

## BAB X.

### KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*)



Gambar 10.1. Umbi Kimpul

Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) adalah jenis umbi talas-talasan. Kimpul juga disebut sebagai talas Belitung atau *Blue Taro* dalam bahasa Inggris. Kimpul termasuk famili *Areacea* dan merupakan tumbuhan menahun yang mempunyai umbi batang maupun batang palsu yang sebenarnya adalah tangkai daun. Umbinya digunakan sebagai bahan makanan dengan cara direbus ataupun digoreng.



Gambar 10.2. Tanaman Kimpul

### A. Klasifikasi

- Divisi : *Spermatophyta*
- Sub divisi : *Angiospermae*
- Kelas : *Monocotyledoneae*
- Bangsa : *Arales*
- Suku : *Araceae*
- Marga : *Xanthosoma*
- Jenis : *Xanthosoma sagittifolium*

### B. Potensi Wilayah

Negeri asal kimpul ialah beberapa kepulauan Di Amerika Tengah, disana telah dibudidayakan sejak tahun 1864 dari tempat asalnya kemudian menyebar kedaerah-daerah tropika lainnya dan sekarang terdapat hamper diseluruh kepulauan Indonesia, dari daerah rendah sampai pegunungan yang tinggi 1300 m dpl. Dari tanaman budidaya ini banyak anakannya (Lembaga Biologi Nasional, 1977).

Sampai saat ini kimpul telah dibudidayakan didaerah-daerah berikut (Marinih, 2005) :

- Benua Afrika bagian barat
- Sumatera Utara
- Sumatera Selatan
- Kalimantan Timur
- Sulawesi Utara
- Nusa Tenggara Barat

Kimpul di Indonesia memiliki nama yang berbeda-beda, di beberapa daerah antara lain : Taleus hideung, kimpul bodas, kimpul bejo (Sunda), bentul, kimpul linjik (Jawa), tales campa (Madura).

Kimpul adalah salah satu jenis talas-talasan yang tumbuh pada kondisi :

- Kandungan humus dan air cukup (tanaman kimpul menghendaki tumbuh ditanah kering dan cukup air tetapi tidak becek atau pada kondisi lembab)
- PH tanah antara 5,5-5,6
- Tumbuh optimal pada ketinggian 250 – 1.100 meter dpl
- Dapat tumbuh diberbagai curah hujan, tapi optimum pada curah hujan rata-rata 1000 mm per tahun
- Suhu optimum pertumbuhan 21-27 °C

### **C. Kualitas Bahan yang Baik**

Kimpul juga dapat ditanam disawah musim kemarau dipinggiran lahan untuk tanaman palawija lainnya. Pada musim hujan tiba kimpul tidak dapat tumbuh besar, karena dengan adanya kandungan air yang banyak maka umbi kimpul akan busuk atau kecil umbinya serta mudah mengalami kerusakan mikrobiologis, hal ini karena kandungan air pada umbi kimpul cukup tinggi yaitu 63.1 g / 100 % kimpul mentah, oleh karena itu diperlukan penanganan pasca panen yang tepat. Penanganan kimpul

yang tepat adalah dengan sesegera mungkin mengolah umbi kimpul menjadi produk olahan (Marinih, 2005).

Setelah pasca panen dan sebelum diolah, tentunya harus dilakukan sortasi terlebih dahulu. Kimpul yang dipilih adalah kimpul yang tidak mengandung luka yang dapat diakibatkan gesekan selama transportasi ataupun penanganan yang sembrono, sehingga dengan adanya luka, kimpul menjadi rentan terhadap kontaminasi yang dapat berasal dari tanah atau penyimpanan di udara terbuka. Setelah bagian yang luka terkontaminasi, mikroba berkembangbiak dan dapat mengkontaminasi bagian yang lain (Marinih, 2005).

#### **D. Sifat Fisik dan Kimia**

Umbi kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium Schott*) merupakan suku *Aracea*, kimpul tergolong tumbuhan berbunga ” *Agiospermae* ” dan berkeping satu “*Monocotylae*“. Umbi kimpul hanya dapat tumbuh ditempat yang tidak becek, meskipun begitu untuk tumbuhnya kimpul memerlukan pengairan yang cukup (Pinus Lingga, 1995).

Menurut Slamet Soeseno (1966) ada 4 jenis kimpul yang terkenal diusahakan orang yaitu:

1. Kimpul hitam, tangkai daunnya ungu, sedangkan daunnya sendiri hijau tua bagian atasnya. Umbinya coklat dengan ujung merah. Rasanya agak getas kalau kurang matang merebusnya.
2. Kimpul hijau, batang dan daunnya berwarna hijau tua. Rasanya juga getas seperti kimpul hitam.
3. Kimpul belitung, daunnya hijau muda sering disebut kimpul belang, karena tangkai daunnya yang hijau muda mempunyai garis ungu. Umbinya berwarna

coklat dan lebih besar dari pada kimpul yang hitam dan hijau, rasanya enak sekali.

