

STUDI KOMPERATIF KUALITAS SENSORI SUS KERING DAGING IKAN NILA

(Comparative Study Of The Quality Of Dried Choux Tilapia Meat)

Sri Nugroho Susanti¹, Anni Faridah*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: faridah.anni@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Dried choux is a choux paste dough, small in size, brownish yellow in color, crunchy textured with a savory taste. Utilization of tilapia in dried milk can add new innovations in the field of pastry. This study aimed to analyze differences in the sensory quality of dried tilapia meat and cheese. This type of research is experimental, using a completely randomized design (CRD) with two treatments and three repetitions. The products made were subjected to a sensory test by 5 limited panelists (5 lecturers) by filling out a questionnaire. The data obtained were then processed using the independent sample t-test program SPSS 25.0 to determine the differences between treatments. The results showed that the average value of the sensory test results of dry milk using cheese and tilapia meat was uniformly 3.67 and 3.60; star shape diameter 1 cm 3.27 and 3.13; colors 3.87 and 3.67; fragrance 1.07 and 2.13; hollow texture 3.87 and 3.60; and crunchy textures 3.60 and 3.53; and savory taste 3.60 and 3.53; typical taste of tilapia 1.00 and 2.00. the fragrance and taste of dried choux tilapia meat with cheese had been significant difference.

Keyword: *Dried Choux, Tilapia, Difference, Quality*

ABSTRAK

Sus kering merupakan salah satu adonan choux paste, yang berukuran kecil, berwarna kuning kecoklatan, bertekstur renyah dengan rasa yang gurih. Pemanfaatan ikan nila pada sus kering dapat menambah inovasi baru dibidang pastry. Penelitian ini bertujuan menganalisis perbedaan kualitas sensori sus keringdaging ikan nila dengan keju. Jenis penelitian ini adalah eksperimen, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua perlakuan dan tiga kali pengulangan. Produk yang dibuat dilakukan uji sensori oleh 5 orang panelis terbatas (5 orang dosen) dengan mengisi angket. Data yang diperoleh kemudian diolah menggunakan independent sample t-test program SPSS 25.0 untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata hasil uji sensori sus kering menggunakan keju dan daging ikan nila adalah bentuk seragam 3,67 dan 3,60; bentuk bintang diameter 1 cm 3,27 dan 3,13; warna 3,87 dan 3,67; aroma 1,07 dan 2,13; tekstur berongga 3,87 dan 3,60; dan tekstur renyah 3,60 dan 3,53; dan rasa gurih 3,60 dan 3,53; rasa khas ikan nila 1,00 dan 2,00. Aroma dan rasa pada sus kering daging ikan nila dengan keju memiliki perbedaan nyata.

Kata kunci: Sus Kering, Ikan Nila, Perbedaan, Kualitas

How to Cite: Sri Nugroho Susanti¹, Anni Faridah*². 2023. Studi Komperatif Kualitas Sensori Sus Kering Daging Ikan Nila. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 26-30, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.518



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Sus kering merupakan salah satu jenis produk inovasi dari choux paste yang sudah dikenal di Indonesia. Tekstur dari sus kering renyah dan memiliki rasa yang gurih (Wahyuni *et al.*, 2020). Karakteristik sus kering ialah mengembang sempurna, ringan, bervolume besar, dengan rongga pada bagian tengah, berkulit agak tebal, kokoh dan berwarna kuning kecoklatan (Suhaila, 2019). Proses pembuatan sus kering tergolong cukup mudah dan lebih tahan lama dibandingkan dengan sus isi, karena kadar air pada sus kering lebih rendah (Soffyans, 2019). Dapat disimpulkan sus kering merupakan produk

inovasi dari choux paste yang bertekstur renyah, memiliki rasa yang gurih, berwarna kuning kecoklatan dan lebih tahan lama.

Sus kering terbuat dari tepung terigu, margarine, air, telur, baking powder dan keju. Keju merupakan makanan yang dihasilkan dengan memisahkan zat-zat padat dalam susu melalui proses pengentalan atau koagulasi (Faridah, 2017). Keju memberikan rasa gurih pada sus kering. Teknik pembuatan sus kering ialah dengan melakukan proses pematangan bahan sebelum proses pembakaran. Sus kering banyak diminati sebagai kudapan bagi sebagian orang, namun variasi sus kering sendiri masih sedikit dibidang kuliner.

