

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi kayu merupakan salah satu bahan pangan pengganti beras yang cukup penting peranannya dalam menopang ketahanan pangan suatu wilayah. Kandungan gizi ubi kayu per 100 gram sebagai berikut: Kalori 146 kal, Air 62,5 g, Fosfor 40 mg, Karbohidrat 34 g, Kalsium 33 mg, Vitamin 30 mg, Protein 1,2 g, Besi 0,7 mg, Lemak 0,3 g, Vitamin B1 0,06 mg (Kementan, 2015). Ubi kayu dimanfaatkan sebagai bahan dasar ataupun bahan tambahan untuk pangan dan industri karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi.

Perkembangan harga rata-rata komoditas ubi kayu tingkat konsumen pada tahun 2017 adalah Rp 4000 /Kg, perkembangan harga rata-rata komoditas ubi kayu tingkat produsen pada tahun 2017 adalah Rp 1.600 /Kg. (Anonim, 2017) Konsumsi ubi kayu penduduk Sumatera Barat berturut-turut dari tahun 2011-2015 sebagai berikut: 3,7 Kg/Kap/Thn, 4,75 Kg/Kap/Thn, 4,0 Kg/Kap/Thn, 4,2 Kg/Kap/Thn, 5,0 Kg/Kap/Thn (Badan Ketahanan Pangan, 2014).

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah sentra penghasil ubi kayu di Indonesia dengan perkembangan hasil panen ubi kayu berturut – turut dari tahun 2011-2015 sebagai berikut: 344,54 ku/ha, 388,31 ku/ha, 397,66 ku/ha, 386,18 ku/ha, 374,26 ku/ha. Sumatera Barat memiliki rata-rata produktifitas terbesar dari lima daerah penghasil ubi kayu yang ada di Indonesia yaitu: Sumatera Barat 378,19 ku/ha, Sumatera Utara 313,36 ku/ha, Lampung 260,19 ku/ha, Riau 256,76 ku/ha, dan Jawa Tengah 238,09 ku/ha (Badan Pusat Statisti dalam Kementan, 2015).

Produksi ubi kayu di Sumatera Barat tahun 2010-2014 berturut-turut sebagai berikut: 193.188 ton, 191.946 ton, 213.645 ton, 218.830 ton, 217.962 ton. Daerah penghasil ubi kayu terbesar dengan jumlah produksi yaitu: Kab. Lima Puluh Kota 73.249 ton, Kab. Agam 29.142 ton, Kab. Tanah Datar 21.582 ton, Kab. Padang Pariaman 16.918 ton, Kota Payakumbuh 14.072 ton, Kab. Pasisir Selatan 13.388 ton, serta Kab. Sijunjung dan Kota Sawahlunto dengan produksi ubi kayu sebesar: 6.533 ton, 4.203 ton (Badan Ketahanan Pangan, 2014). Kabupaten Agam, Kabupaten Lima Puluh Kota dan Kabupaten Tanah Datar merupakan 3 kabupaten

di Sumatera Barat yang memiliki produktifitas ubi kayu terbesar tahun 2010-2015 sebagai berikut : Kabupaten Agam 344,66 Kw/Ha, 277,37 Kw/Ha, 267,07 Kw/Ha, 313,55 Kw/Ha, 319,54 Kw/Ha, 396,19 Kw/H, Kabupaten Lima Puluh Kota 438,98 Kw/Ha, 378, 27 Kw/Ha, 452,56 Kw/Ha, 466,85 Kw/Ha, 437,05 Kw/Ha, 449,10 Kw/Ha, Kabupaten Tanah Datar 409,34 Kw/Ha, 283, 16 Kw/Ha, 296,05 Kw/Ha, 492,92 Kw/Ha, 399,67 Kw/Ha, 445, 76 Kw/Ha (Anonim, 2017).

Ubi kayu dapat diolah secara langsung maupun tidak langsung. Berdasarkan informasi dari Badan Litbang Pertanian, (2011) ubi kayu yang diolah secara langsung berupa produk pangan diantaranya: ubi rebus/ ubi goreng (variasi bumbu), keripik dengan aneka bumbu tradisional-modern seperti: sanjai, dakak-dakak, kerupuk, ubi kayu difermentasi seperti: tape, dan produk ubi kayu intermediet diantaranya: tepung kasava dan tapioka. Salah satu olahan ubi kayu yang dipasarkan di Sumatera Barat adalah kerupuk.

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Kerupuk umumnya berbentuk lempengan tipis yang terbuat dari adonan tepung dan diberi bumbu. Kerupuk biasanya dipasarkan dalam keadaan mentah atau digoreng. Kerupuk terbuat dari bahan baku yang tergelatinisasi pada proses pengukusan, proses pencampuran adonan selanjutnya dicetak dan dikeringkan. Pada proses penggorengan akan terjadi penguapan air yang terikat dalam gel pati akibat peningkatan suhu dan dihasilkan tekanan uap yang mendesak gel pati sehingga terjadi pengembangan dan sekaligus terbentuk rongga-rongga udara pada kerupuk yang telah digoreng (Koswara, 2009). Kerupuk ubi kayu merupakan salah satu kerupuk yang dijadikan sebagai salah satu makanan pelengkap bagi masyarakat di Indonesia, terutama di Sumatera Barat. Keberadaan kerupuk ubi kayu sangat banyak ditemui di pasar-pasar tradisional bahkan minimarket atau swalayan yang menyediakan bahan mentah dengan berbagai macam nama dan bentuk yang diciptakan oleh daerah penghasilnya.

