

---

## KUALITAS TEPUNG TALAS PADA PEMBUATAN CUPCAKE DI SEKOAHTINGGI PARIWISATA (STP) MATARAM

Oleh

Khalid Maulana<sup>1</sup>, Syech Idrus<sup>2</sup>, Lalu Yulendra<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email : <sup>1</sup>[khalidmaulana@gmail.com](mailto:khalidmaulana@gmail.com), <sup>2</sup>[Sidroess@gmail.com](mailto:Sidroess@gmail.com) &

<sup>3</sup>[laluyulendrampar@gmail.com](mailto:laluyulendrampar@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 03-06-2022

Revised: 21-06-2022

Accepted: 28-07-2022

### Keywords:

Tepung Talas, Cupcake,  
Substitusi.

**Abstract:** Tujuan dari penelitian ini, untuk mendeskripsikan proses pembuatan tepung talas dan kualitas tepung talas pada pembuatan cupcake. Penelitian ini dilakukan di dapur laboratorium Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Mataram dan teknik yang digunakan yaitu teknik eksperimen, teknik dokumentasi, dan teknik kuesioner dengan responden sebanyak 20 responden terdiri dari mahasiswa STP Mataram sebanyak 5 orang, 2 orang dosen kuliner, dan 13 orang yang sudah terlatih dalam bidang kuliner. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Dengan menggunakan uji organoleptik dengan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur hasil produk cupcake berbahan dasar tepung talas dengan 3 formula yang berbeda, F1 (100% tepung talas), F2 (75% tepung talas :25% tepung terigu), dan F3 (50% tepung talas : 50% tepung terigu). Selanjutnyadilakukan skor uji hedonik dinyatakan dalam angka 1–5 (1 sangat tidak suka, nilai 2 tidak suka, nilai 3 cukup suka, nilai 4 suka, dan nilai 5 sangat suka). Dari semua formula di dapatkan kesimpulan tepung talas dapat menggantikan tepung terigu pada pembuatan cupcake dilihat dari rata-rata responden suka dengan hasil cupcake berbahan dasar tepung talas.

---

## PENDAHULUAN

Pengembangan kepariwisataan saat ini makin penting, tidak saja dalam rangka meningkatkan penerimaan devisa negara, akan tetapi juga dalam rangka memperluas kesempatan kerja dan pemerataan pendapatan (BPS Kota Mataram,2017). Dalam kepariwisataan sendiri berkembang konsep wisata kuliner dengan memanfaatkan bahan-bahan yang ada di lingkungan sekitar menjadi olahan makanan yang berinovasi sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

Pengenalan diversifikasi pangan dapat dimulai dengan program kembali ke alam (back to nature) berbagai macam tumbuhan lokal penghasil pangan alternatif sumber karbohidrat yang terdapat di sekitar kita seperti umbi-umbian yang sudah lama dikenal

sebagai salah satu sumber bahan pangan karbohidrat yang murah dan sehat. Jenis umbi-umbian yang selama ini dikenal masyarakat sebagai pengganti beras adalah ubi kayu dan ubi jalar yang dibudidayakan secara intensif. Salah satu cara untuk mengatasi permasalahan penggunaan beras dan tepung terigu di Indonesia adalah dengan menciptakan produk alternatif pengganti dominasi beras dan tepung terigu. Rukmana dan Yudirachman (2016)

Kebutuhan pangan khususnya karbohidrat yang terus meningkat penyediaan karbohidrat dari gandum dan beras saja tidak akan mencukupi, sehingga dibutuhkan tanaman penghasil karbohidrat dari sumber lain. Indonesia sebagai negara beriklim tropis memiliki potensi yang cukup besar di sektor pertanian, termasuk umbi-umbian. Salah satu umbi-umbian tersebut adalah talas. Tanaman umbi-umbian seperti talas sangat potensial untuk memenuhi kebutuhan pangan karena mempunyai potensi produksi talas yang cukup besar yaitu dapat mencapai 28 ton/ha, dengan investasi tanam yang lebih kecil dibandingkan dengan membuka areal sawah padi karena talas dapat ditanam dibawah tegakan pohon (Budiyono, 2009).

