

INOVASI PEMBUATAN KUE TALAM DENGAN TEPUNG ALMON

Rachmat Astiana^{1*}, Deswina Mahatiarani²

^{1,2}Prodi Perhotelan STIEPAR Yapari Bandung

ABSTRACT

Kue Talam pada umumnya adalah suatu jajanan pasar yang terbuat dari tepung beras, tapioka, maizena, santan, gula merah dan garam. Kue talam adalah kue yang berasal dari Betawi, perkiraan umur dari kue ini adalah 500 tahun. Kue talam memiliki kata 'kue' di depannya yang berasal dari kata bahasa Hokkien 'koe' yang berarti kue tradisional peranakan Tionghoa. Kata talam berasal dari peletakkan talam di loyang bulat tak berkaki yang dikenal dengan talam. Teksturnya kenyal dan lengket memiliki filosofi mengenai hubungan antar manusia yang penuh kekentalan dan kekerabatan. Rasa manis dan legit juga menggambarkan perpaduan dari kisah hidup manusia. Dalam eksperimen ini penulis menggunakan metode kuantitatif eksperimen dengan melakukan uji coba dengan berbagai sample, menilai hasil akhir dan dokumentasi hasil produk eksperimen. Dalam pengambilan data pada penelitian ini penulis menggunakan metode uji organoleptik, wawancara, observasi dan studi pustaka. Penulis menggunakan panelis sebagai hasil akhir dari penggunaan metode substitusi yang tepat, penelitian ini penulis memilih 3 panelis yaitu panel perseorangan atau panelis ahli (orang yang sudah ahli) 2 orang, panel terbatas (orang yang memiliki kepekaan, mengenal baik faktor dalam penelitian) 3 orang dan panel konsumen (orang yang akan menjadi target pasar produk dan termasuk golongan umum atau orang yang tidak terlatih) 30 orang. Berdasarkan hasil akhir pada formulasi 75% dan 100%, terdapat perubahan yang sangat signifikan pada tekstur dari kue talam. Tekstur yang dihasilkan sangat lembek, mengingat bahwa tepung almond pada umumnya hanya digunakan sebagai bahan campuran, bukan untuk bahan utama sehingga diperlukannya bahan pendukung atau penguat adonan seperti agar, supaya tekstur kue talam menjadi lebih padat dan tidak terlalu lembek. Dalam penelitian ini, segi warna yang dihasilkan memiliki warna agak kecoklatan. Pada umumnya, kue talam memiliki layer putih yaitu berupa layer santan, namun penggunaan tepung almond yang sebelumnya sudah dipanggang menyebabkan adonan menjadi agak kecoklatan. Maka perlunya memilih warna yang tepat

Keywords: inovasi, kue talam, tepung almond

PENDAHULUAN

Kuliner merupakan bagian dari atraksi wisata yang tidak bisa dipisahkan ketika wisatawan berkunjung ke suatu tempat. Kuliner adalah salah satu cara dalam memperkenalkan keunikan suatu daerah wisata (Ottenbacher & Harrington, 2013). Sedangkan Menurut Ignatov dan Smith (2006), wisata kuliner adalah perjalanan wisata yang melibatkan pembelian, konsumsi makanan lokal di tempat tujuan wisata serta berfokus pada adanya keinginan untuk memulai pengalaman wisata melalui kuliner. Dapat kita simpulkan, bahwa kuliner itu suatu yang berhubungan dengan wisata, kuliner ada di setiap daerah wisata yang akan menjadi suatu keunikan atau ciri khas suatu daerah wisata. Makanan khas daerah atau yang sering kita sebut sebagai makanan tradisional memang sangat beragam, mulai dari hidangan pembuka, hidangan utama, sup bahkan sampai hidangan penutup. Menurut Prof. Murdijati Gardjito (2015) makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat

dan hasilnya adalah produk yang cita rasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu. Pada sebagian masyarakat, makanan tradisional juga merupakan kebanggaan akan daerah kelahiran, tempat tumpah darahnya. Salah satu contoh jenis makanan tradisional yang paling sering kita temui adalah Jajanan Pasar.

