

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mawar (*Rosa hybrida*) merupakan tanaman bunga hias berupa herba dengan batang berduri yang populer karena bentuknya indah dan menarik serta memiliki warna yang beragam. Oleh karena itu mawar dijuluki sebagai “ratu dari segala bunga”. Tanaman mawar diminati banyak konsumen, memiliki nilai ekonomi tinggi dan dapat dibudidayakan secara komersil. Tanaman mawar banyak diminati dalam bentuk bunga potong. Bunga potong mawar (*Rosa hybrida*) sering digunakan sebagai bahan dekorasi ruangan, sarana perayaan acara tradisional, agama maupun upacara kenegaraan (Balai Penelitian Tanaman Hias, 2009).

Menurut Direktorat Jendral Hortikultura Kementerian Pertanian (2015) permintaan mawar pada tahun 2014 meningkat ditandai dengan meningkatnya produksi sebesar 23,36%. Pusat produksi mawar di Indonesia pada tahun 2014 adalah Jawa Tengah sebesar 21,24%, Jawa Barat 7,19%, Jawa Timur 70,84%, Bali 0,17%, Kalimantan Timur 0,15% dan provinsi lainnya 0,14%. Data tersebut menunjukkan bahwa sentra produksi mawar di Indonesia terbanyak di Jawa Timur sebesar 70,84%. Kebanyakan toko bunga di Indonesia juga mengambil bunga potong mawar dari daerah Jawa Timur ataupun Jawa Tengah.

Pengiriman bunga potong mawar yang terlalu jauh dan lama mengakibatkan bunga potong mawar sampai di konsumen layu dan kualitasnya menjadi menurun. Pengiriman yang dilakukan oleh petani

biasanya menggunakan mobil pick up atau dengan jasa travel. Bunga mawar yang dikirim tersebut tidak menggunakan perlakuan dan hanya dibungkus dengan kertas koran agar tidak rusak. Jarak dari pusat produksi ke konsumen yang jauh dapat mengakibatkan bunga mawar sampai ke tangan pemesan kurang segar dan tampak layu. Oleh karena itu diperlukan upaya untuk mempertahankan kualitas bunga potong mawar, salah satunya dengan larutan pengawet. Penurunan mutu bunga potong mawar dapat terjadi karena tidak memperhatikan syarat pasca panen. Transportasi yang dilakukan untuk pengiriman bunga potong mawar seharusnya dilakukan dengan menggunakan mobil box khusus agar tidak kehilangan banyak air akibat suhu yang terlalu tinggi dan kadar karbohidrat yang rendah mengganggu proses respirasi pada bunga segar.

Pengawetan bunga potong dengan cara perendaman pada larutan pengawet dilakukan untuk menjaga mutu segar bunga serta memperpanjang masa kesegaran bunga. Larutan pengawet bunga potong umumnya mengandung karbohidrat sebagai sumber energi, yang kemudian dikombinasikan dengan germisida dan asam sitrat. Larutan pengawet dapat berupa *pulsing* dan *holding*. Larutan *pulsing* adalah larutan pengawet tempat dicelupkannya bunga segera setelah panen dalam jangka waktu pendek sebelum pengiriman. Larutan *holding* adalah larutan pengawet tempat dicelupkannya bunga sejak dari panen hingga bunga sampai ke tangan konsumen [Halevy dan Mayak, (1979) dalam Astita, (2016)]

Karbohidrat khususnya gula merupakan sumber nutrisi utama dan energi bunga potong yang diperlukan untuk kelangsungan proses metabolisme. Namun gula juga merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme atau jasad renik yang dapat menghambat penyerapan larutan yang diperlukan bunga potong [Marousky, Bravo *et al.* (1974) *dalam* Amiarsi, (2011)]. Konsentrasi gula yang digunakan dalam bahan pengawet berbeda-beda, bergantung pada jenis bunga dan perlakuan. Pada jenis bunga tertentu, konsentrasi gula yang tinggi digunakan untuk *pulsing*, konsentrasi gula sedang digunakan untuk pembukaan kuncup, dan konsentrasi gula rendah dipergunakan untuk *holding*.

Jasad renik yang terdapat dalam larutan penyegar, dapat memproduksi etilen dan racun yang mendorong proses kelayuan bunga potong. Untuk mengendalikan jasad renik tersebut digunakan berbagai macam germisida, seperti perak nitrat, hidroquinon, tiobendazol, silver tiosulfat, dan aluminium sulfat. Asam sitrat selain berfungsi sebagai bakterisida juga digunakan untuk menurunkan pH larutan. Tingkat keasaman yang tinggi (pH 3-4,5) dapat meningkatkan penyerapan larutan oleh bunga potong [Conrado *et al.* (1980) *dalam* Amiarsi, (2008)].

Menurut Wahyuni (2015) perendaman menggunakan rebusan daun sirih 200 g/l dapat memperpanjang kesegaran bunga potong mawar sampai 10 HSP, sementara menurut Hidayah, et al (2012) penggunaan AgNO₃ 0,5 g/l dan asam sitrat 0,15 g/l dapat memberikan kesegaran bunga krisan sampai 19 hari. Menurut penelitian Adi (2012) larutan gula pasir 10 % dapat

memperpanjang fase life bunga potong mawar sampai 16 hari dibandingkan dengan bunga potong yang tidak direndam dengan larutan gula yaitu 13 hari. Sedangkan bunga potong mawar yang direndam air biasa kesegarannya hanya bertahan sampa 5 hari.

Penggunaan berbagai larutan pengawet seperti ekstrak daun sirih, AgNO_3 , asam sitrat serta penambahan sukrosa seperti gula pasir, sakarin dan air kelapa yang tepat diharapkan dapat mempertahankan masa kesegaran bunga potong mawar.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh larutan germisida dan sukrosa terhadap masa kesegaran bunga potong mawar (*Rosa hybrida*) ?
2. Larutan pengawet yang mana yang paling baik digunakan untuk masa kesegaran bunga potong mawar (*Rosa hybrida*) ?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh dan menentukam sumber larutan germisida dan sukrosa terbaik terhadap kesegaran bunga potong mawar (*Rosa hybrida*).
2. Mengetahui perlakuan yang terbaik terhadap kesegaran bunga potong mawar (*Rosa hybrida*).