

# instiper 15

## JURNAL\_22142

 9 sept 2024

 Cek Plagiat

 INSTIPER

---

### Document Details

Submission ID

trn:oid::1:3002177635

Submission Date

Sep 9, 2024, 9:44 AM GMT+7

Download Date

Sep 9, 2024, 9:46 AM GMT+7

File Name

jurnal\_khusni\_mubarok.docx

File Size

699.9 KB

8 Pages

3,666 Words

21,422 Characters

# 19% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

## Filtered from the Report

- Bibliography
- Quoted Text

---

## Top Sources

- 18%  Internet sources
- 7%  Publications
- 6%  Submitted works (Student Papers)

---

## Integrity Flags

### 0 Integrity Flags for Review

No suspicious text manipulations found.

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

## Top Sources

- 18% Internet sources
- 7% Publications
- 6% Submitted works (Student Papers)

## Top Sources

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	Internet	
jurnal.polbangtanyoma.ac.id		3%
2	Internet	
eprints.instiperjogja.ac.id		1%
3	Internet	
jurnal.instiperjogja.ac.id		1%
4	Internet	
repository.ub.ac.id		1%
5	Internet	
es.scribd.com		1%
6	Internet	
publication.umsu.ac.id		1%
7	Internet	
repo.stikesicme-jbg.ac.id		1%
8	Student papers	
Universitas Slamet Riyadi		1%
9	Internet	
docplayer.info		1%
10	Internet	
hntp-unpas.blogspot.com		1%
11	Internet	
digilib.unila.ac.id		1%

12	Publication	Abdul Azis Akbar, Lirista Dyah Ayu Oktafiani, Septi Nur Rachmawati. "PENGARUH ...	0%
13	Internet	repository.uinjkt.ac.id	0%
14	Internet	carapedia.com	0%
15	Internet	www.scribd.com	0%
16	Internet	id.123dok.com	0%
17	Publication	Bonita Siahaan, Teltje Koapaha, Tineke Langi. "PENGARUH PENCAMPURAN TEPU...	0%
18	Internet	jim.unsyiah.ac.id	0%
19	Internet	pdffox.com	0%
20	Internet	repository.unas.ac.id	0%
21	Publication	Sri O. Pusungulena, Erny J. N. Nurali, Jan R. Assa. "Pengaruh Substitusi Tepung A...	0%
22	Internet	jambi.litbang.pertanian.go.id	0%
23	Internet	text-id.123dok.com	0%
24	Internet	tpa.fateta.unand.ac.id	0%
25	Publication	Agnes Setiyanti, Dyah titin Laswati, Asepto edi Saputro, Ambar Rukmini, Eman Da...	0%

26	Publication	Aminullah Aminullah, Mustika Rahmaniah, Danu Wisnu Baroza, Fadhil Gusta Fahr...	0%
27	Publication	Husnul Khatimah Muchtar, Teltje Koapaha, Yoakhim Oesso. "Karakteristik Fisiko...	0%
28	Publication	Nizar Ria, Dekie Rawung, Erny J. N. Nurali. "PEMANFAATAN TEPUNG KOMPOSIT PI...	0%
29	Internet	documents.mx	0%
30	Internet	himagro.faperta.unpad.ac.id	0%
31	Internet	qdoc.tips	0%
32	Internet	repository.radenintan.ac.id	0%
33	Internet	www.jurnalscientia.org	0%



## KARAKTERISTIK PERBANDINGAN PATI SINGKONG DENGAN PATI TALAS MENJADI GEBLEK DENGAN PENAMBAHAN EBI UDANG YANG KAYA PROTEIN

### Article history

*Diterima:*

xx bulan tahun

*Diperbaiki:*

xx bulan tahun

*Disetujui:*

xx bulan tahun

### Keyword

cassava starch;

