DEPARTEMEN PERTANIAN
liptan
LEMBAR INFORMASI PERTANIAN
IP2TP YOGYAKARTA

MEMBUAT "PATHILA"

Agustus 1999 Agdex : 174/74

Ubi kayu sebagian besar dikonsumsi dalam bentuk umbi segar, baik sebagai makanan pokok dimasa paceklik maupun sebagai makanan tambahan atau sampingan.

Disamping potensinya sebagai komoditi eksport ubi kayu juga mempunyai nilai gizi yang berarti.

Dibanding dengan padi, jagung dan ubi jalar, tanaman ubi kayu menghasilkan karbohidrat per satuan luas yang lebih tinggi.

Kandungan protein dan lemak ubi kayu memang lebih rendah dari jagung dan padi. Begitu juga dengan kandungan vitamin dan mineralnya. Akan tetapi kekurangan ini dapat ditutupi dengan kandungan protein, vitamin dan mineral yang terdapat pada daun ubi kayu, terutama pada daun yang masih muda. Daun ubi kayu mengandung protein, mineral, vitamin A dan karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan tanaman lainnya. Daun ubi kayu juga mengandung vitamin B dan vitamin C, umbi ubi kayu merupakan sumber karbohidrat dan kalori. Selain itu, daunnya yang muda kaya akan vitamin A, yang akan sangat membantu untuk mengurangi timbulnya penyakit mata pada anak-anak yang kekurangan gizi.

CARA MEMBUAT PATHILA

Pathila (pathi dari ketela) adalah makanan dari ubi kayu bentuknya mirip rengginan, adapun cara membuatnya adalah sebagai berikut :

Bahannya :

- Ubi kayu
- Bumbu penyedap rasa (Royco)
- Garam.

Alat - alat :

1. Parut biasa
2. Parut sawut (congklang/serutan wortel)
3. Langseng/dandang
4. Sarangan bambu/irig
5. Cetakan kayu untuk rengginan
6. Tampah/nyiru

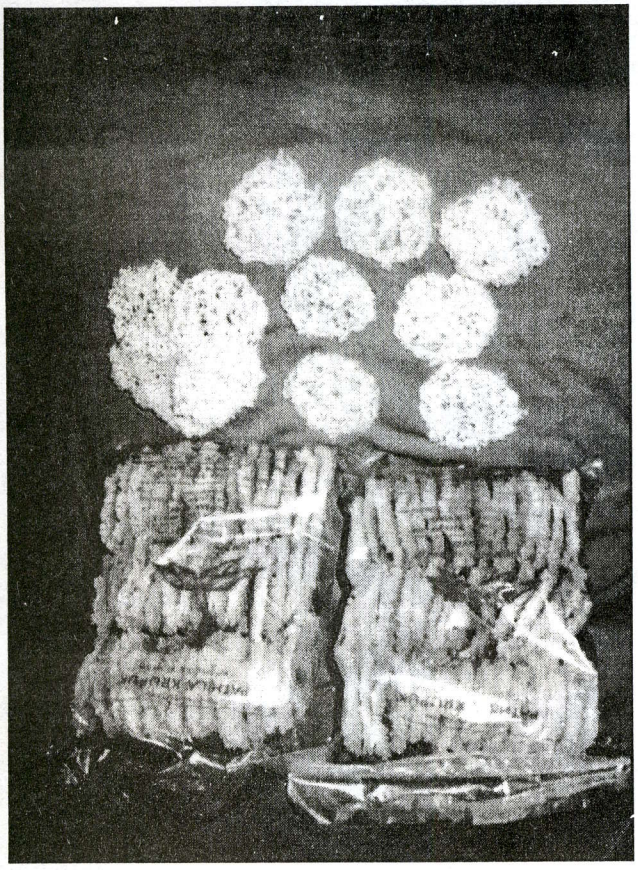
Cara membuatnya

- Ubi kayu dikupas lalu dicuci bersih untuk menghilangkan lendirnya.
- Parutlah ubi kayu dengan parut biasa.
- Hasil parutan diperas, kemudian air perasan diendapkan, hasilnya "Pathi ketela".
- Ampas perasan ubi kayu parut tadi direndam air selama 2 hari, lalu ditiriskan.
- Campurkan tirisan ampas dengan "pathi ketela" (hasil endapan) dan tambahkan kedalamnya garam dan penyedap masakan (Royco). Untuk 1 kuintal ubikayu menggunakan 2 bungkus royco.
- Campuran tersebut selanjutnya dilewatkan parut sawut, hingga hasilnya berupa butiran-butiran seperti nasi (dalam bahasa Jawa *upo*).
- Butiran (seperti upo) tadi dicetak memakai cetakan Rengginan (kulit bambu yang dibentuk lingkaran), lalu letakkan diatas sarangan bambu.

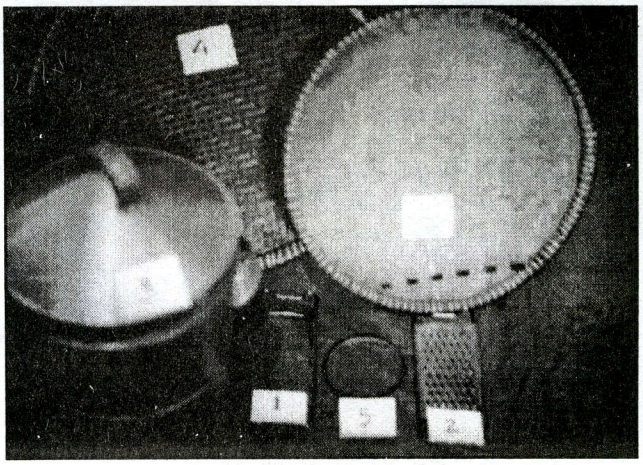
No. Lip. (02/1999-2000)

Alamat : Kotak Pos 1013, Yogyakarta 55010
Telp./Fax. (0274) 562935

- Hasil cetakan selanjutnya dikukus dengan langseng sampai matang (± 10 menit).
- Pathila hasil kukusan tadi selanjutnya dijemur dengan menggunakan nyiru (tampah) sampai kering.
- Jadilah Pathila kering, siap untuk digoreng, atau dikemas untuk dipasarkan.



gambar 1 : Pathila krupuk



gambar 2 : Alat-alat

Sumber :

- *Anonim, 1988. Bercocok tanam ubi kayu, BIP Riau.*
- *Pengalaman petani kabupaten Gunungkidul DIY.*