

PERBEDAAN TINGKAT KESUKAAN DAN DAYA SIMPAN KUE *BAY TAT* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN

ATHIFFA DZIKRILLAH¹, ELIDA², KASMITA³, RAHMI HOLINESTI⁴

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang^{1, 2, 3, 4}
athiffadzkr@gmail.com¹, 111119610@fpp.unp.ac.id²

Corresponding author: Elida

Abstract: *This study was motivated by previous research on Bay Tat cake with 50% breadfruit flour substitution, which showed the best results based on organoleptic tests. The purpose of this study was to determine the differences in preference levels and shelf life of Bay Tat cake between the two treatments. This research used a mixed method with a qualitative approach through shelf-life observation and a quantitative approach through a hedonic test by 50 untrained panelists on the attributes of color, aroma, taste, and texture. Hedonic test data were analyzed using the Paired Sample T-Test with a t-table significance limit of 1.976 ($\alpha = 0.05$; $df = 149$). The results showed significant differences between the control and 50% breadfruit flour substitution in aroma ($t = 4.630 > 1.976$), taste ($t = 2.588 > 1.976$), and inner texture ($t = 3.713 > 1.976$). Meanwhile, outer color ($t = -1.313 < 1.976$), inner color ($t = 0.315 < 1.976$), and outer texture ($t = -1.164 < 1.976$) showed no significant differences. Shelf-life observation showed that both treatments had the same shelf life, lasting up to the 5th day at room temperature (27–30°C), after which quality deterioration began to occur.*

Keywords: *Bay Tat, Breadfruit Flour, Hedonic Test, Shelf Life.*

A. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan budaya dan kuliner yang sangat beragam. Salah satu makanan tradisional khas daerah yang masih eksis hingga kini adalah kue *Bay Tat*, yaitu kue khas Bengkulu yang berbentuk bulat, menyerupai pie, dan biasanya berisi selai nanas di bagian atasnya. Kue ini memiliki nilai budaya karena sering disajikan dalam acara adat maupun sebagai oleh-oleh khas daerah. Menurut Monica (2020), *Bay Tat* merupakan kue tradisional khas Bengkulu yang dulunya hanya disajikan untuk kalangan bangsawan dan menjadi sajian penting dalam upacara adat. Sari et al. (2021) menambahkan bahwa kue ini juga merupakan simbol kekeluargaan dan kebersamaan dalam masyarakat Bengkulu.

Pada umumnya, kue *Bay Tat* dibuat menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama. Namun, seiring dengan berkembangnya inovasi dalam pengolahan pangan, mulai dilakukan upaya diversifikasi bahan baku dengan memanfaatkan pangan lokal. Salah satu bahan lokal yang memiliki potensi untuk diolah menjadi tepung adalah sukun (*Artocarpus altilis*), buah yang banyak ditemukan di daerah tropis termasuk Bengkulu.

Kurniati et al. (2016) menyebutkan bahwa sukun di Bengkulu umumnya hanya diolah menjadi makanan sederhana seperti direbus, digoreng, atau dibakar. Padahal, sukun mengandung karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral yang dapat memberikan nilai gizi yang baik jika diolah menjadi tepung. Chandra et al. (2021) menjelaskan bahwa tepung sukun memiliki kadar serat yang tinggi, dan berpotensi sebagai bahan substitusi dalam produk pangan.

Kurnia (2021) dalam penelitiannya menyatakan bahwa substitusi tepung sukun sebanyak 25%, 50%, dan 75% pada pembuatan kue *Bay Tat* dapat diterima secara organoleptik, dan formulasi 50% memberikan hasil terbaik. Namun, penelitian tersebut belum membandingkan secara langsung tingkat kesukaan konsumen antara kue dengan substitusi dan tanpa substitusi. Selain itu, aspek daya simpan produk belum dianalisis secara spesifik.

