

IDENTIFIKASI DAN PEMANFAATAN JENIS UBI-UBIAN DI DESA ILMARANG KECAMATAN DAWELOR DAWERA KABUPATEN MALUKU BARAT DAYA

Wilhelmina Lekawael¹, Alwi Smith²

¹Alumni Program studi Pendidikan biologi

²Dosen Program Studi Pendidikan Biologi

E-mail: Wilhelmina_leka@gmail.com

Abstract

Background: Cassava (*Dioscorea* sp.) Is a seasonal crop with twisted stems and forming yam. Sweet potatoes contain a large amount of carbohydrates, can be the basic ingredients of making flour, ethanol or alcohol.

Method: The population in this study were 25 community-owned yams. This research conducted for 1 month from January 6 to February 6, 2016. Variable in this research is identification of type of sweet potato in Ilmarang Village.

Result: Identification of 25 community gardens found 4 types of potatoes consisting of: cassava (*Manihot esculenta* Crants), sweet potato (*Ipomea batatas* L.), yam taro (*Colocasia esculenta* L.) and yam gembili (*Dioscorea esculenta* L.).

Conclusion: Utilization of cassava as staple food of rice substitute and processed into various kinds of products such as crackers and food.

Keywords: Identification, Utilization, Potatoes.

Abstrak

Latar Belakang: Ubi-ubian (*Dioscorea* sp.) merupakan tanaman musiman dengan batang membelit, dan membentuk ubi. Ubi-ubian mengandung karbohidrat dalam jumlah yang cukup besar, dapat menjadi bahan dasar pembuatan tepung, etanol atau alkohol.

Metode: Populasi dalam penelitian ini adalah 25 kebun ubi-ubian milik masyarakat. Penelitian ini lakukan selama 1 bulan dari tanggal 6 januari - 6 februari 2016. Variable dalam penelitian ini adalah identifikasi jenis ubi-ubian di Desa Ilmarang.

Hasil: Identifikasi terhadap 25 kebun milik masyarakat ditemukan 4 jenis ubi-ubian yang terdiri dari: ubi kayu (*Manihot esculenta* Crants), ubi jalar (*Ipomea batatas* L.), ubi talas (*Colocasia esculenta* L.) dan ubi gembili (*Dioscorea esculenta* L.).

Kesimpulan: Pemanfaatan ubi-ubian sebagai makanan pokok pengganti nasi dan diolah menjadi berbagai jenis produk seperti kolak, kripik dan gorengan.

Kata kunci: Identifikasi, Pemanfaatan, Umbi-umbian.

PENDAHULUAN

Ubi-ubian (*Dioscorea sp.*) merupakan tanaman semusim dengan batang membelit, dan membentuk ubi sebagai makanan alamiah babi hutan dan kerabat dekatnya. Ubi oleh manusia dapat diolah menjadi makanan, minuman isotonik dan Alkohol. Ubi-ubian mengandung karbohidrat dalam jumlah yang cukup besar, dapat menjadi bahan dasar pembuatan tepung atau etanol atau alkohol. Selain itu, dalam seratus gram ubi rata-rata mengandung 1,4-3,5 gram protein, 0,4-0,2 gram lemak, 16,4-31,8 gram karbohidrat dan 0,4-10 gram serat. Unsur yang terkandung dalam ubi antara lain Kalsium (12-69 mg/100 gram), Fosfor (17-61 mg/100 gram), Besi (0,7-5,20 mg/100 gram), Natrium (8-12 mg/100 gram), dan Kalium (294-397 mg/100 gram). Sedangkan Vitamin yang terkandung dalam Ubi adalah Vitamin C (4-18 mg/100 gram), Tiamin (0,01-0,11 mg/100 gram), Riboflavin (0,01-0,04 mg/100 gram) dan Niasin (0,3-0,8 mg/100 gram).

Kandungan dari Ubi-ubian seperti tersebut di atas merupakan kandungan rata-rata. Sedangkan untuk setiap jenisnya memiliki kandungan yang berbeda. Ubi-ubian secara umum terdiri dari banyak jenis. Ada Ubi Jalar (Ketela rambat), Ubi kayu (Ketela pohon), Ubi Gembili dan Ubi Gembolo (Bariot, dkk, 2014). Setiap jenisnya memiliki ciri-ciri morfologi yang berbeda-beda. Ubi jalar yang dikenal di tanah air berupa ubi merah, ubi orange, ubi kuning, ubi putih dan ubi ungu. Ubi jalar orange merupakan sumber karbohidrat yang cukup tinggi dan juga mengandung betakaroten, vitamin E, kalsium, zat besi serta serat. Kombinasi vitamin A (betakaroten) dan vitamin E dalam ubi jalar orange bekerja sama dalam mencegah stroke dan serangan jantung. Beta karoten mencegah stroke, sementara vitamin E ubi jalar orange mencegah penyumbatan dalam saluran pembuluh darah.

