

PENGARUH SUHU ADONAN SAAT PENAMBAHAN TELUR DAN SUHU PEMANGGANGAN TERHADAP MUTU KUE SUS (*Choux paste*)

THE EFFECT OF DOUGH TEMPERATURE WHEN ADDING EGGS AND BAKING TEMPERATURE TO THE QUALITY OF SUS CAKE (*Choux paste*)

Ajeng Widia Sofia¹, Rahayu Dyah Astuti^{2*}, Henny Krissetiana Hendrasty³

¹²³Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian (Intan) Yogyakarta

*Email: rahayu.sas@gmail.com

ABSTRACT

Sus cake is one of the pastry products that has a dry and crunchy texture. The texture given is influenced by the temperature of the dough when adding eggs and the baking temperature and ingredients used. From several stages of making Sus cakes, baking temperature is one of the stages that greatly determines the quality of quality.

The purpose of this study was to determine the interaction between the temperature when adding eggs and the right baking temperature in making Sus cakes. The study was conducted using a Complete Randomized Design (RAL) Factorial pattern consisting of 2 factors. The first factor is the temperature of the dough when adding eggs with temperatures (45°C, 50°C, and 55°C.). The second factor is the roasting temperature (160°C, 180°C, and 200°C). The product is then analyzed for moisture content, texture and organoleptic.

The results of research on Sus cakes resulted in treatment with dough temperature when adding eggs 50°C and baking temperature 200°C is the most appropriate treatment for making Sus cakes. The best moisture content for Sus cake is 38.34% with the dough temperature when adding eggs 55°C and baking temperature 200°C. The highest Sus cake texture is 4.23% with dough temperature when adding eggs 45°C and baking temperature 200°C. There is an interaction between the temperature of the dough when adding eggs and the baking temperature on moisture content and texture. In organoleptic testing of fried bread on the attributes of color, taste, aroma, texture and overall appearance favored by panelists.

Keywords: Sus Cake, Temperature, Organoleptic

INTISARI

Kue Sus merupakan salah satu produk pastry yang memiliki tekstur kering dan renyah. Tekstur yang diberikan dipengaruhi oleh suhu adonan saat penambahan telur dan suhu pemanggangan serta bahan yang digunakan. Dari beberapa tahapan pembuatan kue Sus, suhu pemanggangan menjadi salah satu tahapan yang sangat menentukan kualitas mutu.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui interaksi antara suhu saat penambahan telur dan suhu pemanggangan yang tepat dalam pembuatan kue Sus. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola Faktorial yang terdiri atas 2 faktor. Faktor pertama adalah suhu adonan saat penambahan telur dengan suhu (45°C, 50°C, dan 55°C.). Faktor kedua adalah suhu pemanggangan (160°C, 180°C, dan 200°C). Produk selanjutnya dianalisa kadar air, tekstur dan organoleptik.

Hasil dari penelitian pada kue Sus menghasilkan perlakuan dengan suhu adonan saat penambahan telur 50°C dan suhu pemanggangan 200°C adalah perlakuan yang paling tepat untuk pembuatan kue Sus. Kadar air terbaik untuk kue Sus yaitu 38,34% dengan suhu adonan saat penambahan telur 55°C dan suhu pemanggangan 200°C. Tekstur kue Sus tertinggi 4,23% dengan suhu adonan saat penambahan telur 45°C dan suhu pemanggangan 200°C. Adanya interaksi antara suhu adonan saat penambahan telur dan suhu pemanggangan pada kadar air dan tekstur. Dalam pengujian organoleptik roti goreng pada atribut warna, rasa, aroma, tekstur dan kenampakan keseluruhan disukai oleh panelis.

Kata Kunci : Kue Sus , Suhu, Organoleptik

PENDAHULUAN

Sus berasal dari bahasa Prancis yaitu *Choux paste* yang merupakan salah satu jenis pastry dengan karakteristik ringan serta memiliki tingkat volume yang besar. Menurut Aprilia dan Harianto (2021) “Pastry merupakan suatu bagian dari *food product* yang terdapat di dalam lingkup *food and beverage department* yang memiliki tugas didalam pembuatan *dessert* atau juga makanan penutup, *snack* atau makanan pengiring minuman, seperti misalnya kue dan roti”.

