

# IDENTIFIKASI TERONG TOLAKI SEBAGAI SAYURAN SPESIFIK DI SULAWESI TENGGARA

Oleh: Suharno<sup>1)</sup>

## ABSTRACT

Total area of South East Sulawesi is 3.814.000 hectares, has several superior germ plasm. One of that is small eggplant, its called Tolaki Eggplant. Tolaki eggplant growth in several district in South East Sulawesi i.e: Konawe, South Konawe, Bombana, North Konawe, Kolaka and North Kolaka. This eggplant has a popular in South East Sulawesi community, especially in Tolaki ethnics. The Tolaki ethnics, called to this eggplant is Palola. So far the identifications to this eggplant not implemented yet. Based the conditions, need to identifications to Tolaki eggplant. Research objectives to identifications of several aspect ie: plant form, flower form, fruits form and resistency in storage. Research conduct ini Puwatu sub district, Kendari City on March to November 2009. The research results indicated that Tolaki eggplant height is 40-60 cm, the fruits form is small and oval, the skin of fruits is grey strip and potential to storage on 6 days in room temperature.

*Keywords: Tolaki eggplant, South East Sulawesi.*

## PENDAHULUAN.

Luas wilayah Sulawesi Tenggara yaitu 3.814.000 hektar terdiri lahan sawah 93.113 ha, Ladang/tegalan 214.306 ha dan Perkebunan 381.604 ha ( BPS Sultra, 2007). Komoditas utama yang berkembang selama ini di Sulawesi Tenggara yaitu Kakao, Jambu Mete, Padi, Palawija ( Jagung, Kedele, Ubi Kayu, Kacang tanah) dan Hortikultura. Berdasarkan rekomendasi arahan tata ruang Sulawesi Tenggara, bagian utara Sulawesi Tenggara berpotensi untuk pengembangan sayuran karena memiliki curah hujan yang memadai. (Badan Litbang Pertanian, 2006).

Komoditas hortikultura di Indonesia memerlukan perhatian yang serius, sehingga tidak kalah oleh Thailand. Menurut Made, A ( 2005) keunggulan pengembangan agribisnis hortikultura di Thailand karena

---

<sup>1)</sup> Staf Peneliti di Balai Pegkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Tenggara

memiliki keunggulan di bidang penelitian dan pengembangan untuk menghasilkan bibit unggul, melalui rekayasa bioteknologi, bioproses kultur jaringan dan promosi yang handal.

Salah satu komoditas hortikultura di Sulawesi Tenggara yang sangat populer yaitu terong Tolaki. Terong ini menjadi komoditas yang banyak dibutuhkan masyarakat Sulawesi Tenggara sebagai sayuran.

Terong (*Solanum melongena L.*) merupakan tanaman asli daerah tropis yang diduga berasal dari Asia, terutama India dan Birma. Dari kawasan tersebut, terong kemudian disebarkan ke Cina pada abad ke-5. Dari Cina selanjutnya disebarluaskan ke Karibia, Afrika Tengah, Afrika Timur, Afrika Barat,, Amerika Selatan, dan daerah tropis lainnya. Selanjutnya terong disebarkan pula ke negara-negara subtropis, seperti Spanyol, dan negara lain di kawasan Eropa. Terong dapat tumbuh pada berbagai jenis tanah ( JPM,2009). Karena daerah penyebarannya sangat luas, sebutan untuk terong sangat beraneka ragam, yaitu *eggplant*, *gardenegg*, *aubergine*, *melongene*, *eierplant*, atau *eirefruch* (Astawa,2009). *Terong di Malaysia disebut terong, di Philippina disebut talong, di Laos disebut khua poom, di Thailand disebut Makhua-yao dan di Vietnam disebut caftism* (Sutarno,et all, 1994). Jenis terong yang umum diperjualbelikan adalah terung gelatik, terung kopek, terung craigi, terung medan, terung bogor, dan terung jepang. Terong gelatik umumnya dibuat lalap, sehingga sering juga disebut sebagai terong lalap. Buahnya bulat kecil berwarna ungu atau putih keunguan. Terong kopek memiliki bentuk buah bulat panjang, bagian ujungnya tumpul, lurus, berwarna ungu, hijau keunguan, atau hijau muda. Rasanya agak manis dan tekstur daging buahnya lunak. Terong craigi memiliki buah berbentuk bulat panjang (lurus atau bengkok), berwarna ungu atau ungu muda, serta ujungnya meruncing. Terong Medan berbentuk bulat panjang, warnanya hijau bergaris-garis putih, rasanya manis asam. Terong Bogor memiliki buah berbentuk bulat besar, sehingga dikenal juga sebagai terong kelapa.

