

ENBAL SEBAGAI PANGAN SPESIFIK LOKAL MENUNJANG PENDAPATAN DAN KETAHANAN PANGAN RUMAH TANGGA

*Febby J. Polnaya¹, Rachel Breemer¹, Natelda R. Timisela²,
Dan Ester D. Leatemia²*

¹Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura

Jl. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka, Ambon 97233

²Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura

Jl. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka, Ambon 97233

ABSTRAK

Masyarakat di Maluku Tenggara mengolah jenis ubikayu pahit sebagai pangan rumahtangga yang dikenal dengan "enbal". *Enbal* merupakan makanan tradisional spesifik lokal di daerah mereka. Proses pembuatan *enbal* sangat sederhana. Ubi kayu dengan kadar HCN tinggi dipanen, dikupas, dicuci, diparut, dibungkus dengan karung plastik, diperas selama ± 4-5 jam. *Enbal* memiliki beberapa kelebihan antara lain: 1) sangat mudah untuk perolehan hasil; 2) dapat dikonsumsi oleh semua orang setelah diolah; 3) memiliki daya simpan lama; 4) dapat diolah menjadi aneka makanan siap saji (menu makan malam, makan siang, menu sarapan pagi, dan menu selingan/*snack*/cemilan); 5) warna hasil olahan putih bersih tanpa pengawet; 6) cocok dijadikan sebagai rasi. Antisipasi kerawanan pangan di masa mendatang, *enbal* dijadikan alternatif pilihan, yaitu dijadikan sebagai pengganti beras/nasi. Mulai digalakan pengolahan rasi (beras nasi) dari enbal yaitu enbal goreng atau rasi ubikayu sebagai pangan lokal keluarga. Diversifikasi pangan melalui pemanfaatan enbal menjadi produk-produk bernilai jual dan berdaya saing. Konsumsi *enbal* bersamaan dengan ikan dan sayur menghasilkan nilai gizi yang tidak kalah dari makanan lain, dan dapat dijadikan salah satu alternatif untuk mendukung ketahanan pangan nasional khususnya Maluku di masa mendatang.

Kata Kunci : Enbal, Ketahanan Pangan, Spesifik Lokal, Maluku Tenggara.

PENDAHULUAN

Pemanfaatan ubi kayu dikelompokkan menjadi dua yaitu sebagai bahan baku tapioka (tepung tapioka atau gaplek) dan sebagai pangan langsung. Ubi kayu sebagai pangan langsung harus memenuhi syarat utama, yaitu tidak mengandung HCN (< 50 mg per Kg umbi basah). Sementara itu, umbi ubi kayu untuk bahan baku industri tidak disyaratkan adanya kandungan protein maupun ambang batas HCN, tapi yang diutamakan adalah kandungan karbohidrat yang tinggi.

Selama ini dikenal ada dua jenis ubi kayu, yaitu ubi kayu manis dan ubi kayu pahit. Kriteria manis dan pahit biasanya berdasarkan kadar asam sianida (HCN) yang terkandung dalam umbi ubikayu. Darjanto dan Muryati (1980) membagi ubikayu menjadi tiga golongan: 1) tidak beracun (tidak berbahaya), mengandung HCN 20 - 50 mg per kg umbi; 2) beracun sedang, mengandung HCN 50 - 100 mg per kg umbi; dan 3) sangat beracun, mengandung HCN > dari 100 mg per kg umbi.

Menurut Grace (1977), kandungan asam sianida semula diperkirakan berhubungan dengan varietas ubikayu, namun kemudian ternyata juga bergantung pada kondisi pertumbuhan, tanah, kelembaban, suhu dan umur tanaman. Komposisi kimia tepung dan pati ubi kayu jenis pahit dan manis ternyata hampir sama, kecuali kadar serat dan kadar abu pada tepung ubi kayu manis lebih tinggi dari tepung ubi kayu pahit (Rattanachon *et al.* 2004). Selanjutnya Rattanachon *et al.* (2004) menerangkan bahwa viskositas tepung dan pati ubi kayu tergantung varietasnya, dan tidak ada hubungannya dengan kriteria manis atau pahit.

