

BAB II
KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS
PENELITIAN

2.1 Kajian Teoritik

2.1.1 Talas

Tanaman talas berasal dari Asia Tenggara, kemudian menyebar ke China, Jepang, dan ke daerah Asia Tenggara lainnya, juga beberapa pulau di Samudra Pasifik. Menurut Matthews (2004) talas berasal dari daerah sekitar India dan Indonesia, yang kemudian menyebar hingga ke China, Jepang dan beberapa pulau di Samudra Pasifik (Cahya, 2014, diacu dalam Matthews, 2004).

Talas termasuk dalam suku talas-talasan (*Araceae*) merupakan tanaman sepanjang tahun. Talas memiliki nama umum *Taro*, di beberapa negara dikenal dengan nama lain, yaitu *Taioba* (Brazil), *Arvi* (India), *Abalong* (Philipina), *Satoimo* (Jepang), *Tayoba* (Spanyol), *Keladi* (Malaya) dan *Yu-tao* (China). Secara umum talas-talasan diakui tanaman yang berasal dari daerah rawa dan hutan tropika dengan curah hujan tinggi. Dalam catatan sejarah disebutkan bahwa tanaman talas dikenal di Eropa, Afrika, dan Amerika. Budidaya tanaman talas juga meluas di daerah-daerah tropis sepanjang karibia dan afrika, bahkan di Amerika Tengah tanaman sejenis talas yang disebut Kimpul sudah dibudidayakan sejak tahun 1864 (Rukmana dan Yudirachman, 2015).

2.1.1.1 Pengertian Talas

Talas merupakan tanaman semusim yang banyak mengandung air dan memiliki jumlah sel kromosom $x = 14$. Sifat umum tanaman talas adalah adanya getah di seluruh jaringannya (Rukmana dan Yudirachman, 2015).

Sedangkan Menurut Cahya (2014) diacu dalam Lingga et al (1989) talas termasuk tanaman umbi-umbian. Umbi talas terdiri dari umbi primer dan umbi sekunder (Cahya, 2014, diacu dalam Lingga et al., 1989).

Menurut Widayati (2007) tanaman talas merupakan herba bergetah dengan batang di bawah tanah yang berbentuk umbi (Widayati, 2007).

Talas merupakan bahan makanan pokok bagi masyarakat daerah pasifik, seperti New Zealand dan Australia (Matthew, 2004).

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa talas ialah tanaman umbi-umbian semusim yang banyak mengandung air dan merupakan salah satu sumber makanan pokok masyarakat di daerah pasifik.

2.1.1.2 Jenis-Jenis Talas dan Karakteristiknya

Terdapat berbagai jenis talas di Indonesia. Jenis-jenis talas yang populer di Indonesia yaitu :

a. Talas Belitung (Kimpul)

Xanthosoma sagittifolium dikenal dengan nama *tannia*, *blue taro*, *keladi hitam*, *kradaat dam* atau *yautia*. Talas kimpul memiliki ciri-ciri fisik umbi berbentuk silinder hingga agak bulat, terdapat ruas dengan beberapa bakal tunas. Jumlah umbi anak dapat mencapai 10 buah atau lebih, panjang sekitar

12-25 cm dan diameter 12-25 cm. berat umbi sekitar 300-1000 gram. Tekstur umbinya padat dan rasanya enak.



Gambar 2.1 Talas Belitung (Kimpul)

b. Talas Banten (Beneng)

Talas banten (*Xanthosoma undipes*) disebut talas beneng atau *giant taro*, *big elephant's ear*. Beneng adalah singkatan dari besar dan koneng, yang berarti berukuran besar dan memiliki warna kuning. Umbi talas beneng memiliki panjang 1,2-1,5 m dengan berat 35-40 kg pada umur 2 tahun. Diameter umbi mencapai 45-55 cm, daging umbi berwarna kuning menyala dan memiliki rasa tawar. Memiliki kadar air 84,65% dan kadar pati 6,97% (Data Primer Balai Besar Pascapanen, 2009)



Gambar 2.2 Talas Banten (Beneng)

c. Talas Bogor

Talas darat atau sering disebut talas bogor (*Colocasia esculenta* varietas *esculenta* L. Schott), mempunyai pangkal batang membesar dengan sedikit rimpang. Daun talas bogor berbentuk hati dengan ujung pelepahnya tertancap agak ke tengah helai daun sebelah bawah. Tanaman dipanen setelah berumur

6-9 bulan. Hasil per rumpun sangat bervariasi, berat umbinya berkisar antara 0,25-6 kg. Umbinya berwarna putih keabu-abuan dan memiliki rasa yang enak.