shrimp ebi; belitung

taro starch; geblek

### ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan mempelajari variasi perbandingan pati singkong dengan pati talas dan penambahan ebi udang yang tepat sehingga dihasilkan geblek yang baik dan disukai konsumen. Penelitian ini menggunakan Rancangan Blok Lengkap (RBL) dengan dua faktor. Faktor pertama adalah perbandingan pati singkong : pati talas belitung (A) terdiri dari tiga taraf, yaitu A1 = pati singkong 100%, A2 = pati singkong 50% : pati talas 50 % dan A3 = pati singkong 100%. Faktor kedua adalah penambahan ebi udang (B) terdiri dari tiga taraf, yaitu B1, 5%, B2, 10%, dan B3, 15%, masing-masing diulang dua kali. Geblek yang dihasilkan dianalisis, kadar air, abu, protein, lemak, pati, kesukaan terhadap, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan jenis pati sangat berpengaruh terhadap kadar air, abu, protein, lemak, pati, kesukaan aroma, tekstur, dan rasa geblek. Penambahan ebi udang sangat berpengaruh terhadap kadar air, abu, protein, lemak, pati, kesukaan aroma geblek. Kesukaan keseluruhan tertinggi 5,06 = agak suka terdapat pada A3B3 (pati talas 100% dan penambahan ebi udang 15%) yang didukung oleh kadar air 26,16%, abu 1,42%, protein 20,37%, lemak 1,36% dan pati 42,63%.

© hak cipta dilindungi undang-undang

2

## PENDAHULUAN

Kebutuhan pangan merupakan kebutuhan yang pokok bagi manusia sehingga membuat usaha di bidang kuliner pun terus berjalan. Usaha kuliner makanan sedang tumbuh dan berkembang di Indonesia. Beraneka ragam makanan unik, tempat wisata, dan tren makanan menjadi gaya hidup dalam masyarakat era sekarang menjadi bukti pesatnya bisnis makanan. Dengan pesatnya perkembangan tersebut tidak luput dari persaingan usaha kuliner yang semakin ketat, akhir-akhir ini sangat mengarah pada penyesuaian terhadap selera konsumen. Pelaku usaha orang dituntut untuk terus mengasah bakat, kemampuan, dan kreativitas agar dapat terus berinovasi dan berkompetisi.

Salah satu bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan geblek adalah pati singkong. Terdiri dari amilosa (15–30 %) dan amilopektin (70–85 %), yang terdiri dari monomer glukosa, pati dapat didegradasi menjadi glukosa, produk turunan yang sangat berharga (Sholichah et al., 2019). Semakin banyak pati singkong yang digunakan, semakin cepat proses pembesaran granula pati. Hal ini menyebabkan bagian bahan yang tergelatinisasi menjadi semakin luas. Jika bahan dikeringkan, gelatin akan meninggalkan rongga yang akan mengembang saat produk digoreng. Menurut Garate (2018), banyak rongga kosong akan menyusut lagi dan membuat tekstur produk menjadi keras.

Selain dari singkong, pati juga dapat dihasilkan dari talas belitung. Karena dari penelitian sebelumnya geblek dengan menggunakan pati talas belitung belum ada sama sekali dan disini saya ingin menjadikan geblek dengan inovasi baru yaitu talas belitung supaya lebih di kenal lebih luas lagi geblek ke mancanegara ataupun luar negeri di Umbi talas Belitung memiliki kadar air sebesar 63,1% dan mengandung karbohidrat sebesar 34,4%. Umbi talas sebagian besar terdiri dari komponen pati, dengan komponen lain meliputi pentosa, serat kasar, dekstrin, sukrosa, dan gula pereduksi (Khotmasari, 2013).

Umumnya sebagian besar geblek hanya mengandung karbohidrat, hal ini mendorong adanya inovasi geblek dengan memiliki

penulis 1 et al. /AGROINTEK X(X): p-p

kandungan protein. Penambahan ebi udang yang kaya akan protein menjadikan geblek dengan cita rasa yang baru. Ebi udang mengandung 62,4 gram protein, 2,3 gram lemak, 1,8 gram karbohidrat, 1209 mg kalsium, 1225 mg fosfor, 6,3 mg zat besi, vit A 210 mg, 0,14 mg vit B1, 20,7 gram air dari setiap 100 gram ebi udang (Syarif et al., 2017). Dari permasalahan diatas, maka pada pembuatan geblek berbasis pati singkong dan pati talas belitung dengan penambahan ebi udang diharapkan dapat menjadi alternatif pembuatan geblek yang memiliki harga yang mahal. Harapan dari penelitian ini menghasilkan produk geblek berbasis pati singkong dan pati talas belitung dengan penambahan ebi udang yang diterima oleh masyarakat umum dan dapat dikonsumsi secara rutin.

