



52. Ubi Jalar Varietas Antin -1 *Antin-1 Sweet Potato Variety*



Inventor :
M. Jusuf, Tinuk S.W, Joko Restuono,
Gatot Santoso

Balai Penelitian Tanaman Kacang-
kacangan dan Umbi-umbian
*Indonesian Legume and Tuber Plants
Research Institute*

Status Perlindungan HKI : -
IPR Protection Status: -

Ubi Jalar Antin -1 merupakan hasil persilangan antara varietas lokal Samarinda dari Blitar dengan Kinta varietas lokal Papua. Varietas ini toleran terhadap kekeringan, mengandung zat antosianin 33,89 mg/100 g dan memiliki corak warna yang atraktif yakni berwarna ungu bercampur putih pada daging umbi. Potensi hasil mencapai 33,2 ton /ha dengan umur panen 4 - 4,5 bulan.

Keunggulan varietas ini memiliki potensi hasil tinggi dan toleran terhadap kekeringan. Corak warna umbi ungu bercampur putih yang atraktif cocok di buat menjadi keripik. Mengandung zat antosianin sebagai antioksidan untuk menangkal radikal bebas yang menyebabkan penuaan, kanker dan penyakit-penyakit degeneratif lainnya. Antosianin juga memiliki kemampuan sebagai anti-mutagenik dan anti-karsinogenik terhadap mutagen dan karsinogen yang terdapat pada bahan pangan dan olahannya, mencegah gangguan pada fungsi hati, anti-hipertensi dan menurunkan kadar gula darah (*anti-hiperglisemik*).

Varietas ubi jalar ini berpotensi dikembangkan secara komersial oleh industri pangan dan olahan termasuk untuk penyediaan bahan baku farmasi.

Sweet potato Antin -1 variety is a crossbreeding product between Samarinda local variety from Blitar and Papua local variety Kinta. This variety is resistant to droughts, contains 33.89 mg antocyanine/ 100 g and has an attractive color pattern, i.e. purple and white flesh. The potential yield reaches 33.2 tons/ha with the harvesting age of 4.0-4.5 months.

The advantages of this sweet potato are has high potential yield, tolerant to drought, attractive color mixture for crisps, and contains antocyanine as an antioxidant. Antocyanine is found in the pigment of purple sweet potatoes functioning as an antioxidant to avoid free radicals causing aging, cancer, and other degenerative diseases. Antocyanine also has the ability as antimutagenic and anticarcinogenic against mutagenes and carcinogenes found in foodstuff and its processed products, preventing the disturbances on the liver functions, anti high blood pressure, and reduce the blood sugar content (anti hyperglysemic).

This sweet potato is potential to be developed commercially by food and food processing industries including the provision of pharmaceutical raw materials.