Menurut Triandini dan Wangiyana (2022), tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk pangan dapat dinilai melalui uji hedonik, yaitu metode penilaian subjektif berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur. Di sisi lain, Putra dan Fitriani (2021) menegaskan bahwa daya simpan sangat penting diperhatikan dalam produk pangan setengah basah, seperti kue *Bay Tat*, karena kandungan air yang tinggi dari bahan seperti santan dan telur dapat mempercepat kerusakan produk.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan dan daya simpan kue *Bay Tat* antara yang menggunakan substitusi tepung sukun 50% dan yang tanpa substitusi (kontrol). Penilaian dilakukan melalui uji hedonik dan pengamatan terhadap perubahan mutu selama penyimpanan pada suhu ruang

B. Metodologi Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode *mixed methods* atau metode campuran, yaitu pendekatan penelitian yang menggabungkan metode kuantitatif dan kualitatif secara bersamaan dalam satu kegiatan penelitian. Dalam penelitian ini, metode penelitian kualitatif digunakan untuk menganalisis daya simpan kue *Bay Tat* dengan substitusi tepung sukun sebanyak 50% dan tanpa substitusi (kontrol) selama penyimpanan dilihat dari perubahan warna, aroma, rasa, dan tekstur. Proses penelitian ini menggunakan pengamatan langsung dan dokumentasi terhadap kue *Bay Tat*. Objek dalam penelitian ini adalah kue *Bay Tat* yang dibuat dengan dua perlakuan yang berbeda, yaitu kue *Bay Tat* dengan substitusi tepung sukun sebanyak 50% dan kue *Bay Tat* tanpa substitusi sebagai kontrol. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Penelitian ini menggunakan dua jenis instrumen, yaitu instrumen kualitatif dan instrumen kuantitatif. Instrumen kualitatif digunakan untuk mengamati perubahan karakteristik fisik kue *Bay Tat* selama masa penyimpanan pada suhu ruang. Instrumen kuantitatif digunakan dalam bentuk angket uji kesukaan (hedonik) untuk menilai tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa kue *Bay Tat* dengan substitusi tepung sukun sebesar 50% dan tanpa substitusi (kontrol). Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi (pengamatan) dan dokumentasi. Teknik analisis data pada penelitian ini dilakukan dengan langkah-langkah yaitu data reduction (reduksi data), data display (penyajian data), dan penarikan kesimpulan/verifikasi.

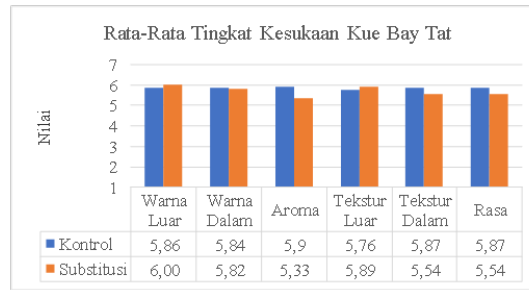
Tabel 1. Komposisi Bahan Kue *Bay Tat* Substitusi Tepung Sukun dan Tanpa Substitusi

No	Nama Bahan	Resep Penelitian	
		Kontrol (0%)	Substitusi Tepung Sukun (50%)
1.	Tepung Sukun	-	125 gr
2.	Tepung Terigu	250 gr	125 gr
3.	Santan	125 ml	125 ml
4.	Gula Pasir	150 gr	250 gr
5.	Margarin	25 gr	25 gr
6.	Telur	1 butir	1 butir
7.	Vanili	1 gr	1 gr
8.	Adas Manis	1 gr	1 gr

C. Hasil dan Pembahasan

Tingkat Kesukaan Kue *Bay Tat* Substitusi Tepung Sukun dengan Tanpa Substitusi

Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap kue *Bay Tat* tanpa substitusi dengan substitusi 50% tepung sukun, digunakan instrumen berupa angket uji hedonik. Angket tersebut diisi oleh 50 panelis tidak terlatih. Berdasarkan hasil penilaian yang diberikan melalui pengisian angket tersebut, diperoleh hasil sebagai berikut:



Gambar 1. Perbandingan Rata-Rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Kue *Bay Tat* Berdasarkan hasil pengamatan pada gambar di atas, diperoleh bahwa terdapat perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap kue *Bay Tat* antara perlakuan kontrol dan substitusi 50% tepung sukun. Nilai rata-rata tingkat kesukaan warna luar pada substitusi (6,00) sedikit lebih tinggi dibandingkan kontrol (5,86), begitu pula dengan tekstur luar (5,89 vs. 5,76). Namun, pada atribut warna bagian dalam, aroma, tekstur dalam, dan rasa, kue kontrol menunjukkan nilai rata-rata yang lebih tinggi dibandingkan substitusi, masing-masing sebesar 5,84 vs. 5,82; 5,90 vs. 5,33; 5,87 vs. 5,54; dan 5,87 vs. 5,54. Hasil ini menunjukkan bahwa meskipun penggunaan tepung sukun sebagai substitusi sebagian tepung dalam kue *Bay Tat* masih dapat diterima oleh panelis, terutama pada aspek warna luar dan tekstur luar, namun terdapat penurunan tingkat kesukaan pada beberapa atribut lainnya.

