

**STANDARISASI RESEP KUE BAY TAT
DI KABUPATEN SELUMA**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana (S1)
Universitas Negeri Padang*



**OLEH:
WAFIQAH ULYA
NIM: 21075039**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

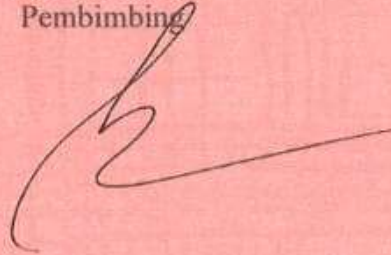
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

STANDARISASI RESEP KUE *BAY TAT* DI KABUPATEN SELUMA

Nama : Wafiqah Ulya
NIM/BP : 21075039/2021
Program Studi : S1 PKK
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

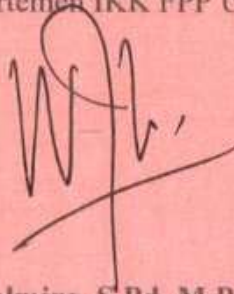
Padang, Agustus 2025

Disetujui Oleh :
Pembimbing



Dra. Lucy Fridayati, M.Kes
NIP. 196205181986022001

Mengetahui
Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Wafiqah Ulya
Nim : 21075039/2021
Judul : Standarisasi Resep Kue *Bay Tat* di Kabupaten Seluma
Program Studi : S1 PKK
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2025

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

1.....

Anggota : Prof. Dr. Elida, M.Pd

2.....

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si

3.....



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wafiqah Ulya
NIM/TM : 21075039/2021
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi/ Tugas Akhir saya dengan judul **“Standarisasi Resep Kue Bay Tat di Kabupaten Seluma”** adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Wafiqah Ulya
NIM. 21075039

ABSTRAK

Wafiqah Ulya, 2025. Standarisasi Resep Kue *Bay Tat* di Kabupaten Seluma. *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi belum adanya standar resep Kue *Bay Tat* Suku Serawai di Kecamatan Semidang Alas Maras, Kabupaten Seluma. Hal ini terlihat dari perbedaan takaran bahan dan teknik pembuatan yang masih menggunakan alat sederhana seperti gelas, sendok, dan genggam tangan. Ketiadaan resep baku yang terdokumentasi dan dianalisis secara ilmiah mendorong perlunya dilakukan standarisasi.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menstandarkan resep yang mencakup bahan, alat, cara membuat, dan menganalisis kualitas Kue *Bay Tat* berdasarkan aspek bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini menggunakan metode campuran (*mixed method*) dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, sedangkan data kuantitatif diperoleh dari angket uji organoleptik. Resep yang terkumpul direduksi menjadi lima, diuji bersama panelis, dan diseleksi hingga diperoleh satu resep terbaik yaitu resep dari narasumber Ibu Harna. Analisis data kualitatif meliputi pengumpulan, reduksi, penyajian, dan penarikan kesimpulan, sedangkan analisis data kuantitatif menggunakan rumus rata-rata ($Mx = \Sigma X/N$) disertai deskripsi hasil analisis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa resep standar Kue *Bay Tat* mencakup bahan, alat, cara membuat, dan analisis kualitas kue *Bay Tat*. Resep standar terdiri atas bahan isian berupa kelapa setengah tua, gula merah, daun pandan, vanili, dan garam, serta bahan kulit berupa tepung terigu, gula pasir, santan, margarin, telur, vanili, dan soda kue. Cara membuat meliputi tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian dengan dukungan alat yang sesuai. Kue *Bay Tat* hasil standarisasi memiliki bentuk bulat dengan motif cubitan rapi, berwarna kuning kecokelatan, beraroma khas santan, gula merah, dan kelapa, bertekstur lembut sekaligus renyah, serta bercita rasa manis gurih.

Kata Kunci: Standarisasi, Resep, Kue, *Bay Tat*, Seluma

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Standarisasi Resep Kue Bay Tat di Kabupaten Seluma”**. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan skripsi ini penulis banyak memperoleh bantuan baik pengajaran, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus Pembimbing skripsi yang telah membimbing serta memberi dukungan penuh kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
4. Ibu Prof. Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penguji 1 yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis.
5. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd.,M.PSi selaku Dosen Penguji 2 yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis.

