



ANALISIS KANDUNGAN GIZI DAN DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP KREMES UMBI TALAS (*Colocasia esculenta* (L.) Schott)

Irma Kusumastuti, Kartika, Elsa Nurmayasari dan Setiana

Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Islam Al-Ihya Kuningan

Email: irmakusumastuti93@gmail.com, kartikarofiq@gmail.com, elsanurmaya01@gmail.com, nsetiana708@gmail.com

INFO ARTIKEL	ABSTRACT
Artikel Masuk : 02/09/2026 Artikel Review : 06/09/2026 Artikel Revisi : 09/09/2026	<i>Local food resources in Indonesia are very diverse, ranging from grains, beans, tubers and other plants, for example, taro tubers which only exist in a few areas in West Java, one of which is in Kuningan which is actually still rare and still lacks processing. The purpose of this study is to find out the nutritional content and acceptability of processed taro in the form and made into a sweet snack in the form of taro kremes. Kremes are sweet snacks made with a mixture of sugar and the processing method is fried after that it is printed and packaged using plastic or containers. The method used in this study uses experimental research methods with a quantitative approach. To determine consumer acceptance, 4 samples were used using a Hedonic test. To find out the nutritional content of taro kremes using a proxy test. The results of the hedonic test were calculated by ANOVA calculations, one of which was the overall parameter with an F value of 8.34 greater than the Ftable result with a level of 5%: 1.70, and a level of 1%: 2.12. Therefore, it was concluded that there was a very real difference, so there was a need for further analysis in the form of the duncan test. The results known from the calculation obtained by the sample were very preferred by the panelists and for the results of the proximal test in the form of water content 1.00%, ash content 1.05%, fat content 21.81%, protein content 2.61%, carbohydrate content 73.53%.</i>
Keywords: Kremes; Nutritional content; Taro	
	ABSTRAK
Kata Kunci: Kremes; Kandungan gizi; Talas	Sumber daya pangan lokal di Indonesia sangatlah beragam mulai dari biji-bijian, Kacang-kacangan, Umbi-umbian dan tanaman lainnya, contohnya umbi talas yang hanya ada di beberapa daerah di Jawa barat salah satunya di Kuningan yang sebenarnya masih jarang dan masih kurang akan pengolahannya. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kandungan gizi dan daya terima terhadap olahan talas dengan bentuk dan dibuat menjadi camilan manis berupa kremes talas. Kremes adalah camilan manis yang dibuat dengan campuran gula dan cara pengolahannya digoreng setelah itu di cetak dan dikemas dengan menggunakan plastik atau wadah. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimental dengan pendekatan kuantitatif. Untuk mengetahui daya terima konsumen menggunakan 4 sampel menggunakan uji Hedonik. Untuk mengetahui kandungan gizi

yang ada pada kremes talas menggunakan Uji proksimat. Hasil pengujian uji hedonik dihitung dengan perhitungan ANOVA, salah satunya parameter keseluruhan dengan nilai F hitung 8,34 lebih besar dari hasil Ftabel dengan taraf 5% : 1,70, dan taraf 1% : 2,12. Maka disimpulkan bahwa ada perbedaan yang sangat nyata maka perlu adanya analisis lanjutan berupa uji duncan. Hasil yang diketahui dari keseluruhan perhitungan didapat sampel sangat disukai oleh panelis dan untuk hasil uji proksimat berupa kadar air 1,00%, kadar abu 1,05%, kadar lemak 21,81%, kadar protein 2,61%, kadar karbohidrat 73,53%.

Pendahuluan

Sumber daya pangan lokal di Indonesia sangatlah beragam mulai dari biji-bijian, Kacang-kacangan, Umi-umbian dan tanaman lainnya yang bisa dijadikan sumber pokok pangan alternatif, seperti yang ada di daerah Kuningan Jawa Barat dimana daerah tersebut cukup memiliki bahan pangan lokal yang sering dihidangkan secara tradisional yang di dalamnya biasanya terdapat umi-umbian (ubi jalar, talas, singkong), kacang-kacangan dan tanaman palawija lainnya. Bahan yang sering diolah yaitu dari umi-umbian seperti ubi jalar, singkong dan ada juga talas namun hanya ada beberapa daerah penghasil talas di Kuningan yang sebenarnya masih jarang dan masih ada yang kurang paham akan pengolahannya. Contoh daerah yang masih menanam tanaman talas seperti daerah Desa Hantara dan Desa Cimara Kabupaten Kuningan.

