

**PENGARUH SUHU KAREMEL TERHADAP KUALITAS  
KUE SARANG SEMUT**



**FADHILAH RIZKI LAELA JATMIKO**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
Wisuda Periode: Maret 2017**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

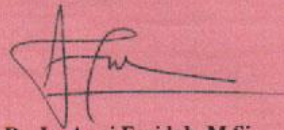
**PENGARUH SUHU KARAMEL TERHADAP KUALITAS KUE SARANG  
SEMUT**

**Fadhilah Rizki Laela Jatmiko**

**Jurnal ini disusun berdasarkan skripsi Fadhilah Rizki Laela Jatmiko untuk  
persyaratan wisuda periode Maret 2017 dan telah *direview* dan disetujui oleh  
kedua pembimbing**

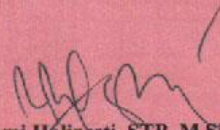
**Padang, Maret 2017**

**Pembimbing I,**



**Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si**  
**NIP. 19680330 199403 2003**

**Pembimbing II,**



**Rahmi Holinesti, STP, M.Si**  
**NIP. 19801009 200801 2014**

## **PENGARUH SUHU KARAMEL TERHADAP KUALITAS KUE SARANG SEMUT**

**Fadhilah Rizki Laela Jatmiko<sup>1</sup>, Anni Faridah<sup>2</sup>, Rahmi Holinesti<sup>2</sup>**  
**Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**  
**FPP Universitas Negeri Padang**  
**Email: [fadhilahjatmiko@gmail.com](mailto:fadhilahjatmiko@gmail.com)**

### **Abstrak**

Kue sarang semut sering mengalami kegagalan pada pengolahan, sehingga perlu untuk menganalisis kemungkinan penyebab kegagalan, salah satunya suhu karamel. Jenis penelitian adalah eksperimen. Penelitian dilaksanakan pada Juli 2016 di *Workshop* Tata Boga Universitas Negeri Padang. Variabel bebas yaitu suhu karamel ( $\pm 10^{\circ}\text{C}$ ,  $\pm 25^{\circ}\text{C}$ ,  $\pm 40^{\circ}\text{C}$ ,  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ ) dan variabel terikat yaitu kualitas kue sarang semut. Jenis data yaitu data primer bersumber dari 30 panelis dengan format uji organoleptik dan sampel. Metode yang digunakan rancangan acak lengkap dengan tiga kali pengulangan. Data dianalisis dengan analisa varian, jika  $F_{hitung} > F_{tabel}$  dilanjutkan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan penggunaan suhu karamel berpengaruh pada warna dan aroma. Sedangkan pada volume, bentuk, tekstur dan rasa tidak berpengaruh nyata. Hasil analisis data menetapkan skor tertinggi masing-masing kualitas yaitu volume  $3,12(\pm 55^{\circ}\text{C})$ , bentuk rapi  $3,10(\pm 25^{\circ}\text{C})$ , seragam  $3,09(\pm 25^{\circ}\text{C}$  dan  $\pm 55^{\circ}\text{C})$ , warna  $3,14(\pm 10^{\circ}\text{C})$ , aroma  $3,28(\pm 55^{\circ}\text{C})$ , tekstur lembut  $3,18(\pm 55^{\circ}\text{C})$ , kenyal  $3,13(\pm 25^{\circ}\text{C})$ , berongga yang berpori besar  $3,16(\pm 55^{\circ}\text{C})$ , dan rasa  $3,09(\pm 55^{\circ}\text{C})$ . Hasil kue sarang semut terbaik yaitu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ .

**Kata Kunci: Pengaruh, Suhu Karamel, Kue Sarang Semut, dan Kualitas**

### **Abstract**

Caramel Cake often experience a failure of processed, so it necessary to analyzed the possible causes of failure, one of which the temperature of the caramel. This type of research is experiment. This research was conducted on July 2016 in Workshop Culinary Art State University of Padang. The independent variable was caramel temperature and dependent variable was the quality of the Sarang Semut Cake. The type of data was primary data sourced from 30 panelists which organoleptic test format and sample. Methods used completely randomized design by three replications. Analysis of Varian was used to analyze the data, if  $F_{count} > F_{table}$  then continued by Duncan test. The results showed that the use of the caramel temperature had effect on color and aroma. While the quality of the volume, shape, texture and taste had no real effect. The results of data analyzed establishes the highest score each of quality; volume of  $3.12(\pm 55^{\circ}\text{C})$ , the neatness of form  $3.10(\pm 25^{\circ}\text{C})$ , uniformity in the form of  $3.09(\pm 25^{\circ}\text{C}$  and  $\pm 55^{\circ}\text{C})$ , color of  $3.14(\pm 10^{\circ}\text{C})$ , aroma  $3.28(\pm 55^{\circ}\text{C})$ , soft texture  $3,18(\pm 55^{\circ}\text{C})$ , a chewy  $3.13(\pm 25^{\circ}\text{C})$ , the porous hollow large  $3.16(\pm 55^{\circ}\text{C})$ , and the sense of  $3.09(\pm 55^{\circ}\text{C})$ . The best result of Caramel Cake was  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ .

**Keywords: Effect, Caramel Temperature, Caramel Cake and Quality**

## **PENDAHULUAN**

Kue merupakan makanan ringan atau kudapan yang memiliki bermacam cita rasa yaitu manis, asin, gurih. Seiring perkembangan zaman kue-kue di Indonesia banyak dipengaruhi oleh negara-negara lain seperti kue bakpia dari negara China, selain itu kue lapis legit, risoles, pastel dan panekuk menunjukkan pengaruh Eropa, yaitu Belanda dan Portugis. Menurut Anni Faridah (2008 : 453):

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Di samping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamat, dapat pula sebagai pengiring minum teh, disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau ke sekolah. Berdasarkan karakteristiknya kue Indonesia ada dua macam yaitu kue basah dan kue kering.

Kue di Indonesia biasanya dikategorikan berdasarkan kadar airnya, yaitu kue kering dan kue basah (Anonim, 2015 : 1).

Kue sarang semut termasuk kue basah yang memiliki warna, bentuk, aroma, dan tekstur lembut, kenyal dan unik karena memiliki rongga seperti sarang semut dan menggunakan gula yang dilelehkan (Martin, 2013 : 1). Kue sarang semut merupakan salah satu kue basah yang ada di Indonesia dan banyak diminati dikalangan masyarakat, sehingga kerap kali ditemui pada acara-acara besar seperti hari raya keagamaan, arisan dan syukuran. Kue sarang semut memiliki nama lain diantaranya *cake* karamel atau bika karamel atau bolu karamel. Kue ini memiliki rongga-rongga seperti sarang semut sehingga diberi nama kue sarang semut. Selain itu, kue sarang semut yang baik memiliki volume yang mengembang dan lembut serta warna yang cokelat. Untuk menghasilkan kue sarang semut yang

sesuai dengan ciri khasnya maka dibutuhkan teknik, bahan serta waktu yang pas dalam proses pembuatannya.

Kue sarang semut terbuat dari gula, air, telur, tepung terigu, margarin, susu, dan ditambahkan bikarbonat (soda kue). Berbeda dengan kue-kue lainnya, pada pembuatan kue sarang semut gula dilelehkan menjadi karamel sehingga menghasilkan warna coklat mengkilap pada kue. Menurut Nursanti Riandini (2008 : 20), "Karamel merupakan cairan coklat kehitaman yang diperoleh dari pemanasan gula sampai 100°C". Dalam proses pembuatan kue sarang semut karamel biasanya menggunakan karamel yang sudah didinginkan.

