

**INVENTARISASI JENIS UMBI-UMBIAN YANG DIMANFAATKAN
SEBAGAI BAHAN PANGAN DI DESA WAESAE DAN DESA
BINAWALI KECAMATAN AIMERE KABUPATEN NGADA**

**Maria T. Danong, Maria T. L Ruma, Mangadas L. Gaol, Theresia L. Boro,
Kristina M. Nono, Kristina Anu**

Program Studi Biologi FST Undana

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis-jenis umbi dan cara pengolahan dari setiap jenis umbi sebagai bahan pangan oleh masyarakat Desa Waesae dan Desa Binawali Kecamatan Aimere Kabupaten Ngada. Penelitian ini dilakukan pada bulan September hingga Oktober 2021. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan teknik wawancara, observasi, eksplorasi, koleksi dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa diperoleh 5 jenis umbi yaitu *Manihot esculenta* Crantz, (dengan 2 varian yaitu ubi kayu putih dan ubi kayu kuning), *Ipomoea batatas* L, (dengan 4 varian yaitu ubi jalar kuning, ubi jalar ungu, ubi jalar merah dan ubi jalar putih), *Colocasia esculenta* L, (dengan 2 varian yaitu ubi talas putih dan ubi talas bentul) *Dioscorea alata* L dan *Dioscorea esculenta* L. Pengolahan jenis umbi untuk dilakukan sebelum dikonsumsi yaitu dengan cara direbus, dibakar, dikukus, digoreng.

Kata kunci : inventarisasi, umbi, manfaat, bahan pangan

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara dengan keanekaragaman hayati tertinggi di dunia. Namun ironisnya dengan kenaekaramagaman yang begitu kaya ternyata Indonesia hanya mengandalkan satu jenis tanaman sebagai sumber pangan utamanya yaitu beras (Sibuea, 2013). Kebutuhan bahan pangan sebagai sumber energi dari tahun ke tahun terus meningkat sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk. Akibatnya sumber penyediaan pangan lokal, yang merupakan bahan pangan utama, makin lama terasa tidak mencukupi, sehingga peranan tanaman penghasil pangan lokal perlu dikembangkan. Tanaman umbi-umbian merupakan salah satu jenis tanaman yang sering dijadikan bahan pangan oleh masyarakat khususnya di daerah pedesaan sebagai pengganti beras.

Inventarisasi merupakan usaha untuk melakukan identifikasi tumbuhan yang mengungkapkan atau menetapkan identitas suatu tumbuhan meliputi menentukan nama yang benar, tempat yang tepat dalam sistem klasifikasi.

Masyarakat di Nusa Tenggara Timur (NTT) umumnya mengkonsumsi pangan lokal (jagung, umbi-umbian dan kacang-kacangan) sebagai makanan pokok meskipun saat ini ada kecenderungan sebagian penduduk telah mengonsumsi beras. Provinsi NTT dengan sistem usahatani dominan lahan kering memiliki potensi pangan lokal yang cukup tinggi. Provinsi ini merupakan provinsi dengan tingkat konsumsi jenis umbi-umbian sebagai sumber pangan lokal yang cukup tinggi.

Kabupaten Ngada merupakan salah satu kabupaten di NTT yang memiliki beragam sumber pangan termasuk jenis pangan umbi-umbian. Secara administratif kabupaten Ngada dibagi menjadi 12 kecamatan dengan jumlah desa/kelurahan 151 yang terdiri dari 135 desa dan 16 wilayah kelurahan, dengan ibu kota adalah Bajawa.

