

REVIEW:

Capsicum* spp. (Cabai): Asal, Persebaran dan Nilai Ekonomi**Capsicum* spp. (Chilli): origin, distribution, and its economical value**

TUTIE DJARWANINGSIH*

Bidang Botani, Pusat Penelitian Biologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), Bogor 16122

Diterima: 1 Maret 2005. Disetujui: 4 Juni 2005.

ABSTRACT

Capsicum is consumed for the first time by Indian in 7000 before Christian early. Domestication forms are occurs in Mexico i.e. *C. baccatum* var *pendulum*, *C. frutescens*. In 1542, this plant is introduced to India, to reach for South East Asia including Indonesia. Based on former classification, *Capsicum* is divided of two species including seven varieties, while based on the new classification, it is divided of five species (*C. annuum*, *C. baccatum*, *C. frutescens*, *C. pubescens*, and *C. sinense*). *Capsicum* has significantly economical value, for example as spices, vitamine, traditionaly medicine, and as an ornamental plant.

© 2005 Jurusan Biologi FMIPA UNS Surakarta

Key words: origin, distribution, economical value, *Capsicum*, chilli.

PENDAHULUAN

Cabai diduga mulai dikonsumsi oleh orang-orang Indian pada awal 7000 sebelum Masehi. Menurut Smith (1968) bukti-bukti arkeologi berupa potongan, serpihan serta biji-biji cabai liar yang ditemukan di lantai gua Ocampo, Tamaulipas dan Tehuaca pada awal 5000 sebelum Masehi, telah teridentifikasi sebagai *C. annuum*. Adanya dugaan bahwa cabai pertama kali ditemukan sebagai tumbuhan liar, bisa dibuktikan antara lain bahwa antara 5200 dan 3400 sebelum Masehi, orang-orang Indian baru mulai menanam tumbuhan cabai diantara tanaman budidaya tertua di Amerika. Pada 2500 sebelum Masehi di Amerika Selatan dilaporkan bahwa tumbuhan liar tersebut berasal dari Ancon dan Huaca Prieta di Peru, sehingga ada dugaan bahwa cabai berasal dari Meksiko (Heiser, 1969a).

Alur persebaran cabai yang diawali dari manusia primitif di Amerika, dapat diketahui dari data-data sejarah. Bagi orang-orang Indian, cabai merupakan jenis tumbuhan yang sangat dihargai dan menempati urutan kedua setelah jagung dan ubi kayu. Selain itu cabai juga mempunyai peranan penting dalam upacara keagamaan dan kultur budaya orang-orang Indian. Proses domestikasinya sendiri diwujudkan dalam bentuk adanya perubahan-perubahan terutama pada tipe buah misalnya bentuk liarnya berukuran kecil, posisinya tegak, bila sudah berwarna merah mudah luruh, berubah menjadi buah yang berukuran besar, seringkali posisinya menggantung, tidak mudah luruh serta mempunyai variasi warna merah pada buahnya. Bentuk-bentuk domestikasinya digambarkan ada di Meksiko dengan ciri-ciri antara lain rasa buah tidak begitu pedas,

garis tengah lebih dari 13 mm, posisi buah menggantung dan tidak mudah luruh (Heiser, 1986).

Tipe-tipe budidaya dari *C. baccatum* yang ditemukan pada 2000 sebelum Masehi disimpan di museum arkeologi Peru. *C. frutescens* ditemukan di akhir tahun tersebut. Bersamaan dengan itu, telah teridentifikasi *C. baccatum* var. *pendulum* bentuk budidaya dengan sifat-sifat domestikasi seperti: warna mahkota bunga putih dengan bercak-bercak kuning pada tabung mahkotanya, bercuping 6, kepala sari berwarna kuning, buah ketika masih muda berwarna merah, jingga, kuning, hijau atau coklat dan sesudah masakpun bervariasi pula dari jingga, kuning atau merah, posisi buah menggantung dan tidak mudah luruh ketika sudah masak, yang kesemua ciri tersebut tidak ditemukan pada bentuk liarnya. Dengan demikian pembudidayaan cabai diduga kuat berasal dari orang-orang Amerika kuno. Pembudidayaan ini dimulai secara bebas pada beberapa daerah yang berbeda. Hal ini dimungkinkan karena sesudah awal dimulainya pembudidayaan 1 jenis, maka ada suatu rangsangan ingin mencoba membudidayakan jenis liar lainnya di tempat-tempat yang berbeda (Pickersgill, 1969).