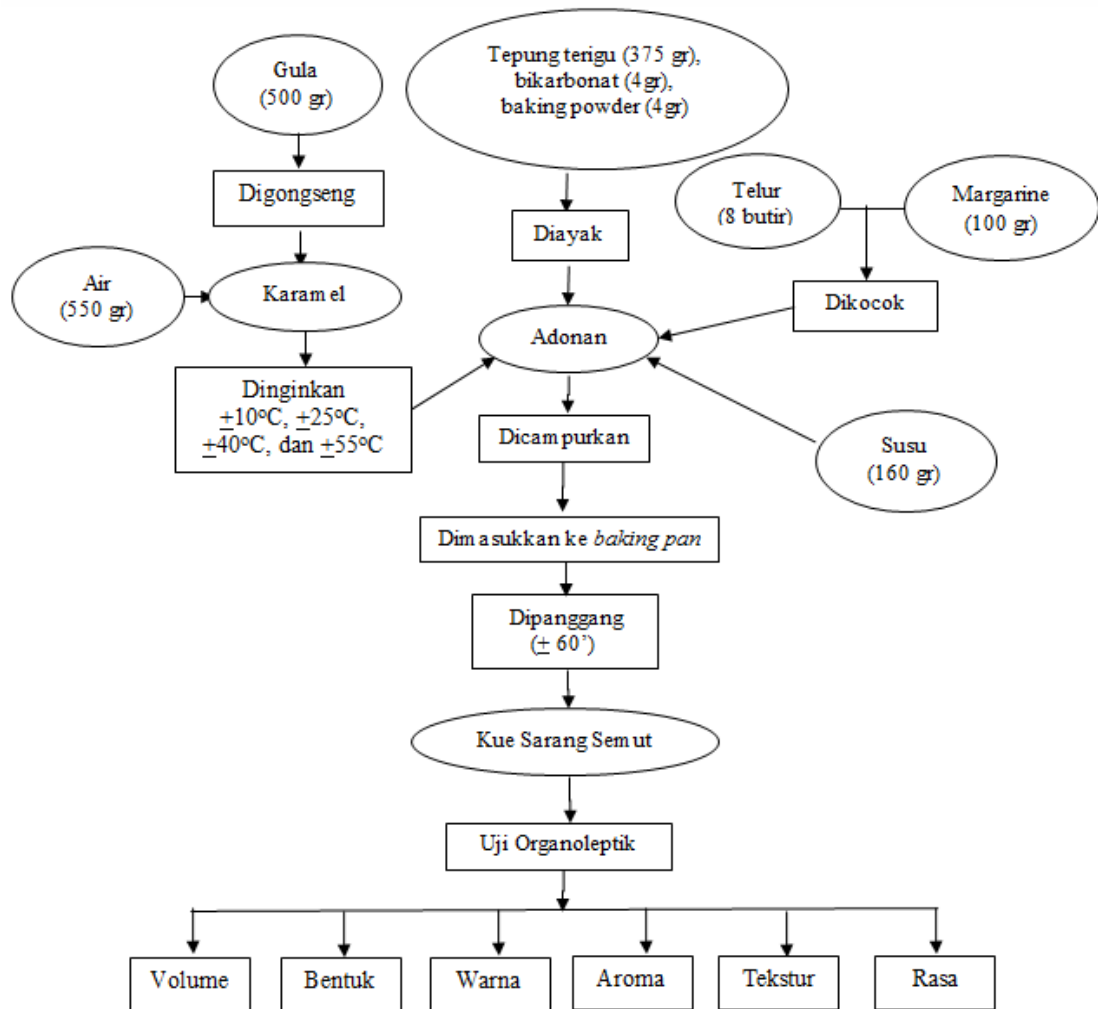
Prosedur pembuatan kue sarang semut berbeda dengan kue Indonesia kebanyakan. Langkah pertama yaitu gongseng gula dengan api kecil tidak diaduk lalu dibalik hingga hancur dan menjadi karamel, kemudian tambahkan air sesuai dengan resep. Selanjutnya mulai membuat adonan. Kocok telur, vanili dan margarin hingga lepas jaringan dan tercampur rata. Kemudian tambahkan susu dan terigu (yang sudah diayak bersama *baking powder* dan bikarbonat) secara bergantian. Kemudian tambahkan karamel sambil diaduk hingga merata, lalu panggang di *baking pan* selama ±60 menit dengan api sedang (Wirnelis Syarif, 2012 : 7).

Pengolahan kue sarang semut sering mengalami kegagalan. Pernyataan ini diperoleh dari hasil wawancara pada bulan Februari 2016 dengan beberapa teman dan masyarakat yang pernah membuat kue sarang semut. Selain itu kue sarang semut juga jarang ditemui di pasaran sehari-hari. Kemungkinan karena pembuatan kue sarang semut yang tergolong tidak gampang. Penulis pernah mengalami

kegagalan dalam pembuatan kue sarang semut. Ketika itu penulis tergesa-gesa dalam memasukan karamel kedalam adonan tanpa mendiamkan karamel sampai pada suhu kamar. Alhasil kue sarang semut yang didapat tidak memiliki rongga (seperti kue bantat), kemungkinan hal tersebut terjadi dikarenakan suhu karamel yang masih berada pada suhu yang hangat. Selain itu, saat praktek pada mata kuliah Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia ada beberapa kelompok mahasiswa yang mengalami kegagalan dan belum diketahui penyebab dari kegagalan tersebut. Uraian di atas menjadi alasan terlaksananya penelitian ini. Selain itu penelitian tentang suhu karamel pada kue sarang semut belum ada sehingga penelitian ini bertujuan untuk menganalisis **“Pengaruh Suhu Karamel Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut”**.

