

Potensi **PANGAN LOKAL** Indonesia



Jl. Tentara Pelajar No. 12, Kampus Penelitian Pertanian Cimanggu
Bogor 16114
Telp. 62.251.8321762, Fax. 62.251.8350920
Website: www.pascapanen.litbang.pertanian.go.id



BALAI BESAR PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PASCAPANEN PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN

2019

Potensi **PANGAN LOKAL** Indonesia



Potensi Pangan Lokal

Penulis

Henry Herawati
S. Joni Munarso
Sri Widowati
Evi Savitri
Edy Mulyono
Endang Yuli Purwani
Agus Budianto
Fajar Kurniawan
Elmi Kamsiati
Ira Mulyawanti
Ermi Sukasih
Setyadjit
Dwi Amiarsi
Rudy Tjahjohutomo
Prima Luna
Sandy Darniadi

Editor

Prayudi Syamsuri
Lina Marlina
Febriyezi
Made Vina Citanirmala

Tata Letak

Rizaluddin

Alamat Kantor

**Jalan Tentara Pelajar, No 12, Cimanggu Bogor, 16114
Telp. 0251- 8321762, Faks. 0251 - 8350920**

Kata Pengantar

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi setiap saat. Kebutuhan pangan masyarakat Indonesia sebagian besar dipenuhi dengan beras. Di era masyarakat Indonesia modern saat ini, ketergantungan pangan tidak hanya beras tetapi juga terigu. Hal ini ditandai dengan menurunnya tingkat konsumsi beras perkapita namun konsumsi berbahan baku terigu menjadi meningkat.

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara yang kaya dengan keanekaragaman hayati. Kekayaan hayati tersebut merupakan sumber bahan baku pangan lokal yang melimpah. Seiring dengan program Kementerian Pertanian dalam Diversifikasi Pangan dan Lumbung Pangan Dunia 2045, potensi pangan tersebut perlu dikembangkan pemanfaatannya. Preferensi konsumen yang terus berubah maka diversifikasi pemanfaatan bahan baku pangan menjadi hal yang penting. Dengan pengolahan yang tepat, maka kita dapat menyajikan produk turunan dari bahan baku pangan lokal menjadi produk yang bernilai tambah dan berdaya saing tinggi.

Buku ini memuat rangkaian potensi ketersediaan, kondisi optimal tanaman, komposisi potensial dari aspek nilai gizi, pemanfaatan secara tradisional, alternatif teknologi pengolahan produk makanan dan produk sampingnya, pohon industri yang telah diteliti serta paten yang telah dihasilkan oleh Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Teknologi dan aneka produk dengan bahan baku pangan lokal sangat layak untuk terus dikembangkan sehingga mampu mengikuti *trend* pasar dan bersifat kekinian. Semoga buku ini dapat menjadi acuan dalam pengembangan pengolahan pangan lokal sehingga akhirnya dapat menurunkan tingkat ketergantungan masyarakat akan komoditas pangan tertentu.

Kepala Balai Besar,
Dr. Prayudi Syamsuri, SP. MSi.



DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	iii
 GANYONG	 1
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	1
Pohon Industri.....	2
Teknologi Proses Produksi Tepung Ganyong.....	3
Teknologi Proses Produksi Pati Ganyong.....	3
 GARUT	 4
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	4
Pohon Industri.....	5
Teknologi Pembuatan Pati Garut.....	6
 HANJELI	 7
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	7
Pohon Industri.....	8
Teknologi Tepung Hanjeli.....	9
 HOTONG	 10
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	10
Pohon Industri.....	11
Teknologi Tepung Hotong.....	12
 ILES ILES	 13
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	13
Pohon Industri.....	14
 JAGUNG	 15
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	15
Pohon Industri.....	16
 KENTANG	 17
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	17
Pohon Industri.....	18
 LABU KUNING	 19
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	19
Pohon Industri.....	20

PISANG.....	21
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	21
Pohon Industri.....	22
Teknologi Tepung Pisang.....	23
Teknologi Tepung Pisang Instan.....	24
Teknologi Sawut Pisang.....	25
 SAGU.....	26
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	26
Pohon Industri.....	27
 SORGUM.....	28
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	28
Pohon Industri.....	29
Teknologi Berasan Sorgum.....	30
Teknologi Pengolahan Tepung Sorgum.....	31
Teknologi Mi Sorgum.....	32
Teknologi Pengolahan Gula Cair Sorgum.....	33
 SUKUN.....	34
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	34
Pohon Industri.....	35
Teknologi Pembuatan Tepung Sukun.....	36
 TALAS.....	37
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	37
Pohon Industri.....	38
Teknologi Pengolahan Tepung Talas.....	39
 UBI JALAR.....	40
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	40
Pohon Industri.....	41
Teknologi Tepung Ubi Jalar.....	42
Teknologi Proses Produksi <i>Snack Bar</i>	43
 UBI KAYU.....	44
Profil Komoditas, Konsumsi, Kandungan Gizi dan Manfaat.....	44
Pohon Industri.....	45

GANYONG



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Canna edulis* Kerr
- ⊙ Kelompok Aneka umbi
- ⊙ Agroklimat: dapat tumbuh pada berbagai kondisi iklim
- ⊙ Umur panen: 6-8 bulan
- ⊙ Produktivitas: 40-80 ton/ha

KONSUMSI:

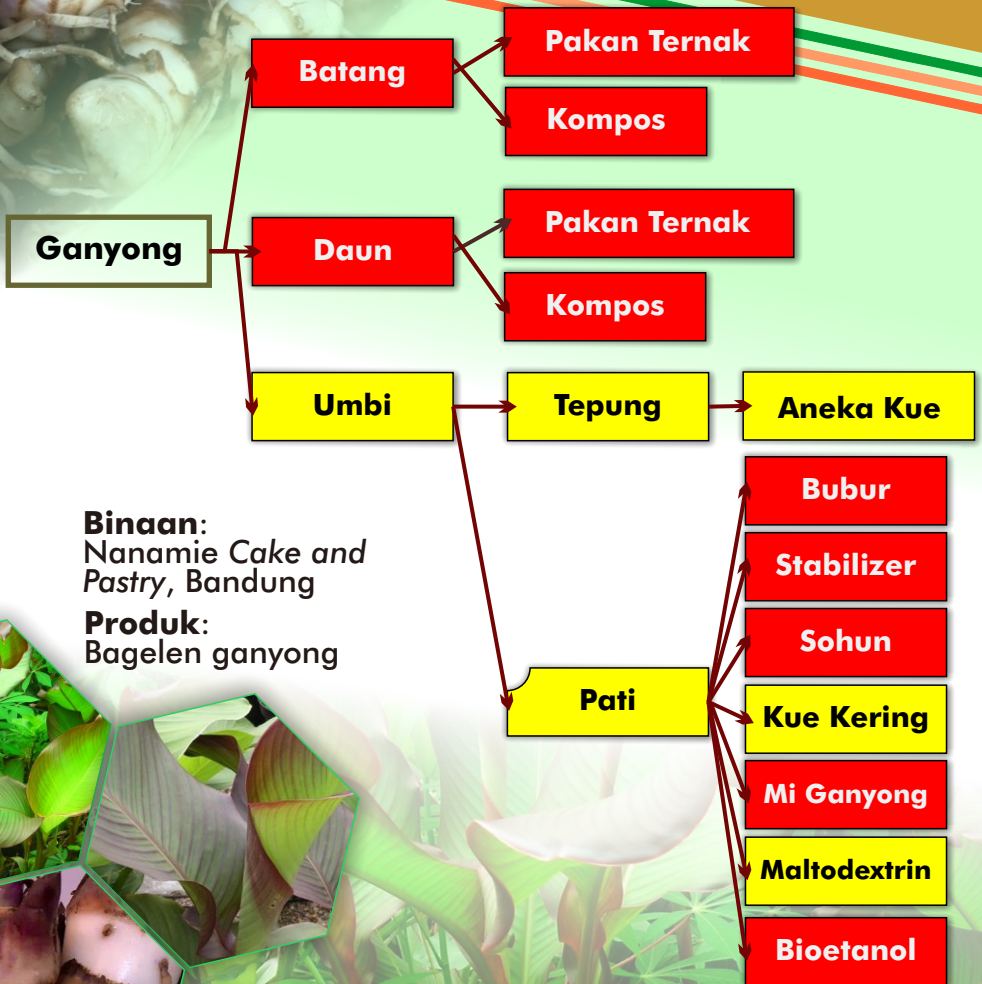
- ⊙ Dikonsumsi dengan cara direbus, dibakar, digunakan dalam campuran sayur
- ⊙ Digunakan sebagai bahan baku pati dalam pembuatan kue

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Selain pati yang menjadi kandungan utama, terdapat mineral penting seperti zat besi, kalsium dan fosfor
- ⊙ Pati ganyong mudah dicerna sehingga sering digunakan sebagai makanan bayi dan orang sakit