Berdasarkan dukungan data-data sejarah dan bukti-bukti arkeologi di atas, *Capsicum* diduga asli dari Amerika Tengah dan Selatan serta Meksiko, dan telah dibudidayakan lebih dari 5000 tahun yang lalu. Selanjutnya *Capsicum* dibawa ke Eropa oleh Columbus pada tahun 1492. *Capsicum* ternyata telah ditemukan tumbuh meluas dan digunakan sebagai unsur terpenting rempah-rempah di Caribea, Amerika Tengah dan Selatan serta Meksiko. Pedagang Portugis diduga mengintroduksi tumbuhan ini ke India pada tahun 1542, yang akhirnya mencapai Asia Tenggara termasuk Indonesia dalam waktu relatif cepat (Purseglove *et al.*, 1979).

* Alamat korespondensi:

Jl. Ir. H. Juanda 22, Bogor 16122.
Tel.: +62-251-322035. Fax.: +62-251-336538.
e-mail: herbogor@indo.net.id

BOTANI *CAPSICUM* DAN PERSEBARANNYA

Linnaeus (1753) mengenal 2 jenis *Capsicum* yaitu *C. annuum* dan *C. frutescens*. Kemudian Irish (1898) merevisi marga tersebut yang menghasilkan jenis yang sama dengan Linnaeus, namun ada penambahan 7 varietas dalam *C. annuum*. Adapun ke tujuh varietas tersebut dapat dibedakan berdasarkan bentuk, ukuran, posisi buah (tegak atau menggantung), warna dan rasanya (Tabel 1).

Menurut Heiser (1969b) ada 20 jenis liar *Capsicum*, dan hampir semuanya ada di Amerika Selatan, dua di antaranya yaitu *C. annuum* var. *glabriusculum* dan *C. frutescens* meluas sampai di seluruh Amerika Tengah sampai United States bagian Selatan. Klasifikasi menurut Heiser dan Smith (1953), Smith dan Heiser (1957), Heiser (1969a dan b) dan Heiser dan Pickersgill (1969) ada 5 jenis *Capsicum* yaitu: *C. annuum*, *C. frutescens* (yang juga meluas secara alami), *C. baccatum* (ditemukan terutama di Amerika Selatan), *C. sinense* dan *C. pubescens* yang ditemukan di Amerika Selatan maupun di Indonesia. Suku *Solanaceae* (terung-terungan) yang mewadahi lebih kurang 90 marga dan 2000 jenis, mempunyai anggota-anggota yang terdiri atas terna, perdu dan pohon kecil yang secara umum tersebar hampir di banyak daerah tropik. Banyak anggotanya yang mempunyai nilai ekonomi penting antara lain *Capsicum*, *S. tuberosum*, dan *S. melongena* (Purseglove *et al.*, 1979).

Deskripsi jenis-jenis *Capsicum* yang disusun menurut Heiser dan Smith (1953), Smith dan Heiser (1957), Heiser (1969a,b) dan Heiser dan Pickersgill (1969) sebagai berikut:

Capsicum annuum L.

Tumbuhan berupa terna atau setengah perdu, dengan tinggi 45-100 cm, biasanya berumur hanya semusim. Bunga tunggal dan muncul di bagian ujung ranting, posisinya menggantung; mahkota bunga berwarna putih, berbentuk seperti bintang. Kelopak seperti lonceng. Buah tunggal pada setiap ruas, bervariasi dalam ukuran, bentuk, warna dan tingkat kepedasan; bentuk buah seperti garis, menyerupai kerucut, seperti tabung memanjang, seperti lonceng atau berbentuk bulat; warna buah setelah masak bervariasi dari merah, jingga, kuning atau keunguan; posisi buah menggantung. Biji berwarna kuning pucat.