Ikan nila merupakan ikan air tawar yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Departemen perikanan dan akuakultur FAO menempatkan ikan nila pada urutan ketiga setelah udang dan salmon sebagai contoh sukses perikanan budidaya dunia. Ikan nila adalah ikan air tawar dengan harga yang relatif murah dan berekonomis tinggi, memiliki kandungan protein yang tinggi dan keunggulan berkembang dengan cepat (Samsu, 2020). Banyaknya budidaya ikan nila sehingga produksi ikan nila melimpah dan mudah dijumpai di pasar tradisional maupun modern. Produksi ikan nila di Kota Padang pada tahun 2020 mencapai 4,44 ton (BPS Padang, 2021). Kandungan gizi pada 100 gram ikan nila terdapat 16.79 gram protein, 0.32 gram karbohidrat, 0.18 gram lemak, 4.782 mg kalsium, 610 mg fosfor, dan 0.835 mg zat besi (Ramlah *et al.*, 2016).

Kurangnya pemanfaatan ikan nila dan inovasi baru pada sus kering membuat peneliti ingin menciptakan inovasi baru pada sus kering. Dengan demikian penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas sus kering dengan menggunakan keju dan daging ikan nila yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

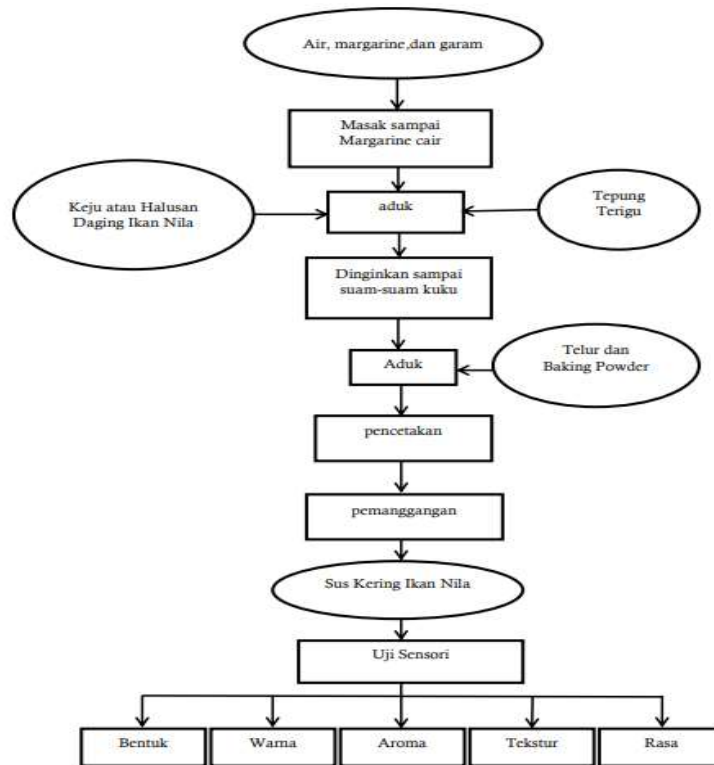
BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah, tepung terigu, air, margarine, garam, baking powder, telur, keju, dan daging ikan nila. Alat yang digunakan terdiri dari alat persiapan yaitu timbangan, gelas ukur, *mixing bowl*, blender, kuas kue. Alat pengolahan terdiri dari, kompor, *sauce pan*, *wooden spatula*, kantong segitiga, spuit bintang, loyang, oven. Alat penyajian yaitu standing pouch. Bahan pembuatan sus kering menggunakan keju dan daging ikan nila dapat dilihat pada Tabel 1. Sedangkan proses pembuatan sus kering dapat dilihat pada diagram alir Gambar 1.

Tabel 1. Komposisi Bahan Sus Kering

No	Komponen	0%	100%
1	Air	225 ml	225 ml
2	Margarin	100 gr	100 gr
3	Garam	¼ sdt	¼ sdt
4	Tepug terigu	110 gr	110 gr
5	Baking powder	1 sdt	1 sdt
6	Telur	3 butir	3 butir
7	Keju	50 gr	50 gr
8	Ikan Nila	0 gr	50 gr