Gambar 2.3 Talas Bogor

d. Talas Jepang (Satoimo)

Talas jepang, satoimo (*C. esculenta* var. *antiquorum*) disebut tipe *eddoe*, talas ini banyak tumbuh di wilayah subtropis. Talas jepang disebut *taro potato*, *araimo*, *eddoe*, *baddo*. Di Buleleng, Bali, satoimo disebut keladi salak, sedangkan di Toraja disebut talas *bithek*. Di jawa tengah talas ini disebut sebagai *kimpul plecet* karena setelah direbus atau dikukus, kulitnya mudah sekali dikelupas. Ciri khas talas jepang yaitu umbinya berbentuk bulat lonjong, berukuran sedang, jumlah anakan banyak, berat rata-rata 50 gram per umbi, kulit umbi tipis, kasar dan berwarna coklat, daging umbi tidak berserat, berlendir, berwarna putih dan jika dimasak teksturnya lengket.



Gambar 2.4 Talas Jepang (Saitomo)

e. Talas padang

Talas padang (*Colocasia gigante* Hook F.) disebut *Giant Taro*, *Thailand Giant*, dan *Super sized Elephant ear*. Di Indonesia talas ini disebut talas sayur, talas bayam, dan di Jawa Tengah disebut *lumbu bayem*. Kandungan kalsium oksalat pada daun talas padang lebih rendah dibanding daun talas biasa sehingga dapat langsung disayur tanpa menimbulkan rasa gatal. Talas ini diambil daunnya, digunakan sebagai makanan ikan. Batang dan daunnya dijadikan campuran sayur yang lezat. Talas padang memiliki umbi yang cukup besar, namun umbinya tidak enak dimakan.



Gambar 2.5 Talas Padang

2.1.1.3 Keunggulan Talas Bogor

Talas bogor banyak dibudidayakan di Bogor, maka dari itu talas bogor mudah ditemukan di daerah Jawa Barat. Talas bogor memiliki kandungan pati sebanyak 70,99%, amilosa 10,88%, dan amilopektin 89,12% (Hartati dan Prana, 2003). Kadar amilopektin yang tinggi pada talas bogor menyebabkan tekstur talas bogor menjadi lengket dan pulen. Selain memiliki rasa yang enak, talas bogor memiliki kadar protein yang tinggi dibandingkan singkong dan ubi jalar.

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Talas Bogor per 100 Gram :

Komposisi	Jumlah	
	A	B
Kalori	85.00	98.00
Protein (g)	2.50	1.90
Lemak (g)	0.20	0.20
Karbohidrat (g)	19.10	23.79
Serat (g)	0.40	-
Abu (g)	0.80	-
Kalsium (mg)	32.00	28.00
Fosfor (mg)	64.00	61.00
Zat Besi (mg)	0.80	1.00
Natrium (mg)	700	-

Sumber : Food and Nutrition Research Center (Manila) dan Kemenkes.

2.1.1.4 Penggunaan Talas dalam Pengolahan Makanan

Talas bisa dijumpai hampir di seluruh kepulauan Indonesia di dataran rendah maupun dataran tinggi, baik liar maupun ditanam. Budidaya talas di Indonesia mulanya terpusat di Pulau Jawa, terutama di Bogor dan Malang.

Di Hawaii talas disajikan sebagai *Poi* yaitu makanan yang dibuat seperti getuk dan dicampur air lalu difermentasikan sebelum dimakan. Sedangkan di Jepang talas dijadikan salah satu makanan pokok pengganti kentang. Di Jepang dan New Zealand, talas dimanfaatkan sebagai bahan baku produk roti, kue, dan makanan bayi. Di Brazil talas dibuat menjadi panganan roti (Rukmana & Yudirachman, 2015).