## METODE

### Bahan

Bahan-bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah pati singkong, ebi udang, pati talas belitung, bawang putih, garam, minyak goreng.

Bahan-bahan kimia yang digunakan untuk analisis antara lain Aquadest, NaOH Tiosulfat, HCL 0,02 N, HCL 0,5 N, H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pekat, katalis N, media lactose broth (LB), kertas saring, NaOH, kertas lakmus, K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 10%, dan alkohol.

### Alat

Alat-alat yang digunakan pada penelitian pendahuluan ini adalah timbangan dapur yang digunakan untuk baskom, wajan, blender, cobek, panci, kompor, dan sendok.

Alat-alat yang digunakan pada analisis autoklaf, desikator, oven, muffle furnace, pemanas, timbangan analitik, botol timbang, krus porselen, penjepit porselen, labu takar, labu kjeldahl, erlenmeyer, pipet tetes, pipet volume, buret dan statif, tabung reaksi, rak tabung, mikro pipet, tip, alat hidrolisa.

### Metode penelitian

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Blok Lengkap (RBL) dengan 2 faktor yaitu faktor

Penulis 1 et al./AGROINTEK X(X): p-p

3

pertama perbandingan jenis pati dan faktor kedua yaitu penambahan ebi udang.

Faktor I = pati singkong : pati talas belitung(A) dengan 3 taraf, yaitu :

A1 = 100 % : 0 %

A2 = 50 % : 50 %

A3 = 0 % : 100 %

Faktor II = Penambahan ebi udang (B), dengan 3 taraf

B1 = 5 %

B2 = 10 %

B3 = 15 %

Percobaan dilakukan menggunakan 2 faktor tersebut yang terdiri dari 3 taraf, faktor (A) dan 3 taraf (B), diulang sebanyak 2 kali, sehingga akan diperoleh  $2 \times 2 \times 3 = 18$  satuan eksperimental.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Analisis kadar air**

Tabel 1. Rerata kadar air geblek (%bk)

Jenis pati	Hasil Rerata			Rerata A
	B1	B2	B3	
A1	31,38m	33,88m	38,00n	34,42x
A2	45,01o	48,28o	51,36o	48,22z
A3	31,63m	34,01m	38,80n	34,81x
Rerata B	36,00a	38,73b	42,72o	

Dari Tabel 1. Kadar air geblek tinggi yaitu A2B3 sebesar 51,36% dapat dilihat pada bahan campuran pati tapioka dan pati talas sangat berpengaruh. Air merupakan unsur penting dalam bahan makanan karena memiliki dampak signifikan terhadap tampilan visual, konsistensi, dan rasa makanan. Setiap jenis makanan mengandung jumlah air yang berbeda-beda (Winarmo, 2014). Penambahan pati singkong cenderung menaikkan kadar air geblek. Hal ini disebabkan pati singkong mengandung kadar air sebesar 58,92% sedangkan, kandungan air pada pati talas Belitung hanya 4,69%. Pati talas Belitung mengandung serat kasar yang rendah yaitu hanya 5,15% sehingga memiliki daya adsorpsi serta daya ikat air yang lemah (Putri & Yuwono, 2016).

Oleh karena itu berdasarkan Tabel 1. Semakin tinggi jumlah penambahan ebi udang, kadar air semakin tinggi karena kandungan air yang ada pada ebi udang sebesar 14,90%. Oleh karena itu, kadar air pada formulasi penambahan ebi sebesar 5% hanya menghasilkan kadar air sebesar 36% lebih rendah dibandingkan penambahan ebi udang 15% memperoleh kadar air sebesar 42,72%. Hal ini diduga karena panas pada saat pengeringan mempengaruhi pergerakan uap air pada bahan, dan bila suhu rendah, air terikat yang terkandung dalam bahan akan menguap terlalu banyak sehingga mengurangi kadar air bahan Produksinya masih tinggi.

Terdapat interaksi pada faktor A (pati singkong dan pati talas Belitung) dengan faktor B (ebi udang), dikarenakan kandungan air pada pati singkong menyatu dengan ebi udang yang ditambahkan sehingga pada formulasi ketiga dengan penambahan ebi udang 15% memperoleh kadar air lebih besar dibandingkan dengan faktor pertama yaitu 5% ebi udang memperoleh kadar air yang lebih rendah.