Pengembangan bahan-bahan alternatif tersebut dapat mengurangi ketergantungan terhadap impor beras dan gandum bahan tepung terigu secara seratus persen. Dari sekian banyak macam umbi-umbian yang dapat menggantikan sumber karbohidrat dari beras dan juga tepung terigu adalah talas. Indonesia merupakan salah satu negara produsen beberapa jenis talas, seperti talas bogor, talas padang atau talas belitung (kimpul). Di Indonesia talas dipromosikan sebagai sumber karbohidrat nonberas guna mewujudkan kedaulatan pangan. Rukmana dan Yudirachman (2016)

Menurut Syamsir dalam Kulinologi (2013:9) "Talas memiliki kandungan air yang tinggi, maka seperti bahan segar lainnya umbi talas segar mudah rusak selama penyimpanan". Selain kandungan airnya yang tinggi, umbi talas mengandung kalsium oksalat yang apabila dikonsumsi dapat menimbulkan rasa gatal, terbakar, iritasi pada kulit, mulut, dan tenggorokan serta saluran pencernaan. Menurut Septoningsih (2013) "Untuk menghilangkan dan mengurangi kadar oksalat di dalam talas dapat dilakukan dengan perebusan, perendaman dalam air hangat dan perendaman dalam larutan garam".

Untuk meningkatkan umur simpan dan memudahkan dalam pengolahan makanan, talas harus mengalami proses pengeringan terlebih dahulu. Proses pengeringan yang dimaksud yaitu talas dibuat menjadi tepung. Apabila talas tidak diolah menjadi tepung maka kandungan airnya yang tinggi menyebabkan adonan kurang padat dan tidak dapat dibentuk. Dalam bentuk tepung, talas lebih mudah dicampur (dibuat komposit), dibentuk dan diolah menjadi beranekaragam produk, termasuk produk pastry. Pengolahan talas menjadi tepung juga dapat menghilangkan kalsium oksalat karena pada proses pengolahan tepung, setelah diiris talas direndam dalam air garam selama 30 menit, kemudian dijemur hingga kering, dihaluskan dan diayak sehingga akhirnya didapat tepung talas. Talas memiliki potensi untuk dapat digunakan sebagai bahan baku tepung-tepungan karena memiliki kandungan pati yang tinggi, yaitu sekitar 70-80% (Koswara, 2010:9).

Sebagian besar penduduk Indonesia biasa mengkonsumsi talas dengan mengolah talas dalam cara sederhana, yaitu direbus, dikukus dan digoreng. Padahal talas juga dapat diolah setelah mendapatkan perlakuan khusus. Pengolahan talas dengan perlakuan khusus yaitu mengolah umbi talas menjadi tepung talas dengan tujuan memperpanjang

masa simpan talas. Hal ini dapat dijadikan pertimbangan untuk membuat aneka ragam makanan yang selama ini menggunakan tepung terigu maupun tepung beras diganti dengan menggunakan tepung talas sehingga tercipta makanan dengan nilai gizi seimbang lebih sehat karena kesegaran serta murah.

Tepung menjadi salah satu proses alternatif produk setengah jadi, karena lebih tahan lama disimpan. Tepung talas di harapkan dapat dimanfaatkan untuk mengganti tepung terigu dalam pembuatan aneka pastry, karena adanya kandungan protein hampir sama dengan tepung terigu dan serat yang cukup tinggi terkandung pada talas. Karakteristik tepung talas lebih kasar di dibandingkan dengan tepung terigu, warna tepung talas agak kecoklatan. Hal ini mendukung pemanfaatan tepung talas sebagai alternatif sumber karbohidrat yang dapat disubstitusikan pada produk berbahan baku terigu sehingga bernilai tambah bagi kesehatan. cupcake merupakan salah satu produk berbahan baku terigu yang banyak dijumpai di industri dan banyak disukai oleh masyarakat karena ukurannya yang kecil dan tampilannya yang menarik.

Cupcake pada dasarnya dapat dibuat dari beberapa jenis tepung dengan tingkat penggunaan hingga 100%. Cupcake dipilih karena produk ini merupakan modifikasi dari cake yang juga salah satu produk pangan yang populer, banyak di sukai mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Bentuknya yang menarik dan warnanya yang menggugah selera, disajikan menggunakan wadah (cup) yang berwarna warni sehingga menarik bagi siapapun melihatnya. Cupcake dalam beberapa tahun belakangan ini banyak disajikan pada acara-acara penting, seperti acara ulang tahun sampai acara pesta pernikahan.

Salah satu tepung yang bisa dimanfaatkan pada pengolahan cupcake yaitu tepung talas. Memanfaatkan tepung talas pada pembuatan cupcake dapat memberikan variasi baru pada olahan cupcake, meningkatkan pemakaian bahan pangan lokal dan minat masyarakat untuk mencintai hasil pertanian lokal serta sekaligus dapat mengurangi kebutuhan akan tepung terigu. Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian "Pemanfaatan Tepung Talas pada Pembuatan Cupcake."

