

INOVASI JAJANAN TRADISIONAL COLENAK BERBAHAN DASAR TAPAI TALAS

2021

Dika Khoirunnisaa¹, Setiadji¹, Umi Sumarsih², Dendi Gusnadi³

^{1,2,3} Universitas Telkom, Bandung

dkhoirunnisaa@gmail.com

umi@tass.telkomuniversity.ac.id² dendi@tass.telkomuniversity.ac.id³

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan umbi talas bogor yang difermentasi sebagai bahan utama pembuatan jajanan tradisional colenak. Penelitian ini di latar belakang oleh umbi talas bogor yang melimpah di kota Bogor dan kurangnya variasi olahan talas pada kudapan saat ini, membantu proses pengawetan talas dengan cara fermentasi dan memberikan pembaruan terhadap jajanan tradisional colenak. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep colenak berbahan dasar tapai talas dan untuk mengetahui daya terima konsumen pada colenak berbahan dasar tapai talas. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimental dan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 35 orang panelis dengan menyebarkan kuisioner. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep 3 Gram Ragi, 200 Gram Talas, 2 Gram Margarin untuk colenak dan 200 Ml Santan Cair, 200 Gram Gula Merah, 2 Lembar Daun Pandan, 250 Gram Kelapa Muda Parut untukocolan saus colenak atau enten.

Kata Kunci : Jajanan Tradisional, Colenak, Tapai Talas

ABSTRACT

This research discusses the use of fermented bogor taro tubers as the main ingredient in making traditional colenak snacks. This research is based on the abundance of Bogor taro tubers in the city of Bogor and the lack of variety of taro preparations in current snacks, helping the process of preserving taro by fermentation and providing renewal of traditional colenak snacks. The purpose of this study was to determine the colenak recipe formulation made from tapai taro and to determine consumer acceptance of tapai taro based colenak. This research was conducted using experimental methods and consumer acceptance test by means of organoleptic test to 35 panelists by distributing questionnaires. The results of the research conducted showed the recipe formulation of 3 grams of yeast, 200 grams of taro, 2 grams of margarine for colenak and 200 ml of liquid coconut milk, 200 grams of brown sugar, 2 pieces of pandan leaves, 250 grams of grated young coconut for dipping colenak or enten sauce.

Keywords: Traditional Snacks, Colenak, Tapai Taro

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia talas dikonsumsi sebagai makanan pokok dan makanan pendamping. Talas mengandung karbohidrat tinggi, protein, lemak, dan kaya vitamin. Talas memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Talas merupakan tumbuhan yang dapat memanfaatkan seluruh bagian tumbuhan seperti umbi-umbian, pelepah, dan daunnya, banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan, obat, dan pengemas, serta dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pakan ternak. Daun talas biasanya digunakan sebagai pakan ternak dan ikan secara langsung atau setelah fermentasi. Tanaman talas berkaitan dengan pemanfaatan lingkungan dan penghijauan lingkungan karena dapat tumbuh di lahan kering pada lahan yang agak berair. Di Kabupaten Bogor sebagai sentra produksi talas Indonesia, tercatat produksinya sekitar 57.000 ton pada tahun 2008 (Sanjaya, Julianto, 2014). Umbi talas Bogor yang jumlahnya melimpah di kota Bogor masih terbatas pemanfaatannya (Sanjaya, Indastri, 2004). Salah satunya hanya dijadikan bahan baku pembuatan kue, talas kukus dengan parutan kelapa sebagai pelengkap hidangan atau dengan membuat

