

Sistem Penanganan Pascapanen Ubi Cilembu Di Desa Cilembu Kabupaten Sumedang

Vega Yoesepa Pamela *¹
Fitria Riany Eris ²
Ayu Angelika Novianti Sitinjak ³
Salma Rahmaniah Zahroh ⁴
Latifahisan Rahadiana Putri ⁵

^{1,2,3,4,5} Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Indonesia

*e-mail: vega.yoesepa@untirta.ac.id ¹

Abstrak

Ubi Cilembu merupakan komoditas unggulan dari Desa Cilembu, Kabupaten Sumedang yang dikenal memiliki cita rasa manis khas. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis sistem penanganan pascapanen Ubi Cilembu yang diterapkan oleh petani di Desa Cilembu. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil menunjukkan bahwa sistem pascapanen Ubi Cilembu meliputi proses grading/sortasi berdasarkan kelas ukuran (A, AB, C/TO, Ares), pencucian, pelayuan selama 1-2 minggu tanpa terkena sinar matahari langsung, penyimpanan dalam keranjang bambu, dan distribusi. Teknik pelayuan secara alami (kering angin) terbukti mampu mempertahankan cita rasa manis khas Ubi Cilembu. Hama silas menjadi ancaman utama dalam proses pascapanen karena dapat menyerang dari dalam umbi dan menyebar dengan cepat. Potensi pengembangan Ubi Cilembu teridentifikasi pada aspek varietas, teknologi budidaya, pascapanen, pengolahan produk turunan, dan pemasaran. Pendekatan pengendalian hama yang ramah lingkungan juga diperlukan untuk mengatasi serangan hama silas. Implikasi penelitian mencakup peningkatan kualitas pascapanen, penguatan ekonomi petani melalui diversifikasi produk, dan dukungan terhadap pertanian berkelanjutan berbasis potensi wilayah.

Kata kunci: Penanganan pasacpanen, ubi cilembu, varietas rancing

Abstract

Cilembu Sweet Potato is a superior commodity from Cilembu Village, Sumedang Regency which is known to have a distinctive sweet taste. This study aims to identify and analyze the post-harvest handling system of Cilembu Sweet Potato applied by farmers in Cilembu Village. The research method uses a descriptive qualitative approach with data collection techniques in the form of observation, interviews, and documentation. The results of the study indicate that the post-harvest system of Cilembu Sweet Potato includes a grading/sorting process based on size class (A, AB, C/TO, Ares), washing, wilting for 1-2 weeks without direct sunlight, storage in bamboo baskets, and distribution. The natural wilting technique (air drying) has been proven to be able to maintain the distinctive sweet taste of Cilembu Sweet Potato. Silas pests are the main threat in the post-harvest process because they can attack from within the tubers and spread quickly. The potential for developing Cilembu Sweet Potatoes is identified in the aspects of variety, cultivation technology, post-harvest, processing of derivative products, and marketing. An environmentally friendly pest control approach is also needed to overcome silas pest attacks. Research implications include improving post-harvest quality, strengthening farmers' economy through product diversification, and supporting sustainable agriculture based on regional potential.

Keywords: Cilembu sweet potato, post-harvest handling, rancing variety

PENDAHULUAN

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L. Lam) termasuk dalam tanaman penghasil karbohidrat utama di Indonesia, seperti padi, jagung, serta singkong. Indonesia sendiri merupakan bagian dari *center of origin* ubi jalar yang memiliki keragaman genetik melimpah dan tersebar luas di berbagai daerah dengan berbagai macam varietas (Tanjung dan Sobari, 2023). Ubi jalar merupakan komoditas pertanian yang berpotensi besar di Indonesia, dengan total lahan seluas 110.514 hektar, rata-rata produktivitas 18,4 ton/hektar, dan produksi total mencapai 2.029.353 ton (BPS, 2018). Kabupaten Sumedang menjadi salah satu pusat produksi ubi jalar dan menetapkannya

sebagai komoditas unggulan dalam program pengembangan Produk Unggulan Daerah. Salah satu varietas unggulan yang dibudidayakan di wilayah tersebut adalah ubi cilembu (Hartuti dan Rochdiani, 2021).

