



# Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian

## PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP KUE SEUPET SEBAGAI KUE TRADISIONAL ACEH

### CONSUMER'S PREFERENCES FOR KUS SEUPET AS ACEH TRADITIONAL CAKE

Yusriana<sup>1\*</sup>, Yanti Meldasari Lubis<sup>1</sup>, M Taufiq Kesuma<sup>1</sup>, Cut Nilda<sup>1</sup>, Zaidyah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala

\*Email: yusriana@unsyah.ac.id

#### ABSTRACT

*Keywords:*  
Seupet cake, consumer preferences, consumer

Seupet cake is one of the popular traditional foods in Aceh. Seupet cake has a crispy texture with sweet taste. Seupet cake are in great demand during the Eid al-Fitr and Eid al-Adha holidays and also serves as a conduit in traditional events and weddings. This research aims to study consumer preferences in consuming cake seupet. This research using survey method and hedonic organoleptic test. The method that used to take samples of respondents is Non Probability Sampling (Purposive Sampling). Determined respondents were women aged between 30-50 years. The results of the hedonic organoleptic test showed that respondents preferred the seupet cake in sample 1 from Mawar Indah producers. Sample 1 obtained organoleptic value with a taste attribute value of 1.80 (likes) and aroma attributes of 1.95 (likes) and texture of 2.05 (likes) and color attributes of 2.28 (likes).

## 1. PENDAHULUAN

Perkembangan kehidupan yang semakin pesat ikut mempengaruhi gaya hidup masyarakat Aceh menjadi lebih modern. Kehidupan yang modern ikut mempengaruhi selera dan minat masyarakat Aceh dalam mengkonsumsi kue-kue tradisional. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya kue-kue modern yang dijual di pasaran dibandingkan dengan kue-kue tradisional. Salah satu kue tradisional yang ada di Aceh adalah kue *seupet*.

Kue *Seupet* merupakan kue kering yang tidak melewati proses penggorengan. Rasanya enak, gurih seperti wafer. Pada saat pemanggangan, kue *seupet* memiliki bentuk pipih bundar selebaran. Pada saat proses pemanggangan selesai kue seupet dilipat menjadi berbentuk segi tiga sama sisi terkadang juga digulung. Kue ini berasal dari daerah Aceh dengan sebutan dalam bahasa Aceh "Kue Seupet" dalam bahasa Indonesia orang sering menyebut "Kue Semprong" (Aziz, 2015).

Setiap tahunnya, jumlah produsen kue tradisional yang memproduksi kue tradisional di Banda Aceh semakin banyak. Data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan kota Banda Aceh menunjukkan bahwa pada tahun 2015 sampai 2016 jumlah produsen kue tradisional yang memiliki izin usaha meningkat hampir 4 kali lipat. Pada tahun 2015 jumlah produsen kue tradisional hanya terdapat 7 produsen sedangkan pada tahun 2016 meningkat jumlahnya sampai 25 produsen. Konsumen yang membeli kue tradisional seperti kue seupet biasanya jika diadakan acara-acara resmi budaya Aceh. Dengan kata lain kue ini masih jarang untuk dijadikan snack harian.

Meningkatnya jumlah produsen kue tradisional di Banda Aceh tentunya akan menimbulkan persaingan yang semakin ketat antara sesama produsen kue tradisional salah satunya adalah kue seupet. Namun sampai sekarang kue seupet yang dipasarkan di Kota Banda Aceh masih belum mempunyai keseragaman mutu, padahal ini perlu diperhatikan oleh produsen untuk memenuhi keinginan konsumen, sehingga kualitas atau standar mutu kue seupet dapat memberikan keuntungan bagi produsen dan konsumen. Maka dari itu diperlukan

Yusriana<sup>1\*</sup>, Yanti Meldasari Lubis<sup>1</sup>, M Taufiq Kesuma<sup>1</sup>, Cut Nilda<sup>1</sup>, Zaidyah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala

\*Email: yusriana@unsyah.ac.id

survei secara khusus kepada produsen dan konsumen kue seupet untuk mendapatkan tingkat mutu kue seupet yang diinginkan.