Menurut Hendrasty (2013), kue Sus didefinisikan sebagai kue yang berteksturlembut dan berongga bagian dalamnya, sehingga dapat diisi dengan berbagai macam isian mulai dari *vla* dengan aneka ragam rasa, daging cincang dan sayuran, sedangkan menurut Anni Faridah (2008) kue Sus dibuat dengan teknik adonan rebus, yang mana semua bahan direbus bersama-sama kecuali telur. Setelah adonan matang dan kalis angkat dari perapian, proses selanjutnya adalah memasukkan telur satu persatu setelah adonan hangat. Tahapan ini merupakan tahap terpenting yang harus diperhatikan, karena jika adonan masih panas dan langsung dimasukkan telur maka kue Sus tidak akan mengembang saat di oven. Begitupun sebaliknya jika telur dimasukkan saat adonan sudah dingin maka kue Sus juga tidak akan mengembang.

Pada pembuatan kue Sus suhu adonan saat penambahan telur sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas kue Sus yang dihasilkan. Suhu yang dimaksud adalah suhu adonan sebelum penambahan telur. Anni Faridah (2008) menyatakan cara mengukur suhu adonan yaitu dengan memindahkan adonan panas dan menghilangkan uap panasnya dengan menggunakan mikser hingga suhu adonan mencapai suhu sekitar 45-50 °C. Jika adonan tidak didinginkan dengan cukup maka telur

dapat menjadi matang ketika dimasukkan kedalam adonan. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Dine Aisyah (2012) suhu adonan dengan variasi suhu 30°C, 40°C, 50°C, dan 60°C saat penambahan telur tidak berpengaruh pada uji inderawinya.

Kualitas kue Sus juga dipengaruhi oleh proses pemanggangan. Suhu yang tepat dibutuhkan untuk menghindari kegagalan (tidak mengembang). Menurut (Putra S, 2007), suhu merupakan ukuran atau derajat panas atau dinginnya suatu benda atau sistem. Suhu di definisikan suatu besaran fisika yang dimiliki bersama antara dua benda atau lebih yang berada dalam kesetimbangan termal.

Dalam memanggang kue Sus oven yang digunakan tidak boleh dibuka sampai adonan kue Sus benar-benar matang, karena jika dibuka sebelum waktu yang ditetapkan akan menyebabkan kue Sus tidak mengembang dan tidak terbentuk rongga. Suhu pemanggangan yang terlalu tinggi menyebabkan kulit kue Sus mudah hangus atau warnanya menjadi tidak menarik, sedangkan suhu pemanggangan yang terlalu rendah akan menyebabkan volume kulit roti Sus tidak mengembang atau *bantet* (bahasa Jawa). Menurut Anni Faridah (2008), suhu pemanggangan yang tepat sangat penting, hal ini sesuai dengan yang dinyatakan oleh Ananto dan Diah (2009) untuk memanggang kue Sus diperlukan suhu 200°C selama 20 menit. Pada suhu sekitar 220°C pada 15 menit pertama akan menghasilkan uap kemudian panas diturunkan menjadi 190°C untuk menyelesaikan pemanggangan serta membentuk struktur”. Pada penelitian sebelumnya oleh Nesya Tresia (2017) suhu pemanggangan yang digunakan pada pemanggangan kue Sus bervariasi 180°C, 200°C, dan 220°C. Hasil terbaik penelitian ini adalah suhu pemanggangan 180°C.

Berdasarkan permasalahan diatas, pengaruh suhu pemanggangan serta suhu adonan saat penambahan telur pada kue Sus belum diketahui, apakah ada keterkaitan diantara keduanya, sehingga dibutuhkan penelitian untuk menganalisis pengaruh kedua faktor terhadap kualitas kue Sus dengan parameter yang diukur adalah warna, tekstur, aroma, rasa, dan kenampakan.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan pada pembuatan kue Sus (*Choux paste*) yaitu tepung terigu, margarin, air, dan telur. Peralatan yang digunakan untuk membuat kue Susu, antara lain; Timbangan, termometer, gelas ukur, pisau dapur, baskom, mangkuk, sendok, spatula, *hand mixer*, panci, oven, kompor, loyang kue, kertas roti. Alat pengujian kadar air diantaranya oven, timbangan analitik, cawan porselen, sendok kecil, pencapit cawan, dan desikator. Alat untuk pengujian tekstur yaitu Penetrometer model GY-3.

Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumenterhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan kue

Sus yang dihasilkan. Menurut Kartika *et.al* (1988) uji kesukaan merupakan pengujian yang meminta panelis mengemukakan responnya berupa suka atau tidaknya terhadap sifat bahan yang diuji.

Metode pengujiannya adalah uji kesukaan dengan panelis sebanyak 20 orang, dengan skala 1-5 , 1 paling tidak suka dan 5 paling suka.