Jajanan Pasar adalah suatu produk yang biasanya memiliki bahan pokok tepung beras, biasanya berupa kue kering ataupun kue basah. Namun tak hanya berupa kue yang manis, ada pula jajanan pasar yang memiliki rasa asin, gurih bahkan pedas. Jajanan pasar berasal dari Indonesia, kita dapat menemukan berbagai jenis jajanan pasar mulai dari provinsi, kabupaten sampai daerah memiliki jajanan pasar khas masing-masing. Seiring berjalannya waktu beragam jajanan pasar modifikasi dan inovasi produk jajanan pasar mulai banyak ditemukan, bahkan kini jajanan pasar sering kali ditemukan pada hotel dan toko kue modern yang menjual jajanan pasar tradisional ataupun modifikasi jajanan pasar. Jajanan pasar adalah suatu makanan yang sangat sering ditemukan modifikasi makanannya, contohnya seperti Kue Talam.

Kue Talam pada umumnya adalah suatu jajanan pasar yang terbuat dari tepung beras, tapioka, maizena, santan, gula merah dan garam. Kue talam adalah kue yang berasal dari Betawi, perkiraan umur dari kue ini adalah 500 tahun. Kue talam memiliki kata 'kue' di depannya yang berasal dari kata bahasa Hokkien 'koe' yang berarti kue tradisional

peranakan Tionghoa. Kata talam berasal dari peletakkan talam di loyang bulat tak berkaki yang dikenal dengan talam. Teksturnya kenyal dan lengket memiliki filosofi mengenai hubungan antar manusia yang penuh kekentalan dan kekerabatan. Rasa manis dan legit

juga menggambarkan perpaduan dari kisah hidup manusia.

Seiring berjalannya waktu, modifikasi produk ini banyak sekali ditemukan, namun pada umumnya hanya penambahan bahan campuran untuk lapisannya seperti umbi-umbian, pisang, pacar cina, kukis, jagung dan lainnya. Ada juga modifikasi penambahan susu padat alam seperti susu full cream dan susu kurma. Banyak sekali cara memodifikasi produk kue talam, namun pada kali ini penulis memodifikasi produk talam dengan menggunakan tepung almond. Alasan penulis memilih tepung almond sebagai pengganti bahan pokok utama karena kaya akan nutrisi, mengurangi kolesterol dan baik untuk gula darah.

Tabel Nilai gizi tepung almond (Vegan Rocks, 2022)

Kalori	163
Gemuk	14,2 gram (9 di antaranya tak jenuh tunggal)
Protein	6,1 gram
Karbohidrat	5,6 gram
Seratmakanan	3 gram
Vitamin E	35% dari asupan harian yang direkomendasikan
Mangan	31% dari asupan harian yang direkomendasikan
Magnesium	19% dari asupan harian yang direkomendasikan
Tembaga	16% dari asupan harian yang direkomendasikan
Fosfor	13% dari asupan harian yang direkomendasikan

*Ket : Nilai gizi dari setiap 28 gram atau 1 ons tepung almond

Kandungan dari nutrisi tepung almond sangat banyak, dan bisa dijadikan sebagai alternatif bagi orang yang ingin mengolah makanan rendah kalori tetapi tetap mengandung nutrisi yang tinggi. Tepung almond menjadi salah satu modifikasi produk kue talam yang baru karena belum ada yang mengubah salah satu bahan pokoknya menggunakan tepung almond, karya ilmiah ini akan menjelaskan bagaimana cara pembuatan, hasil serta pendapat dari panelis konsumen serta panelis ahli.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung almond pada produk kue talam terhadap aroma, rasa, bentuk dan tekstur, untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk kue talam ini serta untuk mengetahui formulasi tepat dalam pembuatan produk kue talam tepung almond.

Kegunaan penelitian pada karya ilmiah ini agar penulis menemukan inovasi baru dalam pembuatan kue talam

dengan tepung almond, karna pada umumnya inovasi atau modifikasi dari produk ini hanya menambahkan bahan campuran saja, jarang ditemukan inovasi produk kue talam ini dengan mengganti bahan pokok.

Dengan adanya penelitian yang dilakukan oleh penulis, maka bertambahlah inovasi produk jajanan pasar menggunakan tepung almond.

Penulis berharap penulisan karya ilmiah ini dapat menjadi sumber informasi bagi siapapun yang ingin mengetahui pengaruh dalam penggunaan tepung almond pada suatu produk kue talam. Tujuan lain, karya ilmiah ini diharapkan menjadi suatu referensi bagi siapapun yang ingin mencari alternatif pengganti bahan utama dari pembuatan kue talam ini.