Berdasarkan observasi kepada produsen kerupuk ubi kayu pada 3 kabupaten dengan 4 kecamatan dan 5 nagari penghasil kerupuk ubi kayu di Sumatera Barat, kerupuk yang dihasilkan pada daerah tersebut memiliki keragaman nama dan bentuk serta proses pengolahan yang berbeda, kerupuk tersebut seperti: (1) Kerupuk ubi kayu produksi Nagari Tanjung Gadang, Kec. Lareh Sago Halaban,

Kab. Lima Puluh Kota memproduksi kerupuk ubi kayu yang memiliki bentuk besar (*laweh*) dengan warna putih, kuning muda dan permukaan yang sedikit kasar diberi nama *karupuk laweh tanjuang gadang* atau biasa dikenal sebagai *karupuk laweh halaban*, (2) Kerupuk hasil produksi Nagari Saruaso, Kec. Tanjung Emas, Kab. Tanah Datar dengan memiliki ukuran kerupuk ubi kayu yang lebih kecil dibandingkan dengan *karupuk laweh tanjung gadang* dan memiliki permukaan yang licin karena serat yang terdapat pada ubi telah hancur saat proses pengadonan ubi kayu dan bumbu yang diberi nama *karupuk saruaso*, (3) Kerupuk lainnya yang berasal dari Nagari Pagaruyuang, Kec. Lima Kaum, Kab. Tanah Datar memiliki bentuk yang kecil, permukaan kerupuk ubi kayu yang licin, dan bewarna putih kekuningan, diolah dengan cara ditumbuk dan dicetak dengan cara dicubit yang diberi nama *karupuk piciak*. Perbedaan nama dan bentuk kerupuk salah satu keragaman produksi kerupuk ubi kayu di Sumatera Barat. Kerupuk ubi kayu lainnya yang diproduksi dari daerah di Sumatera Barat memiliki kepopuleran ditengah masyarakat dalam dan luar provinsi adalah *karupuk kamang*, *karupuk kamang* ini berasal dari Nagari Koto Tengah, Kec. Tilatang Kamang, Kab. Agam memiliki permukaan kerupuk yang agak kasar ditaburi dengan daun kunyit, ukurannya lebih kecil dari *karupuk saruaso* dan memiliki warna putih kekuningan. Kerupuk lain yang memiliki kepopuleran ditengah masyarakat adalah *karupuk pitalah* yang berasal dari daerah Bunga Tanjung dan Pitalah Kec. Batipuh, Kab. Tanah Datar yang memiliki permukaan yang licin dengan ditaburi daun bawang, memiliki warna putih dengan ukuran lebih besar dari *karupuk saruaso* dan lebih kecil dari *karupuk laweh tanjuang gadang*.

Usaha kerupuk ubi kayu dijadikan sebagai salah satu mata pencaharian oleh masyarakat di Sumatera Barat. Proses pengolahan dan skala produksi dari kerupuk ubi kayu ini berbeda-beda, perbedaan tersebut disebabkan karena tradisi turun temurun dalam mengolah ubi kayu dan juga karena kemajuan teknologi dimasa kini. Teknologi yang digunakan untuk memproduksi kerupuk ini sangatlah berbeda-beda berdasarkan kebutuhan dari produsen kerupuk ubi kayu dan jumlah produksi yang dihasilkan. Perbedaan ini menyebabkan kondisi sosio-tekno ekonomi produsen kerupuk ubi kayu berbeda satu sama lain. Perbedaan lainnya yang ikut serta mempengaruhi kondisi sosio-tekno usaha ini adalah populernya

kerupuk ubi kayu oleh konsumen baik luar maupun dalam provinsi Sumatera Barat seperti *karupuak pitalah* dan *karupuak kamang*.

Perbedaan keragaman pengolahan dan bentuk kerupuk ubi kayu di Sumatera Barat memberikan ide kepada penulis untuk mengeksplorasi bahan baku, proses pengolahan kerupuk ubi kayu, serta prospek pengembangan usaha kerupuk ubi kayu di Sumatera Barat dengan mengevaluasi kelayakan finansial dari usaha kerupuk ubi kayu dengan judul penelitian adalah “**Identifikasi dan Analisis Proses Pengolahan serta Kajian Sosio – Tekno Ekonomi Kerupuk Ubi Kayu di Sumatera Barat**”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi bahan baku kerupuk ubi kayu Sumatera Barat.
2. Mengetahui sifat fisikokimia bahan baku dan kerupuk ubi kayu.
3. Mengetahui kondisi sosio-tekno ekonomi pengusaha kerupuk ubi kayu serta mengevaluasi kelayakan finansial dari usaha kerupuk ubi kayu.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Dapat memberikan informasi kepada pembaca mengenai bahan dan proses pengolahan kerupuk ubi kayu Sumatera Barat.
2. Dapat mengetahui peluang pengembangan usaha kerupuk ubi kayu di Sumatera Barat.

