PENGARUH PENGGUNAAN JENIS GULA TERHADAP KUALITAS KUE SARANG SEMUT

RAUDHATUL JANNAH

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

PENGARUH PENGGUNAAN JENIS GULA TERHADAP KUALITAS KUE SARANG SEMUT

RAUDHATUL JANNAH

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Raudhatul Jannah untuk persyaratan wisuda periode Maret 2017 dan telah direviu dan disetujui oleh kedua pembimbing.

Padang, Maret 2017

Pembimbing I	Pembimbing II
Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si	Dra.Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19960330 199403 2003	NIP. 19590326 198503 2001

PENGARUH PENGGUNAAN JENIS GULA TERHADAP KUALITAS KUE SARANG SEMUT

Raudhatul Jannah[1], Anni Faridah[2], Wirnelis Syarif[3]
Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FPP Universitas Negeri Padang
Email : adeqjannah14@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini dilatar belakangi oleh hanya jenis gula pasir yang selama ini digunakan dalam pembuatan kue sarang semut. Belum adanya penggunaan jenis gula berbeda yang mempengaruhi kualitas kue sarang semut. Tujuan penelitian untuk menganalisis pengaruh penggunaan jenis gula terhadap kualitas kue sarang semut yang meliputi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap. Variabel penelitian meliputi variabel bebas yaitu X0 (gula pasir), X1 (gula aren), X2 (gula palm), dan X3 (gula batu). Data primer yang bersumber dari 30 panelis semi terlatih dengan mengajukan format uji organoleptik. Analisis data dengan ANAVA, jika hasil menunjukkan berbeda nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian yaitu bahwa terdapat perbedaan nyata terhadap penggunaan jenis gula berbeda pada kualitas warna, tekstur lembut, tekstur berongga dan aroma. Pada kualitas volume, kerapian bentuk, keseragaman bentuk, tekstur kenyal dan rasa tidak terdapat perbedaan nyata. Jenis gula terbaik dalam pembuatan kue sarang semut adalah penggunaan gula palm pada indikator warna, aroma, tekstur berongga dan rasa.

Abstract

This research was motivated by the only type of sugar that had been used in making sarang semut cake. The absence of the use of different types of sugar that affect the quality of the sarang semut cake. The use of sugar mommonly applied is granulated sugar. The purpose of this reserch to analyze the effect of using of the kind of sugar for quality of sarang semut cake that incude the volume, shape, color, smell, texture and taste. This tpye of research pure experiment with complete random plan method. The variabel of research include free variabel that is XO (sugar), X1(aren sugar), X2 (palm sugar), and X3 (lump sugar). Primary data that sourced from 30 semi trained panelists by proposed organoleptic test format. Data analyst with ANAVA, if the result show the real difference then continued by Duncan test. The result of reseacrh is there are a real difference by using the kind different types of sugar at color quality, smooth texture, uniforming of shape, chewy texture, and the taste that have not real difference. The best kind of sugar of making sarang semut cake are the using of palm sugar for coor indicator, hollow texture and taste.

Keywords: Effects, The type of sugar, Quality, Sarang Semut Cake

A. Pendahuluan

Kue Indonesia adalah panganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini biasanya di konsumsi sebagai makanan selingan, tidak di sajikan bersama-sama pada waktu makan siang atau makan malam, tetapi diantaranya kue juga digunakan sebagai hidangan makan pagi diiringi dengan minuman panas maupun minuman dingin. Kue Indonesia memiliki karakteristik yang berbeda yaitu kue kering dan kue basah. Kue kering adalah kue yang memiliki tekstur keras dan renyah karena memiliki kadar air yang sedikit, sedangkan kue basah adalah kue yang memiliki tekstur lembut, empuk, dan relatif basah. Salah satu kue Indonesia yang termasuk karakteristik kue basah adalah kue sarang semut.

