

STANDARISASI RESEP KUE *BAY TAT*

WAFIQAH ULYA, LUCY FRIDAYATI, ELIDA, WIWIK GUSNITA

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

Wafiqah890@gmail.com

Abstract: *Bay Tat cake is a traditional food typical of the Serawai Tribe in Semidang Alas Maras District, Seluma Regency, which does not yet have a standard recipe. This study aims to standardize ingredients, manufacturing techniques, and evaluate the quality of Bay Tat cake in terms of shape, color, aroma, texture, and taste. This study used a mixed method approach. Qualitative data were obtained through interviews, observations, and documentation of 10 informants who make Bay Tat, while quantitative data were collected through organoleptic tests of several recipes. Five initial recipes were selected to three, then retested until the best recipe was obtained based on panelist assessments. The results showed that the best recipe used standardized ingredient measurements, consistent processing techniques, and produced Bay Tat quality that is round like a flower, yellow-brown in color, has a distinctive aroma of coconut milk and brown sugar, a soft texture, and a sweet-savory taste. This study produced a standard recipe that can be used as a reference in the preservation and development of local culinary specialties of Serawai.*

Keywords: *Recipe Standardization, Bay Tat Cake, Serawai Tribe, Processing Techniques, Organoleptic Quality.*

Abstrak: Kue *Bay Tat* merupakan makanan khas Suku Serawai di Kecamatan Semidang Alas Maras, Kabupaten Seluma, yang belum memiliki standar resep baku. Penelitian ini bertujuan untuk menstandarkan bahan, teknik pembuatan, serta mengevaluasi kualitas kue *Bay Tat* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini menggunakan pendekatan mixed method. Data kualitatif diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap 10 informan pembuat *Bay Tat*, sementara data kuantitatif dikumpulkan melalui uji organoleptik terhadap beberapa resep. Lima resep awal diseleksi menjadi tiga, lalu diuji kembali hingga diperoleh satu resep terbaik berdasarkan penilaian panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa resep terbaik menggunakan ukuran bahan terstandar, teknik pengolahan yang konsisten, serta menghasilkan kualitas *Bay Tat* berbentuk bulat menyerupai bunga, berwarna kuning kecokelatan, beraroma khas santan dan gula merah, bertekstur lembut, dan berasa manis-gurih. Penelitian ini menghasilkan resep standar yang dapat digunakan sebagai acuan dalam pelestarian dan pengembangan kuliner lokal khas Serawai.

Kata kunci: Standarisasi Resep, Kue *Bay Tat*, Suku Serawai, Teknik Pengolahan, Mutu Organoleptik.

A. Pendahuluan

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang tercermin dalam ragam kuliner khas setiap suku bangsa. Salah satu kuliner khas yang berasal dari Suku Serawai di Kecamatan Semidang Alas Maras, Kabupaten Seluma adalah kue *Bay Tat*. Kue ini tidak hanya menjadi hidangan dalam acara adat, tetapi juga kudapan sehari-hari yang memiliki makna simbolis dan historis (Septi Widiono, 2022). Namun, pembuatan kue *Bay Tat* masih bersifat sederhana tanpa ukuran baku, sehingga berpengaruh terhadap konsistensi rasa, bentuk, dan kualitas. Keberagaman takaran bahan dan teknik pembuatan menimbulkan tantangan dalam pelestarian cita rasa aslinya.

Kue *Bay Tat* dibuat berdasarkan pengalaman turun-temurun, di mana penggunaan alat ukur modern belum umum. Bahan seperti santan, gula, dan telur sering diukur menggunakan gelas atau sendok, sedangkan pengolahan selai dan motif kue bergantung pada keterampilan

perorangan. Kondisi ini menyebabkan setiap pembuat menghasilkan produk yang berbeda, meskipun bernama sama. Selain itu, terdapat perbedaan teknik seperti pemanasan santan dan pencampuran bahan yang berdampak pada warna dan daya tahan kue. Hal ini menimbulkan pertanyaan penting: *Bagaimana bentuk standar resep kue Bay Tat Suku Serawai yang mencakup alat pembuatan, ukuran bahan, teknik pembuatan, dan kualitas produk yang dihasilkan?*

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarkan resep kue *Bay Tat* khas Suku Serawai secara terukur dan sistematis, serta menganalisis kualitasnya berdasarkan uji organoleptik. Proses ini melibatkan eksplorasi resep lokal, pengujian sensorik, dan seleksi terhadap resep yang paling sesuai dengan preferensi sensorik masyarakat dan prinsip estetika kuliner. Penelitian ini penting dalam bidang ilmu tata boga dan pelestarian budaya karena dapat menghasilkan pedoman baku yang mendukung konservasi kuliner lokal sekaligus mendorong pengembangan produk kuliner khas daerah (Wahyuningsih, 2021; Baidar & Elida, 2018).