BAHAN DAN METODE

Bentuk Penelitian

Penulisan laporan tugas akhir ini berisikan eksperimen dengan melakukan substitusi tepung almond dan fond tiramisu pada kue talam, penggantian bahan pokok utama dari kue talam yaitu tepung tapioka. Menurut Djamarah (2010) menjelaskan bahwa metode eksperimen merupakan metode yang memberikan kesempatan kepada siswa perorangan atau kelompok untuk berlatih melakukan suatu proses maupun percobaan. Melalui metode ini siswa diharapkan sepenuhnya terlibat eksperimen, melakukan eksperimen, menemukan fakta, mengumpulkan data, mengendalikan variabel, serta memecahkan masalah yang dihadapinya secara nyata dan menurut Djamarah (2010) menyatakan bahwa metode eksperimen merupakan cara penyampaian materi di mana siswa dapat melakukan suatu percobaan dengan mengalami dan membutuhkan sendiri secara langsung apa yang dipelajari.

Proses penelitian

Proses penelitian ini meliputi beberapa langkah yaitu proses analisis produk, uji coba produk, pengumpulan data, serta penemuan hasil akhir dari proses penelitian.

a) Analisis Produk

Melakukan analisis produk, analisis bahan, analisis kebutuhan, mengidentifikasi kebutuhan dari kue talam yang menjadi rumusan masalah pada analisis produk ini. Menganalisis juga proses yang akan dilakukan pada produk kue talam.

b) Uji Coba Produk

Setelah melakukan analisis pada produk, tentunya kita perlu melakukan uji coba. Pada tahap ini pelaku eksperimen mencoba melakukan uji coba sesuai dengan hasil analisis. Tujuan dari uji coba ini agar mengetahui tingkat kelayakan dari produk yang diuji serta mengetahui seberapa besar pengaruh bahan yang digunakan dalam uji coba.

c) Pengumpulan Data

Pengumpulan data ini dilakukan agar pelaku eksperimen mengetahui kekurangan serta kelebihan dari hasil uji coba produk. Dengan adanya pengumpulan data ini, perbaikan dan penemuan formulasi lebih baik akan mudah.

d) Penemuan Hasil Akhir

Penemuan hasil akhir ini digambarkan sebagai penemuan formulasi yang tepat pada produk yang di uji coba, formulasi yang tepat akan menjadi hasil akhir dari uji coba dari produk kue talam.

Metode Yang Digunakan

Dalam eksperimen ini penulis menggunakan metode kuantitatif eksperimen dengan melakukan uji coba dengan berbagai sample, menilai hasil akhir dan dokumentasi hasil produk eksperimen.

Tepung tapioka	55 gram
Santan cair	150 ml

Sumber : Nicholas Molodvsky; Aneka Jajanan Pasar Klasik & Variannya.

Teknik Pengambilan Data

Dalam pengambilan data pada penelitian ini penulis menggunakan metode uji organoleptik, wawancara, observasi dan studi pustaka. Penulis menggunakan panelis sebagai hasil akhir dari penggunaan metode substitusi yang tepat, penelitian ini penulis memilih 3 panelis yaitu panel perseorangan atau panelis ahli (orang yang sudah ahli) 2 orang, panel terbatas (orang yang memiliki kepekaan, mengenal baik faktor dalam penelitian) 3 orang dan panel konsumen (orang yang akan menjadi target pasar produk dan termasuk golongan umum atau orang yang tidak terlatih) 30 orang.

Tabel Panelis Ahli dan Panelis Konsumen

Sumber : Data diolah oleh Penulis (2023)

Uji Organoleptik

Menurut Nasiru(2011) pengujian organoleptik disebut penilaian indera atau penilaian sensorik merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, minuman ataupun obat. Pengujian organoleptik berperan penting dalam pengembangan produk. Evaluasi sensorik dapat digunakan untuk menilai adanya perubahan yang dikehendaki atau tidak dalam produk atau bahan-bahan formulasi, mengidentifikasi area untuk pengembangan, mengevaluasi produk pesaing, mengamati, perubahan yang terjadi selama proses atau penyimpanan, dan memberikan data yang diperlukan untuk promosi produk. Uji organoleptik memiliki relevansi yang tinggi dengan mutu produk karena berhubungan langsung dengan selera konsumen. Selain itu, metode ini cukup mudah dan cepat diperoleh. Kelemahan dan keterbatasan uji organoleptik diakibatkan beberapa sifat inderawi tidak dapat dideskripsikan, manusia yang dijadikan panelis terkadang dapat dipengaruhi oleh kondisi fisik dan mental sehingga panelis menjadi jenuh dan kepekaan menurun, serta dapat terjadi salah komunikasi antara manajer dan panelis. (Meilagaard, 2000) Dalam buku Teknologi Pangan.