Ubi cilembu termasuk varietas ubi yang terkenal dengan rasa manis menyerupai madu dan aroma khas yang muncul ketika dipanggang dalam oven. Varietas ini sudah mendapatkan perlindungan indikasi geografis dengan ID IG 000000019 sejak 20 April 2013, yang menunjukkan bahwa ubi cilembu memiliki ciri khas tersendiri yang tidak ditemukan di daerah lain. Budidaya tanaman ini terbukti menguntungkan dari sisi ekonomi serta memiliki daya saing tinggi, baik dalam aspek keunggulan kompetitif maupun komparatif (Thoriq dan Widyasanti, 2019). Handani dan Trimo (2021) menambahkan bahwa, ubi cilembu adalah komoditas umbi-umbian khas dari Desa Cilembu, Kecamatan Pamulihan, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Keistimewaan ubi ini terletak pada rasa manis seperti madu yang legit, tekstur daging yang kenyal, serta penampilan yang menarik, menjadikannya favorit di kalangan petani dan konsumen.

Untuk menjaga dan mempertahankan cita rasa khas dari ubi cilembu, proses budidaya serta penanganan setelah panen harus dilakukan dengan cermat. Tahapan panen dan pascapanen berperan penting dalam menentukan mutu dan jumlah hasil produksi. Kesalahan pada tahapan ini bisa menimbulkan kerugian yang signifikan. Oleh karena itu, penanganan panen dan pascapanen yang tepat perlu menjadi perhatian utama dalam kegiatan usahatani (Fitriani, 2017). Penanganan pascapanen juga merupakan bagian dari strategi penting dalam mendukung ketahanan pangan nasional. Secara langsung, proses ini berkontribusi dalam mengurangi kehilangan hasil, menjaga kualitas produk, serta meningkatkan nilai tambah, daya saing dan pendapatan petani (Adiputra, 2020).

Menurut Darwis (2018) menyatakan bahwa, kegiatan pascapanen ini terbagi menjadi dua tahap utama, yakni tahap primer (penanganan awal) dan tahap sekunder (pengolahan lebih lanjut). Penggunaan teknologi dalam pascapanen, baik pada fase primer maupun sekunder, berkontribusi signifikan dalam meningkatkan nilai tambah produk pertanian melalui pengolahan agroindustri. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meminimalkan kehilangan hasil, mengurangi tingkat kerusakan, serta memperpanjang masa simpan dan meningkatkan pemanfaatan komoditas sehingga memberikan nilai tambah. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi serta menganalisis tata cara penanganan pascapanen ubi cilembu yang diterapkan oleh para petani di Desa Cilembu, Kabupaten Sumedang.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Pada tahap observasi, dilakukan pengumpulan data berupa siklus tanam ubi cilembu, waktu panen, varietas ubi cilembu, sistem pemanenan, proses penyimpanan, potensi pengembangan ubi cilembu serta berbagai informasi penting yang menunjang pengumpulan data penanganan pascapanen ubi cilembu di Desa Cilembu, Kabupaten Sumedang. Pada tahap wawancara dilakukan teknik wawancara *open-ended* (wawancara bebas mendalam) dan diskusi untuk mengetahui sistem penanganan pascapanen ubi cilembu. Pada tahapan dokumentasi, diperlukan untuk memperkuat hasil penelitian, mendukung data observasi dan wawancara, yaitu berupa gambar/foto yang berkaitan dengan masalah yang diteliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) adalah umbi-umbian yang berperan sebagai sumber karbohidrat dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut. Umbi tersebut bisa diolah menjadi beragam jenis produk olahan yang mendukung pengembangan agroindustri dalam rangka diversifikasi pangan. Daerah penghasil ubi jalar terbesar di Indonesia salah satunya berada di Provinsi Jawa Barat, dimana produktivitas ubi jalar ini mencapai 18,40 ton per hektar dan lebih tinggi dibandingkan rata-rata nasional yang hanya 15,19 ton/hektar (Asmarantaka dan Zainuddin, 2017). Ervina et al. (2019) menyatakan bahwa di antara berbagai varietas ubi jalar yang dibudidayakan di Jawa Barat, terdapat satu varietas yang memiliki keistimewaan tersendiri dibandingkan dengan umbi lainnya. Jenis ini berasal dari Desa Cilembu di Kabupaten Sumedang,

dan dengan nama Ubi Cilembu. Ciri khas dari ubi ini adalah rasanya yang sangat manis serta aromanya yang unik, sehingga membuatnya dikenal luas di seluruh Indonesia.