C. annuum var. *glabriusculum* diduga merupakan nenek moyang liar dari tanaman budidaya *C. annuum* var. *annuum* dan di antara keduanya dapat terjadi persilangan secara bebas dan cepat. Varietas *glabriusculum* ini

mempunyai ciri-ciri buah dengan rasa sangat pedas, garis tengah kurang dari 13 mm, posisi buah tegak dan mudah luruh yang berlawanan dengan ciri-ciri budidayanya. Walaupun varietas ini juga digunakan sebagai rempah-rempah dan sambal serta kadang-kadang juga dijual di pasar, tetapi tidak dibudidayakan (Heiser, 1969a).

Varietas tersebut masuk ke Amerika Tengah dan Meksiko dari Amerika Selatan, dibawa oleh burung yang menyukai buahnya dan menyebarkan biji atau sebagai gulma yang terbawa oleh manusia dalam melakukan perjalanan ke beberapa tempat. Kemudian manusia menanam jenis tersebut dan melakukan seleksi dengan menghilangkan perawakan yang mudah luruh, memunculkan beberapa tipe yang menggantung serta keanekaragaman bentuk buah, warna dan tingkat kepedasan yang tinggi. Meksiko Tengah merupakan pusat keanekaragaman bentuk-bentuk budidaya terbesar, karena banyak ditemukan kultivar-kultivar yang berbeda, sehingga tempat tersebut dianggap sebagai pusat keanekaragaman kedua di Guatemala (Heiser, 1969a).

C. annuum tersebar secara spontan dan luas dari United States bagian selatan, terus Meksiko, Amerika Tengah dan Amerika Selatan bagian utara (Purseglove *et al.*, 1979). Di Indonesia jenis ini tersebar di seluruh kepulauan, hal ini karena hampir sebagian besar penduduk telah memanfaatkannya secara luas baik sebagai bumbu maupun sayuran (Djarwaningsih, 1986).

Capsicum baccatum L.

Tumbuhan berupa terna atau setengah perdu, dengan tinggi 45-75 cm, biasanya berumur hanya semusim. Bunga tunggal dan muncul di bagian ujung ranting, posisinya tegak atau menggantung; mahkota bunga berwarna putih dengan bercak-bercak kuning pada tabung mahkotanya, berbentuk seperti bintang. Kelopak seperti lonceng. Buah tunggal pada setiap ruas; bentuk buah bulat memanjang; warna buah ketika masih muda dapat merah, jingga, kuning, hijau atau coklat dan setelah masakpun bervariasi dari jingga, kuning sampai merah; posisi buah tegak atau menggantung. Biji berwarna kuning pucat.

Jenis, varietas liar maupun budidayanya ditemukan dari Amerika Selatan. Di Indonesia sendiri belum diketahui keberadaannya. *C. baccatum* var. *baccatum* mempunyai ciri-ciri: mahkota bunga berwarna putih dengan bercak-bercak kuning pada tabung mahkotanya, bercuping 5, kepala sari berwarna kuning, buahnya berwarna merah dengan posisi tegak dan mudah luruh bila sudah masak. *C. baccatum* var. *baccatum* tersebut diduga merupakan nenek

Tabel 1. Perbedaan ciri-ciri varietas *C. annuum* L. menurut Irish (1898).

No	Varietas	Ciri-ciri buah			
		Bentuk dan posisi	Ukuran	Warna dan keadaan kulit	Rasa
1.	<i>abbreviatum</i> Fingerh.	berbentuk bundar telur	panjang 5 cm atau lebih	hijau; berkeriput	pedas
2.	<i>acuminatum</i> Fingerh.	berbentuk seperti garis sampai berbentuk lonjong	panjang lebih dari 9 cm	hijau, kuning; licin berliilin	pedas
3.	<i>cerasiforme</i> (Miller) Irish	berbentuk bulat dengan daging buah agak tebal	garis tengah 1,2-2,5 cm	merah, kuning atau ungu; licin	pedas
4.	<i>conoides</i> (Miller) Irish	berbentuk seperti kerucut; tegak	panjang kurang lebih 3 cm	hijau, merah; beralur	sangat pedas
5.	<i>fasciculatum</i> (Sturt.) Irish	berbentuk seperti kerucut; tegak dan menggerombol	panjang kurang lebih 7,5 cm	hijau, merah; licin	sangat pedas
6.	<i>grossum</i> (L.) Sendt.	seperti bel dengan pangkal yang tertekan ke dalam, berdaging tebal dan bagian tengahnya kosong	garis tengahnya 4-8 cm	merah atau kuning; kasar	manis
7.	<i>longum</i> (DC.) Sendt.	berbentuk lonjong dengan ujung meruncing; menggantung. Kelopak tidak memeluk buah	panjang 20-30 cm	merah, kuning atau kuning gading; licin	manis

