

## PENGOLAHAN UMBI GADUNG SEBAGAI BAHAN DASAR GETUK

**I MADE PURWA DANA ATMAJA**  
purwadanaatmaja@gmail.com

Program Studi Manajemen Tata Boga  
Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali  
Jl. Dharmawangsa, Kmpial, Nusa Dua, Telp.(0361) 773537-38

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan umbi gadung sebagai bahan dasar getuk sekaligus menilai kualitas organoleptik getuk dengan menggunakan metode eksperimen. Umbi gadung diolah untuk menghilangkan racunnya untuk kemudian diproses menjadi getuk dengan resep standar yang hasilnya diuji oleh 1 orang panelis ahli yang merupakan dosen jurusan Tata Boga secara organoleptik. Hasil getuk berbahan dasar umbi gadung diuji oleh panelis dengan bantuan panca indera (sensory evaluation) yaitu dengan mengecap rasa, mencium aroma, melihat warna dan merasakan tekstur dari getuk. Hasil pengamatan dari panelis dipaparkan berdasarkan hasil pengamatan langsung sehingga ditemukan kualitas organoleptik getuk yang dihasilkan.

Penelitian ini dilakukan di dapur praktek Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali. Teknik pengumpulan data penelitian ini yaitu dengan cara eksperimen dan dokumentasi. Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan uji organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan: 1) Rasa yang dihasilkan manis dari penambahan gula merah serta rasa yang gurih karena penambahan garam.. 2) Warna yang dihasilkan dari getuk yang berbahan dasar umbi gadung adalah sangat baik, berwarna coklat karena penambahan gula merah itu sendiri.. 3) Aroma yang dihasilkan baik, karena aromanya lebih kepada khas umbi gadung itu sendiri. 4) Tekstur getuk Kurang baik tekstur seharusnya adalah lembut.

Kata Kunci: pengolahan umbi gadung, getuk, organoleptik.

### ABSTRACT

*This study aims to determine the processing of yam tubers as a basic ingredient of getuk as well as assessing the organoleptic quality of getuk using experimental methods. The yam tubers are processed to remove the poison and then processed into getuk with a standard recipe, the results of which are tested by 1 expert panelist who is a lecturer in the Manajemen Tata Boga Study Program organoleptically. The results of yam based tubers are tested by panelists with the help of the five senses (sensory evaluation) by tasting the taste, smelling, seeing the color and feeling the texture of the getuk. The observations from panelists were presented based on direct observations so that the organoleptic qualities of the getuk produced were found.*

*This research was conducted in the kitchen of the Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali. The data collection technique of this research is experiment and*

*documentation. The analysis technique used is descriptive qualitative with organoleptic test. Based on the results of the study it can be concluded: 1) The taste produced is sweet from the addition of brown sugar as well as the savory taste due to the addition of salt. 2) The color produced from getuk made from yam tubers is very good, brown due to the addition of brown sugar itself. 3. The resulting aroma is good, because the aroma is more typical of the yam tubers themselves. 4) Yam tuber getuk have a poor texture which is should be soft.*

*Keywords: processing of yam tubers, getuk, organoleptic.*

## PENDAHULUAN

Indonesia kaya akan berbagai jenis tanaman umbi-umbian, baik yang dibudidayakan maupun yang hidup liar di hutan. Umbi merupakan tanaman yang banyak mengandung karbohidrat, mineral dan vitamin. Salah satunya adalah umbi gadung yang dikenal masyarakat sebagai tanaman yang menghasilkan zat beracun. Walaupun demikian, umbi gadung tidak kalah dengan jenis umbi lain yang banyak mengandung kalori dan karbohidrat.

Gadung memang belum sepopuler jenis umbi lain, seperti ubi kayu, ubi jalar, ataupun talas. Kurangnya masyarakat dalam memanfaatkan dan mengkonsumsi olahan umbi gadung disebabkan adanya kandungan racun berupa asam sianida (HCN) atau dikenal juga dengan nama racun Dioscorin yang dalam skala rendah saja dapat mengakibatkan pusing, sedangkan dalam skala tinggi dapat menimbulkan dampak yang lebih parah lagi, seperti kejang-kejang. Namun, dengan penanganan khusus racun tersebut dapat dihilangkan sampai batas aman untuk dikonsumsi (Rukmana, 2001).

