

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Vanili (*Vanilla planifolia* Andrew) merupakan tanaman yang termasuk dalam kategori famili *Orchidaceae*, yaitu jenis tanaman yang memiliki famili yang sama dengan bunga anggrek. Buah dari tanaman vanili banyak di gunakan pada industri makanan, hal ini di karenakan tanaman vanili memiliki aroma buah yang khas. Selain di gunakan untuk industri makanan vanili juga di gunakan sebagai campuran parfum, kosmetik, detergen, dan pengharum ruangan. Aroma dari tanaman vanili banyak di sukai oleh masyarakat yang membuat permintaan akan buah vanili semakin meningkat sehingga memiliki potensi yang sangat besar untuk di kembangkan. Iklim yang di miliki oleh Negara Indonesia adalah iklim tropis yang sangat cocok untuk pengembangan tanaman ini.

Tanaman vanili berasal dari Meksiko dan Amerika Tengah. Vanili saat ini sudah berkembang pesat di daerah tropis salah satunya di Indonesia, vanili telah banyak di budidayakan dan menebar luas hampir di seluruh wilayah Indonesia dengan daerah sentra produksi di Jawa, Bali, Sumatera, dan Sulawesi. Hal ini telah memasukan vanili kedalam komoditas ekspor yang bernilai tinggi dan memiliki potensi dalam penerimaan devisa negara. (Udarno dan Hadipoentyanti, 2009). Harga vanili di pasar global sangat tinggi, pada tahun 2022 untuk harga vanili ekstrak mencapai rata-rata EUR270,40/Kg dan vanili utuh mencapai rata-rata EUR175,56/Kg. Hal ini membuat tanaman vanili memiliki julukan tersendiri yaitu tanaman “si emas hijau”.

Data Organisasi Pangan dan Pertanian Perserikatan Bangsa-Bangsa (FAO) menunjukkan pada tahun 2020 Indonesia menyumbang sekitar 30,8% dari total produksi tanaman vanili dunia dengan sekitar 2,306 ton, dengan ini Indonesia menjadi negara penyumbang produksi tanaman vanili kedua setelah Madagaskar yang memperoleh 39,1% dari total produksi tanaman vanili dunia. Meskipun vanili memiliki potensi ekspor yang besar, ada beberapa tantangan yang harus di hadapi seperti pasokan yang tidak stabil akibat cuaca dan iklim (Lembaga Pembiayaan Ekspor Indonesia (LPIE), 2023).

Buah vanili dalam industri makanan dapat menghasilkan bubuk yang di gunakan untuk pengharum makanan (Srikatnth.,2013).Batang dari tanaman vanili dapat di gunakan untuk obat-obatan seperti obat kembung, muntah-muntah, dan muntah darah. Hal ini di sebabkan karena tanaman vanili memiliki kandungan kimia fenol, saponin, dan polifenol (Setyaningsih dkk.,2017). Vanili juga dapat di gunakan sebagai aroma terapi jika di campurkan dengan madu yang dapat menumbuhkan rasa nafsu makan (Lestari dan Wijayani,2022).

Vanili umumnya di perbanyak melalui dua cara yaitu menggunakan cara generatif dengan biji dan vegetatif dengan batang. Perbanyak tanaman vanili secara generatif atau menggunakan biji memerlukan waktu yang cukup lama untuk menghasilkan bunga, maka perbanyak dengan cara vegetatif stek dapat di pilih karena lebih efektif cepat dan tidak memerlukan waktu yang lama untuk menghasilkan bunga.

Penambahan zat pengatur tumbuh Rootone-F dapat menghasilkan perakaran yang seragam pada perbanyak tanaman vanili secara vegetatif atau stek. Menurut Humaida dkk. (2024), Rootone-F merupakan zat pengatur tumbuh yang memiliki cara kerja yang sama seperti hormon pada tanaman, zpt Rotoone-F memiliki kandungan bahan aktif yaitu IBA (*indole-3-butyric acid*), IAA (*indole-3-acetic acid*), dan NAA (*nepthaleneacetic acid*) yang memiliki manfaat dalam perbanyak serta mempercepat pertumbuhan akar baru sehingga pertumbuhan bibit lebih efektif.

1.2 Rumusan Masalah

Berapakah konsentrasi Rootone-F terbaik yang di gunakan untuk merangsang pertumbuhan bibit stek tanaman vanili.

1.3 Tujuan Kegiatan

Mengetahui konsentrasi Rootone-F terbaik untuk merangsang pertumbuhan bibit stek tanaman vanili.

1.4 Manfaat Kegiatan

a. Memperoleh wawasan dan pengetahuan baru tentang konsentrasi Rootone-F

terbaik yang di gunakan untuk merangsang pertumbuhan akar stek tanaman vanili.

- b. Sebagai cara alternatif untuk memperoleh hasil terbaik pada perbanyakan stek tanaman vanili.