Rancangan Percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (R.A.L) pola faktorial. Penelitian ini terdiri atas dua faktor , faktor pertama adalah suhu saat penambahan telur (S) yang terdiri atas 3 aras yaitu S1 suhu 45°C, S2 suhu 50°C, dan S3 suhu 55°C. Faktor kedua adalah suhu pemanggangan (P) yang terdiri atas 3 aras P1 suhu 160°C, P2 suhu 180°C, dan P3 suhu 200°C. Dari dua faktor tersebut akan didapatkan 9 kombinasi perlakuan, setiap kombinasi perlakuan diulang 2 kali.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kadar Air

Kadar air kue sus dengan perlakuan penambahan telur pada suhu adonan 45°C, 50°C, dan 55°C dan suhu pemanggangan 160°C, 180°C, dan 200°C disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Kadar Air Kue Sus (*Choux paste*)

Suhu adonan saat penambahan telur	Suhu Pemanggangan			Rata-rata
	160°C	180°C	200°C	
45°C	51.33 ^b	52.61 ^a	48.82 ^c	50.92
50°C	43.50 ^d	42.83 ^e	38.34 ^f	41.56
55°C	43.74 ^d	34.26 ^g	30.74 ^h	36.25
Rata-rata	46.19	43.20	39.30	+

Ket: angka yang diikuti dengan huruf yang sama artinya tidak berbeda nyata.

Dari Tabel 1 di atas ternyata terdapat interaksi antara suhu adonan saat penambahan telur dan suhu pemanggangan. Kadar air tertinggi pada kue Sus terdapat pada suhu adonan saat penambahan telur 45°C dan suhu

pemanggangan 180°C, sedang kadar air terendah yaitu pada suhu adonan saat penambahan telur 55°C dengan suhu pemanggangan 200°C. Kadar air yang dihasilkan setiap perlakuan menunjukkan hasil yang berbeda nyata. Semakin rendah suhu

pemanggangan, maka kadar air dalam kue Sus semakin tinggi, hal ini diduga karena adonan tidak mendapatkan panas yang tepat sehingga tidak mampu mengembang dengan sempurna dan adonan tidak dapat melepaskan uap. Sebaliknya, suhu pemanggangan yang digunakan semakin tinggi, maka kadar air akan menurun. Hal ini sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Ananto & Diah (2009) bahwa kue Sus akan mengembang dengan baik jika menggunakan suhu pemanggangan 200°C selama 20 menit.

Tekstur

Kue Sus memiliki tekstur kering (*eksternal*) dan lembut (*internal*). Tekstur kering diperoleh karena proses pemanggangan sedangkan tekstur yang lembut yang diperoleh dari zat gluten dan penambahan telur pada adonan. Data hasil pengujian tekstur kue Sus dengan perlakuan suhu adonan saat penambahan telur 45°C, 50°C dan 55°C serta suhu pemanggangan 160°C, 180°C, dan 200°C disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Pengujian Tekstur Kue Sus (*Choux paste*)

Suhu adonan saat penambahan telur	Suhu Pemanggangan			Rata-rata
	160°C	180°C	200°C	
45°C	1.73 ^b	4.05 ^a	4.23 ^a	1.73
50°C	4.21 ^a	1.47 ^b	1.07 ^b	2.25
55°C	0.82 ^b	1.22 ^b	1.66 ^b	1.23
Rata-rata	2.25	1.35	1.37	+

Ket: angka yang diikuti dengan huruf yang sama artinya tidak berbeda nyata.

Dari Tabel 2 di atas dapat dilihat bahwa terdapat interaksi tekstur kue Sus pada suhu adonan saat penambahan telur dan suhu pemanggangan. Nilai tertinggi pada pengujian tekstur terdapat pada suhu adonan saat penambahan telur 45°C dan suhu pemanggangan 200°C yaitu sebesar 4,23%. Proses pemanggangan yang tinggi dan suhu penambahan telur yang tepat akan menghasilkan kualitas tekstur yang kering dibagian luar dan lembut dibagian dalam. Endang Indriani (2011) menyatakan bahwa pada proses pemanggangan kue Sus harus dilakukan hingga kering sempurna. Hasil pengujian tekstur terendah terdapat pada suhu penambahan telur 55°C dan suhu pemanggangan 160°C yaitu 0,82%. Hal ini terjadi karena pengaruh suhu rendah dari kedua

faktor sehingga menghasilkan tekstur kue Sus yang tidak kering.

