

UJI KESUKAAN GETHUK LINDRI DENGAN SUBSTITUSI UMBI BIT

Panji Pratama Aji¹, Mukti Utama²

¹Mahasiswa Prodi Perhotelan, AKPINDO Jakarta

²Dosen Prodi Perhotelan, AKPINDO Jakarta

¹panjipratama927@gmail.com, ²mukti@akpindo.ac.id

Abstract

Beetroot has a natural red-purple color which is great for food coloring and provides many health benefits. It is therefore it provides a new innovation for other foods. Beetroot is one of the tubers that are easily found in markets and supermarkets in Indonesia. The objectives of this study were to knowing the level of preference for the panelists to Gethuk Lindri with the addition of beetroot as food additives for Gethuk Lindri. The method of analysis using corn flour as food additives for Gethuk Lindri, a traditional food to be found in Central Java and East Java made from basic ingredients of cassava, grated coconut, sugar and, salt and Gethuk Lindri to attain soft texture. The results showed that the distinguished composition of the difference in color, taste, aroma and texture of beetroot bitt at a percentage of 10%, 15% and 20%.

Keywords: Hedonic Test, Gethuk Lindri, Beetroot

Latar Belakang

Keanekaragaman budaya sudah menjadi ciri khas bagi bangsa Indonesia, mulai dari adat istiadat, suku, pakaian adat, bahasa daerah, lagu daerah hingga makanan tradisional. Makanan tradisional ini diwariskan secara turun-temurun oleh masyarakat di daerah tersebut, jajanan pasar di Indonesia memiliki macam-macam bentuk, warna dan rasa. Jajanan tradisional dikenal dengan kemasannya yang sederhana dan biasanya terbuat dari bahan alami seperti daun pisang. Selain itu, kurangnya inovasi dalam hal bentuk dan tampilan membuat jajanan tradisional semakin ditinggalkan.

Kudapan tradisional sampai saat ini masih banyak diminati oleh masyarakat. Salah satu jenis kudapan tersebut adalah Gethuk Lindri, makanan yang bahan dasarnya terbuat dari ketela pohon.

Meskipun getuk lindri adalah jenis makanan tradisional namun kandungan gizi yang ada pada kudapan tersebut cukup tinggi (Mardiana et al., , 2017).

Seiring dengan perkembangan jaman, gethuk juga dapat dikreasikan dengan melakukan penambahan dan modifikasi dari segi bahan untuk menambah nilai gizi, aneka rasa dan bentuk untuk menambah daya tarik pembeli (Sundoko, 2007).

Salah satu jenis Gethuk Lindri yang biasa dijual di pasaran adalah Gethuk Lindri. Berbeda dengan Gethuk Lindri pada umumnya, Gethuk Lindri biasanya dibuat menyerupai sebuah bongkahan mie yang digulung menjadi sebuah bongkahan kecil. Gethuk Lindri biasanya dihidangkan bersama dengan parutan kelapa. Gethuk Lindri memiliki warna yang beragam, sehingga mempunyai daya

tarik terhadap konsumen untuk membeli. Gethuk Lindri memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, namun, eksistensi jajanan ini sudah tergantikan oleh keberadaan jajanan modern.

Tanaman singkong termasuk tanaman yang mudah diperoleh dan ditanam di dataran Indonesia. Tanaman singkong merupakan salah satu makanan pokok bagi orang Indonesia. Singkong juga memiliki harga yang relatif murah dan memiliki kandungan gizi karbohidrat yang cukup tinggi. Tanaman singkong mudah diolah menjadi berbagai macam olahan makanan, dari makanan tradisional hingga modern, seperti combro, misro, utri, singkong goreng, dan salah satunya termasuk Gethuk Lindri. Singkong termasuk ke dalam golongan umbi-umbian. Selain singkong ada berbagai macam umbi-umbian yaitu ubi, ketela dan umbi bit.

Umbi bit memiliki warna merah yang pekat, Umbi bit banyak digemari karena memiliki rasa yang enak, lunak, dan sedikit manis. Umbi bit mengandung beberapa vitamin yaitu vitamin C, vitamin B, dan vitamin A, sehingga umbi bit merah ini sangat baik untuk kesehatan tubuh manusia.

Tinjauan Pustaka

Gethuk Lindri

Filosofi dari Gethuk Lindri singkong adalah melambangkan kesederhanaan dan mempergunakan kemampuan akal dan budaya serta kreatifitas sebagai bentuk kemampuan manusia memenuhi kebutuhannya dalam berbagai macam situasi.

Gethuk Lindri adalah jajanan pasar tradisional khas Jawa tengah dan Jawa Timur yang terbuat dari singkong. Gethuk

Lindri telah ada sejak zaman penjajahan, pada saat itu rakyat Indonesia sulit mendapatkan beras sehingga mengantinya dengan ketela yang banyak ditemui pada pekarangan rumah pada saat itu, kemudian mereka mengolahnya menjadi beberapa jenis makanan, salah satunya adalah Gethuk Lindri. Salah stau jenis Gethuk Lindri yang dikenal masyarakat adalah Gethuk Lindri berasal dari kota Magelang, Jawa Tengah. Gethuk Lindri sering kita temui di pasar, pedagang Gethuk Lindri keliling dan toko kue.

