

## Inovasi *Russian Honey Cake (Medovik)* dengan Bahan Dasar Tepung Talas

### (*Innovation of Russian Honey Cake (Medovik) With Taro Flour*)

Haliza Naisyah Naufana Cheria, Sudewi Yogha, dan Cica Yulia\*

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung 40154, Indonesia

#### ABSTRACT

*Russian honey cake (medovik) is a dessert that originates from Russia. Medovik is a layered cake consisting of honey biscuits and frosting. The purpose of this research is to analyze the russian honey cake recipe formula with a good taro flour base, analyze the sensory analysis of russian honey cake with a taro flour base, and assess the acceptability of russian honey cake with taro flour as a base. The experiments used in this study used the QDA (Quantitative Descriptive Analysis) method and tested the acceptance of 30 consumer panelists using the hedonic test. The standard recipe for making russian honey cake with the basic ingredients of taro flour consists of 3 components, namely biscuits, honey syrup and frosting. For the honey biscuit dough, you need 23% taro flour (roasted), 3.1% honey, 10.7% granulated sugar, 6.7% unsalted butter, 5.8% egg white, 4% egg yolk, 0.3% vanilla, and 0.3% baking soda. For honey syrup 3.6% warm water, 0.4% honey and 0.9% plain UHT milk. Ingredients for making frosting. Consists of 22.2% cream cheese, 4.4% sour cream, 11.5% whipped cream, 2.2% honey and 0.9% refined sugar. The sensory test results of the russian honey cake product with the basic ingredients of taro flour can be stated to be similar to the reference product in terms of color, texture, taste, aroma and overall appearance. Acceptability of russian honey cake by getting results that were declared liked by consumer panelists.*

**Keywords:** *innovation, russian honey cake, taro flour*

#### ABSTRAK

*Russian honey cake (medovik) merupakan salah satu hidangan penutup yang berasal dari Rusia, Russian honey cake (medovik) adalah kue lapis yang terdiri dari biskuit madu dan frosting. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis formula resep dan sensori, serta menilai daya terima russian honey cake berbahan dasar tepung talas. Percobaan yang digunakan pada penelitian ini menggunakan Metode QDA (Quantitative Descriptive Analysis) dan uji daya terima terhadap 30 orang panelis konsumen dengan uji hedonik. Resep standar untuk pembuatan russian honey cake dengan bahan dasar tepung talas terdiri dari 3 komponen yaitu biskuit, sirup madu dan frosting. Untuk adonan biskuit madu diperlukan 23% tepung talas (sangrai), 3,1% madu, 10,7% gula pasir, 6,7% unsalted butter, 5,8% putih telur, 4% kuning telur, 0,3% vanili, dan 0,3% soda kue. Untuk sirup madu 3,6% air hangat, 0,4% madu dan 0,9% susu UHT plain. Bahan pembuatan frosting terdiri dari 22,2% cream cheese, 4,4% sour cream, 11,5% whipped cream, 2,2% madu, dan 0,9% gula halus. Hasil uji sensori dari produk russian honey cake dengan bahan dasar tepung talas sudah bisa dinyatakan mirip dengan produk acuan dilihat dari aspek warna, tekstur, rasa, aroma hingga tampilan keseluruhan. Daya terima russian honey cake dengan mendapatkan hasil yang dinyatakan suka oleh panelis konsumen.*

**Kata kunci:** *inovasi, medovik, russian honey cake, tepung talas*

---

#### \*Korespondensi:

cicayulia@upi.edu

Cica Yulia

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung 40154

## PENDAHULUAN

Setiap negara memiliki produk khasnya masing-masing. Salah satunya adalah *russian honey cake* atau disebut *medovik* yang berasal dari Rusia. Di Jakarta sudah ada beberapa *café* dan *bakery* yang mulai menjual *russian honey cake*. *Russian honey cake* adalah salah satu produk hidangan penutup yang umum di Rusia. *russian honey cake (medovik)* merupakan salah satu hidangan penutup yang berasal dari Rusia, *russian honey cake* adalah kue lapis yang terdiri dari biskuit madu dan sour cream (Illiescu 2019), terbuat dari lapisan biskuit tipis yang menyerupai kue besar, ditumpuk dengan *frosting sour cream* sehingga menghasilkan kue yang lembut dan kaya rasa (Labova 2022). *Russian honey cake* memiliki karakteristik warna kecoklatan dari biskuit dan warna putih yang diselengi dengan *frosting*. *Russian honey cake* memiliki tekstur yang beremah dan lembut. *Russian honey cake* biasanya di hias dengan sisa biskuit lalu dibuat menjadi remahan.

