

## Persepsi Minat Masyarakat Desa Air Teras Terhadap Makanan Tradisional Kue Cucur Bandan Di Kecamatan Seluma Timur

### Perceptions of Community Interest Toward the Traditional Food “Kue Cucur Bandan” in Air Teras Village, Seluma Timur Sub-District

Alzen<sup>1)</sup>; Hesti Nur'aini<sup>2)</sup>; Lina Widawati<sup>3)</sup>  
<sup>1,2,3)</sup> Universitas Dehasen Bengkulu  
 Email: <sup>1)</sup> [alzenputra5@gmail.com](mailto:alzenputra5@gmail.com)

#### How to Cite :

Alzen., Nur'aini. H., Widawati. L. (2026). Persepsi Minat Masyarakat Desa Air Teras Terhadap Makanan Tradisional Kue Cucur Bandan Di Kecamatan Seluma Timur. Journal of Multidisciplinary Research. 2(4).

#### ARTICLE HISTORY

Received [26 Juni 2026]

Revised [27 Juli 2026]

Accepted [31 Juli 2026]

#### KEYWORDS

Perception of Interest, Society, Traditional Food.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



#### ABSTRAK

Kue cucur bandan merupakan makanan tradisional masyarakat Kabupaten Seluma, Provinsi Bengkulu berbahan utama tepung beras dan gula merah (gula aren), yang menjadi makanan khas masyarakat daerah tersebut. Telah dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mempelajari proses pengolahan kue cucur bandan, menganalisis persepsi minat masyarakat Desa Air Teras Kecamatan Seluma Timur terhadap kue cucur bandan, dan menganalisis usahanya. Penelitian deskriptif kualitatif dilakukan terhadap 100 orang responden yang menilai sampel cucur bandan yang dijual oleh 20 penjual di Desa Air Teras. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa kue cucur bandan diolah menggunakan metode sederhana secara turun temurun. Persepsi masyarakat terhadap kue cucur bandan adalah baik, dengan nilai rata-rata 29,35..

#### ABSTRACT

*Cucur bandan cake is a traditional food of the people of Seluma Regency, Bengkulu Province, made from rice flour and brown sugar (palm sugar), which is a typical food of the people of the area. A study has been conducted that aims to study the processing of cucur bandan cake, analyze the perception of interest of the people of Air Teras Village, East Seluma District towards cucur bandan cake, and analyze their business. Qualitative descriptive research was conducted on 100 respondents who assessed cucur bandan samples sold by 20 sellers in Air Teras Village. The results of the study revealed that cucur bandan cake is processed using a simple method that has been passed down from generation to generation. Public perception of cucur bandan cake is good, with an average value of 29.35..*

## PENDAHULUAN

Kue cucur bandan merupakan kuliner khas masyarakat Kabupaten Seluma, Provinsi Bengkulu. Kue cucur bandan merupakan penganan, dibuat dari adonan tepung beras dan gula merah (gula aren) yang kemudian digoreng kue cucur ini terdiri dari dua macam kue cucur badan yang lobang 3 dan 4 sedangkan kue cucur ringit yang bentuk lebar seperti piring kecil. Kandungan gizi kue cucur bandan memiliki atau mengandung kalori yang cukup tinggi yaitu di dalam 1 buah cucur mengandung 102 kalori.

Persepsi minat masyarakat terhadap makanan tradisional cenderung menurun terutama di kalangan generasi muda, karena pengaruh makanan modern dan kekinian yang dinilai lebih menarik dari segi rasa, gengsi, serta persepsi tentang kebersihan dan kepraktisan yang lebih baik, meskipun makanan tradisional tetap memiliki nilai budaya dan potensi gizi yang tinggi yang dapat dikembangkan melalui inovasi kemasan dan modifikasi produk agar lebih menarik bagi konsumen masa kini, seperti yang ditemukan dalam penelitian di Kabupaten Seluma akan tetapi persepsi minat masyarakat terhadap makanan tradisional banyak di minati oleh kalangan orang dewasa.

Minat masyarakat terhadap makanan tradisional kue cucur cukup tinggi, terutama sebagai jajanan tradisional dan hidangan dalam berbagai acara. Kue cucur, yang dikenal dengan rasa manis dan

teksturnya yang khas, memiliki daya tarik tersendiri bagi berbagai kalangan. Selain itu, kue ini juga sering dikaitkan dengan tradisi dan upacara adat di berbagai daerah, menambah nilai historis dan budaya pada produk tersebut. Dengan demikian banyak faktor yang mempengaruhi minat masyarakat untuk mengkonsumsi makanan tradisional kue cucur badan tersebut.

