

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan pangan secara nasional setiap tahun terus bertambah sesuai dengan pertambahan jumlah penduduk, sementara lahan untuk budidaya tanaman biji- bijian seperti padi dan jagung luasannya terbatas akibat pengalihan fungsi lahan menjadi daerah pemukiman dan perindustrian. Sehingga untuk memenuhi kebutuhan pangan yang berasal dari biji-bijian tidak dapat memenuhi kebutuhan pangan tersebut.

Penganekaragaman sumber bahan pangan lokal merupakan langkah tepat untuk mengantisipasi timbulnya peristiwa rawan pangan. Hal ini didasarkan pada dua alasan, yaitu: (i) semakin sempitnya luas lahan basah yang merupakan lahan penanaman tanaman padi, dan (ii) upaya memanfaatkan dan mengangkat sumber bahan pangan lokal yang berpotensi sebagai penghasil karbohidrat seperti umbi talas. Keputusan ini menjadi penting karena Indonesia cukup kaya dengan sumber bahan pangan lokal yang keberadaannya perlu diangkat dan dilestarikan. Oleh karena itu, agar umbi talas dapat segera diketahui pemanfaatannya secara luas oleh masyarakat maka kontinuitas ketersediaan umbi talas perlu dilakukan.

Salah satu sumber daya pangan lokal yang dapat dijadikan alternatif usaha diversifikasi pangan adalah umbi talas (*Colocasia sp*). Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang penting sebagai penghasil energi di daerah tropis dan subtropis (Liu et al., 2006). Umbi talas merupakan bahan pangan yang rendah lemak, bebas gluten dan mudah dicerna. Sebagai penghasil karbohidrat, talas memiliki peranan cukup strategis tidak hanya sebagai sumber bahan pangan dan bahan baku industri tetapi juga untuk pakan ternak. Oleh karena itu tanaman talas menjadi sangat penting artinya didalam kaitannya terhadap upaya penyediaan bahan pangan karbohidrat non beras, diversifikasi/penganekaragaman konsumsi pangan lokal/budaya lokal, substitusi gandum/terigu, pengembangan industri pengolahan hasil dan agroindustri serta komoditi strategis sebagai pemasok devisa melalui ekspor.

Selain sebagai sumber pangan, talas berpotensi pula sebagai formulasi kosmetik dan juga cocok sebagai bahan pemenuh plastik yang dapat didegradasi (Moorthy dan Pillai, 1996). Tanaman talas dapat digunakan untuk bahan pangan, industri, obat-obatan dan pakan ternak. Talas juga mengandung banyak karbohidrat dan protein yang terkandung dalam umbinya, sedangkan daunnya dipergunakan sebagai sumber nabati. Talas pengganti tepung dalam pembuatan kue-kue, cake dan roti. Kebutuhan karbohidrat dari tahun ke tahun terus meningkat, sementara, penyediaan karbohidrat dari sereal saja tidak mencukupi, sehingga peranan tanaman penghasil karbohidrat dari umbi-umbian khususnya talas semakin penting. Oleh karena itu tanaman talas menjadi sangat penting artinya dalam penyediaan bahan pangan karbohidrat non beras, dalam diversifikasi atau penganekaragaman konsumsi pangan lokal. Sementara talas yang dikenal dipasaran ada dua macam yaitu talas putih (talas bogor) dan talas ungu (talas pontianak). Tetapi di daerah lain masih banyak jenis-jenis talas yang dikenal oleh masyarakat.

Talas berasal dari daerah sekitar India dan Indonesia, yang kemudian menyebar hingga ke China, Jepang, dan beberapa pulau di Samudra Pasifik. Pertumbuhan paling baik dari tanaman ini dapat dicapai dengan menanamnya di daerah yang memiliki ketinggian 0 m hingga 2740 m diatas permukaan laut, suhu antara 21 – 27°C, dan curah hujan sebesar 1750 mm per tahun. Bagian yang dapat dipanen dari talas adalah umbinya, dengan umur panen berkisar antara 6 - 18 bulan dan ditandai dengan daun yang tampak mulai menguning atau mengering.

Talas umumnya tumbuh subur di daerah negara-negara tropis. Bahan pangan ini memiliki kontribusi dalam menjaga ketahanan pangan didalam negeri dan juga berpotensi sebagai barang ekspor yang dapat menghasilkan keuntungan. Pemasarannya selain dapat dilakukan dalam bentuk segar, juga dapat dilakukan dalam bentuk umbi beku ataupun umbi kaleng yang memenuhi syarat ukuran tertentu.

Indonesia sebagai salah satu negara penghasil talas memiliki dua sentra penanaman talas, yaitu di kota Bogor dan Malang. Jenis talas yang biasa dibudidayakan di Bogor adalah talas sutera, talas bentul, talas lampung, talas

pandan, talas padang, dan talas ketan. Namun, yang umum ditanam adalah talas bentul karena memiliki produktivitas yang tinggi serta memiliki rasa umbi yang enak dan pulen. Pada kondisi optimal, produktivitas talas dapat mencapai 30 ton/hektar. Perbedaan varietas tersebut dapat dilihat secara kasat mata. Hal yang membedakan dapat dilihat mulai dari ukuran, warna umbi, daun, dan pelepah daun, umur panen, serta bentuk dan ukuran pucuk.

Bagian tanaman talas berupa umbi berpotensi sebagai sumber karbohidrat yang cukup tinggi yaitu sebesar 23,79 g per 100 g talas mentah. Varietas talas dapat dibedakan berdasarkan morfologinya. Perbedaan varietas ini berpengaruh pada besar umbi talas. Selain itu perbedaan varietas juga dapat dilihat pada warna umbi, daun dan pelepah daun, umur panen, bentuk dan ukuran pucuk, rasa gatal dan komposisi kimianya (Ali,1996).

