

**Pengolahan Kimpul (*Xanthosoma sigittifolium*) menjadi Getuk  
Panggang Gula Aren sebagai Inovasi Produk Khas Desa Bokoharjo,  
Sleman**

**SKRIPSI**



**PUTRI ANDARISTA DWI RAHMAWATI**  
**19/21137/THP/STIPP-B**

**Dosen Pembimbing:**

- 1. Herawati Oktavianty, S.T., M.T**
- 2. Ir. Erista Adisetya, M. M**

**SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN  
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
INSTITUT PERTANIAN STIPER  
YOGYAKARTA  
2023**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Pengolahan Kimpul (*Xanthosoma sigittifolium*) menjadi Getuk  
Panggang Gula Aren sebagai Inovasi Produk Khas Desa Bokoharjo,  
Sleman

Disusun Oleh:

**PUTRI ANDARISTA DWI RAHMAWATI**  
19/ 21137/ THP

Telah dipertahankan dihadapan Dosen Pembimbing  
pada tanggal 24 Januari 2023

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu  
persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar  
Sarjana Strata Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian  
Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 31 Januari 2023

Disetujui Oleh

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

(Herawati Oktaviany, S.T., M.T)

(Ir. Erista Adisetya, M. M)

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



(Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, MS)

## **HALAMAN PERNYATAAN**

Dengan ini penulis menyatakan bahwa skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi ataupun bersifat plagiarism. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh pihak ataupun orang lain, terkecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, 31 Januari 2023

Yang menyatakan,

(Putri Andarista Dwi Rahmawati)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan skripsi dengan judul “**Pengolahan Kimpul (*Xanthosoma sigittifolium*) menjadi Getuk Panggang Gula Aren sebagai Inovasi Produk Khas Desa Bokoharjo, Sleman**” yang dibimbing oleh Ibu Herawati Oktavianty, S.T., M.T dan Bapak Ir. Erista Adisetya, M.M sehingga dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan dukungan banyak pihak, baik secara moril maupun materil. Penulis pada kesempatan yang luar biasa ini ingin mengucapkan rasa syukur dan ucapan terimakasih serta penghargaan setinggi-tingginya kepada:

1. Kedua Orang Tua Bapak Sudarmono dan Ibu Siti Sarah yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu ke jenjang Strata I dan menyelesaikannya dengan baik, selain itu terimakasih atas kasih sayang, doa dan dukungan serta semangat yang telah diberikan kepada penulis.
2. Bapak Dr. Ir. Harsawardana, M.Eng. Selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Ida Bagus Banyuro Partha, MS. Selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
4. Bapak Ir. Sunardi, M.Si. Selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Instiper Yogyakarta.
5. Ibu Herawati Oktavianty, S.T., M.T. Selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak membantu, membimbing dan mengarahkan penyusun dalam berbagai

kegiatan akademik termasuk dalam penelitian dan menyelesaikan skripsi dengan baik.

6. Bapak Ir. Erista Adisetya, M.M. Selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penyusun dalam menyelesaikan skripsi dengan baik.
7. Kepada yang tersayang Adinda, Salsa, Kak Frisil, Yoli, Olin, Christine, Ibasta, Charmie, Decky, Jors, Izul, Kak Fanny, Bang Anugrah dan berbagai pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah luar biasa mendukung saya dalam keseharian saya, menemani serta luar biasa mengerti saya dan membantu saya dalam menyelesaikan penelitian dan skripsi ini hingga selesai.
8. Seluruh teman-teman kelas STIPP Angkatan 2019 yang selalu menyemangati dan berproses bersama selama kegiatan perkuliahan serta teman-teman pengurus HIMATEHAPE yang sudah kebersamai juga memberikan pengalaman dan ilmu yang berharga.
9. Seluruh Dosen dan Karyawan Fakultas teknologi Pertanian yang telah membantu selama kegiatan perkuliahan.

Yogyakarta, 31 Januari 2023

Penyusun

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	
HALAMAN PERNYATAAN .....	1
KATA PENGANTAR .....	3
DAFTAR ISI.....	5
DAFTAR TABEL.....	7
DAFTAR GAMBAR .....	9
DAFTAR LAMPIRAN.....	10
I. PENDAHULUAN .....	13
A. Latar Belakang .....	13
B. Rumusan Masalah .....	15
C. Tujuan Penelitian .....	16
D. Manfaat .....	16
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	17
A. Talas Kimpul ( <i>Xanthosoma sigittifolium</i> ).....	17
B. Kandungan Gizi Talas Kimpul ( <i>Xanthosoma sigittifolium</i> ) .....	19
C. Pengolahan Getuk Panggang.....	21
D. Analisis Proksimat .....	23
E. Kadar Gula Reduksi .....	24
F. Tekstur.....	24
G. Uji Organoleptik Kesukaan (Hedonik).....	25
III. METODE PENELITIAN.....	26
A. Alat dan Bahan.....	26
B. Rancangan Percobaan .....	27
C. Prosedur Pelaksanaan Penelitian.....	28
D. Diagram Alir .....	30
E. Evaluasi Penelitian.....	31
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32

