



## Inovasi Klappertart Berbasis Talas

Vellen Rasya Zulsa Adani<sup>\*1</sup>, Dendi Gusnadi<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Telkom Bandung, Indonesia

E-mail: [vellenrasyaaz@student.telkomuniversity.ac.id](mailto:vellenrasyaaz@student.telkomuniversity.ac.id), [dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id](mailto:dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id)

Article Info	Abstract
<b>Article History</b> Received: 2023-09-17 Revised: 2023-10-23 Published: 2023-11-01	This study discusses taro-based klappertart innovation. The background of this research is the fairly high level of taro production, so the authors want to make new innovations in order to be able to display new characteristics from Bogor to increase the existence of taro as a souvenir typical of West Java and also to develop new variations of klappertart products that use taro as an ingredient. basically. Klappertart is a cake or traditional food from Indonesia, precisely Manado, klappertart is famous for its coconut flavor. The purpose of this study was to find a taro-based klappertart recipe formulation by carrying out the all in one method process and testing consumer acceptance of klappertart products. In this study, taro was used as a partial substitution of klappertart ingredients. The research was conducted using experimental and quantitative methods. This research was conducted to test consumer acceptance by applying the organoleptic test method to 100 consumers by distributing questionnaires. In the formulation of the problem, it will produce a taro-based klappertart recipe. The results of this study are expected to contribute to the development of the Indonesian traditional food industry, especially in the variety of traditional cake products. The use of taro as the main ingredient can be an alternative for people who have allergies to coconut or coconut water.
<b>Keywords:</b> <i>Inovasi;</i> <i>Klappertart;</i> <i>Taro.</i>	

Artikel Info	Abstrak
<b>Sejarah Artikel</b> Diterima: 2023-09-17 Direvisi: 2023-10-23 Dipublikasi: 2023-11-01	Penelitian ini membahas tentang inovasi <i>klappertart</i> berbasis talas. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tingkat produksi talas yang cukup tinggi, sehingga penulis ingin membuat inovasi baru agar dapat menampilkan khas baru dari Bogor untuk menaikkan eksistensi talas sebagai oleh-oleh khas Jawa Barat dan juga untuk mengembangkan variasi baru dari produk <i>klappertart</i> yang memanfaatkan talas sebagai bahan dasarnya. <i>Klappertart</i> adalah salah satu kue atau makanan tradisional dari Indonesia tepatnya Manado, <i>klappertart</i> terkenal dengan rasa kelapanya. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan formulasi resep <i>klappertart</i> berbasis talas dengan melakukan proses <i>all in one method</i> dan uji daya terima konsumen terhadap produk <i>klappertart</i> . Pada penelitian kali ini, talas digunakan untuk substitusi sebagian dari bahan-bahan <i>klappertart</i> . Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen dan kuantitatif. Penelitian ini dilakukan uji daya terima konsumen dengan menerapkan cara uji organoleptik kepada 100 orang konsumen dengan menyebarkan kuisioner. Pada rumusan masalah, akan menghasilkan resep <i>klappertart</i> berbasis talas. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan industri makanan tradisional Indonesia, terutama pada variasi produk kue tradisional. Penggunaan talas sebagai bahan utama dapat menjadi alternatif bagi orang yang memiliki alergi terhadap kelapa maupun air kelapa.
<b>Kata kunci:</b> <i>Inovasi;</i> <i>Klappertart;</i> <i>Talas.</i>	

### I. PENDAHULUAN

Masyarakat mengenal Bogor dengan julukan kota hujan. Bogor merupakan kota tujuan wisata yang sering dikunjungi wisatawan. Kedekatan Kota Bogor dengan Jakarta dan daerah atau lain di Jawa Barat menjadikannya tujuan wisata nasional. Bogor juga disebut sebagai kota jajanan, karena Bogor memiliki jajanan kuliner yang sangat beragam. Masyarakat biasa mengartikan kuliner adalah semua jenis makanan dan minuman. Menurut (Soegiarto, 2018), kuliner adalah masakan dalam artian hasil dari proses

memasak. Koki atau *chef* adalah sebutan bagi orang yang bekerja di bidang kuliner.

Bogor memiliki berbagai macam jajanan dan kuliner, salah satunya adalah talas bogor. Di Bogor, inovasi talas cukup beragam. Maka dari itu penulis ingin menampilkan khas baru dari Bogor yaitu inovasi *klappertart* berbasis talas. Talas bogor termasuk kategori umbi-umbian yang cukup banyak dikenal di Indonesia. Talas memiliki nama latin *Colocasia Esculenta*. Menurut (goodnewsfromindonesia.id). Talas dapat memberikan rasa yang khas pada makanan. Pada

umumnya, talas memiliki sentuhan rasa yang manis dan aroma yang khas dan alami. Dalam beberapa hidangan, talas juga dapat memberikan rasa kacang yang ringan. Hal ini, dapat memberikan sedikit tambahan kompleksitas rasa pada makanan. Masyarakat lokal biasanya menjadikan parutan kelapa dan potongan gula aren menjadi pendamping talas untuk dinikmati. Selain itu, talas juga dapat diolah menjadi sebuah produk *dessert* atau *snack* salah satunya adalah *klappertart* dengan menggunakan talas.

