



Gambar 5. Buah timun yang masak fisiologis/tua

- Keluarkan biji dari daging buah



Gambar 6. Biji dikeluarkan dari daging buah

- Masukkan biji ke dalam kantong plastik bening dan di remas-remas dengan mengganti air berulang-ulang sampai bersih
- Setelah biji bersih (terpisah antara biji dengan daging buah) tambahkan air dan diikat
- Biji didiamkan selama dua malam untuk memisahkan biji dengan lendir bening yang menyelimuti biji
- Lendir akan lepas sendiri setelah didiamkan selama dua malam, cuci biji dan saring

- Biji yang sudah disaring di taruh di atas nampan yang sudah dilapisi kertas HVS
- Biji siap dijemur, dan keringkan selama 2-4 hari tergantung kondisi cuaca. Setelah biji kering maka simpan dalam wadah tertutup. Benih dapat digunakan sebagai bibit untuk musim tanam berikutnya.



Gambar 7. Biji yang sudah kering siap disimpan dalam wadah tertutup.

No : 02/Publikasi Litkaji/APBN/2018

Informasi Lebih Lanjut Hubungi  
 BPTP BALITBANGTAN NTB  
 Jln. Raya Peninjauan Narmada  
 Tlp. (0370)671312; fax (0370)671620  
 e-mail : bptp.ntb@litbang.deptan.go.id

**TIDAK DIPERDAGANGKAN**



## TEKNOLOGI PERBENIHAN

**Terong** (*Solanum melongena*)  
**dan** **Mentimun** (*Coccinia grandis*)



**KEMENTERIAN PERTANIAN**  
**BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN**  
**BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN**  
**NUSA TENGGARA BARAT**  
 2018