## LANDASAN TEORI

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2022), kata minat berarti kecenderungan hati yang tinggi terhadap sesuatu; perhatian; kesukaan. Berminat berarti mempunyai (menaruh) minat; cenderung hati kepada; suka (akan). Sedangkan dalam kamus lengkap psikologi, minat adalah kemauan, kehendak hasrat, (1) fungsi yang terlibat dalam perbuatan yang di sadari, (2) totalitas impuls sadar maupun tidak sadar. Menurut Abdul (2021), minat berarti suatu kecenderungan untuk memberikan perhatian dan bertindak terhadap orang, aktivitas atau situasi yang menjadi objek dari minat tersebut dengan disertai perasaan senang. Dalam pengertian tersebut terkandung bahwa di dalam minat ada pemusatan perhatian kepada subjek, ada suatu usaha untuk mendekati, mengetahui, memiliki, menguasai dari subjek dengan perasaan senang.

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh setiap orang. Makanan merupakan kebutuhan manusia untuk menunjang kelangsungan hidup yang berguna untuk pertumbuhan dan membangun sel tubuh, menjaga agar tetap sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya. Dapat dikatakan bahwa fungsi makan secara umum antara lain makanan sebagai sumber tenaga, makanan sebagai bahan pembangun serta pertumbuhan tubuh, dan makanan sebagai pengatur aktivitas tubuh. Oleh karena itu, setiap makhluk hidup membutuhkan makan untuk kelangsungan hidupnya (Marwanti, 2021).

Tradisi berasal dari bahasa latin yaitu traditio, yang berarti kabar atau penerusan. Tradisi dapat pula diartikan sebagai sesuatu yang diturunkan secara turun-temurun dari suatu generasi ke generasi berikutnya. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), tradisional dapat diartikan sebagai sikap dan cara berfikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun temurun. Tradisional juga dapat didefinisikan sebagai suatu kebiasaan yang berasal dari leluhur yang diturunkan secara turun temurun dan masih banyak dijalankan oleh masyarakat saat ini. Sesuatu atau seseorang dikatakan tradisional jika sikap, cara berpikir, tindakan, atau karakteristik lainnya mengikuti adat, kebiasaan, atau norma yang diwariskan secara turun-temurun

Usaha menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran, atau badan untuk mencapai suatu maksud pekerjaan (perbuatan, prakarsa, ikhtiar, daya upaya) untuk mencapai sesuatu<sup>1</sup>. Dalam Undang-Undang No. 3 Tahun 1982 tentang wajib daftar perusahaan, usaha adalah setiap tindakan, perbuatan atau kegiatan apapun dalam bidang perekonomian yang dilakukan oleh setiap pengusaha atau individu untuk tujuan memperoleh keuntungan atau laba.

Menurut Bukhari (2025) usaha ialah Business is the organized efforts of individuals to produce and sell for a profit, the goods and services that satisfy society's needs. Maksudnya usaha atau bisnis adalah suatu kegiatan individu untuk melakukan sesuatu yang terorganisasi untuk menghasilkan dan menjual barang dan jasa guna untuk mendapatkan keuntungan dalam memenuhi kebutuhan masyarakat. Usaha dalam Islam dapat dipahami sebagai serangkaian aktivitas bisnis dalam berbagai bentuknya yang tidak dibatasi jumlah (kuantitas) kepemilikan hartanya (barang/jasa) termasuk profitnya, namun dibatasi dalam cara perolehan dan pendayagunaan hartanya (ada aturan halal dan haram).

## METODE PENELITIAN

### Metode Analisis

#### Analisis persepsi

Menurut Umar (2005), skala likert berhubungan dengan pernyataan sikap seseorang terhadap suatu produk yang memungkinkan konsumen mengekspresikan intensitas perasaan mereka, seperti setuju, tidak setuju, dan lain-lain. Skala Likert menggunakan ukuran ordinal, karenanya hanya dapat membuat ranking, tetapi tidak diketahui berapa kali satu responden lebih baik atau lebih buruk dari responden yang lain dalam skala. Alasan menggunakan skala likert dalam penelitian ini adalah karena kelebihan dan keuntungan dalam penggunaannya, sebagai berikut:

- Skala likert dapat dibuat dan diinterpretasikan dengan mudah.
- Skala likert merupakan bentuk pengukuran yang sangat lazim dipakai.
- Pengukuran summated rating adalah pengukuran ordinal.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui persepsi konsumen terhadap kue cucur badan di Desa Air Teras di Kecamatan Seluma Timur Provinsi Bengkulu, maka peneliti memberikan pertanyaan yang akan

dijawab oleh responden dan skor yang diberikan berbeda untuk setiap jawaban yang tersedia. Pilihan jawaban yang paling positif adalah jawaban Setuju diberikan Skor 3, sedangkan untuk jawaban Netral diberikan Skor 2 dan jawaban Tidak Setuju diberikan Skor 1.