4. Kimpul haji atau kimpul putih, daunnya berwarna hijau muda sampai hampir kuning keputih-putihan, bantuk umbinya besar, kira-kira 15 cm warna dari umbi hitam kecoklatan dan sedikit berambut, teksturnya padat umbinya lebih enak rasanya.

Ciri-ciri fisik kimpul secara umum adalah seperti berikut :

- Bentuk umbi kimpul silinder hingga agak bulat, terdapat internode atau ruas dengan beberapa bakal tunas. Jumlah umbi anak dapat mencapai 10 buah atau lebih, dengan panjang sekitar 12 – 25 cm dan diameter 12 – 25 cm. Umbi yang dihasilkan biasanya mempunyai berat 300 – 1000 gram.
- Struktur umbi kimpul terdiri dari kulit, korteks dan pembuluh *floem* dan *xylem*. Kulit umbi mempunyai tebal sekitar 0,01 – 0.1 cm, sedangkan korteksnya setebal 0,1 cm. Pada pembuluh *floem* dan *xylem* terdapat pembuluh-pembuluh pati.

### E. Senyawa Pembatas

Selain mengandung nutrisi-nutrisi yang diperlukan tubuh, kimpul juga mengandung senyawa pembatas yang dapat merugikan kesehatan, yaitu (Marinih, 2005) :

- Kristal kalsium oksalat yang menyebabkan rasa gatal. Kalsium oksalat dari talas ini dapat dihilangkan dengan perebusan atau pengukusan.
- Saponin, memiliki rasa pahit, menyebabkan pemecahan butir darah (hemolisis), dapat dihilangkan dengan perendaman atau perebusan.
-

## F. Potensi Kimpul

Kimpul juga termasuk *zero waste* dan berpotensi sebagai :

### 1. Sebagai Makanan Pokok

Dibeberapa daerah Indonesia merupakan makanan pokok pengganti nasi seperti Mentawai (Propinsi Sumatera Barat), Sorong (Propinsi Irian Jaya). Selain Indonesia di beberapa negara juga digunakan sebagai makanan pokok seperti di Melanesia, Fiji, Samoa, Hawaii, Kolumbia, Brasil, Filipina. Di Hawaii talas disajikan sebagai makanan pokok yang disebut poi yaitu talas yang dibuat getuk dan dicampur air dan kemudian difermentasikan sebelum dimakan sedangkan di Brasil talas dibuat jadi roti. Didalam program diversifikasi pangan karena merupakan salah satu tanaman sumber penghasil karbohidrat non beras dari golongan umbi-umbian selain ubikayu dan ubijalar yang memiliki peranan cukup penting untuk penganekaragaman pangan.

### 2. Sebagai Sayuran

Selain itu bagian tanaman yang lain seperti daun dan batangnya juga dapat digunakan sebagai sayuran seperti buntel. Sedangkan akar rimpang maupun getah pada pelepahnya dapat juga dimanfaatkan sebagai obat tradisional.

### 3. Sebagai Olahan Home Industry (Industri Rumah Tangga)

Tanaman talas telah dikenal lama oleh masyarakat luas sebagai bahan makanan dan bahkan telah menjadi komoditas perdagangan. Di beberapa daerah seperti di Jawa Barat, Jawa Timur dan beberapa daerah lainnya umbi talas telah menjadi industri rumah tangga (home industry) dalam bentuk

ceriping, talas goreng, talas rebus, kolak dan sebagainya sehingga memiliki nilai ekonomi yang baik dan menguntungkan bagi para petani maupun pedagang yang mengusahakannya.

#### 4. Sebagai Obat Tradisional

Manfaat talas lainnya adalah sebagai bahan obat tradisional. Seperti bubur akar rimpang talas dipercaya sebagai obat encok; cairan akar rimpang digunakan obat bisul; getah daunnya sering digunakan untuk menghentikan pendarahan karena luka dan obat bengkak. Pelepah dan tangkai daunnya yang telah dipanggang dapat digunakan untuk mengurangi rasa gatal-gatal, bahkan pelepah daunnya juga dapat sebagai obat gigitan kalajengking.

#### 5. Sebagai Makanan Ternak

Kimpul ternyata juga dapat dimanfaatkan sebagai makanan babi, terutama bagian daun, tangkai dan pelepah. Bagian tersebut dipangkas secara kontinyu, dapat digunakan sebagai makanan tambahan untuk babi. Cara menggunakannya daun dan tangkai dipotongpotong lalu direbus sampai lunak bersama bekatul dan makanan lainnya.

### **G. Manfaat dan Contoh Produk Olahan Kimpul**

Kimpul merupakan komoditas yang mudah rusak secara fisik, kimia dan mikrobiologi, oleh karena itu untuk meminimalisir kerusakan pasca panen, salah satu cara yang tepat adalah dengan mengolah kimpul menjadi produk olahan. Selain dapat meningkatkan umur simpan juga dapat memberikan nilai tambah tersendiri.