*Klappertart* merupakan makanan khas Manado, Sulawesi Utara. *Klappertart* berasal dari kata *klapper* dan *tart*. *Klappertart* dalam Bahasa Belanda berarti kue kelapa (Chrisfella Cokro Handoyo dan Syahriza A. Firdayanti, 2018). Latar belakang masalah inovasi *klappertart* berbasis talas adalah karena beberapa alasan. Pertama, talas merupakan bahan yang lebih murah dan lebih mudah didapat dibandingkan kelapa. Hal ini membuat *klappertart* dengan bahan talas dapat dijual dengan harga yang lebih terjangkau, sehingga lebih menarik bagi konsumen. Penggunaan talas pada *klappertart* dapat meningkatkan nilai gizi produk tersebut. Inovasi *klappertart* berbasis talas juga dapat membantu mengurangi ketergantungan pada bahan kelapa yang biasanya sulit didapatkan di daerah-daerah tertentu. Dengan mengolah talas menjadi bahan utama *klappertart*, maka produk tersebut dapat lebih mudah diproduksi dan dipasarkan di seluruh Indonesia.

penggunaan talas sebagai bahan utama *klappertart* dapat memengaruhi rasa dan tekstur produk. Oleh karena itu, penelitian dan pengembangan produk yang tepat sangat diperlukan agar rasa dan tekstur *klappertart* tetap terjaga. Kedua, perlu untuk dilakukan pengaturan dan pengawasan yang ketat terkait keamanan pangan. Penggunaan talas sebagai bahan utama *klappertart* dapat mempengaruhi kandungan bahan kimia di dalamnya. Maka, perlu dilakukan uji coba dan pengujian yang tepat agar keamanan pangan tetap terjaga. Dalam rangka mengembangkan inovasi *klappertart* berbasis talas, diperlukan upaya dari berbagai pihak, seperti pemerintah, pengusaha kuliner, dan masyarakat

Berdasarkan latar belakang sebelumnya, penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada topik "Inovasi *Klappertart* Berbasis Talas". Adapun tujuan penelitian ini adalah, (1) untuk mengetahui formulasi *klappertart* berbasis talas, (2) untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap inovasi *klappertart* berbasis talas.

## II. METODE PENELITIAN

Menurut (Suryana, 2010) metode penelitian adalah prosedur, langkah, atau strategi yang disusun secara sistematis untuk memperoleh pengetahuan atau informasi ilmiah, biasanya mengacu pada bentuk-bentuk penelitian dengan cara melaksanakan teknik penelitian. Dikutip dari metodologi penelitian kuantitatif pendidikan jasmani (2018). Metode kuantitatif memiliki beberapa jenis yaitu korelasi, deskriptif, kausal komparatif, komparatif, eksperimen, survei, dan inferensial. Penelitian kuantitatif menggunakan data numerik yang dapat diukur secara objektif. Dalam penelitian *klappertart* berbasis talas ini, dapat dikumpulkan data kuantitatif mengenai komposisi bahan, rasa, tekstur, dan preferensi konsumen. Data tersebut membantu membandingkan variasi formulasi dan mendapatkan pemahaman yang lebih jelas mengenai preferensi terhadap konsumen.

Penulis menggunakan penelitian eksperimental, penulis dapat mengontrol jumlah talas, proporsi bahan lainnya, suhu pemanggangan, atau persiapan yang lainnya, agar dapat bisa mengidentifikasi pengaruhnya terhadap rasa, tekstur, dan kualitas dari *klappertart* berbasis talas tersebut. Dengan menggunakan metode ini dapat menghasilkan sebuah inovasi *klappertart* yang berbahan dasar talas.

### 1. Lokasi Penelitian

Penulis memilih lokasi penelitian untuk melakukan eksperimen dalam pembuatan *klappertart* adalah laboratorium *kitchen* kampus Telkom University.

