



PENGEMBANGAN GETUK SEBAGAI DESSERT MOUSSE KONTEMPORER

Oleh

Dwi Risky Dharius¹, Dendi Gusnadi²

^{1,2}Program Studi Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University,
Jl. Telekomunikasi. 1, Terusan Buahbatu – Bojongsoang, Telkom University, Sukapura,
Kec. Dayeuhkolot, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40257

Email: [1dwiriskydharius@gmail.com](mailto:dwiriskydharius@gmail.com)

Abstract

This research discusses the development of the traditional snack getuk as an attractive and innovative contemporary mousse dessert. This study is motivated by the growing culinary gastronomy in Indonesia. Generally, getuk is consumed only with grated coconut, which does not provide a special impression when enjoying this snack. However, getuk has the potential to be processed and developed into a modern snack variation that can be accepted by various groups. The aim of this research is to apply the existing culinary gastronomy in Indonesia by elevating traditional snacks into contemporary mousse desserts. This study uses the Research and Development (RnD) method on food products to explore flavor, texture, and appearance. The development process includes selecting quality raw materials, testing recipes, and conducting organoleptic assessments by panelists. The formulation of modern mousse desserts is combined with the traditional snack getuk. The results of the study indicate that traditional foods can be combined with soft mousse, creating a balanced combination of sweet and savory flavors, thus providing a new impression for consumers. This research is expected to contribute to the preservation of traditional Indonesian cuisine and introduce getuk as a relevant dessert in the modern market without losing its traditional values.

Kata Kunci: *Getuk Development, Mousse Dessert, Culinary Gastronomy*

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak ragam dan jenis makanan tradisional terutama pada jajanan tradisional. Jajanan tradisional Indonesia sangat beragam, hal itu disebabkan karena di Indonesia memiliki beragam suku dan budaya yang berbeda dan unik di setiap daerahnya. Beragamnya jenis makanan tradisional Indonesia juga mendapatkan pengaruh dari banyaknya bahan baku lokal yang bisa dengan mudah didapatkan dari pertanian masyarakat di tiap-tiap daerah.

Contohnya singkong, singkong atau ubi kayu merupakan komoditas tanaman pangan lokal yang sudah dimanfaatkan sejak masa kolonial Belanda pada tahun 1850-an sebagai sumber pangan alternatif. Singkong dapat dijadikan karbohidrat sebagai pengganti beras

yang dimana pada saat ini harga beras sedang melambung tinggi. Singkong dapat tumbuh sepanjang tahun bahkan dalam keadaan kemarau atau tanah yang mengalami kekeringan sekalipun. Hal ini sangat cocok dengan kondisi iklim pancaroba yang ada di Indonesia.

Indonesia memiliki banyak sekali bahkan ribuan jenis jajanan tradisional yang memiliki keunikan di setiap wilayah. Memiliki rasa yang gurih hingga manis, hal tersebut memberikan kekhasannya masing-masing yang berkembang seiring dengan berkembangnya gastronomi kuliner di nusantara. Di pulau Jawa sendiri memiliki berbagai macam jajanan tradisional yang berbahan dasar singkong, salah satunya yang sering ditemui adalah getuk.



Getuk merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari singkong yang dihaluskan dan di campur dengan gula, kemudian dibentuk dan disajikan dalam berbagai variasi. Makanan ini tidak hanya memiliki cita rasa yang khas, tetapi juga kaya akan nilai budaya dan sejarah. Namun, dengan seiring berkembangnya zaman dan perubahan selera masyarakat, maka makanan tradisional sudah mulai dilupakan dan tergantikan oleh berbagai inovasi kuliner modern.

Dalam pembahasan ini, pengembangan getuk sebagai dessert mousse kontemporer menjadi sebuah ide yang menarik. Mousse, yang dikenal sebagai hidangan penutup yang lembut dan ringan, dan dapat menjadi pasangan yang tepat untuk mengangkat kembali popularitas getuk dengan cara yang lebih modern dan dapat menarik generasi muda.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan formulasi resep dan teknik yang tepat untuk mengolah getuk menjadi dessert mousse yang tidak hanya memiliki cita rasa yang enak, tetapi juga memiliki nilai estetika yang tinggi. Dengan demikian pengembangan getuk sebagai dessert mousse kontemporer diharapkan dapat memberikan kontribusi positif terhadap pelestarian kuliner tradisional Indonesia serta memperkaya ragam pilihan dessert dipasar kuliner modern.

