

**PENERAPAN MOTIF *SUBAHNALE BULAN*
BEKURUNG KHAS LOMBOK PADA BROWNIES
KUKUS**

SKRIPSI

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



**Oleh
Ely Irpana Sagitawati
NIM 1915081001**

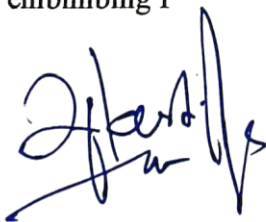
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2025**

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



Dra. Damiati, M.kes
NIP.196502191991032001

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Ely Irpana Sagitawati

Telah di pertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal senm... 17. maret 2025

Dewan penguji,



Dr. I.A. Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP. 197309022002122001

(Ketua)



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

(anggota)



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

(Anggota)



Dra. Damiati M. Kes
NIP. 196502191991032001

(Anggota)

Diterima oleh panitia oleh panitia ujian Fakultas Teknik Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : Senin
Tanggal : 17.7 MAR 2025

Mengetahui,

Ketua ujian,



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

Sekretaris ujian,



Dr. I.A. Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik Dan Kejuruan



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “ **Penerapan Motif Subahnale Bulan Bekurung Khas Lombok Pada Brownies Kukus** 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 kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja,

Yang membuat pernyataan,



Ely irpana sagitawati
NIM 1915081001

KATA PERSEMBAHAN

“Alhamdulillah”

Puji syukur kepada Allah SWT atas rahmat, karunia, dan juga telah memberikan nikmat kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas skripsi ini.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk:

ORANG TUA

Untuk cinta pertama serta panutanku bapakku tercinta H. Aripin dan pintu surgaku ibuku tersayang Maemunah, memang mereka tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan, namun beliau bekerja serta mendidik anak-anaknya untuk menuntut ilmu setinggi-tingginya dan selalu mendoakan untuk kebaikan anak-anaknya, selalu memberikan kasih sayang, cinta, dukungan dan motivasi. Menjadi suatu kebanggaan untukku memiliki orang tua yang mendukung anak-anaknya untuk menggapai cita-cita. Terima kasih untuk bapak dan ibu telah membuktikan kepada dunia bahwa anak Petani juga bisa jadi Serjana.

KEPADA SAUDARA

Terimakasih untuk kakak-kakaku tercinta (Hartawati, Rezza Alifi, Nur Jumiati, Sukarnan, Sri Dayati) dan saudara lainnya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu karena selalu memberikan support dan semangat kepada si bungsu ini, dan juga selalu memberikan do'a dan kasih sayang yang sangat luar biasa serta telah menjadi donatur untuk adik bungsu sampai saat ini.

TEMAN SEPERJUANGANKU

(Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2019)

DAN TEMAN TERDEKAT

Yang selalu menjadi pendengar terbaik serta teman yang selalu ada sampai saat ini

MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.”

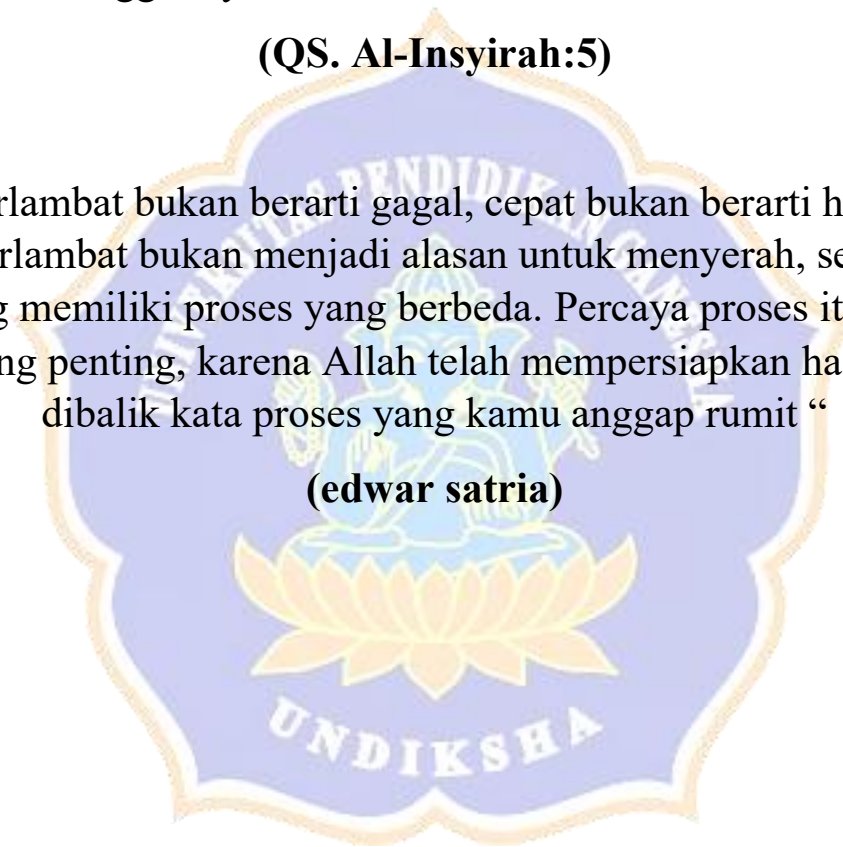
(QS. Al-Baqarah: 286)

“Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan”

(QS. Al-Insyirah:5)

“terlambat bukan berarti gagal, cepat bukan berarti hebat. Terlambat bukan menjadi alasan untuk menyerah, setiap orang memiliki proses yang berbeda. Percaya proses itu yang paling penting, karena Allah telah mempersiapkan hal baik dibalik kata proses yang kamu anggap rumit “

(edwar satria)



PRAKATA

Puji Syukur kehadiran Allah Yang Maha Esa atas kehadiran Tuhan yang telah memberikan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Penerapan Motif *Subahnale Bulan Bekurung* Khas Lombok Pada Brownies Kukus". Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan memperoleh gelar sarjana pendidikan di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha.

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

1. Prof.Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. Selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. Selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T Selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan arahan baik selama masa studi maupun selama penyusunan skripsi ini
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd Selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan selaku penguji I atas segala motivasi dan waktu yang diluangkan untuk penulis dalam penyusunan skripsi ini
5. Dr. Ni Wayan Sukerti S.Pd., M.Pd Selaku Pembimbing I atas segala motivasi, semangat dan waktu untuk senantiasa memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
6. Dra. Damiati, M.kes Selaku Pembimbing II atas segala motivasi, semangat dan waktu untuk senantiasa memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.

7. Dr.Dra.I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd Selaku Penguji II atas segala semangat dan waktu yang diluangkan untuk penulis dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan bantuan dan arahan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
9. Para staff dan pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberi bantuan dan arahan dalam bidang administrasi.
10. Semua pihak yang terlibat dalam penyusunan skripsi ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
11. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah pengetahuan serta pemahaman bagi semua pihak serta bagi perkembangan pendidikan utamanya dalam bidang pendidikan kuliner. Meskipun terdapat kekurangan dalam skripsi ini, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk penyempurnaan skripsi ini.

Singaraja, 17 Maret 2025
Penulis,

Ely Irpana Sagitawati

DAFTAR ISI

PRAKATA	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	9
1.3 Pembatasan Masalah	9
1.4 Rumusan Masalah	9
1.5 Tujuan Penelitian	10
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	10
 BAB II KAJIAN TEORI	 11
2.1 Kajian Teoritis	11
2.1.1 Penerapan Produk	11
2.1.2 Brownies	11
2.1.3 Bahan-bahan pembuatan brownies	12
2.1.4 Peralatan pembuatan brownies	15
2.1.5 Kriteria Brownies	16
2.1.6 Motif Songket <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	17
2.2 Kajian Penelitian Yang Relevan	19
2.3 Kerangka Berpikir	24
 BAB III METODE PENELITIAN	 26
3.1 Rancangan penelitian	26
3.2 Prosedur Penelitian	27

3.3 Subjek Penelitian	33
3.4 Tempat dan waktu Penelitian	33
3.5 Objek Penelitian	33
3.6 Definisi oprasional variabel	34
3.7 Metode Pengumpulan Data	34
3.8 Instrumen Penelitian	35
3.9 Teknik Analisis Data	38
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	42
4.1 Deskripsi Data	42
4.2 Hasil Penelitian	43
4.2.1 Tahap Obsevasi	43
4.2.2 Tahap Pembuatan <i>Design</i>	44
4.2.3 Tahap Pembuatan Produk	47
4.2.4 Tahap Penyebarluasan	59
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	63
4.4 Implikasi	66
 BAB V PENUTUP	67
5.1 Rangkuman	67
5.2 Simpulan	69
5.3 Saran	70
DAFTAR RUJUKAN	71
LAMPIRAN	73