Kue sarang semut merupakan kue yang dibuat menggunakan karamel yang memiliki tekstur empuk dengan ciri khas pada bagian kue memiliki rongga seperti sarang semut dan warnanya coklat kehitaman. Kue sarang semut merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat, sehingga kue sarang semut sering disajikan pada hari-hari besar seperti hari raya keagamaan, pesta pernikahan, dan sebagai hidangan untuk menyambut tamu. Hal tersebut sejalan dengan Desiana (2016 : 1) menyatakan bahwa :

> Kue sarang semut, bolu karamel atau yang sering disebut dengan *cake* karamel merupakan salah satu cake yang digemari oleh banyak orang, memiliki ciri khas mengembang, bentuk bulat, tekstur lembut dan berongga seperti sarang semut, aroma khas dari karamel, dan rasanya yang manis.

Pendapat tersebut didukung oleh pendapat Martin (2013 : 1) menyatakan bahwa :

> Kue sarang semut merupakan kue basah yang berbeda dengan kue lainnya karena kue sarang semut menggunakan gula pasir yang dipanaskan hingga menjadi bentuk karamel dan memiliki warna, bentuk, aroma, dan tekstur yang unik karena memiliki rongga seperti sarang.

Berdasarkan pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa kue sarang semut merupakan salah satu kue basah yang digemari banyak orang karena menggunakan gula pasir yang dipanaskan hingga berbentuk karamel. Kue sarang semut memiliki ciri khas mengembang, bentuk bulat, aroma khas karamel, tekstur yang lembut dan berongga, serta memiliki rasa manis.

Kue sarang semut menggunakan bahan gula dalam proses pembuatannya. Gula merupakan salah satu karbohidrat sederhana yang menjadi energi bagi tubuh. Gula biasanya digunakan sebagai pemberi rasa manis dan warna pada makanan. Menurut Winarno (1984 : 24) "Pada industri makanan, gula yang biasa digunakan adalah gula pasir dalam bentuk kristal halus atau kasar".

Pada proses pembuatan kue sarang semut masih menggunakan gula pasir, sedangkan pada saat ini gula di Indonesia memiliki berbagai macam variasi diantaranya gula pasir, gula kastor, gula bubuk, gula donat, gula dadu, *brown sugar*, gula palm, gula aren, gula merah, gula batu, madu, *syrup maple, corn syrup*. Banyaknya ketersediaan jenis gula di atas, kurangnya pemanfaatan jenis gula dalam pembuatan produk patiseri, serta belum ada

variasi dalam pembuatan kue sarang semut dengan menggunakan jenis gula yang berbeda.

Berdasarkan pra penelitian penulis dalam pembuatan kue sarang semut, penggunaan jenis gula dapat mempengaruhi kualitas kue sarag semut. Hal ini dilakukan untuk menganalisis penggunaan karamel terhadap kualitas kue sarang semut. Jenis gula yang akan digunakan dalam pembuatan kue sarang semut yaitu gula pasir, gula aren, gula palm, dan gula batu. Gula pasir adalah salah satu jenis gula yang memiliki tekstur berupa butiran halus dan kasar. Menurut Evifadhilah (2010) "Gula pasir adalah gula hasil kristalisasi cairan tebu. Biasanya berwarna putih namun ada yang berwarna coklat *(raw sugar)*. Dikatakan gula pasir karena bentuknya yang seperti pasir, biasanya digunakan untuk pemanis minuman, makanan, dan kue". Gula aren berasal dari air nira pohon aren. Sekilas gula aren tidak berbeda dengan gula-gula merah kebanyakan seperti yang terbuat dari sari tebu, nira kelapa, nira siwalan dan sebagainya. Namun, rasa gula aren berbeda cukup jauh dibandingkan dengan gula-gula merah lainnya.

Gula palem (*palm sugar*) adalah gula kelapa atau gula aren dalam bentuk kristal atau bubuk, sehingga kadang juga disebut gula kristal. Bahan utama produksi gula semut antara lain dari sisa-sisa pemasakan dan pencetakan. Sisa-sisa itu dikumpulkan kemudian dimasak ulang setelah ditambah air atau nira baru. Gula batu berasal dari pengolahan gula pasir biasa agar mudah larut. Gula batu memiliki bentuk seperti bongkahan kecil batuan berwarna putih. Rasanya tidak semanis gula pasir tetapi cita rasanya

