

Kualitas Getuk Dengan Penggunaan Ubi Jalar yang Berbeda (Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Ungu, Ubi Jalar Orange)

Sofyanti Ananda¹, Wirnelis Syarif²

^{1,2} Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

e-mail: sofyantiananda125@gmail.com

Abstrak

Getuk adalah kue semi basah khas Indonesia yang terbuat dari bahan utama singkong yang direbus kemudian dihaluskan atau dilumatkan. Salah satu bahan pangan yang dapat mempengaruhi warna pada getuk yaitu dengan memanfaatkan ubi jalar putih, ubi jalar ungu dan ubi jalar orange. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan ubi jalar putih sebanyak 50%, ubi jalar ungu sebanyak 50%, dan ubi jalar orange sebanyak 50%, terhadap kualitas warna, tekstur dan rasa getuk yang dihasilkan. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan, 3 kali pengulangan, untuk menganalisis kualitas getuk dilakukan uji organoleptik yang melibatkan 4 orang panelis ahli. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA), jika $F_h > F_t$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna, tekstur lunak, dan uji hedonik. Hasil Analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu: warna pekat X2 (4.67), tekstur lembut X1 (4.33), tekstur lunak X1 (4.50), rasa manis X1 (4.25), rasa gurih kelapa X1 (4.17), dan uji hedonik (kesukaan) X1 (4.67).

Kata kunci: *Getuk, Ubi Jalar Berbeda, Kualitas*

Abstract

Getuk is a typical Indonesian semi-wet cake made from cassava as the main ingredient boiled and then mashed or crushed. One of the ingredients that can affect the color of getuk is by using white sweet potato, purple sweet potato and orange sweet potato. This study aims to analyze the effect of using white sweet potato as much as 50%, purple sweet potato as much as 50%, and orange sweet potato as much as 50%, on the quality of the color, texture and taste of the resulting getuk. This type of research was a pure experiment using a completely randomized design (CRD) method consisting of 3 treatments, 3 repetitions. To analyze the quality of the getuk, an organoleptic test was carried out involving 4 expert panelists. The data obtained is then tabulated in tabular form and an Analysis of Variance (ANOVA) is carried out, if $F_h > F_t$ then it is continued with Duncan's Test. The results showed that there was a significant effect on the color quality, soft texture and hedonic test. The results of data analysis obtained the highest achievement scores overall, namely: dense color X2 (4.67), soft texture X1 (4.33), soft texture X1 (4.50), sweet taste X1 (4.25), savory coconut taste X1 (4.17), and hedonic test (favorite) X1 (4.67).

Keywords : *Getuk, Different Sweet Potatoes, Quality*

PENDAHULUAN

Getuk adalah kue khas Indonesia yang terbuat dari bahan utama singkong yang direbus kemudian dihaluskan atau dilumatkan. Getuk termasuk jenis kue semi basah yang mempunyai masa simpan relatif singkat dan mudah mengalami kerusakan (Atmaka et al.,

2013). Secara umum dikenal dua macam getuk, yaitu getuk gula merah yang berwarna coklat karena pada saat ditumbuk ditambah dengan potongan kecil gula jawa dan getuk lindri berbahan baku singkong yang digiling hingga halus dengan menggunakan gula pasir serta ditambah dengan pewarna makanan. Singkong pada umumnya yang sering kita temui mempunyai ciri-ciri kulit luar berwarna coklat, dan daging singkong berwarna putih, sehingga produk yang dihasilkan juga berwarna putih. Oleh sebab itu, perlu ditingkatkan penggunaan bahan pangan lokal sebagai sumber zat pewarna alami diantaranya yaitu dengan memanfaatkan ubi jalar. Pewarna makanan menurut Rahmi Holinesti (2014:6) merupakan “Bahan tambahan pangan dapat memperbaiki atau memberi warna pada pangan, dan warna pada makanan memegang peran utama dalam menunjang penampilannya, walaupun makanan tersebut rasanya enak, tetapi penampilan tidak menarik pada saat disajikan, tentu saja selera untuk memakannya akan hilang”.