Berikut merupakan resep asli dari kue talam :

Tabel Resep Asli Kue Talam Bahan Lapisan Ubi

Nama Bahan	Kuantitas
Ubi Merah kukus	160 gram
Tepung beras	40 gram
Tepung tapioka	60 gram
Santan cair	250 ml
Gula pasir	120 gram
Vanilli	1 sdt

Bahan Lapisan Santan

Nama Bahan	Kuantitas
Tepung beras	40 gram

Wawancara

Menurut Kerlinger (1992) dalam buku Wawancara Fadhallah (2021) menjelaskan bahwa wawancara adalah peran situasi tatap muka interpersonal di mana suatu orang (*interviewer*) bertanya kepada satu orang yang diwawancarai, beberapa pertanyaan yang dibuat untuk mendapatkan jawaban yang berhubungan dengan masalah penelitian. Wawancara adalah interaksi paling tidak antara dua orang, satu pihak berperan dalam sebuah proses, dan satu pihak lainnya mempengaruhi respon yang lain.

Panelis	Jumlah
Panelis Perorangan/Ahli	
Pastry Chef	1
Demi Chef	1
Panelis Terbatas	
Pastry Cook	2
Kitchen Cook	1
Panelis Konsumen	
Seluruh kalangan masyarakat	30

Observasi

Menurut Hermawan (2021) metode observasi adalah pencatatan dan pengamatan pola perilaku, objek dan kejadian kejadian dalam suatu sistimatis untuk mendapatkan informasi tentang fenomena yang diminati. Informasi dicatat atas kejadian yang terjadi atau dari catatan kejadian masa lalu. Metode observasi dapat secara terstruktur atau tidak terstruktur, langsung atau tidak langsung. Observasi dapat dilakukan secara alami dalam lingkungan yang dibuat. Metode ini dilakukan untuk memperoleh data atau informasi terkait objek tersebut.

Studi Pustaka

Menurut Sudaryono (2016) Studi Kepustakaan adalah kegiatan untuk mengkaji teori yang mendasari penelitian, baik teori yang berkenaan dengan bidang ilmu yang diteliti maupun metodologi. Dalam studi kepustakaan juga dikaji hal hal yang bersifat empiris (pengalaman yang didapatkan dari melakukan percobaan) bersumber dari temuan penelitian terdahulu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Produk

Produk kue talam ini adalah sebuah olahan jajanan pasar yang menggunakan tepung tapioka dan tepung beras sebagai bahan utamanya, memiliki rasa yang beragam mulai dari yang manis seperti talam ubi yang memiliki rasa manis serta ubi yang mendominasi dan talam suji yang memiliki rasa manis serta aroma daun pandan yang khas, adapula olahan talam ubi yang memiliki rasa asin seperti talam betawi yang menggunakan ebi, seledri dan cabai. Dari banyaknya berbagai macam jenis dan rasa talam, dalam penelitian ini penulis melakukan substitusi produk menggunakan tepung almond yang telah di sangrai pada talam ubi. Olahan talam yang penulis jadikan bahan penelitian ini adalah talam ubi, dengan mengganti bahan utamanya yaitu tepung beras. Penulis melakukan substitusi bahan yaitu tepung almond yang telah melewati proses sangrai, sehingga tepung almond yang digunakan akan menghasilkan wangi almond.

Pada penelitian ini penulis memiliki tiga formulasi dimana formulasi yang tepat akan ditemukan berdasarkan data dari hasil uji panelis ahli, panelis terbatas hingga panelis konsumen, seluruh data hasil uji organoleptik telah dikumpulkan oleh penulis guna melengkapi penelitian yang dilakukan oleh penulis. Uji organoleptik dilakukan agar memudahkan penulis dalam pemilihan resep atau formulasi tepat agar sesuai pada target pasarnya. Hasil dari form yang diberikan pada panelis saat uji organoleptik akan menjadi pelengkap hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis selama penelitian ini berlangsung.

