

KUALITAS KUE SUS DENGAN SUBSTITUSI SEMANGKA AFKIR

(The Quality Of Choux Paste Of Rejected Watermelon Substitution)

Annisa Tria Ananda¹, Ezi Anggraini^{*2}, Anni Faridah³, Wiwik Indrayeni⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: ezia321214@gmail.com

ABSTRACT

This research is motivated by the low utilization of watermelon rejected. Discarded watermelon is a watermelon with a small size or commonly called sub grade fruit with criteria outside the grade including size, shape, color, appearance of imperfect or damaged fruit. Watermelon contains substances that are useful for the body and has a high water content. One of the utilization of watermelon rejected can be used in the innovation of eclairs (Choux Paste). This study aims to analyze the effect of 25%, 50% and 75% watermelon substitution on the quality of color, shape, texture, aroma and taste of the choux paste produced. The type of research used in this research is pure experiment (True Experiment) with the research design used is a complete randomized design (RAL) with 3 repetitions. The type of data used is primary data obtained directly from 3 limited panelists by filling out the organoleptic test format. For hypothesis testing, this study uses analysis of variance (ANOVA) test, if different will be tested with Duncan Multi Ranges Test (DMRT) test. Based on the results of the organoleptic test and continued with the analysis of variance (ANOVA) test, it shows that there is a significant effect on the quality of brown orange color, hollow texture quality, watermelon fragrant aroma quality and watermelon sweet taste quality. There is no significant difference in the shape quality of eclairs with watermelon substitution. From this statement it can be concluded that the indicators of color, texture, aroma and taste H_0 is accepted because $f_{count} < f_{table}$. While on the quality of the shape H_0 is rejected because $f_{count} > f_{table}$. The best research results on the substitution of watermelon rejected on the quality of eclairs are in treatment 2, namely the use of 50% watermelon rejected.

Keyword: Rejected Watermelon, Substitution, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan semangka afkir yang masih rendah. Semangka afkir merupakan semangka dengan ukuran yang kecil atau biasa disebut buah *sub grade* dengan kriteria diluar *grade* meliputi ukuran, bentuk, warna, kenampakan buah tidak sempurna atau rusak. Semangka memiliki kandungan zat-zat yang berguna bagi tubuh serta memiliki kandungan air yang tinggi. Salah satu pemanfaatan semangka afkir dapat digunakan pada inovasi kue sus (Choux Paste). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi semangka afkir sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna, bentuk, tekstur, aroma dan rasa pada kue sus yang dihasilkan. Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimen murni (*True Eksperimen*) dengan Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan pengulangan sebanyak 3 kali pengulangan. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 3 orang panelis terbatas dengan mengisi format uji organoleptik. Untuk pengujian hipotesisi, penelitian ini menggunakan uji analisis varian (ANAVA), jika berbeda akan diuji dengan uji Duncan Multi Ranges Test (DMRT). Berdasarkan hasil uji organoleptik dan dilanjutkan dengan uji analisis varian (ANAVA) menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna orange kecoklatan, kualitas tekstur berongga, kualitas aroma harum semangka dan kualitas rasa manis semangka. Kualitas bentuk tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada bentuk kue sus dengan substitusi semangka. Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa indikator warna, tekstur, aroma dan rasa H_0 diterima dikarenakan $f_{hitung} < f_{tabel}$. Sedangkan pada kualitas bentuk H_0 ditolak karena $f_{hitung} > f_{tabel}$. Hasil penelitian terbaik tpada substitusi semangka afkir terhadap kualitas kue sus terdapat pada perlakuan 2 yaitu penggunaan 50% semangka afkir.

