



Department of Digital Business

Journal of Artificial Intelligence and Digital Business (RIGGS)

Homepage: <https://journal.ilmudata.co.id/index.php/RIGGS>

Vol. 5 No. 1 (2026) pp: 9396-9403

P-ISSN: 2963-9298, e-ISSN: 2963-914X

Uji Penerimaan Produk Kue Sus dengan Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)

Khoerul Anam^{1*}, Putri Febriyanti², Tintin Supriyatin³, Nunik Mulyandari⁴, Budi Satriyanto⁵

^{1,2,3}Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jakarta

^{4,5}Program Studi Teknologi Penangkapan Ikan, Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Jakarta

khoerul.edu@gmail.com

Abstrak

Choux pastry atau kue sus merupakan salah satu jenis produk pastry yang memiliki tekstur ringan, rongga berpori di bagian dalam, serta umumnya diisi dengan vla atau berbagai jenis isian lainnya. Produk ini cukup populer di kalangan masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas dan tekstur yang lembut. Inovasi dalam penelitian ini adalah pengembangan kue sus melalui substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) serta penambahan daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai upaya diversifikasi pangan berbasis bahan lokal sekaligus meningkatkan nilai gizi produk. Pemanfaatan tepung sukun diharapkan dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, sedangkan penambahan ikan nila berpotensi meningkatkan kandungan protein pada produk kue sus. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat penerimaan panelis terhadap kue sus yang dimodifikasi dengan substitusi tepung sukun dan penambahan ikan nila. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen dengan desain *true experiment*. Pengujian dilakukan menggunakan uji hedonik untuk menilai tingkat kesukaan panelis terhadap aspek sensoris produk, meliputi bentuk, penampilan, warna, aroma, rasa, kerenyahan, tekstur, dan kesan keseluruhan. Penilaian menggunakan skala Likert lima poin yang melibatkan 37 panelis, terdiri dari 6 panelis ahli (*individual expert*) dan 31 panelis tidak terlatih (*untrained panel*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa kue sus dengan substitusi tepung sukun dan tambahan ikan nila secara umum dapat diterima oleh panelis dengan tingkat kesukaan sebesar 67,6% pada kategori suka terhadap kesan keseluruhan produk. Aspek sensoris yang paling disukai adalah aroma dengan persentase 62,2%, sedangkan parameter warna dan kerenyahan memperoleh tingkat penerimaan yang relatif lebih rendah.

Kata kunci: Kue Sus, Tepung Sukun, Ikan Nila, Hedonik, Substitusi

1. Latar Belakang

Choux paste adalah salah satu jenis produk pastry yang memiliki tekstur ringan dengan rongga berpori di dalamnya. Kue ini ditandai dengan bagian dalam yang kosong dan bertekstur lembut, sehingga cocok untuk diisi dengan berbagai varian vla atau krim. Struktur rongga pada produk ini terbentuk akibat proses pemanggangan yang menghasilkan uap air di dalam adonan. Uap tersebut mendorong adonan mengembang sehingga terbentuk rongga di bagian tengah produk. Karakteristik tersebut menjadikan *choux paste* memiliki tekstur yang unik dibandingkan produk kue lainnya. Menurut Asty dan Mayaroh (2016), struktur khas tersebut membuat *choux pastry* mudah dikombinasikan dengan berbagai jenis isian.

Di Indonesia, *choux pastry* lebih dikenal dengan sebutan kue sus (Bamantyo, 2019). Kue sus merupakan salah satu produk pastry yang cukup populer di masyarakat dan sering dijadikan sebagai camilan maupun hidangan penutup. Produk ini umumnya dibuat menggunakan bahan dasar tepung terigu, telur, air, serta mentega atau margarin. Kombinasi bahan tersebut menghasilkan kulit kue yang lembut dengan rongga di bagian dalamnya. Rongga tersebut memungkinkan kue sus diisi dengan berbagai jenis isian seperti *fla*, *custard*, maupun krim.

Dalam bahasa Belanda, kue ini dikenal sebagai *soes* atau kue sus yang memiliki bentuk bulat dengan rongga di bagian tengahnya. Sementara itu, dalam bahasa Perancis kue ini disebut *choux à la crème*. Istilah *choux* sendiri berasal dari bahasa Perancis yang berarti kubis karena bentuknya menyerupai sayuran tersebut. Bentuknya yang bulat dan mengembang menjadikan produk ini mudah dikenali oleh konsumen. Seiring perkembangan waktu, kue sus mengalami berbagai inovasi baik dari segi bahan baku maupun variasi isian.

