

POTENSI BISNIS PANGAN LOKAL OLAHAN UBI KAYU DI KABUPATEN BANYUMAS

LOCAL FOOD PROCESSING BUSINESS POTENTIAL CASSAVA IN THE DISTRICT BANYUMAS

Pujiati Utami dan Dumasari
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto
Email: pujiati_utami@yahoo.com

ABSTRAK

Ubi kayu mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan pengganti beras dan bahan baku produk olahan pangan lokal yang memiliki nilai bisnis dan nilai tambah. Pangan lokal mempunyai keunggulan dari segi kualitas, kuantitas dan juga berfungsi untuk kelestarian *biodiversity* dan kelestarian *ecosystem*. Tujuan penelitian adalah mengkaji Potensi Bisnis Pangan Lokal Olahan Ubi kayu di Kabupaten Banyumas.

Metode penelitian dilakukan melalui riset deskriptif menggunakan pendekatan observasi dan survei. Penelitian dilaksanakan di Kabupaten Banyumas Propinsi Jawa Tengah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) daya dukung ketersediaan bahan baku menjadi hal yang penting pada pengembangan potensi bisnis usaha olahan ubi kayu. Seiring dengan meningkatnya permintaan olahan pangan berbahan baku ubi kayu, maka semakin beragam pula produk olahan pangan ubi kayu baik dari aspek jenis produk, kualitas, kemasan dan variasi rasa yang dihasilkan. (2) produk olahan pangan ubi kayu membutuhkan ketersediaan bahan baku yang segar, tepat waktu, jumlah besar dan berkualitas bagus. (3) ubi kayu varietas unggul nasional lebih banyak digunakan untuk industri tapioka dan gaplek. Varietas ini dibudidayakan secara intensif dengan lahan yang lebih luas dibanding varietas lokal. Sementara pada usaha olahan pangan membutuhkan ubi kayu varietas lokal karena kandungan HCN lebih rendah dan rasanya lebih manis dibandingkan ubi kayu varietas unggul nasional.

Kata-kata kunci: ubi kayu, olahan pangan, potensi bisnis

ABSTRACT

Cassava has the potential to be developed as a food substitute rice and raw materials locally processed food products that have value and value-added business. Local food has a major advantage in terms of quality, quantity and also serves for the preservation of biodiversity and ecosystem sustainability. The purpose of research is to assess the Business Potential Local Food Processed cassava in Banyumas. Methods of descriptive research study was conducted through observation and survey approach. The experiment was conducted in Banyumas, Central Java Province. The results showed that (1) carrying the availability of raw materials have become important factors in the development of the business potential of cassava processing business. Along with the increasing demand for processed food made from cassava, the greater the variety of all food processed cassava products both from the aspect of the type of product, quality,

daerah tersebut, misalnya getuk goreng di Kabupaten Banyumas (Utami, 2004 dan Watemin, 2012).

Seiring dengan meningkatnya beragam jenis produk olahan lokal berbahan baku ubi kayu, maka permintaan ubi kayu memiliki kecenderungan meningkat di setiap tahunnya, dan harus diikuti dengan penyediaan bahan baku yang berkesinambungan baik dari aspek jumlah maupun varietas unggul yang tersedia. Oleh karenanya diperlukan kajian bukan saja tentang potensi bisnis pangan lokal olahan ubi kayu di Kabupaten Banyumas, ditinjau dari jumlah usaha, jenis olahan, dan jaringan pemasaran tetapi juga disertai daya dukung ketersediaan bahan baku ubi kayu pada bisnis pangan lokal olahan ubi kayu di Kabupaten Banyumas. Tujuan penelitian adalah mengkaji Potensi Bisnis Pangan Lokal Olahan Ubi kayu di Kabupaten Banyumas.