Daya Simpan Kue *Bay Tat* (Hari ke-1 s.d ke-7)

Daya simpan diamati setiap hari selama 7 hari penyimpanan suhu ruang (23°C-29°). Hasil pengamatan menunjukkan keduanya layak konsumsi hingga hari ke-4. Mulai hari ke-5 muncul jamur.

Tabel 2. Hasil Observasi Daya Simpan Kue *Bay Tat*

Hari	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Layak Konsumsi
1-4	Stabil	stabil	Lembut-padat	Manis khas	Ya
5	Kusam, jamur	Sedikit menurun	Mengeras sedikit	Menurun	Masih bisa
6	Jamur muncul	Menurun	Kering, keras	Tidak disarankan	Tidak
7	Jamur menyebar	Hilang	Sangat keras	Tidak bisa dinilai	Tidak

Berdasarkan Tabel 2, daya simpan kue *Bay Tat* menunjukkan kestabilan mutu sensoris hingga hari ke-4, dengan warna, aroma, tekstur, dan rasa yang masih layak dikonsumsi. Memasuki hari ke- 5, mulai terjadi penurunan mutu seperti perubahan warna menjadi kusam dan munculnya jamur, aroma yang sedikit menurun, serta tekstur yang mulai mengeras. Pada hari ke-6 dan ke-7, jamur tampak jelas, aroma menghilang, tekstur menjadi sangat keras, dan rasa tidak lagi bisa dinilai, sehingga kue dinyatakan tidak layak konsumsi. Dengan demikian, batas maksimal daya simpan kue ini secara organoleptik adalah 4 hari pada suhu ruang

Kue Bay Tat Substitusi



Kue Bay Tat Tanpa Substitusi



Gambar 1. Hasil Observasi Umur Simpan Kue Bay Tat Substitusi dan Tanpa Substitusi Hari Ke-1



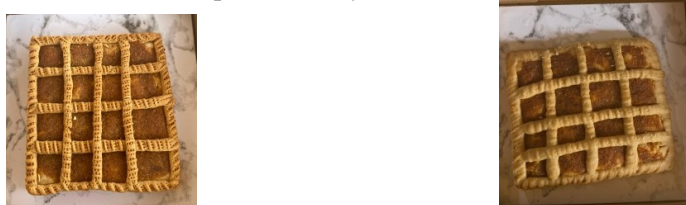
Gambar 2. Hasil Observasi Umur Simpan Kue Bay Tat Substitusi dan Tanpa Substitusi Hari Ke-2



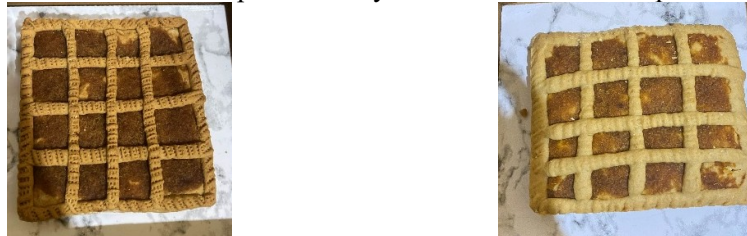
Gambar 3. Hasil Observasi Umur Simpan Kue Bay Tat Substitusi dan Tanpa Substitusi Hari Ke-3