#### **METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2016 di *Workshop* Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Variabel bebas yaitu suhu karamel ( $\pm 10^{\circ}\text{C}$ ,  $\pm 25^{\circ}\text{C}$ ,  $\pm 40^{\circ}\text{C}$ ,  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ ). Variable terikat yaitu kualitas kue sarang semut. Jenis data yaitu data primer bersumber dari 30 panelis dengan format uji organoleptik dan sampel. Penelitian menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan tiga kali pengulangan. Teknik analisis data dengan menggunakan anava, jika berbeda nyata akan dilanjutkan dengan uji Duncan. Prosedur dan bahan dalam pembuatan kue sarang semut dapat dilihat pada gambar 1.



**Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Kue Sarang Semut**

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan uji organoleptik (uji jenjang) yang telah dilakukan terhadap kualitas kue sarang semut selama penyimpanan meliputi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa, maka diperoleh hasil penelitian sebagai berikut ini:

### A. Hasil

Berdasarkan uji organoleptik (uji jenjang) yang telah dilakukan terhadap kualitas kue sarang semut yang meliputi kualitas volume, bentuk (rapi), bentuk (seragam), warna (cokelat kehitaman), aroma, tekstur (lembut),

tekstur (kenyal), tekstur (berongga yang berpori besar), dan rasa maka diperoleh hasil penelitian seperti pada tabel 1 sebagai berikut ini.

Tabel 1. Nilai Rata-Rata Indikator Kualitas Kue Sarang Semut

Kualitas Kue Sarang Semut	Suhu Karamel			
	$\pm 25^{\circ}\text{C}$	$\pm 10^{\circ}\text{C}$	$\pm 40^{\circ}\text{C}$	$\pm 55^{\circ}\text{C}$
Volume	3,08	3,07	3,09	<b>3,12</b>
Bentuk (rapi)	<b>3,10</b>	3,04	3,01	3,06
Bentuk (seragam)	<b>3,09</b>	2,97	3,04	<b>3,09</b>
Warna (cokelat kehitaman)	3,08	<b>3,14</b>	2,93	2,93
Aroma	3,06	3,04	3,17	<b>3,28</b>
Tekstur (lembut)	3,10	3,04	3,14	<b>3,18</b>
Tekstur (kenyal)	<b>3,13</b>	3,09	3,09	3,11
Tekstur (berongga yang berpori besar)	3,11	3,13	3,12	<b>3,16</b>
Rasa	3,04	3,03	3,08	<b>3,09</b>

Tabel nilai rata-rata indikator kualitas kue sarang semut menyatakan bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas kue sarang semut indikator volume skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ , bentuk (rapi) skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$ , bentuk (seragam) skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$  dan suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ , warna (cokelat kehitaman) skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 10^{\circ}\text{C}$ , aroma skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ , tekstur (lembut) skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ , tekstur (kenyal) skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$ , tekstur (berongga yang berpori besar) skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ , rasa skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ .



## B. Pembahasan

### 1. Volume

Hasil anava pada uji jenjang volume mengembang kue sarang semut menyatakan  $H_0$  diterima, artinya tidak terdapat pengaruh perbedaan yang signifikan pada kualitas kue sarang semut dengan menggunakan suhu yang berbeda pada karamel. Pada keempat kelompok perlakuan menghasilkan volume yang mengembang dengan nilai rata-rata yang hampir sama yaitu suhu  $\pm 25^\circ\text{C}$  dengan nilai 3,08, suhu  $\pm 10^\circ\text{C}$  dengan nilai 3,07, suhu  $\pm 40^\circ\text{C}$  dengan nilai 3,09 dan suhu  $\pm 55^\circ\text{C}$  pada nilai 3,12. Perolehan selisih skor yang tipis dikarenakan bahan yang digunakan pada keempat perlakuan adalah sama. Berdasarkan uji statistik data hasil penelitian menyatakan bahwa diperoleh  $F_{hitung}$  sebesar 0,19. Nilai ini lebih kecil dari  $F_{tabel}$  pada taraf 5% yaitu 2,72.

