

Ubi Alabio

Sumber Pangan Baru dari Lahan Rawa

Oleh: Arifin Fahmi dan S.S. Antarlina

Ubi Alabio merupakan sumber karbohidrat potensial yang dapat dijadikan bahan pangan alternatif untuk mengurangi konsumsi beras terus meningkat. Di samping sebagai bahan pokok ubi alabio juga berpotensi dijadikan sebagai bahan industri kecil (rumah tangga) hingga industri besar.

Nama ubi alabio mungkin hanya dikenal di Kalimantan Selatan. Masyarakat awam lebih mengenalnya dengan sebutan ubi kelapa (*Dioscorea alata* L). Tanaman rawa berbentuk perdu merambat dengan panjang mencapai 3-10 m. Umbinya bulat, panjang dan ada yang bercabang atau menjari. Daging umbi berwarna merah/ungu atau putih. Jika direbus umbi yang berwarna merah mengeluarkan aroma harum, sedang yang putih tidak.

Masyarakat biasanya mengkonsumsi ubi alabio cukup dengan digoreng, direbus/dikukus, atau diolah menjadi "lempeng" (makanan sejenis pizza), perkedel, kolak, dan sebagai campuran dalam sayur. Sebagai bahan pangan komposisinya cukup baik, yaitu selain sebagai sumber karbohidrat juga mengandung PATI, protein, serat dan gula.

Komponen (%)	Ubi Alabio Putih	Ubi Alabio Merah
Air	77,55	83,16
PATI	11,30	11,07
Protein	2,71	1,57
Serat	1,36	1,44
Total Gula	2,80	4,48

Agar mempunyai nilai tambah lebih tinggi, peneliti Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa (Balittra) telah mencoba mengolah ubi alabio menjadi berbagai produk olahan yang lebih bervariasi serta lebih menarik penampilan dan rasanya sehingga memenuhi selera masyarakat. Produk olahan tersebut bisa langsung dikonsumsi (produk jadi) atau sebagai bahan pangan setengah jadi seperti sawut kering dan tepung, yang selanjutnya dapat diolah menjadi berbagai produk pangan siap konsumsi. Pengolahannya dapat dilakukan petani, industri kecil maupun industri besar.

Produk Olahan

Keripik Ubi Alabio; Pembuatan keripik dapat dilakukan dengan cara sederhana, seperti halnya keripik dari bahan lain yaitu ubi dikupas, diiris, dan digoreng. Dapat pula setelah diiris ubi dikukus selama lima menit kemudian dijemur/dikeringkan agar tahan disimpan, baru digoreng.

Sawut Ubi Alabio; sawut merupakan produk setengah jadi, berbentuk serpihan kering dengan kadar air sekitar 10%, sehingga tahan disimpan. Pendayagunaannya pun mudah, cukup disiram air panas, diaduk, kemudian dikukus sekitar 15 menit sampai lunak.

Sawut dapat dikonsumsi bersama sayur dan lauk, atau dicampur dengan larutan gula merah. Dapat pula sawut dicampur dengan telur, terigu, dan gula kemudian digoreng atau dikukus kembali sesuai selera.

Tepung Ubi Alabio; dapat dimanfaatkan seperti halnya tepung lain, yaitu sebagai bahan dasar pembuatan kue/roti dan mie. Untuk meningkatkan nilai gizinya dapat dicampur dengan tepung terigu atau tepung kacang-kacangan sesuai dengan jenis kue yang akan dibuat atau selera. Tepung dibuat dengan menggiling bahan kering yang kemudian diayak. Kadar air tepung sekitar 10% dan tahan disimpan selama enam bulan dalam kemasan plastik.

Bahan Industri; Ubi alabio berpotensi sebagai bahan baku industri PATI, alkohol dan bahan obat-obatan, misalnya jenis Ubi Alabio merah dapat digunakan untuk bahan pembuatan es krim.

Budidaya Ubi Alabio

Ubi alabio dibudidayakan di lahan lebak dengan pola monokultur atau tumpang sari dengan tanaman padi, jagung, cabe, dan terong. Ubi alabio tidak terendam air dan menghendaki kondisi tanah gembur. Penanaman dilakukan di guludan/surjan pada saat air menjelang surut di musim kemarau.

Bibit ubi alabio dalam bentuk ubi yang dipotong-potong dari semua bagian yaitu pangkal, tengah dan ujung. Makin besar potongan maka makin besar pula hasil ubi. Bibit disemai pada persemaian dan jika telah muncul tunas baru ditanam di lahan. Penanaman dilakukan pada bulan Mei – Juli dan panen pada bulan Oktober – Desember. Ubi dipanen bila daun dan batang mulai mengering. Budidaya selama ini masih bersifat tradisional dengan hasil masih tergolong rendah yaitu 12 – 28 ton/ha. Potensinya dapat dicapai menjadi 40 – 50 ton/ha jika dilakukan budidaya dengan menerapkan teknologi usahatani yang tepat yaitu menggunakan pemupukan, pengendalian hama, dan penyakit serta penggunaan varietas terpilih.

Teknologi Budidaya

Bibit ubi alabio disemai pada tempat persemaian, setelah tumbuh yunas ubi dapat ditanam ke lapangan yang telah dipersiapkan berupa pembersihan dari gulma, penggemburan tanah dan pembuatan lubang tanam. Setelah tanaman cukup tinggi dibuatkan tiang penyangga untuk media perambatan, satu tiang cukup untuk 4 – 6 tanaman. Cara merambatkannya dengan melilitkan tanaman berlawanan arah putaran jarum jam, jika salah melilitkan maka tanaman tidak bisa merambat.

Sebagai sumber hara, diperlukan pupuk 90 kg N/ha, 60 kg P₂O₅/ha dan 60 kg K₂O/ha. Pemupukan pertama diberikan setengah dosis N dan seluruh dosis P dan K yang diberikan pada saat tanaman berumur tujuh hari atau saat tanaman mulai meliit dan sisa pupuk N diberikan pada saat tanaman berumur 42 hari. Pupuk diberikan dengan cara ditugal di sekitar tiang rambat.

Pengendalian gulma pada pertanaman dan pembumbunan dilakukan secara manual pada saat ubi berumur 21 dan 42 hari. Pengendalian hama dan penyakit dilakukan pada awal pertumbuhan dengan menyemprotkan insektisida Sevin dan memberikan Furudan sesuai

dosis anjuran. Penyemprotan dapat dilakukan kembali jika ada serangan hama atau penyakit lainnya. Panen dapat dilakukan 4 – 7 bulan setelah tanam yang ditandai dengan daun dan batang yang mulai mengering.

Arifin Fahmi dan S.S. Antarlina
Penulis dari Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa/ Balittra
Dimuat pada tabloid Sinar Tani, 24 Januari 2007