

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	2
1.1 Latar belakang	2
1.2 Tujuan	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Klasifikasi dan morfologi bawang merah	4
2.2 Syarat tumbuh bawang merah	4
2.3 Penanaman bawang merah	4
2.4 Benih bermutu	5
2.5 Produksi benih	5
III METODE	6
3.1 Waktu dan lokasi PKL	6
3.2 Metode pelaksanaan	6
3.2.1 Kuliah umum	6
3.2.2 Praktikum Kerja Langsung	6
3.2.3 Diskusi dan wawancara	7
3.2.4 Studi pustaka	7
3.2.5 Pengumpulan dan analisis data	7
IV KEADAAN UMUM PT BENIH CITRA ASIA	8
4.1 Sejarah	8
4.2 Letak geografis	9
4.3 Kegiatan	9
4.4 Struktur organisasi	9
4.5 Visi dan misi	9
V HASIL DAN PEMBAHASAN	10
5.1 Penentuan lokasi	10
5.2 Isolasi	12
5.3 Benih sumber PT Benih Citra Asia	13
5.4 Pengolahan tanah	15
5.5 Perlakuan benih	16
5.6 Penanaman	17
5.7 Pemupukan	18
5.8 Pemeliharaan tanaman	20
5.8.1 Pengairan	20
5.8.2 Penyiangan	21
5.8.3 Pengendalian hama dan penyakit tanaman	22
5.9 <i>Roguing</i>	25
5.10 Panen	26
5.11 Pengolahan benih	28
5.12 Pengemasan	29





x

VI SIMPULAN DAN SARAN	30
6.1 Simpulan	30
6.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1 Jam kerja di PT Benih Citra Asia	6
2 Sejarah lahan pertanaman bawang merah	11
3 Kelebihan dan kekurangan macam-macam jenis tanah	12
4 Persyaratan teknis minimum sertifikasi benih bawang merah	13
5 Isolasi produksi benih kelas benih pokok (<i>stock seed</i>) bawang merah	13
6 Penggunaan benih sumber berdasarkan wawancara	14
7 Biaya pengolahan tanah	15
8 Estimasi kebutuhan air, jumlah karung dan fungisida perlakuan benih	17
9 Populasi tanaman per blok tanam	18
10 Kebutuhan pupuk berdasarkan SOP PT Benih Citra Asia	19
11 Anjuran dosis dan pengaplikasian pupuk	20
12 Standar penggunaan pestisida untuk bawang merah	24
13 Standar pelaksanaan <i>roguing</i> bawang merah	25
14 Persentase <i>rogues</i> saat kegiatan <i>roguing</i>	26
15 Panen bobot umbi bawang merah	27
16 Uji daya hasil <i>grading</i> umbi bawang merah	27



DAFTAR GAMBAR

1 Alur produksi benih bawang merah	10
2 Penentuan lokasi tanam	11
3 Benih sumber PT Benih Citra Asia	13
4 Proses pengolahan tanah	16
5 Proses perlakuan benih	16
6 Proses penanaman	17
7 Jenis-jenis pupuk	19
8 Pengairan lahan	21
9 Kegiatan penyiangan bedengan bawang merah	22
10 Spesies gulma di area pertanaman	22
11 Hama di bawang merah	23
12 Penyakit di bawang merah	23
13 <i>Knapsack electric</i>	23
14 Waktu <i>roguing</i>	26
15 Pemanenan	27
16 Proses pengolahan	28
17 Pengemasan	29

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies





DAFTAR LAMPIRAN

1 Letak geografis	34
2 Struktur organisasi PT Benih Citra Asia	34
3 Deskripsi jabatan	35
4 Status pegawai	39
5 Suhu harian Kabupaten Jember tanggal 10-31 januari 2022	40
6 Suhu harian Kabupaten Jember tanggal 01-28 Februari 2022	40
7 Suhu harian Kabupaten Jember tanggal 01-31 Maret 2022	41
8 Deskripsi varietas bawang merah Bima Brebes	41
9 Permohonan pemeriksaan umbi di gudang	42
10 Hasil pemeriksaan umbi Gudang	44

 Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.