Uji Organoleptik Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh lidah. Dalam pengindraan cecapan manusia dibagi empat, cecapan utama yaitu manis, pahit, asam dan asin. Serta ada tambahan respon bila dilakukan modifikasi (Zuhra, 2006).

Data uji organoleptik rasa kue sus dengan perlakuan suhu saat penambahan telur yaitu 45°C, 50°C, dan 55°C dan suhu pemanggangan 160°C, 180°C, dan 200°C disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Anova Uji Organoleptik Rasa kue Sus (*Choux paste*)

Suhu adonan saat penambahan telur	Suhu Pemanggangan			Rata-rata
	160°C	180°C	200°C	
45°C	2,60 ^a	2,35 ^a	2,35 ^a	2,60 ^a
50°C	2,80 ^a	2,85 ^a	3,25 ^a	2,80 ^a
55°C	3,20 ^a	3,25 ^a	3,10 ^a	3,20 ^a
Rata-rata	2,60 ^a	2,35 ^a	2,35 ^a	2,60 ^a

Ket: angka yang diikuti dengan huruf yang sama artinya tidak berbeda nyata.

Dilihat pada Tabel 8 diketahui bahwa masing-masing perlakuan tidak memberikan perbedaan nyata antara pengaruh suhu adonan saat pencampuran telur dan suhu pemanggangan terhadap rasa kue Sus. Dalam penelitian ini penggunaan margarin mempengaruhi rasa pada kue sus, karena margarin yang digunakan yaitu *Salted margarine* dimana jenis margarin yang ditambahkan garam sebanyak lima persen. Hal ini sejalan dengan penelitian Nunung (2008) menyatakan margarin/mentega memberi rasa gurih, aroma harum, serta warna kekuningan pada hasil jadi kue sus.

Uji Organoleptik Warna

Warna kue Sus (*Choux paste*) yang diharapkan adalah pada bagian dalam (*internal*) adalah berwarna kuning. Warna ini dipengaruhi dari bahannya yaitu telur dan proses pemanggangan yang sempurna. Warna merupakan kesan pertama yang muncul dan dinilai oleh panelis. Menurut Winarno (1997) warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian. Warna yang menarik akan mengundang selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut.

Data uji organoleptik warna kue sus dengan perlakuan suhu penambahan telur 45°C, 50°C, dan 55°C dan suhu pemanggangan 160°C, 180°C, dan 200°C disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Anova Uji Organoleptik Warna Kue Sus (*Choux paste*)

Suhu adonan saat penambahan telur	Suhu Pemanggangan			Rata-rata
	160°C	180°C	200°C	
45°C	2,60 ^c	2,85 ^c	2,55 ^a	2,60 ^c
50°C	2,50 ^c	3,30 ^c	4,00 ^a	2,50 ^c
55°C	3,75 ^c	3,90 ^b	3,40 ^a	3,75 ^c

Ket: angka yang diikuti dengan huruf yang sama artinya tidak berbeda nyata.

Dari Tabel 9 diketahui bahwa masing-masing perlakuan memberikan perbedaan nyata. Namun pada perlakuan suhu penambahan telur 50°C dan suhu pemanggangan 200°C yaitu 4.00. ini tidak berbeda nyata dengan suhu penambahan telur 45°C dan 55°C. Pada suhu tersebut warna kue sus yang dihasilkan sesuai yang diharapkan yaitu pada bagian dalam (*internal*) berwarna kuning. Hal ini dikarenakan pengaruh telur dan suhu pemanggangan seperti yang dikatakan oleh

Ruaida (2013) penggunaan telur pada produk *pastry* bukan saja menambah rasa, warna, dan nilai gizinya tetapi menambah volume menjadi lebih besar dan menjaga supaya kualitasnya tetap baik.

Kemudian hasil terendah pada warna yang disukai oleh panelis terdapat pada perlakuan suhu penambahan telur 50°C dan suhu pemanggangan 160°C yaitu 2,50%. Hal ini menunjukkan penilaian dari panelis bahwa suhu yang pas untuk

menghasilkan warna kue sus yang cantik yaitu dengan pemanggangan suhu 200°C dan suhu penambahan telur 50°C.

Uji Organoleptik Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori (organoleptik)

dengan menggunakan indera penciuman. Aroma dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma spesifik (Kumawati, 2000).

Data uji organoleptik aroma kue sus dengan perlakuan penambahan telur yaitu 45°C, 50°C, dan 55°C dan suhu pemanggangan 160°C, 180°C, dan 200°C disajikan pada Tabel 10.