Ubi cilembu (*Ipomoea batatas* L. var. Cilembu) termasuk varietas ubi jalar khas yang berasal dari Desa Cilembu, Kecamatan Pamulihan, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Varietas ini termasuk varietas unggulan yang telah resmi dilepas oleh pemerintah pada periode 1977 hingga 2003, serta telah memperoleh sertifikasi melalui Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 1224/Kpts/TP.240/2/20014. Ubi Cilembu telah berhasil menembus pasar global, dengan luas lahan tanam mencapai sekitar 116 ha pada tahun 2019, produktivitas rata-rata sebesar 16,9 ton/ha, dan total produksi mencapai 1.644 ton (Handani dan Trimo, 2021). Bagi masyarakat Desa Cilembu, ubi ini telah menjadi simbol identitas lokal karena sebagian besar wilayahnya merupakan lahan pertanian ubi, dan mayoritas penduduk bekerja sebagai petani sekaligus penjual langsung hasil panennya. Desa ini juga dikategorikan sebagai desa swadaya madya, mengingat mayoritas penduduknya menggantungkan hidupnya pada sektor pertanian, dimana kegiatan ekonominya masih sangat dipengaruhi oleh faktor alam dan cenderung bersifat subsisten (Rizal dan Yuliansyah, 2023).

Ubi Cilembu termasuk dalam jenis Flash Sweet Potato yang memiliki kandungan beta karoten, protein, dan mineral yang cukup tinggi, serta dikenal karena cita rasa manisnya yang khas yang berasal dari kandungan gula alami di dalamnya (Solihin et al., 2017). Varietas ini memiliki keunikan tersendiri dibandingkan dengan jenis ubi jalar lainnya. Salah satu ciri khasnya adalah keluarnya getah manis menyerupai madu ketika dipanggang, sehingga tak heran jika masyarakat sering menyebutnya sebagai "ubi madu." Ubi Cilembu dapat dikonsumsi langsung setelah melalui pengolahan sederhana seperti perebusan, pengukusan, pembakaran, pengovenan, atau penggorengan. Setelah melalui proses pemanasan, sebagian besar pati pada daging umbi berubah menjadi maltosa, sehingga menghasilkan rasa manis yang lebih intens (Setyawati, 2015). Menurut Solihin et al. (2018), ubi jalar yang ditanam langsung di Desa Cilembu memiliki kandungan gula maksimum yang lebih tinggi dan mencapainya dalam waktu lebih singkat dibandingkan dengan ubi yang ditanam di daerah lain. Hal ini disebabkan oleh kondisi lahan di Desa Cilembu, termasuk sifat tanah dan iklim, yang secara signifikan memengaruhi hasil dan kualitas ubi yang dihasilkan.



Gambar 1. Ubi Cilembu Varietas Rancing
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pada awalnya, varietas ubi jalar yang dibudidayakan di wilayah Cilembu dikenal dengan nama Neerkom. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, budidaya varietas ini mengalami penurunan produktivitas. Hal ini disebabkan oleh hasil panen yang rendah, yakni hanya sekitar 5,7 ton/hektar, serta masa panen yang cukup lama, yaitu sekitar 6–7 bulan, sehingga hanya bisa dipanen sekali dalam setahun (Tanjung, 2023). Menurut Solihin *et al.* (2017), varietas Neerkom kini sudah jarang dibudidayakan secara komersial karena dianggap kurang menguntungkan. Produksinya rendah, hanya cocok ditanam di lahan tertentu, dan memiliki umur tanaman yang panjang. Saat ini, varietas ubi Cilembu yang paling banyak dibudidayakan oleh petani sekaligus digemari oleh konsumen adalah varietas Rancing. Varietas ini merupakan hasil pengembangan dari Neerkom melalui persilangan dengan varietas lain yang memiliki kemampuan adaptasi tinggi terhadap lingkungan. Dari pengembangan tersebut, lahirlah sub-varietas Rancing 1, Rancing 2, dan Rancing 3, yang telah dipatenkan dan kini menjadi varietas utama di Desa Cilembu. Hal ini juga diperkuat oleh hasil wawancara, di mana narasumber menyebutkan bahwa varietas yang

paling umum ditanam saat ini adalah Rancing, karena masa panennya yang lebih singkat, yaitu sekitar 4–5 bulan. Nama “Rancing” sendiri berasal dari sebutan masyarakat setempat terhadap bentuk daunnya yang tajam atau runcing. Selain itu, terdapat pula varietas lain yang memiliki bentuk daun berbeda, yaitu lebih lebar, menjulang ke atas, dan terdiri dari tujuh jari daun yang dikenal dengan nama varietas Rancung.