6. Seluruh civitas akademika Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang telah memberikan ilmu dan pengalaman berharga kepada penulis selama masa studi.
7. Kedua Orang tua, kakak, dan adik, yang selalu memberikan kasih sayang, do'a, nasehat, serta kesabarannya yang luar biasa dalam setiap langkah hidup. Mereka adalah anugerah terbesar yang sangat penulis syukuri dalam hidup.
8. Teman-teman seperjuangan, yang selalu membantu dan mendukung dalam setiap perjalanan, sehingga dapat menyaksikan tiap-tiap proses yang dilewati dengan baik.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat imbalan yang setimpal dari Allah SWT. Aamin Yaa rabbal'alamiin. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca. Penulis berharap skripsi penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, 19 Agustus 2025

Wafiqah Ulya
NIM. 21075039

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Penelitian.....	7
C. Rumusan Masalah.....	7
D. Tujuan Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	9
A. Standarisasi Resep	9
1. Definisi Standarisasi Resep.....	9
2. Struktur Resep Standar.....	10
3. Proses dan Tahapan Standarisasi Resep.....	11
4. Manfaat Standarisasi Resep	15
5. Fungsi Resep Standar	16
B. <i>Bay Tat</i> Suku Serawai.....	16
1. Pengertian <i>Bay Tat</i> Suku Serawai.....	16
2. Bahan Pembuatan <i>Bay Tat</i>	23
3. Alat yang digunakan dalam proses Pengolahan <i>Bay Tat</i>	32
4. Kualitas Kue <i>Bay Tat</i> yang Ingin Dicapai.....	43
5. Cara Penyajian Kue <i>Bay Tat</i>	45
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	46
A. Jenis Penelitian	46
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	47
1. Lokasi Penelitian.....	47

2. Waktu Penelitian	47
C. Definisi Operasional	47
D. Jenis dan Sumber Data.....	48
1. Jenis Data	48
2. Sumber Data.....	49
E. Instrumen penelitian	50
F. Teknik Pengumpulan Data.....	55
1. Teknik pengumpulan data kualitatif.....	55
2. Teknik pengumpulan data kuantitatif.....	58
G. Kontrol Validitas.....	61
H. Prosedur Penelitian	62
1. Tahap Persiapan	62
2. Tahap Pengumpulan Data	62
3. Tahap Standarisasi Resep.....	63
4. Tahap Uji Validasi dan Finalisasi Resep	63
5. Tahap Analisis Data dan Pelaporan	63
I. Teknik Analisis Data	64
J. Uji Keabsahan Data Kualitatif	68
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	74
A. Hasil Penelitian	74
1. Temuan Umum	74
2. Temuan Khusus.....	76
B. Pembahasan	119
BAB V PENUTUP.....	131
A. Kesimpulan	131
B. Saran	135
DAFTAR PUSTAKA.....	136
LAMPIRAN.....	139

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Kisi-kisi Instrumen Wawancara Penelitian.....	51
Tabel 3.2. Kisi-kisi Instrumen Observasi.....	52
Tabel 3.3. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif	58
Tabel 3.4. Teknik Pengumpulan Data Kuantitatif	60
Tabel 3.5. Contoh Format Uji Jenjang pada Kualitas Kue <i>Bay Tat</i>	61
Tabel 4.1. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep Kue <i>Bay Tat</i>	102
Tabel 4.2. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Kue <i>Bay Tat</i>	104
Tabel 4.3. Perbandingan Ukuran Bahan Sebelum & Sesudah Distandarkan...	123
Tabel 4.4. Standar Cara membuat <i>Bay Tat</i>	125

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. Skor Nilai Resep Kue <i>Bay Tat</i>	103
Gambar 4.2. Rata-rata Skor Resep Kue <i>Bay Tat</i>	103
Gambar 4.3. Skor Resep Kue <i>Bay Tat</i>	104
Gambar 4.4. Rata-rata Skor Resep Kue <i>Bay Tat</i>	105
Gambar 4.5. Persiapan Alat	109
Gambar 4.6. Proses Pengolahan Inti Kelapa	110
Gambar 4.7 Bahan Kulit	111
Gambar 4.8. Hasil Akhir Produk	112

