

PELUANG PEMANFAATAN UBIJALAR SEBAGAI BAHAN PANGAN LOKAL DI KAWASAN PERBATASAN TIMOR BARAT NTT

Masniah dan Yusuf

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian NTT

E-mail: yusufdarsa_ntt@yahoo.com, yusufdarsa64@gmail.com

Telp: 081339415488

ABSTRAK

Peluang pengembangan ubijalar di Kawasan Perbatasan Timor Barat NTT cukup luas dan tersebar di beberapa kabupaten (668.602 ha). Produksi masih tergolong rendah, karena luas panen semakin menurun. Karakteristik agroekosistem lahan kering dengan daerah semi-arid memiliki potensi yang cukup besar dalam penyediaan bahan pangan alternatif pengganti beras. Saat ini telah tersedia beberapa klon ubijalar lokal yang dikoleksi dari beberapa tempat di Kabupaten Timor Tengah Selatan/TTS, Timor Tengah Utara/TTU, dan Belu sebagai berikut ON-07, ON-06, ORM-02, Kidal, EBS-01, PSU- 03, NBN-01, LB-01, SEO-01 dan Lapenbe. Klon yang dapat memberikan hasil tertinggi 41,5 t/ha adalah LB-01 di TTU. Klon ini nantinya dapat dikembangkan di daerah lain sesuai kondisi agroekosistem setempat. Untuk mendukung pemanfaatannya sebagai bahan pangan lokal diperlukan introduksi diversifikasi teknik pengolahan.

Kata kunci: ubijalar, pemanfaatan, dan pangan lokal

ABSTRACT

The opportunity of sweet potato utilization as local food in the border region of East Nusa Tenggara. Sweet potato development opportunities in the Border Region East Nusa Tenggara (ENT) and spread wide enough in some districts (668 602 ha). Production and productivity are still low, due to the harvested area decreased. Characteristics of dry land agro-ecosystem with a semi-arid region, has considerable potential in providing an alternative food rice. Currently has provided some local sweet potato clones were collected from several places in the East South Central, East North Central and Belu following ON-07, ON-06, ORM-02, Left, EBS-01, PSU-03, NBN-01, LB-01, SEO-01 and Lapenbe. Of these clones can give the highest yield of 41.5 t/ ha is clone LB-01 at the site of East North Central region. These clones can then be developed in other areas agroecosystem appropriate local conditions.

Keywords: sweet potato, utilization, and local food

PENDAHULUAN

Nusa Tenggara Timur (NTT) didominasi oleh lahan kering beriklim kering (semi-arid) dengan kandungan bahan kering organik sangat rendah, tingkat keasaman netral, solum tanah tipis sampai sedang, tanah liat kecuali di daerah pantai, kesuburan kimiawi tanah relatif tinggi, namun karena kekurangan air maka tingkat kesuburannya rendah dan jenis tanah umumnya Mediteran, Podsolik Merah Kuning, Grumusol, Andosol, Reguosol dan tanah kompleks (Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura 2004).

Meski demikian, NTT dengan karakteristik agroekosistem spesifik sebagai daerah semi-arid memiliki potensi yang cukup besar dalam penyediaan pangan alternatif pengganti beras, yang telah dikonsumsi sejak berabad-abad yang lalu. Sesuai dengan sumber daya genetik (bahan pangan lokal), salah satunya bersumber dari jenis umbi-umbian termasuk ubijalar.

Masyarakat di Timor Barat (Kabupaten Belu, Malaka, Timor Tengah Utara/TTU, Timor Tengah Selatan/TTS dan Kabupaten Kupang) yang juga merupakan kabupaten perbatasan dengan Republik Demokratik Timor Leste (RDTL) memiliki tradisi dan etos kerja pertanian yang hingga kini tetap dipertahankan. Pola ladang berpindah dan setelah 3-4 tahun kemudian kembali ke ladang tersebut (ladang berinsut berotasi), khususnya untuk penanaman padi ladang, dan sejumlah tanaman pendamping lainnya seperti jagung, aneka kacang dan umbi-umbian tetap dipertahankan. Etos kerja tetap dikembangkan dan disesuaikan, tidak hanya untuk memperoleh hasil pertanian, melainkan juga sebagai upaya nyata melestarikan lingkungan.

