

INOVASI PRODUK KUE TALAM BERBASIS DAUN KALE ***PRODUCT INOVATION OF TALAM CAKE BASED ON KALE LEAVES***

Nikita Diva Maharani^{1*}, Dendi Gusnadi¹

¹Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom,
Jl. Telekomunikasi., 1, Terusan Buahbatu-Bojongsoang, Sukapura, Kec. Dayeuhkolot,
Kabupaten Bandung, Jawa Barat, 40257

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan inovasi produk kue talam dengan memanfaatkan warna alami yang berasal dari daun kale. Kue talam sendiri merupakan salah satu makanan tradisional yang populer di berbagai daerah di Indonesia. Namun, menggunakan warna sintetis pada kue talam dapat menimbulkan sejumlah efek negatif terhadap lingkungan dan kesehatan manusia. Dalam penelitian ini, pewarna sintetis yang biasanya digunakan untuk membuat kue talam diganti dengan pewarna alami alternatif yang terbuat dari daun kale. Pigmen alami seperti klorofil yang ditemukan dalam daun kale memiliki kemampuan untuk mewarnai kue talam dengan warna hijau yang menarik tanpa memerlukan bahan kimia berbahaya. Metode penelitian menggunakan metode eksperimental yang meliputi tahap ekstraksi pigmen dari daun kale, evaluasi kualitas dan stabilitas pewarna alami yang diperoleh, serta penerapan pengujian terhadap beberapa formula kue talam yang menggunakan pewarna alami tersebut. Selain itu, dilakukan survei dengan cara penyebaran kuesioner uji organoleptik kepada 100 panelis untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap kue talam berbasis daun kale. Selain memberikan manfaat dari segi kesehatan dan lingkungan, penggunaan bahan pewarna alami juga dapat meningkatkan harga kue talam di pasaran. Penelitian ini dapat menjadi sarana untuk menciptakan produk makanan dengan pewarna alami lainnya dengan memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah di Indonesia.

Kata kunci: inovasi; kue talam; daun kale

ABSTRACT

This study aims to provide product innovation for talam cake by utilizing natural colors from kale leaves. Talam cake itself is a traditional food that is popular in various regions in Indonesia. However, using synthetic colors in talam cake can have a number of negative effects on the environment and human health. In this study, synthetic dyes that are usually used to make cake trays were replaced with alternative natural dyes made from kale leaves. Natural pigments like chlorophyll found in kale leaves have the ability to color cake trays in attractive green colors without the need for harmful chemicals. The research method uses an experimental method which includes the extraction of pigment from kale leaves, evaluation of the quality and stability of the natural dyes obtained, and the application of tests to several talam cake formulas using these natural dyes. In addition, a survey was conducted by distributing organoleptic test questionnaires to 100 panelists to determine consumer preferences for kale leaf-based talam cakes. In addition to providing health and environmental benefits, the use of natural dyes can also increase the price of the cake on the market. This research can be a means to create food products with other natural dyes by utilizing the abundant natural resources in Indonesia.

Keywords: innovation; talam cake; kale leaves

Pendahuluan

Kue talam yang merupakan kue tradisional betawi basah yang terbuat dari tepung dan santan, yang sekarang jarang ditemukan di pasar. Kue ini berbentuk setengah lingkaran dengan dua warna dan memiliki rasa gurih dan manis. Salah satu

bahan utama kue talam adalah santan, yang memberinya rasa gurih serta memiliki tekstur yang lentur dan lengket dan rasa yang manis legit. Kue talam ini terdiri dari dua lapisan yakni lapisan bawah memiliki rasa manis dan lapisan atas memiliki rasa gurih santan.

Untuk membuat kue talam, menggunakan bahan baku yang biasanya tersedia di pasar seperti

^{*}) Penulis Korespondensi.