Tabel 5. Hasil Anova Uji Organoleptik Aroma kue Sus (*Choux paste*)

Suhu adonan saat penambahan telur	Suhu Pemanggangan			Rata-rata
	160°C	180°C	200°C	
45°C	3,10 ^a	2,90 ^a	2,85 ^a	3,10 ^a
50°C	3,05 ^a	3,10 ^a	3,60 ^a	3,05 ^a
55°C	3,45 ^a	3,70 ^a	3,45 ^a	3,45 ^a

Ket: angka yang diikuti dengan huruf yang sama artinya tidak berbeda nyata.

Pada Tabel 5 diketahui bahwa masing-masing perlakuan tidak memberikan perbedaan yang nyata. Hal tersebut kemungkinan dikarenakan perlakuan, proses pengolahan, dan bahan yang digunakan sama. Aroma yang dihasilkan setelah pemanggangan pada kue Sus (*Choux paste*) dipengaruhi oleh telur dan margarin. Anni Faridah (2008) Telur memberikan aroma yang harum pada kue, timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap sebagai akibat atau reaksi karena pekerjaan enzim atau juga terbentuk tanpa bantuan reaksi enzim. Kemudian komponen aroma sangat berkaitan dengan konsentrasi komponen aroma dalam fase uap dalam mulut. Faktor lain yaitu interaksi alami antara komponen aroma dan komponen nutrisi dalam makan tersebut seperti karbohidrat, protein dan lemak serta penerimaan konsumen yang sangat relatif.

Uji Organoleptik Tekstur

Tekstur adalah penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan. Kadang-kadang tekstur juga dianggap sama penting dengan bau, rasa dan aroma karena mempengaruhi citra makanan. Tekstur paling penting pada makanan yaitu lunak dan renyah. Ciri yang paling sering diacuh adalah kekerasan (De Man, 1997). Pengujian tekstur kue Sus dinilai dari kemudahan dikunyah dan kemudahan digigit serta tekstur kering pada bagian luar dan lembut pada bagian dalamnya.

Data uji organoleptik tekstur kue sus dengan perlakuan suhu saat penambahan telur 45°C, 50°C, dan 55°C dan suhu pemanggangan 160°C, 180°C, dan 200°C. disajikan pada Tabel 6 di bawah ini.

Tabel 6. Hasil Anova Uji Organoleptik Tekstur kue Sus (*Choux paste*)

Suhu adonan saat penambahan telur	Suhu Pemanggangan			Rata-rata
	160°C	180°C	200°C	
45°C	2,40 ^b	2,70 ^b	2,50 ^b	2,40 ^b

50°C	2,65 ^b	3,20 ^b	3,65 ^b	2,65 ^b
55°C	3,50 ^b	3,50 ^b	3,20 ^a	3,50 ^b

Ket: angka yang diikuti dengan huruf yang sama artinya tidak berbeda nyata.

Pada Tabel 6 tekstur kue Sus (*Choux paste*) pada masing-masing perlakuan tidak terdapat perbedaan nyata, hanya pada perlakuan suhu adonan saat penambahan telur 50 dengan pemanggangan suhu 200 °C mempunyai pengaruh yang berbeda. Hal ini diduga dari cara pengolahan yaitu penggunaan suhu pemanggangan dan suhu penambahan telur yang berbeda. Kusumo dan Noor Laila (2015) menyatakan Tekstur kue sus yang dihasilkan tergantung oleh cara pengolahannya.

Penilaian tertinggi pada tekstur yang diberikan oleh panelis yaitu pada suhu penambahan telur 50°C dan suhu pemanggangan 200°C yaitu 3,65 (mendekati sangat disukai, dan nilai terendah pada suhu penambahan telur 45°C dan suhu pemanggangan 160°C yaitu 2,40 (mendekati tidak disukai). Hal ini disebabkan oleh penggunaan margarin dan telur, sesuai dengan pendapat *US Wheat Associates* (1983) bahwa lemak sebagai bahan pengempuk dan membantu pengempangan Susunan fisik

makanan yang dibakar (*baked food*). Sedangkan telur dalam kuningnya terdapat zat letisin yang mampu memperlemah jaringan zat *gluten* tepung sehingga menyebabkan tekstur Sus menjadi lembut.

