

ANALISIS KUALITAS KUE SUS DENGAN PENAMBAHAN IKAN PATIN

Oleh : 1. Wina Asty, S.Pd.MM.Par (ketua)
2. Yuyun Mayaroh, S.STr.Par (anggota)

PROGRAM STUDI PERHOTELAN FAKULTAS PARIWISATA UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA BARAT

2016

ABSTRAK

Choux paste merupakan salah satu jenis *pastry* dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat dengan sel besar. *Choux paste* sering juga disebut dengan kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat diisi dengan vla beraneka rasa. Sementara itu salah satu ikan yang banyak dibudidayakan di Dharmasraya adalah ikan patin. Ikan patin mengandung kadar protein esensial serta mengandung lisin dan arginin yang lebih tinggi dibandingkan dengan protein susu dan daging. Sehingga kue sus yang dihasilkan dengan penambahan ikan patin memiliki tambahan nilai gizi bagi yang mengkonsumsinya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas kue sus dengan penambahan ikan patin sebanyak 50%, 75%, dan 100% terhadap warna, bentuk, ukuran, aroma, tekstur, dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan metode rancangan acak lengkap. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2016 dan berlokasi di Fakultas Pariwisata Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat. Variabel bebas adalah penggunaan ikan patin 0% (X_1), 50% (X_2), 75% (X_3), 100% (X_4), variabel terikat (Y) adalah kualitas warna, bentuk, ukuran aroma, tekstur, dan rasa. Data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh dari uji organoleptik yang melibatkan 5 orang panelis ahli yang merupakan satu dosen Program Studi Perhotelan, dan empat orang ahli dibidang *Pastry & Bakery* Hotel Pusako Bukittinggi. Data yang diperoleh diolah secara statistik menggunakan ANAVA.

Hasil uji organoleptik dari kelima perlakuan dengan penggunaan ikan patin terhadap kualitas kue sus mengungkapkan bahwa kualitas warna (kuning keemasan) dengan skor tertinggi 3,1 pada penggunaan ikan patin sebanyak 50%. Kualitas bentuk (bulat bergerigi dan kopong) dengan skor tertinggi 2,9 pada penggunaan ikan patin sebesar 50%. Kualitas ukuran (3 cm) dengan skor tertinggi 3,4 pada penggunaan ikan patin sebesar 50%. Kualitas aroma (harum) dengan skor tertinggi 3,1 pada penggunaan ikan patin sebesar 100%. Kualitas tekstur (lembut) dengan skor tertinggi 3,1 pada penggunaan ikan patin sebesar 50%. Dan pada kualitas rasa (gurih) dengan skor tertinggi 2,9 pada penggunaan ikan patin 50% dan 75%.

Kata Kunci : Kualitas Kue Sus, Penambahan Ikan Patin.

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan sektor pariwisata merupakan suatu hal yang harus diperhatikan secara serius. Hal ini disebabkan pariwisata mempunyai peran yang sangat penting dalam pembangunan Indonesia khususnya sebagai penghasil devisa negara di samping sektor migas atau menjadi penyumbang terbesar dalam perdagangan internasional dari sektor jasa. Pariwisata adalah industri yang ramah lingkungan, karena hasil kekayaan alam dan budaya yang dinikmati oleh wisatawan hanya dinikmati begitu saja tanpa harus mengambil bahkan membawa objek wisata itu berpindah tempat.

Wisata yang berhubungan dengan makanan merupakan kebutuhan yang berbeda diantara turis dimana mereka menghabiskan/mengonsumsi makanan merupakan bagian dari pengalaman perjalanan wisata mereka dan pemilihan aktivitas dan event dan destinasi yang dilakukannya tentu juga dipengaruhi oleh ketertarikan mereka pada makanan setempat yang ada. Di Indonesia banyak sekali makanan khas nusantara karena Indonesia terdiri dari berbagai pulau dan provinsi, dimana setiap provinsi mempunyai makanan khas daerahnya masing-masing yang mana makanan tersebut menjadi suatu identitas daerah tersebut, (Akhmad Khusein, 2015).