## 2. MATERIAL DAN METODE

### Metode Penentuan Responden

Dalam menentukan responden yang akan digunakan dalam penelitian kali ini yaitu dengan menggunakan metode *purposive sampling*. Alasan menentukan responden dengan metode *purposive sampling* karena responden yang ditentukan berdasarkan pertimbangan peneliti yang memenuhi kriteria penelitian sehingga mereka dapat memberikan jawaban yang dapat mendukung jalannya penelitian ini. Responden yang dipilih yaitu wanita berumur antara 30-50 tahun yang pernah membeli dan mengkonsumsi kue seupet, yaitu sebanyak 100 orang. Pemilihan jenis kelamin dan usia tersebut, diharapkan dapat mewakili konsumen dalam menentukan atribut-atribut yang mempengaruhi konsumen dalam memilih kue seupet.

### Uji Organoleptik

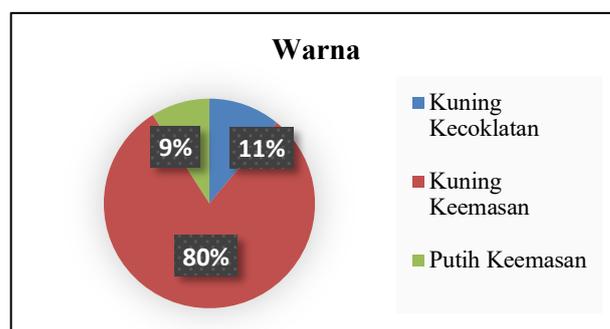
Metode uji organoleptik yang diujikan adalah uji hedonik atau uji kesukaan. Uji hedonik dilakukan dengan menggunakan skala penilaian 1-5 yaitu, sangat suka, suka, biasa saja, tidak suka dan sangat tidak suka. Pada penelitian ini panelis konsumen yang digunakan sebanyak 40 orang. Pada pelaksanaan uji organoleptik, peneliti terlebih dahulu menjelaskan cara penilaian uji organoleptik kepada para wanita yang berumur 30-50 tahun yang menjadi panelis. Setiap panelis diberikan tiga kue seupet yang didapatkan dari tiga produsen kue seupet. Sampel yang digunakan yaitu produk kue seupet yang diambil dari 3 produsen yang direkomendasi oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan (DISPERINDAG) yaitu yang memiliki izin usaha dan jumlah produksi terbanyak. Sampel 1 merupakan produk dari produsen UKM Mawar Indah sedangkan sampel 2 merupakan produk dari produsen UKM Ratu Balqis dan sampel 3 merupakan produk dari produsen UKM Magfirah. Panelis diminta untuk memberikan penilaian khusus terhadap empat kriteria yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### Preferensi Konsumen Terhadap Warna Kue Seupet

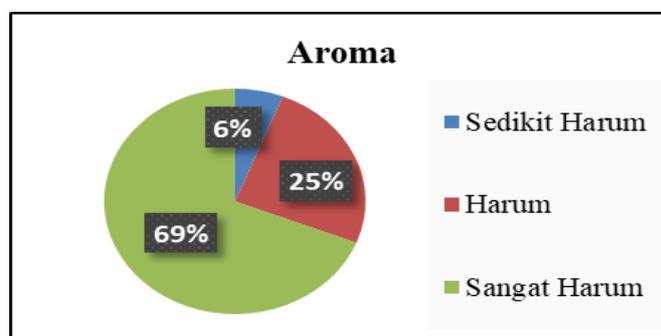
Persentase warna kue *seupet* yang disukai responden dapat dilihat pada Gambar 1. Hasil survei yang telah dilakukan pada 100 responden didapatkan

sebanyak 80 responden menyukai kue *seupet* dengan warna kuning keemasan, hal ini disebabkan karena responden mengatakan warna sangat mempengaruhi mereka dalam membeli kue seupet. Selebihnya 11 responden menyukai kue *seupet* dengan warna kuning kecoklatan dan hanya 9 responden yang menyukai kue *seupet* dengan warna putih keemasan. Kue *seupet* dengan warna putih keemasan dikarenakan waktu pemanggangan yang singkat sehingga menyebabkan kue *seupet* tidak memiliki warna yang umumnya disukai oleh konsumen. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Winarno (2008) bahwa makanan dengan warna yang menyimpang, seharusnya tidak akan menarik minat konsumen terhadap suatu produk.



