

**PENGEMBANGAN MOTIF BATIK ULAMSARI MAS
KHAS BALI PADA *ROLL CAKE***

SKRIPSI

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



Oleh

**VONNY SYAN PUTRI TRITAMA
NIM 1915081004**

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



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

Pembimbing II



Dra. Damiani, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Vonny Syan Putri Tritama
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 10 Agustus 2023

Dewan Penguji,



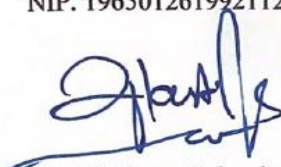
Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001

(Ketua)



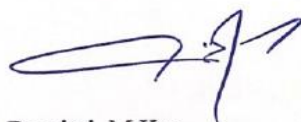
Dr. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd.
NIP. 196501261992112001

(Anggota)



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

(Anggota)



Dra. Damiami, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

(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

Sekretaris Ujian



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

Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP. 19730902200212201

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "**Pengembangan Motif Batik Ulamsari Mas Khas Bali Pada Roll cake**" beserta isinya adalah benar-bener 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, 10 Agustus 2023



Vonny Svan Putri Tritama
NIM. 1915081004

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nyalah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Motif Batik Ulamsari Mas khas Bali Pada *Roll cake* ”**.

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.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T.,M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S. Pd., M. Pd. selaku Pembimbing I atas bentuk bimbingan, nasehat, arahan, motivasi, dan dukungannya yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dra. Damiati, M.Kes. selaku Pembimbing II yang telah memberi bimbingan, dukungan, motivasi serta arahan maupun nasehat kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd. selaku Penguji I yang telah memberikan arahan dan semangat kepada penulis dalam penyusunan dan penyelesaian skripsi ini.
8. Dr. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. selaku Penguji II yang telah memberikan arahan dan semangat kepada penulis dalam penyusunan dan penyelesaian skripsi ini.
9. Seluruh staff pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.

10. Kepada temen sekamar saya Marcellda Putri O. Siburian yang telah bersama mendengarkan segala tangis dan tawa saya setiap harinya dan tanpa lelah sabar menghadapi sifat saya.

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, September 2023



Vonny Syan Putri Tritama

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN PEMBIMBING.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI.....	iii
KATA PERSEMBAHAN	iv
MOTTO	v
PRAKATA	vi
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI.....	8
2.1 Roll Cake	8
2.2 Bahan- Bahan Pembuatan roll cake	8
2.2.1 Resep Acuan	11
2.3 Peralatan Pembuatan Roll Cake.....	11
2.4 Kriteria Roll Cake	13
2.5 Pengertian Desain.....	14
2.5.1 Prinsip-Prinsip Desain	14
2.5.2 Elemen-Element Desain	16

2.6	Pengertian Motif Batik	17
2.6.1	Motif Batik Ulamsari Mas	17
2.6.2	Makna Ornamen Motif Ulamsari Mas	20
2.7	Kajian Hasil Penelitian yang Relevan	21
2.8	Kerangka Berpikir	23
BAB III	METODE PENELITIAN.....	26
3.1	Rancangan Penelitian	26
3.2	Prosedur Penelitian.....	26
3.2.1	Pendefinisian (define).....	26
3.2.2	Perancangan (design)	27
3.2.3	Pengembangan (Develop).....	28
3.2.4	Penyebaran (dissemination).....	32
3.3	Subjek Penelitian.....	32
3.4	Tempat dan Waktu Penelitian.....	32
3.5	Variabel Penelitian	33
3.6	Definisi Operasional Variabel	33
3.7	Metode Pengumpulan Data.....	34
3.8	Instrumen Penelitian.....	34
3.9	Teknik Analisis Data.....	38
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	44
4.1	Deskripsi Data.....	44
4.2	Hasil Penelitian	44
4.2.1	Define (Pendefinisian).....	44
4.2.2	Design (Perancangan).....	45
4.2.3	Development (pengembangan)	47
4.2.4	Dissemination (penyebaran)	57
4.3	Pembahasan Hasil Penelitian	61
BAB V	PENUTUP.....	64
5.1	Rangkuman	64
5.2	Kesimpulan	66
5.3	Saran	67
	DAFTAR RUJUKAN	68
	LAMPIRAN	71
	RIWAYAT HIDUP	154