Kabupaten Dharmasraya merupakan kabupaten hasil pemekaran dari Kabupaten Sawahlunto/ Sijunjung yang diresmikan tanggal 7 Januari 2004 oleh Presiden Republik Indonesia secara simbolik di Istana Negara. Kabupaten Dharmasraya yang sering dikenal dengan nama Ranah Cati Nan Tigo mempunyai beberapa keunggulan dan kelebihan dibanding dengan kabupaten pemekaran lainnya. Wilayah Ranah Cati Nan Tigo ini sebagian adalah digunakan sebagai lahan untuk transmigrasi maka tidak mustahil lagi kalau sebagian besar wilayah Dharmasraya adalah pertanian, perkebunan peternakan dan juga perikanan. Perikanan yang banyak diusahakan masyarakat Kabupaten Dharmasraya adalah perikanan melalui kolam, budidaya sawah dan budidaya keramba. Dilihat dari produksi, produksi ikan terbesar di Kabupaten Dharmasraya adalah ikan budidaya kolam salah satunya adalah ikan patin.

Ikan patin, seperti halnya jenis ikan lain merupakan bahan makanan penting sebagai sumber zat gizi bagi masyarakat. Hasil analisis proksimat daging ikan mempunyai kadar air 75,75-79,42%; kadar protein 12,94-17,59%; kadar lemak 1,81-6,57%; serta kadar abu 0,16-0,23%. Ikan patin mengandung kadar protein esensial serta mengandung lisin dan arginin yang lebih tinggi dibandingkan dengan protein susu dan daging (Suryaningrum et al., 2010: 13). Saat ini pengolahan ikan patin di Indonesia juga sudah semakin banyak dan bervariasi. Berbagai macam inovasi dari semua jenis olahan ikan patin merupakan pendamping makanan pokok atau nasi. Saat ini belum ada inovasi olahan ikan patin menjadi kue kering atau kue basah dan biasa kita kenal sebagai makanan cemilan.

Salah satu kue yang sangat digemari saat sekarang ini adalah kue sus. Kue sus atau *Choux Paste* merupakan salah satu jenis *pastry* yang berkarakteristik ringan, bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat diisi dengan vla yang beraneka rasa bahkan saat ini *Choux Paste* tidak hanya divariasikan berdasarkan isinya tapi juga kulitnya. Oleh karena itu penulis ingin mencoba menginovasikan kue sus dengan penambahan ikan patin karena Dharmasraya memiliki banyak tempat pembudidayaan ikan patin.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

- a. Bagaimana cara pembuatan Kue Sus dengan penambahan Ikan Patin?
- b. Bagaimana pengaruh perbandingan kualitas Kue Sus dengan penambahan Ikan Patin?

C. Tujuan Penelitian

Secara umum tujuan penelitian ini adalah :

- a. Untuk mengetahui cara pembuatan Kue Sus dengan penambahan Ikan Patin.
- b. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan kualitas Kue Sus dengan penambahan Ikan Patin.

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Ikan Patin

Ikan patin, seperti halnya jenis ikan lain merupakan bahan makanan penting sebagai sumber zat gizi bagi masyarakat. Hasil analisis proksimat daging ikan mempunyai kadar air 75,75-79,42%; kadar protein 12,94-17,59%; kadar lemak 1,81-6,57%; serta kadar abu 0,16-0,23%. Ikan patin mengandung kadar protein

esensial serta mengandung lisin dan arginin yang lebih tinggi dibandingkan dengan protein susu dan daging (Suryaningrum et al., 2010: 13).

Susunan kimiawi daging ikan patin dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti jenis ikan, pakan, umur, musim, dan lokasi budi daya. Dan kadar lemak pada berbagai anatomi ikan patin berkisar 2,95-93,32%. Kadar lemak terendah terdapat pada bagian ekor (2,95%), sedangkan kadar lemak tertinggi diperoleh pada organ abdomen ikan (93,32%). Adapun pada bagian punggung, kandungan lemaknya berkisar 2,95-5,45%. Pada perut bagian bawah (*belly*) kandungan lemaknya sebesar 54,43%. Karbohidrat pada ikan terdapat dalam jumlah yang sangat sedikit, yaitu sekitar 0-1,17% yang terdapat dalam bentuk glikogen. (Thammapat et al dalam Suryaningrum et al., 2010: 13).

