

TALAM UBI UNGU DURIAN

Annayya Fathia R

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: annayafathia.2018@student.uny.ac.id

ABSTRACT

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kue talam substitusi buah durian. Mengetahui perbedaan rasa, tekstur dan warna. Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk talam ubi ketan durian adalah metode eksperimen. Tempat dan waktu saat melakukan penelitian Kos Putri Wisma Lotus, Condongcatur, Yogyakarta, pada tanggal 4 maret 2021. Bahan Pembuatan produk talam ubi ungu ini adalah ubi jalar ungu, santan, buah durian, daun pandan, tepung tapioka, garam, dan gula. Bahan pengujian produk adalah talam ubi ungu durian. Alat pengujian sensoris menggunakan hedonic scale test dengan skala 1-5. Sumber data dari 50 orang panelis yang tidak terlatih. Analisis data dilakukan dengan cara deskriptif kuantitatif menggunakan nilai rata-rata. Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, tekstur, dan warna kue talam substitusi durian, dengan nilai rata-rata tingkat kesukaan produk talam ubi 5, 1 dan produk talam ubi durian 5,3. Daya terima masyarakat dari segi rasa, warna dan tekstur terhadap kue talam ubi dan buah durian. perbedaan rasa, warna dan tekstur kue talam ubi durian dan talam ubi jalar ungu dengan skor tertinggi 5,3.

Keywords: Kue talam, ubi ungu, durian, ketan durian, anthosia

PENDAHULUAN

Talam merupakan produk kue tradisional yang terbuat dari bahan dasar tepung beras, tepung tapioka, gula pasir dan santan. Talam memiliki karakteristik manis dan kenyal. Talam ubi jalar ungu termasuk jenis kue basah yang tidak memerlukan pengembangan dalam proses pembuatannya. Apabila mengganti atau mengubah salah satu bahan baku yaitu tepung beras pada kue talam tidak terlalu banyak berpengaruh pada kualitas rasa, tekstur, warna.

Memanfaatkan potensi panen ubi ungu dan durian yang melimpah dengan mengolahnya menjadi makanan yang bernilai jual tinggi, dapat memperoleh keuntungan yang lebih tinggi. Pemanfaatan hasil panen dapat membantu masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian keluarga. Pembuatan talam ubi menggunakan bahan substitusi durian diharapkan dapat menghasilkan produk baru yang kreatif, inovatif dan mempunyai cita rasa yang tinggi.

Kue talam adalah salah satu kue tradisional khas Indonesia yang mudah ditemukan di semua wilayah Indonesia. Kue

talam merupakan salah satu menu buka puasa yang cukup populer. Kue talam dapat dibuat dari berbagai macam tepung, antara lain tepung beras, tepung sagu, pure labu kuning, dan pure ubi jalar. Tepung beras berperan untuk memberikan bentuk dari kue talam tersebut, sedangkan tepung tapioca berperan untuk membuat kue talam menjadi lebih kenyal. Penambahan pure labu atau ubi dapat menambah variasi warna dan rasa. Bahan cair yang digunakan untuk membuat kue talam adalah santan (Pramudito, 2019).

Kue talam merupakan kudapan tradisional yang banyak ditemukan di penjual jajanan pasar. Kue khas Betawi ini memiliki beberapa macam jenis yang telah dikenal masyarakat seperti kue talam hijau, talam ubi, talam kentang dan talam ebi. Kue talam sudah populer sejak zaman dahulu yang biasa disajikan pada acara-acara adat seperti acara syukuran.

Kue talam ubi terbuat dari bahan utama ubi jalar, tepung sagu, dan tepung beras. Untuk menambah cita rasa pada kue talam ditambahkan santan (Pramudito, 2019). Kue talam ubi durian memiliki warna yang menarik yakni bagian atas berwarna putih dan dibagian bawah berwarna ungu. Rasa kue talam ubi

durian manis dan teksturnya lembut membuat kue ini digemari masyarakat.

Bahan –bahan pembuatan kue talam ubi ketan durian terdiri dari ubi jalar, tepung tapioka, gula pasir dan santan. Kajian teori bahan-bahan pembuat kue talam ubi durian adalah sebagai berikut:

Ubi jalar terdapat dalam beberapa varietas yaitu ubi jalar putih, ubi jalar kuning, ubi jalar merah dan ubi jalar ungu yang memiliki keunggulan masing-masing. mineral, dan vitamin B yang membantu mengendalikan peradangan pada jantung dan pembuluh darah. (Husn and a, Melly novita, 2013)