Menurut nilai kandungan gizi geblek pada umumnya, kadar air geblek pati singkong dan pati talas dengan penambahan ebi udang telah memenuhi syarat standar pada umumnya yaitu di bawah 53,10%. Analisis kadar air suatu bahan sangat penting baik untuk bahan kering maupun bahan mentah. Untuk bahan kering, kadar air, terutama selama penyimpanan, seringkali relevan dengan indeks stabilitas (Nur et al., 2015).

**Analisis kadar abu**

Tabel 2. Rerata kadar abu geblek (%bk)

Jenis pati	Hasil Rerata			Rerata A
	B1	B2	B3	
A1	0,31	0,43	0,54	0,43
A2	0,75	0,85	0,91	0,83
A3	1,02	1,42	1,42	1,17
Rerata B	0,69a	0,79b	0,96	

Dari Tabel 2. Dapat dilihat bahan geblek dan pati talas mempengaruhi kadar abu karena kandungan abu pada kedua bahan pati tersebut.

4

Kandungan abu pada pati singkong 0,50% lebih rendah dibandingkan kandungan abu pati talas Belitung yaitu sebesar 5,73% . Kadar abu berkaitan dengan kadar mineral suatu bahan. Abu adalah zat anorganik sisa hasil pembakaran suatu bahan organik. Kadar abu merupakan material yang tertinggal yang tertinggal apabila bahan pangan dipijarkan dan dibakar pada suhu 50.0-800oc (Winarmo, 2014).

Penambahan udang ebi ke dalam geblek pada umumnya akan meningkatkan kadar abu. Kadar abu pada geblek akan meningkat apabila ditambahkan udang ebi yang memiliki kadar abu sebesar 1,40%. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sundari et al. (2015) yang mengungkapkan bahwa pembakaran bahan pangan dapat menyebabkan peningkatan kadar abu. Kadar abu pada bahan pangan yang dibakar dipengaruhi oleh lamanya waktu dan suhu pembakaran, sehingga kadar abu yang dihasilkan bervariasi antara tinggi dan rendah. Peningkatan kadar abu pada bahan pangan yang dibakar diduga terjadi karena suhu yang tinggi sehingga mengakibatkan hilangnya kadar air secara signifikan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Sarbini et al. (2009), pemanasan bahan pangan yang mengandung mineral dengan suhu tinggi akan menyebabkan peningkatan produksi abu. Hal ini dikarenakan abu sebagian besar terdiri dari mineral.

Hasil penelitian kadar abu ini menunjukkan tidak adanya interaksi antara faktor A (pati singkong dan pati talas Belitung) dengan faktor B (ebi udang). Hasil menunjukkan bahwa semakin tinggi rasio penambahan ebi udang, kadar abu yang dihasilkan juga semakin meningkat pada geblek. Penambahan ebi udang sebesar 15% menghasilkan kadar abu tertinggi yaitu 1,42%.

Menurut standar yang telah ditetapkan kadar abu pada nilai gizi geblek, geblek pati singkong dan pati talas dengan penambahan ebi udang sudah memenuhi syarat standar yang ditetapkan yaitu dibawah 1,50%.

penulis 1 et al. /AGROINTEK X(X): p-p

### Analisis kadar protein

Tabel 3. Rerata kadar protein geblek (%)

Jenis pati	Hasil Rerata			Rerata A
	B1	B2	B3	
A1	6,01m	7,79m	9,47m	7,82x
A2	11,22n	12,24n	14,48o	12,64y
A3	15,99o	18,55o	20,37o	18,30z
Rerata B	11,07a	12,92b	14,77c	

Dari Tabel 3, dapat dilihat bahwa geblek dengan bahan pati talas belitung dan pati singkong berpengaruh terhadap kadar protein. Hal ini dikarenakan kandungan protein pada pati talas belitung sangat tinggi yaitu 5,03%. Menurut Indra Saraswati et al. (2022) bahwa kandungan protein pada pati singkong rendah yaitu 0,8%. Sedangkan kandungan protein pada pati talas belitung sebesar 5,03%. Protein pada kedua bahan ini sangatlah kecil sehingga protein yang dihasilkan pada geblek besar dikarenakan adanya penambahan ebi udang.