Uji Penerimaan Produk Kue Sus dengan Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)

Perkembangan inovasi produk pangan saat ini mendorong munculnya berbagai variasi olahan makanan. Inovasi tersebut bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah suatu produk sekaligus memperkaya variasi pangan yang tersedia di masyarakat. Pengembangan produk juga dapat dilakukan melalui modifikasi bahan baku maupun teknik pengolahan. Selain itu, inovasi pangan juga berperan dalam meningkatkan nilai gizi suatu produk. Oleh karena itu, pengembangan produk berbasis bahan lokal menjadi salah satu strategi penting dalam diversifikasi pangan.

Salah satu bentuk inovasi dalam pengolahan pangan adalah melalui proses substitusi bahan baku. Substitusi merupakan pemanfaatan suatu bahan sebagai pengganti bahan lainnya dalam suatu formulasi produk. Kehadiran bahan substitusi diharapkan mampu memberikan alternatif bahan pangan yang lebih beragam bagi masyarakat. Selain itu, substitusi bahan juga dapat membantu mengurangi ketergantungan terhadap bahan baku tertentu seperti tepung terigu. Utami (2020) menyatakan bahwa penggunaan bahan substitusi dapat menjadi solusi dalam pengembangan produk pangan yang lebih variatif.

Indonesia memiliki banyak sumber pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku alternatif. Salah satu bahan pangan lokal yang cukup potensial adalah buah sukun (*Artocarpus altilis*). Tanaman sukun merupakan tanaman tropis yang banyak ditemukan di berbagai wilayah Indonesia. Buah sukun memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga berpotensi sebagai sumber energi. Oleh karena itu, pemanfaatan sukun sebagai bahan pangan alternatif perlu terus dikembangkan.

Pemanfaatan sukun sebagai bahan baku industri pangan dapat ditingkatkan melalui teknologi pengolahan yang lebih modern, salah satunya dengan mengolahnya menjadi tepung sukun (Biyumna et al., 2017). Tepung sukun dihasilkan melalui proses pengeringan dan penggilingan buah sukun hingga menjadi bentuk tepung. Bentuk tepung ini memudahkan penggunaannya dalam berbagai produk makanan. Tepung sukun juga memiliki karakteristik yang cukup baik sebagai bahan substitusi tepung terigu. Oleh karena itu, tepung sukun dapat dimanfaatkan dalam berbagai produk olahan pangan.

Tepung sukun memiliki beberapa keunggulan dibandingkan bahan tepung lainnya. Salah satu keunggulannya adalah sifatnya yang bebas gluten (*gluten-free*), sehingga dapat menjadi alternatif bagi individu yang memiliki intoleransi gluten. Selain itu, tepung sukun juga memiliki kandungan serat dan mineral yang cukup tinggi. Sukandar et al. (2014) menyebutkan bahwa tepung sukun kaya akan kalsium dan serat sehingga dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu. Kandungan gizi tersebut menjadikan tepung sukun berpotensi untuk meningkatkan nilai gizi suatu produk pangan.

Menurut Melati (2017), setiap 100 gram buah sukun mengandung karbohidrat sebesar 27,12 gram, kalsium 17 mg, vitamin C 29 mg, kalium 490 mg, serta memiliki nilai energi sebesar 103 kalori. Kandungan gizi tersebut menunjukkan bahwa sukun memiliki potensi yang cukup besar sebagai bahan pangan alternatif. Selain itu, sukun juga mudah ditemukan di berbagai wilayah Indonesia. Hal ini menjadikan sukun sebagai bahan pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut. Oleh karena itu, pengolahan sukun menjadi tepung dapat meningkatkan nilai ekonomis buah tersebut.

Pemanfaatan tepung sukun dalam produk pangan juga telah dilakukan dalam berbagai penelitian sebelumnya. Tepung sukun dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam produk roti, kue, mie, maupun berbagai jenis makanan lainnya. Penggunaan tepung sukun dalam formulasi produk pangan dapat mempengaruhi karakteristik tekstur, warna, maupun rasa produk. Sholehah et al. (2023) menyatakan bahwa tepung sukun dapat digunakan sebagai alternatif dalam diversifikasi pangan dan diolah menjadi berbagai jenis produk.

Selain bahan pangan nabati, penambahan bahan pangan hewani juga dapat meningkatkan nilai gizi suatu produk makanan. Salah satu bahan pangan hewani yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Ikan ini memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi serta mudah diperoleh di pasaran. Oleh karena itu, ikan nila berpotensi untuk dimanfaatkan dalam berbagai produk olahan pangan.

Penambahan bahan berupa daging ikan nila ke dalam kue sus dilakukan untuk memperkaya zat gizi yang terkandung. Ikan nila dipilih karena tekstur dagingnya yang lembut serta aroma amisnya yang tidak terlalu kuat. Karakteristik tersebut membuat ikan nila sering digunakan sebagai bahan tambahan dalam berbagai produk

makanan. Setiyanti et al. (2023) menyatakan bahwa ikan nila memiliki potensi yang baik untuk diolah menjadi berbagai produk pangan inovatif.

