

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

Oleh  
**Fitriani Hasanah, NIM 1915081028**  
**Jurusan Teknologi Industri**

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah untuk memaparkan tahapan pengembangan brownies kukus motif Songket Wayang Lumbung khas Lombok Tengah. Jenis penelitian ini adalah penelitian dan pengembangan (R&D dengan model 4D yaitu (*define, design, development, dan dissemination*). Teknik pengumpulan data menggunakan metode observasi. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa lembar observasi dengan skala 5. Subjek penelitian dalam penelitian ini yaitu menggunakan panelis sebanyak 40 orang pengunjung Taman Kota Singaraja. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian pada tahap *define*, brownies kukus dikembangkan dengan mengaplikasikan motif Songket Wayang Lumbung khas Lombok Tengah dengan menggunakan resep acuan adonan motif dari Bisri dan brownies kukus dari Irham Sani, dkk. Tahap *design* yaitu menggunakan desain motif songket Wayang Lumbung khas Lombok Tengah yang memiliki warna dasar hitam dan warna motif yang cerah dan bentuk yang terlihat jelas. Tahap *development* dilakukan proses pembuatan atau perealisasian motif pada brownies kukus sehingga menghasilkan produk brownies yang bermotif, pada tahap ini juga dilakukan uji validasi produk oleh judgment ahli desain yang melibatkan 1 dosen Pendidikan Seni Rupa dan 1 Dosen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Tahap terakhir tahap *dissemination* pada tahap ini dilakukan uji penerimaan yaitu menggunakan panelis diperluas diperoleh nilai rata-rata dari segi warna yaitu 4,50 dan dari segi bentuk motif yaitu 4,53 dengan kategori sangat suka. Produk brownies kukus motif songket Wayang Lumbung diterima oleh masyarakat dengan kategori sangat suka.

**Kata Kunci:** Pengembangan, Brownies Kukus, Wayang Lumbung.

**DEVELOPMENT OF STEAM BROWNIES**  
**SPECIAL LUMBUNG WAYANG SONGKET MOTIF**  
**CENTRAL LOMBOK**

By

**Fitriani Hasanah, NIM 1915081028**

**Industrial Technology Department**

**ABSTRACT**

The purpose of this study was to describe the stages of developing steamed brownies with the Songket Wayang Lumbung motif, typical of Central Lombok. This type of research is research and development (R&D with a 4D model, namely (define, design, development, and dissemination). Data collection techniques used the observation method. The instrument used in this study was an observation sheet with a scale of 5. The research subjects in this study were using a panel of 40 visitors to Singaraja City Park. The data was analyzed descriptively quantitatively and qualitatively. The results of the research at the define stage, steamed brownies were developed by applying the motif of Songket Wayang Lumbung typical of Central Lombok using a reference recipe for dough motifs from Bisri and steamed brownies from Irham Sani , et al. The design stage is using the songket motif of the Wayang Lumbung typical of Central Lombok which has a black base color and bright motif colors and a clearly visible shape. The development stage is the process of making or realizing motifs on steamed brownies so as to produce patterned brownie products, on At this stage, a product validation test was also carried out by a design expert judgment involving 1 lecturer in Fine Arts Education and 1 lecturer in Family Welfare Education. In the last stage of the dissemination stage, at this stage, an acceptance test was carried out, namely using expanded panelists, the average value was obtained in terms of color, namely 4.50 and in terms of motif form, namely 4.53 with the very like category. The steamed brownies with the Wayang Lumbung songket motif were received by the public in the very like category.

Keywords: Development, Steamed Brownies, Barn Puppet.