Di Indonesia talas biasa diolah menjadi talas kukus, keripik talas, dodol talas, kolak, dan enyek-enyek talas. Hasil olahan talas yang diinovasikan menjadi

makanan ringan antara lain yaitu cake talas, stik talas, talas roll, mochi talas, es krim talas, donat talas, brownies talas dan sebagainya.

2.1.2 Kue Gemblong

Kue gemblong atau dikenal sebagai getas di beberapa daerah, merupakan salah satu kue tradisional Indonesia. Kue gemblong dikenal juga sebagai jajanan pasar khas Jawa Barat, walaupun belum diketahui pasti darimana daerah asalnya namun kue gemblong banyak ditemukan di wilayah Jawa Barat. Kue gemblong awalnya terbuat dari adonan beras ketan yang ditumbuk, namun seiring dengan perkembangan jaman maka masyarakat lebih memilih menggunakan tepung ketan karena lebih praktis.

Kue gemblong memiliki cita rasa manis, berwarna hitam untuk adonan gemblong dengan bahan dasar tepung ketan hitam, dan berwarna kuning kecokelatan dengan bahan dasar tepung ketan putih, warna pada bagian luar gemblong yang disalut dengan campuran gula pasir dan gula merah yang akan menghasilkan warna kecokelatan, tekstur yang empuk dan aroma kelapa yang gurih.

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan kue gemblong ialah dalam pemilihan bahan kelapa parut menggunakan kelapa sedang karena dagingnya yang empuk akan mempengaruhi tekstur kue gemblong, gula merah menggunakan gula yang sudah tua yaitu berwarna coklat tua agar warna gemblong terlihat menarik. Dalam proses pengadukan santan yang digunakan sebaiknya santan panas dan dituangkan sedikit demi sedikit sampai adonan menggumpal agar adonan tepung beras melekat dengan baik. Hal yang harus

diperhatikan dalam proses menggoreng gemblong ialah dengan menggunakan api sedang, kemudian jika kue gemblong sudah mengembang segera diangkat agar tidak pecah. Sedangkan hal yang harus diperhatikan dalam pembastan yaitu ketika gula sudah mengental segera matikan api kompor kemudian aduk-aduk kue gemblong ke dalam larutan gula secara merata hingga gula mengering dan tidak menempel di wajan.

2.1.2.1 Pengertian Kue Gemblong

Kue gemblong adalah jajanan tradisional yang terbuat dari adonan tepung beras ketan yang digoreng berbentuk bulat dan setelah dingin dilapisi dengan larutan gula (Anonim, 2012).

Menurut Ganie dalam *Upaboga di Indonesia* gemblong adalah penganan yang terbuat dari tepung ketan yang dibentuk bulat lonjong, digoreng, dan dilapisi dengan gula merah atau putih (Ganie, 2003).

Berdasarkan pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa gemblong merupakan penganan yang terbuat dari beras ketan atau tepung ketan yang berbentuk bulat lonjong, digoreng dan dilapisi dengan gula.

2.1.2.2 Bahan Pembuatan Kue Gemblong

Bahan-bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kue gemblong terdiri dari tepung ketan, talas bogor, kelapa, santan dan garam. Bahan pelapis yang digunakan untuk membastan dalam proses pembuatan kue gemblong terdiri dari gula merah dan gula pasir.

1) Tepung Ketan

Tepung ketan biasa digunakan dalam membuat beberapa jenis kue Indonesia. Tepung ketan memiliki kandungan amilopektin yang tinggi dibandingkan dengan tepung lain, hal ini menyebabkan tepung ketan bertekstur lebih pulen. Tepung dalam pembuatan kue gemblong berfungsi sebagai pembentuk kerangka. Jenis tepung yang digunakan dalam pembuatan kue gemblong ialah tepung ketan. Tepung ketan bisa didapatkan dengan cara dibuat sendiri ataupun siap pakai. Tepung ketan adalah tepung yang berasal dari beras ketan yang telah dicuci dan direndam selama 2 jam kemudian beras ketan ditiriskan dan ditumbuk lalu diayak kemudian dijemur (Yudowinoto, 2015).