moyang liar dari *C. baccatum* var. *pendulum* karena keduanya dapat menghasilkan hibrid fertil (Eshbaugh, 1970). Menurut Heiser (1969a), tidak diketahui dengan pasti asal pembudidayaan varietas *pendulum* ini, tetapi diduga dari Peru. Hal ini didukung oleh pendapat Pickersgill (1969) yang menyatakan bahwa dari bukti arkeologi di awal era Peruvian (2000 sebelum Masehi), *Capsicum* yang ditemukan di Ancon dan Huaca Prieta, Peru merupakan bentuk budidaya dari *C. baccatum* var. *pendulum*. Sisa-sisa arkeologi ini ditemukan pada awal zaman periuk bersama-sama kapas, *Canna* dan *Canavalia*. Sedangkan keanekaragamannya yang terbesar ditemukan di Peru, Ekuador dan Chili.

Capsicum frutescens L.

Tumbuhan berupa tera atau setengah perdu, tinggi 50-150 cm, hidupnya dapat mencapai 2 atau 3 tahunan. Bunganya muncul berpasangan atau bahkan lebih di bagian ujung ranting, posisinya tegak; mahkota bunga berwarna kuning kehijauan, berbentuk seperti bintang. Kelopak rompong. Buah muncul berpasangan atau bahkan lebih pada setiap ruas, biasanya rasanya sangat pedas; kadang-kadang mempunyai bentuk buah bulat memanjang atau berbentuk setengah kerucut; warna buah setelah masak biasanya merah; posisi buah tegak. Biji berwarna kuning pucat.

Jenis ini kadang-kadang disebut cabai burung. Menurut Smith dan Heiser (1957) karena persebarannya yang begitu luas, maka tidak bisa digambarkan pusat asalnya di Amerika tropik. Jenis ini pertama kali dibawa pada zaman Columbia akhir ke Pasifik dan daerah-daerah tropik lainnya dan mengalami naturalisasi di beberapa tempat, termasuk Afrika tropik dan Asia Tenggara. Bentuk budidaya dengan buah besar ditemukan secara luas dari Meksiko bagian selatan sampai Costa Rica. Saat ini ditemukan sebagai gulma atau tumbuhan liar di Florida, Meksiko, Amerika Selatan bagian utara dan India Barat (Purseglove *et al.*, 1979). Sedangkan di Indonesia tersebar di seluruh kepulauan, mungkin karena pemanfaatannya yang luas seperti halnya *C. annuum* ataupun juga karena daur hidupnya yang tahunan, sehingga penduduk setiap saat dapat memperoleh hasilnya dan membudidayakannya (Djarwaningsih, 1986).

Capsicum pubescens R. & P.

Tumbuhan berupa perdu, tinggi 45-113 cm, berbulu lebat, biasanya berumur hanya semusim. Bunga tunggal atau kadang-kadang menggerombol berjumlah 2-3 pada tiap ruas, posisinya tegak; mahkota bunga berwarna ungu, berbulu, berbentuk seperti bintang. Kelopak berwarna hijau, berbulu. Buah tunggal atau muncul bergerombol berjumlah 2-3 pada setiap ruas, rasanya pedas; buahnya berbentuk bulat telur; warna buah setelah masak bervariasi ada yang merah, jingga atau cokelat; posisi buah menggantung. Biji berwarna hitam.

Jenis ini hanya ditemukan tumbuh di dataran tinggi antara 1500-3300 m dan mudah dibedakan dengan jenis-jenis cabai lainnya dari ciri bijinya yang hitam serta perawakannya yang berbulu lebat. Jenis ini paling umum dijumpai di Columbia, Ekuador, Bolivia dan Peru (Purseglove *et al.*, 1979). Nenek moyang liarnya masih belum diketahui, tetapi jenis ini menunjukkan kekerabatan yang erat dengan jenis-jenis liar dari Amerika Selatan yaitu *C. eximium*, *C. cardenasii* dan *C. tovari*, dan salah satu di antaranya diduga merupakan nenek moyang liarnya (Heiser, 1986). Di Indonesia baru diketahui ditanam di Jawa

(Ciwidey, Sindanglaya, Cibodas dan dataran tinggi Dieng) (Djarwaningsih, 1986).

