



Jepa, Produk Pangan Fungsional Berbasis Singkong Dari Suku Mandar Sulawesi Barat

Syamsul Rahman*

*Dosen Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Islam Makassar (UIM),
Anggota Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Cabang Makassar,
serta Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional & Nutrasetikal Indonesia (P3FNI) Pusat
Email: syamrah68@gmail.com

Kekayaan alam, terutama sebagai sumber penghasil kebutuhan pangan di suatu wilayah adalah suatu berkah bagi bangsa Indonesia. Potensi yang bersumber dari pangan lokal cukup besar dan bukan hal yang tidak mungkin apabila dapat digunakan dan dikembangkan menjadi pangan yang mempunyai sifat fungsional (Khoerunnisa, 2020). Singkong (*Manihot esculenta* C.) adalah salah satu komoditi pertanian yang telah dibudidayakan secara turun-temurun dan telah dikenal secara luas di masyarakat Indonesia. Selain itu, komoditi ini juga mempunyai beberapa manfaat dan kegunaan seperti sebagai bahan pangan, bahan baku industri dan sebagai makanan ternak. Singkong juga memiliki sejumlah kandungan gizi, baik gizi makro (karbohidrat, lemak) maupun gizi mikro (fosfor, kalsium, vitamin C, protein, zat besi dan vitamin B (Herlina & Nuraeni, 2014).

Dalam hal produksi singkong, Indonesia merupakan urutan keempat di dunia dengan produksi umbi basah sebanyak 23,62 juta ton (Silitonga *et al.*, 2019). Perkembangan selama 36 tahun terakhir produksi singkong di Indonesia cenderung meningkat sebesar 2,64% per tahun (Khoerunnisa, 2020). Perusahaan pengolahan singkong di Indonesia terutama untuk memproduksi tepung cassava, yang banyak digunakan sebagai bahan baku untuk kebutuhan industri pengolahan pangan (Silitonga *et al.*, 2019).

Jepa, Makanan Tradisional Khas Suku Mandar

Singkong atau biasa disebut ubi kayu adalah salah satu pangan lokal, yang oleh suku Mandar, sebagai suku mayoritas penduduk Provinsi Sulawesi Barat, dapat mengolah Singkong menjadi makanan tradisional khas yang biasa disebut *jepa*. Menurut BPTP Sulawesi Barat (2021), *jepa* adalah salah satu jenis makanan tradisional suku Mandar yang berbahan dasar pangan lokal yaitu singkong dan parutan kelapa yang bisa difungsikan sebagai makanan alternatif pengganti makanan pokok.

Pembuatan *jepa* diawali dengan memarut pati singkong dan diperas hingga sarinya keluar. Ampas singkong yang diperoleh dicampur dengan parutan kelapa, kemudian adonan dipipihkan membentuk roti bundar pipih dan dimasak, menggunakan wajan khusus dari tanah liat bernama *panjepangan*, sampai matang. *Jepa* yang dihasilkan berwarna putih kecokelatan dengan aroma singkong bakar dan bertekstur seperti roti (Gambar 1).

Pada awalnya masyarakat suku Mandar yang rata-rata bermata pencaharian sebagai nelayan menjadikan *jepa* sebagai bekal saat mereka melaut karena dapat bertahan hingga 12 jam. Saat ini *jepa* tidak hanya sebagai bekal nelayan tetapi telah dikembangkan oleh masyarakat pesisir menjadi suatu usaha kuliner dan mampu menyerap tenaga kerja.

Produksi *jepa* masih kategori usaha mikro karena masih dilakukan secara tradisional, dengan karakteristik produknya yaitu rasanya tawar, berwarna putih kecoklatan, bentuknya pipih, ukurannya besar dan bulat, serta daya simpannya singkat yang hanya bisa bertahan hingga dua belas jam setelah proses pembuatannya, mutunya rendah dan pemasarannya masih bersifat lokal. Namun berdasarkan hasil penelitian, kandungan gizi *jepa* original yaitu kadar air (19,33%), karbohidrat (91,68%), protein (3,13%), lemak (0,11%), kadar abu (1,73%) dan serat kasar (3,35%) (BPTP Sulbar, 2021).



Gambar 1. Jepa makanan tradisional suku Mandar berbasis singkong

Produksi *jepa* masih kategori usaha mikro karena masih dilakukan secara tradisional, dengan karakteristik produknya yaitu rasanya tawar, berwarna putih kecoklatan, bentuknya pipih, ukurannya besar dan bulat, serta daya simpannya singkat yang hanya bisa bertahan hingga dua belas jam setelah proses pembuatannya, mutunya rendah dan pemasarannya masih bersifat lokal. Namun berdasarkan hasil penelitian, kandungan gizi *jepa* original yaitu kadar air (19,33%), karbohidrat (91,68%), protein (3,13%), lemak (0,11%), kadar abu (1,73%) dan serat kasar (3,35%) (BPTP Sulbar, 2021).