Gambar 1. Preferensi konsumen terhadap produk kue *Seupet* berdasarkan warna

### Preferensi Konsumen Terhadap Aroma Kue Seupet



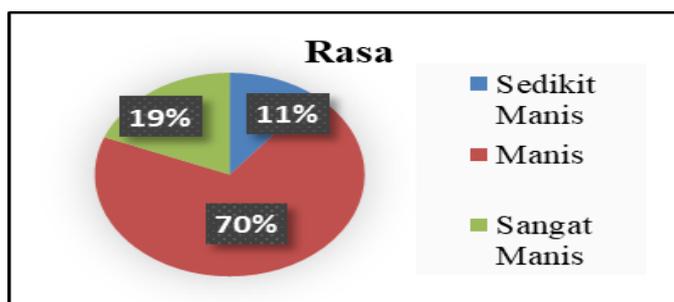
Gambar 2. Preferensi konsumen terhadap produk kue *Seupet* berdasarkan aroma

Persentase tingkat aroma harum yang disukai konsumen dapat dilihat pada Gambar 2. Hasil survei kepada 100 responden diketahui bahwa sebanyak 69 responden menyukai kue *seupet* dengan aroma sangat harum dan 25 responden menyukai aroma yang harum serta hanya 6 orang yang menyukai kue *seupet* dengan aroma yang sedikit harum. Data tersebut menunjukkan bahwa responden lebih menyukai kue *seupet* dengan aroma

yang sangat harum. Hal ini sesuai dengan pendapat Winarno (2008) bahwa makanan dengan aroma yang harum atau bagus dapat menarik konsumen untuk membeli karena kemungkinan aroma yang nikmat sebanding dengan rasa yang dihasilkan.

### Preferensi Konsumen Terhadap Rasa Kue *Seupet*

Persentase rasa kue *seupet* yang disukai responden dapat dilihat pada Gambar 3. Dari hasil survei menggunakan kuesioner pada 100 responden didapatkan banyak responden yang menyukai kue *seupet* dengan rasa yang manis. Sebanyak 70 responden menyukai kue *seupet* dengan rasa yang sangat manis serta hanya 11 responden yang menyukai rasa sedikit manis. Perbedaan rasa suatu makanan umumnya dipengaruhi oleh bahan dan proses pembuatannya. Rasa manis pada produk kue *seupet* dipengaruhi oleh penambahan gula putih pada saat pembuatan adonan kue *seupet*, masing-masing kue *seupet* memiliki tingkat kemanisan yang berbeda-beda tergantung dari sumber produsen penghasil kue *seupet*, dan tergantung dari keinginan konsumen yang memesan produk tersebut.