Secara ilmiah, penelitian ini berkontribusi pada pengembangan metodologi standarisasi makanan khas daerah berbasis praktik empiris. Dalam konteks pendidikan boga, hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk pengembangan bahan ajar, pelatihan usaha mikro, dan diversifikasi produk berbasis kearifan lokal. Dengan demikian, upaya standarisasi tidak hanya menjaga keaslian cita rasa, tetapi juga memperkuat identitas budaya kuliner Indonesia di tengah arus modernisasi

B. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan mixed method dengan desain eksploratif-sekuensial, yang menggabungkan metode kualitatif dan kuantitatif. Pendekatan kualitatif digunakan pada tahap awal untuk menggali informasi tentang bahan, alat, teknik pembuatan, serta karakteristik kualitas kue *Bay Tat* melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi terhadap sepuluh informan kunci yang merupakan pembuat kue *Bay Tat* secara turun-temurun. Informan dipilih secara purposive berdasarkan kriteria pengalaman dan keterlibatan dalam produksi kue *Bay Tat* di Kecamatan Semidang Alas Maras. Pada tahap kuantitatif, data dikumpulkan melalui uji organoleptik terhadap lima resep *Bay Tat* yang diperoleh dari masyarakat. Uji dilakukan oleh panelis ahli (pembuat *Bay Tat* lokal) dan panelis terlatih (dosen Tata Boga). Lima resep awal diseleksi menjadi tiga, lalu diuji ulang untuk memperoleh satu resep terbaik berdasarkan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan ras. Teknik pengumpulan data meliputi observasi lapangan, wawancara semi-terstruktur, dokumentasi, dan angket uji organoleptik. Analisis data kualitatif dilakukan melalui reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Sedangkan analisis data kuantitatif menggunakan rumus statistik deskriptif untuk menentukan skor tertinggi pada setiap resep berdasarkan penilaian panelis.

C. Hasil dan Pembahasan

Kualitas Kue *Bay Tat*

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Dahmawati (informan A) pada tanggal 8 Juli 2025 di Desa Ngalam, menyatakan bahwa “Kualitas kue *Bay Tat* yang baik dari segi bentuk yaitu bulat atau persegi dan rapi, warna kuning kecokelatan, aroma tercium dari santan dan inti kelapa, teksturnya lembut, serta rasa manis dengan sedikit gurih.” Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Ena (informan B) pada tanggal 8 Juli 2025 di Desa Gelombang, menyatakan bahwa “Kue *Bay Tat* yang bagus bentuknya bulat atau persegi, rapi dan bermotif, warna kuning keemasan, aroma tercium harum santan, teksturnya lembut dan agak padat, serta rasa yang manis.”

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Sulastri (informan C) pada tanggal 8 Juli 2025 di Desa Sendawar, menyatakan bahwa “Bentuk *Bay Tat* yang baik

adalah bulat dan seragam, warna kuning kecokelatan, aromanya berasal dari santan dan kelapa, teksturnya agak renyah di luar dan lembut di dalam, serta rasanya manis dan gurih.” Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Harma (informan D) pada tanggal 8 Juli 2025 di Desa Sendawar, menyatakan bahwa “Kue *Bay Tat* yang baik bentuknya seperti bunga, rapi dan seragam, warna kuning kecokelatan dengan inti kelapa karamel, aroma harum dari santan, margarin, kelapa dan gula merah, tekstur lembut dan sedikit renyah di luar, serta rasa manis dan gurih.”

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Doni (informan E) pada tanggal 9 Juli 2025 di Desa Bandung Agung, menyatakan bahwa “Kue *Bay Tat* yang bagus bentuknya bulat atau persegi dan seragam, warna kuning kecokelatan, aroma harum santan, tekstur lembut dan sedikit padat, serta rasa manis dan sedikit gurih.” Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Wili (informan F) pada tanggal 9 Juli 2025 di Desa Pinju Layang, menyatakan bahwa “Kualitas *Bay Tat* yang baik adalah bentuk bulat atau persegi dengan motif rapi, warna kuning kecokelatan dan inti kelapa karamel, aroma dari santan dan kelapa, teksturnya lembut, serta rasa yang manis.”