Observasi awal diketahui bahwa beberapa jenis umbi-umbian yang ada di desa Waesae dan desa Binawali seperti gambili, talas, ubi jalar, ubi kelapa/uwi, dan ubi kayu merupakan jenis-jenis umbi yang sering dimanfaatkan sebagai pangan lokal. Setiap jenis umbi yang dimanfaatkan dengan teknik pengolahan yang sama yaitu di rebus/kukus, bakar dan di goreng.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Aimere Kabupaten Ngada. Identifikasi dan deskripsi sampel tanaman dilakukan di Laboratorium Biologi Fakultas Sains dan Teknik Universitas Nusa Cendana. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dan teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, eksplorasi, koleksi dan dokumentasi dan data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif dan ditabulasi dalam bentuk tabel dan gambar.

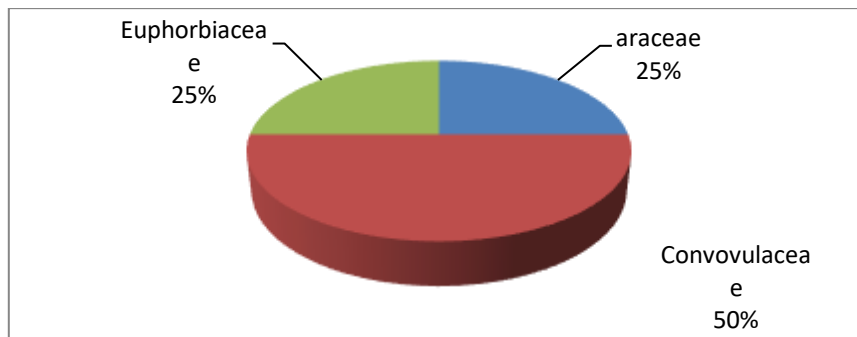
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian yang telah dilakukan diperoleh 5 jenis umbi-umbian yang digunakan sebagai bahan pangan di desa Waesae dan desa Binawali. Jenis-jenis umbi-umbian disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Jenis umbi-umbian yang dimanfaatkan sebagai pangan lokal di Desa Waesae dan Desa Binawali.




No	Nama umum	Nama lokal	Nama Ilmiah	Nama familia	Lokasi	
					Waesae	Binawali
1	Talas	Tale	<i>Colocasia esculenta</i> L.	Araceae	✓	✓
2	Gembili	Ejo	<i>Dioscorea esculenta</i> L.	Dioscoreaceae	✓	✓
3	Ubi kelapa	Uwi	<i>Dioscorea alata</i> L.	Dioscoreaceae	✓	✓
4	Ubi jalar	Dhao	<i>Ipomoea batatas</i> L.	Convovulaceae	✓	✓
5	Ubi kayu	Uwi boa	<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	Euphorbiaceae	✓	✓

Hasil penelitian juga ditemukan beberapa familia umbi-umbian di kedua desa ini yang digunakan sebagai bahan pangan yang dapat dilihat pada diagram dibawah ini. Presentase familia dari umbi-umbian yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan di Desa Waesae dan Desa Binawali dapat dilihat pada gambar 1











Gambar 1. Presentase familia dari umbi-umbian yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan di Desa Waesae dan Desa Binawali.









Tabel 2. Tiga Familia Umbi-Umbian

No	Familia	Umbi	Batang/Daun
1	Convovulaceae	 Umbi Ubi jalar	 Daun Ubi jalar
2	Euphorbiaceae	 Umbi Ubi Kayu	 Batang dan daun Ubi kayu
3	Araceae	 Umbi Talas	 Batang dan Daun











Tabel 3. Karakter Morfologi dan presentase familia Ubi Jalar

No	Karakter		Ubi jalar putih	Ubi jalar kuning	Ubi jalar ungu	Ubi jalar merah
1	Umbi	Warna kulit	Coklat keputihan 	Coklat muda 	Ungu 	Merah 
		Warna daging umbi	Putih 	Kuning keputihan 	Ungu 	Putih 
		Bentuk umbi	Bulat tak beraturan	Bulat telur	Bulat telur	Bulat tak beraturan
		Panjang umbi	10 cm-24 cm	10 cm-15 cm	10 cm-15 cm	5 cm-10 cm
		Diameter umbi	3 cm- 5 cm	3 cm-6 cm	5 cm-8 cm	3 cm-5 cm

Sambungan Tabel 3.

