

**PENGARUH KUALITAS BAHAN DAN CARA PEMBUATANNYA  
TERHADAP RASA BUBUR SOBIH KECAMATAN BURNEH  
BANGKALAN**

**Sofiatul Hasanah<sup>1</sup>, Juhari<sup>2</sup>**

STAI Darul Hikmah Bangkalan

Email: [sofiatul@darul-hikmah.com](mailto:sofiatul@darul-hikmah.com)<sup>1</sup>. [juhari@darul-hikmah.com](mailto:juhari@darul-hikmah.com)<sup>2</sup>

**ABSTRAK**

Keanekaragaman budaya dapat ditemukan pada ragam jenis makanan olahan yang ada di masing-masing daerah. Olahan-olahan tersebut sering kali jumpai diperdagangan di tempat-tempat wisata maupun di pasar. Bubur Sobih dianggap sebagai makanan yang memiliki peminat yang cukup banyak di masyarakat, sehingga kami tertarik melakukan penelitian ini, penelitian ini saya menggunakan uji uji melalui SPSS V.16.0. Berdasarkan hasil uji penelitian analisis linier pada sub bab pembahasan sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa koefisien regresi variabel X1 yakni (kualitas bahan) adalah sebesar ( $b_1=2,387$ ), yang artinya, jika kualitas bahan X1 meningkatkan sebesar 1%, maka rasa bubur (Y) juga akan meningkatkan sebesar 2,387.

**Kata Kunci:** Kuliatas bahan, Cara Buat, Rasa Bubur

**ABSTRACT**

Cultural diversity can be found in the various types of processed foods that exist in each region. These processed foods are often found traded in tourist attractions and markets. Bubur Sobih is considered a food that has quite a lot of interest in the community, so we are interested in doing this research, this research I used the test test through SPSS V.16.0. Based on the results of the linear analysis research test in the previous discussion sub chapter, it can be concluded that the regression coefficient of variable X1, namely (quality of ingredients) is equal to ( $b_1 = 2.387$ ), which means, if the quality of X1 ingredients increases by 1%, then the taste of porridge (Y) will also increase by 2.387.

**Keywords:** Quality of Ingredients, Method of Making, Porridge Flavor

## Pendahuluan

Bangsa Indonesia merupakan bangsa yang mempunyai aneka ragam kebudayaan. Hal itu terjadi dari asal perpaduan dari berbagai unsur kebudayaan yang menghasilkan ciri khas tersendiri dari berbagai daerah meskipun mempunyai kemiripan antara daerah satu dengan daerah lainnya.

Keanekaragaman budaya dapat ditemukan pada ragam jenis makanan olahan yang ada di masing-masing daerah. Olahan-olahan tersebut sering kali jumpai diperdagangan di tempat-tempat wisata maupun di pasar. Banyak diantara produk olahan tersebut yang akhirnya menjadi ciri khas olahan suatu daerah, seperti wingko babat, dodol Garut, pudak Gresik, serta masih banyak yang lainnya. Demikian juga kabupaten Bangkalan yang juga banyak dikenal dengan tempat wisata kulinernya. Salah satu jenis makanan olahan khas yang diperdagangkan di sekitar Bangkalan misalnya seperti bubur sobih

Bubur sobih adalah makanan olahan yang berasal dari daerah sobih kecamatan Burneh. Bahan baku utama bubur ini adalah tepung beras putih dan santan kelapa. Saat ini, bubur ini sudah menjadi usaha rumahan di desa Sobih. Bubur ini merupakan produk olahan pangan cepat saji dan mudah dikonsumsi karena memiliki tekstur yang lunak dan mudah dicerna. Nutrisi yang terkandung dalam bubur ini adalah protein sebagai elemen utama dalam pengangkutan molekul tertentu agar dapat diserap oleh tubuh dan menjadi energi.

Selain kandungan gizinya yang tinggi, bubur Sobih dianggap sebagai makanan yang memiliki peminat yang cukup banyak di masyarakat. Cita rasanya yang mengombinasikan antara manis dan asin serta pas di lidah, menjadikan makanan ini banyak digemari oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Banyaknya peminat terhadap makanan yang bernama bubur Sobih ini menjadi salah satu peluang bisnis yang menarik dan marak di kalangan masyarakat saat ini. Permintaan konsumen yang meningkat ini menjadikan banyak masyarakat desa sobih memilih untuk berdagangan bubur tersebut.

