

WIJEN

502.952.2

SOE

w

(*Sesamum indicum* Linn)



TAKAAN DIGITAL

P KALTENG

Km. 5 Palangka Raya

52.2

OE

Oleh : Soenardi

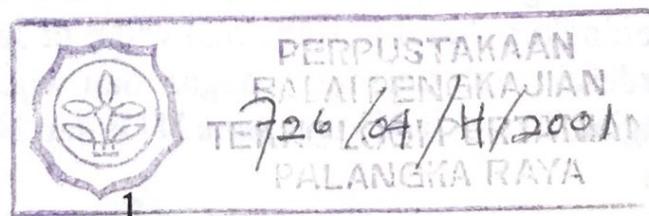


DEPARTEMEN PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
BALAI PENELITIAN TEMBAKAU DAN TANAMAN SERAT
1992

Wijen (*Sesamum indicum* L.) diperkirakan berasal dari benua Afrika, kemungkinan Ethiopia. Telah lama tumbuh berkembang di daerah savana sebagai bahan pangan yang mengandung protein tinggi dan jenis liar banyak diketemukan di sana. Termasuk famili *Pedaliaceae*, genus *Sesamum* dan telah diidentifikasi sebanyak 24 spesies.

Batang tegak, berkayu berlekuk empat, kebanyakan bercabang. Susunan daun umumnya berselang-seling dengan bentuk atau ukuran antara daun bawah, tengah dan atas maupun antara varietas yang satu dengan yang lain berbeda. Tinggi 0,5-2,5 meter, umur 2,5-5 bulan tergantung varietas dan kondisi setempat. Bunga muncul dari ketiak daun 1-3 kuntum per ketiak, warna putih dan ungu. Mahkota bunga berbentuk terompet dan benangsari menempel di dalamnya. Wijen menyerbuk sendiri, penyerbukan oleh serangga biasa terjadi, jarang oleh angin. Buah dengan panjang 2-3 cm, diameter 0,5-1 cm, terdiri dari 4, 6, dan 8 lokus (kotak) memanjang. Tiap lokus berisi biji yang mengandung 40-70 biji per polong. Sebelum buah masak panen, daun gugur, warna kulit buah (polong) yang semula hijau berubah menjadi kekuningan, kuning, akhirnya berwarna coklat dan kering. Sebelum kering buah pecah mulai dari ujung, sehingga biji keluar berwarna putih, kuning, coklat atau hitam tergantung varietas. Biji sangat kecil, tiap kilogram terdiri dari 300-600 ribu biji. Ukuran biji berbeda, terutama akibat ketebalan kulit biji yang bervariasi. Kulit biji semakin tipis, mutu wijen dinilai semakin baik. Rendemen isi biji (kernel) dari biji berkulit berkisar 55 % - 85 %. Ada kecenderungan kulit semakin tipis, kandungan minyak dari kernel semakin tinggi, kadar asam lemak jenuh 15 % dari total asam lemak.

Umumnya wijen hitam, kulitnya lebih tebal daripada wijen putih. Wijen dari Indonesia rata-rata berkulit tipis, sehingga dinilai mempunyai mutu yang lebih baik daripada wijen dari luar negeri.



Kegunaan

Biji wijen mengandung minyak 35 %-60 %, protein 20 % dan karbohidrat 11 %. Digunakan untuk aneka industri, bahan makanan ringan dan penghasil minyak makan. Terutama industri farmasi, plastik, margarin, sabun, kosmetik dan pestisida. Sebagai bahan makanan dan minyak goreng digolongkan bermutu tinggi karena kandungan mineral dan proteinnya tinggi serta berkadar asam lemak jenuh rendah, sehingga tidak berdampak negatif terhadap kesehatan. Oleh karena itu minyak wijen dinamakan "Raja dari Minyak Nabati".

Bungkil wijen (ampas) yaitu wijen yang sudah diambil minyaknya, sangat baik untuk pakan ternak.

PERTANAMAN WIJEN DI INDONESIA

Tanaman ini sudah lama dibudidayakan di Indonesia, sehingga tersebar luas hampir di semua pulau dan daerah yang sesuai. Sentra pertanaman di Jawa Tengah, Jawa Timur, Sulawesi Selatan dan Nusa Tenggara Barat. Dibudidayakan oleh petani kecil dengan input dan teknologi yang relatif rendah, jarang yang menanam secara monokultur, kecuali di beberapa tempat di Bima dan Sulawesi Selatan. Produktivitas sangat bervariasi dari 300-1.200 kg per hektar.

Luas areal pada tahun 1960-an mencapai sekitar 150.000 ha/tahun, kemudian semakin menurun, sehingga status Indonesia yang semula sebagai negara pengekspor berubah menjadi pengimpor. Setiap tahun Indonesia sejak tahun 1987 mengimpor wijen sekitar 2.000 ton. Indonesia kecuali mengimpor biji juga mengimpor minyak wijen. Impor minyak wijen pada tahun 1990 sebanyak 229,3 ton dengan nilai US \$216.457 yang setiap tahun cenderung meningkat. Areal pertanaman wijen di Jawa hampir habis, karena terdesak oleh tanaman pangan dan wijen bergeser ke Indonesia Bagian Timur (IBT) terutama NTB dan NTT.