejak tahun 1951 (Heddy, 1989).

Pada masa yang akan datang komoditi biji coklat diharapkan menduduki tempat yang sejajar dengan komoditi perkebunan lainnya, seperti : kelapa sawit dan karet, setidaknya dari segi luas areal pertanaman maupun sumbangannya kepada negara sebagai komoditi ekspor. Sesuai dengan permintaan dari dalam maupun luar negeri yang semakin meningkat maka pemerintah telah merencanakan perluasan areal coklat seluas 1.213.600 ha, baik yang dikelola oleh PT. Perkebunan Negara, Swasta maupun rakyat. Sejalan dengan rencana tersebut, berbagai usaha telah dilaksanakan untuk pengembangan kakao. Perbaikan-perbaikan teknik budidaya akan membawa manfaat besar dalam usaha pengembangan kakao seperti teknik pembibitan yang efisien, usaha mendapatkan bahan tanaman yang unggul melalui hibridisasi, metode pemangkasan untuk membentuk habitat yang baik, pengaturan jarak tanam yang baik maupun usaha perlindungan terhadap hama dan penyakit, teknik pendederan dan biji dan umur kecambah untuk dipindahkan ke polibeg (Sumarli, 1987).

Perbaikan teknik budidaya adalah suatu cara untuk mencapai teknik pembibitan yang efisien, cepat, dan tepat yang merupakan keberhasilan untuk mencapai produksi

yang maksimum. Kulit buah kakao mengalami perubahan warna bila telah matang. Perubahan warna kulit itu juga menjadi kriteria tingkat kematangan buah (Siregar, 1989).

Biji merupakan cara yang paling umum untuk membiakkan tanaman yang menyerbuk sendiri maupun yang menyerbuk silang. Biji juga merupakan cara yang paling memuaskan dalam menyimpan bakal tanaman (*embrio*) dalam jangka waktu yang lama. Kalau disimpan dalam kondisi kering dan dingin secara normal biji tetap memiliki viabilitas sejak panen sampai masa tanam berikutnya. Pada keadaan penyimpanan yang cocok, biji dapat memiliki viabilitas selama bertahun-tahun (Setyati, 1979).

Biji kakao dikenal tidak memiliki masa istirahat (*dormansi*). Biji kakao yang dipisahkan dari buah bila tidak dilindungi dari kekeringan atau kerusakan oleh jamur, (*fungi*) akan kehilangan daya kecambahnya dalam waktu satu minggu. Faktor utama yang mempengaruhi perkecambahan biji kakao adalah temperatur, kandungan air dalam biji, pertukaran gas, dan adanya substansi penghambat yang hanya terdapat pada buah yang belum masak. Salah satu cara untuk dapat mempertahankan daya kecambah biji agar tetap tinggi adalah dengan jalan menghilangkan atau memperkecil faktor-faktor yang dapat mendorong proses perkecambahan biji, hal ini dapat dilakukan dengan jalan menyimpan biji (Sjafrul, 1982).