

BUDIDAYA UBI ALABIO DAN UBI JALAR NAGARA DI LAHAN RAWA LEBAK

Muhammad Saleh dan Eddy William
Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa

Ringkasan

Negara Indonesia, mempunyai lahan rawa lebak yang cukup luas, yaitu sebesar 11.642.888 ha. Dari luasan tersebut, jumlah lahan rawa lebak yang terdapat di Kalimantan seluas 2.944.084 ha, dimana luasan ini menduduki tempat ketiga setelah Sumatera dan Papua Lahan rawa lebak merupakan suatu ekosistem yang khas, sehingga pada ekosistem tersebut terdapat beberapa flora dan fauna yang adaptif pada lahan tersebut. Selama musim hujan lahan rawa lebak akan tergenang, dan pada musim kemarau akan terjadi kekeringan. Beberapa jenis tanaman yang khas di lahan rawa lebak diantaranya : ubi Nagara (ubi jalar varietas Nagara), kacang Nagara (kacang tunggak varietas Nagara) dan ubi Alabio (uji lokal dari Alabio). Ubi Alabio merupakan uji lokal yang terdapat di lahan rawa lebak. Hasil karakterisasi terdapat tiga jenis ubi Alabio yang terdapat di lahan petani yaitu : putih, habang harum (merah harum) dan habang carang.(merah bercabang). Tanaman ubi alabio ini ditanam padi pada musim kemarau, atau di musim hujan di daerah yang tidak tergenang, ditanam pada sistem surjan. Ubi jalar Nagara ini terdiri dari varietas lokal seperti: varietas Nagara Kiyai Baru, Nagara Kiyai Lama dan Nagara Maluku. Ubi Nagara Kyai Baru, sudah dilepas

menjadi varietas unggul Nasional dengan nama varietas Nagara KB -1, potensi hasilnya mencapai 40 ton/ha, dengan rata rata hasil 20 ton/ha. Ciri spesifik Ubi jalar nagara ini adalah produksinya yang tinggi, ukuran ubinya yang lebih besar, pulen, nilai ekonomis yang tinggi dan cocok untuk lahan rawa lebak. Alabio merupakan tanaman perdu yang tumbuhnya merambat, jadi dalam budidayanya diperlukan lanjaran. Tingginya dapat mencapai 10 meter. Dalam pengelolaan tanaman ubi Alabio tidak memerlukan pemeliharaan yang khusus, tanaman ubi Alabio tidak begitu disukai oleh organisme pengganggu, baik hama maupun penyakit. Hasil yang diambil untuk dikonsumsi adalah umbinya. Sebagai bahan pangan, ubi alabio mempunyai komposisi gizi yang cukup baik. Selain sebagai sumber karbohidrat juga mengandung protein dan gula yang relatif tinggi. Petani di lahan rawa lebak mengolah ubi menjadi sawut yang dikonsumsi sebagai makanan pokok pengganti nasi. Sawut ubi Alabio merupakan produk yang setengah jadi berbentuk serpihan kering dengan kadar air sekitar 10 % dan tahan di simpan. Sedangkan ubi Nagara juga dapat diolah menjadi tepung dan sawut ubi Nagara. Tepung ubi Nagara dapat dibuat menjadi berbagai makanan, seperti kue kering, kue basah, roti dan mie ubi Nagara.

I. Pendahuluan

Negara Indonesia, mempunyai lahan rawa lebak yang cukup luas, yaitu sebesar 11.642.888 ha. Dari luasan tersebut, jumlah lahan rawa lebak yang terdapat di Kalimantan seluas 2.944.084 ha, dimana luasan ini menduduki tempat ketiga setelah Sumatera dan Papua (Husen, *et al.*, 2014).

