

# PENGARUH PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK KUE TALAM

Aida Lulu Arifah Shalihah<sup>1</sup>, Titin Hera Widi Handayani<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta  
E-mail: aidalulu07@gmail.com

## ABSTRAK

Talam merupakan kue tradisional yang menggunakan bahan dasar tepung beras dalam pembuatannya. Pemanfaatan Tepung kacang merah pada pembuatan kue talam ini sebagai upaya program diversifikasi pangan yaitu upaya melepaskan diri dari ketergantungan bahan pokok beras juga sebagai peningkatan varian kue talam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik kue talam dengan dan tanpa penambahan tepung kacang merah. Pengujian ini dilakukan melalui uji kesukaan oleh 40 panelis semi terlatih, meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan. Skala yang digunakan yaitu 1 (sangat tidak disukai), 2 (tidak disukai), 3 (disukai), dan 4 (sangat disukai). Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif dan ANOVA satu arah nilai P atau sig kecil dari 0.05 ( $p < 0.05$ ) dianggap mempunyai perbedaan signifikan secara statistik. Berdasarkan hasil analisis deskriptif panelis lebih menyukai warna, aroma, rasa, dan keseluruhan pada kue talam dengan penambahan tepung kacang merah sementara tekstur pada kue talam tanpa penambahan tepung kacang merah. Hasil analisis dengan ANOVA satu arah menunjukkan terdapat perbedaan signifikan dari segi warna, rasa, dan keseluruhan (nilai sig ( $P$ )  $< 0.05$ ) tetapi tidak terdapat perbedaan signifikan dari segi aroma dan tekstur.

**Kata Kunci:** kue talam, organoleptik, tepung kacang merah, tingkat kesukaan

## PENDAHULUAN

Dilihat dari sumber daya yang dimiliki dan posisi geografisnya, kekayaan dalam keanekaragaman hayati di semua daerah di Indonesia telah menumbuhkan budaya pangan yang bersumber dari daratan maupun pangan dari hayati laut. Dengan mengacu pada definisi pangan dalam arti yang luas, ketersediaan pangan di setiap daerah di Indonesia sangatlah berlimpah. Berdasarkan Badan Ketahanan Pangan dalam [1] disebutkan Indonesia memiliki kekayaan pangan, seperti sumber karbohidrat sebanyak 77 jenis, kacang-kacangan sebanyak 96 jenis, buah-buahan sebanyak 389 jenis dan sayuran sebanyak 228 jenis. Oleh karena keadaan tersebut maka sangat mungkin diadakan pengembangan atau diversifikasi pangan untuk meningkatkan dan mengembangkan produk berbasis pangan lokal sehingga mempunyai nilai yang lebih dan berdaya saing tinggi.

Kacang merah merupakan kacang yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Awalnya kacang ini berasal dari Amerika kemudian mulai berkembang ke negara-negara Eropa dan Afrika, hingga ke Indonesia. Kacang merah adalah sumber karbohidrat kompleks, serat makanan (*fiber*), vitamin B (terutama asam folat dan vitamin B6), fosfor, zat besi, thiamin, dan protein. Talam merupakan kue tradisional yang menggunakan bahan dasar tepung beras dalam pembuatannya, namun kebutuhan beras di tingkat nasional selalu meningkat tiap tahunnya. Bappenas [8] memproyeksikan di dalam kurun waktu lima tahun (2015-2019), konsumsi beras per kapita akan menurun rata-rata 0,87 persen per tahun, namun jumlah konsumsi beras nasional masih akan meningkat rata-rata 0,35 persen per tahun.

Artinya, konsumsi beras masih akan terjadi peningkatan akibat dari meningkatnya jumlah penduduk, sementara produksi beras semakin sulit seiring dengan pengambil alih fungsian lahan persawahan atau perkebunan untuk kebutuhan perumahan ataupun lahan industri yang semakin meningkat. Impor beras juga akan meningkat untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Program

diversifikasi pangan dalam hal ini pembuatan dan pengembangan kue talam dengan memanfaatkan tepung kacang merah sebagai upaya melepaskan diri dari ketergantungan bahan pokok beras juga sebagai peningkatan jenis/varian produk kue talam.

## **BAHAN DAN METODE**

### **1. Tepung kacang merah**

Kacang merah (*Phaseolus Vulgaris*) diperoleh dari pasar Kranggan, Yogyakarta. Kacang tersebut dihaluskan hingga menjadi tepung (menggunakan penghalus elektrik) dan disaring menggunakan saringan stainless steel berukuran 40 mesh. Tepung kemudian disangrai dengan api kecil selama 2 menit untuk menghilangkan bau langu tepung kacang merah.

