

**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  
SINGARAJA  
2023**



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

**SKRIPSI**



**PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA**

**2023**

**SKRIPSI**

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

**Menyetujui,**

**Pembimbing I,**



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.  
NIP. 197212072002122003

**Pembimbing II,**



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

## LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI

Skripsi oleh Mohamad Ade Riski ini  
Telah dipertahankan di depan dewan penguji  
Pada tanggal 10 Agustus 2023

Dewan Penguji,



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

(Ketua)



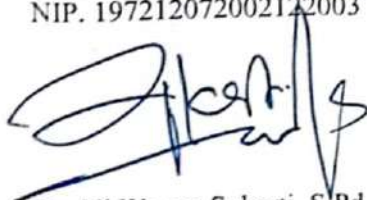
Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197403162006042001

(Anggota)



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.  
NIP. 197212072002122003

(Anggota)



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

(Anggota)

**LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN  
SKRIPSI**

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

Pada:

Hari : Kamis  
Tanggal : 10 Agustus 2023

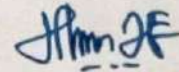
**Mengetahui**

Ketua Ujian



Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.  
NIP. 198211112008121001

Sekretaris Ujian




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

**Mengesahkan**

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



  
Dr. Madek Rihendra Dantes, S.T., M.T.  
NIP. 197912012006041001

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "**Pengembangan Brownies Dengan Motif Batik Truntum Khas Surakarta**" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya 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 saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 10 Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan,



Mohamad Ade Riski  
NIM. 1915081010

## PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa karena berkat karunia dan hidayah-Nya, skripsi dengan judul “Pengembangan *Brownies* Dengan Motif Batik *Truntum* Khas Surakarta” dapat di selesaikan. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.

Penyelesaian skripsi ini disadari terdapat kesulitan-kesulitan yang dihadapi namun, semua dapat terselesaikan dengan bantuan moral maupun material dari berbagai pihak. Berkenaan dengan hal tersebut, disampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan beserta jajarannya yang telah membantu mempermudah urusan administrasi dalam penyusunan skripsi.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
3. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S. Pd., M. Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
4. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M. Si. Dewan Penguji I yang telah memberikan saran dan masukan yang berarti dalam menyelesaikan skripsi.
5. Dr. Made Diah Angendari, S. Pd., M. Pd. Dewan Penguji II yang telah memberikan saran dan masukan yang berarti dalam menyelesaikan skripsi.
6. Ni Made Suriani, S. Pd., M. Par. selaku Dosen Pembimbing I yang selalu memberikan arahan, bimbingan, masukan dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Dr. Ni Wayan Sukerti, S. Pd., M. Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan, bimbingan, masukan serta motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Sahabat terbaik (David, Tomo, Ahok, Giasel, Vonny, Luhde, Sukma, Alviola, Faradiba, dan Aden) yang telah memberikan bantuan yang sangat berarti.



Dosen di lingkungan Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan. Serta seluruh teman-teman yang selalu memberikan dukungan dan bantuan yang sangat berarti. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, 10 Agustus 2023

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN	
PEMBIMBING .....	<b>Erro</b>
<b>r! Bookmark not defined.</b>	
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI	
SKRIPSI .....	<b>Erro</b>
<b>r! Bookmark not defined.</b>	
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN	
SKRIPSI .....	<b>Erro</b>
<b>r! Bookmark not defined.</b>	
KATA PERSEMBAHAN .....	iii
MOTTO .....	iv
PRAKATA .....	v
ABSTRAK .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR BAGAN .....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	6
1.3 Pembatasan Masalah .....	6
1.4 Rumusan Masalah .....	6
1.5 Tujuan Penelitian .....	7
1.6 Manfaat Penelitian .....	7
1.6.1 Manfaat Teoritis .....	7
1.6.2 Manfaat Praktis .....	7

