

# BAB. I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Selada merupakan sayuran daun yang berasal dari daerah beriklim sedang. Menurut sejarahnya tanaman ini telah dibudidayakan sejak 2500 tahun yang lalu. Beberapa literatur menyebutkan bahwa budidaya Selada telah dilakukan tahun 500 Sebelum Masehi, dan untuk jenis Selada daun yang tidak membentuk krop telah dikenal 2000 tahun yang lalu (Rukmana Rahmat, 1994).

Tanaman selada diduga berasal dari Asia Barat, meskipun demikian sumber lain memastikan bahwa sumber genetik tanaman Selada adalah dari kawasan Amerika. Hal ini antara lain dibuktikan bahwa Christopher Colombus pada tahun 1493 menemukan tanaman Selada tumbuh di daerah Hemisphere bagian barat dan Bahamas (Rukmana Rahmat, 1994).

Berawal dari kawasan Asia Barat dan Amerika, tanaman ini kemudian meluas ke berbagai negara, daerah penyebaran tanaman selada diantaranya Karibia, Malaysia, Afrika Timur, Tengah dan Barat serta Filipina (Rukmana Rahmat, 1994).

Dalam perkembangan selanjutnya pembudidayaan Selada meluas ke negara-negara yang beriklim sedang dan panas dibelahan dunia, dimana terdapat beberapa negara yang menaruh perhatian besar mengembangkan dan menciptakan varietas selada unggul diantaranya Jepang, Taiwan, Thailand, Amerika Serikat dan Belanda. Di Indonesia Selada belum berkembang pesat sebagai sayuran komersil, daerah yang ditanami Selada masih sangat terbatas di

pusat-pusat produsen sayuran seperti Cipanas dan Lembang (Rukmana Rahmat, 1994).

Sebenarnya keadaan di Indonesia memungkinkan dilakukannya pembudidayaan berbagai jenis tanaman sayuran, baik yang lokal maupun yang berasal dari luar negeri. Hal tersebut menunjukkan Indonesia ditinjau dari aspek klimatologis sangat potensial dalam sayur-sayuran (Haryanto E., Tina Suhartini, Estu Rahayu, 1995).

Diantara bermacam-macam jenis sayur yang dapat dibudidayakan tersebut Selada merupakan salah satu komoditas yang memiliki nilai komersial dan prospek yang bagus. Selain ditinjau dari aspek klimatologis, aspek teknis, ekonomis serta sosialnya sangat mendukung sehingga memiliki kelayakan untuk diusahakan di Indonesia (Haryanto E., dkk, 1995).

Seperti halnya sayuran daun lainnya, selada pada umumnya dimakan mentah (lalab) dan dibuat salad atau disajikan dalam berbagai bentuk masakan Eropa maupun Cina. Jarang sekali selada disayur masak karena rasanya menjadi kurang enak dan sulit untuk dicerna. Selain sebagai bahan sayuran yang cita rasanya khas selada ini mengandung gizi cukup tinggi, terutama sumber meneral (Rukmana Rahmat, 1994).

Adapun manfaat selada untuk kesehatan ialah sayuran yang terasa segar dan renyah ini mempunyai sifat mendinginkan badan. Dengan demikian selada berfungsi pula sebagai obat penyakit panas dalam (Haryanto E., dkk, 1995).

Salah satu faktor yang menyebabkan rendahnya produksi Selada adalah penggunaan benih yang kurang tepat, pemupukan, pengolahan tanah dan serangan hama.