

Inovasi Produk Kue Talam Berbasis Tepung Beras Merah

1st Zidan Sulaeman
Program Studi D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
zidansulaeman81@gmail.com

2nd Eva Mardiyana
Program Studi D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
evamardiyana@telkomuniversity.ac.id

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 uji organoleptik dan hedonik terhadap 25 panelis dari berbagai latar belakang, seperti 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.

I. PENDAHULUAN

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. Penelitian oleh Nurdin (2012) 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 dalam [1]. 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 [2]. Kue talam sering menjadi objek dalam berbagai studi inovasi pangan karena memiliki daya tarik yang kuat di tengah

masyarakat. 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 [3]. 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% [4]. Beras merah berasal dari tanaman padi yang termasuk dalam keluarga *Gramineae* dan subfamili *Oryzoidae*, serta diklasifikasikan dalam genus dan spesies *Oryza sativa* [5].

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 [6].

II. KAJIAN TEORI

A. Kuliner

Kuliner tidak bisa dilepaskan dari kehidupan sosial dan budaya suatu masyarakat. Makanan bukan sekadar kebutuhan fisik, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai, tradisi, dan jati diri sebuah kelompok. Lewat sajian kuliner, orang bisa menyampaikan identitas etnis, rasa kebangsaan, bahkan pesan-pesan politik secara simbolis. Di era globalisasi saat ini, makanan juga berperan sebagai sarana diplomasi budaya, di mana berbagai negara memperkenalkan dan membangun citra mereka melalui hidangan khas yang menjadi kebanggaan nasional [7].

Kuliner juga bisa dimaknai sebagai sebuah bentuk seni. Dalam teori *culinary aesthetics*, aktivitas makan dilihat sebagai pengalaman artistik, di mana makanan diperlakukan layaknya karya seni yang sarat makna, penuh ekspresi pribadi, simbol budaya, dan menjadi medium komunikasi antara koki sebagai pencipta dan orang yang menikmatinya. Proses memasak dan menikmati makanan pun menjadi semacam dialog budaya yang kaya akan makna dan cerita di balik setiap rasa [8].

B. Kuliner Oriental

Dalam konteks global, kuliner oriental sering kali disajikan dengan narasi “otentik” yang dibentuk melalui pandangan eksotisme dan stereotip budaya. Pengalaman konsumen terhadap makanan Asia tidak sepenuhnya bebas, melainkan dipengaruhi oleh bayangan tentang apa yang dianggap autentik sebuah konstruksi yang sering kali lahir dari cara pandang orientalis. Dalam hal ini, makanan oriental tidak hanya dinikmati sebagai santapan, tetapi juga berperan sebagai simbol identitas dan perbedaan budaya yang kemudian dimanfaatkan dalam pasar global [9]. Menurut Dedeoğlu et al., (2019) Masakan oriental memiliki kekayaan budaya yang mendalam dan mencerminkan eratnya hubungan antara makanan dengan nilai-nilai yang dianut oleh komunitas serta jejak sejarah lokal masyarakatnya [10]. Setiap hidangan tidak hanya menawarkan cita rasa, tetapi juga membawa cerita dan makna yang tumbuh dari tradisi yang telah diwariskan secara turun-temurun.

C. Kuliner Nusantara

Kuliner nusantara mencerminkan keragaman budaya Indonesia yang begitu kaya. Setiap daerah memiliki sajian khas yang diwariskan dari generasi ke generasi, menjadikan makanan bukan sekedar pemenuhan kebutuhan jasmani, tetapi juga penanda identitas baik secara etnis, kedaerahan, maupun nasional. Seperti yang dijelaskan oleh Wibowo et al. (2024), makanan tradisional Indonesia sangat lekat dengan identitas sosial masyarakat, dan kerap menjadi bagian dari proses adaptasi budaya ketika menghadapi pengaruh luar. Dalam skala yang lebih luas, kuliner Nusantara turut diangkat sebagai elemen penting dalam program promosi nasional seperti Wonderful Indonesia ke dunia [11]. Penting dalam program promosi nasional seperti Wonderful Indonesia, yang bertujuan memperkenalkan budaya Indonesia ke dunia. F. Malik (2018) menambahkan bahwa restoran yang menyajikan masakan Nusantara memainkan peran besar dalam membangun citra Indonesia secara global, mulai dari suasana tempat, penyajian makanan, hingga cita rasa yang otentik [12]. Ini membuktikan bahwa kuliner juga berfungsi

sebagai media diplomasi budaya dan penggerak sektor pariwisata.