Warnanya putih atau hijau keputih-putihan, tekstur renyah, rasanya sedikit manis dan agak getir (kelat). Selain varietas lokal, di Indonesia juga banyak ditanam terong varietas introduksi, yaitu berasal dari luar negeri. Varietas introduksi yang paling dikena adalah terong Jepang. Terong Jepang memiliki bentuk yang beragam, yaitu silindris, Lonjong, oval atau bulat, serta warna kulit yang ungu hingga ungu gelap mengilap. Varietas terong Jepang yang sangat dikenal adalah money maker 2 dan blackshine. Terong memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Menurut Benyamin L. (1995), dimana dalam 100 g bahan terdapat kalsium 15 mg, Fosfor 37 mg, Besi 0,4 mg, Aktivitas retinol 9 mg, Thiamin 0,04 mg dan Asam askorbat 5 mg.

Selain terong yang telah disebutkan di atas, di Sulawesi Tenggara telah lama dikenal adanya terong kecil, berwarna ungu bergaris dan hijau.. Terong ini telah menjadi sayuran konsumsi bagi masyarakat Sulawesi Tenggara, khususnya suku Tolaki yang mendiami wilayah daratan Sultra. Terong ini umumnya dimakan setelah dimasak, berupa bulatan utuh dan menjadi sayuran setiap hari atau menjadi sayuran pasangan pada waktu makan *sinonggi* (makanan yang dibuat dari bahan sagu). Konsumsi terong masyarakat Indonesia cukup tinggi, untuk masyarakat kota yaitu sekitar 0,024 kg per kapita per minggu dan untuk masyarakat desa yaitu sekitar 0,059 kg per kapita per minggu (Gatoet,S dan Mewa,A,1993).

## BAHAN DAN METODE

Kegiatan identifikasi terong tolaki dilakukan di kecamatan Puwatu, Kota Kendari, pada bulan Maret sampai Nopember 2009 di pekarangan petani. Luas kebun 100 m<sup>2</sup>. terdiri dari 8 bedengan berukuran panjang 10 m dan lebar 1 m. Jarak antara bedengan 25 cm. Jarak tanam yang digunakan yaitu 60x60 cm. Jumlah populasi tanaman yaitu 240 tanaman.

Pengamatan dilakukan terhadap bentuk tanaman, bentuk bunga, bentuk buah, jumlah buah, dan ketahanan buah dalam penyimpanan.

Sampel buah diambil secara acak sebanyak 12 buah. Pengamatan dilakukan setiap hari dari hari pertama sampai hari ke tujuh.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN.**

Terong Tolaki pada umumnya ditanam di pekarangan rumah, atau di ladang/tegalan pada skala luasan kecil (dibawah 1000 m<sup>2</sup>). Pada umumnya masyarakat Tolaki menanam terong ini pada akhir Musim Hujan. Nampaknya waktu tanam terong Tolaki hamper sama dengan waktu tanam terong pada umumnya sebagaimana ditulis oleh Widyaningsih (1996). Dalam penelitian ini disajikan keragaan terhadap bentuk tanaman, bentuk bunga, bentuk buah dan lama penyimpanan buah.

