



LOKA PERE : POTENSI LOKAL DI TANAH PAMBOANG

Penulis:

Nurhafsah

Fitriawaty, Rahmi. H, Ida Andriani

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sulawesi Barat.

M. Aras

Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Provinsi Sulawesi Barat.

Jl. H. Abdul Malik Pattana Endeng, Kab. Mamuju 91512

E-Mail : bptp-sulbar@litbang.pertanian.go.id; nurhafsah_tiro@yahoo.com

Loka (pisang) pere merupakan salah satu jenis buah hortikultura yang hanya tumbuh baik di desa Adolang dan Adolang Dhua, Kecamatan Pamboang, Mamuju, Sulawesi Barat. Jenis pisang tersebut merupakan salah satu Sumber daya Genetik yang telah terdaftar di PVT-PP Kementerian Pertanian. Buah loka pere, merupakan buah yang memiliki keunikan, bahkan diyakini dapat menjadi sumber vitalitas. Buah loka pere juga memiliki kandungan mineral yang cukup tinggi hingga mencapai 2.220,80 mg/100 g serta kandungan energi sebesar 36% atau setara 131,06 kkal.

Hortikultura merupakan salah satu subsektor di bidang pertanian yang dapat meningkatkan kesejahteraan petani dan berdampak pada peningkatan devisa negara sebesar 3,01% pada kuartal I dan 1,84% pada kuartal ke II di Tahun 2021. Peningkatan devisa negara tersebut didukung oleh peningkatan ekspor di bidang hortikultura yang mencapai USD 645,48 juta pada tahun 2020 atau meningkat sebesar 37,75% dari tahun 2019.

Komoditas ekspor di bidang hortikultura sebagian besar berasal dari komoditas buah-buahan yang tercatat mencapai USD 389,9 juta atau mengalami peningkatan 30,31%. Peningkatan ekspor tersebut didukung melalui pengembangan kawasan sentra komoditas unggulan daerah yang tujuannya mendukung peningkatan ekspor dan substitusi impor melalui sistem kemitraan antara petani dan pelaku usaha.

Pada bulan Januari 2021, ekspor Indonesia mengalami peningkatan sebesar USD 15,0 miliar atau sebesar 12,24% dengan kontribusi sektor pertanian 13,91%. Komoditas pertanian tersebut sebagian disumbang dari komoditas hortikultura berupa buah-buahan, salah satunya adalah buah pisang. Buah pisang memiliki tujuan ekspor ke negara lain, seperti Cina, Malaysia, Jepang, Korea, Singapura, Oman, dan Uni Emirat Arab. Besarnya permintaan dari setiap negara berbeda, seperti Cina yang membutuhkan pasokan buah pisang sebanyak 1,1 juta ton per tahun,

sedangkan Jepang membutuhkan 870.000 ton per tahun.

Berdasarkan data permintaan tersebut, Ketua Umum Asosiasi Eksportir Buah dan Sayuran Segar Indonesia, Khafid Sirotuddin, meminta agar Kementan meningkatkan produksi buah lokal untuk memenuhi permintaan pasar. Diketahui bahwa produksi buah pisang secara nasional pada tahun 2021, sebesar 8.182.756 ton yang tersebar di beberapa provinsi (Ditjenbun, 2021). Salah satu provinsi yang turut berkontribusi adalah Sulawesi Barat dengan produksi pisang sebesar 76.750 ton. Provinsi ini memiliki beraneka ragam jenis pisang yang dibudidayakan oleh masyarakat, salah satunya "*loka pere*".

MENGENAL LOKA PERE

Loka pere merupakan salah satu jenis tanaman pisang yang hanya ditemukan di Desa Adolang dan Adolang Dhua, Kecamatan Pamboang, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat. Istilah "*loka*" memiliki arti yang sama dengan kata "pisang". *Loka pere* merupakan salah satu jenis tanaman komoditas pisang yang telah didaftarkan di Pusat Perlindungan Varietas dan Perizinan Pertanian, Kementan sebagai salah satu sumber daya genetik.

