

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue talam merupakan salah satu jajanan tradisional khas Indonesia yang sangat mudah dijumpai di berbagai daerah. Saat bulan Ramadan, kue ini bahkan menjadi salah satu hidangan favorit untuk berbuka puasa karena rasanya yang lezat dan teksturnya yang khas. Kue talam biasanya dibuat dari kombinasi beberapa jenis tepung, seperti tepung beras dan tepung sagu. Tepung beras digunakan untuk membentuk struktur kue, sementara tepung sagu memberikan sensasi kenyal yang khas saat disantap. Tak ketinggalan, santan juga menjadi bahan utama yang memberikan cita rasa gurih dan lembut pada kue talam (Nurdin, 2012) dalam (Hartati et al., 2021). Kue talam adalah salah satu kue tradisional yang sudah tidak asing di lidah masyarakat Indonesia. Kue ini sering dijumpai di pasar-pasar tradisional atau toko kue rumahan, dan menjadi pilihan favorit banyak orang karena rasa manisnya yang khas. Biasanya, kue talam dibuat dari campuran berbagai jenis tepung seperti tepung beras, singkong, terigu, atau sagu. Yang membedakannya dari kue lain adalah cara memasaknya yang dikukus, menghasilkan tekstur lembut yang mudah disukai berbagai kalangan (Ujiani Prasetyaningsih, 2022).

Ciri khas dalam hal bentuk, rasa, serta cara pembuatannya menjadikan kue ini tetap lestari dan hadir dalam berbagai kegiatan adat maupun konsumsi sehari-hari. Upaya mengembangkan produk tradisional seperti kue talam menjadi penting, khususnya sebagai langkah menjaga eksistensinya di tengah arus modernisasi produk kuliner (Faizal, 2016). Selain itu, menyesuaikan kue tradisional dengan preferensi konsumen masa kini merupakan strategi yang efektif untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jualnya, baik di pasar lokal maupun nasional (Melianti, 2016).

Tidak hanya karena nilai budayanya, kue talam juga dipilih karena memiliki fleksibilitas tinggi dalam pengembangan bahan baku maupun varian rasa. Sifat dasarnya yang sederhana memungkinkan modifikasi tanpa harus menghilangkan identitas aslinya. Karakteristik semacam ini sangat mendukung pengembangan inovasi kuliner dengan pendekatan yang lebih modern (Putri et al., 2016). Kemudahan dalam penyesuaian bahan dan

tampilan juga memungkinkan peningkatan nilai estetika dan sensorik, yang semakin relevan dengan selera konsumen masa kini (Waffa, 2016).

Kue talam sering menjadi objek dalam berbagai studi inovasi pangan karena memiliki daya tarik yang kuat di tengah masyarakat. Salah satu studi mengungkapkan bahwa bentuknya yang khas serta teksturnya yang lembut menjadikan kue ini mudah dikenali dan digemari, terlebih saat dipadukan dengan bahan lokal seperti ubi atau tepung beras merah (Faizal, 2016). Selain itu, kue talam juga menunjukkan tingkat penerimaan sensorik yang tinggi ketika diuji menggunakan bahan substitusi lokal. Penelitian yang dilakukan oleh Melianti (2016) membuktikan bahwa modifikasi pada bahan baku tidak mengurangi tingkat kesukaan panelis, bahkan inovasi pada kue talam tetap memperoleh skor tinggi dalam uji organoleptik, menunjukkan potensi pengembangan produk ini tanpa mengorbankan selera konsumen. agar tetap relevan di pasar, Inovasi ini menjadi kunci dalam meningkatkan daya tarik pasar serta mendukung pelestarian kuliner tradisional dengan pendekatan yang lebih kreatif. Dengan memanfaatkan bahan lokal seperti beras merah, inovasi pada kuliner tradisional tidak semata-mata mengejar cita rasa dan estetika, tetapi juga membawa dampak yang lebih luas. Pendekatan ini menciptakan peluang untuk menghasilkan produk yang tidak hanya memiliki daya saing di pasar, tetapi juga memberikan kontribusi nyata bagi aspek sosial dan ekonomi masyarakat, khususnya dalam mendukung komunitas lokal dan keberlanjutan pangan.