Ikan nila juga dikenal sebagai sumber protein yang cukup tinggi. Hidayati et al. (2022) menyebutkan bahwa ikan nila mengandung protein sekitar 26 mg per 100 gram dengan kadar lemak yang relatif rendah yaitu sekitar 0,1 mg per 100 gram. Kandungan protein tersebut menjadikan ikan nila sebagai salah satu sumber protein hewani yang baik bagi tubuh. Selain itu, ikan nila juga mengandung berbagai zat gizi penting lainnya seperti vitamin dan mineral. Kandungan gizi tersebut dapat meningkatkan kualitas nutrisi suatu produk pangan.

Meskipun memiliki potensi yang besar, pemanfaatan ikan nila dalam produk olahan masih belum optimal. Pada umumnya, ikan nila hanya diolah dalam bentuk sederhana seperti digoreng atau dipanggang. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan ikan nila agar dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai tambah. Diversifikasi produk berbasis ikan nila juga dapat meningkatkan minat konsumsi masyarakat terhadap produk perikanan.

Berdasarkan uraian tersebut, pengembangan kue sus dengan substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan penambahan daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*) menjadi salah satu inovasi yang menarik untuk dikaji. Kombinasi kedua bahan tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk kue sus dengan nilai gizi yang lebih baik. Selain itu, penggunaan bahan lokal juga dapat mendukung program diversifikasi pangan di Indonesia. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat penerimaan panelis terhadap kue sus yang dimodifikasi melalui uji hedonik berdasarkan karakteristik sensoris yang meliputi bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, kerenyahan, dan kesan keseluruhan.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Workshop Pengolahan Ikan, Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik AUP Kampus Tegal. Bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan produk dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Bahan dan Alat Penelitian

Bahan	Alat
Tepung sukun	Pisau dan talenan
Tepung terigu	Baskom <i>stainlesssteel</i>
Ikan nila	Sput
Margarin	Spatula kayu
Gula pasir	Wajan
Garam	Oven dan loyang
Telur ayam	Sendok dan gelas ukur
<i>Vanilla essence</i>	Kertas roti
<i>Baking powder</i>	Timbangan
Pasta coklat (<i>filling</i>)	Plastik segitiga

Produk kue sus dibuat dengan substitusi sebagian tepung terigu menggunakan tepung sukun serta penambahan ikan nila. Proses pembuatan dilakukan melalui tahapan pencampuran bahan, pemanggangan, dan pendinginan hingga menghasilkan produk akhir yang siap diuji. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan uji hedonik. Panelis diminta memberikan penilaian terhadap karakteristik sensoris kue sus substitusi tepung sukun dengan penambahan ikan nila. Analisis deskriptif kuantitatif dengan persentase diperlukan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis. Data kuantitatif yang diperoleh dari panelis terlebih dahulu dianalisis dan dikonversi menjadi data kuantitatif. Teknik analisis data deskriptif digunakan untuk menganalisis data dengan cara menyajikan atau menggambarkan hasil yang telah diolah melalui google formulir. Uji penerimaan dilakukan dengan uji hedonik (uji kesukaan) untuk menilai karakteristik sensoris (bentuk, warna, aroma, rasa, kerenyahan, tekstur, dan kesan keseluruhan).

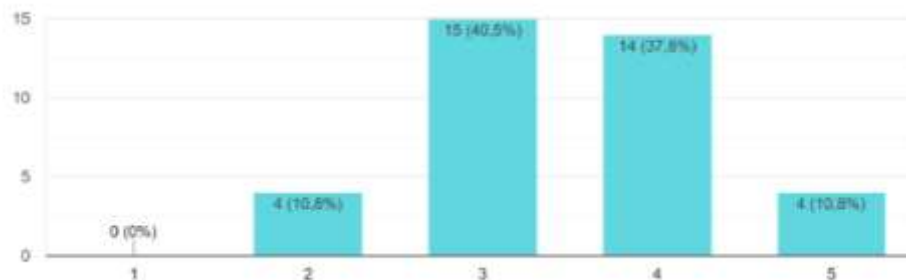
Penelitian ini dilakukan dalam beberapa tahap. Tahap pertama adalah pengembangan produk, dimulai dengan analisis resep untuk memperoleh resep acuan yang digunakan sebagai dasar dalam pengembangan kue sus. Pada tahap kedua, dilakukan serangkaian uji coba guna menemukan resep standar yang paling sesuai. Tahap ketiga

melibatkan pengumpulan data melalui uji hedonik (uji kesukaan) ada setiap aspek sensoris produk (bentuk, warna, aroma, rasa, kerenyahan, tekstur, dan kesan keseluruhan) menggunakan skala *Likert* 5 poin, dengan skor: 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = netral (agak suka), 4 = suka, dan 5 = sangat suka. Penilaian dilakukan oleh 37 panelis, terdiri dari 6 panelis individu ahli (*individual expert*) dan 31 panelis tidak terlatih (*untrained panel*) (Simanungkalit et al., 2018). Setelah uji daya terima dilakukan, data akan dianalisis untuk menentukan apakah kue sus dengan substitusi tepung sukun dan tambahan ikan nila dapat diterima oleh panelis.