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan di dapur laboratorium Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Mataram, berlokasi di Jalan Panji Tilar Negara No.99 X, Mataram, Nusa Tenggara Barat. Alasan peneliti melakukan penelitian eksperimen dilokasi tersebut karena dapur laboratorium STP Mataram memiliki peralatan yang memadai dan mendukung untuk dilakukannya eksperimen tersebut.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik eksperimen untuk mengetahui pengaruh perlakuan terhadap tepung talas pada pembuatan cupcake. Dengan menggunakan tiga formula perlakuan: F1 (100% tepung talas), F2 (75% tepung talas : 25% tepung terigu), dan F3 (50% tepung talas : 50% tepung terigu). Teknik dokumentasi untuk mendapatkan data-data yang didapatkan secara langsung pada saat penelitian seperti foto-foto secara langsung bahan dan alat untuk mengolah, dan situasi yang terjadi pada saat proses pengolahan tepung talas pada pembuatan cupcake. Dan teknik kuesioner untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat dalam olahan tepung talas pada pembuatan cupcake dengan responden sebanyak 20 responden terdiri dari mahasiswa STP Mataram sebanyak 5 orang, 2 orang dosen kuliner, dan 13 orang yang sudah terlatih dalam

bidang kuliner.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis kuantitatif yang dinyatakan dalam bentuk angka dan dijabarkan secara deskriptif berupa kalimat atau keterangan yang diperoleh dari kuesioner. Parameter pengujian yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan uji organoleptik dengan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Selanjutnya dilakukan skor uji hedonik dinyatakan dalam angka 1–5 (1 sangat tidak suka, nilai 2 tidak suka, nilai 3 cukup suka, nilai 4 suka, dan nilai 5 sangat suka).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Peralatan yang digunakan dalam penelitian yaitu timbangan, stainless bowl, pisau, saringan, timbangan, hand mixer, piring, oven, sendok, spatula, cup muffin, paping bag, tray oven, gas, tray bamboo untuk menjemur talas dan parutan gobet istilahnya grater. Bahan-bahan yang digunakan adalah tepung talas, tepung terigu, gula putih, mentega, telur, baking powder, perasa vanilla, fresh cream, gula halus, dan pewarna makanan untuk mempercantik tampilan pada whipped cream.

Sebelum menjadi Cupcake Talas, dilakukan pembuatan tepung talas terlebih dahulu. Adapun langkah- langkah pembuatan tepung talas:

1. Terlebih dahulu dilakukan pembersihan dan pencucian lomak talas lokal.
2. Pengupasan kulit dengan pisau yang tumpul, lalu perendaman dengan larutan air garam untuk menghilangkan rasa gatal.
3. Baru kemudian talas diparut kasar.
4. Penjemuran talas yang telah diparut kasar di bawah sinar matahari hingga kering.
5. Talas lokal yang telah kering kemudian digiling menjadi tepung yang diayak, dan tepung talas lokal pun siap digunakan.

Dalam proses pembuatan cupcake berbahan tepung talas menggunakan standar resep yang sama, hanya saja perlakuan masing-masing formula dari tepung talas yang membedakan. Berikut ini standar resep cupcake yang digunakan :

<b>Standar resep yang digunakan</b>	<b>F 1 (100%) tepung talas</b>	<b>F 2 (75%) tepung talas</b>	<b>F3 (50%) tepung talas</b>
450 gram tepung terigu	450 gram tepung talas	337 gram tepung talas	225 gram tepung talas
350 gram mentega	350 gram menteg a	350 gram menteg a	350 gram menteg a
300 gram gula	300 gram gula jagung	300 gram gula jagung	300 gram gula jagung
25 gram baking powder	25 gram baking powder	25 gram baking powder	25 gram baking powder
6 butir telur	6 butir telur	6 butir telur	6 butir telur

1 sendok perasa vanilla	1 sdk perasa vanilla	1 sdk perasa vanilla	1 sdk perasa vanilla
----------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------

**Tabel 1. Standar Resep Cupcake Yang Digunaka**

Kualitas tepung alas sebagai pengganti tepung terigu dari hasil pengolahan umbi talas segar dengan proses mengeringan menggunakan sinar matahari menghasilkan tepung talas dalam 1 kilogram umbi talas segar akan menghasilkan 350 gram tepung talas. Warna talas agak kecoklatan disebabkan karna lendir pada talas, sehingga dalam pembuatan cupcake warna sangat mempengaruhi tampilan dari cupcake dan aroma talas yang cukup pekat. Tekstur dari tepung talas yang halus tidak jauh berbeda dengan tepung terigu ataupun tepung beras, sehingga sangat cocok digunakan sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan cupcake. Tepung talas memiliki sifat fisika dan kimia yang hampir sama dengan tepung terigu sehingga diharapkan mampu menggantikan dominasi dari tepung terigu sebagai bahan pembentuk tekstur dari cupcake, dan mampu menghasilkan tekstur yang lebih padat.