Berdasarkan informasi diketahui mayoritas lahan ubi jalar merupakan milik pribadi petani ataupun disewa. Petani ubi Cilembu bertani selama enam jam meliputi tahap persiapan lahan, penanaman, dan pemeliharaan lahan, yaitu pukul 06.00-12.00 WIB atau 06.30-12.30 WIB. Sementara untuk durasi proses pemanenan yaitu sembilan jam yang dimulai dari pukul 06.00-12.00 WIB dan dilanjutkan pukul 13.00-16.00 WIB. Tahapan budidaya ubi jalar ini meliputi persiapan lahan, penanaman, pengendalian, dan pemanenan. Persiapan lahan dimulai dengan proses penggemburan serta pemupukan dasar. Pemupukan dasar menggunakan kotoran ternak seperti sapi atau kambing kemudian dibiarkan selama satu minggu sebelum ditanam. Ubi ditanam di dalam guludan-guludan yang telah disiapkan dengan jarak tanam 20 cm. Guludan (guludan tanah) menjadi elemen penting karena tinggi rendahnya mempengaruhi bentuk ubi, semakin pendek buludan maka ubi akan tumbuh menjadi bulat dan tidak panjang. Hakim *et al.*, (2018), guludan dibuat untuk meningkatkan kegemburan tanah, beraerasi dengan baik dan tidak tergenang. Ukuran guludan dibuat meliputi lebar dasar 120 cm, panjang 3 meter, dan tinggi 40 cm, dengan spasi 50 cm antar plot dan 100 cm antar blok. Setelah 1-2 bulan dilakukan pembokeran (penggemburan ulang) dan pemupukan dengan NPK. Hal ini juga dilakukan oleh petani ubi jalar di Kecamatan Arjasari pada penelitian Hapsari *et al.*, (2019) menyatakan bahwa proses pemupukan umumnya dilakukan pada umur 2 bulan, melalui teknik pembukaan tanah agar akar memperoleh oksigen dan pupuk dapat langsung terserap oleh akar guna mendukung pertumbuhan yang maksimal.

Proses pengendalian pada ubi yaitu terdapat pada sulur dengan cara dipotong atau dibalik. Hal ini dilakukan agar sulur tidak menyentuh tanah sehingga timbul akar yang baru dan tidak mengalihkan nutrisi dari pertumbuhan ubi utama. Panjang sulur maksimal 40 cm atau tidak menyentuh tanah. Pemeliharaan selanjutnya hingga masa panen ialah penyemprotan air hingga kedalaman tanah atau sekitar 1 jam penyiraman dengan *sprinkle water*. Proses panen dengan umur ideal panen yaitu 4-5 bulan pada varietas rancing. Proses panen dilakukan dengan pengambilan sampel dan dilihat ubi sudah cukup panen. Petani dapat memanen ubi setelah berumur 3,5 bulan terutama jika harga pasar sedang naik dan dirasa ubi sudah cukup besar, begitupun sebaliknya. Jika harga pasar sedang turun dan ubi bisa didiamkan lebih lama maksimal 6 bulan maka petani akan panen pada saat itu. Pengaruh waktu panen lainnya yaitu hama silas, jika umur ubi telah mencapai 4 bulan dan ada 1 ubi yang terkena hama silas maka petani akan melakukan proses panen pada saat itu agar hama silas tidak menyebar pada ubi lainnya dan gagal panen. Proses pemanenan dilakukan dengan cara manual yaitu mencabut secara langsung tanaman ubi jalar dari tanah maupun dengan bantuan cangkul. Tahapan ini sama dengan yang dilakukan petani di kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar dalam penelitian Dianasari dan Winahyu (2023) bahwasanya tahapan budidaya ubi jalar dilakukan dengan persiapan lahan, penanaman, pemupukan, pengendalian, dan panen.

Proses pascapanen pada ubi meliputi *grading*/sortasi, pencucian, pelayuan, distribusi, dan penyimpanan. *Grading* dilakukan dengan mengelompokkan ubi berdasarkan ukuran dengan total 4 kelas (A, AB, C/TO, Ares). Ajie dan Setiawan (2017), *grade A* mencakup umbi yang beratnya melebihi 200 gram per buah, *grade B* berada dalam kisaran 120 sampai 200 gram, dan *grade C* mencakup umbi yang beratnya kurang dari 120 gram, dan *grade ares* ialah ubi yang tidak masuk kriteria di atas. Selain itu ubi juga disortasi berdasarkan bentuknya bulat dan memanjang. Ubi yang telah terkena hama silas harus segera dipisahkan agar ubi yang lain tidak terdampak serta ubi yang tidak layak jual. Tanjung dan Nurfadliela (2023), secara umum klasifikasi mutu ubi dibagi menjadi tiga kelompok utama, yaitu Super, TO, dan Ares. Kategori Super mencakup ubi dengan mutu tingkat 1 dan 2, sedangkan kategori TO mencakup mutu tingkat 2 dan 3. Sementara itu, mutu tingkat 4 dan seterusnya digolongkan ke dalam kategori Ares. Selain ketiga *grade* utama tersebut, terdapat pula kategori tambahan yang disebut *grade Supermarket* dan *grade Kios*. *Grade*