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Observasi.....	139
Lampiran 2. Panduan Wawancara.....	142
Lampiran 3. Angket Uji Organoleptik 5 dan 3 Resep.....	146
Lampiran 4. Angket Uji Kualitas 1 Resep Kue <i>Bay Tat</i>	149
Lampiran 5. Hasil Observasi.....	153
Lampiran 6. Catatan Biodata Informan.....	159
Lampiran 7. Hasil Wawancara.....	161
Lampiran 8. Data Uji Organoleptik 5 dan 3 Resep.....	186
Lampiran 9. Data Uji Organoleptik <i>Bay Tat</i> yang sudah Distandarkan	187
Lampiran 10. Surat Permohonan Penulisan Skripsi.....	194
Lampiran 11. Surat Tugas Pembimbing	195
Lampiran 12. Surat Tugas Seminar.....	196
Lampiran 13. Surat Izin Melakukan Penelitian dari Fakultas.....	197
Lampiran 14. Surat Izin Permohonan Penelitian di Jurusan.....	198
Lampiran 15. Surat Izin Melakukan Penelitian dari Kecamatan	200
Lampiran 16. Surat Permohonan Pengajuan Panelis	201
Lampiran 17. Dokumentasi penelitian	202

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kaya yang memiliki beragam suku bangsa. Hal ini dibuktikan lebih dari 1.340 suku bangsa yang tersebar di seluruh Provinsi di Indonesia (BPS, 2023). Salah satunya adalah provinsi Bengkulu. Provinsi ini memiliki beberapa suku asli yaitu:, Rejang, Melayu, Lembak, Pekal, Kaur, Ketahun, dan Suku Serawai/Baesemah (Satria, Salah, & Syahputra, 2022)

Suku Serawai adalah salah satu suku asli yang tersebar di beberapa daerah Provinsi Bengkulu. Suku bangsa Serawai mendiami hampir seluruh wilayah bagian selatan Provinsi Bengkulu (Arios, R. L., 2020). Menurut Ahmad (2021), Suku Serawai adalah masyarakat dengan penduduk terbesar kedua yang ada di provinsi Bengkulu. Sebagian besar masyarakat Suku Serawai bertempat tinggal di kabupaten Bengkulu Selatan, Seluma, dan sebagian Kabupaten Kaur di antaranya di kecamatan Sukaraja, Talo, Pino, Manna, Seginim, dan Semidang Alas Maras.

Kecamatan Semidang Alas Maras merupakan salah satu kecamatan induk di Kabupaten Seluma yang sudah ada sejak Kabupaten Seluma memisahkan diri dari Kabupaten Bengkulu Selatan (Seluma, 2024; Seluma, 2024). Menurut Badan Pusat Statistik (2022), kecamatan ini juga merupakan wilayah yang dilalui oleh penduduk dari arah selatan saat bepergian ke Ibu

Kota. Suku asli masyarakat di Kecamatan Semidang Alas Maras adalah Suku Serawai (Wijaya, T.P. , 2023).

Masyarakat Suku Serawai di Kecamatan Semidang Alas Maras memiliki beragam adat dengan keunikan dan kekhasan tersendiri. Beberapa acara adat yang biasa dilaksanakan antara lain acara pernikahan, *Nukup Lubang*, *Berejung*, *Kayiak Nari*, *Ngidak Gelamai*, *Nigo Aghi*, dan *Nujuah Aghi*. Pada setiap acara tersebut, biasanya dihidangkan beragam makanan. Untuk lauk pauk yang disajikan, misalnya gulai *Umbut Niur*, *Tempoyak*, *Sighat Pulam Terung*, *Ulam*, *Pecal*, gulai ikan *Undak Unji*, dan gulai daging. Sementara itu, kue yang biasa dihidangkan meliputi *Cucur Bandan*, *Lepat Binti*, *Kecepul*, *Penyaram*, bolu koja, dan *Bay Tat* (Septi Widiono, 2022).