Talas (*Colocasia esculenta*(L.) Schott) merupakan salah satu sumber pangan lokal yang berasal dari jenis umi yang mampu dijadikan diversifikasi pangan. Talas juga bisa dijadikan salah satu kreasi makanan lokal yang bisa menambah nilai gizi pada masyarakat karena beberapa kandungan nutrisi di dalamnya. Talas memiliki kandungan kalsium, serat dan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga dapat dijadikan sumber pengganti bahan pokok dan kalsium juga serat alternatif, selain mengandung kalsium, serat dan karbohidrat ternyata umi talas memiliki kandungan vitamin A, B, C dan mengandung zat besi. Talas yang memiliki kandungan karbohidrat yang cukup.

Pengolahan talas selain dibuat menjadi tepung di sebagian daerah dibuat menjadi beberapa camilan contohnya yaitu keripik talas atau hanya di rebus saja. Pengolahan talas yang terbatas tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk melakukan diversifikasi pangan olahan talas serta menganalisis kandungan gizi dan daya terima terhadap olahan talas dalam bentuk camilan manis berupa kremes umi talas.

Kremes atau dengan nama lain Carang mas merupakan makanan atau camilan tradisional yang sering dijumpai di pasar-pasar tradisional yang berbahan dasar ubi jalar dan gula (Wati *et al.*, 2022).

Kremes yang sering dijumpai dan dikonsumsi biasanya dibuat dari bahan dasar pangan lokal yaitu ubi jalar. Belum ada penelitian tentang bagaimana kandungan gizi pada olahan kremes juga belum ada penggunaan bahan dasar lain berupa umi talas maka penelitian ini bertujuan untuk membuat kreasi kremes dari umi talas dan mengetahui kandungan gizi yang ada di dalamnya dan juga daya terima dimasyarakat.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk membuat penelitian yang berjudul “**Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Konsumen Terhadap Kremes Umi Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott)**”.

Metode Penelitian

Tempat pengolahan kremes umi talas dilakukan di Laboratorium sensori dan pangan Universitas Islam Al-Ihya Kuningan. Tempat analisis kandungan gizi pada kremes umi talas dilakukan di Laboratorium Universitas Padjajaran. Uji daya terima panelis terhadap nilai kesukaan kremes umi talas, peneliti melakukan pengujian terhadap 20 panelis yang terdiri dari panelis agak terlatih.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan pendekatan kuantitatif. Analisis kandungan gizi pada penelitian ini menggunakan pengujian dengan uji proksimat dan untuk menganalisis daya terima konsumen digunakan uji hedonik.

Penujian untuk uji hedonik atau kesukaan menggunakan 20 orang panelis agak terlatih dan parameter yang digunakan meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Setelah itu menghitung hasil akhir /Afeksi terhadap penelitian tersebut. (Suryono et al., 2018).

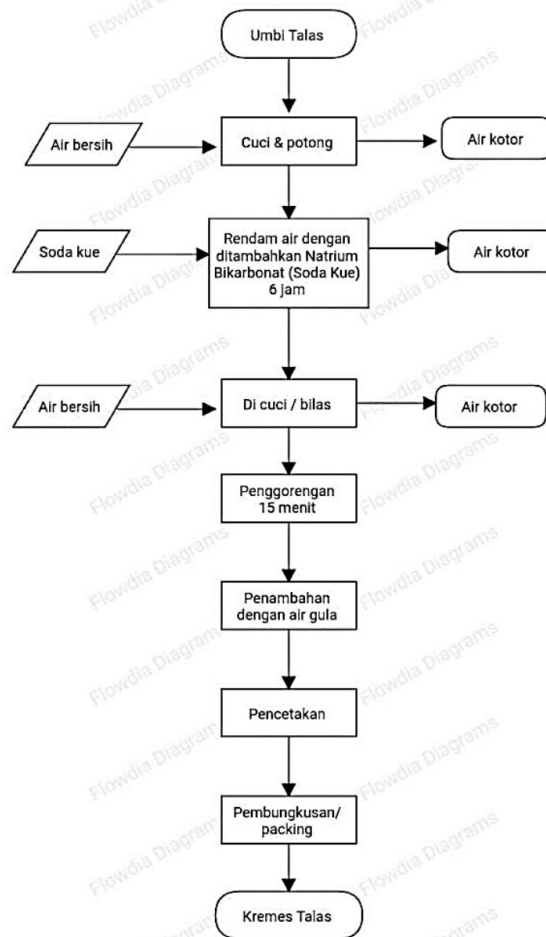
Sampel terdiri dari 4 sampel yaitu kremes umbi talas control, kremes umbi talas dengan pemanis gula merah, kremes umbi talas dengan pemanis gula aren, dan kremes umbi talas dengan pemanis gula putih.

