

INOVASI TALAM UBI DAN KUE LUMPUR BERBASIS YOGHURT SEBAGAI SUBSTITUSI SANTAN KELAPA

STEAM SWEET POTATO CAKE AND MUD CAKE INNOVATION BASED ON YOGHURT AS A SUBSTITUTE FOR COCONUT MILK

Syahbaa Jiilaan Tabriiza, Dendi Gusnadi.,S.Par.,MM.Par, Edwin Baharta.,S.Sos.,MM.Par.

Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom

syahbaajiilaan@students.telkomuniversity.ac.id,dendi@tass.telkomuniversity.ac.id,
edwin@tass.telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Tujuan utama dari inovasi produk adalah untuk memenuhi permintaan pasar sehingga produk inovasi merupakan salah satu yang dapat digunakan sebagai keunggulan bersaing bagi perusahaan. Pelanggan umumnya menginginkan produk-produk yang inovatif sesuai dengan keinginan mereka. Menurut Astawan yoghurt mempunyai banyak manfaat bagi tubuh antara lain mengatur saluran pencernaan, antidiare, antikanker, meningkatkan pertumbuhan, membantu penderita lactose intolerance dan mengatur kadar kolesterol dalam darah. Karakteristik yoghurt seperti rasa yang asam dan tekstur yang kental menjadikan beberapa orang tidak menyukainya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan yoghurt yang kaya akan manfaat sebagai bahan tambahan yang digunakan dalam proses pembuatan jajanan pasar, mengetahui proses pembuatan jajanan pasar dengan substitusi yoghurt yang tepat, dan untuk mengetahui apakah produk talam ubi dan kue lumpur berbasis yoghurt sebagai substitusi santan kelapa dapat diterima oleh masyarakat dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen yaitu, prosedur penelitian yang dilakukan untuk mengungkapkan hubungan sebab akibat dua variabel atau lebih, dengan mengendalikan pengaruh variabel yang lain. Metode ini dilaksanakan dengan memberikan variabel bebas secara sengaja kepada objek penelitian untuk diketahui akibatnya di dalam variabel terikat

Kata Kunci : Santan kelapa, yoghurt, kue lumpur, talam ubi

ABSTRACT

The main purpose of product innovation is to meet market demand so that product innovation is one that can be used as a competitive advantage for companies. Customers generally want innovative products according to their wishes. According to Astawan yogurt has many benefits for the body including regulating the digestive tract, antidiarrheal, anticancer, increase growth, help sufferers of lactose intolerance and regulate cholesterol levels in the blood. The characteristics of yogurt such as sour taste and thick texture make some people dislike it. The purpose of this study is to utilize yogurt that is rich in benefits as an additional ingredient used in the process of making market snacks, knowing the process of making market snacks with the right yogurt substitution, and to find out whether sweet potato trays and yogurt-based mud cake as a substitute for coconut milk can be accepted by the community in terms of color, aroma, taste, and texture. The method used is an experimental method that is, the research procedure carried out to reveal the causal relationship between two or more variables, by controlling the effect of other variables. This method is carried out by giving the independent variable intentionally to the research object to determine its effect in the dependent variable

Keyword: : coconut milk, yoghurt, mud cake, steam sweet potato cake

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Santan kelapa merupakan bahan yang wajib ada saat membuat jajanan pasar, oleh karena itu kami ingin membuat inovasi jajanan pasar berbasis yogurt sebagai substitusi santan kelapa. Yogurt merupakan salah satu produk hasil fermentasi susu yang paling tua dan cukup populer di seluruh dunia. Selain dibuat dari susu segar, yogurt juga dapat dibuat dari susu skim yang dilarutkan dalam air dengan perbandingan tertentu bergantung pada kekentalan produk yang diinginkan. Yogurt merupakan salah satu minuman kesehatan yang rasanya asam segar dan disukai banyak orang, dewasa maupun anak-anak.

