

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan umbi talas bogor yang difermentasi sebagai bahan utama pembuatan jajanan tradisional colenak. Penelitian ini di latar belakang oleh umbi talas bogor yang melimpah di kota Bogor dan kurangnya variasi olahan talas pada kudapan saat ini, membantu proses pengawetan talas dengan cara fermentasi dan memberikan pembaruan terhadap jajanan tradisional colenak. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep colenak berbahan dasar tapai talas dan untuk mengetahui daya terima konsumen pada colenak berbahan dasar tapai talas. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimental dan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 35 orang panelis dengan menyebarkan kuisioner. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep 3 Gram Ragi, 200 Gram Talas, 2 Gram Margarin untuk colenak dan 200 Ml Santan Cair, 200 Gram Gula Merah, 2 lembar Daun Pandan, 250 Gram Kelapa Muda Parut untukocolan saus colenak atau enten.

Kata kunci : Jajanan Tradisional, Colenak, Tapi Talas