Gethuk Lindri memiliki bentuk seperti mie yang disatukan menjadi persegi panjang disajikan dengan dipotong menjadi beberapa bagian dan ditaburi gula dan kelapa parut yang gurih. Gethuk Lindri dikenal karena rasanya yang lembut enak. Warnanya berwarna-warni memikat dan bercita rasa manis. Gethuk Lindri dibuat dari singkong yang dikukus hingga empuk dan saat masih panas ditumbuk hingga benar-benar halus. Setelah halus ditambahkan gula, air dan vanili yang sudah dilarutkan bersama, lalu diaduk dengan singkong hingga tercampur rata. Adonan singkong tersebut kemudian diberi pewarna makanan agar lebih menarik. Setelah diberi pewarna, barulah singkong yang sudah halus ini dimasukkan ke dalam gilingan, lalu dipotong-potong. Kini makin banyak variasi rasai Gethuk Lindri yang tak hanya menambahkan pewarna saja, namun juga menambahkan rasa-rasa tertentu seperti cokelat, keju, strawberry dan pandan.

Tabel 1 Kandungan Gethuk Lindri

| Kandungan | Jumlah |
|-------------|--------|
| Energi | 60 |
| Protein | 0,6 g |
| Karbohidrat | 11,2 g |
| Lemak | 1,4 g |

| | |
|------------|---------|
| Kalsium | 0,01 mg |
| Fosfor | 0 mg |
| Zat Besi | 0,2 mg |
| Vitamin A | 0 IU |
| Vitamin B1 | 0 mg |
| Vitamin C | 0 mg |

Sumber: (Mardiana et al., 2017)

Umbi Bit

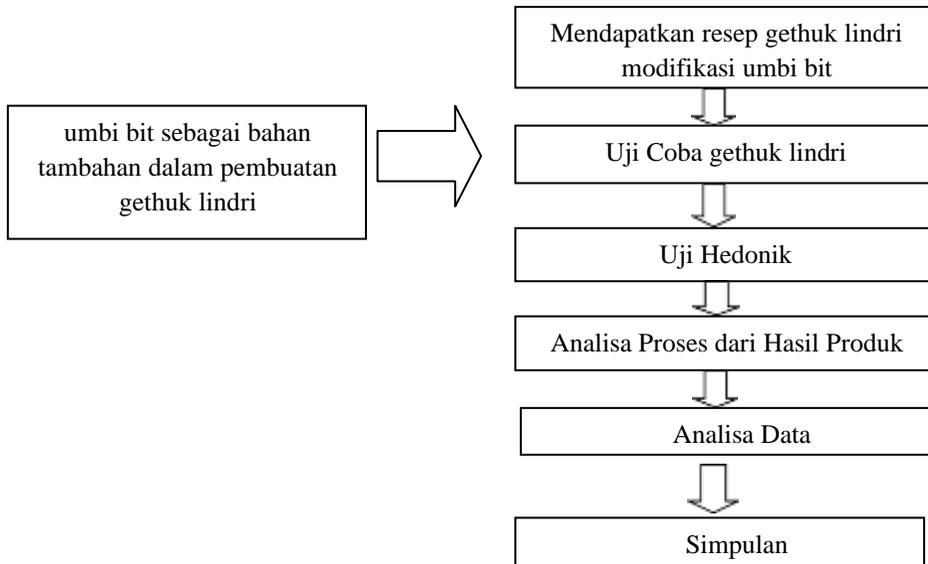
Umbi bit berbentuk bulat menyerupai gasing. Akan tetapi ada pula yang berbentuk lonjong. Pada ujung umbi terdapat akar. Di Indonesia, Umbi bit jarang menghasilkan biji atau benih, sehingga untuk memperolehnya, masih perlu didatangkan dari luar negeri. Umbi bit merupakan salah satu sumber vitamin C, B dan sedikit vitamin A sehingga baik untuk kesehatan tubuh. Umbi bit juga sering digunakan sebagai pewarna alami makanan. Warna ungu atau merah keunguan yang dihasilkan Umbi bit sangat bagus untuk makanan dan minuman. Umbi bit memiliki tekstur yang renyah saat masih mentah, akan berbeda jika Umbi bit telah dimasak akan menjadi lunak, Umbi bit juga memiliki rasa manis yang alami karena kandungan gula yang tinggi.

Menurut Jumanta (2019). Menjelaskan Bit *Beta Vulgaris* atau bit gula berasal dari daerah pesisir Eropa. Banyak digemari karena rasanya manis dan lunak. Bit merah tumbuh dalam tanah dan membentuk sejenis umbi-umbian berwarna merah keunguan. Menurut Putri (2016) Spesies liar bit berasal dari wilayah Mediterania dan Afrika Utara dengan penyebaran ke arah timur hingga wilayah barat India dan ke arah barat sampai Kepulauan Kanari dan pantai barat Eropa yang meliputi Kepulauan Inggris dan Denmark.

Menurut Rizki (2013) manfaat yang sering diambil dari umbi bit adalah gulanya karena memng tanaman ini mengandung sukrosa dengan konsentrasi tinggi. Gula yang tersimpan dalam bit memiliki kesamaan dengan parnsip, tanaman semacam wortel. Kandungan gula pada bit sebanyak 17% dari berat total. Namun, kadarnya tergantung dari varietas dan variasi dari tahun ke tahun dan dari satu lokasi ke lokasi lain. Jumlah kandungan gula yang terdapat pada bit ini lebih besar dari kandungan gula tebu. Jenis gula yang dihasilkan dari bit merupakan gula kristal putih (*sukrosa*) yang sering disebut dengan gula bit.