D. Jajanan Pasar

Sebagai elemen penting dalam kekayaan kuliner Nusantara, jajanan pasar tidak sekadar berperan sebagai sajian pangan, tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya, spiritualitas, serta menjadi wujud dari tradisi masyarakat setempat. Di sejumlah daerah, jajanan ini memiliki makna simbolis yang mendalam dalam berbagai upacara adat. Contohnya, pada tradisi Pasaji Ponan di Sumbawa, jajanan pasar melambangkan kesuburan dan jalinan persaudaraan antar masyarakat [13]. Selain mengandung nilai budaya, jajanan pasar juga menyimpan potensi ekonomi yang signifikan. Makanan tradisional ini masih mendapat tempat di hati masyarakat dan kerap dijadikan buah tangan maupun hidangan pelengkap dalam berbagai acara adat. Bahkan, upaya promosi jajanan pasar melalui sektor pariwisata lokal telah terbukti mampu meningkatkan daya tarik wisata kuliner daerah, seperti yang terlihat pada pengembangan pariwisata kuliner di wilayah Pekalongan [14].

E. Kue Talam

Kue talam tidak semata-mata dinikmati sebagai camilan, tetapi juga memegang peran penting dalam konteks sosial, terutama dalam berbagai acara tradisional seperti selamatan, hajatan, dan perayaan keagamaan. Kehadirannya mencerminkan makna kebersamaan, ungkapan rasa syukur, serta bentuk penghormatan kepada para tamu. Penelitian yang dilakukan oleh Rosidin et al. (2021) mengungkap bahwa makanan tradisional seperti kue talam memuat nilai-nilai sosial dan simbolik yang kuat dalam budaya masyarakat setempat [15].

Kue talam bukan hanya simbol dari tradisi dan budaya, tetapi juga punya peluang untuk dikembangkan menjadi pangan sehat yang inovatif. Natania (2012) melakukan eksperimen dengan mengganti sebagian tepung beras menggunakan tepung kulit melinjo hijau yang kaya serat. Menariknya, hasil penggantian ini membuat kue talam memiliki serat lebih tinggi, rasanya tetap lezat, teksturnya tetap nikmat, gizinya meningkat, dan tetap disukai konsumen [16].

F. Beras Merah

Beras merah merupakan salah satu varietas padi yang memiliki nilai gizi, kesehatan, serta makna budaya yang tinggi. Kandungan nutrisinya yang melimpah, seperti protein, serat, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif seperti flavonoid dan antosianin, menjadikannya bermanfaat bagi kesehatan. Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa konsumsi beras merah dapat memberikan efek antioksidan, antiinflamasi, antidiabetes, antikanker, hingga mendukung kesehatan jantung [17], [18], [19].

Di beberapa daerah, seperti Himalaya di India, beras merah juga memiliki peran budaya yang penting. Ia dimanfaatkan dalam upacara adat, hidangan tradisional, hingga sebagai obat alami bagi manusia maupun ternak. Minuman khas seperti lughri dari Kullu, India, pun terbuat dari beras merah [20].

III. METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan organoleptik dan hedonik. Penelitian eksperimental bertujuan untuk menguji pengaruh variabel tertentu terhadap hasil produk melalui pendekatan terkontrol dan sistematis. Menurut Sugiyono (2022), metode eksperimen adalah pendekatan penelitian yang dilakukan dengan mengontrol variabel-variabel tertentu dan memanipulasi satu atau lebih variabel bebas untuk mengamati pengaruhnya terhadap variabel terikat. Penelitian eksperimen bertujuan untuk menguji hubungan sebab-akibat dalam kondisi yang terkontrol. Dalam penelitian ini penulis mengganti tepung beras putih dengan tepung beras merah. Dalam konteks inovasi produk kue talam berbasis tepung beras merah.

Instrumen yang akan digunakan dalam penelitian ini berupa angket untuk uji organoleptik dan hedonik dengan menggunakan skala *likert* berbentuk *checklist*. Dalam skala *likert* variabel penelitian akan diukur dijabarkan menjadi indikator, kemudian dijadikan dasar untuk menyusun pertanyaan atau pernyataan [21]. Jawaban untuk setiap pertanyaan atau pernyataan dari setiap indikator mempunyai nilai positif sampai negatif atau sebaliknya diberikan nilai 1-5 dari negatif hingga positif berdasarkan setiap aspek penilaian sensori produk (bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan). Adapun skala pada setiap aspek penilaian sensori produk adalah sebagai berikut:

Tabel 1
(Instrumen Penelitian Organoleptik dan Hedonik)

No	Sensori Produk	Skala
1	Tampilan	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
2	Warna	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
3	Tekstur	1 = Sangat Tidak Kenyal 2 = Tidak Kenyal 3 = Cukup Kenyal 4 = Kenyal 5 = Sangat Kenyal
4	Aroma	1 = Sangat Tidak Harum 2 = Tidak Harum 3 = Cukup Harum 4 = Harum 5 = Sangat Harum
5	Rasa	1 = Sangat Tidak Enak 2 = Tidak Enak 3 = Cukup Enak 4 = Enak 5 = Sangat Enak
6	Hedonik (kesukaan)	1 = Sangat Tidak Suka 2 = Tidak Suka 3 = Cukup Suka 4 = Suka

No	Sensori Produk	Skala
		5 = Sangat Suka

Sumber: Penulis, 2025

Data yang telah terkumpul dianalisis, menggunakan distribusi frekuensi untuk penilaian organoleptik dan hedonik. Data dianalisis dengan menghitung rata-rata atau *mean* dari setiap unsur organoleptik yaitu bentuk, warna, tekstur, rasa, dan aroma, serta hedonik (kesukaan). Adapun cara menghitung *mean* pada penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus sebagai berikut: [22].

$$\text{Mean} = \frac{\text{Jumlah Data}}{\text{Banyak Data}}$$

Setelah data dihitung dengan rumus mean, kemudian diberikan interval interpretasi terhadap hasil mean.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Formulasi Produk Kue Talam Berbasis Tepung Beras Merah

Dalam mengembangkan inovasi produk yang tetap menghormati cita rasa khas tradisional, proses dan resep kue talam cukup sederhana, penting untuk menjadikan formulasi asli kue talam sebagai titik acuan. Berikut ini disajikan formulasi dari kue talam.

Tabel 2
(Formulasi Resep Kue Talam Original)

Adonan	Bahan	Qty/Unit
Bagian Bawah	Tepung Beras	50 gr
	Tepung Tapioka	15 gr
	Gula	50 gr
	Santan	250 ml
	Garam	Secukupnya
	Air	35 ml
	Daun pandan	5 helai
	Pasta Pandan	secukupnya
Bagian Atas	Minyak	secukupnya
	Tepung Beras	50 gr
	Tepung Tapioka	15 gr
	Santan	150 ml
	Garam	Secukupnya

Sumber: Penulis, 2025

Tabel di atas menjelaskan bahan-bahan dari kue talam original tanpa adanya inovasi. Berikut langkah-langkah pembuatan kue talam,

- Masukkan tepung beras, tepung tapioka, gula, dan garam kedalam wadah.
- Aduk dengan santan sampai merata.
- Setelah tercampur rata beri air jus pandan jika dirasa kurang beri pasta pandan.
- Siapkan wajan anti lengket, masukkan adonan sambil disaring.
- Masak sampai adonan sedikit menggumpal.
- Masukkan adonan kedalam cetakan yang sudah diolesi minyak.

