

**PENGEMBANGAN *BROWNIES* DENGAN MOTIF BATIK *TRUNTUM*
KHAS SURAKARTA**

Oleh

Mohamad Ade Riski, NIM 1915081010

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan Teknologi Industri

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Email: mohamad.ade@undiksha.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengembangkan *Brownies* motif Batik Truntum khas Surakarta dengan metode penelitian dan pengembangan (R&D) menggunakan model 4D. Data dikumpulkan melalui metode observasi dan wawancara. Instrumen penelitian berupa lembar observasi dengan skala 5. Subjek penelitian terdiri dari dua kelompok, panelis uji terbatas yang terdiri dari 17 panelis terlatih, yaitu Guru Sekolah Menengah Kejuruan, dan uji panelis diperluas yang melibatkan 50 pengunjung Taman Kota Singaraja. Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menggambarkan bahwa dalam tahap definisi, *brownies* dikembangkan dengan menerapkan motif batik Truntum khas Surakarta dengan menggunakan resep acuan adonan motif dari Bisri dan resep *brownies* kukus dari Ny. Liem. Pada tahap desain, digunakan desain motif batik Truntum khas Surakarta dengan warna dasar hitam dan motif klasik yang jelas terlihat. Proses pengembangan dilakukan pada tahap motif pada *brownies* kukus, menghasilkan produk *brownies* yang bermotif. Pada tahap ini, dilakukan uji validasi produk oleh 2 dosen ahli desain. Hasil uji terbatas menunjukkan bahwa kualitas *brownies* motif batik Truntum dinilai sangat baik dari segi warna, bentuk motif, keseimbangan, dan irama motif. Pada tahap penyebarluasan, dilakukan uji penerimaan menggunakan panelis diperluas, dan hasilnya menunjukkan bahwa aspek warna, bentuk motif, keseimbangan, dan irama motif dinilai sangat disukai. Oleh karena itu, produk *brownies* kukus motif batik Truntum khas Surakarta diterima dengan sangat baik oleh masyarakat.

Kata Kunci: pengembangan, brownies, batik truntum

DEVELOPMENT OF BROWNIES WITH A TYPICAL SURAKARTA TRUNTUM BATIK MOTIF

By

Mohamad Ade Riski, NIM 1915081010

Culinary Arts Vocational Education Study Program

Department of Industrial Technology

Technical and Vocational Faculty

Ganesha University of Education

Email: mohamad.ade@undiksha.ac.id

ABSTRACT

This research aims to develop Brownies with a typical Surakarta Batik Truntum motif using research and development (R&D) methods using the 4D model. Data was collected through observation and interview methods. The research instrument was an observation sheet with a scale of 5. The research subjects consisted of two groups, a limited test panelist consisting of 17 trained panelists, namely Vocational High School Teachers, and an expanded panelist test involving 50 visitors to Singaraja City Park. Data analysis was carried out descriptively quantitatively. The results of this research illustrate that in the definition stage, brownies were developed by applying the typical Surakarta Truntum batik motif using the motif dough reference recipe from Bisri and the steamed brownies recipe from Mrs. Liam. At the design stage, a typical Surakarta Truntum batik motif design was used with a black base color and clearly visible classic motifs. The development process is carried out at the motif stage on steamed brownies, producing patterned brownie products. At this stage, product validation tests were carried out by 2 design expert lecturers. Limited test results show that the quality of the Truntum batik motif brownies is considered very good in terms of color, motif shape, balance and motif rhythm. At the dissemination stage, an acceptance test was carried out using expanded panelists, and the results showed that aspects of color, motif shape, balance and motif rhythm were considered highly favorable. Therefore, the typical Surakarta Truntum batik motif steamed brownie product was very well received by the public.

Keywords: development, brownies, truntum batik