Metodologi Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen. Penelitian eksperimen adalah penelitian yang digunakan perlakuan terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan, kondisi terkendalikan yang dimaksudkan adalah adanya hasil dari penelitian dikonvensikan kedalam angka-angka, untuk analisis yang digunakan adalah dengan menggunakan analisis statistik (Sugiyono, 2014). Tahapan dalam proses penelitian dilakukan sesuai dalam gambar berikut:



Gambar 1. Desain Penelitian

Penetapan Resep Formula

Tabel 2. Varian Resep Uji Coba

| BAHAN | SATUAN | SAMPLE A (10%) | SAMPLE B (15%) | SAMPLE C (20%) |
|---------------|---------|----------------|----------------|----------------|
| Singkong | 500 gr | 450 gr | 425 gr | 400 gr |
| Kelapa parut | ½ butir | ½ butir | ½ butir | ½ butir |
| Gula | 200 gr | 200 gr | 200 gr | 200 gr |
| Saltm | 1 sdt | 1 sdt | 1 sdt | 1 sdt |
| Vanilli bubuk | 1 sdt | 1 sdt | 1 sdt | 1 sdt |
| Umbi bit | - | 50 gr | 75 gr | 100 gr |

Sumber: Data Penelitian, 2020

Tabel 3. Cara membuat Gethuk Lindri

| NO. | CARA MEMBUAT | GAMBAR |
|-----|--|--|
| 1. | kukus singkong yang sudah anda bersihkan tadi sampai benar-benar empuk. Jika singkong sudah empuk, anda bisa langsung menghaluskannya. Lalu, sisihkan terlebih dahulu. |  |

| | | |
|----|--|---|
| 2. | haluskan umbi bit dan singkong dengan cara ditumbuk bersama kelapa parut, gula dan saltm |  |
| 3. | giling adonan dengan gilingan daging agar berbentuk seperti mie. |  |
| 4. | potong potong dan taburi dengan kelapa |  |

Sumber: Data Penelitian, 2020

Analisa Proses Pembuatan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi Bit 10%

Analisa ini dilakukan oleh peneliti dari sebelum hingga sesudah proses

pembuatan Gethuk Lindri substitusi umbi bit yang digunakan sebanyak 10%.

Hasil yang peneliti peroleh dari perlakuan 10% umbi bit, antara lain:

Tabel 4. Analisa Proses Pembuatan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi Bit 10%

| Analisa Proses | |
|-----------------------|--|
| Pembuatan adonan | Pada proses pembuatan Gethuk Lindri terdapat substitusi bahan umbi bit sebanyak 10% . tidak ada perbedaan pada tahap ini, hal ini dilakukan untuk melihat perbedaan apa saja yang terlihat dari masing-masing produk tersebut. |
| Karakteristik adonan | Karakteristik adonan dengan substitusi umbi bit sebanyak 10% menghasilkan tekstur yang empuk dan masih kuat beraroma singkong dengan warna merah yang pudar. |

| | |
|--------------------|--|
| Proses pembentukan | Proses pembentukan pada tahap ini menggunakan alat penggiling daging dengan empat kali pengulangan penggilingan. |
|--------------------|--|

Analisa Proses Berdasarkan Waktu Selama Pengukusan Singkong dan Umbi Bit dengan Presentase Umbi Bit Sebanyak 10%

| Waktu Pengukusan | Keterangan |
|------------------|--|
| 1 jam | Pada menit ke 30 singkong maupun umbi bit masih terlalu keras, pada saat 60 menit singkong maupun umbi bit sudah empuk dan mudah ditumbuk. |

Analisa Proses Berdasarkan Waktu Penumbukan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi Bit Sebanyak 10%

| Waktu penumbukan | Keterangan |
|------------------|--|
| 10 menit | Singkong, umbi bit, kelapa parut, gula dan garam disatukan lalu ditumbuk hingga hancur. Memerlukan waktu 10 menit untuk menumbuk adonan. |

Analisa Proses Pengulangan Penggilingan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi Bit Sebanyak 10%

| Banyaknya pengulangan | Keterangan |
|-----------------------|---|
| 4x | Proses penggilingan hingga 4x pengulangan karena adonan Gethuk Lindri pada saat proses penumbukan belum terlalu halus. Pada penggilingan pertama, kedua dan ketiga digiling untuk mendapatkan tekstur yang halus pada Gethuk Lindri, pada penggilingan keempat dilakukan untuk mendapatkan bentuk pada Gethuk Lindri. |

Sumber: Data Penelitian, 2020

Analisa Proses Pembuatan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi Bit 15% pembuatan Gethuk Lindri substitusi umbi bit yang digunakan sebanyak 15%. Hasil yang peneliti peroleh dari perlakuan 15% umbi bit, antara lain:

Tabel 5. Analisa Proses Pembuatan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi Bit 15%

| Analisa Proses | |
|---|---|
| Pembuatan adonan | Pada proses pembuatan Gethuk Lindri terdapat substitusi bahan umbi bit sebanyak 15% . tidak ada perbedaan pada tahap ini, hal ini dilakukan untuk melihat perbedaan apa saja yang terlihat dari masing- masing produk tersebut. |
| Karakteristik adonan | Karakteristik adonan dengan peambahan umbi bit sebanyak 15% menghasilkan tekstur yang lebih empuk, memiliki warna yang seimbang dan rasa yang tidak terlalu pekat pada umbi bit dan juga tidak mengurangi rasa dari singkong sendiri dan memiliki warna merah yang tidak pudar dan tidak pekat. |
| Proses pembentukan | Proses pembentukan pada tahap ini menggunakan alat penggiling daging dengan empat kali pengulangan penggilingan. |
| Analisa Proses Berdasarkan Waktu Selama Pengukusan Singkong dan Umbi bit dengan Presentase Umbi bit Sebanyak 15% | |
| Waktu Pengukusan | Keterangan |
| 1 jam | Pada menit ke 30 singkong maupun umbi bit masih terlalu keras, pada saat 60 menit singkong maupun umbi bit sudah empuk dan |

| | |
|--|--|
| mudah di tumbuk. | |
| Analisa Proses Berdasarkan Waktu Penumbukan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi bit Sebanyak 15% | |
| Waktu penumbukan | Keterangan |
| 10 menit | Singkong, umbi bit, kelapa parut, gula dan garam disatukan lalu ditumbuk hingga hancur memerlukan waktu 10 menit. |
| Analisa Proses Pengulangan Penggilingan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi bit Sebanyak 15% | |
| Banyaknya pengulangan | Keterangan |
| 4x | Proses penggilingan hingga 4x pengulangan karena adonan Gethuk Lindri pada saat proses penumbukan belum terlalu halus. Pada penggilingan pertama, kedua dan ketiga digiling untuk mendapatkan tekstur yang halus. Pada penggilingan keempat dilakukan untuk mendapatkan bentuk pada Gethuk Lindri. |

