

varietas Unggul dan Produk Olahan Aneka Kacang dan ubi



Balitkabi

Balai Penelitian Tanaman
Kacang-kacangan dan Umbi-umbian



Kedelai

ANJASMORO (2001)

Potensi hasil 3,7 t/ha
Umur panen 82,5–92,5 hari
Biji besar (16,0 g/100 biji)
Tahan rebah, polong tidak mudah pecah, dan agak tahan karat daun



ARGO MULYO (1998)

Potensi hasil 3,1 t/ha
Umur panen 80–82 hari
Bobot 16,0 g/100 biji
Toleran karat daun
Sesuai untuk susu kedelai



DETAM-1 (2008)

Kedelai hitam
Potensi hasil 3,45 t/ha
Umur panen 84 hari
Biji sedang (14,84 g/100 biji)
Protein 45,36% bk
Agak tahan pengisap polong



DETAM-2 (2008)

Kedelai hitam
Potensi hasil 2,96 t/ha
Umur panen 82 hari;
Biji sedang (13,54 g/100 biji)
Protein 45,58% bk;
Agak tahan pengisap polong
Agak tahan kekeringan



Kacang Tanah

KELINCI (1997)

Empat biji per polong
Potensi hasil 4,3 t/ha polong kering
Umur panen ± 95 hari
Biji sedang (45 g/100 biji)
Agak tahan penyakit layu bakteri
Tahan karat daun
Toleran bercak daun



KANCIL (2001)

Dua biji per polong
Potensi Hasil 3,5 t/ha polong kering
Umur panen 90–95 hari
Biji kecil (35–40 g/100 biji)
Toleran klorosis daun
tahan bakteri layu
Agak tahan bercak daun, karat,
dan jamur *A. flavus*



BISON (2004)

Dua biji per polong

Potensi Hasil 3,6 t/ha polong kering

Umur panen 90–95 hari

Biji kecil (35–38 g/100 biji);

Tahan penyakit karat, Agak tahan bercak daun dan jamur *A. flavus*;

Sesuai untuk tumpangsari

Toleran kandungan Fe rendah

Adaptif di lahan kering Alfisol alkalis



Kacang Hijau

VIMA-1 (2008)

Potensi hasil 1,76 t/ha

Umur 57 hari

Warna biji hijau kusam

Biji besar (6,3 g/100 biji)

Tahan penyakit embun tepung

Seluruh polong ada

di atas kanopi

Rasa enak dan cepat lunak

bila direbus



KUTILANG (2004)

Potensi hasil 3,2 t/ha

Umur 60–67 hari

Biji hijau mengkilat

Biji besar (6,0 g/100 biji)

Tahan penyakit embun tepung



MURAI (2001)

Potensi hasil 1,7 t/ha

Umur 63 hari

Warna biji hijau kusam

Biji besar (6,0 g/100 biji)

Tahan bercak daun



PERKUTUT (2001)

Potensi hasil 1,7 t/ha

Umur 60 hari;

Warna biji hijau mengkilat

Biji sedang (5,0 g/100 biji)

Tahan penyakit embun tepung

Agak tahan bercak daun



Ubi Kayu

ADIRA-1 (1978)

Hasil rata-rata 25 t/ha

Umur 7–10 bulan

Daging umbi kuning; rasa enak, Sesuai untuk kripik, tape, dan konsumsi langsung.

Agak tahan hama tungau merah dan tahan penyakit bakteri hawar daun.



ADIRA-4 (1987)

Hasil rata-rata 40 t/ha

Umur 10 bulan

Daging umbi putih; Rasa agak pahit, Sesuai untuk pati atau tepung; Agak tahan tungau merah dan penyakit hawar daun



MALANG-1 (1992)

Hasil rata-rata 36 t/ha

Umur 9–10 bulan.