E-mail: nikitadivam@gmail.com

tepung beras, tepung maizena, tepung tapioka, gula, santan, dan pewarna makanan. Pada awalnya, kue talam diwarnai dengan daun pandan, tetapi seiring berjalannya waktu, produsen kue talam mulai menggunakan pewarna buatan sebagai bahan pemberi warna. Hal ini dikarenakan pewarna buatan tidak hanya mudah ditemukan di pasar tetapi juga harganya relatif murah.

Industri makanan telah menggunakan pewarna sintetis untuk memberikan warna yang menarik pada berbagai produk makanan, termasuk kue talam. Akan tetapi penggunaan pewarna sintetis menimbulkan kekhawatiran tentang dampak negatifnya terhadap kesehatan manusia dan lingkungan, meskipun memiliki manfaat dalam meningkatkan daya tarik visual produk. Banyak pewarna sintetis mengandung bahan kimia berbahaya, seperti logam berat dan bahan kimia lainnya, yang jika dikonsumsi secara berlebihan dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan. Selain menyebabkan masalah kesehatan, penggunaan pewarna sintetis juga dapat berdampak buruk pada lingkungan. Bahan kimia yang terkandung dalam pewarna sintetis dapat mencemari air dan tanah, mengganggu ekosistem alami, dan merusak keanekaragaman hayati. Organisme di rantai makanan juga dapat terkena dampak residu pewarna sintetis, yang dapat berdampak negatif pada ekosistem dalam jangka panjang. Oleh karena itu, industri makanan semakin membutuhkan pewarna alami yang lebih aman dan berkelanjutan yang berasal dari sumber alami. Daun kale (*Brassica oleracea* var. *Acephala*) adalah salah satu sumber pewarna alami yang menjanjikan. Daun kale mengandung pigmen hijau alami seperti klorofil, yang dapat digunakan sebagai alternatif pewarna makanan alami.

Kue talam yang dibuat dengan daun kale ini adalah salah satu contoh bagaimana produk makanan tradisional dapat menjadi lebih sehat dan ramah lingkungan. Resep kue talam sendiri dapat berbeda di setiap tempat tergantung pada pandangan dan kebiasaan orang di sana. Sebagian besar resep kue talam menggunakan tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, gula, santan, air, dan pewarna untuk memberikan warna. Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, daun kale memiliki banyak manfaat dan merupakan pilihan makanan yang lebih baik untuk kesehatan dan lingkungan daripada pewarna buatan. Oleh karena itu, jika daun kale digunakan sebagai pengganti pewarna pada kue talam, itu akan meningkatkan kualitas makanan dan meningkatkan nilai jualnya.

Daya terima konsumen terhadap inovasi ini sangat terbatas. Penggunaan bahan baru pada makanan tradisional seperti kue talam biasanya dapat memberikan variasi rasa, tekstur yang lembut, dan warna yang menarik. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nutrisi dan kualitas makanan pada kue talam. Oleh karena itu, lakukan uji coba dengan konsumen.

Dengan latar belakang masalah ini, penelitian tentang pembuatan kue talam yang menggunakan daun kale sebagai pewarna alami menjadi penting dan relevan. Penelitian ini dapat membantu mengembangkan produk makanan yang lebih aman, sehat, dan berkelanjutan, serta menawarkan solusi yang lebih ramah lingkungan untuk mengurangi ketergantungan industri makanan pada pewarna sintetis. Karena pigmen alami dari daun kale yang kaya akan nutrisi, inovasi ini dapat meningkatkan nilai gizi kue talam.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan percobaan di Laboratorium untuk menguji kualitas produk dan daya terima konsumen. Penelitian ini menggunakan alat dan bahan untuk membuat kue talam berbasis daun kale, serta kamera untuk dokumentasi.

Pada penelitian ini, data dikumpulkan melalui studi pustaka, yaitu dengan mengumpulkan beberapa data dari berbagai sumber penelitian sebelumnya, seperti buku dan jurnal. Selain itu, data dikumpulkan melalui uji organoleptik, yaitu dengan menyebarkan kuisioner kepada 100 panelis. Penelitian ini menghasilkan data numerik dalam bentuk tabel dan diagram.