Sumber: Data Penelitian, 2020

Analisa Proses Pembuatan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi Bit 20% pembuatan Gethuk Lindri substitusi umbi bit yang digunakan sebanyak 20%. Analisa ini dilakukan oleh peneliti Hasil yang peneliti peroleh dari perlakuan dari sebelum hingga sesudah proses 20% umbi bit, antara lain:

Tabel 6. Analisa Proses Pembuatan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi Bit 20%

| | |
|---|---|
| Analisa Proses | |
| Pembuatan adonan | Pada proses pembuatan Gethuk Lindri terdapat substitusi bahan umbi bit sebanyak 20% . tidak ada perbedaan pada tahap ini, hal ini dilakukan untuk melihat perbedaan apa saja yang terlihat dari masing- masing produk tersebut. |
| Karakteristik adonan | Karakteristik adonan dengan peambahan umbi bit sebanyak 20% menghasilkan tekstur yang lebih empuk dibandingkan dengan dua jeis Gethuk Lindri sebelumnya, Gethuk Lindri pada jenis ini bertekstur agak basah karena memiliki kandungan umbi bit lebih banyak, memiiki warna yang sangat merah pekat dan memiliki rasa yang lebih terasa umbi bit. Untuk warna karena warnanya lebih pekat dan sedikit basah kebanyakan orang mengiranya itu daging gilling dan kebanyakan enggan untuk memakan sebelum dijelaskan. |
| Proses pembentukan | Proses pembentukan pada tahap ini menggunakan alat penggiling daging dengan empat kali pengulangan penggilingan. |
| Analisa Proses Berdasarkan Waktu Selama Pengukusan Singkong dan Umbi Bit dengan Presentase Umbi Bit Sebanyak 20% | |
| Waktu Pengukusan | Keterangan |
| 1 jam | Pada menit ke 30 singkong maupun umbi bit masih terlalu keras, pada saat 60 menit singkong maupun umbi bit sudah empuk dan mudah di tumbuk. Waktu pengukusan sama dengan yang lainnya karena pengukusan dilakukan secara bersamaan dengan cara menempatkannya pada tempat yang berbeda beda. |

Analisa Proses Berdasarkan Waktu Penumbukan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi bit Sebanyak 20%

| Waktu penumbukan | Keterangan |
|------------------|--|
| 10 menit | Singkong, umbi bit, kelapa parut, gula dan garam disatukan lalu ditumbuk hingga hancur dalam waktu 10 menit. |

Analisa Proses Pengulangan Penggilingan Gethuk Lindri dengan Substitusi Umbi bit Sebanyak 20%

| Banyaknya pengulangan | Keterangan |
|-----------------------|---|
| 4x | Proses penggilingan hingga 4x pengulangan karena adonan Gethuk Lindri pada saat proses penumbukan belum terlalu halus. Pada penggilingan pertama, kedua dan ketiga digiling untuk mendapatkan tekstur yang halus pada Gethuk Lindri, pada penggilingan keempat dilakukan untuk mendapatkan bentuk pada Gethuk Lindri. |

Sumber: Data Penelitian, 2020

Hasil dan Pembahasan

Analisa Proses

Setelah peneliti melaksanakan proses uji coba pembuatan Gethuk Lindri substitusi umbi bit dapat dijelaskan bahwa, cara pembuatan Gethuk Lindri substitusi umbi bit sama dengan pembuatan Gethuk Lindri pada umumnya, perbedaannya hanya pada substitusi umbi bit di setiap komposisi berbeda-beda 10%, 15% dan 20%. Awalnya peneliti mencoba membuat Gethuk Lindri dengan perbandingan 50% dengan total adonan 500 gram, 250 gram singkong dan 250 gram umbi bit. Pada saat proses pengukusan peneliti mengukus singkong dan umbi bit secara bersamaan lalu ditumbuk. Pada saat ditumbuk adonan Gethuk Lindri terlihat sangat basah dan lengket karena pengaruh umbi bit yang memiliki kadar air yang banyak. Penambahan santan dan kelapa parut membuat adonan sulit untuk digiling dan dibentuk. Adonan juga terlihat merah dan rasa dari singkong hampir tidak ada. Akhirnya penulis menambahkan singkong sebanyak 400 gram dan umbi bit masih

tetap 100 gram dengan total adonan 500 gram dan jadilah Gethuk Lindri dengan presentase 20%. Pada presentase ini warna pada Gethuk Lindri terlihat sangat merah pekat dan masih terasa basah tetapi tidak seperti Gethuk Lindri dengan presentase 50 %, rasa dari singkong masih terasa dan rasa dari umbi bit pun masih terasa kuat. Pada akhirnya penulis menggunakan presentase 10%, 15% dan 20%.

Pada percobaan kedua peneliti menggunakan presentase 10%, 450 gram singkong dan 50 gram umbi bit, 15%, 425 gram singkong dan 75 gram dan 20%, 400 gram singkong dan 100 gram umbi bit. Pada percobaan kedua ini penulis masih melakukan metode yang sama dengan percobaan pertama, yaitu mengukus singkong dan umbi bit secara bersamaan dan membaginya setelah proses pengukusan sehingga timbul kemiripan warna pada tiga sampel Gethuk Lindri dan sulit untuk membedakannya. Pada tahap kedua ini penulis menghilangkan penggunaan santan pada saat proses penumbukan dan diganti dengan kelapa parut untuk mengurangi

kadar air yang terdapat pada Gethuk Lindri untuk mendapatkan tekstur yang pas untuk Gethuk Lindri. Pada Gethuk Lindri dengan presentase 10% umbi bit terlihat lebih merah daripada Gethuk Lindri dengan presentase 15% umbi bit dan pada Gethuk Lindri dengan presentase 20% umbi bit terlihat merah pekat dan memiliki warna yang sempurna.