Penambahan ebi udang juga berpengaruh sangat nyata terhadap pembuatan geblek. Semakin tinggi ebi udang yang ditambahkan semakin tinggi kadar protein yang dihasilkan. hal itu karena kandungan protein udang kering (ebi) juga tinggi yaitu sebesar 62%. Protein merupakan nutrisi penting bagi tubuh karena berfungsi sebagai pembangun dan pengatur tubuh. Protein merupakan sumber asam amino yang mengandung unsur karbon, hidrogen, oksigen, dan nitrogen (Winarmo, 2014).

Terjadi interaksi antara faktor A (pati singkong dan pati talas belitung) dengan faktor B (ebi udang). Hal ini dikarenakan kandungan protein pada ebi udang sangat tinggi dibandingkan kandungan pada pati singkong dan pati talas belitung. Dapat dilihat pada tabel 3. Kadar protein terendah terdapat pada sampel A1B1 dengan penambahan ebi udang sebesar 5% menghasilkan geblek dengan protein hanya 6,01%, sedangkan yang tertinggi terdapat pada sampel A3B3 dengan penambahan ebi udang sebesar 15% menghasilkan kadar protein 20,37%.

**Analisis kadar lemak**

Tabel 4. Rerata kadar lemak geblek (%)

Jenis pati	Hasil Rerata			Rerata A
	B1	B2	B3	
A1	0,40m	0,61m	0,87n	0,63x
A2	0,60m	1,33o	1,60o	1,18z
A3	0,69m	0,91n	1,36o	0,99y
Rerata B	0,57a	0,95b	1,28c	

**Analisis kadar Pati**

Tabel 5. Rerata kadar pati geblek (%)

Jenis pati	Hasil Rerata			Rerata A
	B1	B2	B3	
A1	43,54n	43,92n	43,39n	43,61x
A2	42,87m	41,65m	45,34o	43,29x
A3	45,34o	45,50o	42,63m	44,49y
Rerata B	43,92a	43,69a	43,78a	

Dari Tabel 4. Dapat dilihat bahwa geblek dengan jenis pati berpengaruh sangat terhadap kadar lemak. Hal ini disebabkan kandungan lemak tertinggi terdapat pada talas Belitung yaitu sebesar 1,69%. Sedangkan kandungan lemak pada singkong hanya 0,8%. Kadar lemak pada pati singkong yaitu sebesar 0,8%. Semakin tinggi formulasi talas Belitung yang digunakan semakin tinggi pula kadar lemak yang dihasilkan pada geblek.

Penambahan ebi udang juga sangat berpengaruh terhadap geblek. Sesuai pada Tabel 4. Semakin tinggi jumlah ebi udang yang ditambahkan semakin tinggi pula kadar lemak geblek dihasilkan. Hal itu disebabkan oleh penggunaan bahan baku. Ebi udang merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki Kandungan lemak yang sangat tinggi sehingga sangat baik untuk dikonsumsi. Kandungan lemak pada ebi udang yaitu sebesar 6,12%.

Terjadi interaksi antara faktor A (pati singkong dan pati talas belitung) dengan faktor B (penambahan ebi udang). Hal ini dikarenakan bahan yang terdapat pada kedua faktor tersebut saling memiliki kandungan lemak sehingga ketika dicampurkan kandungan lemak yang dimiliki ketiga bahan menyatu sehingga mempengaruhi kandungan lemak geblek. Kadar lemak terendah terdapat pada sampel A1B1 yaitu bahan pati singkong dengan penambahan ebi udang 5% menghasilkan kadar lemak 0,40%.

Dari Tabel 5. Menunjukkan bahwa geblek dengan pati talas menghasilkan kadar pati tinggi. Hal ini dikarenakan kandungan pati pada singkong lebih rendah (73,7%) dibandingkan kandungan pati pada talas Belitung (80%). Pati talas Belitung memiliki kadar amilopektin 83% dan amilosa 17% (Haristian & Widyasaputra, 2024). Sedangkan pati singkong mengandung 23,92% amilose dan 76,08% amilopektin. Perbandingan amilose dan amilopektin akan mempengaruhi sifat kelarutan dan derajat gelatinisasi pati. Semakin kecil kandungan amilosa atau semakin tinggi kandungan amilopektinnya, maka pati cenderung menyerap air lebih banyak. Dapat dilihat kadar pati tertinggi geblek terdapat pada sampel A1 dengan formulasi pati singkong 100% menghasilkan kadar pati 43,61% lebih rendah dibandingkan sampel A3 dengan formulasi pati talas Belitung 100% yaitu sebesar 44,49%.

