

# **Pengaruh Proporsi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta L. Shoot*) Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Produk Bakpao**

**Yuliana Simamora**

Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

## **ABSTRAK**

Pengolahan talas menjadi produk bakpao merupakan salah satu alternatif penganekaragaman produk pangan dengan pemanfaatan sumber pangan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung talas (*Colocasia Esculenta L. Shoot*) terhadap sifat fisik dan organoleptik bakpao serta mengetahui berapakah jumlah penggunaan tepung talas (*Colocasia Esculenta L. Shoot*) untuk menghasilkan bakpao dengan sifat fisik dan sifat organoleptik yang baik dan dapat disukai konsumen. Metode penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok 1 faktorial (RAK) dengan 6 taraf dan 3 kali ulangan. Perlakuan A0 (tepung terigu:tepung talas = 100% : 0%), A1 (tepung terigu:tepung talas = 95% : 5%), A2 (tepung terigu:tepung talas = 90% : 10%), A3 (tepung terigu:tepung talas = 85% : 15%), A4 (tepung terigu:tepung talas = 80% : 20%). Parameter penelitian ini adalah analisa fisik (daya kembang), analisa kimia(kadar serat kasar) dan uji organoleptik (uji hedonik dan uji mutu hedonik). Berdasarkan pengujian fisik daya kembang hasil perlakuan terbaik pada perlakuan A1 (tepung terigu:tepung talas = 95% : 5%). Kemudian pada pengujian kimia yaitu kadar serat kasar bakpao hasil perlakuan terbaik adalah A1 dengan penambahan tepung talas sebanyak 5%. Pengujian hedonik (tingkat kesukaan konsumen) dari segi kenampakan hasil perlakuan yang paling disukai adalah perlakuan A1, A2, A3 dan A4 yaitu penggunaan tepung talas sebanyak 5%, 10%, 15%, 20%. Untuk pengujian mutu hedonik hasil perlakuan terbaik dari segi warna adalah perlakuan kontrol, pada segi rasa dan kenampakan hasil perlakuan terbaik pada penggunaan tepung talas 5%.

Kata Kunci : Talas, Bakpao, Pengujian Fisik, Kimia dan Organoleptik