

DESKRIPSI PRODUK PATISERI DAN ROTI DI TOKO IVARRA *PATISSERIE & SUNG COFFEE* PADANG

MUHAMMAD HASNUL MAHDY¹; LISE ASNUR²

Universitas Negeri Padang, Indonesia
Jln. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Padang, Sumatera Barat. Telepon: 0751 7058692
E-mail : lise.asnur@fpp.unp.ac.id (Koresponding)

Submit: 02 Februari 2022

Review: 15 Februari 2024

Publish: 26 Februari 2024

Abstract: This research was motivated by bakery products and bakery products and this type of research was quantitative and descriptive using survey methods. The research was conducted at Ivarra Patisserie and Sung Cafe in Padang. The sample number was 94 people using purposive sampling techniques. Likert scale questionnaires were used to collect data. Descriptive statistical analysis and classification of interval class scores using the SPSS program version 25.00 were used as technical analyses. The overall result was 85.16 in the good category. brownies proved the results of 28.58 with the category quite good, Eclair by showing results of 24.32 with the category quite good, pizza showed results of 30.78 with the category quite good It can be concluded that the patisserie and bread products at the Ivarra patisserie & Sung coffee Padang store are quite good and able to provide satisfaction to every consumer who comes

Keywords: *Patisseries; Bread Products*

Pariwisata adalah suatu kunjungan terencana yang dilakukan sendiri atau berkelompok dari suatu tempat ke tempat lain dengan tujuan memperoleh kepuasan dan kesenangan Pariwisata. Muljadi (2012:21) adalah “Perjalanan wisata bersifat bebas, sukarela dan sangat erat kaitannya dengan kehidupan dan keberadaan manusia.” salah satu bidang pariwisata yang makin berkembang adalah industri makanan.

Menurut Mahadi (2013) Industri kuliner atau pasar makanan Indonesia diperkirakan akan terus berkembang karena kebutuhan akan makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia. Industri makanan memiliki beberapa macam, seperti restaurant, cafe, toko, dsb. Perdagangan adalah serangkaian transaksi yang menumbuhkan nilai barang dan jasa yang dijual kepada konsumen. Contoh produk yang dijual di toko adalah produk roti dan roti. Patisserie diartikan oleh Widjaja dkk (2019:1478) sebagai “ilmu dan seni mengolah dan menyajikan berbagai kue, baik tradisional maupun modern”. Menurut Suryatna (2015:18), roti adalah “suatu produk roti yang dibuat dari tepung terigu

yang difermentasi (*saccharomyces cerevisiae*), garam, air dan/atau tanpa bahan lain, yang diolah dengan cara dipanggang atau di dalam oven. Salah satu toko pastry yang berada di kota padang yang memiliki tingkat penjualan yang banyak adalah Ivarra *Patisserie and Sung Coffee* dimana sejak tahun 2015 toko ini didirikan. Toko ini beralamatkan di Perumahan Permata Surau Gadang, Gurun laweh, Kec. Nanggalo, Padang, Sumatra Barat. Ivarra *Patisserie and Sung Coffee* menjual berbagai jenis produk patiseri dan roti seperti kue kering, donut, kue basah, roti, dan pizza. Toko ini buka pukul 08:00-18:00 WIB. Brownies dapat dikatakan mempunyai tekstur yang lembut dan padat, warna coklat kehitaman dan rasa coklat yang bening (Suhardjito, 2014) Makanan ini banyak digandrungi oleh masyarakat luas, baik anak-anak, remaja maupun orang tua, karena rasa dominannya yang enak dengan rasa coklat dan tekstur lembut. Brownies adalah kue olahan yang terbuat dari tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung atau bubuk yang berasal dari biji gandum. Selain itu choux pastry

Menurut Faridah (2010:286), choux pastry mempunyai karakteristik ringan namun volumenya besar. Choux pastry juga sering disebut kue sus, artinya kue bertekstur lembut yang bagian dalamnya berlubang hingga bisa diisi dengan berbagai rasa Pizza adalah roti pipih k bulat yang dipanggang di oven dan biasanya disiram dengan saus tomat dan keju serta topping atau topping lainnya seperti daging, saus, ham, peperoni, nanas, minyak zaitun, cabai, paprika, dan bawang bombay. Dengan demikian, perlu melakukan penelitian ini untuk mendeskripsikan produk patiseri dan roti di di Ivarra *Patisserie & Sung Coffee* Padang.

METODE

Penelitian ini memakai penelitian deskriptif dengan data kuantitatif dengan metode survei. Menurut Sugiyono (2019:32), pengertian penelitian deskriptif adalah “Suatu penelitian yang penelitiannya tidak membandingkan variabel-variabel sampel yang lain, tetapi mencari hubungan variabel tersebut dengan variabel yang lain”. Kelompok sasaran penelitian ini adalah pelanggan Ivarra *Patisserie* dan *Sung Coffee*. Pengambilan sampel memakai purposive sampling dengan rumus Slovin adalah 228 responden. Data primer adalah jenis data yang dipakai. Penyebaran kuesioner digunakan untuk mengumpulkan data. Pengujian perangkat menggunakan uji validitas dan reliabilitas. Metode analisis data adalah tabel data dan deskripsi analisis data. Analisis persyaratan uji dengan uji normalitas, homogenitas dan linearitas. Pengujian hipotesis memakai uji regresi linier.

HASIL

Data Deskriptif Tentang, Keseluruhan Indikator Kualitas pelayanan telah teruji validitas dan reliabilitasnya.

Tabel 1. Deskripsi Keseluruhan indikator

Kategori	Kelas Interva l	F	Persentas e (%)
Sangat Baik	≥ 71,2	21	22
Baik	< 70,4 - <	18	20

	71,2		
Cukup	< 69,6 < 70,4	32	34
Buru k	< 68,8 - < 69,6	23	24
Sangat Buruk	< 68,8	0	0
Jumlah		94	100

Sumber : Data Olahan 2024

Nilai rata-rata komponen daya tarik wisata sebesar 85,16 termasuk pada rentang skor < 69,6 < 70,4 menunjukkan **kategori cukup baik**.

PEMBAHASAN

Produk adalah segala sesuatu yang diterima konsumen sebagai pertukaran dengan produsen dalam bentuk manfaat dasar; produk fisik dan kemasan; serta unsur tambahan terkait, Tjiptono (2016:176) mengatakan: Produk adalah segala sesuatu yang diterima konsumen pada proses pertukaran dengan produsen dalam bentuk manfaat dasar; produk fisik dan kemasan; serta item tambahan yang terkait dengannya.

Berdasarkan hasil penilaian dari 94 sampel, untuk keseluruhan data indikator digolongkan dalam kategori cukup baik dengan nilai rata-rata 85,16 berada pada kategori cukup baik. Produk patisserie dan roti di Toko Ivarra *Patisserie & Sung Coffe* Padang memiliki inidikator *brownies, eclair, pizza*.

Selanjutnya hasil dari deskripsi data perindikator dapat dikelompokkan sebagai berikut : (1) Indikator *brownies* dengan nilai rata-rata 28.58 berada pada kategori cukup baik dengan persentasi 40% dan dengan demikian *brownies* di Toko Ivarra *Patisserie & Sung Coffe* Padang dapat memberikan kepuasan yang cukup baik bagi konsumen dari segi warna, penampilan, porsi, bentuk ,tekstur dan tingkat kematangan produk. (2) indikator *eclair* dengan nilai rata-rata 24.32 pada kategori cukup baik dengan persentasi 44% dengan demikian *eclair* di Toko Ivarra *Patisserie & Sung Coffe* Padang dapat memberikan kepuasan yang cukup baik bagi

konsumen dari segi warna penampilan, porsi, bentuk, tekstur dan tingkat kematangan produk. (3) indikator *pizza* dengan nilai rata-rata 30.78 dengan persentasi 39% berada pada kategori cukup baik dengan demikian *pizza* di Toko Ivarra *Patisserie & Sung Coffe* Padang dapat memberikan kepuasan yang cukup baik bagi konsumen dari segi warna, penampilan, porsi, bentuk, tekstur dan tingkat kematangan produk.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penilaian secara keseluruhan menunjukkan nilai rata-rata 85,16 dengan persentasi 34% dan berada pada kategori cukup baik.

- 1) Berdasarkan hasil penilaian indikator brownies secara keseluruhan menunjukkan nilai rata-rata 28.58 dengan persentasi 40% dan berada pada kategori cukup baik
- 2) Berdasarkan hasil penilaian eclair secara keseluruhan menunjukkan nilai rata-rata 24.32 dengan persentasi 44% dan berada pada kategori cukup baik
- 3) Berdasarkan hasil penilaian *pizza* secara keseluruhan menunjukkan nilai rata-rata 30.78 dengan persentasi 39% dan berada pada kategori cukup baik

DAFTAR RUJUKAN

- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta
- Darmawan, Muhamad. Peranginadngin, Rosmawaty. Syarief, Rizal. Kusumaningrum, Indah dan Fransiska, Dina. 2014. Pengaruh Penambahan Karaginan untuk Formulasi Tepung Puding Instan. *Jurnal Pendidikan Biologi Perikanan*. 9 (1): 84
- Dinasty, Ugi O. Baharta, Edwin, dan Gusnadi, Dendi. 2020. Inovasi Churros Berbasis Wortel Tahun 2019. e-*Proceeding of Applied Science*. 6(1): 424
- Erika, Risma. Maulida, Ratna G dan Nulena. 2020. Nanas Madu Sebagai Substitusi Gula Pada Pembuatan Healthy Cheesebrownies. e-*Proceeding of Applied Science*. 6(2): 2214
- Fiani S, Margaretha dan Japariato, Edwin. 2012. Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*. 1 (1): 1
- Gustiarani, Isna Arista dan Triastuti, U.Yuyun. 2021. Pemanfaatan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L*) Pada Pembuatan Eclair Bavarois Sukebula (Susu Kedelai Bunga Rosella). *Jurnal Ilmiah Indonesia*. 1 (3): 240
- Indriani, Ika. 2017. Pengaruh Penggunaan Air Biasa, Air Kelapa Muda dan Air Tebu Terhadap Kualitas Roti Manis. *E-Journal Home Economic an Tourism*. UNP
- Kotler, Philip and Armstrong, Gary. 2015. *Marketing an Introduction*, Twelfth Edition. England : Pearson
- Misnaiyah. Indani dan Kamal, Rahmi. 2018. Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (*Brassica Oleracea*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 3 (1): 56
- Muljadi. 2012. *Kepariwisata dan Perjalanan*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada
- Orin, AD. Elida dan Faridah, Anni. 2017. Pengaruh Teknik Mengaduk Adonan Terhadap Kualitas Roti Tawar. *E-Journal Home Economic an Tourism*. UNP
- Pramudia, Heru. 2017. *Pastry*. UNP
- Rahmawati, Dianty. 2016. Kepuasan Konsumen Terhadap Brownies di L'Cheese Factory Pekanbaru. *JOM FISIP*. 3 (2): 4
- Sembiring, Inka J. Suharyono dan Kusumawati, Andriani. 2014. Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Dalam

- Membentuk Loyalitas Pelanggan. *Jurnal Administrasi Bisnis*. 15 (1): 3
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung:Alfabeta
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung : Alfabeta
- Sugianto, Filsya Rosdiana. Yogha, Sudewi dan Rahmawati, Yulia. 2017. Manfaat Hasil Belajar “Bread” Sebagai Kesiapan Usaha Bakery Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 6 (2): 27
- Sunami, Anis Santi. 2014. Peningkatan Kemampuan Siswa Dalam Pengolahan Kue dan Roti Melalui Model Pembelajaran Bekerja Langsung (Learning By Doing) di Kelas X Patiseri Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Pati Tahun 2010/2011. *TEKNOBUGA*. 1 (2) : 33
- Suryatna, Bambang S. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*. *TEKNOBUGA*. 2(2): 18
- Yafie, Achmad S. Suharyono dan Abdillah, Yusri. 2016. Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Jasa Terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Administrasi Bisnis*. 35 (2): 12
- Widjaja, Garry J. Maulida, Ratma G. Dan Taufiq, Riza. 2019. Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Red Velvet 2019 (Uji Organoleptik, Nilai Kalori, Karbohidrat, dan Lemak). *e-Proceeding of Aplied Science*. 5(2):1478