Rawa lebak adalah rawa yang mempunyai genangan hampir sepanjang tahun, minimal selama tiga bulan dengan tinggi genangan minimal 50 cm. Lahan rawa lebak pada musim hujan tergenang, berbentuk cekungan, pengatusan jelek, ditutupi tumbuhan air dan pada musim kemarau menjadi kering (Irsal. *et al.*, 2007). Berdasarkan ketinggian dan lamanya genangan lahan rawa lebak dapat dibagi dalam tiga tipologi yaitu lebak dangkal. Lebak menengah dan lebak dalam (Widjaya-Adhi *et al.*, 1992).

Lahan rawa lebak merupakan suatu ekosistem yang khas, sehingga pada ekosistem tersebut terdapat beberapa flora dan fauna yang adaptif pada lahan tersebut. Beberapa jenis tanaman yang khas di lahan rawa lebak diantaranya : ubi Nagara (ubi jalar varietas Nagara), kacang Nagara (kacang tunggak

varietas Nagara) dan ubi Alabio (uji lokal dari Alabio). Ubi Alabio merupakan uji lokal yang terdapat di lahan rawa lebak.

Ubi Alabio (*Dioscorea alata*) dapat dibudidayakan pada lahan rawa lebak dangkal dan tengahan. Budidaya bisa dengan sistem monokultur atau dengan sistem tumpangsari. Pada lahan yang tergenang pada musim hujan budidaya di lakukan dengan sistem surjan. Sedang pada musim kemarau budidaya bisa dilakukan dengan sistem monokultur. Hasil eksplorasi di Desa Babirik, Kabupaten Babirik, Kabupaten Hulu Sungai Utara, Kalimantan Selatan, ditemukan 3 varietas lokal Ubi Alabio, yaitu varietas Putih, Habang harum (Merah Harum) dan Habang carang (Merah bercabang). Kandungan gizi ubi Alabio juga cukup tinggi, sehingga merupakan sumber karbohidrat potensial yang dapat dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan pangan.

II. Eksplorasi dan Deskripsi Tanaman Ubi di Rawa Lebak

Eksplorasi di desa Babirik, Kabupaten Babirik, Kabupaten Hulu sungai utara ditemukan tiga varietas lokal Ubi Alabio, yaitu varietas Putih, Habang harum (Merah Harum) dan Habang carang (Merah bercabang). Dari ketiga varietas tersebut dilakukan penanaman untuk karakterisasi. Pengamatan yang dilakukan meliputi variabel variabel panjang tanaman, jumlah cabang, jumlah umbi/tanaman, panjang umbi, diameter umbi dan hasil umbi/ha. disajikan pada Tabel 41. Hasil pengamatan terhadap variabel variabel panjang tanaman, jumlah cabang dan jumlah umbi/tanaman tidak menunjukkan perbedaan dari ke tiga varietas lokal ubi Alabio tersebut. Sedang untuk variabel panjang umbi, diameter ubi dan hasil menunjukkan perbedaan yang nyata. Potensi hasil tertinggi ditunjukkan oleh Habang Carang (51,2 t/ha), kemudian diikuti oleh Putih dan Habang Harum dengan potensi hasil masing masing mencapai 30,4 dan 22,4 t/ha. Deskripsi tanaman dari ketiga varietas lokal Ubi Alabio hasil eksplorasi di lahan lebak disajikan pada Tabel 42.

Tabel 41. Karakteristik varietas lokal ubi Alabio. Desa Babirik, Kabupaten Babirik, Kabupaten Hulu Sungai Utara Kalimantan Selatan.

Varietas	Panjang tananaman (cm)	Jumlah cabang	Umbi/tan	Panjang umbi (cm)	Diameter umbi (cm)	Hasil (t/ha)
Putih	181,8 a	15,0 a	1,0 a	26,2 a	7,1 b	30,4 b
Habang harum (Merah Harum)	175,3 a	15,3 a	1,0 a	12,0 c	9,6 a	22,4 c
Habang carang (merah bercabang)	161,8 a	13,2 a	1,0 a	23,6 b	10,4 a	51,2 a
Rata-rata	173,0	14,5	1,0	20,6	8,9	34,7

Sumber : Saleh, 1995.