Ubi jalar atau dalam bahasa latin *Ipomoea batatas L* atau ketela rambat merupakan tanaman semak bercabang yang memiliki daun berbentuk segitiga, memiliki bentuk umbi yang besar, rasanya manis, serta berakar bongol. Ubi jalar memiliki beberapa varian yang berbeda, sebagaimana Faridah, et al., (2022) mengatakan bahwa “Jenis ubi jalar yang terdapat di Indonesia memiliki beberapa variasi antara lain ubi jalar putih, ubi jalar ungu, ubi jalar merah, dan ubi jalar kuning”. Menurut Rosidah (2014) mengatakan bahwa “Ubi jalar banyak mengandung karbohidrat dan energi tinggi yang mampu mengembalikan tenaga dengan cepat”. Karbohidrat yang dikandung dalam ubi jalar masuk dalam klasifikasi *Low Glycemix Index* (LGI,54) artinya komoditi ini cocok untuk penderita diabetes, mengkonsumsi ubi jalar tidak menaikkan gula darah secara drastis, berbeda halnya dengan sifat karbohidrat dengan *Glycemix Index tinggi*, seperti beras dan jagung. Selain itu, beberapa zat yang terkandung dalam ubi jalar seperti antosianin, β -karoten, vitamin C, serat, dan mineral yang sangat penting bagi tubuh.

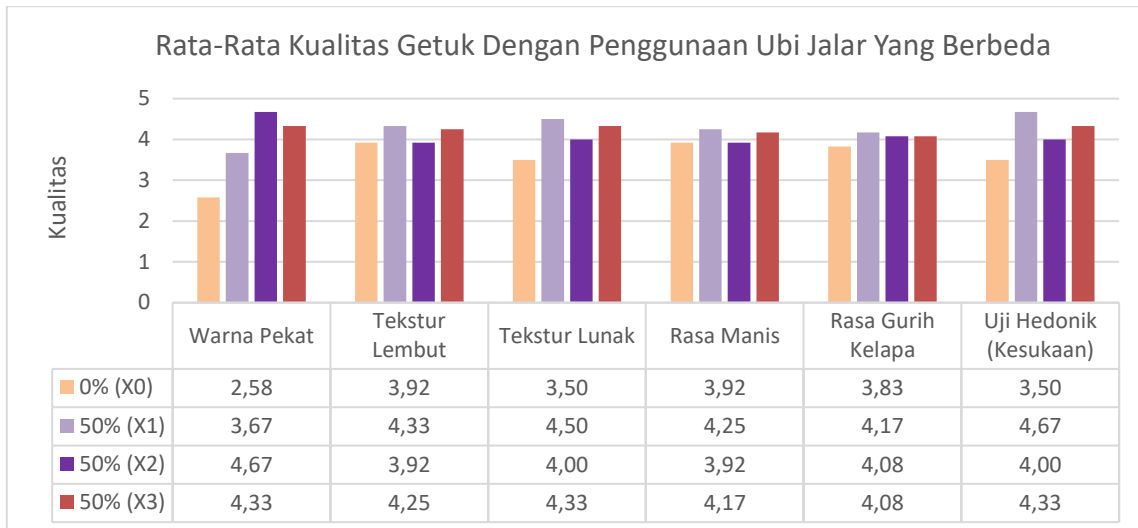
Ubi jalar di Indonesia merupakan tanaman lokal yang saat ini produksinya meningkat. Produktivitas ubi jalar di Indonesia rata-rata 10 ton per hektar lahan, sehingga menempatkan Indonesia sebagai negara penghasil ubi jalar terbesar kedua di dunia (Purwanti, dkk 2019). Namun saat ini, ubi jalar masih jarang dikonsumsi karena harganya yang relatif murah sehingga sering dianggap makanan yang kurang berkelas dan kurangnya variasi dalam pengolahannya. Produk olahan ubi jalar yang dikonsumsi masyarakat masih sangat lazim dalam bentuk makanan, seperti ubi rebus, ubi goreng, kolak, dan lainnya. Dilihat dari masih kurangnya variasi dari pemanfaatan ubi jalar ini, oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk mengembangkan olahan ubi jalar. Oleh sebab itu peneliti tertarik untuk meneliti pengaruh penggunaan ubi jalar yang berbeda terhadap kualitas getuk.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2023 di Workshop Tata Boga, departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap. Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari 4 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik dan uji hedonik terhadap kualitas getuk dengan penggunaan ubi jalar yang berbeda. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA), jika $F_h > F_t$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan. Objek penelitian adalah getuk dengan penggunaan ubi jalar putih 50%, ubi jalar ungu 50%, dan ubi jalar orange 50% dari jumlah singkong yang digunakan untuk menganalisis kualitas warna, tekstur dan rasa terhadap getuk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini adalah hasil tabulasi data akhir penelitian pengaruh substitusi puree pisang masak sehari terhadap kualitas organoleptik brownies panggang dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Gambar 1. Rata-Rata Kualitas Getuk Dengan Penggunaan Ubi Jalar Yang Berbeda