Supermarket merujuk pada ubi yang berukuran sedang dengan permukaan halus, di mana ukuran terkecil terdiri atas 4 umbi per kilogram, dan ukuran terbesar mencapai berat 300 gram per umbi.



Gambar 2. Perbedaan Fisik Ubi Pada Proses Pelayuan (a) belum layu (b) sudah layu
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Ubi yang telah disortasi disimpan pada keranjang bambu dan dicuci serta disikat hingga bersih. Setelah dicuci ubi diangin-anginkan pada proses pelayuan tidak pada ruangan tertutup dan tidak langsung terkena sinar matahari. Pelayuan serta penyimpanan ubi dilakukan sekitar 1-2 minggu sebelum ubi siap dioven ataupun diolah. Ubi yang telah mengalami pelayuan dapat dilihat pada Gambar 3 di atas, cenderung tidak terlalu keras dan sedikit mengkerut. Selain itu ubi yang telah siap distribusi tidak memiliki getah pada saat dipotong bagian ujung ubinya.

Adapun potensi pengembangan ubi cilembu yang dapat dilakukan sangat luas, baik dari sisi varietas, teknologi budidaya, pascapanen, pengolahan, dan pemasaran. Salah satu varietas unggulan yang hampir punah, yaitu varietas Neerkum, sebenarnya memiliki kualitas rasa paling tinggi. Namun, karena masa panennya yang lebih lama (7-8 bulan) dan harga jualnya tidak berbeda dengan varietas Rancing (4-5 bulan), petani cenderung memilih Rancing. Varietas Rancing ini adalah hasil dari persilangan varietas Neerkum dengan jenis ubi jalar lain yang memiliki kemampuan adaptasi yang luas. Menurut Solihin *et al.* (2017), lahan yang terletak di Desa Cilembu, Rancakalong, serta Sukasari menunjukkan kadar gula total ubi Cilembu varietas Rancing yang lebih tinggi, jika dibandingkan dengan kadar gula total yang terdapat di Cicalengka dan Jalaksana, meskipun perbedaan tersebut tidak signifikan. Arifin *et al.* (2018) menambahkan bahwa ubi jalar Cilembu varietas Rancing juga bisa tumbuh dengan baik di area sawah dan lahan tegalan tanpa adanya perbedaan yang signifikan pada tingkat kemanisan. Namun, waktu penyimpanan umbi hingga minggu kedua pasca panen berpengaruh signifikan terhadap kadar total gula ubi Cilembu. Hal ini menunjukkan adanya peluang atau potensi untuk meningkatkan kualitas dalam budidaya ubi Cilembu di Desa Cilembu, Kabupaten Sumedang.

Selain itu, terdapat peluang besar di bidang inovasi mikrobiologi. Terdapat dugaan bahwa rasa manis khas ubi Cilembu dipengaruhi oleh bakteri lokal yang terdapat dalam air tanah di wilayah Cilembu. Penelitian sedang dilakukan untuk mengisolasi dan mengembangkan mikroorganisme tersebut menjadi pupuk organik cair. Jika berhasil, teknologi ini dapat direplikasi di daerah lain tanpa menghilangkan cita rasa khas Cilembu, sekaligus membuka peluang baru dalam produksi pupuk berbasis hayati. Menurut Handani dan Trimo (2021), situasi ubi jalar cilembu yang memerlukan kondisi tanah dan iklim yang tertentu, terutama pada faktor mikrobiologi bakteri rizosfer dan endofit untuk menghasilkan kualitas dengan rasa manis yang lebih baik, tentu dapat menjadi kesempatan untuk bersaing di pasar domestik dan internasional.