### **Bentuk Tanaman**

Terong Tolaki memiliki keragaan tinggi tanaman 40-60 cm tumbuh di dataran rendah dengan ketinggian 0-300 m dpl. Hal ini sesuai dengan tulisan Astawa (2009) yang menyatakan bahwa terong dapat tumbuh pada ketinggian tempat hingga 1.200 m dpl. Daun dan batangnya sama dengan terong pada umumnya. Terong Tolaki mampu beradaptasi pada berbagai jenis lahan dan relative tahan kekeringan. Hasil pengamatan di Kendari, pada lahan kering marginal, di musim kemarau. Pada umumnya musim kemarau di wilayah Kendari yaitu bulan Agustus-September dengan curah hujan 4,8 mm-47.6 mm (BPTP Sultra, 2009) terong Tolaki masih mampu berbunga dan berbuah walaupun tidak seoptimal di musim hujan. Terong tolaki mulai berbuah pada umur 7 minggu dan mampu bertahan selama 10 bulan. Setiap pohon dapat menghasilkan buah antara 15-20 buah. Keragaan bentuk tanaman terong Tolaki disajikan pada Gambar 1.



**Gambar 1: Bentuk tanaman terong Tolaki.**

### **Bentuk Bunga**

Bunga terong merupakan bunga banci, yaitu berkelamin dua. Dalam satu bunga terdapat alat kelamin jantan (benang sari) dan alat kelamin betina (putik). Bunga terong bentuknya mirip bintang, berwarna biru atau lembayung, cerah sampai gelap. Penyerbukan bunga dapat berlangsung secara silang maupun menyerbuk sendiri (Astawa, 2009)

Bunga terong tolaki berbentuk mirip bintang terdiri dari 5 helai bunga. Pada umur 6 minggu setelah tanam, terong tolaki telah mengeluarkan bunga. Warna bunganya khas yaitu berwarna ungu. Keragaan bentuk bunga terong Tolaki disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Bentuk bunga terong Tolaki.

### **Bentuk Buah**

Buah terong Tolaki umumnya berbentuk bulat, bulat lonjong dengan warna kulit ungu bergaris dan hijau. Berat terong yaitu bervariasi antara 50-100 gr per buah. Keragaan bentuk buah terong Tolaki disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Bentuk buah terong Tolaki

Buah terong tolaki hampir homogen yaitu bulat lonjong kecil, warna kulit, umumnya ungu bergaris.. Di dalam buah terdapat biji dalam jumlah banyak, berbentuk pipih, berwarna cokelat muda. Biji tersebut merupakan alat reproduksi atau perbanyakkan tanaman secara generatif. Buah terong Tolaki tumbuh tidak bersamaan, kondisi seperti ini sama dengan terong yang lain ( Nazaruddin, 1995).



Gambar 4. Petani suku Tolaki di kebun terong dalam pekarangan.

#### **Lama Penyimpanan.**

Sebagian besar produk sayuran tidak mampu disimpan secara alamiah dalam waktu lama, namun tidak demikian dengan terong Tolaki. Pada umumnya terong Tolaki masih kelihatan segar dalam beberapa hari setelah dipanen. Hal demikian banyak dijumpai di pasar-pasar maupun pedagang sayur keliling di Kota Kendari yang menyimpan terong Tolaki dalam beberapa hari. Adapun keragaan buah terong Tolaki dalam penyimpanan disajikan pada tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Kenampakan buah terong Tolaki yang disimpan pada suhu ruang, dalam wadah nyiru bambu, pada bulan September 2009.