B. Pengertian Sus

Sebagaimana produk *bakery* lainnya *pastry* merupakan hasil pangan kombinasi telur-mentega-tepung. *Choux paste* merupakan salah satu jenis *pastry* dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat dengan sel besar. *Choux paste* sering juga disebut dengan kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat diisi dengan vla beraneka rasa. Bahkan sus saat ini tidak hanya diisi dengan vla, akan tetapi juga diisi dengan berbagai macam filling layaknya *Sandwich*. Jadi ada sus yang di isi *ragout*, bahkan di isi dengan lembaran *smoked beef*, keju lembaran, telur rebus yang diiris tipis, dan lain-lain. Ibaratnya, kulit sus diperlakukan sebagai roti tawar yang bebas di isi apa saja. Bahkan sus bentuk panjang.

C. Jenis-jenis Sus

Choux paste ada dua bentuk yaitu *eclairs* (bentuk lonjong) dan *cream puff* (bentuknya bundar). Sedangkan berdasarkan metode pemasakannya ada tiga jenis yaitu Dipanggang, digoreng dan direbus. *Eclairs* dan *cream puff* dibuat dari adonan yang dinamakan *eclair paste* (adonan eclair) atau *choux paste* (adonan sus). Nama perancis adalah *pate a choux* (yang berarti adonan kol) mengacu bahwa *cream puff* terlihat seperti kol. *Choux paste* di indonesia lebih dikenal dengan nama sus. Di Indonesia *choux paste* mempunyai tempat tersendiri dilidah kita karena sangat disukai. Sus memiliki isi yang sangat beragam dan dari kulit sus dapat dimodifikasi sehingga tercipta sus gaya baru.

D. Bahan Utama Pembuatan Sus

Bahan dasar pembuatan kue sus atau *choux pastry* adalah :

1. Tepung terigu

Tepung terigu berfungsi sebagai struktur dan pembuatan kue sus menggunakan terigu dengan protein sedang.

2. Telur

Telur adalah pembentuk kerangka yang mengembangkan kue selama proses pembakaran, selain itu telur juga memperbaiki warna kerak kue lebih kuning, aromayang gurih dan kue lebih bergizi karena terdapat kandungan protein yang tinggi. Telur juga berfungsi sebagai pengontrol konsistensi adonan. Untuk kue sus sebaiknya pilih telur yang seragam dan tidak cacat.

3. Lemak

Lemak ada dua macam yaitu lemak nabati atau yang lazim kita sebut dengan margarin dan lemak hewani atau mentega. Kedua lemak ini memiliki aroma yang berlainan. Jika kita menginginkan

aroma kue yang lebih ringan pilihlah margarin dan untuk aroma yang lebih berat dengan rasa dan aroma susu yang nyata kita bisa menggunakan mentega. Lemak berfungsi sebagai pelumas.

4. Air
Air pada pembuatan kue sus ini fungsinya adalah untuk mengontrol ketebalan kulit, untuk gelatinisasi tepung terigu dan melepaskan CO² dari bahan pengembang.
5. Bahan Pengembang
Bahan pengembang umum digunakan adalah baking powder. Namun perlu diingat, kue sus dapat dibuat tanpa bahan pengembang. Jika menggunakan bahan pengembang maka yang harus dikurangi adalah jumlah telur dan tambahkan air.

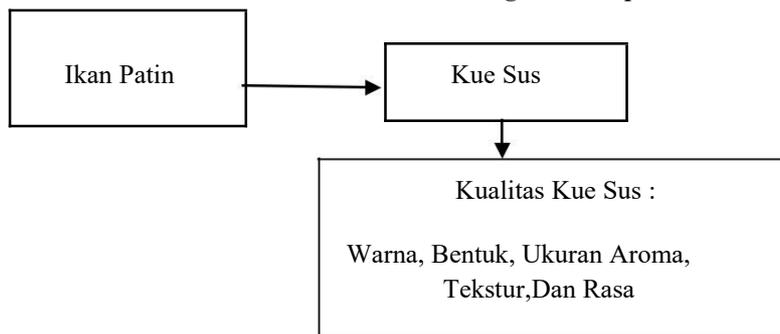
E. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sus

Peralatan yang digunakan dalam patiseri sangatlah banyak ragam dan fungsinya, antara lain :