No	Karakter		Ubi jalar putih	Ubi jalar kuning	Ubi jalar ungu	Ubi jalar merah
2	Batang		Hijau 	Hijau muda 	Hijau keunguan 	Merah tua 
3	Daun	Bentuk daun	Bulat dan menjari 	Jantung 	Jantung 	Jantung 
		Panjang daun	12 cm	8 cm	10 cm	8 cm
		Lebar daun	12 cm	10 cm	8 cm	10 cm
		Warna tangkai daun	Hijau	Hijau	Hijau keunguan	Hijau tua
		Pangkal daun	Berlekuk	Berlekuk	Berlekuk	Berlekuk
		Tepi daun	Berlekuk menjari	Rata	Rata	Rata

Tabel 4. Karakter Morfolgi dan presentase familia Ubi Kayu

No	Karakter		Ubi kayu putih	Ubi kayu kuning
1	Umbi	Warna kulit umbi	Putih 	Kuning 
		Warna daging umbi	Putih 	Kuning 
		Panjang umbi	15 cm-20 cm	20cm-25cm
		Diameter umbi	5 cm	7 cm
2	Batang	Warna tempulur	Hijau 	Kuning 
3	Daun	Warna tangkai daun	Merah tua 	Merah kekuningan 
		Panjang tangkai	10 cm-13 cm	8 cm- cm
		Jumlah torehan	6-7 toreh 	6-7 toreh 
		Dalamnya torehan	6 cm-10 cm	8 cm-12 cm
		Panjang daun	10 cm-20 cm	8 cm-15 cm
		Lebar daun	10 cm-15 Cm	8 cm-10 cm

Tabel 5. Karakter Morfolgi dan presentase familia Ubi Talas

No	Karakter		Talas putih	Talas bentul
1	Umbi	Warna daging umbi	Putih 	Putih berserat merah 
		Bentuk umbi	Panjang tak beraturan	Bulat tak beraturan
		Panjang umbi	10 cm-25 cm	7 cm-10 cm
2	Batang	Warna batang	Hijau	Merah tua
3	Daun	Jumlah daun dalam 1 individu	6-10 helai 	3-6 helai 
		Warna tangkai daun	Hijau 	Merah tua 
	Panjang daun	35 cm- 60 cm	10 cm- 15 cm	
	Panjang tangkai daun	25 cm- 50 cm	15 cm- 20 cm	
	Lebar daun	20 cm-30 cm	10 cm- 20 cm	

Jenis umbi-umbian yang terdapat di Desa Waesae dan Desa Binawali dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan makanan pokok terlebih khusus pada saat terjadi musim krisis pangan. Masing-masing umbi diolah dengan cara yang berbeda sehingga dapat dikonsumsi dengan baik oleh masyarakat. Cara pengolahan dari setiap jenis umbi disajikan dalam tabel 6.

Tabel 6. Cara Pengolahan Jenis-Jenis Umbi yang Dimanfaatkan Sebagai Pangan Lokal di Desa Waesae dan Desa Binawali.

