Pemanfaatan Talas Dalam Pembuatan Kue Ali Agrem

1st Adhitio Susanto
D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia
Adhitiosusanto@student.telkomuniversity.id

2nd Dendi Gusnadi, S.Par.,MM.,Par .
D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia

***Abstrak* — Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi umbi talas (Colocasia esculenta) sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue tradisional Ali Agrem yang berasal dari Jawa Barat. Talas dipilih karena kandungan karbohidrat kompleksnya yang tinggi, serta teksturnya yang lembut setelah dikukus, sehingga berpotensi menggantikan sebagian atau seluruh tepung dalam adonan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan formulasi talas sebagai substitusi sebesar 50%,dari total bahan tepung. Parameter pengujian meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan secara keseluruhan melalui uji organoleptik dengan 30 panelis semi-terlatih, Hasil yang diharapkan dari penelitian ini memberikan alternatif inovasi dalam pembuatan kue ali agrem dengan memanfaatkan sumber daya yang melimpah**

***Kata kunci*— : Talas (Colocasia esculenta), substitusi tepung, kue tradisional, Ali Agrem**

I. PENDAHULUAN

Makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat pada suatu lokasi tertentu dan atau disajikan untuk merayakan suatu kebudayaan serta memiliki karakteristik khusus yang membedakannya dari makanan lainnya (yuliani&Ami2020). Makanan tradisional merupakan bagian penting dari warisan budaya suatu daerah yang mencerminkan identitas, nilai, serta kebiasaan masyarakat setempat. Indonesia sebagai negara yang kaya akan keanekaragaman suku dan budaya memiliki ribuan jenis makanan tradisional yang tersebar di seluruh wilayah Nusantara. Setiap makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga memiliki nilai kehidupan sehari-hari.

Di Indonesia, makanan tradisional sangat bervariasi, bergantung pada daerah, adat, dan bahan-bahan lokal yang digunakan. Banyak makanan tradisional yang menggambarkan kekayaan kuliner Indonesia, baik dari segi teknik memasak, bumbu, maupun pemilihan bahan makanan. Salah satu jenis makanan di Indonesia alah kue tradisional yang merupakan jenis makanan penutup atau camilan yang memiliki ciri khas dan berasal dari budaya atau daerah tertentu.

Talas merupakan tanaman umbi yang memiliki bentuk dan ukuran bervariasi, tergantung pada varietas serta lingkungan tempat tumbuhnya, Umbi ini juga dikenal sebagai sumber karbohidrat yang penting dan dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif (Wahyudi, 2010.Tanaman talas membutuhkan kelembapan tinggi dan dapat tumbuh dengan baik di tanah yang gembur, kaya bahan organik, serta memiliki drainase yang baik, Talas juga dapat berkembang baik di tanah vulkanik, andosol, latosol, dan tanah lempung subur (Melda yantisuka, 2024). Umbi talas mengandung berbanyak kandangungan gizi salah satunya merupakan karbohidrat, yang memberikan energi bagi tubuh,Karbohidrat dalam talas merupakan karbohidrat kompleks, sehingga memberikan pasokan energi yang lebih stabil dan tidak cepat meningkatkan kadar gula darah.

Dalam pembahasan kali ini membahas tepung talas sebagai subtitusi tepung beras yang digunakan pada pembuatan kue ali agrem. Subtitusi tepung beras menjadi tepung talas dalam membuat produk kue ali agrem ini dapat menambah kemampuan keberlanjutan (*sustainable*) dan berkontribusi pada pembangunan ekonomi negara dan membuat ketahanan pangan nasional. Pada penerapan prinsip-prinsip *sustainable food system* pada aspek ekonomi,sosial, dan lingkungan. Inovasi bisa menjadi salah satu cara untuk menerapkan prinsip tersebut dalam pengembangan produk pangan lokal. Inovasi pembuatan kue ali agrem dengan mengganti tepung beras dengan tepung talas bertujuan untuk mendukung diversifikasi pangan sekaligus meningkatkan cita rasa produk.