Tabel 42. Deskripsi tiga varietas lokal ubi Alabio. Desa Babirik, Kecamatan Babirik, Kabupaten Hulu Sungai Utara. Kalimantan Selatan.

Deskripsi	Habang Carang (Merah bercabang)	Putih	Habang harum (Merah Harum)
Asal	Lahan rawa lebak Kal Sel	Lahan rawa lebak Kal Sel	Lahan rawa lebak Kal Sel
Tipe	Merambat	Merambat	Merambat
Umur panen	6 bulan	6 bulan	6 bulan
Daun			
-bentuk daun	-Jantung	-Jantung	-Jantung
-warna daun	-Hijau	-Hijau	-Hijau
-Warna tulang daun	-Hijau, pangkal merah	-Hijau, pangkal hijau	-Hijau, pangkal merah
-warna tangkai daun	-Merah	-Hijau muda keputihan	-Merah
-duduk daun	-Berhadapan dan ber seling	-Berhadapan	-Berhadapan
Batang			
-Warna batang	-hijau	-hijau	-hijau
-Bentuk batang	-bersegi 4 atau dan 5	-bersegi 4	-bersegi
Umbi			
-Warna kulit umbi	-Coklat	-Coklat	-Coklat
-Warna daging umbi	-Merah keunguan	-Putih	-Merah keunguan
-Bentuk umbi	-Panjang, bercabang	- Panjang	- Bundar
-Rasa umbi setelah direbus	-Lembut, agak bertender, air rebusan berwarna merah	-lembut	-Lembut, agak berle- tender, punya aroma yang khas
Potensi hasil budidaya secara monokultur	51,2 t/ha	30,4 t/ha	22,4 t/ha

Sumber : Saleh, 1995.

Ubi Nagara juga khas hanya ditemui di wilayah Nagara, yaitu di Kecamatan Daha Utara dan Selatan, Kabupaten Hulu Sungai Selatan, Kalsel. Menurut Hasanah (2007), Ubi Nagara adaptif ditanam di lahan rawa lebak. Usaha penanaman diluar lahan rawa lebak memberikan hasil yang tidak memuaskan. Perbedaan hasil penanaman menunjukkan kultivar ubi Nagara memerlukan media tanam yang bersifat spesifik. Ciri spesifik Ubi jalar kelompok nagara ini adalah produksinya yang tinggi, ukuran ubinya yang lebih besar, pulen, nilai ekonomis yang tinggi dan cocok untuk lahan rawa lebak. Kelompok dari ubi Nagara ini terdiri dari beberapa varietas lokal, seperti varietas Nagara Kyai Baru, Nagara Kiyai Lama dan Nagara Maluku Kuning, Ubi Nagara kyai baru sudah dilepas menjadi varietas unggul Nasional dengan nama varietas Nagara KB-1, dengan potensi hasil 44 – 45 ton/hektar, dengan rata rata hasil 20 ton/hektar. Karakterisasi dari ubi Nagara Kyai Baru, Kyai Lama dan Maluku Kuning di sajikan pada Tabel 43.

Tabel 43. Karakteristik ubi nagara Kyai Baru, Kyai Lama dan Maluku Kuning di lahan rawa lebak. Kalimantan Selatan.

Karakter	Nagara Kyai Lama	Nagara Kyai Baru	Nagara Maluku kuning
Daun :: - Bentuk	Runcing	Runcing	Bulat
- Tepi	Lekuk dalam	Lekuk dalam	Rata
- Warna	Hijau	Hijau	kekuningan
- Letak	Agak jarang	Agak rapat	Sedang
Batang : - Bentuk	Bulat	Bulat	Bulat
- Warna	Hijau	Hijau	Kekuningan
- Tipe	Menjalar	Menjalar	Menjalar
Umbi:: -Bentuk	Bulat agak lonjong	Bulat agak lonjong	Agak bulat
- Warna kulit	Putih	Putih	Kekuningan
- Warna daging	Putih	Putih	Kuning jingga
Rasa	Agak manis, empuk	Agak manis, empuk	Manis, empuk
Umur	5 bulan	4 bulan	3 bulan
Potensi hasil (t/ha)	40	40	10

Sumber : Noor dan Khairuddin, 1994.