No	Nama umum	Nama lokal Waesae dan Binawali	Produk olahan	Cara pengolahan
1	Ubi jalar	Dhao	Di kukus Di rebus Di bakar Di goreng	1.Umbi dicuci sampai bersih lalu dikukus. 2.Umbi dicuci sampai bersih kemudian direbus. 3.Umbi dibersihkan, lalu dibakar bersama dengan kulitnya 5.Umbi dibersihkan, dikupas kulitnya, diiris tipis-tipis atau sesuai selera, dicampur dengan tepung lalu digoreng.
2	Ubi kayu	Uwi boa	Di kukus Di rebus Di bakar Di goreng	1.Umbi dikupas, dicuci bersih, dipotong sesuai selera, lalu dikukus. 2.Umbi dikupas, dicuci sampai bersih kemudian direbus. 3.Umbi dibersihkan, lalu dibakar bersama dengan kulitnya. 4.Umbi dibersihkan, dikupas kulitnya, diiris tipis-tipis atau sesuai selera, dicampur dengan tepung lalu digoreng.
3	Talas	Tale	Di rebus Di bakar Di kukus	1.Umbi dikupas, dicuci sampai bersih kemudian direbus. 2.Umbi dibersihkan, lalu dibakar bersama dengan kulitnya. 3. Umbi dikupas, dicuci bersih, dipotong sesuai selera, lalu dikukus.
4	Ubi kelapa	Uwi	Di rebus Di bakar Di rebus Di kukus	1. Umbi dikupas, dicuci sampai bersih kemudian direbus. 2. Umbi dibersihkan, lalu dibakar bersama dengan kulitnya. 3. Umbi dikupas, dicuci sampai bersih kemudian direbus. 4. Umbi dikupas, dicuci sampai bersih kemudian direbus.
5	Gembili	Ejo	Di rebus Di bakar	1.Umbi dikupas, dicuci sampai bersih kemudian direbus. 2.Umbi dibersihkan, lalu dibakar bersama dengan kulitnya.

PENUTUP

A. Simpulan

1. Diperoleh 5 jenis umbi-umbian dan 8 varian dari jenis umbi yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan di Desa Waesae dan Desa Binawali, yaitu 1. *Manihot esculenta* Crantz (ada dua varian yaitu ubi kayu putih dan ubi kayu kuning), *Ipomoea batatas* L (ada empat varian yaitu ubi jalar merah, ubi jalar kuning, ubi jalar ungu dan ubi jalar putih), *Colocasia esculenta* L (ada dua varian yaitu ubitalas putih dan ubi talas bentul), *Dioscorea alata* L dan *Dioscorea esculenta* L.
2. Cara pengolahan setiap jenis umbi-umbian dengan teknik pengolahan yang sama yaitu ubi kayu, ubi jalar, talas, ubi kelapa dan gembili sebelum dikonsumsi diolah dengan cara di rebus, dibakar, dikukus, dan digoreng.

B. Saran

1. Kepada Pemerintah Kabupaten Ngada agar dapat melakukan sosialisasi untuk budidaya tanaman pangan bukan hanya dengan cara tradisional tetapi juga dengan sistem pertanian modern,.
2. Harus ada kerja sama antara pemerintah dan masyarakat untuk menghasilkan produk yang bernilai ekonomis dari umbi-umbian tersebut.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang kandungan kimia dan efek farmakologis jenis umbi-umbian yang terdapat di Kecamatan Aimere.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfons, J.B. 2012. *Inovasi Teknologi Umbi-Umbian Mendukung Ketahanan Pangan*. BalaiPengkajian Teknologi Pertanian Maluku. Maluku. Litbang. deptan.go.id/ Dikunjungi 13 Juli 2012.
- Aini, Nur. 2004. *Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produknya Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan*. IPB. Bogor.
- Al Hidayah, 2011. *Rencana Pengembangan Tanaman Ubi jalar di Kecamatan Matesih Kab.Karanganyar*.Skripsi. Fakultas Geografi UMS. Surakarta
- Anugrahati dan Arum, N. 1999. *Optimasi Normalitas Asam dan Waktu Hidrolisis Pada Pembuatan Sirup Glukosa Ganyong (Canna edulis ker.)Secara Kimiawi dan Kombinasi Enzimatis-Kimiawi*, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Astawan, M. Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat Dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai. Surakarta
- Bekti. 2013. *Jenis-jenis Umbi-umbian*, <http://madeinbektiutamikumai.blogspot.com/2013/02/10-jenis-umbi-umbian.html>, Dikunjungi pada 22 April 2014