Aspek Organoleptik

Pengujian organoleptik menggunakan panca indera manusia sebagai alat utamanya untuk menguji daya terima konsumen terhadap suatu produk. Pengujian ini menilai 5 aspek: rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan.

Uji Hedonik

Dalam Uji hedonik ini Panelis diminta untuk memberikan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya. Selain memberikan tanggapan yang senang, suka, atau kebalikannya, panelis juga memberikan tingkat kesukaannya. Skala hedonik dapat direntangkan atau diurutkan menurut rentang skala yang diinginkan. Mereka juga dapat diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu yang disesuaikan dengan tingkat yang diinginkan. Dengan data numerik ini, analisis

statistik dapat dilakukan. Dalam praktiknya, skala hedonik dapat digunakan untuk menentukan perbedaan. Karena itu, uji hedonik sering digunakan untuk menilai secara organoleptic komoditas atau produk pengembangan sejenis.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik terdiri dari enam tahap: menerima produk, mengenali produk, mengklarifikasi sifat-sifatnya, mengingat kembali apa yang telah dilihat, dan menguraikan kembali sifat inderawinya. Uji organoleptik harus dilakukan dengan hati-hati karena memiliki baik dan buruk.

Hasil dan Pembahasan

Profil Kue Talam

Di berbagai negara Asia Tenggara, terutama di Indonesia, Malaysia, Filipina, dan Singapura, kue talam adalah makanan tradisional yang populer. Nama "talam" berasal dari kata Indonesia yang berarti "mangkuk" atau "piring", yang mengacu pada bentuknya yang biasanya dipanggang dalam cetakan mangkuk atau piring kecil. Kue talam biasanya terbuat dari tepung beras atau ketan, santan, gula, dan pewarna makanan. Secara umum, adonan dibagi menjadi dua bagian: bagian dasar berwarna putih dan bagian atas diberi pewarna makanan alami seperti pandan, ubi ungu, atau daun suji. Pewarna makanan biasanya digunakan untuk membuat kue talam sesuai dengan selera dan jenis kue yang diinginkan.

Pembuatan kue talam melibatkan campuran bahan-bahan utama untuk membuat adonan dasar dan adonan berwarna. Kemudian, kedua adonan tersebut dituangkan bergantian ke dalam cetakan mangkuk kecil dan dikukus hingga matang. Pada akhirnya, hasilnya adalah kue berlapis yang memiliki tekstur lembut dan harum santan yang khas. Bergantung pada bahan yang digunakan dan resep yang digunakan, kue talam dapat dibuat dalam berbagai variasi. Beberapa variasi yang paling populer termasuk kue talam pandan, yang menghasilkan warna hijau yang khas dari daun pandan; kue talam ubi, yang menghasilkan warna ungu dari ubi ungu; dan kue talam gula merah, yang menghasilkan rasa manis yang lezat dari gula merah.

a. Formulasi Resep Asli Kue Talam

Sebelum melakukan Penelitian yang menghasilkan formulasi resep kue talam berbasis daun kale, penulis membuat formulasi resep kue talam asli terlebih dahulu tanpa adanya modifikasi bahan dengan resep pada tabel 1.

Tabel 1 Formulasi Resep Asli Kue Talam

Lapisan Atas			
Keterangan	Bahan	Unit	Qty
Bahan-bahan pembuatan lapisan atas pada kue talam	Santan	MI	500
	Gula	Gr	120
	Tepung Beras	Gr	70
	Tepung Tapioka	Gr	30
Lapisan Bawah			
Keterangan	Bahan	Unit	Qty
Bahan-bahan pembuatan lapisan bawah pada kue talam	Santan	MI	200
	Air	MI	300
	Tepung Beras	Gr	50
	Tepung Tapioka	Gr	140
	Gula	Gr	200
	Garam	sdt	½
	Pewarna Makanan	sdt	1