Modifikasi Produk Formulasi Pertama

Dalam pembuatan produk ini, penulis melakukan 2 kali percobaan untuk mendapatkan resep akhir yang diujikan kepada para panelis. Perbaikan resep ini fokus pada tekstur yang dihasilkan, pada percobaan pertama tekstur yang dihasilkan sangat kenyal sehingga tidak layak untuk diujikan. Berikut resep formulasi pertama, tertera pada tabel berikut :

No	Nama Bahan	Substitusi (gr) 50%	Substitusi (gr) 75%	Substitusi (gr) 100%
1	Tepung Beras	40 gr	40 gr	40 gr
2	Tepung Tapioka	15 gr	7,5 gr	0 gr
3	Tepung Almond	15 gr	22,5 gr	30 gr
4	Santan	195 gr	195 gr	195 gr
5	Ubi	80 gr	80 gr	80 gr
6	Gula	60 gr	60 gr	60 gr
7	Vanilla essence	5 gr	5 gr	5 gr

Sumber : Diolah oleh penulis (2023)

c. Hasil formulasi pertama menghasilkan talam ubi yang sangat lembek, seperti belum matang sempurna. Aroma almond juga tidak menonjol, rasa yang dihasilkan seperti talam pada umumnya hanya ada perbedaan tekstur saja yang lebih lembek akibat tepung almond. Penulis tidak menggunakan formulasi ini karena merasa kurang puas dengan hasil akhir dari kue talam ini. Penulis memutuskan untuk membuat formulasi ke dua yang menggunakan bahan lain untuk penguat adonan dan menggunakan metode lain dalam pengolahan tepung almond agar rasanya lebih kuat dan aromanya lebih kuat.

Modifikasi Produk Formulasi Kedua (Formulasi Akhir)

Pada formulasi akhir ini, terdapat perbedaan bahan diantaranya penggunaan agar untuk memperbaiki tekstur hasil akhir pada produk talam, penggunaan fond tiramisu dalam memperkuat aroma khas serta pemanggangan tepung almond sebelum digunakan agar aroma almond lebih kuat. Berikut formulasi keseluruhan mulai dari 50% hingga 100% tertera pada tabel

a. Formulasi I (50% Tepung Almond)

Formulasi resep 50% tepung almond yang diujikan sebagai perbandingan 50:50 yaitu 50% tepung almond dan 50% tepung beras, berikut resep formulasi 1 pada tabel 4.2

Tabel

Formulasi I (50% Tepung Almond)

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung Beras	40 gr
2	Tepung Tapioka	15 gr
3	Ubi	50gr
4	Santan	195gr
5	Gula	70gr
6	Tepung Almond	15gr
7	Tiramisu Powder	15gr
8	Agar	5gr

Sumber : Diolah oleh penulis (2023)

b. Formulasi II (75% Tepung Almond)

Formulasi II ini menggunakan tepung almond 75% dan kandungan dari tepung tapioka hanya 25% saja. Berikut resep formulasi II pada tabel 4.3

Tabel

Formulasi II (75% Tepung Almond)

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung Beras	40 gr
2	Tepung Tapioka	7,5gr
3	Ubi	50gr
4	Santan	195gr
5	Gula	70gr
6	Tepung Almond	22,5gr
7	Tiramisu Powder	15gr
8	Agar	5gr

Sumber : Diolah oleh penulis (2023)

c. Formulasi III (100% Tepung Almond)

Formulasi II ini menggunakan tepung almond dan berbeda dari formulasi I & II, resep ini tidak menggunakan tepung tapioka sebagai bahannya. Berikut resep formulasi III pada tabel 4.4

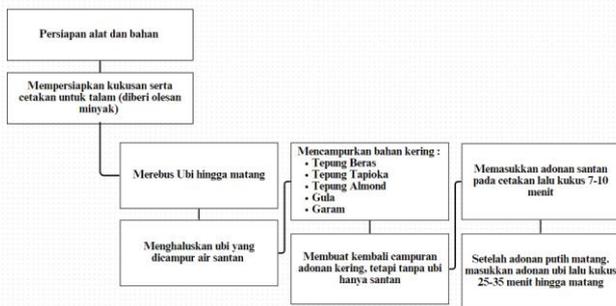
Tabel 4.4
Formulasi III (100% Tepung Almond)