Karakter morfologi tanaman ubi Nagara Kyai Lama dan Kyai Baru hampir sama, hanya dibedakan oleh letak kedudukan daun dan umur tanaman. Varietas Nagara Kyai baru menunjukkan kedudukan daun yang lebih rapat dibanding Nagara Kyai Lama. Umur panen ubi Nagara Kyai Baru lebih genjah dibanding Kyai Lama. Karakter morfologi Ubi Nagara Maluku Kuning lebih mudah dibedakan dengan yang ubi Nagara yang lain, terutama pada bentuk

daun, tepi daun, bentuk umbi, warna dan rasa ubi. Ubi Nagara Maluku kuning mempunyai bentuk daun yang bulat dengan tepi rata (tidak menjari), ubu berwarna kuning jingga dengan rasa yang manis.

Hasil pengujian ubi Nagara varietas Kyai Baru dan Maluku Kuning di lahan rawa lebak, yang meliputi karakter panjang tanaman, jumlah cabang, jumlah umbi/tanaman, panjang umbi dan diameter umbi disajikan pada Tabel 44. Nilai nilai dari karakter karakter panjang tanaman, jumlah cabang, jumlah umbi, panjang umbi dan diameter umbi dari kedua varietas relatif tidak berbeda (Saleh, 1995).

Tabel 44. Panjang tanaman, jumlah cabang, jumlah umbi/tanaman, panjang umbi dan diameter umbi dari ubi nagara Kyai baru dan Maluku Kuning di lahan rawa lebak Kalimantan Selatan.

Karakter	Varietas Kiyai Baru	Varietas Maliku Kuning	Rata rata
Panjang tanaman (cm)	293,80	287,70	290,75
Cabang	6,70	6,80	6,75
Jumlah umbi	2,50	2,00	2,25
Panjang umbi (cm)	17,00	15,80	16,40
Diameter umbi (cm)	73,80	84,20	79,00

Sumber : Saleh, 1995.

III. Teknologi Budidaya Ubi Alabio dan Ubi Nagara

3.1. Teknologi budidaya ubi alabio

ubi Alabio dapat dibudidayakan pada lahan rawa lebak dangkal dan menengah. Budidaya bisa dengan sistem monokultur atau dengan sistem tumpangsari. Pada lahan yang tergenang di musim hujan budidaya dilakukan dengan sistem surjan. Sedang pada musim kemarau budidaya bisa dilakukan dengan sistem monokultur. Karena tanaman ini memerlukan cahaya yang penuh, tumpangsari dapat dilakukan dengan tanaman yang lebih rendah seperti lombok, terong, jagung, maupun padi. Dalam pengelolaan tanaman ubi Alabio tidak memerlukan pemeliharaan yang khusus, tanaman ubi Alabio tidak begitu disukai oleh organisme pengganggu, baik hama maupun penyakit.

Perbanyakan dilakukan dengan umbi. Sebelum penanaman dilakukan pembibitan terlebih dahulu. Umbi dipotong potong, sebesar 3 x 5 x 5 cm³ dan