### 2. Bentuk

Indikator ini terdiri atas dua sub indikator, yaitu kerapian bentuk dan keseragaman bentuk. Hasil anava pada sub indikator kerapian bentuk dan keseragaman bentuk menyatakan  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat pengaruh perbedaan yang signifikan dari pada kualitas kue sarang semut dengan menggunakan suhu yang berbeda pada karamel. Pada sub indikator kerapian bentuk, suhu  $\pm 25^\circ\text{C}$  mendapat nilai rata-rata sebesar 3,10, suhu  $\pm 10^\circ\text{C}$  dengan nilai rata-rata sebesar 3,04, pada suhu  $\pm 40^\circ\text{C}$  dan suhu  $\pm 55^\circ\text{C}$  memiliki nilai rata-rata masing-masing sebesar 3,01 dan 3,06. Pada sub indikator keseragaman bentuk, suhu  $\pm 25^\circ\text{C}$  memiliki nilai rata-rata

yang sama besar dengan suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$  yaitu sebesar 3,09. Suhu karamel  $\pm 10^{\circ}\text{C}$  memiliki nilai rata-rata terendah yaitu sebesar 2,97 sedangkan suhu  $\pm 40^{\circ}\text{C}$  dengan nilai rata-rata sebesar 3,04.

Bentuk pada kue sarang semut dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya *baking pan*. Menurut Anni Faridah (2008 : 108), “Loyang digunakan untuk mencetak adonan sebelum dipanggang, sehingga menghasilkan bentuk-bentuk yang spesifik”. Penelitian ini menggunakan *baking pan* sebagai cetakan. Ketelitian saat pengolahan seperti menuangkan adonan, meletakkan posisi *baking pan* di atas api serta mengeluarkan kue dari loyang juga menjadi faktor yang mempengaruhi kerapian dan keseragaman bentuk dari kue sarang semut. Dapat disimpulkan bahwa, suhu pada karamel tidak berpengaruh terhadap kualitas bentuk kue sarang semut.

### 3. Warna

Hasil anava menyatakan bahwa  $H_a$  diterima artinya terdapat pengaruh perbedaan terhadap warna dari kue sarang semut dengan menggunakan suhu karamel yang berbeda. Pada suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$  terlihat warna coklat kehitaman, pada suhu  $\pm 10^{\circ}\text{C}$  warna coklat kehitaman terlihat lebih gelap sedangkan pada suhu  $\pm 40^{\circ}\text{C}$  dan suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$  warna coklat kehitaman agak lebih muda. Pada pembuatan kue sarang semut ini, gula menjadi faktor utama pembentuk warna pada kue sarang semut. Gula yang dilelehkan menjadi karamel akan memberikan warna coklat kehitaman pada kue sarang semut. Menurut Diah Surjani Ananto (2012 : 4), “ Fungsi

gula adalah sebagai pemberi warna kuning kecokelatan pada *cake* sebagai akibat dari proses karamelisasi”. Artinya karamel yang digunakan dalam pembuatan kue sarang semut sangat mempengaruhi warna dari hasil kue sarang semut. Berdasarkan hasil anava pada kualitas warna kue sarang semut apabila suhu karamel dingin maka akan menghasilkan warna kue sarang semut yang lebih gelap, sebaliknya apabila suhu karamel hangat maka akan menghasilkan warna coklat kehitaman yang lebih muda.