II. KAJIAN TEORI

A. *Patisserie*

Patisserie terus berkembang menjadi bagian integral dari industri kreatif dalam dunia kuliner modern. Tidak hanya fokus pada penyajian rasa, tetapi juga menekankan nilai artistik dan estetika visual dari setiap produk yang dihasilkan alam praktiknya, *patisserie* menuntut perpaduan antara teknik memasak yang presisi dan kreativitas dalam desain produk. Menurut Nugroho dan Lestari (2022), pengembangan produk patiseri tidak hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi, melainkan juga untuk membangun identitas merek dan daya saing bisnis kuliner.

Dalam dunia kuliner, *patisserie* bukan sekadar hidangan penutup, melainkan sebuah seni yang memadukan rasa, tekstur, dan estetika menjadi pengalaman yang menggugah seluruh indera. Setiap gigitan bukan hanya menyentuh lidah, tetapi juga mengisahkan budaya, sejarah, dan keterampilan tangan yang diwariskan lintas generasi. Secara umum, *patisserie* terbagi ke dalam dua gaya besar yang mencerminkan latar belakang budaya yang berbeda yaitu patiseri oriental dan patiseri kontinental.

B. Talas

Talas merupakan salah satu tanaman umbi-umbian tradisional yang banyak dibudidayakan di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di Kabupaten Bogor dan Kabupaten Tana Toraja (Septiani & Sahardi, 2018). Talas dikenal sebagai pangan lokal yang memiliki rasa khas dan tekstur lembut setelah dimasak, serta berwarna putih hingga ungu tergantung jenisnya Pengolahan talas masih dilakukan secara tradisional dengan teknologi sederhana di tingkat rumah tangga maupun UMKM. Pemerintah daerah setempat mulai mendorong pemanfaatan talas sebagai komoditas unggulan, salah satunya dengan mengolahnya menjadi berbagai produk olahan seperti kue, keripik, hingga tepung talas yang bernilai ekonomi tinggi.

Talas umumnya memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, antara lain vitamin C, vitamin E, serat pangan, kalium, magnesium, dan antioksidan alami seperti polifenol (Suryana putri dkk, 2017). Selain kandungan gizinya yang lengkap, talas juga punya banyak manfaat bagi kesehatan. Serat yang tinggi membantu sistem pencernaan tetap sehat dan mencegah sembelit. Kandungan karbohidrat kompleks dalam talas membuatnya cocok untuk membantu mengontrol kadar gula darah, karena energi dilepaskan secara perlahan ke dalam tubuh. Tak hanya itu, kandungan kalium dalam talas juga dapat membantu menjaga tekanan darah tetap stabil, sehingga baik dikonsumsi oleh siapa saja yang ingin hidup lebih sehat.

C. Kue Ali Agrem Berbahan Dasar Talas

Kue Ali Agrem merupakan salah satu panganan tradisional khas masyarakat Sunda yang identik dengan cita rasa manis legit dan tekstur yang renyah di bagian luar namun lembut di dalam. Pada umumnya, kue ini dibuat dari campuran tepung beras dan gula merah yang kemudian digoreng hingga berwarna cokelat keemasan. Seiring dengan berkembangnya inovasi pangan, Ali Agrem kini mulai dimodifikasi dengan memanfaatkan talas sebagai salah satu bahan dasar dalam pembuatannya. Talas diolah menjadi tepung untuk menggantikan sebagian komposisi tepung beras, sehingga menghasilkan variasi rasa dan aroma yang khas serta memberikan tekstur yang lebih unik pada produk akhir. Penggunaan talas dalam pembuatan kue Ali Agrem tidak hanya bertujuan untuk memperkaya cita rasa, tetapi juga sebagai upaya diversifikasi pangan lokal. Talas memiliki kandungan karbohidrat kompleks, serat, serta sejumlah zat gizi penting yang berpotensi meningkatkan nilai gizi kue tradisional ini. Selain itu, pemanfaatan talas juga dapat memberikan nilai tambah terhadap hasil pertanian lokal, sehingga mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat setempat.