No Sampel	Hari ke 1	Hari ke 2	Hari ke 3	Hari ke 4	Hari ke 5	Hari ke 6	Hari ke 7
1	Segar	Segar	Segar	Pucat	Pucat	Pucat	Keriput
2	Segar	Segar	Segar	Segar	Pucat	Pucat	Keriput
3	Segar	Segar	Segar	Segar	Segar	Pucat	Pucat
4	Segar	Segar	Pucat	Pucat	Pucat	Keriput	Keriput
5	Segar	Segar	Pucat	Pucat	Pucat	Keriput	Keriput
6	Segar	Segar	Segar	Segar	Pucat	Pucat	Pucat
7	Segar	Segar	Segar	Segar	Segar	Pucat	Pucat
8	Segar	Segar	Segar	Segar	Segar	Pucat	Pucat
9	Segar	Segar	Segar	Segar	Segar	Pucat	Pucat
10	Segar	Segar	Pucat	Pucat	Pucat	Pucat	Keriput
11	Segar	Segar	Segar	Segar	Pucat	Pucat	Pucat
12	Segar	Segar	Segar	Pucat	Pucat	Pucat	Keriput

Sumber: Data diolah.

Dari tabel 1 di atas, terlihat bahwa buah terong Tolaki sampai hari ke tiga penyimpanan sebagian besar masih nampak segar. Pada hari ke tiga terdapat 3 buah ( 25 %) yang kenampakannya pucat. Pada hari ke lima terdapat 8 buah ( 66 %) yang nampak pucat.

Pada hari ke 6 terdapat terdapat 10 buah (83,33%) nampak pucat dan terdapat 2 buah ( 16,66%) yang kulitnya nampak keriput. Sedangkan pada hari ke 7 terdapat 6 buah ( 50 %) nampak pucat dan 6 buah lagi (50%) kulitnya nampak keriput.



## KESIMPULAN

Berdasarkan uraian pada bab terdahulu maka dapat disimpulkan sbb:  
Terong Tolaki merupakan terong khas Sulawesi Tenggara yang telah tersebar di wilayah daratan Sulawesi Tenggara dengan karakteristik sbb:

1. Bentuk tanaman terong Tolaki umumnya pendek, dengan tinggi tanaman berkisar 40-60 cm, tumbuh pada berbagai kondisi lahan dan tahan kekeringan.
2. Bentuk buah terong Tolaki berwarna bulat lonjong berwarna ungu bergaris.
3. Pada hari ke tiga penyimpanan, terong Tolaki masih nampak segar dan pada hari ke 6, kulit buah mulai keriput.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Litbang Pertanian (2006). *Arahan Tata Ruang Pertanian Propinsi Sulawesi Tenggara*. Badan Litbang Pertanian, 2006.
- Benyamin,L.1995. Hortikultura, Budidaya dan Pasca Panen. Penerbit PT.Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- BPS Sultra (2007). *Sulawesi Tenggara Dalam Angka*, BPS Sultra
- BPTP Sultra (2009). *Data Curah Hujan Bulanan Stasiun Kendari 2001-2008*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Tenggara 2009.
- Gatoet, S,H dan Mewa Ariani (1993). *Keragaan konsumsi sayuran dan buah di Indonesia*. Info Hortikultura Vol 1.No1, 1993. Badan Litbang Pertanian, Puslitbang Hortikultura Jakarta. Jabatan Pertanian Pulau Pinang (2009) Terong. Website Jabatan Pertanian Pulau Pinang, diakses Agustus 2009.
- Made Antara (2005). *Keunggulan Agribisnis Hortikultura Thailand*. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis SOCA*. Fakultas Pertanian Univ. Udayana Denpasar. Vol 5,No 2, Juli 2005.
- Made Astawan (2009). Terong Anti Kanker yang dipercaya sebagai obat Kuat. Website Dinas Pertanian Provinsi Jawa Tengah, diakses bulan Agustus 2009

Nazaruddin, 1995. *Budidaya dan Pengaturan*

Soetarno, Danimihardja, Grubben (1994). *Solanum melongena* L. Plant Resources of South-East Asia 8. Vegetables. Prosea, Bogor, Indonesia.

Widyaningsih,S. 1996. Mengenal Hortikultura Tanaman Hias-Buah-Sayuran. Penerbit Aneka Solo, 1996.