Dari sisi pengolahan pada saat observasi dan wawancara, ubi cilembu yang berukuran besar dikatakan tidak laku atau tidak bernilai karena sulit untuk dioven, namun solusi yang dapat dilakukan adalah dengan menjadikan bahan baku potensial untuk produk olahan seperti keripik, stik, mustofa, dan semprong. Hal ini membuka peluang pengembangan industri olahan rumah tangga dan UMKM. Namun, teknik pengovenan juga harus diperhatikan. Ubi yang belum layu tidak akan mengeluarkan rasa manis saat dipanggang. Oleh karena itu, proses pengovenan sebaiknya dilakukan setelah pelayuan sempurna, dengan suhu stabil sekitar 110°C menggunakan api kecil. Dengan adanya solusi dalam pengolahan produk ubi cilembu menjadi produk jadi, akhirnya tempat usaha ubi cilembu ini setiap hari memproduksi ubi untuk diolah menjadi keripik, stik, mustofa, atau semprong yang kemudian didistribusikan ke supermarket, pusat oleh-oleh, pesanan

mahasiswa Universitas Padjadjaran, dan untuk menambah stok di tokonya sendiri. Rata-rata penghasilan per bulan yang diperoleh oleh Ubi Cilembu Ma Utik mencapai Rp 27.000.000,-. Oleh karena itu, total pendapatan yang diperoleh dalam setahun bisa mencapai sekitar Rp 324.000.000,-. Menurut Hartuti dan Rochdiani (2021), pengolahan ubi cilembu menjadi berbagai produk olahan, salah satunya keripik memiliki kemampuan untuk menambah nilai ekonomi dari ubi cilembu, serta dapat menggunakan ubi cilembu yang tidak memenuhi standar kualitas untuk dipasarkan.

Selain itu, aspek pascapanen seperti teknik pengeringan biasanya dilakukan dengan cara metode kering angin, yang diangin-anginkan tanpa terkena cahaya matahari agar perubahan pati ke gula terjadi sempurna. Permasalahan muncul jika ubi tidak melalui proses pelayuan yang tepat. Proses pengeringan yang terlalu cepat, seperti dijemur langsung di bawah sinar matahari, justru mempercepat perubahan pati menjadi gula secara tidak sempurna sehingga rasa manis tidak maksimal. Sebaliknya, pelayuan yang terlalu lama dapat menyebabkan umbi menjadi kopong dan kualitasnya menurun, atau jika terkena matahari ubi cilembu akan menjadi keras dan berwarna hijau.



Gambar 3. Proses Pelayuan dan Penyimpanan dengan Keranjang Bambu
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Solusi dalam proses pengeringan atau pelayuan ini perlu dilakukan secara bertahap dan tepat dengan mengangin-anginkan ditempat yang teduh selama 1-2 minggu. Sesuai dengan pernyataan Sugandi *et al.* (2021), pengeringan ubi cilembu basah biasanya dilakukan dengan cara menggunakan kipas angin di dalam ruangan selama 3-7 hari, hal ini membuat ubi cilembu tidak memerlukan gula karena rasa sudah manis dan saat proses pengeringan rasa manis ubi cilembu akan meningkat karena penguapan air yang terjadi, sehingga kadar air berkurang yang dapat mencegah kerusakan sehingga dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama. Rasa manis alami yang dihasilkan oleh ubi cilembu menjadi ciri khas tersendiri dalam aspek ini.

Potensi pengembangan ubi cilembu juga dapat melalui teknologi pengendalian hama. Masalah utama pada saat observasi dan wawancara yang sering terjadi saat proses pascapanen ubi cilembu adalah munculnya hama silas yang menyerang ubi dan menyebabkan bau lanas. Hama ini sulit dikendalikan karena larvanya hidup di dalam umbi dan dapat menyebar dengan cepat, bahkan hanya dari satu umbi yang terinfeksi. Selain menyebabkan bau lanas, silas menyerang dengan cara menyuntikkan telur ke dalam bagian umbi, sehingga ketika menetas, larva yang mengenai bagian dalam umbi akan menyebabkan warna berubah menjadi hitam dan hijau, serta rasanya menjadi pahit. Pemberian bagian ubi yang terinfeksi kepada hewan ternak seperti kambing juga dapat menyebabkan keracunan dan infeksi sekunder. Permasalahan yang terjadi juga, ketika disemprot pestisida silas ini hanya pingsan, dan akan hidup kembali 5-10 menit. Jangkauan serangan silas ini juga sangat luas, dimana jika satu umbi yang terinfeksi bisa menyebarkan hama ke seluruh gudang jika tidak segera ditangani.