GANYONG

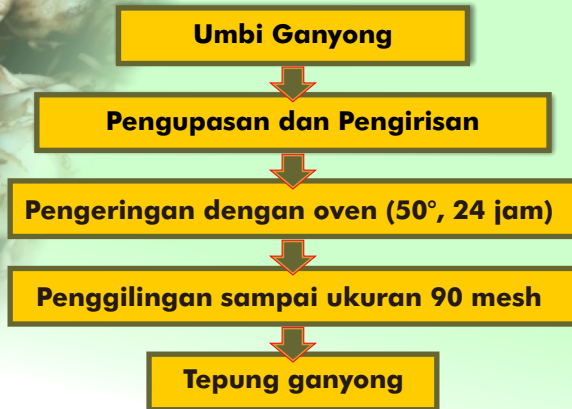


Keterangan:

Belum diteliti

Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen

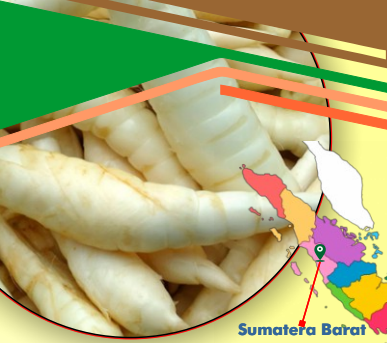
Teknologi Proses Produksi Tepung Ganyong



Teknologi Proses Produksi Pati Ganyong



GARUT



PROFIL KOMODITAS:

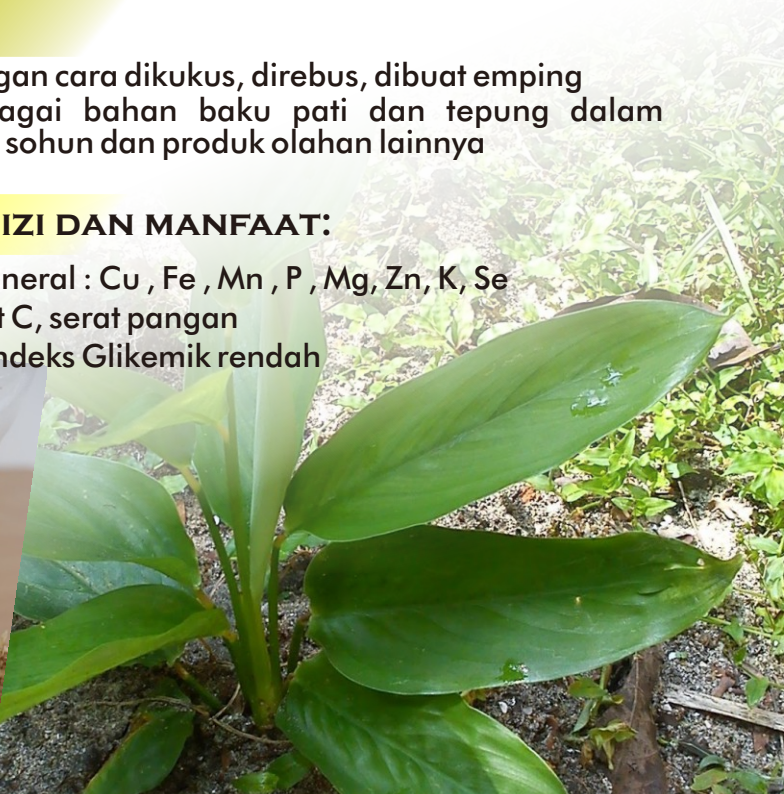
- ⊙ Nama latin *Maranta arudinance* L
- ⊙ Kelompok Aneka umbi
- ⊙ Agroklimat: ladang, tanaman agroforestri, cocok ditanam dibawah naungan
- ⊙ Umur panen: 7-9 bulan
- ⊙ Produktivitas: 25-30 ton/ha

KONSUMSI:

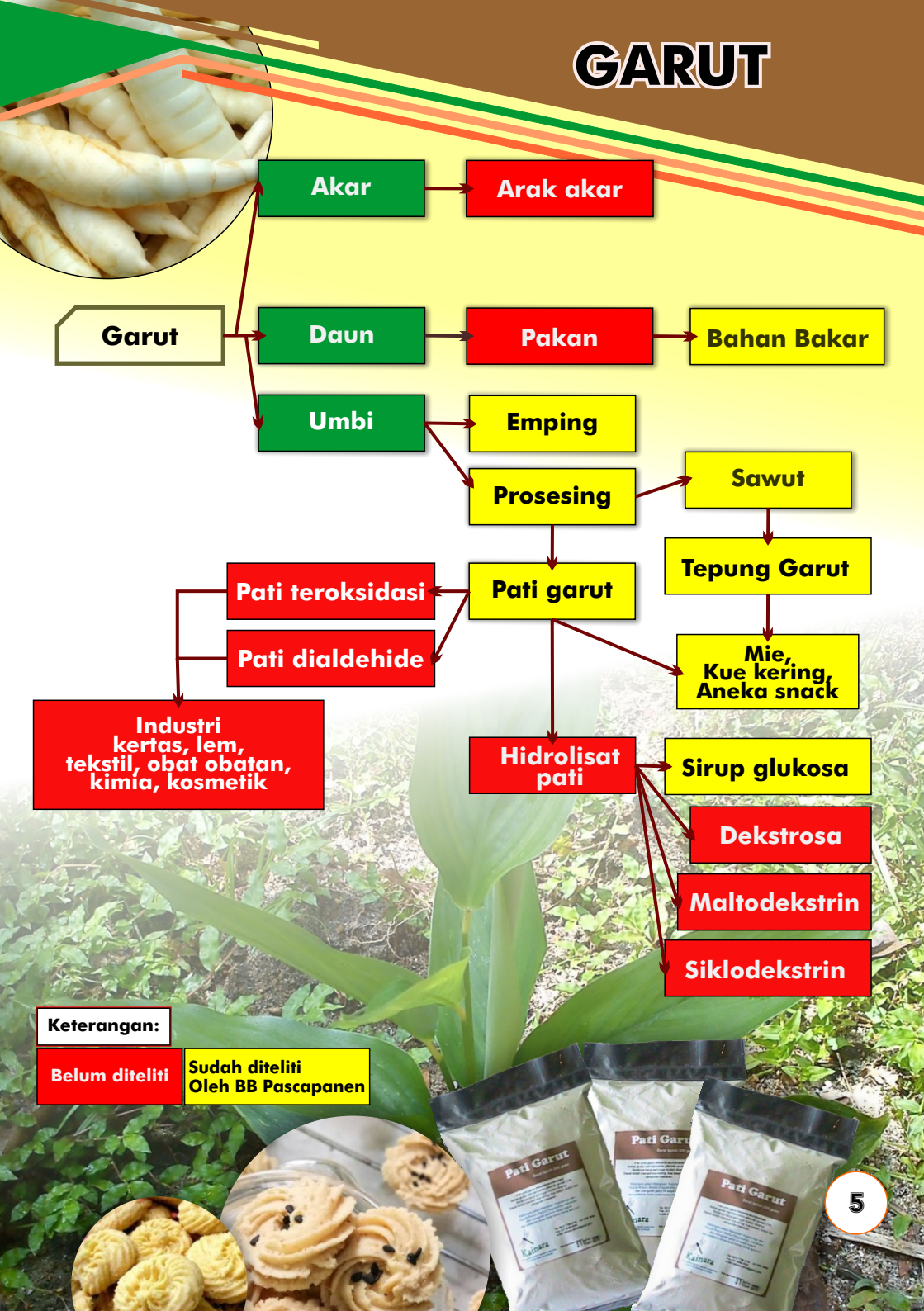
- ⊙ Dikonsumsi dengan cara dikukus, direbus, dibuat emping
- ⊙ Digunakan sebagai bahan baku pati dan tepung dalam pembuatan kue, sohun dan produk olahan lainnya

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Mengandung mineral : Cu , Fe , Mn , P , Mg, Zn, K, Se
- ⊙ Vit B kompleks, vit C, serat pangan
- ⊙ Bebas Gluten, Indeks Glikemik rendah



GARUT



Keterangan:

Belum diteliti

Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanenan

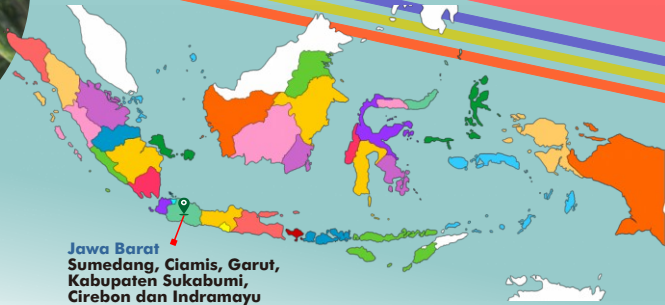
Teknologi Pembuatan Pati Garut



Aneka Produk Olahan

- ⊙ **Sohun, kweetiaw**
- ⊙ **Kue kering 100%**
- ⊙ **Roti 20 - 30%**
- ⊙ **Mie 30-50%**
- ⊙ **Produk kosmetik, obat, kimia**