Pada percobaan ketiga akhirnya peneliti mengukus singkong dan umbi bit secara terpisah. Setelah dikukus umbi bit di peras menggunakan kain bersih untuk mengurangi kadar airnya. Penggunaan santan pada tahap ketiga ini juga ditiadakan untuk mengurangi kadar air pada produk Gethuk Lindri dan diganti

dengan kelapa parut dan dihasilkan warna dan rasanya yang berbeda.

Dari tiga sampel Gethuk Lindri yang dibuat, Gethuk Lindri B (15%) yang paling diminati oleh responden karena memiliki tekstur yang pas dan rasa yang seimbang antara umbi bit dan singkong, responden kurang suka dengan Gethuk Lindri C (20%) karena warna merah yang terlalu pekat sehingga menyerupai daging giling sehingga responden ragu untuk mencoba sebelum di jelaskan.

Pada proses pembuatan ketiga sampel Gethuk Lindri ini semua sama dalam prosesnya, hanya saja produk yang dihasilkan memiliki kriteria yang berbeda.

Tabel 7. Analisa proses Gethuk Lindri umbi bit

| | |
|-----------------|---|
| Formula A (10%) | Menghasilkan adonan yang sedikit lebih keras karena kandungan singkong yang lebih banyak dari umbi bit. |
| Formula B (15%) | Menghasilkan adonan yang lembut, tidak terlalu keras dan tidak terlalu lunak pula, dikarenakan pada sampel ini peneliti menambahkan kandungan umbi bit dan mengurangi sedikit kandungan singkong. |
| Formula C (25%) | Menghasilkan adonan yang lebih lunak dan sedikit basah, karena kandungan umbi bit pada sampel ini sedikit lebih banyak daripada dua sampel sebelumnya sehingga dalam proses penggilingan sedikit lebih sulit karena adonan lengket. |

Tabel 8. Analisa Produk Gethuk Lindri Umbi Bit

| | |
|----------------|--|
| Formula A(10%) | Pada formula ini Gethuk Lindri memiliki rasa singkong yang lebih dominan, pada sampel ini Gethuk Lindri memiliki warna merah yang pucat dan memiliki aroma singkong yang lebih dominan. |
| Formula B(15%) | Pada formula ini Gethuk Lindri memiliki tekstur yang pas, tidak keras dan juga tidak terlalu lunak, rasanya pun seimbang antara singkong dan umbi bit dan memiliki warna merah yang tidak terlalu terang dan juga tidak terlalu pucat. |
| Formula C(25%) | Pada formula ini Gethuk Lindri memiliki tekstur yang sedikit basah dan terlalu lunak, Karena umbi bit memiliki kandungan air yang banyak dan pada sampel ini komposisi umbi bit sedikit lebih banyak, Gethuk Lindri pada sampel ini memiliki warna merah yang pekat dan rasanya lebih dominan pada umbi bit. |

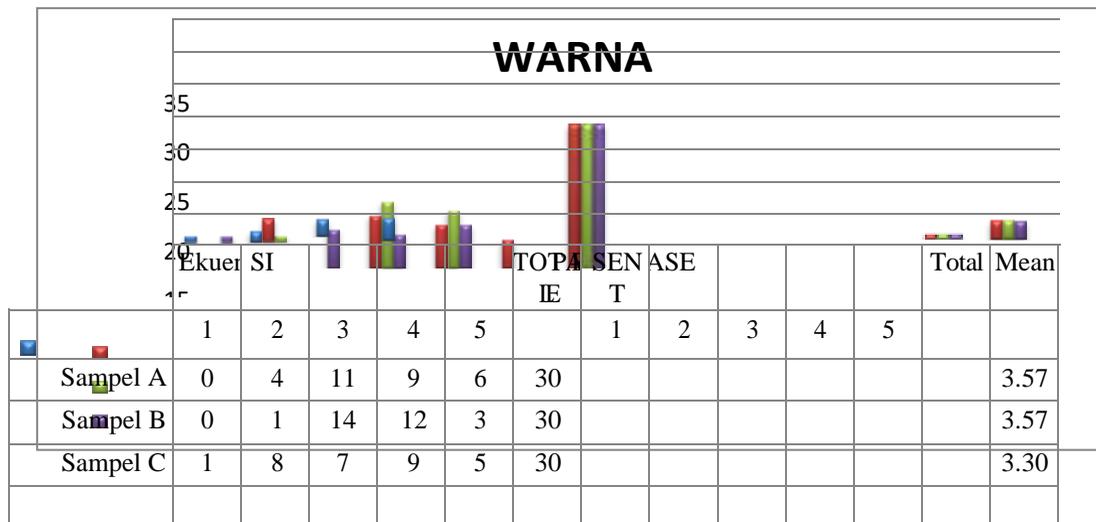
Tekstur pada Gethuk Lindri menjadi lunak disebabkan karena adanya substitusi

umbi bit. umbi bit mentah bertekstur renyah dan menjadi lembut dan

bermentega saat dimasak. Warna merupakan salah satu faktor yang menentukan mutu dan secara visual warna tampil lebih dahulu dan kadang kadang sangat menentukan, sehingga warna dijadikan atribut organoleptik yang penting dalam suatu bahan pangan (Winarno dalam Panjaitan, 2019). Sedangkan menurut Hidayah et al. (2016) warna merah pada Gethuk Lindri disebabkan karena adanya warna merah pada umbi umbi bit yang berasal dari pigmen *betasianin* memberikan warna pekat dan diharapkan diserap oleh *glikoprotein* sehingga dapat mewarnai Gethuk Lindri itu sendiri.