A. Karakteristik Sifat Kimia Getuk Kimpul Panggang.....	32
1. Kadar Air .....	32
2. Kadar Abu .....	37
3. Kadar Lemak .....	41
4. Kadar Protein.....	46
5. Kadar Gula Reduksi .....	50
6. Kadar Gula Total .....	58
B. Analisis Kesukaan Organoleptik Getuk Kimpul Panggang.....	62
7. Uji Kesukaan Aroma .....	62
8. Uji Kesukaan Warna .....	65
9. Uji Kesukaan Rasa .....	68
10. Uji Kesukaan Tekstur.....	71
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	74
A. Kesimpulan .....	74
B. Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA .....	76
LAMPIRAN.....	84

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Getuk Singkong Per Takaran Saji .....	19
Tabel 2. Syarat Mutu Getuk Singkong.....	23
Tabel 3. Tata Letak Urutan Eksperimental (TLUE) .....	28
Tabel 4. Formula Pembuatan Getuk Kimpul Panggang.....	29
Tabel 5. Data Primer Kadar Air Getuk Kimpul Panggang .....	32
Tabel 6. Analisa Keragaman Kadar Air Getuk Kimpul Panggang .....	33
Tabel 7. Rata-rata Kadar Air pada Getuk Kimpul Panggang (%).....	34
Tabel 8. Data Primer Kadar Abu Getuk Kimpul Panggang.....	37
Tabel 9. Analisa Keragaman Kadar Abu Getuk Kimpul Panggang.....	38
Tabel 10. Rata-rata Kadar Abu pada Getuk Kimpul Panggang .....	39
Tabel 11. Data Primer Kadar Lemak Getuk Kimpul Panggang.....	41
Tabel 12. Analisa Keragaman Kadar Lemak Getuk Kimpul Panggang .....	42
Tabel 13. Rata-rata Kadar Lemak pada Getuk Kimpul Panggang.....	43
Tabel 14. Data Primer Kadar Protein Getuk Kimpul Panggang .....	46
Tabel 15. Analisa Keragaman Kadar Protein Getuk Kimpul Panggang.....	47
Tabel 16. Rata-rata Kadar Protein pada Getuk Kimpul Panggang .....	48
Tabel 20. Data Primer Kadar Gula Reduksi Getuk Kimpul Panggang.....	54
Tabel 21. Analisa Keragaman Kadar Gula Reduksi Getuk Kimpul Panggang.....	55
Tabel 22. Rata-rata Kadar Gula Reduksi pada Getuk Panggang .....	56
Tabel 23. Data Primer Kadar Gula Total Getuk Kimpul Panggang .....	58
Tabel 24. Analisa Keragaman Kadar Gula Total Gtuk Kimpul Panggang .....	59
Tabel 25. Rata-rata Kadar Gula Total pada Getuk Kimpul Panggang.....	60
Tabel 26. Data Primer Uji Organoleptik Aroma Getuk Kimpul Panggang .....	62
Tabel 27. Analisa Keragaman Aroma Getuk Kimpul Panggang .....	63
Tabel 28. Rata-rata Nilai Aroma Getuk Kimpul Panggang .....	64
Tabel 29. Data Primer Uji Organoleptik Warna Getuk Kimpul Panggang .....	65
Tabel 30. Analisa Keragaman Warna Getuk Kimpul Panggang.....	66



Tabel 31. Rata-rata Nilai Warna Getuk Kimpul Panggang.....	66
Tabel 32. Data Primer Uji Organoleptik Rasa Getuk Kimpul Panggang .....	68
Tabel 33. Analisa Keragaman Hasil Rasa Getuk Kimpul Panggang .....	69
Tabel 34. Rata-rata Nilai Rasa Getuk Kimpul Panggang .....	69
Tabel 35. Data Primer Uji Organoleptik Tekstur Getuk Kimpul Panggang .....	71
Tabel 36. Analisis Keragaman Tekstur Getuk Panggang .....	72
Tabel 37. Rata-rata Nilai Tekstur Getuk Kimpul Panggang .....	73

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Tanaman Talas Kimpul ( <i>Xanthosoma sigittifolium</i> ) .....	18
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Getuk Kimpul Panggang.....	30