Potensi ubi jalar sebagai bahan baku industry pangan sangat besar, mengingat sumber daya bahan tersedia melimpah, karena budi daya yang mudah dan masa panen yang singkat. Ubi jalar memiliki beberapa keunggulan yaitu mudah diolah, mengandung zat gizi cukup lengkap, anthosianin/karatenoid dan tinggi serat. Komponen antosianin adalah turunan mono atau diasetil 3-(2-glukosil) glukosil-5-glukosil peondin dan sianidin. Senyawa antosianin berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan untuk mencegah terjadi penuaan, kanker, dan penyakit degeneratif. (Husn and a, Melly novita, 2013)

Tepung tapioka merupakan pati yang diekstrak dari singkong. Tapioka memiliki kadar amilopektin yang tinggi, sehingga produk yang dibuat dengan tepung tapioka basah cenderung memiliki tekstur yang lengket tetapi renyah jika digoreng, Tapioka bersifat larut dalam air sehingga sering digunakan sebagai bahan pengisi dan pengikat yang menghasilkan tekstur yang plastis pada industri makanan seperti pada pembuatan dodol (Sofyani, Kandou and Sumual, 2020).

Santan merupakan emulsi lemak dalam air, berwarna putih susu mengandung protein serta zat gizi lainnya. Santan mengandung berbagai jenis lemak yang baik dan telah diaplikasikan dalam berbagai produk pangan. Penggunaan santan murni yang dipekatkan dan dalam pembuatan cookies telah mengangkat produk tradisional sekaligus meminimalisir

penggunaan lemak jenis lain (Kumolontang, 2015).

Durian

Durian adalah nama tumbuhan tropis yang berasal dari wilayah Asia Tenggara. Nama ini diambil dari ciri khas kulit buahnya yang keras dan berlekuk-lekuk tajam sehingga menyerupai duri. Sebutan populer durian adalah “raja dari segala buah” (King of Fruit). Durian merupakan buah yang kontroversial, meskipun banyak orang yang menyukainya, namun sebagian yang lain malah muak dengan aromanya (Waryono, 2018). Buah durian mengandung karbohidrat, serat, protein, lemak, vitamin A, vitamin C, magnesium, fosfor, dan mineral. (Rofaida, 2008)

Tujuan Penelitian:

Tujuan dilakukannya penelitian tentang substitusi buah durian pada pembuatan kue talam adalah:

1. Mengetahui daya terima masyarakat dari segi rasa, warna dan tekstur terhadap kue talam ubi dan buah durian.
2. Mengetahui perbedaan rasa, warna dan tekstur kue talam ubi durian dan talam ubi jalar ungu dengan nilai tertinggi 5.3.

METODE

Jenis penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental. Metode eksperimental adalah metode penelitian yang dilakukan dengan metode manipulasi perlakuan pada variabel bebas atau objek yang diteliti, kemudian mengamati, mengukur, dan menganalisa pengaruh manipulasi tersebut.

Bahan

Bahan yang diperlukan dalam uji coba pembuatan Kue Talam Ubi Ketan Durian adalah sebagai berikut:

- 1) Ubi yang digunakan adalah ubi jalar ungu yang di beli di pasar lalu dikupas, dikukus, dan dihaluskan.
- 2) Durian yang digunakan adalah durian montong, yang dapat di beli di supermarket.
- 3) Tepung tapioka yang digunakan merek pak tani gunung
- 4) Gula memberikan rasa manis dan warna kecoklatan pada kue.

- 5) Garam yang digunakan dalam penelitian adalah garam dapur dengan merek Refina.
- 6) Santan yang digunakan dalam penelitian adalah santan dari kelapa yang di parut dan di peras lalu di masak dengan daun pandan.
- 7) Daun pandan yang digunakan dalam penelitian adalah daun pandan hasil tanaman sendiri

Tempat dan Waktu Pembuatan Produk

Proses pembuatan produk dilakukan di Kos Putri Wisma Lotus, Condongcatur, Yogyakarta.

Prosedur Pembuatan Talam

Prosedur penelitian mengikuti tahap sebagai berikut:

- 1) menyiapkan bahan-bahan dan peralatan
- 2) menimbang semua bahan dengan akurat.
- 3) mengayak tepung agar hasilnya lebih halus.
- 4) Mencampur semua bahan dan mengaduknya sampai merata.
- 5) memasukkan santan dan ubi lalu diaduk sampai merata.
- 6) menyaring adonan agar bahan yang kasar dan halus terpisah.
- 7) mengukus adonan dalam cetakan talam selama sepuluh menit.

