

Cabe merupakan tanaman perdu dari famili terong-terongan dengan nama ilmiah *Capsicum* sp. Menurut sejarah, komoditas ini berasal dari benua Amerika tepatnya di negara Peru, kemudian menyebar

ke negara-negara Amerika lainnya, Eropa dan Asia termasuk Indonesia. Tanaman Cabe terdiri dari banyak jenis, diperkirakan sekitar 20 spesies dan sebagian besar hidup dinegara asalnya. Umumnya masyarakat hanya mengenal beberapa jenis saja, seperti cabe besar, cabe keriting, cabe rawit dan paprika.

Cabe memiliki banyak kandungan gizi dan vitamin, diantaranya kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, vitamin A, B1 dan vitamin c. Oleh karena itu cabe banyak digunakan untuk keperluan bumbu masak di dalam rumah tangga, maupun sebagai bahan baku industri bumbu masak, industri makanan, industri obat-obatan dan industr jamu.

Dewasa ini bertani cabe sistim mulsa plastik hitam perak (MPHP) banyak dipraktekkan pada jenis cabe Hot Beauty, Hero, Long Chili, Ever-lavor, keriting ibrida, cabe kecil hibrida (rawi dan cengek) dan cabe paprika. Alasan utama menggunakan sistim MPHP adalah untuk mengimbangi biaya pengadaan MPHP. Hal ini disebabkan karena penggunaan MPHP pada cabe hibrida merupakan perbaikan kultur teknik ke arah intensif sehingga produktivitasnya lebih tinggi bila dibanding dengan cabe biasa dan secara ekonomis menguntungkan.

Umumnya sistem budidaya cabe masih menggunakan benih lokal dan populasi tanaman per hektar tinggi. Populasi yang sangat rapat ini dapat mengakibatkan penangkapan sinar matahari setiap tanaman berkurang dan kelembaban udara di sekitar kebun menjadi tinggi. Kelembaban yang tinggi seringkali dapat meningkatkan serangan hama dan penyakit.

Perbaikan kultur teknik budidaya cabe secara intensif untuk meningkatkan produktivitas maupun kualitas hasil, diantaranya adalah penggunaan benih varietas unggul dari varietas hibrida yang bermutu tinggi, penerapan MPHP, pemupukanberimbang, pengendalian hama dan penyakit, serta cara-cara lain yang khas seperti pemasangan turus dan pemangkasan pucuk.