

**PENGEMBANGAN *ROLL CAKE* DENGAN MOTIF
PRADA BUNGA BAKUNG KHAS BALI**



**OLEH
NI LUH VERA DWIYANI
NIM 1915081023**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

SINGARAJA

2024



**PENGEMBANGAN *ROLL CAKE* DENGAN MOTIF
PRADA BUNGA BAKUNG KHAS BALI**

SKRIPSI

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**



Oleh

Ni Luh Vera Dwiyani

NIM 1915081023

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2024

SKRIPSI

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

Menyetujui,

Pembimbing I,



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
NIP. 197103031997032001

Pembimbing II,

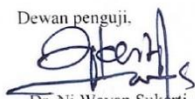


Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI

Skripsi oleh Ni Luh Vera Dwiyani ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 7 Desember 2023

Dewan penguji,



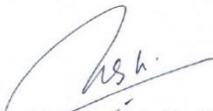
Dr. Ni Wawan Sukesti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

(Ketua)



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

(Anggota)



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

(Anggota)



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

(Anggota)

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

Pada:

Hari :

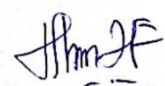
Tanggal :

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. 197309022002122001

Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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

Lampiran 09 Surat Pernyataan Keaslian Tulisan

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulisan yang berjudul "Pengembangan *Roll Cake* dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali" 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 resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 7 Desember 2023



Surat pernyataan,

Ni Luh Vera Dwiyani

KATA PERSEMBAHAN

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat-Nya, saya mempersembahkan skripsi ini

Untuk:

Kepada Kedua Orang Tua dan Keluarga Besar

Yang telah mendoakan dan memberikan semangat serta motivasinya yang luar biasa untuk kesuksesan anak/saudaranya

Kepada Diri Sendiri

Terimakasih sudah berjuang dan bertahan sejauh ini

Teman Seperjuangan

Mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2019

Terimakasih sudah menemani dari awal sampai akhir perjuangan menyelesaikan studi, yang telah memberikan semangat dan dukungan serta bantuan

Almamater Tercinta

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Terimakasih sudah menemani selama berada di Universitas Pendidikan Ganesha dan sudah menemani selama proses ujian proposal dan skripsi.

MOTTO

“Selalu ada harga dalam sebuah proses. Nikmati saja lelah-lelah itu. Lebarakan lagi rasa sabar itu. Semua yang kau investasikan untuk menjadikan dirimu serupa yang kau impikan, mungkin tidak akan berjalan lancar. Tapi gelombang-gelombang itu yang nanti bisa kau ceritakan.”

(Boy Chandra)



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pengembangan Roll Cake Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali**”. Penyusunan skripsi ini dilakukan untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha atas bantuan fasilitas yang telah diberikan selama penyusunan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha, atas bantuan fasilitas yang telah diberikan selama penyusunan skripsi ini.
3. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
4. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I, atas bimbingan, arahan dan semangat yang diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Pembimbing II, atas bimbingan, arahan dan semangat yang diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji I, atas bimbingan dan arahan 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, 7 Desember 2023


Ni Luh Vera Dwiyani

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Spesifik Produk yang Diharapkan.....	8
1.7 Manfaat Penelitian	9
1.8 Asumsi dan Keterbatasan Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	11
2.1 Kajian Teori.....	11
2.1.1 Pengertian <i>Roll Cake</i>	11
2.1.2 Bahan - bahan Pembuatan <i>Roll Cake</i>	12
2.1.3 Peralatan Pembuatan <i>Roll Cake</i>	15
2.1.4 Kriteria <i>Roll Cake</i>	17
2.1.5 Kain Prada Motif Bunga Bakung Pada <i>Roll Cake</i>	19
2.1.6 Unsur-unsur Desain	23

2.2 Kajian Penelitian Yang Relevan.....	25
2.3 Kerangka Berfikir.....	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Rancangan Penelitian Pengembangan	31
3.2 Prosedur Penelitian.....	32
3.3 Subjek Penelitian.....	39
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian	39
3.5 Variabel Penelitian	39
3.6 Definisi Operasional Variabel	40
3.7 Metode Pengumpulan Data	40
3.8 Instrumen Penelitian	41
3.9 Uji Validitas Instrumen.....	45
3.10 Teknik Analisis Data.....	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	51
4.1 Deskripsi Data	51
4.2 Hasil Penelitian.....	51
4.2.1 Pengembangan <i>Roll Cake</i> Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali	51
4.2.2 Penilaian Kelayakan Produk <i>Roll Cake</i> Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali	74
4.2.3 Penilaian Uji Penerimaan Produk <i>Roll Cake</i> Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali	74
4.3 Pembahasan	75
4.3.1 Pengembangan <i>Roll Cake</i> Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali	75
4.3.2 Kelayakan Pengembangan <i>Roll Cake</i> Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali	78