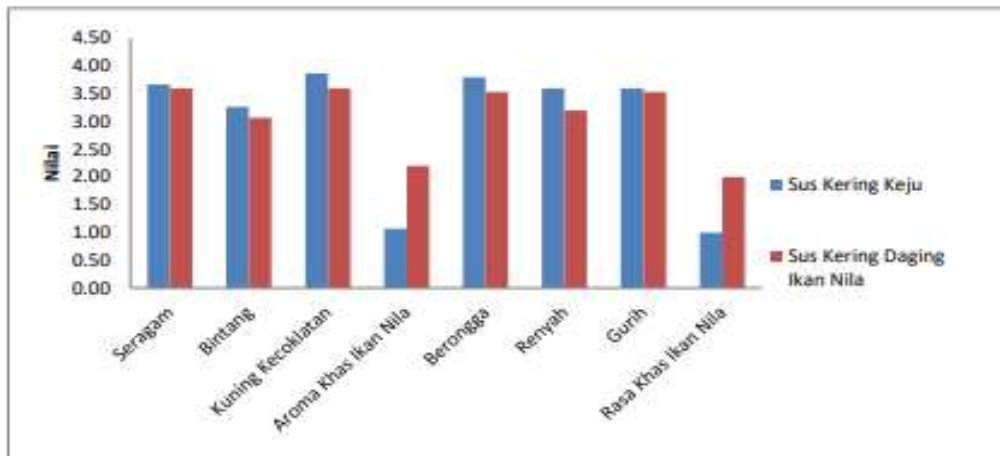
Data uji sensori yang diperoleh, akan ditabulasi dalam bentuk tabel dan dianalisa sesuai dengan uji masing-masing data. Kemudian dilakukan uji t, untuk menguji pengaruh masing-masing variabel bebas terhadap variabel terikat. Uji t dilakukan dengan membandingkan t hitung dengan t tabel. Data yang diperoleh dari uji organoleptik diberikan nilai dan dianalisa dengan menggunakan independent sample t-test program SPSS 25.0 untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan. Cara membuat sus kering dapat dilihat pada diagram alir berikut ini :



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Sus Kering

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis data kualitas sensori yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur berongga, tekstur renyah, rasa gurih dan rasa khas ikan nila dengan dua (2) sampel produk sus kering, untuk membandingkan kualitas sensori yang baik pada sus kering menggunakan keju dan sus kering menggunakan daging ikan nila. Hasil penelitian uji sensori dapat dilihat pada diagram berikut:



Gambar 2. Rata-Rata Nilai Uji T Kualitas Sensori Sus Kering

Bentuk merupakan faktor penting dalam pengolahan makanan. Berdasarkan gambar 2 nilai rata-rata kualitas bentuk seragam pada sus kering menggunakan keju sebesar 3,67 yang dapat dikategorikan cukup seragam dan rata-rata kualitas bentuk sus kering daging ikan nila sebesar 3,6 dengan kategori cukup seragam. Bentuk dapat dihasilkan dari pemakaian cetakan ataupun secara manual. Bentuk kue pada makanan dapat diciptakan dengan berbagai potongan bahan makanan. Kue yang kecil akan lebih menarik dari pada bentuk kue yang besar (Soenardi,2013). Berdasarkan gambar 2 diketahui bahwa rata-rata kualitas bentuk bintang dengan diameter 1 cm pada sus kering keju menunjukkan nilai 3,27 dengan kategorikan cukup berbentuk bintang sedangkan rata-rata kualitas bentuk sus kering daging ikan nila memiliki nilai sebanyak 3,13 dengan kategori cukup berbentuk bintang.

Warna memiliki peranan penting bagi makanan. Warna dapat membangkitkan napsu makan, membuat tampilan menjadi lebih menarik dan membentuk persepsi mengenai rasa makanan. Hasil data diperoleh dapat dideskripsikan nilai rata-rata kualitas warna sus kering dari keju menunjukkan nilai 3,87 yang dapat dikategorikan berwarna kuning kecoklatan dan sus kering dengan daging ikan nila menunjukkan nilai 3,67 yang juga dapat dikategorikan berwarna kuning kecoklatan. Aroma harum dapat menimbulkan selera makan karena mencium aroma merupakan salah satu cara untuk mengetahui rasa suatu makanan (Juntra dan Bosko, 2021). Berdasarkan Gambar 2 dapat dideskripsikan bahwa sus kering menggunakan keju memiliki nilai 1,07 dikategorikan tidak beraroma khas ikan nila dan sus kering dengan menggunakan daging ikan nila memiliki nilai 2,13 dikategorikan sus kering kurang beraroma khas ikan nila.

Tekstur pada suatu makanan dapat dilihat dari segi kekeringan, kelembapan, kerapuhan, kekerasan, kelembutan, dan kekenyalan dari makanan tersebut. Rata-rata kualitas tekstur berongga pada sus kering menggunakan keju memiliki nilai 3,87 dikategorikan pada cukup berongga, dan pada sus kering menggunakan daging ikan nila memiliki nilai rata-rata 3,60 dikategorikan memiliki tekstur cukup berongga.

Tekstur dapat dirasakan dengan rasa di mulut atau mouthfeel, dapat dirasakan dengan lidah, gigi dan jari. Tekstur yang paling banyak digemari orang adalah krispi, renyah, lembut, empuk dan creamy (Juntra dan Bosko, 2021). Berdasarkan Gambar 2 kualitas tekstur renyah pada sus kering menggunakan keju memiliki nilai 3,60 dikategorikan pada cukup renyah, dan pada sus kering yang menggunakan daging ikan nila memiliki nilai rata-rata 3,53 dikategorikan memiliki tekstur cukup renyah.