Jepa, Pangan Fungsional Penghasil Skopoletin

Berbagai pangan tradisional sudah diketahui berkhasiat dan sudah mulai dikembangkan sebagai pangan fungsional. Disamping mutu dan kesesuaian klaim khasiat dengan dukungan ilmiah dan aspek keamanan pangan fungsional yang berbasis pangan tradisional menjadi tuntutan konsumen (Harini *et al.*, 2015). Oleh karena itu, dibutuhkan dukungan berupa riset dan inovasi serta kebijakan pemerintah dalam upaya menghilirisasi dan mengkomersialisasikan potensi yang dimiliki produk pangan fungsional, sehingga pemanfaatan pangan fungsional dapat lebih berperan secara nasional (Susanto & Kristiningrum, 2021).

Peran singkong sebagai bahan baku utama pembuatan *jepa*, bisa dimanfaatkan sebagai pangan fungsional. Sejumlah senyawa bioaktif yaitu glukosida sianogenik (seperti *linamarin* dan *lotaustralin*), glukosida nonsianogenik, dan hidrosikumarin (seperti *skopoletin*, *terpenoid*, dan *flavonoid*), dilaporkan terdapat pada akar singkong. Ditambahkan pula bahwa *skopoletin*, dapat berfungsi secara fisiologis bagi kesehatan (Herlina & Nuraeni, 2014). Senyawa *skopoletin* adalah komponen *fenolik kumarin* dari golongan *phytoalexins* yang banyak terkandung pada tanaman yang mempunyai manfaat untuk kesehatan (Silitonga *et al.*, 2019).

Skopoletin memiliki beberapa khasiat diantaranya antikanker dengan cara menghambat *proliferasi* dan meningkatkan *apoptosis* sel kanker prostat. *Skopoletin* juga bersifat antioksidan dengan cara meningkatkan aktivitas antioksidan endogen dan membersihkan anion superoksida (Wijaya *et al.*, 2014). Menurut Herlina & Nuraeni (2014), senyawa *skopoletin* mempunyai khasiat bagi kesehatan tubuh manusia yang sudah terbukti secara ilmiah terutama sebagai antihipertensi, antioksidan, antialergi, antidepresi, antikanker dan antiimplikasi. Selanjutnya Silitonga *et al.*, (2019) menjelaskan bahwa keefektifan antioksidan pada *skopoletin* harus dengan konsentrasi mencapai 45 µg/ml supaya senyawa ini dapat membersihkan beberapa radikal bebas seperti radikal superoksida, radikal hidroksil dan aktivitas mengkelat ion Fe masing-masing sebesar 70,21 persen, 68,98 persen dan 38,61 persen. Herlina & Nuraeni (2014) menambahkan, bahwa kemanfaatan *skopoletin* sebagai antihipertensi, khususnya dapat memperlebar saluran pembuluh darah bagi yang mengalami penyempitan pembuluh darah dan dapat memperlancar saluran darah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa senyawa *skopoletin* yang terdapat pada singkong bisa dikembangkan menjadi unsur utama dan unsur penunjang yang bermanfaat untuk pengembangan produk industri farmasi (Silitonga *et al.*, 2019). Selain itu, ditinjau dari aspek kegunaan dan kemanfaatan *skopoletin* maka sudah sewajarnya dilakukan kajian untuk mengeksplorasi berbagai sumber bahan pangan lokal yang mengandung komponen tersebut di Indonesia (Wijaya *et al.*, 2014).

Daftar Pustaka

- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sulawesi Barat. 2021. Teknologi Pengolahan Jepa Ubi Kayu Aneka Rasa. Badan Litbang Pertanian Kementerian Pertanian. <http://sulbar.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/info-teknologi/142-teknologi-pengolahan-jepa-ubi-kayu-aneka-rasa>. Download 2 Maret 2022.
- Harini, N., Warkoyo., & Hermawa, D. 2015. Pangan Fungsional Makanan untuk Kesehatan. Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang. ISBN: 978-979-796-119-0.
- Herlina, E. & Nuraeni, F. 2014. Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Kayu (*Manihot esculenta* C.) dalam Menunjang Ketahanan Pangan. Jurnal Sains Dasar, 3(2): 142-148.
- Khoerunnisa, T.K. 2020. Review: Pengembangan Produk Pangan Fungsional di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1): 49-59.
- Silitonga, R.F., Hasanah, F., Hasrini, R.F., Nugroho, A.F., Wijaya, H. & Siswawati, I.K. 2019. Identifikasi Skopoletin pada Ubi Kayu (*Manihot esculenta* C.) sebagai Bahan Bahan Baku Industri Tapioka di Lampung. *Journal of Agro-based Industry*, 36(1): 56-61.
- Susanto, D.A & Kristiningrum, E. 2021. Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Definisi Pangan Fungsional. Siswanto. *Jurnal Standarisasi*, 23(1): 53-64.
- Wijaya, H., Ningrum Has, D.R., Febriyanti, E. & Anwar, C. 2014. Identifikasi Kandungan Skopoletin dalam Berbagai Jenis Umbi-Umbian. *Journal of Agro-based Industry*, 31 (1): 11-15.