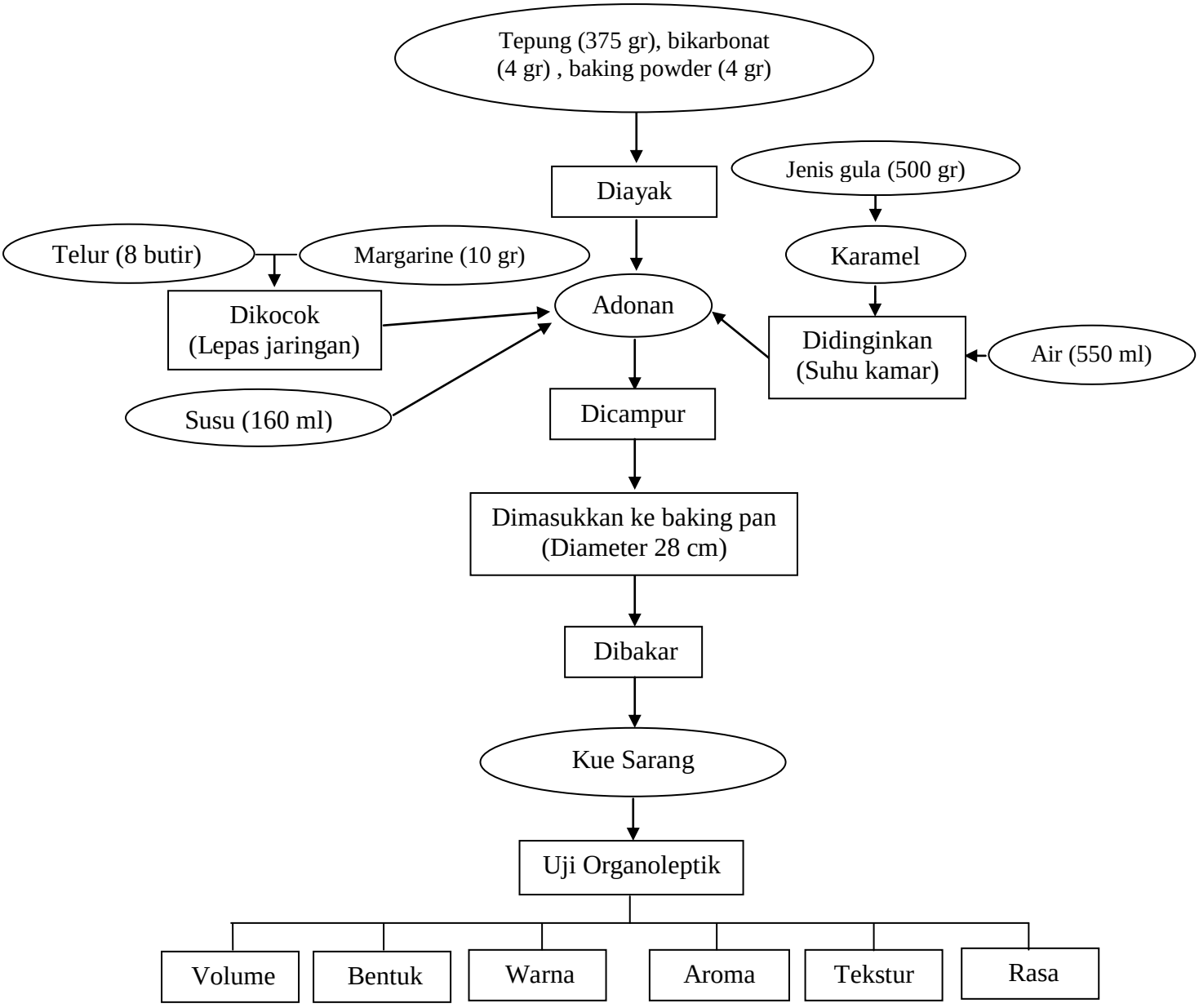
lebih legit. Hal tersebut disebabkan karena tingkat kemanisan gula batu hampir 1/3 dari gula pasir karena pada gula batu adanya air dalam kristal. Selain perbedaan tingkat kemanisan gula batu berbeda jenis dengan gula pasir. Gula batu termasuk gula berjenis netral atau tidak panas. Berdasarkan paparan di atas penelitian bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan jenis gula terhadap kualitas kue sarang semut.