HANJELI



Jawa Barat
Sumedang, Ciamis, Garut,
Kabupaten Sukabumi,
Cirebon dan Indramayu

PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Coix Lachryma-jobi L*
- ⊙ Kelompok Serealia
- ⊙ Agroklimat: daerah marginal, dataran tinggi sampai dengan 1000 mdpl
- ⊙ Umur panen: 3,4 - 5 bulan
- ⊙ Produktivitas: 0,3 - 0,5 ton/ha

KONSUMSI:

- ⊙ Biji yang telah disosoh dikonsumsi seperti beras, dikukus, dibuat bubur dan makanan jajanan tradisional
- ⊙ Digunakan sebagai bahan baku tepung dalam pembuatan kue

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Kandungan protein tinggi 14 - 20%
- ⊙ Mengandung Vitamin E yang bermanfaat untuk kesehatan



HANJELI



Keterangan:

Belum diteliti

Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen



HANJELI

Teknologi Tepung Hanjeli

Biji Hanjeli

Penyosohan dengan *polisher*

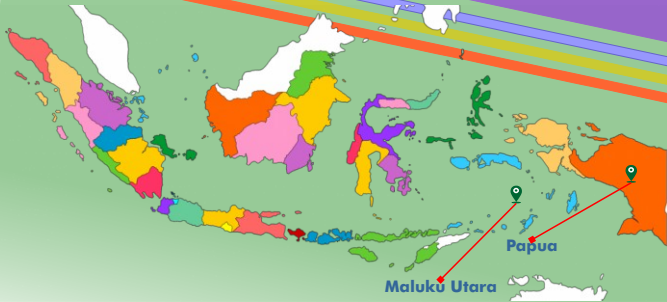
Biji hanjeli sosoh
(berasan hanjeli)

Penepungan, metode basah
100 mesh

Tepung hanjeli



HOTONG



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Setaria Italica* L Beauv
- ⊙ Kelompok Serealia
- ⊙ Agroklimat: daerah marginal, ladang, huma dengan 1000 mdpl
- ⊙ Umur panen: 3,5 - 4 bulan
- ⊙ Produktivitas: 1,5 - 2 ton/ha

KONSUMSI:

- ⊙ Dikonsumsi seperti beras, dikukus, dibuat bubur dan makanan jajanan tradisional
- ⊙ Digunakan sebagai bahan baku tepung dalam pembuatan kue

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Serat pangan tinggi
- ⊙ Indeks glikemik rendah
- ⊙ Mengandung P, Fe, Ca



HOTONG



Keterangan:

Belum diteliti

Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen

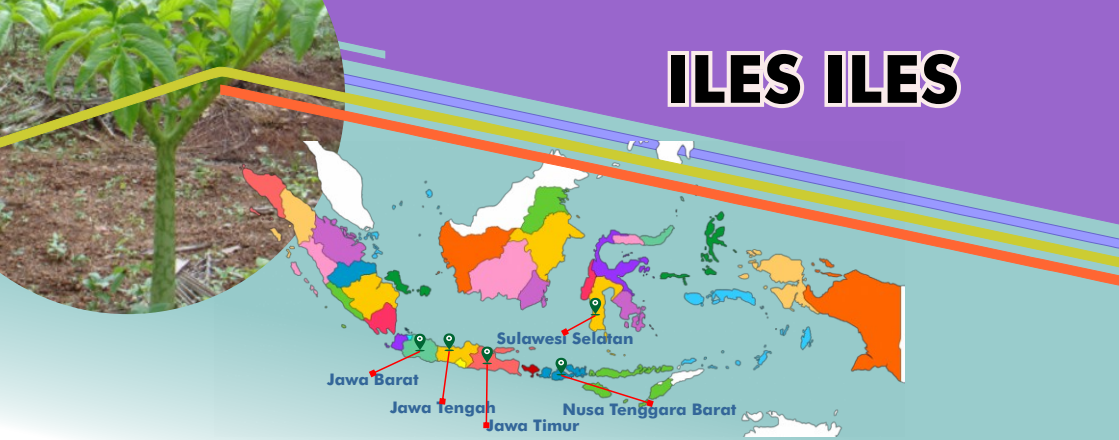
HOTONG



Teknologi Tepung Hotong



ILES ILES



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Amorphophallus muelleri*
- ⊙ Kelompok Aneka umbi
- ⊙ Agroklimat: intensitas cahaya 60-70%, di dataran rendah sampai 1000 mdpl dengan suhu 25-35°C dan curah hujan 300-500 mm
- ⊙ Umur panen: 5 - 7 bulan
- ⊙ Produktivitas: 2 - 5 ton/ha

KONSUMSI:

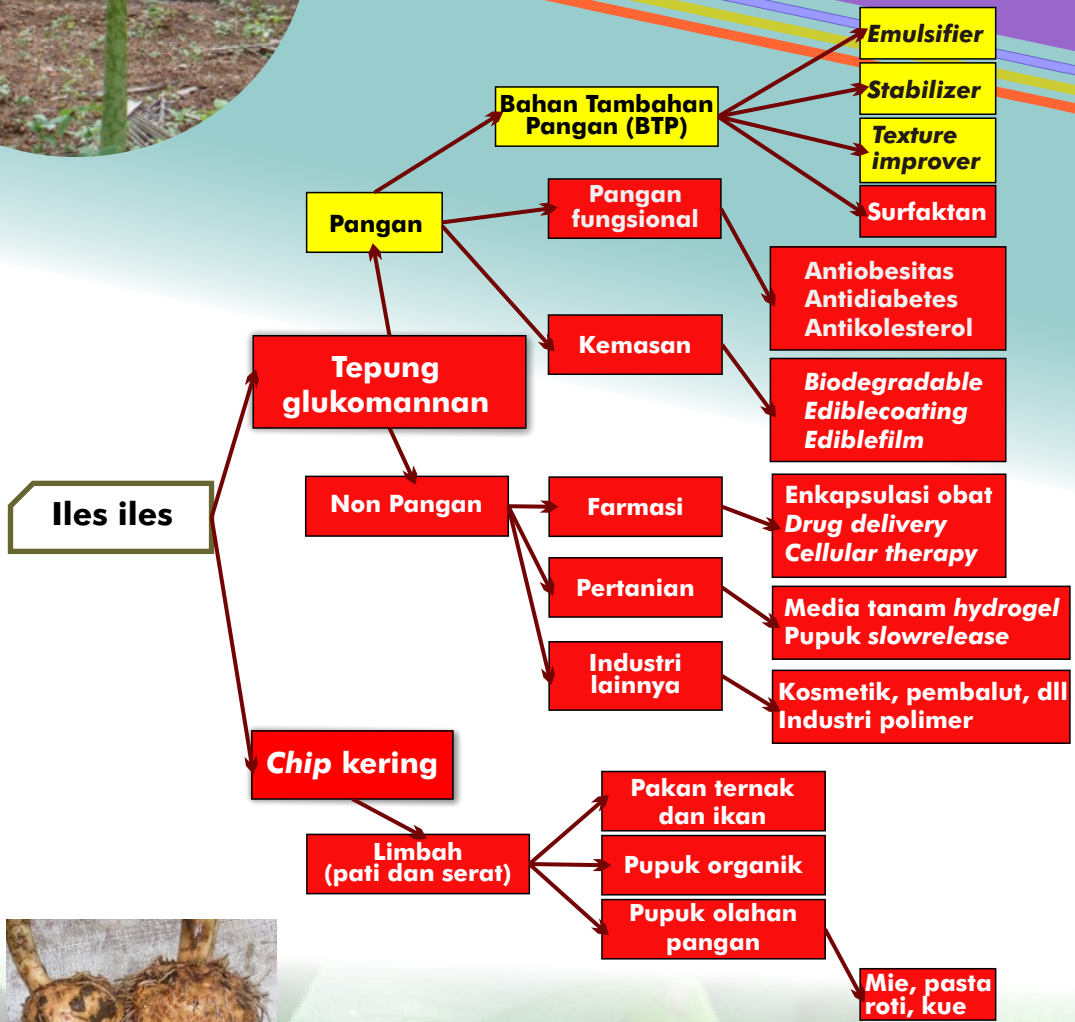
- ⊙ Digunakan sebagai bahan baku tambahan untuk industri pangan dan minuman

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Mengandung glukomanan untuk industri pangan dan minuman (*bakery*, pasta/mie, olahan daging (*bakso*, *nugget*, *sosis*, *hamburger*, minuman, *jelly*, jam (*selai*), *puding*, *ice cream*, *candy*, *edible film*), untuk kesehatan dan farmasi



ILES ILES



Iles Iles

Tepung glukomannan

Non Pangan

Chip kering

Limbah
(pati dan serat)

Bahan Tambahan Pangan (BTP)

Pangan

Pangan fungsional

Kemasan

Farmasi

Pertanian

Industri lainnya

Emulsifier

Stabilizer

Texture improver

Surfaktan

Antiobesitas
Antidiabetes
Antikolesterol

Biodegradable
Ediblecoating
Ediblefilm

Enkapsulasi obat
Drug delivery
Cellular therapy

Media tanam hydrogel
Pupuk slowrelease

Kosmetik, pembalut, dll
Industri polimer

Pakan ternak dan ikan

Pupuk organik

Pupuk olahan pangan

Mie, pasta, roti, kue

Keterangan:

Belum diteliti

Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen

JAGUNG



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Zea Mays*
- ⊙ Kelompok Serealia
- ⊙ Agroklimat: letak 55°LU - 40°LS dan mulai atas permukaan laut sampai ketinggian 4000m Minimum pertumbuhan $8-10^{\circ}\text{C}$ dan maksimum mencapai 40°C . Pertumbuhan optimal, rata-rata 24°C
- ⊙ Umur panen: 100 - 130 hari
- ⊙ Produktivitas: 51,78 ku/ha (BPS 2018)

KONSUMSI:

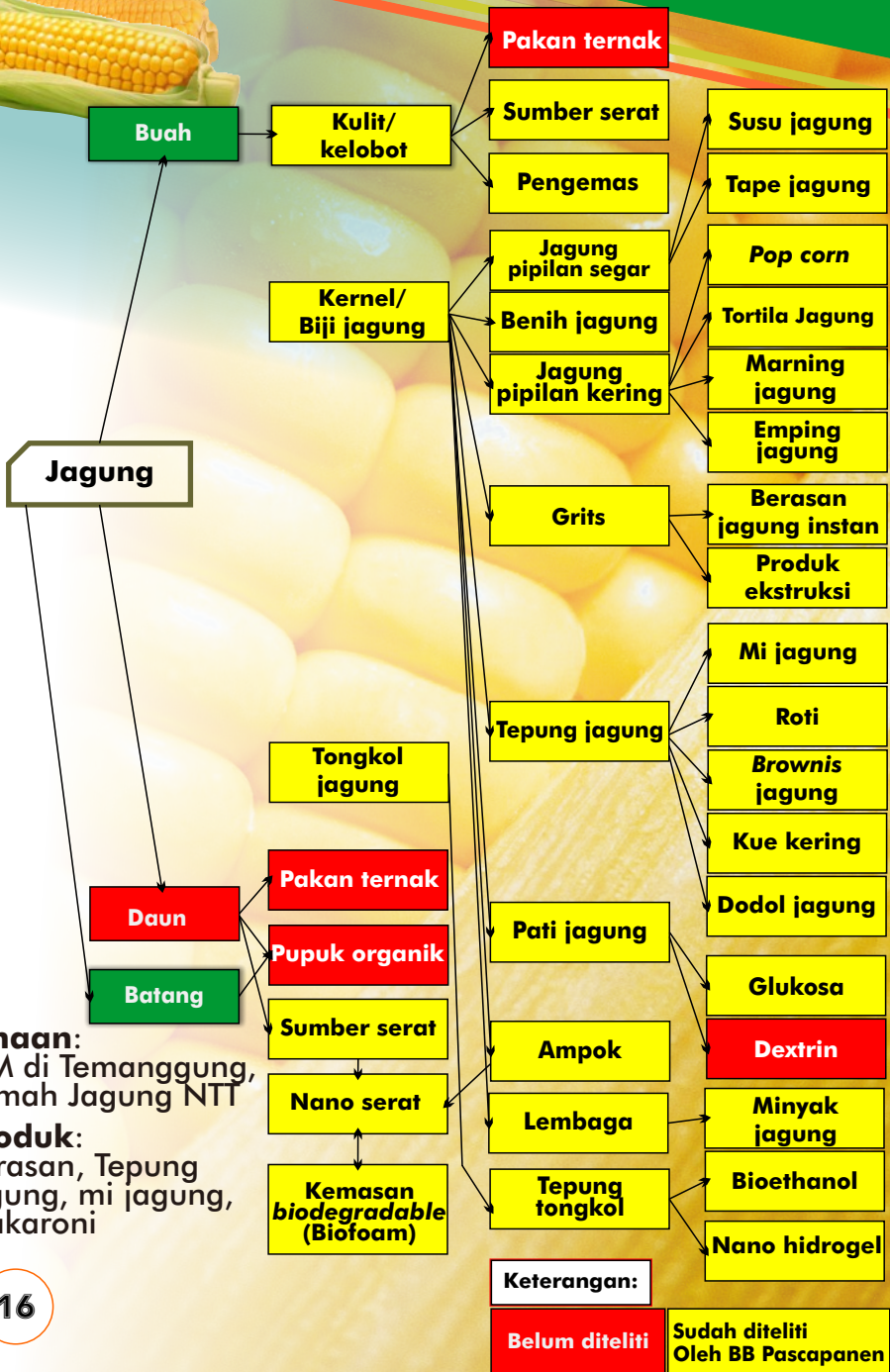
- ⊙ Dikonsumsi dengan cara dikukus, direbus dan digoreng
- ⊙ Digunakan sebagai bahan baku industri makanan dan minuman

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Daya simpan lama, tidak terkontaminasi aflatoksin
- ⊙ Nilai cerna yang lebih tinggi
- ⊙ Indeks glikemik rendah
- ⊙ Mempunyai flavor yang tidak asam
- ⊙ Lebih cepat tanak



JAGUNG



KENTANG



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Solanum tuberosum L*
- ⊙ Kelompok Umbi batang
- ⊙ Agroklimat: dataran tinggi pegunungan, 1000 - 1.500 mdpl
- ⊙ Umur panen: 3 - 4 bulan
- ⊙ Produktivitas: 20 - 30 ton per Ha



KONSUMSI:

- ⊙ Dikonsumsi dengan cara dikukus, direbus, digoreng
- ⊙ Digunakan sebagai : bahan baku puree kentang dalam pembuatan kroket, *mashed potato*, perkedel, dan stik serta bahan baku tepung kentang
- ⊙ Tepung instan *foam mat drying* dalam bentuk kering, tambahkan air panas dan bumbu menjadi *mashed potato* dan lain – lainnya. Aroma dan rasa seperti kentang asli
- ⊙ *Puree* kentang mempunyai rasa dan aroma kentang asli

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Mengandung vitamin B₁ (thiamin) dan niasin dalam jumlah cukup tinggi serta beberapa jenis mineral seperti fosfor, besi, dan kalium



KENTANG



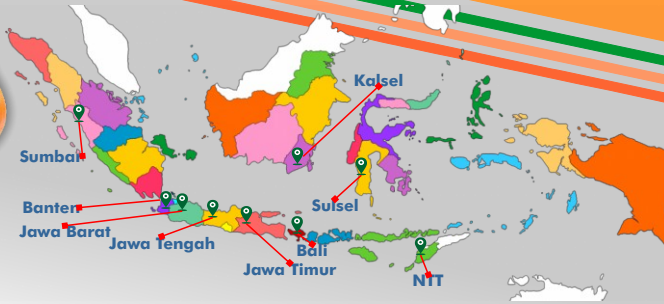
Keterangan:

Belum diteliti

Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen



LABU KUNING



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Cucurbita moschata*.
- ⊙ Kelompok Aneka umbi
- ⊙ Agroklimat: dataran tinggi pegunungan, 0 - 1.500 mdpl, membutuhkan drainase yang baik dan memiliki nilai pH tanah 5,5-7
- ⊙ Umur panen: 50-60 hari setelah tanam
- ⊙ Produktivitas: 428.197 ton (2011)

KONSUMSI:

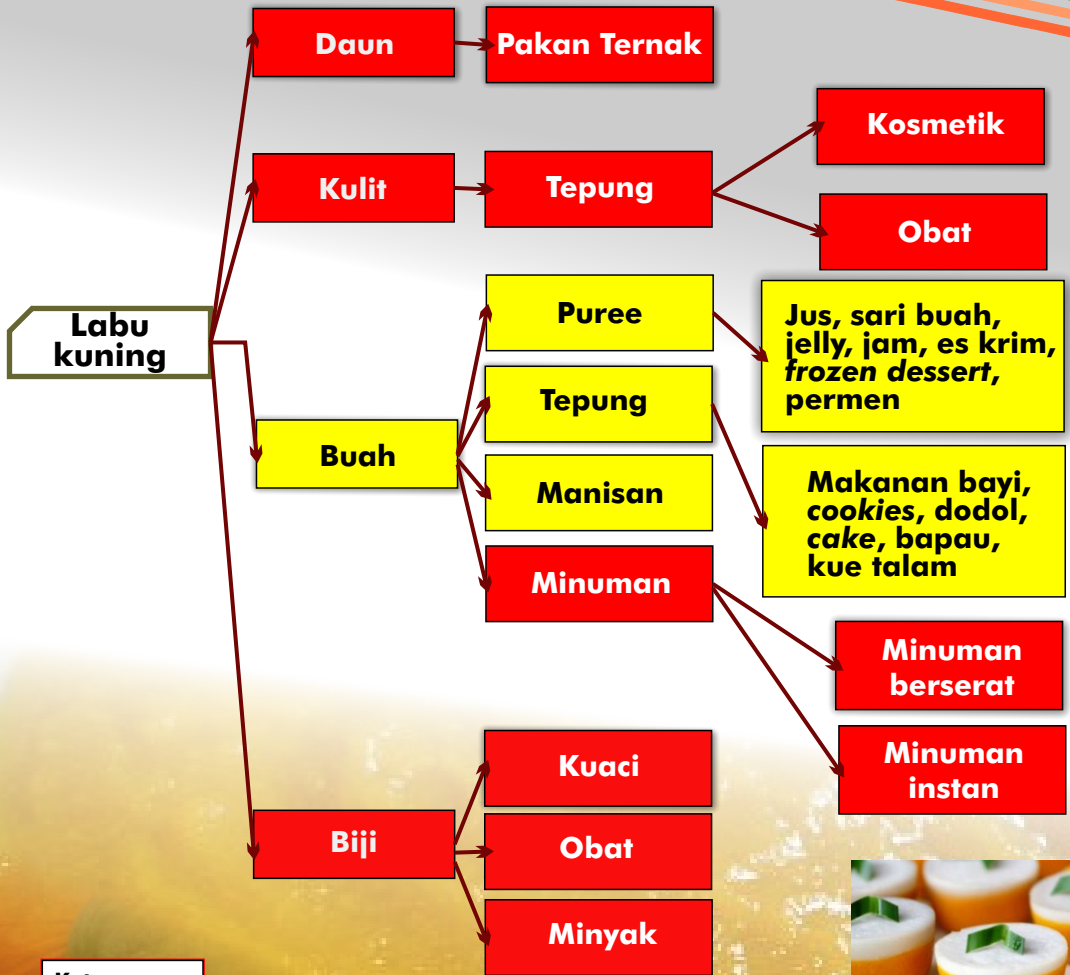
- ⊙ Pada umumnya dipotong dan dikonsumsi dengan cara dikukus atau digoreng dan dimanfaatkan untuk membuat kue tradisional