Penambahan ebi udang juga berpengaruh sangat terhadap geblek yang dihasilkan. Dapat dilihat pada Tabel 5. Semakin rendah ebi udang yang ditambahkan kadar pati yang dihasilkan geblek semakin tinggi. Dapat dilihat pada faktor B1 dengan penambahan ebi udang 5% menghasilkan kadar pati sebesar 43,92%, lebih tinggi dibandingkan faktor B3 dengan penambahan ebi udang sebesar 15% menghasilkan kadar pati 43,78%.

Terdapat interaksi pada faktor A (pati singkong dan pati talas Belitung) dengan faktor B (penambahan ebi udang). Hal ini dikarenakan bahan pada kedua faktor tersebut memiliki kandungan pati yang kuat sehingga mempengaruhi kadar pati geblek yang

6

dihasilkan. Dapat dilihat pada Tabel 5. Perbedaan bahan pati yang digunakan dengan banyaknya ebi udang yang ditambahkan menghasilkan kadar pati yang berbeda-beda. Dapat dilihat pada sampel A1B1 (pati singkong 100% dengan penambahan ebi udang 5%) menghasilkan kadar pati 43,54%, lebih rendah dibandingkan dengan sampel A3B1 (pati talas Belitung 100% dengan penambahan ebi udang 5%) yaitu menghasilkan kadar pati 45,34%. Sedangkan pada sampel A2B1 (pati singkong 50% dan pati talas Belitung 50% dengan penambahan ebi udang 5%) menghasilkan kadar pati sebesar 42,87%. Dapat disimpulkan bahwa geblek dengan kadar pati tertinggi terdapat pada bahan pati talas Belitung dengan penambahan ebi udang 5%.

### Uji kesukaan aroma geblek

Tabel 6. Rerata kesukaan aroma geblek (%)

Jenis pati	Hasil Rerata			Rerata A
	B1	B2	B3	
A1	4,60	5,05	5,08	4,91x
A2	4,68	4,63	5,08	4,79x
A3	5,13	5,23	5,25	5,20y
Rerata B	4,80a	4,97a	5,13b	

Tabel 6. Dapat dilihat hasil skor organoleptik terhadap aroma geblek ini diperoleh rata-rata tingkat kesukaan panelis berkisar 4,60-5,25. Yang dikategorikan agak suka. Nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap aroma geblek dapat dilihat pada Tabel 6. Hasil organoleptik aroma menunjukkan aroma geblek yang dihasilkan cenderung beraroma ebi udang sedangkan Ketika sudah dilakukan penggorengan cenderung beraroma gurih.

Tabel 6. Menunjukkan bahwa jenis pati singkong dan pati talas Belitung berpengaruh terhadap aroma geblek yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan pati talas belitung memiliki aroma yang berbeda dengan pati singkong sehingga aroma yang dihasilkan geblek lebih cenderung beraroma talas Belitung. Tetapi pada formulasi A1 yaitu 100% pati singkong membuat geblek lebih cenderung beraroma singkong. Panelis lebih cenderung menyukai aroma pada fakto

penulis 1 et al. /AGROINTEK X(X): p-p

A3 dikarenakan geblek yang dihasilkan beraroma talas Belitung.

Penambahan ebi udang juga berpengaruh nyata terhadap aroma geblek yang dihasilkan. Dikarenakan penambahan ebi udang memberikan aroma yang spesifik pada geblek. Panelis lebih menyukai faktor B3 yaitu penambahan ebi udang 15% dibandingkan faktor B1 penambahan 5% ebi udang dan B2 penambahan 10% ebi udang.

Tidak terjadi interaksi antara faktor A (pati singkong dan pati talas Belitung) dengan faktor B (ebi udang) pada aroma geblek dikarenakan semua sampel cenderung beraroma ebi udang. Pada Tabel 6. Dapat disimpulkan panelis lebih menyukai sampel A3B1, A3B2 dan yang tertinggi terdapat pada sampel A3B3.