BAB II	KAJIAN TEORI .....	8
2.1	<i>Brownies</i> .....	8
2.2	Bahan-Bahan Pembuatan <i>Brownies</i> .....	9
2.3	Peralatan Pembuatan <i>Brownies</i> .....	14
2.4	Kriteria <i>Brownies</i> .....	14
2.5	Pengertian Desain .....	15
2.5.1	Unsur-Unsur Desain .....	16
2.5.2	Prinsip-Prinsip Desain.....	17
2.6	Pengertian Motif Batik .....	19
2.6.1	Batik Motif <i>Truntum</i> khas Surakarta.....	20
2.6.2	Makna Ornamen Motif <i>Truntum</i> .....	21
2.7	Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan .....	23
2.8	Kerangka Berfikir .....	27
BAB III	METODE PENELITIAN.....	29
3.1	Rancangan Penelitian .....	29
3.2	Prosedur Penelitian .....	29
3.2.1	<i>Define</i> (Pendefinisian).....	29
3.2.2	<i>Design</i> (Perancangan) .....	30
3.2.3	<i>Development</i> (Pengembangan).....	32
3.2.4	<i>Dissemination</i> (Penyebarluasan).....	36
3.3	Subjek Penelitian .....	37
3.4	Tempat dan Waktu Penelitian.....	37
3.5	Variabel Penelitian .....	37
3.6	Definisi Operasional Variabel .....	37
3.7	Metode Pengumpulan Data .....	38
3.8	Instrumen Penelitian .....	39
3.9	Uji Validitas Instrumen .....	43
3.10	Teknik Analisis Data .....	46
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	49
4.1	Deskripsi Data .....	49

4.2	Hasil Penelitian.....	49
4.2.1	Inovasi Dalam Pengembangan Brownies Motif Batik Truntum Model 4D.....	49
4.2.1.1	<i>Define</i> (Pendefinisian).....	49
4.2.1.2	<i>Design</i> (Perancangan) .....	50
4.2.1.3	<i>Development</i> (Pengembangan) .....	53
4.2.1.4	<i>Dessimination</i> (Penyebaran) .....	69
4.3	Pembahasan Hasil Penelitian Pengembangan Brownies Motif Batik Truntum .....	73
4.3.1	Pengembangan Brownies Motif Batik Truntum .....	73
4.4	Implikasi .....	75
BAB V	PENUTUP.....	77
5.1	Rangkuman.....	77
5.2	Simpulan.....	79
5.3	Saran .....	79
	DAFTAR PUSTAKA .....	81
	LAMPIRAN.....	86

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Brownies Secara Umum.....	14
Tabel 2.2 Kriteria Brownies Secara Umum .....	14
Tabel 2.3 Pemaknaan Motif Truntum disetiap Ornamen .....	22
Tabel 3.1 Alat dalam Pembuatan Brownies motif Truntum .....	33
Tabel 3.2 Resep Acuan Dalam Membuat Adonan Motif.....	34
Tabel 3.3 Resep Acuan Dalam Membuat Adonan Brownies.....	34
Tabel 3.4 Kisi-Kisi Instrumen .....	40
Tabel 3.5 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Uji Kualitas .....	40
Tabel 3.6 Skala Hedonik dan Numerik Uji Penerimaan .....	41
Tabel 3.7 Lembar Observasi Uji Kualitas Ahli Desain Produk Terhadap Brownies Motif Truntum .....	41
Tabel 3.8 Lembar Observasi Uji Kualitas Panelis Terlatih Terhadap Brownies Motif Truntum .....	41
Tabel 3.9 Lembar Observasi Uji Penerimaan Terhadap Brownies Motif Truntum.....	42
Tabel 3.10 Tolok Ukur Uji Kualitas Terhadap Brownies Motif Truntum .....	42
Tabel 3.11 Penilaian Para Ahli.....	44
Tabel 3.12 Perhitungan Uji Ahli .....	44
Tabel 3.13 Kriteria Validitas Uji Gregory.....	45
Tabel 3.14 Perhitungan Para Ahli .....	45
Tabel 3.15 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Lima .....	47
Tabel 3.16 Pedoman Skala Lima Uji Kualitas .....	48
Tabel 3.17 Pedoman Konversi Skala Lima Uji Penerimaan.....	48
Tabel 4.1 Resep Acuan Brownies Ny. Liem.....	51