### 2. Jenis dan sumber data Data

Sumber data merupakan faktor penting yang memengaruhi penentuan metode pengumpulan data untuk mengetahui dari mana data itu berasal. Ada dua jenis sumber data yaitu primer dan sekunder

### 3. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Jika metode penelitian menggunakan metode kuantitatif maka ada 3 jenis teknik pengumpulan data yang dapat digunakan yaitu angket atau kuisioner, wawancara, dan studi dokumentasi. Untuk teknik pengumpulan data yang dipilih oleh penulis adalah kuisioner. Jenis kuesioner yang akan digunakan oleh penulis adalah kuesioner tertutup. Karena pada kuesioner tertutup jawaban yang diberikan responden dapat dikategorikan secara statistik. Kemudian semua responden diberikan pilihan jawaban yang sama sehingga dapat dipastikan konsistensi dalam pengum-

pulan datanya. Kuesioner ini akan disebar dan dibagikan kepada 30 orang responden. Responden tersebut yaitu lingkup mahasiswa Telkom University jurusan Perhotelan yang berpengalaman pada bidang *pastry* sehingga responden dapat menilai *klappertart* berbasis talas tersebut. Teknik pengambilan sampel penelitian ini adalah sistematis random sampling. Metode ini menggunakan interval untuk memilih sampel penelitian.

#### 4. Metode dan Teknik Analisa Data

Teknik analisa data terbagi menjadi 2 bagian yaitu kualitatif dan kuantitatif. Perbedaan antara keduanya yaitu jenis datanya. Kualitatif adalah analisa data yang tidak dapat diangkakan, sedangkan kuantitatif adalah analisa data yang dapat diangkakan atau dikuantifikasikan. Teknik analisa yang digunakan oleh penulis adalah kuantitatif. Analisis kuantitatif yang umum digunakan adalah analisis statistik.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Uji Hedonik

Uji hedonik adalah Panelis harus mengemukakan tanggapan suka atau tidaknya, panelis juga harus mengemukakan tingkat suka atau tidaknya. Tingkatan ini disebut dengan skala hedonik.

#### 2. Uji Organoleptik

Pengujian sensori memainkan peran penting dalam menerapkan kualitas. Tes sensorik dapat menunjukkan pembusukan produk, penurunan kualitas, dan kerusakan lainnya. Pengujian sensori memainkan peran penting dalam menerapkan kualitas. Tes sensorik dapat menunjukkan pembusukan produk, penurunan kualitas, dan kerusakan lainnya.

#### 3. Profil Produk

*Klappertart* adalah salah satu dari banyaknya jenis kue *tart* yang memiliki rasa khas yaitu kelapa dan pada umumnya dihiasi dengan daging kelapa slice. *Klappertart* ini sendiri terdiri dari lapisan dasar *tart* yang biasanya terbuat dari adonan tepung, mentega, gula, dan telur. Kemudian bahan tambahannya yaitu daging kelapa muda, susu, air kelapa, gula, dan pada umumnya ditambahkan *topping* seperti kismis, kacang kenari atau *almond*, dan *cinnamon powder*. *Klappertart* sendiri memiliki tekstur yang lembut dan kaya rasa disebabkan oleh penggunaan kelapa sebagai bahan utama.

*Klappertart* ini sendiri memiliki aroma yang harum dan manis. Pada umumnya *klappertart* dihidangkan sebagai salah satu makanan penutup tradisional Indonesia. Biasanya disajikan pada saat acara-acara khusus seperti perayaan ulang tahun, pernikahan, atau sebagai oleh-oleh khas daerah tertentu. Tetapi banyak juga orang yang menyajikan *klappertart* sebagai *snack* untuk dimakan pada waktu luang.

*Klappertart* merupakan makanan yang berasal dari Manado, Sulawesi Utara. Kata tersebut merupakan perpaduan dari bahasa Indonesia dan Belanda. Kata "*Klapper*" merujuk pada kata kelapa pada bahasa Indonesia namun, pada masanya orang Belanda mengejanya menjadi "*Klepper*". Awalnya *klappertart* dibuat oleh seorang wanita Belanda yang tinggal di Manado pada masa penjajahan Belanda tepatnya pada abad ke-20. Perempuan itu menyadari bahwa perkebunan kelapa yang berada di Indonesia ini sangat banyak, beliau kemudian melakukan eksperimen dengan mencampurkan daging kelapa muda ke dalam resep *taart* miliknya. Bahan-bahan yang digunakan antara lain kelapa, kismis, dan tepung gandum. Kemudian olahan tersebut diberi nama *klappertaart*. Pada masanya, *klappertart* termasuk salah satu makanan yang hanya dikonsumsi oleh keluarga Belanda kelas menengah ke atas.

#### 4. Formulasi *Klappertart* Berbasis Talas

Setelah melakukan uji coba *klappertart* berbasis talas, maka penulis mendapatkan formulasi resep sebagai berikut:

Formulasi resep *klappertart* berbasis talas terdiri dari 600ml *fresh milk*, 125gr *sugar*, 5 pcs *egg yolk*, 70gr maizena, 40gr tepung talas, ½ sdt garam, 1 sdt perisa talas, talas *slice* secukupnya. Kemudian untuk bahan *meringue* terdiri dari 210gr putih telur, 150gr gula pasir, ½ sdt garam, ½ sdt *cream of tartar*, 50gr maizena, ½ sdt *vanilla essence* dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 1.** Formulasi *Klappertart* Berbasis Talas

No	Bahan	Qty	Unit	Keterangan
1.	<i>Fresh Milk</i>	600	Mili	<i>Fresh milk</i> yang digunakan adalah merk Frisian Flag.
2.	Gula pasir	125	Gram	Gula yang digunakan adalah gula pasir merk Indomart.