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung Beras	40gr
2	Tepung Tapioka	0gr
3	Ubi	50gr
4	Santan	195gr
5	Gula	70gr
6	Tepung Almond	30gr
7	Tiramisu Powder	15gr
8	Agar	7gr

Sumber : Diolah oleh penulis (2023)

Metode Pengolahan Bahan

Metode pengolahan bahan untuk pembuatan talam ubi tepung almond ini menggunakan metode *All-in* dimana setelah melewati tahap perebusan dan penghalusan ubi, seluruh bahan kering ataupun basah disatukan dan diaduk hingga menjadi adonan yang kental. Adonan terbagi menjadi dua yaitu layer oren atau layer ubi dan juga adonan untuk layer putih atau layer santan. Proses dari pengolahan bahan, tertera pada bagan dibawah ini :



Gambar

Alur Proses Pembuatan Kue Talam Ubi Substitusi Tepung Almond

Sumber : Diolah oleh penulis, 2023

Bagan di atas adalah alur proses pembuatan kue talam ubi substitusi tepung almond yang menggunakan metode “*All-in*” pada kedua adonannya, baik adonan putih ataupun adonan oren (ubi) yang menjadi pembeda adalah adonan oren melakukan perebusan ubi terlebih dahulu, agar ubi lembut dan mudah dihaluskan. Pembagian adonan menjadi dua yaitu guna membedakan layer santan dan layer ubi. Proses pertama dalam pembuatan layer oren yang dilakukan adalah merebus ubi hingga matang, setelah ubi matang campurkan dengan santan lalu haluskan (blender) setelah itu masukan adonan kering (*All-in*) lalu aduk sampai rata. Lakukan hal yang sama untuk layer putih, namun layer putih proses pembuatannya tanpa pencampuran ubi. Terakhir, masukan adonan putih pada cetakan kue talam lalu kukus 7-10 menit, angkat cetakan lalu tambahkan layer oren dan kukus 25-35 menit hingga matang. Lama tidaknya pengukusan tergantung panasnya kukusan yang digunakan, maka dari itu selagi merebus ubi disarankan memanaskan kukusan agar layer putih ataupun layer oren matang lebih cepat.

Hasil Penilaian Panelis

Dalam pengujian produk pada para panelis, penulis membuat 3 jenis produk yang di ujikan yaitu talam ubi substitusi 50%, 75% dan 100%. Berikut contoh produk yang di ujikan untuk para panelis, tertera pada gambar



Gambar 4.2

Tampilan Produk yang di Ujikan

Sumber : Penulis

Hasil Uji Coba Substitusi Bahan (Formulasi I-III)

Dalam hasil uji coba substitusi bahan formulasi I-III terjadi perbedaan yang signifikan dari tekstur yang dihasilkan, adapula substitusi formulasi yang memberikan sedikit perbedaan pada hasil akhirnya.

a. Hasil Uji Coba 50%

Dalam percobaan penggunaan 50% ini tidak memberikan perubahan yang signifikan pada rasa talam ubi, substitusi 50% yang diberikan pada formulasi ini tidak terlalu begitu menonjol. Dari tekstur yang dihasilkan pun tidak jauh berbeda dengan talam ubi yang menggunakan resep aslinya. Tetapi ada sedikit aroma almond dan tiramisu powder.

b. Hasil Uji Coba 75%

Dalam percobaan penggunaan 75% ini memberikan perubahan pada rasa yang cukup menonjol, rasa almond dan tiramisu powder terasa dan tekstur yang dihasilkan menjadi lebih kenyal. Warna layer putih berubah menjadi lebih gelap akibat substitusi tepung almond. Aroma almond dan tiramisu powder mendominasi.

c. Hasil Uji Coba 100%

Dalam percobaan penggunaan 100% ini rasa tepung almond sangat kuat, namun dalam penggunaan 100% tepung almond dan tiramisu powder ini memberikan tekstur yang sangat kenyal, aroma almond dan tiramisu powder sangat mendominasi.

