

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kacang Bogor atau kacang bambara merupakan tanaman kacang-kacangan ketiga terpenting di Afrika setelah kacang tanah dan kacang tunggak. Tanaman ini banyak dikembangkan di daerah sub Sahara Afrika, terutama pada daerah semi kering. Di Indonesia, pertama kali tanaman ini dapat beradaptasi dengan baik di wilayah Bogor, sehingga kacang ini lebih dikenal sebagai kacang Bogor. Kacang Bogor lebih mudah beradaptasi dan mudah toleran pada daerah yang kurang subur jika dibandingkan dengan tanaman legume yang lain (Purseglove, 1968; Linneman, 1990; Stephens, 2003).

Kacang Bogor merupakan salah satu kacang-kacangan minor yang belum terlalu diperhatikan di Indonesia dan penyebarannya kurang begitu luas. Di daerah asalnya, Afrika Barat, tanaman kacang Bogor telah mendapat banyak perhatian dengan banyaknya penelitian yang mengungkap bahwa *bambara groundnut* adalah pangan yang menjanjikan tetapi tidak begitu diperhatikan (Linneman dan Azam Ali, 1993). Dari hasil penelitian Brough *et. al.* (1993), kacang bambara dapat digunakan untuk memproduksi susu, dimana susu ini dapat dibandingkan dengan susu kedelai. Tes kandungan protein dalam susu bambara mengindikasikan bahwa dapat menggantikan susu kedelai.

Kacang bogor memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, sehingga konsumsi kacang jenis ini perlu digalakkan sebagai protein nabati. Selain nilai gizi yang baik, kacang ini juga memiliki bentuk dan warna yang sangat khas, selain enak dan sangat berbeda dengan jenis kacang lainnya. Kacang bogor kering

mengandung 16 – 21% protein, 50 – 60% karbohidrat dan 4,5 – 6,5% lemak, serta mengandung kalsium, fosfor, zat besi dan vitamin B1 (Purseglove, 1968; Rukmana dan Oesman, 2000; Suwanprasert *et. al.*, 2006). Kacang Bogor saat ini mulai diminati oleh para petani di daerah Jawa Barat sebagai bahan pangan yang berpotensi besar untuk dibudidayakan. Kesenjangan antara besarnya permintaan konsumen dengan kesediaan hasil panen merupakan peluang yang sangat baik untuk mengembangkan komoditas tersebut. Hal ini ditunjukkan dengan seringnya di desa Rawa dan Negarakembang (Majalengka) yang merupakan produsen kacang Bogor goreng sering kekurangan bahan baku, sehingga harus mendatangkan dari luar daerah (Rukmana dan Oesman, 2000).

Pada penelitian ini menggunakan 14 galur lokal kacang Bogor, hasil koleksi plasma nutfah Universitas Brawijaya yang didapatkan dari provinsi Jawa Barat yang tersebar di beberapa lokasi. Galur lokal kacang Bogor ini sangat berpotensi untuk dikembangkan karena kandungan protein kacang Bogor yang tinggi. Kacang Bogor merupakan tanaman yang dapat beradaptasi pada lingkungan yang kering (minim unsur hara), maka prospek untuk budidaya tanaman kacang Bogor saat ini sangat diminati para petani khususnya di Indonesia. Upaya peningkatan produksi tanaman kacang Bogor dapat dilakukan dengan pemuliaan tanaman. Usaha pemuliaan tersebut diperlukan keragaman dari populasi tanaman yang dapat digunakan untuk menambah informasi tentang karakter dari tanaman kacang Bogor.

Adanya keragaman genetik berperan sangat penting dalam program pemuliaan tanaman. Semakin luas keragaman genetik suatu tanaman, maka semakin besar peluang untuk mendapatkan peningkatan genetik untuk sifat yang

diinginkan. Menurut Pasquet *et.al.* (1999), Amadou *et.al.* (2001), Massawe *et.al.* (2002), bahwa analisis biokimia dan molekuler dari kacang bambara menunjukkan terdapat keragaman genetik yang tinggi pada galur-galur kacang bambara atau kacang Bogor.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi keragaman genetik pada 14 galur lokal kacang Bogor.

1.3 Hipotesis

Terdapat keragaman genetik yang luas pada populasi 14 galur lokal kacang Bogor.