Loka pere bagi masyarakat Pamboang merupakan salah satu jenis pisang yang memiliki karakteristik unik. Menurut informasi masyarakat setempat, *loka pere* memiliki daya

simpan yang cukup lama. Buah pisang ini walaupun telah lewat matang atau teksturnya sudah sangat lembek, namun ketika dimasak teksturnya akan kembali keras, seperti tekstur buah matang sempurna.

Buah *loka pere* juga memiliki karakteristik yang berbeda apabila dibudidayakan di luar kecamatan Pamboang. *Loka pere* yang dibudidayakan di tempat lain memiliki citarasa buah yang hambar atau tawar dengan tekstur buah yang lebih lunak serta ukuran dan jumlah buah yang lebih sedikit.

Kualitas *loka pere* juga dilihat dari jumlah anakan yang dihasilkan. *Loka pere* yang memiliki anakan lebih dari dua akan menghasilkan buah yang kurang bagus. Sebaiknya juga *loka pere* tidak dibiarkan masak di pohon, karena kulit buah akan pecah dan daging buahnya akan tampak. Buah yang telah tua ditandai oleh ujung-ujung buah yang terisi secara penuh. Proses pematangan buah di pohon lebih lambat dibandingkan dengan yang telah dipanen.

Loka pere yang dibudidayakan petani, sangat jarang mendapat perawatan yang baik. Pemupukan hanya pada saat akan berbuah dengan pupuk ZA, dosisnya $\frac{1}{4}$ kg per pohon. Pemupukan dengan Urea dilakukan pada saat tanaman berumur 3 – 4 bulan dengan jarak tanam 3 m x 3 m.

Buah *loka pere* di kalangan masyarakat setempat, selain dijadikan sebagai salah satu sumber pangan yang dikonsumsi dalam bentuk segar dan



Pohon loka pere

olahan juga dimanfaatkan dalam acara keagamaan maupun upacara adat. Buah *loka pere* juga sering dibawa oleh masyarakat nelayan untuk melaut, bahkan buah *loka pere* oleh masyarakat setempat diyakini dapat meningkatkan vitalitas.

KARAKTERISTIK LOKA PERE

Loka pere memiliki bentuk yang bulat, bengkok, dan bagian ujungnya lancip. Buah *loka pere* memiliki panjang buah 18 – 19 cm, daging buah berwarna kuning emas dengan tekstur halus dan rasa buah yang manis. Pada kulit buah, terdapat bercak warna hitam. Timbulnya bercak tersebut dipengaruhi oleh intensitas paparan cahaya matahari. Semakin lama buah tersebut terpapar matahari, maka jumlah bercak hitam pada kulit buah juga makin sedikit. Buah *loka pere* memiliki daya



Buah loka pere

simpan panjang, yaitu 21 hari pada suhu terkontrol (30°C) dan 18 hari pada suhu ruang.

Dalam satu tandan *loka pere* terdapat 5 – 9 sisir dengan jumlah buah per sisir sekitar 16-18 buah. Berat rata-rata untuk setiap buah berkisar 178,6 -209,4 g. Tinggi batang *loka pere* antara 2 - 3 m dengan bentuk bulat dan tegak dengan diameter 46-68 cm, sedangkan tandan buah menghadap ke atas.

Buah *loka pere* memiliki diameter 4-4,5 cm, ketebalan kulit 0,30-0,32 cm, berat kulit 0,04 g, tekstur 2,60-3,90, kadar gula (brix) 4,67-5, berat daging buah 0,07-0,09 g dengan pH 5. Karakteristik buah yang dihasilkan dapat berbeda antara desa Adolang dan Desa Adolang Dhua. Perbedaan tersebut disebabkan oleh perbedaan topografi wilayah dan ketersediaan hara tanah.

