

**Pematahan Dormansi Benih Dan Pertumbuhan Tanaman Terong
(*Solanum melongena* L.) Pada Berbagai Tingkat Kemasakan Buah
Menggunakan Suhu, Air Panas Dan GA₃**

Oleh : Roisul Amin

Dibimbing oleh : Ami Suryati dan Abdul Rizal AZ.

ABSTRAK

Rendahnya daya berkecambah benih terong yang diakibatkan oleh dormansi benih menjadi kendala para petani pada saat melakukan pesemaian benih terong. Benih terong mempunyai masa dormansi yang bervariasi antara 1-3 bulan. Tingkat kemasakan buah mempengaruhi mutu viabilitas benih, karena indikasi masak buah yang menunjukkan benih berada pada tingkat kemasakan fisiologi perlu diusahakan. Dormansi benih yang diakibatkan oleh tingkat kemasakan buah dapat diatasi dengan beberapa teknik pematangan dormansi. Tujuan penelitian untuk mendapatkan tingkat masak buah dan teknik pematangan dormansi yang paling tepat dalam meningkatkan viabilitas, vigor benih dan pertumbuhan tanaman terong. Percobaan dilaksanakan pada bulan April sampai Juni 2016 di Kebun Percobaan Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian UPN “Veteran” Yogyakarta. Penelitian dilakukan dengan 2 penelitian, penelitian I menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan Penelitian II menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) faktorial dua faktor dan diulang sebanyak 3 ulangan, sehingga total unit percobaan sebanyak 36 satuan percobaan. Faktor pertama adalah tingkat kemasakan buah terdiri atas tiga taraf, yaitu : B1 (belum masak), B2 (tepat masak) dan B3 (lewat masak). Faktor kedua adalah teknik pematangan dormansi yang digunakan terdiri dari 4 taraf, yaitu : M0 : Tanpa perendaman, M1 : Perendaman air panas 60°C pada suhu awal selama 2 jam, M2 : Pemanasan oven 30°C selama 24 jam dan M3 : Perendaman dalam larutan 100 ppm GA₃ selama 24 jam. Data dianalisis dengan sidik ragam jenjang 5% dan dilakukan uji lanjut dengan Uji Beda Duncans (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kemasakan buah tidak berpengaruh terhadap viabilitas, vigor dan pertumbuhan tanaman terong serta teknik pematangan dormansi menggunakan oven dengan suhu 30°C memiliki viabilitas paling tinggi.

Kata kunci : Benih Terong, Kemasakan Buah, Dormansi, GA₃.