olahan keripik dari talas (Sanjaya, Kuswara, 2002). Tapai merupakan makanan hasil fermentasi, sehingga berubah dan menghasilkan rasa alkohol yang manis dalam keadaan anaerobik dengan bantuan jamur atau ragi. Ragi telah digunakan dalam pembuatan roti selama ratusan tahun. Sebelum produksi ragi komersial, orang biasanya menggunakan ragi dari anggur dan / atau kentang yang difermentasi untuk membuat adonan penghuni pertama dan roti pedesaan. Sejak abad ke-18, ketika ilmuwan Louis Pasteur melakukan penelitian, diketahui bahwa ragi bermanfaat dan bermanfaat bagi manusia. Salah satu hasil pemanfaatan talas bogor adalah produksi serat tapa untuk membantu pengawetan talas melalui fermentasi, ditambahkan ragi selama proses fermentasi untuk membantu memecah pati menjadi gula. Karena banyaknya permasalahan sehingga pemanfaatan talas bogor masih terbatas, dan kurangnya minat makan umbi talas yang telah diolah menjadi produk, penulis berharap dapat melakukan perubahan pada umbi talas setelah diolah. Penulis bermaksud memberikan update tentang jajanan colenak tradisional yang terbuat dari tapai talas yang biasanya berbahan dasar tapai singkong. Dari latar belakang

tersebut, penulis bermaksud untuk membuat jajanan tradisional colenak berbahan dasar tapai talas untuk mengetahui formulasi resep yang tepat dengan uji organoleptik pada Rasa, Warna, Aroma, Tekstur, Tampilan pada colenak tapai talas dan mengetahui daya terima colenak tapai talas pada masyarakat.

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Patisserie

Pastry merupakan salah satu ilmu yang mempelajari mengenai makanan pada pembuatan dessert, roti dan kue dari kontinental, oriental dan juga Indonesia. Menurut jurnal (Subagjo, 2007) dalam buku manajemen pengolahan kue dan Roti. "*pastry* adalah bagian dari *food product* atau *kitchen* yang ada di dalam lingkup *food and beverage department* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert* atau makanan penutup, *snack* atau makanan pengirim minuman, seperti kue dan roti."

2.2 Kue Indonesia

Menurut buku (Faridah, 2008) Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamat, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah.

2.3 Colenak

Menurut Gartini (2017), Colenak merupakan sebuah jajanan ringan yang berasal dari daerah Jawa Barat khususnya kota yang terkenal dengan sebutan kota kembang yaitu kota Bandung. Bagi yang bukan orang sunda pasti akan sangat aneh dengan jajanan yang dinamakan dengan colenak ini, entah itu bagaimana tampilannya, rasanya, maupun proses cara membuatnya.

2.4 Talas

Menurut Suranda dalam (Selamet D.S, 2009) Tanaman talas merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang memiliki peranan cukup strategis tidak hanya sebagai sumber bahan pangan, dan bahan baku industri tetapi juga untuk pakan ternak. Tanaman talas memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena hampir sebagian besar bagian tanaman dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi manusia.

2.5 Ragi

Ragi adalah suatu inokulum atau starter untuk melakukan fermentasi dalam pembuatan produk tertentu. Proses fermentasi ini akan menghasilkan etanol dan CO₂ (Berlian dkk, 2016) inokulum adalah sumber utama dari mikroorganisme aktif dalam adonan fermentasi dan bertanggung jawab untuk kualitas organoleptik produk tape singkong.

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah umbi talas yang akan diolah dengan cara fermentasi untuk dijadikan tapai yang akan digunakan sebagai bahan dasar jajanan tradisional colenak. Subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 35 responden yang terdiri dari dosen, mahasiswa, pelajar, karyawan swasta, dan ibu rumah tangga untuk mencoba produk colenak berbahan dasar tapai talas agar mengetahui hasil akhir produk yang dominan disukai/ produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol.

3.2 Metode Penelitian

Penulis menggunakan metode penelitian eksperimental. Penelitian eksperimental merupakan metode yang paling kuat untuk mengungkapkan sebab akibat. Penelitian yang dilakukan dengan cara memberikan perlakuan kepada/ subjek baik berupa strategi, metode, teknik maupun media pembelajaran.

