



I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu komoditi pangan di Indonesia yang mudah diusahakan penduduk baik di dataran rendah maupun di dataran tinggi. Tanaman ini dapat tumbuh dengan baik di daerah subur maupun di daerah kurang subur, karena sifatnya yang mampu beradaptasi.

Produksi ubi jalar di Indonesia dari tahun ketahun selalu mengalami peningkatan. Pada tahun 1982 total produksi ubi jalar sebanyak 7,6 ton per hektar dan pada tahun 1986 menjadi 8,3 ton per hektar. Pada tahun 1989 total produksi ubi jalar diseluruh Indonesia menjadi 2.224.346 ton (Anonymous, 1989), dengan rincian sebagai berikut :

- Pulau Sumatra	:	365.106 ton
- Pulau Jawa	:	1.010.398 ton
- Pulau Bali dan Nusa Tenggara	:	301.876 ton
- Pulau Kalimantan	:	91.381 ton
- Pulau Sulawesi	:	201.933 ton
- Pulau Maluku dan Irian	:	253.652 ton

Produksi ubi jalar ini terus ditingkatkan bersama-sama dengan tanaman sumber karbohidrat yang lainnya. Hal ini karena potensi ubi jalar tidak kalah penting jika dibandingkan dengan tanaman umbi-umbian lain seperti ubi kayu, kentang, talas dan lain-lain (Lingga, 1986).

Ubi jalar ditinjau dari segi rasa dan komposisi kimia merupakan salah satu produk yang tidak kalah dengan produk pertanian lainnya yang digunakan sebagai bahan makanan pokok

seperti beras namun pada saat ini penyajian ubi jalar tidak disajikan sebagai bahan makanan pokok, ubi jalar disajikan hanya sebagai makanan sampingan yang penyajiannya masih dalam bentuk yang sangat sederhana seperti ubi rebus, ubi goreng, kripik, dan lain sebagainya. Kemajuan teknologi menyebabkan penyajian ubi jalar semakin beragam, misalnya disajikan dalam bentuk sirup, makanan bayi, manisan dan lain-lain. Sebagai bahan baku industri ubi jalar harus mempunyai persyaratan-persyaratan antara lain dapat menyamai sifat-sifat bahan baku lain yang saat ini digunakan dalam industri.

Ubi jalar dalam bentuk segar tidak tahan disimpan dalam waktu yang lama karena ubi jalar mudah sekali mengalami kerusakan akibat faktor mekanis, fisiologis, mikrobiologis dan adanya perombakan pati menjadi gula. Maka hal ini perlu diperhatikan mengingat ubi jalar setelah dipanen tidak segera dilakukan pengolahan sedangkan setelah panen ubi jalar masih melakukan respirasi. Kehilangan berat pada ubi jalar segar yang disimpan selama 6 bulan dapat mencapai 50% (Pantastico, 1986), sehingga pada saat panen yang melimpah harus dipikirkan cara-cara penanganan yang tepat terhadap komoditi ini untuk mencegah terjadinya kerusakan-kerusakan sebelum pengolahan dilakukan.

Ubi jalar sebagai bahan baku industri sesampainya dipabrik tidak langsung dilakukan pengolahan sehingga kerusakan-kerusakan selama penyimpanan tidak dapat dihindari lagi, untuk mencegah hal ini terjadi maka perlu dipilih suatu alternatif penanganan yang tepat sehingga ubi jalar

layak digunakan sebagai bahan baku industri. Salah satu alternatif pengolahan ubi jalar agar mempunyai jarak waktu yang lebih lama sebagai bahan baku proses produksi adalah dengan mengolah ubi jalar menjadi pati.

Pati merupakan homopolimer glukosa dengan ikatan glikosidik dengan rumus umum $(C_6H_{10}O_5)_n$ merupakan polisakarida yang banyak terdapat pada bahan pangan yang mengandung karbohidrat dalam jumlah cukup tinggi misalnya dalam ubi kayu, jagung, padi, gandum, ubi jalar, talas, kentang dan umbi-umbian lainnya.

Penggunaan pati dalam industri cukup luas misalnya dalam industri lem, kertas, permen dan lain sebagainya. Selama ini belum diketahui dengan jelas pengaruh penyimpanan terhadap sifat fisik dan kimia pati pada beberapa varietas ubi jalar, sehingga pada penelitian ini ingin diketahui toleransi lama penyimpanan pada ubi jalar varietas C N dan Mendut.

1.2. Perumusan Masalah

Apakah terdapat hubungan antara lama penyimpanan dengan varietas ubi jalar terhadap rendemen, sifat fisik dan kimiawi pati yang dihasilkan.

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui toleransi lama penyimpanan terhadap rendemen, sifat fisik dan kimiawi pati ubi jalar yang dihasilkan.