

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kacang panjang sudah lama dikenal di Indonesia, tetapi bukan tanaman asli Indonesia, daerah asalnya adalah India dan Afrika Tengah. Tanaman ini tumbuh menyebar di daerah-daerah Asia tropika sehingga banyak dikenal jenis-jenis lokal sesuai dengan keadaan lingkungan tempat tumbuhnya. Di Indonesia dikenal berbagai jenis lokal hasil seleksi petani tradisional.

Di daerah-daerah Jawa, kacang panjang disebut juga kacang lanjaran, sedangkan di daerah Pasundan disebut kacang turus. Berbagai negara mempunyai nama yang berbeda-beda untuk kacang panjang, sebagai contoh di Cina kacang panjang disebut *taukok*, di Filipina disebut *sitao* dan di Malaysia disebut *kachang panjang/kachang belut* (Haryanto, Tina dan Estu, 2003).

Perkembangan selanjutnya tentang pembudidayaan kacang panjang meluas ke berbagai negara di dunia, perkembangan paling pesat terutama di negara-negara yang beriklim tropis termasuk di Indonesia. Meskipun belum ditemukan keterangan data yang rinci tentang sejarah tanaman kacang panjang dan kapan masuknya ke wilayah Indonesia, namun pembudidayaannya telah menyebar luas hampir di seluruh propinsi di Indonesia.

Daerah yang menjadi sentra tanaman kacang panjang masih didominasi oleh pulau Jawa, terutama propinsi Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Sentra tanaman kacang panjang di luar pulau Jawa antara lain propinsi Sulawesi Selatan,

Daerah Istimewa Aceh, Sumatera Utara, Lampung dan Bengkulu. Pada tahun 1991 luas areal tanaman kacang panjang nasional mencapai 100.766 ha (Rukmana, 1995).

Kacang panjang tergolong tanaman sayur polong yang berfungsi ganda yang hasilnya dipanen dalam bentuk polong muda. Polong muda kacang panjang banyak mengandung vitamin A, B dan C, sedangkan bijinya yang sudah tua mengandung protein yang cukup tinggi 17 – 23%, polong muda kacang panjang mengandung protein 2,7 g, lemak 0,3 g, karbohidrat 7,8 g dan menghasilkan kalori sebanyak 34 kilokalori setiap 100 g bahan berat bersih (Irfan dan Hendro, 2003).

Prospek ekonomi dan sosial kacang panjang cukup cerah, karena selain telah menjadi mata dagangan sayur-mayur sehari-hari di dalam negeri, juga merupakan bahan ekspor. Di Jakarta konsumsi sayuran kacang panjang menempati urutan ke-3 yakni sebesar 30% dari total 8 jenis sayuran yang dikonsumsi sehari-hari. Penggunaan kacang panjang sangat beragam yakni dihidangkan untuk berbagai masakan mulai dari bentuk lalap mentah dan masak, sayur bening, lodeh, tumis, pencampur pecal, sambal goreng dan biji-bijinya dibuat wajik atau peyek. Dalam tahun terakhir ini permintaan produksi kacang panjang dinantikan pasar internasional dan beberapa eksportir telah merintis ekspor kacang panjang ke Belanda rata-rata 3 ton per minggu, Jerman rata-rata 2 ton per minggu (Rukmana, 1995).

Tahun 1994 konsumsi kotor sayuran di Indonesia diperkirakan sekitar 53 kg/kapita/tahun, konsumsi bersih dari sayuran tersebut hanya mencapai 45 kg/kapita/tahun atau sekitar 123 g/kapita/hari. Angka ini masih berada di bawah standar internasional yang dianjurkan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, yakni di