Daging umbi putih kekuningan; kualitas rebus baik, rasa enak dan manis; sesuai untuk tepung/pati. Toleran hama tungau merah dan penyakit bercak daun



CMM 02048-6

Genjah (umur 6–8 bulan)

hasil 30–40 t/ha, enak, umbi kuning (kaya vitamin A)

tanaman tidak tinggi

umbi kompak (mudah dipanen) tahan tungau merah

CMM 99008-3

hasil 20–40 t/ha,

umur 8–10 bulan, pahit

rendemen bioetanol tinggi (4 kg

umbi basah per liter etanol 96%);

kadar pati tinggi; agak tahan

terhadap tungau merah



Ubi Jalar

SARI (2001)

Hasil umbi 30–35 t/ha
Umur panen 3,5–4 bulan, warna daging umbi kuning, rasa umbi enak dan manis, agak tahan hama boleng tahan penyakit kudis



BETA-1 (2009)

Hasil umbi 25–35 t/ha, umur 4–5 bulan, warna daging oranye gelap betakaroten 12.032 µg/100 g bahan kering 25,3% agak tahan kudis dan boleng



BETA-2 (2009)

Hasil umbi 25–35 t/ha umur 4–5 bulan warna daging oranye betakaroten 4.629 µg/100 g kadar bahan kering 28,1; agak tahan kudis dan boleng



ANTIN-1 (2009)

Hasil umbi 26–36 t/ha Umur panen 4–5 bulan warna umbi sembur ungu menarik cocok untuk keripik kandungan antosianin 33,89 mg/100 g, agak tahan boleng dan kudis, toleran kekeringan



MSU 03028-10 (Calon Varietas)

Ubi jalar ungu; kandungan antosianin 590,8 mg/100 g Hasil umbi rata-rata 27 t/ha umur 4–5 bulan, rasa enak



Onde-Onde Ubi Jalar Ungu

Bahan

- Kulit onde-onde:
 - 2 kg gethuk ubi jalar ungu
 - ½ kg tepung ketan
 - ¼ kg tepung kanji
 - 200 g gula pasir
 - 1 liter air hangat
 - Wijen secukupnya
- Isi onde-onde:
 - 1 kg kacang hijau kupas kulit (varietas Vima-1)
 - ½ kg gula pasir



Cara pengolahan

- Campur semua bahan untuk kulit onde-onde menjadi satu, tambahkan air hangat ke campuran bahan tersebut, kemudian aduk hingga adonan kalis.
- Untuk isi onde-onde; kacang hijau direndam selama ±15 menit, dikukus selama 25 menit, angkat, kemudian ditumbuk bersama gula pasir. Bentuk menjadi bulatan-bulatan, ukuran sesuai selera.
- Lapisi bola-bola isi dengan adonan kulit, bentuk bulat-bulat. Taburi dengan wijen. Goreng sampai matang.
- Onde-onde ubi ungu siap dihidangkan.

Selai Ubi Jalar Rasa Nenas, Anggur, dan Mangga

Bahan utama:

- 500 g ubi jalar ungu (seperti MSU 03287-71) dan 500 g anggur (untuk rasa anggur)
- 500 g ubi jalar kuning (seperti varietas Beta-2, Kidal, atau Sari) dan 500 g nenas (untuk selai rasa nenas)
- 500 g ubi jalar oranye (seperti varietas Beta-1) dan 500 g mangga (untuk rasa mangga)



Bahan tambahan:

- 550 g gula pasir
- 3 g asam sitrat
- 2 g pektin

Penyiapan botol kemasan:

- Siapkan dulu botol kemasan. Gunakan botol dari bahan yang tahan panas. Cuci hingga bersih
- Sterilkan botol dengan dipanaskan dalam oven listrik atau oven api dengan suhu 100 °C minimal selama dua jam
- Botol yang sudah steril harus segera digunakan (jangan terlalu lama dibiarkan)

