

**PENGEMBANGAN BROWNIES KUKUS  
MOTIF SONGKET WAYANG LUMBUNG KHAS  
LOMBOK TENGAH**



**OLEH:  
FITRIANI HASANAH  
1915081028**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
2023**

Diterima oleh panitia ujian fakultas teknik dan kejuruan  
Universitas pendidikan ganesha  
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : *Senin*  
Tanggal : *17 Juli 2023*

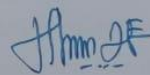
Mengetahui,

Ketua ujian

Sekretaris ujian



Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.  
NIP. 197408012900032001



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

SKRIPSI

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

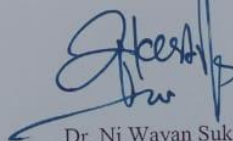
Menyetujui,

Pembimbing I



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

Pembimbing II

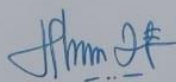


Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197107111999032001

LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI

Skripsi oleh Fitriani Hasanah ini  
telah dipertahankan di depan dewan penguji  
pada tanggal 17 Juli 2023

Dewan penguji,



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

(ketua)



Dr. Made Diah Angendari, S.Pd.,M.Pd.  
NIP. 197403162006042001

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

**Lampiran 07 Pernyataan Keaslian Tulisan****PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Pengembangan Brownies Kukus Motif Songket Wayang Lumbung Khas Lombok Tengan” 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 risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 07 Juni 2023



Fitriani Hasanah

## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Pengembangan Brownies Kukus Motif Songket Wayang Lumbung Khas Lombok Tengah”**. Penyusunan skripsi ini dilakukan untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam penyusunan skripsi ini, tak lepas dari bantuan berbagai pihak. Dengan demikian pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Gede Rasben Dantes, S.T, M.T.I., selaku Wakil Rektor I Bidang Akademik dan Kerjasama Universitas Pendidikan Ganesha atas bantuan fasilitas yang telah diberikan selama penyusunan skripsi ini.
2. Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si.,M.Si., selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha, atas bantuan fasilitas yang telah diberikan selama penyusunan skripsi ini.
3. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri, atas bantuan fasilitas yang diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan selaku Penguji I, atas bimbingan dan arahan yang diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
5. Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd., selaku Pembimbing I, atas bimbingan, arahan dan semangat yang diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd.,M.Pd., selaku Pembimbing II, atas bimbingan, arahan dan semangat yang diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd.,M.Pd., selaku Penguji II, atas bimbingan dan arahan yang diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.

8. Staf, dosen dan laboran Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang memberikan banyak bantuan dan dukungan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.

9. Kepada keluarga tercinta, yang telah memberikan dorongan dan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan masa studi dan penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari penyajian skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan penulis, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang berifat membangun untuk penyusunan skripsi yang lebih baik lagi dengan harapan skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca, peneliti selanjutnya dan khususnya dalam dunia pendidikan.



Singaraja, 22 Juni 2023

Fitriani Hasanah

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI PRAKATA .....	viii
ABSTRA .....	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 .....	8
1.3 Pembatasan Masalah .....	8
1.4 Rumusan Masalah .....	8
1.5 Tujuan Penelitian .....	9
1.6 Manfaat Hasil Penelitian .....	9
BAB II KAJIAN TEORI .....	11
2.1 Pengembangan Produk .....	11
2.2 Brownies .....	12
2.3 Bahan-Bahan Pembuatan Brownies Kukus .....	13
2.4 Peralatan Pembuatan Brownies Kukus .....	15
2.5 Kriteria Brownies Kukus .....	17
2.6 Motif Songket Wayang Lambung .....	17
2.8 Kerangka Berpikir .....	26
BAB III METODE PENELITIAN .....	30
3.1 Rancangan Penelitian .....	30
3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan .....	32
3.3 Subjek Penelitian .....	37
3.4 Tempat dan Waktu .....	37
3.5 Variabel Penelitian .....	37
3.6 Definisi Operasional Variabel .....	38
3.7 Metode Pengumpulan Data .....	38



