ILES-ILES (Amorphophallus onchophyllus)

Pendahuluan

Iles-iles merupakan tanaman umbi-umbian yang memiliki potensi ekonomi tinggi, namun sampai saat ini masih tumbuh secara liar dan belum banyak didayagunakan. Informasi dari Jepang iles-iles dapat dibuat dalam bentuk tepung dan jel dengan nama "konyaku" dan "shirrataki".

Permintaan akan tepung iles-iles diduga dapat terus meningkat karena tepung iles-iles diharapkan dapat merupakan sumber karbohidrat yang dapat mensubstitusi terigu.

Kegunaan iles-iles antara lain :

a. Sebagai bahan baku untuk snack, manisan dan makanan pengudap (semacam mie).
b. Dari segi kesehatan: dapat mengganti sel-sel dalam tubuh, membersihkan dan memperce-pat kelancaran peredaran darah, tidak mengandung lemak sehingga membatasi kegemuk-an, menghilangkan kolestrol dan baik untuk penderita darah tinggi dan kencing manis.
c. Dari segi kosmetika: dapat menghaluskan kulit; untuk itu iles- iles penting untuk segera di-budidayakan.

Sehubungan dengan pengembangan ekspor non migas iles-iles merupakan salah satu komoditi ekspor yang dapat menyumbangkan devisa bagi negara. Selain itu dapat pula meningkatkan pendapatan petani karena para petani dapat menjadi pemasok iles-iles untuk bahan baku industri.

Proses Pengolahan

1. Iles-iles hasil panen dibersihkan dengan cara mencucinya.
2. Selanjutnya diiris tipis-tipis dengan ketebalan 5 sampai 7 mm.
3. Hamparkan di atas "irig" atau nampan berlubang-lubang.
4. Kemudian dikeringkan sampai mencapai kadar air $\pm$12%. Bila menggunakan panas mata-hari maka dibutuhkan waktu antara 3-4 hari, akan tetapi bila menggunakan oven/dryer maka dibutuhkan waktu hanya 2,5 jam dengan suhu panas 80^{o}C. Hasil proses pengeringan ini disebut "chip" atau kripik iles-iles.
5. Keripik selanjutnya digiling menjadi tepung iles-iles, dan dipisahkan antara manaan dan tepungnya. Cara pemisahannya ada 2 macam yaitu dengan menggunakan ayakan 35 mesh, atau dengan "blower". Karena partikel manaan lebih besar maka pada proses pengayakan akan tertinggal pada ayakan atau akan terjatuh pada proses pemisahan menggunakan blower (tidak terhembus blower).
6. Manaan yang dihasilkan harus segera dikemas atau diolah karena bila terlalu lama akan berkurang daya lekatnya.

---

*) Pusbangtepa IPB.

7. Untuk membuat "konyaku" atau "shirrataki" maka manaan dilarutkan dalam air dengan perbandingan 3 gram manaan dilarutkan dalam 100 cc air, kemudian diaduk selama lebil kurang 2 jam.
8. Selama proses pengadukan ini campuran juga ditambahkan bahan penguat yaitu garam kalsium.
9. Setelah campuran mengeras selanjutnya dicetak dengan menggunakan cetakan perseg empat untuk membuat "konyaku" atau cetakan bihun untuk membuat "shirrataki".
10. "Konyaku" dan "Shirrataki" selanjutnya direndam dalam larutan kalsium (kapur sirih) yang berfungsi sebagai pengawet.
11. Oleh karena produk ini tidak tahan lama maka harus disimpan dalam refrigerator.
12. Apabila produk akan dikonsumsi maka selanjutnya perlu dimasak/direbus dalam air mendidih selama kurang lebih 15 menit.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan iles-iles :

1. Dalam pemanenan umbi tidak boleh terluka karena bila terluka maka akan mengalami proses "Browning" yang akan mempengaruhi warna bahan/manaan yang dihasilkan.
2. Selama proses pengeringan maka panas yang diberikan harus benar-benar intensif, karena panas yang tidak baik akan menghasilkan warna kecoklatan pada produk yang dihasilkan.

Skema Proses Pengolahan Iles-iles

Pemanenan
↓
Pembersihan/pencucian
↓
Pengirisan
↓
Pengeringan
↓
Penggilingan
↓
Pemisahan Manaan dan Tepung
↓
Manaan — Tepung

Air -------------------->
Garam kalsium ---->
↓
Pengadukan selama 2 jam
↓
Pencetakan
↓
Produk
("Konyaku dan Shirrataki")