LANDASAN TEORI

MOUSSE

Mousse adalah makanan penutup yang berasal dari perancis dengan bahan dasar dari krim kocok yang bisa di padukan dengan coklat atau buah-buahan. Mousse merupakan sajian penutup yang memiliki tekstur lembut dan berongga dan ditambahkan gelatin untuk membantu memperkokoh tekstur dari mousse tersebut. Mousse dalam Bahasa perancis memiliki arti “busa”. Mousse terbentuk dari mem-folding whipping cream dengan bahan lainnya seperti coklat atau pure dll. Menurut (Panji, 2019) mousse memiliki rasa manis yang

berasal dari buah atau bahan tambahan pangan lainnya.

SINGKONG

Singkong yang disebut juga ketela pohon atau ubi kayu merupakan makanan pokok sebagai penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Dari hasil produksi dan luas panen Tahun 2020 sampai 2022 menurut data Kementerian Pertanian Republik Indonesia (PERTANIAN, 2022) mengalami peningkatan dari 16.750.1589,37 menjadi 17.584.250,09 ton selama 2 tahun.

GETUK

Getuk adalah makanan tradisional yang berbahan dasar singkong yang di rebus kemudian di haluskan dan di campur dengan gula dan kelapa secara bersamaan. Getuk merupakan salah satu makanan khas tradisional dari masyarakat suku Jawa yang memiliki rasa yang manis dan teksturnya yang lembut. Menurut (Santo, 2023) getuk memiliki ciri khas masing-masing daerah dengan memperkaya variasi Gastronomi Nusantara.

UJI ORGANOLEPTIK

Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori adalah cara pengujian dengan indera manusia. Indera yang digunakan dalam uji organoleptik ini adalah indera penglihatan atau mata, indera penciuman atau hidung, indera pengecap atau lidah, indera peraba atau tangan (Siti et al., 2017).

Dalam uji organoleptik harus memenuhi syarat yaitu harus ada contoh produk, panelis dan pernyataan atau respon yang sejujurnya dari panelis. Uji organoleptik didapatkan dari hasil penglihatan, bau, rasa, tekstur dan suhu. Hal tersebut di atas penting menjadi acuan dalam uji organoleptik untuk menentukan hasil atau mutu suatu produk yang didapat dari rangsangan oleh indera kita

DAYA TERIMA KONSUMEN

Daya terima konsumen adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk yang ditawarkan. Daya terima konsumen ini diukur berdasarkan parameter yang mencakup



aspek-aspek organoleptik produk dan umpan balik dari panelis sebagai penguji. Berikut adalah elemen-elemen utama yang biasanya diperhatikan dalam mengukur daya terima konsumen:

1. Uji coba produk
 - Panelis diminta untuk mengisi kuesioner yang mengevaluasi produk berdasarkan skala penilaian tertentu.
2. Aspek yang dinilai
 - Rasa: Sejauh mana produk dianggap enak atau sesuai dengan preferensi rasa konsumen.
 - Aroma: Penilaian terhadap bau atau aroma produk, apakah menyenangkan atau tidak.
 - Tekstur: Evaluasi mengenai konsistensi dan kehalusan produk, termasuk bagaimana produk terasa saat dikonsumsi.
 - Penampilan: Persepsi konsumen mengenai visual produk, apakah menarik dan sesuai dengan harapan mereka.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode *Research And Development (RnD)* dan uji organoleptik serta daya terima konsumen. Sampel diambil secara acak dengan jumlah total panelis yang berpartisipasi dalam uji organoleptik adalah 100 panelis sebagai penguji. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner yang dirancang khusus untuk menilai setiap komponen produk. Panelis diminta untuk memberikan penilaian pada skala yang telah ditentukan untuk setiap aspek organoleptik. Menurut Sugiyono (2019:2), metode penelitian merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu.