Antisipasi kerawanan pangan di masa mendatang, *enbal* dapat dijadikan alternatif pilihan, yaitu dijadikan sebagai pengganti beras/nasi. Mulai digalakan pengolahan rasi (beras nasi) dari enbal yaitu enbal goreng atau rasi ubikayu sebagai pangan lokal. Pola pengembangan pangan lokal di Kabupaten Maluku Tenggara akan berkembang baik apabila terjalin kerjasama beberapa instansi yang berhubungan langsung dengan pangan.

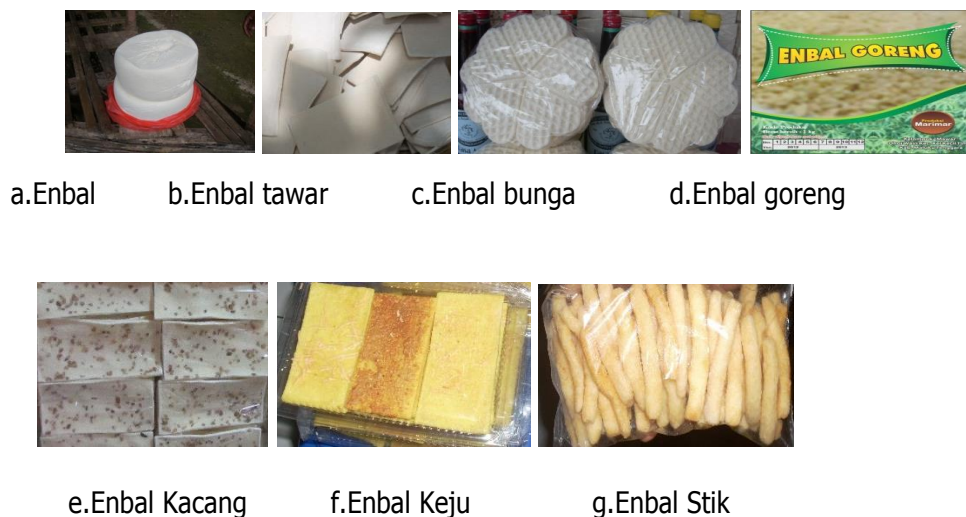
Metode Penelitian

Penelitian berlangsung di Kabupaten Maluku Tenggara pada bulan Juni-Juli 2016. Sampel penelitian adalah petani dan pengrajin enbal yang diambil secara acak masing-masing berjumlah 40 petani dan 35 pengrajin. Analisis data dilakukan secara kualitatif yaitu mendeskripsikan diversifikasi pangan lokal enbal untuk mendukung ketahanan pangan daerah. Sedangkan analisis kuantitatif untuk menghitung nilai tambah produk enbal yang menghasilkan nilai jual tinggi.

Diversifikasi Produk Enbal

Menurut Sudarsono (2001), diversifikasi produk merupakan suatu usaha penganekaragaman sifat dan fisik, baik yang dapat diraba/tidak dapat diraba (barang atau jasa) yang dihasilkan oleh perusahaan untuk digunakan konsumen di dalam memuaskan kebutuhannya. Menurut Tjiptono (2002), diversifikasi produk adalah upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar yang baru atau keduanya dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan Pendapatan, penjualan, probabilitas dan fleksibilitas. Menurut Prodjo dan Gitosudarmo (1996), tujuan diversifikasi produk, yaitu mengadakan perluasan usaha, menginginkan kegiatan yang menjadi serba besar, sehingga terdapat kemungkinan mendapatkan laba/keuntungan juga akan lebih besar, dapat menutup kerugian yang terdapat pada satu produk lain dan adanya keinginan usaha dalam menghilangkan persaingan. Diversifikasi pangan menjadi penting karena akan terjadi peningkatan nilai dan tersediannya berbagai macam produk yang diinginkan.

