

# SUBSTITUSI TEPUNG TALAS DAN UMBI TALAS PADA PRODUK PANGSIT DAN NASI BAKAR TALAS

Nice Diah Christiningrum<sup>1</sup>, Dewi Eka Murniati<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Prodi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.  
Jl. Colombo No.1, Karang Gayam, Caturtunggal. Yogyakarta, Telp 0274-586168.

\*Penulis Korespondensi, Email: [Nikedyah26.04@gmail.com](mailto:Nikedyah26.04@gmail.com)

## ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah (1) menemukan resep yang tepat untuk substitusi tepung talas pada resep kulit pangsit, (2) menemukan substitusi umbi talas untuk resep nasi bakar, (3) penerimaan masyarakat terhadap hasil produk ini. Hal ini dikarenakan testur yang dimiliki hampir sama dengan nasi namun lebih pulen. Penelitian ini menggunakan *research and development*, pengembangan 4D terdiri atas definie, design, develop dan disseminate. Penelitian ini menghasilkan perbandingan formula tepung umbi talas sebanyak 25% dan tepung terigu sebanyak 75% pada resep kulit pangsit. Rasa yang dihasilkan pas, dari segi aroma, tekstur, warna dan rasa. Sedangkan untuk resep nasi bakar menggunakan 100% umbi talas sebagai pengganti nasi. Hasil dari penelitian ini adalah (1) uji coba resep meliputi aroma, rasa, tekstur dan warna, Pangsit Salad Chicken Teriyaki mendapat nilai rata-rata, 3,47; 3,45; 3,4; 3,6; 3,5; Uji coba resep (2) Nasi Bakar Talas Tongkol Rica-rica Kemangi mendapat nilai rata-rata 3; 3,3; 3,2; 3,6; 3,5. (3) Kesukaan masyarakat menerimanya mendapat skor cukup memuaskan. Maka dapat disimpulkan bahwa kedua produk ini disukai oleh masyarakat luas, melalui uji penerimaan dan kesukaan masyarakat yang dilakukan pada saat Pameran Proyek Akhir Boga.

**Keyword** : Tepung talas, Umbi Talas, Subtitusi Umbi Talas.

## PENDAHULUAN

Survei Sosial Ekonomi Nasional oleh Badan Pusat Statistik (BPS) 2015 menyebutkan bahwa konsumsi beras per kapita per Maret 2015 adalah sebesar 98 kilogram per tahun. Setiap tahun kebutuhan beras meningkat, sedangkan lahan pengelolaan pangan terbatas.

Perlunya alternatif pangan untuk membiasakan masyarakat mencoba sumber pangan baru. Tanaman talas merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang memiliki peranan cukup strategis sebagai sumber bahan pangan. Arifin (2015: 16) menjelaskan tanaman talas menjadi sangat penting artinya dalam penyediaan bahan pangan karbohidrat non beras dalam diversifikasi atau pangan keragaman konsumsi pangan lokal. Rudyatmi, (2014:2) mengungkapkan sekitar 10% penduduk dunia mengonsumsi

talas sebagai pangan. Kebanyakan talas dikonsumsi sebagai makanan tambahan dalam bentuk umbi rebus, goreng dan makan kecil lainnya seperti keripik talas.

Tanaman talas memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena hampir sebagian besar bagian tanaman dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi manusia. Jenis talas yang digemari orang ialah *Colocasia esculenta* L. *Schoott* atau talas bogor. Tanaman talas yang merupakan penghasil karbohidrat berpotensi sebagai pengganti beras. Talas memiliki potensi untuk dapat digunakan sebagai bahan baku tepung-tepungan karena memiliki kandungan pati yang tinggi yaitu sekitar 70-80%. Farhandi Saputra, dkk (2016: 62)

Dalam pembuatan kulit pangsit, menggunakan tepung terigu. Kadar protein tepung terigu yang digunakan berkisar antara 11 – 14,5%. Pembuatannya menggunakan tepung terigu berprotein

tinggi. Tepung terigu mengandung protein dalam bentuk *gluten*, kandungan gluten yang membedakan antara tepung terigu dengan tepung lainnya. Gluten adalah suatu senyawa pada tepung terigu yang bersifat kenyal dan elastis, yang berperan dalam menentukan kualitas suatu makanan yang dihasilkannya. Bogasari. (2018);Lubis, (2013).