III. METODE

A. Objek Penelitian

Objek penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah umbi talas yang mana peneliti memfokuskan pada pemanfaatan talas sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue tradisional Ali Agrem, yang umumnya menggunakan tepung Beras sebagai bahan utama. Dengan menggali potensi talas sebagai alternatif lokal yang kaya akan karbohidrat dan serat, penelitian ini bertujuan untuk menciptakan perpaduan antara cita rasa tradisional dengan sentuhan inovasi yang lebih sehat dan bernilai gizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi talas dalam inovasi kuliner tradisional, khususnya dalam pengembangan makanan khas daerah yang berdaya saing di industri pangan lokal.

B. Desain Penelitian

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis pada penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan pendekatan eksperimen Dalam penelitian ini penulis melakukan eksperimen pembuatan Kue Ali agrem berbasis Talas. Dimana pada tahap pertama penelitian, penulis melakukan eksperimen pengembangan produk yang dimulai dengan tahap analisis resep untuk mendapatkan resep acuan, lalu melakukan serangkaian uji coba untuk mendapatkan resep yang sesuai yang pada akhirnya produk akan diujikan menggunakan uji organoleptic dan hedonic (kesukaan). Uji organoleptic merupakan uji cara pengujian dengan menggunakan Indera manusia sebagai alat utama pengukuran daya terima terhadap produk.

C. Partisipan

Teknik pengambilan sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah purposive sampling atau Teknik pengambilam sampel yang didasari pertimbangan dan kriteria yang sesuai dengan tujuan penelitian. Menurut (Creswell, 2014) dalam penelitian kuantitatif, ukuran sampel sekitar 30 partisipan sering digunakan sebagai titik awal dalam studi pendahuluan (pilot study), untuk memastikan desain penelitian dapat berjalan dengan baik sebelum dilakukan penelitian skala besar. Teknik ini digunakan karena penulis menentukan 30 partisipan yang dianggap cocok dan relevan untuk menilai produk pemanfaatan yang dikembangkan, yaitu Kue ali agrem berbasis talas. Jumlah tersebut telah memenuhi syarat minimal untuk analisis statistic dan melibatkan 3 strata berbeda, yaitu akademis, industry, kuliner, dan Masyarakat umum. Sampel sebanyak 30 panelis sudah dianggap terlibat dalam penelitian ini.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kue Ali Agrem merupakan salah satu kue tradisional khas Sunda yang telah dikenal sejak lama sebagai bagian dari warisan kuliner masyarakat Jawa Barat. Terbuat dari campuran tepung beras, gula merah, dan kelapa parut, kue ini memiliki cita rasa manis yang khas serta tekstur kenyal di dalam dan renyah di luar. Dalam perkembangannya, inovasi terhadap bahan baku mulai dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi dan memperkenalkan cita rasa baru.

Pada tahap ini penulis melakukan tiga kali uji coba produk. Dengan perbandingan antara tepung beras dan tepung talas sebagai berikut:

1. 100 : 0 dengan hasil produk teksturnya keras dan rasa kurang memuaskan
2. 80 : 20 dengan hasil masih kurang memuaskan secara tekstur dan tampilan
3. 70 : 30 dengan hasil sudah bertekstur namun rasanya masih belum memuaskan
4. 50 : 50 dengan hasil terbaik secara tekstur dan rasa

Dengan resep seperti berikut:

Tabel 4.1 Resep Kue Ali Agrem

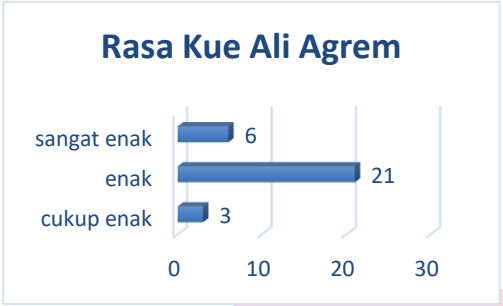
No	Bahan	Kuantitas
1.	Tepung Talas	80 gr
2.	Tepung Beras	120 gr
3.	Gula Merah	145 gr
4.	Air	120 ml
5.	Garam	Secukupnya
6.	Vanili	1 sdt

Sumber: Modifikasi Penulis 2025

Penulis mengambil perbandingan 40 : 60 antara tepung talas dan tepung beras yang menghasilkan rasa dan tekstur yang terbaik.