#### 4. Aroma

Data hasil anava indikator aroma kue sarang semut menyatakan Ha diterima artinya terdapat pengaruh perbedaan dari suhu karamel terhadap kualitas aroma kue sarang semut. Pada suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$  diperoleh nilai rata-rata sebesar 3,06, suhu  $\pm 10^{\circ}\text{C}$  dengan nilai 3,04, suhu  $\pm 40^{\circ}\text{C}$  dengan nilai 3,17 dan suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$  dengan nilai 3,28. Aroma merupakan bau harum yang dikeluarkan oleh makanan dan mampu merangsang indera penciuman. Aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indera penciuman. Bahan yang mempengaruhi aroma pada kue sarang semut adalah gula yang dilelehkan (karamel). Menurut Budi Sutomo (2006 : 2) “Aroma wangi gula terbentuk dari proses karamelisasi selama pembakaran”. Selain itu menurut Bayu Octavian (2012 : 1) “Karamel larut dalam air (karamelisasi) akan terbentuk ketika sukrosa dipanaskan pada suhu  $170^{\circ}\text{C}$ , warna coklat tersebut memiliki aroma yang khas”. Perbedaan yang terjadi dipengaruhi oleh penggunaan suhu yang cukup tinggi pada karamel (suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ ) sehingga

adonan akan menguap dan mengeluarkan aroma khas karamel yang sedikit lebih tajam. Hal tersebut akan tercium saat kue sarang semut masih terasa hangat atau ketika baru matang. Selain itu, vanili juga memberikan aroma harum pada kue sarang semut.

## 5. Tekstur

Indikator ini terdiri atas tiga sub indikator, yaitu tekstur lembut, tekstur kenyal dan tekstur berpori besar. Hasil analisa varian ketiga sub indikator tekstur menyatakan  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari suhu karamel yang digunakan. Pada sub indikator tekstur lembut diperoleh nilai rata-rata suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$  sebesar 3,10. Pada suhu  $\pm 10^{\circ}\text{C}$  nilai rata-rata tekstur lembut pada kue sarang semut sebesar 3,04 ,pada suhu  $\pm 40^{\circ}\text{C}$  memiliki nilai rata-rata tekstur lembut pada kue sarang semut sebesar 3,14 dan pada suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$  memiliki nilai rata-rata sebesar 3,18. Pada sub indikator tekstur kenyal diperoleh nilai rata-rata suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$  sebesar 3,13, suhu  $\pm 10^{\circ}\text{C}$  sebesar 3,09, pada suhu  $\pm 40^{\circ}\text{C}$  sebesar 3,09 dan suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$  memiliki nilai rata-rata sebesar 3,11 dengan kategori kenyal. Pada sub indikator terakhir yaitu tekstur berongga yang berpori besar, suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$  tercatat dengan nilai rata-rata sebesar 3,11 , pada suhu  $\pm 10^{\circ}\text{C}$  sebesar 3,13, suhu  $\pm 40^{\circ}\text{C}$  dengan nilai 3,12 dan suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$  sebesar 3,16.

Tekstur pada kue biasanya dipengaruhi oleh telur, margarin, *baking powder* dan bikarbonat. Menurut Ruaida (2013 : 50) “Telur diketahui sanggup memperlemah jaringan zat gluten tepung terigu

sehingga ketika dimakan *cake* terasa sangat empuk dan lembut”. Penggunaan margarin yang berlebih akan mengakibatkan kue menjadi berminyak. Selain itu bikarbonat dan *baking powder* juga berfungsi membantu pembentukan tekstur yang berongga pada kue sarang semut. Pengadukan adonan dan penggunaan api yang pas pada proses pengolahan juga sangat mempengaruhi tekstur pada kue sarang semut.

#### 6. Rasa

Hasil anava pada indikator rasa kue sarang semut menyatakan  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat pengaruh perbedaan yang signifikan dari metode pencampuran terhadap kualitas rasa kue sarang semut. Hasil penelitian menyatakan nilai rata-rata dari masing-masing perlakuan yaitu, suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$  dengan nilai 3,04, suhu  $\pm 10^{\circ}\text{C}$  dengan nilai 3,03, suhu  $\pm 40^{\circ}\text{C}$  dengan nilai 3,08 dan suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$  pada nilai 3,09. Penelitian ini menggunakan bahan yang sama, alat yang sama, pemanggangan yang sama, namun suhu karamelnya berbeda. Oleh karena itu hasil dari rasa kue sarang semut tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan.