Kue *Bay Tat* adalah salah satu kue khas yang menjadi ciri khas Suku Serawai di Kecamatan Semidang Alas Maras. Kue ini tak hanya menjadi makanan khusus di setiap acara penting, tapi juga menjadi kudapan atau biasa disebut *pelampun* untuk teman ngopi oleh masyarakat serawai. *Bay Tat* ini menjadi simbol makanan yang paling besar diantara makanan *pelampun* lainnya, seperti *Buak*, *Pinyaram*, *Apam*, *Gegelang*, dan *Lepat Bekayu* (Septi Widiono, 2022).

Berdasarkan hasil observasi awal dan wawancara dengan dua narasumber, Ibu Harma dan Ibu Ema, disebutkan bahwa *Bay Tat* telah ada sejak zaman dahulu dan dikenal sebagai makanan istimewa yang disajikan dalam acara-acara penting, bahkan diyakini sebagai hidangan untuk para raja

pada masa lalu. Namun, tidak diketahui secara pasti kapan pertama kali kue ini muncul dan siapa yang pertama kali menciptakannya.

Menurut Pisces (2023), bahan utama adonan kue *Bay Tat* terdiri dari tepung terigu, gula, santan, telur, margarin, vanili, dan soda kue. Adonan ini dicetak di loyang, lalu bagian atasnya diberi isian nanas atau kelapa yang diratakan. Pada bagian atasnya juga diberi garis-garis atau motif bunga dari adonan dan dicubit dengan alat pencubit *Bay Tat* lalu dipanggang. Kue *Bay Tat* ini mirip seperti kue pai namun memiliki rasa yang gurih dan aroma yang khas dari santan dan perpaduan dari isian sehingga menciptakan rasa yang lezat dan khas.

Bay Tat juga memiliki bentuk bervariasi berdasarkan daerahnya. Kue *Bay Tat* khas Suku Melayu atau Lembak Bengkulu umumnya berbentuk persegi, sedangkan kue *Bay Tat* khas Suku Serawai berbentuk bulat atau menyerupai bunga (S, Suryani, Haya, & Khomsan, 2023).

Dengan bervariasinya resep yang beredar di masyarakat tentu dapat mempengaruhi kualitas dari kue *Bay Tat*. Kualitas produk dapat mempengaruhi kepuasan konsumen, karena merupakan keunggulan yang dapat dinilai secara keseluruhan (Wahyuningsih, 2021).

Dalam cara membuat *Bay Tat* pemilihan alat, bahan, dan teknik pengolahan merupakan aspek penting yang mempengaruhi kualitasnya (Pisces, P, 2023). Produk makanan bergantung pada beberapa faktor: (1) kualitas bahan makanan, (2) keterampilan juru masak, (3) kelengkapan peralatan, dan (4) penggunaan standar resep makanan.

Setiap makanan khas daerah idealnya memiliki resep standar agar kualitasnya tetap terjaga. Standarisasi merupakan pedoman yang harus diikuti dalam memproduksi suatu hal. Standarisasi dilakukan juga sebagai upaya dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk (W. A., Baidar, B., & Elida, E, (2018). Sedangkan pengertian resep adalah petunjuk atau cara memasak yang disertai dengan bahan yang perlu diukur dengan takaran tertentu, cara pengolahan, dan cara menghidangkan.

Hingga saat ini, belum ada penelitian yang secara khusus menetapkan standar resep *Bay Tat*, baik dari segi ukuran bahan, teknik pembuatan, maupun kualitas akhir produk. Berdasarkan hasil wawancara, masyarakat asli Suku Serawai di Desa Sendawar dan Desa Gelombang mengungkapkan bahwa *Bay Tat* di sini masih dibuat secara turun-temurun tanpa takaran bahan yang pasti. Setiap pembuat memiliki cara dan resep masing-masing tanpa adanya pedoman baku yang disepakati.

Pembuatan kue ini masih menggunakan takaran bahan sederhana seperti sendok, dan gelas. Bahan cair seperti santan, umumnya diukur menggunakan takaran gelas, karena lebih mudah menyesuaikan volume yang dibutuhkan untuk mencapai tekstur adonan yang tepat. Sementara itu, bahan yang digunakan dalam jumlah kecil, seperti baking soda, diukur menggunakan sendok agar lebih presisi dalam menentukan takaran. Namun, perhitungan ini masih kurang baik karena bersifat tradisional dan tidak menggunakan alat ukur yang lebih akurat, sehingga ada kemungkinan terjadi

ketidaksesuaian dalam komposisi bahan yang dapat mempengaruhi hasil akhir dari *Bay Tat*.