Kata kunci: Semangka Afkir, Subtitusi dan Kualitas

How to Cite: Annisa Tria Ananda¹, Ezi Anggraini^{*2}, Anni Faridah³, Wiwik Indrayeni⁴. Kualitas Kue Sus Dengan Substitusi Semangka Afkir. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (3): pp. 404-410, DOI: 10.24036/jptbt.v5i3.16860



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

Kue sus (*choux paste*) dikenal juga dengan istilah adonan sus, yaitu adonan yang terbuat dari campuran air, tepung terigu, margarine, dan telur. Adonan *choux paste* ini biasa digunakan untuk bahan kulit kue, dengan kata lain *choux paste* dapat diisi dengan berbagai macam isi (manis asin) (Elida & Sari, 2020). *Choux paste* atau kue sus dalam pengolahannya memerlukan cairan. Cairan yang digunakan adalah air mineral yang memiliki pH netral yang berfungsi membantu proses glatinasi pada tepung terigu. Air ketika dalam proses pemasakan dengan suhu 200°C akan mempercepat air menjadi uap air sehingga memberikan tekanan dalam adonan untuk membuat rongga. Tekanan panas membuat adonan mengembang sehingga terbentuk rongga pada bagian dalam kue sus. Seiring perkembangan zaman saat ini kue sus belum banyak dimodifikasi khususnya pada kulit. Salah satu modifikasi yang dapat digunakan adalah penggunaan cairan yang berbeda. Cairan yang dapat digunakan bisa berasal dari buah-buahan, tentunya buah-buahan yang mengandung cairan yang tinggi salah satunya semangka.

Semangka (*Citrullus lanatus*) tidak hanya memiliki kandungan air yang tinggi namun juga memiliki kandungan zat-zat yang sangat berguna bagi kesehatan tubuh manusia. Manfaat dari kandungan semangka (*Citrullus lanatus*) fungsinya tidak sekadar penghilang dahaga, tetapi juga sebagai antioksidan yang baik. Kadar antioksidan yang tinggi pada semangka dapat diandalkan sebagai penetral radikan bebas dan mengurangi kerusakan sel dalam tubuh (Tahir *et al.*, 2016).

Semangka (*Citrullus lanatus*) ketika panen ada yang berukuran besar (± 2 kg), sedang (≥ 2 kg) dan berukuran kecil (≤ 2 kg). Semangka berukuran kecil ini digolongkan kedalam semangka grade C yaitu, semangka yang memiliki berat di bawah 2 kg, kondisi fisik buah tidak cacat dan tidak terlalu masak. Semangka berukuran kecil ini biasanya kurang bermanfaat dan dijual dengan harga relatif murah serta dikategorikan sebagai semangka afkir, yaitu semangka yang umur panen dan tingkat matangnya telah tepat waktu tetapi memiliki ukuran yang kecil (Angraini *et al.*, 2020). Ketika hasil panen ada buah yang digolongkan kedalam buah *sub-grade* atau afkir, buah yang tidak masuk kedalam grade tertentu setelah proses penyortiran dan cenderung dijual dengan harga murah. Kriteria dari buah *sub-grade* atau afkir adalah memiliki kriteria diluar grade meliputi ukuran, bentuk, warna, kenampakan buah tidak sempurna atau rusak (Andriana, 2018). Sedangkan menurut (Hartanto *et al.*, 2019) Afkir merupakan kualitas buah yang kurang baik seperti adanya goresan pada buah, ukurannya yang tidak sesuai dengan standar, serta terdapat bagian buah yang lembek. Semangka afkir, yaitu semangka yang umur panen dan tingkat matangnya telah tepat waktu tetapi memiliki ukuran yang kecil (Angraini *et al.*, 2020). Semangka afkir memiliki kriteria buah *sub-grade* dimana memiliki ukuran yang kecil serta ketika dijual memiliki harga yang rendah. Semangka berukuran kecil ini sering dijual perkarung dengan harga murah, tidak dijual per-buah lagi. Ketika harga semangka menurun biasanya semangka ini dijadikan pakan ternak. Biasanya petani menyebutnya sebagai semangka ampera.

Semangka afkir ini masih layak untuk dijadikan olahan, berdasarkan penelitian "PKM Pembinaan Pengolahan Nata De Citrullus dan Olahan Lainnya dari Semangka Afkir Bagi Petani Semangka di Nagari Kapelgam Kec. Bayang. Kab. Pesisir Selatan" (Angraini *et al.*, 2020). Penanganan pasca panen semangka afkir perlu dilakukan untuk meningkatkan harga jual dan menambah umur simpan serta membuat inovasi baru dari olahan semangka afkir. Salah satu alternatif olahan pastry yaitu kue sus. Mengingat kue sus merupakan makanan yang disukai semua kalangan masyarakat mulai dari usia anak – anak hingga dewasa.