Penyajian ubi-ubian dapat dilakukan dengan direbus, digoreng, ataupun dikukus. Ubi jalar juga dapat dimanfaatkan sebagai produk makanan ringan dan umumnya dikonsumsi dalam bentuk segarnya yang telah direbus, dipanggang, ataupun dimasak dengan bahan-bahan lainnya. Ubi-ubian dapat diolah menjadi beberapa

produk pangan (Rosidah, 2010). Seperti pembuatan tepung, dimana tepung dari ubi-ubian ini bisa dipakai untuk pembuatan produk makanan. Contohnya dalam pembuatan mie (Richana, 2012), Keripik ubi jalar dan Ubi kayu (Cahyo, 2012), pengganti tepung terigu pada roti tawar, pembuatan flakes atau sarapan, dan Pembuatan kue bolu.

Beberapa penelitian sebelumnya tentang manfaat dari ubi-ubian, di antaranya Pemanfaatan Antioksidan dan Betakaroten Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Bioetanol dari kulit Ubi kayu (Agung dkk., 2012), Pengaruh Penambahan Berbagai Kadar Pisang Dan Ubi Jalar Pada Pertumbuhan Kultur Tiga Jenis *Phalaenopsis* (Raden dkk, 2011), Pembuatan French Fries dari tepung Ubi jalar (Vega, 2013), dan Pemanfaatan Tepung Ubi sebagai Beras analog (Silvia, 2013).

Dari Pemanfaatan Ubi-ubian berdasarkan penelitian sebelumnya seperti tersebut di atas, maka cara pengolahan untuk setiap jenisnya berbeda. Selain itu, tempat tumbuh dari setiap jenisnya juga berbeda. Ada yang tumbuh di kebun maupun pekarangan masyarakat karena budidaya dan ada yang tumbuh liar di hutan. Hal-hal seperti ini juga yang terjadi di Desa Ilmarang. Untuk itu, perlu diidentifikasi jenis ubi-ubian yang ada. Proses Identifikasi dilakukan dengan panduan kunci identifikasi dan gambar (Purnomo dkk, 2012).

Desa Ilmarang merupakan desa yang berada di Kecamatan Dawelor Dawera, Kabupaten Maluku Barat Daya. Desa Ilmarang memiliki jumlah penduduk yang tidak terlalu banyak, dilihat dari luas desanya yang tidak terlalu besar jika dibandingkan dengan desa yang lain. Sebagian besar mata pencaharian masyarakat di desa Ilmarang adalah bercocok tanam. Tanaman yang menjadi varietas umum adalah ubi-ubian seperti Ubi kayu dan ubi jalar. Ubi-ubian menjadi varietas utama karena kondisi tanah di desa Ilmarang ini adalah tanah kering. Walaupun demikian pada kenyataannya, masyarakat Desa Ilmarang ini belum paham benar dengan ubi-ubian yang dikonsumsi, baik itu dari jenisnya maupun kandungan dari setiap jenis itu sendiri, bahkan untuk cara pemanfaatan Ubi-ubian itu sendiri.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah dua puluh 5 kebun Ubi-ubian milik masyarakat Desa Ilmarang dengan luas masing-masing kebun $56m^2$. Sampel dalam penelitian ini akan diambil secara Purposive Sampling sebanyak 25 buah, di ambil dari 25 kebun milik masyarakat Desa Ilmarang.

Prosedur Kerja

Tahap Persiapan

Sebelum pelaksanaan dilakukan studi pendahuluan (observasi) pada lokasi yaitu di Desa Ilmarang, sekaligus mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan pada saat penelitian.

Tahap Pelaksanaan

Penentuan lokasi pengambilan data

Lokasi penelitian terletak di kebun milik masyarakat. Kemudian kebun itu diukur luasnya. Pengumpulan Data jenis ubi-ubian Pengumpulan data dilakukan dengan mencatat dan mengambil jenis ubi yang ditemukan pada lokasi penelitian yang telah dilakukan.

