

Ubi Alabio adalah sebutan daerah Kalimantan Selatan untuk ubi kelapa atau "Yam" (*Dioscorea alata* L.). Ubi Alabio merupakan tanaman perdu merambat dengan panjang mencapai 3 – 10 m. Tanaman ini memerlukan tiang panjat agar dapat tumbuh ke atas dan daunnya dapat melakukan proses fotosintesa dengan baik. Bentuk ubinya beragam yaitu bulat, panjang dan ada yang bercabang atau menjari. Meskipun jenis ubi Alabio cukup banyak, namun secara nyata dapat dibedakan dari warna daging ubinya yaitu ubi merah/ungu (violet) dan ubi putih. Ubi Alabio merah, mempunyai sirip batang dan ujung tangkai daun berwarna merah keunguan, bentuk ubi bulat dan menjari. Daging ubi Alabio merah ini mempunyai aroma harum jika direbus. Ubi Alabio putih, mempunyai sirip batang dan tangkai daun berwarna hijau keputihan, bentuk ubi panjang dan tidak mempunyai aroma harum. Kulit ubi berwarna coklat, namun ubi merah warna kulitnya lebih tua (coklat kehitaman).

### VARIETAS LOKAL

Varietas-varietas lokal ubi Alabio yang dibudidayakan petani di Kalimantan Selatan, diantaranya adalah ubi Habang Harum, ubi Kesumba (Jaranang), ubi Tongkat (Tiang), ubi Ketan (Tongkol), ubi Nyiur, ubi Jawa, ubi Cina, ubi Putih dan ubi Habang Carang. Karakteristik tiga varietas lokal ubi Alabio potensial disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik ubi Alabio varietas lokal Kalimantan Selatan

Varietas	Bentuk ubi	Warna daging	Rasa ubi *)
Putih Habang Harum	Panjang Bulat	Putih Merah keunguan	Lembut Lembut agak berlendir, punya aroma khas
Habang Carang	Panjang, bercabang	Merah keunguan	Lembut, agak berlendir, air rebusan warna merah

\*) Setelah direbus  
Sumber: Saleh, M. (1995)

### BUDIDAYA

Ubi Alabio dibudidayakan di lahan lebak dangkal dan tengahan dengan pola monokultur atau tumpangsari dengan tanaman padi, jagung, lombok dan terong, yang dilakukan satu kali setahun. Ubi Alabio termasuk tanaman tidak tahan terhadap genangan air dan menghendaki tanah gembur. Penanaman dilakukan pada bagian guludan surjan pada saat air mulai surut (menjelang musim kemarau) atau pada musim kemarau saat lahan kering. Meskipun tanaman ubi Alabio dapat tumbuh pada tanah miskin, namun tanggap terhadap pemupukan.

Budidaya ubi Alabio dimulai dengan penyiapan bibit, dalam bentuk ubi. Ubi dipotong-potong dari semua bagian yaitu pangkal, tengah dan ujung. Makin besar potongan ubi untuk bibit makin besar pula hasil ubi. Bibit disemai dipersemaian, setelah keluar tunas ditanam pada lahan. Satu bibit menghasilkan satu ubi. Penanaman ubi Alabio dilakukan pada bulan Mei - Juli dan dipanen bulan Oktober - Desember, (umur panen sekitar 4-7 bulan). Ubi dipanen bila daun dan batang yang mulai mengering. Ubi Alabio segar tahan disimpan hingga 6 bulan.

Budidaya tanaman ubi Alabio oleh petani masih dilakukan secara tradisional, sehingga hasil yang diperoleh masih rendah yaitu 12 - 28 t/ha. Produktivitas ini dapat ditingkatkan dengan penerapan teknologi usahatani yang tepat antara lain: penggunaan varietas, pemupukan, pengendalian hama dan penyakit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa potensi hasil ubi Alabio di lahan lebak berkisar antara 40-50 t/ha.

Usahatani ubi Alabio di lahan lebak dapat memberikan pendapatan yang cukup tinggi dimana R/C sebesar 3,59. Sumbangan tanaman ubi Alabio dalam sistem usahatani di lahan tersebut antara 29,1 – 46,9%. Harga ubi alabio warna merah lebih mahal 20 - 40% daripada ubi warna putih. Demikian pula preferensi konsumen ubi Alabio warna merah lebih disukai (75 – 80%) daripada warna putih (20 – 25%), karena ubi merah lebih manis daripada ubi putih. Sebagai olahan rumah tangga, ukuran ubi yang disukai adalah ukuran sedang antara 200 – 500 g, karena kemudahan dalam mengolah dengan peralatan rumah tangga yang ada.

## BAHAN PANGAN ALTERNATIF

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.

Saat ini pengolahan ubi Alabio masih sangat sederhana, yaitu diolah dengan cara digoreng, direbus/dikukus, atau diolah 'lempeng' (dibuat adonan manis, dicetak tipis, digoreng), 'perkedel' (dibuat adonan gurih, dicetak bulat, digoreng), kolak (dicampur dengan santan manis), dan sebagai campuran dalam pembuatan sayur yang dimasak dengan atau tanpa santan. Sebagai makanan pokok ubi Alabio rebus dikonsumsi dengan lauk ikan.