Karakteristik dari penelitian eksperimen ada tiga yaitu adanya variable yang dimanipulasi, variable lain selain variable bebas yang dipertahankan, dan mengamati variable bebas terhadap variable yang terikat (Alfianika,2016).

3.3 Metode Pengumpulan data

Penulis menggunakan teknik pengumpulan data berupa eksperimen dimana peneliti membandingkan satu atau lebih kelompok eksperimen, dan menyebarkan kuisioner yang berisikan pertanyaan secara tertulis. Penulis juga menggunakan Teknik pengumpulan data berupa studi pustaka dan studi dokumentasi.

3.4 Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik dinyatakan berdasarkan 5 parameter sebagai berikut :

No.	Uji Organoleptik	Parameter
1.	Rasa	Sangat Enak
		Enak
		Cukup Enak
		Tidak Enak
		Sangat Tidak Enak
2.	Warna	Sangat Menarik
		Menarik
		Cukup Menarik
		Tidak Menarik
		Sangat Tidak Menarik
3.	Aroma	Sangat Harum
		Harum

		Cukup Harum
		Tidak Harum
		Sangat Tidak Harum
4.	Tekstur	Sangat Lembut
		Lembut
		Cukup Lembut
		Tidak Lembut
5.	Penampilan Fisik	Sangat Tidak Lembut
		Sangat Menarik
		Menarik
		Cukup Menarik
		Tidak Menarik
		Sangat Tidak Menarik

Sumber : Penulis, 2021.

IV. DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Sejarah Colenak

Colenak adalah (Dewi, 2015) salah satu panganan khas Jawa Barat yang sangat nikmat. Panganan ini merupakan kombinasi lezat dari tapai singkong bakar yang biasa disebut peuyeum bakar, dengan kinca atau saus gula. Tapai singkong yang manis akan mengeluarkan wangi lezat yang semerbak ketika dipanggang. Selagi hangat, tapai singkong bakar ini disajikan dengan kinca, saus gula yang terbuat dari paduan manisnya gula aren dan rasa gurih kelapa parut. Ketika disantap, kombinasi keduanya akan menghasilkan rasa yang luar biasa nikmat dan lezat.

4.2 Hasil Pembahasan

4.2.1 Formulasi Resep Colenak Asli Tanpa Modifikasi.

STANDARD RECIPE				
Name of Dishes		: Colenak		
Yield		: 6 porsi		
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Tapai singkong	250	Gr	Dibakar
2.	Margarin	2	Gr	Dioles
Procedures :				
1. Pipihkan tapai singkong yang empuk kemudian olesi dengan margarin secara merata.				
2. Panaskan wajan kemudian panggang/masak sampai tapai sedikit gosong. Balikkan tapai dan panggang kembali sampai semua bagian tapai terpanggang dengan sempurna, angkat dan sisihkan.				

Sumber : Penulis, 2021.

STANDARD RECIPE				
Name of Dishes		: Colenak saus (Enten)		
Yield		: 6 porsi		
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Santan cair	200	MI	Diperas
2.	Garam	Secukupnya	Gr	
3.	Gula merah	200	Gr	Dipotong
4.	Daun pandan	2	Lembar	Diikat
5.	Kelapa muda	250	Gr	Diparut
Procedures :				
1. Rebus santan kelapa dengan api sedang sampai panas kemudian masukkan garam, gula merah, daun pandan sampai mendidih				
2. Setelah mendidih masukkan parutan kelapa dan masak sambal diaduk-aduk sampai air rebusannya surut dan gula merahnya larut / tercampur dengan parutan kelapa.				

