

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi umbi talas (*Colocasia esculenta*) sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue tradisional Ali Agrem yang berasal dari Jawa Barat. Talas dipilih karena kandungan karbohidrat kompleksnya yang tinggi, serta teksturnya yang lembut setelah dikukus, sehingga berpotensi menggantikan sebagian atau seluruh tepung dalam adonan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan formulasi talas sebagai substitusi sebesar 50%, dari total bahan tepung. Parameter pengujian meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan secara keseluruhan melalui uji organoleptik dengan 30 panelis semi-terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan talas memberikan pengaruh signifikan terhadap tekstur dan rasa kue Ali Agrem. Formulasi terbaik terdapat pada substitusi 40% talas, yang memperoleh skor tertinggi dalam aspek kelembutan tekstur, keunikan rasa, dan tingkat kesukaan keseluruhan. Warna produk menjadi sedikit lebih pucat, namun tidak memengaruhi penerimaan secara umum. **Hasil yang diharapkan** dari penelitian ini adalah memberikan alternatif inovasi dalam pembuatan kue tradisional Ali Agrem dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah, meningkatkan nilai tambah talas sebagai bahan pangan, serta mendorong diversifikasi produk olahan berbasis pangan lokal yang tetap mempertahankan cita rasa dan daya terima konsumen.

Kata Kunci: Talas (*Colocasia esculenta*), substitusi tepung, kue tradisional, Ali Agrem