

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) merupakan salah satu tanaman pangan yang sangat berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia. Areal panen ubi jalar di Indonesia seluas 229.000 hektar, tersebar di seluruh propinsi, baik di lahan sawah maupun tegalan dengan produksi rata-rata nasional 10 ton per hektar (Khudori, 2001). Ubi jalar berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan dan bahan baku industri, apabila dilihat dari kandungan, umur panen yang sangat singkat dan mudahnya tanaman beradaptasi dengan lingkungan sekitar.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) memiliki komposisi kandungan yang cukup tinggi seperti kalori dan karbohidrat. Menurut Rukmana (2007), ubi jalar memiliki kandungan kalori sebesar 215 kal/ha/hari sedangkan pada padi dan jagung hanya 176 kal dan 110 kal/ha/hari. Bouwkamp (1985) mengatakan bahwa 75-90% dari padatan ubi jalar merupakan karbohidrat. Ubi jalar juga mengandung beberapa vitamin, mineral dan kandungan gizi seperti protein dan lemak. Dilihat dari kandungan gizi serta pemanfaatannya, ubi jalar memiliki potensi pasar yang cukup tinggi. Ubi jalar dapat digunakan sebagai pengganti bahan pangan lain seperti jagung dan padi. Untuk dapat memenuhi kebutuhan pasar, diperlukan adanya perbaikan produksi sehingga menghasilkan ubi jalar bermutu baik serta memiliki nilai jual yang sangat tinggi. Wargiono (1980) menyebutkan bahwa sebagian besar hasil panen ubi jalar dikonsumsi dalam bentuk ubi segar, oleh karena itu, untuk memenuhi kebutuhan konsumen, hasil ubi jalar harus selalu tersedia dalam keadaan segar.

Salah satu jenis ubi jalar yang paling populer adalah ubi Cilembu yang berasal Desa Cilembu di Kecamatan Kecamatan Pemulihan, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Ubi Cilembu ini mempunyai rasa yang sangat manis dengan tekstur yang likat setelah dipanggang selama 2 – 3 jam dalam oven. Ubi jalar Cilembu memiliki keunggulan rasa menyebabkan nama “Cilembu” dipakai sebagai *brand* ubi jalar yang mempunyai rasa manis, walaupun dihasilkan dari luar desa Cilembu. Ubi Cilembu dapat dipanen pada saat telah memasuki umur 3,5-4 bulan. Pemanenan ubi Cilembu dilakukan secara tradisional seperti pencabutan dan penggalian baik secara manual (tangan) atau dengan alat bantu (perkakas). Pada saat pemanenan, ubi Cilembu beresiko mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh proses pemanenan yang tidak benar sehingga akan berdampak melukai ubi, selain itu juga pada saat proses pengangkutan yang tidak hati-hati dapat membuat ubi tergores serta terbentur. Hal ini dapat menurunkan kualitas mutu ubi Cilembu. Setelah pemanenan dilakukan, umumnya ubi jalar disimpan di dalam ruangan (suhu ruang) tanpa adanya perlakuan khusus. Tindakan seperti ini akan menurunkan kualitas ubi Cilembu secara cepat, karena adanya proses perombakan karbohidrat (pati) dalam ubi menjadi molekul yang lebih sederhana (gula) untuk mendapatkan energi yang diperlukan dalam proses respirasi. Semakin lama penyimpanan, rasa ubi akan lebih manis, namun penyimpanan yang terlalu lama akan menyebabkan ubi keriput karena proses transpirasi. Syarief dan Halid (1993) menyebutkan bahwa ubi jalar hanya tahan selama 48 jam setelah dipanen sedangkan Juanda Js. dan Cahyono (2004) menyatakan bahwa tunas pada ubi jalar akan tumbuh setelah penyimpanan selama 1 minggu tanpa perlakuan khusus, maka perlu adanya penanganan khusus pada ubi jalar agar dapat mempercepat penutupan luka serta

mempertahankan kualitas mutu ubi Cilembu. Salah satu caranya adalah dengan proses *curing*.

Curing merupakan tindakan penyembuhan luka pada komoditi yang telah dipanen. Menurut Juanda Js. dan Cahyono (2004), Proses *curing* merupakan penyembuhan luka melalui pembentukan lapisan gabus pada kulit. Luka tanpa *curing* akan bisa menyebabkan kebusukan sedangkan luka dengan *curing* dapat sembuh karena akan terbentuk jaringan gabus dan lignifikasi pada sel yang baru. Lapisan tersebut dapat menghambat penguapan air dan masuknya infeksi patogen sehingga dapat mengurangi kehilangan berat. Selain itu penyimpanan pada suhu rendah dapat mampu meningkatkan rasa manis pada ubi Cilembu. Menurut Winarno (1981) pada suhu 4,4°C proses hidrolisa pati akan terangsang dan penurunan pati pada ubi jalar akan berlangsung lebih cepat.

Sampai saat ini belum ada pengamatan yang spesifik terhadap suhu penyimpanan serta perubahan kualitas mutu pada ubi Cilembu selama penyimpanan, baik komposisinya maupun kecepatan perubahannya. Maka perlu dilakukan penelitian untuk mengamati perubahan kualitas mutu ubi Cilembu selama penyimpanan sehingga diharapkan dapat mendukung serta meningkatkan kualitas ubi jalar Cilembu dalam penyimpanan dan pemasaran.

B. Perumusan Masalah

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) merupakan salah satu tanaman pangan yang sangat berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia. *Ubi jalar* memiliki komposisi kandungan karbohidrat cukup tinggi seperti kalori. Salah satu jenis ubi jalar yang paling populer adalah ubi jalar Cilembu. Ubi Cilembu ini mempunyai rasa yang sangat manis dengan tekstur yang likat, tidak heran apabila digemari oleh masyarakat. Setelah dipanen, ubi akan mengalami penurunan kualitas mutu, karenanya perlu dilakukan penelitian untuk mengamati perubahan kualitas mutu ubi Cilembu selama penyimpanan sehingga diharapkan dapat mendukung peningkatan kualitas mutu ubi jalar Cilembu dalam penyimpanan dan pemasaran. Maka rumusan masalah yang diambil peneliti adalah:

- Bagaimana pengaruh *curing* dan suhu penyimpanan terhadap mutu ubi jalar varietas Cilembu?
- Perlakuan mana yang lebih baik untuk meningkatkan mutu ubi jalar varietas Cilembu?

C. Tujuan Penelitian

- Mengetahui pengaruh *curing* dan suhu penyimpanan terhadap mutu ubi jalar varietas Cilembu.
- Menentukan perlakuan yang lebih baik untuk meningkatkan mutu ubi jalar varietas Cilembu.