1. Alat ukur
Alat ukur ini bisa berupa timbangan, gelas ukur ataupun sendok ukur.
2. Alat pemotong
Alat pemotong ini berupa gunting, pisau dapur, pisau roti dan *dough cutter*.
3. Alat penyaring
Alat penyaring biasanya digunakan untuk menyaring adonan atau mengayak tepung seperti saringan santan dan ayakan tepung.
4. Alat pencampur
Alat pencampur ini berupa baskom, *ballon wish*, sendok kayu, *hand mixer*, dan spatula.
5. Alat memasak
Alat memasak adalah alat yang digunakan pada saat proses pemanasan, seperti panci, oven, kompor, loyang kue, dan lainnya.
6. Alat penunjang
Alat penunjang merupakan alat tambahan yang biasanya tidak harus selalu ada dalam proses pembuatan *bakery pastry*, seperti cetakan kue, *rolling pin*, *sprit* dan lain-lain.

F. Kerangka Konseptual

Gambar 1. Kerangka Konseptual



METODOLOGI PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental. Metode eksperimental merupakan salah satu metode kuantitatif, digunakan terutama apabila peneliti ingin melakukan percobaan untuk mencari pengaruh independen/treatment/perlakuan tertentu terhadap variabel dependen/hasil/output agar kondisi dapat dikendalikan, maka dalam penelitian eksperimen menggunakan kelompok kontrol dan penelitian eksperimen dilakukan di laboratorium.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimental design*) yaitu metode percobaan langsung tentang kualitas sus dengan penambahan ikan patin. eksperimen murni (*true eksperimental design*) adalah peneliti dapat mengontrol semua variabel luar yang mempengaruhi jalannya eksperimen. Pada eksperimen ini penulis hanya menganalisis kualitas (warna, bentuk, ukuran, aroma, tekstur dan rasa) kue sus yang dihasilkan dengan penambahan ikan patin.

B. Objek Penelitian

Sesuai dengan pembatasan masalah dan tujuan penelitian, maka yang dijadikan objek penelitian adalah kue sus dengan penambahan ikan patin. Dalam penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas yang dihasilkan meliputi : warna, bentuk, ukuran, aroma, tekstur dan rasa.

C. Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah primer. Data primer adalah data yang diambil langsung dari panelis penelitian, yang menggambarkan kualitas dari kue sus dengan penambahan ikan patin melalui uji organoleptik meliputi : warna, bentuk, ukuran, aroma, tekstur dan rasa.

D. Sumber Data

Data primer dalam penelitian ini diperoleh dengan melibatkan lima orang panelis ahli yang akan memberikan penilaian dari angket. Panelis dalam penelitian ini adalah dua orang dosen Program Studi Perhotelan dan tiga orang Eksekutif Chef.

E. Teknik Analisis Data

Bagian penting lainnya dalam proses penelitian adalah pelaksanaan analisis data. Analisis data menjadi bagian penting sebab sebaik apapun data yang diperoleh jika tidak dianalisis dengan metode yang tepat maka tidak akan dapat memberikan kesimpulan yang baik dan tepat. Oleh sebab itulah tahap ini perlu dilakukan dengan hati-hati dan cerdas. Untuk itu perhatian terhadap analisis data yang akan dilakukan dimulai sejak penelitian direncanakan. Hal itu dimaksudkan agar diperoleh karakteristik dan persyaratan analisis yang tepat. Terdapat teknik analisis data dalam penelitian kuantitatif menggunakan statistik antara lain statistik deskriptif, statistik inferensial, statistik parametris dan statistik nonparametris.