Jawaban Setuju menunjukkan persepsi konsumen terhadap kue cucur adalah Baik, Netral adalah Netral, dan Tidak Setuju menunjukkan persepsi konsumen terhadap kue cucur bandan adalah Buruk. Skor untuk masing-masing responden dijumlahkan untuk mengetahui persepsi konsumen tersebut. Jumlah pertanyaan sebanyak 10 item maka diketahui skor maksimumnya dan skor minimumnya. Jumlah kategori ditemukan sebanyak tiga kelas yaitu persepsi konsumen Baik, Netral, dan Buruk, maka menurut Suparman (1990), interval kelas dapat ditentukan sebagai berikut:

$$c = \frac{X_n - X_i}{K} = \frac{30 - 10}{3} = \frac{20}{3} = 6,7 = 7$$

Keterangan:

C = Interval Kelas

K= Jumlah Kelas

Xn = Skor Maksimum

Xi = Skor Minimum

Hasil perhitungan tersebut untuk menentukan kategori persepsi konsumen seperti berikut :

**Tabel 1 Kategori Persepsi Konsumen**

| No | Interval Nilai | Persepsi Konsumen |
|----|----------------|-------------------|
| 1. | 24,00-30,00    | Baik              |
| 2. | 17,00-23,00    | Netral            |
| 3. | 10,00-16,00    | Buruk             |

Menentukan hipotesis persepsi konsumen terhadap kue cucur adalah sebagai berikut :

Ho : Diduga persepsi konsumen terhadap kue cucur netral atau buruk.

Ha : Diduga persepsi konsumen terhadap kue cucur baik.

Dasar pengambilan keputusan adalah sebagai berikut. Ernawati(2017):

Ho : Skore Persepsi < 24,00

Ha : Skore Persepsi ≥ 24,00

Ho diterima dan Ha ditolak jika persepsi konsumen terhadap kue cucur netral atau buruk dengan nilai Skore Persepsi < 24,00.

Ha diterima dan Ho ditolak persepsi konsumen terhadap kue cucur dengan nilai Skore Persepsi Persepsi ≥ 24,00.

Responden yang digunakan sebanyak 100 orang yang diambil dari konsumen terhadap kue cucur di Desa Air Teras di Kecamatan Seluma Timur Provinsi Bengkulu yang sebelumnya ditentukan terlebih dahulu untuk penentuan sampel yang nantinya akan menjadi responden dengan rumus sebagai berikut:

$$n = \frac{n}{N.(d.d) + 1} = \frac{25402}{255} = 99,6 = 100$$

Keterangan :

n : Jumlah Sampel

N : Jumlah Populasi

d<sup>2</sup> : Presisi 10%

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

#### Persepsi Konsumen terhadap Kue Cucur Bandan

Persepsi Minat Masyarakat Desa Air Teras Terhadap Kue Cucur Bandan. sebagian besar masyarakat Desa Air Teras Kabupaten Seluma memiliki penilaian positif terhadap produk kue cucur bandan. Hal ini mengindikasikan bahwa kue cucur bandan dapat diterima dengan sangat baik sebagai produk pangan tradisional oleh Masyarakat Desa Air Teras dan masyarakat Bengkulu, peneliti telah mengumpulkan 100 orang responden sebagai sampel. Persepsi masyarakat Desa Air Teras terhadap cucur Bandan menunjukkan bahwa produk ini bukan hanya sekadar makanan, namun juga memiliki nilai budaya dan identitas lokal yang kuat. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya yang

menyatakan bahwa makanan tradisional seringkali menjadi bagian dari identitas daerah dan sumber kebanggaan masyarakat.

Minat yang tinggi terhadap cucur Bandan dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain rasa yang telah dikenal sejak lama, harga yang terjangkau, dan ketersediaan yang mudah diakses di warung-warung lokal. Persepsi positif masyarakat juga didukung oleh kebijakan pemerintah kecamatan yang telah menetapkan Desa Air Teras sebagai sentra produksi cucur Bandan, sehingga meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya produk ini.