disemai pada semaian khusus dengan media tanah yang gembur. Setelah satu bulan umbi sudah tumbuh dan tanaman siap ditanam di lapangan (Saleh dan Muhammad, 1995). Jarak tanam dianjurkan adalah 50 x 50 cm dengan 5 tunas atau bibit. Menurut Chairuddin (1995), pada pengujian pengaruh jarak tanam terhadap hasil ubi Alabio, jarak tanam 50 cm x 50 cm tersebut memberikan hasil tertinggi. Tanaman ubi Alabio tergolong tanaman yang cukup adaptif terhadap lingkungannya. Walaupun demikian, respon terhadap pemupukan. Menurut Noor (2004), pemberian pupuk dengan dosis 45 kg N/ha, 30 kg P₂O₅ dan 25 kg K₂O/ha, memberikan hasil umbi segar tertinggi. Pada umur 4 – 7 bulan, tanaman ubi Alabio sudah bisa dipanen, dengan ciri-ciri daun dan batangnya mulai mengering (Saleh, 1995). Hasil yang diambil untuk di konsumsi adalah umbinya. Dalam kondisi yang baik, ubi Alabio segar tahan disimpan hingga 6 bulan (Antarlina, 2005).

3.2. Teknologi budidaya ubi nagara

ubi Nagara diusahakan pada musim kemarau disaat lebak tidak berair (kering), khususnya pada daerah lebak yang tergolong lebak dangkal dan menengah. Petani biasanya menanam ubi Nagara pada lahan yang vegetasinya sebagian besar didominasi oleh rumput Babulu (*Echinochloa cllona* (L) Link). Rumput ini dibiarkan tumbuh dan bahkan ditanam pada musim hujan, sebelum ditanam ubi Nagara pada musim kemarau berikutnya. Rumput ini dipotong bagian pangkal batangnya, kemudian dibuat onggokan (dipuntal) dan dibiarkan sampai kering. Guludan dibuat dengan jarak 1 m x 1m. Kemudian rumput yang telah kering dihamparkan kembali pada permukaan tanah. Rumput ini berfungsi sebagai mulsa untuk menjaga kelembaban tanah, mencegah gulma dan mencegah terbentuknya umbi umbi kecil yang terbentuk pada ruas ruas batang yang bersentuhan dengan tanah, sehingga umbi utama dapat tumbuh besar. Penanaman dilakukan dengan cara membuka mulsa di atas guludan dan menanam stek dari ubi Nagara, tiap guludan ditanam 2 stek tanaman (Saleh, 1995). Petani dalam membudidayakan secara tradisional ini pada umumnya tidak memberikan pemupukan buatan, karena lahan rawa lebak relatif subur. Menurut Noor dan Khairuddin (1994), tanah lapisan atas pada lahan rawa lebak di Kalimantan Selatan merupakan hasil endapan yang terangkut oleh air sungai atau luapan air hujan, dimana endapan tersebut mengandung mineral dan bahan organik yang dapat menambah kesuburan tanah.

Ubi Nagara pada umumnya jarang terserang oleh hama dan penyakit tanaman, karena itu petani tidak melakukan penyemprotan. Menurut Hasanah, (2007), bertani ubi Nagara sampai sekarang masih bertahan dengan cara alamiah, artinya tidak menggunakan pupuk dan obat-obatan. Pengendalian gulma dilakukan pada saat tanaman berumur 1 sampai 2 bulan, dengan cara manual yaitu dicabut atau disiang yang dilakukan satu kali selama pertumbuhan.

Panen dilakukan pada umur 3 sampai 5 bulan setelah penanaman, tergantung besarnya umbi. Besarnya umbi dapat dilihat dengan membuka sedikit mulsa yang telah melapuk dan sebagian guludan tanah setiap saat dikehendaki dan bisa ditutup atau dirapatkan kembali tanpa mengganggu pertumbuhan tanaman. Panen dilakukan dengan membongkar guludan tanam. Pembongkaran tungkungan sangat mudah dengan hanya menggunakan tangan atau kaki, tanpa bantuan peralatan, karena tanahnya sangat gembur (Noor dan Chairuddin, 1994).

IV. Ubi Sebagai Bahan Pangan Alternatif

4.1. Jenis pangan dari ubi alabio

ubi Alabio merupakan sumber karbohidrat potensial yang dapat dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan pangan, khususnya di lahan rawa dan di daerah-daerah kering. Disamping sebagai pangan pokok pendamping beras, juga memiliki potensi untuk industri pengolahan yang dapat menghasilkan berbagai produk olahan. Selain itu dapat diandalkan untuk mendukung kecukupan pangan dan sumber pendapatan bagi petani. Ubi Alabio dapat dijadikan alternatif penyediaan bahan pangan untuk mengurangi besaran konsumsi beras yang terus meningkat (Antarlina, 2005). Kandungan gizi dari 2 varietas ubi alabio putih dan merah (habang) disajikan pada Tabel 45.