Bahan makanan yang paling banyak digunakan dalam produk *russian honey cake* adalah tepung terigu. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2019 Indonesia mengimpor tepung terigu hingga 34.467 ton. Meski impor gandum mengalami penurunan sepanjang Januari–September 2020, yakni sebanyak 8 juta ton, jumlah tersebut masih tergolong tinggi (Santia 2021) Saat ini penggunaan terigu bisa dikatakan berlebihan. Selain efek terhadap nilai impor yang terlalu tinggi, juga tidak memaksimalkan potensi pangan lokal yang beranekaragam. produksi tepung lokal sebagai salah satu pengganti tepung terigu cukup memiliki potensi di Indonesia. Salah satunya adalah tepung talas. Tepung talas sudah diolah menjadi berbagai macam olahan seperti *brownies*, kue lapis, *cookies*, donat, mie hingga menjadi es krim. Tepung talas dipilih karena tidak semua orang menyukai talas dengan bentuknya yang asli dan penggunaannya yang belum maksimal. Talas merupakan pangan yang mengandung karbohidrat tinggi yang kurang termanfaatkan. Selama ini talas hanya digunakan sebagai bahan baku pembuatan cemilan seperti keripik padahal talas dapat dimanfaatkan menjadi pangan olahan yang lebih bernilai.

*Russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas merupakan inovasi yang pada

mulanya menggunakan bahan dasar tepung terigu, menjadi tepung talas yang merupakan bahan pangan lokal sebagai pengganti tepung terigu. Hal yang inovatif bukan hanya melahirkan sesuatu yang baru tetapi juga harus bermanfaat, produk yang berinovasi seharusnya lebih baik lagi dan lebih bermanfaat daripada sebelumnya. Penelitian terdahulu mengenai tepung talas adalah pengaruh penggunaan tepung talas terhadap kualitas kulit pie (Mustika 2017) dan substitusi tepung talas (*Colocasia esculenta L.*) pada pembuatan *mini roll rainbow cake* (Saputri & Rahmawati 2018). Berdasarkan hal-hal di atas, maka perlu dilakukannya inovasi untuk memanfaatkan tepung talas sebagai bahan dasar untuk membuat hidangan penutup seperti *russian honey cake* dan dilihat dari sisi rasa, aroma, warna, bentuk dan teksturnya, karena tepung talas dan tepung terigu memiliki karakteristiknya masing-masing. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis formula resep, sensori dan daya terima *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas.

## METODE

### Desain, tempat, dan waktu

Penelitian ini menggunakan desain *true experimental* dengan eksperimen uji QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) dengan menggunakan produk acuan sebagai acuan dalam pembuatan produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas. Uji coba pembuatan produk dilaksanakan di rumah peneliti, uji QDA dilakukan di hotel *HOLIDAYINN* dan *GH Universal* sebanyak dua kali agar mencapai hasil yang mirip dengan produk acuan, dan tahap uji daya terima oleh konsumen dilakukan di lingkungan sekitar rumah peneliti. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus tahun 2022.

### Bahan dan alat

Peneliti menganalisis 10 resep produk *russian honey cake* untuk mendapatkan *starting recipe* yang lalu diajukan kepada panelis ahli. Dari panelis ahli kemudian didapatkan resep standar sebagaimana yang telah dijabarkan pada Tabel 1.

Penulis menggunakan tepung talas merek *IELS Organic Food*. Alat yang digunakan untuk membuat *russian honey cake* meliputi timbangan, panci, mangkuk kaca, *rolling pin*, spatula,

saringan, *whisk*, gelas ukur, alas silpat, loyang, kuas, oven, *cake knife* dan *turntable*.