Tepung terigu mengandung gluten yang tinggi, berdampak kurang baik bagi kesehatan terutama pada anak autis dan penderita *celiac disease* atau alergi terhadap protein gluten yang menyebabkan gangguan kekebalan. Kompas, (2010). Telah diketahui bahwa kandungan gluten tidak dapat dicerna dengan baik untuk penderita diabetes milittus dan anak penderita autis. Sehingga diperlukan pensubstitusi tepung terigu yang dapat dibuat dari bahan yang diperoleh secara lokal.

Komposisi Kimia	Tepung Talas
Proksimat	
Air (%)	7,84
Abu (%)	0,46
Protein (%)	6.56
Lemak (%)	0,44
Karbohidrat * (%)	84.70
Pati (%)	
Amilosa	21.44 <sup>b</sup>
Amilopektin (%)	78.56 <sup>b</sup>
Energi (kkal)	369.04

**Tabel 1. Komposisi Kimia Tepung Talas**

Kulit pangsit atau pangsit salah satu makanan yang digemari masyarakat dan termasuk salah satu jenis dim sum. Kulit pangsit dibuat dari adonan tepung terigu, air dan garam dapur. Adonan ditipiskan dan dipotong-potong berukuran persegi, lalu digoreng dengan minyak banyak hingga seperti kerupuk. Kulit pangsit dapat di goreng tanpa isi ataupun kulit pangsit dipakai pembungkus daging cincang.

#### **Kulit Pangsit dan Ayam Teriyaki**

Pembuatan kulit pangsit yang mudah dan terbuat dari bahan yang sangat mudah didapatkan dan harganya terjangkau yaitu dengan bahan tepung terigu protein

sedang, air hangat dan garam dapur. Proses pembuatan yang sederhana adonan dicampurkan menjadi satu, di aduk hingga adonan menjadi kalis atau adonan tidak lengket pada telapak tangan. Adonan ditipiskan dan dipotong-potong berukuran persegi. Adonan pangsit yang telah siap, digoreng pada minyak banyak (*deep frying*).

Pembuatan isi salad chicken teriyaki sangat mudah dibuat dan bahan-bahan yang digunakan mudah didapatkan dengan harga terjangkau. Salad chicken teriyaki didalamnya terdapat bahan utama ayam, wortel, kentang, buncis dan bahan tambahan yaitu lada, garam, saus teriyaki, saus tiram, bawang putih dan air secukupnya.

#### **Nasi Bakar Talas**

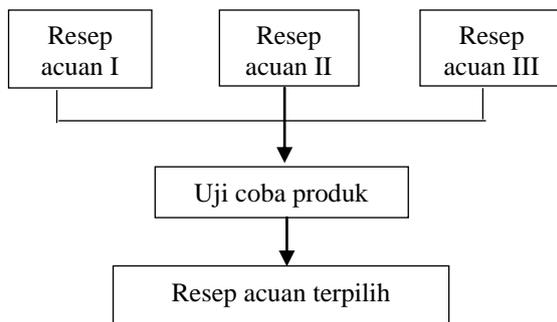
Nasi adalah beras (disebut juga dengan serelia lain) yang telah direbus. Proses perebusan beras dikenal juga sebagai 'tim'. Penanakan diperlukan untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak tetapi tetap terjaga konsistensinya.

Nasi bakar adalah nasi berbumbu santan yang dibungkus dengan daun pisang dengan bentuk silinder, didalamnya di beri isian ikan teri, ikan tongkol, udang, cumi, dan daging cincang yang ditambah sambal dan daun kemangi. Sebelum dihidangkan, bungkus nasi dan lauk tersebut dibakar di atas bara api supaya aroma nasi dan lauk menyatu dengan baik. Aroma kemangi dan daun pisang menghasilkan aroma yang menggoda selera.