Sebagai bahan pangan, ubi Alabio mempunyai komposisi gizi cukup baik (Tabel 2). Selain sebagai sumber karbohidrat, ubi Alabio mempunyai kandungan protein relatif tinggi (1,57-2,71% bb). Demikian pula kandungan gulanya. Ubi Alabio merah mempunyai kandungan gula lebih tinggi (4,48% bb) daripada ubi Alabio putih (2,8% bb), sehingga rasa ubi merah lebih manis.

Tabel 2. Komponen gizi ubi Alabio

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

Sebagai sumber karbohidrat, ubi Alabio perlu dikembangkan menjadi berbagai bentuk produk olahan agar lebih bervariasi, lebih menarik dalam penampilan dan rasa sehingga

memenuhi selera masyarakat luas dan meningkatkan konsumsi ubi Alabio, serta dapat mengangkat "citra" ubi Alabio. Pengembangan produk olahan ubi Alabio dapat dilakukan melalui pengembangan ubi Alabio segar, yaitu pengolahan pangan dari ubi segar menjadi berbagai jenis bahan pangan sehingga dapat langsung dikonsumsi (produk jadi). Pengembangan pangan menjadi produk setengah jadi antara lain sawut kering, dan tepung, yang selanjutnya produk tersebut dapat diolah menjadi berbagai produk pangan siap dikonsumsi. Pengolahan produk setengah jadi tersebut berpotensi dalam pengembangan agroindustri.

Pengolahan tersebut dapat dilakukan oleh petani (menggunakan peralatan sederhana), industri kecil (rumah tangga) hingga industri yang lebih besar yang menggunakan peralatan modern. Dengan dikembangkannya berbagai produk olahan berbahan baku ubi Alabio dapat meningkatkan diversifikasi pangan, substitusi terigu, peningkatan nilai tambah dan mendorong terciptanya agribisnis.

## PRODUK OLAHAN

### **Keripik Ubi Alabio**

Pembuatan keripik dilakukan dengan berbagai cara sangat sederhana, antara lain berdasarkan bentuk irisan (iris tipis atau runcing memanjang). Seperti halnya keripik ubi yang lain dilakukan pembuatan keripik ubi Alabio dengan cara kupas, iris dan goreng (produk jadi). Teknik lainnya adalah mengolah ubi menjadi keripik setengah jadi yaitu keripik kering dapat disimpan dan digoreng apabila akan dikonsumsi.

### **Sawut Ubi Alabio**

Sawut merupakan produk setengah jadi, berbentuk serpihan kering dengan kadar air sekitar 10%, tahan disimpan dan mudah dalam penyajian. Sawut dapat dikonsumsi sebagai makanan pokok maupun dikonsumsi sebagai makanan sampingan. Cara penyajian adalah sawut disiram air panas dan diaduk, kemudian dikukus sekitar 15 menit hingga lunak.

Sebagai makanan pokok (pengganti nasi), ubi kukus tersebut dapat dikonsumsi bersama sayur dan lauk lainnya. Dalam penyiapan untuk makanan kecil, sawut kukus tersebut dapat dicampur dengan larutan gula merah atau dengan menghancurkan sawut kukus dan dicampur dengan bahan lain (telur, terigu, gula) kemudian digoreng atau dikukus kembali sesuai selera.

### **Tepung Ubi Alabio**

Tepung ubi Alabio dapat dimanfaatkan seperti halnya tepung lain, yaitu bahan baku produk kue/roti. Penggunaannya 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/roti yang akan dibuat dan selera. Tepung dibuat dengan menggiling bahan kering dan kemudian diayak. Kadar air tepung sekitar 10% dan tahan disimpan beberapa bulan dalam kemasan plastik rapat.

### **Bahan Industri**

Selain sebagai bahan pangan langsung dan bahan baku industri pangan, ubi Alabio berpotensi sebagai bahan baku industri lain yaitu industri pati, alkohol dan bahan obat-obatan. Jenis yang warna ubinya ungu digunakan untuk membuat bahan es krim. Penyediaan bahan baku yang kontinyu dengan kualitas yang memenuhi standar merupakan salah satu syarat bagi usaha industri.

Informasi lebih lanjut hubungi:

**Ir. S.S. Antarlina, MS**

**Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa**

Jl. Kebun Karet, Loktabat, PO Box 31

Banjarbaru 70712 – Kalimantan Selatan

Telpon: (0511) 772534, Fax: (0511) 773034

e-mail: balittra@telkom.net

# **UBI ALABIO**

**SUMBER KARBOHIDRAT ALTERNATIF  
DARI LAHAN RAWA**



**BALAI PENELITIAN PERTANIAN LAHAN RAWA**  
Pusat Penelitian dan Pengembangan  
Tanah dan Agroklimat