Tabel 1. Formulasi *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas

Bahan	Jumlah	Satuan
<b>Biskuit</b>		
Tepung talas	260	gram
Madu	35	gram
Gula pasir	120	gram
<i>Unsalted butter</i>	75	gram
Putih telur	2	butir
Kuning telur	3	butir
Vanili	1	sdt
Soda kue	1	sdt
<b>Sirup madu</b>		
Air hangat	40	mL
Madu	1	sdt
Susu	10	mL
<b>Frosting</b>		
<i>Cream cheese</i>	250	g
<i>Sour cream</i>	50	g
<i>Whipped cream</i>	130	g
Madu	25	g
	10	g

#### Pengolahan dan analisis data

Percobaan yang digunakan pada penelitian ini menggunakan Metode QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) dengan menggunakan skala garis tidak terstruktur yang memiliki panjang 10 cm dengan nilai skala 0 adalah yang terendah lalu diujikan kepada 5 orang panelis terlatih. Analisis data metode QDA dilakukan dengan cara menginput data ke dalam *Microsoft excel* 2016 lalu diplot ke dalam *spider web*. Serta dilakukan juga uji daya terima terhadap 30 orang panelis konsumen.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

##### *Proses Pembuatan Russian Honey Cake dengan Bahan Dasar Tepung Talas.*

Pencampuran adonan dilakukan dengan memasak mentega, gula, dan madu dengan metode *au bain marie* selama 5 menit hingga madu berubah warna menjadi kecoklatan (karamelisasi), lalu memasukan telur, baking soda ke dalam campuran mentega dan gula yang sudah melalui proses *au bain marie*, setelah itu adonan dibiarkan dingin lalu masukan tepung talas yang sudah di ayak dan di sangrai. *Au bain marie* biasanya digunakan

untuk memasak atau menghangatkan makanan secara perlahan dan menghindari panas langsung dari api dengan menggunakan *double boiler* (Hamidah 2021).

Setelah mengalami proses pencampuran (*mixing*) maka akan terbentuk adonan. Adonan tersebut akan mengalami proses *aging* selama kurang lebih 15 menit, tergantung jenis bahan pengembang yang digunakan. *Aging* diperlukan untuk memberi kesempatan pada bahan pengembang untuk bekerja efektif. Selanjutnya dilakukan pencetakan terhadap adonan yang sebelumnya telah ditipiskan sampai mencapai ketebalan tertentu (Kurniasari 2018).

Adonan biskuit dipanggang satu persatu. Pada umumnya untuk pengaturan suhu pemanggangan biskuit antara 170°C–180°C selama 8–10 menit (Arepally et al. 2020). Sambil menunggu dingin, *frosting* dibuat dengan cara mencampurkan semua bahan untuk *frosting* hingga tercampur rata (Hollywood 2016), kemudian biskuit ditumpuk dengan menggunakan *frosting* secara bergantian hingga semua biskuit habis. Setelah itu bagian luar *russian honey cake* ditutupi dengan *frosting* dan sisa remahan biskuit yang dihaluskan. Lalu didiamkan selama semalaman di dalam kulkas agar biskuitnya melunak dan bisa disajikan dengan cara di *slice* seperti kue pada umumnya.

**Hasil Uji Sensori.** Pada Tabel 2 dapat diamati hasil uji sensori dari produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas. Pada atribut warna kategori biskuit, produk acuan mendapat nilai 5,28, uji coba 1 mendapat nilai 8,08 dan produk uji coba 2 mendapat nilai 5,44. Sehingga warna biskuit pada *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas cenderung memiliki warna yang agak gelap. Untuk kategori *frosting*, produk acuan mendapat nilai 4,5, produk uji coba 1 mendapat nilai 6,76 dan produk uji coba 2 mendapat nilai 5,14. Warna *frosting* pada produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas cenderung memiliki warna yang terang. Untuk kategori *crumbs*, produk acuan mendapat nilai 5,34, produk uji coba 1 mendapat nilai 7,8 dan produk uji coba 2 mendapat nilai 5,46 dikarenakan produk yang dibuat dengan tepung talas memiliki warna yang sedikit lebih gelap dibandingkan dengan tepung terigu. Warna *crumbs* pada *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas cenderung memiliki warna yang agak gelap (Saputri & Rahmawati 2018).

Tabel 2. Rata-rata nilai uji sensori pada *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas

Atribut	Acuan	Uji coba 1	Uji coba 2
(W) Biskuit	5,62	8,08	5,44
(W) <i>Frosting</i>	4,5	6,76	5,14
(W) Remahan	5,34	7,8	5,28
(T) Biskuit	2,7	6,72	4,24
(T) <i>Frosting</i>	7,38	7,18	5,52
(RB) Manis	6,56	7,3	6,98
(RB) Madu	6,96	8,22	7,17
(RB) Talas	-	5,1	6,6
(RF) Manis	6,68	7,36	6,52
(RF) Asam	6,08	5,8	5,54
(A) Madu	5,84	7,96	6,62
TK	7,52	7,06	8,04

Keterangan: (W) adalah warna, (T) adalah tekstur, (RB) adalah rasa biskuit, (RF) adalah rasa *frosting*, (A) adalah aroma, dan TK adalah tampilan keseluruhan. Penelitian dilakukan sebanyak 2 kali pengulangan.