Selain cita rasanya yang nikmat, sebenarnya yogurt memiliki manfaat yang sangat baik bagi kesehatan tubuh. Manfaat ini pertama kali diperkenalkan oleh Elie Metchnikoff, ilmuwan Rusia penerima Nobel biologi/fisiologi kedokteran tahun 1908, yang mengungkapkan bahwa yoghurt dapat memperpanjang usia. Mekanismenya dengan cara menurunkan efek racun dari bakteri yang merugikan di usus. Berbagai peranan tersebut terutama karena adanya bakteri yang digunakan dalam proses fermentasi yogurt.

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Jajanan Tradisional

Jajanan tradisional adalah makanan yang didapat secara turun temurun dan memiliki ciri khas yang berbeda. Jajanan tradisional juga merupakan komponen penting dalam kuliner Indonesia karena tidak hanya enak dan unik warnanya, tetapi sarat akan unsur simbiolisme.

2.2 Talam Ubi

Kue talam merupakan salah satu kue tradisional Indonesia yang mudah ditemukan. Kue ini terbuat dari berbagai macam tepung olahan, diantaranya tepung beras dan tepung sagu. Kue talam terdapat beberapa macam jenis seperti kue talam hijau, talam ubi, talam kentang dan talam ebi.

2.3 Kue Lumpur

Kue lumpur merupakan salah satu kue tradisional yang digemari masyarakat Indonesia. Kue ini terbuat dari campuran tepung terigu, gula, telur, dan santan dan pada bagian atasnya diberi kismis. Selain memiliki rasa yang manis, kue ini juga memiliki cita rasa asin gurih.

2.4 Santan

Santan memiliki kandungan lemak yang memperkaya akan cita rasa dan dapat berfungsi untuk menyempurnakan tekstur adonan kue. Santan cair dihasilkan dari perasan daging kelapa giling atau parut halus dan cenderung berwarna putih.

2.5 Yoghurt

yoghurt merupakan salah satu produk fermentasi berbahan dasar susu yang memiliki bentuk seperti bubur atau es krim. Yoghurt diolah dari hasil fermentasi bakteri asam laktat dan *Lactobacillus bulgaricus* yang hidup bersimbiosis.

III. METODOLOGI PENELITIAN

Metode Penelitian

Pada judul “Inovasi Talam Ubi dan Kue Lumpur Berbasis Yoghurt Sebagai Substitusi Santan Kelapa.” peneliti memilih menggunakan metode penelitian kuantitatif melalui eksperimen. Oleh karena itu, peneliti memilih menggunakan uji organoleptik untuk menentukan rasa, aroma, warna, dan tekstur

Teknik Pengumpulan Data Studi

Pustaka

Studi pustaka merupakan cara pengumpulan sumber data menurut para ahli atau penelitian terdahulu yang berupa buku, tesis, artikel, jurnal, dan sumber lainnya.

Kuesioner

Kuesioner merupakan data berupa angket atau kertas yang disebar kepada panelis untuk mengolah daya tarik terima konsumen pada produk ini.

Studi Dokumentasi

Studi dokumentasi merupakan pengumpulan data dengan cara dokumentasi yang dilakukan untuk menjelaskan bahwa penelitian ini memang benar dilaksanakan

Eksperimental

Eksperimental merupakan uji coba produk dengan berbagai perbandingan bahan tertentu sehingga produk dapat diteliti dan diterima konsumen.

IV. DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Profile Talam Ubi dan Kue Lumpur



Kue talam dikenal tak lepas dari sejarah betawi dan sudah berumur lebih dari 500 tahun. Kue ini dibuat dua lapis, yaitu rasa manis pada bagian bawah dan gurih di bagian atas. Ciri khas dari talam ubi ini memiliki tekstur lentur dan lengket. Bahan yang digunakan untuk membuat kue ini adalah ubi, tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka, santan, dan gula.

Kue lumpur yang hadir pada pertengahan abad 20 lalu merupakan kue peranakan Tionghoa. Karakteristik kue ini ialah memiliki bentuk bulat dan tebal, tekstur yang sangat lembut dan kenyal karena menggunakan kentang atau ubi rebus yang dihaluskan, terdapat kismis pada bagian atas. Kue lumpur memiliki cita rasa yang manis dan gurih.