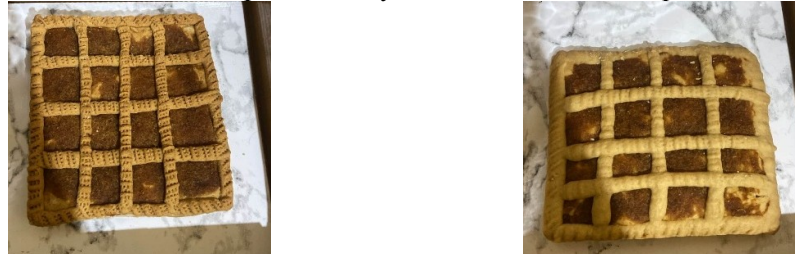
Gambar 4. Hasil Observasi Umur Simpan Kue Bay Tat Substitusi dan Tanpa Substitusi Hari Ke-4



Gambar 5 Hasil Observasi Umur Simpan Kue Bay Tat Substitusi dan Tanpa Substitusi Hari Ke-5



Gambar 6. Hasil Observasi Umur Simpan Kue Bay Tat Substitusi dan Tanpa Substitusi Hari Ke-6



Gambar 7. Hasil Observasi Umur Simpan Kue Bay Tat Substitusi dan Tanpa Substitusi Hari Ke-7

Uji Hipotesis

Analisis statistik deskriptif dan uji *paired t-test* dilakukan untuk mengetahui perbedaan signifikan antara kue *Bay Tat* kontrol dan substitusi tepung sukun 50% terhadap atribut sensori yang dinilai panelis.

Tabel 3. Uji *Paired T-Test*

Atribut	Sig. (2-tailed)	Kesimpulan
Warna Luar	0,191	Tidak signifikan
Warna Dalam	0,753	Tidak signifikan
Aroma	0,000	Signifikan
Tekstur luar	0,246	Tidak signifikan
Tekstur dalam	0,000	Signifikan
Rasa	0,011	Signifikan

Berdasarkan hasil uji pada Tabel 3, diketahui bahwa atribut warna luar, warna dalam, dan tekstur luar tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p > 0,05$). Namun, atribut aroma, tekstur dalam, dan rasa menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa substitusi tepung sukun 50% berpengaruh nyata terhadap aroma, tekstur dalam, dan rasa kue *Bay Tat*, meskipun tidak memberikan perbedaan yang nyata pada aspek visual dan tekstur permukaan.

Pembahasan

Perbedaan Tingkat Kesukaan Kue *Bay Tat*

Hasil uji kesukaan (Uji Hedonik) pada kue *Bay Tat* dengan substitusi tepung sukun yang telah dilakukan oleh 50 panelis dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa dapat dilihat dibawah ini:

- Warna. Warna luar merupakan aspek visual pertama yang dinilai oleh konsumen dan menentukan daya tarik awal produk makanan. Warna pada makanan merupakan mutu yang pertama kali dinilai dalam penerimaan suatu produk makanan karena warna dapat memengaruhi penilaian seseorang (Dewi dan Holinesti, 2020). Berdasarkan hasil uji hedonik, rata-rata penilaian panelis terhadap warna luar kue *Bay Tat* kontrol adalah 5,86, sedangkan pada kue yang menggunakan tepung sukun 50% adalah 6,00. Nilai ini menunjukkan bahwa panelis sedikit lebih menyukai warna luar kue dengan tepung sukun. Namun, setelah dilakukan uji statistik (*t-test*), diperoleh t hitung = -1,313, sedangkan t tabel = 1,976. Karena t hitung < dari t tabel, maka tidak ada perbedaan yang signifikan antara warna luar kue kontrol dan kue dengan substitusi tepung sukun. Selain warna luar, warna dalam kue juga penting karena menunjukkan kematangan dan kualitas bahan yang digunakan. Warna dalam yang merata dan menarik dapat membuat produk lebih disukai. Dari hasil uji hedonik, rata-rata penilaian panelis terhadap warna dalam kue *Bay Tat* kontrol adalah 5,84, sedangkan pada kue dengan substitusi tepung sukun 50% adalah 5,82. Nilai ini hampir sama, yang berarti panelis menilai warna dalam kedua jenis kue dengan tingkat kesukaan yang serupa. Hasil uji statistik menunjukkan t hitung = 0,315, sedangkan t tabel = 1,976. Karena t hitung < dari t tabel, maka dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara warna dalam kue kontrol dan kue dengan substitusi tepung sukun.
- Aroma. Berdasarkan hasil uji hedonik, nilai rata-rata aroma pada kue *Bay Tat* kontrol adalah 5,90, sedangkan pada kue dengan substitusi tepung sukun 50% adalah 5,33. Hasil uji t menunjukkan bahwa nilai t hitung = 4,630, sedangkan t tabel = 1,976. Karena t hitung > t tabel, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan secara statistik antara perlakuan kontrol dan substitusi pada aspek aroma. Panelis lebih menyukai aroma pada kue kontrol dibandingkan kue yang menggunakan tepung sukun 50%. Hal ini mungkin disebabkan oleh aroma khas dari tepung sukun yang lebih kuat dan berbeda dari tepung terigu, sehingga memengaruhi penilaian panelis.
- Tekstur. Menurut Putri dan Wulandari (2021), tekstur pada produk makanan dipengaruhi oleh jenis dan proporsi bahan baku yang digunakan, terutama sumber karbohidrat seperti