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Bahiyah (informan G) pada tanggal 9 Juli 2025 di Desa Sendawar, menyatakan bahwa “Kue *Bay Tat* yang baik memiliki bentuk bulat atau persegi, warna kuning kecokelatan, aroma harum dari santan dan margarin, tekstur lembut, serta rasa manis dan gurih.” Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Suni (informan H) pada tanggal 10 Juli 2025 di Desa Nanjungan, menyatakan bahwa “Bentuk *Bay Tat* yang bagus yaitu bulat dengan bagian pinggir dijepit, warna kuning keemasan, aroma kelapa, tekstur lembut, dan rasa manis.”

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Resmanita (informan I) pada tanggal 10 Juli 2025 di Karang Dapo, menyatakan bahwa “Kue *Bay Tat* yang berkualitas bentuknya bulat atau persegi dengan motif yang seragam, warna kuning kecokelatan, aroma berasal dari santan, kelapa, dan margarin, teksturnya lembut dengan bagian luar sedikit renyah, serta rasa manis dan gurih.” Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Tuti (informan J) pada tanggal 10 Juli 2025 di Desa Lubuk Betung, menyatakan bahwa “Kue *Bay Tat* yang baik bentuknya bulat, warna kuning kecokelatan, isi kelapa kecokelatan, aroma berasal dari santan, gula merah, dan kelapa, teksturnya lembut di dalam dan sedikit renyah di luar, serta rasa manis dan gurih.”

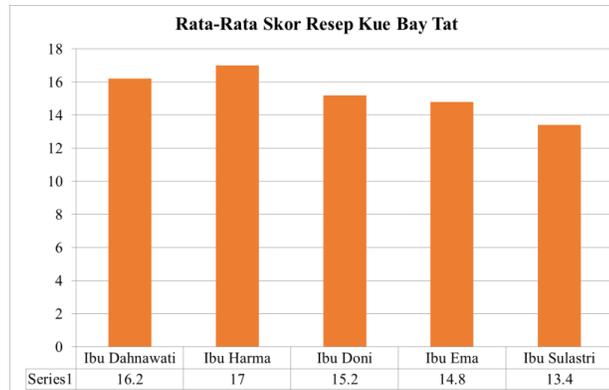
Analisis Kualitas Kue *Bay Tat* Suku Serawai Di Kecamatan Semidang Alas Maras Kabupaten Seluma

Data hasil uji jenjang untuk pemilihan resep standar dari 5 resep dengan 10 orang masyarakat menggunakan uji organoleptik dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep Kue *Bay Tat*

Panelis	Skor kualitas resep kue <i>Bay Tat</i>				
	Ibu Dahnawati	Ibu Harma	Ibu Doni	Ibu Ema	Ibu Sulastri
1	17	18	14	15	14
2	14	16	13	12	12
3	16	15	17	16	13
4	17	18	15	15	16
5	17	18	17	16	12
$\sum X$	81	85	76	74	67
Mean	16.2	17	15.2	14.8	13.4

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam bentuk graik rata-rata hasil uji organoleptik 5 resep kue *Bay Tat* pada Gambar 1 di bawah ini:

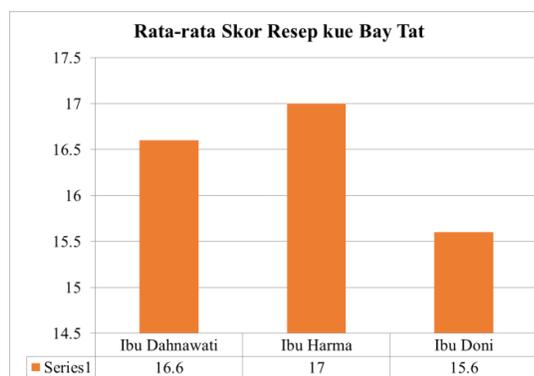


Gambar 1. Rata-rata Skor Resep Kue Bay Tat

Berdasarkan keterangan tabel dan grafik di atas dapat diketahui bahwa 3 data tertinggi dari resep kue Bay Tay yang dinilai oleh panelis adalah resep Ibu Dahnawati, Ibu Harma, dan Ibu Doni. Dari 3 resep kue Bay Tat tersebut diuji kembali dengan 5 panelis untuk mendapatkan 1 resep terbaik dengan data yang dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Kue Bay Tat
Skor kualitas Resep kue Bay Tat

Panelis	Ibu Dahnawati	Ibu Harma	Ibu Doni
1	18	17	15
2	15	17	14
3	16	16	16
4	16	17	16
5	18	18	17
$\sum X$	83	85	78
Mean	16,6	17	15,6