Berdasarkan literatur tersebut peneliti tertarik melaksanakan penelitian dengan judul Pengaruh Substitusi Semangka Afkir Terhadap Kualitas Kue Sus (*Choux Paste Citrullus*), terhadap kualitas warna, bentuk, tekstur, aroma dan rasa, dengan harapan mampu memberikan produk kue sus yang ada manfaatnya bagi kesehatan tubuh serta penganekaragaman produk pangan dengan memanfaatkan semangka afkir.

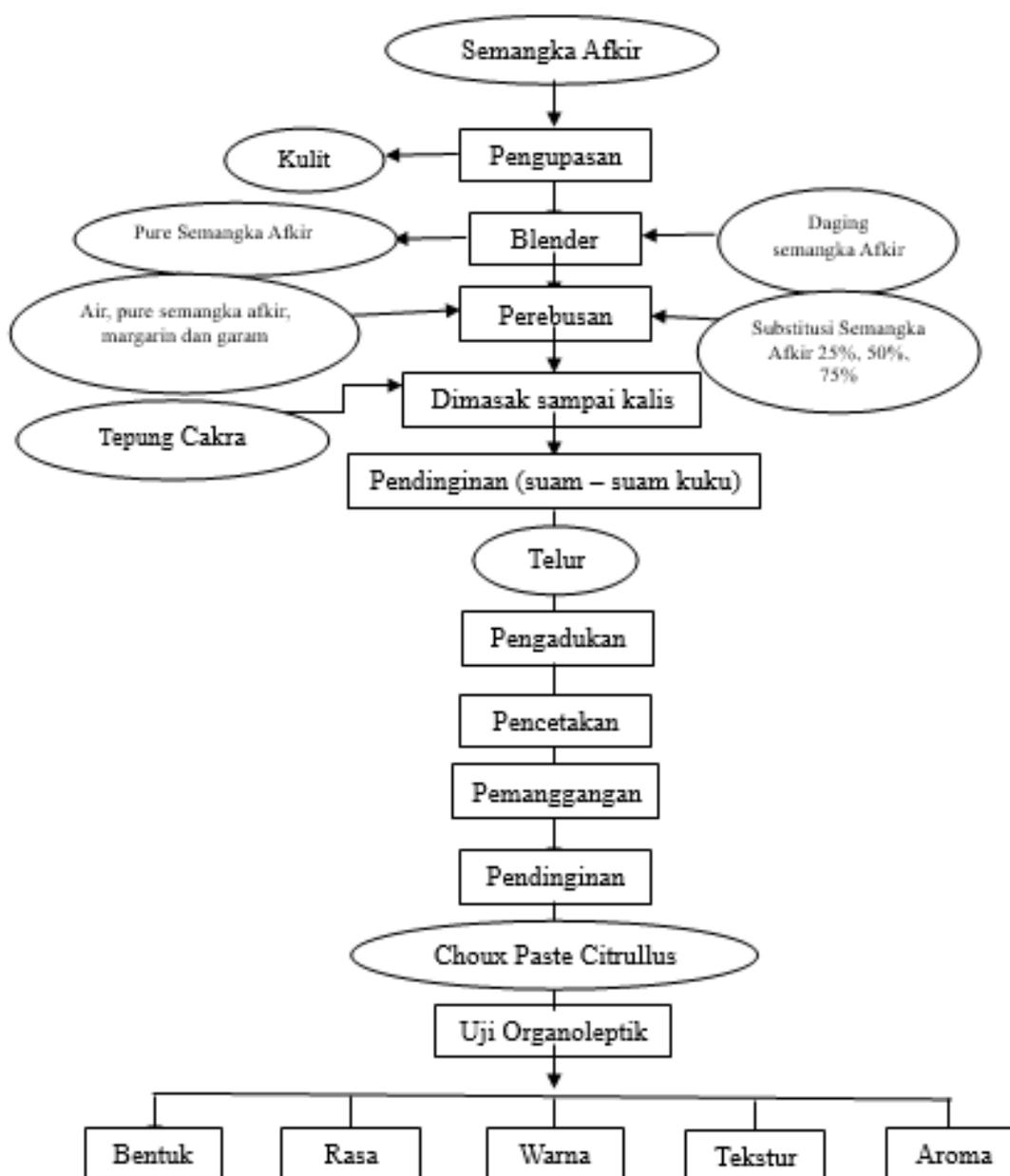
BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini eksperimen murni menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yaitu substitusi pure semangka sebanyak 0%, 25%, 50% dan 75% dengan 3 kali pengulangan. Penelitian dilakukan di workshop Tata Boga pada bulan Juni – Juli tahun 2024. Data diperoleh dari 3 panelis terbatas dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas kue sus dengan substitusi semangka afkir. setiap kue sus yang sudah dikemas diberi kode sampel sesuai dengan perlakuan. Selanjutnya disajikan kepada panelis yang akan melakukan uji organoleptik. Panelis memberikan respon terhadap sampel dengan cara mengamati, mencium dan mencicipi kue sus dengan substitusi semangka afkir yang telah disajikan. Respon yang diberikan oleh panelis ditulis dalam format uji organoleptik yang meliputi warna, bentuk, tekstur, aroma dan rasa, Data yang diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan analisis menggunakan (ANAVA), jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Penelitian dilakukan dengan menyiapkan semua bahan kue sus seperti tepung terigu, margarin, garam, telur, air dan pure semangka. Resep standar yang digunakan dalam pembuatan kue sus menggunakan resep kue sus dari modul pastry (Elida & Sari, 2020). Untuk lebih jelas dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini :

Tabel 1. Komposisi Bahan Pembuatan Kue Sus Dengan Substitusi Semangka Afkir

No	Bahan	Resep Penelitian			
		0%	25%	50%	75%
1.	Tepung Terigu	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
2.	Margarin	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
3.	Garam	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
4.	Telur	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
5.	Air	250 ml	187,5 ml	125 ml	62,5 ml
6.	Pure semangka afkir	-	62,5 ml	125 ml	187,5 ml

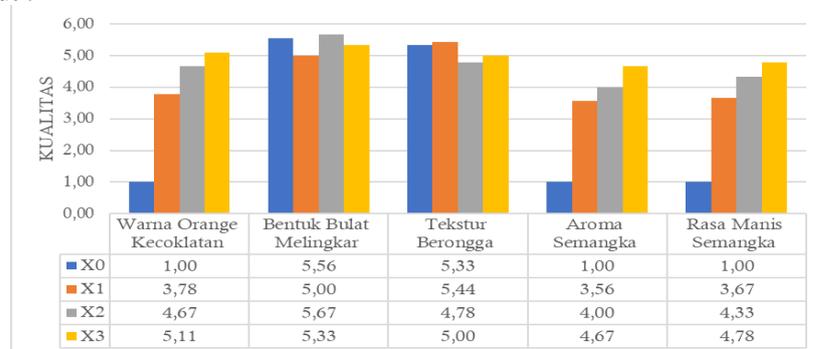


Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Kue Sus Dengan Substitusi Semangka Afkir

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Hasil penelitian dari substitusi semangka afkir terhadap kualitas kue sus dapat dilihat dalam gambar berikut :



Gambar 2. Hasil Substitusi Semangka Afkir Terhadap Kualitas Kue Sus

Berdasarkan gambar 2 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas kue sus dengan substitusi semangka afkir, hasil terbaik untuk kualitas warna (orange kecoklatan) terdapat pada X3 yaitu (5,11) dengan kategori warna cukup orange kecoklatan. Hasil terbaik bentuk (bulat melingkar) terdapat pada X2 yaitu (5,67) kategori bulat melingkar. Hasil terbaik untuk tekstur (berongga) X1 yaitu (5,44) dengan kategori tekstur cukup berongga. Hasil terbaik untuk aroma (semangka) terdapat pada X3 yaitu (4,67) dengan kategori cukup beraroma semangka dan hasil terbaik untuk rasa (rasa manis semangka) terdapat pada X3 yaitu (4,78) dengan kategori cukup manis semangka.