Capsicum sinense Jacq.

Tumbuhan berupa tera atau setengah perdu, tinggi 45-90 cm. Bunga menggerombol berjumlah 3-5 pada tiap ruas, posisinya tegak atau merunduk; mahkota bunga berwarna kuning kehijauan, berbentuk seperti bintang. Buah muncul bergerombol berjumlah 3-5 pada setiap ruas, panjangnya dapat mencapai 12 cm, rasanya sangat pedas; mempunyai bentuk buah yang bervariasi dari bulat dengan ujung berpapila, berbentuk seperti lonceng dengan sisi-sisi yang beralur, berbentuk seperti kerucut dengan sisi-sisi yang beralur sampai bulat memanjang; kulit berkeriput atau kadang-kadang licin; warna buah setelah masak bervariasi ada yang merah, merah jambu, jingga, kuning atau cokelat. Biji berwarna kuning pucat.

Jenis ini tersebar hampir meluas di Amerika Selatan bagian utara dan India Barat serta dibudidayakan sangat umum di daerah Amazone. Buahnya bervariasi dalam ukuran dan warna serta mempunyai rasa yang sangat pedas. Karena pedasnya, maka orang-orang Caribea menggunakannya untuk menyiksa tahanan. Sedangkan di India Barat digunakan untuk membuat suatu upacara "pepper pot" yang artinya penambahan berulang-ulang dari makanan yang mengandung cabai tersebut ke dalam suatu periuk, sehingga dalam periuk tersebut tidak pernah kosong (Purseglove *et al.*, 1979). Sejauh ini nenek moyang liarnya belum ditemukan, tetapi diduga berasal dari tipe liar *C. frutescens*. Hal ini dimungkinkan karena *C. sinense* berkerabat dekat dengan *C. frutescens* (Heiser, 1986). Di Indonesia, dikenal dengan nama daerah yang berbeda-beda antara lain cabai tomat, cabai belimbing, cabai tawau dan cabai ceremai; baru diketahui keberadaannya di Jawa Barat (Jakarta dan Bogor) serta Kalimantan Timur: Tarakan (Djarwaningsih, 1986).

NILAI EKONOMI DAN PROSPEK CAPSICUM

Tanaman *Capsicum* (cabai) tidak hanya berguna sebagai bumbu masak, tetapi pemanfaatannya begitu meluas sesuai dengan melebarnya cakrawala pandangan masyarakat masa kini. Karena tanaman ini mempunyai keanekaragaman jenis yang besar, sehingga pemanfaatannya dapat beragam pula. Meskipun cabai bukanlah merupakan tanaman ekonomi utama, tetapi sudah diakui beberapa negara termasuk Indonesia bahwa tanaman ini merupakan salah satu tanaman rempah-rempah. Akibatnya pemanfaatan dan pembudidayaan secara lokalpun menjadi besar, sehingga tanaman ini mempunyai nilai ekonomi yang cukup berarti. Kenyataan ini dapat dilihat dari hasil pendataan Biro Pusat Statistik Jakarta tahun 1994, yang memperlihatkan bahwa cabai telah dibudidayakan di seluruh Indonesia dengan areal dan produksi yang cukup bervariasi (Tabel 2). Pulau Jawa ternyata menunjukkan luas panen dan produksi tertinggi (87288 ha dan 197614 ton) dibandingkan berturut-turut dengan Sumatra (51581 ha dan 92172 ton), Bali dan Nusa Tenggara (9113 ha dan 10365 ton), Sulawesi (6473 ha dan 8989 ton), Kalimantan (4786 ha dan 5315 ton) dan Maluku dan Irian Jaya (1849 ha dan 2460 ton). Bahkan berdasarkan data statistik khusus Pulau Jawa tahun 1995, terjadi peningkatan baik dari luas penanannya maupun produksinya bila dilihat secara keseluruhan di pulau tersebut (Tabel 3).

Tabel 2. Luas panen, produksi dan hasil per hektar tanaman cabai (*C. annuum*) tiap propinsi di Indonesia (Sumber: BPS, 1994).

