

Potensi Ekonomi

Dewa K.S. Swastika dan Sri Nuryanti

PENDAHULUAN

Ubijalar menyimpan potensi yang besar sebagai pangan alternatif maupun pengembangan agribisnis. Ubi segar cukup populer di masyarakat Indonesia, khususnya di Papua dan Papua Barat yang menggunakan ubi sebagai makanan pokok. Berdasarkan kesetaraan karbohidrat, kandungan gizi ubijalar lebih baik dibanding beras. Bahkan menurut *World Health Organization* (WHO), ubi yang dagingnya berwarna jingga mempunyai kandungan vitamin A (*retinol*) empat kali lebih tinggi dari wortel atau 7.700 mg/100 g, sehingga berperan penting untuk pencegahan kebutaan dan memenuhi kebutuhan gizi harian.

Di antara bahan makanan pokok, ubi yang dagingnya berwarna putih mengandung kalsium lebih tinggi dibanding beras, jagung, terigu, dan sorgum. Bahkan kandungan kalsium tersebut dapat mencapai 51 mg/100 g untuk ubi yang dagingnya berwarna kuning (Direktorat Gizi 2010). Dalam kelompok komoditas sayuran, ubijalar menduduki peringkat pertama dalam kandungan gizi dengan skor 184, sedangkan peringkat kedua diduduki kentang (83) dan disusul bayam hijau (76).

Ubi segar dan produk olahannya merupakan sumber pangan kesehatan (*functional food*) karena kandungan serat pangan dan antosianin yang tinggi (warna daging ubi ungu) sehingga dapat mencegah timbulnya kanker pada saluran pencernaan dan memperlambat proses penuaan. Di samping itu, ubijalar memiliki kadar glikemik yang rendah, sehingga sesuai bagi penderita diabetes (Widowati dan Wargiono 2009). Kandungan kalori ubijalar juga rendah, cocok untuk kesehatan. Dalam rangka mendorong program diversifikasi pangan selain beras, ubijalar menjadi salah satu bahan pangan pokok penting terkait dengan berbagai fungsinya bagi kesehatan (Tabel 1).

Masyarakat Papua mempunyai struktur tulang yang kuat dan besar karena banyak mendapat pasokan kalsium dari ubijalar sebagai sumber makanan pokok. Komposisi gizi yang terkandung dalam ubijalar memberi alternatif sebagai sumber bahan pangan rendah kalori selain beras. Bahan pangan alternatif ini sangat baik dikonsumsi oleh penderita penyakit diabetes yang mengharuskan mengonsumsi pangan rendah kalori dan karbohidrat dengan *Glycemix Index* yang rendah. Mengonsumsi ubi tidak meningkatkan kadar gula darah secara drastis karena kadar karbohidrat di dalamnya termasuk rendah (Hasyim dan Yusuf 2008). Selain sebagai sumber karbohidrat, ubijalar potensial digunakan untuk penganeekaragaman pangan

Tabel 1. Kandungan dan komposisi gizi ubijalar dan bahan pangan lainnya.

Komposisi	Kandungan/100 g				
	Ubijalar	Beras	Jagung	Terigu	Sorgum
Kalori (kal)	152	360	361	365	332
Protein (g)	1,5	6,8	8,7	8,9	11,0
Lemak (g)	0,3	0,7	4,5	1,3	3,3
Karbohidrat (g)	35,7	78,9	72,4	77,3	73,0
Kalsium (mg)	29	6,0	9,0	16,0	28,0
Besi (mg)	0,8	1,0	5,0	1,0	4,0
Fosfor (mg)	64	140	380	106	287
Vit. B1 (mg)	0,17	0,12	0,27	0,12	0,38

Sumber: Direktorat Gizi 2010.

sumber daya lokal karena berdaya hasil tinggi dengan potensi pasar (lokal, regional, dan internasional) yang cukup baik, dan biaya produksi per satuan bobot kalori lebih murah (Wargiono *et al.* 2001). Tingkat harga ubi yang rendah dan terjangkau oleh semua lapisan masyarakat menjadi pendorong usaha diversifikasi pangan pokok selain beras.

Ubi segar dapat diolah menjadi berbagai jenis pangan, bahkan berpotensi sebagai bahan baku industri modern (industri perekat, fermentasi, tekstil, farmasi, dan kosmetik) di negara maju seperti Amerika Serikat, Korea, Jepang, dan China. Di Indonesia, ubi segar dimanfaatkan sebagai bahan baku industri tepung, nasi instan, bakpia, donat, keripik, mie, dan beras mutiara. Tepung ubi digunakan sebagai bahan baku industri pangan sebagai pengganti tepung terigu, misalnya permen, es krim, roti, kue, dan sirop. Bahkan di negara maju seperti Jepang, Korea Selatan, dan Amerika Serikat, tepung ubi lebih populer dari terigu. Dengan demikian ubijalar potensi ekonominya cukup besar.