Penilaian Panelis Ahli

a. Panelis Ahli I

Menurut penilaian panelis ahli I mengenai formulasi 100% ini dari segi aspek penilaian sangat menarik, hanya disayangkan tekstur dari formulasi ini yang terlalu lembek. Menurut panelis ahli I warna sangat menarik, namun apabila membuat dalam jumlah banyak akan merepotkan karena pola dan warna yang harus dibuat per layer. Sedangkan dari segi aroma, almond dan tiramisu sangat kuat dan menarik. Dalam segi rasa sudah sangat bagus, rasanya unik dan manisnya pas, dan dalam segi bentuk karena pembuatannya dalam cetakan yang sama maka penilaian dari panelis ahli adalah netral.

Penilaian formulasi 75% ini dari seluruh aspek penilaian sangat menarik. Menurut panelis ahli I warna sangat menarik, tekstur yang dihasilkan sangat pas dibandingkan dengan formulasi lainnya, panelis ahli I sangat menyukai formulasi 75% ini dikarenakan teksturnya pas, aroma almond dan tiramisu masih mendominasi. Sedangkan dari segi aroma, almond dan tiramisu juga sama dengan formulasi 100% sangat kuat dan menarik. Dalam segi rasa sudah sangat bagus, rasanya unik dan manisnya pas, dan dalam segi bentuk karena pembuatannya dalam cetakan yang sama maka penilaian dari panelis ahli adalah netral. Panelis ahli I memilih formulasi ini sebagai formulasi yang sempurna.

Penilaian formulasi 50% ini dari seluruh aspek penilaian sangat menarik. Menurut panelis ahli I warna sangat menarik, namun tekstur yang dihasilkan agak keras dibandingkan dengan formulasi lainnya, aroma almond dan tiramisu tidak terlalu mendominasi. Dalam segi rasa sudah sangat bagus, rasa talam pada umumnya terasa dan dalam segi bentuk karena pembuatannya dalam cetakan yang sama maka penilaian dari panelis ahli adalah netral

b. Panelis Ahli II

Menurut panelis ahli II, formulasi 100% ini menarik. Mulai dari aroma tiramisu dan almond yang sangat terhirup, dari segi rasa formulasi ini enak dan tidak terlalu manis, sehingga cocok untuk orang yang tidak terlalu menyukai hidangan penutup yang terlalu manis. Dalam segi warna, panelis ahli II berpendapat lebih baik kurangi penggunaan pewarna makanannya. Dalam segi tekstur, panelis ahli II menyukai tekstur dari formulasi ini. Panelis ahli II memilih formulasi 100% sebagai pilihan yang tepat untuk kue talam almond tiramisu ini.

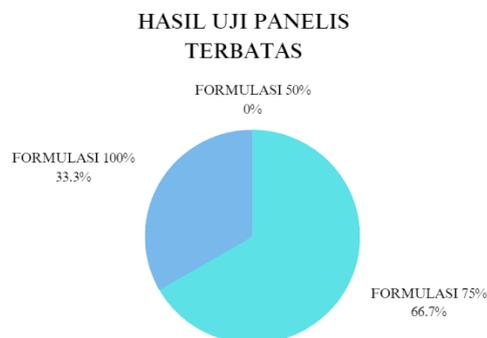
Penilaian formulasi 75% ini sama halnya dengan penilaian pada formulasi 100% namun pada formulasi ini tekstur lebih padat dibandingkan formulasi 100%. Menurut panelis ahli II formulasi ini aromanya, rasanya, tekstur dan bentuk sama menariknya dengan formulasi 100%. Dalam segi warna, panelis ahli II juga berpendapat yang sama pada formulasi 100%, mengurangi penggunaan pewarna makanan akan lebih baik.

Penilaian formulasi 50% tidak terlalu terhirup aroma almond dan tiramisu powdernya. Aroma almond dan tiramisu almond terhirup sangat tipis. Namun dalam segi rasa, almondnya masih terasa dan tiramisu powderpun terasa. Sama halnya dengan formulasi-

formulasi sebelumnya, panelis ahli II berpendapat pengurangan warna akan lebih baik. Dalam segi tekstur, panelis ahli II berpendapat bahwa formulasi ini membuat talam bertekstur sangat padat namun dalam segi rasa sudah baik.