Tabel 1
Skala Uji Hedonik (Kesukaan)

Skala Hedonik	Skala Numerik
Sangat Suka	4,1 – 5,0
Suka	3,1 – 4,0
Agak Suka	2,1 – 3,0
Tidak Suka	1,1 – 2,0
Sangat Tidak Suka	0 – 0,1

Analisis data dilakukan dengan cara uji hedonik setelah panelis mengisi beberapa pertanyaan pada instrumen penelitian yang berupa kuesioner dari *form checklist* yang telah dibagikan. Pertanyaan tersebut meliputi warna, rasa dan tekstur, Aroma dan *Overall*. Setelah itu dilakukan perhitungan Afeksi dengan menggunakan aplikasi Ms Excel dan perhitungan ANOVA, kemudian Uji Lanjut *Duncan multiple test*.

Tahap penelitian dimulai dari tahap pembuatan kremes umbi talas. Kemudian melakukan uji hedonik untuk menguji daya terima konsumen terhadap kremes umbi talas yang sudah dibuat, dan melakukan analisis terhadap data yang sudah terkumpul. Selanjutnya, setelah dilakukan analisis terhadap daya terima konsumen terhadap sampel kremes umbi talas yang dibuat, maka sampel terpilih atau sampel yang memiliki nilai tertinggi dari daya terima konsumen yang akan dijadikan sampel untuk uji proksimat dan uji laboratorium untuk menganalisis kandungan gizi pada kremes umbi talas tersebut.



Gambar 1 Diagram Alir Proses Pembuatan Kremes Umbi Talas

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian Uji Hedonik mengenai daya terima panelis terhadap tingkat kesukaan kremes umbi talas yang dilakukan oleh panelis agak terlatih sebanyak 20 panelis, para panelis melakukan penilaian uji hedonik atau uji kesukaan terhadap 4 sampel kremes umbi talas yang diberikan yaitu kremes umbi talas tanpa gula, kremes umbi talas gula merah, kremes umbi talas gula aren, dan kremes umbi talas gula putih. Parameter yang akan dinilai diantaranya ada warna, aroma, rasa, tekstur dan penilaian keseluruhan.

Tabel 2. Hasil Uji Hedonik Daya Terima Terhadap Kremes Umbi Talas

Parameter	Nilai Sampel Rata-Rata			
	512	365	235	127
Warna	2,8	3,7	3,5	2,7
Aroma	2,8	3,6	3,6	3
Tekstur	3,7	4,1	3,9	3,2
Rasa	2,5	4,0	3,8	3,1
Keseluruhan	2,4	3,9	3,7	3

Ket: 512 = Kremes Umbi Talas Kontrol
 365 = Kremes Umbi Talas dengan Pemanis Gula Aren
 235 = Kremes Umbi Talas dengan Pemanis Gula Merah
 127 = Kremes Umbi Talas dengan Pemanis Gula Putih

Data pada tabel 2. menunjukkan bahwa hasil uji hedonik, parameter yang *pertama* adalah daya terima pada warna kremes umbi talas yang paling disukai adalah yang tertinggi pada sampel kremes umbi talas dengan kode 365 (gula aren), dimana rata-rata yang dihasilkan (3,7). Hasil kremes yang lain pun tidak berbeda jauh dengan hasil pada kremes gula aren seperti kremes gula merah dengan rata-rata

(3,5), kremes gula putih dengan rata-rata (2,8) dan yang terakhir pada kremes umbi talas tanpa gula memiliki nilai terendah dari yang lain yaitu (2,7). Pada hasil tersebut terlihat panelis menyukai sampel kremes gula aren karena warna nya yang cokelat terang, dimana gula aren yang berwarna cerah dianggap memiliki kualitas yang baik (Mita, S & Sadimantara, M.S, 2022) sehingga dapat terlihat menarik. Dibandingkan dengan penelitian terdahulu tentang kremes yang dibuat pada biasanya berwarna cokelat gelap.