3. Hasil dan Diskusi

Berikut merupakan hasil yang diperoleh berdasarkan penilaian panelis untuk produk kue sus yang disubstitusi dengan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan bahan tambahan berupa daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*).

3.1. Bentuk

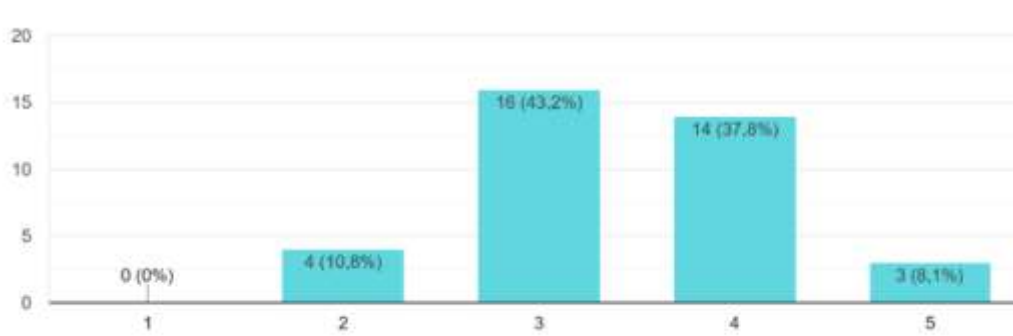


Gambar 1. Grafik Hasil Uji Sensoris Hedonik terhadap Bentuk Produk Kue Sus

Hasil analisis data mengenai penerimaan 37 panelis melalui uji hedonik (kesukaan) terhadap aspek sensoris bentuk menyatakan bahwa terdapat 4 panelis sangat suka (10,8%), 14 panelis suka (37,8%), 15 panelis agak suka (40,5%), 4 panelis tidak suka (10,8%), dan tidak ada panelis yang menyatakan sangat tidak suka (0%). Secara umum, mayoritas panelis cenderung memilih tingkat kesukaan “agak suka” terhadap bentuk kue sus yang dihasilkan. Hal ini menunjukkan bahwa bentuk produk yang dibuat dengan substitusi tepung sukun dan penambahan ikan nila masih dapat diterima oleh sebagian besar panelis. Bentuk yang dihasilkan tidak jauh berbeda dari kue sus pada umumnya sehingga panelis masih menganggap produk tersebut sebagai kue sus yang familiar.

Produk kue sus yang dihasilkan memiliki bentuk bulat dengan rongga di bagian tengah yang cukup terbentuk. Proses pemanggangan menyebabkan adonan mengembang sehingga menghasilkan struktur khas *choux pastry*. Penggunaan tepung sukun sebagai bahan substitusi tidak memberikan perubahan signifikan terhadap bentuk produk. Hal ini menunjukkan bahwa struktur adonan masih mampu mempertahankan karakteristik kue sus meskipun terdapat modifikasi bahan baku. Ratnasari dan Pangesthi (2014) menyebutkan bahwa *choux pastry* atau kue sus yang dikenal sebagai *cream puff* memiliki bentuk menyerupai kol dengan rongga pada bagian tengah serta tekstur ringan sehingga memungkinkan untuk diisi dengan berbagai jenis isian.

3.2. Penampilan

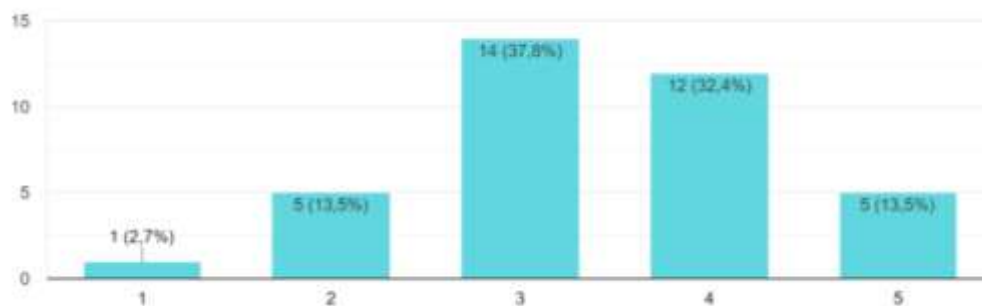


Gambar 2. Grafik Hasil Uji Sensoris Hedonik terhadap Penampilan Produk Kue Sus

Hasil analisis data mengenai penerimaan 37 panelis melalui uji hedonik terhadap aspek penampilan menunjukkan bahwa terdapat 3 panelis sangat suka (8,1%), 14 panelis suka (37,8%), 16 panelis agak suka (43,2%), 4 panelis tidak suka (10,8%), dan tidak terdapat panelis yang menyatakan sangat tidak suka (0%). Secara umum, mayoritas panelis memberikan penilaian pada kategori “agak suka”. Hal ini menunjukkan bahwa penampilan produk kue sus yang dihasilkan masih cukup menarik dan dapat diterima oleh panelis meskipun terdapat perubahan bahan baku pada formulasi produk.