Enbal sebagai produk andalan Kabupaten Maluku Tenggara telah banyak didiversifikasi menjadi produk-produk bernilai tambah dan bernilai jual. Melalui sebuah proses yang panjang mulai mengkampanyekan program pangan lokal kepada masyarakat secara meluas. Pemerintah setempat melalui instansi terkait yaitu Badan Ketahanan Pangan telah *launching* program pangan lokal yaitu pembagian rasi (*enbal* goreng) kepada masyarakat. Terdapat suatu himbuan yang sementara digalakan yaitu "*one day no rice*" dan untuk kegiatan di setiap instansi diharapkan agar setiap menu yang disajikan adalah pangan lokal ubikayu dalam berbagai jenis panganan sehingga program pengembangan pangan lokal kedepan dapat segera terealisasi karena dukungan semua pihak baik masyarakat maupun pemda. Program "*one day no rice*" merupakan sebuah moment yang dicanangkan oleh Badan Ketahanan Pangan Nasional untuk mewujudkan percepatan penganekaragaman pangan lokal. Beberapa jenis pangan enbal yang dihasilkan masyarakat setempat ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Jenis Olahan Enbal

Gambar 1.a menunjukkan enbal mentah hasil olahan ubikayu. Biasanya enbal mentah diolah menjadi kedua produk lainnya seperti gambar b, c, d, e. dan f. Pangan lokal masyarakat setempat untuk konsumsi sehari-hari adalah enbal tawar dan enbal bunga. Kedua jenis enbal ini selain

dikonsumsi juga dipasarkan. Perkembangan enbal goreng belum terlalu nampak karena perhatian masyarakat lebih tertanam pada kedua jenis produk. seiring berjalan waktu, melalui perhatian Badan Ketahanan Pangan Daerah, mulai mengkampanyekan enbal goreng karena dapat dijadikan rasi enbal dan dikonsumsi dengan lauk pauk penunjang.

Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumber daya wilayah dan budaya setempat. Pangan lokal merupakan yang sudah dikenal, mudah diperoleh, beragam jenisnya, bukan diimpor dan dapat diusahakan untuk memenuhi kebutuhan sendiri atau dijual. Setiap daerah memiliki keunggulan pangan lokal yang berbeda sesuai dengan tingkat produksi dan konsumsi. Saat ini pangan lokal merupakan komoditi yang penting untuk dikembangkan dengan tujuan meningkatkan mutu dan citranya termasuk hasil olahannya baik produk jadi atau setengah jadi. Hasil pengembangan tersebut nantinya akan dapat dihasilkan aneka produk olahan pangan lokal yang berkualitas. Pangan lokal yang beragam jenisnya dipakai sebagai bahan dasar pembuatan makanan untuk mengatasi status gizi kurang. Selain itu kandungan gizi dalam pangan lokal juga dapat digunakan untuk mengatasi beberapa masalah gizi di Indonesia. Namun demikian, perlu kita pahami bahwa tidak ada satu bahan pangan yang mampu menyediakan kandungan gizi dalam jumlah dan jenis yang lengkap. Oleh karena itu, konsumsi pangan perlu beraneka ragam agar dapat saling menutupi kekurangan yang ada dalam bahan makanan (Muctadi dan Sugiyono: 1992). Pangan lokal menjadi andalan daerah ketika diperhatikan lebih serius. Karena pangan lokal lokal dapat didistribusikan kepada masyarakat selain raskin dengan perbandingan 40:60 (pangan lokal : raskin). Pola perbandingan ini perlu dilakukan agar ketergantungan masyarakat terhadap raskin sedikit demi sedikit akan berkurang. Apalagi pola makan masyarakat Maluku Tenggara sangat menjunjung tinggi pangan enbalnya. Semboyan yang beredar di masyarakat bahwa "belum makan enbal belum kenyang", ini menjadi pemicu untuk tetap melestarikan pangan lokal enbal untuk mendukung ketahanan pangan daerah setempat.