Kedua, parameter aroma. Aroma merupakan suatu zat volatile yang dapat dilepaskan dari produk yang ada di dalam mulut. Aroma suatu bahan atau produk dapat dinilai dengan mencium bau yang dihasilkan dengan indera penciuman dan pada penilaian ini tidak terlalu berpengaruh karena aroma pada gula rata-rata hampir sama yaitu tercium agak sedikit manis. Panelis memberikan penilaian yang sama pada 2 sampel kremes umbi talas yaitu pada kode 365 (gula aren) dan sampel 235 (gula merah), dimana rata-rata yang dihasilkan (3,6). Menurut (Zuliana, 2016; Mita,S & Sadimantara, M.S, 2022) adanya aroma pada gula aren muncul karena terjadinya proses karamelisasi dan proses maillard sehingga menghasilkan rasa gula, maka hasil kremes diperoleh tidak berbeda jauh karena aroma pada gula rata-rata hampir sama yaitu tercium agak sedikit manis seperti kremes gula putih dengan rata- rata (3) dan yang terakhir pada kremes umbi talas tanpa gula memiliki nilai terendah dari yang lain yaitu (2,8).

Ketiga, parameter tekstur. Penilaian pada parameter tekstur ini terdapat hasil lebih pada sampel kremes umbi talas dengan kode 365 (gula aren) dengan rata-rata nilai (4,1) Hasil kremes yang lain pun tidak berbeda jauh seperti kremes gula merah dengan rata-rata (3,9), kremes tanpa gula dengan nilai rata- rata (3,7) dan yang terakhir pada kremes umbi talas gula putih memiliki nilai terendah dari yang lain yaitu (3,2). Indikator pada penilaian bisa diambil dari sangat tidak renyah sampai sangat renyah, diketahui pada parameter tekstur didapat hasil sampel yang sangat disukai oleh panelis adalah kode 365 dengan rata-rata 4,1 karena teksturnya yang dirasa sangat renyah. Menurut pendapat (Mita,S & Sadimantara, M.S. 2022) dimana gula aren memiliki tekstur yang lebih kering dan garing karena pemasakan yang maksimal hal ini sesuai dengan pendapat (Mita, S & Sadimantara, M.S. 2022) yang menyatakan bahwa semakin lama waktu pemasakan maka kadar air semakin rendah dan menghasilkan tekstur yang lebih keras atau garing.

Keempat, parameter rasa. Penilaian parameter rasa ini menghasilkan data sampel kremes umbi talas yang paling disukai dengan kode 365 (gula aren) dengan rata- rata nilai (4,0) Hasil kremes yang lain pun tidak berbeda jauh seperti kremes gula merah dengan rata-rata (3,8), kremes gula putih dengan nilai rata-rata (3,1) dan yang terakhir pada kremes umbi talas tanpa gula memiliki nilai terendah dari yang lain yaitu (2,5) karena memang tidak ada campuran apa pun. Pada penilaian ini terdapat hasil yang dapat terlihat karena pada setiap gula memiliki rasa yang berbeda-beda seperti pada gula aren memiliki rasa yang pas dan tidak terlalu manis bagi sebagian panelis. Berbeda halnya pada kremes umbi talas kremes gula merah dan gula putih didapat hasil bahwa rasanya sedikit terlalu manis dari pada gula aren. Hal ini sesuai dengan pendapat (Mita,S & Sadimantara,M.S. 2022) adanya rasa manis disebabkan oleh adanya fruktosa yang tinggi dalam gula merah. Sehingga panelis lebih menyukai kremes umbi gula aren.