Hasil diatas dapat diketahui secara umum pada perlakuan kualitas bentuk (bulat melingkar) tidak berbeda nyata, sedangkan untuk kualitas warna (orange kecoklatan), tekstur (berongga), aroma (aroma semangka) dan rasa (manis semangka) berbeda nyata sehingga perlu dilakukan uji Duncan.



Gambar 3. Hasil Kue Sus Dengan Substitusi Semangka Afkir

B. Pembahasan

Setelah melakukan penelitian dengan 3 kali pengulangan dengan 4 perlakuan. Kualitas kue sus dengan substitusi semangka afkir meliputi kualitas warna, bentuk, tekstur, aroma dan rasa, maka diperoleh hasil penelitian sebagai berikut:

1. Pengaruh Kualitas Warna Kue Sus dengan Substitusi Semangka Afkir Sebanyak (0%, 25%, 50% dan 75%)

Warna makanan merupakan salah satu hal yang dipertimbangkan konsumen untuk memilih makanan (Damayanti *et al.*, 2020). Warna dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan makanan. Faktor yang dapat menentukan warna sus adalah kematangan, kesegaran bahan dan juga kerusakan pangan. Nilai rata – rata diperoleh masing – masing perlakuan yaitu (X0) memiliki rata – rata 1,00 dengan kategori warna sangat tidak orange kecoklatan, pada perlakuan (X1) memiliki rata – rata 3,78 dengan kategori kurang orange kecoklatan, (X2) memiliki rata – rata 4,67 kategori warna cukup mendekati orange kecoklatan dan (X3) memiliki rata – rata 5,11 kategori warna cukup orange kecoklatan. Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai Fhitung sebesar 206,69 lebih besar dari Ftabel 5% yaitu sebesar 4,76. Dengan demikian Ho ditolak Ha diterima karena terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan semangka afkir terhadap kualitas kue sus.

Tabel 1. Hasil Uji Duncan Kualitas Kue Sus dengan Substitusi Semangka Afkir

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		X0 0 gr	X1 25%	X2 50%	X3 75%
1.	Warna	1,00	3,78	4,67	5,11

Berdasarkan tabel 2 dapat disimpulkan bahwa perlakuan X3 dan X2 tidak berbeda nyata, X3 dan X1 berbeda nyata, X3 dan X0 berbeda nyata, X2 dan X1 berbeda nyata, X2 dan X0 berbeda nyata, X1 dan X0 berbeda nyata. Warna Orange kecoklatan pada kue sus didapatkann dari penggunaan mentega dan pure buah semangka. Semangka yang telah dihancurkan kemudian dimasak bersama mentega, kandungan gula pada semangka membuat perubahan warna menjadi orange kecoklatan.

Berdasarkan hasil penelitian pada (Anggarini & Pangesti, 2016) tentang Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (*Rice Bran*) dan *Shortening* Terhadap Sifat Organoleptik *Choux Paste* menunjukkan bahwa kue sus yang baik dan disukai panelis adalah warna kecoklatan.

2. Pengaruh Kualitas Bentuk Kue Sus dengan Substitusi Semangka Afkir Sebanyak (0%, 25%, 50% dan 75%)

Bentuk adalah unsur pertama yang dilihat langsung oleh orang yang menikmati makanan. Membentuk sebuah produk dapat dilakukan menggunakan tangan ataupun alat bantu cetakan. Bentuk bulat melingkar kue sus diperoleh dengan menggunakan alat bantu berupa spuit bintang dan piping bag. Adonan yang sudah jadi dimasukkan kedalam piping bag yang sudah diberi spuit lalu dicetak diatas loyang.