Sumber: Penulis (2023)

Cara Pembuatan Kue Talam Asli :

1. Persiapkan bahan-bahan lapisan bawah kue talam lalu campurkan semua bahan lapisan bawah, lalu aduk sampai merata
2. Setelah tercampur, masukan adonan kedalam loyang yang sudah dioles oleh minyak
3. Lalu kukus adonan kurang lenih selama 20 menit
4. Pada saat menunggu lapisan bawah kue talam matang, persiapkan bahan-bahan lapisan atas pada kue talam
5. Masukan campuran adonan kedalam wadah lalu aduk sampai merata
6. Setelah 20 menit lapisan bawah matang, tuang adonan diatas lapisan bawah kue talam dan kukus kembali selama kurang lebih 30 menit
7. Setelah matang, segera keluarkan kue talam dari loyang, lalu dinginkan dan hias bagian atas kue talam dengan potongan daun pandan.

b. Formulasi Resep Kue Talam Berbasis Daun Kale

Uji coba kue talam berbasis daun kale sebagai pewarna makanan dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan formulasi resep dengan takaran yang sempurna, formulasi resep telah dibuat melalui eksperimen yang mana mendapatkan hasil sebagai berikut.

Tabel 2 Formulasi resep Kue Talam Berbasis Daun Kale

Lapisan Atas			
Keterangan	Bahan	Unit	Qty
Bahan-bahan pembuatan lapisan atas pada kue talam Berbasis daun kale	Santan	MI	250
	Gula	Gr	70
	Tepung Beras	Gr	30
	Tepung Tapioka	Gr	20
Lapisan Bawah			
Keterangan	Bahan	Unit	Qty
Bahan-bahan pembuatan lapisan atas pada kue talam Berbasis daun kale	Daun Kale	Gr	100
	Santan	MI	250
	Air	MI	300
	Tepung Beras	Gr	45
	Tepung Tapioka	Gr	65
	Gula	Gr	100
	Garam	sdt	½

Sumber: Penulis (2023)

Berikut cara Pembuatan Pewarna makanan yang berasal dari daun kale :

- Langkah pertama, cuci bersih daun kale menggunakan air.
- Setelah bersih, masukan daun kale ke dalam blende dan tambahkan air sesuai dengan formulasi resep.
- Blender daun kale kurang lebih selama 5 menit sampai memiliki tekstur seperti puree.
- Tuang puree daun kale ke dalam saringan lalu Peras daun kale menggunakan tangan atau sendok, lalu sisihkan ampasnya.

- Masak ampas dari daun kale tadi menggunakan gula agar menghilangkan rasa pahit pada daun kale.

Berikut proses pembuatan kue talam berbasis daun kale :

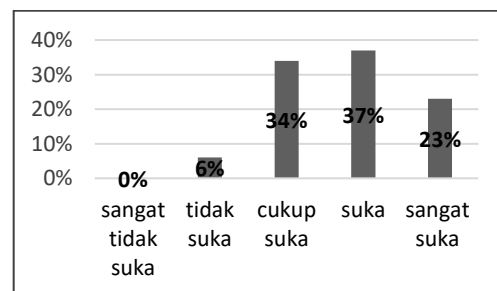
- Siapkan bahan-bahan lapisan bawah kue talam berbasis daun kale.
- Setelah diaduk secara merata, masukan cairan dari daun kale lalu aduk kembali.
- Masukan ampas dari daun kale yang sudah dimasak, lalu aduk merata.
- Panaskan kukusan untuk memasak kue talam.
- Olesi cetakan dengan minyak, lalu Tuang adonan ke dalam cetakan satu per satu.
- Kukus adonan lapisan bawah kurang lebih 20 menit.
- Siapkan bahan-bahan adonan lapisan atas.
- Tuang ke dalam wadah lalu aduk.
- Setelah lapisan bawah matang, tuang adonan lapisan atas dan Kukus kembali kurang lebih 30 menit.
- Setelah matang, keluarkan kue talam dari cetakan lalu dinginkan, Terakhir, hias kue talam berbasis daun kale dengan irisan daun pandan di bagian atas kue talam.