Analisis variasi atau sering dinamakan ANAVA (*Analisis of Variance*) adalah suatu metode yang membagi-bagi data eksperimen kedalam beberapa bagian, bagian mana dapat dibagi berdasarkan sumber, sebab atau faktor. Dalam bentuk yang paling sederhana analisis variansi ini digunakan untuk menguji signifikansi dari perbedaan tiga atau lebih rata-rata dari sejumlah populasi yang berbeda. Misalnya peneliti ingin menguji perlakuan dalam tiga sampel yang berbeda yaitu sampel X,Y dan Z, maka pengujian perbedaan mean tidak dapat dilakukan sekaligus, akan tetapi sebanyak k secara berpasangan, yakni : pertama, menguji perbedaan mean sampel X dan Y. Kedua, menguji perbedaan mean sampel X dengan Z. Ketiga, menguji perbedaan mean sampel Y dan Z. Untuk membandingkan ketiga mean sekaligus, digunakan teknik F-tes atau Analisis Varians.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Kualitas Warna Kue Sus Ikan Patin

Dilihat dari warna kue sus dengan penambahan ikan patin bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap penambahan ikan patin sebanyak 50%, 75%, dan 100%. Hal ini dapat dilihat dari rata-rata distribusi kumulatif yang meliputi : $X_1=3,6$, $X_2=3$, $X_3=3$, $X_4=3$. Hasil penelitian terhadap rasa, maka panelis

lebih memilih dengan perlakuan 50% dan 75%. Dapat juga dilihat dari kualitas warna berdasarkan analisis ANAVA bahwa Fhitung panelis 0,0 lebih kecil dari Ftabel 5,41.

Warna merupakan salah satu faktor penting dalam penentuan kualitas makanan. Warna yang diharapkan pada penelitian ini adalah kuning keemasan yang diperoleh dari ikan patin. Kue sus dengan penambahan ikan patin yang semakin tinggi menyebabkan warna semakin kecokelatan. Kue sus yang dihasilkan dengan penambahan ikan patin memiliki tambahan nilai gizi bagi yang mengkonsumsinya.

B. Kualitas Bentuk Kue Sus Ikan Patin

Dilihat dari bentuk kue sus dengan penambahan ikan patin bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap penambahan ikan patin sebanyak 50%, 75%, dan 100%. Hal ini dapat dilihat dari rata-rata distribusi kumulatif yang meliputi : $X_1=3,4$, $X_2=3$, $X_3=2$, $X_4=1,4$. Hasil penelitian terhadap bentuk, maka panelis lebih memilih dengan perlakuan 50% dan 75%. Dapat juga dilihat dari kualitas bentuk berdasarkan analisis ANAVA bahwa F hitung panelis 0,0 lebih kecil dari Ftabel 5,41.

C. Kualitas Ukuran Kue Sus Ikan Patin

Dilihat dari ukuran kue sus dengan penambahan ikan patin bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap penambahan ikan patin sebanyak 50%, 75%, dan 100%. Hal ini dapat dilihat dari rata-rata distribusi kumulatif yang meliputi : $X_1=3$, $X_2=3,8$, $X_3=3,8$, $X_4=2,2$. Hasil penelitian terhadap ukuran, maka panelis lebih memilih dengan perlakuan 75%. Dapat juga dilihat dari kualitas ukuran berdasarkan analisis ANAVA bahwa F hitung panelis 0,0 lebih kecil dari Ftabel 5,41.

D. Kualitas Aroma Kue Sus Ikan Patin

Dilihat dari aroma kue sus dengan penambahan ikan patin bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap penambahan ikan patin sebanyak 50%, 75%, dan 100%. Hal ini dapat dilihat dari rata-rata distribusi kumulatif yang meliputi : $X_1=3,6$, $X_2=2,8$, $X_3=3$, $X_4=3,2$. Hasil penelitian terhadap ukuran, maka panelis lebih memilih dengan perlakuan 75%. Dapat juga dilihat dari kualitas ukuran berdasarkan analisis ANAVA bahwa F hitung panelis 0,0 lebih kecil dari Ftabel 5,41.

E. Kualitas Tekstur Kue Sus Ikan Patin

Dilihat dari tekstur kue sus dengan penambahan ikan patin bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap penambahan ikan patin sebanyak 50%, 75%, dan 100%. Hal ini dapat dilihat dari rata-rata distribusi kumulatif yang meliputi : $X_1=3,8$, $X_2=2,8$, $X_3=1,6$, $X_4=1$. Hasil penelitian terhadap tekstur, maka panelis lebih memilih dengan perlakuan 50%. Dapat juga dilihat dari kualitas ukuran berdasarkan analisis ANAVA bahwa F hitung panelis 0,01 lebih kecil dari Ftabel 5,41.