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Lampiran Analisis .....	85
Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian.....	93
Lampiran 3. Perhitungan Statistik Pengamatan .....	99

**Pengolahan Kimpul (*Xanthosoma sigittifolium*) menjadi Getuk Panggang Gula Aren sebagai Inovasi Produk Khas Desa Bokoharjo, Sleman**

Putri Andarista Dwi Rahmawati<sup>1)</sup>, Herawati Oktaviany, S.T., M.T<sup>2)</sup>, Ir. Erista Adisetya, M.M<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Stiper, Yogyakarta

<sup>2)</sup>Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Stiper, Yogyakarta

Email : <sup>1)</sup>[putriandarista34@gmail.com](mailto:putriandarista34@gmail.com)

**ABSTRAK**

Kimpul (*Xanthosoma sigittifolium*) atau yang biasa juga disebut dengan talas Belitung atau *blue taro*, merupakan umbi sejenis talas yang dapat dikonsumsi sebagai sumber karbohidrat dan merupakan salah satu komoditas lokal yang ada di Desa Bokoharjo. Proses pengolahan kimpul menjadi getuk melalui *pre-treatment* pada kimpul yaitu perendaman dengan larutan garam untuk menghilangkan asam oksalat yang ada di dalam kimpul yang kemudian diolah menjadi getuk. Rancangan percobaan menggunakan metode RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan dua faktor yaitu rasio penambahan gula aren (18%, 22%, 26%) dan variasi penambahan mentega (0%, 5%, 10%) dengan 2 kali pengulangan sehingga dihasilkan 18 satuan eksperimental. Parameter uji yang digunakan yaitu analisis proksimat meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat dan uji gula reduksi dan gula total serta uji organoleptik hedonik. Berdasarkan penelitian didapatkan hasil analisis kimia yang memenuhi syarat pada sampel S3B1 dengan karakteristik kimia memiliki kadar air 20,45% yang sudah sesuai dengan SNI 01-4229-1996, kadar abu 0,98%, kadar lemak 14,14%, kadar protein 8,33%, kadar karbohidrat 49,89%, kadar gula reduksi 12,19% dan kadar gula total 21,51%. Uji organoleptik kesukaan diperoleh sampel terbaik dengan rerata skor yang disukai panelis pada sampel S2B2 dengan nilai skor 5,20 (agak suka).

Kata kunci: Kimpul, getuk panggang, gula aren, produk khas.

**Processing of Kimpul (*Xanthosoma sigittifolium*) into Getuk Baked Palm Sugar  
as a Typical Product Innovation of Bokoharjo Village, Sleman**

Putri Andarista Dwi Rahmawati<sup>1</sup>, Herawati Oktaviany, S.T., M.T<sup>2</sup>), Ir. Erista  
Adisetya, M.M<sup>2</sup>)

<sup>1</sup>*Students of Agricultural Product Technologi Departement, Faculty of Agricultural  
Technology, Institute of Agricultural Stiper Yogyakarta*

<sup>2</sup>*Lecturer Agricultural Product Technologi Departement, Faculty of Agricultural  
Technology, Institute of Agricultural Stiper Yogyakarta*

Email : <sup>1</sup>[putriandarista34@gmail.com](mailto:putriandarista34@gmail.com)

**ABSTRACT**

Kimpul (*Xanthosoma sigittifolium*) or commonly also called Belitung taro or blue taro, is a tuber similar to taro which can be consumed as a source of carbohydrates and is one of the local commodities in Bokoharjo Village. The process of processing kimpul into getuk is through pre-treatment of the kimpul, namely soaking it in a salt solution to remove oxalic acid in the kimpul which is then processed into getuk. The experimental design used the RAL method (completely randomized design) with two factors, namely the ratio of the addition of palm sugar (18%, 22%, 26%) and variations in the addition of butter (0%, 5%, 10%) with 2 repetitions so that 18 units were produced. experimental. The test parameters used were proximate analysis including moisture content, ash content, fat content, protein content, carbohydrate content and reducing sugar and total sugar as well as hedonic organoleptic tests. Based on the research, the results of chemical analysis that met the requirements for the S3B1 sample with chemical characteristics had a moisture content of 20.45% which was in accordance with SNI 01-4229-1996, ash content of 0.98%, fat content of 14.14%, protein content of 8.33%, carbohydrate content 49.89%, reducing sugar content 12.19% and total sugar content 21.51%. The organoleptic preference test obtained the best sample with an average score that the panelists liked in the S2B2 sample with a score of 5.20, which means that it likes the product made.

Keywords: Kimpul, roasted getuk, palm sugar, typical products.