Gethuk Lindri sampel A (10%) menghasilkan warna yang pucat dan tekstur yang sedikit keras karena *Warna*

komposisi umbi bit pada sampel ini hanya 10% sehingga kandungan air yang ada pada Gethuk Lindri pun sedikit yang membuat Gethuk Lindri lebih keras dan pucat, sedangkan pada sampel B (15%) menghasilkan warna dan tekstur yang tidak keras tetapi lebih terasa basah karena penggunaan umbi bit pada sampel ini lebih banyak dibandingkan dengan sampel A dan kandungan air pada umbi bit yang membuat tekstur pada Gethuk Lindri menjadi lunak dan sedikit basah, kemudian pada Gethuk Lindri sampel C (20%) menghasilkan warna merah yang pekat dan tekstur yang terlalu lunak dan basah karena kandungan air pada umbi bit pada sampel C ini lebih banyak daripada dua sampel sebelumnya.



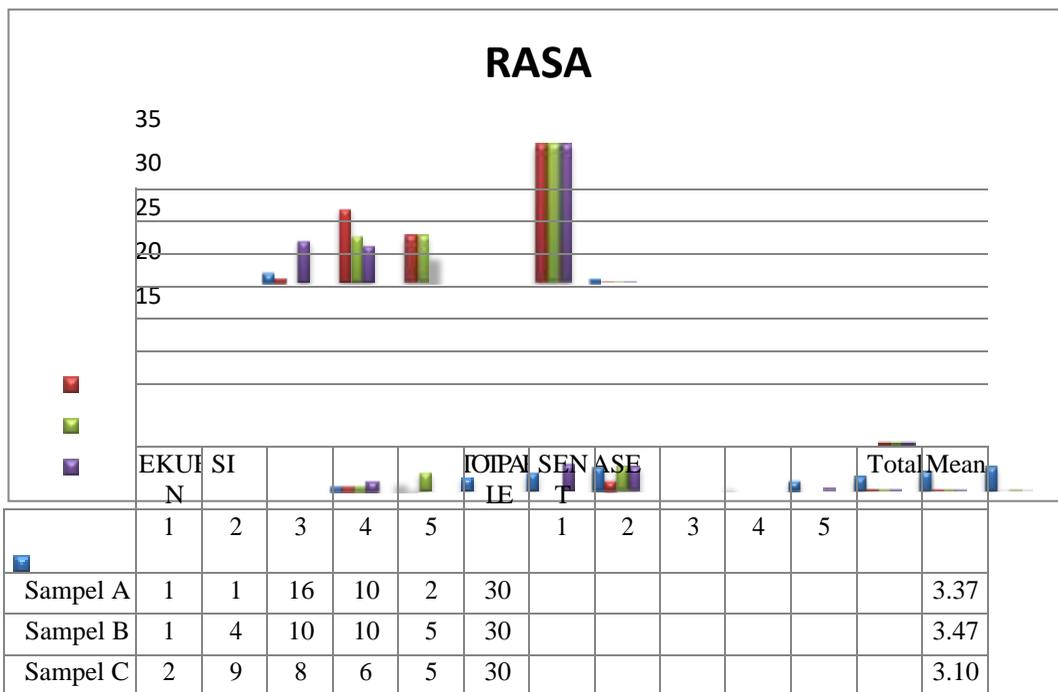
Gambar 2. Grafik warna
Sumber: Data Penelitian, 2020

Pada kriteria warna, 50% responden memberikan penilaian positif (suka dan sangat suka) terhadap sampel produk A dan B dan 46m7% pada sampel produk C. Komposisi umbi bit yang semakin tinggi

akan menghasilkan warna produk yang semakin merah pekat. Menurut Hidayah et al., (2016) warna merah pada Gethuk Lindri disebabkan karena adanya warna merah pada umbi bit yang berasal dari

pigmen *betasianin* memberikan warna pekat sehingga dapat mewarnai Gethuk Lindri itu sendiri. Lama fermentasi berpengaruh terhadap organoleptik aroma. *Rasa*

Interaksi substitusi pasta umbi bit dan lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap warna (Fajri et al, 2018).



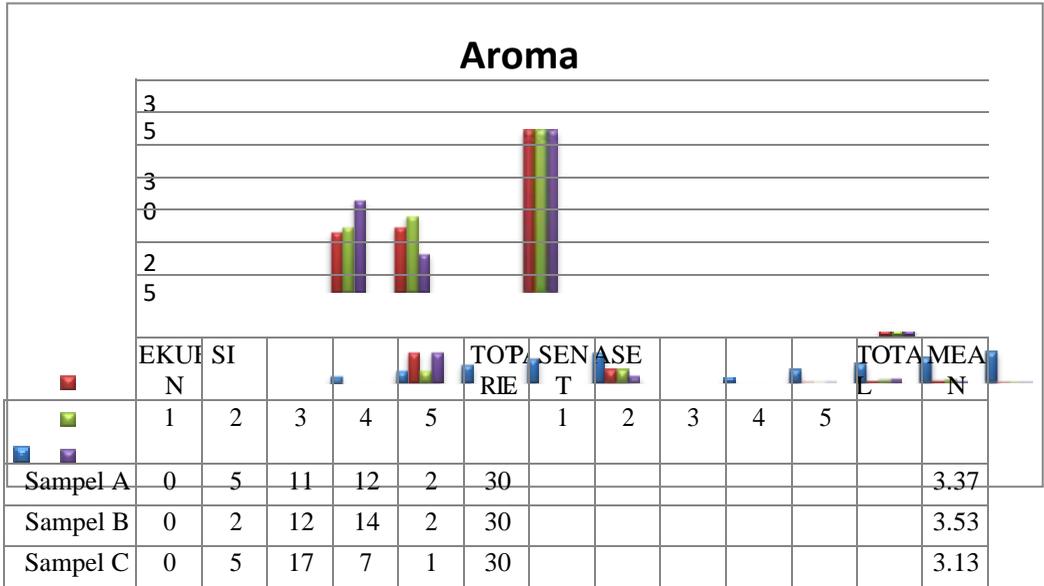
Gambar 4. Grafik Rasa.
 Sumber: Data Penelitian, 2020