Identifikasi jenis ubi-ubian yang telah ditemukan.

Proses identifikasi dilakukan dengan Panduan kunci identifikasi dan gambar yang menggunakan referensi buku identifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Hasil Identifikasi Jenis Ubi-Ubian

Dalam penelitian ini dilakukan identifikasi terhadap 25 kebun milik masyarakat desa Ilmarang. Identifikasi yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui jenis-jenis ubian yang terdapat dalam 25 kebun tersebut.

Pemanfaatan Ubi-ubian

Setelah melakukan identifikasi terhadap jenis ubi-ubian maka dilanjutkan dengan wawancara. Wawancara yang dilakukan dalam bentuk kuesioner yang bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan tanaman ubi-ubian bagi kepentingan masyarakat setempat. Masyarakat Desa

Ilmarang memanfaatkan Ubi kayu sebagai bahan makanan, bahan makanan untuk hewan juga dan diolah juga menjadi berbagai jenis produk seperti kolak, kripik dll. Ubi Jalar dapat diolah juga menjadi berbagai jenis produk seperti kolak, kripik dll. Ubi Talas juga demikian dapat diolah menjadi berbagai jenis produk seperti kolak, kripik dll. Sedangkan Ubi Gembili dapat digunakan sebagai bahan makanan.

Pembahasan

Ubi Kayu atau lebih dikenal dengan nama Singkong ini tergolong tanaman yang tidak asing lagi bagi sebagian besar masyarakat. Termasuk masyarakat di Desa Ilmarang Kabupaten Maluku Barat Daya. Hal ini dapat dilihat pada Grafik 4.1 sebelumnya yang menunjukkan bahwa semua kebun ditanami dengan Ubi Kayu, muali dari 75 sampai 120 pohon. Ubi kayu memang adalah Ubi yang kaya dengan kandungan karbohidratnya dan hal ini yang membuat masyarakat menanam ubi kayu di kebun-kebun mereka sebagai pengganti nasi yang adalah sumber karbohidrat juga. Adanya Ubi kayu sebagai pengganti nasi ini juga membantu mengatasi ekonomi masyarakat disana yang dominannya adalah masyarakat kurang mampu. Desa Ilmarang adalah daerah yang sangat potensial untuk penanaman ubi kayu/singkong di karenakan daerah pertanian yang masih luas, dan tidak terlalu padatnya jumlah penduduk, yang mengakibatkan masih dapat dilaksanakannya, perkebunan secara menyeluruh yang hampir terdapat di semua daerah kecamatan Dawelor Dawera. Masyarakat pada umumnya, Mereka tanpa harus ada yang menyarankan dan bahkan tanpa tujuan ekonomi sekalipun, mereka akan tetap menanam singkong, baik sebagai tanaman utama pangan. Selain manfaat ekonomis Singkong dapat memberikan tambahan asupan karbohidrat dan protein kepada tubuh, dan juga dapat menjadi makanan tambahan atau makanan pengganti. Bahkan bagi sebagian masyarakat tertentu yang kebunnya hanya dapat ditumbuhi singkong atau tanaman yang dominan dan yang memberikan kehidupan bagi mereka adalah singkong, maka singkong menjadi tanaman utama

dan menjadi komoditi ekonomi bagi masyarakat Desa Ilmarang.

Selain itu, bagian lain yang bisa juga dimakan dari tanaman singkong ini adalah bagian daunnya yang adalah sumber protein.

Pemanfaatan singkong oleh masyarakat Desa Ilmarang yaitu daunnya digunakan untuk bahan makanan seperti sayur dan lain-lain. Sedangkan batangnya untuk kayu bakar, ataupun pagar hidup. Kulit dari batang singkong ini juga bisa digunakan untuk pakan hewan. Selain itu, Ubi kayu juga dapat diolah menjadi berbagai olahan produk makanan seperti rebusan, kripik, kolak dll. Dengan demikian, Ubi kayu ini menjadi yang paling banyak ditanam karena nilainya yang sangat ekonomis. Banyaknya manfaat singkong terutama dari segi ekonomi dan menyangkut banyak pihak yang memiliki kepentingan, maka singkong dapat mensejahterakan masyarakat banyak. Singkong dapat memberikan pendapatan kepada petani dan lainnya seperti pedagang, pengolah, dan pengrajin kue dsb. Singkong memberikan penghidupan sebanyak orang atau masyarakat. Singkong memberikan asupan karbohidrat dan protein kepada: petani dan keluarga tani, pengelola, pedagang, masyarakat perdesaan dan masyarakat Indonesia pada umumnya. Oleh karena itu Singkong dapat memberikan kesejahteraan kepada banyak pihak terutama para petani yang ada di Desa Ilmarang.