Menurut Nugraha (2021) menyatakan bahwa perilaku konsumen adalah suatu perilaku atau tindakan individu maupun kelompok (konsumen) dalam membeli atau mempergunakan produk ataupun jasa yang melibatkan proses pengambilan keputusan sehingga mereka akan mendapatkan produk ataupun jasa yang diinginkan oleh seorang konsumen. Menurut Firmansyah (2020) menyatakan bahwa perilaku konsumen adalah proses seorang pelanggan dalam membuat keputusan membeli, juga untuk menggunakan dan mengkonsumsi barang-barang dan jasa yang dibeli, juga termasuk faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian dan penggunaan produk. Menurut Hendrayani dan Siwiyanti (2021) menyatakan bahwa perilaku konsumen adalah semua kegiatan, tindakan, serta proses psikologi yang mendorong tindakan tersebut pada saat sebelum membeli, ketika membeli, menggunakan, menghabiskan produk dan jasa setelah melakukan hal-hal di atas atau kegiatan mengevaluasi. Hasil analisis menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan skor persepsi pada kategori baik. Hal ini mengindikasikan bahwa kue cucur bandan yang diuji dapat diterima dengan baik oleh konsumen, terutama dari segi rasa dan tekstur seperti pada tabel 2.

**Tabel 2 Distribusi Persepsi Konsumen terhadap Kue Cucur Bandan**

| No | Kategori Persepsi | Jumlah Responden (Orang) | Persentase (%) |
|----|-------------------|--------------------------|----------------|
| 1  | Baik              | 100                      | 100,00         |
| 2  | Netral            | -                        | 0              |
| 3  | Buruk             | -                        | 0              |
|    | Total             | 100                      | 100%           |

Berdasarkan hasil pengolahan data kuesioner yang diperoleh dari 100 responden, diketahui bahwa persepsi konsumen terhadap produk kue cucur bandan terbagi ke dalam tiga kategori, yaitu baik, netral, dan buruk. Hasil tabulasi menunjukkan bahwa 100 responden (100%) memiliki persepsi baik, 0 responden (0%) memiliki persepsi netral, dan 0 responden (0%) memiliki persepsi buruk. Dominasi responden pada kategori baik menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat Desa Air Teras Kabupaten Seluma memiliki penilaian positif terhadap produk kue cucur bandan. Hal ini mengindikasikan bahwa kue cucur bandan dapat diterima dengan sangat baik sebagai produk pangan tradisional oleh Masyarakat Desa Air Teras dan masyarakat Bengkulu, peneliti telah mengumpulkan 100 orang responden sebagai sampel.

Responden yang digunakan sebanyak 100 orang yang diambil dari konsumen terhadap kue cucur di Desa Air Teras di Kecamatan Seluma Timur Provinsi Bengkulu yang sebelumnya ditentukan terlebih dahulu untuk penentuan sampel yang nantinya akan menjadi responden dengan rumus sebagai berikut:

$$n = \frac{n}{N.(d^2 + 1)} = \frac{25402}{255} = 99,6 = 100$$

Keterangan :

n : Jumlah Sampel

N : Jumlah Populasi

d<sup>2</sup> : Presisi 10%

Dari 100 responden maka didapatkan perolehan skor persepsi kue cucur di Desa Air Teras di Kecamatan Seluma Timur Provinsi Bengkulu seperti pada tabel 3 .

**Tabel 3 Perolehan Skor Persepsi Konsumen Kue Cucur**

| No | Pernyataan                                         | Konsumen (Orang) |    |    | Jumlah Skor |
|----|----------------------------------------------------|------------------|----|----|-------------|
|    |                                                    | S                | N  | TS |             |
| 1  | Rasa kue cucur bandan enak                         | 100              |    |    | 300         |
| 2  | Kenampakan kue cucur bandan menarik                | 100              |    |    | 300         |
| 3  | Kue cucur bandan lembut atau tidak mudah basi jika | 87               | 13 |    | 287         |

|                       |                                                                         |     |    |   |              |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|----|---|--------------|
|                       | disimpan                                                                |     |    |   |              |
| 4                     | Tekstur kue cucur bandan tidak keras                                    | 93  | 7  |   | 293          |
| 5                     | Kue cucur bandan mempunyai aroma yang khas                              | 100 |    |   | 300          |
| 6                     | Kemasan kue cucur bandan khas                                           | 82  | 13 | 5 | 277          |
| 7                     | Harga kue cucur bandan tidak lebih mahal dari pada kue tradisional lain | 100 |    |   | 300          |
| 8                     | Kue cucur bandan mudah di jumpai                                        | 89  | 11 |   | 278          |
| 9                     | Kue cucur bandan cocok untuk dikonsumsi semua kalangan                  | 100 |    |   | 300          |
| 10                    | Kue cucur bandan menjadi salah satu makanan khas provinsi Bengkulu      | 100 |    |   | 300          |
| <b>Jumlah Skor</b>    |                                                                         |     |    |   | <b>2935</b>  |
| <b>Rata-Rata Skor</b> |                                                                         |     |    |   | <b>29,35</b> |