Pada atribut tekstur kategori biskuit, produk acuan mendapatkan nilai 2,7, produk uji coba 1 mendapat nilai 6,72 dan produk uji coba 2 mendapat nilai 4,24. Hal ini disebabkan oleh tidak adanya kandungan terigu dalam biskuit sehingga membuat tekstur biskuit lebih keras dibandingkan dengan biskuit pada umumnya yang terbuat dari tepung terigu. Perbedaan tingkat kekerasan dan kerenyahan berkaitan erat dengan perbedaan komposisi bahan dasarnya (Koswara 2011). Penggunaan sirup madu dan *frosting* yang memiliki konsistensi ringan dapat membantu biskuit lebih mudah melunak. Tekstur biskuit pada *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas memiliki tekstur yang lunak.

Pada kategori *frosting* produk acuan mendapat nilai 7,38, produk uji coba 1 mendapat nilai 7,18 dan produk uji coba 2 mendapat nilai 5,52. Panelis ahli mengungkapkan bahwa penggunaan sirup madu dan *frosting* dapat membantu biskuit lebih mudah melunak. Sehingga tekstur *frosting* pada produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas memiliki tekstur agak kental.

Pada atribut rasa biskuit kategori manis, produk acuan mendapat nilai 6,56, produk uji coba 1 mendapatkan nilai 7,3 dan produk uji coba 2 mendapat nilai 6,98. Menurut panelis ahli, rasa manis pada produk *russian honey cake* berasal dari madu dan gula. Rasa manis biskuit pada produk *russian honey cake* dasar tepung talas

memiliki rasa manis yang kuat. Pada kategori madu produk acuan mendapatkan nilai 6,96, uji coba 1 mendapatkan nilai 8,22 dan produk uji coba 2 mendapatkan nilai 7,17. Penggunaan campuran madu pada pembuatan produk dapat memberikan rasa manis yang berbeda dan lebih menyehatkan dibandingkan dengan menggunakan gula. Rasa madu pada produk *russian honey cake* dasar tepung talas memiliki rasa madu yang kuat. Pada kategori talas, produk uji coba 1 mendapat nilai 5,1 dan produk uji coba 2 mendapatkan nilai 6,6. Hal ini disebabkan semakin banyak penggunaan tepung talas maka semakin kuat juga rasa dari talas yang terdapat pada biskuit. Rasa talas dipengaruhi dari substitusi tepung talas. Semakin tinggi jumlah substitusi tepung talas, maka semakin tinggi rasa talas yang ditimbulkan (Mustika 2017) Rasa biskuit kategori talas pada produk *Russian Honey Cake* dasar tepung talas memiliki rasa talas yang agak kuat.

Pada atribut rasa *frosting* kategori manis, produk acuan mendapat nilai 6,68. Produk uji coba 1 mendapat nilai 7,36 dan produk uji coba 2 mendapat nilai 5,84. Sesuai dengan pernyataan Irianto (2020) bahwa *whipped cream* dapat menghasilkan rasa yang *creamy*, manis dan menghasilkan tekstur yang lebih mengembang. Sehingga rasa *frosting* pada produk *russian honey cake* dasar tepung talas memiliki rasa manis kuat. Pada kategori asam produk acuan mendapat nilai 6,08, produk uji coba 1 mendapat nilai 5,54, dan uji coba 2 mendapat nilai 5,54. Menurut panelis ahli rasa asam pada *frosting* dapat menyeimbangkan rasa manis yang berasal dari biskuit. Rasa asam *frosting* pada produk *russian honey cake* dasar tepung talas memiliki rasa asam yang agak kuat.

Pada kategori aroma produk acuan mendapat nilai 5,84, produk uji coba 1 mendapat nilai 7,96 dan produk uji coba 2 mendapat nilai 6,62. Sesuai dengan pernyataan Cahdian *et al.* (2018) aroma pada produk yang dihasilkan dapat dipengaruhi oleh penggunaan bahan dalam pembuatan produk. Menurut panelis ahli, aroma produk *russian honey cake* dipengaruhi oleh penggunaan madu yang kuat.

