

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Tanaman singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) merupakan salah satu tanaman pangan yang dikonsumsi di beberapa wilayah Indonesia. Tanaman singkong juga biasa disebut ubi kayu, selain sebagai bahan pangan bisa juga digunakan sebagai bahan olahan oleh masyarakat maupun skala industri. Badan Litbang Pertanian (Balitbangtan) (2011) tanaman ubi kayu merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal Indonesia yang menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung; selain itu ubi kayu dapat diolah menjadi beberapa produk olahan, antara lain olahan langsung (ubi rebus, ubi goreng, kripik, balung kethek, *crakers*, fermentasi, dan gethuk), produk *intermediate* (gaplek, tepung kasava, dan tapioka), tepung mocaf, sagu kasbi, kasuami, dan bioproses. Lestari (2014) mengatakan salah satu pengolahan ubi kayu di Bangka dapat diolah menjadi nasi aruk yang merupakan nasi berbentuk butiran dan berasal dari ubi kayu yang bisa dimasak langsung maupun disimpan.

Hasil produksi ubi kayu di Bangka Belitung mengalami peningkatan, berdasarkan luas panen, produksi, dan produktivitas pada rentan tahun 2014-2015. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2016) menunjukkan luas panen ubi kayu sebanyak 1.064 ha, jumlah produksi sebanyak 19.759 ton dan produktivitas sebanyak 18,57 ton/ha pada tahun 2014, sedangkan luas panen ubi kayu sebanyak 1.423 ha, jumlah produksi sebanyak 35.024 ton dan produktivitas sebanyak 24,61 ton/ha pada tahun 2015. Kebutuhan akan bahan baku ubi kayu yang meningkat seiring dengan munculnya beberapa pabrik tapioka yang berada di Bangka Belitung. Peningkatan tersebut juga diiringi dengan peningkatan luas produksi, jumlah produksi, dan produktivitas ubi kayu, sehingga hal ini menjadi prospek usaha tani yang menjanjikan bagi masyarakat kedepannya.

Tanaman ubi kayu baik dikonsumsi oleh masyarakat karena kandungan karbohidrat yang tinggi. Feliana *et al.* (2014) menyatakan bahwa kandungan gizi tepung ubi kayu varietas Bogor antara lain: kadar protein 1,88%; kadar lemak 1,00%; kadar abu 0,69%; kadar serat kasar 0,57%; dan kadar karbohidrat 46,87%.

Kandungan karbohidrat yang cukup tinggi pada ubi kayu dapat menjadi penyedia sumber energi untuk kebutuhan manusia.

Kandungan karbohidrat pada ubi kayu dalam bentuk pati yang berbeda jumlahnya berdasarkan varietas maupun aksesinya. Indonesia memiliki beragam jenis aksesori atau varietas ubi kayu pada tiap daerahnya. Lestari (2014) menyebutkan Bangka sendiri memiliki beberapa aksesori ubi kayu yang diketahui antara lain; Upang, Sekula, Bayel, Mentega, Kuning, Batin, Pulut, Sutera, Rakit, dan Selangor. Kandungan pati pada ubi kayu di Bangka memiliki perbedaan tiap jenis aksesinya. Kandungan pati merupakan salah satu cara dalam menentukan kualitas ubi kayu.

Kualitas ubi kayu yang dilihat dari kandungan pati pada ubi kayu juga dipengaruhi oleh umur panen yang berbeda. Susilawati *et al.* (2008) mengatakan kadar pati dan rendemen pati pada ubi kayu varietas Kasetsart yang dipanen pada umur yang berbeda menunjukkan kenaikan jumlah kadar pati dan rendemen pati yaitu 14,33% dan 18,83% pada bulan ketujuh dan mengalami kenaikan kadar pati dan rendemen pati, pada bulan kesembilan yaitu sebanyak 22,96% dan 19,78%. Pemanenan ubi kayu juga mempengaruhi rendemen pati, kadar pati dan kadar amilosa dari ubi kayu itu sendiri. Kualitas ubi kayu juga dapat dilihat dari kadar rendemen tepung, kadar air, kandungan serat kasar, kadar abu, derajat putih dan kadar sianida.

Aksesori ubi kayu di Bangka memiliki kandungan fitokimia yang berbeda tiap jenis aksesori yang ditanam dan umur panen yang berbeda. Lestari (2014) ubi kayu yang berada di Bangka memiliki berat umbi dan kandungan pati yang berbeda tiap aksesinya. Nurdjanah (2007) menyatakan ubi kayu yang dipanen dengan umur panen yang berbeda menunjukkan kadar pati yang berbeda tiap bulannya, kadar pati meningkat sejalan dengan meningkatnya umur panen ubi kayu dengan pembentukan granula pati dalam umbi ubi kayu. Jenis aksesori ubi kayu dan umur panen yang berbeda mempengaruhi kualitas umbi, sehingga penelitian tentang kualitas umbi pada aksesori yang berbeda perlu dilakukan dengan mempertimbangkan umur panen yang berbeda.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Apakah jenis aksesori lokal ubi kayu mempengaruhi kualitas umbi?
2. Apakah umur panen mempengaruhi kualitas umbi ubi kayu lokal?
3. Jenis aksesori lokal ubi kayu manakah yang menunjukkan kualitas umbi terbaik?
4. Umur panen berapakah yang menunjukkan kualitas umbi terbaik pada ubi kayu lokal?
5. Bagaimana interaksi antara jenis aksesori dan umur panen yang berbeda terhadap kualitas umbi ubi kayu?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui apakah jenis aksesori lokal ubi kayu mempengaruhi kualitas umbi
2. Mengetahui apakah umur panen mempengaruhi kualitas umbi ubi kayu lokal.
3. Mengetahui jenis aksesori umbi ubi kayu manakah yang menunjukkan kualitas terbaik.
4. Mengetahui umur panen berapakah yang menunjukkan kualitas terbaik pada umbi ubi kayu lokal.
5. Mengetahui interaksi antara jenis aksesori dan umur panen yang berbeda terhadap kualitas umbi ubi kayu.