No	Propinsi	Luas Panen (ha)	Produksi (ton)	Hasil/ha (%)
1.	Nangroe Aceh Darussalam	5.344	9.558	17,89
2.	Sumatra Utara	15.319	36.053	23,53
3.	Sumatra Barat	7.922	20.613	26,02
4.	Riau	2.020	1.828	9,05
5.	Jambi	3.242	4.697	14,49
6.	Sumatra Selatan	4.875	3.407	6,99
7.	Bengkulu	6.162	10.744	17,44
8.	Lampung	6.697	5.272	7,87
	Sumatra	51.581	92.172	17,87
9.	D.K.I. Jakarta	14	48	34,29
10.	Jawa Barat	25.315	92.971	36,73
11.	Jawa Tengah	25.149	46.001	18,29
12.	DI.Yogyakarta	2.225	9.410	42,29
13.	Jawa Timur	34.585	49.184	14,22
	Jawa	87.288	197.614	22,64
14.	Bali	2.603	6.723	25,83
15.	Nusa Tenggara Barat	5.851	2.897	4,95
16.	Nusa Tenggara Timur	502	563	11,22
17.	Timor Timur (bekas)	157	182	11,59
	Bali & Nusa Tenggara	9.113	10.365	11,37
18.	Kalimantan Barat	1.116	1.501	13,45
19.	Kalimantan Tengah	687	529	7,70
20.	Kalimantan Selatan	1.471	1.237	8,41
21.	Kalimantan Timur	1.512	2.048	13,54
	Kalimantan	4.786	5.315	11,11
22.	Sulawesi Utara	1.776	996	5,61
23.	Sulawesi Tengah	1.060	1.209	11,41
24.	Sulawesi Selatan	3.177	6.366	20,04
25.	Sulawesi Tenggara	460	418	9,09
	Sulawesi	6.473	8.989	13,89
26.	Maluku	1.101	1.390	12,62
27.	Irian Jaya	748	1.070	14,30
	Maluku & Irian Jaya	1.849	2.460	13,30

Tabel 3. Luas panen, produksi dan hasil per hektar tanaman cabai (*C. annuum*) di pulau Jawa (Sumber: BPS, 1995).

No.	Propinsi	Luas panen (ha)	Produksi (ton)	Hasil/ha (%)
1.	D.K.I.Jakarta	14	33	23,57
2.	Jawa Barat	24.989	165.270	66,14
3.	Jawa Tengah	25.941	57.015	21,98
4.	DI.Yogyakarta	2.668	10.388	38,94
5.	Jawa Timur	39.150	65.990	16,86
	Jumlah total	92.762	298.696	32,20

Tabel 4. Ekspor cabai (*C. annuum*), negara tujuan dan nilainya, Januari-Desember 1998 (Sumber: BPS, 1998).

Komoditas	Negara Tujuan	Berat Bersih (kg)	Nilai (US\$)
Cabai dalam bentuk kering atau bubuk	Singapura	94.165	143.532
Cabai dalam bentuk kering atau bubuk	Malaysia	6.311	1.166
Cabai dalam bentuk kering atau bubuk	India	69.147	188.166
Cabai dalam bentuk kering atau bubuk	Pakistan	457.826	165.485

Tabel 5. Ekspor cabai (*C. annuum*), pelabuhan ekspor dan nilainya, Januari-Desember 1998 (Sumber: BPS, 1998).

Komoditas	Pelabuhan ekspor	Berat bersih (kg)	Nilai (US\$)
Cabai dalam bentuk kering atau bubuk	Belawan	6.311	1.166
Cabai dalam bentuk kering atau bubuk	Tanjung Perak	621.138	497.183

Manfaat cabai antara lain buahnya yang masih muda bisa digunakan sebagai penambah vitamin karena kaya akan vitamin A, C dan E; sedangkan yang sudah masak dapat dipakai sebagai bumbu masak atau bahan pembuatan saus. Pemanfaatan cabai sebagai bahan obat-obatan tradisional misalnya sebagai perangsang untuk meringankan penderita kembung perut; sebagai obat luar atau salep pada penderita sakit pinggang, sakit kepala dan rematik. Cabai lebih dimanfaatkan sebagai sayuran mentah atau salad dari pada sebagai bumbu masak, terutama cabai yang mempunyai rasa manis dan tidak pedas di daerah beriklim sedang. Selain itu beberapa jenis ada yang bernilai sebagai tanaman hias (Djarwaningsih, 1983; Pandey dan Chadha, 1996).