Metode Pengumpulan Data

Data tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna dan tekstur dikumpulkan menggunakan hedonic scale test. Uji hedonic yaitu panelis diminta untuk memberikan pendapat pribadinya tentang tingkat kesukaannya mulai dari sangat suka, suka, agak suka, dan tidak suka

Metode Analisis Data

Analisis data perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna dan tekstur antara kue talam acuan dengan kue talam ubi durian diuji menggunakan independent sample t-test. Uji-t ini pada prinsipnya membandingkan nilai rata-rata dari dua group yang tidak berhubungan satu dengan yang lainnya. Tujuan analisis data ini untuk membuktikan apakah dua produk kue talam mempunyai karakteristik rasa, warna dan tekstur yang sama-sama disukai atau tidak (Mahendra, 2015).

Beberapa asumsi yang harus dipenuhi dalam uji perbedaan adalah: (1) Sampel berasal dari kelompok yang independent; (2) Varian antar kelompok harus homogen; (3) Data masing-masing kelompok berdistribusi normal. Apabila hasil signifikansi $< 0,05$ maka H_0 ditolak atau H_a diterima dan apabila hasil signifikansi $> 0,05$ maka H_0 diterima.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini telah dilakukan uji coba pembuatan kue talam ubi ungu dan buah durian sebagai acuan (kontrol). Pembuatan produk telah sesuai dengan standar resep dan metode pembuatan yang sudah ada.



Talam ubi ini memiliki rasa manis juga khas dengan aroma buah durian, dan warna ungu yang dihasilkan dari ubi jalar ungu.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, terdapat 1 (satu) perlakuan dan 1 (satu) kontrol, perlakuan yang diberikan antara lain:

- 1) Kontrol (100) yaitu kue talam dengan 100%
- 2) Perlakuan (160) yaitu kue talam dengan 30% buah durian dan 70% ubi ungu.
- 3) Perlakuan (190) yaitu kue talam dengan 60% buah durian dan 40% ubi ungu.

Hasil Uji kesukaan

Uji kesukaan melibatkan 50 panelis tidak terlatih. Data yang diolah menggunakan Microsoft Excel untuk mendapatkan nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap rasa, warna, dan tekstur kue talam ubi dengan substitusi buah durian

Uji hedonik atau uji kesukaan ini melibatkan 50 orang panelis umum. Tabel berikut ini adalah nilai rerata tingkat kesukaan talam Ubi

Substitusi buah durian dari para panelis tidak terlatih.

Hasil Uji Hedonik / Kesukaan Kue Talam Ubi Substitusi Buah Durian

Parameter Sensoris	Sample	
	Talam ubi ungu	Talam ubi ungu+durian
Warna	4,28	4,35
Aroma	4,35	4,42
Rasa	3,57	4,28
Tekstur	4,35	4,42
Nilai rata-rata	5,1	5,3

Keterangan :

- Hasil pengujian terhadap 50 orang panelis tidak terlatih
- Skala nilai:
1 = Tidak suka
2 = Kurang suka
3 = Suka
4 = Sangat suka

Rasa

Berdasarkan hasil data uji hedonik rasa menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dari segi rasa antara produk Penambahan buah durian 40%, penambahan buah durian 70% terhadap Kontrol. Dari hasil perbandingan rata-rata uji kesukaan ketiga produk di atas dengan produk kontrol sebagai berikut :

Tekstur

Tekstur menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dari segi tekstur antara produk Penambahan buah durian 40%, penambahan buah durian 70% terhadap Kontrol. Hal ini membuktikan bahwa untuk segi tekstur, kue talam dengan perlakuan 40% paling disukai oleh panelis, sedangkan produk 70% kurang disukai panelis. Dari

perbandingan diatas dapat disimpulkan kue talam dengan perlakuan 40%, produk 70% dan kontrol merupakan produk yang paling diterima oleh masyarakat dari segi tekstur.

Warna

Berdasarkan hasil data uji hedonik warna menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dari segi tekstur antara produk Penambahan buah durian 40%, penambahan buah durian 70% terhadap Kontrol. Hal ini membuktikan bahwa untuk segi warna kue talam dengan perlakuan 50 paling disukai oleh panelis diikuti dengan perlakuan 50 dan produk kontrol, sedangkan perlakuan 50 paling tidak disukai panelis dari segi rasa. Dari perbandingan diatas dapat disimpulkan kue talam dengan perlakuan 50 merupakan produk yang paling diterima oleh masyarakat.

Perbedaan rasa, warna dan tekstur kue talam ubi durian dan talam ubi jalar ungu dengan skor tertinggi 5,3.

