BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus L.) merupakan sayuran polong tropis asli Indonesia yang termasuk ke dalam kelompok kacang-kacangan (Fabaceae). Di Jawa Barat, polong ini dikenal dengan nama "Jaat". Polong mudanya sering dikonsumsi sebagai sayuran dan lalapan atau salad. Namun, produktivitas kecipir saat ini terus mengalami penurunan. Padahal, kecipir dapat dijadikan sebagai sumber protein nabati karena polongnya memiliki kandungan protein yang tinggi seperti kedelai. Kandungan protein pada kecipir mencapai 38,9-40,7% (R. D. Setiawan dkk., 2019). Sedangkan kedelai mengandung protein sebesar 34% (Yudiono, 2020). Tingginya kandungan protein pada kedelai berkontribusi dalam memenuhi konsumsi protein harian rumah tangga. Hal ini karena kecipir dapat dibudidayakan dengan mudah baik melalui skala pertanian kecil seperti sistem pertanian urban (*urban farming system*) maupun skala pertanian besar. Kecipir dapat tumbuh di dataran rendah pada ketinggian 1.600 m dpl, tanah berlempung atau berpasir dengan bahan organik yang rendah, kecipir juga relatif toleran terhadap kekeringan serta memiliki produksi hasil yang tinggi (Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian, 2011 dalam Maesaroh dkk., 2014).

Produktivitas kecipir saat ini semakin menurun karena dipicu oleh dua faktor. Faktor pertama menurut Syukur (2022) dalam wawancara POSKOTA.CO adalah belum adanya varietas kecipir yang dilepas oleh Kementerian Pertanian hingga saat ini sehingga hal ini menyebabkan pengembangannya di petani relatif semakin terhambat. Faktor kedua, dalam budidayanya masih bergantung pada pemupukan anorganik sehingga memerlukan biaya pengeluaran yang besar. Menurut Kementerian Pertanian (2019) menyatakan bahwa budidaya tanaman kecipir diperlukan pemberian pupuk anorganik berupa urea dan *Triple superphosphate* atau TSP (SP-36) dengan perbandingan 1 : 2 pada takaran sebanyak 6 g tiap tanaman. Namun, pupuk SP-36 saat ini sudah dibatasi dan digantikan