F. Kualitas Rasa Kue Sus Ikan Patin

Dilihat dari rasa kue sus dengan penambahan ikan patin bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap penambahan ikan patin sebanyak 50%, 75%, dan 100%. Hal ini dapat dilihat dari rata-rata distribusi kumulatif yang meliputi : $X_1=3$, $X_2=3$, $X_3=2,6$, $X_4=2,4$. Hasil penelitian terhadap ukuran, maka panelis lebih memilih dengan perlakuan 50%. Dapat juga dilihat dari kualitas ukuran berdasarkan analisis ANAVA bahwa F hitung panelis 0,99 lebih kecil dari Ftabel 5,41.

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Setelah dilakukan uji organoleptik (Uji Jenjang) maka diperoleh kesimpulan dari penelitian ini sebagai berikut :

✓ **Cara pembuatan kue sus dengan penambahan ikan patin**

1. Cara pembuatan kue sus dengan penambahan ikan patin sebanyak 50% adalah masukkan air sebanyak 750 ml dan margarin 300 gram, dan beri garam satu sendok teh kedalam wajan anti lengket dan masak hingga mendidih dengan apikecil lalu masukkan 250 gram tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga kalis lalu biarkan sampai agak dingin. Masukkan telur 125 gram dan ikan patin 125 gram lalu diaduk dan masukkan kedalam plastik segitiga yang diberi spuit bergerigi lalu goreng dengan minyak panas dan api kecil.
2. Cara pembuatan kue sus dengan penambahan ikan patin sebanyak 75% adalah masukkan air sebanyak 750 ml dan margarin 300 gram, dan beri garam satu sendok teh kedalam wajan anti lengket dan masak hingga mendidih dengan api kecil lalu masukkan 250 gram tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga kalis lalu biarkan sampai agak dingin. Masukkan telur 62,5 gram dan ikan patin 187,5 gram lalu diaduk dan masukkan kedalam plastik segitiga yang diberi spuit bergerigi lalu goreng dengan minyak panas dan api kecil.
3. Cara pembuatan kue sus dengan penambahan ikan patin sebanyak 100% adalah masukkan air sebanyak 750 ml dan margarin 300 gram, dan beri garam satu sendok teh kedalam wajan anti lengket dan masak hingga mendidih dengan api kecil lalu masukkan 250 gram tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga kalis lalu biarkan sampai agak dingin. Masukkan ikan patin 250 gram lalu diaduk dan masukkan kedalam plastik segitiga yang diberi spuit bergerigi lalu goreng dengan minyak panas dan api kecil.

✓
✓ **Hasil analisis kualitas kue sus dengan penambahan ikan patin**

1. Berdasarkan hasil penelitian kue sus dengan penambahan ikan patin warna kue sus adalah kuning dilihat dari rata-rata frekuensi kumulatif X₂, X₃, dan X₄ skornya adalah 3 (kuning). Sedangkan dilihat dari analisis kualitas warna menggunakan uji ANAVA tidak dapatnya pengaruh warna dari penambahan ikan patin. Karena dari data panelis Fhitung lebih kecil dari Ftabel. Fhitung 0,00 dan Ftabel 5,41.
2. Berdasarkan hasil penelitian kue sus dengan penambahan ikan patin, bentuk kue sus adalah bulat berigi dan kopong dilihat dari rata-rata frekuensi kumulatif X₂, X₃, dan X₄ skornya adalah 3 (bulat berigi dan kopong). Sedangkan dilihat dari analisis kualitas bentuk menggunakan uji ANAVA tidak dapatnya pengaruh warna dari penambahan ikan patin. Karena dari data panelis Fhitung lebih kecil dari Ftabel. Fhitung 0,00 dan Ftabel 5,41.
3. Berdasarkan hasil penelitian kue sus dengan penambahan ikan patin, ukuran kue sus adalah 3 cm dilihat dari rata-rata frekuensi kumulatif X₂, X₃, dan X₄ skornya adalah 3,8 (3 cm). Sedangkan dilihat dari analisis kualitas ukuran menggunakan uji ANAVA tidak dapatnya pengaruh warna dari penambahan ikan patin. Karena dari data panelis Fhitung lebih kecil dari Ftabel. Fhitung -0,87 dan Ftabel 5,41.
4. Berdasarkan hasil penelitian kue sus dengan penambahan ikan patin, aroma kue sus adalah harum dilihat dari rata-rata frekuensi kumulatif X₂, X₃, dan X₄ skornya adalah 3,2 (harum). Sedangkan dilihat dari analisis kualitas aroma menggunakan uji ANAVA tidak dapatnya pengaruh aroma dari penambahan ikan patin. Karena dari data panelis Fhitung lebih kecil dari Ftabel. Fhitung 0,02 dan Ftabel 5,41.
5. Berdasarkan hasil penelitian kue sus dengan penambahan ikan patin, tekstur kue sus adalah lembut dilihat dari rata-rata frekuensi kumulatif X₂, X₃, dan X₄ skornya adalah 3 (lembut). Sedangkan dilihat dari analisis kualitas bentuk menggunakan uji ANAVA tidak dapatnya