Metode ini dirancang untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai penerimaan konsumen terhadap produk serta untuk mengidentifikasi bagian yang dapat ditingkatkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut merupakan Formulasi Resep Dessert Mousse Berbahan Dasar Getuk yang

dihasilkan dari beberapa kali percobaan dan menghasilkan formulasi sebagai berikut :

Tabel 1. 1 Formulasi Resep Dessert Mousse Berbahan Dasar Getuk

<i>Ingredient</i>	<i>Qty</i>	<i>Unit</i>
<i>White Chocolate</i>	300	Gram
<i>Fresh Milk</i>	100	Gram
<i>Cream (Gold Milac)</i>	500	Gram
<i>Coconut Milk</i>	100	Gram
<i>Casava</i>	150	Gram
<i>Gelatine</i>	20	Gram

Sumber : Hasil Penelitian Pribadi, 2024

Prosedur pembuatan

1. Kukus singkong sampai empuk, kemudian haluskan.
2. Kocok *cream* sampai *soft peak* kemudian simpan di lemari pendingin.
3. Lelehkan coklat putih dan tunggu sampai suhu tampering.
4. Larutkan gelatine dengan air, kemudian cairkan.
5. Masak santan dan susu sampai hangat kuku. Kemudian campurkan santan dan susu dengan coklat putih sampai tercampur rata kemudian tambahkan singkong yang sudah di haluskan dan aduk sampai tercampur rata.
6. Setelah tercampur adonan tercampur rata kemudian campurkan krim dan aduk secara perlahan dan tambahkan gelatine.
7. Setelah semua bahan tercampur siapkan cetakan dan masukkan kedalam cetakan yang diinginkan.
8. Simpan di dalam suhu beku selama 24 jam.
9. Keluarkan dari cetakan dan simpan di lemari pendingin, siap di sajikan.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu Studi Pustaka, Kuesioner, Studi Dokumentasi dan



Eksperimental. Eksperimental dilakukan penulis dalam mengolah produk *Mousse* berbahan dasar Getuk. Penulis menyebarkan kuesioner kepada 100 orang panelis dengan latar belakang yang berbeda, seperti berikut ini :

Tabel 1. 2 karakteristik panelis

No.	Deskripsi	Keterangan	Panelis
1.	Pekerjaan	Pelajar / Mahasiswa	64
		Guru / Dosen	4
		Wirausaha	8
		Wiraswasta	12
		Ibu Rumah Tangga	12
2.	Usia	< 15 Tahun	0
		16 - 20 Tahun	32
		21 - 25 Tahun	40
		26 - 30 Tahun	20
		>30 Tahun	8
3.	Jenis Kelamin	Laki – Laki	40
		Perempuan	60

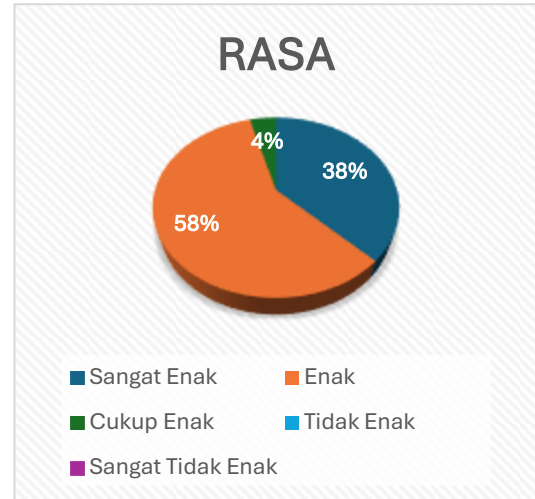
Sumber : Hasil Penelitian Pribadi, 2024

Hasil Uji Organoleptik Dan Daya Terima Konsumen

Hasil uji organoleptik dari pengembangan getuk sebagai dessert mousse kontemporer berdasarkan 5 komponen penilaian, yaitu berdasarkan rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan fisik. Serta karakteristik panelis terdiri dari Pelajar/Mahasiswa, Guru/Dosen, Wirausaha, dan Karyawan Swasta. Hasil dari penilaian panelis dinyatakan dalam diagram dibawah ini:

Berdasarkan Rasa

Berdasarkan dari hasil kuesioner uji organoleptik yang diberikan kepada 100 orang panelis secara acak, menghasilkan tanggapan yang beragam. Berikut hasil penilaian panelis berdasarkan rasa.



Gambar 1. Berdasarkan Rasa

Berdasarkan data pada diagram pie di atas, dapat disimpulkan bahwa mayoritas panelis memberikan penilaian positif terhadap produk tersebut. Sebanyak 36 orang panelis (yang setara dengan 36%) menyatakan bahwa produk sangat enak, sementara 56 panelis (56%) merasa produk enak. Hanya 4 panelis (4%) yang merasa produk cukup enak. Dengan demikian, produk tersebut mendapatkan respon yang sangat baik dari sebagian besar panelis.