Gambar 2. Rata-rata Skor Resep Kue Bay Tat

Berdasarkan tabel 2 dan gambar 2 dapat disimpulkan bahwa data yang tertinggi rata-rata uji organoleptik dari 3 resep kue Bay Tat adalah resep Ibu Harma dengan nilai Rata-rata 17 karena kualitas kue Bay Tat yang dihasilkan memiliki bentuk motif cubitan yang rapi, warna kuning kecokelatan, aroma santan, kelapa, dan gula merah tercium, tekstur luarnya yang renyah dan dalamnya yang lembut, serta rasa manis dan gurih yang pas. Dilihat dari hasil uji kualitas Bay Tat yang telah dilakukan bersama 5 panelis terlatih, didapatkan penilaian sebagai berikut :

Analisis Kualitas Bentuk

Kualitas Bentuk (Motif Cubitan) Kue *Bay Tat*

Berdasarkan uji kualitas bentuk kue *Bay Tat* memperoleh rata-rata skor 3,8 yang termasuk dalam kategori *baik*. Hal ini menunjukkan bahwa bentuk kue telah memenuhi kriteria yang diharapkan, yakni bulat, seragam, memiliki jepitan motif yang rapi, serta ketebalan dan tampilan yang proporsional. Hasil ini menunjukkan bahwa konsistensi bentuk sudah cukup berhasil dicapai.

Analisis Kualitas Warna

Kualitas Warna Adonan Kue *Bay Tat*

Berdasarkan uji kualitas warna kue *Bay Tat* mendapatkan skor rata-rata 3,0, yang berada dalam kategori cukup baik. Hal ini menunjukkan bahwa warna produk masih layak diterima, namun terdapat ketidak konsistenan hasil pada sebagian panelis, terutama pada panelis ke-3 dan ke-4 yang memberikan skor rendah.

Kualitas Inti Kelapa Kue *Bay Tat*

Berdasarkan uji kualitas warna inti kelapa mendapat skor rata-rata 3,4 yang termasuk dalam kategori cukup baik menuju baik. Hal ini menunjukkan bahwa penampilan inti kelapa secara visual sudah cukup menarik dan hampir memenuhi kriteria warna yang ideal.

Analisis Kualitas Aroma

Kualitas Aroma Santan Kue *Bay Tat*

Berdasarkan uji kualitas aroma santan pada kue *Bay Tat* memperoleh skor rata-rata sebesar 2,7, yang termasuk dalam kategori baik menuju kurang baik. Nilai ini menunjukkan bahwa aroma santan tetap terdeteksi oleh panelis, meskipun tidak dominan. USDA (2022), menegaskan bahwa tujuan standarisasi bukan hanya mengejar skor tertinggi pada setiap atribut, melainkan menjaga mutu yang stabil dari waktu ke waktu.

Kualitas Aroma Kelapa Kue *Bay Tat*

Berdasarkan uji kualitas aroma kelapa memperoleh rata-rata skor 3,1, yang dikategorikan cukup baik. Panelis umumnya dapat merasakan aroma kelapa yang muncul dari inti pada adonan.

Kualitas Aroma Gula Merah Kue *Bay Tat*

Berdasarkan uji kualitas aroma gula merah mendapat skor rata-rata 3,0, berada dalam kategori cukup baik. Panelis menilai aroma gula merah sudah terasa, namun belum sepenuhnya dominan. Beberapa panelis memberikan skor rendah karena aroma yang dihasilkan kurang kuat atau tidak seragam pada setiap sampel. Aroma gula merah seharusnya berpadu dan memperkuat identitas aroma manis khas *Bay Tat*, sehingga teknik pemasakan dan pemilihan bahan baku gula merah dapat menjadi faktor yang perlu diperhatikan.

Kualitas Aroma Margarin Kue *Bay Tat*

Berdasarkan uji kualitas aroma margarin pada kue *Bay Tat* memperoleh skor rata-rata 2,6, yang termasuk dalam kategori *kurang baik*. Hasil ini menunjukkan bahwa aroma margarin kurang menonjol atau tidak terlalu terdeteksi oleh panelis. Salah satu kemungkinan penyebabnya adalah karena **margarin bukan merupakan bahan utama dalam resep *Bay Tat***, serta **frekuensi dan jumlah penggunaannya relatif sedikit** dibandingkan bahan lain seperti kelapa, santan, dan gula merah. Akibatnya, kontribusi aroma dari margarin menjadi lemah dan tidak mendominasi profil aroma kue secara keseluruhan. Meski begitu, aroma margarin tetap diharapkan dapat memberikan sentuhan gurih yang khas, sehingga ke depan dapat dievaluasi apakah perlu penyesuaian jenis atau takaran margarin agar hasil aroma lebih optimal.