Nilai rata – rata diperoleh masing – masing perlakuan yaitu (X0) memiliki rata – rata 5,56 dengan kategori bentuk cukup bulat melingkar, pada perlakuan (X1) memiliki rata – rata 5,00 dengan kategori bentuk cukup bulat melingkar, (X2) memiliki rata – rata 5,67 kategori bentuk cukup bulat melingkar dan (X3) memiliki rata – rata 5,33 kategori bentuk cukup bulat melingkar.

Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai Fhitung sebesar 4,00 lebih kecil dari Ftabel 5% yaitu sebesar 4,76. Dengan demikian Ho diterima Ha ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan semangka afkir terhadap kualitas kue sus. Meskipun hasil Anava tidak berbeda nyata, perbedaan nilai rata – rata pada perlakuan bisa saja terjadi karna dipengaruhi oleh perbandingan pemberian pure semangka afkir dan air serta penggunaan spuit dan piping bag pada proses pencetakan adonan kue sus. Berdasarkan hasil penelitian pada (Anggarini & Pangesti, 2016) tentang Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (*Rice Bran*) dan *Shortening* Terhadap Sifat Organoleptik *Choux Paste* menunjukkan bahwa kue sus yang dihasilkan berbentuk pola cetakan dan kokoh.

3. Pengaruh Kualitas Tekstur Kue Sus dengan Substitusi Semangka Afkir Sebanyak (0%, 25%, 50% dan 75%)

Tekstur makanan merupakan keseluruhan penilaian terhadap bahan makanan yang dirasakan oleh mulut atau dapat dirasakan menggunakan indera peraba atau tanga. Hal ini sesuai dengan pendapat Sari (2014) “Tekstur makanan adalah hasil dari respon tactile sensei terhadap bentuk ransangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian didalam rongga mulut dan makanan. Tekstur pada makanan dapat dilihat dari segi kekeringan, kelembaban, kerapuhan dan kekerasan. Tekstur yang diharapkan pada kue sus yaitu berongga.

Nilai rata – rata diperoleh masing - masing perlakuan yaitu (X0) memiliki rata – rata 5,44 dengan tekstur cukup berongga, pada perlakuan (X1) memiliki rata – rata 5,11 dengan kategori tekstur cukup berongga, (X2) memiliki rata – rata 4,78 kategori tekstur cukup mendekati berongga dan (X3) memiliki rata – rata 5,00 kategori tekstur cukup berongga.

Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai Fhitung sebesar 8,33 lebih besar dari Ftabel 5% yaitu sebesar 4,76. Dengan demikian Ho ditolak Ha diterima karena terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan semangka afkir terhadap kualitas tekstur kue sus.

Tabel 2. Hasil Uji Duncan Kualitas Kue Sus dengan Substitusi Semangka Afkir

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		X0 0 gr	X1 25%	X2 50%	X3 75%
1.	Tekstur	5,33	5,44	4,78	5,00

Berdasarkan tabel 3 dapat disimpulkan bahwa perlakuan X0 dan X1 tidak berbeda nyata, X1 dan X3 berbeda nyata, X1 dan X2 berbeda nyata, X0 dan X3 berbeda nyata, X0 dan X2 berbeda nyata, X3 dan X0 tidak berbeda nyata. Menurut Kusumo (2017) “ Tekstur kue sus dihasilkan tergantung oleh cara pengolahan. Jadi proses pemangangan kue sus yang sempurna mempengaruhi

tercapainya tekstur kue sus yang berongga. Tekstur yang dihasilkan pada kue sus didapat dari penggunaan telur, perbandingan pure semangka dan air serta cara pengolahan yang tepat. Berdasarkan hasil penelitian pada (Anggarini & Pangesti, 2016) tentang Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (*Rice Bran*) dan *Shortening* Terhadap Sifat Organoleptik *Choux Paste* menunjukkan bahwa kue sus yang baik dan disukai panelis adalah tekstur berongga.