Berdasarkan Aroma

Berdasarkan dari hasil kuesioner uji organoleptik yang diberikan kepada 100 orang panelis secara acak, menghasilkan tanggapan yang beragam. Berikut hasil penilaian panelis berdasarkan aroma.

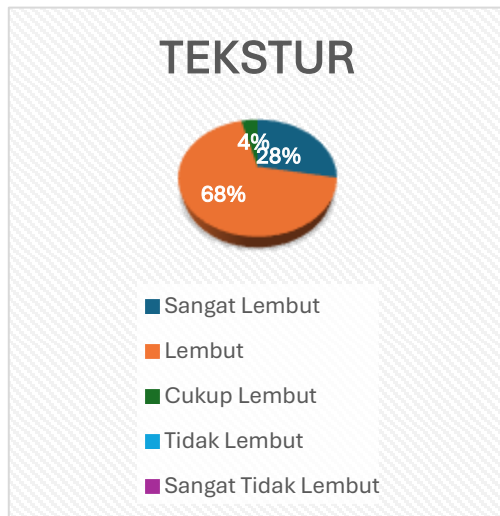
Gambar 2. Berdasarkan Aroma

Berdasarkan data pada diagram pie, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar panelis menilai produk ini memiliki aroma yang menyenangkan. Sebanyak 48 panelis (48%) menyatakan bahwa produk sangat wangi, 44 panelis (44%) mengatakan produk wangi, dan 8 panelis (8%) merasa produk cukup wangi. Jadi, produk ini umumnya diterima dengan baik dari segi aroma.

Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan dari hasil kuesioner uji organoleptik yang diberikan kepada 100 orang

panelis secara acak, menghasilkan tanggapan yang beragam. Berikut hasil penilaian panelis berdasarkan tekstur.

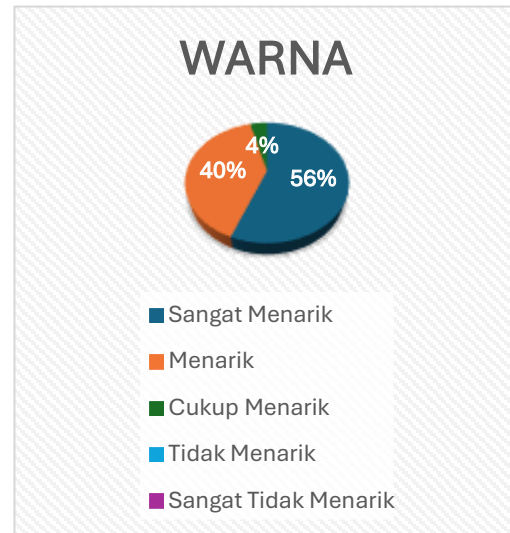


Gambar 3. Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan data pada diagram pie, kesimpulannya adalah bahwa mayoritas panelis menilai produk ini memiliki tekstur yang lembut. Sebanyak 28 panelis (28%) merasa produk sangat lembut, 68 panelis (68%) merasa produk lembut, dan 4 panelis (4%) menganggap produk cukup lembut. Ini menunjukkan bahwa produk secara umum diterima dengan baik dalam hal kelembutannya.

Berdasarkan Warna

Berdasarkan dari hasil kuesioner uji organoleptik yang diberikan kepada 100 orang panelis secara acak, menghasilkan tanggapan yang beragam. Berikut hasil penilaian panelis berdasarkan warna.



Gambar 4. Berdasarkan Warna

Berdasarkan data pada diagram pie, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar panelis menganggap produk ini sangat menarik. Sebanyak 56 panelis (56%) menyatakan bahwa produk sangat menarik, 40 panelis (40%) merasa produk menarik, dan 4 panelis (4%) menganggap produk cukup menarik. Dengan demikian, produk ini secara umum diterima dengan baik dari segi daya tariknya.

Berdasarkan Penampilan fisik

Berdasarkan dari hasil kuesioner uji organoleptik yang diberikan kepada 100 orang panelis secara acak, menghasilkan tanggapan yang beragam. Berikut hasil penilaian panelis berdasarkan penampilan fisik.