(a)

(b)

Gambar 4. Hama Silas Pada Ubi Jalar (a) hama silas (b) bekas gigitan hama silas
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Menurut Supeno *et al.* (2024), kumbang silas hanya ditemukan menyerang pada ubi jalar yang ditanam di atas bedengan tanah. Hal ini mungkin dipengaruhi oleh suhu dan tingkat kelembaban di dalam karung yang lebih tinggi dibandingkan dengan dalam tanah guludan. Panjang guludan yang tidak memadai dapat mengakibatkan pertumbuhan umbi yang tidak maksimal. Sulur tanaman juga harus dipotong atau dibalik agar tidak menyentuh tanah, sebab jika dibiarkan akan menumbuhkan umbi baru yang justru mengalihkan nutrisi dari umbi utama. Kondisi ini diperkuat oleh Setyawan (2015) yang menyatakan bahwa penggalian yang tidak cukup dalam dapat menyebabkan terganggunya pertumbuhan atau perkembangan ubi, dan memudahkan serangan hama boleng atau lanas oleh *Cylas sp.* Sehingga perlu adanya potensi pengembangan pada ubi cilembu agar terhindar dari serangan hama silas, yaitu menggunakan teknologi pengendalian bioinsektisida dengan pemanfaatan mikroba patogen seperti cendawan entomopatogen, yaitu cendawan *Metarhizium sp.* Dengan pendekatan teknologi dan edukasi, pengendalian hama dapat dilakukan secara lebih efektif tanpa merusak lingkungan.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa sistem pascapanen ubi cilembu yang tepat, seperti pelayuan alami dan sortasi berdasarkan mutu, serta penanganan hama silas yang menyerang dari dalam umbi sangat berpengaruh terhadap kualitas rasa manis khas ubi cilembu. Teknik pelayuan alami (kering angin) yang dilakukan secara bertahap terbukti mampu mempertahankan cita rasa manis khas ubi cilembu. Sementara itu, kehadiran hama silas menjadi ancaman serius karena dapat menyebar dari kebun hingga gudang, sehingga dibutuhkan pendekatan pengendalian yang lebih aman bagi lingkungan. Temuan ini mencerminkan kebaruan dalam penerapan teknik tradisional yang didukung pendekatan ilmiah, termasuk potensi pengembangan bioinsektisida untuk mengatasi hama silas. Secara ilmiah, studi ini berkontribusi pada pengembangan teknologi pascapanen hortikultura berbasis lokal. Implikasinya meliputi peningkatan kualitas lingkungan melalui teknik ramah lingkungan, penguatan identitas budaya lokal, peningkatan pendapatan dan penguatan ekonomi petani melalui peningkatan nilai jual melalui diversifikasi produk, dan potensi ekspor yang lebih luas. Di sisi lingkungan, penggunaan metode alami dalam pelayuan dan pengendalian hama juga mendukung pertanian yang lebih berkelanjutan dan ramah lingkungan. Penelitian ini juga membuka arah baru bagi kebijakan pertanian berkelanjutan berbasis potensi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, R. (2020). Evaluasi Penanganan Pascapanen yang Baik Pada Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Agro Wiralodra*, 3(1), 23-28.
- Ajie, D., & Setiawan, A. (2017). Pengaruh Sumber dan Posisi Penanaman Stek Terhadap Produksi Ubi Cilembu. *Buletin Agrohorti*, 5(2), 283-292.
- Arifin, M., Solihin, M. A., Devnita, R., & Suryatmana, P. (2018). Karakterisasi Lahan Budidaya Ubi Jalar Cilembu Sebagai Landasan Petani dalam Pemanfaatan Lahan Secara Optimal di Desa Sindangsari Kecamatan Sukasari Kabupaten Sumedang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(12), 1039-1042.
- Asmarantaka, R. W., & Zainuddin, A. (2017). Efisiensi dan Prospektif Usaha Tani Ubi Jalar (Studi

