

Panen dan Penanganan Benih

Tanaman cabai yang ditanam di dataran rendah dapat dipanen 60 – 80 hari setelah tanam dengan interval 3 – 7 hari. Di dataran tinggi biasanya waktu panen lebih lambat yaitu sekitar 4 bulan setelah tanam. Untuk memperoleh mutu benih yang baik, sebaiknya pemanenan dilakukan ketika buah sudah berwarna merah penuh.

Prosesing Benih

Buah cabai dari setiap varietas cabai mempunyai perbedaan dalam jumlah dan bobot per satuan berat, yang berpengaruh terhadap rendemen biji. Perlakuan buah melalui penyimpanan buah beberapa hari setelah panen akan lebih memudahkan dalam prosesing benih secara manual.

Dalam prosesing benih cabai, perontokan benih dapat dilakukan secara manual untuk buah yang jumlahnya sedikit. Untuk buah yang jumlahnya banyak dapat digunakan alat bantu seperti penggiling daging yang telah dimodifikasi, yaitu ujung pisau ditumpulkan untuk mengekstrak benih cabai. Untuk itu benih perlu dibersihkan dengan menggunakan air yang mengalir. Dapat pula dilakukan perendaman buah, yaitu buah cabai yang sudah dibelah direndam dalam tong/ember yang berisi air bersih, selama 1 malam. Setelah itu buah dicuci dengan air yang bersih. Tiap cara mempunyai kelebihan dan kelemahan. Dari prosesing benih cabai dengan cara manual akan diperoleh benih dengan kualitas yang lebih baik, warna benih kuning jerami, kerusakan benih hampir tidak ada dan persentase daya kecambah lebih tinggi. Kelemahannya adalah waktu prosesing lebih lama dibandingkan dengan prosesing benih dengan menggunakan bantuan alat.

Alat – alat yang akan digunakan dalam prosesing benih harus bersih dan bebas dari kemungkinan campuran benih dari varietas - varietas lain. Setelah prosesing, benih dapat dikeringkan dengan cara diangin – anginkan tetapi tidak di bawah sinar matahari langsung, atau dengan cara dikeringkan di ruang pengering dengan suhu 34°C selama kurang lebih 5 – 6 hari.

Setelah pengeringan dilakukan sortasi benih, yaitu pemilihan benih yang berukuran normal dan bernas. Benih yang hampa, rusak, dan yang berwarna hitam atau coklat dibuang. Untuk menghindari adanya penyakit atau hama yang terbawa dari lapangan atau selama dalam penyimpanan, benih dapat diberi perlakuan pestisida yang berbahan aktif *Metalaxyl* dengan konsentrasi 0,2%. Untuk penyimpanan jangka panjang, sebaiknya benih dikeringkan sampai kadar airnya mencapai 7 – 8 %. Benih disimpan dalam kantung *aluminium foil* atau dalam wadah yang terbuat dari kaca atau metal. Tempat penyimpanan benih harus tertutup sangat rapat agar udara tidak dapat masuk ke dalam wadah tersebut.

Gudang Penyimpanan Benih

Jika kadar air benih awal sudah baik dan konstan, yaitu lebih kurang 7%, maka untuk penyimpanan jangka menengah (medium) benih ditempatkan di “Cold Storage” dengan kelembaban 15 – 50%. Dua faktor yang menentukan kualitas dan daya tahan benih di tempat penyimpanan benih (gudang benih) adalah kadar air benih dan suhu gudang penyimpanan “suhu rendah”. Untuk penyimpanan benih jangka menengah (18 – 24 bulan), suhu yang diperlukan adalah 16 – 20 °C, dan kelembaban 50%.