Atribut terakhir yaitu atribut tampilan keseluruhan produk acuan mendapat nilai 7,52, uji coba 1 mendapat nilai 7,06, sementara produk uji coba 2 mendapat nilai 8,04. Penggunaan tepung talas sebanyak 100% dinilai menarik karena masih jarang digunakan.



**Hasil Uji Daya Terima Warna: Biskuit.**

Berdasarkan Diagram 1, ditinjau dari atribut warna biskuit pada produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas terdapat 16,7% panelis konsumen menyatakan agak suka. Sebanyak 40% panelis konsumen menyatakan sangat suka dan 43,3% panelis konsumen menyatakan suka. Warna biskuit berbahan tepung umbi talas memiliki warna putih kecoklatan. Warna tersebut terbentuk disebabkan oleh proses pengeringan dan enzimatis sehingga berpengaruh terhadap warna biskuit (Prasetyo & Nainggolan 2018).

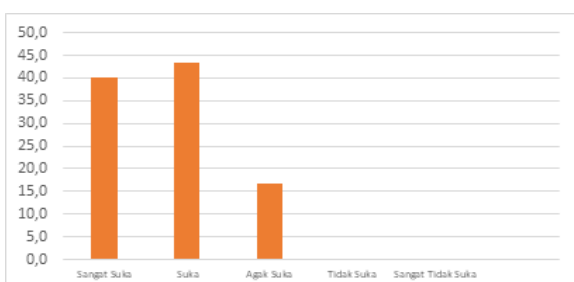


Diagram 1. Uji daya terima *russian honey cake* atribut warna biskuit

**Frosting.** Berdasarkan Diagram 2, ditinjau dari atribut warna *frosting* pada produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas terdapat 6,7% panelis konsumen menyatakan agak suka. Sebanyak 30% panelis konsumen menyatakan suka dan 63,3% panelis konsumen menyatakan sangat suka. Menurut Khalish *et al.* (2020) campuran *whipped cream* dan *cream cheese* yang digunakan menghasilkan warna putih hingga putih gading, sehingga mempengaruhi warna *frosting* pada produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas.

**Crumbs.** Berdasarkan Diagram 3, ditinjau dari atribut warna *crumbs* pada produk *russian*

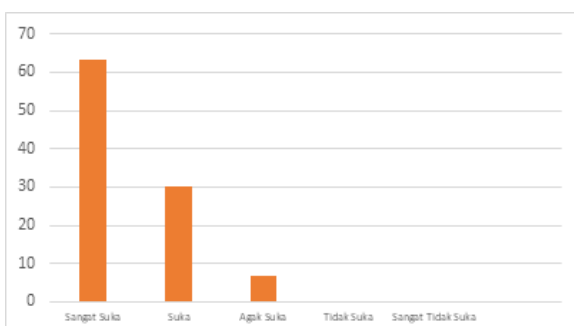


Diagram 2. Uji daya terima *russian honey cake* atribut warna *frosting*

*honey cake* dengan bahan dasar tepung talas terdapat 16,7% panelis konsumen menyatakan agak suka. Sebanyak 40% panelis konsumen menyatakan suka dan 43,3% panelis konsumen menyatakan sangat suka. Warna gelap muncul dari penggunaan tepung talas sesuai dengan pernyataan Megadianti *et al.* (2020) bahwa tepung talas memiliki warna tepung kecoklatan sehingga mempengaruhi warna akhir *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas.

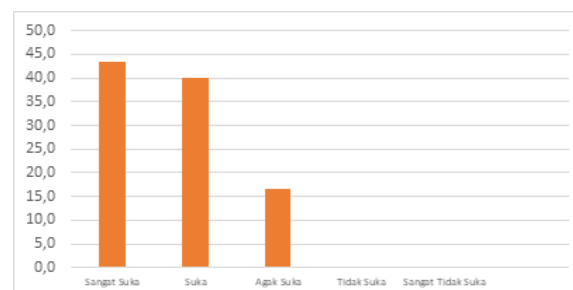


Diagram 3. Uji daya terima *russian honey cake* atribut warna *crumbs*

**Hasil Uji Daya Terima Tekstur: Biskuit.**

Berdasarkan Diagram 4, ditinjau dari atribut tekstur biskuit pada produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas terdapat 10% panelis konsumen menyatakan agak suka. Sebanyak 43,3% panelis konsumen menyatakan suka dan 46,7% panelis konsumen menyatakan sangat suka. Sesuai dengan penelitian Haliza *et al.* (2017) terhadap penggunaan tepung talas terhadap brownies yang menyatakan bahwa semakin banyak tepung talas yang ditambahkan, Brownies yang dihasilkan cenderung semakin keras.

