

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang dan Masalah

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) atau merupakan tanaman yang termasuk jenis tumbuhan dan dapat dijadikan sebagai pengganti makanan pokok (nasi) karena merupakan sumber karbohidrat. Ubi jalar merupakan tanaman musiman yang memiliki potensi cukup baik untuk dijadikan sebagai produk pertanian yang bernilai tinggi. Hasil ubi jalar pada umumnya digunakan sebagai bahan pangan, sedangkan sisanya dimanfaatkan untuk bahan baku industri, terutama saus, dan pakan ternak. Setelah tahun 2000, pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan pangan dan non pangan mulai bervariasi. Sentra hasil ubi jalar terpenting di Indonesia berada di Jawa Barat, Papua, Jawa Timur, Jawa Tengah, Sumatera Utara, Sumatera Barat, NTT, Bali, Sulawesi Selatan, dan Sulawesi Utara (Ambarsari, 2016).

Beberapa tahun terakhir tanaman ubi jalar, tanaman ubi jalar menunjukkan perkembangan yang pesat (Apriliani, 2022). Pesatnya perkembangan tersebut tidak hanya ditunjukkan dengan lahirnya berbagai macam varietas ubi jalar baru yang tidak hanya unggul dalam kandungan gizi dan vitaminnya, akan tetapi juga unggul dalam penampilan bentuk maupun warna kulit dan daging umbinya. Salah satu ubi jalar yang banyak diminati oleh masyarakat adalah ubi jalar yang berwarna ungu. Warna ungu ubi jalar berkembang difusi pigmen ungu antosianin dari kulit ke dalam daging ubi jalar. Ubi jalar yang memiliki warna ungu, mempunyai kandungan antosianin berupa antioksidan yang memiliki manfaat untuk mencegah penyakit kanker, dan membantu menghambat bahaya radikal bebas yang mengancam kesehatan tubuh (Wicaksana, 2018). Semakin gelap warna ubi, semakin banyak antioksidan yang dikandungnya. Kandungan antioksidan yang tinggi pada ubi jalar dapat melindungi tubuh terhadap risiko kanker, penyakit jantung, dan stroke. Vitamin E yang dikandungnya dapat memberikan efek positif bagi kesehatan jantung dan kulit. Selain itu, bahan makanan ubi jalar juga menurunkan tekanan darah tinggi (Handajani, 2019).

Hasil ubi jalar dari tahun 2009 – 2012 cenderung mengalami peningkatan. Peningkatan hasil ubi jalar dari tahun 2011 ke tahun 2012 merupakan peningkatan yang lebih tinggi yaitu sekitar 287.427 ton. Kebutuhan ubi jalar cenderung meningkat dari tahun 2009–2012, disebabkan karena penggunaan ubi jalar yang luas, terutama oleh industri pengolahan. Saat ini sudah banyak aneka jenis produk makanan yang berbahan baku ubi jalar sehingga kebutuhan ubi jalar semakin meningkat (Illahi, 2011). Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS, 2021), hasil ubi jalar di Provinsi Lampung mengalami kenaikan dan penurunan di tahun 2020 dan tahun 2021. Pada tahun 2019 sebesar 33.191 ton, tahun 2020 sebesar 37.048 ton, dan tahun 2021 sebesar 32.030 ton. Pada tahun 2021 ubi jalar mengalami penurunan dari tahun 2020, hal ini karena kurangnya pasokan ubi jalar yang dibutuhkan untuk memenuhi permintaan masyarakat. Salah satu cara untuk dapat meningkatkan permintaan tersebut harus diimbangi dengan meningkatnya kualitas ubi yang dihasilkan pula, yaitu dengan melalui perakitan galur-galur yang nantinya bisa dikembangkan menjadi varietas yang unggul, terutama unggul dalam hal hasil dan nilai gizinya. Menurut Yunita (2019), terdapat galur ubi jalar yang berdaging ungu hasil seleksi tanam tunggal pada rakitan persilangan bebas induk betina ayamurasaki antara lain AOP 19, AOP 39, dan AOP 67. Untuk memastikan galur mana yang memiliki hasil tinggi dan kandungan gizi yang baik maka perlu dilakukan penelitian.

