



Varietas Unggul Ketela Pohon

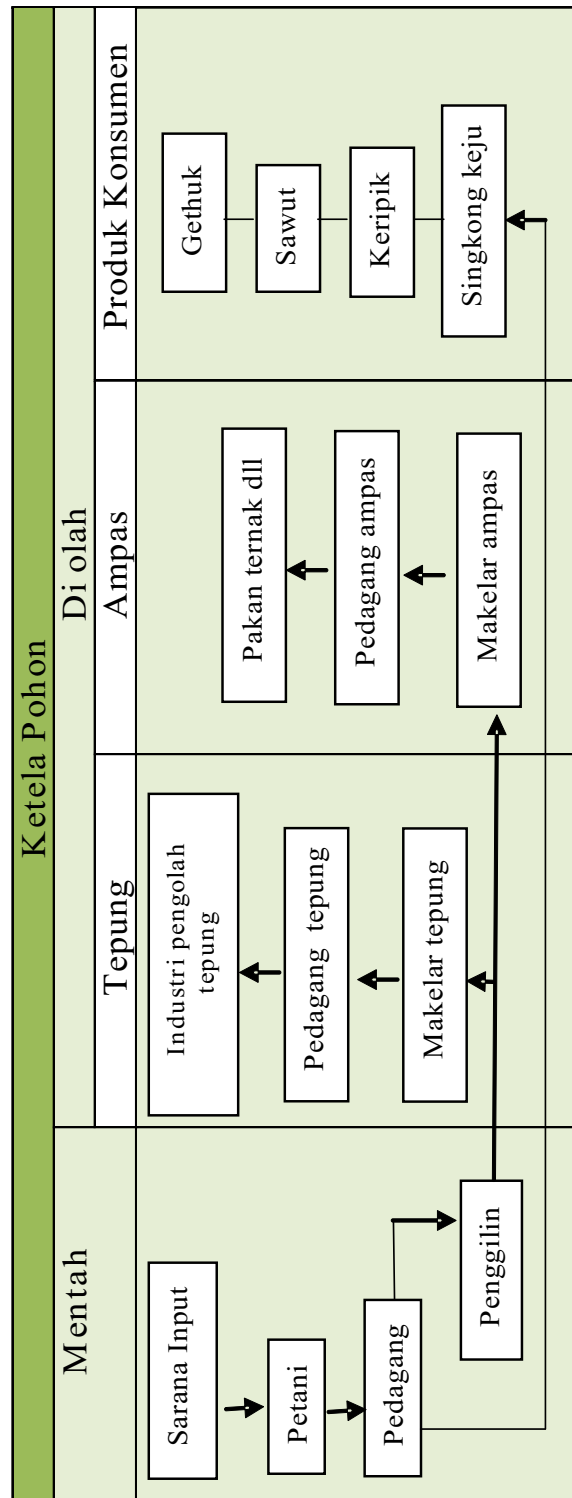
Ketela pohon atau singkong merupakan salah satu bahan makanan pokok dan masyarakat Indonesia dan menjadi komoditas unggulan nasional. Nama lain dari ketela pohon diantaranya ubi kayu, singkong, dan kaspé.

Hampir semua bagian ketela pohon dimanfaatkan, seperti umbinya yang dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya yang biasa digunakan untuk sayuran.

Di Indonesia, persentase penggunaan ketela pohon adalah 28% untuk bahan baku industri, 2% untuk bahan pakan dan 80% diekspor dalam bentuk gaplek. Selain gaplek, ketela pohon dapat diekspor ke negara lain dalam bentuk singkong mentah dan tepung singkong/tepung tapioka.



Alur produksi dan pemasaran ketela pohon



Melihat banyaknya peluang peruntukan dan pengolahan ketela pohon, ketela pohon dapat dikembangkan semaksimal mungkin untuk memenuhi kebutuhan ekspor sekaligus kebutuhan industri kecil dan besar sebagaimana pada tabel diatas. Salah satu cara untuk mendukung tujuan itu adalah menggunakan bahan tanam terbaik. Kementerian Pertanian telah banyak melepas varietas ketela pohon yang dapat digunakan oleh petani untuk tujuan pangan dan industri. Adapun ciri ketela pohon atau ubi kayu menurut tujuan adalah sebagai berikut

1. Pangan (konsumsi langsung atau olahan)

Ubi kayu yang cocok untuk tujuan ini harus memiliki rasa enak (tidak pahit, HCN ≤ 40 mg/kg umbi segar) dan tekstur daging umbi lembut. Umbi dengan kandungan HCN tinggi dapat menyebabkan keracunan bagi manusia maupun hewan, sehingga tidak dianjurkan untuk dikonsumsi langsung. Varietas yang dapat digunakan diantaranya Malang-1 dan Adira-1, Malang-2, serta varietas lokal seperti Ketan dan Mentega.

2. Industri

Untuk industri pangan yang berbasis tepung atau pati ubi kayu, sebaiknya memilih ubi kayu dengan daging umbi putih, kadar bahan kering, dan pati tinggi. Untuk keperluan industri tepung tapioka dan pati, umbi dengan kadar HCN tinggi tidak menjadi masalah karena akan hilang selama proses pengolahan. Varietas yang dapat digunakan diantaranya UJ-5, UJ-3, Adira-4, Malang-4, dan Malang-6.

1. Varietas Unggul Pangan

Varietas	Tahun dilepas	Umur panen (bulan)	Hasil rata-rata (t/ha)	Kadar HCN (mg/kg)	Rendemen tepung	Karakter lain
Adira-1	1978	7-10	22	27,5	45	Tidak pahit, daging umbi kuning, tahan hama tungau merah, adaptif pop tinggi (15.000 tan/ha) atau jarak tanam 1,2 m x60 cm
Malang-1	1992	9-10	36	<40	32-36	Tidak pahit, daging umbi putih kekuningan, toleran hama tungau merah
Malang-2	1992	8-10	31	<40	32-36	Tidak pahit, daging umbi kuning muda, agak tahan hama tungau merah, toleran penyakit hawar daun

2. Varietas Unggul Industri

Varietas	Tahun dilepas	Umur panen (bulan)	Hasil rata-rata (t/ha)	Kadar HCN (mg/kg)	Kadar pati (% basis basah)	Rendemen tepung	Karakter lain
UJ-5	2000	9-10	31	>100	19-30	46	Pahit, daging umbi putih, tahan penyakit leles, peka hama tungau merah, konversi ethanol 4,5 kg umbi kupas/L ethanol
UJ-3	2000	8-10	27	>100	20-27	41	Pahit, daging umbi kekuningan, agak tahan penyakit hawar daun, konversi ethanol 4,9 kg umbi kupas/L ethanol
Adira-4	1978	10	35	68	18-22	39	Pahit, daging umbi putih, tahan penyakit leles, konversi ethanol 4,5-4,7 kg umbi kupas/L ethanol
Malang-4	2001	9	40	100	25-32	-	Pahit, daging umbi putih, tahan hama tungau merah dan penyakit leles
Malang-6	2001	9	36	100	25-32	43	Pahit, daging umbi putih, tahan hama tungau merah, konversi ethanol 4,7-5,1 kg umbi kupas/L ethanol