Tabel 45. Kandungan gizi varietas lokal Alabio ubi Alabio Putih dan Merah

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

Sumber : Antarlina, 2005.

Sebagai bahan pangan, ubi Alabio mempunyai komposisi gizi yang cukup baik. Selain sebagai sumber karbohidrat, ubi Alabio mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi. Demikian juga kandungan gulanya (Antarlina, 2005). Petani di lahan rawa lebak, memanfaatkan ubi Alabio sebagai bahan makanan pokok pengganti nasi pada saat paceklik, ataupun sebagai makanan sampingan. Beberapa produk olahan dari ubi Alabio seperti:

a. Sawut Ubi Alabio

Sawut merupakan produk setengah jadi berbentuk serpihan kering dengan kadar air sekitar 10 %, tahan disimpan dan mudah dalam penyajian . Sawut dikonsumsi sebagai bahan makanan pokok. Cara penyajian adalah, sawut disiram air panas dan diaduk, kemudian dikukus sekitar 15 menit hingga lunak, sebagai makanan pokok pengganti nasi, sawut tersebut dikonsumsi bersama sayur dan lauk lainnya. (Antarlina, 2005).

b. Ubi Alabio Rebus

Ubi Alabio rebus, dikonsumsi sebagai makanan pokok atau sebagai makanan sampingan. Sebagai makanan pokok ubi rebus ini dikonsumsi dengan lauk ikan (Zuraida dan Galib, 1994). .

c. Kripik Ubi Alabio

Pembuatan kripik dilakukan dengan berbagai cara yang sangat sederhana, antara lain berdasarkan bentuk irisan. Langkah langkah pembuatan kripik ubi alabio adalah dengan cara pengupasan kulit umbi bagian luar, kemudian diiris iris dan di goreng. Untuk membuat kripik setengah jadi, setelah diiris iris di keringkan dan disimpan, dilakukan penggorengan kalau mau dikonsumsi.

d. Tepung Ubi Alabio.

Tepung ubi Alabio dapat dimanfaatkan seperti halnya tepung lain, yaitu bahan baku produk kue/roti. Penggunaan dapat dicampur dengan tepung terigu atau dicampur dengan tepung kacang kacangan untuk meningkatkan nilai gizinya (berupa tepung komposit). Komposisi tepung campuran disesuaikan dengan jenis kue atau roti yang akan dibuat dan selera. Pembuatan tepung dengan cara menggiling bahan kering dan diayak. Kadar air tepung sekitar 10 % dan tahan disimpan beberapa bulan dalam kemasan plastik rapat (Antarlina, 2005).

4.2. Jenis pangan dari ubi nagara

hasil ubi Nagara ini sudah cukup terkenal dan sudah meluas pemasarannya sampai keluar daerah, terutama ke propinsi Kalimantan Tengah dan Timur (Hasanah, 2007). Kandungan gizi dari ubi Nagara Kyai baru di sajikan pada Tabel 46.

Tabel 46. Kandungan gizi ubi Nagara Kyai baru di lahan rawa lebak Kalimantan Selatan.

Kandungan gizi	Nilai
Protein	1,42 %
Gula total	20,03 ° Brik
Pati	19,79 %
Vitamin C	13,33 mg/100 g
Beta karoten	3 mg/100 g
Serat	0,94 %
Bahan kering	42,33 %

Sumber. BPSB Kal Sel, 2006.