Nilai Tambah Produk Enbal Sebagai Produk Benilai Jual

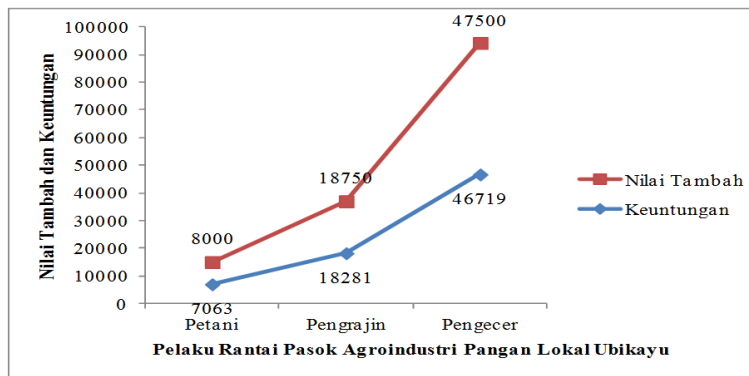
Tanaman ubikayu diusahakan oleh petani mulai dari budidaya sampai pengolahan menjadi *enbal*. Ini dikerjakan oleh petani di lokasi penelitian karena petani tidak menjual hasil panen ubikayu dalam bentuk segar tetapi sudah diproses. Ini lebih mudah untuk mendapatkan uang daripada dijual segar karena ubikayu yang dihasilkan bukan merupakan ubikayu untuk dikonsumsi langsung. Ubikayu yang dibudidayakan adalah jenis ubikayu pahit.

Hasil perhitungan nilai tambah menunjukkan bahwa rasio nilai tambah petani sebesar 21,2 persen dan rasio keuntungan sebesar 19,85 %. Nilai keuntungan diperoleh berdasarkan nilai tambah dari hasil penjualan produksi *enbal*. Rasio nilai tambah menunjukkan apabila petani mengeluarkan 100 persen biaya untuk menghasilkan *enbal* basah maka akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 212. Demikian juga untuk keuntungan apabila petani mengeluarkan Rp. 100 untuk berproduksi maka akan memperoleh keuntungan sebesar Rp. 1.985. Rasio nilai tambah dan rasio keuntungan petani lebih rendah dibandingkan pelaku agroindustri lainnya. Rasio nilai tambah diperoleh petani akan meningkat jika ada kelembagaan atau kelompok tani yang melakukan aktivitas penampungan bahan dan harga jual bahan yang diatur oleh pemerintah daerah setempat. Karena tanpa dukungan proses tersebut maka petani tetap berada pada posisi yang tidak menguntungkan.

Harga output *enbal* ditingkat petani sebesar Rp. 5.500/kg. Harga output ini lebih rendah dibandingkan dengan harga output yang diperoleh oleh pelaku rantai pasok lainnya. Harga output merupakan harga konversi dalam satuan kilogram. Harga di tingkat petani akan lebih rendah karena petani tidak memperhitungkan korbanan yang dikeluarkan selama berproduksi. Hasil olahan *enbal* langsung dijual tanpa kemasan, biaya produksi rendah, karena ubikayu segar dipanen langsung dibuat *enbal* kemudian dijual ke pengrajin atau pasar.

Sumbangan input lain di tingkat petani sebesar Rp. 10.500/kg. Sumbangan input rendah karena biaya produksi rendah yaitu hanya membayar sewa mesin parut dan transportasi. Hasil analisis

keuntungan dan nilai tambah pelaku rantai pasok agroindustri pangan lokal ubikayu ditampilkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Presentase Keuntungan dan Nilai Tambah Pelaku Agroindustri Ubikayu

Koefisien tenaga kerja pada petani adalah sebesar 0.015 yang artinya setiap satu kilogram hasil panen membutuhkan waktu selama 0,12 jam atau 7,2 menit untuk menghasilkan *enbal*. Imbalan tenaga kerja petani diperoleh nilai sebesar Rp. 225 atau sebesar 6,43% dari nilai tambah penjualan *enbal* yang berarti bahwa setiap peningkatan 1% nilai tambah akan memberikan pendapatan tenaga kerja sebesar 6,43%.