4.3.3 Uji Penerimaan Pengembangan <i>Roll Cake</i> Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali	80
4.4 Implikasi	81
BAB V PENUTUP	79
5.1 Rangkuman	79
5.2 Simpulan	80
5.3 Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	81



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kain Prada Bunga Bakung.....	20
Gambar 3.1	Prada Bunga Bakung.....	34
Gambar 3.2	Desain Prada Bunga Bakung.....	34
Gambar 3.3	Mika <i>Roll Cake</i>	37
Gambar 4.1	Membuat Garis Pinggir	54
Gambar 4.2	Membuat Motif Daun, Batang dan Ulir	55
Gambar 4.3	Membuat Motif Batang, Bunga dan Daun	55
Gambar 4.4	Membuat Motif Bunga Bakung dan Daun.....	56
Gambar 4.5	Penebalan Motif.....	56
Gambar 4.6	Bahan Motif Prada Bunga Bakung.....	59
Gambar 4.7	Bahan <i>Roll Cake</i>	59
Gambar 4.8	Mencampur Bahan Motif	60
Gambar 4.9	Menambahkan Bahan Cair.....	60
Gambar 4.10	Adonan Motif yang Sudah Diberi Warna	61
Gambar 4.11	Menggambar Pola Motif dengan Adonan Warna.....	61
Gambar 4.12	Mengukus Motif Prada Bunga Bakung.....	62
Gambar 4.13	Campuran Gula, Telur dan SP	62
Gambar 4.14	Masukkan Susu Cair, Minyak dan Vanila.....	63
Gambar 4.15	Mencampur Tepung Terigu dan Maizena.....	63
Gambar 4.16	Menuangkan dan Mengukus Adonan <i>Roll Cake</i>	64
Gambar 4.17	Menggulung <i>Roll Cake</i>	64
Gambar 4.18	Pengemasan <i>Roll Cake</i> Motif Prada Bunga Bakung	65

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Pengelompokan Bahan <i>Cake</i>	12
Tabel 2.2	Kriteria <i>Roll Cake</i> Secara Umum atau Plain	18
Tabel 2.3	Motif, Warna dan Makna Bunga Bakung	21
Tabel 2.4	Kriterian <i>Roll Cake</i> Motif Bunga Bakung	22
Tabel 3.1	Alat Dalam Pembuatan <i>Roll Cake</i>	35
Tabel 3.2	Resep Acuan Dalam Membuat <i>Roll Cake</i>	36
Tabel 3.3	Kisi-Kisi Instrumen	42
Tabel 3.4	Lembar Observasi Uji Kelayakan Ahli Desain Terhadap <i>Roll Cake</i>	42
Tabel 3.5	Lembar Observasi Uji Penerimaan Terhadap Produk <i>Roll Cake</i>	43
Tabel 3.6	Tolak Ukur Uji Kelayakan Produk <i>Roll Cake</i> Oleh Ahli Desain	44
Tabel 3.7	Skala Mutu Hedonik dan Numerik uji validasi produk	45
Tabel 3.8	Skala Mutu Hedonik dan Numeric uji penerimaan	45
Tabel 3.9	Perhitungan Uji Ahli Instrumen	46
Tabel 3.10	Kriteria Validasi Ahli	47
Tabel 3.11	Hasil Uji Validasi Instrumen Oleh Ahli	47
Tabel 3.12	Rumus Pedoman Konversi Skala 5	49
Tabel 4.1	Alat Pembuatan <i>Roll Cake</i> Motif Prada Bunga Bakung	57
Tabel 4.2	Bahan Pembuatan Adonan Motif Prada Bunga Bakung	58
Tabel 4.3	Resep <i>Roll Cake</i>	59
Tabel 4.4	Tabulasi Data Hasil Uji Validasi Produk Oleh Ahli Desain	66
Tabel 4.5	Rentangan Skor Uji Validitas	68
Tabel 4.6	Hasil Uji Validitas <i>Roll Cake</i> Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali	68
Tabel 4.7	Tabulasi Data Hasil Penilaian Uji Penerimaan Produk <i>Roll Cake</i>	69
Tabel 4.8	Rentangan Skor Uji Kesukaan	73
Tabel 4.9	Hasil Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Produk <i>Roll Cake</i>	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01	Surat Permohonan Data.....	86
Lampiran 02	Lembar Uji Instrumen	88
Lampiran 03	Surat Permohonan Peminjaman Lab Produksi	98
Lampiran 04	Lempiran Validasi Produk Oleh Ahli Desain	101
Lampiran 05	Lembar Observasi Uji Penerimaan	107
Lampiran 06	Dokumentasi Pengambilan Data Ke Masyarakat	158
Lampiran 07	Gambar dan Desain Kain Prada Bunga Bakung	159
Lampiran 08	Riwayat Hidup	160
Lampiran 09	Surat Pernyataan Keaslian Tulisan	Error! Bookmark not defined.