## **METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian ini adalah *Research and Development* (R&D). R&D adalah penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Pada penelitian ini digunakan model pengembangan 4-D. Adapun model pengembangan ini 4D ini terdiri atas 4 tahap utama, yaitu (1) *Define*

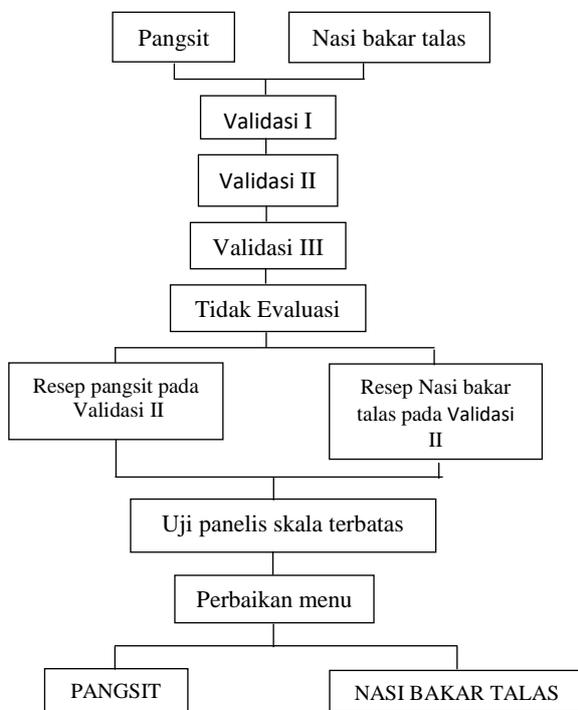
(pedefinisian), (2) *Design* (perancangan), (3) *Develop* (pengembangan), dan (4) *Disseminate* (penyebarluasan).



**Gambar. 1** Bagan Ujicoba Resep Acuan Tahap Define

Tahap resep acuan yang diberikan, pada uji coba produk dalam tahap disain produk. Merupakan tahap merancang resep dasar acuan. Kemudian resep tersebut di sebarluaskan melalui seminar proyek akhir.

Data diambil melalui angket dan borang. Dengan empat kategori, warna, aroma, rasa dan tekstur. Produk telah melalui uji panelis yang berjumlah 2 orang dan melewati pameran produk dengan jumlah minimal 50 orang.



**Gambar 2.** Alur Perbaikan Pada Resep Pangsit Dan Nasi Bakar Talas

Bagan diatas merupakan tahap seluruh skema penelitian, dalam seluruh skema penelitian akhirnya ditemukan resep yang pas dengan kategori penerimaan masyarakat. Adapun tekstur yang diperoleh lebih pulen dan sedikit manis untuk nasi bakarnya. Sedangkan tekstur dan rasa kulit pangsit lebih renyah daripada menggunakan tepung terigu.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

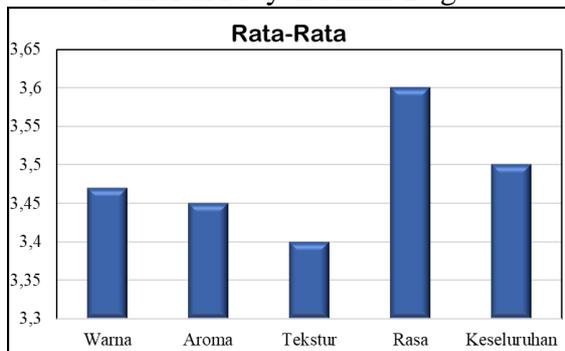
Penelitian produk ini menggunakan pengujian produk kepada 30 orang panelis semi terlatih yang dilakukan pada mahasiswa Teknik Boga bertempat Laboratorium Teknik Boga dan uji coba produk dalam skala besar kepada masyarakat luas sebanyak 50 orang (pengunjung) pameran proyek akhir. Dari pengembangan produk ini dilakukan dengan mengganti atau substitusi bahan dasar ke tepung talas dan umbi talas. Tujuan dilakukan dari pengembangan ini adalah untuk memperkenalkan potensi bahan lokal untuk mengurangi konsumsi bahan pokok beras dan mengurangi penggunaan tepung terigu, serta meningkatkan perekonomian para petani yang berada dalam perdesaan.

### 1. Pangsit

Pangsit merupakan produk pangan asal negara cina yang sering disebut *wonton*. Hou, (2010) dalam Anugrahani (2017). *Wonton* terbuat dari tepung, air, telur, garam serta dicetak dengan ukuran 8-10 cm disetiap sisinya dan ketebalan 0,5-1 mm. Dalam beberapa negara pangsit di hidangkan dengan cara digoreng kering atau sebagai pendamping sup pedas. Dalam penelitian kali ini terfokus pada pembuatan kulit pangsit. Produk pangsit akan di substitusi dengan tepung umbi talas. Perbandingan bahan dalam resep formula yaitu adonan terbuat dari 25% tepung talas dan 75% tepung terigu dengan penambahan telur didalam adonan untuk menyamakan aroma dari tepung talas. Pengolahan kulit pangsit ini dengan cara mencampur bahan basah kedalam bahan kering, hingga menjadi adonan. Setelah itu

adonan digiling hingga tipis membentuk lembaran, kemudian dibentuk mangkuk lalu digoreng dengan minyak banyak atau dengan metode *Deep Frying*. Tahap selanjutnya yaitu diberi isian salad chicken teriyaki.