Pengrajin agroindustri ubikayu mengolah bahan baku ubikayu menjadi produk turunan yaitu *enbal* tawar, *enbal* kacang, *enbal* keju coklat, *enbal* bunga, *enbal* goreng (rasi), dan stik *enbal* langgar. Semua hasil olahan dihitung dalam satuan bungkus/pak. Rasio nilai tambah pengrajin yaitu 26,15% dan persentase keuntungan sebesar 25,88%. Rasio nilai tambah dan keuntungan di tingkat pengrajin lebih rendah dibandingkan pelaku rantai pasok lainnya. Hal ini karena pengrajin harus memproduksi bahan setengah jadi menjadi bahan jadi yang siap dikonsumsi dan butuh biaya tinggi.

Rasio nilai tambah pada pedagang pengecer yaitu 40% dan persentase keuntungan sebesar 39,77%. Pengecer mempunyai persentase rasio nilai tambah dan keuntungan terbesar karena harga jual produk lebih tinggi dari harga beli. Pedagang selalu mengutamakan keuntungan besar pada saat penjualan produk sehingga pedagang berusaha semaksimal mungkin untuk menampilkan produk dengan kemasan yang menarik minat pembeli. Daya tarik konsumen untuk memiliki produk turunan *enbal* apabila mereka melihat tampilan produk, kemasan dan higienitasnya. Hal inilah yang selalu dilakukan pedagang terhadap produk yang dipasarkan.

Harga output di tingkat pengrajin dan pedagang adalah harga output tertimbang. Pada tingkat pengrajin harga output sebesar Rp. 12.500/pak. harga output ini relatif lebih rendah dibandingkan harga output di tingkat pengecer. Penentuan harga produk berdasarkan perhitungan korbanan yang dikeluarkan untuk produksi sehingga pengrajin tetap memperoleh keuntungan usaha. Harga output di tingkat pengecer adalah Rp. 22.500. Harga output relatif tinggi karena pengecer mengeluarkan biaya untuk proses pemasaran dengan melakukan berbagai fungsi pemasaran yang ditanggung oleh pedagang.

Sumbangan input lain di tingkat pengrajin sebesar Rp15.000/kg dan pedagang pengecer sebesar Rp. 12.500/kg. Input lain terdiri dari bahan penolong, penyusutan, kemasan, bahan bakar minyak, retribusi, transportasi, dan pelabelan. Terlihat bahwa sumbangan input lain di tingkat pengrajin lebih tinggi karena biaya bahan penolong yang dibutuhkan lebih tinggi. Sedangkan pada tingkat pedagang pengecer ada beberapa produk yang harus dikemas ulang dengan kemasan yang lebih baik dan tahan lama, dan pelabelan produk oleh pengecer.

Koefisien tenaga kerja pada pengrajin adalah 0,038 HOK yang berarti bahwa waktu yang diperlukan untuk menghasilkan produk turunan *enbal* adalah selama 0,03 jam atau 1,8 menit. Koefisien

tenaga kerja pedagang pengecer adalah 0,005 HOK yang berarti bahwa waktu yang dibutuhkan untuk penjualan produk adalah 0,042 jam atau 2,5 menit.

Imbalan tenaga kerja untuk pengrajin sebesar Rp. 75 atau sebesar 1,1 persen yang berarti bahwa setiap peningkatan satu persen nilai tambah akan memberikan pendapatan tenaga kerja sebesar 1,1%. Imbalan tenaga kerja untuk pengecer sebesar Rp. 52 atau sebesar 0,58% yang berarti bahwa setiap peningkatan satu persen nilai tambah akan memberikan pendapatan tenaga kerja sebesar 0,58%.