3.	Kuning telur	5	Butir	Kuning telur yang digunakan yaitu dari telur ayam negeri berukuran sedang.
4.	Maizena	70	Gram	Maizena yang digunakan adalah maizena merk Maizenaku.
5.	Tepung Talas	40	Gram	Tepung talas yang digunakan adalah tepung talas <i>organic</i> .
6.	Garam	½	Sendok teh	Garam yang digunakan adalah garam dapur merk Dolphin.
7.	Perisa talas	1	Sendok teh	Perisa talas yang digunakan adalah merk Toffico.
8.	Talas	Secukupnya		Talas yang digunakan adalah talas bogor berukuran sedang.

Sumber: Penulis, 2023

**Tabel 2.** Resep Meringue

No	Bahan	Qty	Unit	Keterangan
1.	Putih telur	210	Gram	Putih telur yang digunakan adalah telur ayam negeri berukuran sedang.
2.	Gula pasir	150	Gram	Gula pasir yang digunakan adalah merk Indomart.
3.	Garam	½	Sendok teh	Garam yang digunakan adalah garam dapur merk Dolphin.
4.	Cream of tartar	½	Sendok teh	<i>Cream of tartar</i> yang digunakan adalah merk Koepoe-Koepoe.
5.	Maizena	50	Gram	Maizena yang digunakan adalah merk Maizenaku.
6.	Vanilla essence	½	Sendok Teh	<i>Vanilla essence</i> yang digunakan adalah merk Koepoe-Koepoe

Sumber: Penulis, 2023

Setelah menjelaskan formulasi resep pada tabel, berikut adalah cara pembuatan inovasi *klappertart* berbasis talas :

- Langkah pertama yang dilakukan adalah kupas talas, kemudian *slice* menyerupai bentuk kelapa, lalu rendam selama 30 menit atau 1 jam pada larutan air garam untuk menghilangkan getahnya.
- Setelah 1 jam, kemudian kukus talas agar teksturnya lebih empuk.
- Selanjutnya, campurkan *freshmilk*, gula pasir, kuning telur, dan garam. Aduk bahan-bahan sampai rata. Kemudian pada wadah yang terpisah, campurkan bahan kering yaitu maizena dan tepung talas, kemudian campurkan sedikit bahan *liquid* lalu aduk rata sampai tidak ada yang menggumpal.
- Langkah selanjutnya adalah mencampurkan larutan bahan kering ke dalam bahan *liquid* yang sudah mendidih.
- Setelah tercampur rata masukkan talas yang telah dikukus, kemudian tuang perisa talas lalu aduk rata.
- Setelah tercampur rata, matikan api lalu pindahkan adonan talas ke dalam aluminium foil.
- Selanjutnya, topping meringue dibuat. Pertama, mixer putih telur setelah putih telur mengembang, tambahkan gula pasir, garam, dan cream of tartar secara bertahap.
- Lalu kocok Kembali menggunakan mixer hingga *soft pick*, setelah itu tambahkan maizena dan *vanilla essence*, kemudian kocok kembali sampai merata.
- Kemudian pindahkan adonan *meringue* kedalam *pipping bag*. Lalu hias adonan *klappertart* menggunakan adonan *meringue*.
- Lalu beri *topping* kismis, kacang almond, dan *cinnamon powder*. Kemudian masukkan tartar ke dalam oven selama lima belas menit pada suhu 180 derajat Celcius.
- Kemudian angkat *klappertart* lalu diamkan sampai *klappertart* dingin, lalu masukkan kedalam kulkas selama semalaman. Setelah itu *klappertart* dapat disajikan.

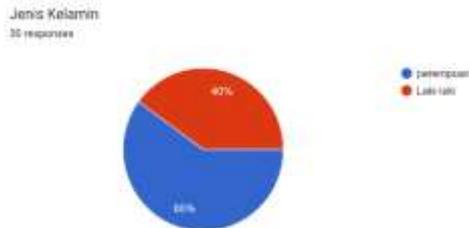
## 5. Daya Terima Konsumen

Berdasarkan data yang diperoleh dari 30 panelis, penulis melakukan penjabaran karakteristik panelis berdasarkan jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, pengalaman magang pada departemen *pastry*, dan lokasi magang.