Beberapa perbedaan dalam teknik pembuatan juga ditemukan, terutama dalam metode pencampuran santan dan gula. Pada aspek ini, tiap rumah memiliki cara masing-masing. Ada yang memasak santan dan gula terlebih dahulu, sedangkan ada juga yang tidak memasaknya sama sekali. Isian itu, terdapat perbedaan dalam tingkat pemasakan; beberapa orang hanya memasak hingga gula larut, sementara yang lain memasak hingga mendidih dan santan naik. Variasi teknik ini tentu berpengaruh terhadap kualitas serta daya tahan dari *Bay Tat* yang dihasilkan.

Pembuatan kue *Bay Tat* biasanya dilakukan oleh ibu-ibu yang telah terbiasa membuatnya dan dilakukan secara turun-temurun. Namun, tanpa adanya standar baku, ada kemungkinan generasi muda kesulitan dalam mempertahankan cita rasa dan teknik pembuatan *Bay Tat* yang autentik. Hal ini sejalan dengan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, yang menegaskan bahwa kuliner tradisional termasuk dalam objek kebudayaan yang harus dilindungi, dikembangkan, dimanfaatkan, dan dibina untuk memperkuat jati diri bangsa.

Penelitian yang relevan dengan topik ini telah dilakukan oleh Kurnia & Syarif (2021), yang membahas substitusi tepung sukun terhadap kualitas kue *Bay Tat* khas Bengkulu. Namun, penelitian tersebut lebih berfokus pada inovasi penggunaan bahan, sedangkan penelitian tentang standarisasi resep *Bay Tat* yang berfokus pada keaslian dan keautentikan *Bay Tat* Suku Serawai.

Di antara berbagai kue tradisional khas Suku Serawai, *Bay Tat* dipilih untuk distandarkan karena memiliki peran penting dalam budaya kuliner masyarakat. Kue ini bukan hanya sekadar kudapan, tetapi juga simbol dalam berbagai acara adat dan memiliki sejarah sebagai hidangan yang dulunya disajikan untuk para raja. Selain itu, dibandingkan dengan kue tradisional lain seperti *Lepat Binti* dan *Cucur Bandan*, *Bay Tat* memiliki variasi dalam cara membuat, termasuk perbedaan dalam takaran bahan, teknik pencampuran, serta bentuk dan metode pemanggangan. Jika tidak distandarkan perbedaan ini dapat semakin meluas, sehingga berisiko menghilangkan keautentikan cita rasa *Bay Tat* khas Suku Serawai.

Dengan adanya standar resep, *Bay Tat* tidak hanya dapat dipertahankan sebagai warisan budaya, tetapi juga memiliki peluang lebih besar untuk dikembangkan sebagai produk kuliner khas daerah yang dapat diperkenalkan secara lebih luas. Menurut Ibu Ema standarisasi diperlukan, terutama untuk pelaku usaha agar kualitas yang dihasilkan tetap konsisten. Ibu harma juga berpendapat pedoman resep yang baku akan sangat membantu terutama jika akan memproduksi kue *Bay Tat* dalam skala besar.

Berdasarkan masalah yang telah diuraikan maka perlu untuk mengkonversikan resep kue *Bay Tat* ke dalam ukuran satuan bahan, dengan tujuan mendapatkan hasil yang sesuai dengan kualitas asli dan standar dari kue *Bay Tat* Suku Serawai di Kecamatan Semidang Alas Maras Kabupaten Seluma. Oleh karena itu dilakukan penelitian tentang **“Standarisasi Resep Kue *Bay Tat* di Kabupaten Seluma.”**

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang tersebut, maka fokus penelitian ini yaitu Standarisasi Resep Kue *Bay Tat* di Kabupaten Seluma meliputi alat dan bahan pembuatam, ukuran bahan, cara membuat dan kualitas (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa).

C. Rumusan Masalah

Sesuai dengan fokus penelitian yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana alat dan bahan yang tepat untuk standarisasi resep kue *Bay Tat* di Kabupaten Seluma ?
2. Bagaimana cara membuat kue *Bay Tat* di Kabupaten Seluma yang sesuai dengan standar yang ditetapkan ?
3. Bagaimana kualitas kue *Bay Tat* di Kabupaten Seluma yang dihasilkan dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa ?