Gambar 5. Berdasarkan Penampilan Fisik

Berdasarkan hasil kuesioner uji organoleptik yang diberikan kepada 100 panelis, dapat disimpulkan bahwa produk ini dianggap sangat menarik oleh mayoritas panelis. Sebanyak 64 panelis (64%) menyatakan produk sangat menarik, sementara 36 panelis (36%) menyatakan produk menarik. Ini menunjukkan bahwa produk mendapat penilaian positif secara keseluruhan dalam hal daya tarik.

Secara keseluruhan, daya terima konsumen terhadap produk ini sangat baik, dengan sebagian besar panelis memberikan penilaian yang positif pada semua aspek uji organoleptik. Hasil uji organoleptik ini menunjukkan bahwa produk tersebut memiliki potensi besar untuk diterima dengan baik di pasar dan dapat ditingkatkan lebih lanjut berdasarkan saran dari panelis untuk aspek yang kurang memuaskan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kuesioner uji organoleptik dan daya terima konsumen produk pengembangan getuk sebagai dessert kontemporer kepada 100 orang panelis

didapatkan hasil dari komponen rasa menghasilkan sebanyak 36 orang panelis menyatakan sangat enak, 56 panelis menyatakan enak dan 4 panelis menyatakan cukup enak. Berdasarkan komponen aroma menghasilkan sebanyak 48 panelis menyatakan sangat harum, 44 panelis menyatakan harum, 8 panelis menyatakan cukup harum. Berdasarkan komponen tekstur menghasilkan sebanyak 28 panelis menyatakan sangat lembut, 68 panelis menyatakan lembut dan 4 panelis menyatakan cukup lembut. Berdasarkan komponen warna menghasilkan sebanyak 56 panelis menyatakan sangat menarik, 40 panelis menyatakan menarik dan 4 panelis menyatakan cukup menarik. Berdasarkan penilaian fisik menghasilkan sebanyak 64 panelis menyatakan sangat menarik dan 36 panelis menyatakan menarik.

Berdasarkan data yang di dapatkan tersebut dapat disimpulkan bahwa pengembangan getuk sebagai dessert mousse kontemporer dapat diterima oleh masyarakat.

SARAN

Dalam upaya untuk meningkatkan kualitas dan daya tarik produk olahan jajanan khas tradisional, peneliti mengajukan beberapa saran yang dapat digunakan bagi penelitian dimasa mendatang yang diharapkan dapat memberikan kontribusi positif untuk pengembangan lebih lanjut. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang sudah lakukan, saran-saran berikut diusulkan untuk meningkatkan potensi produk bagi kepuasan masyarakat :

1. Dengan diadakannya penelitian ini maka dapat disarankan bagi penelitian dimasa mendatang untuk mengembangkan varian rasa getuk mousse yang lebih beragam untuk menarik berbagai kalangan konsumen.
2. Disarankan untuk melakukan uji organoleptik lebih mendalam untuk menilai tekstur dan rasa dari produk getuk mousse dan sesuaikan formulasi untuk meningkatkan kualitas.



.....

Dengan mengimplementasikan saran ini, diharapkan produk jajanan tradisional dapat diterima dan tetap eksis di pasar dessert modern.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- [2] Gusnadi, D. (2019). Nutrifikasi Produk Roti Manis (Sweet Bread) Dengan Penambahan Kale (Brassica Oleracea Var. Sabellica). *Media Bina Ilmiah*, 13(11), 1851-1856.
- [3] Panji, D. D. (2019). PEMANFAATAN BUAH NANGKA SEBAGAI SUBSTITUSI GULA DAN LEMAK NABATI PADA MOUSSE 2019. *e-Proceeding of Applied Science : Vol.5, No.3 Desember 2019*, 2785.
- [4] PERTANIAN, R. K. (2022). *Situs Basis Data Statistik Pertanian*. Retrieved from KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA: <https://bdsp2.pertanian.go.id/bdsp/id/home.html>
- [5] Santo. (2023, Februari 22). *Filosofi Getuk, Kuliner Manis Khas Jawa yang Enak dan Lembut di Mulut*. Retrieved from detikJateng: <https://www.detik.com/jateng/kuliner/d-6583194/filosofi-getuk-kuliner-manis-khas-jawa-yang-enak-dan-lembut-di-mulut>



.....
HALAMAN INI SENGAJA
DIKOSONGKAN