3.8 Instrumen Penelitian .....	39
3.9 Teknik Analisis Data .....	42
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>45</b>
4.1 Deskripsi Data .....	45
4.2 Hasil Penelitian .....	45
4.2.1 define (Pendefinisian) .....	45
4.2.2 Design (Perancangan) .....	46
4.2.3 Development (Pengembangan) .....	49
4.2.4 Dessimation (Penyebaran) .....	58
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian .....	61
4.4 Implikasi .....	63
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>64</b>
5.1 Rangkuman .....	64
5.2 Simpulan .....	66
5.3 Saran .....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>68</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Iindikator Kriteria Brownies Kukus.....	16
Tabel 2.2 Jurnal Penelitian yang Relevan .....	25
Tabel 3.1 Alat Pembuatan Brownies Kukus Motif Songket Wayang Lumbung...32	
Tabel 3.6 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Uji validasi produk .....	42
Tabel 3.7 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Uji Penerimaan .....	42
Tabel 3.8 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala 5 .....	43
Tabel 3.9 Pedoman Konversi Skala 5 Uji Kualitas.....	44
Tabel 3.10 Pedoman Konversi Skala 5 Uji Penerimaan .....	45
Tabel 4.1 Alat Pembuatan Brownies Kukus Motif Songket Wayang Lumbung ..46	
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Adonan Motif Songket Wayang Lumbung .....	47
Tabel 4.3 Resep Brownies Kukus .....	47
Tabel 4.4 Tabulasi Data Hasil Uji Validasi Produk.....	55
Tabel 4.5 Tabulasi Data Hasil Uji Kualitas Produk Brownies Kukus Songket Wayang Lumbung Oleh Panelis Terlatih .....	55
Tabel 4.6 Rentang Skor Hasil Penilaian Uji Kualitas Produk Brownies Kukus Motif Songket Wayang Lumbung .....	56
Tabel 4.7 Tabulasi Data Hasil Penilaian Uji Kualitas Produk Brownies Kukus Motif Songket Wayang Lumbung Oleh Panelis Diperluas (Masyarakat) .....	57
Tabel 4.8 Rentang Skor Hasil Penilaian Uji Kualitas Produk Brownies Kukus Motif Songket Wayang Lumbung .....	58

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Hasil Observasi Toko Atika Bakery.....	4
Gambar 1.2 Hasil Observasi Toko Enjoy Bakery.....	5
Gambar 1.3 Hasil Wawancara Masyarakat.....	6
Gambar 2.1 Motif Songket Wayang Lumbung.....	20
Gambar 3.1 Kain Songket Wayang Lumbung.....	31
Gambar 3.2 Desain Motif Songket Wayang Lumbung.....	31
Gambar 3.3 Box Brownies.....	34
Gambar 4.1 Membuat Garis Pinggir.....	44
Gambar 4.2 Membuat Motif Lumbung.....	44
Gambar 4.3 Membuat Motif tambahan.....	44
Gambar 4.4 Membuat Motif Wayang.....	45
Gambar 4.5 Penebalan Motif.....	45
Gambar 4.6 Bahan Motif Songket Wayang Lumbung.....	48
Gambar 4.7 Bahan Brownies Kukus.....	48
Gambar 4.8 Mencampur Bahan Motif.....	49
Gambar 4.9 Adonan Yang Sudah Diberi Warna.....	49
Gambar 4.10 Menggambar Pola Motif dengan Adonan.....	50
Gambar 4.11 Mengukus Adonan Motif Songket Wayang Lumbung.....	50
Gambar 4.12 Melelehkan Cokelat, Margarin, dan Minyak Goreng.....	51
Gambar 4.13 Campuran Telur, Gula, dan Emulsifier.....	51
Gambar 4.14 Mencampur Tepung Terigu, Vanili, dan Baking Powder.....	51
Gambar 4.15 Memasukkan Cokelat, Margarin, dan Minyak Yang Sudah Ditim.....	52
Gambar 4.16 Menuang Adonan Brownies dan Pengeluaran Brownies Kukus dari Loyang.....	52
Gambar 4.17 Pengemasan Brownies Kukus Motif Songket Wayang Lumbung..	53

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Lembar Instrumen .....	72
Lampiran 02. Surat Permohonan Peminjaman Lab Produksi .....	74
Lampiran 03. Lembar Validasi Produk.....	75
Lampiran 04 Lembar Observasi Uji Penerimaan.....	79
Lampiran 05 Dokumentasi Pengambilan Data ke Masyarakat .....	120
Lampiran 06. Riwayat Hidup.....	121
Lampiran 07. Surat Pernyataan Keaslian Tulisan .....	122