Penampilan suatu produk pangan merupakan salah satu faktor penting yang dapat mempengaruhi minat konsumen untuk mengonsumsi produk tersebut. Produk kue sus yang dihasilkan dalam penelitian ini masih memiliki bentuk yang cukup rapi dan tampilan yang menyerupai kue sus pada umumnya. Meskipun menggunakan substitusi tepung sukun dan penambahan ikan nila, produk tetap memiliki tampilan yang cukup menarik. Choux paste atau kue sus di Indonesia memiliki popularitas tersendiri karena tingkat kesukaannya yang tinggi di kalangan konsumen (Asty & Mayaroh, 2016). Oleh karena itu, pengembangan produk kue sus melalui modifikasi bahan baku dapat menjadi salah satu bentuk inovasi dalam diversifikasi pangan.

3.3. Warna

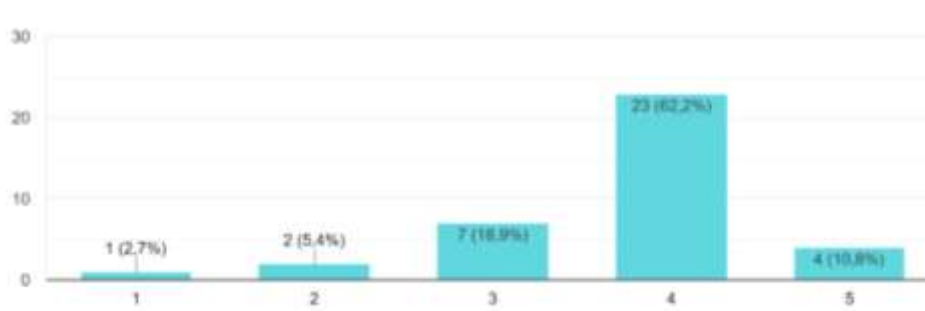


Gambar 3. Grafik Hasil Uji Sensoris Hedonik terhadap Warna Produk Kue Sus

Hasil analisis data mengenai penerimaan panelis terhadap aspek warna menunjukkan bahwa terdapat 5 panelis sangat suka (13,5%), 12 panelis suka (32,4%), 14 panelis agak suka (37,8%), 5 panelis tidak suka (13,5%), dan 1 panelis sangat tidak suka (2,7%). Berdasarkan data tersebut, mayoritas panelis memberikan penilaian pada kategori “agak suka”. Hal ini menunjukkan bahwa warna produk kue sus yang dihasilkan masih dapat diterima oleh sebagian besar panelis meskipun terdapat perubahan warna dibandingkan dengan kue sus pada umumnya.

Warna pada produk kue sus yang ditambahkan dengan tepung sukun dan ikan nila cenderung menghasilkan warna yang sedikit lebih kecoklatan. Perubahan warna ini disebabkan oleh penggunaan tepung sukun yang memiliki warna lebih pekat dibandingkan tepung terigu. Selain itu, proses pemanggangan juga dapat menyebabkan terjadinya reaksi pencoklatan pada permukaan produk. Kondisi tersebut dipengaruhi oleh kandungan flavonoid yang terdapat pada sukun yang dapat mempengaruhi warna produk setelah proses pengolahan (Olaoye et al., 2006).

3.4. Aroma



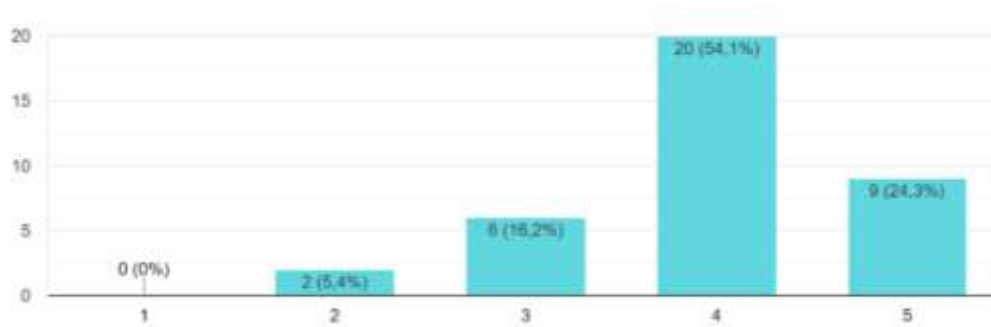
Gambar 4. Grafik Hasil Uji Sensoris Hedonik terhadap Aroma Produk Kue Sus