1.2 Tujuan

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui perbedaan hasil beberapa galur ubi jalar berdaging ungu rakitan induk betina Ayamurasaki.
2. Untuk mengetahui perbedaan kandungan gizi beberapa galur ubi jalar berdaging ungu rakitan induk betina Ayamurasaki.

1.3 Kerangka Pemikiran

Tanaman ubi jalar berasal dari Amerika bagian tengah dan pada tahun 1960-an tanaman ini mulai masuk ke wilayah Indonesia (Santoso, 2014). Tercatat

kebutuhan ubi jalar cenderung mengalami peningkatan dari tahun 2009–2012. Hal tersebut disebabkan karena penggunaan ubi jalar yang luas, terutama oleh industri pengolahan. Saat ini sudah cukup banyak aneka jenis produk makanan yang berbahan baku ubi jalar sehingga kebutuhan ubi jalar kedepannya akan terus meningkat (Illahi, 2011).

Perakitan galur-galur yang nantinya bisa dilepas menjadi varietas unggul perlu dilakukan untuk membantu menunjang tercukupinya permintaan kebutuhan ubi jalar. Perakitan galur tanaman yang unggul tidak terlepas dari pemilihan tetua yang unggul pula. Hal tersebut dikarenakan keragaman genetik ubi jalar yang dijadikan sebagai tetua akan memberikan hasil yang berbeda. Maka dari itu perlu adanya pemilihan karakter klon unggul yang akan dijadikan sebagai tetua. Perpaduan tetua-tetua yang memiliki keunggulan diharapkan dapat menurun pada persilangan yang dihasilkan baik dari segi kandungan gizi maupun segi hasilnya.

Perbedaan tetua jantan sehingga memungkinkan terdapat perbedaan kandungan gizi yang dihasilkan. Daging ungu pada ubi jalar menandakan tingginya kandungan antosianin di dalamnya. Antosianin juga memiliki kemampuan sebagai antimutagenik dan antikarsinogenik terhadap mutagen dan karsinogen yang terdapat pada bahan pangan dan olahannya, serta dapat mencegah gangguan pada fungsi hati, *antihipertensi* dan menurunkan kadar gula darah (Pratiwi, 2020).

Menurut penelitian Yunita, (2019) bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tetua ubi jalar betina (Varietas Ayamurasaki) yang disilangkan terbuka dengan beberapa galur ubi jalar sebagai tetua jantan, yaitu LPG 01, LPG 03, LPG 06, LPG 07, LPG 11, Beta-2, Cilembu. Tetua yang digunakan memiliki keunggulan masing-masing, seperti LPG 01 memiliki keunggulan tanaman berumur genjah, daging umbi berwarna orange dan hasil tinggi. LPG 03 memiliki keunggulan berupa tanaman berumur genjah dengan daging umbi berwarna putih ungu banyak digunakan sebagai bahan keripik. LPG 06 memiliki keunggulan yaitu kadar pati yang cukup tinggi dan rasa umbi manis. LPG 07 memiliki keunggulan tanaman berumur genjah dan rasa umbi manis. LPG 11 memiliki keunggulan yaitu berumur genjah, hasil tinggi dan daging umbi berwarna putih. Beta-2 memiliki keunggulan kandungan betakarotin tinggi. Cilembu memiliki keunggulan umbi rasa manis. Ayamurasaki memiliki keunggulan kandungan antosianin tinggi. Penelitian serupa

