



Perbaikan Mutu Buah Sirsak



Buah sirsak dapat dipanen dengan ciri buah benar-benar tua tetapi kondisi buah masih keras, duri-durinya saling berjauhan dan warna kulit berubah dari hijau mengkilat menjadi kusam atau kekuning-kuningan. Di samping itu saat pemetikan harus tepat, jika terlalu awal kualitas buah jelek. Jika terlambat buah akan matang di pohon dan sering dimakan hama seperti musang ataupun kelelawar sebelum jatuh ke tanah. Pada umumnya produksi rendah dengan kualitas jelek, seperti mempunyai bentuk tidak baik (buah bengkok dan ukuran kecil). Hal ini disebabkan oleh sistem budidaya yang kurang tepat dan proses penyerbukan yang kurang sempurna. Secara umum buah yang dihasilkan merupakan hasil penyerbukan alami yang dilakukan oleh serangga.

Agribisnis sirsak masa mendatang menghendaki hasil panen yang dengan mutu yang baik, seperti bentuk buah lurus (simetris) dan berukuran besar (lebih dari 1,5 kg). Demikian juga untuk mengisi pasaran domestik maupun regional memerlukan kualitas buah yang baik dan berkesinambungan.

Untuk memperoleh kualitas (bentuk dan ukuran) buah sirsak yang baik dapat dilakukan dengan beberapa cara, salah satunya adalah dengan melakukan penyerbukan buatan. Seperti diketahui bunga sirsak merupakan bunga

sempurna, akan tetapi waktu masakanya serbuk sari dengan kepala putik tidak bersamaan. Oleh karena itu penyerbukan yang terjadi adalah penyerbukan silang yang dilakukan oleh serangga. Keberhasilan penyerbukan buatan ditentukan oleh beberapa faktor, antara lain harus diketahui saat yang tepat bunga sirsak untuk diserbuki, ketrampilan pelaku penyerbukan dan waktu penyerbukan yang tepat pula.

Tahapan pelaksanaan penyerbukan buatan:

1. Siapkan Botol bekas Roll Film untuk penampung serbuk sari dan kuas kecil sebagai alat Penyerbuk .
2. Tampung serbuk sari ke dalam botol ataupun bekas pembungkus film waktu pengambilan serbuk sari dilakukan pagi hari, sehari setelah bunga betina mekar (saat seluruh kelopak bunga bentian rontok) dengan menampung ke dalam botol bekas pembungkus film dan tangkai bunga betina dipukul-pukul agar seluruh serbuk sari jatuh ke dalam botol film. Untuk mempermudah pelaksanaan penyerbukan, perlu dibuang tangkai sarinya terlebih dahulu. Serbuk sari yang telah murni (tidak tercampur dengan tangkainya) dapat disimpan untuk keperluan penyerbukan berikutnya.



3. Pilih bunga betina yang siap diserbuki dengan ciri kelopak bunga tersebut telah merekah dan kepala putik telah berlendir
4. Ambil serbuk sari dari dalam botol dengan menggunakan kuas kecil dan oleskan serbuk sari tersebut pada kepala putik secara merata. Yang perlu diperhatikan dalam proses penyerbukan di sini adalah menjaga jangan sampai kelopak bunga betina rusak (patah). Apabila kelopak bunga rusak akan mengakibatkan gagalnya penyerbukan bahkan bunganya bisa rontok.
5. Keberhasilan proses penyerbukan buatan ditandai dengan berkembangnya bakal buah mulai umur 1 bulan setelah penyerbukan. Buah sirsak akan masak fisiologi setelah berumur kurang lebih 5 bulan sejak penyerbukan dengan hasil buah yang berkualitas baik. Kualitas buah hasil penyerbukan buatan akan lebih baik bila dibandingkan hasil penyerbukan alami yang dilakukan oleh serangga penyerbuk.

Tahapan penyerbukan:



Buah Sirsak hasil penyerbukan buatan



Buah Sirsak hasil penyerbukan alami

Disusun :

Sudjijo, Leni Marlina, Riska dan Kasirin

BALAI PENELITIAN BUAH TROPIKA

Jl. Raya Solok – Arian Km 8,
Kotak Pos 5 Solok Sumatera Barat 27301
Telepon : 0755-20137, Faximili : 0755-20592

E-mail: balitbu@litbang.deptan.go.id