Hasil analisis data mengenai penerimaan panelis terhadap aspek aroma menunjukkan bahwa terdapat 4 panelis sangat suka (10,8%), 23 panelis suka (62,2%), 7 panelis agak suka (18,9%), 2 panelis tidak suka (5,4%), dan 1

panelis sangat tidak suka (2,7%). Mayoritas panelis memberikan penilaian pada kategori “suka”. Hal ini menunjukkan bahwa aroma produk kue sus yang dihasilkan cukup disukai oleh panelis dan menjadi salah satu aspek sensoris yang memberikan kontribusi positif terhadap penerimaan produk.

Aroma yang dihasilkan pada produk kue sus berasal dari kombinasi bahan penyusun adonan, terutama tepung sukun dan penambahan daging ikan nila. Tepung sukun memiliki aroma khas yang cukup kuat karena berasal dari buah sukun yang diolah menjadi tepung. Namun aroma ikan pada produk tidak terlalu menyengat karena dalam proses pembuatan adonan telah ditambahkan *vanilla essence*. Penggunaan *vanilla essence* tidak hanya memberikan aroma dan rasa pada adonan (Devi, 2024), tetapi juga membantu mengurangi bau amis dari ikan serta menyeimbangkan aroma khas dari tepung sukun.

3.5. Rasa

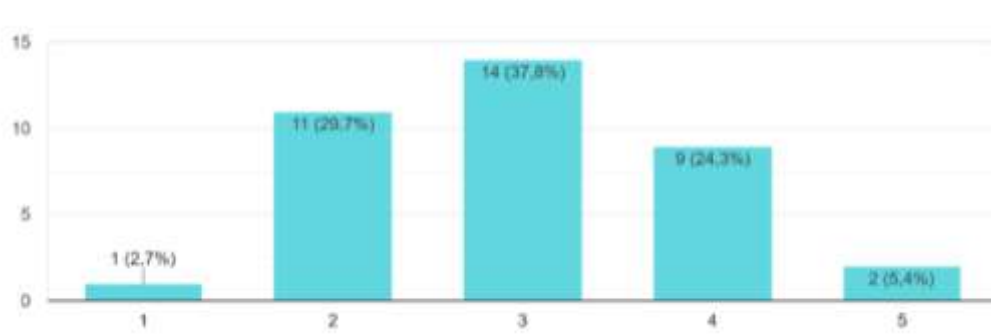


Gambar 5. Grafik Hasil Uji Sensoris Hedonik terhadap Rasa Produk Kue Sus

Hasil analisis data mengenai penerimaan panelis terhadap aspek rasa menunjukkan bahwa terdapat 9 panelis sangat suka (24,3%), 20 panelis suka (54,1%), 6 panelis agak suka (16,2%), 2 panelis tidak suka (5,4%), dan tidak ada panelis yang menyatakan sangat tidak suka (0%). Mayoritas panelis memberikan penilaian pada kategori “suka”. Hal ini menunjukkan bahwa rasa produk kue sus yang dihasilkan cukup diterima dan disukai oleh panelis.

Rasa yang dihasilkan merupakan kombinasi dari rasa manis pada isian pasta coklat dengan rasa khas dari tepung sukun pada bagian kulit kue. Selain itu, penambahan daging ikan nila memberikan kontribusi rasa gurih yang cukup khas pada produk. Proses substitusi tepung sukun dalam adonan kue sus memberikan kontribusi terhadap munculnya rasa khas buah sukun (Aprilia et al., 2021). Selain memiliki cita rasa yang lezat, ikan nila juga merupakan sumber gizi penting yang mengandung protein, vitamin, mineral, serta asam lemak omega-3 (Chayati et al., 2023).