Kimpul dapat diolah menjadi antara lain :

- Tepung kimpul

Cara pembuatan tepung kimpul ini dengan kimpul yang telah dipanen dikupas sampai bersih, kemudian dicuci menggunakan air. Setelah bersih umbi dirajang tipis-tipis dan dimasukkan kedalam larutan bahan kimia (natrium metabisulfit, asam sitrat dan asam askorbat) selama 20 menit. Selanjutnya hasil rajangan dikeringkan menggunakan cahaya matahari. Setelah kering rajangan digiling dan diayak untuk mendapatkan tepung kimpul.

- Kerupuk kimpul

Bahan yang diperlukan meliputi tepung kimpul (1 kg), air (875 ml), bawang bakung (50 gr), bawang merah (100 g), cabai merah (75 g), ketumbar (10g), telur ( 1 butir), garam halus (20 g) dan gula halus (30g). Sedangkan alat yang diperlukan adalah mangkok, sendok, alat pengocok, alat pengukus dan kompor. Cara pembuatannya, tepung talas ditambah air untuk membuat adonan. Kemudian bumbu-bumbu bawang bakung (50 g), bawang merah (100 g), cabai merah (75 g), ketumbar (10 g), telur (1 butir), garam halus (20 g) dan gula halus (30 g) ditambahkan kedalam adonan, dicetak dan dikukus. Tahap terakhir adalah memotong-motong hasil kukusan sesuai selera.

- Dodol

Bahan yang diperlukan adalah tepung kimpul (200 g), kelapa 1 butir, garam dapur (4 g), gula pasir (300 g), gula merah (120 g), mentega (5 g), coklat (25 g), vanili (secukupnya) dan air (1 lt), gula halus (30 g). Sedangkan alat yang diperlukan adalah mangkok, sendok, alat pengocok, alat pengukus dan kompor. Pembuatan dodol kimpul, santan kelapa encer dicampur dengan tepung talas dan garam dapur. Campuran tersebut kemudian ditambah dengan santan kelapa pekat. Selanjutnya gula pasir, gula merah, coklat, susu, vanili dan margarin. Adonan lalu dicetak dan didinginkan selama 1 malam. Sesudah itu adonan dipotong-potong.





**Gambar 10.3. Produk olahan kimpul**

Bagi kita orang Indonesia, tentu tidak asing dengan kimpul, yang termasuk tanaman talas-talasan.

Kita mengenal bermacam-macam kimpul yaitu kimpul gendruk, kimpul manol, kimpul wulung dan kimpul pari. Disini kita hanya akan membahas tentang kimpul gendruk.

Umbi kimpul gendruk terdiri dari dua ukuran yang berbeda. Yang besar berjumlah satu biasanya disebut umbi induk, sedangkan yang lebih kecil ada beberapa umbi yang lebih kecil, dalam bahasa jawa disebut enthik.

Oleh masyarakat biasanya enthiklah yang dipanen, sedangkan induknya untuk dijadikan bibit.

Tanaman kimpul jarang dibudidayakan dengan monokultur. Tanaman ini biasanya ditanam secara tumpangsari dengan tanaman lain. Penanaman kimpul ada 3 cara, yaitu dengan berbaris berselang seling, secara tak beraturan atau ditanam dengan jarak tertentu diantara tanaman yg lain.

Semua bagian tanaman kimpul dapat dimanfaatkan. Umbinya dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan, batang dan daunnya dapat dibuat sayur, sedangkan akarnya dapat digunakan sebagai obat desentri.

Di Jogjakarta, berbagai macam makanan terbuat dari umbi kimpul, antara lain bergedel, kroket, gethuk, kripik, dan masih banyak lagi. Sebagai pengganti nasi, kimpul biasa dibuat sawut ( diparut kasar ).

Dari berbagai percobaan, kimpul dapat dibuat menjadi tepung dan selanjutnya dapat menjadi bahan pembuat roti atau kue. Salah satu sifat yang disukai adalah sifatnya yang dapat mengembang, meskipun tidak sebesar tepung terigu. Umbi kimpul dapat dikonsumsi sebagai makanan kesehatan. Dari berbagai pengalaman, kimpul dijadikan sebagai makanan diet bagi penderita diabetes.

Dipasar Jogjakarta, umbi kimpul dijual dalam bentuk umbi segar. Umbi kimpul rebus telah sering kita jumpai di pasar tradisional, maupun dijajakan berkeliling kampung. Dalam industri besar, keripik kimpul dijual dan populer dengan nama taro chips.

Kandungan gizinya dalam 100 gram kimpul terdapat : kalori 140 kal, protein 2,5 gram, lemak 1,0 gram, karbohidrat 5,0 gram, kalsium 95 mg, vit C 37 mg. \*\*\*