C. annuum secara ekonomi merupakan jenis yang paling berpotensi karena paling luas dibudidayakan sehingga banyak menghasilkan kultivar-kultivar baru yang mempunyai keunggulan tertentu sesuai dengan keinginan manusia. Misalnya paprika yang berkulit tebal dan manis biasa dikonsumsi dalam bentuk segar sebagai "salad". Kultivar ini termasuk kultivar yang paling mahal karena harga benihnya masih mahal dan hanya tumbuh di daerah pegunungan.

Cabai keriting lebih tahan penyakit dan buahnya tidak mudah busuk karena kulitnya tipis dan mempunyai rasa yang sangat pedas. Kerabat dekat cabai keriting adalah cabai padang atau cabai pasir. Kultivar ini mempunyai prospek yang sangat bagus karena selain daur hidupnya yang dapat dipertahankan sepanjang tahun, umumnya ditanam di dataran rendah, tergolong mahal harganya sebagai bumbu masak serta ketahanannya terhadap penyakit dan kebusukan. Masyarakat Padang paling banyak mengkonsumsi khususnya untuk keperluan bumbu masakannya. Produk-produk dari *C. annuum* dalam bentuk ekspor dapat berupa cabai kering ataupun bubuk cabai. Berdasarkan data dari Biro Pusat Statistik 1998, produk-produk tersebut telah diekspor ke beberapa negara (Tabel 4) melalui beberapa pelabuhan besar di Indonesia (Tabel 5). Kultivar-kultivar lain yang tingkat kepedasannya rendah, harganya relatif murah dan tidak tahan terhadap serangan penyakit adalah cabai hijau, cabai brebes, cikarang, cileduk, secang, prembun serta puluhan macam kultivar cabai merah lainnya yang sudah populer di kalangan masyarakat (Djarwaningsih, 1990).

Jenis cabai yang berpotensi sebagai tanaman hias adalah *C. sinense* dan *C. pubescens*. *C. sinense* dengan bentuk buahnya yang beragam yang hampir menyerupai tomat, belimbing, ceremai dengan variasi warna buah yang menarik bila mendekati pemasakan. Jenis tanaman hias ini dapat disaksikan di setiap penyelenggaraan pameran tanaman hias dan juga dapat dinikmati penampilannya di teras-teras rumah penduduk. Sedangkan *C. pubescens* dengan warna buah dan bunganya yang keunguan dipadu dengan posisi bunga yang tegak dan buah yang menggelayut manis. Jenis ini masih dalam skala tertentu karena tempat hidupnya yang menginginkan dataran tinggi sehingga hanya di daerah-daerah tersebut bisa ditemukan keberadaannya (Djarwaningsih, 1983).

TEKNOLOGI BARU UNTUK MENINGKATKAN NILAI EKONOMI CABAI

Kegagalan pembudidayaan cabai dapat diperkecil, dengan cara melakukan pemilihan lokasi baru dengan varietas lokal dan dilakukan pergiliran varietas (Prajnanta, 2003). Selain itu telah dilakukan pula penanaman cabai

dengan sistem hidroponik yang dapat meningkatkan hasil panen (Sumiati dan Hilman, 2002). Sejenis minuman yang bercita rasa seperti anggur yang bahannya dari cabai rawit telah diproduksi di Thailand. Anggur cabai tersebut berwarna kuning muda, merah muda, orange atau tergantung pada cabai yang digunakan dan dikemas dalam botol dengan isi 650 ml, harga per botol Rp. 19.000-22.500. Minuman tersebut bermanfaat untuk menjaga kesehatan dengan frekuensi minum 1 kali/hari (Paimin, 2003).