pengaruh tekstur dari penambahan ikan patin. Karena dari data panelis Fhitung lebih kecil dari Ftabel. Fhitung 2,8 dan Ftabel 5,41.

6. Berdasarkan hasil penelitian kue sus dengan penambahan ikan patin, rasa kue sus adalah gurih dilihat dari rata-rata frekuensi kumulatif X2, X3, dan X4 skornya adalah 3 (gurih). Sedangkan dilihat dari analisis kualitas rasa menggunakan uji ANAVA tidak dapatnya pengaruh rasa dari penambahan ikan patin. Karena dari data panelis Fhitung lebih kecil dari Ftabel. Fhitung 0,99 dan Ftabel 5,41.

DAFTAR PUSTAKA

- A, Yuyun. 2010. *Inspirasi Usaha Makanan Dan Minuman Untuk Home Industri*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta Selatan.
- Bappeda Kabupaten Dharmasraya/2010. Diakses 1 Agustus 2016. [Labpm2.ipdn.ac.id04-potensi-Kab..docx](http://labpm2.ipdn.ac.id04-potensi-Kab..docx).
- Bejh Mz. tempat wisata dharmasraya/2014. Realparadiso.blogspot.co.id /2014/11/tempat-wisat dharmasraya.html?m=1
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Iqlimia, Fithrah, Fahmi. 2015. *Analisis kualitas puding dengan penggunaan ekstrak wortel sebagai pewarna alami*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- Karobby. *Manfaat Metode Penelitian/2012*. Diakses 10 Juli 2016 <https://karobby.wordpress.com/2012/05/12/konsep-dan-macam-macam-metode-penelitian/>
- Lubis, Ena. 2008. *Kue Kering Populer*. PT. Mizan Publika. Jakarta Selatan.
- Mazona, Cici, Aresta. 2014. *Pengembangan Pariwisata Pada Objek Wisata Candi Padang Roco Kabupaten Dharmasraya*. Program Studi Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Pariwisata Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Intuisi dan Jasa Boga*. Bharatara. Jakarta.
- Oktaviani, Ayu, Diah. 2015. *Pastry & Bakery*. Genta Group Production. Sidoarjo.
- Prahasta, Arief. 2009. *Agri Bisnis Ikan Patin*. CV. Pustaka Grafika. Bandung.
- P.H, Bartono, & E.M, Ruffino, 2006. *Dasar-dasar Food Product*. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- P.H, Bartono, & E.M, Ruffino, 2010. *Tata Boga Industri*. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Sugiyono. 2014. *Cara Mudah Menyusun Skripsi, Tesis, & Disertasi*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Supraptiningsih, Endang, & Rorong, Vony. 2008. *Pengolahan Hasil Perikanan*. PT. Citra Aji Pratama. Yogyakarta.
- Suryaningrum, Dwi, Suryanti & Muljanah, Ijah. 2012. *Membuat Fillet Ikan Patin*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Teknik Analisis Data/2013. Diakses 1 Agustus 2016. <https://statistikceria.blogspot.co.id/2013/12/analisis-ragam-analysis-of-variance-anova-satu-arah-on-way-html>.
- Winarno, FG. 1994. *Sterilisasi Produk Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yudowinoto, Purbo. 2011. *Tips Anti Gagal Membuat Kue, Cake, & Roti*. Kriya Pustaka. Jakarta