sebelumnya dilakukan oleh Lestari dkk. (2020) yang melakukan upaya penyerbukan sendiri (*selfing*), persilangan terkontrol (*hand-pollination*), dan penyerbukan terbuka (*open pollination*) terhadap 10 varietas/klon ubi jalar yang memiliki potensi tinggi. Berdasarkan penelitian tersebut dilaporkan hasil bahwa terdapat beberapa varietas ubi jalar yang menunjukkan adanya sifat kompabilitas dan inkompabilitas serta adanya perbedaan karakter serta genetik dari masing-masing hasil persilangan. Dikarenakan adanya upaya persilangan terbuka dari beberapa galur tetua jantan terhadap induk betina varietas Ayamurasaki pada penelitian ini, diduga akan didapatkan suatu perbedaan baik dari segi hasil maupun perbedaan kandungan gizi ubi jalar dari setiap anakan yang nantinya dihasilkan.

Penelitian ini adalah penelitian lanjutan dari penelitian terdahulu yang sudah meneliti galur dan hasil yang terbaik, tetapi belum ada yang meneliti perbedaan hasil dan kandungan gizi dari galur tetua jantan terhadap induk betina varietas ayamurasaki. Sehingga perlu dilakukannya penelitian ini untuk mengetahui perbedaan hasil dan kandungan gizi dari 5 galur ubi jalar berdaging ungu rakitan induk betina ayamurasaki. Ayamurasaki memiliki keunggulan kandungan antosianin dan serat pangan tinggi. Oleh karena itu, ubi jalar ungu memiliki peran yang penting sebagai antioksidan dan serat pangan untuk kesehatan, karena antosianin memiliki manfaat sebagai antimutagenik dan antikarsinogenik (Singh dalam Suladra, 2020).

1.4 Hipotesis

Adapun hipotesis penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Diduga terdapat perbedaan hasil beberapa galur ubi jalar berdaging ungu rakitan induk betina Ayamurasaki.
2. Diduga terdapat perbedaan gizi beberapa galur ubi jalar berdaging ungu hasil rakitan induk betina Ayamurasaki.

1.5 Kontribusi

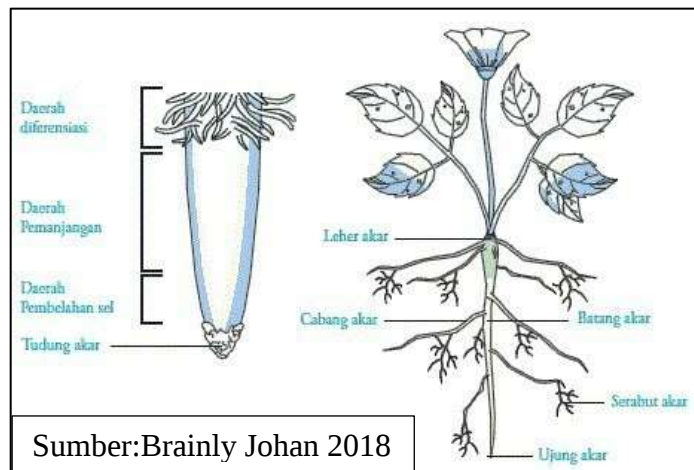
Hasil dari kegiatan penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan wawasan kepada pembaca dan masyarakat terkhusus para petani bahwa terdapat ubi jalar yang memiliki warna ungu dengan hasil dan kandungan gizi yang tinggi.

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Botani Tanaman Ubi Jalar

Ubi jalar memiliki nama ilmiah (*Ipomoea batatas* L.). Tanaman ini termasuk dalam family *Convolvulaceae*. Dalam sistematika (Taksonomi) tumbuhan, ubi jalar di klasifikasikan sebagai berikut :

- Kingdom : *Plantae* (tumbuh-tumbuhan)
Divisi : *Spermatophyta* (tumbuhan berbiji)
Subdivisi : *Angiospermae* (berbiji tertutup)
Kelas : *Dicotyledonae* (berbiji keping dua)
Ordo : *Convolvulales*
Famili : *Convolvulaceae*
Genus : *Ipomoea*
Spesies : *Ipomoea batatas* L Sin. *Batatas edulis* choisy



Gambar 1. Morfologi Ubi Jalar (Johan, 2018)

