

ABSTRAK

Julian Ardian Saputra, 2024 Pembuatan Kue Talam Dengan Penambahan Bolu Pandan Dan Enten-Enten Umbi Talas. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Putu Ari Nugraha, S Tr., MBA & Satria Rusdy Wijaya, M.Pd.

Kue talam dengan penambahan enten-enten umbi talas merupakan inovasi kuliner yang menggabungkan cita rasa tradisional dengan sentuhan moderen. Kue ini tidak hanya menawarkan rasa yang lezat tetapi juga kaya akan nutrisi berkat penggunaan bahan-bahan yang alami. Dengan memanfaatkan umbi talas dan daun pandan, kue ini berhasil menciptakan harmoni cita rasa yang unik dan menggugah selera. Kue ini tidak hanya enak tetapi juga memberikan kesehatan. Kandungna serat pada umbi talas baik untuk pencernaan, sedangkan pandan memiliki sifat antioksidasi. Kue talam penambahan bolu pandan dan enten-enten umbi talas ini diharapkan dapat menjadi pilihan favorit masyarakat, baik untuk acara spesial maupun cemilan sehari-hari. Dengan rasa yang manis dan gurih dan aroma yang menggoda.

Metode penelitian yang digunakan adalah *research and development* panelis mereupakan tidak terlatih berjumlah 25 orang, metode penelitian yang digunakan adalah uji organoleptik, produk kue talam dengan penambahan enten-enten umbi talas dapat diterima baik oleh masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari hasil uji organoleptik, dimana penilaian yang didapat dari panelis tidak terlatih terbilang bagus, dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa produk kue talam dengan penambahan enten-enten umbi talas dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: kue talam, bolu, umbi talas

ABSTRACT

Julian Ardian Saputra, 2024 Production Of Kue Talam With The Addition Of Pandan Sponge Cake And Enten-Enten Taro Tuber. Lombok tourism polytechnic. Advisor: Putu Ari Nugraha, S Tr., MBA & Satria Rusdy Wijaya, M.Pd.

Talam cake with enten-enten taro tuber is a culinary innovation that combines traditional flavors with a modern touch. This cake not only offers a delicious taste but is also rich in nutrients thanks to the use of natural ingredients. This cake creates a unique and delicious harmony of flavors by utilizing taro tubers and pandan leaves. This cake is not only tasty but also provides health benefits. The fiber content in taro tubers is good for digestion, while pandan has antioxidant properties. The addition of pandan sponge cake and enten-enten taro tuber is expected to be a favorite choice for the community for special events and daily snacks, with a sweet and savory taste and a tempting aroma.

This study employed a research and development design. A total of 25 untrained panelists participated in an organoleptic test. The organoleptic test results indicated that the public received the Kue Talam well, with the addition of an enten-enten taro tuber. Most panelists rated the product as "relatively good" in the fourth criterion. It can be concluded that adding enten-enten taro tuber to Kue Talam is acceptable to the public.

Keywords: *talam cake, sponge cake, taro tuber*