PRODUKSI DAN KONSUMSI NASIONAL

Produksi

Papua dan Jawa Barat merupakan dua daerah dengan luas panen ubijalar terbesar di Indonesia, sedangkan menurut tingkat produksi, Jawa Barat lebih tinggi dibandingkan dengan Papua (Kementan 2010). Hal ini terkait dengan varietas yang ditanam dan sistem usahatani di kedua provinsi. Di Papua, sistem usahatannya subsisten dan varietas yang ditanam adalah Papua Solussa, Papua Pattipi, dan Sawentar yang berumur panjang (6 bulan) dengan produktivitas rata-rata 24-25 t/ha (Rauf dan Lestari 2009). Di Jawa Barat, sistem usahatannya komersial dan varietas yang ditanam SQ-27, Jitok,

Ceret, Cilembu, dan Prambanan dengan umur 4-5 bulan dan produktivitas 25-30 t/ha.

Dalam periode 2000-2009 luas areal panen ubijalar di Papua 17,9% dari luas panen nasional. Dalam periode yang sama, luas areal panen ubijalar di Jawa Barat 16,9% dari luas areal panen nasional. Selain di kedua provinsi tersebut, luas areal panen ubijalar di provinsi lainnya rata-rata di bawah 20 ribu ha/tahun (Tabel 2).

Luas areal panen nasional pada tahun 2009 mencapai 184 ribu ha dan mengalami penurunan rata-rata 0,7%/tahun. Di antara 10 provinsi penghasil utama ubijalar, Papua, Bali, Sulawesi Utara, dan Lampung mengalami pertumbuhan luas areal yang positif (meningkat), bahkan mencapai 8%/tahun di Sulawesi Utara. Hal ini menunjukkan bahwa luas areal tanam masih berpotensi untuk ditingkatkan, mengingat masih terdapat banyak lahan sawah tadah hujan dan lahan kering yang belum diusahakan (Suspert. 2007). Pertumbuhan luas areal panen di luar keempat provinsi di atas mengalami penurunan selama 2000-2009 dan yang terbesar terjadi di Sulawesi Selatan (4,92%/tahun).

Dalam periode 2000-2009, Jawa Barat memasok 20,2% dari total produksi nasional atau rata-rata 379 ribu ton per tahun. Papua menghasilkan ubijalar 17,3% dari total produksi nasional atau rata-rata 318 ribu ton per tahun. Selain di kedua provinsi tersebut, produksi ubijalar di provinsi lainnya rata-rata di bawah 200 ribu ton/tahun (Tabel 3). Meskipun luas areal panen di Jawa Barat cenderung menurun, namun produksi meningkat tajam, rata-rata 2,2%/tahun. Di Papua, produksi ubijalar dalam periode 2000-2009 juga

Tabel 2. Luas areal panen ubijalar di 10 provinsi penghasil utama, 2000-2009.

Provinsi	Luas panen ('000 ha)									
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Papua	32,9	30,8	26,5	52,4	29,7	27,6	29,2	30,6	34,0	35,0
Jawa Barat	35,4	28,6	34,1	30,0	31,4	30,8	29,8	28,1	27,3	33,4
Jawa Timur	18,4	17,6	14,8	15,3	14,9	13,8	13,8	14,0	13,8	16,2
NTT	19,9	16,7	16,7	10,9	16,3	12,9	14,5	12,9	13,4	12,9
Sumatera Utara	13,6	12,5	12,4	14,3	12,2	12,0	10,6	12,1	10,3	12,4
Jawa Tengah	12,6	11,8	10,8	11,3	11,5	11,2	9,4	10,6	8,5	8,8
Bali	5,9	4,8	5,9	5,6	6,2	7,1	7,2	7,1	6,4	6,3
Sulawesi Utara	2,7	2,1	1,7	3,0	3,7	4,5	3,8	3,6	4,3	5,4
Sulawesi Selatan	8,5	9,2	8,2	5,7	6,9	4,9	5,0	5,5	6,2	5,4
Lampung	4,5	4,4	4,1	4,3	4,7	4,6	4,4	4,8	5,0	4,6
Lainnya	39,9	42,6	42,2	44,8	47,0	49,0	48,8	47,6	45,4	43,5
Indonesia	194,3	181,0	177,3	197,5	184,5	178,3	176,5	177,0	174,6	183,9

Sumber: Kementerian Pertanian 2010.

mengalami peningkatan rata-rata 2,25%/tahun. Laju pertumbuhan tersebut mengindikasikan adanya potensi ekonomi, sehingga potensi terpacu untuk menambah areal tanamnya.

Apabila 50% areal pertanaman dibudidayakan secara komersial menggunakan varietas unggul adaptif dengan produktivitas 30 t/ha, dan 50% lagi dibudidayakan secara subsisten dengan produktivitas 15 t/ha, maka produksi nasional akan mencapai 4,04 juta ton ubi segar. Potensi produksi ini 76% lebih tinggi dari produksi pada tahun 2009, yang baru mencapai 2,06 juta ton (Tabel 3). Kesenjangan produksi aktual dan potensial disebabkan oleh variasi penggunaan pupuk (organik dan anorganik), pengelolaan tanaman, varietas yang ditanam, dan kesesuaian varietas terhadap iklim di tiap provinsi.