Tabel 4.2	Alat Pembuatan Brownies Kukus Motif Batik Truntum.....	54
Tabel 4.3	Bahan Pembuatan Adonan Motif Batik Truntum .....	55
Tabel 4.4	Resep <i>Brownies</i> Kukus.....	56
Tabel 4.5	Tabulasi Data Hasil Uji Validasi Produk .....	64
Tabel 4.6	Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Roll Cake Motif Batik Truntum Khas Surakarta .....	67
Tabel 4.7	Rentang Skor Hasil Uji Kualitas Brownies Motif Truntum Khas Surakarta.....	68
Tabel 4.8	Hasil Tabulasi Data Uji Penerimaan Brownies Motif Batik Truntum Khas Surakarta .....	70
Tabel 4.9	Rentang Skor Hasil Uji Penerimaan Brownies Motif Truntum Khas Surakarta .....	72

## DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berfikir .....	27

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Produk Brownies yang dijual di Wonder Bakery Surakarta ....	3
Gambar 2.1 Brownies Motif Batik .....	9
Gambar 2.2 Motif Truntum Bunga Tanjung .....	21
Gambar 3.1 Batik Motif Truntum .....	31
Gambar 3.2 Desain Motif Truntum .....	32
Gambar 3.3 Kemasan Brownies .....	35
Gambar 4.1 Membuat Garis Pada Pinggir Pola .....	52
Gambar 4.2 Membuat Motif Bunga Tanjung dan Belah Ketupat .....	53
Gambar 4.3 Membuat Motif Bintang .....	53
Gambar 4.4 Penebalan Motif.....	53
Gambar 4.5 Bahan Motif Batik Truntum .....	57
Gambar 4.6 Bahan Pembuatan Brownies Kukus .....	57
Gambar 4.7 Membuat Adonan Motif .....	58
Gambar 4.8 Adonan Motif Yang Sudah diberi Warna.....	59
Gambar 4.9 Menggambar Pola Motif.....	59
Gambar 4.10 Mengukus Motif Batik Truntum .....	60
Gambar 4.11 Melelehkan dan Mencampur Bahan C .....	60
Gambar 4.12 Mengocok Bahan A Sampai Mengembang .....	61
Gambar 4.13 Menyaring dan Mencampur Bahan B.....	61
Gambar 4.14 Memasukkan Bahan C yang Sudah Ditim.....	62
Gambar 4.15 Menuang Adonan Brownies Di Atas Motif.....	62
Gambar 4.16 Mengukus Adonan Brownies .....	63
Gambar 4.17 Mengangkat Brownies Kukus Motif Truntum .....	63
Gambar 4.18 Pengemasan Produk Brownies Kukus Motif Batik Truntum...	64



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian .....	87
Lampiran 2. Lembar Observasi Bahan .....	91
Lampiran 3. Lembar Uji Kelayakan Instrumen .....	92
Lampiran 4. Lembar Uji Validasi Produk.....	104
Lampiran 5. Lembar Uji Terbatas .....	110
Lampiran 6. Lembar Uji Penerimaan (Perluas) .....	128
Lampiran 7. Hasil Wawancara Toko Kue Surakarta dan Masyarakat Umum .....	180
Lampiran 8 Surat Peminjaman Lab Produksi .....	182
Lampiran 9 Dokumentasi Pengambilan Data .....	183
Lampiran 10. Riwayat Hidup.....	184
Lampiran 11. Pernyataan .....	185