- Lalu masukkan kedalam kukusan yang sudah dipanaskan.
- Lalu kukus selama kurang lebih 30 menit, gunakan api sedang cenderung kecil.
- Untuk membuat adonan bagian atas campurkan tepung beras putih, santan, air, dan garam, aduk sampai rata.
- Masukkan adonan kedalam adonan pertama, pastikan adonan pertama sudah padat.
- kukus kembali adonan yang sudah ditambahkan pasta pandan selama 10 menit.
- Sesudah matang, dinginkan kue talam dan siap untuk disajikan.

Setelah mengkaji karakteristik dari formulasi asli, langkah selanjutnya adalah melakukan modifikasi resep dengan mengganti tepung beras putih menggunakan tepung beras merah. Berikut ini disajikan formulasi dari kue talam tepung beras merah.

Tabel 3
(Formulasi Resep Kue Talam Berbasis Tepung Beras Merah)

Adonan	Bahan	Qty/Unit
Bagian Bawah	Tepung Beras Merah	50 gr
	Tepung Tapioka	15 gr
	Gula	50 gr
	Santan	250 ml
	Garam	Secukupnya
	Bubuk agar-agar	1 sdt
	Air	35 ml
	Daun pandan	5 helai
	Pasta Pandan	Secukupnya
Bagian Atas	Minyak	secukupnya
	Tepung Beras	50 gr
	Tepung Tapioka	15 gr
	Santan	150 ml
	Garam	Secukupnya
	Nangka	20 gr

Sumber: Penulis, 2025

Berikut langkah-langkah pembuatan dari kue talam beras merah,

- Masukkan tepung beras merah, tepung tapioka, gula, dan garam kedalam wadah.
- Masukkan santan dan aduk sampai merata.
- Setelah tercampur rata beri air jus pandan jika dirasa kurang beri pasta pandan.
- au-bain marie* adonan sampai sedikit menggumpal.
- Masukkan adonan kedalam cetakkan yang sudah diolesi minyak.
- Lalu masukkan kedalam kukusan yang sudah dipanaskan.
- Lalu kukus selama kurang lebih 30 menit, gunakan api sedang cenderung kecil.
- Untuk membuat adonan bagian atas campurkan tepung beras putih, santan, air, dan garam, aduk sampai rata.
- Masukkan adonan kedalam adonan pertama, pastikan adonan pertama sudah padat.
- Tambahkan buah nangka sebagai *topping*.

- kukus kembali adonan yang sudah ditambahkan pasta pandan selama 10 menit.
- Sesudah matang, dinginkan kue talam dan siap untuk disajikan.



Gambar 1
(Proses Pembuatan Kue Talam Berbasis Tepung Beras Merah)
Sumber: Penulis, 2025

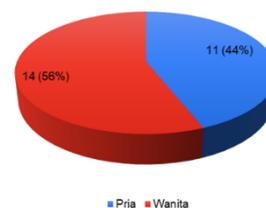
B. Karakteristik Konsumen Pada Inovasi Produk Kue Talam Berbasis Tepung Beras Merah

Sebelum membahas hasil uji daya terima, penting untuk memahami profil konsumen yang menjadi panelis dalam penelitian ini. Data dikumpulkan dari 25 orang dengan latar belakang beragam untuk memastikan penilaian produk objektif. Panelis dipilih secara acak namun tetap mempertimbangkan keseimbangan demografis, seperti jenis kelamin, usia, pendidikan, dan pekerjaan. Dengan memahami karakteristik ini, kita bisa melihat apakah produk kue talam berbasis tepung beras merah memiliki daya tarik yang luas atau hanya cocok untuk kelompok tertentu.

1. Jenis kelamin

Berdasarkan jenis kelamin yang terdiri dari dua puluh lima panelis berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis.