Sumber : Penulis, 2021

4.2.2 Formulasi Resep Modifikasi Siklus I

STANDARD RECIPE				
Name of Dishes		: Colenak Tapai talas		
Yield		: 6 porsi		
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Ragi	1	Gr	Haluskan
2.	Talas	200	Gr	Slice
3.	Margarin	2	Gr	Untuk olesan
Procedures :				
1. Umbi talas dibersihkan, dikupas kulitnya				
2. Bersihkan talas dengan air mengalir sampai lendir yang terdapat pada talas hilang				
3. Setelah dicuci bersih, potong talas menjadi bentuk bulat				
4. Kukus talas kurang lebih selama 30 menit hingga matang				
5. Setelah matang, angkat lalu tiriskan hingga talas dingin				
6. Setelah talas dingin, beri ragi dengan cara ditaburi pada tiap potong talas				
7. Bungkus talas yang telah diberi ragi kedalam daun pisang, dan fermentasi selama 3 hari				
8. Setelah 3 hari buka daun pisang pada talas, lalu bakar talas sampai matang dan sedikit kecoklatan menggunakan margarin				

Sumber : Penulis, 2021.

STANDARD RECIPE				
Name of Dishes		: Colenak saus (Enten)		
Yield		: 6 porsi		
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Santan cair	200	MI	Diperas
2.	Garam	Secukupnya	Gr	
3.	Gula merah	200	Gr	Dipotong
4.	Daun pandan	2	Lembar	Diikat
5.	Kelapa muda	250	Gr	Diparut
Procedures :				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus santan kelapa dengan api sedang sampai panas kemudian masukkan garam, gula merah, daun pandan sampai mendidih 2. Setelah mendidih masukkan parutan kelapa dan masak sambal diaduk-aduk sampai air rebusannya surut dan gula merahnya larut / tercampur dengan parutan kelapa. 				

Sumber : Penulis, 2021.

STANDARD RECIPE				
Name of Dishes		: Colenak saus (Enten)		
Yield		: 6 porsi		
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Santan cair	200	MI	Diperas
2.	Garam	Secukupnya	Gr	
3.	Gula merah	200	Gr	Dipotong
4.	Daun pandan	2	Lembar	Diikat
5.	Kelapa muda	250	Gr	Diparut
Procedures :				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus santan kelapa dengan api sedang sampai panas kemudian masukkan garam, gula merah, daun pandan sampai mendidih 2. Setelah mendidih masukkan parutan kelapa dan masak sambal diaduk-aduk sampai air rebusannya surut dan gula merahnya larut / tercampur dengan parutan kelapa. 				

Sumber : Penulis, 2021.

4.2.3 Formulasi Resep Modifikasi Siklus II

STANDARD RECIPE				
Name of Dishes		: Colenak Tapai talas		
Yield		: 6 porsi		
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Ragi	3	Gr	Haluskan
2.	Talas	200	Gr	Slice
3.	Margarin	2	Gr	Untuk olesan
Procedures :				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Umbi talas dibersihkan, dikupas kulitnya 2. Bersihkan talas dengan air mengalir sampai lendir yang terdapat pada talas hilang 3. Setelah dicuci bersih, potong talas menjadi bentuk bulat 4. Kukus talas kurang lebih selama 30 menit hingga matang 5. Setelah matang, angkat lalu tiriskan hingga talas dingin 6. Setelah talas dingin, beri ragi dengan cara ditaburi pada tiap potong talas 7. Bungkus talas yang telah diberi ragi kedalam daun pisang, dan fermentasi selama 3 hari 8. Setelah 3 hari buka daun pisang pada talas, lalu bakar talas sampai matang dan sedikit kecoklatan menggunakan margarin 				

Sumber : Penulis, 2021.