## 6. Karakteristik Panelis

### 1. Berdasarkan Jenis Kelamin Panelis

Pengolahan data yang pertama yaitu berdasarkan jenis kelamin dari tiap-tiap panelis. Berdasarkan total 30 panelis diberi kesempatan untuk mengisi kuisioner untuk menilai uji organoleptik klappertart berbasis talas. Maka didapatkan hasil seperti pada gambar berikut:



**Gambar 1.** Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan hasil yang ditampilkan pada gambar tersebut, maka jumlah panelis yang dominan mengisi kuisioner uji organoleptik *klappertart* berbasis talas, Dengan kata lain, 18 perempuan mewakili 60% dari hasil, sedangkan 12 laki-laki mewakili 40%.

### 2. Berdasarkan Usia Panelis

Pada kuisioner, usia panelis terbagi menjadi 6 kategori, Dengan kata lain, kelompok umur 21-24 tahun, 25-28 tahun, 29-32 tahun, 33-36 tahun, 37-40 tahun, dan lebih dari 40 tahun digambarkan pada gambar berikut:



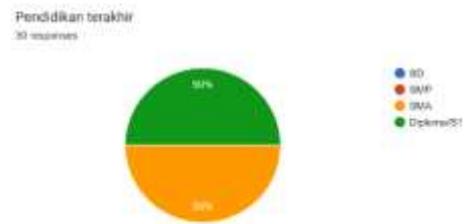
**Gambar 2.** Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia

Pada gambar di atas, semua panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik *klappertart* berbasis talas berumur 21-24 tahun dengan jumlah pengisi sebanyak 30 orang dengan persentase 100%.

### 3. Berdasarkan Pendidikan Terakhir Panelis

Pada kuesioner, usia panelis terbagi menjadi 4 kategori yaitu SD, SMP, SMA,

Diploma/S1. Gambar berikut menunjukkan data tersebut.

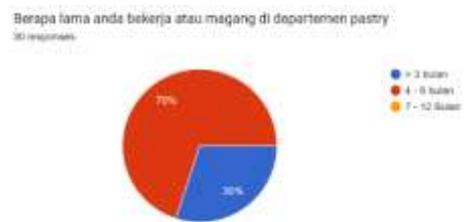


**Gambar 3.** Karakteristik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Gambar di atas menjelaskan bahwa dari jumlah panelis, 15 orang mengisi Diploma/S1 dengan persentase 50%, sedangkan 15 orang sisanya mengisi SMA dengan persentase 50%.

### 4. Berdasarkan Lamanya Magang di Departemen Pastry

Karakteristik selanjutnya yaitu berapa lama para responden magang pada departemen *pastry*. Hal ini, dibagi menjadi 3 kategori, antara lain kurang dari 3 bulan, 4-6 bulan, dan 7-12 bulan. Hasil survei diberikan kepada responden, seperti yang ditunjukkan pada gambar.



**Gambar 4.** Karakteristik Panelis Berdasarkan Lamanya Magang di Departemen *Pastry*

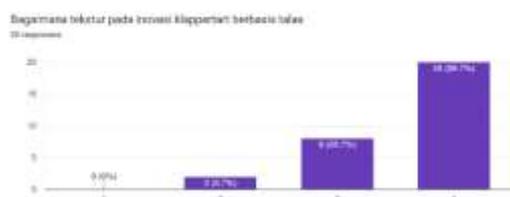
Berdasarkan hasil yang ditampilkan pada gambar tersebut, jumlah panelis yang magang di departemen *pastry* selama 4-6 bulan cukup mendominasi yaitu sebanyak 21 orang dengan persentase 70%

## 7. Penilaian Daya Terima Konsumen terhadap Produk

Pada pengujian organoleptik *klappertart* berbasis talas maka dibagi menjadi 5 penilaian yang harus diisi oleh panelis. Penilaian tersebut antara lain berdasarkan tekstur, aroma, rasa, warna, dan yang terakhir yaitu penampilan fisik pada produk tersebut.

### 1. Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan pada hasil uji organoleptik *klappertart* berbasis talas yang diberikan kepada 30 orang panelis, menghasilkan hasil yang berbeda. Hasil penilaian organoleptik berdasarkan tekstur ditunjukkan pada gambar berikut:

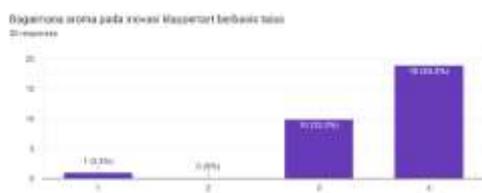


**Gambar 5.** Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan diagram batang yang disajikan pada gambar diatas, Dari 30 panelis, 20 dari mereka, atau 66,7%, memilih tekstur *klappertart* berbasis talas yang sangat lembut. Kemudian sebanyak 8 responden dengan persentase 26,7% memilih lembut pada tekstur *klappertart* berbasis talas, sedangkan 2 responden sisanya dengan persentase 6,7% memilih tekstur *klappertart* berbasis talas dengan pilihan tidak lembut. Dengan mempertimbangkan gambar di atas, dapat disimpulkan bahwa responden yang memilih tekstur yang sangat lembut lebih dominan karena tekstur pada *klappertart* berbasis talas itu sendiri termasuk dalam kategori lembut.