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Mengandung cukup banyak pati dan serat
- ⊙ Mengandung komponen vitamin A, Vitamin C dan Vitamin E yang cukup tinggi
- ⊙ Memiliki komposisi kalium yang cukup baik



LABU KUNING



Keterangan:

Belum diteliti

Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen



PISANG



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Musa paradisiaca* L
- ⊙ Kelompok Hortikultura
- ⊙ Agroklimat: iklim tropis
- ⊙ Umur panen: 4 - 5 bulan
- ⊙ Produktivitas: 77,64 ton/ha

KONSUMSI:

- ⊙ Dimakan segar, diolah menjadi produk
- ⊙ Digunakan sebagai bahan baku tepung dan produk siap santap (tepung pisang instan, sawut instan, puree, selai, dodol, dll)

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

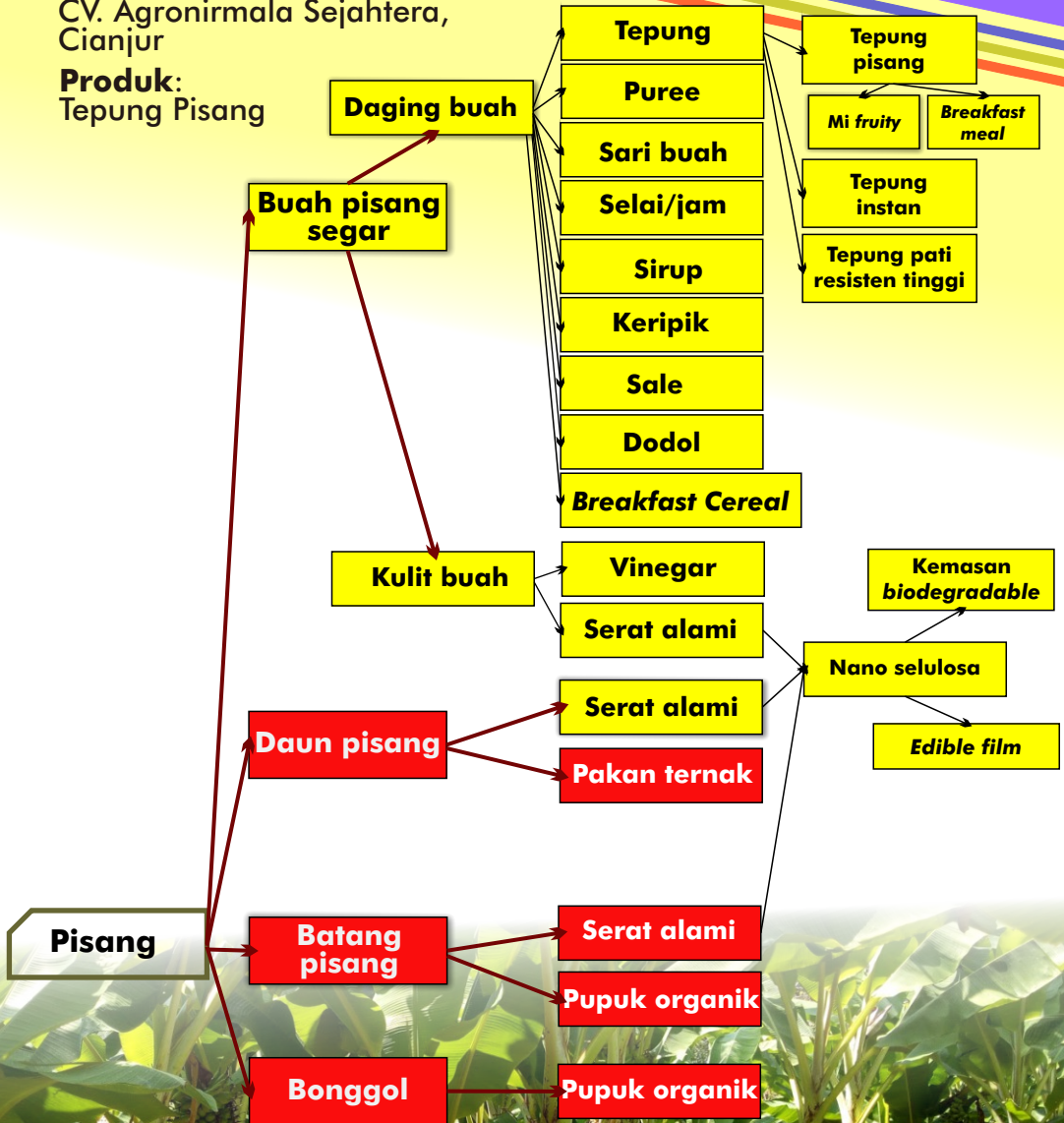
- ⊙ Mengandung vitamin dan mineral yang lengkap, dan memiliki energi yang tinggi dan dapat menghasilkan energi secara cepat



PISANG

Binaan:
CV. Agronirmala Sejahtera,
Cianjur

Produk:
Tepung Pisang



Keterangan:

Belum diteliti

Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen

PISANG

Teknologi Tepung Pisang

Buah pisang mentah



Penjemuran (2 jam matahari)



Pengupasan



Pengirisan



Perendaman dalam asam sitrat
0,5-2%, T kamar, t = 30 menit



Penirisan



Blanching dengan uap panas,
T=80-100°C t=1 menit



Pengeringan suhu 60°C



Penepungan



Perendaman dalam asam sitrat
0,5-2%, T kamar, t = 30 menit



Pengayakan
(80 mesh)



Tepung pisang



Pengemasan

PISANG

Teknologi Tepung Pisang Instan



PISANG

Teknologi Sawut Pisang Instan

Buah pisang



Pengupasan



Penyawutan



Perendaman dalam
larutan kapur 0,5 - 1%



Pengukusan selama
30 menit



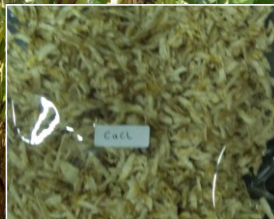
Pembekuan selama
12 - 15 jam



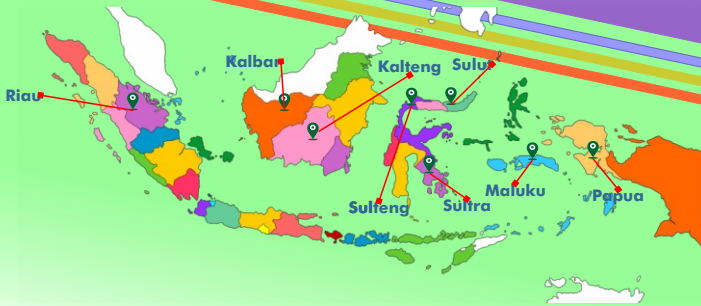
Pengeringan 50°C, 4-5 jam



***Sawut pisang instan**



***dapat dikonsumsi langsung
seperti *breakfast cereal***



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Metroxylon sp*
- ⊙ Kelompok Palm (*edible palm*)
- ⊙ Agroklimat: ketinggian optimal < 400 dpl, Suhu optimal 24,5-29°C, RH optimal 40-60%
- ⊙ Umur panen: 8 - 10 Tahun
- ⊙ Produktivitas: 100-600 kg pati/batang (2011)

KONSUMSI:

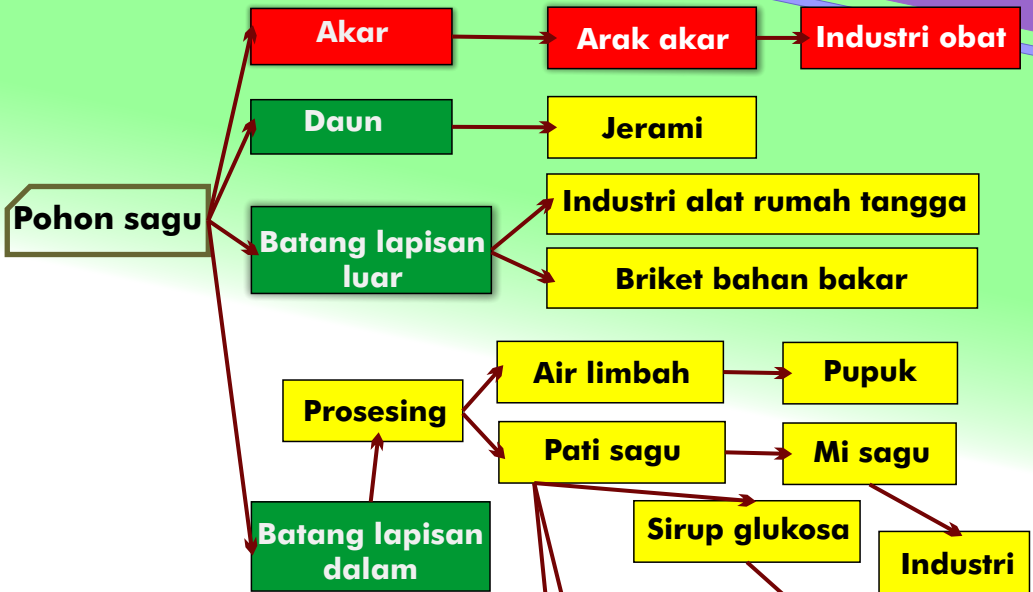
- ⊙ Konsumsi langsung sebagai pangan pokok : papeda, kapurung, sinonggi, dll
- ⊙ Aneka kue tradisional dan *baking product*, starch based noodle

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Beramilosa tinggi, gel kuat/kokoh
- ⊙ Sumber pati *resistant* : menjaga kesehatan usus besar, manajemen gula darah
- ⊙ Pemanis berbasis pati
- ⊙ Pati termodifikasi: *fat replacer*, pengental, *texturant*, dll



SAGU



Binaan:

- Waraka, Maluku Tengah
- Palopo
- Papua Barat
- Kehiran, Papua
- PT. ANJ



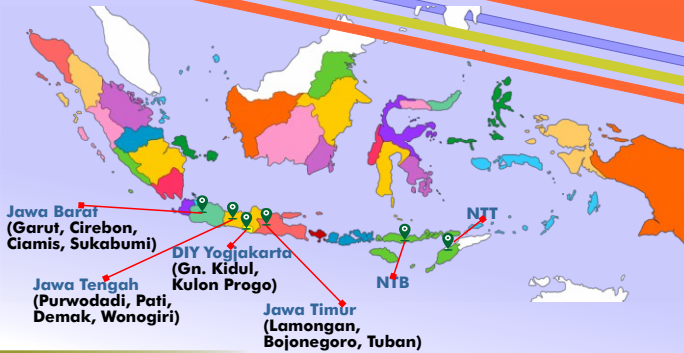
**Industri kertas
lem, tekstil**

Keterangan:

Belum diteliti

**Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen**

SORGUM



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Shorgum bicolor*
- ⊙ Kelompok Serealia
- ⊙ Agroklimat: kering dengan suhu tinggi, curah hujan rendah dan lahan yang terdegradasi
- ⊙ Umur panen: 3 - 4 bulan

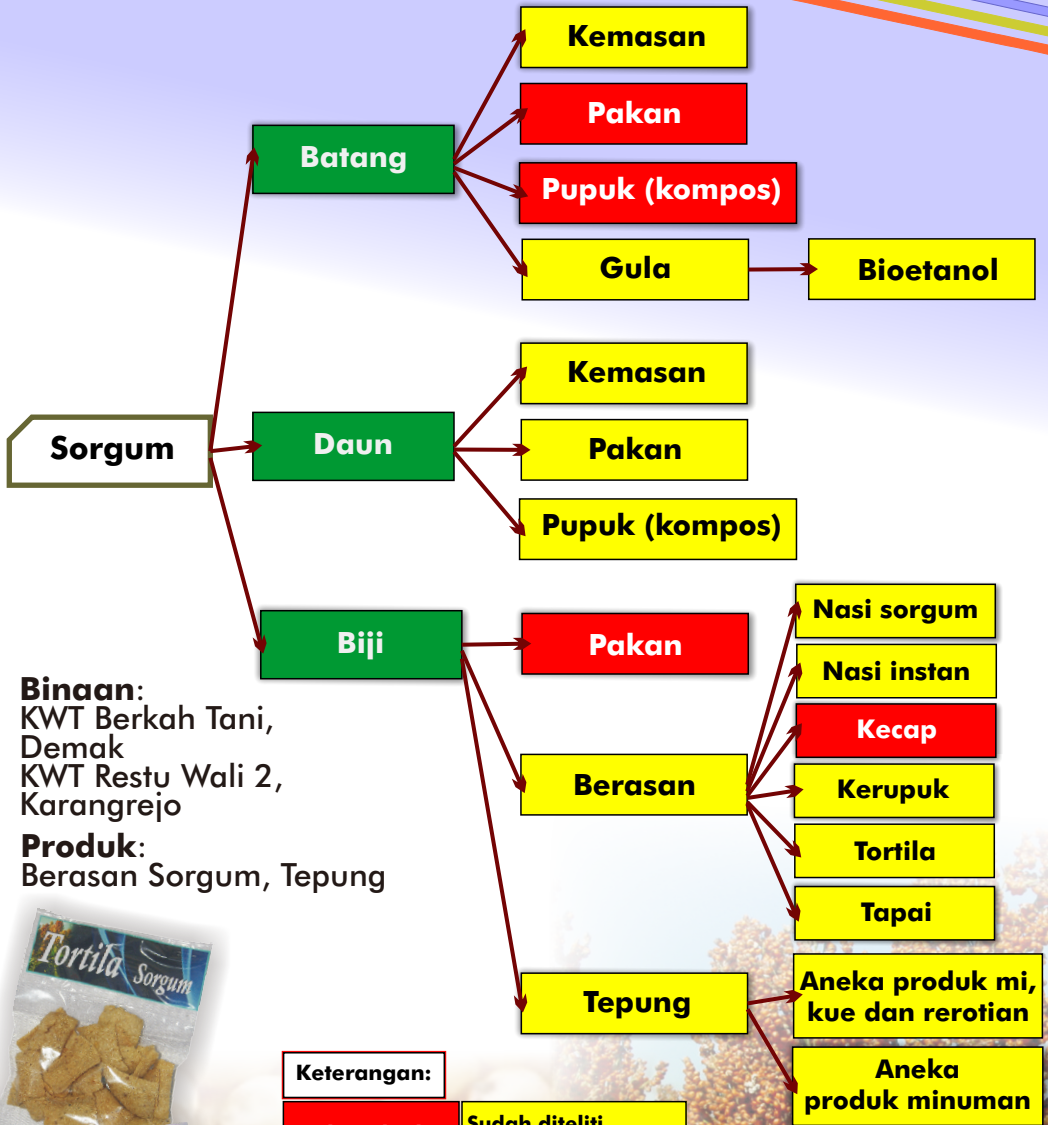
KONSUMSI:

- ⊙ Dikonsumsi sebagai berasan
- ⊙ Dikonsumsi sebagai pakan dan aneka olahan

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Mengandung antosianin yang bermanfaat sebagai antioksidan
- ⊙ Kandungan protein yang lebih tinggi dari beras
- ⊙ Mengandung serat yang cukup tinggi
- ⊙ Sorgum juga kaya akan besi dan fosfor

SORGUM



Keterangan:

Belum diteliti

**Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen**



SORGUM

Teknologi Berasan Sorgum

Biji Sorgum Kering



Pembersihan



Penyosohan (2-3 kali)