Gambar 1 Kue Talam Berbasis Daun kale

Aspek Organoleptik

a. Rasa

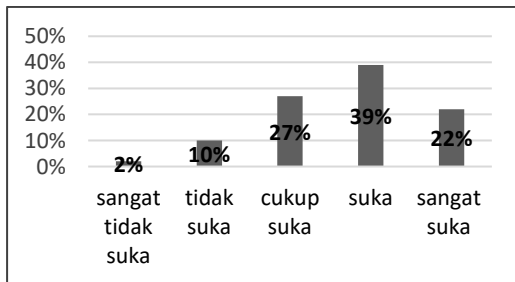


Gambar 2 Berdasarkan Rasa

Dari 100 panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan warna, 23% atau 23 orang memilih kategori sangat suka, 37% atau 37 orang memilih kategori suka, 34% atau 34 orang

memilih kategori cukup suka, dan 6% atau 6 orang memilih kategori tidak suka, seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

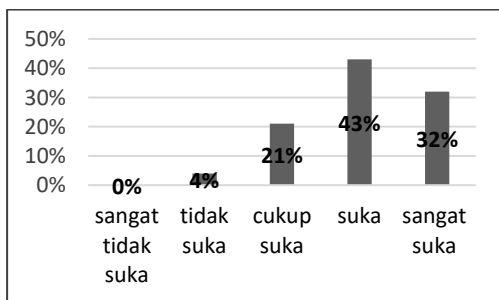
b. Tekstur



Gambar 3 Berdasarkan Tekstur

Dari 100 panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan warna, 22% atau 22 orang memilih kategori sangat suka, 39% atau 39 orang memilih kategori suka, 27% atau 27 orang memilih kategori cukup suka, dan 10% atau 10 orang memilih kategori tidak suka, dan 2% atau 2 orang memilih kategori sangat tidak suka, seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

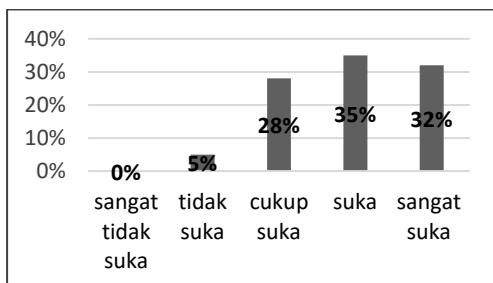
c. Warna



Gambar 4 Berdasarkan Warna

Dari 100 panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan warna, 32% atau 32 orang memilih kategori sangat suka, 43% atau 43 orang memilih kategori suka, 21% atau 21 orang memilih kategori cukup suka, dan 4% atau 4 orang memilih kategori tidak suka, seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

d. Aroma

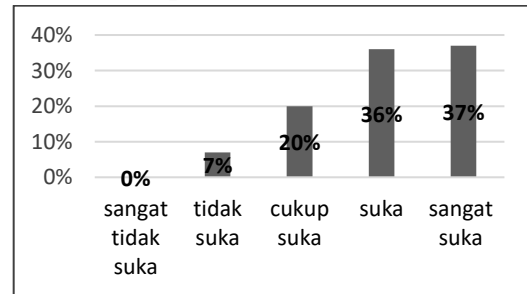


Gambar 5 Berdasarkan Aroma

Dari 100 panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan warna, 32% atau 32 orang memilih kategori sangat suka, 35% atau 35

orang memilih kategori suka, 28% atau 28 orang memilih kategori cukup suka, dan 5% atau 5 orang memilih kategori tidak suka, seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

e. Tampilan



Gambar 6 Berdasarkan Tampilan

Dari 100 panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan warna, 37% atau 37 orang memilih kategori sangat suka, 36% atau 36 orang memilih kategori suka, 20% atau 20 orang memilih kategori cukup suka, dan 7% atau 7 orang memilih kategori tidak suka, seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