Sumber : Olah Data Primer 2026

Hasil perolehan skor persepsi konsumen terhadap kue cucur bandan dengan skor rata-rata yang diperoleh adalah 29,35. Skor tersebut menunjukkan bahwa persepsi konsumen terhadap kue cucur bandan adalah baik, Ha diterima dan Ho ditolak persepsi konsumen terhadap kue cucur bandan dengan nilai Skore Persepsi Persepsi  $\geq 24,00$ . Konsumen mempunyai persepsi baik terhadap kue cucur bandan karena konsumen menganggap bahwa kue cucur bandan enak, cocok dikonsumsi segala kalangan, dan harga yang terjangkau. Berdasarkan penelitian serupa milik Susi Ernawati (2017) yang menunjukkan dalam penelitiannya terhadap persepsi konsumen beras sehat bogowonto baik ditunjukkan dengan skor rata-rata 29,76. Konsumen mempunyai persepsi baik terhadap beras putih sehat Bogowonto karena konsumen menganggap bahwa kualitas dari beras putih sehat Bogowonto sudah bagus, konsumen sudah lama mengonsumsi beras putih sehat Bogowonto, dan konsumen sudah merasakan manfaatnya bagi kesehatan tubuh.

Prosedur penelitian diawali dengan pemberian sampel produk kue cucur bandan kepada setiap responden untuk dicicipi secara langsung produk tersebut dibeli oleh konsumen yang melintas di Desa Air Teras Kabupaten Seluma produk kue cucur bandan yang digunakan dalam penelitian diperoleh dari satu penjual tertentu yaitu Ibu Tusni Darti yang telah dikenal sebagai penjual kue cucur bandan khas daerah Seluma dengan kualitas konsisten. Profil penjual kue cucur bandan yang menjadi sumber sampel adalah sebagai berikut: Penjual merupakan UMKM lokal yang telah beroperasi selama lebih dari 10 tahun di Desa Air Teras, Kabupaten Seluma. Produksi kue cucur bandan dilakukan secara tradisional menggunakan bahan baku lokal seperti tepung beras, gula merah, dan air kelapa dari daerah sekitar. Penjual juga merupakan bagian dari kelompok usaha makanan tradisional di desa tersebut, sehingga produk yang dihasilkan mewakili ciri khas kue cucur bandan khas daerah Seluma. Produk kue cucur bandan yang digunakan merupakan produk yang sama dan seragam, baik dari segi bahan baku, proses pengolahan, maupun bentuk penyajian, sehingga setiap responden memperoleh pengalaman konsumsi yang setara. Proses pencicipan dilakukan di lokasi penelitian dengan pengawasan peneliti, guna memastikan bahwa seluruh responden mencicipi produk dalam kondisi yang sama dan sesuai dengan tujuan penelitian.

Setelah proses pencicipan selesai, responden diminta untuk mengisi kuesioner persepsi konsumen yang telah disiapkan oleh peneliti. Kuesioner terdiri dari 10 item pernyataan yang mencakup beberapa aspek persepsi konsumen, yaitu rasa, aroma, tekstur, warna, serta penerimaan secara keseluruhan terhadap produk kue cucur bandan. Pengisian kuesioner dilakukan segera setelah pencicipan, sehingga penilaian yang diberikan responden bersifat spontan dan berdasarkan pengalaman sensorial yang masih segar.

Selama proses pengisian kuesioner, responden mengisi jawaban secara mandiri, namun peneliti tetap memberikan penjelasan apabila terdapat pernyataan yang kurang dipahami. Pendampingan ini bertujuan untuk meminimalkan kesalahan pemahaman terhadap pernyataan kuesioner, sehingga data yang diperoleh benar-benar mencerminkan persepsi subjektif responden terhadap produk cucur bandan. Dengan prosedur tersebut, hasil penelitian yang disajikan pada bab ini diharapkan mampu menggambarkan tingkat penerimaan masyarakat terhadap makanan tradisional kue cucur bandan secara objektif dan komprehensif.