Ketan bukanlah bahan makanan pokok di Indonesia karena mengandung banyak zat amilopektin yang menyebabkan bulir-bulir ketan saling melekat setelah dimasak. Kandungan amilosa dari tepung beras ketan adalah 2% sedangkan kandungan amilopektinnya 98% (Gruben dan Partohardjono, 1996). Beras ketan ada 2 jenis, yaitu ketan hitam dan ketan putih. Tekstur pada beras ketan hitam bersifat pera dan kurang lengket karena kadar amilopektinnya rendah. Penggunaannya juga terbatas, biasanya digunakan untuk membuat kue lapek bugis atau gemblong betawi, bubur ketan hitam, dan tapai ketan. Tepung ketan yang digunakan pada pembuatan produk kue gemblong dalam penelitian ini menggunakan tepung ketan putih.

2) Kelapa

Kelapa parut yang digunakan dalam pembuatan kue gemblong adalah jenis kelapa yang sedang yang daging buahnya empuk, karena akan menghasilkan

tekstur gemblong yang empuk ketika dimakan. Menurut Yasa Boga (2007) dalam buku *Kue-Kue Indonesia* kelapa sedang memiliki kulit berwarna cokelat kekuningan, santannya banyak tetapi kurang berminyak. Kelapa sedang biasanya diparut kasar-kasar, dipakai sebagai taburan diatas kue, sebagai campuran adonan kue (Yasa Boga, 2007).

3) Santan

Sepanjang tahun tanaman kelapa tumbuh sangat subur di wilayah Indonesia baik itu di dataran rendah maupun daratan tinggi, maka hal yang biasa jika banyak sekali makanan Indonesia menggunakan santan. Santan ialah cairan putih mirip susu yang diperoleh dari perasan daging buah kelapa yang diparut halus sebagai sumber kelezatan yang khas dan tidak tergantikan (Yasa Boga 2015). Santan banyak digunakan pada pembuatan kue tradisional atau jajan pasar. Terdapat 2 macam santan, yaitu santan cair dan santan kental. Santan kental terbuat dari 3 butir kelapa parut dan 1 liter air (3:1), sedangkan santan cair terbuat dari 1 butir kelapa dan 1 liter air (1:1) (Yudowinoto, Purbo 2015).

Santan yang digunakan dalam pembuatan gemblong talas yaitu santan cair. Fungsi santan pada pembuatan kue gemblong selain memberikan rasa gurih, juga berfungsi sebagai cairan pencampur pada adonan.

4) Garam

Garam merupakan benda padat berwarna putih berbentuk Kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan bagian terbesar Natrium klorida (>80%) serta senyawa lainnya seperti Magnesium klorida, Magnesium Sulfat, kalsium

klorida dan lain-lain. Garam memiliki sifat / karakteristik yang mudah menyerap air, tingkat kepadatan sebesar 0,8-0,9 dan titik lebur pada suhu 801°C (BRKP, 2001).

Garam konsumsi beryodium adalah istilah yang digunakan untuk garam yang telah ditambah dengan yodium. Di Indonesia yodium ditambahkan dalam garam sebagai zat aditif atau suplemen dalam bentuk kalium yodat (KIO_3) berupa larutan pada lapisan tipis garam, sehingga diperoleh campuran yang merata.

Standar Nasional Indonesia (SNI) tentang garam beryodium yang dianjurkan untuk dikonsumsi manusia adalah yang memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI), yaitu berdasarkan SNI No. 01 3556.2.2000 tahun 1994 dalam SNI kadar yodium dalam garam ditentukan sebesar 30-80 ppm dalam bentuk KIO_3 hal ini dikaitkan dengan jumlah garam yang dikonsumsi tiap orang per hari adalah 6-10 gram. Penggunaan garam beryodium pada pembuatan gemblong talas berfungsi menambah cita rasa gurih.