Berdasarkan perkembangan luas areal (Tabel 2) dan produksi (Tabel 3), maka laju pertumbuhan luas areal nasional -0,61% dan produksi 1,33% per tahun dalam periode 2000-2009, sedangkan pertumbuhan produktivitas 1,93%. Jika pertumbuhan produksi ubijalar ke depan konsisten mengikuti pertumbuhan produksi 2000-2009, maka proyeksi luas areal panen dan produksi dalam periode 2012-2020 dapat dilihat pada Tabel 4. Bila penurunan luas areal dapat dihentikan, produksi akan meningkat dengan laju 1,92%/tahun, sehingga produksi pada tahun 2020 mencapai 2,47 juta t ubi segar. Laju pertumbuhan tersebut perlu ditingkatkan menjadi sekitar 5%/tahun agar terjadi keselarasan antara produksi dan permintaan untuk pangan dan industri.

Tabel 3. Produksi ubi segar di 10 provinsi penghasil utama ubijalar, 2000-2009.

Provinsi	Produksi ('000 t)									
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Jawa Barat	385,8	298,0	367,8	346,9	389,6	390,4	389,0	375,7	376,5	469,6
Papua	281,1	283,6	257,3	512,4	298,5	273,9	290,4	306,8	337,1	343,3
Jawa Timur	193,6	189,7	168,8	167,6	165,0	150,6	150,5	149,8	136,6	162,6
Jawa Tengah	142,3	131,7	126,9	139,5	144,1	144,6	123,5	143,4	117,2	147,1
Sumatera Utara	127,0	118,2	118,2	135,7	117,3	115,7	102,7	117,6	114,2	140,1
NTT	156,4	147,1	133,1	86,7	126,4	99,7	111,3	102,4	107,3	103,6
Bali	65,2	53,5	68,0	64,9	72,5	88,5	92,1	91,2	88,2	79,0
Sumatera Barat	32,9	30,3	37,6	45,0	55,5	50,4	53,8	53,8	61,8	77,5
Sulawesi Selatan	73,4	80,4	77,7	61,8	76,5	53,5	54,3	58,8	66,5	68,4
Sulawesi Utara	23,4	18,0	15,0	25,6	32,4	38,7	37,3	35,5	42,1	53,1
Lainnya	346,6	384,9	379,1	405,4	423,9	451,0	449,3	451,9	434,2	413,5
Indonesia	1.828	1.735	1.750	1.991	1.902	1.857	1.854	1.887	1.882	2.058

Sumber: Kementerian Pertanian 2010.

Tabel 4. Proyeksi luas areal dan produksi ubijalar di Indonesia dalam periode 2011-2020.

Komponen produksi	Tahun			Pertumbuhan (%/th)
	2011	2015	2020	
Luas panen (000 ha)	182,8	177,3	171,9	-0,61
Produktivitas (ton/ha)	11,41	12,55	13,82	1,93
Produksi (ribu ton)	2.085	2.226	2.376	1,33

Sumber: data diolah.

Tabel 5. Produksi dan konsumsi ubi segar di Indonesia, 2000-2009.

Tahun	Produksi ('000 ton)	Konsumsi ('000 ton)			
		Pakan	Bibit	Tercecer	Pangan
2000	1.828	36	164	183	1.437
2001	1.735	35	157	161	1.374
2002	1.749	35	159	155	1.387
2003	1.991	40	179	200	1.562
2004	1.902	38	171	190	1.491
2005	1.857	37	167	185	1.457
2006	1.854	37	167	185	1.454
2007	1.887	37	170	185	1.487
2008	1.882	37 ¹⁾	171 ¹⁾	181 ¹⁾	1.493 ¹⁾
2009	2.058	37 ¹⁾	171 ¹⁾	186 ¹⁾	1.499 ¹⁾
Pertumbuhan%/tahun	1,2	0,4	0,1	0,4	0,3

¹⁾Angka estimasi peneliti.

Sumber: Neraca Bahan Makanan 2010 (diolah).

Konsumsi

Berdasarkan data neraca bahan makanan, penggunaan ubi segar sebagai bahan pakan, bibit, pangan, dan yang tercecer dalam periode 2000-2009 meningkat dengan laju yang lebih rendah dari pertumbuhan produksi (Tabel 5). Oleh karena itu, upaya peningkatan produksi perlu dibarengi dengan pengembangan industri pangan dengan tujuan ekspor dan pasar domestik.