Rasa merupakan sensasi penerimaan lidah pada makanan, terdapat empat rasa utama yaitu manis, asam, asin, dan pahit yang juga dapat dipengaruhi oleh suhu pada makanan pada saat disajikan (Juntra dan Bosko, 2021). Nilai rata-rata kualitas rasa gurih pada sus kering menggunakan keju memiliki nilai 3,60 dikategorikan pada rasa cukup gurih, dan pada sus kering menggunakan daging ikan nila memiliki nilai rata-rata 3,53 dikategorikan memiliki rasa cukup gurih.

Rasa merupakan faktor yang menentukan cita rasa khas dari makanan. Rasa terbentuk dari kombinasi bahan yang digunakan pada suatu produk makanan. Gambar 2 dapat mendeskripsikan bahwa hasil nilai rata-rata kualitas rasa khas ikan nila pada sus kering menggunakan keju memiliki nilai 1,00 dikategorikan tidak memiliki rasa khas ikan nila, dan pada sus kering menggunakan daging ikan nila memiliki nilai rata-rata 2,00 dikategorikan kurang rasa khas ikan nila.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan kualitas bentuk seragam dan bentuk bintang pada sus kering menyatakan tidak terdapat perbedaan yang nyata pada sus kering keju dan sus kering daging ikan nila dengan rata-rata X1 (3,67) dan X2 (3,60): bentuk bintang memiliki nilai rata-rata X1 (3,27) dan X2 (3,13). Hasil analisis kualitas warna sus kering menyatakan tidak terdapat perbedaan yang nyata pada sus kering keju dan sus kering daging ikan nila dengan rata-rata X1 (3,87) dan X2 (3,67). Hasil analisis kualitas aroma sus kering menyatakan terdapat perbedaan yang nyata pada aroma sus kering keju dan sus kering dengan rata-rata X1 (3,92) dan X2 (3,25). Hasil analisis kualitas tekstur berongga dan renyah pada sus kering, tidak terdapat perbedaan yang nyata antara sus kering keju dan sus kering daging ikan nila, tekstur berongga menunjukkan nilai rata-rata X1 (3,87) dan X2 (3,60); sedangkan pada tekstur renyah dengan rata-rata X1 (3,60) dan X2 (3,53). Hasil analisis kualitas rasa gurih menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata antara sus kering keju dan sus kering daging ikan nila dengan rata-rata X1 (3,60) dan X2 (3,53). Sedangkan kualitas rasa khas ikan nila menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata antara sus kering keju dan sus kering daging ikan nila dengan nilai rata-rata X1 (1,00) dan X2 (2,00)..

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan pada dosen pembimbing skripsi penulis yaitu ibu Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M.Si yang telah membimbing sehingga artikel ilmiah ini dapat selesai. Dan kepada keluarga dari penulis yang telah membantu secara materi..

DAFTAR REFERENSI

- Angela Devi Widayati, Dkk. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna Dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 1-10.
- Anni, Faridah, dkk. (2017). Analisa Kualitas Sala Keju. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 8-15.
- Aryns tsar frysyana. (2019). Komposisi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kue Soes (Choux Paste) Kering Kacang Merah (Doctoral Dissertation, Universitas Pasundan).
- Dewi Sulistyowati dan Sutiadiningsih, A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Komposit Tatan (Tepung Ampas Tape Dan Ketan) Terhadap Kualitas Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).

-
- Lalu Juntra dan Yohanes Don Bosko. (2021). *Dasar-Dasar Penanganan Gizi Anak Sekolah*. (n.p.): Media Sains Indonesia.
- Muthiya Putri W Dkk.(2020). Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (*Pangasius Sutchii*) Pada Sus Kering. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 8(2), 114-120.
- Nanang Samsu.(2020). *Peningkatan Produksi Ikan Nila Melalui Pemanfaatan Perkarangan Rumah Nonproduktif dan Penentuan Jenis Media Budidaya yang Sesuai*. Deepublish.
- Ramlah, R.,dkk. (2016). Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochromis Niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa Dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 1(1).
- Suhaila 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Sukuno (*Artocarpus Altilis* Sp.) Dan Proporsipjenis Lemak Terhadap Hasil Jadi Sus Kering..*Jurnal Tata Boga* 8 (3)/
- Triyas Meri Hildayati , Pangesthi, L. T. (2017). Pengaruh Substitusi Bekatul Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*, 6(1).
- Tuti Soenardi,2013. *Teori Dasar Kuliner*.Jakarta.Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno,F.G, & Octaria A.(2020).*Pewarna Makanan Alami Indonesia Potensi Di Masa Depan*.Deepublish