

KOMPOSISI GIZI DAN TEKSTUR GEBLEK DENGAN PENAMBAHAN HIDROKOLOID UNTUK PENINGKATAN MUTU DAN PREFERENSI MAKANAN TRADISIONAL

Oleh: Nani Ratnaningsih, Titin Hera Widi Handayani, dan Sri Handayani

ABSTRAK

Geblek merupakan makanan tradisional dari pati singkong basah dan sebagai ikon Kabupaten Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Ciri khas geblek meliputi warna putih, bentuk seperti angka delapan, rasa gurih, dan tekstur kenyal bila masih hangat. Kelemahan geblek adalah teksturnya yang berubah menjadi liat atau alot bila sudah dingin sehingga dapat menurunkan mutu geblek dan preferensi konsumen. Hidrokoloid merupakan senyawa yang dapat mengikat air dan mempertahankan tekstur pada berbagai produk pangan. Tujuan penelitian ini adalah mengevaluasi pengaruh penambahan beberapa jenis hidrokoloid (guar gum, xanthan gum, karagenan, alginat) dan kelapa parut kering terhadap komposisi gizi dan tekstur geblek. Hasil penelitian diharapkan berkontribusi pada peningkatan mutu produk dan preferensi konsumen makanan tradisional.

Bahan penelitian meliputi pati singkong dan hidrokoloid (guar gum, xanthan gum, karagenan, alginat) dan kelapa parut kering. Tahapan penelitian terdiri dari 1) pembuatan geblek dengan penambahan hidrokoloid, yaitu guar gum, xanthan gum, karagenan, alginat, dan kelapa parut kering, dan 2) pengujian komposisi gizi dan tekstur geblek dengan penambahan hidrokoloid. Disain penelitian menggunakan rancangan acak lengkap. Analisis data menggunakan anova satu jalur dengan uji lanjut *Duncan Multiple Range Test* ($p < 0,05$).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hidrokoloid mempengaruhi komposisi gizi dan tekstur geblek. Proses menggoreng (*deep-frying*) dapat meningkatkan kandungan lemak geblek. Penambahan kelapa parut kering pada adonan geblek menyebabkan peningkatan kadar lemak tertinggi, sedangkan alginat dan xanthan gum memiliki kadar lemak terendah. Kekerasan geblek goreng meningkat dari 16,67 N (kontrol) menjadi 30,34 N (karagenan) setelah digoreng kemudian meningkat dari 68,52 N (alginat) menjadi 218,06 N (karagenan) setelah disimpan selama 24 jam. Kekenyalan geblek dengan penambahan kelapa parut kering memiliki pola yang hampir sama dengan kontrol. Penyimpanan geblek goreng pada suhu ruang selama 24 jam meningkatkan kekerasan, kekenyalan, kekenyalan, kekenyalan, kerenyahan, dan kerenyahan, tetapi menurunkan kekompakan dan kekenyalannya. Tekstur geblek goreng terbaik setelah 24 jam terdapat pada geblek dengan penambahan alginat 0,5%. Target luaran penelitian adalah produk geblek dengan tekstur empuk dan tidak alot yang disukai konsumen, draft paten sederhana tentang metode pembuatan geblek yang empuk dan tidak alot, dan artikel ilmiah pada jurnal internasional terindeks Scopus (Food Research).

Kata Kunci: *geblek, hidrokoloid, komposisi gizi, tekstur, makanan tradisional*