Kelima, parameter keseluruhan. Penilaian lebih pada parameter nilai keseluruhan ini pada sampel kremes umbi talas dengan kode 365 (gula aren) dengan rata-rata nilai (3,9). Hasil kremes yang lain pun tidak berbeda jauh seperti kremes gula merah dengan rata-rata (3,7), kremes gula putih dengan nilai rata-rata (2,4) dan yang terakhir pada kremes umbi talas tanpa gula memiliki nilai terendah dari yang lain yaitu (1). Maka dapat disimpulkan dari 20 panelis yang menilai dari keseluruhan parameter uji hedonik pada empat sample yang di berikan seperti kremes talas tanpa gula, kremes talas gula aren, kremes talas gula merah dan kremes gula putih, kremes yang banyak disukai hasil yaitu sampel kremes umbi talas dengan kode 365 dengan campuran gula aren. (Kusumastuti, 2022)) menyatakan penilaian awam (*overall*) merupakan penerimaan secara keseluruhan secara holistik dengan tujuan dapat diterima atau tidak oleh suatu masyarakat.

Hasil perhitungan ANOVA dapat dilihat pada tabel berikut ini..

Tabel 3. Hasil ANOVA

Parameter	F Hitung	F Tabel		Ket
		5%	1%	
Warna	15,04	1,70	2,12	Berbeda

Aroma	3,84	1,70	2,12	Berbeda
Tekstur	1,91	1,70	2,12	Berbeda
Rasa	4,65	1,70	2,12	Berbeda
Keseluruhan	8,34	1,70	2,12	Berbeda

Berdasarkan data tabel 3 dapat diketahui bahwa ada perbedaan yang sangat nyata maka perlu adanya analisis lanjutan uji Duncan yang dapat dilihat perhitungannya pada lampiran dimana hasil uji Duncan juga menunjukkan bahwa dari ke empat sampel yang diuji kan memiliki perbedaan yang signifikan terhadap penilaian yang diberikan panelis. Hasil uji Duncan terdapat satu sampel yang memiliki penilaian keseluruhan yang lebih tinggi dari pada sampel lainnya yaitu pada sampel kremes umbi talas gula aren dengan kode 365. Maka Kesimpulan yang dapat diambil sampel yang paling sangat disukai dari seluruh parameter penilaian uji hedonik adalah sampel kremes umbi talas gula aren.

Selanjutnya dilakukan pengujian analisis proksimat yang dilakukan di Lboratorium Sentral Universitas Padjajaran untuk menganalisis kandungan gizi pada sampel kremes umbi talas yang memiliki nilai daya terima tertinggi yaitu kremes umbi talas dengan pemanis gula aren (365). Kandungan zat gizi yang dilakukan analisis meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat.

Tabel 4. Hasil Uji Proksimat Kremes Umbi Talas Pemanis Gula Aren

Parameter Uji	Kadar	Satuan	Metode	Standar Gizi
Kadar Air	1,00	%	Gravimetri	-
Kadar Abu	1,05	%	Gravimetri	-
Kadar Lemak	21,81	%	Soxhletasi	4%
Kadar Protein	2,61	%	Kjedahl	11%
Kadar Karbohidrat	73,53	%	By Difference	4%

Hasil pengujian sampel kremes gula aren dengan menggunakan uji proksimat berupa kadar air 1,00%, kadar abu 1,05%, kadar lemak 21,81%, kadar protein 2,61%, kadar karbohidrat 73,53%. Menurut Indrastuti. *et al* (2021) pada talas mengandung getah atau disebut dengan kristal kalsium oksalat sekitar 78,79% dimana kandungan tersebut dapat menyebabkan efek gatal jika terkena pada kulit tangan atau pasca memakannya jika tidak dibersihkan dengan baik, pada pengujian yang dapat dilihat pada tabel 4 belum adanya hasil pengujian kadar kristal kalsium oksalat karena masih kurangnya metode yang dapat digunakan untuk menguji kandungan kalsium oksalat pada umbi talas baik yang belum atau sudah dijadikan produk maka dari itu peneliti membandingkan dengan penelitian sebelumnya yaitu kandungan kristal kalsium oksalat pada produk talas mengalami penurunan setelah dilakukan perendaman menjadi 42,35%. (Sulaiman.*et.al*, 2021).