No.	Jenis	(F1)	(F2)	(F3)
	<del>penelitian</del>			
1	Warna	4,15	4,2	4,05
2	Aroma	4,15	4,15	4,05
3	Rasa	4,2	4,4	4,35
4	Tekstur	4,15	4,25	4,1

**Tabel 2. Persentase Teoung Talas dengan Teroung Terigu**

Penelitian ini menggunakan teknik yang sama, yang membedakan hanya pada persentase antara tepung talas dengan tepung terigu dengan komposisi sesuai dengan formula dari tepung talas. Hal pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan bahan baku tepung talas lokal yang sudah dihaluskan, kemudian menimbang semua bahan sesuai sama standar resep yang digunakan. Aduk gula pasir dan mentega menggunakan hand mixer sampai berubah warna menjadi agak putih (sampai gulanya larut). Masukkan telur, aduk sampai merata, Kemudian masukan bahan- bahan yang berbentuk bubuk seperti tepung terigu atau tepung talas, baking powder, kemudian di aduk pelan menggunakan spatula. Masukkan perasa vanilla untuk menghilangkan bau amis pada telur dan aduk sampai merata. Selanjutnya masukan adonan pada cup yang sudah disediakan kemudian panggang cupcake talas dengan oven pada suhu 150° selama 15 menit.

Dibawah ini akan dibahas hasil uji hedonik yang ditinjau dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur cupcake berbahan dasar tepung talas. Dari hasil keseluruhan, diketahui bahwa semua formula disukai oleh para panelis pada saat uji organoleptik, dikarenakan tepung talas sangat cocok digunakan dalam pembuatan kue terutama cupcake. Sehingga ke depannya di Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram penggunaan tepung terigu untuk praktik mahasiswa bisa dikurangi dengan adanya tepung talas lokal dalam pembuatan kue di Laboratorium Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram.

Hasil uji hedonik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur pada cupcake berbahan talas Dari 4 jenis parameter pengujian pemanfaatan tepung talas pada pembuatan cupcake menggunakan formula 1 (F1) 100% tepung talas , formula 2 (F2) 75% tepung talas dan formula 3 (F3) 50% tepung talas, didapatkan hasil kriteria warna, aroma, rasa dan tekstur disukai oleh para panelis.

**PENUTUP****Kesimpulan**

1. Dari hasil penelitian ini maka didapatkan tepung talas mampu menggantikan tepung terigu dilihat dari tingkat kesukaan panelis, melalui proses pengolahan tepung talas mulai dari pengupasan talas, talas direndam dengan larutan air garam, kemudian di parut kasar dan dijemur sampai kering. Selanjutnya di giling menjadi tepung talas dan diolah menjadi cupcake dengan proses pengadukan gula jagung dan mentega terlebih dahulu sampai berubah warna menjadi agak putih, setelah itu masukan tepung talas dengan baking powder diaduk pelan sampai tercampur rata dan masukan perasa vanilla. Selanjutnya adonan dituang ke dalam cup dan dipanggang dengan suhu 150<sup>o</sup> selama 15 menit.
2. Penelitian ini menghasilkan kualitas dari tepung talas menjadi olahan cupcake dengan bahan dasar tepung talas sangat cocok untuk pengganti tepung terigu yang mampu menghasilkan cita rasa tinggi yang disukai oleh panelis dengan warna tepung talas agak kecoklatan dan tekstur tepung talas yang halus menyerupai tepung terigu, sehingga hasil produk cupcake menjadi lebih gurih.

**Saran**

1. Dianjurkan pada pembuatan kue tepung talas yang sudah di haluskan untuk di ayak terlebih dahulu, agar pori-pori pada tepung talas lebih halus dan tidak bergerindil.
2. Pada pembuatan produk cupcake, perlu diperhatikan metode pembuatan yang tepat agar hasil cupcake sempurna dan tidak bantet.

**DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Koswara, Sutrisno. 2010. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Bagian1 : Pengolahan Umbi Talas. (05 Juni 2021).
- [2] Rahmat, Rukmana & Herdi Yudirachman. 2015. Untung Berlipat Dari budidaya Talas Tanaman Multi Manfaat. Yogyakarta: Lily Publisher.
- [3] Salsabla, khonisa. 2019. Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras. Semarang. (skripsi).
- [4] Septoningsih. 2013. Membuat Tepung Talas dan Alternatif Pemanfaatannya.(05Juni2021).
- [5] <https://idfirms.com/nusa-tenggara- barat/sekolah-tinggi-pariwisata-94449>