B. Metode

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yaitu dengan melakukan percobaan langsung terhadap kue sarang semut dengan berbagai jenis gula yang berbeda. Variabel bebas (*X*) adalah jenis gula yang berbeda yaitu gula pasir (*X0*), gula aren (*X1*), gula palm (*X2*), dan gula batu (*X3*). Variabel terikat (*Y*) penelitian adalah kualitas kue sarng semut yang meliputi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian dilaksanakan di *Workshop* Tata Boga Universitas Negeri Padang pada 27 Juli s.d 10 Agustus 2016. Objek penelitian adalah kue sarang semut dengan penggunaan jenis gula seperti gula pasir, gula aren, gula palm, dan gula batu dari penggunaan gula yang digunakan. Langkah-langkah dalam pembuatan kue sarang semut dapat dilihat pada gambar 1.

Jenis data adalah data primer yang diperoleh dari 30 orang panelis jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang memberikan respon pada format uji organoleptik (instrumen penelitian) dengan 4 jenjang jawaban yang dibuat berdasarkan kisi-kisi instrumen penelitian. Jenis rancangan penelitian adalah rancangan acak lengkap dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan dengan

kontrol validitas pada setiap penelitian. Data dianalisis dengan teknik Analisa Varian (ANAVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan Multi Range Test (DMRT).



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Kue Sarang Semut

C. Hasil dan Pembahasan

1. Hasil Penelitian

Data hasil penelitian yang telah dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan 4 perlakuan (jenis gula), akan diinterprestasikan dalam bentuk tabel. Data tersebut menggambarkan kualitas kue sarang semut dengan penggunaan jenis gula yang berbeda. Jenis gula yang digunakan yaitu : gula pasir (X0), gula aren (X1), gula palm (X2) dan gula batu (X3). Kualitas yang dinilai meliputi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

a. Deskripsi Data

Data hasil penelitian pengaruh penggunaan jenis gula terhadap kualitas kue sarang semut dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini :

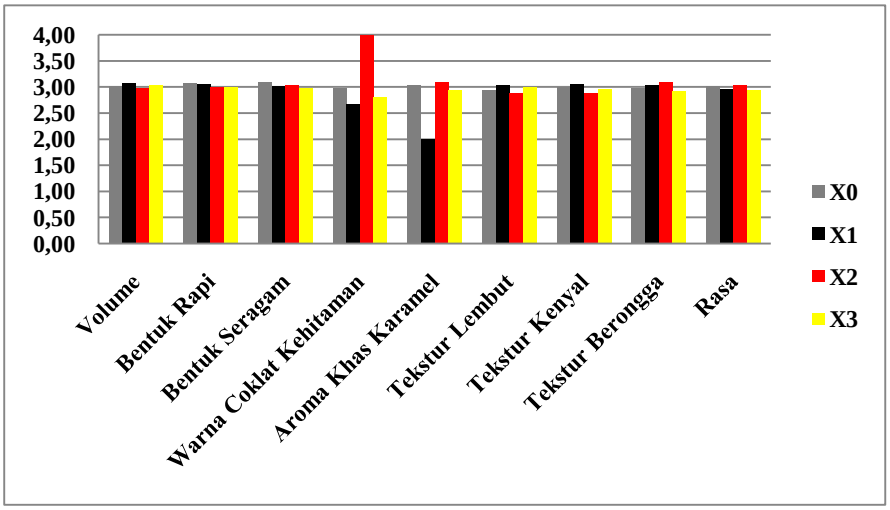
Tabel 1. Deskripsi Rata-rata Respon Panelis Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut

No	Indikator (Pertanyaan)	Nilai Sampel			
		X0	X1	X2	X3
1	Volume	3,01	3,08	2,97	3,04
2	Bentuk Rapi	3,08	3,06	3,00	2,99
3	Bentuk Seragam	3,09	3,01	3,03	2,98
4	Warna Coklat Kehitaman	2,97	2,67	4,00	2,81
5	Aroma	3,04	2,00	3,09	2,94
6	Tekstur Lembut	2,94	3,04	2,89	3,00
7	Tekstur Kenyal	2,99	3,05	2,88	2,96
8	Tekstur Berongga	2,98	3,04	3,09	2,92
9	Rasa	3,01	2,96	3,04	2,97