Analisis Kualitas Tekstur

Kualitas Tekstur Luar Kue *Bay Tat*

Berdasarkan uji kualitas tekstur luar kue *Bay Tat* memperoleh skor rata-rata 3,8, yang termasuk dalam kategori baik. Penilaian ini menunjukkan bahwa panelis menyukai lapisan luar kue yang memiliki karakteristik renyah atau kering sesuai dengan harapan. Hasil ini mencerminkan keberhasilan dalam proses pemanggangan dan teknik pembentukan kue yang mampu menghasilkan tekstur kulit luar yang sesuai standar mutu. Tekstur luar yang baik dapat meningkatkan daya tarik dan kenikmatan saat pertama kali menggigit produk.

Kualitas Tekstur Dalam Kue *Bay Tat*

Berdasarkan uji kualitas tekstur dalam kue *Bay Tat* memperoleh skor rata-rata 3,2, yang dikategorikan cukup baik. Meskipun masih berada dalam batas layak, beberapa panelis memberikan skor yang lebih rendah, menandakan adanya ketidakkonsistenan hasil pada bagian dalam kue. Idealnya, tekstur dalam *Bay Tat* bersifat lembut dan padat, tanpa terasa basah berlebihan atau kering. Variasi skor ini dapat disebabkan oleh perbedaan tingkat kematangan antar sampel atau distribusi adonan yang tidak merata.

Analisis Kualitas Rasa

Kualitas Rasa Kue *Bay Tat*

Berdasarkan uji kualitas rasa kue *Bay Tat* memperoleh skor rata-rata 3,7 yang termasuk dalam kategori baik. Ini menunjukkan bahwa perpaduan rasa manis dan gurih yang dihasilkan dari adonan, inti kelapa, dan santan sudah sesuai dengan ekspektasi panelis sebagai kue khas daerah yang nikmat.

Standarisasi Alat dan Bahan Pembuatan

Standarisasi Alat

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka alat dalam pembuatan *Bay Tat* Suku serawai di standarkan sebagai berikut:

- 1) Alat persiapan
 - a) Timbangan. Timbangan digunakan untuk menimbang bahan-bahan kering seperti tepung, gula, vanili, dan soda kue. Timbangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan digital.
 - b) Gelas ukur. Gelas ukur digunakan untuk mengukur bahan cair, padat semiliquid, seperti santan. Gelas ukur yang digunakan adalah jenis gelas ukur berbahan plastik dengan kapasitas 500-1000 mili liter.
 - c) Parutan. Digunakan untuk memarut kelapa yang akan digunakan pada pembuatan kue. Parutan yang digunakan adalah parutan listrik untuk membuat santan, dan parutan stainless untuk memarut kelapa yang digunakan sebagai isian.
 - d) Piring. Piring digunakan untuk meletakkan bahan-bahan yang telah diukur seperti tepung, gula, margarin, soda kue, vanili dan garam. Piring yang digunakan adalah piring berbahan stainless steel
 - e) Talenan. Talenan digunakan untuk memotong bahan seperti gula merah untuk isian kue, talenan yang digunakan berbahan kayu.
 - f) Ayakan. Ayakan digunakan untuk mengayak tepung agar tidak menggumpal. Ayakan yang digunakan adalah ayakan stainless dengan ukuran 14-20 mesh.
 - g) Mixing bowl. Digunakan untuk menampung bahan kelapa parut, santan. Bowl yang digunakan adalah bowl stainless untuk menghindari kontaminasi.
 - h) Kain lap. Digunakan untuk memberishkan area kerja.

- 2) Alat pengolahan
- Panci. Digunakan untuk memanaskan santan yang akan diolah. Panci yang digunakan adalah panci berbahan stainless.
 - Sendok kayu. Sendok kayu digunakan untuk mengaduk santan pada saat dipanaskan.
 - Spatula plastic. Spatula digunakan untuk meratakan adonan saat proses pencampurn dan embentukan kue di loyang pemanggang.
 - Mixing bowl. Diguankan untuk wadah mencampur bahan kulit sat proses pembuatan. Bowl yang digunaan berbahan stainless agar terhindar dari kontaminasi.
 - Piring keramik. Piring keramik digunakan sebagai loyang pemanggang, karena mudah di dapat dan berdasarkan penelitian jika menggunakan pirng keramik sebagai loyang membuat kue matang merata.
 - Kertas kue. Digunakan untuk alas adonan di loyang pemanggang agar tida lengket dan mudah dilepas saat kue aan diangkat dan disajikan
 - Cubitan kue. Digunakan untuk memberikan motif gerigi pada permukaan kue. Cubiytan berbentuk garis-garis zig-zag yang bisa dibuat dari alumuniu/seng atau plastik mika.
 - Kompur gas. Kompur yang digunakan dalam penelitian ini adalah kompor gas.
 - Oven. Oven yang digunakan adalah oven gas yang bisa mematangkan kue secara merata.