Gadung mengandung senyawa glukosida saponin dan termasuk alkaloid tropan yang disebut dioskorin dan senyawa glukosida sianogenik yang jika terurai menghasilkan senyawa HCN. Dua senyawa tersebut memiliki toksisitas tinggi yang dapat mengganggu sistem saraf bagi orang yang mengkonsumsinya. Gadung

bila terkena kulit dapat menyebabkan gatal-gatal.

Umbi gadung mengandung racun atau zat alkaloid yang disebut dioscorin (CH<sub>13</sub>H<sub>19</sub>O<sub>2</sub>N). Racun ini bila terkonsumsi dalam kadar yang rendah dapat mengakibatkan pusing-pusing jika dosis nya lebih tinggi akan dapat menyebabkan kematian Sehingga perlu dilakukan beberapa proses untuk menghilangkan kandungan residu HCN atau meminimalkannya sehingga umbi gadung menjadi aman dan layak untuk dikonsumsi. Kandungan sianida 50 ppm bahan masih aman untuk dikonsumsi (Rukmana, 2001). Teknik menghilangkan kandungan racun pada umbi gadung yaitu dengan dua cara, yaitu:

- a. Pengolahan dengan abu atau kapur. Penggunaan abu atau kapur ini difungsikan untuk mempercepat pelucutan HCN yang terkandung dalam umbi gadung. Cara ini dapat mengurangi kandungan HCN sebesar 63,78% (Institut Manajemen Internasional Sianida, 2006).
- b. Perendaman dalam larutan garam untuk menetralsir kandungan HCN tetapi tidak mengurangi jumlah gizi yang terkandung dalam umbi gadung. Perendaman larutan air garam merupakan cara yang paling baik menurunkan kadar asam sianida yaitu sebesar 95,35 %. Hal tersebut menunjukkan bahwa penurunan asam

sianida dengan menggunakan air laut atau air garam sangat efektif. Dengan demikian umbi gadung tersebut telah dapat dikonsumsi, karena batas aman konsumsi asam sianida yang terdapat pada bahan makanan adalah 50 ppm.

Getuk adalah makanan ringan yang terbuat dari bahan utama ketela pohon atau singkong. Getuk merupakan makanan yang mudah ditemukan Jawa Tengah dan Jawa Timur. Pembuatan getuk dimulai dari singkong di kupas kemudian kukus atau perebusan, setelah matang kemudian ditumbuk atau dihaluskan dengan cara digiling lalu diberi pemanis gula dan pewarna makanan. Untuk penghidangan biasanya ditaburi dengan parutan buah kelapa (Indri Lidiawati, 2012).

Getuk memiliki sedikit varian bahan dasar, getuk yang lebih populer dan sering dijual di pasaran hanyalah getuk yang berbahan dasar singkong, sehingga inovasi dalam penggunaan bahan dasar dari jenis umbi selain singkong perlu dilakukan sekaligus mengetahui bagaimana kualitas getuk yang berbahan dasar umbi gadung, karena getuk termasuk jenis jajanan pasar yang sangat digemari masyarakat semua kalangan dan sangat mudah dibuat serta harga yang terjangkau.

## RUMUSAN MASALAH

Dalam penelitian ini terdapat pokok permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pengolahan umbi gadung untuk dapat diolah menjadi getuk?
2. Bagaimanakah kualitas organoleptik getuk yang berbahan dasar umbi gadung?

## TUJUAN PENELITIAN

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pengolahan umbi gadung untuk diolah menjadi getuk.
2. Untuk mengetahui kualitas organoleptik getuk yang berbahan dasar umbi gadung.

## METODE

Dalam penelitian ini yang menjadi objek penelitian adalah umbi gadung yang diolah sebagai bahan dasar getuk. Lokasi penelitian dilakukan di dapur praktek Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali. Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. panelis penelitian ini yaitu 1 orang panelis Ahli.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan teknik eksperimen dan teknik dokumentasi. Eksperimen dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui proses dan tahapan pembuatan pengolahan umbi gadung sebagai bahan dasar pembuatan getuk Teknik Dokumentasi digunakan pada proses membuat tahapan-tahapan produksi dari awal persiapan produk sampai dengan uji organoleptik.

Menurut Sugiyono (2012, 104-105) penelitian eksperimen sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang dapat dikendalikan.