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Resep Acuan.....	11
Tabel 2.2 Indikator Kriteria Roll Cake.....	13
Tabel 2.3 Kriteria Motif Batik Ulamsari Mas	20
Tabel 2.4 Makna Pada motif Ulamsari Mas	20
Tabel 3.1 Tahapan Persiapan.....	29
Tabel 3.2 Tahap Pengolahan.....	29
Tabel 3.3 Kisi-Kisi Instumen.....	36
Tabel 3.4 Tolok Ukur <i>Roll Cake</i> Motif Batik Ulamsari Mas Khas Bali.....	36
Tabel 3.5 Instrumen Uji Validasi Ahli Desain Terhadap <i>Roll Cake</i> Ulamsari Mas	36
Tabel 3.6 Skala Uji Ahli Desain dan Numerik.....	37
Tabel 3.7 Instrumen Uji Kualitas <i>Roll Cake</i> Motif Batik Ulamsari Mas.....	37
Tabel 3.8 Skala Uji Kualitas dan Numerik.....	37
Tabel 3.9 Lembar Observasi Uji kesukaan <i>rollcake</i> Motif Batik Ulamsari Mas	37
Tabel 3.10 Skala Uji Kesukaan dan Numerik.....	38
Tabel 3. 11 Penilaian Para Ahli.....	39
Tabel 3. 12 Perhitungan Uji Ahli.....	39
Tabel 3. 13 Kriteria Validitas Uji Gregory.....	39
Tabel 3. 14 Perhitungan Para Ahli.....	40
Tabel 3.15 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Lima.....	42
Tabel 3.16 Pedoman Konversi Skala Lima.....	43
Tabel 3.17 Pedoman Konversi Skala lima.....	43
Tabel 4.1 Bahan resep <i>roll cake</i> dan motif <i>roll cake</i> motif batik <i>ulamasari mas</i>	48
Tabel 4.2 Hasil penilaian uji validasi ahli desain	55
Tabel 4.3 Rentang skor uji kualitas panelis terbatas ahli desain	57
Tabel 4.4 Hasil data uji kualitas panelis terlatih pada <i>roll cake</i> Ulamsari Mas	58
Tabel 4.5 Rentang skor uji kualitas panelis terlatih	59
Tabel 4.6 Hasil data uji kualitas panelis terlatih pada <i>roll cake</i> Ulamsari	

Mas	59
Tabel 4.7 Hasil data uji kesukaan panelis diperluas pada <i>roll cake</i> Ulamsari Mas	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1.1 <i>Roll cake</i> Polos Istana <i>Cake & Bakery</i>	3
Gambar 1.2 <i>Roll cake my Dewi bakery</i>	4
Gambar 2.1 Batik Ulamsari Mas.....	18
Gambar 3.1 Motif Ulamsari Mas	27
Gambar 3.2 Desain Motif Batik Ulamsari Mas	28
Gambar 3.4 OEM Mika bolu	31
Gambar 4.1 Motif Batik Ulamsari Mas	46
Gambar 4.2 Pola motif Ulamsari Mas.....	46
Gambar 4.3 Pola motif batik Ulamsari Mas 2	47
Gambar 4.4 Bahan motif batik <i>ulamasari mas</i>	48
Gambar 4.5 Bahan <i>roll cake</i>	49
Gambar 4.6 Tepung terigu, tepung meizena, SP, gula,telur	49
Gambar 4.7 Tekstur setelah di <i>mixer</i>	50
Gambar 4.8 Adonan motif yang telah diberi warna.....	50
Gambar 4.9 Pola garis pada ikan dan udang.....	51
Gambar 4.10 Mengisi seluruh warna, dan memberi warna pada daun	51
Gambar 4.11 Warna dasar pada motif.....	52
Gambar 4.12 Pengocokan telur, gula dan SP	52
Gambar 4.13 Pencampuran susu, minyak dan vanili	53
Gambar 4.14 Pemasukan bahan kering	53
Gambar 4.15 Penuangan adonan <i>roll cake</i> pada diatas motif Ulamsari Mas .	54
Gambar 4.16 Adonan sudah matang	54
Gambar 4.17 <i>Roll cake</i> motif Ulamsari Mas saat digulung.....	54
Gambar 4.18 Pengemasan <i>roll cake</i> motif batik Ulamsari Mas	55

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berfikir.....	24



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01. Surat Izin Pengambilan Data	72
Lampiran 02. Surat Keterangan Peminjaman Laboratorium	72
Lampiran 03. Lembar Uji Kelayakan Instrumen.....	75
Lampiran 04. Uji validasi desain 1	79
Lampiran 05. Uji Validasi Ahli Desain 2.....	82
Lampiran 06. Lembar Uji Panelis Terlatih.....	83
Lampiran 07. Lembar Uji kesukaan (Uji perluas)	103