Berdasarkan Gambar 1 dapat diketahui masing-masing kualitas getuk ubi jalar putih sebanyak 50%, ubi jalar ungu sebanyak 50%, ubi jalar orange sebanyak 50% sebagai berikut:

Pengaruh Penggunaan Ubi Jalar Yang Berbeda Terhadap Kualitas Warna Getuk

Kualitas warna pada getuk ubi jalar dapat disimpulkan bahwa 0% (X0) skornya 2.58 dengan kategori warna kurang pekat, 50% (X1) skornya 3.67 dengan kategori warna cukup pekat, 50% (X2) 4.67 dengan kategori warna pekat, 50% (X3) skornya 4.33 dengan kategori warna pekat. Setelah dilakukannya olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 20.96 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.86. Merujuk kepada hasil olah data tersebut dapat disimpulkan terdapat pengaruh yang signifikan dari pengaruh penggunaan ubi jalar yang berbeda terhadap kualitas warna pada getuk. Oleh karena itu selanjutnya dilakukan Uji Duncan seperti pada tabel berikut:

Perlakuan	Rata-Rata	Rata-Rata+LSR	Simbol
X0	2.58	3.22	A
X1	3.67	4.34	B
X3	4.33	5.02	B
X2	4.67		C

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa perlakuan X0 dengan X1, X2, dan X3 berbeda nyata, perlakuan X1 dengan X2 berbeda nyata, perlakuan X2 dengan X3 berbeda nyata, perlakuan X1 dan X3 tidak berbeda nyata.

Deskripsi Data Pengaruh Penggunaan Ubi Jalar Yang Berbeda Terhadap Kualitas Tekstur Pada Getuk

1. Kualitas Tekstur Lembut

Kualitas tekstur (lembut) pada getuk dapat disimpulkan bahwa 0% (X0) skornya 3.92 dengan kategori tekstur cukup lembut, 50% (X1) skornya 4.33 dengan kategori tekstur lembut, 50% (X2) skornya 3.92 dengan kategori tekstur cukup lembut, 50% (X3) skornya 4.25 dengan kategori tekstur lembut. Dari hasil olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 1.36 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.86 merujuk kepada hasil olah data tersebut disimpulkan tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari pengaruh penggunaan ubi jalar yang berbeda terhadap kualitas tekstur lembut getuk.

2. Kualitas Tekstur Lunak

Kualitas tekstur (lunak) pada getuk ubi jalar dapat disimpulkan bahwa 0% (X0) skornya 3.50 dengan kategori tekstur cukup lunak, 50% (X1) skornya 4.50 dengan kategori tekstur lunak, nilai rata-rata dari perlakuan 50% (X2) skornya 4.00 dengan kategori tekstur lunak, 50% (X3) skornya 4.33 dengan kategori tekstur lunak. Setelah dilakukannya olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 4.34 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.86. Merujuk kepada hasil olah data tersebut dapat disimpulkan terdapat pengaruh yang signifikan dari pengaruh penggunaan ubi jalar yang berbeda terhadap kualitas tekstur lunak pada getuk. Oleh karena itu selanjutnya dilakukan Uji Duncan seperti tabel dibawah ini:

Tabel 2 Uji Duncan Kualitas Tekstur Lunak Pada Getuk

Perlakuan	Rata-Rata	Rata-Rata+LSR	Simbol
X0	3.50	4.17	A
X2	4.00	4.70	A
X3	4.33	5.06	B
X1	4.50		B

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa perlakuan X0 dengan X1, dan X3 berbeda nyata, perlakuan X0 dengan X2 tidak berbeda nyata, perlakuan X1 dengan X2 berbeda nyata, perlakuan X1 dengan X3 tidak berbeda nyata.

