

ABSTRAK

Penggunaan Tepung Singkong, Minyak Goreng dan Santan dalam Pembuatan Kue Sus

Oleh: Mei Lisa Warti

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue sus dengan menggunakan tepung singkong, minyak goreng dan santan sebagai pengganti tepung terigu, margarin dan susu, serta mendeskripsikan kualitas kue sus dari segi volume, warna, aroma, bentuk, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk membuat inovasi dalam pembuatan kue sus menggunakan tepung singkong, minyak goreng dan santan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2020 dengan melakukan 2 kali ulangan di *Kitchen Laboratory* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Penelitian ini dinilai oleh panelis terlatih yang terdiri dari 10 orang mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.

Hasil uji organoleptik setelah melakukan 2 kali pengulangan mendeskripsikan kualitas volume kue sus adalah mengembang, kualitas bentuk kue sus adalah berbentuk rapi, berbentuk bundar, berbentuk seragam, kualitas warna kue sus adalah kuning kecoklatan serta warna isian cukup putih kekuningan, kualitas tekstur kue sus adalah renyah, berongga dan tekstur isian lembut, kualitas aroma kue sus adalah cukup beraroma tepung singkong, beraroma santan dan tidak beraroma minyak goreng, kualitas rasa kue sus adalah cukup terasa tepung singkong, terasa gurih, rasa dari isian manis dan berasa santan. Harga jual dengan berat 30 gram per buah senilai Rp.4.000/buah.

Kata Kunci: Pembuatan Kue Sus