Standarisasi bahan

Standarisasi ukuran bahan dalam penelitian ini ditentukan melalui proses seleksi dan uji organoleptik bertahap. Untuk memperoleh takaran yang tepat dan seragam, dilakukan uji organoleptik bertahap terhadap 10 resep yang diseleksi menjadi 5, lalu 3, dan akhirnya 1 resep terbaik berdasarkan hasil uji panelis. Resep dari Ibu Harma terpilih sebagai dasar standarisasi. Setiap bahan dalam resep tersebut diukur ulang menggunakan satuan baku seperti gram dan mililiter untuk menghasilkan takaran yang tepat dan konsisten. Takaran bahan inilah yang ditetapkan sebagai ukuran bahan standar *Bay Tat*. Berikut perbedaan ukuran bahan sebelum dan sesudah distandarkan:

Tabel 3. Perbandingan Ukuran Bahan Sebelum dan Sesudah Distandarkan

No.	Bahan	Sebelum Distandarkan	Sesudah distandarkan
a. Bahan Isian			
1.	Kelapa Parut	Setengah buah kelapa	250 gram
2.	Gula Merah	Secukupnya	100 gram
3.	Daun pandan	1 lembar	1 lembar
4.	Vanili	Secukupnya	2 gram
5.	Garam	Secukupnya	1 gram
6.	Air	Secukupnya	25 ml
b. Bahan Kulit			
6.	Terigu	750 gram	600 gram
7.	Gula Pasir	1 ½ gelas	375 gram
8.	Santan	1 gelas	260 ml
9.	Margarin	2 sendok makan	50 gram
10.	Telur	1 buah	50 gram
11.	Vanili	Secukupnya	2 gram
12.	Soda Kue	Seujung sendok makan	2 gram

Tabel tersebut menunjukkan perbandingan ukran bahan sebelum dan sesudah distandarkan, yang sesuai agar lebih terukur, konsisten, dan dapat diterapkan secara berulang dalam pembuatan kue *Bay Tat* Suku Serawai.

Standarisasi Proses Pembuatan

Selain ukuran bahan, proses pembuatan juga menjadi aspek yang distandarkan dalam penelitian ini. Tahapan ini dilakukan secara langsung melalui praktik dan uji coba berulang untuk mendapatkan hasil terbaik. Hal ini sejalan dengan pendapat Rasulu, Wulansari, & Fahri (2022) yang menyatakan bahwa penentuan standar resep dilakukan dengan metode praktik, dimulai dari persiapan bahan baku, proses pembuatan dan pemasakan, serta melibatkan masukan dari para ahli sebelum resep tersebut disusun menjadi resep standar.

Tabel 4. Standar Proses Pembuatan Bay Tat

Proses Pembuatan	Derkripsi
Persiapan alat dan bahan	Isian: 1) Parut kelapa setengah tua 2) Potong gula merah 3) Cuci daun pandan kue: 1) Peras kelapa dengan kain tambah tambahan air, takar dengan gelas ukur 2) Ayak tepung 3) Takar semua bahan
Pembuatan Isian	1) Masak gula yang sudah dipotong-potong dengan air 25 ml bersama dengan 1 lembar daun pandan, garam, dan vanili. 2) Jika gula sudah larut dengan air masukkan kelapa, aduk hingga rata 3) Masak hingga gula menyusut matikan api
Pembuatan kulit	1) Panaskan gula dan santan sampai gula larut, masukkan margarin selagi hangat. Lalu dinginkan. 2) Kocok telur, campur ke dalam adonan santan lalu aduk rata, tambahkan soda aduk kembali hingga rata 3) Masukkan tepung secara bertahap dan aduk hingga kalis dengan sendok, pisahkan adonan dalam plastik, 2 buah 4) Bagi sisa adonan dengan berat 150 gram dan cetak di piring keramik yang sudah di olesi margarin dan dilapisi kertas 5) Bentuk bulat, lalu pipihkan, kemudian olesi dengan isian hingga merata 6) 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 7) Bagian pinggir di potong 8 bagian, jepit dan bentuk melengkung agar membentuk kelopak bunga, lanjut jepit bagian garis tengah 8) Panggang hingga warna kuning kecokelatan pada suhu 160°C selama +35 menit 9) Angkat, lepaskan dari loyang dinginkan. Kue siap disajikan
Penyajian	1) Setelah didinginkan, kue di tata di atas piring, dan disajikan

Berdasarkan tabel 4, proses pembuatan standar dimulai dengan tahapan persiapan, pembuatan inti kelapa, pembuatan adonan, pemberian inti kelapa, pencetakan, pemberian motif, hingga

pemanggangan. Standarisasi proses pembuatan ini memastikan semua pembuat *Bay Tat* dapat menghasilkan produk yang seragam dalam hal bentuk, tingkat kematangan, dan daya tahan. Ini juga menjamin bahwa rasa otentik *Bay Tat* Suku Serawai tetap terjaga walau dibuat oleh tangan yang berbeda.