Pemanfaatannya masih terbatas dan belum berskala industri. Ubi Nagara dalam bentuk segar sangat terbatas penggunaannya, tetapi dapat ditingkatkan melalui teknologi yang diproses menjadi tepung seperti tepung tepung lainnya, dari tepung ubi Nagara dapat dibuat berbagai makanan, seperti kue kering, kue basah, roti dan mie ubi Nagara. Karakteristik tepung unbi Nagara disajikan pada Tabel 47.

Beberapa petani tradisional mengolah ubi Nagara dalam bentuk sawut. Sawut merupakan produk setengah jadi berbentuk serpihan kering dengan kadar air sekitar 10 %, tahan disimpan dan mudah dalam penyajian . Sawut dikonsumsi sebagai bahan makanan pokok. Cara penyajian adalah, sawut disiram air panas dan diaduk, kemudian dikukus sekitar 15 menit hingga lunak, sebagai makanan pokok pengganti nasi, sawut tersebut dikonsumsi bersama sayur dan lauk lainnya, seperti yang dilakukan petani lebak pada ubi Alabio (*Dioscorea alata* L).

Tabel 47. Karakteristik tepung ubi Nagara di lahan rawa lebak Kalimantan Selatan.

Karakter tepung	Nilai
Kadar air	6,01 %
Kadar abu	1,86 %
Kadar serat kasar	2,13 %
Kadar gula reduksi	8,04 %
Kadar pati	46,33 %
Kadar amilosa	18,03 %
NKA (nilai kelarutan air)	6,17 %
NPA (nilai penyerapan air)	209,36 %
Konsistensi	55,5 mm (lunak).

Sumber : Antarlina, 2008.

V. Penutup

Hasil eksplorasi di desa Babirik, Kabupaten Babirik , Kabupaten Hulu Sungai Utara ditemukan 3 varietas lokal Ubi Alabio, yaitu varietas Putih, Habang harum (Merah Harum) dan Habang carang (Merah bercabang). Potensi hasil ke tiga macam ubi Alabio tersebut cukup tinggi. Kandungan gizi ubi Alabio juga cukup tinggi, sehingga merupakan sumber karbohidrat potensial yang dapat dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan pangan. Sedangkan jenis ubi (jalar) Nagara yang ditemukan ada 3 jenis varietas Nagara Kiyai Baru, Nagara Kiyai Lama dan Nagara Maluku. Ubi Nagara Kyai Baru, sudah dilepas menjadi varietas unggul Nasional dengan nama varietas Nagara KB -1, potensi hasilnya mencapai 40 ton/hektar, dengan rata rata hasil 20 ton/hektar. Ciri spesifik Ubi jalar nagara ini adalah produksinya yang tinggi, ukuran ubinya yang lebih besar, pulen, nilai ekonomis yang tinggi dan cocok untuk lahan rawa lebak. Dalam usaha penganekaragaman pangan , pemanfaatan ubi nagara dapat ditingkatkan menjadi berbagai produk jadi atau setengah jadi seperti Tepung, pati, mie dan roti dari ubi Nagara.