Pada aspek rasa, sampel produk paling banyak direspon positif (suka dan sangat suka) sebanyak 50%, hanya 6,7% yang memberikan respon negative (tidak suka dan sangat tidak suka). Sampel produk C paling direspon negatif oleh responden. Kandungan gula yang tinggi pada umbi bit memberikan kontribusi rasa terlalu manis pada produk.

Aroma

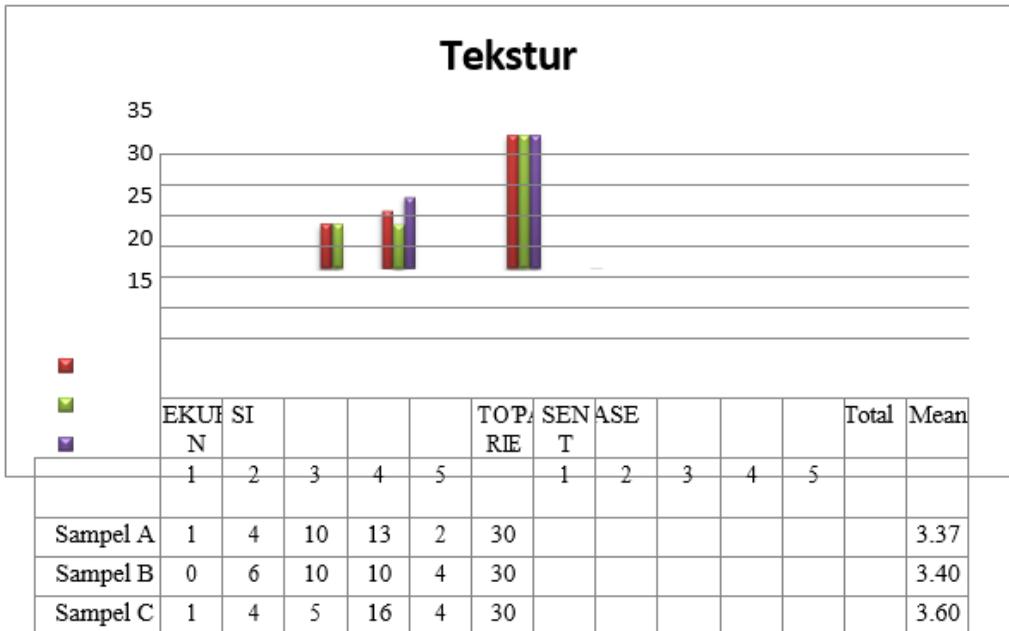
Sampel produk B masih menjadi produk yang direspon positif. Sebanyak 53,3% responden menyatakan suka dan sangat suka. Komposisi 20% substitusi

umbi bit masih memberikan aroma yang seimbang. Sampel produk C paling tidak disukai karena memiliki arom umbi bit yang kuat. Umbi bit memiliki aroma yang dikenal sebagai bau tanah (*earthy taste*) yang kurang disukai oleh masyarakat. Adanya substitusi singkong dan bahan bahan lainnya pada proses pembuatan tidak terlalu mempengaruhi bau langu pada produk akhir Gethuk Lindri umbi bit (Widyaningrum & Suhartiningsih, 2014).



