

ABSTRAK

Kue talam merupakan jajanan pasar tradisional yang masih diminati masyarakat Indonesia selain itu kue talam juga salah satu jajanan pasar tradisional Indonesia yang memiliki nilai budaya dan daya tarik sensorik tersendiri. Untuk menjaga eksistensinya di tengah tren kuliner modern, inovasi bahan baku menjadi strategi penting. Penelitian ini bertujuan mengembangkan inovasi kue talam berbasis tepung beras merah sebagai alternatif dari tepung beras putih. Tepung beras merah dipilih karena memiliki aroma khas, serta tekstur lebih padat yang dapat meningkatkan karakteristik sensori produk. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan pendekatan uji organoleptik dan hedonik terhadap 25 panelis dari kalangan akademisi, praktisi industri makanan, dan konsumen umum. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kue talam berbasis tepung beras merah mendapatkan nilai rata-rata yang tinggi pada seluruh aspek, rasa (4,76), aroma (4,64), tampilan (4,52), warna (4,48), tekstur (4,36), dan kesukaan (4,76) dari skala 5. Nilai-nilai ini mengindikasikan bahwa produk diterima dengan sangat baik oleh konsumen.

Kata Kunci: Tepung beras merah, kue talam, jajanan pasar.