

### Inovasi Teknologi Pascapanen

**K**ualitas ubi segar sesuai dengan standar baku ditentukan oleh penanganan panen yang meliputi penentuan umur panen, cara panen, curing dan penyimpanan ubi segar. Umur panen berdasarkan indikator kadar pati/bobot ubi kering optimal dipengaruhi oleh varietas, musim, dan elevasi. Prosedur panen yang baik adalah mencegah terjadinya kerusakan pada kulit ubi, karena bagian kulit yang rusak merupakan media berkembangnya hama dan penyakit. Dengan demikian, curing (penyembuhan luka) tidak perlu dilakukan. Ubi segar yang tidak langsung diolah dapat disimpan dengan meminimalisasi susut bobot, kerusakan oleh hama dan penyakit, serta meningkatkan kadar gula.

Ubi segar dari hasil panen dapat dimanfaatkan secara langsung melalui pengolahan tradisional dan komersial maupun melalui penyimpanan. Hasil olahannya adalah produk siap santap, siap olah, dan produk antara/setengah jadi. Penggunaan produk siap santap dan siap olah untuk mendukung diversifikasi pangan, dan produk antara untuk menyediakan bahan baku industri hilir, baik industri pangan maupun nonpangan.

Industri pengolahan produk antara yang prospektif dikembangkan adalah industri tepung dan pati. Tepung dan pati merupakan bahan baku industri pangan seperti tepung komposit, saus, kue basah dan kering, soun dan pengental berperan sebagai faktor pendorong dalam program diversifikasi pangan dan peningkatan citra ubijalar dari imperior menjadi superior. Oleh karena itu, perlu didukung oleh teknologi pengolahan yang dapat menghasilkan produk yang memenuhi SNI.

Industri kripik juga berperan sebagai pasar lokal ubi segar yang berfungsi sebagai faktor pendorong pengembangan ubijalar. Oleh karena itu perlu didukung oleh teknologi pengolahan dan model kemitraan antara industri dengan petani pemasok bahan baku.