4. Pengaruh Kualitas Aroma Kue Sus dengan Substitusi Semangka Afkir Sebanyak (0%, 25%, 50% dan 75%)

Aroma yang dikeluarkan dari makanan mempunyai daya tarik sangat kuat, merangsang indra penciuman dan merangsang nafsu makan (Holinesti dan Risandi, 2023). Aroma juga merupakan indikator penting dalam pengolahan makanan yang dapat memberikan kesan terhadap konsumen ketika mencium produk makanan yang diolah. Dalam pembuatan kue sus substitusi semangka afkir, bahan yang digunakan harus memiliki kualitas baik, sehingga aroma yang diharapkan dapat tercapai. Nilai rata-rata diperoleh masing-masing perlakuan yaitu (X0) memiliki rata-rata 1,00 dengan kategori sangat tidak beraroma semangka, pada perlakuan (X1) memiliki rata-rata 3,56 dengan kategori kurang beraroma semangka, (X2) memiliki rata-rata 4,00 kategori cukup mendekati beraroma semangka dan (X3) memiliki rata-rata 4,67 kategori cukup beraroma semangka. Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai Fhitung sebesar 69,42 lebih besar dari Ftabel 5% yaitu sebesar 4,76. Dengan demikian H_0 ditolak H_a diterima karena terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan semangka afkir terhadap kualitas aroma kue sus.

Tabel 3. Hasil Uji Duncan Kualitas Kue Sus dengan Substitusi Semangka Afkir

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		X0 0 gr	X1 25%	X2 50%	X3 75%
1.	Aroma	1,00	3,56	4,00	4,67

Berdasarkan tabel 4 dapat disimpulkan bahwa perlakuan X3 dan X2 berbeda nyata, X3 dan X1 berbeda nyata, X3 dan X0 berbeda nyata, X2 dan X1 tidak berbeda nyata, X2 dan X0 berbeda nyata, X1 dan X0 berbeda nyata. Dalam pengolahan kue sus substitusi semangka afkir, semangka yang digunakan adalah semangka yang memiliki kualitas yang baik dan segar. Perbedaan rata-rata kualitas aroma semangka pada kue sus dipengaruhi pada penggunaan jumlah pure semangka pada setiap perlakuan. Berdasarkan hasil penelitian pada (Anggarini & Pangesti, 2016) tentang Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (*Rice Bran*) dan *Shortening* Terhadap Sifat Organoleptik *Choux Paste* menunjukkan bahwa kue sus yang baik dan disukai panelis adalah cukup beraroma bekatul.

5. Pengaruh Kualitas Rasa Kue Sus dengan Substitusi Semangka Afkir Sebanyak (0%, 25%, 50% dan 75%)

Nilai rata-rata diperoleh masing-masing perlakuan yaitu (X0) memiliki rata-rata 1,00 dengan kategori rasa sangat tidak manis semangka, pada perlakuan (X1) memiliki rata-rata 3,67 dengan kategori rasa kurang manis semangka, (X2) memiliki rata-rata 4,33 kategori rasa cukup mendekati manis semangka dan (X3) memiliki rata-rata 4,78 kategori rasa cukup manis semangka. Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai Fhitung sebesar 309,33 lebih besar dari Ftabel 5% yaitu sebesar 4,76. Dengan demikian H_0 ditolak H_a diterima karena terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan semangka afkir terhadap kualitas aroma kue sus.

Tabel 4. Hasil Uji Duncan Kualitas Kue Sus dengan Substitusi Semangka Afkir

No	KOMPONEN	Komposisi Bahan Penelitian			
		X0 0 gr	X1 25%	X2 50%	X3 75%
1.	Aroma	1,00	3,67	4,33	4,78