### 2. Berdasarkan Aroma

Penilaian organoleptik selanjutnya adalah aroma. Dengan melakukan penyebaran kuisioner pada 30 panelis didapatkan hasil yang tertera pada gambar berikut ini:



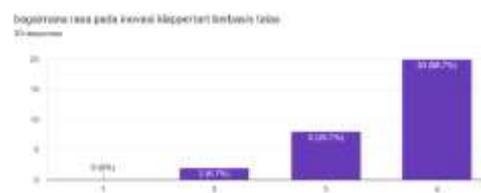
**Gambar 6.** Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aroma

Gambar di atas menunjukkan bahwa 19 dari 30 panelis dengan persentase 63,3% memilih bahwa aroma *klappertart* berbasis talas sangat wangi, sementara sepuluh orang, atau 33,3% dari total, memilih bahwa *klappertart* berbasis talas cukup

wangi. Selanjutnya, satu orang, atau 3,3% dari total, memilih bahwa *klappertart* berbasis talas sangat tidak wangi. Pada gambar tersebut Ada kemungkinan bahwa tingkat daya konsumen berdasarkan aroma terhadap produk *klappertart* berbasis talas dengan angka terbanyak yaitu sangat wangi dengan persentase 63,3%. Hal ini dikarenakan *klappertart* berbasis talas menggunakan tambahan perisa talas. Pada perisa tersebut terdapat wangi talas yang cukup tercium menyengat sehingga rata-rata responden memilih "sangat wangi".

### 3. Berdasarkan Rasa

Hasil pengujian organoleptik *klappertart* berbasis talas kepada 30 panelis menghasilkan hasil yang berbeda. Pada gambar di bawah ini tertera hasil diagram penilaian organoleptic berdasarkan rasa.



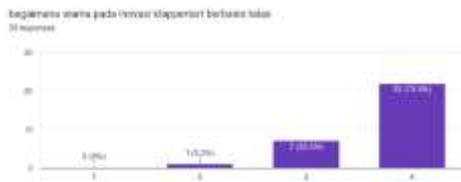
**Gambar 7.** Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Rasa

Dari 30 orang yang menjawab, 20 adalah responden, seperti yang ditunjukkan oleh diagram batang pada gambar di atas. dengan presentase 66,7% memilih sangat enak pada kategori rasa dari produk *klappertart* berbasis talas, sedangkan terdapat 8 orang responden dengan persentase 26,7% memilih cukup enak, kemudian 2 orang responden sisanya dengan persentase 6,7% memilih tidak enak. Maka dari itu, berdasarkan hasil diagram tersebut responden lebih banyak memilih "sangat enak" dengan total persentase yaitu 66,7%. Maka, dapat disimpulkan bahwa responden yang menyukai produk *klappertart* berbasis talas lebih dominan dibandingkan dengan yang tidak. Hal ini juga karena dari rasa *klappertart* itu sendiri yang manisnya cukup pas. Namun, ada yang memilih cukup suka dan tidak suka hal ini dikarenakan selera yang berbeda beda dimana ada responden yang menyarankan untuk manisnya dikurangi dan juga ada pula

responden yang menyarankan untuk rasa manisnya ditambah.

#### 4. Berdasarkan Warna

Penilaian berdasarkan warna adalah salah satu kategori dari penilaian uji organoleptik pada *klappertart* berbasis talas. Maka dari itu, dilakukan pengujian terhadap 30 orang responden. Kemudian didapatkan hasil seperti yang tertera pada gambar di bawah:



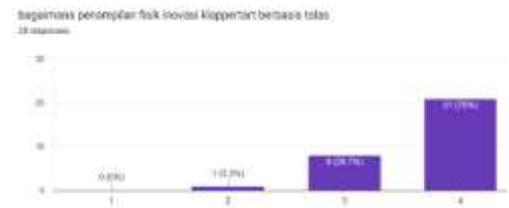
**Gambar 8.** Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Warna

Pada diagram tersebut, dari 30 orang responden Ada 22 orang, atau 73,3% dari total, memilih sangat menarik pada warna yang terdapat pada *klappertart* berbasis talas. Lalu 7 orang, atau 23,3% dari total, memilih cukup menarik pada warna yang terdapat pada *klappertart* berbasis talas, sedangkan 1 dari 3,3% orang yang tinggal memilih untuk tidak menarik. sehingga, jumlah terbanyak yang didapatkan dari hasil kuisioner tersebut yaitu “sangat menarik” dengan persentase 73,3%.