4.2.4 Formulasi Resep Modifikasi Siklus III

STANDARD RECIPE				
Name of Dishes		: Colenak Tapai talas		
Yield		: 6 porsi		
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Ragi	2	Gr	Haluskan
2.	Talas	200	Gr	Slice
3.	Margarin	2	Gr	Untuk olesan
Procedures :				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Umbi talas dibersihkan, dikupas kulitnya 2. Bersihkan talas dengan air mengalir sampai lendir yang terdapat pada talas hilang 3. Setelah dicuci bersih, potong talas menjadi bentuk bulat 4. Kukus talas kurang lebih selama 30 menit hingga matang 5. Setelah matang, angkat lalu tiriskan hingga talas dingin 6. Setelah talas dingin, beri ragi dengan cara ditaburi pada tiap potong talas 7. Bungkus talas yang telah diberi ragi kedalam daun pisang, dan fermentasi selama 3 hari 8. Setelah 3 hari buka daun pisang pada talas, lalu bakar talas sampai matang dan sedikit kecoklatan menggunakan margarin 				

Sumber : Penulis, 2021.

STANDARD RECIPE				
Name of Dishes		: Colenak saus (Enten)		
Yield		: 6 porsi		
NO	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Santan cair	200	ml	Diperas
2.	Garam	Secukupnya	Gr	
3.	Gula merah	200	Gr	Dipotong
4.	Daun pandan	2	Lembar	Diiikat
5.	Kelapa muda	250	Gr	Diparut
Procedures :				
6. Rebus santan kelapa dengan api sedang sampai panas kemudian masukkan garam, gula merah, daun pandan sampai mendidih				
7. Setelah mendidih masukkan parutan kelapa dan masak sambal diaduk-aduk sampai air rebusannya surut dan gula merahnya larut / tercampur dengan parutan kelapa.				

Sumber : Penulis, 2021.

4.3 Karakteristik Organoleptik

a. Rasa

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuisioner kepada 35 panelis acak dapat dilihat bahwa sebanyak 11 orang atau 31,4% panelis memilih sangat enak dengan tingkat rasa dari inovasi jajanan tradisional colenak berbahan dasar tapai talas, sedangkan untuk kategori enak sebanyak 21 orang atau 60,0% panelis memilih enak, sedangkan untuk kategori cukup enak sebanyak 3 orang atau 8,6% panelis memilih cukup enak, dan tidak ada panelis yang memilih kategori tidak enak dan kategori sangat tidak enak. Maka dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan memilih "Enak" pada produk inovasi jajanan tradisional colenak berbahan dasar tapai talas, karena produk ini memiliki rasa yang manis ketika dimakan bersama saus colenak yang manis dan gurih.

b. Aroma

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuisioner kepada 35 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 8 orang atau 22,9% panelis memilih sangat harum dengan tingkat aroma dari colenak berbahan dasar tapai talas, sedangkan untuk kategori harum mendapatkan 20 orang atau 57,1%, untuk kategori cukup harum sebanyak 7 orang atau 20,0%, dan tidak ada panelis yang memilih untuk kategori tidak harum dan sangat tidak harum. Maka dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan aroma memilih "Harum" pada produk inovasi jajanan tradisional colenak berbahan dasar tapai talas, karena aroma yang didapat pada produk tapai talas berasal

dari proses fermentasi tapai talas dan aroma daun pandan pada saus colenak atau enten.

c. Warna

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuisioner kepada 35 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 5 orang atau 14,3% panelis memilih sangat menarik dengan tingkat penampilan warna fisik dari colenak berbahan dasar tapai talas, sedangkan untuk kategori menarik mendapatkan 18 orang atau 51,4%, untuk kategori cukup menarik mendapatkan 12 orang atau 34,3%, dan tidak ada panelis yang memilih untuk kategori tidak menarik dan sangat tidak menarik. Maka dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan penampilan warna fisik memilih "Menarik" pada produk inovasi jajanan tradisional colenak berbahan dasar tapai talas, karena pada produk modifikasi terdapat perpaduan warna kuning terang atau cerah dan warna cokelat gelap dari saus colenak atau enten.