Sebagian besar ubi segar digunakan untuk pangan, yang pada tahun 2009 mencapai 1.499 ribu ton atau 80% dari total ketersediaan ubi segar. Ubi segar yang tercecer relatif masih tinggi, yaitu 186 ribu ton atau 9,04% dari total produksi pada tahun 2009. Hal ini merupakan inefisiensi yang seharusnya tidak terjadi secara terus-menerus. Sementara, penggunaan ubi segar untuk bibit relatif tetap, rata-rata 171 ribu ton/tahun dan sisanya digunakan untuk bahan baku industri pakan (Tabel 5). Kecenderungan ini

terus berlanjut dengan tingkat pertumbuhan yang relatif kecil, di bawah 1%/tahun hingga tahun 2020.

Berdasarkan data konsumsi per kapita dalam periode 2002-2009, diduga kenaikan proporsi konsumsi ubi segar selain karena pertumbuhan penduduk, juga disebabkan oleh penurunan ketersediaan ubi segar akibat perkembangan industri pakan dan pangan yang menggunakan ubi segar sebagai bahan baku. Laju konsumsi per kapita turun 2,68%/tahun, sedangkan jumlah penduduk meningkat dengan laju 1,25%/tahun dalam periode yang sama (BPS 2004, 2009).

Upaya peningkatan konsumsi ubijalar dapat dilakukan melalui diversifikasi pangan, baik sebagai pangan pokok maupun komplemen dan pangan fungsional. Implikasi dari diversifikasi pangan adalah perlunya ketersediaan ubi segar yang memadai melalui peningkatan produksi dengan laju 5%/tahun.

Dalam periode 2012-2020, pertumbuhan penggunaan ubi segar untuk pakan, bibit, industri, dan pangan diproyeksikan meningkat dengan laju masing-masing 3%, 1%, 19%, dan 2% per tahun. Dampak yang diharapkan adalah berkembangnya industri berbasis ubijalar dengan laju pertumbuhan 19%/tahun, sehingga volume produk ekspor diharapkan juga meningkat. Terimplementasinya peningkatan produk ekspor tersebut merefleksikan ubijalar mempunyai potensi ekonomi.

Tabel 6. Proyeksi penggunaan ubi segar di Indonesia, 2011-2020.

Tahun	Konsumsi (000 ton)					
	Produksi	Pakan	Bibit	Tercecer	Industri	Pangan
2011	2.213	38	175	188	276	1.536
2012	2.324	39	179	185	354	1.567
2013	2.440	40	183	185	434	1.598
2014	2.562	41	186	185	520	1.630
2015	2.690	43	190	185	610	1.662
2016	2.825	44	194	185	706	1.696
2017	2.966	46	198	185	807	1.730
2018	3.114	47	202	185	915	1.765
2019	3.270	48	206	185	1.032	1.799
2020	3.434	50	210	185	1.153	1.836
Pertumbuhan (%/tahun)	5,0	3	1,0	0,0	18,9	2,0

Sumber: Hasil proyeksi peneliti 2010.