Diskusi

Berdasarkan hasil penelitian dari segi rasa, kue talam yang menggunakan buah durian memiliki rasa yang lebih manis dari kue talam yang disubstitusi dengan buah durian hal ini dapat terjadi karena kandungan gula pada ubi ungu lebih banyak yaitu 4.1 gram setiap 100gram ubi ungu, sedangkan kandungan gula pada buah durian hanya 3.2 gram setiap 100 gram buah durian, sehingga kue talam yang menggunakan ubi ungu memiliki rasa yang lebih manis, maka semakin besar substitusi dengan buah durian akan membuat tingkat rasa manis semakin menurun. Hasil penelitian dari segi warna, kue talam yang menggunakan ubi ungu dengan kue talam yang menggunakan buah durian memiliki perbedaan tingkat warna dimana kue talam dengan ubi ungu memiliki warna ungu yang lebih gelap daripada kue talam yang disubstitusi dengan ubi ungu hal ini dikarenakan adanya perbedaan kadar betakaroten atau zat yang menghasilkan warna pada ubi ungu dan buah durian. Berdasarkan hasil penelitian dari segi tekstur, kue talam yang menggunakan ubi ungu lebih lembut dan padat sedangkan kue talam yang disubstitusi dengan buah durian cukup

lembut namun lebih kenyal hal ini dikarenakan kadar air pada ubi ungu yang lebih kecil (77%) dan kadar air pada ubi ungu lebih besar (91%) yang menyebabkan perbedaan tekstur antara kue talam yang menggunakan ubi ungu dengan buah durian. Dari segi tekstur peneliti telah mencoba melakukan pengurangan jumlah santan yang digunakan pada produk substitusi dan menghasilkan produk yang lebih padat dan lembut.

PENUTUP

KESIMPULAN

1. daya terima masyarakat dari segi rasa, warna dan tekstur terhadap kue talam ubi dan buah durian.
2. perbedaan rasa, warna dan tekstur kue talam ubi durian dan talam ubi jalar ungu dengan skor tertinggi 5,3.

Dari hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

Daya terima masyarakat terhadap kue talam ubi buah durian ini sangat baik, dan banyak masyarakat yang menyukainya. Selain itu juga memiliki nilai perbedaan rasa, warna, dan tekstur sebesar 5,3.

Saran

Dari hasil dan pembahasan serta kesimpulan-kesimpulan yang telah didapat maka saran dari penulis sebagai berikut : Dari penelitian ini dapat dilakukan pembuatan kue talam substitusi buah durian sebanyak 40% karena disukai oleh panelis dan karakteristiknya mendekati produk kontrol. Produk kue talam dengan substitusi buah durian menghasilkan rasa kurang manis, sehingga penelitian selanjutnya dapat menambah gula untuk menambah rasa manis dari buah durian. Untuk mendapatkan tekstur yang lebih padat pada kue talam substitusi buah durian dapat dikurangi jumlah santan yang digunakan karena buah durian memiliki kandungan air yang lebih banyak dari buah durian.

Referensi

- [1] Husn, nida el and a, Melly novita, syarifah rohay (2013) 'Kandungan Antosianin dan

Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya', *Jurnal Agritech*, 33(03), pp. 296–302. doi: 10.22146/agritech.9551.

- [2] Kumolontang, N. (2015) 'Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas " Cookies Santang " Effect of Coconut Milk and Storage Time To The Quality of " Cookies', *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), pp. 69–79.
- [3] Mahendra, I. (2015) 'Analisa Penerimaan Pengguna Sistem Inforasi Koperasi Pada Koperasi Karyawan Budi Setia Jakarta Dengan Teknologi Acceptance Model', *Jurnal Pilar Nusa Mandiri*, XI(1), pp. 70–80.
- [4] Pramudito, P. (2019) 'Substitusi Ubi Dengan Labu Kuning Pada Pembuatan Kue Talam Ubi', *Jurnal Pariwisata*, 6(1), pp. 92–100. doi: 10.31311/par.v6i1.5422.
- [5] Rofaida, L. L. (2008) 'KOMPARASI UJI KARBOHIDRAT PADA PRODUK OLAHAN MAKANAN DARI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG BIJI DURIAN (Durio zibethinus Murr)', *Universitas Muhammadiyah Surakarta*. Available at: <http://eprints.ums.ac.id/757/>.
- [6] Sofyani, S., Kandou, J. E. A. and Sumual, M. F. (2020) 'PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN BISKUIT BERBAHAN BAKU TEPUNG UBI BANGGAI (Dioscorea alata L.)', *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(2). doi: 10.35791/jteta.10.2.2019.29117.
- [7] Waryono, W. (2018) 'Inovasi Olahan Durian', *INVOTEK: Jurnal Inovasi Vokasional dan Teknologi*, 18(2), pp. 35–40. doi: 10.24036/invotek.v18i2.272.