Berikut grafik penerimaan pangsit pada Pameran Proyek Akhir Boga



**Keterangan:** kriteria penerimaan 1. Sangat tidak disukai 2. Tidak disukai 3. Disukai 4. Sangat disukai.

Dari grafik rata-rata penerimaan diatas dapat dilihat bahwa dari segi warna diperoleh sebanyak (3,47), aroma (3,45), tekstur (3,4), rasa (3,6) dan secara keseluruhan memperoleh sebanyak (3,5). Sehingga dapat disimpulkan produk pangsit disukai dan diterima oleh masyarakat luas.

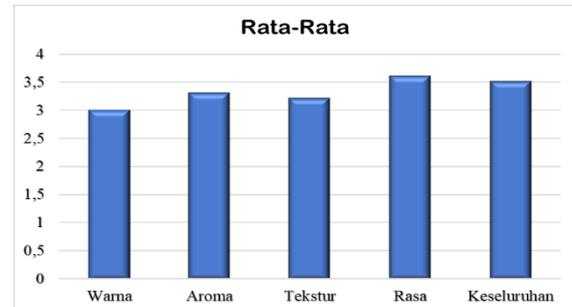
## 2. Nasi Bakar Talas

Nasi bakar adalah masakan khas Indonesia yang berbentuk lonjong. Nasi diberi beberapa bumbu dan lauk kemudian dibungkus dengan daun pisang ditutup sematkan lidi dan dibakar diatas api arang hingga daun berubah warna lenih kekuning coklatan. Aroma dari daun pisang menghasilkan aroma harum dan memiliki ciri khas tersendiri. Produk nasi bakar sangat digemari oleh masyarakat luas baik anak-anak maupun dewasa. Dalam penelitian ini nasi bakar talas akan menggunakan umbi talas 100% atau mengganti bahan pokok nasi sepenuhnya. Hal ini dikarenakan Tekstur yang dihasilkan oleh umbi talas hampir sama dengan nasi namun lebih pulen (lembut).

Nasi bakar talas dikombinasikan dengan ikan tongkol rica-rica.

Menghasilkan perpaduan rasa gurih talas, pulen dan pedasnya resep tongkol rica-rica dengan aroma daun pisang bakar. Menu nasi bakar talas, menjadi alternatif makanan yang menyehatkan dan bernutrisi.

Berikut grafik penerimaan masyarakat terhadap produk nasi bakar talas



**Keterangan:** kriteria penerimaan 1. Sangat tidak disukai 2. Tidak disukai 3. Disukai 4. Sangat disukai.

Dari grafik rata-rata penerimaan diatas dapat dilihat bahwa dari segi warna diperoleh sebanyak (3), aroma (3,3), tekstur (3,4), rasa (3,6) dan secara keseluruhan memperoleh sebanyak (3,5). Sehingga dapat disimpulkan produk nasi bakar talas disukai dan diterima oleh masyarakat luas.

## SIMPULAN DAN SARAN:

### SIMPULAN

1. Resep yang tepat pada produk kulit pangsit dengan substitusi tepung talas yaitu 25% :75% (tepung talas: tepung terihu). Hal ini dikarenakan jika melebihi 25% penggunaan tepung talas, kulit pangsit akan berwarna lebih gelap dan tekstur tidak menjadi renyah. Pangsit akan di sajikan dengan menggunakan piring persegi panjang (*Dessert plate*). disajikan dengan tambahan saus yang di tuang dalam pangsit. Untuk pengemasan pangsit salad chicken teriyaki panelis umum 50 orang panlis akan dikemas menggunakan kemasan mika bulat.
2. Resep yang digunakan nasi bakar talas dalam substitusi ubi talas, yaitu: 100%

menggunkan ubi talas. Hal ini di karenakan nasi dapat di ganti dengan ubi talas sepenuhnya dan dari segi aroma, warna, tekstur dan rasa dapat diteima dengan masyarakat luas. Penyajian untuk panelis umum 50 orang menggunakan kemasan produk nasi bakar talas tongkol rica-rica kemangi menggunakan mika persegi dan nasi bakar diberntk lonjong seperti lontong. Dan di beri pelengkap sambal dan lalapan menggunakan kemasan plastik klip.