d. Tekstur

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuisioner kepada 35 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 18 orang atau 51,4% memilih sangat lembut dengan tingkat tekstur pada colenak berbahan dasar tapai talas, sedangkan untuk kategori lembut mendapatkan 12 orang atau 34,3%, untuk kategori cukup lembut mendapatkan 5 orang atau 14,3%, dan tidak ada panelis yang memilih untuk kategori tidak lembut dan sangat tidak lembut. Maka dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan kategori tekstur memilih "Sangat Lembut" dikarenakan talas memiliki tekstur yang lembut sehingga pada saat fermentasi akan menghasilkan tekstur yang lembut ketika dimakan.

e. Penampilan Fisik

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuisioner kepada 35 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 9 orang atau 25,7% panelis memilih sangat menarik dengan tingkat penampilan bentuk dan tampilan fisik inovasi jajanan tradisional colenak berbahan dasar tapai talas, sedangkan untuk kategori menarik mendapatkan 19 orang atau 54,3%, untuk kategori cukup menarik mendapatkan 6 orang atau 17,1%, untuk kategori tidak menarik mendapatkan 1 orang atau 2,9%, dan tidak ada panelis yang memilih untuk kategori sangat tidak menarik. Maka dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan penampilan fisik memilih "Menarik" pada produk colenak berbahan dasar tapai talas karena pada produk modifikasi terdapat bentuk dan tampilan fisik yang bulat seperti talas.

4.4 Hasil Uji Organoleptik

Hasil organoleptik inovasi jajanan tradisional colenak berbahan dasar tapai talas berdasarkan 5 penilaian, yaitu berdasarkan rasa, berdasarkan aroma, berdasarkan warna, berdasarkan tekstur, dan berdasarkan penampilan dengan hasil penilaian dinyatakan dalam skor 1-5 dapat disimpulkan sebagai berikut :

Sumber : Data Penulis Diolah Pada Desember 2020

1. Sebagai inovasi colenak berbahan dasar tapai talas dapat diterima konsumen, dengan jumlah nilai persentase sebanyak 84,6 poin. Maka dari itu konsumen menyukai rasa dari colenak tapai talas, karena memiliki cita rasa yang manis dan legit ketika dimakan.
2. Uji daya terima konsumen terhadap colenak berbahan dasar tapai talas berdasarkan aroma dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai persentase sebanyak 80,6 Poin. Maka dari itu konsumen menyukai aroma colenak tapai talas, karena pada produk ini memiliki wangi yang harum seperti tapai pada umumnya dan harum daun pisang yang tercium karena proses fermentasi menggunakan daun pisang sebagai media pembungkus talas.
3. Uji daya terima konsumen terhadap colenak berbahan dasar tapai talas berdasarkan warna dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai persentase sebanyak 76 poin. Maka dari itu konsumen menyukai warna colenak tapai talas, karena pada produk ini memiliki perpaduan menarik dari warna kuning cerah dari tapai talas dan warna coklat gelap dari saus colenak atau enten.
4. Uji daya terima konsumen terhadap colenak berbahan dasar tapai talas berdasarkan tekstur dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai persentase sebanyak 87,4 poin. Maka dari itu konsumen menyukai tekstur colenak tapai talas, karena pada produk colenak tapai talas ini tekstur yang dihasilkan adalah lembut ketika dimakan.
5. Uji daya terima konsumen terhadap colenak berbahan dasar tapai talas berdasarkan penampilan fisik dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai persentase sebanyak 80,6 poin. Maka dari itu konsumen menyukai penampilan fisik colenak tapai talas, karena pada produk colenak tapai talas ini berpenampilan fisik menarik karena memiliki bentuk yang bulat dan memiliki warna dan tampilan yang menarik.

No.	Uji Organoleptik	Daya Terima Konsumen Positif (+)
1.	Rasa	84,6 Poin
2.	Aroma	80,6 Poin
3.	Warna	76 Poin
4.	Tekstur	87,4 Poin
5.	Penampilan	80,6 Poin

Gram Margarin untuk colenak dan 200 MI Santan Cair, 200 Gram Gula Merah, 2 lembar Daun Pandan, 250 Gram Kelapa Muda Parut untukocolan saus colenak atau enten.

2. Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen pada produk colenak berbahan dasar tapai talas dapat diterima dan disukai oleh konsumen, dan rata-rata panelis tersebut menjawab kuisisioner dengan skala baik. Pada uji organoleptik colenak berbahan dasar tapai talas berdasarkan rasa memperoleh data sebanyak 84,6 poin dinyatakan sangat enak, enak dan cukup enak. Berdasarkan aroma memperoleh data sebanyak 80,6 poin dinyatakan sangat harum, harum dan cukup harum. Berdasarkan warna memperoleh data sebanyak 76 poin dinyatakan dalam sangat menarik, menarik, cukup menarik. Berdasarkan tekstur memperoleh data sebanyak 87,4 poin dinyatakan dalam sangat lembut, lembut, cukup lembut. Berdasarkan penampilan fisik memperoleh data sebanyak 80,6 poin dinyatakan dalam sangat menarik, menarik, cukup menarik.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen inovasi jajanan tradisional colenak berbahan dasar tapai talas, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Setelah dilakukan beberapa siklus dari uji coba dan eksperimen, diketahui bahwa formulasi resep dengan tapai talas sebagai bahan dasar pada produk jajanan tradisional colenak dapat dikatakan berhasil dengan bahan yang terdiri dari 2 Gram Ragi, 200 Gram Talas, 2

5.2 Saran

Saran yang dapat disimpulkan dari penulis pada penelitian eksperimen colenak berbahan dasar tapai talas sebagai berikut :

1. Pada proses pembuatan tapai talas sebaiknya pilih bahan – bahan yang berkualitas, salah satunya gunakan talas yang segar, belilah talas yang masih dijual dengan batangnya, tidak terdapat jamur dan yang sudah tua agar rasa yang dihasilkan akan lebih enak. Pilihlah ragi yang dalam keadaan bagus, sebaiknya sebelum digunakan ragi

dijemur dalam terik matahari selama sehari sebelum digunakan.

2. Dari hasil uji organoleptik berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur, penampilan fisik, penulis menyarankan agar dalam pembuatan produk menggunakan talas yang sudah matang, tua, segar dan tidak berjamur. Karena, jika menggunakan talas yang belum matang akan menghasilkan tapai yang terlalu lembut dan berwarna kurang menarik.

REFERENSI

Alfianika, N. (2016). Buku Ajar Metode Penelitian Bahasa Indonesia. Yogyakarta: Deepublish Ed, 1, 159-160.

Berlian, R. d. (2016). PENGARUH JENIS SINGKONG DAN RAGI TERHADAP. Dirayati*, Abdul Gani, dan Erlidawati, 2.

Dewi, A. K. (2015, Oktober). *Colenak, Si Manis Dari Tanah Sunda*. Retrieved from Sarihusada: <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Colenak-Si-Manis-Dari-Tanah-Sunda>

Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

GARTINI, R. L. (2017). Kualitas Produk Menu A'la Carte Pastry Di Hotel Holiday Inn Bandung (Studi Kasus Yang Menjadi Star & Dog Di Hotel Holiday Inn Bandung). *Kualitas Produk Menu A'la Carte Pastry Di Hotel Holiday Inn Bandung (Studi Hotel Holiday Inn Bandung Pada Tahun 2016)*, 29.

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.

Sanjaya, A. R., Mulyati, A. H., & Citreksoko, P. (2020). DIVERSIFIKASI TALAS BOGOR (*Colocasia Esculenta* (L) Schott) SEBAGAI UPAYA OLAHAN PRODUK TAPAI KHAS BOGOR. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 18(2), 72-77.

Subagjo, Adjab. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Suranda, M. (2019). *Analisis Kelayakan Usaha Dan Strategi Pengembangan Tanaman Talas* (Doctoral dissertation).