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Indikator Kriteria Brownies Kukus.....	17
Tabel 3.1 Alat Pembuatan Brownies kukus Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	30
Tabel 3.2 Cara Pembuatan Brownies Kukus Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i> ..	30
Tabel 3.3 Tolok Ukur Brownies Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i> Khas Lombok	36
Tabel 3.4 Instrumen Uji Kualitas Brownies Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i> ...	37
Tabel 3.5 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Uji Penerimaan	37
Tabel 3.6 Lembar Observasi Uji Kesukaan Brownies Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	37
Tabel 3.7 Konversi Skor Aktual Menjadi Nilai Skala Lima.....	39
Tabel 3.8 Pedoman Konversi Skala lima	41
Tabel 4.1 Pedoman Konversi Skala Lima.....	43
Tabel 4.2 Resep Adonan Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i> dan Brownies	47
Tabel 4.3 Hasil Data Uji Kualitas Panelis Terlatih Pada Brownies Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	57
Tabel 4.4 Rentang Skor Uji Kualitas Panelis Terlatih	58
Tabel 4.5 Hasil Data Uji Kesukaan Pada Panelis Diperluas Pada Brownies Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	60
Tabel 4.6 Pedoman Konversi Skala Lima.....	62
Tabel 4.7 Hasil Data Uji Kesukaan Panelis Diperluas Pada Brownies Kukus Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Hasil Observasi Dengan Toko Atika Cake & Bakery Melalui Media Whatsapp	4
Gambar 1.2 Hasil Observasi Dengan Toko Inong Bakery Melalui Media Whatsapp	4
Gambar 1.3 Hasil Observasi Dengan Toko Zee Jonggat Melalui Media Whatsapp	5
Gambar 1.4 Motif <i>Subahnale</i> awal	8
Gambar 1.5 Kain songket Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	8
Gambar 2.1 Kain songket Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	19
Gambar 3.1 Kain Motif Songket <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	29
Gambar 3.2 Desain Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	29
Gambar 3.3 Box brownies.....	32
Gambar 4. 1 Motif Songket <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	45
Gambar 4. 2 Pola Motif Songket <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	45
Gambar 4.3 Bahan Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	49
Gambar 4.4 Bahan Adonan Brownies.....	49
Gambar 4. 5 Pencapuran Bahan Motif Seperti Telur, Tepung Terigu, Tepung Meizena, SP, dan Gula Halus	50
Gambar 4. 6 Mixer Adonan Sampai Putih Tidak Berjejak Dan Lalu Tambahkan Susu Cair.....	50
Gambar 4. 7 Adonan Motif Yang Telah Diberi Warna	51
Gambar 4. 8 Proses Menggambar Pola Menggunakan Adonan Yang Sudah Diberi Warna (Hitam, Emas, Biru, Hijau, Merah).....	51
Gambar 4. 9 Pengisian Motif Sesuai Pola Dengan Mengisi Semua Warna.....	52
Gambar 4. 10 Warna Dasar Pada Motif Yang Sudah Terisi Semua Warna	52
Gambar 4. 11 Mengukus Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	52
Gambar 4. 12 Melelehkan Margarine. Cokelat Batang dan Mencampurkan Minyak.....	53
Gambar 4. 13 Mixer bahan A (Telur, SP, Gula Pasir, Dan Vanili Sampai Putih Dan Kaku).....	53

Gambar 4. 14 Mencampur Bahan B (Tepung Terigu, Cokelat Bubuk, Baking Powder) Sambil Di Ayak.....	54
Gambar 4. 15 Mencampurkan bahan C (Cokelat Batang, Margarine, Dan Minyak) Yang Sudah Dilelehkan Terlebih Dahulu	54
Gambar 4. 16 Menuang Adonan Brownies Di Atas Motif Yang Sudah Dikukus	55
Gambar 4. 17 Mengukus Adonan Brownies Selama 25 Menit.....	55
Gambar 4. 18 Mengangkat Brownies Dan Mengeluarkan Dari Loyang Selagi Masih Panas	55
Gambar 4. 19 Pengemasan Produk Brownies Kukus Motif <i>Subahnale Bulan Bekurung</i>	56



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Surat Izin Pengambilan Data	74
Lampiran 02. Surat Peminjaman Lab Produksi	76
Lampiran 03. Lembar Uji Kelayakan Instrumen	77
Lampiran 04. Lembar Uji Panelis Terlatih	81
Lampiran 05. Uji Kesukaan Di Perluas (Masyarakat)	97
Lampiran 06. Dokumentasi Pengambilan Data	140
Lampiran 07. Riwayat Hidup	141

