

**PENGEMBANGAN MOTIF BATIK SASAMBO KHAS
NUSA TENGGARA BARAT PADA *ROLL CAKE***



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA


SINGARAJA

2023



**PENGEMBANGAN MOTIF BATIK SASAMBO KHAS
NUSA TENGGARA BARAT PADA *ROLL CAKE***

SKRIPSI



**Diajukan Kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Oleh
Sulistia Ningsih
NIM 1915081026**

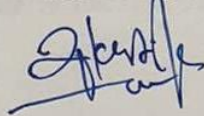
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIK GANESHA
SINGARAJA**

2023

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,

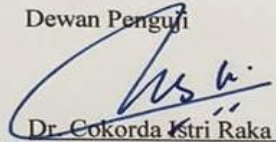


Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd
NIP. 197104212002122001

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Sulistia Ningsih
Telah dipertahankan di depan penguji
pada tanggal 06 Juli 2023

Dewan Penguji



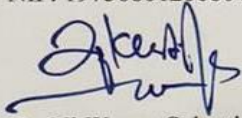
Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
NIP. 197103031997032001

(Ketua)



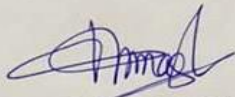
Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd
NIP. 197508012006042001

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

Lembar Persetujuan dan Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

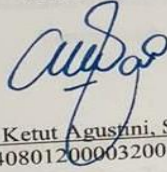
Diterima oleh Panitia Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna Memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana Pendidikan

Pada:

Hari : Kamis.
Tanggal : 26 Juli 2023

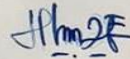
Mengetahui

Ketua Ujian



Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si, M.Si
NIP. 197408012000032001

Sekretaris Ujian



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP. 197309022002122001

Mengesahkan

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kerjasama



Prof. Dr. Gede Rasben Dantes, S.T., M.T.I
NIP. 197502212003121001

KATA PERSEMBAHAN

Puji Syukur Kepada ALLAH SWT.

**Hanya karena anugrah-Nya, saya persembahkan skripsi ini untuk:
Kepada Orang Tua dan Adik tercinta Bapak Saharudin, Ibu Hartini, Elis
Dewi Sufita, 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 Berbagi Cerita

Danang Triatmojo S.Pd

Terimakasih atas dukungan dan doa, serta motivasi tanpa mengenal waktu demi kebahagiaan saya, dalam proses menyelesaikan skripsi ini.

Teman Seperjuanganku

Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2019,

Terimakasih atas bantuan, perjuangan, canda tawa bersama

Almamater Tercinta

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner , Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha

MOTTO

**“TIDAK ADA YANG TIDAK MUNGKIN DI DUNIA INI, JIKA
TUHAN SUDAH BERKHENDAK, TERUSLAH BERDOA DAN
BERUSAHA.”**

(Sulistia)



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Motif Batik Sasambo khas Nusa Tenggara Barat Pada *Roll cake*”**. 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. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M. Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha. atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Prof. Dr. Gede Rasben Dantes, S.T.,M.T.I selaku Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kerjasama Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si.,M.Si, selaku wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T, selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri, atas arahan dan semangat bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd.,M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional seni kuliner , atas bimbingan serta arahan yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.

6. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd selaku Pembimbing I, atas bimbingan, arahan, serta saran yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
7. Luh Masdarini.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II, atas bimbingan, arahan, dan saran yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd.,M.Pd, selaku Penguji I, atas arahan dan saran yang diberikan dalam penulisan skripsi ini
9. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd.,M.Pd , selaku Penguji II, atas arahan dan saran yang diberikan dalam penulisan skripsi ini
10. Staf dosen dan laboran Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang memberikan banyak dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
11. Kepada Ayah dan Ibu tercinta, Bapak Saharudin dan Ibu Hartini, serta keluarga besar selalu memberikan semangat dan dorongan moral dalam menyelesaikan studi dan skripsi ini.
12. Rekan-rekan mahasiswa PVSK Angkatan 2019 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 bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya dalam dunia pendidikan.

Singaraja, 6 Juli 2023

Sulistia Ningsih

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	ix
ABSTRAK.....	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah	8
1.4 Rumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	10
2.1 <i>Roll Cake</i>	10
2.2 Bahan – Bahan Pembuatan <i>Roll Cake</i>	11
2.3 Resep Standar Penggunaan Bahan Baku <i>Roll Cake</i>	14
2.4 Kriteria <i>Roll Cake</i>	14
2.5 Motif Kain Batik Sasambo	15
2.6 Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Roll Cake</i>	18
2.7 Penelitian Pengembangan.....	19
2.8 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	20
2.9 Kerangka Berpikir	26
BAB III Metode Penelitian.....	27
3.1 Rancangan Penelitian	27
3.2 Prosedur Penelitian.....	28
3.3 Subjek Penelitian.....	35
3.4. Tempat Dan Waktu Penelitian	35
3.5 Variabel Penelitian	36

3.6 Definisi Operasional Variabel.....	36
3.7 Metode Pengumpulan Data	36
3.8 Instrumen Penelitian.....	37
3.9 Teknik Analisis Data	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1 Deskripsi Data	42
4.2 Hasil Penelitian	42
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	59
4.4 Implikasi.....	61
BAB V PENUTUP.....	63
5.1 Rangkuman.....	63
5.2 Simpulan.....	65
5.3 Saran.....	66
Daftar Pustaka.....	67



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Pengelompokan Bahan <i>Cake</i>	11
Tabel 2.2 Batas Penggunaan Bahan	14
Tabel 2.3 Kriteria <i>sponge Cake</i> Secara Umum	14
Tabel 3.1 Resep acuan <i>roll cake</i> batik.....	29
Tabel 3.2 Resep <i>Roll cake</i> motif batik Sasambo.....	30
Tabel 3.2 Alat Yang Digunakan Dalam Membuat <i>Roll Cake</i>	32
Tabel 3.3 Karakteristik <i>Roll Cake</i> Motif Batik Sasambo.....	38
Tabel 3.4 Skala Mutu Hedonik dan Numerik	39
Tabel 3.5 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Uji Penerimaan	39
Tabel 3.6 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Lima.....	40
Tabel 3.7 Pedoman Konversi Skala Lima.....	31
Tabel 4.1 Resep <i>Roll cake</i> Motif batik Sasambo	46
Tabel 4.2 Hasil penilaian uji validasi ahli desain.....	53
Tabel 4.3 Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas <i>Roll Cake</i>	55
Tabel 4.4 Rentang Skor Hasil Uji Kualitas <i>Roll Cake</i> Motif.....	56
Tabel 4.5 Hasil Tabulasi Data Uji Penerimaan <i>Roll Cake</i> Motif.....	57



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Dokumentasi hasil Observasi dengan toko Atika Bakery	5
Gambar 1.2 Dokumentasi Observasi dengan pemilik toko Toko Ilhami.....	6
Gambar 2.1 Motif Batik Sasambo.....	18
Gambar 3.1 Motif Batik Sasambo.....	31
Gambar 3.2 <i>Design</i> Motif Batik Sasambo	31
Gambar 3.3 <i>Mika Roll Cake</i>	33
Gambar 4.1 Pembuatan garis pinggir motif batik Sasambo.....	44
Gambar 4.2 pembuatan garis tengah motif	44
Gambar 4.3 Pembuatan motif pokok	44
Gambar 4.4 Pembuatan motif pengisi dan motif pinggiran	45
Gambar 4.5 Penebalan motif batik Sasambo	45
Gambar 4.6 Bahan motif batik Sasambo khas NTB	47
Gambar 4.7 Bahan adonan <i>roll cake</i>	47
Gambar 4.8 Telur, tepung terigu, gula, maizena, emulsifier.....	47
Gambar 4.9 Masukkan bahan cair, aduk sampai merata.....	48
Gambar 4.10 Adonan dibagi dua, dimasukkan kedalam piping bag.....	48
Gambar 4.11 Menggambar garis dan pola	49
Gambar 4.12 Menggambar motif batik Sasambo	49
Gambar 4.13 Mengukus motif batik Sasambo	49
Gambar 4.14 Telur, gula dan <i>emulsifier</i>	50
Gambar 4.15 Adonan Putih, kental berjejak	50
Gambar 4.16 Masukkan Bahan Kering.....	50
Gambar 4.17 Memasukkan bahan cair dan garam	51
Gambar 4.18 Menuang adonan kedalam Loyang berisi motif	51
Gambar 4.19 Kukus adonan <i>roll cake</i>	51
Gambar 4.20 Motif batik Sasambo sebelum digulung.....	52
Gambar 4.21 Pengemasan <i>roll cake</i> motif batik Sasambo khas NTB	52
Gambar 4.22 Diagram Hasil Penilaian.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01 Surat Izin Pengambilan Data	70
Lampiran 02 Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian	72
Lampiran 03 Lembar Uji Kelayakan Instrumen	75
Lampiran 04 Lembar Uji Validasi Ahli Desain 1	78
Lampiran 05 Lembar Uji Validasi Ahli Desain 2	81
Lampiran 06 Lembar Uji Panelis terlatih.....	84
Lampiran 07 Lembar Uji Penerimaan (Uji Diperluas)	90
Lampiran 08 Dokumentasi Pengambilan Data	141



PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Pengembangan Motif Batik Sasambo Khas Nusa Tenggara Barat Pada Roll Cake ”** beserta isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 7 Juli 2023



Sulistia Ningsih
NIM. 1915081026