3.6. Kerenyahan

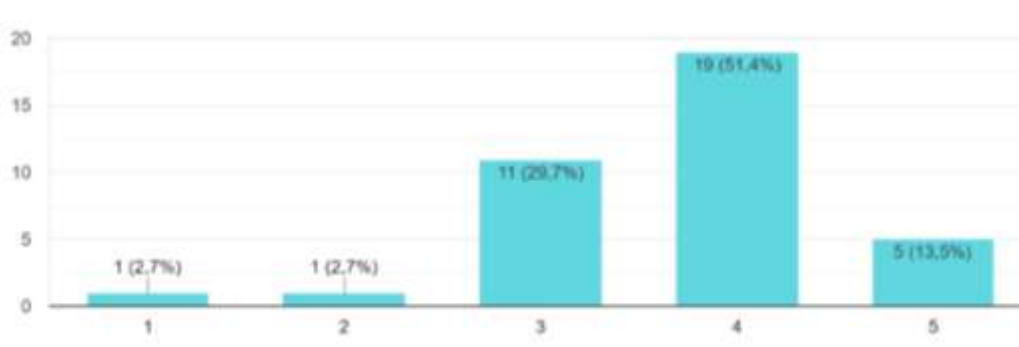


Gambar 6. Grafik Hasil Uji Sensoris Hedonik terhadap Kerenyahan Produk Kue Sus

Hasil analisis data mengenai penerimaan panelis terhadap aspek kerenyahan menunjukkan bahwa terdapat 2 panelis sangat suka (5,4%), 9 panelis suka (24,3%), 14 panelis agak suka (37,8%), 11 panelis tidak suka (29,7%), dan 1 panelis sangat tidak suka (2,7%). Secara umum, mayoritas panelis memberikan penilaian pada kategori “agak suka”. Namun demikian, terdapat sejumlah panelis yang menyatakan kurang menyukai tingkat kerenyahan produk yang dihasilkan.

Tingkat kerenyahan produk dipengaruhi oleh komposisi bahan yang digunakan dalam formulasi adonan. Tepung sukun dan daging ikan nila memiliki kandungan air yang cukup tinggi sehingga dapat mempengaruhi struktur produk setelah proses pemanggangan. Berdasarkan penelitian Wulandari et al. (2016), tepung sukun memiliki kadar air sebesar 8,66%. Selain itu, menurut Setiyanti et al. (2023), kandungan air dalam 100 gram ikan nila mencapai sekitar 80%. Kandungan air tersebut dapat mempengaruhi tingkat kerenyahan produk sehingga tekstur kulit kue menjadi sedikit lebih lembut.

3.7. Tekstur

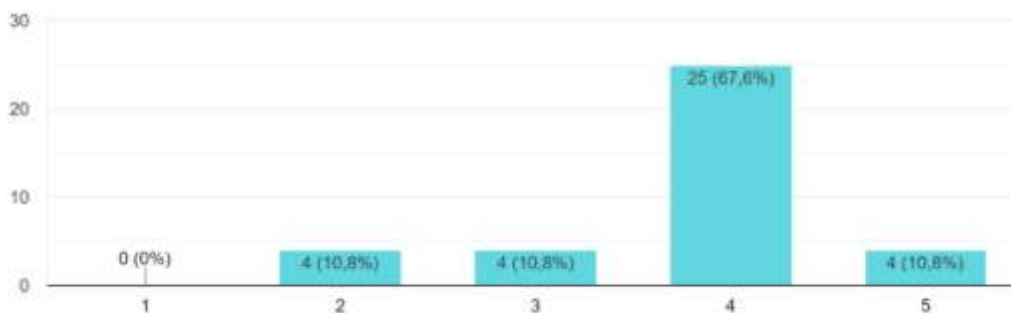


Gambar 7. Grafik Hasil Uji Sensoris Hedonik terhadap Tekstur Produk Kue Sus

Hasil analisis data mengenai penerimaan panelis terhadap aspek tekstur menunjukkan bahwa terdapat 5 panelis sangat suka (13,5%), 19 panelis suka (51,4%), 11 panelis agak suka (29,7%), 1 panelis tidak suka (2,7%), dan 1 panelis sangat tidak suka (2,7%). Mayoritas panelis memberikan penilaian pada kategori “suka”. Hal ini menunjukkan bahwa tekstur produk kue sus yang dihasilkan cukup disukai oleh panelis.

Tekstur produk yang dihasilkan cenderung lembut dengan sedikit tingkat kekenyalan. Hal ini disebabkan oleh penggunaan tepung sukun yang memiliki kandungan pati cukup tinggi. Oladunjoye et al. (2010) menyebutkan bahwa tepung sukun memiliki kandungan pati sekitar 60%. Kandungan pati tersebut berperan dalam membentuk struktur adonan selama proses pemanggangan sehingga menghasilkan tekstur yang lembut, kenyal, dan mudah digigit.

3.8. Kesan Keseluruhan



Gambar 8. Grafik Hasil Uji Sensoris Hedonik terhadap Kesan Keseluruhan Produk Kue Sus

Hasil analisis data mengenai penerimaan panelis terhadap kesan keseluruhan menunjukkan bahwa terdapat 4 panelis sangat suka (10,8%), 25 panelis suka (67,6%), 4 panelis agak suka (10,8%), 4 panelis tidak suka (10,8%), dan tidak terdapat panelis yang sangat tidak suka (0%). Secara umum, mayoritas panelis memberikan penilaian pada kategori “suka”. Hal ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan produk kue sus yang dihasilkan dapat diterima dengan baik oleh panelis.