Menurut Rukmana (1998) tumbuhan talas dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pangan sumber kalori non beras. Umbi talas mengandung 1,9% protein, lebih tinggi jika dibandingkan dengan ubi kayu (0,8%) dan ubi jalar (1,8%), meskipun kandungan karbohidratnya (23,78) lebih sedikit dibandingkan dengan ubi kayu (37,87) dan ubi jalar (27,97). Komponen makronutrien dan mikronutrien yang terkandung didalam umbi talas meliputi protein, karbohidrat, lemak, serat kasar, fosfor, kalsium, besi, tiamin, riboflavin, niasin, dan vitamin C (Catherwood., 2007; Huang, 2007; Sefa-Dedeh dan Agyr-Sackey, 2004; Perez, 2007). Talas juga mengandung beberapa unsur mineral dan vitamin sehingga dapat dijadikan bahan obat-obatan, sedangkan daunnya dipergunakan sebagai sumber nabati.

Perbandingan gizi dari tanaman penghasil karbohidrat per 100 g menjelaskan tanaman padi/beras lebih tinggi proteinnya dibandingkan penghasil karbohidrat tanaman lainya, seperti tanaman talas, ubi kayu, ubi jalar, dan kentang. Jika dibandingkan dengan tanaman jagung kandungan gizi proteinnya lebih tinngi dibandingkan dengan beras. Berikut tabel perbandingan kandungan gizi tanaman penghasil karbohidrat.

Tabel 1. Kandungan Gizi per 100 gram tanaman penghasil karbohidrat

Komponen	Talas	Beras	Jagung	Ubi kayu	Ubi jalar	Kentang
Energi (kal)	120	180	355	154	123	83
Protein (gr)	1,5	3,4	9,2	1	1,80	2
Lemak (gr)	0,3	0,35	3,9	0,3	0,70	0,10
Karbohidrat (gr)	28,8	39,5	73,7	36,8	27,90	19,10
Kalsium (mg)	47	3	10	33	30	11
Fosfor (mg)	67	70	256	40	49	56
Besi (mg)	0,7	0,4	2,4	0,7	0,70	0,70
Vitamin B (mg)	0,05	0,06	0,38	0,01	0,90	0,09

Dibeberapa Daerah/Propinsi,tanaman talas telah banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan, diversifikasi pangan maupun bahan pakan ternak serta bahan baku industri. Tanaman talas memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena hampir sebagian besar bagian tanaman dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi manusia. Tanaman talas yang merupakan penghasil karbohidrat berpotensi sebagai suplemen/substitusi beras atau sebagai diversifikasi bahan pangan, bahan baku industri dan lain sebagainya.

.Di Provinsi Sumatera barat sendiri tanaman talas juga banyak ditemukan yang tersebar dibeberapa kabupaten seperti di Kabupaten Kepulauan Mentawai, Kabupaten Limapuluh Kota dan Kota Padang baik tanaman yang sengaja dibudiyakan maupun tanaman yang tumbuh liar, dimana tanaman talas tersebut dapat dijadikan sumber plasma nutfah yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan pembuatan varietas baru.

Pada dasarnya kegiatan utama pemuliaan tanaman meliputi tiga hal yaitu 1) eksplorasi, identifikasi, 2) seleksi dan 3) evaluasi.Eksplorasi adalah suatu kegiatan yang bertujuan mengumpulkan dan mengkoleksi semua sumber keragaman genetik yang tersedia. Identifikasi merupakan suatu kegiatan karakterisasi semua sifat yang dimiliki atau yang terdapat pada sumber keragaman gen sebagai data base sebelum memulai rencana pemuliaan tanaman. Kegiatan identifikasi terhadap morfologi tanaman talas (*colocasia sp*) diharapkan dapat mengungkapkan potensi unggulan tanaman ini dan informasi yang di dapatkan digunakan sebagai acuan untuk mengenalkan jenis-jenis tanaman yang dibudidayakan oleh petani sebagai sumber karbohidrat (Swasti, 2007).

Berdasarkan survey pendahuluan tanaman talas juga ditemukan di daerah Pasaman Barat dimana petani di Pasaman Barat masih membudidayakan tanaman talas belum insentif dan masih dijadikan sebagai tanaman sela, selain itu juga ditemukan tanaman talas yang tumbuh liar atau masih belum diketahui jenis dan karakter dari tanaman tersebut, Oleh sebab itu penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi dan mengkarakterisasi tanaman talas di Pasaman Barat dengan menggunakan Guidebook Panduan Karakterisasi Dan Evaluasi Plasma Nutfah Talas Departemen Pertanian Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Komisi Nasional Plasma Nutfah.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1). Bagaimanakah keragaman tanaman talas di Kabupaten Pasaman Barat yang ditemukan juga mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai penghasil karbohidrat yang didapat dijadikan sumber makanan alternatif.
- 2). Bagaimanakah Kekerabatan asesi tanaman talas di Kecamatan Sungai Baremas dan Kinali, Kabupaten Pasaman Barat terdapat keragaman genetik yang besar.

C. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengumpulkan data karakteristik morfologi dari talas sebagai informasi awal plasma nutfah tanaman talas yang berasal dari Pasaman Barat, informasi ini penting untuk koleksi plasma nutfah dan sebagai sumber genetik dalam program perakitan kultivar tanaman talas.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan data bagi pihak yang membutuhkan dalam kegiatan yang berhubungan dengan pengembangan tanaman talas.