Pengeringan 60°C, 6 jam
kadar air $\pm 16 - 18\%$



Berasan sorgum



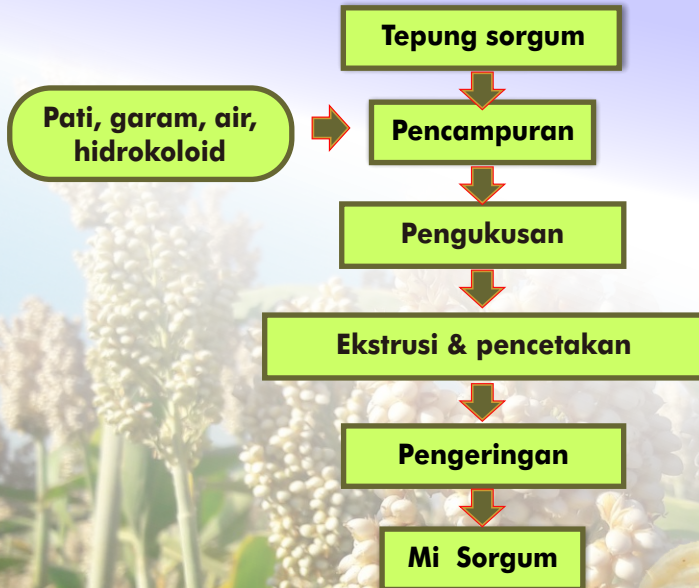
SORGUM

Teknologi Pengolahan Tepung Sorgum



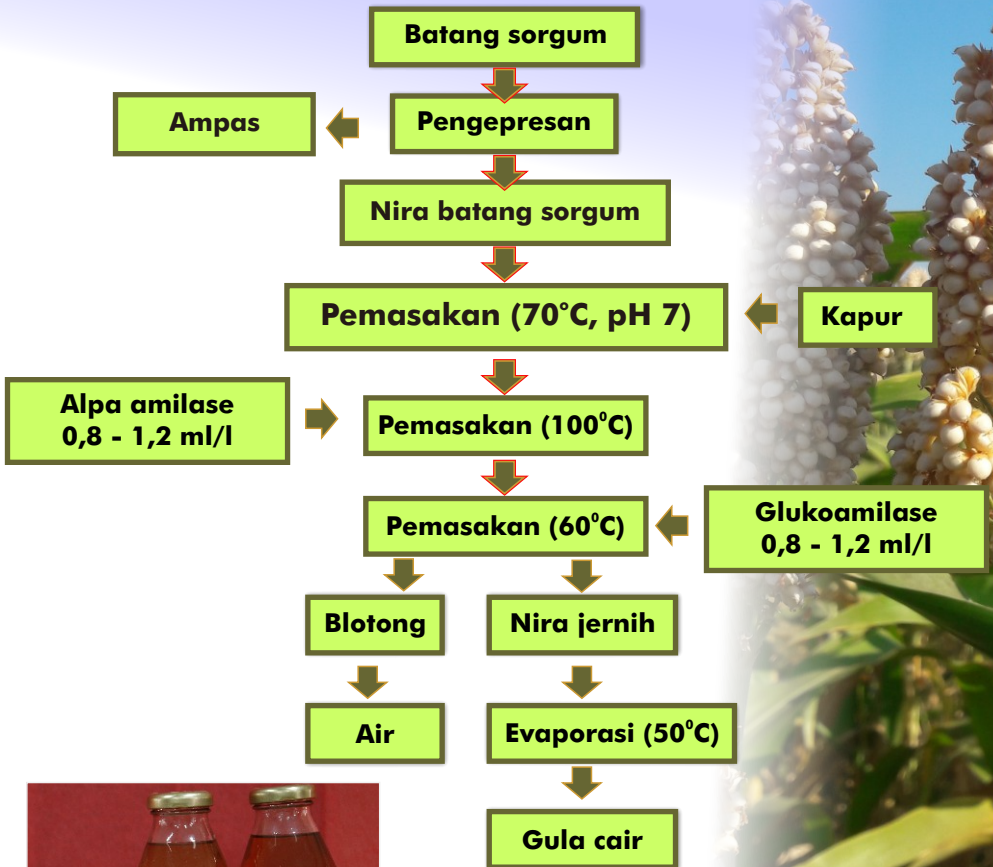
SORGUM

Teknologi Mi Sorgum

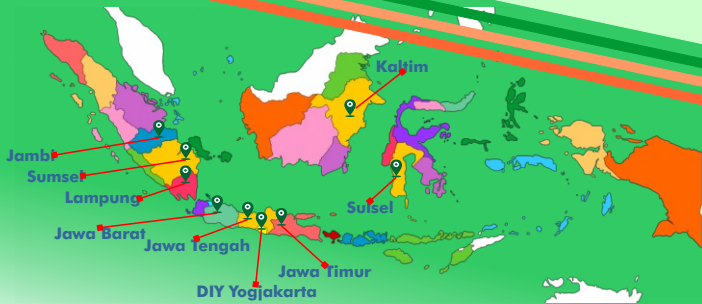


SORGUM

Teknologi Pengolahan Gula Cair Sorgum



SUKUN



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Artocarpus communis*
- ⊙ Kelompok Buah tinggi karbohidrat
- ⊙ Agroklimat: tumbuh disemua kondisi agroklimat
- ⊙ Umur panen: tanaman pohon, tahunan
- ⊙ Produktivitas: 200 - 300 buah/pohon/musim

KONSUMSI:

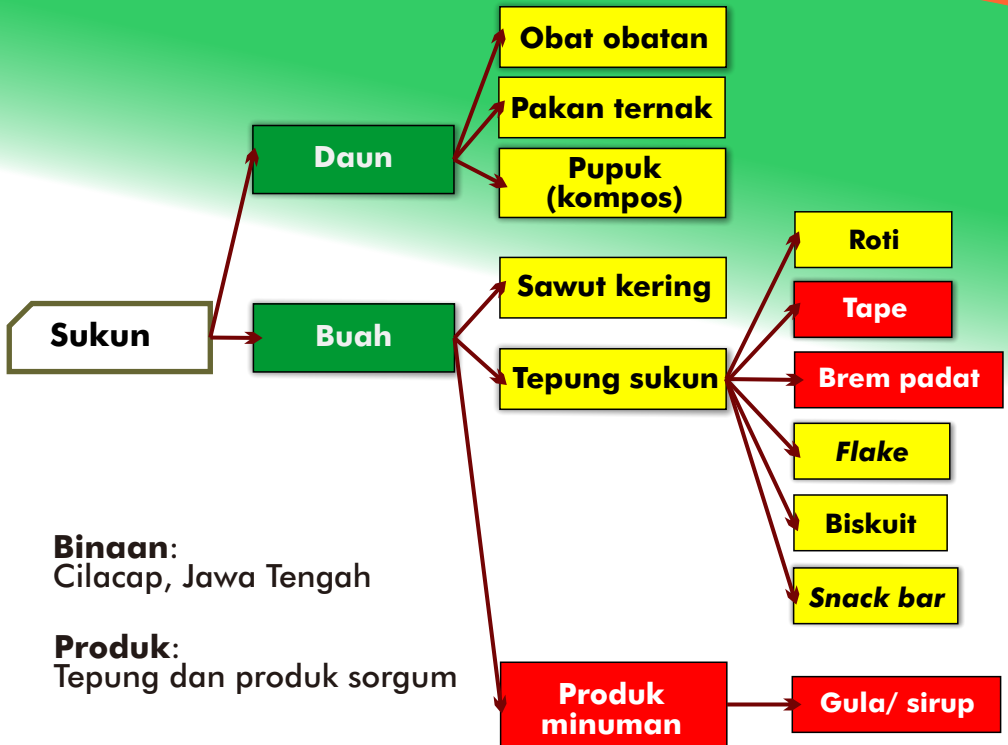
- ⊙ Dikonsumsi dengan cara digoreng dikukus, dibuat keripik dan stick
- ⊙ Digunakan sebagai bahan baku tepung dalam pembuatan kue

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Mengandung mineral (Ca, P, Fe) dan Vitamin (Vit B1, B2 dan C)
- ⊙ Indeks Glikemik rendah



SUKUN



Keterangan:

Belum diteliti

Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen



SUKUN

Teknologi Pembuatan Tepung Sukun



TALAS



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Colocasia esculenta*
- ⊙ Kelompok Aneka umbi
- ⊙ Agroklimat: ideal tumbuh pada suhu 20-27°C dan kelembaban udara 50-90%, lahan basah/kering
- ⊙ Umur panen: 7 - 8 bulan
- ⊙ Produktivitas: 30 ton/hektar

KONSUMSI:

