

Bebas Ether, UGM Kembangkan Melon Tacapa

Thursday, 25 Juni 2015 WIB, Oleh: Satria



Setelah berhasil mengembangkan melon Hikapel, melon yang memiliki ukuran dan kenampakan seperti buah apel, UGM kembali mengembangkan melon unggulnya yang memiliki ukuran lebih besar, yaitu melon Tacapa.

Berbeda dengan Hikapel, melon Tacapa memiliki ukuran yang besar dengan berat rata-rata berkisar antara 1,7 sampai dengan 3,2 kg. Melon Tacapa memiliki warna kulit hijau gelap untuk Tacapa *Green Black* dan Putih keperakan untuk Tacapa *Silver* serta warna daging buah kuning kehijauan. Melon ini memiliki sejumlah keunggulan yaitu tahan terhadap jamur tepung penyebab *powdery mildew* dan potensial untuk dikembangkan di lahan kritis karst dalam upaya konservasi lahan.

"Melon ini dapat dibudidayakan menggunakan media tanam abu vulkanik," tutur peneliti melon UGM, Dr. Budi Setiadi Daryono, M.Agr.Sc, Kamis (25/6).

Ia menambahkan ketahanan melon Tacapa khususnya terhadap jamur tepung dapat meminimalisir penggunaan pestisida selama proses penanaman sehingga memperkecil kemungkinan adanya residu pestisida dalam buah melon. Biasanya, untuk mendapatkan hasil panen yang bagus tidak sedikit petani melon menggunakan pestisida untuk mencegah kerusakan atau pembusukan pada tanaman. Menurut Budi penggunaan pestisida pada komoditas pertanian yang berlebihan menimbulkan potensi bahaya bagi kesehatan petani dan konsumen.

"Akibat mengkonsumsi produk hortikultura yang mengandung residu pestisida, maka konsumen dapat terkena gangguan kesehatan seperti kanker, *Attention Deficit Hyperactivity Disorder* (ADHD) pada anak, gangguan sistem saraf dan melemahkan sistem kekebalan tubuh," papar dosen Fakultas

Biologi itu.

Budi menjamin melon rakitannya ini minim residu pestisida dan bebas ethrel. Melon Tacapa tidak membutuhkan intensitas penyemprotan fungisida yang tinggi karena sudah memiliki gen ketahanan terhadap jamur tepung.

Seperti diketahui, secara alami tumbuhan menghasilkan etilen pada proses respirasi buah, daun dan jaringan lainnya di dalam tanaman, sehingga hormon ini dapat mempercepat pemasakan buah. Saat ini etilen hasil sintesis (buatan manusia) banyak yang beredar dan diperdagangkan bebas dalam bentuk larutan ethrel. Ethrel inilah yang dalam praktik sehari-hari banyak digunakan oleh petani melon untuk mempercepat proses pemasakan buah.

Melon Tacapa memiliki daya simpan yang cukup lama, yaitu 15 sampai dengan 30 hari. Proses pemasakan yang alami dan warna daging buah melon Tacapa yang menarik membuat melon ini tidak memerlukan ethrel untuk mempercepat proses pemasakan sebagaimana yang umumnya terjadi pada melon varietas lainnya. Penggunaan ethrel pada melon dapat mengurangi lamanya daya simpan dan dapat mengecewakan pembeli karena terkecoh oleh warna yang menarik tetapi buah melonnya sendiri kurang umur (kurang masak) sehingga rasanya tidak manis. (Humas UGM/Satria)

Berita Terkait

- [Melon Unggul Hasil Penelitian Fakultas Biologi Didaftarkan di Kementerian Pertanian](#)
- [Peneliti UGM Kembangkan Melon Unggul TACAPA Dengan Media Tanam Abu Vulkanik](#)
- [UGM Sosialisasi Melon Tacapa pada Petani Ngombol Purworejo](#)
- [Tim Gama Melon Gandeng Petani Blitar](#)
- [Fakultas Biologi UGM Inisiasi Kerja Sama dengan PT Mekarsari](#)