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa pada indikator volume kue sarang semut sampel dengan nilai tertinggi yaitu X1 (Gula aren) sebesar 3,08. Bentuk rapi kue sarang semut menunjukan rata-rata respon panelis tertinggi yaitu pada sampel X0

sebesar 3,08 (Gula pasir). Pada bentuk seragam kue sarang semut menunjukan rata-rata respon panelis tertinggi yaitu X0 (Gula pasir). Pada indikator warna coklat kehitaman kue sarang semut menunjukkan nilai tertinggi yaitu sebesar 4,00 (Gula palm). Pada aroma kue sarang semut sampel X2 (Gula palm) mendapat nilai tertinggi sebesar 3,09.

Pada sub indikator tekstur lembut kue sarang semut sampel X1 (Gula aren) mendapat nilai tertinggi sebesar 3,04. Tekstur kenyal kue sarang semut menunjukan rata-rata respon panelis tertinggi yaitu pada sampel X1 (Gula aren) sebesar 3,05. Tekstur berongga kue sarang semut menunjukan rata-rata respon panelis tertinggi yaitu pada sampel X2 (Gula palm) sebesar 3,09. Pada rasa manis kue sarang semut sampel X2 (Gula palm) mendapat nilai tertinggi sebesar 3,04. Hasil rata-rata respon panelis lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 2 di bawah ini :



Gambar 2. Deskripsi Rata-rata Respon Panelis Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut

b. Uji Hipotesis

Hasil analisa varian (ANAVA) pengaruh metode pencampuran terhadap kualitas kue sarang semut dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 2. Hasil Analisa Varian Kualitas Kue Sarang Semut

No	Indikator (Pertanyaan)	Fhitung (Sampel)	Ftabel (5%)
1	Volume	2,41	2,72
2	Bentuk Rapi	1,45	2,72
3	Bentuk Seragam	1,64	2,72
4	Warna Coklat Kehitaman	269,64	2,72
5	Aroma	327,10	2,72
6	Tekstur Lembut	3,75	2,72
7	Tekstur Kenyal	2,67	2,72
8	Tekstur Berongga	7,48	2,72
9	Rasa	2,58	2,72

Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa pada indikator volume Fhitung sampel sebesar 2,41 dan Ftabel pada taraf 2,41 < 2,72 berarti tidak terdapat pengaruh yang siginifikan dari penggunaan jenis gula terhadap kualitas volume kue sarang semut. Pada sub indikator bentuk rapi menunjukan angka 1,45 dan bentuk seragam sebesar 1,64 pada Fhitungnya dengan Ftabel sebesar 2,72 maka 1,45 < 2,72 dan 1,64 < 2,72 berarti tidak terdapat pengaruh yang siginifikan dari penggunaan jenis gula terhadap kualitas bentuk kue sarang semut.

Pada indikator warna coklat kehitaman sebesar 269,64 pada Fhitungnya dengan Ftabel sebesar 2,72 maka 269,64 > 2,72 berarti terdapat pengaruh yang siginifikan dari penggunaan jenis gula

terhadap kualitas warna kue sarang semut. Pada indikator aroma Fhitung sampel sebesar 327,10 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 2,72 maka 327,10 > 2,72 berarti terdapat pengaruh yang siginifikan dari penggunaan jenis gula terhadap kualitas aroma kue sarang semut.

Pada sub indikator tekstur lembut menunjukan angka 3,75 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 2,72 maka 3,75 > 2,72 berarti terdapat pengaruh yang siginifikan dari penggunaan jenis gula terhadap kualitas aroma kue sarang semut. Tekstur kenyal sebesar 2,67 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 2,72 maka 2,67 < 2,72 berarti tidak terdapat pengaruh yang siginifikan dari penggunaan jenis gula terhadap kualitas tekstur kenyal kue sarang semut. Tekstur berongga menunjukan angka 7,48 pada Fhitungnya dengan Ftabel sebesar 2,72. Maka 7,48 > 2,72 berarti bahwa penggunaan jenis gula berpengaruh nyata terhadap kualitas tekstur berongga kue sarang semut yang dihasilkan.