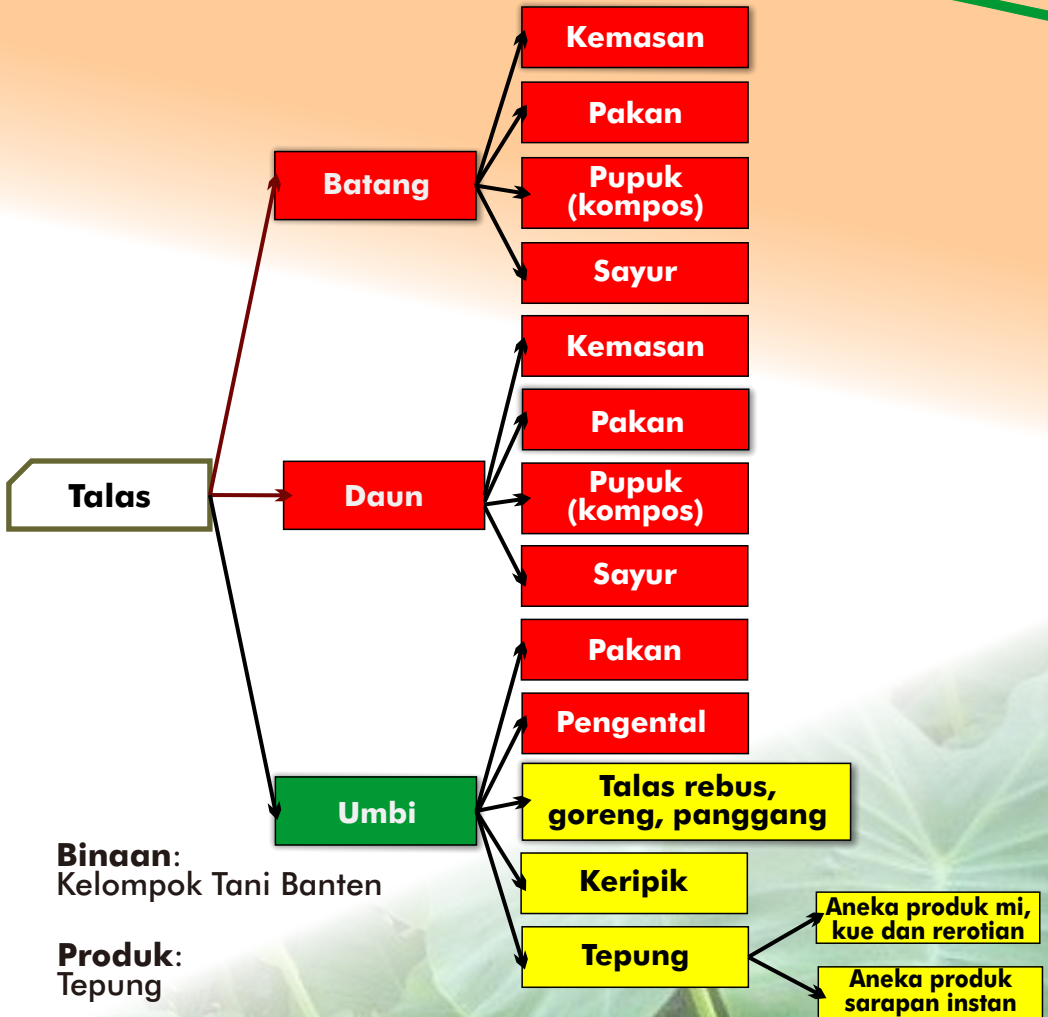
- ⊙ Dikonsumsi dalam bentuk direbus, dikukus, dan digoreng

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Mengandung vitamin dan mineral yang cukup tinggi, terutama vitamin B1, phosphor (P) dan besi (Fe)
- ⊙ Terdapat beberapa jenis talas Bogor, Banten, Kalbar, Malang, Beneng dengan bervariasi kadar karbohidrat dan oksalat



TALAS

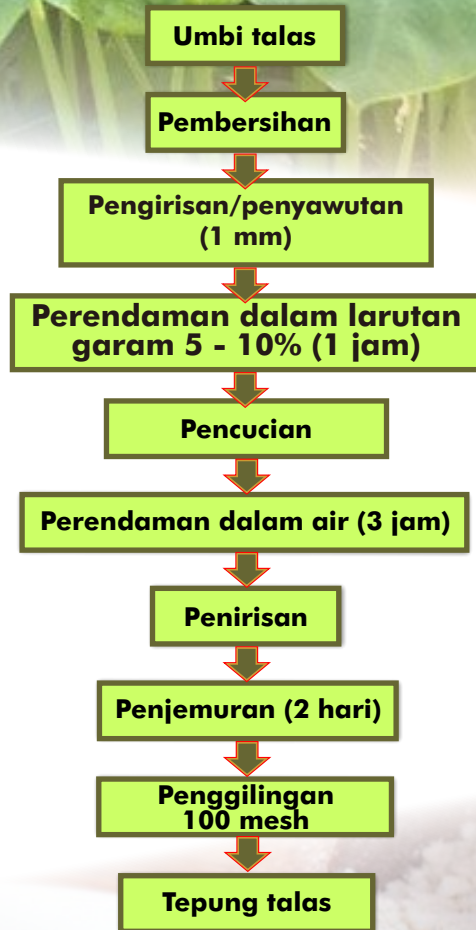


Keterangan:

Belum diteliti

Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen

Teknologi Pengolahan Tepung Talas



UBI JALAR



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Ipomea batatas*
- ⊙ Kelompok Aneka umbi
- ⊙ Agroklimat: daerah tropis, dataran rendah 1000 mdpl
- ⊙ Umur panen: 4 - 5 bulan
- ⊙ Produktivitas: 160,53 kuintal/ha (2015)

KONSUMSI:

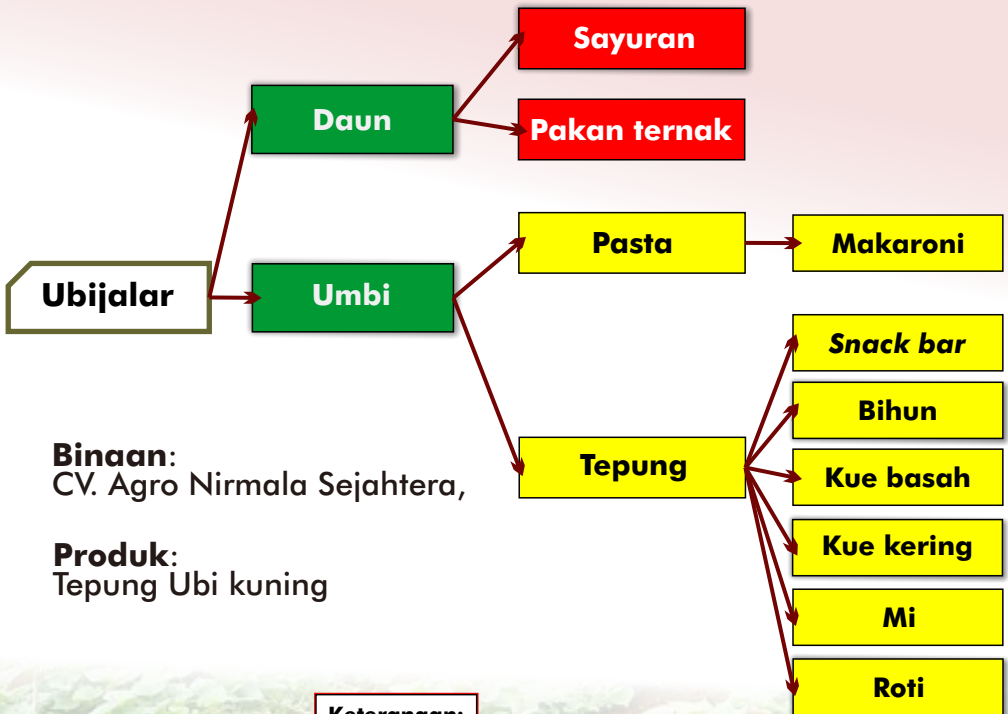
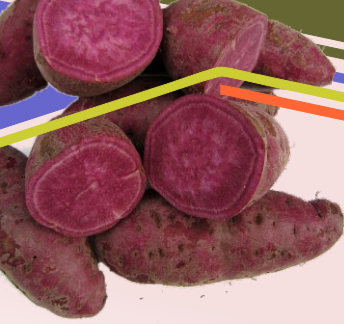
- ⊙ Dikonsumsi dengan cara dikukus, direbus, digoreng
- ⊙ Digunakan sebagai bahan baku tepung dalam pembuatan kue

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Mengandung beta karoten (ubijalar kuning) dan antosianin (ubijalar ungu) yang bermanfaat sebagai antioksidan yang bermanfaat untuk kesehatan
- ⊙ Tinggi serat sehingga baik untuk kesehatan



UBI JALAR



Binaan:
CV. Agro Nirmala Sejahtera,

Produk:
Tepung Ubi kuning

Keterangan:

Belum diteliti

Sudah diteliti
Oleh BB Pascapanen



UBI JALAR

Teknologi Tepung Ubi jalar



UBI JALAR

Teknologi Proses Produksi *Snack Bar*



UBI KAYU



PROFIL KOMODITAS:

- ⊙ Nama latin *Manihot esculenta*
- ⊙ Kelompok Aneka umbi
- ⊙ Agroklimat: tumbuh optimal pada ketinggian antara 10-700 m di atas permukaan laut; pH idealnya adalah 5,8. Curah hujan yang diperlukan antara 1.500 – 2.500 mm/tahun. Kelembaban udara optimal untuk tanaman antara 60%-65%. Suhu udara minimal 10°C
- ⊙ Umur panen: 8 - 10 bulan
- ⊙ Produktivitas: 229,51 kuintal/ha (2015)

KONSUMSI:

- ⊙ Dikonsumsi dengan cara dikukus, direbus, digoreng
- ⊙ Digunakan sebagai bahan baku tepung dalam pembuatan kue tradisional

KANDUNGAN GIZI DAN MANFAAT:

- ⊙ Mengandung karbohidrat dan serat yang cukup tinggi,
- ⊙ Memiliki daya adhesiv yang tinggi
- ⊙ Berasan Ubikayu memiliki nilai indeks glikemik menengah
- ⊙ Prospektif diolah menjadi aneka mi, pasta, cake dan snack gluten free



UBI KAYU