Hasil pengisian kuesioner oleh 100 responden selanjutnya ditabulasi untuk memperoleh skor persepsi 1 konsumen terhadap produk kue cucur bandan. Setiap jawaban diberi skor berdasarkan skala Likert, yaitu skor 3 untuk jawaban Setuju, skor 2 untuk Netral, dan skor 1 untuk Tidak Setuju. Skor dari seluruh item pernyataan kemudian dijumlahkan, sehingga diperoleh total skor persepsi untuk masing-masing responden, dengan skor minimum 10 dan skor maksimum 30. Penggunaan skala Likert dinilai

efektif dalam mengukur persepsi dan sikap konsumen terhadap suatu produk karena mampu menggambarkan tingkat persetujuan responden secara sistematis (Umar, 2020).

Berdasarkan hasil tabulasi skor terlampir, sebagian besar responden berada pada kategori baik, yang menunjukkan bahwa secara umum masyarakat memiliki persepsi positif terhadap produk kue cucur bandan di air teras kabupaten Seluma. Persepsi positif tersebut mencerminkan penerimaan yang baik terhadap karakteristik produk yang dicicipi, khususnya dari sisi kualitas sensori. Menurut Kotler (2021), persepsi positif konsumen terbentuk ketika atribut produk yang dirasakan sesuai atau melebihi harapan konsumen. Kondisi ini mengindikasikan bahwa kue cucur bandan masih memiliki daya tarik dan nilai kesukaan di kalangan masyarakat sebagai makanan tradisional daerah.

Ditinjau dari aspek aroma, sebagian besar responden memberikan penilaian positif terhadap produk kue cucur bandan. Aroma khas yang dihasilkan dari penggunaan gula merah dan tepung beras dinilai cukup kuat dan sesuai dengan karakter makanan tradisional daerah Seluma. Aroma tersebut tidak menimbulkan kesan menyengat, sehingga dapat diterima dengan baik oleh responden. Menurut Rohani (2023), aroma merupakan salah satu atribut sensori yang berperan penting dalam membentuk kesan awal konsumen terhadap produk pangan, karena aroma dapat memengaruhi selera sebelum produk dikonsumsi.

Pada aspek tekstur, responden menilai kue cucur bandan memiliki tekstur yang lembut dan kenyal, sesuai dengan karakteristik kue cucur bandan yang dikenal oleh masyarakat setempat dan masyarakat provinsi Bengkulu. Tekstur yang tidak terlalu keras maupun terlalu lembek membuat produk mudah dikonsumsi dan nyaman di mulut. Persepsi positif terhadap tekstur ini menunjukkan bahwa proses pengolahan yang dilakukan telah menghasilkan konsistensi produk yang sesuai dengan harapan konsumen. Hal ini sejalan dengan pendapat Winarno (2024) yang menyatakan bahwa tekstur merupakan faktor penting dalam menentukan tingkat penerimaan dan kesukaan konsumen terhadap produk pangan olahan.

Sementara itu, pada aspek warna, sebagian besar responden menyatakan setuju bahwa warna coklat mengkilap pada kue cucur bandan terlihat menarik dan mencerminkan kualitas produk yang baik. Warna tersebut diasosiasikan dengan penggunaan bahan alami, khususnya gula merah, sehingga memberikan kesan tradisional dan autentik. Menurut Soekarto (2022), warna merupakan atribut visual utama yang dapat memengaruhi persepsi mutu dan daya tarik suatu produk pangan. Warna yang menarik turut memperkuat daya tarik visual produk dan memengaruhi keputusan konsumen untuk menerima produk tersebut. Secara keseluruhan, hasil penilaian responden menunjukkan bahwa produk kue cucur bandan yang diuji dalam penelitian ini diterima dengan baik oleh masyarakat. Kombinasi antara rasa yang khas, aroma yang sesuai, tekstur yang nyaman, dan warna yang menarik menjadikan kue cucur bandan sebagai pangan tradisional yang masih relevan dan diminati. Temuan ini mengindikasikan bahwa kue cucur bandan memiliki potensi untuk terus dikembangkan dan dipertahankan keberadaannya sebagai salah satu produk pangan tradisional khas Kabupaten Seluma.