Pada indikator rasa Fhitung sebesar 2,58 dan Ftabel 2,72 maka 2,58 < 2,72 berarti tidak terdapat pengaruh yang siginifikan dari penggunaan jenis gula terhadap kualitas rasa kue sarang semut.

2. Pembahasan

a. Volume

Hasil Analisa Varian (ANAVA) pada uji jenjang volume kue sarang semut menyatakan Ho diterima, artinya tidak terdapat pengaruh dari penggunaan jenis gula terhadap kualitas volume pada

kue sarang semut. Kualitas volume juga dipengaruhi oleh teknik pencampurannya. Hal ini dikarenakan teknik pengadukan dalam pembuatan kue harus stabil sehingga volume yang dihasilkan dari perlakuan tersebut dapat mengembang dengan baik.

Volume adalah salah satu variabel eksternal pada sebuah produk. Volume berarti ukuran atau kenampakan fisik suatu produk. Menurut U.S Wheat Associates (1983 : 141), "Volume yang baik adalah tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil". Sejalan dengan hal tersebut, menurut Ruaida (2013 : 51) "Sewaktu telur dikocok bersama gula, kesanggupan untuk menarik gas dari udara bebas sangat besar, sehingga karenanya sewaktu adonan dibakar, kue akan dapat mengembang dengan baik". Pada indikator kualitas volume nilai rata-rata terbaik adalah X0 (gula pasir) sebesar 3,01.

b. Bentuk

Hasil analisis statistik Analisa Varian (ANAVA) pada sub indikator kerapian bentuk menyatakan Ho diterima artinya tidak terdapat pengaruh terhadap kue sarang semut pada kualitas kerapian bentuk dengan penggunaan jenis gula. Hal ini dikarenakan kerapian bentuk pada kue sarang semut dipengaruhi oleh proses ketika memasukkan adonan kedalam *baking pan* dan proses pemanggangannya. Menurut Anni Faridah, dkk (2008 : 108), "Loyang digunakan untuk mencetak adonan sebelum dibakar, sehingga menghasilkan bentuk-bentuk yang spesifik".

Pada sub indikator kualitas kerapian bentuk nilai rata-rata terbaik adalah X1 dengan nilai rata-rata sebesar 3,09. Hasil analisis statistik Analisa Varian (ANAVA) pada sub indikator keseragaman bentuk menyatakan Ho diterima artinya tidak terdapat pengaruh perbedaan yang signifikan dari kualitas kue sarang semut dengan penggunaan jenis gula.

Kualitas keseragaman bentuk diperoleh saat adonan dimasukkan ke dalam *baking pan*, saat meletakkan posisi *baking pan* ke atas api kompor, serta saat mengeluarkan kue yang telah matang dari *baking pan* juga menjadi faktor yang mempengaruhi kualitas keseragaman bentuk. Onang menyatakan bahwa (1984 : 54) "Sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat bantu". Sejalan dengan Sjahmien (1992 : 96) "Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan". Bentuk merupakan unsur pertama yang dapat dilihat langsung oleh orang yang menikmatinya. Hasil anava menunjukkan kualitas keseragaman bentuk dengan nilai rata-rata terbaik adalah X0 sebesar 3,09.

c. Warna

Hasil Analisa Varian (ANAVA) pada uji jenjang warna kue sarang semut menyatakan Ha diterima, artinya terdapat perbedaan nyata secara signifikan pengaruh jenis gula terhadap kualitas warna kue sarang semut. Karena pada penelitian ini, bahan yang digunakan

untuk setiap sampel tidak sama, salah satunya pada gula sehingga hasilnya berbeda nyata.

Bahan yang mempengaruhi warna pada kue sarang semut adalah gula. Gula di jadikan sebagai karamel yang akan menghasilkan warna coklat pada kue sarang semut. Menurut U.S Wheat Associates (1983 : 54) "Warna tidak perlu dibubuhkan bila dalam resepnya telah tercakup bahan yang menimbulkan warna sesuai dengan yang diperlukan". Warna merupakan corak atau kesan yang ditangkap oleh mata. Warna pada makanan merupakan faktor utama yang diamati konsumen. Menurut Padaga, dkk (2005: 94) "Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan". Pada kualitas warna nilai rata-rata terbaik adalah X2 sebesar 4,00.

d. Aroma

Hasil Analisa Varian (ANAVA) pada indikator aroma kue sarang semut menyatakan Ha diterima artinya terdapat pengaruh perbedaan yang signifikan dari penggunaan jenis gula terhadap kualitas aroma kue sarang semut. Bahan yang mempengaruhi aroma pada kue sarang semut adalah gula dan vanile.