Berdasarkan tabel 4. dalam peraturan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia No.9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Makanan yang tertera antara lain, lemak 4%, protein 11%, dan karbohidrat 4%. Data yang diperoleh dalam penelitian analisis proksimat olahan kremes umbi talas ada sedikit beberapa persen perbedaan. Jadi olahan kremes umbi talas dapat memenuhi standar acuan nilai gizi. Hasil kandungan gizi pada kremes umbi talas menjadikan acuan baru untuk penelitian ini dikarenakan penelitian terdahulu yang dijadikan data pembanding menggunakan bahan lain atau umumnya dimasyarakat yaitu ubi belum adanya kandungan gizi yang tertera. Mengacu pada tabel 4 dari acuan label gizi BPOM tahun 2016 dibandingkan dengan penelitian kandungan gizi olahan kremes umbi talas maka bisa dikatakan sesuai, karena hanya ada sedikit perbedaan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dari keempat sampel yang diberikan pada panelis memiliki kriteria yang berbeda-beda. Sampel kremes umbi talas tanpa gula dengan kode sampel (512) , kremes umbi talas gula aren (365), kremes umbi talas gula (235), dan kremes umbi talas gula putih (127). Dari keempat sampel tersebut sampel kremes umbi talas gula aren dengan rata-rata paling tinggi dan paling disukai oleh panelis dari seluruh parameter yang dinilai berupa warna, rasa, aroma, tekstur dan nilai keseluruhan. Maka dari itu kremes umbi talas gula aren dapat diterima oleh konsumen. Hasil uji hedonik dengan nilai rata-rata keseluruhan paling tinggi yaitu kremes umbi talas gula aren dengan kode sampel

(365) memiliki kandungan gizi berupa kadar air 1,00%, kadar abu 1,05%, kadar lemak 21,81%, kadar protein 2,61%, kadar karbohidrat 73,53%.

Bibliografi

Semua rujukan-rujukan yang diacu di dalam teks artikel harus didaftarkan di bagian bibliografi. Bibliografi harus berisi pustaka-pustaka acuan yang berasal dari sumber primer (jurnal ilmiah dan berjumlah minimum 80% dari keseluruhan bibliografi) diterbitkan 5 (lima) tahun terakhir. Setiap artikel paling tidak berisi 15 (sepuluh) bibliografi acuan. Penulisan sistem rujukan di dalam teks artikel dan penulisan bibliografi sebaiknya menggunakan program aplikasi manajemen referensi misalnya: Mendeley, EndNote, Reference Manager atau Zotero. Penulisan referensi menggunakan model sistem dari APA (*American Psychological Association*), edisi ke-6.).

Bibliografi

Pustaka yang berupa judul buku

BPOM RI. (2019). *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi*. BPOM: Jakarta

Pustaka yang berupa jurnal ilmiah

- Indsatuti, Erning., *et al.* (2021). Kadar Oksalat dan Karakteristik Fisikokimia Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*) Akibat Fermentasi Alami. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15(1): 399-410
- Kusumastuti, Irma., *et al.* (2022). Daya Terima Panelis Terhadap Sifat Sensoris Velvee Tomat Dengan Penambahan Madu Murni Pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Ilmu Teknik*. 3 (2): 42-49
- Mita, S., Asyik, N., dan Sadimantara MS. (2022). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Gula Aren yang Diproduksi oleh Masyarakat Desa Tanjung Batu dan Kabangka. *Journal of Agricultural Sciences*. 2(2) : 118-125
- Sulaiman, I., *et al.* (2021). Penurunan kadar oksalat pada talas kimpul (*Colocasia esculenta*) dan Talas Ungu (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Metode Kombinasi Fisik dan Kimia. *Journal of Agro-based Industry*. 38(107): 17-24.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106.
- Wati, R., & Antriadarti, E. (2022). Analisis profitabilitas dan nilai tambah usaha industri pangan produk Carang Mas di Kabupaten Magetan. *Jurnal Ilmiah Sosio-Ekonomika Bisnis*, 24(02), 1–9.
- Zuliana, Crysse., Endrika W dan Wahono, HS. (2016). Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian pH Gula Kelapa dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 109-119