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan beberapa tahapan. Tahapan pertama yaitu dengan eksperimen berdasarkan teori untuk mengolah bahan dasar (umbi gadung) menjadi getuk selanjutnya getuk dinilai secara organoleptik oleh satu orang panelis ahli yaitu dosen jurusan Tata Boga untuk mendapatkan hasil dari deskriptif produk, sehingga ditemukan kualitas dari hasil eksperimen getuk berbahan dasar umbi

gadung.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum

Getuk umbi gadung adalah getuk yang dibuat dari bahan dasar umbi gadung yang memiliki warna yang coklat karena campuran gula merah, aroma khas umbi gadung, tekstur yang kenyal, serta rasa yang manis dan gurih, lalu disajikan dengan kelapa parut. Umumnya getuk terbuat dari bahan dasar singkong yang di kukus ditambahkan gula merah dan sedikit daram serta disajikan dengan parutan kelapa agar rasanya gurih. Jadi, saya akan membuat inovasi terbaru yaitu dengan berbahan dasar umbi gadung, karena umbi gadung memiliki gizi yang hampir sama dengan singkong. Sebelum menjadikan olahan getuk, umbi gadung harus diolah terlebih dahulu karena mengandung zat HCN atau sianida, yaitu dengan cara merendam dengan larutan garam serta dijemur agar menetralkan kandungan zat HCN atau sianida yang terkandung dalam umbi gadung.

### Prosedur Kerja

- Persiapan Alat Dalam pembuatan selai dari buah siwalan sebagai bahan dasarnya membutuhkan beberapa peralatan dapur atau kitchen utensil.
- Persiapan Bahan Dalam pembuatan getuk dari umbi gadung berdasarkan pada resep standar pembuatan getuk.

### Metode Kerja

Metode penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah dengan cara melakukan eksperimen dalam pengolahan umbi gadung untuk selanjutnya diolah menjadi getuk berpedoman pada resep standar sebagai berikut.

| No | Bahan              | Jumlah | Satuan | Keterangan   |
|----|--------------------|--------|--------|--|
| 1  | Umbi Gadung Kering | 500    | Gr     | Umbi gadung sudah diolah dan dihilangkan racunnya. |
| 2  | Gula Merah         | 100    | Gr     |  |
| 3  | Garam              | 3      | Tsp    |  |
| 4  | Kelapa Parut       | 1      | Gr     |  |

Sumber : eksperimen

Adapun proses pengolahan umbi gadung sebagai getuk dapat di uraikan sebagai berikut:

### Persiapan

Proses Menetralkan Racun Pada Umbi Gadung:

- Cuci bersih umbi gadung dari kotoran tanah yang masih tersisa.
- Kupas kulit umbi gadung, gunakanlah hand glove agar getah tidak mengenai tangan.
- Iris tipis umbi gadung lalu siapkan baskom yang telah berisi air larutan garam.
- Masukan irisan umbi gadung ke dalam larutan air garam cuci sampai bersih lalu tiriskan.
- Taburkan garam pada umbi gadung lalu dicampur rata, lalu masukan ke dalam baskom yang berisi air mengalir.
- Rendam umbi gadung pada air mengalir selama 2 hari semalam.
- Setelah 2 hari semalam, tiriskan umbi gadung lalu rendam lagi ke dalam larutan garam selama  $\frac{1}{2}$  hari agar kandungan HCN yang terdapat pada umbi gadung benar - benar ternetralisir dengan sempurna dan dapat dikonsumsi.
- Tiriskan umbi gadung lalu rendam lagi pada air mengalir selama 1 malam.
- Di pagi hari tiriskan umbi gadung lalu siapkan tampah lalu tata di tampah kemudian dijemur selama 3 hari agar

umbi gadung benar – benar awet dan kandungan HCN nya berkurang.