Kesan keseluruhan merupakan hasil penilaian yang mencerminkan gabungan dari seluruh aspek sensoris yang diuji, yaitu bentuk, penampilan, warna, aroma, rasa, kerenyahan, dan tekstur. Produk yang dihasilkan memiliki bentuk yang menyerupai kue sus pada umumnya dengan warna sedikit kecoklatan. Aroma yang dihasilkan

merupakan perpaduan antara tepung sukun dan ikan nila dengan tambahan *vanilla essence*. Rasa produk cenderung manis dengan sedikit rasa gurih dari ikan nila, sementara tekstur produk lembut dengan tingkat kerenyahan yang masih perlu ditingkatkan.

4. Kesimpulan

Kue sus dengan substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan tambahan daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan inovasi dalam pembuatan kue sus. Hasil uji penerimaan melalui uji hedonik terhadap aspek sensoris (bentuk, penampilan, warna, aroma, rasa, kerenyahan, dan tekstur) yang dilakukan oleh 37 panelis yang terdiri dari 6 panel ahli (*individual expert*) dan 31 panel tidak terlatih (*untrained panel*) menunjukkan bahwa 67,6% panelis menyukai dan menerima kue sus ini secara positif dari berbagai aspek yang diuji. Parameter dengan penilaian tertinggi yakni aroma dengan persentase 62,2%, dan parameter dengan penilaian terendah yakni warna dan kerenyahan dengan persentase 37,8%. Perlu kajian lebih mendalam mengenai kandungan akhir kue sus dengan substitusi tepung sukun dan ikan nila melalui analisis kimia atau studi literatur untuk memahami kemungkinan perubahan kandungan pada produk akibat substitusi dan penambahan bahan tersebut.

Referensi

1. Aprilia, D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S., & Indrawati, V. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 314–323.
2. Asty, W., & Mayaroh, Y. (2016). Analisis Kualitas Kue Sus Dengan Penambahan Ikan Patin. *Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah : Menara Ilmu, Univeristas Muhammadiyah Sumatera Barat*, 10(1), 60–65. <https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/menarailmu/article/view/1853>
3. Bamantyo, P. D. (2019). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Filling Kue Sus Dengan Substitusi Fla Dari Susu Kedelai. *Bachelor thesis, STP AMPTA Yogyakarta*, 11(1), 1–14. <https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/menarailmu/article/view/1853>
4. Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik Mie Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 23. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5440>
5. Chayati, I., Diah, K., & Astuti, K. (2023). Kue Pie Ikan Nila Guna Pemanfaatan Budidaya Ikan Air Tawar. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 18, 1.
6. Hidayati, S. H., Suryani, N., Rahmah, S., & Yudistira, S. (2022). Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Pempek Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Bayam (*Amaranthus spp.*). *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 14(1), 18–33. <https://doi.org/10.35473/jgk.v14i1.241>
7. Melati, S. (2017). Inovasi Pengembangan Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai Tepung Rendah Kalori dengan Metode Pengeringan. *Laporan Tugas Akhir Universitas Diponegoro Semarang*, 4–12. <http://eprints.undip.ac.id/58569/>
8. Nisa Rahmadiyah Utami, Z. T. P. (2020). Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 9(2), 55–61.
9. Oladunjoye, I. O., Olohobo, A. D., & Olaniyi, C. O. (2010). Nutrient Composition, Energy Value and Residual Antinutritional Factors in Differently Processed Breadfruit (*Artocarpus altilis*) Meal. *African Journal of Biotechnology*, 9(27), 4259–4263.
10. Olaoye, O. A., Onilude, A. A., & Idowu, O. A. (2006). Quality Characteristics of Bread Produced from Composite Flours of Wheat, Plantain and Soybeans. *African Journal of Biotechnology*, 5(11), 1102–1106.
11. Ratnasari, Y., & Pangesthi, L. T. (2014). Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi Choux Paste. *E - Jurnal Boga*, 03(1), 141–148.
12. Setiyanti, A., Laswati, D. titin, Saputro, A. edi, Rukmini, A., & Darmawan, E. (2023). Pengaruh Penambahan Daging Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Camilan Stik. *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(2), 23–34. <https://doi.org/10.37631/agrotech.v5i2.1519>
13. Sholehah, D. A., Suwardiah, D. K., Purwidiani, N., & Miranti, M. G. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Puree Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Terhadap Sifat Organoleptik. *Jurnal Tata Boga*, 12 NO 1(2301–5012), 50–59.
14. Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 7(2), 31–43.
15. Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Basalamah, W. (2014). Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Kimia VALENSI*, 4(1), 13–20. <https://doi.org/10.15408/jkv.v4i1.1047>
16. Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun Nutrient Content Analysis, Energy Value, and Organoleptic Test of Rice Flour Cookies with Breadfruit Flour Substitution Fauzia Kusuma Wulandari. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4), 107–112. <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.183>
17. Yessi Urfa Devi. (2024). Es Krim Berbasis Rempah. *Tugas Akhir Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar*, 6–28.