Jenis Kelamin



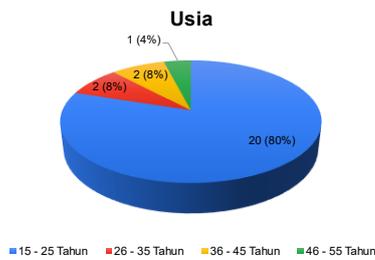
Gambar 2

(Frekuensi Jenis kelamin)

Gambar 2 memperlihatkan bahwa 25 responden yang mengikuti survei, sebanyak 11 orang merupakan laki-laki (44%), dan 14 orang merupakan perempuan (56%). Artinya, data ini melibatkan dua kelompok gender secara seimbang, dengan sedikit lebih banyak responden perempuan dibanding laki-laki.

2. Berdasarkan Usia

Berdasarkan usia yang terdiri dari dua puluh lima panelis berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis.



Gambar 3
(Frekuensi Usia)

Gambar 3 menyajikan Sebagian besar responden berada dalam rentang usia 15 hingga 25 tahun, yaitu sebanyak 20 orang (80%). Sementara itu, terdapat 2 orang berusia 26–35 tahun (8%), 2 orang lainnya berusia 36–45 tahun (8%), dan 1 orang berusia 46–55 tahun (4%). Tidak ada responden yang berusia di atas 56 tahun. Data ini menunjukkan bahwa penilaian terhadap produk lebih banyak diberikan oleh kelompok usia muda.

3. Berdasarkan Pendidikan

Berdasarkan pendidikan yang terdiri dari dua puluh lima panelis berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis.



Gambar 4
(Frekuensi Pendidikan Terakhir)

Pada tingkat pendidikan, sebanyak 15 orang (60%) merupakan lulusan SMA, 7 orang (28%) merupakan lulusan Diploma, dan 1 orang (4%) merupakan lulusan S1. Selain itu, terdapat 2 orang (8%) yang merupakan lulusan S3, dan tidak ada responden dengan pendidikan SD-SMP maupun S2. Data ini menunjukkan bahwa mayoritas responden memiliki latar pendidikan menengah dan lanjutan.

4. Berdasarkan Pekerjaan

Berdasarkan pekerjaan yang terdiri dari dua puluh lima panelis berikut adalah data atau bagan yang mengisi kuesioner penulis.



Gambar 5
(Pekerjaan)

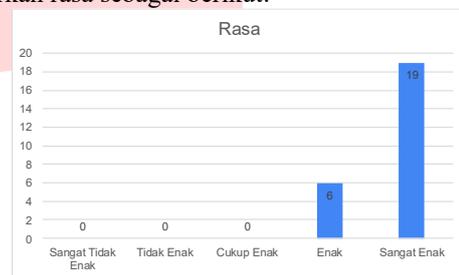
Sebanyak 20 orang (80%) responden berstatus sebagai pelajar atau mahasiswa. Kemudian, terdapat 2 orang (8%) yang berprofesi sebagai wiraswasta, 1 orang sebagai pegawai swasta (4%), dan 2 orang (8%) dalam kategori pekerjaan lainnya. Tidak ada responden yang berasal dari kalangan pegawai negeri. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden masih berada dalam dunia pendidikan formal.

C. Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Produk Kue Talam Berbasis Tepung Beras Merah

Untuk mengetahui sejauh mana penerimaan konsumen terhadap inovasi kue talam berbahan dasar tepung beras merah, dilakukan uji organoleptik dan hedonik. Adapun hasilnya disajikan pada bagian berikut.

1. Berdasarkan Rasa

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik yang diberikan kepada dua puluh lima panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan rasa sebagai berikut.