METODOLOGI

Penelitian dilaksanakan di Kabupaten Banyumas Propinsi Jawa Tengah, dengan pertimbangan di Kabupaten Banyumas banyak terdapat lahan yang sangat potensial untuk budidaya ubi kayu yang digunakan untuk bahan baku olahan pangan yang telah berorientasi bisnis atau keuntungan. Metode penelitian dilakukan melalui riset deskriptif menggunakan pendekatan observasi dan survey, untuk menggambarkan fakta, populasi, atau bidang tertentu secara faktual dan sistematis. Data yang digunakan adalah data sekunder, yaitu data yang bersumber dari dokumen resmi, buku pustaka, jurnal atau artikel ilmiah, dan publikasi dari dinas atau instansi yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Beberapa informasi data sekunder diperoleh dari BPS Kabupaten Banyumas, Dinas Pertanian Kabupaten Banyumas, Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kabupaten Banyumas, dan Kantor Penyuluh Pertanian di semua kecamatan di Kabupaten Banyumas. Untuk memperoleh data sekunder digunakan teknik dokumentasi dengan instrumen penelitian berupa blangko dokumentasi. Data dianalisis dengan menggunakan teknik statistik sederhana seperti persentase, mean dan tabulasi. Hasil analisis data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif yang sistematis, logis, dan saling melengkapi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ubi kayu merupakan salah satu komoditas tanaman pertanian yang banyak dibudidayakan oleh sebagian besar penduduk di Kabupaten Banyumas, baik sebagai tanaman pokok yang dibudidayakan pada lahan yang luas maupun sebagai tanaman sampingan yang diusahakan di lahan terbatas atau pekarangan. Pada sebagian penduduk, ubi kayu lebih banyak digunakan sebagai olahan pangan, yang dikonsumsi sendiri maupun yang dijual. Sebagian lagi digunakan sebagai bahan baku industri tapioka yang terdapat di kabupaten Banyumas.

Perbedaan hasil olahan ubi kayu dapat diakibatkan dari perbedaan varietas ubi kayu yang dibudidayakan petani. Sampai saat ini, Indonesia terus-menerus

daerah tersebut, misalnya getuk goreng di Kabupaten Banyumas (Utami, 2004 dan Watemin, 2012).

Seiring dengan meningkatnya beragam jenis produk olahan lokal berbahan baku ubi kayu, maka permintaan ubi kayu memiliki kecenderungan meningkat di setiap tahunnya, dan harus diikuti dengan penyediaan bahan baku yang berkesinambungan baik dari aspek jumlah maupun varietas unggul yang tersedia. Oleh karenanya diperlukan kajian bukan saja tentang potensi bisnis pangan lokal olahan ubi kayu di Kabupaten Banyumas, ditinjau dari jumlah usaha, jenis olahan, dan jaringan pemasaran tetapi juga disertai daya dukung ketersediaan bahan baku ubi kayu pada bisnis pangan lokal olahan ubi kayu di Kabupaten Banyumas. Tujuan penelitian adalah mengkaji Potensi Bisnis Pangan Lokal Olahan Ubi kayu di Kabupaten Banyumas.

METODOLOGI

Penelitian dilaksanakan di Kabupaten Banyumas Propinsi Jawa Tengah, dengan pertimbangan di Kabupaten Banyumas banyak terdapat lahan yang sangat potensial untuk budidaya ubi kayu yang digunakan untuk bahan baku olahan pangan yang telah berorientasi bisnis atau keuntungan. Metode penelitian dilakukan melalui riset deskriptif menggunakan pendekatan observasi dan survey, untuk menggambarkan fakta, populasi, atau bidang tertentu secara faktual dan sistematis. Data yang digunakan adalah data sekunder, yaitu data yang bersumber dari dokumen resmi, buku pustaka, jurnal atau artikel ilmiah, dan publikasi dari dinas atau instansi yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Beberapa informasi data sekunder diperoleh dari BPS Kabupaten Banyumas, Dinas Pertanian Kabupaten Banyumas, Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kabupaten Banyumas, dan Kantor Penyuluh Pertanian di semua kecamatan di Kabupaten Banyumas. Untuk memperoleh data sekunder digunakan teknik dokumentasi dengan instrumen penelitian berupa blangko dokumentasi. Data dianalisis dengan menggunakan teknik statistik sederhana seperti persentase, mean dan tabulasi. Hasil analisis data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif yang sistematis, logis, dan saling melengkapi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ubi kayu merupakan salah satu komoditas tanaman pertanian yang banyak dibudidayakan oleh sebagian besar penduduk di Kabupaten Banyumas, baik sebagai tanaman pokok yang dibudidayakan pada lahan yang luas maupun sebagai tanaman sampingan yang diusahakan di lahan terbatas atau pekarangan. Pada sebagian penduduk, ubi kayu lebih banyak digunakan sebagai olahan pangan, yang dikonsumsi sendiri maupun yang dijual. Sebagian lagi digunakan sebagai bahan baku industri tapioka yang terdapat di kabupaten Banyumas.

Perbedaan hasil olahan ubi kayu dapat diakibatkan dari perbedaan varietas ubi kayu yang dibudidayakan petani. Sampai saat ini, Indonesia terus-menerus

kadar HCN rendah, yaitu valenca, mentega, kaliki, lanting dan beberapa varietas lokal lainnya. Sedangkan yang digunakan untuk industri adalah yang memiliki kadar HCN tinggi, yaitu : Bogor, Adira, dan lain-lain.