Gambar 5. Grafik Aroma
 Sumber: Data Penelitian, 2020

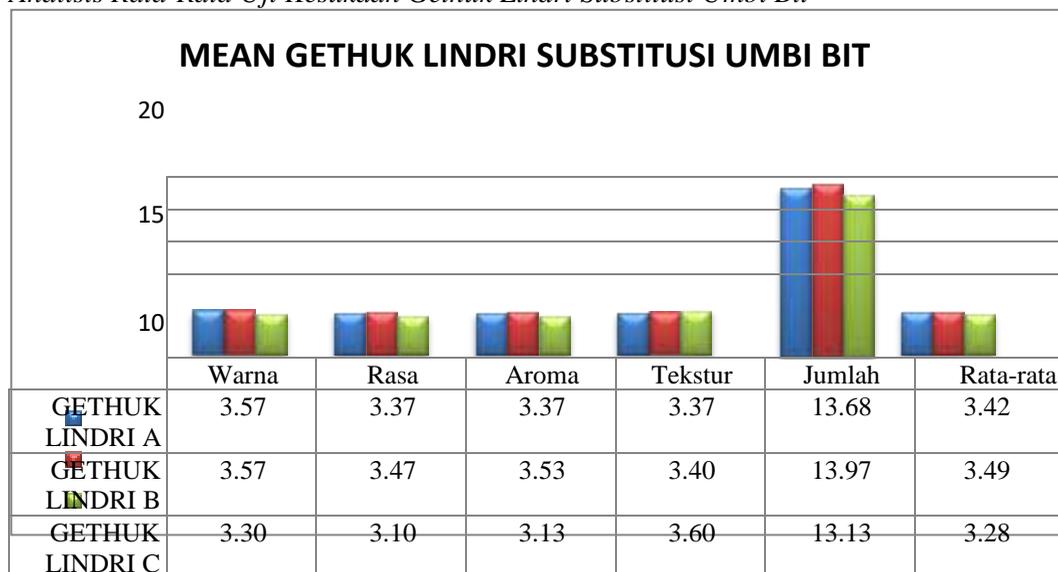
Tekstur



Gambar 6. Grafik tekstur
 Sumber: Data Penelitian. 2020

Dari aspek tekstur, sample produk C memiliki tekstur yang paling lunak sehingga paling disukai. Hal ini ditunjukkan dengan 66,7% responden suka dan sangat suka pada tekstur sampel C, hanya 16,7% yang memberikan respon negative karena dinilai terlalu basah. Semakin tinggi komposisi umbi bit pada produk akan menghasilkan tekstur yang lebih lunak dan basah. Umbi bit mentah bertekstur renyah dan menjadi lembut dan bermentega saat dimasak. Maka dari itu umbi bit saat diolah menjadi Gethuk Lindri, Gethuk Lindri menjadi lunak dan basah.

Analisis Rata-Rata Uji Kesukaan Gethuk Lindri Substitusi Umbi Bit



Gambar 7. Grafik mean
 Sumber: Data Penelitian, 2020

Berdasarkan Gambar 7 maka peneliti melakukan analisis rata-rata uji kesukaan Gethuk Lindri dengan substitusi umbi bit (Gethuk Lindri A, B, C) sebagai berikut:

1. Pada nilai rata rata (*mean*) penilaian terhadap warna yang sangat disukai oleh responden adalah sampel produk A dan B dengan jumlah nilai rata rata 3,57 dengan kriteria suka dan yang cukup disukai adalah Gethuk Lindri C dengan jumlah nilai rata rata 3,30.
2. Pada nilai rata rata (*mean*) penilaian terhadap rasa yang sangat disukai oleh responden adalah sample produk B dengan jumlah nilai rata rata 3,47 karena memiliki rasa yang seimbang
3. Pada nilai rata rata (*mean*) penilaian terhadap aroma yang sangat disukai oleh responden adalah Gethuk Lindri B dengan nilai rata rata 3,53 dengan aroma seimbang kombinasi singkong dan umbi bit
4. Pada nilai rata rata (*mean*) penilaian terhadap tekstur yang sangat disukai oleh responden adalah Gethuk Lindri C dengan nilai rata rata 3,60 karena memiliki tekstur yang paling lunak.
5. Secara keseluruhan produk Gethuk Lindri substitusi umbi bit yang sangat disukai adalah Gethuk Lindri B dengan perolehan nilai total sebanyak 3,4.

Simpulan

Hasil penelitian penggunaan umbi bit sebagai bahan makanan tambahan dari produk Gethuk Lindri dengan tiga tipe yang berbeda menunjukkan bahwa dari hasil uji kesukaan pada responden terlihat dari ketiga sampel yang telah diujikan Gethuk Lindri B dengan substitusi umbi bit sebanyak 15% paling tinggi peminatnya dibandingkan dengan Gethuk Lindri A (10%) dan Gethuk Lindri C (20%).

Penelitian Gethuk Lindri dengan substitusi umbi bit ini sebagai bahan tambahan masih perlu dilakukan penelitian yang lebih dalam untuk menyempurnakan produk. Sebaiknya pisahkan singkong dan umbi bit saat mengukus, karena jika mengukus bersamaan dan disatukan akan mempengaruhi warna dari Gethuk Lindri mbi bit itu sendiri. Sebaiknya tidak menggunakan umbi bit sebagai bahan tambahan lebih dari 20%, karena akan membuat Gethuk Lindri sulit dibentuk dan akan sangat basah dan lengket. Penggunaan santan pada Gethuk Lindri substitusi bahan umbi bit sebaiknya digantikan dengan kelapa parut, karena umbi bit sudah terlalu banyak mengandung air sehingga Gethuk Lindri akan bertekstur terlalu basah dan sulit dibentuk.

Referensi

- Arisman. (2008). *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Fajri, N., Hidayat, F., & Juliani, J. (2018). Pengaruh Penambahan Pasta Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) dan Lama Fermentasi Terhadap Organoleptik Donat. *Jurnal Agriovet*, 1(1). Retrieved from <https://ejournal.kahuripan.ac.id/index.php/agriovet/article/view/184>
- Hidayah, N., Hadijah, D., & Indrati. (2016). Ekstrak umbi bit (*Beta vulgaris L.*) sebagai bahan pewarna plak. *Jurnal Kedokteran Gigi, Universitas Padjadjaran*, 28(3).
- Ismiatun. (2007). *Olahan dari singkong*. Surabaya: Tiara Aksa.
- Jumanta. (2019). *Buku Pintar Tumbuhan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Lingga, P. (1992). *Bertanam Ubi-Ubian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mardiana, F., Rodhiyah, & Nugroho, A. (2017). Pemberdayaan Usaha Mikro Getuk Lindri di Desa Cagak Agung Kecamatan Cerme. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas 17 Agustus 1945*, 2(2).
- Panjaitan, C. P. (2019). *Pengaruh Penambahan Sari Buah Bit (Beta vulgaris) Terhadap Daya Terima Donat*.
- Putri, S. M. N. P. (2016). *Identifikasi dan Uji Antioksidan Senyawa Betasianin Dari Ekstrak Buah Bit Merah (Beta vulgaris L.)*. Semarang.
- Rizki, F. (2013). *The Miracle of Vegetables*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sundoko, L. (2007). *Produk Unggulan Industri Rumahan: Variasi Gethuk dari Aneka Umbi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Widyaningrum, M. L., & Suhartiningsih. (2014). uh Penambahan Puree Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *E-Journal Boga*, 2014(1), 233–238.