POTENSI EKONOMI

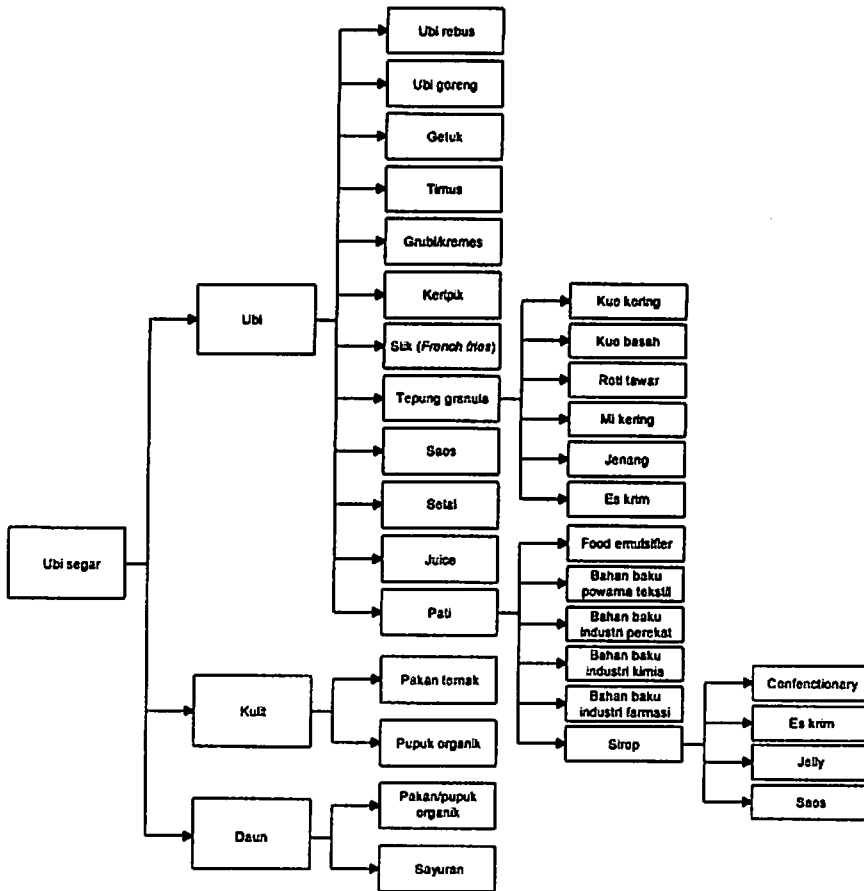
Nasional

Di Indonesia, ubijalar belum dianggap sebagai komoditas penting, sementara di negara-negara maju justru lebih penting dan mahal dibanding komoditas lain seperti beras dan terigu. Di negara maju, ubijalar tidak saja menjadi bahan pangan, namun juga menjadi bahan baku industri nonpangan (farmasi, tekstil, perekat, dan kosmetik).

Indonesia mempunyai potensi besar untuk mengembangkan ubijalar, baik sebagai bahan baku industri pangan maupun nonpangan. Hal ini didukung oleh potensi peningkatan luas areal dan produktivitas seperti yang telah dikemukakan di atas. Dengan proyeksi laju peningkatan produksi 5%/th maka perlu diketahui potensi ekonomi ubijalar, baik di pasar domestik maupun ekspor. Tingkat pemanfaatan ubijalar di pasar domestik yang relatif masih rendah memberi peluang bagi pengembangan produk untuk pasar internasional, sebagai bahan baku industri pangan maupun nonpangan yang telah berkembang di negara lain, termasuk di beberapa negara Asia, seperti Singapura, Jepang, dan Korea.

Pengembangan ubijalar untuk berbagai produk olahan sangat prospektif, karena selain keunggulan sifat fisiko-kimia dan multiguna, juga teknologi pengolahan hasil sudah cukup maju dan tersedia. Dengan teknologi pengolahan tersebut, ubi segar dapat dijadikan berbagai produk olahan seperti chip, pati, tepung, saos, selai, kripik, kroket, bakpao, tape, kremes, brem, getuk, pilus, ubi goreng, ubi rebus, nasi ubi, dan sebagainya (SPS IPB 2004). Dalam bentuk produk olahan, ubijalar dapat meningkat derajatnya sebagai bahan pangan. Bahkan ubijalar merupakan bahan baku industri pangan dan nonpangan yang lebih banyak kegunaannya daripada beras. Sifat multiguna ubijalar tercermin dari banyaknya produk olahan yang dapat dihasilkan dari ubi segar, seperti terlihat pada pohon industri berikut (Gambar 1).

Pemanfaatan teknologi pengolahan untuk industri ubi segar dan produk turunannya sangat penting dalam rangka mengakselerasi upaya diversifikasi pangan, pengembangan industri, dan peningkatan ekspor. Dampak yang diharapkan dari proyeksi peningkatan produksi dengan laju 5,0%/th adalah dapat memacu peningkatan ketersediaan bahan baku Industri dengan laju pertumbuhan 19%/th dan peningkatan ekspor sesuai dengan permintaan pasar dunia. Selama lebih dari 60 tahun Indonesia bergantung pada beras sebagai bahan pangan. Meskipun teknologi usahatani padi berkembang pesat, namun Indonesia belum berhasil memenuhi kebutuhan beras dari produksi sendiri, sehingga masih memerlukan impor. Keberhasilan program



Gambar 1. Pohon industri pengolahan ubijalar.
Sumber: Ginting *et al.* 2006.

diversifikasi pangan akan mengurangi ketergantungan pada beras impor (Swastika 2010), selain mengurangi penderita anemia dan kebutaan pada balita yang jumlahnya mencapai 100 juta dan 9 juta (Untoro 2002).

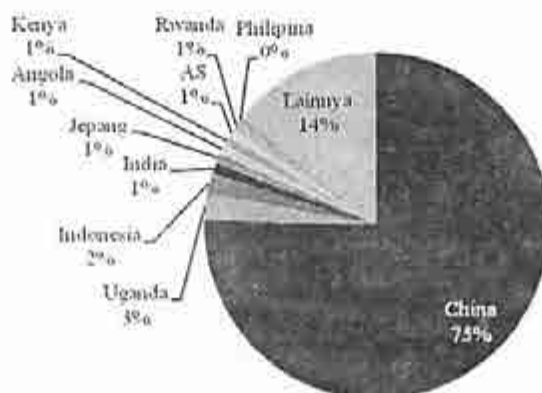
Internasional

Dari 111 negara penghasil ubijalar, Indonesia mempunyai pangsa produksi sekitar 1% dari produksi dunia. Meskipun pangasanya kecil, Indonesia pada tahun 2009 merupakan negara produsen ubijalar ke tiga setelah China dan Uganda. (Tabel 7). Bahkan pada tahun 1990 Indonesia menempati urutan kedua setelah China. Pada tahun 2009 China mempunyai pangsa lebih 75% dari produksi ubijalar dunia.