Kualitas Kue *Bay Tat* yang telah distandarkan

Kualitas *Bay Tat* setelah melalui proses standarisasi kemudian diuji kembali melalui uji organoleptik terhadap lima aspek penting: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa untuk melihat konsistensi produk yang dihasilkan. Berdasarkan hasil penilaian panelis, *Bay Tat* yang dibuat dengan resep standar menunjukkan skor cukup dan baik di semua aspek.

Bentuk

Bentuk atau penampilan merupakan hal pertama yang dilihat oleh mata dan dinilai dari suatu makanan. Bentuk dan tampilan dari suatu sangat diperhatikan, karena akan memiliki bentuk sesuai dengan wadah. Bentuk dapat diciptakan dengan baik menggunakan tangan maupun alat bantu lainnya (Wati, 2019). Bentuk makanan dapat diperoleh dari alat berupa cetakan maupun kreatifitas dari pembuatnya. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa, hasil uji organoleptik terhadap bentuk dari kualitas kue *Bay Tat* resep Ibu Harma yang sudah distandarkan adalah bulat menyerupai bunga dengan motif cubitan rapi.

Warna

Warna merupakan mutu yang penting dalam penerimaan makanan karena akan membuat makanan terlihat menarik (Destriniat Natalie Lase, 2018). Warna juga menentukan kualitas dari makanan tersebut dan merupakan salah satu indikator menentukan kematangan suatu makanan. Warna kue *Bay Tat* sangat dipengaruhi oleh jenis dan kualitas bahan yang digunakan. Santan berperan penting dalam membentuk warna adonan; santan yang putih dan bersih akan menghasilkan warna kue yang cerah, sedangkan santan yang keruh dapat menyebabkan warna kue menjadi kusam. Selain itu, warna inti kelapa dipengaruhi oleh jenis gula merah yang digunakan. Gula merah dengan warna pekat akan menghasilkan warna inti kelapa yang lebih gelap dan karamel, sedangkan gula yang lebih muda akan memberikan warna yang lebih terang. Faktor lain yang turut memengaruhi warna adalah durasi pemanggangan. Semakin lama pemanggangan dilakukan, warna permukaan kue akan semakin kuning kecokelatan. Hal ini menunjukkan bahwa waktu pemanggangan perlu dikontrol agar menghasilkan warna yang merata dan sesuai dengan karakteristik kue *Bay Tat*. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa warna kue *Bay Tat* yang telah distandarkan mencapai tingkat kuning kecokelatan

Aroma

Aroma adalah bau-bauan harum yang berasal dari makanan atau minuman (Hasan dalam Regina, 2020). Timbulnya aroma dalam makanan disebabkan senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indra penciuman. Aroma dapat dijadikan sebagai tanda rusak atau tidaknya makanan tersebut. Aroma yang keluar dari makanan memiliki harum yang berbeda-beda sesuai dengan aroma yang ditambahkan pada makanan. Pada penelitian ini aroma yang dihasilkan adalah perpaduan santan, gula merah, dan kelapa, sedangkan untuk margarin tidak terlalu keluar karena pada kenyataan penggunaan jumlah bahan, margarin tidak sebanyak santan, gula merah, dan kelapa.

Tekstur

Tekstur makanan memiliki peran penting terhadap kualitas suatu makanan. Menurut Tuti (2020:195) "Tekstur makanan yang baik memiliki kaitan dengan tekanan yang dirasakan oleh mulut, diantaranya kering, garing, lembut, kenyal, kasar, dan halus." Berdasarkan hasil penelitian tekstur dari kue *Bay Tat* adalah renyah di luar dan lembut di dalam.

Rasa

Rasa, titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Makanan tertentu seringkali menggabungkan empat rasa ini di dalam makanan menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati. (Widayanti, Prasastono, & Mukti, 2021). Berdasarkan uji organoleptik pada kue *Bay Tat* ternyata rasa sangat berperan penting. Rasa kue *Bay Tat* adalah manis dan gurih. Manis yang dihasilkan dari gula pasir dan gula merah, sedangkan rasa gurih dihasilkan dari santan, kelapa, dan margarin. Hasil kualitas dari resep Ibu Harma menunjukkan bahwa resep yang telah distandarkan tidak hanya berhasil secara teknis, tetapi juga secara sensorik sesuai dengan ekspektasi masyarakat terhadap kue *Bay Tat* Suku Serawai.