tepung. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa nilai rata-rata tekstur luar pada kue Bay Tat kontrol adalah 5,76, sedangkan pada kue dengan substitusi tepung sukun 50% adalah 5,89. Hasil uji statistik menunjukkan t hitung = -1,164, sedangkan t tabel = 1,976, sehingga t hitung < t tabel. Artinya, tidak terdapat perbedaan yang signifikan secara statistik antara perlakuan kontrol dan substitusi pada aspek tekstur luar. Meskipun nilai rata-rata substitusi sedikit lebih tinggi, perbedaannya tidak cukup besar untuk dianggap signifikan. Tekstur luar yang hampir sama ini menunjukkan bahwa penggunaan tepung sukun 50% tidak menyebabkan perubahan mencolok pada lapisan permukaan kue setelah dipanggang. Untuk tekstur bagian dalam, hasil uji hedonik menunjukkan nilai rata-rata pada kue kontrol adalah 5,87, sedangkan pada kue substitusi adalah 5,54. Nilai t hitung sebesar 3,713 lebih besar dari t tabel 1,976, sehingga terdapat perbedaan yang signifikan antara kontrol dan substitusi. Panelis lebih menyukai tekstur dalam kue kontrol. Hal ini kemungkinan disebabkan oleh sifat tepung sukun yang mengandung lebih banyak serat dan kurang elastis dibandingkan tepung terigu, sehingga menghasilkan tekstur dalam yang lebih padat atau agak kasar.

- d) Rasa. Rasa yang enak dan seimbang antara manis, gurih, dan bahan baku yang digunakan dapat meningkatkan kepuasan saat mengonsumsi suatu produk. Menurut Lestari dan Widyarningsih (2020), rasa makanan sangat dipengaruhi oleh komposisi bahan dan interaksi antar bahan selama proses pengolahan. Berdasarkan hasil uji hedonik, nilai rata-rata rasa pada kue *Bay Tat* kontrol adalah 5,87, sedangkan pada kue dengan substitusi tepung sukun 50% adalah 5,54. Hasil uji t menunjukkan nilai t hitung = 2,588, sedangkan t tabel = 1,976. Karena t hitung > t tabel, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan secara statistik antara rasa kue kontrol dan substitusi.