**Frosting.** Berdasarkan Diagram 5, ditinjau dari atribut tekstur *frosting* pada produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas

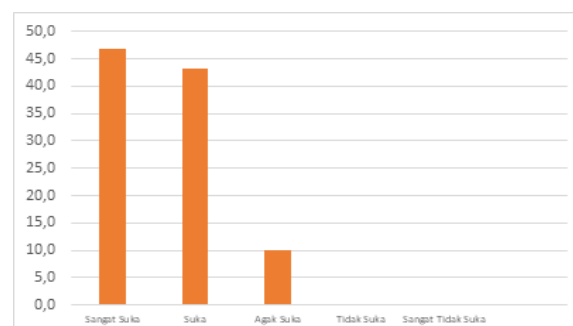


Diagram 4. Uji daya terima *russian honey cake* atribut tekstur biskuit

terdapat 13,4% panelis konsumen menyatakan agak suka. Sebanyak 33,3% panelis konsumen menyatakan suka dan 53,3% panelis konsumen menyatakan sangat suka karena tekstur *frosting* yang menggunakan campuran *whipped cream* dan *cream cheese* sehingga teksturnya padat. Menurut Fadhlillah et al. (2020) *cream cheese* memiliki tekstur yang lembut, halus, dan *creamy*.

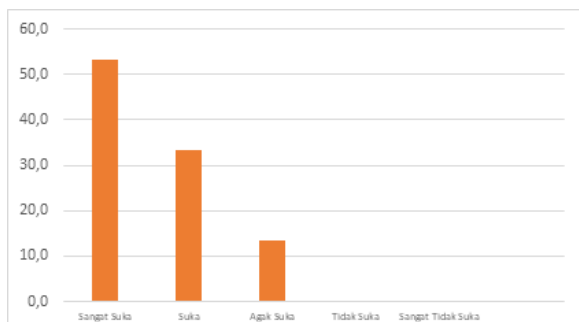


Diagram 5. Uji daya terima *russian honey cake* atribut tesktur *frosting*

**Hasil Uji Daya Terima Rasa: Biskuit.**

Berdasarkan Diagram 6, ditinjau dari atribut rasa biskuit pada produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas terdapat 6,6% panelis konsumen menyatakan agak suka. Sebanyak 26,7% panelis konsumen menyatakan suka dan 66,7% panelis konsumen menyatakan sangat suka. Rasa dan warna merupakan faktor yang cukup penting dari suatu produk makanan. Komponen yang dapat menimbulkan rasa yang diinginkan tergantung bahan yang ditambahkan. Bahan yang dapat memperbaiki cita rasa dan warna adalah gula, lemak, garam, telur, susu skim dan bahan perenyah (Meilita 2019).

**Frosting.** Berdasarkan Diagram 7, ditinjau dari atribut rasa *frosting* pada produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas

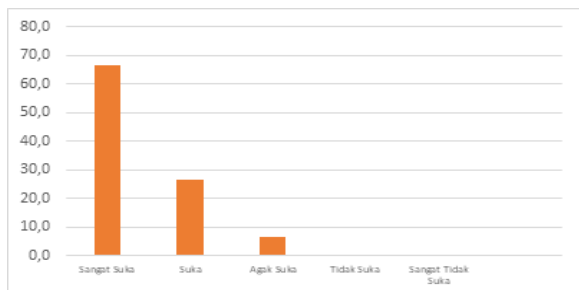


Diagram 6. Uji daya terima *russian honey cake* atribut rasa biskuit

terdapat 10% panelis konsumen menyatakan agak suka. Sebanyak 43,3% panelis konsumen menyatakan sangat suka dan 46,7% panelis konsumen menyatakan suka karena rasa *frosting* yang rasa manis gurih yang berasal dari *whipped cream* dan *cream cheese* dan asam dari *sour cream* seimbang. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Ghanie (2018) penggunaan *whipped cream* pada es krim menyatakan bahwa *whipped cream* merupakan salah satu komponen penting di dalam es krim untuk meningkatkan rasa pada es krim, menghasilkan tekstur yang halus, dan memberi *body* pada es krim.