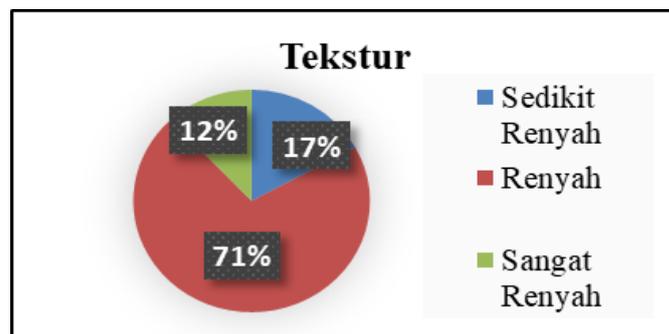


Gambar 3. Preferensi konsumen terhadap produk kue *seupet* berdasarkan rasa

### Preferensi Konsumen Terhadap Tekstur Kue *Seupet*

Setiap responden menyukai tekstur kue *seupet* yang berbeda-beda namun kebanyakan responden menyukai tekstur kue *seupet* yang renyah. Menurut Abbott (2005), faktor utama yang harus diperhatikan pada tekstur suatu makanan adalah faktor mekanik meliputi parameter dasar seperti kekerasan, kekenyalan dan daya lengket suatu bahan pangan. Faktor mekanik meliputi parameter kerapuhan dan tingkat kerusakan. Berdasarkan Gambar 4 dari 100 responden diketahui sebanyak 71 responden yang menyukai kue *seupet* dengan tekstur yang renyah. Responden yang menyukai kue *seupet* dengan tekstur yang sangat renyah hanya 12 responden sedangkan

17 responden lagi menyukai tekstur yang sedikit renyah. Kue *seupet* dengan tekstur yang sangat renyah sangat mudah untuk hancur atau patah. Konsumen lebih banyak memilih kue *seupet* dengan tekstur renyah.



Gambar 4. Preferensi konsumen terhadap produk kue *Seupet* berdasarkan tekstur

### Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik yang telah dilakukan didapat nilai rata-rata yang berbeda dari setiap sampel. Semakin kecil nilai organoleptik maka semakin disukai oleh konsumen. Dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa sampel 1 memiliki nilai rata-rata terkecil yaitu 2,02. Hal tersebut menunjukkan bahwa sampel 1 merupakan sampel yang paling disukai oleh konsumen.

Tabel 1. Nilai Rata-rata Organoleptik Uji Kesukaan (Hedonik)

Sampel	Parameter				Rata-rata
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	
Sampel 1	2,28	1,80	1,95	2,05	2,02
Sampel 2	2,00	2,23	2,20	2,35	2,19
Sampel 3	2,10	2,35	2,48	2,43	2,34

### Warna

Nilai organoleptik warna kue *seupet* pada sampel 1 yaitu 2,28 (suka) dan pada sampel 2 yaitu 2,00 (suka) dan pada sampel 3 yaitu 2,10 (suka). Sampel 2 memiliki nilai hedonik terkecil yaitu 2,00 (suka) dengan warna yang keemasan. Ketiga sampel masuk dalam skala suka yaitu dengan jarak nilai 1,6 – 2,5. Dapat disimpulkan bahwa warna ketiga sampel yang telah diuji hedonik memiliki tingkat kesukaan yang sama yaitu dalam kategori suka. Menurut (Tarsidi, 1999), kue semprong yang dikehendaki konsumen umumnya yang memiliki warna kuning

kecoklatan yang menarik. Dari hasil pengamatan yang telah dilakukan sampel 1 memiliki warna coklat kehitaman sedangkan sampel 2 memiliki warna kuning keemasan dan sampel 3 dengan warna kuning kecoklatan. Sampel 2 lebih cenderung disukai dalam segi warna namun tetap saja ketiga sampel masih masuk dalam skala suka. Dengan kata lain responden tetap menyukai ketiga produk. Hasil sidik ragam menunjukkan bahwa ketiga sampel kue seupet tidak berpengaruh nyata terhadap nilai organoleptik warna kue seupet pada tingkat kepercayaan 95% ( $\leq 0,05$ ).

Tabel 2. Nilai organoleptik uji hedonik warna

Sampel	Nilai Organoleptik Warna	Keterangan
Sampel 1	2,28	Suka
Sampel 2	2,00	Suka
Sampel 3	2,10	Suka

