

Varian Rasa pada Makanan Tradisional Bugis Dadar Balanda berbasis *Customer Satisfaction Performance*

Andi Haslindah¹, Andrie², Suradi³, Ahmad Hanafie⁴, Muyassirah⁵, Khusnul Khatimah⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Islam Makassar

Corresponding Author

andihaslindah.dty@uim-makassar.ac.id

Abstrak: Produk merupakan suatu hasil produksi yang dapat ditawarkan ke pasar untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen. Oleh sebab itu, konsumen menjadi salah satu faktor yang dipertimbangkan dalam menentukan jenis produk usaha. Tujuan dari penelitian adalah untuk menganalisa pengaruh konsumen terhadap varian rasa dengan menggunakan metode tingkat kepuasan konsumen. Berdasarkan hasil penelitian *Customer Satisfaction Performance*, meliputi tingkat kepentingan, tingkat kepuasan, dan tingkat diharapkan terhadap varian rasa dadar balanda menunjukkan tingkat kepuasan yang sangat tinggi artinya konsumen menginginkan dilakukan pengembangan produk dengan berbagai varian rasa, dimana hasilnya tingkat kepentingan diperoleh rata-rata 4,22, konsumen merasakan tingkat kepuasan yang dirasakan rata-rata 4,29. Dan konsumen masih mengharapkan tingkat kepuasan konsumen terhadap varian rasa yaitu 4,44.

Kata Kunci: customer satisfaction performance, dadar balanda, makanan tradisional bugis, varian rasa

Abstract: Product is a result of production that can be offered to the market to meet the needs or desires of consumers. Therefore, consumers are one of the factors considered in determining the type of business product. The purpose of this study was to analyze the effect of consumers on flavor variants using the method of consumer satisfaction level. Based on the results of Customer Satisfaction Performance research, including the level of importance, level of satisfaction, and expected level of the Balanda pancake flavor variant, it shows a very high level of satisfaction, meaning that consumers want to develop products with various flavors, where the result is an average level of importance of 4.22. , consumers feel the level of satisfaction that is felt on average 4.29. And consumers still expect the level of consumer satisfaction with the flavor variant, which is 4.44.

Keywords: customer satisfaction performance, dadar balanda, traditional Bugis food, flavors

PENDAHULUAN

Kue Dadar Belanda begitu digemari oleh kalangan masyarakat dahulu serta rasanya yang unik dan enak yang terbuat dari telur sehingga kue ini begitu digemari dari zaman dahulu hingga sekarang. Makanan tradisional (Putri, N. A., Permana, E., & Subhan, 2021), ini hanya disajikan saat ada acara besar di suku bugis misalnya pesta perkawinan, (NN, 2013) yang dibuat oleh orang tua yang berpengalaman, namun perkembangan saat ini karena makanan ini sudah hampir hilang dikalangan masyarakat. Jumlah permintaan yang makin meningkat dan kurangnya pengetahuan di masyarakat untuk memanfaatkan pangsa pasar. Kue Dadar Belanda (Darbel) merupakan sejenis makanan ringan yang diperbuat dari telur, tepung, dan santan kelapa. Kue dadar belanda ini yang khas warnanya kuning yang timbul karena pengaruh dari kuning telur dan dibagian luarnya dilumuri dengan gula pasir. (Robbyanto, I., Yusrini, L., Program, M., Perhotelan, S., Program, D., Usaha, S., & Wisata, 2021)

Adapun makanan tradisional ini hampir sama dengan dadar gulung. Walaupun memiliki nama yang hampir sama dengan kue dadar, namun sebenarnya namun sebenarnya bahan



dasar untuk pembuatan kue dadar belanda sangatlah berbeda dengan kue dadar biasanya. Dadar belanda merupakan makanan tradisional Bugis di Sulawesi Selatan. Kue ini banyak dijual di pasar-pasar tradisional dan warung-warung makanan.