- Kasus Desa Petir, Dramaga, Jawa Barat, Indonesia). *Jurnal Pangan*, 26(1), 29-36. <https://doi.org/10.33964/jp.v26i1.348>.
- Badan Pusat Statistik. (2018). Ubi Jalar. Badan Pusat Statistik dalam web: <https://www.bps.go.id/>.
- Darwis, V. (2018). Potensi Kehilangan Hasil Panen dan Pascapanen Jagung di Kabupaten Lampung Selatan. *Journal of Food System and Agribusiness*, 2(1), 55-67. <https://doi.org/10.25181/jofsa.v2i1.1110>.
- Ervina, C., Hubeis, M., & Pandjaitan, N. H. (2019). Kajian Strategi Pemasaran Ubi Cilembu (Kasus di Desa Cilembu, Kecamatan Pamulihan, Kabupaten Sumedang). *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(1), 69-75. <https://doi.org/10.29244/mikm.14.1.69-75>.
- Fitriani, F. (2017). Climate Changing Impact on Rice Production. *Journal of Food System and Agribusiness*, 1(1), 41-46. <https://doi.org/10.25181/jofsa.v1i1.82>.
- Hakim, A. R., Soelaksini, L. D., & RA, M. A. (2019). Suplai Dosis P Dan K Terhadap Laju Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Varietas Antin 3. *Agriprima, Journal of Applied Agricultural Sciences*, 3(2), 44-54. <https://doi.org/10.25047/agriprima.v2i1.78>.
- Handani, W. L., & Trimio, L. (2021). Daya Saing Agribisnis Ubi Jalar Cilembu Di Desa Cilembu, Kecamatan Pamulihan, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(1), 676-694.
- Hapsari, H., Rasmikayati, E., & Saefudin, B. R. (2019). Karakteristik Petani dan Profil Usahatani Ubi Jalar di Kecamatan Arjasari, Kabupaten Bandung. *Sosiohumaniora*, 21(3), 247-255. <https://doi.org/10.24198/sosiohumaniora.v21i3.21288>.
- Hartuti, R. F., & Rochdiani, D. (2021). Perancangan Strategi Pemasaran IRT Keripik Ubi Cilembu Cihuy Chips Menggunakan Soar Strategic. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(1), 320-330.
- Rizal, A. M. K., & Yuliansyah, H. (2023). Perancangan Video Dokumenter Ubi Cilembu sebagai Media Promosi Budaya Masyarakat Cilembu. *Kartala*, 2(2), 78-91. <https://doi.org/10.36080/kvs.v2i2.73>
- Setyawan, B. (2015). Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Setyawati, I. (2017). Perbandingan Kadar Total Karoten dan Likopen Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea batatas* Lamk.) Selama Proses Pengolahan. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 2(2), 176-180. <http://dx.doi.org/10.56710/wiyata.v2i2.57>.
- Solihin, M. A., Sitorus, S. R. P., Sutandi, A., & Widiatmaka. (2017). Karakterisasi Lahan dan Kualitas Kemanisan Ubi Jalar Cilembu. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*, 7(3), 251-259. <https://doi.org/10.29244/jpsl.7.3.251-259>.
- Solihin, M. A., Sitorus, S. R. P., Sutandi, A., & Widiatmaka. (2018). Discriminating Land Characteristics of Yield and Total Sugar Content Classes of Cilembu Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.). *Agrivita: Journal of Agricultural Science*, 40(1), 15-24. <https://doi.org/10.17503/agrivita.v40i1.1148>.
- Sugandi, W. K., Yusuf, A., & Sukoco, S. (2021). Analisis Ergonomi dan Analisis Ekonomi Mesin Pencuci Ubi. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 9(2), 193-204. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v9i2.240>.
- Supeno, B., Haryanto, H., Sarjan, M., Ngawit, I. K., & Jihadi, A. (2024). Studi Dua Cara Tanam Ubi Jalar Terhadap Tingkat Serangan Hama Penggerek Batang (*Stem Borer*). *Proceedings. Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*. Vol. 7. UMP Press. Hal 21-24. <https://doi.org/10.30595/pspfs.v7i1.1194>.
- Tanjung, M. (2023). Proses Pergantian Varietas Ubi Cilembu sebagai Bentuk Adaptasi Petani terhadap Penurunan Produksi Varietas Neerkom. *Journal Of Enviromental Science Sustainable*, 4(1), 8-14. <https://doi.org/10.31331/envoist.v4i1.2474>.
- Tanjung, M., & Nurfadliela, N. A. (2023). Strategy of Development Cilembu Sweet Potato Farming Sustainably. *Jendela ASWAJA*, 4(1), 21-36. <https://doi.org/10.52188/ja.v4i01.398>.

- Tanjung, M., & Sobari, R. (2023). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keputusan Petani dalam Memilih Varietas Ubi Cilembu. *Tabela Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 1(2), 32-44. <https://doi.org/10.56211/tabela.v1i2.263>.
- Thoriq, A., & Widyasanti, A. (2019). Kajian Proses dan Analisis Kelayakan Finansial Usaha Ubi Cilembu Bakar. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 7(1), 52-65. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v7i1.109>.
- Winahyu, N., & Dianasari, M. N. (2023). Pendapatan Usahatani Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) di Kecamatan Nglepok Kabupaten Blitar. *Jurnal Ilmiah Agrineca*, 23(2), 102-110. <https://doi.org/10.36728/afp.v23i2.2637>.