Berdasarkan survei awal di desa sobih, didapati beberapa bubur ini, yaitu lebih dari 5 orang produsen. Jumlah ini belum termasuk orang-orang yang memperdagangkannya di luar desa Sobih. Jika permintaan masyarakat terus bertambah terhadap bubur khas sobih ini, maka bukan tidak mungkin penjualnya akan terus meningkat dengan jumlah produsen yang meningkat pula. Oleh karena itu, melihat perkembangan minat masyarakat yang begitu tinggi terhadap bubur Sobih ini, maka saya tertarik untuk menelitiinya.

## Landasan Teoritis

Kualitas mengartikan kualitas sebagai fungsi dari variabel yang spesifik dan terukur. Perbedaan kualitas merupakan selisih dari jumlah atribut sebuah produk, misalnya jumlah bubur sobih perbungkus dalam sebuah makanan. Jadi menurut pengertian ini jumlah atribut produk yang lebih tinggi setara dengan kualitas yang lebih baik.

Bahan adalah zat atau benda yang dari mana sesuatu dapat dibuat darinya, atau barang yang dibutuhkan untuk membuat sesuatu. Dalam penelitian ini, yang dimaksud bahan adalah bahan yang digunakan untuk membuat bubur sobih.

Rasa merupakan faktor yang penting dalam menentukan keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan. Meskipun parameter lain nilainya baik, jika rasa tidak enak atau tidak disukai, makan produk akan di tolak. Ada dua jenis rasa yang dikenali yaitu manis dan sedikit asin.

### Metode

Metode penelitian kuantitatif adalah data yang berbentuk kalimat, kata atau gambar. Sedangkan data kualitatif adalah data yang berbentuk angka, atau data kualitatif yang di angkakan (*skoring*). Data kuantitatif dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu *data diskrit* dan *data kontinum*. Data diskrit adalah data yang diperoleh dari hasil menghitung atau membilang (bukan mengukur). Sehingga peneliti menggunakan metode deskriptif.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif. Metode penelitian kuantitatif merupakan metode yang berpangkal dari peristiwa peristiwa yang dapat diukur secara kuantitatif, atau dinyatakan dengan angka. Metode kuantitatif dapat diartikan pula metode yang lebih menekankan pada aspek pengukuran secara obyektif terhadap fenomena social. Untuk dapat melakukan pengukuran, setiap fenomena social di jabarkan kedalam beberapa komponen masalah, variable dan indicator.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menghasilkan sejarah dan hasil pembahasan ini akan melalui uji uji, dilakukan dengan aplikasi SPSS V 16.0 Sebagai berikut:

1. Uji Validitas

No responden	R <sub>tabel</sub>	R <sub>hitung</sub>	keterangan
X1	0,878	0,914	Valid
X2	0,878	0,933	Valid
X3	0,878	0,933	Valid
X4	0,878	0,933	Valid
X5	0,878	0,933	Valid
No Responden	R <sub>tabel</sub>	R <sub>hitung</sub>	Keterangan
X1	0,878	0,974	Valid
X2	0,878	0,863	Valid
X3	0,878	0,982	Valid
X4	0,878	0,982	Valid
X5	0,878	0,863	Valid

2. Uji Reabilitas

**Tabel 4.10**  
**Reliabilitas X1**  
**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	N of Items
.825	5

3. Uji  
Normalitas

**Tabel 4.13**

**Hasil uji normalitas**

**One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		kualitas bahan	cara pembuatannya	rasa bubur	Unstandardized Residual
N		5	5	5	5
Normal Parameter S <sup>a</sup>	Mean	19.80	20.00	19.40	.0000000
	Std. Deviation	3.114	3.240	5.857	2.49732822
Most Extreme Differences	Absolute Positive Negative	.274 .274 -.184	.300 .300 -.179	.408 .269 -.408	.300 .300 -.211
Kolmogorov-Smirnov Z		.614	.671	.912	.672
Asymp. Sig. (2-tailed)		.846	.759	.377	.757
a. Test distribution is Normal.					