Pengembangan produk harus diawali dengan identifikasi kebutuhan pelanggan bertujuan untuk mengetahui atribut-atribut yang penting dan berhubungan dengan kepuasan (Haslindah et al., 2018), (Ginting; Rosnani, 2010)

Dalam penelitian ini akan dilakukan pengembangan produk yang selama ini produk dadar belanda yang dijual masih orisinil seperti yang dijelaskan diatas tadi. Sehingga tujuan dari penelitian adalah untuk menganalisa pengaruh konsumen terhadap varian rasa dengan menggunakan metode tingkat kepuasan konsumen.

METODE PELAKSANAAN

Dalam Penelitian dilakukan di Kabupaten Sidrap, pemilihan kabupaten Sidrap dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut mempunyai banyak usaha pembuat makanan kue tradisionl bugis dadar balanda. sampel penelitian adalah konsumen sebanyak 50 responden, dengan proporsi jumlah kuesioner yang dianggap benar 95% dan proporsi jumlah kuesioner yang dianggap salah adalah 5%, maka jumlah sampel minimal yang digunakan.

Rencana Program Survei

Pengumpulan data kualitatif dilakukan untuk mengetahui apa keinginan konsumen terhadap varian rasa makanan tradisional dadar balanda dengan cara yang dilakukan penyebaran kuesioner seperti:

- Sebelum membuat kuesioner tingkat kepetingan, tingkat kepuasan yang dirasakan dan harapan terlebih dahulu memperoleh atribut-atribut tentang varian rasa terhadap makanan tradisional kue dadar balanda
- Kuesioner tingkat kepetingan, konsumen akan diberikan pertanyaan tentang rasa yang **diinginkan** yang meliputi rasa orisinil, rasa coklat, rasa keju, rasa tiramisú, dan rasa Green tea.
- Kuesioner tingkat kepuasan, konsumen akan diberikan manakan tradisional yang telah dikembangkan dengan empat rasa baru, lalu akan diberikan pertanyaan tentang rasa yang **dirasakan** (tingkat kepuasan) yang meliputi rasa orisinil, rasa coklat, rasa keju, rasa tiramisú, dan rasa Green tea.
- Kuesioner tingkat harapan, konsumen setelah merekan merasakan akan diberikan pertanyaan tentang rasa yang **diharapkan** yang meliputi rasa orisinil, rasa coklat, rasa keju, rasa tiramisú, dan rasa Green tea.

- Kuesioner kedua data yang digunakan adalah atribut-atribut yang diperoleh kuesioner pertama yang terdiri 5 butir pertanyaan. Butir A kuesioner tingkat kepentingan, kepuasan, dan diharapkan yaitu untuk mengetahui tingkat kepentingan terhadap pengguna dengan skala penilaian.

Tabel. 1 Penilaian Atribut-atribut

Tingkat Kepentingan	Tingkat Kepuasan	Tingkat Diharapkan	Penilaian
Tidak penting	Tidak memuaskan	Tidak diharapkan	1
Kurang penting	Kurang memuaskan	Kurang diharapkan	2
Cukup penting	Cukup memuaskan	Cukup diharapkan	3
Penting	Memuaskan	Diharapkan	4
Sangat penting	Sangat Memuaskan	Sangat diharapkan	5

Metode Analisis Penelitian

Dalam penelitian ini, populasi yang menjadi obyek penelitian, untuk menentukan jumlah sampel penelitian digunakan persamaan bernoulli (Hanafie et al., 2020) yaitu:

$$N \geq \frac{\left(Z_{\alpha/2} \right)^2 p \cdot q}{e^2} \dots\dots\dots (1)$$

Uji Validitas

$$R = \frac{N(\sum xy) - (\sum x \sum y)}{\left\{ [N\sum x^2 - (\sum x)^2] [N\sum y^2 - (\sum y)^2] \right\}} \dots\dots\dots (2)$$

Dimana :

- x = skor tiap-tiap variabel
- y = skor total tiap responden
- N = jumlah responden

Setiap variabel yang dihipotesakan akan diukur korelasinya dan dibandingkan dengan melihat angka kritisnya. Cara melihat angka kritis adalah dengan melihat baris N - 2 pada tabel korelasi nilai r . misalnya untuk taraf signifikansi 5 %, N = 50 (df = 48), akan didapatkan angka kritis nilai r = 0,281. Jadi variabel akan dinyatakan valid bila nilai r lebih besar dari 0,336. (Hanafie et al., 2015).