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Menstandarkan alat pembuatan dan ukuran bahan kue *Bay* di Kabupaten Seluma.
2. Menstandarkan cara membuat kue *Bay Tat* di Kabupaten Seluma.
3. Menganalisis kualitas kue *Bay Tat* di Kabupaten Seluma yang dihasilkan berdasarkan aspek bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memperoleh resep standar kue *Bay Tat* yang dapat diinformasikan kepada masyarakat yang selama ini belum menggunakan standar baku dalam pembuatannya.
2. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang terjamin dan konsisten karena resep yang sudah distandarkan.
3. Kue *Bay Tat* dapat dibuat oleh siapapun dan kapanpun, tanpa perlu menunggu waktu-waktu tertentu seperti pernikahan dan hari besar lainnya, karena sudah ada resep standar.
4. Sebagai bentuk upaya melestarikan kue khas daerah melalui standarisasi resep yang dapat mendorong pengembangan usaha mikro, serta meningkatkan daya tarik pariwisata dengan produk kuliner khas daerah.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Standarisasi Resep Kue *Bay Tat* di Kabupaten Seluma, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Resep Standar Kue *Bay Tat*

Berdasarkan perbandingan dari 5 hingga 3 resep utama masyarakat dan hasil uji organoleptik, diperoleh 1 resep terbaik yang dijadikan acuan dalam melakukan standar ukuran bahan dan pembuatan Kue *Bay Tat*, Yaitu Resep Ibu Harma. Berikut resep yang sudah distandarkan :

a. Bahan Isian:

Gula merah	100 gram
Kelapa parut	250 gram
Daun pandan	1 lembar
Vanili	2 gram
Garam	1 gram
Air	25 ml

b. Bahan Kulit:

Santan	260 ml
Gula pasir	375 gram
Telur	1 buah @50-56 gram
Soda kue	2 gram
Margarin	50 gram

Tepung terigu 600 gram

Vanili 2 gram

c. Alat

1) Alat persiapan:

Timbangan digital

Gelas takar

Piring

Pisau

Talenan

Ayakan

Bowl

Kain lap

2) Alat pengolahan:

Sauce pot

Sendok kayu

Spatula plastik

Mixing bowl

Piring keramik

Papping bag

Kertas kue

Cubitan kue

Kompor

Oven Gas/oven tangkring

d. Cara membuat:**Isian:**

- 1) Parut kelapa setengah tua
- 2) Potong gula merah
- 3) Cuci daun pandan
- 4) masak gula yang sudah dipotong-potong dengan air 25 ml bersama dengan 1 lembar daun pandan, garam, dan vanili.
- 5) Jika gula sudah larut dengan air masukkan kelapa, aduk hingga rata
- 6) Masak hingga gula menyusut matikan api.

Kulit:

- 1) Peras kelapa dengan kain tambah tambahan air, takar dengan gelas ukur
- 2) Ayak tepung
- 3) Takar semua bahan
- 4) Panaskan gula dan santan sampai gula larut, masukkan margarin selagi hangat. Lalu dinginkan.
- 5) Kocok telur, campur ke dalam adonan santan lalu aduk rata, tambahkan soda aduk kembali hingga rata
- 6) Masukkan tepung secara bertahap dan aduk hingga kalis dengan sendok, pisahkan adonan dalam plastik, 2 buah

- 7) Bagi sisa adonan dengan berat 150 gram dan cetak di piring keramik yang sudah di olesi margarin dan dilapisi kertas
- 8) Bentuk bulat, lalu pipihkan, kemudian olesi dengan isian hingga merata
- 9) Potong ujung plastik semprotkan di bagian atas dengan garis melingkar di pinggir dan garis kecil berbentuk pagar di tengah, jangan lupa tusuk-tusuk adonan dengan lidi/garpu
- 10) Bagian pinggir di potong 8 bagian, jepit dan bentuk melengkung agar membentuk kelopak bunga, lanjut jepit bagian garis tengah
- 11) Panggang hingga warna kuning kecokelatan pada suhu 160°C selama +/-35 menit
- 12) Angkat, lepaskan dari loyang dinginkan. Kue siap disajikan