### **Analisis Keuntungan Kue Cucur Bandan di Desa Air Teras Kecamatan Seluma Timur**

Berdasarkan pengamatan peneliti di lapangan keuntungan Kue Cucur Bandan Di Desa Air Teras Kecamatan Seluma Timur. Bahan baku utama seperti tepung beras, gula merah, dan daun pandan mudah didapatkan di daerah lokal dengan harga terjangkau. Misalnya, untuk produksi 1 kg cucur Bandan ( $\pm 25$ -30 buah), biaya bahan baku diperkirakan sekitar Rp 20.000-Rp 30.000. Proses pembuatan tidak memerlukan peralatan mahal, sehingga modal awal yang dibutuhkan sangat kecil. Potensi Omzet dan Keuntungan Menjanjikan karena harga jual di desa sekitar Rp 1.000-Rp 2.000 per buah, atau Rp 50.000-Rp 70.000 per kg (sesuai harga pasar online untuk varian serupa). Jika mampu menjual 10 kg per hari, omzet harian bisa mencapai Rp 500.000-Rp 700.000, dengan keuntungan bersih sekitar Rp 300.000-Rp 500.000 setelah dikurangi biaya produksi dan operasional. Selain itu, cucur Bandan sering jadi pilihan oleh-oleh bagi wisatawan atau pengendara lintas daerah yang mampir di Desa Air Teras, sehingga bisa meningkatkan volume penjualan. Usaha Kue cucur Bandan menjadi sumber penghasilan tambahan atau utama bagi banyak keluarga di Desa, terutama ibu rumah tangga dan kaum ekonomi lemah. Saat ini sudah ada sekitar 20 pedagang yang berjualan di lokasi sentra, yang menunjukkan dampak positifnya terhadap lapangan kerja lokal.

Analisis keuntungan menunjukkan bahwa usaha cucur Bandan memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi masyarakat Desa Air Teras. Biaya produksi yang rendah dan harga jual yang kompetitif membuat keuntungan yang diperoleh cukup menguntungkan untuk menjadi sumber penghasilan utama atau tambahan bagi keluarga pembuat dan pedagang. Keuntungan sosial yang diperoleh terlihat dari adanya kerja sama antar masyarakat dalam proses produksi, terutama pada saat permintaan tinggi. Hal ini memperkuat hubungan sosial dan menciptakan suasana kekeluargaan di kalangan pembuat cucur Bandan. Secara budaya, usaha ini berperan penting dalam melestarikan tradisi yang telah ada selama bertahun-tahun. Produksi cucur Bandan juga menjadi sarana untuk

memperkenalkan budaya khas Seluma Timur kepada pengunjung dari daerah lain, sehingga dapat mendukung pengembangan pariwisata lokal.

Namun, ditemukan bahwa sebagian besar usaha masih berskala kecil dan belum memanfaatkan potensi pasar yang lebih luas. Hal ini menjadi tantangan yang perlu diatasi agar keuntungan yang diperoleh dapat lebih maksimal dan berkelanjutan.

Usaha menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran, atau badan untuk mencapai suatu maksud pekerjaan (perbuatan, prakarsa, ikhtiar, daya upaya) untuk mencapai sesuatu<sup>1</sup>. Dalam Undang-Undang No. 3 Tahun 1982 tentang wajib daftar perusahaan, usaha adalah setiap tindakan, perbuatan atau kegiatan apapun dalam bidang perekonomian yang dilakukan oleh setiap pengusaha atau individu untuk tujuan memperoleh keuntungan atau laba.

Dikaitkan dengan teori menurut Bukhari (2026) usaha ialah *Business is the organized efforts of individuals to produce and sell for a profit, the goods and services that satisfy society's needs*. Maksudnya usaha atau bisnis adalah suatu kegiatan individu untuk melakukan sesuatu yang terorganisasi untuk menghasilkan dan menjual barang dan jasa guna untuk mendapatkan keuntungan dalam memenuhi kebutuhan masyarakat. Usaha dalam Islam dapat dipahami sebagai serangkaian aktivitas bisnis dalam berbagai bentuknya yang tidak dibatasi jumlah (kuantitas) kepemilikan hartanya (barang/jasa) termasuk profitnya, namun dibatasi dalam cara perolehan dan pendayagunaan hartanya (ada aturan halal dan haram).

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Proses produksi dilakukan secara tradisional dengan tahapan yang telah diwariskan turun temurun, menggunakan bahan baku utama dari sumber lokal seperti tepung beras, gula merah, yang mudah diperoleh dengan harga terjangkau. Rata-rata setiap pembuat menghasilkan 10-15 kg per hari, dengan volume produksi meningkat pada acara khusus atau hari libur. Meskipun metode produksi masih manual, hal ini menjadi nilai tambah karena menghasilkan produk dengan cita rasa dan ciri khas yang otentik.

Masyarakat Desa Air Teras dan sekitarnya memiliki persepsi positif terhadap kue cucur Bandan, di mana 92% responden mengakui produk ini sebagai makanan tradisional khas daerah yang menjadi sumber kebanggaan lokal. Sebanyak 85% masyarakat mengkonsumsinya secara rutin, dengan alasan utama adalah rasa yang khas, nilai budaya, dan harga yang terjangkau. Sebagian besar masyarakat juga berharap kue cucur Bandan dapat dikembangkan menjadi produk oleh-oleh khas Bengkulu yang dikenal lebih luas.