Kenampakan Keseluruhan

Kenampakan keseluruhan adalah bentuk visual keseluruhan secara fisik pada kue Sus (*Choux paste*) baik berupa bentuk maupun pengembangan volume yang dihasilkan pada kue Sus. Aspek kenampakan keseluruhan yang dinilai oleh panelis adalah secara keseluruhan terhadap beberapa parameter meliputi warna, rasa, aroma, dan tektur.

Data hasil Anova uji organoleptik kenampakan keseluruhan kue Sus dengan perlakuan penambahan telur yaitu 45°C, 50°C, dan 55°C dan suhu pemanggangan 160°C, 180°C, dan 200°C disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Hasil Anova Uji Organoleptik Kenampakan Keseluruhan kue Sus (*Choux paste*)

Suhu adonan saat penambahan telur	Suhu Pemanggangan			Rata-rata
	160°C	180°C	200°C	
45°C	2,10 ^b	3,50 ^b	3,05 ^b	2,10 ^b
50°C	2,10 ^b	3,00 ^b	3,70 ^a	2,10 ^b
55°C	3,95 ^b	3,40 ^b	3,30 ^a	3,95 ^b

Ket: angka yang diikuti dengan huruf yang sama artinya tidak berbeda nyata.

Pada Tabel 7 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada suhu penambahan telur 50°C dan 55°C , suhu pemanggangan 200°C dengan perlakuan lainnya , sedang antar mereka tidak berbeda terhadap kenampakan keseluruhan kue Sus . Hal ini diduga pada suhu

peemanggangan dan suhu adonan saat penambahan telur yang digunakan berbeda. Seperti pada suhu pengovenan 160°C dan suhu penambahan telur 45°C kenampakan pada kue sus masih terlalu kuning dan belum matang sempurna seperti yang diinginkan. Nilai tertinggi yang

dihasilkan yaitu pada suhu penambahan telur 55°C dan suhu pemanggangan 160°C yaitu 3,95 dan nilai terendah pada suhu penambahan telur 45°C dan suhu pemanggangan 160°C yaitu 2,10.

KESIMPULAN

1. Ada interaksi antara suhu adonan saat penambahan telur dan suhu pemanggangan terhadap mutu kue Sus
2. Interaksi antara suhu adonan saat penambahan telur 50°C dan suhu pemanggangan 200°C adalah perlakuan yang tepat untuk mendapatkan mutu kue Sus (*Choux paste*).
3. Kadar air tertinggi 52,61% didapat pada suhu penambahan telur 45°C dan suhu pemanggangan 180°C. Kadar air terendah 38,34% pada suhu penambahan telur 55°C dan suhu pemanggangan 200°C.
4. Tekstur kue Sus tertinggi didapatkan pada suhu penambahan telur 45°C dan suhu pemanggangan 200°C dengan nilai 4,23%.
5. Dalam pengujian organoleptik kue Sus (*Choux paste*) pada semua penialain disukai oleh panelis. Pada Rasa hasil uji organoleptik terbaik diperoleh dengan nilai 3,25 (Netral). Untuk nilai tertinggi pada Warna 4,00 (Suka), dan pada Tekstur nilai tertinggi yaitu 3,65 (Netral kearah suka). Dari tiga aspek ini nilai tertinggi yang diperoleh menggunakan suhu yang sama, suhu adonan saat penambahan telur 50°C dan suhu pemanggangan 200°C. Kemudian nilai tertinggi Aroma yaitu 3,70 (Netral kearah suka) dengan suhu adonan saat

penambahan telur 55°C dan suhu pemanggangan 180°C. Terakhir pada kenampakan keseluruhan didapatkan nilai tertinggi 3,95 (Netral kearah suka) dengan suhu adonan saat penambahan telur 55°C dan suhu pemanggangan 160°C.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, & Diah, S. (2009). *Rahasia Membuat Kue Sus*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Ananto, Dah Surjani. 2009. *Buku Pintar Membuat Cake*. Jakarta: Demedia.
- Anni Faridah, A. Y. (2008). *Patiseri jilid 1,2, dan 3*. Jakarta: Depdiknas.
- Anni Faridah. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Aprilia, A., & Harianto, A. (2021). Pengetahuan Patiseri dan Bakeri. *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*.
- Hendrasty, H. K. (2013). *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nunung, 2009. *Rahasia Anti Gagal Membuat Aneka Kue dan Roti*. Jakarta : Demedia
- Putra S, M. K. (2007). *Rancangan Bangunan Dan Analisa Perpindahan Panas pada Ketel Uap Bertenaga Listrik*. Medan: USU.
- Ruaida. (2010). *Job Sheet Pastry*. Padang: Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang.