

**PENGEMBANGAN *ROLL CAKE* MOTIF *ENDEK*
RANGRANG KHAS BALI**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**Oleh
Ni Kadek Novi Widiantari
NIM 1815011025**

PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

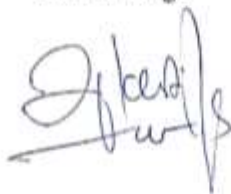
2022

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT- SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

Menyetujui

Pembimbing I



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197107111999032001

Pembimbing II



Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197104212002122001

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Ni Kadek Novi Widiantari
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal :

Dewan penguji,

Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP./196504191990032001

(Ketua)

Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd.
NIP. 196501261992112001

(Anggota)

Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197107111999032001

(Anggota)

Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197104212002122001

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat- syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

pada:

Hari :Senin
Tanggal : 27 Juni 2022

Mengetahui

Ketua ujian



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si
NIP : 197408012000032003

Sekretaris ujian



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik Dan Kejuruan



Dr. I. Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd
Nip : 197106161996021001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “*Pengembangan Roll Cake Motif Endek Rangrang Khas Bali*” .beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 29 Mei 2022

Yang membuat pernyataan,



Ni Kadek Novi Widiantari

KATA PERSEMBAHAN

**Puji Syukur Kepada TUHAN YANG MAHA ESA, IDA SANG HYANG
WIDHI WASA Hanya karena anugrah-Nya, saya persembahkan skripsi ini
untuk:**

**Kepada Orang Tua dan kakak tercinta I Nyoman Kayana, Ni Luh Gede
Susilawati, Ni Luh Anis Widiastuti, serta Keluarga Besar**
yang telah memberikan doa, motivasi, nasihat, dan kasih sayang tanpa mengenal
waktu demi kesuksesan dan kebahagiaan saya, yang tidak akan pernah bisa
tergantikan.

Teman Seperjuanganku
Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga angkatan 2018,
Terimakasih atas bantuan, perjuangan, canda tawa bersama

I Made Rai Surya
Terimakasih sudah menjadi pendengar serta teman yang selalu ada

Almamater Tercinta
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi
Tata Boga

MOTTO

Mereka yang tekun dalam kebajikan dan kebenaran secara ajaib akan memperoleh kehidupan yang layak. Karena bagi orang yang baik dan benar, makanan, pakaian, dan berbagai macam harta kekayaan seolah – olah datang dan menawarkan diri untuk dimiliki
(sarasamuscaya 51)



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena berkat rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pengembangan *Roll Cake* Motif *Endek Rangrang Khas Bali*”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T, selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri, atas arahan dan semangat bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan selaku Penguji I, atas bimbingan serta arahan yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.
4. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd selaku Pembimbing I, atas bimbingan, arahan, serta saran yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
5. Luh Masdarini.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II, atas bimbingan, arahan, dan saran yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. selaku Penguji II, atas arahan dan saran yang diberikan dalam penulisan skripsi ini
7. Staf dosen dan laboran Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang memberikan banyak dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Kepada Ayah dan Ibu tercinta, I Nyoman Kayana dan Ni Luh Gede Susilawati, serta keluarga besar selalu memberikan semangat dan dorongan moral dalam menyelesaikan studi dan skripsi ini.

9. Rekan-rekan mahasiswa PKK Angkatan 2018 yang tak dapat saya sebutkan satu persatu, serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari penyajian skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan yang ada. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik maupun saran yang bersifat membangun. Penulis sangat berharap skripsi ini dapat bermfaat dan berguna bagi kita semua khususnya dalam dunia pendidikan.

Singaraja, 23 Mei 2022

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN Sampul	i
LEMBAR Logo	ii
HALAMAN Judul	iii
LEMBAR Persetujuan Pembimbing	iv
LEMBAR Persetujuan Dosen Penguji	v
KATA Persembahan	vii
MOTTO	viii
PRAKATA	ix
ABSTRAK	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR Tabel	xiv
DAFTAR Gambar	xv
DAFTAR Lampiran	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Pembatasan Masalah	5
1.4. Rumusan Masalah	5
1.5. Tujuan Penelitian	6
1.6. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	7
2.1. <i>Roll cake</i>	7
2.2. Bahan Bahan Pembuatan <i>Roll cake</i>	8
2.3. Peralatan Pembuatan Roll Cake	11
2.4. Kriteria <i>Roll cake</i>	12
2.5. Motif <i>Endek rangrang</i>	12
2.6. Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	14
2.7. Kerangka Berpikir	16
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1. Rancangan Penelitian Model 4D	18

3.1.1. <i>Define</i>	18
3.1.2. <i>Design</i>	18
3.1.3. <i>Development</i>	18
3.1.4. <i>Dissemination</i>	19
3.2. Prosedur Penelitian	19
3.2.1. <i>Define</i>	19
3.2.2. <i>Design</i>	21
3.2.3. <i>Development</i>	21
3.2.4. <i>Dissemination</i>	24
3.3. Subjek Penelitian	25
3.4. Tempat Dan Waktu Penelitian	25
3.5. Variabel Penelitian	25
3.6. Definisi Oprasional Variabel	26
3.7. Metode Pengumpulan Data	26
3.8. Intrumen Penelitian	27
3.9. Teknik Analisis Data	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Deskripsi Data	32
4.2. Hasil Penelitian dan Pembahasan	32
4.1.1. <i>Define</i>	32
4.1.2. <i>Design</i>	33
4.1.3. <i>Development</i>	35
4.1.4. <i>Dissemination</i>	47
4.2. Pembahasan Hasil Penelitian	50
4.3. Implikasi	52
BAB V PENUTUP	54
5.1 Rangkuman	54
5.2 Simpulan	55
5.3 Saran	56

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Batas Penggunaan Bahan Pada Pembuatan <i>Spong Cake</i>	7
Tabel 2.2. Pengelompokan Bahan <i>Cake</i>	8
Tabel 2.3. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Roll Cake Secara Umum.....	11
Tabel 2.4. Kriteria <i>Roll cake</i> Secara Umum	12
Tabel 2.5. Kajian Yang Relevan	15
Tabel 3.1 Resep Acuan <i>Roll Cake</i> Batik.....	20
Tabel 3.2. Alat Dalam Pembuatan <i>Roll cake</i> Motif <i>Endek rangrang</i>	22
Tabel 3.3 Cara Pembuatan <i>Roll cake</i> Motif <i>Endek Rangrang</i>	23
Tabel 3.4 Karakteristik <i>Roll cake</i> Motif <i>Endek Rangrang</i>	28
Tabel 3.5 Skala Mutu Hedonik Dan Numerik Uji Kualitas	29
Tabel 3.6 Skala Mutu Hedonik Dan Numerik Uji Penerimaan	29
Tabel 3.7 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Lima.....	30
Tabel 3.8 Pedoman Konversi Skala Lima Uji Kualitas	31
Tabel 3.9 Pedoman Konversi Skala Lima Uji Penerimaan	31
Tabel 4.1 Resep <i>Roll Cake</i> Motif <i>Endek Rangrang</i>	36
Tabel 4.2 Hasil Penilaian Uji Validasi 1	43
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Uji Validasi 2.....	44
Tabel 4.4 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas <i>Roll cake</i> Motif <i>Endek rangrang</i> Khas Bali	46
Tabel 4.5 Rentang Skor Hasil Uji Kualitas <i>Roll cake</i> Motif <i>Endek rangrang</i> Khas Bali	47
Tabel 4.6 Hasil Tabulasi Data Uji Penerimaan <i>Roll cake</i> Motif <i>Endek rangrang</i> Khas Bali	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Kain Tenun Motif <i>Endek Rangrang</i>	21
Gambar 3.2. Desain Motif <i>Endek Rangrang</i>	21
Gambar 3.3. Mika <i>Roll Cake</i>	24
Gambar 4.1 Pembuatan Garis Pinggir Motif	33
Gambar 4.2 Pembuatan Garis Zigzag Pada Pinggir Motif	34
Gambar 4.3 Pembuatan Garis Zigzag Pada Bagian Tengah	34
Gambar 4.4 Pembuatan Segitiga Pada Pinggir Garis	34
Gambar 4.5 Pembuatan <i>Panggoh Taji</i>	35
Gambar 4.6 Proses Penebalan Garis	35
Gambar 4.7 Bahan Motif <i>Endek Rangrang</i> Khas Bali.....	36
Gambar 4.8 Bahan <i>Roll Cake</i>	36
Gambar 4.9 Telur, Tepung Terigu, Gula, <i>Maizena Emulsifier</i>	37
Gambar 4.10 Masukan Susu Cair.....	37
Gambar 4.11 Warna Dibagi Menjadi 4.....	38
Gambar 4.12 4 Warna Dalam <i>Piping Bag</i>	38
Gambar 4.13 Menggambar Garis Dasar Pola Dengan Adonan	38
Gambar 4.14 Menggambar <i>Endek Rangrang</i> Dengan Adonan Warna.....	39
Gambar 4.15 Mengukus motif <i>endek rangrang</i>	39
Gambar 4.16 Pengocokan Telur.....	39
Gambar 4.17 Memasukan Gula dan <i>Emulsifier</i>	40
Gambar 4.18 Menuang Susu Minyak Dan Pasta	40
Gambar 4.19 Memasukan Tepung Dan <i>Maizena</i>	40
Gambar 4.20 Masukan Garam	41
Gambar 4.21 Mengaduk Adonan	41
Gambar 4.22 Menuang Adonan	41
Gambar 4.23 Pengukusan.....	41
Gambar 4.24 <i>Roll Cake</i> Motif <i>Endek Rangrang</i> Sebelum Digulung.....	42
Gambar 4.25 Pengemasan <i>roll cake</i> motif <i>endek rangrang</i>	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran.01 Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian	61
Lampiran.02 Lembar Uji Kelayakan Instrumen	65
Lampiran.03 Lembar Uji Validasi 1	68
Lampiran.04 Lembar Uji Validasi 2	71
Lampiran 05 Lembar Uji Kualitas (Uji Terbatas).....	73
Lampiran.06 Lembar Uji Penerimaan (Uji Perluas)	89