5) Gula

Gula merupakan suatu karbohidrat sederhana karena dapat larut dalam air dan langsung diserap tubuh untuk diubah menjadi energi. Menurut Sutomo (2012), jenis-jenis gula yang beredar yaitu :

a. Gula Pasir

Gula pasir berasal dari cairan sari tebu. Setelah dikristalkan, sari tebu akan mengalami kristalisasi dan berubah menjadi butiran gula berwarna putih bersih atau putih agak kecokelatan.

b. Gula Pasir Kasar

Gula jenis ini memiliki tekstur yang lebih besar dan kasar dari gula pasir pada umumnya. Gula ini biasa digunakan sebagai taburan karena tidak meleleh saat dioven.

c. Gula Kastor

Gula kastor memiliki tekstur lebih lembut dibandingkan dengan gula pasir. Gula kastor bisa dibuat dengan cara menghaluskan gula pasir dengan grinder kemudian di ayak.

d. Gula Balok

Gula balok berbentuk menyerupai dadu dengan warna putih bersih. Gula ini terbuat dari sari tebu, biasanya digunakan sebagai campuran minuman teh atau kopi.

e. Gula Batu

Gula batu berbentuk bongkahan gula menyerupai batu berwarna putih. Gula baru terbuat dari pengolahan gula pasir biasa agar mudah larut. Tingkat kemanisan gula batu lebih rendah dibandingkan gula pasir.

f. Gula Icing atau Icing Sugar

Icing sugar memiliki tekstur terhalus dalam jenis gula putih. Icing sugar adalah campuran dari gula pasir yang digiling hingga halus sehingga terbentuk tepung gula dan ditambahkan tepung maizena agar tidak mudah menggumpal.

g. Brown Sugar

Brown sugar terbuat dari tetes tebu yang dalam proses pembuatannya dicampur dengan molase sehingga menghasilkan gula berwarna kecokelatan.

h. Gula Aren

Gula aren terbuat dari air nira yang disadap dari pohon aren, tanaman dari keluarga palem. Bentuk, tekstur, warna dan rasanya mirip dengan gula merah, yang membedakan hanya bahan bakunya.

i. Gula Merah

Gula merah terbuat dari air sadapan pohon kelapa atau air nira kelapa, sering juga disebut dengan gula jawa. Bentuknya berupa bongkahan berbentuk silinder dan berwarna coklat. Kadar manis gula merah warna gelap dan terang tidak berbeda, namun manis dan aroma pada gula merah tidak tergantikan oleh jenis gula lain. Meskipun takaran sama, rasa manis gula merah tidak sekuat gula pasir.

Gula dalam pembuatan gemblong berfungsi sebagai bahan karamelisasi pada proses membasta gemblong juga memberikan rasa manis pada gemblong. Jenis gula yang digunakan dalam pembuatan gemblong ialah gula pasir yang berperan penting dalam proses karamelisasi lapisan luar gemblong, berfungsi mempercepat pengkristalan pada larutan gula. Penggunaan gula merah pada pembuatan gemblong berfungsi untuk memberikan warna kuning kecokelatan pada lapisan gula agar tampil menarik.

2.1.2.3 Tahapan Pembuatan Kue Gemblong

Terdapat dua cara pembuatan kue gemblong, yang pertama yaitu dengan beras ketan yang ditumbuk kemudian dibuat adonan dengan dicampur bahan lainnya dan dibentuk kemudian digoreng, cara pembuatan kue gemblong yang kedua yaitu dengan menggunakan tepung beras yang dibuat adonan dengan

campuran bahan lainnya, dibentuk bulat lonjong lalu dipipihkan kemudian digoreng.

Adapun teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan kue gemblong adalah teknik penggorengan. Setelah digoreng kue gemblong dilapisi dengan gula pasir dan gula merah yang telah dipanaskan hingga mengental. Teknik penggulaan setelah melalui proses penggorengan disebut dengan teknik besta.

2.1.2.4 Karakteristik Kue Gemblong

Kue gemblong berbentuk bulat lonjong yang dipipihkan. Terdapat dua jenis kue gemblong yaitu kue gemblong ketan hitam dan kue gemblong ketan putih. Umumnya kue gemblong ketan hitam dilapisi gula berwarna putih sedangkan kue gemblong ketan putih dilapisi gula berwarna kecokelatan. Kue gemblong memiliki tekstur yang empuk dan lengket, disebabkan menggunakan bahan utama berupa beras ketan atau tepung beras ketan. Kandungan amilosa dari tepung beras ketan adalah 2% sedangkan kandungan amilopektinnya 98% (Gruben dan Partohardjono,1996). Biasanya dalam pembuatan kue gemblong terdapat kegagalan berupa gemblong mengembang dan pecah.