Deskripsi Data Pengaruh Penggunaan Ubi Jalar Yang Berbeda Terhadap Kualitas Rasa Pada Getuk

1. Kualitas Rasa Manis

Kualitas rasa (manis) pada getuk ubi jalar dapat disimpulkan bahwa 0% (X0) skornya 3.92 dengan kategori rasa cukup manis, 50% (X1) skornya 4.25 dengan kategori rasa manis, 50% (X2) skornya 3.92 dengan kategori rasa cukup manis, 50% (X3) skornya 4.17 dengan kategori rasa manis. Dari hasil olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 2.08 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.86 merujuk kepada hasil olah data tersebut disimpulkan tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari pengaruh penggunaan ubi jalar yang berbeda terhadap kualitas rasa manis getuk.

2. Kualitas Rasa Gurih Kelapa

Kualitas rasa (gurih kelapa) pada getuk ubi jalar 0% (X0) skorya 3.83 dengan kategori rasa cukup gurih kelapa, 50% (X1) skornya 4.17 dengan kategori rasa gurih kelapa, 50% (X2) skornya 4.08 dengan kategori rasa gurih kelapa, 50% (X3) skornya 4.08 dengan kategori rasa gurih kelapa. Dari hasil olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 3.00 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.86 merujuk kepada hasil olah data tersebut disimpulkan tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari pengaruh penggunaan ubi jalar yang berbeda terhadap kualitas rasa gurih kelapa pada getuk.

Deskripsi Data Pengaruh Penggunaan Ubi Jalar Yang Berbeda Terhadap Uji Hedonik (Kesukaan) Pada Getuk

Kualitas uji hedonik (kesukaan) pada getuk ubi jalar dapat disimpulkan bahwa 0% (X0) skornya 3.50 dengan kategori cukup suka, 50% (X1) skornya 4.67 dengan kategori suka, 50% (X2) skornya 4.00 dengan kategori suka, 50% (X3) skornya 4.33 dengan kategori suka. Setelah dilakukannya olah data statistic uji anava maka didapatkan Fhitung sampel sebesar 256.61 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.86. Merujuk kepada hasil olah data tersebut dapat disimpulkan terdapat pengaruh yang signifikan dari pengaruh penggunaan ubi jalar yang berbeda terhadap kualitas uji hedonic (kesukaan) pada getuk. Oleh karena itu selanjutnya dilakukan uji Duncan seperti tabel dibawah ini:

Tabel 3 Uji Duncan Uji Hedonik (Kesukaan) Pada Getuk

Perlakuan	Rata-Rata	Rata-Rata+LSR	Simbol
X0	3.50	4.13	A
X2	4.00	4.66	A
X3	4.33	5.02	B
X1	4.67		C

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa perlakuan X0 dengan X1, dan X3 berbeda nyata, perlakuan X0 dan X2 tidak berbeda nyata, perlakuan X1 dengan X2 berbeda nyata, perlakuan X1 dengan X3 berbeda nyata, perlakuan X2 dengan X3 berbeda nyata.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari pengaruh penggunaan ubi jalar yang berbeda terhadap kualitas tekstur (lembut), rasa (manis dan gurih kelapa), sedangkan pada kualitas warna, tekstur (lunak) dan uji hedonik (kesukaan) terdapat perbedaan yang signifikan. Hasil Analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu: warna pekat X2 (4.67), tekstur lembut X1 (4.33), tekstur lunak X1 (4.50), rasa manis X1 (4.25), rasa gurih kelapa X1 (4.17), dan uji hedonik (kesukaan) X1 (4.67).