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### 1. Simpulan

Hasil uji organoleptik yang dilakukan selama penelitian menyatakan kualitas kue sarang semut indikator volume skor tertinggi terdapat pada karamel dengan suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ , bentuk (rapi) skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$ , bentuk (seragam) skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 25^{\circ}\text{C}$  dan suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ , warna (cokelat kehitaman) skor tertinggi terdapat pada suhu  $\pm 10^{\circ}\text{C}$ ,

aroma skor tertinggi terdapat pada  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ , tekstur (lembut) skor tertinggi terdapat pada  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ , tekstur (lembut) skor tertinggi terdapat pada  $\pm 25^{\circ}\text{C}$ , tekstur (berongga yang berpori besar) skor tertinggi terdapat pada  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ , rasa skor tertinggi terdapat pada  $\pm 55^{\circ}\text{C}$ . Jika dilihat dari hasil olah data dapat disimpulkan bahwa karamel dengan suhu  $\pm 55^{\circ}\text{C}$  memiliki skor tertinggi pada sebagian besar indikator kualitas.

## 2. Saran

Setelah dilakukannya penelitian ini maka penulis ingin memberikan saran sebagai berikut :

- a. Sebelum membuat kue sarang semut, sebaiknya baca dan pahami resep terlebih dahulu agar tidak salah langkah dalam proses pembuatan.
- b. Pada pembuatan karamel sebaiknya gula yang sedang digongseng tidak diaduk hanya dibalik saja.
- c. Menggongseng gula jangan terlalu lama agar karamel tidak terasa pahit.
- d. Selain itu ketika akan memasukan air ke dalam gula yang sudah meleleh sebaiknya dilakukan dengan perlahan dan sedikit demi sedikit agar tidak menciprat ketangan dan lebih cepat larut.
- e. Loyang yang akan digunakan harus diolesi margarin dan ditaburi tepung terlebih dahulu agar kue tidak lengket dengan loyang ketika hendak dikeluarkan.
- f. Pengocokan telur tidak boleh terlalu kembang, cukup hingga telur lepas jaringan saja.

g. Karamel yang akan digunakan sebaiknya didinginkan dulu hingga pada suhu  $\pm 10^{\circ}\text{C}$  agar kue sarang semut yang dihasilkan berwarna hitam kekeklatan sesuai dengan karakter kue sarang semut.

## DAFTAR RUJUKAN

- Anonim. 2011. *Fungsi Bahan-bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cake*. <http://writecooklove.blogspot.co.id/2011/01/fungsi-bahan-bahan-yang-digunakan-dalam.html> [Januari 2017].
- Anonim. 2015. *Kue*. <https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Kue&stable=1> [Maret 2016].
- Anni Faridah, Asmar Yulastri, Kasmita S. Pada, Liswarti Yusuf. 2008. *Patiseri jilid I, II, III*. Jakarta: Dipdiknas.
- Bayu Octavian. 2012. *Karamel*. <http://octophus.blogspot.co.id/2012/09/karamel-1-1.html> [Januari 2017].
- Budi Sutomo. 2006. *Mengenal Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Cake*. <http://budiboga.blogspot.co.id/2006/05/rahasia-sukses-membuat-cake-kenali.html> [Januari 2017].
- Diah Surjani Ananto. 2012. *Sponge Cake: 23 Variasi Cake Dari Satu Adonan Dasar* Jakarta: Demedia.
- Martin Muhammad Al Hilal. 2013. *Cara Membuat Kue Sarang Semut Yang Unik*. <http://cahiya.com/cara-membuat-kue-sarang-semut-yang-unik/> [Juni 2016].
- Nisaa Sholihah. 2015. *Baking Powder*. <http://www.kerjanya.net/faq/18040-baking-powder.html> [Januari 2017].
- Nunung. 2009. *Rahasia Anti Gagal Membuat Aneka Kue Populer*. Jakarta: Demedia.
- Nursanti Riandini. 2008. *Bahan Kimia Makanan Dan Minuman*. Bandung: Shakti Adiluhung.
- Ruaida. 2013. *Roti dan Cake*. Padang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- Wirnelis Syarif. 2012. *Pengolahan Penyajian Kue dan Minuman*. Padang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Yeni Ismayani. 2007. *Produk Andalan Cake Shop, Cup Cake*. Jakarta: Gramedia  
Pustaka Umum.

***Persantunan:***

Jurnal ini disusun berdasarkan skripsi Fadhilah Rizki Laela Jatmiko dengan judul: **Pengaruh Suhu Karamel Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut**. Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku pembimbing 1 dan Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku pembimbing 2 dalam penulisan skripsi dan jurnal.