Berdasarkan tabel 5 Berdasarkan Tabel 21, dapat disimpulkan bahwa perlakuan X3 dan X2 berbeda nyata, X3 dan X1 berbeda nyata, X3 dan X0 berbeda nyata, X2 dan X1 berbeda nyata, X2 dan X0 berbeda nyata, X1 dan X0 berbeda nyata. Rasa merupakan salah satu indera yang digunakan untuk mengevaluasi sensasi dan cita rasa yang dialami saat makan atau minum. Rasa melibatkan persepsi sensorik terhadap berbagai komponene seperti manis, asam, asin, pahit dan umami dalam makanan (Faridah, dkk, 2020). Rasa merupakan faktor penting dalam pengolahan makanan, hal ini disebabkan karna rasa menjadi salah satu patokan yang dapat dijadikan apakah sus dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Pada pengolahan kue sus dengan substitusi

semangka afkir rasa manis semangka didapat dari penggunaan semangka afkir. Kandungan gula pada semangka menjadikan kue sus menjadi manis semangka. Berdasarkan hasil penelitian pada (Anggarini & Pangesti, 2016) tentang Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (*Rice Bran*) dan *Shortening* Terhadap Sifat Organoleptik *Choux Paste* menunjukkan bahwa kue sus yang baik dan disukai panelis adalah sedikit rasa bekatul.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diketahui terdapat pengaruh perbedaan nyata kue sus dengan substitusi semangka afkir pada setiap perlakuan 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna (warna orange kecoklatan). Hasil terbaik yang didapatkan pada uji organoleptik indikator warna orange kecoklatan diperoleh pada perlakuan (X3) yang memiliki skor 5,11 dengan kategori warna cukup orange kecoklatan. Hasil terbaik yang didapatkan pada uji organoleptik indikator bentuk bulat melingkar (X2) yang memiliki skor 5,67 dengan kategori bulat melingkar. Hasil terbaik yang didapatkan pada uji organoleptik indikator tekstur berongga diperoleh pada perlakuan (X1) yang memiliki skor 5,44 dengan kategori cukup berongga. Hasil terbaik yang didapatkan pada uji organoleptik aroma yaitu beraroma semangka diperoleh pada perlakuan (X3) yang memiliki skor 4,67 dengan kategori aroma cukup beraroma semangka. Hasil terbaik yang didapatkan pada uji organoleptik indikator rasa manis semang

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku dosen pembimbing dan Bapak Ranggi Rahimul Insan, S.P.,M.Si yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Andriana, P. (2018). Pemanfaatan Buah Apel Sub-Grade (Malus Sylvestri) Dan Pembuatan Fruit Leather Dengan Penambahan Gum Arab.
- Anggarini, S. ., & Pangesti, L. . (2016). Pengaruh Subtitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) dan Jumlah Shortening terhadap Sifat Oraganoleptik Choux Paste. *E-Journal Boga*, 5(3), 125–135.
- Cahyadi, M. Y. (2020). *BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1 Buah Semangka (Citrullus vulgaris) 2.1.1 Deskripsi semangka*.
- Elida & Yolanda Intan Sari. (2020). *Modul Pastry. CV. Muharika Rumah Ilmiah*, V(2), 17–23.
- Ezi Angraini, Elida, Anni Faridah, & Sari Mustika. (2020). Pkm Pembinaan Pengolahan Nata De Citrullus Dan Olahan Lainnya Dari Semangka Afkir Bagi Petani Semangka Di Nagari Kapelgam Kec. Bayang, Kab. Pesisir Selatan. *Journal of Community Service*, 2(2), 109–114. <https://doi.org/10.56670/jcs.v2i2.40>
- Hartanto, M. D. H., Oktavia, N., Fajriyah, A. R., Novita, N. T., Widi, M., & Priyanto, A. D. (2019). Optimalisasi Hasil Afkir Perkebunan Jambu Kristal Menjadi Manisan Basah Di Dusun Ngingas. *Journal of Science and Social Development*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.55732/jossd.v2i1.171>
- IESA CHRISTA MANOPPO. (2019). Inovasi Pembuatan Kue Choux Dengan Penambahan Bahan Charcoal Sebagai Alternatif Menu Dessert. *Mahasiswa Thesis, Politeknik Negeri Manado*.
- Kirana, D. A., Fitriana, D., Hanif, W., Susanto, M. I., Sorbo, O. A., & Adhi, P. M. (2022). Pengaruh Variasi Wadah Dan Suhu Terhadap Pembusukan Buah Semangka Potong (*Citrullus Lanatus*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 17(1), 23. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v17i1.4639>