

## PENDAHULUAN

Ubikayu merupakan komoditas unggulan yang banyak diusahakan di Propinsi Lampung dengan luas areal 279.226 ha dan total produksi 7,4 juta ton dan produktivitas 26,45 ton/ha. Untuk menambah penghasilan petani ubikayu maka Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP Lampung telah menghasilkan teknologi sistem tanam *double row* yang mampu menghasilkan ubikayu 50-60 ton/ha serta teknologi pembuatan tepung kasava di Lampung sejak tahun 2004. Pengembangan tepung kasava diharapkan dapat mengatasi rendahnya harga ubikayu pada saat panen raya, sehingga meningkatkan posisi tawar petani. Berbagai hasil pengkajian menunjukkan bahwa produk tepung kasava mempunyai prospek cukup baik karena dapat digunakan sebagai bahan baku industri dan aneka kue dan pangan sebagai pengganti tepung terigu. Keuntungan teknologi ini adalah dapat dikembangkan di pedesaan, meningkatkan nilai tambah sebesar Rp. 558,-/kg ubikayu segar, dan menciptakan lapangan kerja di pedesaan

## TAHAPAN PEMBUATAN

### 1. Pengupasan

Melepaskan kulit ubikayu dapat dilakukan secara manual dengan menggunakan pisau dapur atau pisau khusus.



### 2. Pencucian

Ubikayu yang telah dikupas segera dicuci dengan air didalam bak untuk menghilangkan kotoran yang menempel selama pengupasan.



### 3. Penyawutan

Penyawutan dilakukan dengan alat perajang yang digerakkan tenaga motor dengan kapasitas 1 ton ubikayu segar/jam/unit mesin penyawut.



### 4. Perendaman

Sawut yang dihasilkan direndam dalam larutan yang dicampur dengan ragi singkong (Starter Bimo) untuk menghilangkan bau singkong dan membuat putih sawut yang dihasilkan. Perendaman dilakukan selama 10 jam, lalu dicuci kembali agar bersih.



### 5. Pengepresan

Pengepresan untuk mempercepat mengurangi kandungan air pada sawut. Sawut yang dipres membutuhkan waktu pengeringan dengan matahari 14-16 jam sedangkan yang tidak dipres membutuhkan waktu 30-40 jam.



### 6. Pengeringan

Sawut pres dikeringkan dengan cara dijemur dibawah sinar matahari hingga kadar air 14%.



*Pengeringan sawut dengan sinar matahari*

### 7. Penepungan

Penepungan dilakukan menggunakan mesin penepung dengan ukuran kehalusan 80 mesh.



### 8. Pengemasan dan penyimpanan

Tepung disimpan dalam kantong plastik dengan kadar air tepung < 12%. Daya simpan tepung kasava cara ini dapat mencapai 6 bulan.

#### Diagram proses pembuatan tepung kasava.



## PROSPEK PENGEMBANGAN

### 1. Prospek dan Keunggulan Tepung Kasava

Impor terigu Indonesia pada tahun 2015 mencapai 6,5 juta ton per tahun. Tepung kasava dapat mensubstitusi tepung terigu sampai 30 %, sehingga dalam jangka panjang dapat mengurangi impor terigu (menghemat pengeluaran negara triliunan rupiah) dan dapat memanfaatkan sumber bahan baku lokal untuk ketahanan pangan nasional.

Keunggulan lain tepung kasava adalah dapat mengatasi harga ubikayu pada saat panen raya, memberikan nilai tambah pada petani, dan menggunakan teknologi ramah lingkungan karena

tidak menghasilkan limbah (zero waste) yang biasa menimbulkan bau seperti pada industri pengolahan tapioka. Selain itu tepung kasava mengandung karbohidrat (81,75%) dan serat yang cukup tinggi (3,34 %) sehingga baik sebagai sumber energi dan membantu pencernaan.

### 2. Analisis Ekonomi Tepung Kasava

Selain menguntungkan petani sebesar Rp.558 per kg ubikayu segar, juga menciptakan lapangan kerja di pedesaan. Dalam 1 unit pengolahan tepung kasava kapasitas 15 ton tepung kasava/hari membutuhkan 70 orang tenaga kerja untuk pengupasan, pencucian, perendaman, press, dan penepungan.

Uraian	Volume	Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
<b>BIAYA PRODUKSI</b>			
Ubikayu segar	15.000 kg	500	7.500.000
Upah kupas	15.000 kg	100	1.500.000
Minyak solar	24 lt	6.500	156.000
Upah rendam & press	13.000 kg	200	2.600.000
Upah jemur	5.000 kg	200	1.000.000
Packing (@50kg)	100 bh	1.000	100.000
Penepung	5.000 kg	200	1.000.000
Bahan tambahan ragi	15 kg	60.000	900.000
Sewa tampah	5.000 bh	75	375.000
Lain-lain	15.000 kg	100	1.500.000
<b>Total Biaya Produksi</b>			<b>16.631.000</b>
<b>HASIL</b>			
Tepung kasava	5.000 kg	5.000	25.000.000
Keuntungan bersih			8.369.000
Nilai Tambah/kg ubikayu			558

- Sumber: Data olahan (2017)

- Rendemen ubikayu menjadi tepung kasava = 30 %

# Peningkatan Nilai Tambah Ubikayu Menjadi TEPUNG KASAVA

✓ Mengurangi Impor Terigu



Kegiatan Model Pertanian Bioindustri  
Berbasis Ubikayu-Kambing

**BPTP LAMPUNG  
2017**



Kontak Person : Ir.Robet Asnawi, M.Si (HP.081279322264)