

DIVERSIFIKASI OLAHAN UMBI-UMBIAN LOKAL SEBAGAI UPAYA MEWUJUDKAN KEMANDIRIAN PANGAN

Pendahuluan

Indonesia sebagai negara tropis agraris mempunyai hasil pertanian yang sangat beragam. Tidak hanya padi, sayuran dan buah-buahan dengan beraneka ragam jenis dan varietasnya, namun umbi-umbian berbagai jenis juga banyak dihasilkan. Misalnya singkong, ubi jalar, ganyong, garut, suweg, gembili, gadung, uwi, tales, kimpul, porang dan lain sebagainya. Kelebihan umbi-umbian ini tidak memerlukan syarat tumbuh yang rumit, sehingga di daerah marjinal pertanianpun bisa tumbuh dan menghasilkan, seperti halnya didaerah pinggiran hutan. Jenis-jenis tersebut di atas, beberapa dekade yang lalu cukup populer dikalangan masyarakat, bahkan sangat membantu saat Indonesia mengalami kondisi kelangkaan beras yang memang sejak dahulukala merupakan makanan pokok utama bangsa Indonesia.

Seiring dengan perkembangan situasi dan kondisipola kehidupan masyarakat, banyak diantara jenis-jenis umbi tersebut sulit diketemukan lagi di pasar tradisional pedesaan dan perkotaan. Hal ini karena umbi-umbian yang diolah secara sederhana, hanya direbus, dikukus atau digoreng semakin berkurang peminatnya, sehingga semakin kurang laku dipasaran. Kalau suatu produk sulit untuk dipasarkan sudah pasti semakin lama akan semakin tidak diminati untuk diproduksi lagi. Sangat disayangkan kan sampai terjadi demikian, karena akan menyebabkan hasil pertanian jenis ini menghilang dari pasar dan tidak lagi dikenal oleh generasi muda khususnya.

Dilihat dari kandungan nutrisinya, umbi-umbian juga termasuk bahan makanan yang cukup lengkap kandungan gizinya. Perbandingan kandungan gizi pada beberapa bahan pangan bisa dilihat pada tabel berikut

Tabel 1. Kandungan Gizi Beras dan Umbi-umbian Lokal (100 gr BDD)

Zat gizi	Beras	Singkong	Talas	Ubi jalar	Uwi	Ganyong	Gadung
Air	13,0	63,0	73	69	75	75	73,8
Kalori	360,0	14,0	98	123	101	55	101
Protein	6,8	1,2	1,9	1,8	2,0	1	2,1
Lemak	0,7	0,3	0,2	0,7	0,2	0,1	0,2
Karbo h	79,0	35,0	24	28	20	22,6	23,2
Kalsium	6,0	33,0	28	45	45	21	20
Zat besi	0,8	0,7	1	0,7	1,8	20	0,6
Vit A			20	1680	5		
Vit B	0,12	0,06	0,13	0,09	1	0,1	0,1
Vit C	-	30,0	4	20	-	10	9

Pada kesempatan ini akan dibahas yang menjadi penyebab semakin menurunnya pemanfaatan potensi umbi-umbian lokal sebagai sumber pangan alternatif yang seharusnya bisa membantu mengatasi kebutuhan bahan pangan yang semakin meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk Indonesia. Dengan demikian akan bisa diupayakan solusinya untuk mengatasi masalah tersebut agar bisa dioptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal yang banyak tersedia di negara kita.

Tinjauan Pustaka

Hasil penelitian Hibah Pekerti dengan topik Desain Pengembangan Pangan Lokal dalam rangka Mendukung Desa Ekowisata Berbasis Hutan Rakyat, yang dilakukan bersama antara tim dari UGM dan UMY (2009), bahwadi daerah hutan rakyat desa Karangrejo, kecamatan Kaligesing, kabupaten Purworejo masih ada masyarakat petani setempat yang menanam pangan lokal 9 macam umbi-umbian, yaitu singkong, kimpul(tales), ubi jalar, suweg, ganyong, garut(kirut), gembili, uwi dan gadung. Dari kesembilan macam umbi tersebut yang dibudidayakan secara intensif hanya singkong dan ubi jalar, sedangkan lainnya hanya merupakan tanaman sela yang bahkan ada yang tumbuh secara liar asal mulanya. Hasil tanaman yang dibudidayakan secara intensif dijual di pasar desa setempat, sedangkan yang lainnya dikonsumsi sendiri sebagai makanan selingan.

Berdasarkan informasi potensi yang diperoleh dari hasil penelitian, maka tim dari prodi Agribisnis FP UMY yang memang banyak mengembangkan olahan berbahan baku hasil pertanian lokal sebagai pengembangan agribisnis, memberikan pelatihan pengolahan umbi-umbian menjadi produk makanan yang termasuk kategori modern. Umbi-umbian tersebut diolah menjadi aneka roti manis, donut, pizza, brownies dan cookies, yang diprediksi bisa bersaing dipasaran, dan mampu mensubstitusi kebutuhan terigu untuk pembuatan roti dan kue tersebut sampai 60 %. Masyarakat yakin bila dikembangkan secara serius, olahan pangan berbahan baku hasil pertanian lokal menjadi aneka jenis makanan 'modern' bisa menjadi bisnis baru yang mendukung perkembangan perekonomian warga dan menjadi daya tarik sebagai pendukung desa wisata.