Ketersediaan ubi kayu di Kabupaten Banyumas sebagai bahan baku olahan pangan sampai saat ini belum mengalami kendala terkait dengan jumlah dan varietas yang tersedia. Data dari Dinas Pertanian, Perkebunan dan Kehutanan Kabupaten Banyumas selama 5 (lima) tahun terakhir dari tahun 2008 – 2012, produksi selalu mengalami fluktuasi setiap tahunnya, baik ditinjau dari jumlah produksi, luas lahan serta produktivitasnya.

Tabel 2. Luas Panen, Produksi dan Rata-rata Produksi Ubi Kayu di Kabupaten Banyumas Tahun 2008 – 2012

Tahun	Luas Panen (ha)	Produksi (ton)	Rata-rata produksi (ton/ha)
2008	4.688	55.748	25,31
2009	6.676	122.186	18,30
2010	6.451	131.301	20,35
2011	5.325	118.655	22,28
2012	4.705	116.676	24,80

Sumber : Dinas Pertanian Perkebunan dan Kehutanan Kabupaten Banyumas, 2013

Produktivitas ubi kayu yang terdapat di Kabupaten Banyumas selama tahun 2008 – 2012, rata-rata berkisar antara 20 – 25 ton/ha. Hal ini jika dibandingkan dengan produktivitas ubi kayu varietas unggul nasional seperti : UJ-3, UJ-5, Malang-4 dan Malang-5 yang bisa mencapai 36-39 ton/ha, tentu harus menjadi perhatian, baik oleh petani ubi kayu maupun beberapa instansi yang terkait, agar pada tahun-tahun berikutnya produktivitas ubi kayu yang ada di wilayah Kabupaten Banyumas dapat meningkat. Peningkatan ini-pun sangat diharapkan oleh para pelaku usaha yang mengolah ubi kayu segar menjadi produk antara maupun produk yang siap dikonsumsi (olahan pangan). Dengan produktivitas ubi kayu yang meningkat maka ketersediaan ubi kayu sebagai bahan baku industri dapat diperoleh dengan mudah, murah dan terjangkau setiap saat.

Dibandingkan dengan kelompok pangan lokal sumber karbohidrat non beras lainnya, ubi kayu lebih banyak dikenal, dibudidayakan dan diolah hasilnya untuk pemenuhan pangan pokok maupun kudapan. Teknik budidaya yang mudah dan murah menjadi pertimbangan utama banyak petani di Kabupaten Banyumas memilih tanaman ini dibandingkan jenis umbi atau yang lainnya. Terlebih lagi banyak wilayah di Kabupaten Banyumas yang termasuk kategori lahan marginal atau lahan kering, sehingga ubi kayu sangat sesuai untuk dibudidayakan baik secara massal pada lahan yang luas maupun skala rumah tangga di pekarang atau kebun.

Dari tabel 2, walaupun terjadi kecenderungan semakin berkurangnya lahan produksi, tetapi tingkat produktivitasnya mengalami kenaikan. Hal ini mengisyaratkan bahwa petani pembudidaya ubi kayu sudah mengarah pada usaha-usaha intensifikasi, yang bertujuan untuk meningkatkan hasil dan

HCN yang tinggi dapat menyebabkan keracunan bagi manusia maupun hewan, sehingga tidak dianjurkan untuk konsumsi segar.

Untuk olahan langsung, sebaiknya digunakan bahan baku yang yang tidak pahit. Varietas ubi kayu yang dapat digunakan untuk olahan pangan yaitu : Adira 1, Malang 1, Malang 2, Darul Hidayah dan beberapa varietas lokal. Selain peruntukannya, pemilihan dan penerimaan suatu varietas ubi kayu oleh petani dan pengguna lainnya juga ditentukan oleh umur tanaman, keragaan dan sifat ketahanannya terhadap gangguan hama dan penyakit tanaman. Pada umumnya petani sangat fanatik terhadap varietas lama maupun unggul lokal yang telah dikenal luas oleh masyarakat luas sehingga pasarnya jelas.

Beberapa jenis olahan ubi kayu saat ini menjadi bisnis yang menguntungkan, seperti keripik berbumbu dengan berbagai merek: Qtela, Kusuka, dan jenis keripik balado. Berbagai jenis olahan langsung dengan bahan baku ubi kayu telah berkembang menjadi industri skala besar, menengah dan rumah tangga. Di Kabupaten Banyumas, beragam produk olahan pangan berbahan baku ubi kayu yang memiliki potensi bisnis dihasilkan dalam skala kecil atau rumah tangga. Beberapa produk olahan pangan tersebut antara lain : ubi rebus, ubi goreng, manggleng, klateng, ceriping atau keripik ubi kayu, ta^{pe}, getuk goreng, tepung kasava.