Pembahasan Daya Simpan Kue *Bay Tat*

- a) Daya simpan warna kue *bay tat*. Hermawati et al. (2025) menyatakan bahwa warna suatu produk pangan dapat berubah akibat reaksi kimia seperti pencoklatan non-enzimatis dan oksidasi, terutama jika disimpan dalam waktu lama atau terpapar udara dan cahaya. Pada hari ke-1 hingga hari ke-3, warna kue *Bay Tat* baik pada perlakuan kontrol (tanpa substitusi tepung sukun) maupun pada substitusi 50% tampak cerah dan menarik. Warna luar terlihat kuning keemasan dengan warna dalam krem muda. Warna ini masih segar dan tidak menunjukkan perubahan mencolok. Namun, mulai hari ke-4, kue dengan substitusi menunjukkan warna yang sedikit lebih kusam, terutama pada bagian permukaan luar. Perubahan ini semakin terlihat jelas pada hari ke-5, di mana kue mulai tampak agak gelap, kemungkinan karena reaksi oksidasi atau kelembapan yang mulai menurun. Pada hari ke-6 dan ke-7, warna kue substitusi semakin kusam dan tidak secerah sebelumnya, sementara kue kontrol tetap lebih stabil, meskipun pada hari ke-7 mulai terlihat penggelapan ringan di bagian tepi permukaan kue.
- b) Daya simpan aroma kue *bay tat*. Menurut Fitriani dan Santoso (2021), aroma produk pangan sangat dipengaruhi oleh bahan baku, proses pemanggangan, dan juga kondisi penyimpanan. Selama penyimpanan, aroma dapat mengalami perubahan karena adanya reaksi oksidasi lemak atau degradasi senyawa volatil yang menyebabkan timbulnya bau tengik atau aroma tidak segar. Pada hari ke-1 hingga ke-3, aroma kue *Bay Tat* masih tercium wangi khas mentega, telur, dan gula, baik pada kontrol maupun substitusi. Aroma kue dinilai masih segar dan enak oleh panelis. Namun, mulai hari ke-4, aroma kue dengan substitusi tepung sukun mulai menurun intensitasnya dan cenderung hambar. Pada hari ke-5, aroma sukun menjadi lebih dominan dan tidak disukai sebagian panelis. Aroma tengik mulai muncul di kue substitusi pada hari ke-6 dan semakin kuat pada hari ke-7, menandakan mulai terjadinya oksidasi lemak. Sebaliknya, kue kontrol masih

- mempertahankan aroma khas hingga hari ke-5, dan baru menunjukkan penurunan ringan pada hari ke-6 dan ke-7, meskipun tidak setajam pada kue substitusi.
- c) Daya simpan tekstur kue *bay tat*. Menurut Puspitasari dan Prasetyo (2022), selama penyimpanan, kue cenderung kehilangan kelembaban sehingga menjadi lebih keras dan kering, terutama bila tidak menggunakan bahan pengikat atau penstabil. Pada hari pertama dan kedua, tekstur kue *Bay Tat* pada kedua perlakuan masih terasa lembut, empuk, dan mudah dikunyah. Pada hari ke-3, kue dengan substitusi tepung sukun mulai terasa sedikit lebih padat dibanding kontrol, meskipun masih dapat diterima. Pada hari ke-4, kue substitusi mulai terasa kering dan kurang lembut. Perubahan tekstur semakin jelas pada hari ke-5 hingga ke-6, di mana kue menjadi lebih keras dan cenderung rapuh. Pada hari ke-7, tekstur kue substitusi menjadi keras dan tidak nyaman saat dikunyah. Sebaliknya, kue kontrol menunjukkan perubahan tekstur yang lebih lambat, mulai terasa mengeras ringan pada hari ke-5 dan menjadi agak kering pada hari ke-6 dan ke-7, tetapi masih lebih lembut dibanding kue substitusi.
- d) Daya simpan rasa kue *bay tat*. Menurut Kuliahsari et al. (2022), tepung sukun memiliki karakter rasa yang khas dan pada kadar substitusi tinggi dapat menimbulkan perubahan rasa selama penyimpanan, seperti munculnya rasa getir atau hambar akibat proses oksidasi senyawa tertentu. Rasa kue *Bay Tat* pada hari ke-1 hingga hari ke-3 masih terasa lezat dan khas, baik untuk kontrol maupun substitusi. Perpaduan rasa manis dari gula dan gurih dari telur dan mentega masih seimbang. Namun, pada hari ke-4, kue dengan substitusi tepung sukun mulai menunjukkan perubahan rasa. Rasa manis berkurang dan mulai muncul rasa agak hambar atau getir yang menjadi ciri khas dari tepung sukun. Pada hari ke-5, rasa tersebut semakin kuat, dan sebagian panelis menyebutkan rasa yang tidak segar. Pada hari ke-6 dan ke-7, rasa sukun menjadi dominan dan disertai sedikit rasa pahit, menunjukkan penurunan mutu secara signifikan. Sementara itu, kue kontrol masih mempertahankan rasa yang stabil hingga hari ke-5, dan mulai terasa sedikit hambar pada hari ke-6 dan ke-7, tetapi tidak separah kue substitusi.