Tabel 7. Lima negara produsen utama ubijalar di dunia, 1990-2009.

Produksi ('000 t)									
1990		1995		2000		2005		2009	
China	104.900	China	117.376	China	118.183	China	102.749	China	81.213
Indonesia	1.971	Uganda	2.223	Nigeria	2.468	Nigeria	3.205	Uganda	2.766
Viet Nam	1.929	Indonesia	2.171	Uganda	2.398	Uganda	2.604	Indonesia	2.058
Uganda	1.693	Viet Nam	1.686	Indonesia	1.828	Indonesia	1.857	India	1.120
Jepang	1.402	Jepang	1.181	Viet Nam	1.611	Viet Nam	1.443	Jepang	1.026
Lainnya	10.826	Lainnya	11.371	Lainnya	12.559	Lainnya	15.749	Lainnya	19.460
Dunia	122.722	Dunia	136.008	Dunia	139.047	Dunia	127.607	Dunia	107.642

Sumber: FAO September 2010 (diolah).



Gambar 2. Proporsi produksi ubi segar 10 negara produsen utama di dunia, 2009.
Sumber: Data sekunder 2010 (diolah).

Dari Tabel 7 terlihat bahwa produsen terbesar ubijalar di dunia adalah China yang selama 20 tahun terakhir menguasai tiga perempat produksi dunia. Kuantitas produksi di China dari tahun ke tahun cenderung menurun, sedangkan di negara lain cenderung meningkat. Karena proporsi produksi China tinggi maka penurunan produksi sangat berpengaruh terhadap produksi dunia, namun tidak menggeser posisi China sebagai produsen utama (Gambar 2).

Lahan sawah dengan IP padi 100 berpotensi ditingkatkan untuk pengembangan ubijalar dengan produktivitas dari 12 t menjadi 25 t/ha. Hal ini merupakan faktor pendukung pengembangan usahatani komersial dan industri berbahan baku ubi segar dan produk turunannya di masa mendatang. Usaha untuk merebut persaingan yang masih terbuka ini dapat dilakukan melalui program intensifikasi dan ekstensifikasi, disertai pengembangan industri pengolahan di sentra produksi yang berfungsi sebagai pasar lokal ubi segar yang kompetitif.

Tabel 8. Lima negara eksportir utama ubijalar di dunia, 1990-2007.

Ekspor ('000 t)									
1990		1995		2000		2005		2007	
China	331.318	China	42.315	AS	17.584	AS	32.679	AS	40.560
Dominika	9.458	Belgia	23.311	China	13.668	China	27.063	China	16.035
AS	6.654	AS	11.947	Dominika	9.766	Indonesia	11.113	Israel	12.343
Belgia	4.426	Dominika	10.963	Indonesia	7.429	Israel	10.955	Perancis	10.111
Malaysia	3.706	Italia	6.768	Israel	6.369	Dominika	8.040	Indonesia	8.389
Lainnya	14.881	Lainnya	32.950	Lainnya	27.983	Lainnya	40.362	Lainnya	58.561
Dunia	370.443	Dunia	128.254	Dunia	82.799	Dunia	130.212	Dunia	145.999

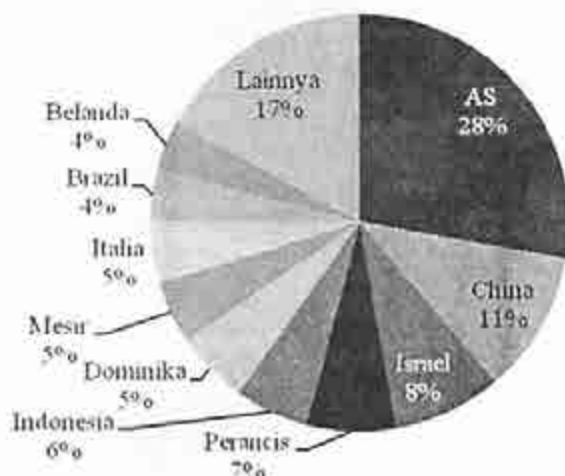
Sumber: FAO September 2010 (diolah).

Sebagai salah satu produsen utama dunia, Indonesia turut andil dalam persaingan global pasar ubijalar. Pada tahun 1990 Indonesia menempati posisi ke-19 sebagai eksportir ubijalar di antara 38 negara. Pada tahun 1995 posisi Indonesia meningkat menjadi negara ekportir ke-8, bersaing dengan 50 negara lainnya. Memasuki tahun 2000 Indonesia menempati posisi ke-4 negara eksportir utama, bersaing dengan 71 negara, posisi ke-3 pada tahun 2005 (di antara 72 negara eksportir utama), dan pada tahun 2007 kembali menduduki peringkat ke-5 dengan jumlah pesaing 80 negara eksportir.