Menurut Dwi Adriani (2012 : 3) "Vanile berfungsi untuk menambah atau menguatkan aroma pada *cake*, roti, kue, maupun pada minuman serta menghilangkan bau amis dari telur". Hal ini juga sependapat dari Anni Faridah (2008 : 465) "Vanile dapat memberikan

aroma yang harum pada kue". Berdasarkan pendapat di atas bahwa vanile berfungsi sebagai pemberi aroma.

Menurut Suhardjito (2006 : 36) "Gula berfungsi sebagai pemanis, aroma, dan bahan pengawet. Berdasarkan pendapat di atas bahwa fungsi gula selain pemberi rasa manis juga berfungsi sebagai pemberi aroma. Setiap gula mempunyai sifat dan kelebihan yang berbeda dengan yang lainnya. Menurut Ruaida (2013 : 52) "Gula *invert*, madu, *malose* dan *glukose* mempunyai sifat-sifat *higroskopis*. Gula tersebut tidak hanya menahan cairan tetapi juga menimbulkan aroma dan rasa yang khas pada hasil produksi". Gula yang mempunyai sifat *Higroskopis* yang tinggi akan menghasilkan aroma kue yang baik, tanpa harus menggunakan bahan pengaroma tambahan lainnya. Aroma pada makanan merupakan hal penting yang menjadi daya tarik untuk meningkatkan hasil produk. Menurut Sjahmien (1992 : 99) "Aroma yang dikeluarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat sehingga mampu merangsang indera penciuman dan membangkitkan selera". Pada kualitas aroma nilai rata-rata terbaik adalah X2 dengan nilai 3,09.

e. Tekstur

Pada indikator ini terdiri atas tiga sub indikator yaitu tekstur lembut, tekstur kenyal, dan tekstur berongga. Hasil statistik Analisa Varian (ANAVA) pada sub indikator tekstur lembut kue sarang semut menyatakan Ha diterima artinya terdapat pengaruh yang signifikan

dari jenis gula terhadap kualitas tekstur lembut. Tekstur lembut pada kue sarang semut dapat diperoleh dari salah satu penggunaan bahan yaitu telur. Menurut Ruaida (2013 : 50) "Telur diketahui sanggup memperlemah jaringan zat gluten tepung terigu sehingga ketika dimakan *cake* terasa sangat empuk dan lembut". Pada kualitas tekstur lembut nilai rata-rata terbaik adalah X1 dengan nilai 3,04.

Pada hasil statistik Analisa Varian (ANAVA) pada sub indikator tekstur kenyal kue sarang semut menyatakan Ho diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan jenis gula terhadap kualitas tekstur kenyal. Bahan yang mempengaruhi tekstur kenyal pada kue sarang semut adalah telur dan tepung. Menurut Mike (2007 : 17), "Tekstur dari suatu makanan dapat dilihat dari segi kelembutan, kekeringan, kerapuhan, kekerasan serta kekenyalan pada makanan". Tekstur akan terbentuk dengan baik, jika jaringan gluten pada terigu menjadi lemah. Pada kualitas tekstur kenyal diperoleh nilai rata-rata terbaik adalah X1 dengan nilai 3,05.

Pada hasil statistik Analisa Varian (ANAVA) pada sub indikator tekstur berongga kue sarang semut menyatakan Ha diterima artinya terdapat pengaruh yang signifikan dari jenis gula terhadap kualitas tekstur berongga. Hal yang mempengaruhi tekstur berongga adalah penggunaan bikarbonat dalam pengolahan kue sarang semut. Sodium Bikarbonat dapat bereaksi dengan air atau cairan asam dan menghasilkan karbon dioksida. Gas karbon dioksida akan

terperangkap di dalam gluten dan membentuk rongga-rongga udara pada adonan (Alaresto, 2016). Pada kualitas tekstur berongga hasil anava menyatakan bahwa nilai rata-rata terbaik adalah X2 dengan nilai 3,09.

f. Rasa

Hasil Analisa Varian (ANAVA) pada indikator rasa kue sarang semut menyatakan Ho diterima artinya tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari metode pencampuran terhadap kualitas rasa pada kue sarang semut. Hal yang mempengaruhi kualitas rasa kue sarang semut adalah oleh gula, karena gula memberi rasa manis pada kue. Menurut Yeni (2007 : 1) "Salah satu fungsi gula dalam pembuatan cake adalah memberikan rasa manis".