Berdasarkan Rasa

Berdasarkan penilaian organoleptik yang dilakukan oleh tiga puluh panelis secara acak, diperoleh tanggapan yang beragam. Adapun hasil uji organoleptik yang berfokus pada aspek rasa adalah sebagai berikut.



Gambar 4.1 Hasil Evaluasi Organoleptik Berdasarkan Rasa

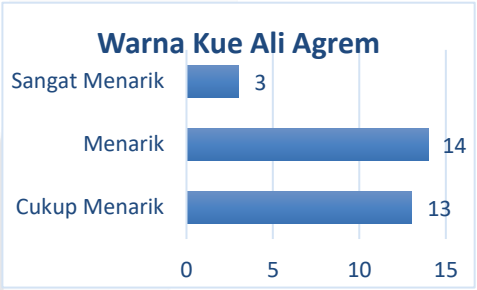
Sumber: Hasil Uji Organoleptik (2025)

Berdasarkan gambar 4.1 menyatakan bahwa dari 30 orang responden 21 orang memilih enak dengan persentase 70%, Kemudian 6 orang memilih sangat enak dengan total persentase 20%, 3 orang memilih cukup enak dengan total persentase 10%. Maka dari itu, hasil berdasarkan rasa menyatakan bahwa dominan panelis memilih enak dengan hasil persentase 70% terhadap kue ali agrem berbasis talas.

Berdasarkan Warna

. Berdasarkan penilaian organoleptik yang dilakukan oleh tiga puluh panelis secara acak, diperoleh tanggapan yang beragam. Adapun hasil uji organoleptik yang berfokus pada aspek warna adalah sebagai berikut

Gambar 4.2 Hasil Evaluasi Organoleptik Berdasarkan Warna

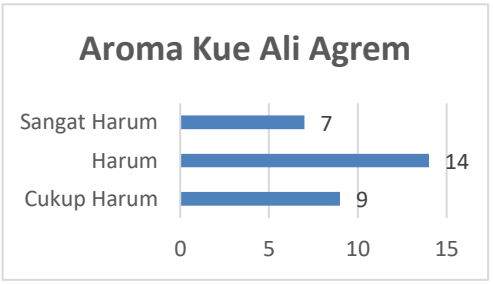


Sumber: Hasil Uji Organoleptik (2025)

Berdasarkan gambar 4.2 menyatakan bahwa dari 30 orang responden 14 orang memilih menarik dengan total persentase 47%, kemudian 13 orang memilih cukup menarik dengan total persentase 43%, 3 orang memilih sangat menarik dengan total persentase 10%. Maka dari itu, hasil berdasarkan warna menyatakan bahwa dominan panelis memilih Menarik dengan total persentase 47% pada kue ali agrem berbasis talas.

Berdasarkan Aroma

Berdasarkan penilaian organoleptik yang dilakukan oleh tiga puluh panelis secara acak, diperoleh tanggapan yang beragam. Adapun hasil uji organoleptik yang berfokus pada aspek aroma sebagai berikut.



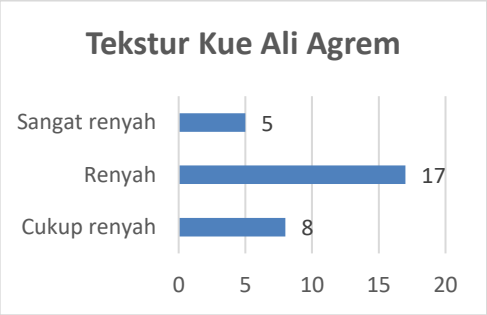
Gambar 4.3 Hasil Evaluasi Organoleptik Berdasarkan Aroma

Sumber: Hasil Uji Organoleptik (2025)

Berdasarkan gambar 4.3 menyatakan bahwa 30 orang responden 14 orang memilih harum dengan total persentase 47%, kemudian 9 orang memilih cukup harum dengan total persentase 30%, dan 7 orang memilih sangat harum dengan total persentase 23%. Maka dari itu, hasil berdasarkan aroma menyatakan bahwa dominan panelis memilih harum dengan total persentase 47% terhadap kue ali agrem berbasis talas.

Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan penilaian organoleptik yang dilakukan oleh tiga puluh panelis secara acak, diperoleh tanggapan yang beragam. Adapun hasil uji organoleptik yang berfokus pada aspek tekstur adalah sebagai berikut.



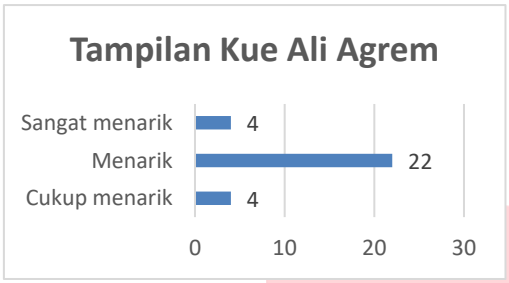
Gambar 4.4 Hasil Evaluasi Organoleptik Berdasarkan Tekstur

Sumber: Hasil Uji Organoleptik (2025)

Berdasarkan gambar 4.4 menyatakan bahwa dari 30 orang responden 17 orang memilih renyah dengan total persentase 57%, kemudian 8 orang memilih cukup renyah dengan total persentase 27%, dan 5 orang memilih sangat renyah dengan total persentase 16%. Maka dari itu, hasil berdasarkan tekstur menyatakan bahwa dominan panelis memilih renyah dengan total persentase 57% terhadap kue ali agrem berbasis talas.

Berdasarkan Tampilan

Berdasarkan penilaian organoleptik yang dilakukan oleh tiga puluh panelis secara acak, diperoleh tanggapan yang beragam. Adapun hasil uji organoleptik yang berfokus pada aspek tampilan adalah sebagai berikut.



Gambar 4.5 Hasil Evaluasi Organoleptik Berdasarkan Tampilan

Sumber: Hasil Uji organoleptik (2025)

Berdasarkan gambar 4.5 menyatakan bahwa dari 30 orang responden 22 orang memilih menarik dengan total persentase 73%, kemudian 4 orang memilih sangat menarik dengan total persentase 13,5%, dan 4 orang memilih cukup menarik dengan total persentase 13,5%. Maka dari itu, hasil berdasarkan tampilan menyatakan bahwa dominan panelis memilih menarik dengan total persentase 73% terhadap kue ali agrem berbasis talas.

IV. KESIMPULAN

Kesimpulan berdasarkan hasil eksperimen dan uji organoleptik dari "Pemanfaatan talas dalam pembuatan kue ali agrem" ialah, formulasi resep yang diterima oleh beberapa panelis. Berikut formulasi resep yang di terima terdiri dari, Tepung talas 80 gr, Tepung beras 120gr, Gula merah 145 gr, Air 120 ml, Garam secukupnya dan vanili 1 sdt. Pembuatan kue ali agrem berbasis talas tidak berbeda jauh dengan kue ali agrem, yang membedakan adalah bahan pada tepung yang sebagian dicampur dengan tepung talas.

Dari uji organoleptik yang di teliti penulis, panelis telah menerima produk dengan baik dari komponen rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan. Dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung talas sebagai substitusi sebagian tepung beras dalam pembuatan kue Ali Agrem memiliki potensi yang baik. Tepung talas mampu memberikan kontribusi terhadap aroma, tekstur, tanpa menghilangkan karakteristik asli dari kue tradisional tersebut.

V. SARAN

Dari penelitian dan eksperimen yang telah dilakukan, penulis memberikan saran dalam dua aspek, yaitu teoritis dan praktisi.