### **2. Pembuatan kue talam**

Persiapan bahan kue talam terdiri dari lapisan pertama dan kedua. Lapisan pertama yaitu cairan santan kental (perbandingan air dengan santan instan cair 3:1) yang sudah dididihkan dengan garam 2 g dan gula pasir 50 g sebanyak 350 ml dan tepung beras 100 g. Lapisan kedua yaitu cairan santan kental (perbandingan air dengan santan instan cair 3:1) yang sudah dididihkan dengan garam 3 g sebanyak 500 ml, tepung beras 100 g, dan tepung maizena 10 g. Pencampuran tepung dengan cairan masing-masing dilakukan saat cairan sudah benar-benar dingin. Proses pengukusan dilakukan selama 10 menit untuk lapisan pertama (2/3 dari ukuran cetakan) dan 20 menit untuk lapisan kedua (menggunakan cetakan talam). Untuk kue talam kacang merah menggunakan prosedur yang sama namun dengan persiapan bahan lapisan pertama cairan santan kental sebanyak 450 ml, tepung beras 60 g, tepung kacang merah 40 g, dan pewarna merah *food grade 2* tetes.

### **3. Topping**

*Topping* kue talam menggunakan ebi dan abon lele masing-masing untuk kue talam dan kue talam kacang merah. Ebi diperoleh dari Supermarket Mirota, sedangkan ikan lele diperoleh dari peternak ikan di daerah Bener, Tegalrejo, Yogyakarta. Pembuatannya dengan cara mengukus lele yang telah dibersihkan bagian dalamnya dengan api sedang hingga matang. Kemudian dipilah daging dan durinya. Daging dicampur dengan gula pasir, jahe, serai, daun salam, dan bumbu yang dihaluskan (gula merah, bawang putih, bawang merah), lalu digoreng dengan minyak banyak hingga berwarna coklat keemasan. Abon lele kemudian disaring (menggunakan *spinner*). Pembuatan *topping* ebi dengan cara menyangrai ebi kemudian dihaluskan dengan bumbu cabai merah keriting, bawang putih, gula pasir, dan garam sebelum di-*saute* hingga warna coklat keemasan.

### **4. Sifat organoleptik**

Pengujian sifat organoleptik dilakukan untuk mengetahui daya terima panelis terhadap kue talam tanpa pemanfaatan kacang merah dan kue talam dengan pemanfaatan tepung kacang merah dengan masing-masing kode sampel 656 dan 432. Pengujian ini dilakukan melalui uji kesukaan oleh 40 panelis semi terlatih. Uji kesukaan meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan. Skala yang digunakan yaitu 1 (sangat tidak disukai), 2 (tidak disukai), 3 (disukai), dan 4 (sangat disukai).

### **5. Analisis data**

Analisis data dilakukan menggunakan analisis deskriptif untuk mengetahui perbedaan rata-rata tingkat kesukaan pada tiap sampel dan analisis variansi (ANOVA) satu arah dengan program SPSS 15.0. Nilai P atau sig kecil dari 0.05 ( $p < 0.05$ ) dianggap mempunyai perbedaan signifikan secara statistik.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Warna**

Dari hasil analisis deskriptif diketahui bahwa rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna kue talam dengan pemanfaatan tepung kacang merah lebih tinggi yaitu sebesar 3,83 daripada rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna kue talam tanpa pemanfaatan tepung kacang merah yaitu sebesar 3,08, sehingga dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai warna kue talam dengan pemanfaatan tepung kacang merah. Dari hasil analisis varian (ANOVA) satu arah diketahui bahwa nilai P atau sig pada warna lebih kecil dari 0.05 ( $p < 0.05$ ) yaitu 0,000 sehingga dianggap mempunyai perbedaan signifikan.

### **2. Aroma**

Dari hasil analisis deskriptif diketahui bahwa rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma kue talam dengan pemanfaatan tepung kacang merah lebih tinggi yaitu sebesar 3,28 daripada rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma kue talam tanpa pemanfaatan tepung kacang merah yaitu sebesar 3,10, sehingga dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai aroma kue talam dengan pemanfaatan tepung kacang merah. Dari hasil analisis varian (ANOVA) satu arah diketahui bahwa nilai P atau sig pada aroma lebih besar dari 0.05 ( $p > 0.05$ ) yaitu 0,329 sehingga dianggap tidak mempunyai perbedaan signifikan.

### **3. Tekstur**

Dari hasil analisis deskriptif diketahui bahwa rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur kue talam dengan pemanfaatan tepung kacang merah lebih rendah yaitu sebesar 3,56 daripada rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur kue talam tanpa pemanfaatan tepung kacang merah yaitu sebesar 3,60, sehingga dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai tekstur kue talam tanpa pemanfaatan tepung kacang merah. Dari hasil analisis varian (ANOVA) satu arah diketahui bahwa nilai P atau sig pada tekstur lebih besar dari 0.05 ( $p > 0.05$ ) yaitu 0,544 sehingga dianggap tidak mempunyai perbedaan signifikan.

