

PENGEMBANGAN PUDING LUKIS MOTIF TENUN RANGRANG KHAS BALI

SKRIPSI

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

**Oleh
Ni Komang Darmara Pradnya Pritiani
NIM 2115081015**

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

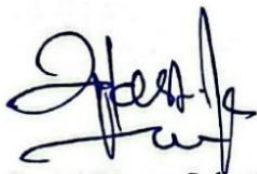
2025

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.



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

Skripsi oleh Ni Komang Darmara Pradnya Pritiani
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 19 Mei 2025

Dewan Penguji,



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP 196502191991032001

(Ketua)



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

(Anggota)



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

(Anggota)



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

(Anggota)

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

Pada:

Hari : KAMIS
Tanggal : 05 JUN 2020



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

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T.
NIP. 197912012006041001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulisan yang berjudul “Pengembangan Puding Lukis Motif Tenun *Rangrang* 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 akan dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya ini

Singaraja, 19 Mei 2025

Yang membuat pernyataan,



Ni Komang Darmara Pradnya Pritiani
NIM 2115081015

KATA PERSEMBAHAN

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat- Nya, saya mempersembahkan skripsi ini untuk:

Kepada Kedua Orang Tua, Kakak dan Keluarga Besar

Yang telah memberikan semangat, motivasi serta doanya yang sangat luar biasa untuk penulis sampai ditahap ini

Kepada Ibu Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. dan Ibu Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti S.Pd., M.Pd.

Selaku pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan, masukan dan motivasi yang sangat bermanfaat dalam penyusunan skripsi ini.

Teman Seperjuangan RJJ 2021 dan Mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2021

Terimakasih sudah menemani serta berbagi suka duka, dukungan maupun bantuan dari awal hingga akhir perjuangan menempuh pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha

MOTTO

Telahir menduduki posisi terakhir, semangatnya harus terus mengalir meski dunia seolah berakhir. Apapun yang terjadi, pulanglah dengan gelar sarjana sebagai bentuk tanggungjawab kepada kedua orang tua meski harus berlomba diujung usia orang tua yang tak lagi muda.

(Hidya Hanin, 2023)



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Puding Lukis Motif Tenun *Rangrang* Khas Bali”**. Skripsi ini disusun sebagai pemenuhan persyaratan untuk mendapatkan gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Jurusan Universitas Pendidikan Ganesha terkait bantuan fasilitas yang diberikan selama penyusunan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Jurusan Universitas Pendidikan Ganesha, atas bantuan fasilitas yang telah diberikan selama penyusunan skripsi.
3. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
4. Dr. Ni Wayan sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I atas segala bimbingan serta arahan yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II, atas segala bimbingan serta arahan yang diberikan kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.
6. Dra. Damiati, M.Kes., selaku Penguji I, atas bimbingan dan arahan yang diberikan kepada penulis selama menyusun skripsi ini.
7. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II, atas bimbingan serta arahan yang diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi.
8. Staf, dosen dan laboran Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan banyak bantuan dan dukungan kepada penulis dalam penyusunan skripsi.

9. Kepada Ayah dan Ibu tercinta, I Nyoman Mara terimakasih telah memberikan kasih sayang, dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini dan (Alm.) Ni Nyoman Darmi pintu surgaku yang kini sudah tenang disisi-Nya, terimakasih atas segala perjuangan dan pengorbanannya sehingga penulis sampai ditahap ini, semoga ibu bahagia disana.
10. Untuk kakak-kakak tercinta Ni Putu Darmara Pradnya Paramita dan Ni Kadek Darmara Padma Nirmala juga keluarga besar yang selalu memberikan semangat dan dorongan moral dalam menyelesaikan studi dan skripsi ini.
11. Kepada partner dalam menempuh pendidikan I Gusti Putu Agus Edy Eka Putra terima kasih atas dukungan, arahan dan bantuan dalam penulis menyelesaikan studi hingga penyusunan skripsi ini.
12. Kepada seluruh anggota Racana Jelantik Jempiring khususnya Angkatan 2021 atas pengalaman, suka dan duka serta yang telah kita lewati bersama selama menempuh pendidikan.
13. Seluruh rekan-rekan mahasiswa PVSK Angkatan 2021 dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari yang tersaji pada skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan penulis. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan kritik dan saran sifatnya membangun dari berbagai pihak. Semoga skripsi ini dapat berguna serta bermanfaat bagi kita semua dan khususnya dalam dunia pendidikan

Singaraja, 07 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Lembar Persetujuan Pembimbing	iii
Lembar Persetujuan Penguji	iv
Lembar Persetujuan Panitia Ujian.....	v
Lembar Surat Pernyataan	vi
KATA PERSEMBAHAN	vii
MOTTO.....	viii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
PRAKATA	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	6
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Rumusan Masalah Penelitian	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Spesifikasi Produk yang Diharapkan	7
1.7 Manfaat Hasil Penelitian	8
1.8 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan.....	9

BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 Kajian Teori.....	10
2.1.1 Pengertian Puding Lukis	10
2.1.2 Bahan – bahan Pembuatan Puding Lukis.....	11
2.1.3 Peralatan Pembuatan Puding Lukis	14
2.1.4 Kriteria Puding.....	16
2.1.5 Pengertian motif.....	17
2.1.6 Motif Hias Kain Tenun <i>Rangrang</i>	18
2.2 Kajian Penelitian yang Relevan.....	19
2.3 Kerangka Berpikir	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	30
3.1 Rancangan Pengembangan.....	30
3.2 Prosedur Penelitian.....	31
3.3 Subjek Penelitian.....	38
3.4 Jadwal Penelitian.....	39
3.5 Variabel Penelitian	39
3.6 Definisi Operasional Variabel.....	39
3.8 Instrumen Penelitian.....	41
3.9 Uji Validitas Instrumen	46
3.10 Metode dan Analisis Data	49
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	52
4.1 Deskripsi Data	52
4.2.1 Hasil Penelitian	52

4.2.2 Pengembangan Puding Lukis Motif Tenun <i>Rangrang</i> Khas Bali	52
4.2 Pembahasan.....	66
4.2.1 Pengembangan Puding Lukis Motif Tenun <i>Rangrang</i> Khas Bali	66
4.2.2 Daya Terima Masyarakat terhadap Puding Lukis Motif Tenun <i>Rangrang</i> dari Segi Warna dan Motif	69
4.3 Implikasi.....	70
 BAB V PENUTUP.....	 72
5.1 Rangkuman.....	72
5.2 Kesimpulan.....	73
5.3 Saran.....	75
 DAFTAR PUSTAKA	 76
LAMPIRAN.....	81



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Bahan Puding	11
Tabel 3. 1 Alat Pembuatan Puding.....	34
Tabel 3. 2 Resep Puding Lukis	35
Tabel 3. 3 Kisi-kisi Instrumen.....	42
Tabel 3. 4 Lembar Uji Validasi Produk	43
Tabel 3. 5 Lembar Uji Kesukaan Puding Lukis	43
Tabel 3. 6 Tolak Ukur Puding Lukis.....	44
Tabel 3. 7 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Uji Validasi.....	46
Tabel 3. 8 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Uji Kesukaan	46
Tabel 3. 9 Perhitungan Uji Ahli Instrumen.....	47
Tabel 3. 10 Kriteria Validitas Uji Gregory	47
Tabel 3. 11 Hasil Uji Validasi Instrumen oleh Ahli.....	48
Tabel 3. 12 Konversi Skor Skala Lima	50
Tabel 3. 13 Pedoman Konversi Skala Lima Uji Validasi Produk.....	51
Tabel 3. 14 Pedoman Konversi Skala Lima Uji Kesukaan.....	51
Tabel 4. 1 Alat Pembuatan Puding Lukis.....	57
Tabel 4. 2 Resep Bahan Puding Lukis	57
Tabel 4. 3 Data Hasil Uji Validasi Produk.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Agar-Agar Bubuk.....	12
Gambar 2. 2 Jelly Bubuk.....	12
Gambar 2. 3 Air.....	13
Gambar 2. 4 Bahan Pemanis	13
Gambar 2. 5 Pewarna Makanan	14
Gambar 2. 6 Alat Ukur.....	14
Gambar 2. 7 Sauce Pan	15
Gambar 2. 8 Kuas Warna	15
Gambar 2. 9 Kertas Roti.....	16
Gambar 2. 10 Loyang.....	16
Gambar 2. 11 Kain Tenun <i>Rangrang</i>	18
Gambar 3. 1 Motif Tenun <i>Rangrang</i>	32
Gambar 3. 2 Kotak Puding.....	37
Gambar 4. 1 Motif Rancangan.....	54
Gambar 4. 2 Membuat Garis Pinggir	55
Gambar 4. 3 Membuat Motif Wajik.....	55
Gambar 4. 4 Pembuatan Motif Segitiga.....	55
Gambar 4. 5 Penebalan dan Pewarnaan Motif.....	56
Gambar 4. 6 Penebalan Garis Horizontal.....	56
Gambar 4. 7 Bahan Membuat Puding Lukis.....	58
Gambar 4. 8 Pembuatan Puding Susu.....	58
Gambar 4. 9 Hasil Puding Susu	59
Gambar 4. 10 Menebalkan Motif pada Kertas Roti	59
Gambar 4. 11 Menempelkan Motif pada Puding	59
Gambar 4. 12 Mewarnai Motif	60
Gambar 4. 13 Menambahkan Motif Garis Lurus Horizontal.....	60
Gambar 4. 14 Menebalkan Garis Lurus Horizontal.....	60

Gambar 4. 15 Hasil Akhir Puding Lukis.....	61
Gambar 4. 16 Pengemasan Puding	61



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Data	82
Lampiran 2 Lembar Uji Instrumen	86
Lampiran 3 Surat Peminjaman Lab.Produksi	97
Lampiran 4 Lembar Uji Validasi Produk oleh Ahli Desain.....	99
Lampiran 5 Lembar Observasi Uji Kesukaan oleh Masyarakat	105
Lampiran 6 Hasil Wawancara Toko Puding	136
Lampiran 7 Dokumentasi Uji Validasi Produk.....	138
Lampiran 8 Dokumentasi Uji Kesukaan oleh Masyarakat	139