### Uji kesukaan tekstur geblek

Tabel 7. Rerata kesukaan tekstur geblek (%)

Jenis pati	Hasil Rerata			Rerata A
	B1	B2	B3	
A1	4,38	4,53	4,60	4,50x
A2	4,40	4,13	4,50	4,34x
A3	4,75	4,70	4,78	4,74x
Rerata B	4,51	4,45	4,63	

Dari Tabel 7. Hasil organoleptik terhadap tekstur geblek ini diperoleh rata-rata tingkat kesukaan panelis berkisar 4,38-4,78 yang dikategorikan Netral. Nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap tekstur geblek dapat dilihat pada Tabel 7.

Faktor A (pati singkong dan pati talas Belitung) berpengaruh sangat nyata terhadap tekstur geblek. Hal ini disebabkan bahan yang digunakan memiliki kandungan yang berbeda-beda. Faktor A1 dengan bahan singkong 100% lebih mudah dibentuk dibandingkan faktor A2 dan A3 yang menggunakan pati talas Belitung. Penggunaan bahan pati talas Belitung dalam pembuatan geblek harus sesuai takaran airnya dan harus menggunakan air mendidih agar sampel yang dihasilkan sempurna. Dapat disimpulkan pembuatan geblek dengan bahan

pati singkong lebih mudah dibandingkan pembuatan geblek dengan bahan pati talas Belitung. Sehingga geblek pada penelitian ini menghasilkan tekstur yang berbeda-beda. Hasil kesukaan panelis terhadap tekstur Geblek tersebut cenderung ke tingkat Netral, hal ini dikarenakan para panelis sudah terbiasa dengan tekstur geblek pada umumnya.

Faktor B (penambahan ebi udang) tidak berpengaruh terhadap tekstur geblek. Hal ini disebabkan bahan utama dalam pembuatan bentuk geblek adalah pati singkong dan pati talas Belitung. Sedangkan penambahan ebi udang tidak mempengaruhi bentuk dari geblek yang dihasilkan. Sehingga hasil kesukaan panelis masih netral terhadap tekstur geblek. Dapat dilihat pada Tabel 7. Rata-rata kesukaan panelis terhadap tekstur geblek dari faktor B (penambahan ebi udang) yaitu 4,51, 4,45 dan 4,63.

Hasil penelitian uji organoleptik kesukaan tekstur geblek ini menunjukkan tidak adanya interaksi antara faktor A (pati singkong dan pati talas belitung) dengan faktor B (ebi udang). Hasil menunjukkan bahwa semakin tingginya rasio pati talas Belitung dan semakin tingginya penambahan ebi udang, kesukaan panelis terhadap tekstur geblek ini semakin tinggi.

**Uji kesukaan rasa geblek**

Tabel 8. Rerata kesukaan tekstur geblek (%)

Jenis pati	Hasil Rerata			Rerata A
	B1	B2	B3	
A1	4,65	4,65	4,80	4,70x
A2	4,53	4,40	4,78	4,57x
A3	4,85	5,03	5,15	5,01y
Rerata B	4,68	4,69	4,91	

Dari Tabel 8. Hasil skor organoleptik rasa geblek ini diperoleh rata-rata tingkat kesukaan panelis berkisar 4,65-5,15 yang dikategorikan agak suka. Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa geblek dapat dilihat pada Tabel 8.

Faktor A (pati singkong dan pati talas Belitung) berpengaruh terhadap rasa geblek yang dihasilkan. Hal ini disebabkan rasa yang dihasilkan cenderung seperti rasa talas Belitung. Tetapi pada faktor A1 dengan bahan 100% singkong cenderung memiliki rasa seperti rasa singkong. Hasil kesukaan panelis terhadap rasa geblek tersebut lebih cenderung ketingkat agak suka. Beberapa panelis cenderung agak suka dan beberapa panelis cenderung netral.

Penambahan faktor B (ebi udang) tidak berpengaruh terhadap rasa geblek. Hal ini disebabkan geblek yang dihasilkan dari bahan pati singkong dan pati talas Belitung dengan penambahan ebi udang menghasilkan rasa yang semuanya sama yaitu rasa ebi udang. Sehingga hasil kesukaan panelis cenderung agak suka. Dapat dilihat pada Tabel 8. Rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa geblek dari faktor B (ebi udang) yaitu 4,68, 4,69 dan 4,91.

Hasil organoleptik kesukaan rasa geblek ini menunjukkan tidak adanya interaksi antara faktor A (pati singkong dan pati talas Belitung) dengan faktor B (penambahan ebi udang). Hasil menunjukkan bahwa semakin tingginya bahan pati yang digunakan dan semakin tingginya penambahan ebi udang, kesukaan panelis terhadap rasa geblek ini semakin tinggi.