Ubi jalar ungu merupakan salah satu sumber karbohidrat kompleks, serat, dan tergolong memiliki indeks glikemik yang tergolong rendah menunjukkan bahwa metabolisme glukosa dan perbaikan sel tiga pankreas dapat ditingkatkan dengan mengonsumsi karbohidrat kompleks sebanyak 50% dari total kalori. Senyawa antosianin ubi jalar ungu memberikan efek perlindungan terhadap resistensi insulin

melalui jalur pemblokiran stres oksidatif dan stres *reticulum endoplasma*, sehingga dapat digunakan sebagai terapi pada penyakit lemak hati dan diabetes (Franz, 2012)

2.2 Kandungan Gizi Ubi Jalar

Ubi jalar merupakan salah tanaman pangan yang penting baik sebagai makanan pokok maupun sebagai makanan tambahan dalam rangka diversifikasi pangan. Ubi jalar memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh manusia yaitu karbohidrat, lemak, air yang menjadi sumber energi manusia. Selain itu tanaman ini juga digunakan sebagai bahan baku industri pangan dan juga sebagai makanan ternak (Sianturi, 2018). Di samping itu tanaman ubi jalar merupakan salah satu tanaman yang memiliki gizi tinggi. Menurut Amagloh, (2021) mengenai perbedaan nilai gizi antar varietas ubi jalar adalah meliputi Kandungan Beta-Karoten (Provitamin A). Varietas ubi jalar dengan daging buah berwarna oranye kaya akan beta-karoten, yang merupakan prekursor vitamin A. Varietas ini sangat penting dalam mengatasi defisiensi vitamin A, terutama di negara berkembang. Kandungan Antosianin varietas ubi jalar berwarna ungu kaya akan antosianin, pigmen alami dengan sifat antioksidan yang kuat. Antosianin telah dikaitkan dengan berbagai manfaat kesehatan, termasuk penurunan risiko penyakit jantung dan perbaikan fungsi kognitif. Ubi jalar merupakan sumber serat pangan yang baik. Kandungan dan jenis serat (larut dan tidak larut) dapat bervariasi antar varietas, mempengaruhi manfaat kesehatan terkait, seperti kontrol gula darah dan kesehatan pencernaan. Kandungan nutrisi ubi jalar dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan gizi ubi jalar

Nutrisi	Unit	Nilai per 100 g
Kalori	Kcal	85
Lemak	G	0,1
Kolesterol	Mg	0
Natrium	Mg	55
Kalium	Mg	337
Karbohidrat	G	20
Serat pangan	G	3
Gula	G	4,2
Protein	Mg	1,6
Vitamin C	Mg	2,4
Zat besi	Mg	0,6
Vitamin B6	Mg	0,2
Magnesium	Mg	25

Sumber: USDA *Nutrient Database*, 2021

Komposisi	Jumlah		
	Ubi Jalar Putih	Ubi Jalar Merah	Ubi Jalar Kuning
Kalori (kal)	123,0	123,0	136,0
Protein (g)	1,8	1,8	1,1
Lemak (g)	0,7	0,7	0,4
Karbohidrat (g)	27,9	27,9	32,3
Kalsium (mg)	30,0	30,0	57,0
Fosfor (mg)	49,0	49,0	52,0
Zat Besi (mg)	0,7	0,7	0,7
Natrium (mg)	-	-	5,0
Kalium (mg)	-	-	393,0
Niacin (mg)	-	-	0,6
Vitamin A (SI)	60,0	7700,0	900,0
Vitamin B1 (mg)	0,90	0,90	0,10
Vitamin C (mg)	22,0	22,0	35,0
Air (g)	68,5	68,5	-
Serat Kasar (g)	0,9	1,2	1,4
Abu (g)	0,4	0,2	0,3
Kadar Gula (g)	0,4	0,4	0,3
Bagian Dapat Dimakan (%)	86,0	86,0	-