Pasar ekspor ubijalar dunia mengalami pergeseran posisi eksportir utama. Sebelum tahun 2000, eksportir utama ubijalar adalah China, namun sejak tahun 2000 Amerika Serikat (AS) menjadi eksportir terbesar dunia. Kuantitas ekspor ubijalar China menurun drastis sejak 1990, dari di atas 300 ribu ton menjadi di bawah 20 ribu ton pada tahun 2007. Eksportir utama ditempati oleh AS, meskipun tidak termasuk dalam kategori 10 besar produsen utama dunia (Tabel 8). Diduga ubijalar yang diekspor AS merupakan reekspor dari beberapa negara produsen lain, sehingga secara kumulatif volume ekspor AS sangat besar, melampaui China.

Kemampuan AS dalam merebut pasar ekspor ubijalar beserta produknya tidak lepas dari daya saing dari produk yang dihasilkan. Sebagai salah satu produsen utama ubijalar, Indonesia sangat potensial untuk meningkatkan daya saing terutama di pasar internasional, karena bahan bakunya dapat diproduksi sendiri, sehingga dapat bersaing dengan AS yang bahan bakunya diimpor dari negara produsen. Pada tahun 2007 Indonesia meraih 6% pangsa ekspor dunia (Gambar 3).

Beberapa negara Eropa merupakan eksportir utama dunia (Tabel 9), namun mengimpor bahan mentah (ubi segar) dan mengekspor produk olahannya. Indonesia, China dan AS merupakan negara eksportir dengan harga yang rendah, sehingga ketiga negara mampu bersaing di pasar internasional.



Gambar 3. Proporsi ekspor ubijalar sepuluh negara eksportir utama di dunia, 2007. Sumber: Data sekunder 2010 (diolah).

Tabel 9. Lima negara importir utama ubijalar di dunia, 1990-2007.

Impor ('000 t)									
1990		1995		2000		2005		2007	
Italia	100.385	Italia	45.096	Kanada	19.117	Inggris	25.382	Inggris	37.055
Belgia	88.519	Belgia	33.691	Italia	14.811	Kanada	25.315	Kanada	24.911
Belanda	17.517	Belanda	16.232	Inggris	7.431	Singapura	17.346	Perancis	15.650
AS	8.665	Kanada	12.371	AS	6.825	Jepang	13.892	Jepang	14.573
Perancis	7.977	AS	9.959	Perancis	5.367	Malaysia	7.830	Albania	12.701
Lainnya	25.553	Lainnya	29.356	Lainnya	38.088	Lainnya	55.085	Lainnya	74.720
Dunia	248.616	Dunia	146.705	Dunia	91.639	Dunia	144.850	Dunia	179.610

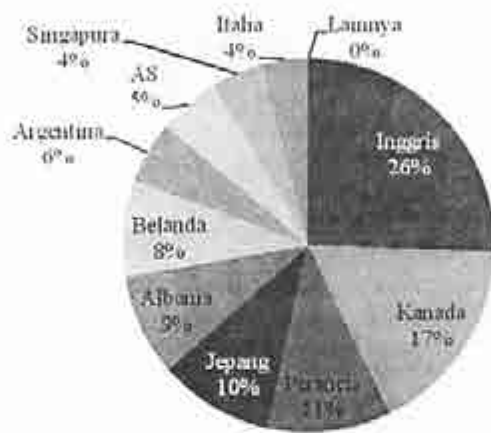
Sumber: FAO September 2010 (diolah).

Jumlah negara pengimpor terus meningkat dan lebih banyak dibandingkan negara pengeksport. Artinya, peluang di pasar internasional masih sangat terbuka, karena permintaan dari berbagai negara maju terus meningkat. Pada tahun 2007, lebih dari 50% negara importir utama berasal dari negara-negara maju (Gambar 4).

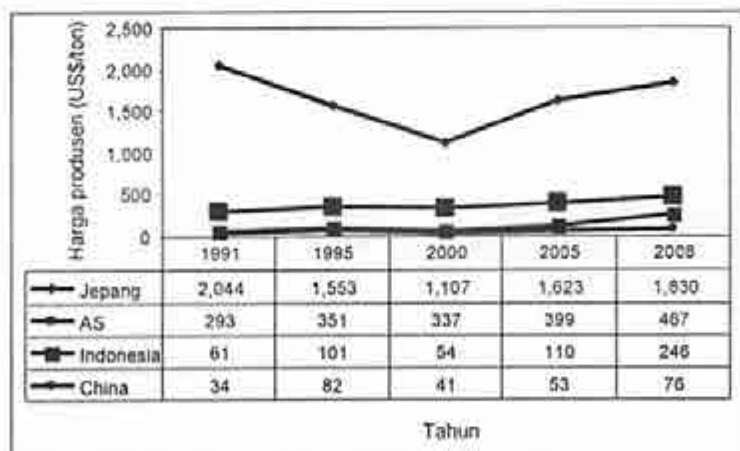
Meskipun sebagai negara produsen, namun harga ubi segar di Jepang tertinggi di dunia (Tabel 9), bahkan pernah mencapai di atas US\$ 2.000/ton. China merupakan negara eksportir dengan harga produsen terendah sepanjang tahun. Harga produsen ubi segar di Indonesia juga termasuk rendah. Hal ini merupakan salah satu keunggulan untuk meraih pangsa

pasar internasional. Namun, sejak tahun 2000 harga ubi segar di tingkat produsen di dalam negeri dan negara produsen lain cenderung meningkat.