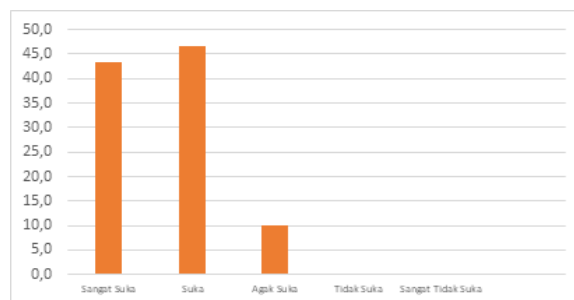


Diagram 7. Uji daya terima *russian honey cake* atribut rasa *frosting*

**Hasil Uji Daya Terima Aroma.**

Berdasarkan Diagram 8, ditinjau dari atribut aroma pada produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas terdapat 6,6% panelis konsumen menyatakan agak suka. Sebanyak 36,7% panelis konsumen menyatakan sangat suka dan 56,7% panelis konsumen menyatakan suka. Menurut Ewamaharani & Dwiyanti (2018) perbandingan gula dan madu yang berbeda-beda menghasilkan aroma yang bervariasi. Semakin banyak perbandingan gula maka aroma yang dihasilkan akan semakin kuat aroma gula. Sedangkan semakin banyak perbandingan madu maka aroma madu lebih dominan.

**Hasil Uji Daya Terima Tampilan Keseluruhan.** Berdasarkan Diagram 9, ditinjau dari atribut tampilan keseluruhan produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas terdapat 6,6% panelis konsumen menyatakan agak suka. Sebanyak 36,7% panelis konsumen menyatakan sangat suka dan 56,7% panelis konsumen menyatakan suka. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan tampilan keseluruhan terhadap produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas menyatakan suka karena belum ada *russian honey cake* yang

dibuat dengan bahan dasar tepung talas sehingga produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas dapat diterima secara positif oleh konsumen.

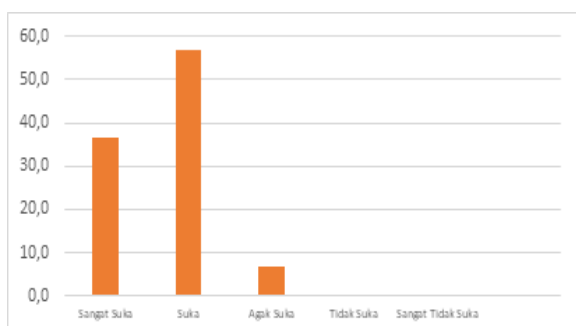


Diagram 8. Uji daya terima *Russian Honey Cake* atribut aroma

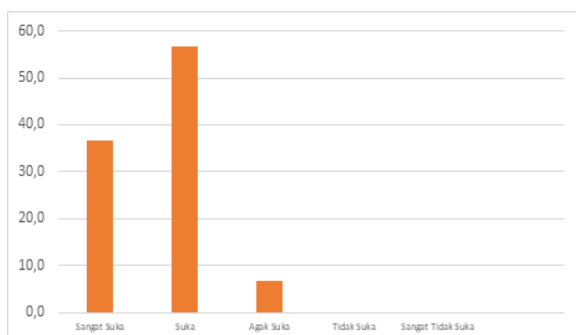


Diagram 9. Uji daya terima *russian honey cake* atribut tampilan keseluruhan

### KESIMPULAN

Resep standar untuk pembuatan *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas terdiri dari 3 komponen yaitu biskuit, sirup madu dan *frosting*. Untuk adonan biskuit madu diperlukan 23% tepung talas (sangrai), 3,1% madu, 10,7% gula pasir, 6,7% *unsalted butter*, 5,8% putih telur, 4% kuning telur, 0,3% vanili, dan 0,3% soda kue. Untuk sirup madu 3,6% air hangat, 0,4% madu dan 0,9% Susu UHT *plain*. Bahan pembuatan *frosting* terdiri dari 22,2% *cream cheese*, 4,4% *sour cream*, 11,5% *whipped cream*, 2,2% madu, dan 0,9% gula halus.