2.1.3 Kue Gemblong dengan Formulasi Tepung Ketan dan Talas Bogor

Kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas Bogor adalah inovasi dari produk lokal talas Bogor. Penambahan talas pada kue gemblong diharapkan dapat memperbaiki kegagalan yang sering terjadi saat pembuatan kue gemblong dan juga sebagai pemanfaatan bahan pangan lokal. Bahan-bahan dalam

pembuatan kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas bogor yaitu tepung ketan, talas, kelapa parut, santan, garam, gula pasir, gula merah dan air. Proses pembuatan kue gemblong ini dilakukan seperti membuat gemblong pada umumnya.

2.1.4. Daya Terima Konsumen

Daya terima konsumen pada penelitian ini dapat diukur dari tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Diduga tingkat kesukaan ini sangat beragam pada setiap individu atau panelis, sehingga berpengaruh terhadap konsumsi pangannya. Daya terima konsumen dalam penelitian ini meliputi tingkat kesukaan dari pembuatan gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas bogor yang berbeda dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

a. Warna

Warna yaitu merupakan nama umum untuk semua penginderaan yang berasal dari aktivitas retina mata.

b. Rasa

Rasa adalah perasaan yang dihasilkan oleh barang yang dimasukkan ke mulut, dirasakan terutama oleh indra rasa.

c. Aroma

Aroma merupakan nama untuk pengindraan yang menggabungkan antara indra penciuman dan perasa.

d. Tekstur

Tekstur adalah sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan.

Uji organoleptik yang sering digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau daya terima konsumen adalah uji afektif. Uji afektif merupakan uji organoleptik yang bertujuan untuk menguji respon perseorangan tentang kesukaan ataupun penerimaan terhadap suatu produk yang akan diuji (Alsuhendra dan Ridawati 2011). Daya terima yang baik terhadap gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas akan berpengaruh baik pada ketahanan pangan lokal.

2.2 Kerangka Pemikiran

Indonesia merupakan negeri yang kaya akan umbi-umbian. Produksi talas mengalami peningkatan setiap tahunnya, namun makanan yang berbahan dasar talas masih sedikit macamnya. Hal ini disebabkan karena talas memiliki kalsium oksalat yang menyebabkan rasa gatal saat dikonsumsi jika pengolahannya tidak tepat.

Talas bogor banyak dibudidayakan di daerah Jawa Barat, selain itu mudah dijumpai di pasar tradisional Jawa Barat. Talas bogor biasa diolah menjadi talas kukus, talas goreng, keripik talas, kolak, dodol talas, cake talas, dan enyek-enyek talas. Talas bogor mempunyai rasa yang enak dan memiliki kadar amilopektin yang tinggi, hal ini menyebabkan tekstur talas bogor lengket dan pulen. Karena tekstur talas bogor yang lengket dan pulen, talas bogor dapat diformulasikan pada makanan yang berbahan dasar dengan sifat tekstur lengket, salah satu contoh ialah tepung ketan.

Kue gemblong merupakan kue tradisional yang masih banyak dijumpai di daerah Jawa Barat. Kue gemblong memiliki rasa yang enak dan gurih. Kue gemblong berbahan dasar beras ketan atau tepung ketan dan memiliki tekstur yang

lengket. Tepung ketan memiliki kandungan amilopektin 98%, yang menyebabkan tepung ketan saling melekat setelah dimasak.

Talas bogor dan tepung ketan memiliki kadar amilopektin yang tinggi, yang menyebabkan tekstur lengket. Penulis ingin meneliti penggunaan talas minimal dan maksimal pada kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas yang berbeda, diharapkan dapat diterima oleh konsumen. Dengan formulasi tepung ketan dan talas pada kue gemblong diharapkan akan memperbaiki produk gemblong, menambah produk inovasi berbahan dasar talas, dan mengoptimalkan bahan pangan lokal.

2.3 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan kerangka pemikiran dan deskripsi teori diatas dapat dirumuskan hipotesis penelitian ini adalah :

“Terdapat pengaruh formulasi tepung ketan dan talas terhadap daya terima kue gemblong”.