D. Penutup

Penelitian ini menghasilkan satu resep standar kue *Bay Tat* berdasarkan seleksi dari lima hingga tiga resep utama masyarakat yang kemudian diuji organoleptik. Resep terbaik berasal dari Ibu Harma dan dijadikan acuan dalam menetapkan ukuran bahan dan proses pembuatan kue *Bay Tat*. Resep ini mencakup dua komponen utama yaitu inti kelapa (selai) dan adonan, dengan rincian bahan dan alat yang digunakan secara lengkap serta prosedur pembuatan yang sistematis mulai dari persiapan, pengolahan, pembentukan, hingga pemanggangan. Bentuk kue *Bay Tat* yang di dapat bulat menyerupai bunga, dengan pinggiran jepitan yang rapi dan tampilan proporsional. Warna kue *Bay Tat* adalah kuning kecokelatan di bagian bawah dan coklat karamel alami di bagian atas (inti kelapa). Aroma kue *Bay Tat* yang dihasilkan dari penelitian ini adalah harum khas perpaduan santan, kelapa, dan gula merah. Tekstur kue *Bay Tat* dari penelitian ini adalah kulit luar renyah, bagian dalamnya lembut. Rasa kue *Bay Tat* manis dan gurih. Rasa manis di dapat dari gula merah dan gula pasir, sedangkan rasagurih berasal dari santan, kelapa, dan margarin.

Daftar Pustaka

- Ahmad. (2021). *Suku Serawai dan Budaya Lokal Bengkulu*. Bengkulu: Pustaka Adat.
- Arios, R. L. (2020). *Etnografi Suku Serawai di Bengkulu Selatan*. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 41(2), 89–102.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Ilmu Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Baidar, W. A., & Elida, E. (2018). *Pentingnya Standarisasi Resep dalam Usaha Kuliner*. *Jurnal Tata Boga Nusantara*, 2(1), 25–33.
- BPS. (2023). *Jumlah Suku Bangsa di Indonesia*. www.bps.go.id.
- Diana. (2017). *Kue Bay Tat Khas Bengkulu*. *Majalah Kuliner Tradisional*, 6(1), 44–47.
- Elida. (2019). *Alat dan Perlengkapan Dapur*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Vokasi.
- Evawati, & Susilowati. (2018). *Pentingnya Resep Standar dalam Dunia Boga*. *Jurnal Boga dan Gizi*, 7(2), 133–140.
- Kharie. (2018). *Peran Telur dalam Adonan Kue*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 67–71.
- Kusuma, R. (2020). *Pengaruh Santan terhadap Cita Rasa Kue Tradisional*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(3), 101–109.
- Pisces, P. (2023). *Teknik Pembuatan Kue Bay Tat di Bengkulu*. *Jurnal Budaya Kuliner*, 4(2), 59–66.
- Pratama, S., Subianto, E., & Pramudia, H. (2025). *Makanan Tradisional sebagai Warisan Budaya*. *Jurnal Antropologi Pangan*, 3(1), 21–35.
- Rahadiyanti. (2020). *Pengujian Resep Standar Melalui Panelis*. *Jurnal Tata Boga*, 9(1), 88–95.
- Rasulu, N., Wulansari, R., & Fahri, A. (2022). *Prosedur Standarisasi Resep pada Makanan Tradisional*. *Jurnal Pangan Indonesia*, 6(2), 47–54.

- Salsabila, A., Pradini, D., & Rikatsih, M. (2023). *Resep sebagai Warisan Pengetahuan Kuliner*. Jurnal Gastronomi, 2(1), 1–10.
- Septi Widiono. (2022). *Kue Tradisional Serawai dan Fungsinya dalam Adat*. Bengkulu: Rumah Budaya Serawai.
- Sungkawa, A., Wibowo, L., & Mauludin, F. (2024). *Panduan Penyusunan Resep Standar*. Yogyakarta: Pustaka Boga.
- Wahyuningsih, E. (2021). *Kualitas Produk dan Kepuasan Konsumen Makanan Tradisional*. Jurnal Ekonomi Kreatif, 2(1), 58–67.
- Widayanti, T., Prasastono, A., & Mukti, D. (2021). *Pengaruh Cita Rasa dan Penampilan Makanan terhadap Preferensi Konsumen*. Jurnal Boga Nusantara, 3(2), 23–30.