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data-data sejarah dan bukti-bukti arkeologi yang berhasil ditemukan tersebut di atas, maka *Capsicum* diduga keras asli dari Amerika Tengah dan Selatan serta Meksiko. Jenis-jenis *Capsicum* tersebut telah dibudidayakan lebih dari 5000 tahun yang lalu. *Capsicum* dibawa ke Eropa oleh Columbus pada tahun 1492 yang kemudian banyak digunakan sebagai unsur terpenting rempah-rempah di Caribea, Amerika Tengah dan Selatan serta Meksiko. Diduga pedagang Portugis mengintroduksi tumbuhan ini ke India pada tahun 1542, yang akhirnya mencapai Asia Tenggara termasuk Indonesia tidak lama kemudian.

Tanaman cabai tidak hanya dimanfaatkan sebagai bumbu masak, tetapi juga meluas sesuai dengan melebarnya cakrawala pandangan masyarakat masa kini serta mempunyai keanekaragaman jenis yang tinggi. Hal tersebut yang menyebabkan pemanfaatannya dapat beragam pula, sehingga tanaman ini mempunyai nilai ekonomi yang cukup berarti. Dengan mengetahui asal, persebaran, jenis-jenis liarnya, maka diharapkan dapat membantu upaya pelestarian, pengembangan dan pembudidayaan yang berteknologi tinggi, sehingga dapat menghasilkan bibit-bibit unggul yang baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Biro Pusat Statistik. 1994. *Survei Pertanian Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan di Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Biro Pusat Statistik. 1995. *Survei Pertanian Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim di Jawa*. Jakarta: BPS.
- Biro Pusat Statistik. 1998. *Statistik Perdagangan Luar Negeri Indonesia. Ekspor. Jilid I & II*. Jakarta: BPS.
- Djarwaningsih, T. 1983. Pemanfaatan jenis-jenis cabai (*Capsicum* spp.) sebagai tanaman hias. *Buletin Kebun Raya* 6 (2): 45-52.
- Djarwaningsih, T. 1986. Jenis-jenis *Capsicum* L. (Solanaceae) di Indonesia. *Berita Biologi* 3 (5): 225-228.
- Djarwaningsih, T. 1990. Cabai merah dan kerabatnya di Indonesia. *Nekabija* 01: 18-21.
- Eshbaugh, W.H. 1970. A Biosystematic and evolutionary study of *Capsicum baccatum* (Solanaceae). *Brittonia* 22: 31-43.
- Heiser, C.B. 1969a. *Nightshades*. San Francisco: Freeman.
- Heiser, C.B. 1969b. Systematics and the origin of cultivated plants. *Taxon* 18: 36-45.
- Heiser, C.B. 1986. Peppers. In: Simmonds, N.W. (ed.), *Evolution of Crop Plants*. London: Longman Scientific & Technical.
- Heiser, C.B. and B. Pickersgill. 1969. Names for the cultivated *Capsicum* species (Solanaceae). *Taxon* 18: 277-283.
- Heiser, C.B. and P.G. Smith. 1953. The cultivated *Capsicum* peppers. *Economic Botany* 7: 214-226.
- Irish, H.C. 1898. Revision of the genus *Capsicum*. *Ninth Annales Repertorium Missouri Botanical Garden*: 53-110.
- Linnaeus, C. 1753. *Species Plantarum*. Vol. 1, ed. 1. London: The Ray Society.
- Paimin, F.R. 2003. Di Thailand cabai jadi wine. *Trubus* 34 (406): 115.
- Pandey, S.N. and A. Chadha. 1996. *Economic Botany*. New Delhi: Vikas Publishing House Pvt. Ltd.
- Pickersgill, B. 1969. The domestication of chili peppers. In: Ucko, P.J. and G.W. Dimbleby. *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals*. London: Duckworth.
- Prajnanta, F. 2003. Pergiliran varietas, suatu keharusan. *Trubus* 34 (401): 85.
- Purseglove, J.W., E.G. Brown, C.L. Green, and S.R.J. Robbins. 1979. *Spices* 1. London: Longman.
- Smith, C.E. 1968. The New World centers of origin of cultivated plants and the archaeological evidence. *Economic Botanic* 22: 253-266
- Smith, P.G. and C.B. Heiser. 1957. Taxonomy of *Capsicum sinense* Jacq. and the geographical distribution of the cultivated *Capsicum* species. *Bulletin Torrey Botanical Club* 84: 413-420.
- Sumiati, E. and Y. Hilman. 2002. Modifikasi larutan hara standar dalam kultur hidroponik cabai. *Jurnal Hortikultura* 12 (1): 35-44.