Pernyataan di atas menunjukkan bahwa responden menyukai warna produk *klappertart* berbasis talas lebih dominan. Hal itu disebabkan oleh penambahan perisa talas yang juga memberikan warna ungu yang cukup mencolok sehingga membuat *klappertart* berbasis talas tersebut menjadi lebih menarik dan tidak pucat. Namun, disamping itu ada pula yang memilih cukup menarik dan tidak menarik. Tetapi semua itu Kembali kepada selera orang yang berbeda-beda.

#### 5. Berdasarkan Penampilan Fisik

Penilaian dengan kategori berdasarkan penampilan fisik dari produk *klappertart* berbasis talas ini juga merupakan salah satu penilaian uji organoleptik. Dilakukan pengujian kepada 30 orang responden. Kemudian didapatkan hasil yang tertera pada gambar di bawah:



**Gambar 9.** Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Penampilan Fisik.

Berdasarkan diagram yang disajikan pada gambar di atas, dari 30 orang responden sebanyak 21 orang yang menjawab, yang merupakan 70% dari total memilih sangat menarik, sedangkan 8 dari responden, atau 26,7%, memilih cukup menarik. Kemudian, 1 orang responden sisanya dengan persentase 3,3% memilih tidak menarik untuk penampilan fisik pada *klappertart* berbasis talas. Dari data tersebut maka panelis terbanyak memilih sangat menarik dengan persentase 70%.

Sehubungan dengan pernyataan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa responden yang menyukai penampilan fisik dari *klappertart* berbasis talas sangat dominan. Hal tersebut dikarenakan garnish yang tersusun secara rapih dan cantik. Namun, ada pula yang memilih cukup menarik dan tidak menarik. Hal tersebut disebabkan karena permainan warna dari *garnish* tersebut kurang. Ada responden yang menyarankan untuk diberikan daun mint dan strawberry untuk warna agar menjadi lebih menarik.

## IV. SIMPULAN DAN SARAN

### A. Simpulan

Hasil pengamatan dan eksperimen yang dilakukan pada produk *klappertart* berbasis talas menghasilkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari pengujian dan percobaan penulis dapat dilihat bahwa komposisi resep *klappertart* berbasis talas dapat dianggap efektif dengan bahan yang terdiri dari 600ml *freshmilk*, 125gr gula, 5 butir *egg yolk* yang dicampur menjadi satu lalu dipanaskan menggunakan kompor sampai mendidih, kemudian pada wadah lain 70gr maizena, 40gr tepung talas dicampur menjadi satu kemudian ditambahkan sedikit bahan cair untuk melarutkan bahan kering, kemudian di campurkan pada bahan cair. Lalu kemudian  $\frac{1}{2}$  sendok teh garam, 1

sendok teh perisa talas, dan talas *slice* secukupnya yang sudah di rendam air garam lalu dikukus selama 5 menit campurkan ke dalam adonan. Selanjutnya pembuatan *meringue* untuk *topping*, yaitu kocok 210gr putih telur sampai mengembang, kemudian masukkan 150 gram gula pasir, setengah sendok teh garam, dan setengah sendok teh *cream of tar tar* sedikit demi sedikit sampai mengembang *soft pick*. Kemudian masukkan 50gr maizena dan  $\frac{1}{2}$  sendok teh *vanilla essence* untuk menghilangkan bau amis pada telur, aduk rata.

2. Rasa *klappertart* berbasis talas menghasilkan rasa yang lezat dan manis, sangat cocok dimakan untuk cemilan ataupun *dessert*. Untuk segi rasa pada *klappertart* berbasis talas ini juga masih dapat dikembangkan kembali dengan inovasi-inovasi lainnya. Kemudian dari segi tekstur, bentuk, dan juga aroma sudah dihasilkan dengan baik. Tekstur dari adonan *klappertart* berbasis talas ini yang lembut kemudian warna daripada *klappertart* berbasis talas yang mencolok dan tidak pucat, dan penampilan fisik yang menarik perhatian para konsumen.
3. Disimpulkan bahwa produk *klappertart* berbasis talas dapat diterima oleh pelanggan. dengan baik oleh para konsumen atau masyarakat. Pernyataan tersebut dapat dibuktikan dari uji daya terima konsumen dengan persentase 66,7% memilih sangat lembut berdasarkan tekstur, 63,3% memilih sangat wangi berdasarkan aroma, 66,7% memilih sangat suka berdasarkan rasa, 73,3% memilih sangat menarik berdasarkan warna, dan 70% memilih sangat menarik pada kategori penampilan fisik.

## B. Saran

Hasil studi eksperimen tentang inovasi *klappertart* berbasis talas adalah sebagai berikut:

1. Pada pengolahan talas sebaiknya direndam lebih lama lagi pada air garam untuk lebih membersihkan getah yang terdapat pada talas. Kemudian, untuk proses pengukusan talas sebaiknya dilakukan lebih lama lagi untuk memberikan rasa lebih lembut pada *klappertart* berbasis talas. Produk ini dapat disajikan dingin. Pengadukan adonan sebaiknya lebih diratakan kembali untuk mencegah adanya gumpalan-gumpalan

tepung yang tersisa pada adonan. Kemudian untuk garnish sebaiknya permainan warna lebih diperkuat lagi agar tidak pucat. Contohnya seperti penambahan buah strawberry atau cherry dan daun *mint*.