c. Panelis Terbatas

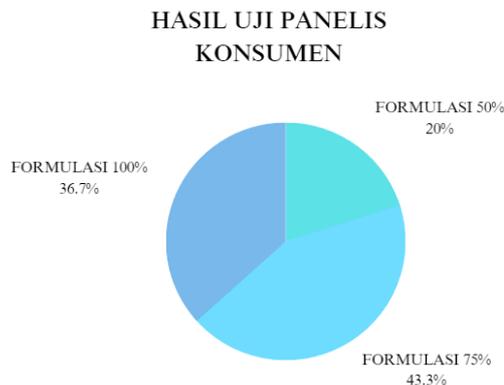
Berdasarkan hasil uji organoleptik pada panelis terbatas, 2 dari 1 menyukai formulasi 75%, sisanya menyukai formulasi 100%.



Sumber : Diolah oleh Penulis (2023)

f. Panelis Konsumen

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada panelis konsumen, sebanyak 13 orang menyatakan menyukai formulasi 100% tepung almond, sebanyak 11 orang menyukai 75% formulasi tepung almond dan 6 orang menyukai 50% formulasi tepung almond.



Sumber : Diolah oleh Penulis (2023)

KESIMPULAN

Hasil penelitian atau hasil akhir dari inovasi produk kue talam menggunakan tepung almond dan bahan pendukung fond tiramisu adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil akhir pada formulasi 75% dan 100%, terdapat perubahan yang sangat signifikan pada tekstur dari kue talam. Tekstur yang dihasilkan sangat lembek, mengingat bahwa tepung almond pada umumnya hanya digunakan sebagai bahan campuran, bukan untuk bahan utama sehingga diperlukannya bahan pendukung atau penguat adonan seperti agar, supaya tekstur kue talam menjadi lebih padat dan tidak terlalu lembek.

2. Dalam penelitian ini, segi warna yang dihasilkan memiliki warna agak kecoklatan. Pada umumnya, kue talam memiliki layer putih yaitu berupa layer santan, namun penggunaan tepung almond yang sebelumnya sudah dipanggang menyebabkan adonan menjadi agak kecoklatan. Maka perlunya memilih warna yang tepat dalam penggunaan warna campuran layer ubi agar warna talam menjadi menarik.
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik panelis ahli, penilaian uji kelayakan pada produk ini mendapatkan respon yang baik. Penggunaan tepung almond dan fond tiramisu pada kue talam adalah suatu hal yang unik dan belum pernah ada sebelumnya. Formulasi 75% dan 100% mendapatkan penilaian yang baik dan produk ini dinilai layak menjadi produk inovasi rasa dari kue talam ubi.
4. Perbedaan dari ketiga formulasi ini sangat terlihat dari segi tekstur dan segi rasa, formulasi 50% adalah formulasi 1:1 dari formulasi aslinya, maka rasa dari seluruh bahan yang digunakan masih terasa mulai dari ubi ataupun santannya, namun aroma dan rasa dari tepung almond tidak terlalu mendominasi sehingga formulasi ini dapat dikatakan sangat mirip dengan resep aslinya. Dalam segi tekstur formulasi ini masih sama dengan kue talam pada umumnya, namun penggunaan agar pada formulasi ini membuat agar sangat padat sehingga tidak diperlukannya agar pada formulasi ini. Pada formulasi 75% dan 100% dalam segi rasa sama-sama mendominasi rasa almond dan rasa fond tiramisu, yang menjadi pembeda adalah tekstur 75% yang masih agak kenyal seperti kue talam pada umumnya, beda halnya dengan penggunaan formulasi 100% yang sangat lembek sehingga dikatakan bahwa formulasi ini memerlukan bahan tambahan sebagai penguat adonan.
5. Daya terima masyarakat atau panelis konsumen pada penelitian ini mendapatkan penilaian yang berbeda-beda dari setiap individu, formulasi 75% dan 100% menjadi daya tarik dan mendapat penilaian sangat menarik dikarenakan belum pernah ada kue talam dengan aroma dan rasa serupa.

DAFTAR PUSTAKA

Harrington, R.J., & Ottenbacher, M.C. 2013. Managing the culinary Innovation Process : The Café of New Product Development. *Jurnal of Culinary Science & Technology*. <https://doi.org/10.1080/15428052>

Ignatov, E., Smith, S. 2006. Segmenting Canadian Culinary Tourists. *Current Issues in Tourism*. Available from: www.researchgate.net.