### **4. Rasa**

Dari hasil analisis deskriptif diketahui bahwa rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa kue talam dengan pemanfaatan tepung kacang merah lebih tinggi yaitu sebesar 3,80 daripada rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa kue talam tanpa pemanfaatan tepung kacang merah yaitu sebesar 3,00, sehingga dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai rasa kue talam dengan pemanfaatan tepung kacang merah. Dari hasil analisis varian (ANOVA) satu arah diketahui bahwa nilai P atau sig pada rasa lebih kecil dari 0.05 ( $p < 0.05$ ) yaitu 0,000 sehingga dianggap mempunyai perbedaan signifikan

### **5. Keseluruhan**

Dari hasil analisis deskriptif diketahui bahwa rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap keseluruhan kue talam dengan pemanfaatan tepung kacang merah lebih tinggi yaitu sebesar 3,73 daripada rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap keseluruhan kue talam tanpa pemanfaatan tepung kacang merah yaitu sebesar 3,23, sehingga dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai keseluruhan kue talam dengan pemanfaatan tepung kacang merah. Dari hasil analisis varian (ANOVA) satu arah diketahui bahwa nilai P atau sig pada keseluruhan lebih kecil dari 0.05 ( $p < 0.05$ ) yaitu 0,000 sehingga dianggap mempunyai perbedaan signifikan

**Tabel 1. Hasil analisis deskriptif**

Descriptives									
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	
					Lower Bound	Upper Bound			
Warna	432	40	3,83	,446	,071	3,68	3,97	2	4
	656	40	3,08	,526	,083	2,91	3,24	2	4
	Total	80	3,45	,614	,069	3,31	3,59	2	4
Aroma	432	40	3,28	,679	,107	3,06	3,49	2	4
	656	40	3,10	,900	,142	2,81	3,39	2	4
	Total	80	3,19	,797	,089	3,01	3,36	2	4
Tekstur	432	40	3,53	,554	,088	3,35	3,70	2	4
	656	40	3,60	,545	,086	3,43	3,77	2	4
	Total	80	3,56	,548	,061	3,44	3,68	2	4
Rasa	432	40	3,80	,405	,064	3,67	3,93	3	4
	656	40	3,00	,847	,134	2,73	3,27	1	4
	Total	80	3,40	,773	,086	3,23	3,57	1	4
Keseluruhan	432	40	3,73	,452	,071	3,58	3,87	3	4
	656	40	3,23	,577	,091	3,04	3,41	2	4
	Total	80	3,48	,573	,064	3,35	3,60	2	4

Keterangan :

432 = Kue talam dengan pemanfaatan tepung kacang merah

656 = Kue talam tanpa pemanfaatan tepung kacang merah

**Tabel 2. Hasil analisis variansi (ANOVA) satu arah**

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	11,250	1	11,250	47,305	,000
	Within Groups	18,550	78	,238		
	Total	29,800	79			
Aroma	Between Groups	,612	1	,612	,964	,329
	Within Groups	49,575	78	,636		
	Total	50,187	79			
Tekstur	Between Groups	,113	1	,113	,372	,544
	Within Groups	23,575	78	,302		
	Total	23,688	79			
Rasa	Between Groups	12,800	1	12,800	29,023	,000
	Within Groups	34,400	78	,441		
	Total	47,200	79			
Keseluruhan	Between Groups	5,000	1	5,000	18,616	,000
	Within Groups	20,950	78	,269		
	Total	25,950	79			

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis deskriptif panelis lebih menyukai warna, aroma, rasa, dan keseluruhan pada kue talam dengan penambahan tepung kacang merah dan tekstur pada kue talam tanpa penambahan tepung kacang merah. Hasil analisis dengan ANOVA satu arah menunjukkan terdapat perbedaan signifikan dari segi warna, rasa, dan keseluruhan (nilai sig (P)<0.05) tetapi tidak terdapat perbedaan signifikan dari segi aroma dan tekstur.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] \_\_\_\_\_. 2017. Diversifikasi Pangan Perbaiki Pola Konsumsi dan Gizi Masyarakat. <http://bkp.pertanian.go.id/blog/post/diversifikasi-pangan-perbaiki-pola-konsumsi-dan-gizi-masyarakat>. Diakses pada 6 Maret 2018.

- [2] \_\_\_\_\_. 2016. Kue Talam, Makanan Khas Tarutung. <https://ceritamedan.com/2016/07/kue-talam-makanan-khas-tarutung.html>. Diakses pada 6 Maret 2018.
- [3] \_\_\_\_\_. 2017. Pangan Lokal untuk Diversifikasi Pangan Berkelanjutan. <http://www.litbang.pertanian.go.id/berita/one/3060/>. Diakses pada 6 Maret 2018.
- [4] Faridah A, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3 Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- [5] Julianto P A. 2017. Upaya Pemerintah Turunkan Ketergantungan Konsumsi Beras. <https://ekonomi.kompas.com/read/2017/10/25/065221726/upaya-pemerintah-turunkan-ketergantungan-konsumsi-beras>. Diakses pada 6 Maret 2018.
- [6] Novita R, Eviza A, Husni J, Putri S K. Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix. *Jurnal Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh*.
- [7] Pangastuti H A, Affandi A R, Ishartani D. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret*.
- [8] Rusono N, dkk. 2014. *Penyusunan RPJM 2015-2019 Bidang Pangan dan Pertanian*. Jakarta : Direktorat Pangan dan Pertanian Bapennas. Hal. 7.