Rasa merupakan suatu faktor yang menetukan mutu makanan setelah penampilan makanan tersebut. Rasa merupakan tanggapan yang dirasakan seseorang oleh indera perasa yaitu lidah. Menurut Hasan Alwi (2009: 32), "Rasa adalah tanggapan indera terhadap rangsangan syaraf seperti manis, asin, pahit dan asam terhadap indera pengecap". Pada kualitas rasa dengan nilai rata-rata tertinggi adalah X2 dengan nilai 3,04.

D. Simpulan dan Saran

1. Simpulan

Kualitas kue sarang semut dengan penggunaan jenis gula yaitu gula pasir, gula aren, gula palm, dan gula batu terhadap kualitas volume, kerapian bentuk, keseragaman bentuk, tekstur kenyal, dan rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Sedangkan untuk kualitas warna, tekstur lembut, tekstur berongga dan aroma berbeda nyata. Kualitas kue sarang semut yang terbaik adalah penggunaan gula palm.

2. Saran

a. Untuk memperoleh hasil yang baik dalam pengolahan kue sarang semut gunakan alat dan bahan yang sesuai.
b. Pada proses pembuatan karamel menggunakan api kecil agar hasil yang di inginkan tidak bebau hangus dan tidak terasa pahit.
c. Dalam proses pembuatan caramel pada gula aren tidak menggunakan waktu yang lama pada penggunaan sauce pan.
d. Ketika akan meletakkan backing pan di atas pembakaran sebaiknya diletakkan secara datar dan menggunakan api sedang pada proses pembakaran.
e. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, bahwa pengunaan jenis gula yang berbeda juga bisa di gunakan dalam pembuatan kue sarang semut.
f. Masyarakat diharapkan dapat memanfaatkan jenis gula yang ada di sekitar lingkungan dalam pembuatan produk patiseri.

E. Rujukan

Anni Faridah, Kasmita, Asmar Yulastri, liswarti Yusuf. 2008.*Patiseri Jilid I,II,III*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Desiana. 2016. *Kue Sarang Semut*.http://resepasik.com/2016/02/23/resep-kue-sarang-semut-tanpa-mixer/. [10 April 2016]

Dwi Adriani. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja*. Skripsi tidak diterbitkan. Makassar : FP-UNH.

Evifadhila. 2010. *Mengenal Jenis-jenis Gula*. http://eviafadhl.wordpress.com/mengenenaljenis-jenisgula/15/06/2010. [5 Maret 2016].

Hasan Alwi. 2009. *Kamus Umum Bahasa Indonesia.* Jakarta : Balai Pustaka.

Mike Susilawati. 2007. *Pembuatan Kerupuk Kacang Merah.* (Proyek Akhir). Padang : UNP

Onang Nugroho. 1984. *Seni Rupa 1*. Bandung: Angkasa Bandung

Padaga, Masdiana dan Manik. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya : Trubus Agrisarana.

Ruaida. 1987. *Makanan Kontinental Seni I Cake.* Padang : FT UNP.

_____. 2013. *Roti dan Cake*. Padang : UNP.

Suhardjito YB. 2006. *Pastry dalam Perhotelan.* Yogyakarta: ANDI.

Sjahmien Moehyi.1992. *Penyelenggara Makanan Institusi dan Jasa Boga.* Jakarta : Bhrata.

U.S Wheat Assocites. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan.

Persantunan:

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Raudhatul Jannah dengan judul **Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut.** Penulis mengucapkan terimakasih sebesarnya kepada pembimbing 1 Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si dan pembimbing 2 Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dalam penulisan Skripsi dan Artikel..