2. Inovasi *klappertart* berbasis talas ini sebaiknya lebih dikembangkan lagi dan diperhatikan lagi terutama pada penggunaan talas dan cara pengolahan talas.

## DAFTAR RUJUKAN

- Adjab, S. (2007). Manajemen Pengolahan Kue & Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Amiruddin. (2013). Perubahan Sifat Fisik Talas (*Colochoasia Esculenta* L. Schoot) Selama Pengeringan Lapis Tipis. Skripsi. Makassar : Program Studi Keteknikan Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Anni Faridah, dkk (2008). Patiseri jilid I. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Arifin, Z. (2020). Metodologi Penelitian Pendidikan. *Jurnal Al-Hikmah*, 1(1).
- Arikunto, S. (2010). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, S. (2013). Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Braker, Flo. (2003). The Simple Art of Perfect Baking, Chronicle Book. ISBN 0-8118-4109-X
- Budiono, M. A. (2005). Kamus Lengkap Bahasa Indonesia. , Surabaya: Karya Agung.
- Candra, R. (2010). Pusat Kuliner Khas Solo Di Solo. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Dinasty, U. O., & Baharta, E. (2020). Inovasi Churos Berbasis Wortel Tahun 2019. *eProceedings of Applied Science*, 6(1).
- Ekawatiningsih, P., & Komariah, K., & Purwanti, S. (2008). Restoran. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). Resep & Menu. Bandung: Deepublish.

- Hair, J. F., & Anderson, R. E., & Babin, B. J., & Black, W. C. (2010). *Multivariate Data Analysis: A Global Perspective (Vol. 7)*: Upper Saddle River, NJ: Pearson.
- Handoyo, C. C., & Claudia, G., & Firdayanti, S. A. (2018). Klappertaart: An Indonesian-Dutch Influenced Traditional Food. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 147-152.
- Indriantoro, N., & Supomo, B. (2013). *Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi & Manajemen*. Yogyakarta: BPFE.
- Julianto. (2014). *Bioindustri Umbi Talas*. Jakarta: Tabloid Sinar Tani.
- Khairun Nida, (2011). Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Skripsi Program S1.
- Koswara, S. (2014). *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 5: Pengolahan Ubi Jalar*. SEAFast Center, Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University.
- Mudjajanto dan Yulianti. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Swadaya.
- Mushon, Ali. (2013). *Teknik Analisis Kuantitatif*. Yogyakarta.
- Mutmainna, N. (2013). *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta: Dunia Kreasi
- Nugroho, U. (2018). *Metodologi Penelitian Kuantitatif Pendidikan Jasmani*. Penerbit CV. Sarnu Untung.
- Panji, D. D., & Octaviany, V., & Gusnadi, D. (2019). Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula Dan Lemak Nabati Pada Mousse 2019. *eProceedings of Applied Science*, 5(3).
- Priyadi, E., & Abubakar, R., & Iskandar, S. (2014). Studi Agribisnis Tanaman Talas Bogor di Desa Taman Sari Kecamatan Taman Sari Kabupaten Bogor Jawa Barat. *Societa: Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 3(2), 89-94.
- Qazuini, M. (1984). *Pengujian Inderawi Bahan Makanan dan Minuman*. Mataram: Universitas Mataram.
- Rahayu, W. P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.
- Rukmana, R., & Yudirachman, H. H. (2015). *Untung Berlipat dari Budi Daya Talas: Tanaman Multi Manfaat*. Lily Publisher.
- Sapto, H. (2008). *Metodologi Penelitian dan Sosial (Kuantitatif dan Kualitatif)*. Jakarta: Gaung Persada Press.
- Slamet D. S. (2009). *Klasifikasi Tanaman Talas dan Nilai Gizi Tanaman Talas*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Depkes RI.
- Soewitomo, S. (2014). *Step by Step Cake & Pastry*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Stanton, W. J. (1994). *Prinsip Pemasaran, Jilid 1, Edisi Ketujuh, Terjemahan Yohanes Lamarto*. Jakarta: Erlangga.
- Stone H., & Joel, L. (2004). *Sensory Evaluation Practices, Edisi ketiga*. California: Elsevier Academic Press.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Suryana. (2010). *Metode Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: UPI
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri*. Solo.
- Syawalani, M. N., & Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2019). Inovasi Butter Cookies Berbasis Tape Singkong Sebagai Pengganti Gula, 2019. *eProceedings of Applied Science*, 5(3).
- Umar, H. (2013). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*.