Uji keandalan / reliability

Uji reliabilitas digunakan untuk menguji keajegan hasil pengukuran kuesioner yang erat hubungannya dengan masalah kepercayaan. Suatu alat tes dikatakan mempunyai taraf kepercayaan jika tes tersebut memberikan hasil yang tepat. Rumus untuk koefisien variansi (dengan α cronbrach),(Hanafie et al., 2017) seperti yang ditunjukkan pada persamaan berikut:

$$\alpha = \frac{k \cdot r}{1 + (k - 1)r} \dots\dots\dots (3)$$

Dimana:

- α = Koefisien keandalan
- K = Jumlah variabel manifes yang membentuk variabel laten
- r = rata-rata korelasi antar variabel manifes.

Besar koefisien ini adalah antara nol hingga satu ($0 \leq \alpha \leq 1$). Semakin besar nilai koefisien keandalan, semakin tinggi keandalan alat ukur yang digunakan. Nilai yang mendekati satu menunjukkan tingkat konsistensi yang tinggi dan $\alpha > 0,4$ maka dianggap cukup reliabel. (Piaw, 2006), (Quadratullah, 2014).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah masyarakat Kabupaten Sidrap dengan jumlah 50 orang, dimana kusioner tersebut berisikan beberapa pertanyaan mengenai rasa yang diinginkan, dirasakan, dan diharapkan oleh konsumen, kusioner yang disebarakan yang kembali 49 yang terisi dan 1 dinyatakan hilang (tidak terisi). Dalam mendapatkan variaan rasa yang diinginkan, dirasakan, dan diharapkan oleh konsumen, dilakukan dengan menyebarkan kuisisioner sebanyak 50 orang, perhitungan uji kecukupan data ini dilakukan untuk mengetahui berapa jumlah data (sampel) minimum yang dibutuhkan. Dengan menggunakan persamaan (1) diperoleh hasil sebagai berikut:

$$N \geq \frac{(0,02/2)^2 \times 0,98 \times 0,02}{(0,02/2)^2}$$

$$N \geq \frac{(0,02)^2 \times 0,98 \times 0,02}{(0,02/2)^2}$$

$$N \geq \frac{0,0004 \times 0,0196}{0,02} = 0,0392$$

Dari hasil pengujian pngambilan sampel maka dinyatakan sampel sudah memenuhi dimana syarainya adalah N lebih kecil dari jumlah sampel ($0,0392 > 49$).

Uji Validitas

Untuk mengukur validitas instrumen menggunakan rumus teknik korelasi produk momen, dengan menggunakan persamaan (2) sebagai berikut:

Tabel 2. Hasil Uji Validitas

Atribut	Nilai R Hitung	Nilai R Tabel
Orisinil	0,5725	0,281
Coklat	0,4997	0,281
Keju	0,6629	0,281
Tiramisu	0,6722	0,281
Green Tea	0,6104	0,281

Tabel 2. Menunjukkan dari kelima atribut menunjukkan data dinyatakan valid dimana nilai r hitung lebih besar daripada nilai r tabel.

Uji Reabilitas

Setelah dilakukan uji validitas maka selanjutnya adalah melakukan uji reabilitas dilakukan untuk mengetahui sejauh mana kuesioner penelitian ini dapat dipercaya atau diandalkan. Selain itu reabilitas juga digunakan untuk mengetahui adanya konsistensu kuesioner tersebut dalam penggunaannya. Dengan persamaan (3) dan dilakukan dengan bantuan software SPSS 16 for windows. Maka data dianggap reliabel dimana nilai cronbach's alpha > R table. (0,862 > 0,4).