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Formulasi Resep Menggunakan Yoghurt

Berdasarkan hasil eksperimen dan uji organoleptik, berikut formulasi resep talam ubi dan kue lumpur berbasis yoghurt sebagai substitusi santan kelapa:

a. Talam Ubi

Layer 1

NO	INGREDIENTS	STANDARD QUANTITY	RECIPE EXPLANATION
1.	Ubi	200 gr	boil
2.	Gula Pasir	200 gr	Mix
3.	sagu	250 gr	Mix
4.	Tepung beras	180 gr	Mix
5.	yoghurt	100 gr	Mix
6.	Air	250 ml	Mix

Layer 2

NO	INGREDIENTS	STANDARD QUANTITY	RECIPE EXPLANATION
1.	yoghurt	125 gr	Mix
2.	air	100 ml	Mix
3.	sagu	150 gr	Mix
4.	Tepung beras	80 gr	Mix

b. Kue Lumpur

NO	INGREDIENTS	STANDARD QUANTITY	RECIPE EXPLANATION
1.	Ubi	150 gr	boil
2.	Gula Pasir	115 gr	Mix
3.	margarim	32 gr	Mix
4.	Susu	300 ml	Mix
5.	yoghurt	300 gr	Mix
6.	Telur	2 pcs	Mix
7.	Tepung	125 gr	Mix
5.	garam	½ sdt	Mix

4.2.2 Teknik Pengolahan

1. Proses Pembuatan Talam Ubi

- a. Siapan semua bahan yang akan digunakan.
- b. Rebus ubi lalu haluskan
- c. Campurkan semua bahan
- d. Jika adonan sudah tercampur kemudian masukan kedalam cetakan
- e. Kukus layer pertama
- f. Jika layer pertama sudah $\frac{3}{4}$ matang tuangan adonan layer kedua
- g. Jika layer kedua sudah matang maka siap disajikan

2. Proses Pembuatan Kue Lumpur

- a. Siapkan semua bahan yang akan digunakan
- b. Rebus ubi kemudian haluskan
- c. Campurkan semua bahan kemudian saring agar adonan lebih halus
- d. Panaskan loyang
- e. Masukan adonan kedalam cetakan
- f. Tunggu adonan hingga matang
- g. Kemudian sajikan

4.2.3 Cara penyajian

Dalam daun pisang terdapat kandungan antioksidasi bernama *polyphenol* yang memiliki banyak fungsi. Adapun manfaat lain dari daun pisang, antara lain:

- a. Kaya akan polifenol yang dapat melawan radikal bebas dan mencegah berbagai penyakit
- b. Memiliki lapisan lilin maka saat makanan panas di tempatkan pada daun pisang lapisan itu akan meleleh dan memberikan aroma sehingga makanan menjadi lebih nikmat dan enak di santap
- c. Ramah lingkungan karena daun mudah terurai dalam waktu singkat tidak seperti plastik.

4.2.4 Manfaat Ekonomis

Berikut merupakan food cost yang dikeluarkan untuk membuat talem ubi dan kue lumpur berbasis yoghurt sebagai substitusi santan kelapa.

- a. Talem ubi
Layer 1

N o	Ingredi ents	Unit	Price Unit	Quantit y	Subto tal
1.	Ubi	Kg	Rp.6.000	200 Gr	Rp.1.200
2.	Gula pasir	Kg	Rp.18.000	200 Gr	Rp.3.600

3.	Sagu	Kg	Rp.9.000	250 Gr	Rp.2.250
4.	Tepug Beras	Kg	Rp.8.500	180 Gr	Rp.1.540
5.	Yoghurt	kg	Rp.13.000	100 Gr	Rp.13.000
6.	Air	L	Rp.4.000	250 ml	Rp.1.000
TOTAL					Rp.22.590

Layer 2

N o	Ingredi ents	Unit	Price Unit	Quantity	Subtotal
3.	Sagu	Kg	Rp.9.000	150 Gr	Rp.1.305
4.	Tepug Beras	Kg	Rp.8.500	80 Gr	Rp.680
5.	Yoghurt	kg	Rp.13.000	125 Gr	Rp.16.250
6.	Air	L	Rp.4.000	100 ml	Rp.1000
TOTAL					Rp.19.235