Pertumbuhan dan hasil tanaman dipengaruhi oleh lingkungan, seperti keadaan kering yang dialami setiap tahun. Ubijalar merupakan tanaman pangan utama setelah ubikayu. Ubijalar belum bisa diandalkan sebagai sumber pangan utama karena rendahnya produktivitas dan kualitas hasil di tingkat petani dan terbatasnya pengetahuan masyarakat tentang penanganan pascapanen (Dinas Pertanian dan Perkebunan NTT 2010).

Informasi tentang produksi, produktivitas, dan keunggulan lainnya dari ubijalar terutama di sentra pengembangan Timor Barat NTT masih sangat minim, sementara telah tersedia beberapa klon ubijalar lokal asal TTS, TTU, dan Belu yang sudah siap dikembangkan di daerah lainnya. Tulisan ini membahas peluang pemanfaatan ubijalar sebagai bahan pangan lokal di kawasan perbatasan Timor Barat NTT.

PRODUKSI UBIJALAR

Dalam periode 2002–2012, laju produksi ubijalar berfluktuasi dan secara umum meningkat dengan laju pertumbuhan 1,41% per tahun, dengan laju luas panen sebesar 1,16% per tahun (Statistik Pertanian NTT, 2012). Hasil penelitian Yusuf dkk. (2006) menunjukkan luas panen ubijalar di NTT mengalami penurunan dari 1.523 ha pada tahun 1997 menjadi 1.513 ha pada tahun 2002. Hal ini disebabkan karena terjadinya pengalihan lahan ubijalar ke komoditas lain, karena harganya fluktuatif dan masih terbatasnya penganeekaragaman pangan olahan hasil ubijalar.

Produksi ubijalar di NTT masih rendah, pada tahun 2012 151.864 t umbi basah dari area panen 18.604 ha dengan produktivitas 8,26 t/ha. Luas panen dan produksi pada tahun 2012 meningkat dibanding tahun sebelumnya, yakni 17,9% dan 17,1%.

Ubijalar potensial jika ditanam pada lahan kering seperti yang biasa dilakukan di kawasan perbatasan Timor Barat NTT. Luas lahan kering tersebut adalah 1.528.258 ha dan hampir separuh berada di perbatasan Timor Barat NTT (Kupang, TTS, TTU, Malaka dan Belu) dengan luasan 668.602 ha (Laporan Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura NTT 2004). Menggerakkan masyarakat di pedesaan untuk menanam ubijalar di Timor Barat NTT berarti mendukung program pemerintah tentang diversifikasi pangan, sehingga implementasi teknologi budidaya ubi jalar dengan beberapa jenis varietas unggul nasional berpotensi dikembangkan secara spesifik lokasi.

Sejauh ini informasi tentang daya hasil dan sifat-sifat penting lain dari bahan pangan ubijalar lokal asal NTT sangat minim dibandingkan dengan varietas unggul nasional. Informasi tentang klon-klon lokal diperlukan dalam upaya pengembangannya menjadi varietas unggul local, bahkan dapat dijadikan sebagai sumber tetua dalam pembentukan varietas unggul baru yang memiliki hasil tinggi dan adaptif pada kondisi agroklimat NTT.

Dari hasil penelitian (Dinas Pertanian dan Perkebunan NTT 2010), telah tersedia beberapa klon ubijalar lokal asal NTT yang dikoleksi dari beberapa tempat di Kabupaten TTS, TTU, dan Belu sebagai berikut ON-07, ON-06, ORM-02, Kidal, EBS-01, PSU- 03, NBN-01, LB-01, SEO-01 dan Lapenbe. Klon yang dapat memberikan hasil tertinggi sebesar 41,5 t/ha adalah LB-01 di TTU.