Buah *loka pere* segar akan mengalami perubahan karak-

teristik setelah proses penyimpanan. Buah yang disimpan di suhu ruang mengalami susut bobot rata-rata 10-50 g per buah pada masa simpan 15-21 hari. Terjadinya penurunan berat buah tersebut disebabkan oleh lamanya proses respirasi pada buah, sehingga daging buah mengalami kehilangan air.

Selama masa penyimpanan pada suhu ruang, buah akan mengalami penurunan pH dari pH 5 hingga pH 4 pada masa simpan 18 hari. Penurunan pH tersebut disebabkan oleh peningkatan kadar asam seiring dengan terjadinya peningkatan kematangan buah. Demikianlah proses dekarboksilasi asam oksalat selama proses penyimpanan akan menyebabkan peningkatan kadar keasaman.

Buah *loka pere* yang disimpan pada suhu terkontrol hanya sedikit mengalami penyusutan dibandingkan dengan suhu ruang, rata-rata berki-



Tingkat kematangan loka pere

sar antara 10-20 g per buah. Buah *loka pere* mentah yang disimpan di suhu terkontrol (dingin) tidak akan mengalami proses pematangan seperti umumnya. Namun, buah tersebut akan mengalami kerusakan yang ditandai dengan perubahan warna buah maupun internal buah, terlihat juga kerutan sebagai akibat dari kehilangan air pada buah. Selain itu, kulit buah akan mengeras karena buah kehilangan kemampuan mengikat air.

KANDUNGAN GIZI LOKA PERE

Loka pere sebagai salah satu buah lokal dapat dijadikan sebagai salah satu sumber gizi bagi masyarakat. Kandungan gizi *loka pere* antara lain mineral, vitamin, dan beberapa komponen makronutrisi. Beberapa komponen gizi *loka pere* lebih tinggi dibandingkan dengan pisang ambon dan pisang kepok (Tabel. 1).

Selain komponen gizi tersebut, buah *loka pere* juga memiliki komponen gizi lainnya yang berupa serat, pati, gula reduksi, amilopektin, gula total, kadar sukrosa, dan total asam de-

ngan kadar yang berbeda untuk setiap tingkat kematangan. Keberadaan serat pada *loka pere* telah direkomendasikan sebagai sumber serat. Syarat yang telah ditetapkan oleh *The Food Standards Agency* untuk bahan pangan sebagai sumber serat, yakni kandungan bahan tersebut harus mengandung serat 3 g/100 g bahan.

Buah *loka pere* yang dapat digunakan sebagai sumber serat adalah buah muda dan buah lewat matang, sedangkan buah matang sempurna hanya memiliki kadar serat pangan 2,50 g/100 g bahan dan serat kasar 1,82% per buah. Karbohidrat pada buah *loka pere* juga mampu menjadi sumber energi yang lebih cepat, karena termasuk ke dalam golongan karbohidrat kompleks tingkat sedang dan ketersediaannya secara bertahap. Komponen pati, total gula, dan gula reduksi pada buah *loka pere* pada berbagai tingkat kematangan dapat dilihat pada Tabel 2. serta ketersediaan energi dan komponen gizi makro lainnya pada buah muda dan lewat matang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 1. Komponen Gizi Tiga (Varietas) Pisang Per 100 g Bahan pada Tingkat Kematangan Sempurna.

Komposisi Zat Gizi per 100 gram Bahan	Jenis Pisang		
	Pisang “Loka Pere”	Pisang Ambon	Pisang Kepok
Kadar air	61,67	72,9	71,9
Energi (kkal)	131,06	108	109
Protein	0,76	1	0,8
Lemak	0,38	0,8	0,5
Karbohidrat	31,15	24,3	26,3
Serat	1,82	1,9	5,7
Abu	1,02	1	1
Kalsium (Ca)	2,67	20	10
Fosfor (P)	0,1	30	30
Besi (Fe)	2,15	0,2	0,5
Natrium (Na)	2,83	10	10
Kalium (K)	2190	0	300
Tembaga (Cu)	0,21	0,2	0,1
Mangan	1,54	-	-
Magnesium	3,42	-	-
Vitamin C	0,17	9	9

Sumber : Kemenkes RI (2018) & Nurhafsa, dkk (2021).