3. Penerimaan masyarakat dari hasil uji penerimaan terhadap produk pangsit dan nasi bakar talas baik dari segi aroma, warna, tekstur dan rasa adalah baik atau di terima. Hal ini di karenakan nilai rata-rata dari kedua produk tersebut memperoleh nilai rata-rata cukup baik. Hasil nilai rata-rata di peroleh dari borang yang diberikan kepada semi terlatih dan panelis mayarakat luas dilaksanakan pada saat pameran proyek akhir dengan pengisian borang sebanyak 50 lembar. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk dai substitusi tepung talas dan ubi talas pada produk pangsit dan nasi bakar talas diterima oleh masyarakat luas.

#### **SARAN**

Berdasarkan penelitian produk diatas dapat disarankan sebagai berikut:

1. Tepung talas dapat menggantikan atau substitusi kedalam produk olahan yang digemari masyarakat. Masyarakat dapat memaksimalkan dan mengembangkan penggunaan bahan lokal dan tepung lokal untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dan bahan pokok beras.
2. Tepung talas dapat diolah menjadi tepung sebagai substitusi bahan dasar suatu produk yang ada dalam kehidupan masyarakat sehari-hari.
3. Daya penyimpanan tepung talas juga harus diperhatikan karena tepung talas jika tidak disimpan dalam tempat kedap udara dan tertutup rapat akan

mudah rusak dan daya penyimpanan tidak akan bertahan lama.

4. Sebelum pengolahan umbi talas. Umbi talas harus direndam dengan air garam dan dibilas dengan air mengalir untuk mengurangi atau menghilangkan rasa gatal pada umbi.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anugrahati. N.A., Natania & Adrew. (2017). Karakteristik Sensoris dan Fisik Kulit Pangsit Goreng Dengan Subtitusi Yang Berbeda Pada Penyimpanan Dingin Dan Beku. *Jurnal Agroteknologi*. Vol. 11 No. 02. Pp 156
- Arifin, Z. (2015). Pengembangan Tanaman Talas Bentul. *Komoditas Unggul Pada Lahan Rakyat Di Kecamatan Pengantenan Kabupaten Pamekasan*. *Jurnal Agrovigor*. Vol 8. No. 2. Pp 16-33
- Badan Pusat Statistik. (2015). Import Gandum Indonesia pada Trimester Pertama Tahun 2015. Diakses dari [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id) pada tanggal 25 Maret 2016. Pukul 17.25 WIB.
- Bogasari. (2018). Seputar Tepung Terigu. Diakses tanggal 5 Maret 2018. Diakses dari [www.bogasari.com](http://www.bogasari.com)
- Budiarto, S & Raharyuningsih, Y. (2017). Potensi Nilai Ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes* K.Koch) Berdasarkan Kandungan Gizinya. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, Vol. 1 No. 1 Pp 1-12
- Devianti. (2010). Harga Jual. Diakses tanggal 10 agustus 2020. Diakses dari <http://respository.usu.ac.id>
- Lubis, Y.M.N.M., Erfiza, I., dan Fahrizal. (2013). Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema Cottonii*) dan Jenis Tepung Pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian*. Vol. (6) no 1:413
- Rudyatmi, E & Rahayu, E.S. (2014). Karakteristik Talas Lokal Jawa Tengah (Identifikasi Sumber Plasma Nutfah Sebagai Upaya Konservasi Tanaman Pangan Alternative). *Jurnal*

Jurusan Biologi, Fakultas  
Matematika, Dan Ilmu Pengetahuan  
Alam, Universitas Negeri Semarang.  
Vol 12, No 1 pp 1-7

Saputra, F., Hartiati, A & Admadi, B.H.  
(2016). Karakteristik Mutu Pati  
Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*)  
Pada Perbandingan Air Dengan  
Hancuran Ubi Talas Dan  
Konsentrasi Natrium Metabisulfit.  
Jurnal Rekayasa Dan Manajemen  
Argoindustri. Vol 4. No. 1