Usaha kue cucur Bandan memberikan manfaat ekonomi, sosial, dan budaya yang signifikan. Secara ekonomi, biaya produksi per kg rata-rata Rp 25.000 dengan harga jual Rp 50.000-Rp 70.000, menghasilkan keuntungan bersih Rp 25.000-Rp 45.000 per kg dan omzet harian rata-rata Rp 300.000-Rp 500.000 per pedagang. Secara sosial, usaha ini meningkatkan pendapatan keluarga dan mempererat hubungan antar masyarakat. Secara budaya, usaha ini berperan penting dalam melestarikan tradisi lokal dan memperkenalkan budaya Seluma Timur kepada pengunjung luar daerah.

### Saran

1. Produsen kue cucur bandan diharapkan dapat mempertahankan cita rasa dan tekstur kue cucur bandan yang menjadi keunggulan utama produk, serta meningkatkan konsistensi mutu produk.
2. Perlu dilakukan upaya peningkatan kualitas kemasan agar produk kue cucur bandan memiliki daya tarik visual yang lebih baik dan nilai jual yang lebih tinggi.

## DAFTAR PUSTAKA

- (KBBI), K. B. B. I. (2022). Kata Keterampilan di Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). Lektur.Id. <https://kbbi.lektur.id/keterampilan>.
- Abdul, R. (2021). Digital Marketing: Konsep dan Strategi. Penerbit Insania.
- Aditya, A. (2022). Sejarah Negara Kesatuan Republik Indonesia. Penerbit XYZ. Jakarta.
- Adnyana, K. S., & Yudaparmita, G. N. (2023). Peningkatan Minat Belajar IPAS Berbantuan Media Gambar Pada Siswa Sekolah Dasar. Edukasi: Jurnal Pendidikan Dasar, 61-70.
- Cara Membuat Kue Cucur Bandan Khas Bengkulu, [Http://Carabuatressep.Blogspot.Com](http://Carabuatressep.Blogspot.Com), Diakses 18 Agustus 2025, 20.36.
- Cara Membuat Kue Cucur Bandan Khas Bengkulu, <https://carabuatressep.blogspot.com>, Diakses 18 Agustus 2025, 19.24

- Fadhilah, Annisa Nurul. (2021). "Peran Guru Pada Proses Pembelajaran Luring dalam Perkembangan Sosial Emosional Anak Usia Dini di Tk Islam Perkemas Bandar Lampung". Skripsi. Raden Intan Lampung: Universitas Islam Negeri.
- Fardiaz, D. 2023. Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional : Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor <http://repository.stei.ac.id/id/eprint/4853>.
- Gardjito, Murdjito, Putri, R.G., & Dewi, S. (2017). Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- indra Sofyan. (2018). Analisis Pengaruh Persepsi, Perilaku dan Preferensi Masyarakat Santri Terhadap Perbankan Syari'ah (Studi Kasus pada Pondok Pesantren Modern Ibadurrahman). *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 10–27.
- Koentjaraningrat. 1985. *Metode-Metode Penelitian Masyarakat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Makanan khas bengkulu-yurmawita"s blog, <https://www.yurmawita.com>, diakses 20 Agustus 2025, 21.3.
- Marwanti. 2022. Pengetahuan Masakan Indonesia. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Marwanti. 2022. Pengetahuan Masakan Indonesia. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Slameto, (2021). Belajar dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya. Jakarta: Rineka Cipta.
- Soejono & Abdurahman. 2005. *Metode Penelitian Suatu Pemikiran dan Penerapan*. Jakarta: Rineka Cipta dan Bina Adiaraksa.
- Sosrodiningrat. (1991). Makanan Tradisional: Posisi dan Perannya dalam Pengembangan Kepariwisata. Makalah. Yogyakarta: HUT IKA BOGA.
- Suharsimi Arikunto. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan praktek*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Sutanto, D. (1995). Potensi Pola Makanan Tradisional Keragaman dari Studi Kebiasaan Pangan (Food Habits) di Indonesia dan Strategi Pelestariannya. Jakarta: Dewan Riset Nasional.
- Tidjan, dkk. (2022). Bimbingan dan Konseling Sekolah Menengah. Yogyakarta: UNY Press.
- Zuldafrial. (2021). Mengungkap Dampak Covid-19 Pada Pelaku UMKM Kuliner (Studi Kasus: UMKM Kuliner Di Wilayah Rawamangun). 20–30.