Untuk informasi yang lebih lengkap silakan hubungi

Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian

Jl. Raya Kendalpayak km 8 Malang Kotak Pos 66 Malang 65101

Tel 0341-801468; Fax 0341-801496; e-mail: blitkabi@telkom.net

www.balitkabi.litbang.deptan.go.id

Pembuatan selai

1. Cuci bersih ubi jalar, kemudian kukus selama 30 menit, dipotong kecil-kecil dan buang kulitnya.
2. Anggur dicuci, dipotong-potong, dan dibuang kulitnya; nenas dikupas, dicuci, dan dipotong kecil-kecil; demikian juga mangga, dikupas dan dipotong kecil-kecil (pemotongan bertujuan memudahkan pemblanderan).
3. Ubi jalar diblender bersama buah (ubi ungu dengan anggur, ubi kuning dengan nenas, ubi orange dengan mangga) dan ditambah air 600 ml.
4. Hasil blenderan kemudian dimasak selama 25 menit, pada saat memasak ditambahkan gula, asam sitrat, dan pektin sambil diaduk rata. Setelah 25 menit diangkat dan didinginkan.
5. Setelah dingin masukkan selai dalam botol yang telah steril.

Pasteurisasi

6. Botol berisi selai dikukus selama 20 menit di dalam panci dengan keadaan tutup botol setengah terbuka. Setelah 20 menit diangkat dan ditutup rapat-rapat.
7. Untuk pemakaian jangka panjang selai sebaiknya disimpan di dalam kulkas.

Butter Cookies Ubi Jalar

Bahan:

- 300 g tepung ubi jalar
- 100 g tepung terigu
- 200 g margarine
- 200 g gula halus
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt vanili
- 4 butir kuning telur



Cara pengolahan:

1. Kocok margarine, gula, kuning telur, dan vanili sampai lembut.
2. Ayak tepung ubi jalar, terigu, dan soda kue.
3. Masukkan campuran tepung ubi jalar, terigu, dan soda kue; aduk dengan sendok kayu hingga merata.
4. Masukkan adonan ke dalam semprotan, buat aneka kembang dan corak pada loyang yang telah diolesi margarine.
5. Oven dengan panas sedang hingga matang (sekitar 15 menit).

Susu Kedelai

Bahan:

- 200 g biji kedelai kuning, kering, bersih, tidak rusak atau berjamur (varietas Argomulyo, Bromo, Anjasmoro, Gepak Kuning, dan Willis, dll).
- 112 g gula pasir
- 10 g Skim
- 1,6 liter air panas
- 15 g jahe kupas
- 2 lembar daun pandan

Cara Pengolahan:

1. Siapkan 200 g biji kedelai, dan pilih yang baik.
2. Biji kedelai direndam dalam 600 ml air dengan suhu kamar selama 8 jam, kemudian diangkat dan disaring.
2. Rebus dengan air mendidih selama 5 menit.
3. Blender hingga halus, sambil ditambah daun pandan dan jahe kupas 15 g.
4. Hasil gilingan disaring dan ampasnya disisihkan.
5. Hasil filtrat ditambah 112 g gula dan 10 gram skim.
6. Selanjutnya dilakukan pemasakan pada suhu 100 °C, selama 10 menit.
7. Setelah 10 menit susu diangkat, dan siap disajikan.

Kacang Tanah Lemak Rendah

1. Kacang tanah ose di oven pada suhu 120 °C selama sekitar 20 menit.
2. Segera setelah di oven, masukkan ke dalam kantong kain.
3. Lalu pres dengan dongkrak hidrolis (kekuatan 5 ton); untuk mengeluarkan minyaknya.
4. Kacang yang sudah dipres dibuang kulit arinya dengan ditampi atau dengan tangan.
5. Kacang yang sudah bersih dibumbui lalu digoreng.
6. Setelah masak diangkat lalu ditiriskan dengan peniris buatan (sentrifus) yang memiliki putaran tinggi.
7. Kacang siap dikemas dan dikonsumsi.