UBIJALAR SEBAGAI BAHAN PANGAN LOKAL

Ubijalar merupakan salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang cukup tinggi, murah, dapat digunakan sebagai suplemen bahan pangan pokok beras dan terigu. Kandungan gizi ubijalar per 100 g bahan yang dapat dimakan adalah: kalori 106 kal, protein 1,6 g, lemak 0,60 g, karbohidrat 24,0 g, Ca 25,80 mg, P 42 mg, dan Fe 1,6 mg (Astanto dkk. 2006). Apabila dilihat dari kandungan karbohidrat ubijalar yang cukup tinggi, ubijalar potensial dimanfaatkan sebagai sumber pangan utama NTT dan merupakan salah satu komoditas pangan alternatif yang secara turun-temurun diusahakan dan telah lama dimanfaatkan sebagai sumber bahan pangan pengganti beras dan jagung, terutama pada masa paceklik. Namun, ubijalar belum diandalkan sebagai sumber pangan utama karena kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan hasil atau penganekaragaman produk olahan.

Di NTT, umumnya ubijalar dikonsumsi dalam bentuk olahan primer seperti ubi rebus, ubi bakar, ubi kukus, kripik dan kolak ubi. Produk olahan dari ubijalar selain dalam bentuk olahan primer, ada beberapa produk olahan yang memiliki nilai tambah, diantaranya adalah Bithilo yang merupakan jenis makanan olahan ubijalar dalam bentuk kering seperti rengginang (Purwaningsih dkk. 2011).

Stik ubijalar dapat dikembangkan menjadi stik kentang (*French fries*). Pemilihan jenis ubijalar sebagai bahan baku harus tepat karena produk yang dihasilkan harus renyah bila digoreng dengan rasa gurih, varietas ubijalar yang warna daging umbinya menarik dengan kadar air, amilosa, dan gula rendah sesuai untuk stik (Erliana dkk. 2011).

Saos ubi jalar sebagai bahan penyedap bakso, mie, lauk pauk yang digoreng dan lain-lain memerlukan ubijalar yang warna daging umbinya terang karena sifat patinya dapat mengental bila dipanaskan dan konsistensi gelnya (Erliana dkk. 2011).

Nasi ubijalar merupakan produk olahan ubijalar instan kering yang berbentuk butiran sehingga mudah dijadikan nasi dengan cara dicampur dengan air panas, diaduk, kemudian dikukus sekitar 10 menit dan siap dikonsumsi (Astanto dkk., 2006).

KESIMPULAN

Ubijalar potensial dikembangkan di kawasan perbatasan Timor Barat NTT dengan luas lahan 668.602 ha. Klon LB-01 dengan tingkat hasil 41,5 t/ha mempunyai potensi diusulkan sebagai varietas unggul lokal ubijalar.

Guna mendukung diversifikasi pangan lokal berbasis ubijalar, perlu introduksi diversifikasi teknologi pengolahan varietas unggul ubijalar yang dapat menghasilkan produk dengan citarasa dan kualitas tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Astanto, K., N. Saleh dan E. Ginting, 2006. Pengembangan Pangan Berbasis Kacang-kacangan dan Umbi-umbian Guna Pemantapan Ketahanan Pangan Nasional. Buletin Palawija No.12,2006 Balitkabi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Litbang Pertanian.
- BPS NTT, 2012. Statistik Pertanian 2012. Badan Pusat Statistik Provinsi NTT
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura, 2004. Laporan Tahunan. Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura NTT 2004.
- Dinas Pertanian dan Perkebunan NTT, 2010. Laporan akhir Uji Daya Hasil Beberapa Klon Ubi Jalar Lokal Asala Timor Barat. Pada Beberapa Daerah Sentra Produksi di NTT.
- Ginting, E., J. Sutomo, R. Yulifianti dan M. Yusuf, 2011, Potensi Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. Iptek Tanaman pangan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Balitbang Pertanian.
- Puswaningsih, T. F. Jaafar, N. Cahyaningrum dan Masniah, 2011. Prospek Pengembangan Teknologi Pengolahan Ubi jalar Menjadi Bithilo. Laporan hasil Penelitian BPTP Yogyakarta, 2011.
- Yusuf, M., Kartika N., dan Evert H., 2006. Seleksi Klon-klon Ubi Jalar Toleran Kekeringan di Kapan kabupaten TTS-NTT. Prosiding Semnas Komunikasi Hasil-hasil Penelitian Bidang tanaman pangan, Perkebunan dan Peternakan dalam Sistem Usahatani lahan kering BBP2TP Bogor.