Kondisi tersebut memberikan gambaran bahwa ubijalar potensial dikembangkan di Indonesia sebagai bahan baku industri, baik industri pangan maupun nonpangan. Hal ini ditopang oleh potensi ketersediaan lahan, teknologi budi daya, dan peningkatan produktivitas yang memadai di tingkat usahatani, dan dukungan teknologi pengolahan hasil yang relatif maju.



Gambar 4. Proporsi impor ubijalar 10 negara importir utama di dunia, 2007. Sumber: Data sekunder 2010 (diolah).



Gambar 5. Harga produsen ubi segar di beberapa negara terpilih (US \$/ton), 1991-2008. Sumber: Data sekunder 2010 (diolah).

Keberhasilan pengolahan ubi segar menjadi berbagai produk pangan dan nonpangan serta keunggulan fisiko-kimia akan meningkatkan derajat ubijalar dari imperior menjadi superior yang setara dengan beras, sehingga dapat mempercepat upaya diversifikasi pangan dan mengurangi ketergantungan pada beras. Selain itu, berbagai produk olahan dari ubi segar dapat diekspor ke berbagai negara yang permintaannya terus meningkat. Dengan demikian, produk industri ubijalar mempunyai daya saing yang tinggi di pasar internasional. Dari sisi petani, pengembangan industri pengolahan ubi segar di perdesaan selain menciptakan nilai tambah, juga menambah lapangan kerja bagi masyarakat, yang didominasi oleh petani miskin.

Implikasi kebijakan operasional untuk mencapai tujuan tersebut antara lain:

1. Meningkatkan produksi melalui perluasan areal (ekstensifikasi) dan peningkatan produktivitas dengan penerapan teknologi maju budi daya (intensifikasi) agar harga ubi segar per satuan bobot menjadi lebih murah.
2. Mendorong industri pengolahan ubi segar, dengan memberi kemudahan dan insentif bagi investor untuk melakukan investasi dalam industri pengolahan di perdesaan.
3. Mempromosikan secara intensif produk olahan dari ubi segar sebagai bahan makanan sehat dan bergizi di tempat-tempat strategis, seperti hotel, restoran, media elektronik dan media cetak, dengan melibatkan tokoh publik.
4. Meningkatkan promosi dan lobi multilateral untuk meralih pangsa pasar produk ubi segar di pasar internasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Gizi. 2010. Daftar komposisi bahan makanan. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Food and Agriculture Organization. 2010. FAOSTAT: Agriculture. www.fao.org, 28 September 2010.
- Food Reference. 2010. Sweet potato: sweet potato ranks number one in nutrition. www.foodreference.com/html/sweet-pot-nutrition.html, 28 September 2010.
- Ginting, E., S.S. Antarlina, J.S. Utomo, dan Ratnaningsih. 2006. Teknologi pascapanen ubijalar mendukung diversifikasi pangan dan agroindustri. Buletin Palawija No. 11: 15-28. Balltkabi. Malang.

- Hasyim, A. dan M. Yusuf. 2008. Diversifikasi produk ubijalar sebagai bahan pangan substitusi beras. Sinar Tani Edisi 30 Juli -5 Agustus 2008.
- Kementerian Pertanian. 2010. Basis data statistik pertanian. www.database.deptan.go.id/bdsp/newlok.asp, 28 September 2010.
- Puslitbangtan. 2009. Deskripsi varietas unggul palawija 1918-2009. Bogor.
- Rauf, A. Wahid dan M. Sri Lestari. 2009. Pemanfaatan komoditas pangan lokal sebagai sumber pangan alternatif di Papua. Jurnal Litbang Pertanian 28(2): 54-62, 2009.
- Sri Widowati dan J. Wargiono. Nilai gizi dan sifat fungsional ubikayu dan ubijalar. Ubikayu: inovasi teknologi dan kebijakan pengembangan. Puslitbangtan.
- SPS-IPB. 2004. Pengembangan diversifikasi pangan pokok dalam rangka mendukung ketahanan pangan nasional. Makalah Diskusi Kelas Falsafah Sains (PPS- 702), Nopember 2004.
- Swastika, DKS. 2010. Membangun kemandirian dan kedaulatan pangan untuk mengentaskan petani dari kemiskinan. Orasi Pengukuhan Profesor Riset Bidang Ekonomi Pertanian. Badan Litbang Pertanian. Bogor, 29 November 2010.
- The World's Healthiest Foods. 2010. Sweet potatoes. www.whfoods.com/genpage.php, 28 September 2010.