

ABSTRACT

IMPROVING THE QUALITY OF GETUK TARO KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*) THROUGH THE ADDITION OF STRAWBERRY FRUIT (*Fragaria x ananassa*)

By

WINDA SETYORINI

Getuk is one of taro processed product diversification. Getuk is a semi-wet food which is usually made from cassava. Increasing the quality of getuk can be done through the addition of strawberries. The purpose of this study was to determine the effect of strawberries addition to getuk on the physicochemical properties of taro getuk and to determine the concentration of strawberries that produced the best taro getuk. The experiment was arranged in a non-factorial Complete Randomized Block Design (RAKL) with four replications. The factor used was the concentration of strawberries (K) which consisted of six levels, namely (K0) 0%, (K1) 5%, (K2) 10%, (K3) 15%, (K4) 20%, and (K5). 25%. The data obtained were tested for homogeneity and additionally of data and processed using ANOVA and further tested using the LSD (Least Significant Difference) test at 5% level. The results showed that the addition of the concentration of strawberries in the manufacture of taro getuk could improve the physicochemical properties of strawberry taro getuk. The best concentration of strawberries added in taro getuk was 25%. The strawberry taro getuk had a 56.24% moisture content, a texture value of 326.75gf, 3 days storage time, 0.29 mg / g vitamin C content, and 63,78% antioxidant activity. In addition, taro getuk with 25% strawberries

has a value of 1.53% ash content, 1.74% protein content, 0.07% fat content, 40.42% carbohydrate content, 169.28 cal / 100g total calories, oxalate 8.64 mg / 100g, total plate figures on day 0 1.4×10^6 colony / g and on day 3 1.9×10^6 colony / g, and total mold and yeast on day 0 1.5×10^4 colonies / g and on the 3rd day 5×10^4 colonies / g.

Keywords: getuk, strawberry, taro kimpul

ABSTRAK

PENINGKATAN KUALITAS GETUK TALAS KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*) MELALUI PENAMBAHAN BUAH STROBERI (*Fragaria x ananassa*)

Oleh

WINDA SETYORINI

Diversifikasi olahan talas dapat diolah menjadi getuk. Getuk merupakan makanan semi basah yang biasanya terbuat dari singkong. Peningkatan kualitas getuk dapat dilakukan melalui penambahan buah stroberi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penambahan konsentrasi buah stroberi terhadap sifat fisikokimia getuk talas dan untuk mengetahui konsentrasi buah stroberi yang tepat untuk menghasilkan getuk talas terbaik. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) non faktorial dengan empat ulangan. Faktor yang digunakan adalah konsentrasi buah stroberi (K) yang terdiri dari enam taraf yaitu (K0) 0%, (K1) 5%, (K2) 10%, (K3) 15%, (K4) 20%, dan (K5) 25%. Data yang diperoleh diuji homogenitas dan kemenambahan data serta diolah menggunakan ANOVA dan diuji menggunakan uji BNT (Beda Nyata Terkecil) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi stroberi pada pembuatan getuk talas dapat meningkatkan sifat fisikokimia getuk talas stroberi. Penambahan konsentrasi stroberi terbaik pada getuk talas adalah 25%. Getuk talas stroberi memiliki kadar air sebesar 56,24%, tekstur sebesar 326.75gf, penyimpanan selama 3 hari, kadar vitamin C 0,29 mg / g, dan aktivitas antioksidan 63,78%.

Selain itu, getuk talas dengan 25% stroberi memiliki nilai kadar abu 1,53%, kadar protein 1,74%, kadar lemak 0,07%, kadar karbohidrat 40,42%, total kalori 169,28 kal / 100g, oksalat 8,64 mg / 100g, angka lempeng total pada hari 0 $1,4 \times 10^6$ koloni / g dan pada hari ke 3 $1,9^6 \times 10$ koloni / g, dan jumlah kapang dan khamir pada hari 0 $1,5 \times 10^{-4}$ koloni / g dan pada hari ke-3 5×10^4 koloni / g.

Keywords: getuk, stroberi, talas kimpul