Daftar Pustaka

- Antarlina, S. S. 2005. Liptan Ubi Alabio Sumber Karbohidrat Alternatif dari Lahan Rawa. Balai penelitian Pertanian Lahan Rawa. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanah dan Agroklimat.
- Antarlina. S. S. 2008. Poster ubi nagara (*Ipomoea batatas* L) pangan lokal lahan rawa Lebak Kalimantan Selatan. Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa.
- BPSB Kalimantan Selatan. 2006. Deskripsi ubu jalar lokal varietas Nagara Kiyai baru (KB-1). BPSB kalimantan Selatan.
- Chairuddin. 1995. Pengaruh jarak tanam terhadap hasil ubi Alabio di lahan rawa lebak tengahan Kalimantan Selatan. *Dalam*. Maamun, M.Y., Masganti, Muklis, Rosita Galib dan Sjachrani .A. (Eds). Aspek Teknologi Budidaya dan Sosial Ekonomi Ubi Ubian di Kalimantan Selatan. Badan Penelitian dan Pengembangan. Puslitbangtan. Balittan. Banjarbaru. Hal 9 – 14.
- Hasanah, L. N. 2007. Potensi ubi jalar sebagai bahan pangan pokok alternatif. *Jurnal LITBANGDA Kal Sel* 2 (2). Juli – September 2007. Hal 31 – 35
- Husen, E., Irsal Las, dan Dedi Nursyamsi. 2014. Sumberdaya Lahan Pertanian Indonesia. Luas, Penyebaran, dan Potensi Ketersediaan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian. 62 hal.
- Irsal, L., Sukarman, Kasdi, S., D. A. Suriadikarta, M. Noor, dan A. Jumberi. 2007. Grand design lahan rawa. *Dalam* Mukhlis, M. Noor, A. Supriya, Izzuddin Noor dan R.S.Simatupang (eds) Proseding Seminar Nasional Pertanian Lahan Rawa. Badan Litbang Pertanian dan Pemkab Kapuas. Kalimantan tengah. Hal 29 – 48.
- Noor, Hidayat DJ. dan Khairuddin. 1994. Potensi gumbili Nagara dalam usahatani di lahan rawa lebak Kalimantan Selatan. *Dalam* Achmad W., Yudi W., S S Antarlina, H. Pudjosantoso dan Sumarno (eds). Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pasca Panen Ubijalar Mendukung Agro-industri. Badan Litbang. Puslitbangtan. Balittan Malang. 384 – 392.
- Noor, M. 1995. Pengaruh pemupukan NPKCa terhadap hasil dan komponen hasil ubi Alabio di lahan rawa lebak tengahan Kalimantan Selatan. *Dalam*. Maamun, M.Y., Masganti, Mukhlis, Rosita Galib dan Sjachrani .A. (Eds). Aspek Teknologi Budidaya dan Sosial Ekonomi Ubi

Ubian di Kalimantan Selatan. Badan Penelitian dan Pengembangan. Puslitbangtan. Balittan. Banjarbaru. Hal 15 – 20.

- Saleh, M.. 1995. Kinerja beberapa varietas lokal ubi Alabio di lahan rawa lebak Kalimantan Selatan. *Dalam*. Maamun, M.Y., Masganti, Muklis, Rosita Galib dan Sjachrani .A. (Eds). Aspek Teknologi Budidaya dan Sosial Ekonomi Ubi Ubian di Kalimantan Selatan. Badan Penelitian dan Pengembangan. Puslitbangtan. Balittan. Banjarbaru. Hal 1 – 5..
- Saleh, M. 1995. Daya hasil klon/varietas ubijalar di lahan rawa lebak Kalimantan Selatan. *Dalam* Achmad W., Yudi W., S S Antarlina, H. Pudjosantoso dan Sumarno (eds). Aspek Teknologi Budidaya dan Sosial Ekonomi Ubi-Ubian di Kalimantan Selatan. Badan Litbang. Puslitbangtan. Balittan. Banjarbaru. Hal 67 – 71.
- Widjaya-Adhi, IPG., K. Nugroho, Didi Ardi, S., dan A. Syarifudin Karama. 1992. Sumberdaya Lahan Pasang Surut, Rawa dan Pantai : Potensi, Keterbatasan dan Pemanfaatan. Makalah Utama di Sajikan pada Pertemuan Nasional Pengembangan Pertanian lahan Pasang surut dan rawa. Bogor
- Zuraida, R. Dan Rosita Galib, 1994. Usatani ubi Alabio untuk meningkatkan pendapatan petani di lahan rawa lebak Kalimantan Selatan. *Dalam* A. Winarto, Y. Widodo, S.S. Antarlina, H. Pudjosantoso dan Sumarno (eds). Risalah Seminar Hasil Penerapan Teknologi Produksi dan Pasca Panen Ubijalar Mendukung Agroindustri. Badan Litbang. Puslitbangtan. Balai Penelitian Tanaman Pangan Malang. Hal 374 – 377.