10. Jika umbi gadung kering, dapat diolah menjadi jajanan tradisional.

### **Proses Pengolahan**

1. Persiapan peralatan memasak.
2. Timbang umbi gadung yang sudah kering sebanyak 500 gr, kemudian cuci bersih lalu direndam agar lunak.
3. Timbang gula merah sebanyak 100 gr lalu diiris.
4. Siapkan panci kukus lalu panaskan.
5. Parut kelapa.
6. Tiriskan umbi gadung yang sudah lunak lalu masukkan ke dalam panci kukus yang sudah panas, kukus selama 1 jam.
7. Siapkan bowl lalu masukan irisan gula merah serta 3 sendok the garam ke dalam bowl.
8. Masukkan umbi gadung yang sudah matang dikukus tadi ke dalam bowl yang berisi campuran irisan gula merah dan garam tadi.
9. Kemudian haluskan adonan getuk umbi gadung semasih panas agar gula merah meleleh dan tercampur dengan sempurna.
10. Siapkan cetakan kotak persegi lalu tuang adonan getuk umbi gadung yang sudah halus ke dalam cetakan persegi kemudian kukus kembali adonan getuk umbi gadung selama 15 menit agar awet dan tidak cepat basi.
11. Jika sudah 15 menit angkat lalu dinginkan.
12. Jika sudah dingin kemudian potong getuk umbi gadung berbentuk persegi lalu ditata di priring kemudian tambahkan kelapa parut diatas getuk umbi gadung lalu di garnish dengan irisan daun pandan agar terlihat menarik.
13. Getuk umbi gadung siap dikonsumsi.

### **Objek yang Diamati**

Objek yang diamati adalah bagaimana proses pengolahan umbi gadung dan kualitas organoleptik getuk yang menggunakan bahan dasar umbi gadung, pengamatan yang dilakukan adalah dengan cara organoleptik dilihat dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil pengamatan proses pengolahan dan uji organoleptik dapat dipaparkan sebagai berikut:

#### **a. Hasil eksperimen**

Setelah melakukan eksperimen dengan membuat getuk yang menggunakan umbi gadung sebagai bahan dasarnya yang kemudian digunakan oleh panelis ahli dalam uji organoleptik ini dapat dilihat pada gambar 1 berikut:

#### **Gambar 1**

#### **Getuk Umbi Gadung**



Sumber: Dokumentasi Hasil Penelitian (2019)

#### **b. Uji Organoleptik**

Dalam penelitian ini, getuk umbi gadung diuji secara organoleptik. Variabel yang diuji adalah dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Sedangkan untuk jumlah panelis yang digunakan sebanyak 1 orang panelis ahli (Soekarto, 1985). Hasil uji organoleptik yang telah dilakukan dapat dilihat pada 2 sebagai berikut:

Tabel 2  
Hasil pengamatan proses pengolahan dan uji organoleptik

| No | Objek yang Diamati | Hasil pengamatan secara subjektif  | Hasil pengamatan Panelis Ahli  |
|----|--------------------|--|--|
| 1  | Rasa               | Terdapat rasa tengik sebagai akibat dari proses penjemuran dan perendaman dari air garam pada umbi gadung.                             | rasa yang dihasilkan manis dari penambahan gula merah serta rasa yang gurih karena penambahan garam.   |
| 2  | Wama               | Wama yang dihasilkan baik dan menarik  | warna yang dihasilkan dari getuk yang berbahan dasar umbi gadung adalah sangat baik, berwarna coklat karena penambahan gula merah itu sendiri. |
| 3  | Aroma              | Aroma kurang baik dari bahan akibat proses pengolahan umbi gadung.   | aroma yang dihasilkan baik, karena aromanya lebih kepada khas umbi gadung itu sendiri.   |
| 4  | Tekstur            | Masih terdapat tekstur keras walaupun sudah dilakukan perendaman kembali sebelum diolah menjadi getuk setelah proses pengeringan umbi. | Kurang baik pada tekstur getuk yang berbahan dasar umbi gadung seharusnya adalah lembut  |

Sumber: hasil penelitian.

## PENUTUP

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Umbi gadung dapat diolah menjadi getuk namun memerlukan proses yang cukup lama untuk menghilangkan racun pada umbi gadung itu sendiri.
2. Dari segi tekstur kualitas getuk yang dihasilkan kurang baik walaupun sudah dilakukan proses perendaman pada umbi gadung kering sebelum diolah menjadi getuk.

### Rekomendasi

Adapun rekomendasi yang dapat disampaikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Masyarakat dapat mengolah umbi gadung sebagai jajanan pasar yang

sifatnya kering sehingga tekstur akan baik.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi dari hasil olahan getuk umbi gadung.

### DAFTAR PUSTAKA

- Erwin, Lilly T. 2015. 25 Kreasi Antaran Kue Nampan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Lidiawati, Indri. 2013. Pengertian Getuk (<https://juragancipir.com/getuk-adalah/>. Diakses 10 Mei 2019).
- Rukmana, R. 2001. Aneka Kripik Umbi. Kanisius. Yogyakarta.
- Sugiyono. (2012). Metode Penelitian Bisnis. Bandung: Alfabeta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta:

# Bhratara Karya Aksara