

ABSTARK

Choux pastry atau kue sus adalah kue khas Prancis yang sangat populer, termasuk Indonesia. Inovasi modernnya, *Choux au Craquelin* memiliki topping yang renyah dari campuran gula, tepung dan lemak (mentega atau margarin). Lemak berperan penting dalam aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur kue. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan karakteristik sensori pada produk *Choux* dengan menggunakan dua jenis lemak yang berbeda, yaitu mentega (M1) dan margarin (M2). Aspek sensori yang dinilai adalah warna, aroma, rasa, dan tekstur. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif, dengan pengumpulan data melalui kuesioner tertutup skal 1-4 (Sangat Suka, Suka, Kurang Suka, dan Tidak Suka) responden terdiri dari 30 panelis yang akan memberikan penilaian terhadap masing-masing produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *Choux* yang menggunakan margarin lebih mendominasi dibandingkan dengan yang menggunakan mentega. Hal ini terlihat dari nilai rata-rata yang lebih tinggi pada semua aspek sensori: warna (3,4%), aroma (3,47%), rasa (3,3%), dan tekstur (3,6%). Selain itu, 75% responden memberikan penilaian yang lebih unggul kepada produk margarin. *Choux* dengan margarin memiliki tekstur lebih lembut dan mudah dikunyah, aroma lebih kuat dan sesuai dengan selera responden, warna lebih matang merata dan keemasan, dan rasa yang lebih gurih dan disukai mayoritas responden. Dapat disimpulkan bahwa penggunaan margarin dalam pembuatan *Choux* memberikan sensori yang lebih baik secara keseluruhan dan banyak disukai oleh responden.

Kata Kunci: *Choux*; Mentega; Margarin; Analisa Sensori; Produk Pastry

ABSTRACT

Choux pastry or sus cake is a very popular French cake, including in Indonesia. Its modern innovation, Choux au Craquelin has a crunchy topping made from a mixture of sugar, flour, and fat (butter or margarine). Fat plays an important role in the color, aroma, taste, and texture of the cake. This study aims to compare the sensory characteristics of Choux products using two different types of fat, namely butter (M1) and margarine (M2). The sensory aspects assessed are color, aroma, taste, and texture. The method used in this study is quantitative, with data collection through a closed questionnaire on a scale of 1-4 (Very Like, Like, Less Like, and Dislike) respondents consisting of 30 panelists who will provide an assessment of each product. The results showed that Choux products using margarine were more dominant than those using butter. This can be seen from the higher average value in all sensory aspects: color (3.4%), aroma (3.47%), taste (3.3%), and texture (3.6%). Furthermore, 75% of respondents gave a superior rating to the margarine product. Choux with margarine had a softer texture and was easier to chew, a stronger aroma that suited respondents' tastes, a more evenly cooked and golden color, and a more savory taste that was preferred by the majority of respondents. It can be concluded that the use of margarine in making Choux provides a better overall sensory experience and is widely preferred by respondents.

Keywords: *Choux; Butter; Margarine; Sensory Analysis; Pastry Product*