Beras merah memiliki potensi ekonomi dan sosial sebagai salah satu produk lokal unggulan. Komoditas ini banyak dibudidayakan oleh petani skala kecil di berbagai daerah, dan memiliki nilai tambah yang signifikan di pasar pangan lokal maupun organik. Pemanfaatannya tidak hanya mendukung diversifikasi bahan pangan, tetapi juga berkontribusi dalam menggerakkan ekonomi komunitas petani serta memperkuat ketahanan pangan lokal secara berkelanjutan (Nurnaistia, 2017). Beras merah juga merupakan salah satu jenis beras yang memiliki kadar serat tinggi, beras merah organik memiliki kandungan serat lebih banyak dibandingkan dengan beras lain yaitu 1,62%, beras merah non organik memiliki kadar serat 0,96%. Sedangkan beras putih organik memiliki serat lebih rendah yaitu 0,57%, beras putih non organik

memiliki serat 0,40% (Hernawan & Meylani, 2016). Beras merah berasal dari tanaman padi yang termasuk dalam keluarga Gramineae dan subfamili Oryzoidae, serta diklasifikasikan dalam genus dan spesies *Oryza sativa* (Shivrain et al., 2003).

Salah satu cara paling sederhana untuk mengolah beras merah adalah dengan menjadikannya tepung. Tepung beras merah bisa menjadi pilihan praktis karena bentuknya yang setengah jadi membuatnya lebih awet saat disimpan. Selain itu, tepung ini mudah dicampur dengan bahan lain, bisa diperkaya dengan nutrisi tambahan, dibentuk sesuai kebutuhan, dan lebih cepat dimasak. Sangat cocok untuk gaya hidup modern yang menuntut kepraktisan (Damardjati et al., 2000) dalam (Indriyani et al., 2013). Dari perspektif kuliner, tepung beras merah menawarkan keunggulan fungsional yang menarik. Teksturnya yang lebih padat memungkinkan kue memiliki struktur yang lebih kokoh namun tetap mempertahankan kelembutan saat dikonsumsi. Selain itu, penggunaan tepung ini membuka peluang dalam eksplorasi sensori dan estetika dalam pengembangan makanan tradisional. Hal ini sejalan dengan tren makanan yang mengedepankan keaslian bahan, tekstur alami, serta tampilan visual yang autentik dan berkarakter (Waffa, 2016). Untuk melihat perbedaan dan potensi keunggulan tepung beras merah, berikut adalah perbandingan antara tepung beras merah dan tepung beras putih.

***Tabel 1. 1 Keunggulan Tepung Beras Merah Dibandingkan
Tepung Beras Putih***

Aspek	Tepung Beras Merah	Tepung Beras Putih
Warna Alami	Berwarna coklat kemerahan, memberikan tampilan visual khas dan menarik.	Berwarna putih polos, tampilan umum.
Aroma	Memiliki aroma khas yang lebih kuat dan	Netral atau hampir tidak beraroma.

Aspek	Tepung Beras Merah	Tepung Beras Putih
	bersifat " <i>nutty</i> " atau gurih alami	
Tekstur Produk Jadi	Lebih padat dan sedikit kasar, cocok untuk produk bertekstur kokoh dan berlapis.	Lebih halus dan lembut, cocok untuk tekstur yang sangat halus.
Ciri Sensorik Unik	Memberikan rasa khas yang membedakan dari produk standar (lebih <i>earthy</i> dan <i>rustic</i>).	Rasa netral, mendukung cita rasa bahan lainnya
Nilai Tradisional dan Lokal	Melambangkan pangan lokal dan kearifan lokal, sering dikaitkan dengan budaya desa.	Lebih generik dan umum di seluruh Indonesia.
Potensi Inovasi Produk	Mendorong penciptaan produk baru dengan diferensiasi pasar berbasis tampilan dan rasa.	Digunakan dalam produk yang cenderung konvensional.
Daya Tarik Pasar Modern	Menarik untuk segmen pasar yang menyukai pangan unik, autentik, dan bernilai budaya.	Cocok untuk pasar massal tanpa preferensi diferensiasi.