Sumber: Direktorat Gizi Depkes RI, 1981

a. Karbohidrat (%)

Karbohidrat adalah zat gizi yang berfungsi sebagai sumber energi untuk tubuh. Karbohidrat memiliki berbagai fungsi dalam tubuh makhluk hidup, terutama bahan bakar, cadangan makanan, dan materi pembangun. Pada saat mengonsumsi karohidrat, tubuh akan memecah menjadi glukosa atau gula darah yaitu sumber energi utama untuk sel, jaringan,dan organ tubuh.

b. Lemak (%)

Lemak adalah senyawa kimia yang tidak larut dalam air yang disusun oleh unsur karbon, hidrogen, dan oksigen. Lemak merupakan sumber energi bagi tubuh manusia, lemak juga termasuk pembangun dasar jaring tubuh karena ikut berperan dalam membangun sel dan membran beberapa organel sel. Selama proses pencernaan lemak akan dipecah menjadi asam lemak dan gliserol agar dapat diserap oleh organ pencernaan dan kemudian di bawa ke organ yang membutuhkan.

c. Air (%)

Air adalah suatu zat cair yang tidak mempunyai rasa, bau, dan warna yang terdiri dari hidrogen dan oksigen dengan rumus kimia H_2O . Air mempunyai sifat yang hampir bisa digunakan untuk apa saja, maka air merupakan zat yang lebih penting bagi semua bentuk kehidupan (tumbuhan, hewan, dan manusia) sampai saat ini selain matahari yang merupakan sumber energi.

d. Vitamin C (Mg/100g)

Vitamin C adalah salah satu jenis vitamin yang larut dalam air dan memiliki peranan penting dalam menangkal berbagai penyakit.

e. Protein (%)

Protein adalah nutrisi yang berperan besar dalam menyusun hampir semua sel tubuh, termasuk tulang, otot, paru-paru, rambut, hingga kulit. Protein juga berfungsi memelihara atau memperbaiki jaringan tubuh yang rusak.

f. Pati (%)

Pati adalah karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air, berwujud bubuk putih, tawar dan tidak berbau. Pati merupakan bahan utama yang dihasilkan oleh tumbuhan untuk menyimpan kelebihan glukosa dalam jangka panjang.

g. Abu (%)

Abu merupakan sisa hasil pembakaran bahan organik yang berupa zat anorganik, yang komposisi dan kandungannya tergantung dari bahan dan cara pengabuannya.

h. Kalium atau K (mg/100g) $HN03$ $HCL04$

Kalium adalah salah satu jenis mineral yang sangat penting untuk tubuh. Fungsi kalium bagi tubuh adalah sebagai elektrolit larut yang menghantarkan listrik, listrik tersebut akan di gunakan untuk mengelola berbagai fungsi organ tubuh, termasuk kontraksi otot dan keseimbangan cairan di dalam tubuh.

2.3 Hasil Ubi Jalar

Sebagai salah satu tanaman pangan yang memiliki banyak manfaat, tanaman ubi jalar mempunyai potensi besar untuk dijadikan sebagai bahan diversifikasi pangan untuk menunjang kedaulatan pangan (Lestari dan Julianto, 2020). Menurut Sayyida, (2020) Produktivitas ubi jalar sendiri pada tahun 2016 sebesar 175.55 (Ku/Ha), tahun 2017 sebesar 183.63 (Ku/Ha), dan pada tahun 2018 sebesar 180.21 (Ku/Ha). Angka tersebut cukup menunjukkan indikasi bahwa permintaan akan hasil ubi jalar di Indonesia akan terus meningkat. Salah satu upaya untuk meningkatkan hasil ubi jalar ungu adalah dengan cara merakit galur-galur baru yang memiliki sifat unggul untuk diperbanyak melalui berbagai metode penanaman. pada umumnya, perbanyakan tanaman ubi jalar dilakukan dengan menggunakan stek (Ziraluo, 2021).