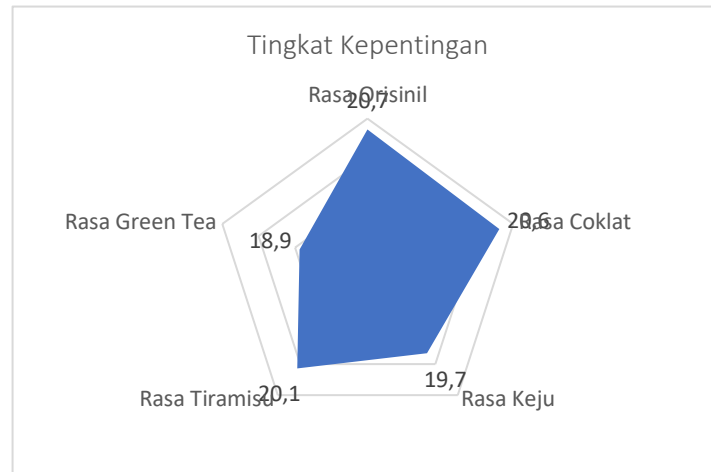
Analisa Tingkat Kepentingan

Makanan tradisional bugis dadar balanda yang orisinil kemudian dilakukan analisa tingkat kepentingan



Gambar 1. Kue Dadar Belanda Original

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh tingkat kepentingan konsumen terhadap varian rasa yang akan dikembangkan seperti gambar berikut:



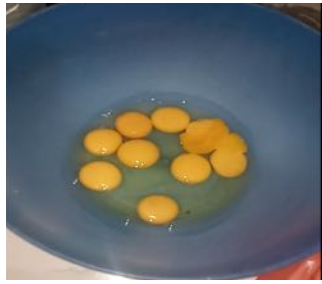
Gambar 2. Tingkat Kepentingan Varian Rasa

Gambar 2. Menunjukkan tingkat kepentingan diperoleh nilai total score kemudian dipersentasekan dari kelima varian rasa, sedangkan nilai rata adalah score setiap rasa dibagi dengan jumlah responden, pertama tanggapan konsumen terhadap rasa orisinil 20,7% dan rata-rata masih berada dalam tingkat kepentingan sangat penting 4,37. Kedua rasa coklat 20,6 % dan rata - rata berada tingkat kepentingan sangat penting berkisar 4,35, ketiga rasa tiramisu 20,1% dan rata-rata berada tingkat kepentingan sangat penting sekitar 4,14, keempat rasa keju 19,7% dengan rata-rata tingkat kepentingan sangat penting sekitar 4,14, dan kelima rasa green tea 18,9% dan nilai rata-rata tingkat kepentingan yaitu penting dengan nilai 3,98.

Analisa tingkat dirasakan dilakukan setelah konsumen merasakan hasil pengembangan produk makanan tradisional bugis dengan berbagai varian rasa orisinil, coklat, tiramisu, keju, dan green tea yang dilakukan;