Pohong Keju

Bahan-bahan:

- 50 g keju batangan
- 5 kg ubi kayu kupas
- 2 sdt garam
- Air secukupnya

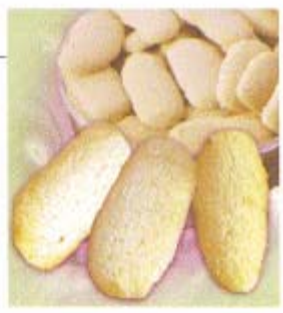
Cara pengolahan:

1. Ubi kayu dikupas, dicuci, ditimbang (untuk menentukan proporsi menteganya), dan dipotong-potong sesuai selera.
2. Buat larutan keju dengan cara mendidihkan air + keju tua + garam.
3. Masukkan ubi kayu dalam larutan keju yang telah mendidih selama ±15 menit, usahakan agar semua bagian ubi kayu terendam dalam larutan keju. Kemudian angkat dan dinginkan. Masukkan ubi kayu dalam freezer selama minimal 30 menit.
4. Angkat ubi kayu dari dalam freezer, lalu goreng dengan api kecil sampai ubi matang dan berwarna kuning kecoklatan.
5. Tiriskan minyak dengan cara sentrifuge selama ± 5 menit.



Lidah Kucing Ubi Jalar

- Bahan:**
- 187,5 g tepung ubi jalar
 - 62,5 g tepung terigu
 - 250 g margarine
 - 4 putih telur
 - 200 g gula halus
 - 0,5 sdt vanili



Cara pengolahan:

1. Margarine kocok sampai lembut, masukkan gula halus dan kocok sampai rata benar, lalu masukkan vanili.
2. Sambil dikocok, masukkan putih telur sedikit demi sedikit sampai habis; terakhir masukkan tepung sesendok-sesendok sampai tercampur rata.
3. Masukkan adonan ke dalam semprotan dengan lubang sebesar jari kelingking, semprotkan kira-kira 5 cm di loyang yang telah diolesi margarine dan diberi jarak sekitar 2 cm.
4. Panggang sampai matang dan pinggirannya berwarna kecoklatan.

Tiwul Instan Ubi Kayu

- Bahan utama:**
- 800 g tepung ubi kayu
 - 200 g tepung kacang hijau



- Bumbu:**
- 1 sdt garam
 - 1 sdt vanili
 - 150 g gula merah
 - 150 g gula pasir
 - 3 lembar daun pandan
 - 400 ml air

Penyiapan tepung:

- Campur tepung ubi kayu dengan tepung kacang hijau, ayak dengan ayakan tepung agar tercampur merata.

Cara pengolahan:

1. Larutkan gula merah dan gula pasir dengan air, lalu rebus sampai mendidih, dinginkan.
2. Masukkan air gula sedikit demi sedikit ke dalam tepung campuran.
3. Aduk rata hingga membentuk butiran-butiran kecil.
4. Masukkan ke dalam dandang, kukus selama 45 menit (sampai matang).
5. Angkat dan dinginkan
6. Oven dengan suhu 50 °C selama 24 jam atau jemur di bawah sinar matahari 2-3 hari (sampai kering).

Pengemasan:

- Masukkan tiwul kering ke dalam kantong plastik PP 0,08 mm dan dilas dengan sealer listrik.

Cara penyajian:

- Percikkan sedikit air ke permukaan tiwul kering.
- Kukus dalam dandang selama 25 menit (sampai matang).
- Angkat dan taruh di atas piring.

Mie Ubi Jalar

Dua komposisi bahan di bawah dapat dipilih.

Bahan, Komposisi 1:

- 40 g (20%) tepung ubi jalar (ungu atau kuning)
- 160 g (80%) tepung terigu

Bahan, Komposisi 2:

- 60 g (30%) tepung ubi jalar (ungu atau kuning)
- 20 g (10%) tapioka
- 120 g (50%) tepung terigu

Bahan lainnya sama yaitu:

- 1 sdt soda kue
- Garam secukupnya
- 2 butir telur ayam
- Air secukupnya
- Minyak goreng

Cara pengolahan;

Cara pembuatan komposisi bahan 1 dan 2 sama yaitu:

1. Campurkan semua bahan hingga membentuk suatu adonan.
2. Pencetakan lembaran, diulang hingga menjadi lembaran halus
3. Pencetakan mie, olesi mie dengan minyak goreng.
4. Pengukusan mie (sekitar 10 menit), setelah matang olesi kembali mie dengan minyak goreng.



Pembuatan Tepung Ubi Jalar