2.4 Syarat Tumbuh

Ubi jalar memiliki produktivitas yang tinggi mampu mencapai hingga 30 ton umbi basah/ha dengan perlakuan teknologi yang tepat. Berdasarkan BPTP (2015), tanaman ubi dapat tumbuh di dataran rendah dan dataran tinggi 500 – 1.000 mdpl, membutuhkan suhu udara 21 – 27 °C, dengan curah hujan 500 – 5.000 mm/tahun (optimalnya antara 750 – 1.500 mm/tahun). Ubi jalar dapat tumbuh pada hampir semua jenis tanah, jenis tanah yang lebih baik adalah tanah pasir berlempeng, gembur, banyak mengandung bahan organik, aerasi dan drainasenya baik, dan pH tanah 5,5 – 7,5. Lahan tegalan atau sawah bekas tanaman padi sangat baik digunakan untuk pertanaman ubi jalar terutama pada musim kemarau.

2.5 Antosianin

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.) yang secara luas dibudidayakan di Indonesia. Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui selain ubi jalar berwarna putih, kuning, dan merah. Ubi jalar ungu memiliki warna ungu yang cukup pekat dan menarik perhatian. Warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai pada daging ubinya (Santoso, 2014). Sebab kandungan antosianinnya, ubi

jalar ungu terindikasi memiliki aktivitas fitoestrogen mencegah perlemakan organ hati pada hewan model menopause (Adnyana, 2019).

Antosianin yang terdapat dalam ubi jalar mampu menghalangi laju kerusakan sel radikal bebas akibat nikotin, polusi udara dan bahan kimia lainnya. Antosianin mampu mencegah terjadinya penuaan, kemerosotan daya ingat dan kepikunan, asam urat, penderita sakit maag (asam lambung), penyakit koroner, penyakit kanker dan penyakit–penyakit degeneratif, seperti arteriosklerosis. Selain itu, antosianin juga memiliki kemampuan sebagai antimutagenik dan antikarsinogenik terhadap mutagen dan karsinogen yang terdapat pada bahan pangan dan olahannya, mencegah gangguan pada fungsi hati, atihipertensi dan menurunkan kadar gula darah (*antihiperemisemik*) (Jaya, 2013).

Secara kimia semua antosianin merupakan turunan dari suatu struktur aromatik tunggal, yaitu sianidin, dan semuanya terbentuk dari pigmen sianidin ini dengan penambahan atau pengurangan gugus hidroksil, metilasi, dan glikosilasi. Antosianin adalah senyawa yang bersifat atmosfer, yaitu memiliki kemampuan untuk bereaksi baik dengan asam maupun dalam basa. Saat berada pada kondisi asam antosianin akan menunjukkan warna merah seperti halnya saat dalam vakuola sel dan akan berubah menjadi warna ungu dan biru ketika media bertambah basa. Perubahan warna disebabkan oleh perubahan kondisi lingkungan dan tergantung dari gugus yang terikat pada struktur dasar dari posisi ikatannya (Santoso, 2014).

Menurut Amagloh (2021), kandungan Antosianin varietas ubi jalar berwarna ungu kaya akan antosianin, pigmen alami dengan sifat antioksidan yang kuat. Antosianin telah dikaitkan dengan berbagai manfaat kesehatan, termasuk penurunan risiko penyakit jantung dan perbaikan fungsi kognitif. Ubi jalar merupakan sumber serat pangan yang baik. Kandungan dan jenis serat (larut dan tidak larut) dapat bervariasi antar varietas, mempengaruhi manfaat kesehatan terkait, seperti kontrol gula darah dan kesehatan pencernaan.

a. Jenis-jenis Ubi Jalar

Minat masyarakat terhadap permintaan ubi jalar cukup tinggi, sehingga potensi ekonomi dari ubi jalar tersebut juga terus meningkat. Ada banyak jenis ubi jalar yang sudah banyak dibudidayakan di Indonesia. Pemilihan jenis ubi jalar yang

akan ditanam tergantung pada jenis tanah dan menyesuaikan dengan kondisi lingkungan di daerah tersebut.