**KESIMPULAN**

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat diberikan beberapa kesimpulan, sebagai berikut:

1. Perbandingan jenis pati sangat berpengaruh terhadap kadar air, abu, protein, lemak, pati, kesukaan aroma, tekstur dan rasa geblek.
2. Penambahan ebi udang sangat berpengaruh terhadap kadar air, abu, protein, lemak, pati, kesukaan aroma tetapi tidak berpengaruh terhadap kesukaan tekstur dan rasa geblek.
3. Kesukaan keseluruhan tertinggi yaitu 5,06 = agak suka terdapat pada A3B3 (Pati talas 100% dan penambahan ebi udang 15%) yang didukung oleh kadar air 26,16%, abu 1,42%, protein 20,37%, lemak 1,36% dan pati 42,63%

8

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang membantu proses penelitian dan penulisan jurnal ini kepada :

1. Bapak Dr. Ir. Harsawardana, M.Eng. selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
2. Ibu Dr. Ngatirah, S.P, M.P, I.P.M. selaku dekan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
3. Bapak Reza Widyasaputra, S.TP., M.Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Stiper Yogyakarta.

## DAFTAR PUSTAKA

- Garate, J. (2018). *Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan NaCl Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (Xhantosoma Sagittifolium)*. 1.
- Haristian, M. I., & Widyasaputra, R. (2024). Karakteristik Beras Analog Berbasis Tepung Talas Belitung ( Xanthosoma Sagittifolium ) Dan Tepung Kacang Merah Dengan Perekat Carboxymethyl Celluloce. *Journal Of Mahasiswa, Xx*.
- Indra Saraswati, T., Adawiyah, D. R., & Rungkat, F. Z. (2022). The Pengaruh Pengolahan Pada Sifat Fisis Dan Kimia Singkong-Goreng Beku. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(4), 528–535. <https://doi.org/10.18343/jipi.27.4.528>
- Khotmasari, R. P. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung Xanthosoma Sagittifolium) Terhadap Tingkat Pengembangan Daya Terima Donat*. Universitas Muhammdiyah Surakarta.
- Nur, A., S, J. M., Fanny, S. A., & Tri, T. J. (2015). *Karakteristik Beras Analog Dari Tepung Jagung- Kacang Merah Menggunakan Agar-Agar Sebagai Bahan Pengikat*.
- Putri, & Yuwono. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Dan Jenis Koagulan Pada Pembuatan Tahu Berserat. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 321–328.
- Sarbini, Rahmawati, & Kurnia. (2009). Uji

penulis 1 et al. /AGROINTEK X(X): p-p

4. Ibu Dr. Ngatirah, S.P, M.P, I.P.M. selaku Dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan.
5. Ir. Sri Hastuti, M.S. selaku Dosen Penguji yang telah membimbing penulis selama penyusunan jurnal ini.
6. Kepada kedua orang tua bapak dan ibu yang luar biasa, yang telah membesarkan dan mendidik anak-anaknya hingga mendapatkan gelar sarjana dan terus menjadi inspirasi bagi penulis Terimakasih atas doa yang luar biasa dari bapak dan ibu, kasih sayang, nasihat, dan insentif yang mendorong penulis untuk menyelesaikan karya tulis yang sederhana ini.

Fisik, Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi-Biskuit Tempe Bekatul Dengan Fortifikasi Fe Dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi. *Jurnal Pene Litian Sains & Teknologi*, 10(1), 18–26.

- Sholichah, E., Apriani, R., Desnilasari, D., Mirwan, A. ., & Harvelly. (2019). Produk Samping Kulit Arabika Dan Robusta Sebagai Sumber Polifenol Untuk Anyioksidan Dan Antibakteri. *Jurnal Hasil Industri Dan Perkebunan*, 14(2), 57–66.
- Sundari, Almasyhuri, & Lamid. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Ter Hadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pan Gan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.
- Syarif, W., Holinesti, R., Faridah, A., & Fridayati, L. (2017). Analisis Kualitas Sala Udang Rebon. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 45. <https://doi.org/10.25077/jtpa.21.1.45-51.2017>
- Winarmo, & G.F. (2014). *Kimia Pangan Dan Gizi*.