

Demo Masak Kentang French Fries “Jala Ipam’ PPSHB IP

<http://news.ipb.ac.id>

Diposting oleh admin pada tanggal 09 June 2014

Tanaman kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan tanaman semusim yang berbentuk di semak. Di Indonesia jenis varietas Atlantis banyak diminati oleh dunia usaha terutama untuk permintaan konsumen makanan cemilan french fries, maka impor kentang masih diperlukan untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Namun impor hanya dilakukan untuk varietas Atlantis yang selama ini masih minim dibudidayakan di Indonesia. Kentang jenis ini permintaannya tinggi untuk industri. Kentang Atlantis digunakan untuk camilan french fries yang biasa tersajidi restoran ataupun pasar modern. Salah satu cirinya ialah umbi yang lebih kokoh dan liat, sehingga memudahkan jika dipotong tipis, tahan lama, serta tidak mudah gosong jika digoreng.

Pusat Penelitian Sumberdaya Hayatidan Bioteknologi Institut Pertanian Bogor (PPSHB IPB), mengadakan demo masak kentang dengan olahan French Fries pada hari Jum’at (16/5), bertempat di kantor PPSHB IPB. “Jenis kentang yang didemokan ini bukan kentang olahan biasa, jenis kentang ini hanya ada di PPSHB IPB, varietas kentang baru dan dilindungi sehingga tidak semua orang bisa menanam, umbi kentang ini sangat cocok untuk diolah dandikonsumsi sebagai makanan french fries, “Jenis kentang ini dinamakan jenis Jala Ipam,”kata peneliti PPSHB IPB Prof. Dr. Sony Suharsono.

“Jenis kentang Jala Ipam ini akan launching dan dipublikasikan ke semua publik pada bulan September 2014 dan memang pada waktu itu sudah siap untuk dipasarkan dan diproduksi dalam skala besar, sudah ada bisa diperjualbelikan,”kata prof. Suharsono.“Di Indonesia, varietas kentang yang banyak ditanam petani adalah Granola yang lebih cocok diolah untuk masakan sayur berkuah dan perkedel. ” ujarnya.Prof. Suharsonomengatakan,“Telah ditemukan jenis varietas kentang untuk bahan olahan pembuatan french fries yang merupakan jenis baru dan pertama kali ada di Indonesia, sedang dikembangkan untuk budidaya dalam rangka meningkatkan produksi, konsumsi, dan perdagangan kentang. Keragaman varietas mempunyai peranan penting, jenis Jala Ipam merupakan jenis kentang yang bisa ditanam di Indonesia dan tumbuh dengan hasil yang baik dan bisa diproduksi secara massal untuk french fries dan sekarang sedang dicoba ditanam di wilayah Cipanas,Puncak,“tandasnya.

Lebih lanjut, Prof. Sony menjelaskan,“Jenis varietas tanaman hortikultura kentang Jala Ipam yang sedang dibudidayakan berbentuk daun oval memanjang, bentuk umbi lonjong, warna kulit umbi kuning, corak kulit menjala (jaring), warna daging umbi putih, kandungan pati tinggi, kandungan gula rendah, sangat cocok untuk konsumsi kentang olahan atau french fries dan potensi produksinya pun cukup tinggi. Target tahun pertama kebutuhannya bisa mencapai 40 ton perbulan dan itupun hanya untuk memenuhi kebutuhan pesanan seperti hotel, restoran, dan catering saja, belum masuk ke swalayan. Jadi kebutuhan pasar akan jenis kentang Jala Ipam sangat besar dan kemampuan untuk mengembangkan jenis kentang Jala Ipam sedang terus ditingkatkan. Tetapi jenis kentang Jala Ipam ini akan terus diperbaiki untuk terus dikembangkan terutamateknik budidaya dan produktivitas dari sisi tanamannya yang sesuai dengan varietas sekarang yang populer di masyarakat,“tuturnya.(wal)