Kesimpulan

Sebagai hasil dari uji coba eksperimen yang dilakukan dalam penelitian ini, diketahui bahwa formula resep yang dikembangkan untuk menggunakan inovasi produk kue talem berbasis daun kale sebagai pewarna alami berhasil digunakan dengan bahan yang terdiri dari Santan 250 MI, Gula 70 Gr, Tepung Beras 30 Gr, Tepung Tapioka 20 Gr, dan pada lapisan bawah terdiri dari Daun Kale 100 Gr, Santan 250 MI, Air 300 MI, Tepung Beras 45 Gr, Tepung Tapioka 65 Gr, Gula 100 Gr, Garam ½ sdt, dimana formulasi tersebut menghasilkan kue talem berbasis daun kale dengan warna yang lebih cerah dari sebelumnya, tekstur yang memiliki tingkat kekenyalan dan kepadatan yang pas pada bagian lapisan bawah, serta rasa yang dihasilkan dari daun kale tidak begitu terasa dan menyengat karena adanya pengurangan jumlah quantity dan menghasilkan rasa gurih yang cukup.

Hasil uji organoleptik, di mana 100 panelis diberi kuisioner untuk mengukur daya terima konsumen, menunjukkan bahwa konsumen rata-rata memberikan nilai tiga hingga lima. Jadi, inovasi kue talem berbasis daun kale sebagai pewarna alami mungkin diterima dan disukai oleh pelanggan.

Daftar Pustaka

- Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus. *Jurnal Serambi Ilmu*, 20(2), 217-237.
- Djohar, M. A., Timbowo, S. M., & Mentang, F. (2018). Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan Dengan Edible Coating Dari Karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 37-41.
- Fitriansari, S. (2015). Gambaran Kandungan Pewarna Makanan Pada Jajanan Sekolah Dasar Di Kelurahan Tamansari Tahun 2015.
- Gusnadi, D. (2020). Nutrifikasi Produk Roti Manis (Sweet Bread) Dengan Penambahan Kale (Brassica Oleracea Var. Sabellica). *Media Bina Ilmiah*, 13(11), 1851-1856.
- Handayani, D. E., Yanuarti, R., & Pi, S. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 96% Dari Sayuran Kale (Brassica Oleracea L.) Pasar Dan Hidroponik Dengan Metode Dpph (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Ista Online Technologi Journal*, 4(1), 01-12.
- Permadi, A., Suhendra, S., Ahda, M., Zufar, A. F., Padya, S. A., Anugrah, N., ... & Suharto, T. E. (2022, October). Perbandingan Kandungan Klorofil Dan Antioksidan Spirulina Dengan Beberapa Jenis Sayuran. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Lppm Umj* (Vol. 1, No. 1).
- Salim, P. C. (2019). Substitusi Ubi Dengan Labu Kuning Pada Pembuatan Kue Talam Ubi. *Jurnal Pariwisata*, 6(1).
- Susu, A., Dan, K., & Talam, O. K. Junita Dian Prameswari Nim. 155100100111010.
- Tabriiza, S. J., Gusnadi, D., & Baharta, E. (2020). Inovasi Talam Ubi Dan Kue Lumpur Berbasis Yoghurt Sebagai Substitusi Santan Kelapa. *Eproceedings Of Applied Science*, 6(3).
- Wianggi, I., Yuliantini, E., Kusdalimah, K., Haya, M., & Pravita, A. (2021). *Daya Terima Uji Organoleptik Dan Kadar Serat Dalam Pembuatan Snack Bar Berbasis Tepung Rumpun Laut Dengan Penambahan Buah Nangka Dan Kacang Hijau Untuk Remaja* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).