DAFTAR PUSTAKA

- Arpi, S. K. (2023). Pengaruh Kualitas Produk dan Citra Merek terhadap Keputusan Pembelian (Studi Kasus pada Getuk ECO Kota Magelang). *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 343-348.
- Asmaraningtyas, D., Rauf, R., & Purwani, E. (2014). Kekerasan, warna dan daya terima biskuit yang disubstitusi tepung labu kuning. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Atmaja, P. D. (2019). Pengolahan Umbi Gadung Sebagai Bahan Dasar Getuk. *Gastronomi*, 69-75.
- Atmaka, W., Amanto, B. S., & Monris, C. (2013). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Sorbitol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia, dan Kapasitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*.
- Darwin, P. (2013). Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. *Sinar Ilmu*.
- Direktorat Gizi Masyarakat. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. *Kementerian Kesehatan Indonesia*.
- Elida. (2019). Peralatan Pengolahan Makanan.
- Estiasih, T., Putri, W. D., & Waziiroh, E. (2017). *Umbi - Umbian dan Pengolahannya*. (T. U. Press, Ed.) Malang: UB Media.
- Faridah, A. d. (2008). Patiseri Jilid 1 dan 2 . *Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Faridah, S., Kusumawardani, N. D., Hariyani, N., & Purwanti, G. A. (2022). Karakteristik kimia dan aktifitas antioksidan tepung ubi jalar ungu varietas antin 2 dan Varietas antin 3. *Jurnal Green House*, 07-18.
- Fatmawati, H. (2018). Pengetahuan Bahan Makanan. *Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan*.
- Febrianti, B. A. (2019). Pemanfaatan Pigmen Antosianin dari Beberapa Jenis Tanaman Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Getuk Lindri. *Repository Raden Intan*.
- Holinesti, R. (2014). Perangkat Pembelajaran Food Control. *Padang*.
- Komala, C. N. (2019). Analisis Kualitas Makanan Dan Perceived Value Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Industri Rumah Makan. *Riset Inspirasi Manajemen dan Kewirausahaan*, 58-64.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9-15.

- Napitupulu, B. P., & Dewiani, S. (2020). Variasi Kue Tradisional dengan Bahan Dasar Singkong di Dapur Pastry Hotel eL Royale Bandung. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 49-58.
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan. *Jurnal Triton*, 42-50.
- Purba, H. F., Hutabarat, R., & Napitupulu, B. (2014). Kajian Pembuatan Mie Basah Dari Tepung Ubi Jalar Putih Di Sumatera Utara. *Pengembangan Teknologi Pertanian*.
- Purwanti, R. R. (2019). Pengaruh metode dan lama pengolahan terhadap analisis mutu ubi jalar orange (*Ipomoea batatas* L). *Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Putri, A. M., & Nisa, F. C. (2015). MODIFIKASI PATI UBI JALAR PUTIH (*Ipomoea batatas* L.) MENGGUNAKAN ENZIM AMYLOMALTASE MENJADI PATI THERMOREVERSIBLE. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Razak, M., & Muntikah. (2017). Ilmu Teknologi Pangan. *Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan*.
- Ridha, N. (2017). Proses penelitian, masalah, variabel dan paradigma penelitian. *Jurnal Hikmah*, 62-70.
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*, 44-52.
- Santoso, D., & Purba, R. (2020). Visual Branding Makanan Tradisional Makanan Getuk Lindri Dalam Konsep Modern. *Jurnal Mahasiswa Fakultas Seni dan Desain*, 91-102.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Pendidikan. *Alfabeta:Bandung*.
- Sugiyono, D. (2010). Memahami penelitian kualitatif.
- Susanti, S., Rahman, A. Z., & Handoyo, G. (2020). Pelatihan Pembuatan Getuk Frozen Sebagai Cadangan Pangan Berdaya Simpan Lama di Era Pandemi Covid - 19 di Kecamatan Banyumanik, Semarang. *Proceedings*.
- Winarsih. (2007). Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. *Yogyakarta: Kanisius*.