2. Kualitas kue *Bay Tat*

Kualitas kue *Bay Tat* dinilai berdasarkan aspek bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa melalui uji organoleptik oleh panelis. Hasil analisis menunjukkan bahwa resep hasil standarisasi menghasilkan kue dengan kualitas yang disukai panelis, sebagaimana dilihat dari aspek sensorik berikut:

- a. Bentuk, kue *Bay Tat* yang di dapat bulat menyerupai bunga, dengan pinggiran jepitan yang rapi dan tampilan proporsional.
- b. Warna, kue *Bay Tat* adalah kuning kecokelatan di bagian bawah dan cokelat karamel alami di bagian atas (inti kelapa).
- c. Aroma, kue *Bay Tat* yang dihasilkan dari penelitian ini adalah harum

khas perpaduan santan, kelapa, dan gula merah.

- d. Tekstur, kue *Bay Tat* dari penelitian ini adalah kulit luar renyah, bagian dalamnya lembut.
- e. Rasa, kue *Bay Tat* manis dan gurih. Rasa manis di dapat dari gula merah dan gula pasir, sedangkan rasa gurih berasal dari santan, kelapa, dan margarin.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang standarisasi resep kue *Bay Tat* di Kabupaten Seluma, maka beberapa saran yang dapat bermanfaat dalam penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat dan pelaku UMKM, hasil standarisasi resep ini dapat dijadikan acuan dalam produksi *Bay Tat* secara konsisten agar kualitas produk terjaga dan dapat bersaing di pasar yang lebih luas.
2. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan uji laboratorium terhadap kandungan gizi *Bay Tat* atau mengembangkan variasi produk dengan inovasi bahan lokal yang tetap mempertahankan cita rasa tradisional.
3. Bagi pemerintah daerah atau lembaga kebudayaan, hasil penelitian ini dapat menjadi dasar dalam pelestarian kuliner tradisional Serawai serta sebagai bagian dari promosi budaya lokal melalui festival kuliner atau pelatihan usaha berbasis kue khas daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, S. (2021). *Sumpah Dalam Masyarakat Suku Serawai: Kontestasi Antara Adat, Agama dan Modernitas*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo.
- Andasari, S. D., Mustofa, C. H., & Arabela, E. O. (2021). Standarisasi Parameter Spesifik dan Non Spesifik Ekstrak Etil Asetat Daun Beluntas (*Pluchea Indica* L.). *Cerata Jurnal Ilmu Farmasi*, 12(1), 47-53.
- Arios, R. L. (2020). Tradisi Bimbang Bebalai Pada Etnis Serawai: Sebuah Analisis Fungsional Struktural. *Handep: Jurnal Sejarah dan Budaya*, 4(1), 87-109.
- Aprilia, A., & Harianto, A. (2021). Pengetahuan Patiseri dan Bakeri. *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*.
- Diana, I. (2017). *Masakan Bumi Rafflesia*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Ertanto, B., Siregar, J., Elida, E., & Anggraini, E. (2024). Organoleptik Test Analysis of Pandan Cake Using a Gas Oven and Convection Oven. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(3), 497-505.
- Febrianto, G. A., & Wajdi, M. F. (2024). Pengaruh Kompetensi SDM, Teknologi Informasi dan Reward Terhadap Kinerja Karyawan Sales Toko Elektronik di Magetan. *Jurnal Ilmiah Mea (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)*, 8(1), 1099-1114.
- Fiantika, F. R., Wasil, M., Jumiati, S. R. I., Honesti, L., Wahyuni, S. R. I., Mouw, E., ... & Ambarwati, K. (2022). Metodologi Penelitian Kualitatif. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. In Rake Sarasin (Issue March). Surabaya: PT. Pustaka Pelajar. <https://scholar.google.com/citations>.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Kurnia, R., & Syarif, W. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Kue Bay Tat Khas Bengkulu. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(3), 187-195.