Penelitian di tempat yang sama dilakukan pada tahun 2012 oleh tim peneliti dari UMY untuk mengevaluasi penelitian 2009 dan mencari solusi bagi pengembangannya melalui program Ipteks bagi wilayah (IbW). Hasil penelitian mendapatkan kenyataan bahwa ada beberapa permasalahan yang harus dicari solusinya agar usaha pemanfaatan hasil pertanian lokal bisa menghasilkan produk yang tangguh dalam persaingan pasar. Permasalahan yang dimaksud adalah:

1. Pemahaman dan ketrampilan yang rendah dalam inovasi produksi dan pemasaran. Masyarakat yang pernah ikut pelatihan hanya memproduksi persis seperti yang dilatihkan. Hal ini karena ketidak beranian mengambil resiko jika produksi gagal, disamping pemahaman yang kurang terhadap sifat-sifat bahan baku yang dipergunakan.
2. Belum ada standar mutu produk, yang terutama meliputi keseragaman atau homogenitas hasil produksi, yang disebabkan karena kemampuan mempergunakan takaran(dosis) bahan, pemilihan kualitas bahan baku,sarana yang digunakan, performa

produk, rasa dan kemasan. Standarisasi juga termasuk harga produk yang sejenis yang karena pangsa pasar yang berbeda maka produsen membuat ukuran dan harga yang berbeda, dengan pertimbangan utama asal tidak rugi.

3. Belum memiliki ruang dan sarana produksi khusus. Ruang produksi masih menyatu dengan dapur, terkesan semrawut dan kurang higienis, peralatan yang digunakan masih bergantian dengan alat keperluan sehari-hari rumah tangga. Seharusnya tempat produksi pangan olahan yang akan dipasarkan sebagai pendukung daerah wisata, terpisah dengan dapur rumahtangga, agar hasil produksinya bisa memenuhi standar kualitas perdagangan. Juga bisa menjadi obyek wisata agribisnis yang bisa menambah penghasilan pelaku usahanya.
4. Belum memiliki merek dan ijin usaha, walau sudah bertahun-tahun memproduksi pangan olahan. Hal ini terkait dengan keterbatasannya informasi dan minimnya fasilitas dari instansi yang bersangkutan. Mereka menjual produk tanpa merek sehingga produk dikenal berdasarkan informasi dari orang yang pernah membeli. Merek dan ijin usaha yang tidak dimiliki oleh produsen, pada saatnya akan menjadi kendala dalam memasuki pangsa pasar yang lebih luas.
5. Belum memiliki kemasan yang spesifik, pada umumnya produk dikemas dengan plastik/dus yang tersedia dipasar. Hal ini juga berhubungan dengan belum adanya merek dan ijin usaha, sehingga produsen belum menganggap perlu membuat kemasan khusus.
6. Belum memiliki sistem administrasi manajemen bisnis yang baik. Manajemen bisnis yang diterapkan masih sangat konvensional, asal masih bisa memproduksi keesokan harinya itu sudah cukup. Belum mempertimbangkan preferensi konsumen, belum memikirkan persediaan bahan baku, pengembangan modal ataupun perluasan pasar yang harus dilakukan agar bisnis semakin besar. Pada umumnya tidak memiliki

catatan tentang proses bisnis yang erjalan, bahkan mencatat jumlah produksi, jumlah yang laku dan jumlah yang dipasarkan tiap hari saja tidak dilakukan.

7. Belum memiliki sarana displai produk, yang seharusnya ada paling tidak di ruang produksi, sebagai tempat penyimpanan sementara sebelum produk dipasarkan. Tempat displai juga diperlukan untuk memajang atau memamerkan hasil produksi kepada calon konsumen agar tertarik untuk membeli. Bisa berupa etalase atau bentuk lain sesuai dengan model pemasaran yang dilakukan.
8. Belum menemukan model promosi yang efektif. Promosi yang dimaksudkan adalah upaya penyebar luasan informasi kepada khalayak untuk meningkatkan penjualan produk yang sebenrnya bisa dikaitkan dengan kepentingan proosi desa wisata. Selama itu permintaan terhadap produk masih mengandalkan info yang disebarakan oleh orang yang pernah membeli produk, dan menjadi kurang lengkap karena belum ada mereknya.

Untuk membantu mengatasi masalah-masalah di atas, dilakukan kegiatan yang direncanakan dalam satu paket kegiatan IbW (Ipteks bagi Wilayah) dengan dukungan dari Dikti , UMY dan Pemerintah Daerah setempat.