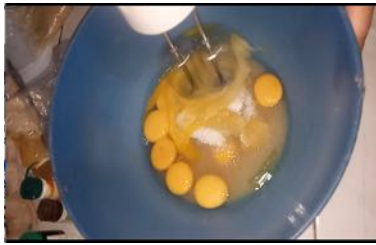
a. Bahan yang digunakan



b. Telur



c. Tuangkan gula pasir



d. Mikser telur dengan gula



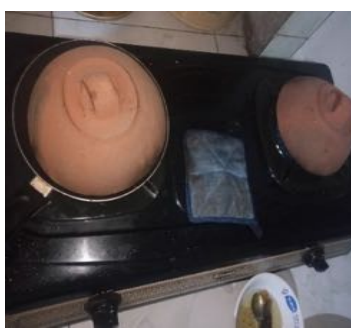
e. hasil telur dgn gula



f. campurkan dengan terigu



g. Masukka dalam cetakan



h. Proses pemasakan

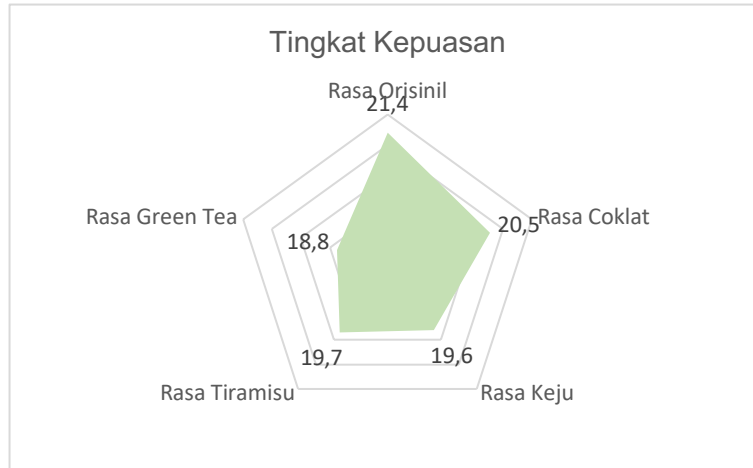


i. hasil varian rasa

Gambar 3. Proses Pembuatan Makanan Tradisional Varian Rasa

Analisa Tingkat Dirasakan

Hasil penelitian tingkat kepuasan yang dirasakan konsumen setelah meracik dan merasakan varian rasa yang telah dikembangkan seperti, maka hasilnya adalah sebagai berikut:

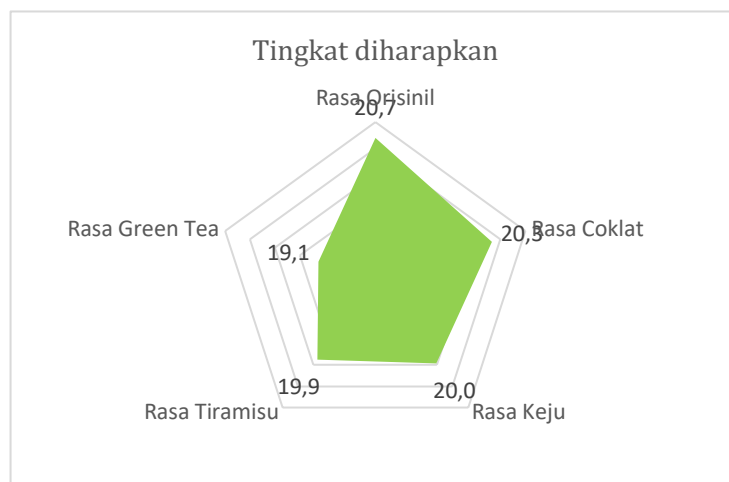


Gambar 4. Tingkat Kepuasan Varian Rasa

Gambar 4. Menunjukkan tingkat kepuasan konsumen terhadap varian rasa, pertama tanggapan konsumen terhadap rasa orisinil 21,4% dan rata-rata berada dalam tingkat kepuasan sangat memuaskan 4,52. Kedua rasa coklat 20,5 % dan rata-rata tingkat kepuasan berarti kategori memuaskan berkisar 4,43, ketiga rasa tiramisu 19,7% dan rata-rata tingkat kepuasan berarti kategori memuaskan sekitar 4,24, keempat rasa keju 19,6% dengan rata-rata tingkat kepuasan dengan kategori memuaskan sekitar 4,22, dan kelima rasa green tea 18,8% dan nilai rata-rata tingkat kepentingan berarti masuk kategori memuaskan dengan nilai 4.04.

Analisa Tingkat Diharapkan

Hasil penelitian tingkat harapan konsumen setelah merakan varian rasa yang telah dikembangkan seperti, maka hasilnya adalah sebagai berikut:



Gambar 5. Tingkat diharapkan Varian Rasa

Gambar 5. Menunjukkan tingkat diharapkan konsumen terhadap varian rasa, pertama tanggapan konsumen terhadap rasa orisinil 20,7% dan rata-rata berada dalam tingkat

harapan dengan kategori sangat diharapkan 4,59. Kedua rasa coklat 20,3 % dan rata – rata tingkat harapan berarti kategori sangat diharapkan berkisar 4,53, ketiga rasa tiramisu 19,9% dan rata-rata tingkat harapan berarti kategori sangat diharapkan sekitar 4,41, keempat rasa keju 20,0% dengan rata-rata tingkat harapan dengan kategori diharapkan sekitar 4,23, dan kelima rasa green tea 19,1% dan nilai rata-rata tingkat diharapkan berarti masuk kategori diharapkan dengan nilai 4.24.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian *Customer Satisfaction Performance*, meliputi tingkat kepentingan, tingkat kepuasan, dan tingkat diharapkan terhadap varian rasa dadar balanda dimana tingkat kepentingan diperoleh rata – rata 4,22, konsumen menginginkan ada perubahan rasa pada makanan dadar balanda, kemudian setelah dilakukan pengembangan produk dengan berbagai varian rasa, konsumen merasakan tingkat kepuasan yang dirasakan terhadap makanan tersebut dengan nilai rata-rata responden 4,29. Terlihat hasil yang diperoleh oleh konsumen melebihi expektasi tingkat kepentingan dengan tingkat yang dirasakan terhadap adanya varian rasa. Dan konsumen masih mengharapkan tingkat kepuasan konsumen terhadap varian rasa yaitu 4,44.

DAFTAR PUSTAKA

- Ginting; Rosnani. (2010). *Perancangan Produk*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Hanafie, A., Abbas, H., Samang, L., & Hamid, S. (2015). PENILAIAN QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT UTILITAS KENDARAAN DAN FASILITAS PEMBERHENTIAN ANGKUTAN KOTA MAKASSAR Isu strategi sarana dan prasarana Konsep quality function deployment kendaraan umum. In L. (Universitas H. S. Samang, T. H. (Universitas H. Sipil), & M. A. A. (Universitas H. Sipil) (Eds.), *Prosiding Peran Inovasi Rekayasa Sipil Menuju Infrastruktur Berkelanjutan yang Tanggap terhadap Bencana* (Oktober, Vol. 9, Issue KoNTekS 9, pp. 199–205). <https://konteks.id/arsip/konteks-9/>
- Hanafie, A., Haslindah, A., Septiani, A., & Hidayat, M. F. (2020). Pengembangan Produk Kemasan Ikan Kering Dengan Metode Quality Function Deployment (Qfd) (Studi Kasus Pada Nelayan Di Kab. Pangkep). *Journal Industrial Engineering & Management (JUST-ME)*, 1(1), 6–9. <https://doi.org/10.47398/just-me.v1i1.496>
- Hanafie, A., Musrawati, & Asti. (2017). Analisis Strategi Pengembangan Produk Gula Merah Cair pada IKM Gula dengan Menggunakan Metode QFD. *Ilmu Teknik*, 12(24), 1747–1750. <https://osf.io/preprints/inarxiv/582xr/%0Ahttp://journal-uim-makassar.ac.id/index.php/ILTEK/article/view/373>

- Haslindah, A., Haslinah, A., Zahrani, I., & Mutmainah, A. (2018). Analisis Pengembangan Produk Cokelat Praline Buah Naga Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd). *ILTEK: Jurnal Teknologi*, 13(02), 1938–1942. <https://doi.org/10.47398/iltek.v13i02.367>
- NN. (2013). Nennu-Nennu, Dadara Balanda, Beppa Pute. In *Wisata di Makassar*. <https://wisatadimakassar.blogspot.com/2013/07/nennu-nennu-dadara-balanda-beppa-pute.html>
- Piaw, C. Y. (2006). Statistik Deskriptif. *Asas Statistik Penyelidikan - Buku 2*.
- Putri, N. A., Permana, E., & Subhan, M. N. (2021). *Strategi Pemasaran makanan tradisional Tiwul sebagai Destinasi wisata kuliner di Gunung Kidul Jogja*.
- Quadratullah, M. F. (2014). • Statistika Terapan. In *Penerbit Andi Yogyakarta*.
- Robbyanto, I., Yusrini, L., Program, M., Perhotelan, S., Program, D., Usaha, S., & Wisata, P. (2021). *Inovasi dadar gulung dengan penambahan susu kedelai*.