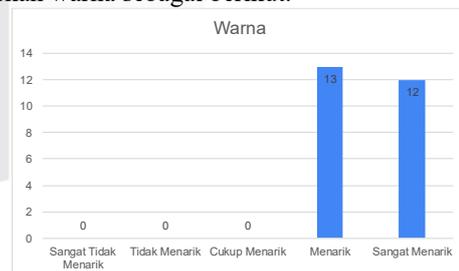


Gambar 6
(Frekuensi Rasa)

Pada penilaian terhadap rasa produk kue talam berbasis tepung beras merah, 19 orang (76%) menyatakan rasa produk sangat enak, dan 6 orang (24%) menyatakan enak. Tidak ada responden yang memberikan penilaian cukup enak, tidak enak, maupun sangat tidak enak. Ini menunjukkan bahwa produk ini sangat disukai dari sisi rasa.

2. Berdasarkan Warna

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik yang diberikan kepada dua puluh lima panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan warna sebagai berikut.

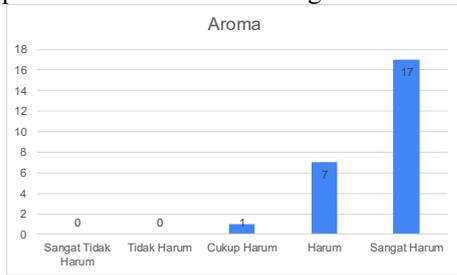


Gambar 7
(Frekuensi Warna)

Sebanyak 12 orang (48%) menyatakan warna produk sangat menarik, dan 13 orang (52%) menilai menarik. Tidak ada yang menilai cukup menarik, tidak menarik, atau sangat tidak menarik. Dengan demikian, warna produk dinilai baik secara visual oleh seluruh responden.

3. Berdasarkan Aroma

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada dua puluh lima panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan aroma sebagai berikut.

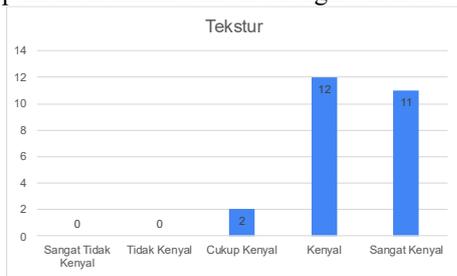


Gambar 8
(Frekuensi Aroma)

Sebanyak 17 orang (68%) menyatakan aroma produk sangat harum, 7 orang (28%) menyatakan harum, dan 1 orang (4%) menyatakan cukup harum. Tidak ada responden yang menilai aroma sebagai tidak harum atau sangat tidak harum. Artinya, sebagian besar responden menyukai aroma produk.

4. Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada dua puluh lima panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan tekstur sebagai berikut.

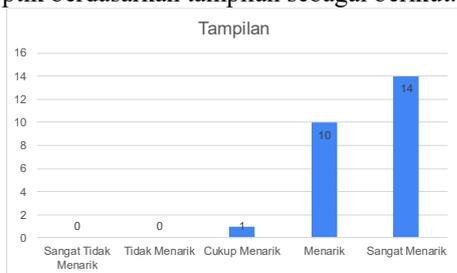


Gambar 9
(Frekuensi Tekstur)

Dalam aspek tekstur, 11 orang (44%) menyatakan produk sangat kenyal, 12 orang (48%) menilai kenyal, dan 2 orang (8%) menilai cukup kenyal. Tidak ada responden yang menilai tidak kenyal atau sangat tidak kenyal. Hasil ini menunjukkan bahwa tekstur produk cukup memenuhi harapan konsumen, terutama untuk jenis produk kue basah seperti talem.

5. Berdasarkan Tampilan

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada dua puluh lima panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan tampilan sebagai berikut.



Gambar 10
(Frekuensi Tampilan)

Sebanyak 14 orang menyatakan tampilan produk sangat menarik, 10 orang menilai menarik, dan 1 orang menilai cukup menarik. Tidak ada penilaian terhadap kategori tidak menarik atau sangat tidak menarik. Artinya, produk ini memiliki daya tarik visual yang cukup kuat di mata responden.

6. Berdasarkan Hedonik (Kesukaan)

Berdasarkan dari hasil pengujian hedonik yang diberikan kepada dua puluh lima panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang beragam. Hasil evaluasi hedonik sebagai berikut.