1. Secara **teoritis**, penelitian mengenai pemanfaatan tepung talas dalam pembuatan kue Ali Agrem dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya, khususnya dalam pengembangan produk pangan tradisional berbasis bahan lokal. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan dengan menambah variasi perbandingan tepung talas dan tepung beras, meneliti kandungan gizi yang dihasilkan, serta menguji daya simpan produk agar dapat diketahui ketahanan kualitas kue Ali Agrem berbasis talas dalam jangka waktu tertentu. Selain itu, penelitian lanjutan juga dapat mengkaji respon konsumen dengan jumlah panelis yang lebih banyak dan beragam sehingga hasil yang diperoleh lebih representatif.
2. Secara **praktisi**, disarankan untuk menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, khususnya tepung talas yang telah dikeringkan, diayak, dan bebas dari kotoran agar menghasilkan tekstur serta cita rasa yang optimal. Teknik penggorengan juga perlu diperhatikan dengan baik,

terutama dalam hal suhu minyak dan waktu menggoreng, agar kue Ali Agrem memiliki tekstur luar yang renyah, bagian dalam yang kenyal, serta tidak terlalu menyerap minyak. Bagi pelaku usaha atau UMKM, penggunaan tepung talas dapat menjadi alternatif bahan baku yang potensial untuk diversifikasi produk, meningkatkan nilai tambah umbi talas, serta menjaga keunikan cita rasa kue tradisional dengan sentuhan inovasi.

REFERENSI

Astuti, R. M. (2015). Pengaruh penggunaan suhu pengovenan terhadap kualitas roti manis dilihat dari aspek warna kulit, rasa, aroma dan tekstur. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, *2*(2).

Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziiroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. Universitas brawijaya press.

Fadila, F. (2021). Mutu Organoleptik dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubuk Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus albacares). Hospital Majapahit (Jurnal Ilmiah Kesehatan Politeknik Kesehatan Majapahit Mojokerto), 13(1), 21-34

Faridah, A. (2008). Patiseri Jilid 1 Untuk SMk: Jakarta: Directorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejujuran. *Kadar abu*.

Gusnadi, D. (2019). Nutrifikasi Produk Roti Manis (Sweet Bread) Dengan Penambahan Kale (Brassica Oleracea Var. Sabellica). Media Bina Ilmiah, 13(11), 1851-1856.

Harneta, R. R. (2020). *Karakteristik fisik dan organoleptik es krim susu kambing dengan penambahan pati umbi talaS (Xanthosoma sagittifolium) sebagai penstabil* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU).

May, I. I., Ariani, R. P., & Marsiti, C. I. R. (2019). Substitusi tepung kulit pisang kepok pada pembuatan cake pisang ditinjau dari sifat fisik dan tingkat kesukaan. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, *10*(1), 33-43.

Melda, Y. S. (2024). *EKSPLORASI TUMBUHAN TALAS (Colocasia esculenta L) DI DESA BANEA KECAMATAN SUMARORONG KABUPATEN MAMASA* (Doctoral dissertation, Universitas Sulawesi Barat).

Putri, A. (2017). *Patiseri Jilid 1 SMK*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

Putri, J. C. S., Haryanti, S., & Izzati, M. (2017). Pengaruh lama penyimpanan terhadap perubahan morfologi dan kandungan gizi pada umbi talas bogor (Colocasia esculenta (L.) Schott). *Jurnal Akademika Biologi*, *6*(1), 49-58.

Saptoningsih, I. (2013). Membuat tepung talas dan alternatif pemanfaatannya. BBPP Lembang

Septianti, E., & Sahardi, S. (2018). Inventarisasi dan karakterisasi sumber daya genetik talas lokal di Kabupaten Toraja Utara. *Bui. Plasma Nutfah*, *24*, 115-24

Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Syarbini, M. H. (2016). *Pastry Preneur*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yuliani, S. (2013). Karakteristik Psikokimia umbi dan tepung Talas Beneng (Xantosoma undipes K. Koch) Hasil Budidaya dan Liar. *Skripsi. Faperta. Universitas Sultan Ageng Tirtyasa*, *44*