- b. Kue Lumpur

N o	Ingredi ents	Unit	Price Unit	Quantit y	Subtotal
1.	Ubi	Kg	Rp.6.000	150 Gr	Rp.857
2.	Gula pasir	Kg	Rp.18.000	115 Gr	Rp.2.000
3.	margarin	Kg	Rp.13.000	32 Gr	Rp.419
4.	Susu	L	Rp.23.000	300 Gr	Rp.7.666
5.	Yoghurt	kg	Rp.130.000	100 Gr	Rp.13.000
6.	Telur	kg	Rp.24.000	2	Rp.4.000
7.	Tepung	kg	Rp.10.000	125	Rp.1.250
TOTAL					Rp.29.192

V. KESIMPULAN

5.1 Simpulan

Kesimpulan yang diperoleh penulis selama melakukan eksperimen, Sebagai berikut :

1. Setelah melakukan beberapa kali percobaan pembuatan talem ubi berbasis yoghurt maka di tentukan untuk menggunakan yoghurt sebanyak 225gr dibandingkan penggunaan santan sebanyak 750ml.
2. Penggunaan yoghurt pada kue lumpur sebagai substitusi santan sebanya 100 gr dan penggunaan susu lebih banyak.
3. Lama waktu penyimpanan talem ubi dan kue lumpur berbasis yoghurt sebagai substitusi santan kelapa selama 1-2 hari pada suhu ruang dan \pm 7 hari pada kulkas dan dapat di hangatkan kembali jika ingin mengonsumsinya.
4. Penyajian produk talem ubi dan kue lumpur ini menggunakan daun pisang karena ramah lingkungan, memiliki banyak manfaat, dapat membuat makanan lebih nikmat dan tetap membuat makanan tetap terlihat tradisional

5.1 Saran

Saran dari penulis agar pembuatan tala ubi dan kue lumpur dan ketia ingin membuat jajanan tradisional ini akan lebih nikmat dan tidak memnggunakan biaya terlalu banyak, yaitu:

1. Memilih bahan- bahan yang berkualitas. Seperti menggunakan ubi cilembu agar ubi lebih manis, jika menggunakan yoghurt siap pakai maka memilih yoghurt yang bertekstur kental atau sedikit cair dan jangan menggunakan yoghurt set karena terkturnya tidak tepat.
2. Membeli bahan-bahan ditempat yang murah atau *supplie*. Agar membuat jajanan tradisional ini modal yang dikeluarkan tidak terlalu banyak.
3. Produk ini direkomendasikan untuk orang-orang yang tidak dapat mengonsumsi santan atau yang sedang mengurangi santan dan untuk orang yang sedang melakukan program diet karena salah satu manfaat yoghurt dapat menurunkan berat badan
4. Membuat yoghurt sendiri atau mencari *supplier* yoghurt yang dapat memberikan harga murah.

REFERENSI :

- Surona,. (2004). Yoghurt untuk Kesehatan Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Harsana, M. (2005). Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata. Proseding Seminar Nasional Membangun Cintra Pangan Tradisional. Semarang.
- Wahyudi, M. (2006). Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt dalam Buletin Teknik Pertanian Vol. II No. 1.
- Widyaningtyas, M., W.H. Susanto. (2015). Pengaruh Jenis Konsentrasi Hidrokolid Terhadap Karakteristik Mie Keriting Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. Jurnal

Pangan dan Agroindustri.

Tabriani, F. (2013). Analisis Kualitas Produk Surabi berbasis Organoleptik pada Pedagang Surabi di Kota Bandung.

Gusnadi, D. (2019). Analisis Uji Organoleptik Tapai Singkong Pada Produk Cookies Sebagai Upaya Meningkatkan Eksistensi Tapai Singkong Di Kota Bandung. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.

Kamila, K., Gusnadi, D., Maulida, R, G. (2018). Daya Terima Konsumen Pada Inovasi Salad Buah Berbasis Sour N Spices Asian Dressing. *eProceedings of Applied Science*, 4(3).

Sunyoto, M. (2018). *Amazing tea. Bitread*