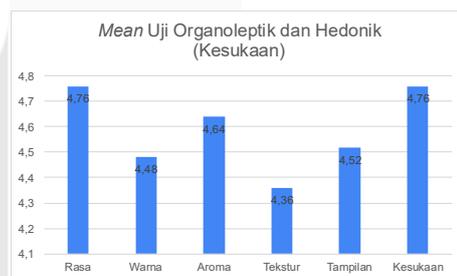


Gambar 11
(Frekuensi Hedonik)

Untuk tingkat kesukaan terhadap produk secara keseluruhan, 19 orang menyatakan sangat suka, dan 6 orang menyatakan suka, 1 orang menyatakan cukup suka. Tidak ada responden yang menyatakan tidak suka, atau sangat tidak suka. Hal ini memperkuat bahwa produk ini berhasil menciptakan kesan yang baik dan disukai oleh konsumen.

D. Mean Uji Organoleptik dan Hedonik (Kesukaan)

Untuk mengetahui sejauh mana produk diterima oleh konsumen, dilakukan uji organoleptik dan hedonik terhadap beberapa atribut seperti rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan. Hasil penilaian dari responden kemudian dirata-ratakan untuk melihat tingkat kesukaan secara umum. Grafik berikut menyajikan nilai *mean* dari masing-masing atribut yang dinilai.



Gambar 12
(Nilai Mean Uji Organoleptik dan Hedonik)

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa kue talem berbasis tepung beras merah mendapat penilaian sangat baik. Aspek rasa dan kesukaan meraih skor tertinggi (mean 4,76), disusul aroma (4,64), tampilan (4,52), warna (4,48), dan tekstur (4,36). Seluruh aspek menunjukkan bahwa produk disukai konsumen, baik dari segi rasa, visual, maupun sensori secara keseluruhan.

V. KESIMPULAN

Formulasi resep kue talam tepung beras merah yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari tepung beras merah, tepung tapioka, santan, gula, sedikit garam, bubuk agar-agar, air pandan, dan topping nangka. Berdasarkan hasil penelitian, Seluruh aspek penilaian organoleptik dan hedonik memperoleh skor rata-rata di atas 4 dari skala 5, dengan rasa dan kesukaan mencapai nilai tertinggi sebesar 4,76.