Tabel 2. Komposisi Kimia Buah Berdasarkan Tingkat Kematangan Buah

Komposisi Kimia Buah	Tingkat Kematangan Buah		
	Muda	Matang Sempurna	Lewat Matang
Serat pangan (%)	7,04	2,5	3,96
Pati (%)	25,3	21,79	18,94
Gula reduksi (%)	0,5	3,46	6,07
Amilosa (%)	23,05	20,67	17,15
Amilopektin (%)	2,25	1,12	1,73
Gula total (%)	0,01	0,01	0,01
Total asam (%)	5,07	8,37	9,63
Kadar sukrosa (%)	0,87	5,9	7,4

Sumber : Laporan Penelitian Kerjasama. Nurhafsa dkk (2021).

Tabel 3. Komponen Gizi Makro *Loka Pere* pada Buah Muda dan Buah Lewat Matang.

Komposisi Kimia Buah	Tingkat Kemantangan Buah	
	Muda	Lewat Matang
Fosfor (g)	0,1	0,1
Besi (g)	1,1	2,12
Natrium (g)	2,48	2,8
Kalsium (g)	2,91	2,67
Tembaga (g)	0,11	0,14
Mangan (g)	0,53	0,33
Magnesium (g)	3,42	3,25
Kalium (g)	2.220,8	2.061,32
Kadar air (%)	61,82	59,55
Kadar abu (%)	0,82	0,93
Protein (%)	0,77	0,79
Lemak (%)	0,43	0,55
Karbohidrat (%)	28,73	26,67
Serat kasar (%)	3,27	6,33

Sumber : Laporan Penelitian Kerjasama. Nurhafsa dkk (2021).

POTENSI PEMANFAATAN LOKA PERE

Berdasarkan komposisi nutrisi yang dimilikinya maka *loka pere* potensial dimanfaatkan di industri makanan. Buah muda dapat dimanfaatkan sebagai bahan setengah jadi, seperti tepung pisang dan berpotensi untuk dikembangkan menjadi beras pisang atau sereal pada buah pisang mengkal atau matang sempurna. Pengembangan menjadi produk dalam bentuk sereal didukung oleh rasa pisang yang manis dengan kadar karbohidrat sebesar 31,15%.

Pemanfaatan selain sebagai produk sereal dan tepung,

buah *loka pere* muda dapat diolah menjadi gaplek dan keripik pisang. Buah pisang lewat matang dapat diolah menjadi sale pisang, selai pisang, *fruit leather*, dodol pisang, sari buah, dan sirup pisang. Potensi pengembangan tersebut didukung oleh rasa buah pisang yang manis, bahkan pada saat buah tersebut telah lewat matang rasa manisnya juga semakin tinggi.

Loka pere juga berpotensi dimanfaatkan sebagai salah satu sumber pangan fungsional. Hal tersebut didukung oleh kandungan serat, vitamin, dan mineral yang terdapat pada buah tersebut. Tingginya kadar kalium pada buah *loka pere*, baik pada buah muda, matang sempurna, maupun lewat matang

berpotensi sebagai sumber kalium. Kalium memiliki peran penting bagi kesehatan, dengan mengonsumsi kalium yang tinggi dapat menurunkan ekskresi dan kehilangan kalium dari urin. Selain itu, mengonsumsi kalium dapat pula mengurangi resorpsi tulang sebagai akibat dari konsumsi natrium (garam) yang tinggi.

Tingginya kandungan energi buah *loka pere* membuatnya potensial dimanfaatkan sebagai pangan fungsional. Energi yang terkandung dalam *loka pere* dapat menjadi sumber energi tambahan untuk balita, ibu hamil, dan ibu menyusui.