1. Ubi jalar ungu

Ubi jalar ungu ini memiliki daun yang berwarna ungu, memiliki kulit serta warna dagingnya yang berwarna ungu pula. Ubi jalar ungu ini mengandung lisin, Cu, Mg, K, Zn rata-rata sebanyak 20 persen. Ubi jalar jenis ini merupakan salah satu sumber karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi serta ditambah dengan sumber vitamin dan mineral. Vitamin yang terkandung dalam ubi jalar ungu antara lain vitamin A, vitamin C, thiamin (vitamin B1), dan juga riboflavin. Sedangkan mineral yang dalam ubi jalar diantaranya adalah zat besi (Fe), fosfor (P), dan kalsium (Ca) (Nina et al, 2018).

2. Ubi jalar kuning

Warna kuning/oranye pada ubi jalar disebabkan adanya senyawa betakaroten yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh karena berfungsi sebagai provitamin A. Selain itu, betakaroten juga dilaporkan dapat memberikan perlindungan atau pencegahan terhadap penyakit jantung, penuaan dini, kanker, penurunan imunitas, stroke, sengatan matahari, katarak, dan gangguan otot. Menurut Amagloh, (2021) mengenai perbedaan nilai gizi antar varietas ubi jalar adalah meliputi Kandungan Beta-Karoten (Provitamin A). Varietas ubi jalar dengan daging buah berwarna oranye kaya akan beta-karoten, yang merupakan prekursor vitamin A. Varietas ini sangat penting dalam mengatasi defisiensi vitamin A, terutama di negara berkembang.

3. Ubi jalar putih

Ubi jalar ini mudah dikenali dari kulitnya yang berwarna coklat dan isinya yang berwarna putih. Ubi jalar ini teksturnya agak rapuh, mengandung berbagai macam nutrisi seperti manfaat protein, manfaat serat pektin, hemiselulosa, dan selulosa, serta kaya akan manfaat karbohidrat, manfaat beta karoten, antioksidan, kalsium, manfaat zat besi, manfaat fosfor, manfaat vitamin A, manfaat vitamin C, manfaat magnesium, manfaat vitamin E, dan manfaat kalium (Rosidah, 2014).

4. Ubi jalar Cilembu

Jenis yang satu ini memiliki tekstur kulit gading, berurat, serta panjang, sedangkan getahnya akan meleleh seperti madu ketika saat dipanggang. Ubi ini sangat terasa manis dan pulen, berbeda dengan ubi lainnya. Rasa manis dari ubi Cilembu itu akan lebih terasa apabila ubi dibakar dalam oven, terutama jika ubi mentah sudah disimpan lebih dari satu minggu.

5. Ubi jalar Kalasan

Ubi yang banyak dibudidayakan di daerah kering dan basah ini memiliki potensi hasil 31,2 – 42,5 ton/ha atau rata-rata sebanyak 40 ton/ha. Ubi ini memiliki rasa yang agak manis, bertekstur sedang dan agak berair. Jenis ini cocok ditanam di daerah kering hingga basah, dan dapat beradaptasi di lahan marginal (Rosidah, 2014).

6. Ubi jalar Sari

Berdasarkan beberapa literature terdahulu, potensi hasil ubi jalar sari mencapai antara 30 – 35 ton/ha, umur panen 3,5 hingga 4 bulan, warna daging umbi kuning tua, enak serta manis, agak tahan terhadap hama boleng dan tahan hama penggulung daun, tahan juga terhadap penyakit kudis, serta tahan terhadap penyakit bercak daun (Wahyu *et al*, 2020).

7. Ubi Jalar Boko

Memiliki potensi hasil antara 25 – 30 ton/ha, umur panen 4 hingga 5 bulan, warna dari daging umbi ini krem, enak dan manis, tahan terhadap hama boleng, juga penggulung daun, tahan terhadap penyakit toleran kudis (Saaati *et al*, 2024).