

## ABSTRAK

**Sri Nugroho Susanti, 2022.** “Analisis Perbedaan Kualitas Sus Kering Menggunakan Keju dan Daging Ikan Nila. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Sus kering merupakan salah satu bentuk produk adonan dari *choux paste*. Sus kering ialah kue yang berukuran kecil, berwarna kuning kecoklatan, bertekstur renyah dengan rasa yang gurih. Sus kering terbuat dari tepung terigu, *margarine*, air, telur, *baking powder* dan keju. Pemanfaatan pangan lokal seperti ikan nila dapat menambah inovasi baru pada sus kering. Ikan nila banyak dan mudah dijumpai di pasar tradisional maupun *modern* dengan harga yang terjangkau. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas sus kering dengan penggunaan keju dan daging ikan nila yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua perlakuan (sus kering keju dan sus kering daging ikan nila) dan tiga kali pengulangan. Produk yang dibuat di uji secara organoleptik oleh 5 orang panelis terbatas dengan mengisi angket yang disediakan. Data yang diperoleh kemudian diolah menggunakan *independent sample t-test* program SPSS 25.0 untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata hasil uji sensori sus kering menggunakan keju dan sus kering menggunakan daging ikan nila adalah bentuk seragam 3,67 dan 3,60; bentuk bintang diameter 1 cm 3,27 dan 3,13; warna 3,87 dan 3,67; aroma 1,07 dan 2,13; tekstur berongga 3,87 dan 3,60; dan tekstur renyah 3,60 dan 3,53; dan rasa gurih 3,60 dan 3,53; rasa khas ikan nila 1,00 dan 2,00. Hasil ini menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kualitas sensori X1 dan X2 dari segi bentuk, aroma, tekstur berongga, tekstur renyah, rasa gurih, akan tetapi memiliki perbedaan secara signifikan dari segi aroma dan rasa khas ikan nila.

**Kata kunci : Sus Kering, Ikan Nila, Perbedaan, Kualitas Sus Kering**