Hasil uji sensori dari produk *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas menyatakan atribut sensori biskuit teridentifikasi meliputi warna agak gelap, tekstur lunak, rasa manis kuat, rasa madu agak kuat, dan rasa talas agak kuat. Atribut sensori *frosting* meliputi warna terang, terktstur agak kental, rasa manis kuat, dan

rasa asam agak kuat. Atribut sensori *crumbs* memiliki warna agak gelap. Atribut sensori keseluruhan teridentifikasi bahwa aroma madu masuk kategori kuat dan tampilan keseluruhan masuk kategori menarik. Daya terima *russian honey cake* dengan bahan dasar tepung talas secara keseluruhan dapat diterima dengan baik dan positif oleh konsumen.

### DAFTAR PUSTAKA

- Arepally D, Reddy RS, Goswami TK, Datta AK. 2020. Biscuit baking: A review. *LWT*, 131:p.109726. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109726>
- Cahdian R, Elida E, Gusnita W. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Kue Sus. *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 9(2),83. <https://doi.org/10.24036/jpk/vol9-iss2/81>
- Labova D. 202. Medovik. <https://daniscookings.com/medovik/> [Diakses 15 Maret 2023]
- Ewamaharani D, Dwiyantri S. 2018. Pengaruh Perbandingan Gula dan Madu Terhadap Hasil Jadi Kosmetik Epilasi. *Jurnal Tata Rias*, 7(2):36-43.
- Fadhilillah M, Isnanisafitri FF, Anggraeni NI, Rachman SD, Safari A, Ishmayana S. 2020. Penentuan Pengaruh Kulit Ari Psyllium dan Susu Full Cream terhadap Kadar Air dan Abu pada Pembuatan Cream Cheese Menggunakan Response Surface Methodology. *Science Tech: Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 6(2):22-32. <https://doi.org/10.30738/jst.v6i2.7843>
- Ghanie VAS. 2018. Pengaruh Penambahan Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris pada Pembuatan Reduced Fat Ice Cream [skripsi]. Semarang: Unika Soegijapranata Semarang.
- Haliza W, Kailaku SI, Yuliani S. 2017. Penggunaan Mixture Response Surfa Ce Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 9(2):96. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v9n2.2012.96-106>
- Hamidah H. 2021. Karakteristik Cheesecake dengan Metode Au Bain Marie di CV Jaya

- Bakery Lampung [laporan tugas akhir]. Bandar Lampung: Politeknik Negeri Lampung.
- Prasetyo HA, Nainggolan LP. 2018. Formulasi Tepung Komposit Umbi Jalar dan Talas sebagai Substitusi Parsial Terigu pada Cake. *Jurnal Agroteknosains*, 2(2). <https://doi.org/10.36764/ja.v2i2.149>
- Hollywood P. 2016. *The weekend baker*. London: Michael Joseph Publisher.
- Illiescu O. 2019. Medovik –Russian Honey Cake– Pastry Workshop. <https://pastry-workshop.com/medovik-russian-honey-cake/> [Diakses 20 Juni 2022]
- Irianto CK. 2020. Perancangan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Berbasis Good Manufacturing Practices (GMP) pada Produk Red Velvet Cup Cake di PT. Kuliner Akur Pratama Bandung (Yogya Grup) [disertasi]. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
- Khalish LH, Andarwulan N, Koswara S, Talitha ZA. 2020. Formulasi dan Tingkat Kesukaan terhadap Es Krim Keju dengan Menggunakan Berbagai Keju Lunak (Cream Cheese, Ricotta dan Camembert). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 7(2), 90-97. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.2.90>
- Kurniasari F. 2018. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Kaya Protein dengan Substitusi Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) [skripsi]. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Koswara S. 2011. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Megadianti JR, Purba JSR, Agusanty SF. 2020. Analisis Zat Gizi dan Daya Terima Cookies Tepung Talas Pontianak. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 3(1):24. <https://doi.org/10.30602/pnj.v3i1.627>
- Meilita Q. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Talas terhadap Karakteristik Cookies [skripsi]. Bandung: Universitas Pasundan.
- Mustika D. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Pie [skripsi]. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Santia T. 2021. Kurangi Impor, Masyarakat Diminta Gunakan Tepung Terigu Lokal. *Liputan 6*. <https://www.liputan6.com/bisnis/read/4510804/kurangi-impor-masyarakat-diminta-gunakan-tepung-terigu-lokal> [Diakses 22 Juni 2022]
- Saputri SR, Rahmawati F. 2018. Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta L.*) Pada Pembuatan Mini Roll Rainbow Cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana UNY*, 16(1):1-8.