Ubi kayu dapat dimanfaatkan dalam bermacam-macam bentuk sebagai makanan segar atau makanan. Kegunaan yang paling besar dari ubi kayu adalah sebagai bahan pokok untuk dikonsumsi secara langsung. Disamping itu banyak lagi yang tidak secara langsung juga disejahterakan oleh singkong, Singkong dapat mensejahterakan masyarakat Desa Ilmarang dan bahkan masyarakat yang ada disekitar Desa Ilmarang.

Secara fisik, Ubi jalar memiliki kulit yang lebih tipis jika dibandingkan dengan kulit Ubi kayu dan merupakan umbi dari bagian batang tanaman. Ubi jalar adalah Ubi yang menjadi makanan ketiga untuk masyarakat Desa Ilmarang. Hal ini dapat dilihat pada Grafik 4.2 sebelumnya. Pada

grafik tersebut ada 8 kebun yang tidak ditanami Ubi Jalar. Sedangkan 17 kebun, ditanami Ubi Jalar, mulai dari 15 sampai 30 pohon. Hal ini dikarenakan Ubi Jalar tidak serbaguna seperti Ubi Kayu yang bisa digunakan daun dan batangnya, dengan demikian jarang ditanami. Ubi jalar (petatas) merupakan sumber makanan yang tentu sudah tidak asing lagi bagi sebagian besar masyarakat yang ada di Desa Ilmarang, kemudahan untuk mendapatkan ubi membuat masyarakat suka dengan makan makanan berbasis ubi jalar ini. Ubi jalar sering dijadikan sumber makanan pokok atau cemilan, untuk makanan ringan ubi jalar dapat dikukus, digoreng atau dibuat berbagai macam panganan. Pada bagian batang yang berbuku-buku tumbuh daun bertangkai agak panjang secara tunggal. Daun berbentuk bulat sampai lonjong dengan tepi rata atau berlekuk-lekuk dangkal sampai berlekuk dalam sedangkan bagian ujung daun meruncing. Helai daun berukuran lebar, menyatu mirip bentuk jantung, tetapi ada yang bersifat menjari. Daun berwarna hijau tua atau hijau kekuning-kuningan.

Ubi jalar mempunyai kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga dapat di jadikan bahan pengganti beras selain itu ubi jalar juga dapat tumbuh dengan baik didaerah marjinal yaitu daerah dimana tanaman lain tidak bisa hidup, selain itu Ubi Jalar juga bisa dijadikan sebagai sumber pendapatan bagi masyarakat Desa Ilmarang. Pemanfaatan ubi Jalar oleh sebagian masyarakat di sana sebagai pengganti nasi karena Ubi jalar juga mengandung karbohidrat seperti Ubi kayu walaupun kandungan lebih sedikit. Selain itu, juga dimanfaatkan untuk berbagai olahan produk seperti kolak, kripik, dll.

Ubi Talas adalah Ubi yang menjadi makanan keempat di Desa Ilmarang. Hal ini ditunjukkan dalam grafik 4.3 sebelumnya. Dimana banyak kebun yang tidak tinamai Ubi Talas. yakni terdiri dari 11 kebun sedangkan 14 kebun lainnya ditanami Ubi talas tersebut mulai dari 10 sampai 15 pohon saja. Hal ini dikarenakan ubi Talas mengandung Kristal Kalsium oksalat yang dapat menyebabkan rasa gatal di mulut.

Semakin sempitnya luas lahan pertanian akibat bertambahnya jumlah

penduduk, mengakibatkan pemerintah tidak dapat memenuhi kebutuhan karbohidrat yang dibutuhkan masyarakat sehingga menaikkan nilai impor beras. Untuk itu dapat dilakukan suatu cara untuk mengatasinya yaitu melalui pemanfaatan sumber bahan pangan lain yang dapat berpotensi sebagai sumber karbohidrat, yaitu umbi-umbian. Umbi talas adalah satu diantara beberapa komoditas umbi-umbian yang dapat dijadikan sebagai sumber bahan pangan alternatif selain beras ad jika tidak diolah dengan baik maka akan menimbulkan gata-gatal pada saat konsumsi. Dengan demikian, Ubi Talas kurang diminati karena pengolahannya yang membutuhkan perhatian lebih. Namun, ada sebagian masyarakat juga yang menanam bahkan mengkonsumsi Ubi Talas. Mereka memanfaatkannya sebagai pengganti nasi juga dan berbagai jenis olahan produk seperti kripik, kolak dll.