### Rasa

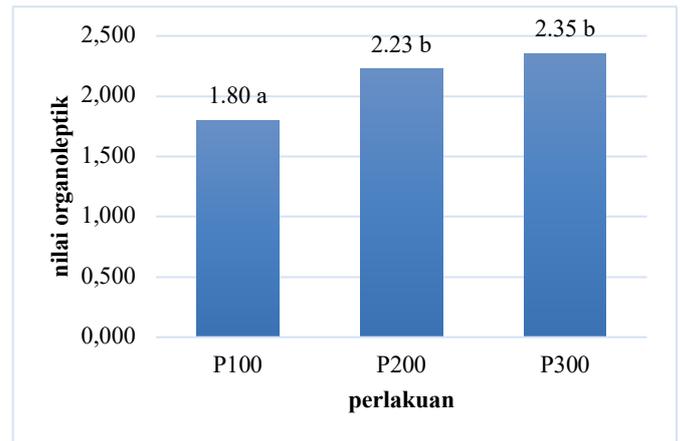
Produk kue seupet pada sampel 1 merupakan sampel yang memiliki rasa yang paling disukai panelis. Sampel 1 mendapatkan nilai terkecil yaitu 1,80 dibandingkan dengan produk lain. Menurut (Tarsidi, 1999), kue semprong dikehendaki konsumen umumnya yang memiliki rasa yang tidak terlalu manis dan gurih. Dari hasil survei preferensi konsumen didapatkan hasil bahwa konsumen banyak menyukai kue seupet dengan rasa yang manis. Sebanyak 70% (70 responden) memilih rasa kue seupet yang manis dan hanya 11% (11 responden) yang memilih rasa yang sedikit manis.

Tabel 3. Nilai organoleptik uji hedonik rasa

Sampel	Nilai Organoleptik Rasa	Keterangan
Sampel 1	1,80	Suka
Sampel 2	2,23	Suka
Sampel 3	2,35	Suka

Nilai organoleptik rasa kue seupet pada sampel 1 yaitu 1,80 (suka) dan pada sampel 2 yaitu 2,23 (suka) pada sampel 3 yaitu 2,35 (suka). Hasil sidik ragam menunjukkan bahwa ketiga sampel kue seupet berpengaruh nyata terhadap nilai organoleptik rasa kue seupet pada tingkat kepercayaan 95% ( $\leq 0,05$ ). Pengaruh sampel kue seupet terhadap nilai organoleptik rasa dapat dilihat pada Gambar 5. Hasil uji BNT<sub>0,05</sub> menunjukkan bahwa nilai organoleptik rasa kue seupet terendah diperoleh pada sampel 1 (P100) yaitu 1,80 (suka) yang berpengaruh nyata dengan seluruh sampel lainnya. Hal ini menunjukkan

bahwa responden lebih menyukai rasa kue seupet dengan penambahan coklat pada adonan kue seupet.



Gambar 5. Pengaruh sampel kue seupet (P100, P200 dan P300) terhadap nilai rata-rata organoleptik rasa.

### 5.3. Aroma

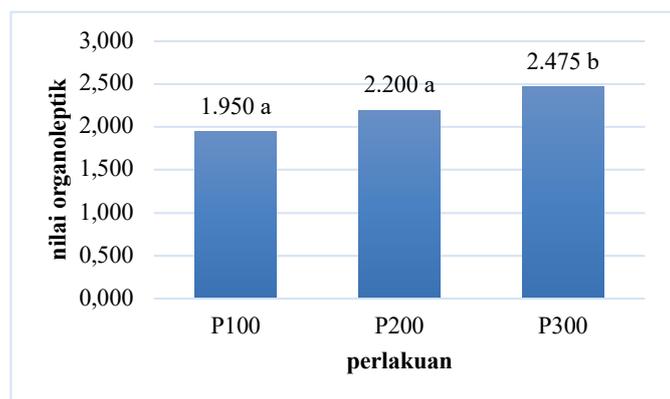
Nilai organoleptik aroma kue seupet pada sampel 1 yaitu 1,95 (suka) dan pada sampel 2 yaitu 2,20 (suka) sedangkan pada sampel 3 yaitu 2,48 (suka). Hasil sidik ragam menunjukkan bahwa ketiga sampel kue seupet berpengaruh nyata terhadap nilai organoleptik aroma kue seupet pada tingkat kepercayaan 95% ( $\leq 0,05$ ). Pengaruh sampel kue seupet terhadap nilai organoleptik rasa dapat dilihat pada gambar 6. Hasil uji BNT<sub>0,05</sub> menunjukkan bahwa nilai organoleptik aroma kue seupet terendah diperoleh pada sampel 1 (P100) yaitu 1,95 (suka) yang berbeda nyata dengan seluruh sampel lainnya.