- Nasutio, F. H., Risnita, Jailani, M. S., & Junaidi, R. (2024). Kombinasi (Mixed-Methods) dalam Praktis Penelitian Ilmiah. *Jurnal Genta Mulia*, 15(2), 251-256.
- Nasution, A. F. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV. Harfa Creative.
- Pisces. (2023). *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bay Tat dengan Substitusi Tepung Mocaf*. Bengkulu: Doctoral Disertation, Universitas Desahen Bengkulu.
- Pratama, M., Subianto, I. B., & Pramudita, P. (2025). Perancangan Buku Informasi Kudapan Tradisional Berjudul Mengenal Karakteristik Kue Tradisional Khas Pulau Jawa. *Cipta*, 3(3), 273-291.
- Putri, C. M., & Elida. (2024). Standarisasi Resep *Randang* Daging di Nagari Tanjung Gadang Kecamatan Tanjung Gadang Kabupaten Sijunjung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol 3 (2), 56-62.
- Rasulu, H., Wulansari, A., & Fahri, J. (2022). Pengalengan Sayur Lilin Makanan Tradisional Maluku Utara Untuk Memperpanjang Masa Simpa. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 1(3), 227-233.
- S, B. Y., Suryani, D., Haya, M., & Khomsan, A. (2023). Gambaran Konsumsi Makanan Tradisional pada Balita di Keluarga Pesisir di Kota Bengkulu. *Amerta Nutrition*, 7(1), 27-36.
- Salsabila, D. P., Pradini, R. S., & Rikatsih, N. (2023). Pengembangan Prototypeaplikasi Resep dan Menu Makanan Berbasis Android Menggunakan Metode RAD. *Jika (Jurnal Informatika)*, 7(4), 465-471.
- Satria, I., Salah, & Syahputra, E. (2022). *Modul Kearifan Lokal Tabut Untuk Mata Pelajaran IPS SMP Kelas VII*. Surakarta: Shakha Insan Pustaka.
- Seluma, B. P. (2022). *Kecamatan Semidang Alas Maras dalam Angka 2022*. Kabupaten Seluma: Badan Pusat Statistik Kabupaten Seluma.
- Seluma, B. P. (2024). *Kecamatan Semidang Alas Maras dalam Angka 2024*. Kabupaten Seluma: Badan Pusat Statistik Kabupaten Seluma.
- Septi Widiono, E. T. (2022). Tingkat Pengetahuan dan Sikap Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional Suku Serawai di Kecamatan Pino Raya Kabupaten Bengkulu Selatan. *Jurnal Kirana* 3 (1), 1-12.

- Sugiyono, P. D. (2019). Metode Penelitian Pendidikan (Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, R&D dan Penelitian Pendidikan). *Metode Penelitian Pendidikan*, 67, 18.
- Sungkawa, K., Wibowo, R., & Mauludin, M. P. (2024). Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor dalam Menghadapi NHI Tourism Skill Competition Menjadi Fusion Appetizer. *Jurnal Nawasena*, 7(1), 82-99.
- Susianto, D. (2010). *Menyibak Misteri Bangkahulu*. Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- U.S. Department Of Agriculture, Food and Nutrition Service. (N.D.). *Recipe-Standardization Process* [Pdf]. Retrieved From <https://cmedia.fdacs.gov/content/download/103710/file/Recipestandardization-Process.Pdf>
- Wahidzal, F., & Andriani, C. (2024). Standarisasi *Rakik Maco* Di Ulakan Tapakis Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 280-284.
- Wahyuningsih, S. (2021). Pengaruh motivasi, disiplin kerja, dan budaya organisasi terhadap kinerja karyawan pada PT. Nipress Tbk. *Indikator: Jurnal Ilmu Manajemen*, 5(1), 1-15. <https://doi.org/10.22441/indikator.v5i1.11243>
- Waruwu, M. (2024). Pendekatan Penelitian Kualitatif: Konsep, Prosedur, Kelebihan dan Peran Di Bidang Pendidikan. *Afeksi: Jurnal Penelitian Dan Evaluasi Pendidikan*, 5(2), 198-211.
- Widayanti, A. D., Prasastono, N., & Mukti, A. B. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 1-10.
- Wijaya, T. P. (2023). Extracurricular Band Activities at SMA NEGERI 1 SELUMA, Bengkulu Province. *Avant-Garde: Jurnal Ilmiah Pendidikan Seni Pertunjukan*, 1(1), 53-65.