REFERENSI

- [1] Y. Hartati, N. Nurhidayati, and I. Telisa, "Analisis Proksimat Dan Daya Terima Kue Talam Dengan Penambahan Ikan Gabus," *Edible J. Penelit. Ilmu-ilmu Teknol. Pangan*, vol. 8, no. 1, p. 38, 2021, doi: 10.32502/jedb.v9i1.3471.
- [2] T. Ujjani Prasetyaningsih, *Kue basah anti gagal*. Jakarta: Prima, 2022.
- [3] Y. Nurnaistia, "PROFIL SENYAWA METABOLIT SEKUNDER DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TIGA VARIETAS BERAS YANG DIKECAMBAHKAN," 2017, *Universitas Pendidikan Indonesia*.
- [4] E. Hernawan and V. Meylani, "Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. indica)," *J. Kesehat. Bakti Tunas Husada J. Ilmu-Ilmu Keperawatan, Anal. Kesehat. Dan Farm.*, vol. 15, no. 1, pp. 79–91, 2016.
- [5] V. K. Shivrain, N. R. Burgos, and D. R. Gealy, "Diversity of Red Rice in Arkansas," no. January, pp. 158–164, 2003.
- [6] H. Evrianti *et al.*, "Identifikasi Dan Pengembangan Diversifikasi Produk Kuliner Tradisional Di Desa Wisata Towale, Kabupaten Donggala, Sulawesi Tengah. Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service), 5 (4), 744–750," 2023.
- [7] P. P. Ferguson, "Culinary nationalism," *Gastronomica*, vol. 10, no. 1, pp. 102–109, 2010.
- [8] K.-S. Lee, "Culinary aesthetics: World-traveling with culinary arts," *Ann. Tour. Res.*, vol. 97, p. 103487, 2022, doi: <https://doi.org/10.1016/j.annals.2022.103487>.
- [9] A. Hirose and K. K.-H. Pih, "'No Asians working here': racialized otherness and authenticity in gastronomic Orientalism," *Ethn. Racial Stud.*, vol. 34, no. 9, pp. 1482–1501, 2011, doi: 10.1080/01419870.2010.550929.
- [10] S. Balıkcıoğlu Dedeoğlu, Ş. Aydın, and G. Onat, "A General Overview on the Far East Cuisine: Cuisines of Thailand, Korea and China," *J. Multidiscip. Acad. Tour.*, vol. 4, no. 2, pp. 109–121, 2019, doi: 10.31822/jomat.642619.
- [11] R. A. Wibowo, M. I. A. H. Lailin, and R. Z. Dewi, "Kuliner Tradisional Nusantara Sebagai Bentuk Adaptasi Budaya pada Channel Youtube Shanty di China," *SABER J. Tek. Inform. Sains dan Ilmu Komun.*, vol. 2, no. 4, pp. 23–36, 2024.
- [12] F. Malik, "WONDERFUL INDONESIA DALAM RESTORAN NUSANTARA," 2018. [Online]. Available: <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:216960255>
- [13] J. Makwa and V. N. Rakhmatullah, "Makna Sajian Makanan Pada Tradisi Pasaji Ponan Menggunakan Teori Interaksi Simbolik," *Mandub J. Polit. Sos. Huk. dan Hum.*, 2023, [Online]. Available: <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:272824346>
- [14] I. Nafiyah, M. Yulianti, A. T. Styaningsih, and M. T. Abadi, "Promosi Makanan Tradisional Lokal Untuk Meningkatkan Pariwisata Kuliner Pada Pasar Bojong Pekalongan," *Jumat Ekon. J. Pengabd. Masy.*, 2024, [Online]. Available: <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:272240411>
- [15] O. Rosidin, E. S. Riansi, and A. Muhyidin, "LEKSIKON KULINER TRADISIONAL MASYARAKAT KABUPATEN PANDEGLANG," *LITERA*, 2021, [Online]. Available: <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:233685366>
- [16] N. Natania, "Substitution of rice flour with green peel of gnetum gnemon l. Flour in making of talam (traditional cake) = Substitusi tepung beras dengan tepung kulit melinjo hijau dalam pembuatan kue talam," 2012. [Online]. Available: <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:223618940>
- [17] J. M. C. Filho, A. G. de Abreu, and J. A. Pereira, "Red Rice," *Futur. Rice Demand Qual. Beyond Product.*, 2020, [Online]. Available: <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:243568228>
- [18] L. Kothapalli, S. Kale, M. Dharade, A. Thomas, and A. Godse, "Nutritional and Medicinal Value of Red Rice," 2023. doi: <http://dx.doi.org/10.2174/2215083809666221223161045>.
- [19] E. Baptista *et al.*, "Chemical and Bioactive Properties of Red Rice with Potential Pharmaceutical Use," *Molecules*, vol. 29, no. 10, 2024, doi: 10.3390/molecules29102265.
- [20] A. K. Thakur, Himangini, and N. Kumari, "Red Rice in Himachal Pradesh: History, Tradition and Uses," *Int. J. Econ. Plants*, vol. 7, no. May, 2, pp. 060–065, 2020, [Online]. Available: <https://ojs.pphouse.org/index.php/IJEP/article/view/4627>
- [21] M. Muchson, "Accounting Research Methodology Textbook Development To Provide College Students in Accounting Subject," in *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Akuntansi dan Keuangan*, 2015.
- [22] C. Suryono, L. Ningrum, and T. R. Dewi, "Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif," *J. Khatulistiwa Inform.*, vol. 5, no. 2, pp. 95–106, 2018.