4. Uji Heteroskedestas

**Coefficients<sup>a</sup>**

Model	Unstandardized Coefficients		Beta	t	Sig.
	B	Std. Error			
1 (Constant)	1.657	5.856		.283	.804
kualitas bahan	.203	1.134	.487	.179	.874
cara pembuatannya	-.189	1.090	-.471	-.173	.878

a. Dependent Variable: RES2

5. Uji Linieritas

**ANOVA Table**

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
rasa bubur *	Between Groups	(Com bined )	136.70 0	45.567	91.133	.077
cara pembuatannya		Linearity	97.524	97.524	195.048	.046
		Deviation from Linearity	39.176	19.588	39.176	.112
		Within Groups	.500	.500		
		Total	137.20 0			

## 6. Uji Regresi Berganda

**Coefficients<sup>a</sup>**

Model N	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error			
1 (Constant)	52.808	11.339		4.657	.043
kualitas bahan	2.387	2.196	1.269	1.087	.001
cara pembuatan	.692	2.111	.383	.328	.004

a. Dependent Variable: rasa bubur

## 7. Uji T

**Coefficients<sup>a</sup>**

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error			
1 (Constant)	52.808	11.339		4.657	.043
kualitas bahan	2.387	2.196	1.269	1.087	.001
cara pembuatan	.692	2.111	.383	.328	.004

a. Dependent Variable: rasa bubur

## 8. Uji R

**Model Summary**

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.905 <sup>a</sup>	.818	.636	3.532

a. Predictors: (Constant), cara pembuatan, kualitas bahan

## KESIMPULAN

Dari penelitian yang sudah dilakukan di DESA SOBIH dengan judul “ pengaruh kualitas bahan dan cara pembuatannya terhadap rasa bubur sobih kecamatan bangkalan” dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Diantara kualitas bahan (X1) terhadap rasa bubur (Y), yang dibuktikan dengan T (hitung) = 0,328 T (tabel) =6,31375 Berdasarkan hasil tersebut maka hipotesis yang menyatakan kualitas bahan berpengaruh terhadap rasa bubur sobih diterima
2. Cara pembuatannya (X2) terhadap rasa bubur sobih (Y). Berdasarkan hasil tersebut maka hipotesis yang menyatakan cara pembuatannya berpengaruh diterima.

3. Kualitas bahan (X1) cara pembuatannya (X2) terhadap rasa bubur sobih (Y). F (hitung) 24,500 dengan signifikansi sebesar dengan batas signifikansi 0,004 nilai signifikant tersebut lebih kecil dari 0,05. Dengan arah koefisien positif, dengan demikian diperoleh bahwa hipotesis yang menyatakan bahwa variabel-variabel kualitas bahan dan cara pembuatannya secara bersama-sama memiliki pengaruh signifikan terhadap rasa bubur sobih

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Batubara mustopa marli, *metode penelitian social ekonomi*, (Palembang, Universitas muhammadiyah Palembang, 2011), 10.
- Dodik heru setyawan, “[htt://zonainfosemua.blogspot.com/2011/01/pengertian-metode-penelitian-kualitatif.html](http://zonainfosemua.blogspot.com/2011/01/pengertian-metode-penelitian-kualitatif.html)”, diambil tanggal 12 maret 20161, pukul 21:32 wib
- FakuItas Ekonomi dan Bisnis IsIslam UIN Sunan AmpeI Surabaya, Petunjuk Teknis Penulisan Skripsi, (Surabaya : FakuItas FEBI), 11.
- UIfa Hasanah, “Faktor-faktor Motivasi Yang Dipertimbangkan Nasabah DaIam Memilih BMT Pahlawan Tulungagung” (Skripsi— STAIN TuIungagung, TuIungagung, 2010)
- Sugiono. *Statistic Untuk Pebelitian. Bandung*. Afabeta.2006,11
- FrankeI dan WaIlen, daIam IsmaiI Nawawi, Metode PeneIitian Kualitatif , (Jakarta: cv. Dwiputra Pustaka jaya, 2012), 128
- Anwar Hidayat, “*Menghitung Besar Sa AmpeI PeneIitian*”, DaIam <https://www.statiskian.com>, di ambil pada tanggal 18 maret 2016, 23:48 WIB