Enbal Sebagai Pangan Lokal Mendukung Ketahanan Pangan Rumah Tangga

Pengembangan ubi kayu ke arah agroindustri dominan diusahakan oleh masyarakat Kabupaten Maluku Tenggara. Jenis ubi kayu yang diolah mengandung HCN tinggi sehingga tidak dapat dikonsumsi langsung. Ciri-ciri ubi kayu tersebut adalah kulit luarnya berwarna putih tipis, warna daunnya hijau tua dan kadar air tinggi. Jenis panganan ubi kayu menurut masyarakat lokal dikenal dengan sebutan "enbal" sebagai makanan pokok. *Enbal* memiliki beberapa kelebihan antara lain: 1) sangat mudah untuk perolehan hasil; 2) dapat dikonsumsi oleh semua orang setelah diolah; 3) memiliki daya simpan lama; 4) dapat diolah menjadi aneka makanan siap saji (menu makan malam, makan siang, menu sarapan pagi, dan menu selingan/snack/cemilan); 5) warna hasil olahan putih bersih tanpa pengawet; 6) cocok dijadikan sebagai rasi. Proses pengolahan enbal ditampilkan pada Gambar 3.



Sumber : N. R. Timisela, 2013.

Gambar 3. Proses Pembuatan *Enbal*.

Upaya pemenuhan kebutuhan pangan di Propinsi Maluku dan mengantisipasi krisis pangan di masa mendatang, Pemerintah Daerah berupaya menggali potensi dan peluang sumber daya alam guna terciptanya pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat sekaligus mendorong pertumbuhan ekonomi di pedesaan. Untuk itu Dinas Pertanian dan Badan Ketahanan Pangan Propinsi Maluku dalam rangka menuju pemenuhan kebutuhan pangan bagi setiap rumah tangga, akan mengembangkan pengolahan pangan lokal berbasis tepung-tepungan guna mendorong percepatan diversifikasi pangan, sesuai yang diamanatkan dalam Peraturan Presiden RI No. 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal.

Pengembangan pangan di Propinsi Maluku dilakukan berdasarkan pola pembangunan gugus pulau yaitu pada gugus pulau yang berlokasi pada 11 kabupaten/kota dengan prioritas desa yang mempunyai potensi pengembangan. Rencana program pengembangan pangan lokal berbasis tepung-tepungan akan dilaksanakan secara berkesinambungan dan terintegrasi dengan sektor lain, sehingga diharapkan dapat memberikan kontribusi untuk ketersediaan pangan lokal dan sekaligus berdampak terhadap pertumbuhan ekonomi di daerah Maluku.

KESIMPULAN

Enbal merupakan makanan tradisional spesifik lokal di Maluku Tenggara. Proses awal pembuatan *enbal* ditujukan untuk menurunkan kadar HCN. Diversifikasi enbal menghasilkan produk-produk bernilai jual dan berdaya saing. Enbal dapat dikonsumsi sebagai makanan cemilan maupun pokok. Enbal dapat

dijadikan salah satu alternatif untuk mendukung ketahanan pangan nasional khususnya Maluku di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Darjanto., Murjati. 1980. Khasiat, Racun dan Masakan Ketela Pohon. Bogor: Yayasan Dewi Sri.
- Grace, M.R. 1977. Cassava Processing. FAO Plant Production and Protection, Rome. pp. 1 – 6.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor. PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Nassar NMA (2002) Cassava, *Manihot esculenta* Crantz genetic resources: origin of the crop, its evolution and relationships with wild relatives. *Genet Molec Res* 1:298-305.
- Rattanachon W, Piyachomkwan K, Sriroth K. 2004. Physicochemical Properties of Root, Flour and Starch of Bitter and Sweet Cassava Varieties. (Diakses http://www.ciat.cgiar.org/biotechnology/cbn/sixth_internationalmeeting/Posters-PDF/PS-5/W_Rattanachon.pdf).
- Prodjo, S.R dan Gitosudarmo, I. 1996. Manajemen Produksi. Edisi keempat. BPFE, Yogyakarta.
- Sudarsono, E. 2001. Kamus Ekonomi Uang dan Bank. Rineka Cipta, Jakarta.
- Tjiptono, F. 2002. Manajemen Jasa. Edisi kedua, cetakan ketiga. Penerbit Andi, Yogyakarta