Produk olahan pangan tersebut tersebar hampir pada seluruh kecamatan yang ada di Kabupaten Banyumas, meskipun ada produk olahan tertentu yang sudah identik dengan salah satu kecamatan, yaitu produk getuk goreng di Kecamatan Sokaraja. Agroindustri getuk goreng di Kecamatan Sokaraja merupakan industri rumah tangga yang dikelola oleh keluarga. Kegiatan agroindustri getuk goreng sudah lama dilakukan, tepatnya mulai tahun 1918. Kegiatan agroindustri getuk goreng mulai dirasakan perkembangannya sejak tahun 2004. Pada saat itu jumlah usaha getuk goreng berjumlah 37 usaha. Sampai ini, jumlah usaha ini sudah mencapai 54 unit usaha.

Pada awalnya beberapa pengusaha getuk goreng mengusahakan usaha ini karena faktor meneruskan usaha yang sudah dijalankan oleh orang tua atau keluarga mereka. Tetapi pada saat ini, usaha getuk goreng tidak hanya didominasi oleh suatu keluarga saja, terbukti dengan banyaknya pengusaha getuk goreng baru yang mengusahakan usaha ini dengan alasan usaha getuk goreng sangat menguntungkan, memiliki harga jual yang tinggi dan ketersediaan bahan baku yang mudah diperoleh. Jumlah produksi getuk goreng yang dapat dihasilkan setiap tahunnya mencapai 2.400 ton.

Terkait dengan pengembangan produk olahan khas getuk goreng, Suhardi (2008) menyatakan bahwa masih banyak hal yang perlu dilakukan, antara lain dibutuhkan pendampingan yang lebih intensif untuk peningkatan kapasitas produksi getuk goreng serta mampu menghasilkan produk yang berkualitas, dibutuhkan dukungan untuk perbaikan sarana dan peralatan produksi yang menjamin kualitas, adanya persaingan perdagangan yang kurang sehat dan belum

tapioka, padahal sangat berbeda, baik teknik pengolahannya maupun kegunaannya. Tepung mokaf mempunyai prospek yang baik ditinjau dari tiga aspek. Pertama, dilihat dari ketersediaan ubi kayu sebagai bahan baku yang berlimpah, maka kontinuitas dan kemungkinan kelangkaan produk dapat dihindari karena tidak bergantung impor seperti gandum. Kedua, harga tepung mokaf relatif lebih murah dibanding tepung terigu maupun tepung beras, biaya produksi lebih rendah. Ketiga, pasar lokal prospektif karena banyak industri makanan yang menggunakan bahan baku tepung.

KESIMPULAN

1. Daya dukung ketersediaan bahan baku menjadi hal yang penting pada pengembangan potensi bisnis usaha olahan ubi kayu. Seiring dengan meningkatnya permintaan olahan pangan berbahan baku ubi kayu, maka semakin beragam pula produk olahan pangan ubi kayu baik dari aspek jenis produk, kualitas, kemasan dan variasi rasa yang dihasilkan.
2. Produk olahan pangan ubi kayu membutuhkan ketersediaan bahan baku yang segar, tepat waktu, jumlah besar dan berkualitas bagus.
3. Ubi kayu varietas unggul nasional lebih banyak digunakan untuk industri tapioka dan gapek. Varietas ini dibudidayakan secara intensif dengan lahan yang lebih luas dibanding varietas lokal. Sementara pada usaha olahan pangan membutuhkan ubi kayu varietas lokal karena kandungan HCN lebih rendah dan rasanya lebih manis dibandingkan ubi kayu varietas unggul nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Febriyanti, T. dan M.A. Wirakartakusumah, 2004. *Studi Karakteristik Fisika-Kimia dan Fungsional Varietas Singkong*, Bulletin Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukmana, R. 2004. *Ubi kayu : Budidaya dan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suhardi, 2008. *Pengembangan Agroindustri Berbasis Pangan Lokal untuk Meningkatkan Kedaulatan Pangan*. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Produk Berbasis Sumber Pangan Lokal untuk Mendukung Kedaulatan Pangan. Program studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Utami P. 2004. *Prospek Agroindustri Getuk Goreng Di Kabupaten Banyumas*. Tesis. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Utami P. dan B. Nugroho, 2013. *Peta Home Industry Potensial Olahan Ubi kayu di Kabupaten Banyumas*. Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian UMP. Purwokerto.
- Utami P. dan Pujiharto, 2007. *Identifikasi Agroindustri di Kabupaten Banyumas*. Jurnal Agritech Vol. IX No. 2 Des. 2007. Fakultas Pertanian UMP. Purwokerto.