D. Penutup

Penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi 50% tepung sukun pada pembuatan kue Bay Tat memengaruhi daya simpan dan beberapa karakteristik sensorik produk. Berdasarkan hasil pengamatan selama penyimpanan pada suhu ruang (27–30 °C) selama tujuh hari, diketahui bahwa kue Bay Tat dengan substitusi tepung sukun memiliki umur simpan yang lebih pendek dibandingkan kue tanpa substitusi (kontrol). Penurunan mutu sensorik pada kue substitusi mulai terlihat sejak hari keempat, ditandai dengan warna yang mulai kusam, aroma yang menurun, tekstur yang mengeras, serta rasa yang menjadi hambar. Kondisi ini semakin memburuk hingga hari ketujuh, sedangkan kue Bay Tat kontrol masih menunjukkan kualitas sensorik yang dapat diterima sampai hari kelima. Hasil ini menjadi pertimbangan penting dalam penentuan formulasi dan strategi penyimpanan produk berbasis pangan lokal seperti tepung sukun. Berdasarkan uji hedonik terhadap atribut warna luar, warna dalam, aroma, tekstur luar, tekstur dalam, dan rasa, ditemukan bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan pada atribut warna luar ($t\text{-hitung} = -1,313 < 1,976$), warna dalam ($t\text{-hitung} = 0,315 < 1,976$), serta tekstur luar ($t\text{-hitung} = -1,164 < 1,976$). Namun, perbedaan yang signifikan ditemukan pada aroma ($t\text{-hitung} = 4,630 > 1,976$), tekstur dalam ($t\text{-hitung} = 3,713 > 1,976$), dan rasa ($t\text{-hitung} = 2,588 > 1,976$), di mana kue Bay Tat tanpa substitusi lebih disukai oleh panelis. Temuan ini menunjukkan bahwa substitusi tepung sukun memberikan pengaruh yang cukup nyata terhadap beberapa atribut sensorik, khususnya aroma, tekstur dalam, dan rasa.

Daftar Pustaka

- Chandra, A. W., Lestari, D., & Wahyuni, F. D. (2021). Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Produk Pangan Lokal Di Bengkulu. *Jurnal Teknologi Pangan Lokal*, 5(2), 155–161.
- Fitriani, A., & Santoso, B. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus*. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 2–10.
- Hermawati, S., Lestari, I., & Nurhaliza, A. (2025). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Mutu Sensorik Madeleine Cake*. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 8(2), 86–93.
- Kuliahsari, D., Et Al. (2022). *Karakteristik Organoleptik Cookies Berbahan Komposit Tepung Terigu Dan Sukun*. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 1(2), 10–15
- Kurnia, R. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun terhadap Kualitas Kue Bay Tat Khas Bengkulu*. Skripsi. Universitas Negeri Padang.
- Kurniati, D., Sari, M., & Pratama, I. (2016). Karakteristik Dan Pemanfaatan Sukun (*Artocarpus Altilis*) Sebagai Bahan Pangan Alternatif Di Provinsi Bengkulu. *Jurnal Sumberdaya Hayati*, 2(2), 60-70.
- Lestari, I., & Widyaningsih, S. (2020). *Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Karakteristik Kue Kering*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 45–51.
- Monica, F. (2020). *Bay Tat dalam Konteks Sosial Masyarakat Bengkulu*. *Jurnal Gastronomi Nusantara*, 5(2), 88–93.
- Putra, A., & Fitriani, D. (2021). *Uji Daya Simpan Produk Pangan Tradisional*. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 4(1), 66–73.
- Putri, N., & Wulandari, R. (2021). *Pengaruh Jenis Dan Jumlah Tepung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensoris Produk Bakery*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 12–20
- Puspitasari, R., & Prasetyo, D. (2022). *Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Sukun Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Dan Sensoris Bolu Kukus*. Itepa: *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 2–8.
- Sari, D., Fitri, L., & Suryani, R. (2021). *Kue Tradisional Bengkulu dalam Perspektif Budaya Lokal*. *Jurnal Gastronomi Nusantara*, 3(2), 96–102.
- Sari, S. A., Faryantoni, A., & Monica, R. (2021). *Kue Bay Tat: Cita Rasa Khas Bengkulu Yang Perlu Dilestarikan*. *Jurnal Seni Dan Budaya Tradisional*, 3(1), 97–102.
- Triandini, R., & Wangiyana, H. (2022). *Analisis Uji Hedonik Pada Produk Pangan Tradisional*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 13–14