Sumber: Waffa (2016), Putri et al., (2016), Evrianti et al., (2023)

Penerapan tepung beras merah dalam produk pangan mencerminkan meningkatnya ketertarikan konsumen terhadap bahan lokal yang alami dan memiliki karakteristik sensori yang menonjol, terlepas dari aspek gizinya. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Putri et al. (2016), ditemukan bahwa konsumen cenderung tertarik pada makanan berbahan dasar beras merah

karena tampilannya yang unik, khususnya dari segi warna dan tekstur. Kesan “alami” dan “berbeda” yang ditawarkan bahan ini menjadi nilai tambah tersendiri dalam pengembangan produk kuliner tradisional.

Melihat tren yang berkembang, pemanfaatan tepung beras merah dalam pengembangan produk tradisional merupakan langkah yang tepat dan strategis. Inisiatif ini sejalan dengan upaya untuk menjaga keberlangsungan kuliner khas Indonesia, khususnya melalui inovasi pada kue talam, yang mampu menyesuaikan diri dengan perubahan selera konsumen modern tanpa mengesampingkan nilai-nilai budaya yang menjadi identitasnya.

Pengembangan kue talam berbahan dasar tepung beras merah merupakan salah satu upaya strategis dalam menjawab tantangan pelestarian kuliner tradisional di tengah perubahan selera konsumen yang semakin dinamis. Sebagai salah satu ikon jajanan pasar Indonesia, kue talam memiliki potensi besar untuk terus bertahan dan diminati, terutama jika dikemas secara inovatif dan mengikuti tren kekinian tanpa meninggalkan identitas aslinya. Inovasi ini memberikan nilai tambah secara ekonomi, karena berpotensi menjadi landasan dalam pengembangan produk dengan harga jual yang lebih tinggi. Penggunaan tepung beras merah sebagai bahan lokal juga berkontribusi pada pengurangan ketergantungan terhadap tepung terigu, yang sebagian besar masih diimpor. Dengan demikian, langkah ini mendukung program diversifikasi pangan nasional dan penguatan ketahanan pangan berbasis sumber daya dalam negeri (Evrianti et al., 2023).

Selain itu, inovasi semacam ini sangat bermanfaat bagi pelaku UMKM dan produsen rumahan, karena memungkinkan mereka memproduksi kue dari bahan yang mudah ditemukan dengan peralatan sederhana, namun tetap memiliki daya saing tinggi di pasar. Beberapa studi sebelumnya juga menunjukkan bahwa jajanan tradisional yang dimodifikasi, seperti kue celilong dan ogura cake dapat diterima dengan baik oleh konsumen, terutama jika inovasi dilakukan dengan memperhatikan aspek visual dan tekstur produk (Wadhani, 2019), (Sonri, 2017).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

1. Bagaimana formulasi dalam pembuatan Inovasi Produk Kue Talam Berbasis Tepung Beras Merah?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk Inovasi Produk Kue Talam Berbasis Tepung Beras Merah?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Inovasi Produk Kue Talam Berbasis Tepung Beras Merah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi atau resep dari Inovasi Produk Kue Talam Berbasis Tepung Beras Merah.
2. Untuk Mengetahui daya terima konsumen pada Inovasi Produk Kue Talam Berbasis Tepung Beras Merah.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Dari sisi teoritis, Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan kuliner tradisional, khususnya melalui inovasi produk berbasis bahan pangan lokal. Melalui penelitian ini, diangkat salah satu potensi bahan lokal yaitu tepung beras merah yang bisa menjadi alternatif bahan baku makanan tradisional seperti kue talam, dengan manfaat gizi yang lebih baik. Temuan ini dapat memperkaya referensi akademik tentang bagaimana bahan pangan lokal bisa dimodifikasi dan dikembangkan menjadi makanan sehat yang tetap mempertahankan nilai budaya.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara Praktis, penelitian ini memberikan manfaat nyata, terutama bagi pelaku usaha makanan tradisional dan UMKM yang ingin mengembangkan produk dengan nilai jual lebih tinggi. Dengan memanfaatkan tepung beras merah sebagai bahan dasar kue talam, para pelaku usaha bisa menciptakan varian baru yang lebih sehat dan menarik bagi konsumen. Sementara itu, bagi *chef*, pelaku industri

kreatif di bidang kuliner, serta para penggiat makanan tradisional, temuan dalam penelitian ini memberikan contoh konkret mengenai bagaimana kuliner warisan budaya dapat dikembangkan secara inovatif tanpa harus melepaskan identitas kultural yang melekat padanya.