Tabel 4. Nilai organoleptik uji hedonik aroma

Sampel	Nilai Organoleptik Aroma	Keterangan
Sampel 1	1,95	Suka
Sampel 2	2,20	Suka
Sampel 3	2,48	Suka

Aroma produk yang paling disukai panelis atau yang mendapatkan nilai rata-rata terendah yaitu 1,95 pada produk sampel 1. Artinya rata-rata panelis memberikan skor 1 sampai 2 yaitu dari sangat suka sampai suka pada sampel 1. Dari hasil preferensi konsumen didapatkan hasil bahwa banyak konsumen yang menyukai kue seupet dengan aroma sangat harum. Sebanyak 69% (69 responden) menyukai kue seupet dengan aroma yang sangat harum. Aroma yang dihasilkan pada sampel 1 juga berbeda dari kedua sampel. Hal ini dikarenakan

penambahan coklat pada adonan produk sehingga menghasilkan aroma yang baru saat proses pemanggangan.



Gambar 6. Pengaruh sampel kue seupet (P100, P200 dan P300) terhadap nilai rata-rata organoleptik aroma.

#### 5.4. Tekstur

Tekstur yang paling disukai oleh panelis yaitu produk contoh sampel 1 atau yang mendapatkan nilai rata-rata terendah yaitu 2,05. Dari hasil survei preferensi konsumen didapatkan bahwa konsumen banyak menyukai kue seupet dengan tekstur yang renyah. Sebanyak 71% (71 responden) menyukai tekstur kue seupet yang renyah. Menurut Abbott (2005), faktor utama yang harus diperhatikan pada tekstur suatu makanan adalah faktor mekanik meliputi parameter dasar seperti kekerasan, kekenyalan dan daya lengket suatu bahan pangan. Tekstur yang renyah dihasilkan dari proses pemanggangan.

Tabel 5. Nilai organoleptik uji hedonik tekstur

Sampel	Nilai Organoleptik Tekstur	Keterangan
Sampel 1	2,05	Suka
Sampel 2	2,35	Suka
Sampel 3	2,43	Suka

#### 4. KESIMPULAN

1. Hasil uji organoleptik rata-rata konsumen secara umum lebih menyukai produk kue *seupet* dengan warna, rasa, dan tekstur pada produk sampel 1 dengan nilai rata-rata organoleptik sebesar 2,02 (suka)

2. Hasil Survei preferensi konsumen kue *seupet* terhadap rasa menunjukkan bahwa umumnya konsumen lebih menyukai produk kue seupet dengan rasa yang manis

3. Konsumen lebih menyukai warna kue *seupet* pada sampel 2 yaitu dengan warna kuning keemasan

4. Konsumen lebih menyukai rasa kue *seupet* pada sampel 1 yaitu dikarenakan adanya penambahan coklat pada adonan saat proses pembuatan kue *seupet*

#### DAFTAR PUSTAKA

- Abbot, A. Juddih and F. R. Harker. 2005. *Textsture. The Horticultureand Food Research Instead of New Zaeland.*
- Aziz, A. 2015. Kue Lebaran Khas Aceh. <http://helloacehku.com/kue-lebaran-khas-aceh/>. [10 Oktober 2016].
- Mulyani, M. E. dan Sukei. 2011. Analisis Proksimat Beras Merah (*Oryza sativa*) Varietas Slegreng dan Aek Sibundong. Prosiding Kimia FMIPA. Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.
- Tarsidi. 1999. Kue Tradisional Semprong. Penebar swadaya, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. M-Brio Press, Bogor.