Ubi Gembili adalah Ubi dengan varietas kedua oleh masyarakat Desa Ilmarang setelah Ubi kayu. Hal ini juga dapat dilihat pada Grafik 4.4 sebelumnya. Dimana ada 3 kebun saja yang tidak ditanami oleh Ubi Gembili. Sedangkan 22 kebun lainnya ditanami dengan jumlah pohon yang bervariasi, mulai dari 15 sampai 40 pohon. Ubi Gembili cukup diminati karena kandungan karbohidratnya yang cukup tinggi sesudah Ubi Kayu. Dengan demikian, Ubi Gembili sangat bisa digunakan untuk pengganti Nasi. Hal inilah yang menyebabkan banyak Kebun ditanami ubi Gembili. Selain itu juga dapat diolah menjadi kolak.

Pada umumnya masyarakat desa ilmarang telah mengenal berbagai jenis tanaman ubi-ubian dan mengkonsumsi berbagai jenis ubi-ubian ini untuk makanan sehari-hari atau untuk ketahanan musim kering. Budaya untuk menisiati musim kering yang cukup panjang, salah satunya adalah menciptakan kearifan lokal tertentu sebagai ekonomi lingkungan yang menguntungkan bagi kelangsungan hidup, mengacu pada tanaman yang dapat langsung atau tidak langsung dimanfaatkan dalam ekosistem.

Ubi gembili dapat dikonsumsi langsung dengan rebusan, tetapi kadang-kadang menimbulkan rasa gatal wakru di makan. Rasa gatal adalah akibat dari kandungan

oksalat yang tinggi dalam umbi. Masyarakat Desa Ilmarang mengkonsumsi ubi ini dengan cara direbus/dikukus sehingga nilai gizinya kurang dan juga sebagian besar mengelolanya dengan menambah gula dan santan kelapa untuk menambah cita rasa. Ubi gembili umum dikonsumsi oleh masyarakat Desa Ilmarang, karena nilai gizinya sangat baik.

Selain karena karbohidratnya ubi Gembili banyak ditanami karena kandungan airnya yang banyak sehingga cocok tumbuh di Desa Ilmarang yang memiliki tekstur tanah yang cenderung kering dan tandus. Dengan demikian, Ubi ini memiliki daya tumbuh yang baik di sana.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian di atas maka dapat disimpulkan bahwa jenis Ubi-ubian yang ditemukan di Desa Ilmarang yaitu ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz), Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L), Ubi Talas (*Colocasia esculenta* L) dan Ubi Gembili (*Dioscorea esculenta* L). Pemanfaatan Ubi-ubian di atas oleh masyarakat Desa Ilmarang bervariasi antara lain Sebagai makanan pokok pengganti nasi dan diolah menjadi berbagai jenis produk. Seperti kolak, kripik, gorengan dan lain-lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung Astuti, Totok Suwondo. 2012. Inovasi Starter Dan Modifikasi Destilator Untuk Produksi Bioetanol Dari Limbah Makanan. Volume 10 (2): 108-199.
- Bariot hafif, Yunita Barus. 2014. *Produktivitas Tanaman Pangan pada Agroekologi Lahan Sub-optimal Lampung Timur*.
- Cahyo Indarto, Millatul Ulya. 2012. Inventarisasi Potensi Ubi-Ubian di Wilayah Madura. Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi. Madura: Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Cahyono, 2000. Ubi Jalar. *Budidaya dan analisis usaha tani*. Kanisius. 82 Hal.
- Richana, Nur. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa Cendekiawan.

- Rosidah.2010. *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*.Volume 2 (2).
- Silvia, Putri. 2013. *Kajian Waktu Pengukusan dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Beras Analog Ubi Jalar*. Skripsi. Bandung: Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Hal 40.
- Vega Yoesepa Pamela. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Air Kapur Dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik French Fries Ubi Jalar (Ipomoea Batatas. L)*.Skripsi. Bandung: Jurusan Teknologi PanganFakultas TeknikUniversitas Pasundan