

Ubi Jalar Varietas Antin 1 *Antin 1 Sweet Potato Variety*



Inventor : M. Jusuf, Tinuk S.W., Joko Restuono, dan Gatot Santoso
Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi
Indonesian Legumes and Tuber Crops Research Institute

Ubi jalar unggul varietas Antin 1 merupakan hasil persilangan antara varietas lokal Samarinda dari Blitar dengan varietas lokal Kinta asal Papua. Varietas unggul ini toleran terhadap kekeringan, mengandung antosianin 33,89 mg per 100 gram umbi dan warna daging umbi atraktif, yakni ungu bercampur putih.

Varietas Antin 1 mengandung antosianin yang diperlukan sebagai antioksidan untuk menangkal radikal bebas yang menyebabkan penuaan, kanker, dan penyakit degeneratif lainnya. Antosianin juga memiliki kemampuan sebagai antimutagenik dan antikarsinogenik terhadap mutagen dan karsinogen yang terdapat pada bahan pangan dan olahannya, mencegah gangguan pada fungsi hati, anti-hipertensi dan menurunkan kadar gula darah.

Potensi hasil varietas unggul ini mencapai 33,2 ton per hektar pada umur panen 4-4,5 bulan. Varietas Antin 1 diharapkan dapat berkembang secara komersial, baik untuk memenuhi kebutuhan industri pangan maupun farmasi.

The Antin 1 variety is derived from crosses between the local variety Samarinda from Blitar and the local variety Kinta from Papua. This improved variety is tolerant to drought, containing 33.89 mg of anthocyanins per 100 grams of root and has attractive root color of flesh, purple and white mixed.

Antin 1 variety contains anthocyanins as antioxidants necessary to ward off free radicals that cause aging, cancer, and other degenerative diseases. Anthocyanins also have the ability as antimutagenic and anticarcinogenic against mutagens and carcinogens contained in food and processed food materials, to prevent interference with the function of the liver, anti hypertensive and lower blood sugar levels.

Yield potential of this variety reached 33.2 tons per hectare and can be harvested in 4-4.5 months. Variety Antin 1 is expected to be commercially developed, both to meet the needs of food and pharmaceutical industries.