

**PENGEMBANGAN DEKORASI BROWNIES KUKUS
DENGAN BATIK SASAMBO MOTIF *LEKOQ BUAQ***

SKRIPSI

Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam Menyelesaikan

Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Oleh

Nurhayati Anggraini Saputri

Nim 2015081014

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

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

Pembimbing II



Dr. Dra. Risa Panti Arianti, M.St.
NIP. 196504191990032001

Skripsi oleh Nurhayati Anggraini Saputri

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal, 20 Juni 2025

Dewan Penguji,



Dra. Damiati, M.Kes
NIP. 196502191991032001

(Ketua)



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

Anggota



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

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 : *Senin*

Tanggal : *21 JUL 2025*



Mengetahui,

Ketua Ujian

Sekretaris Ujian

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

Dr. I.A Putu Hemy Ekavani, 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 **“Pengembangan Dekorasi Brownies Kukus Dengan Batik Sasambo Motif Lekoq Buaq”** beserta isinya adalah benar- benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 13 Mei 2025



Nurhayati Anggraini Saputri

NIM 2015081014

KATA PERSEMBAHAN

“Alhamdulillahirobbilallaamiin”

Puji syukur penulis panjatkan terhadap rahmat dan ridho Allah SWT. Yang telah melimpahkan berkah dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, skripsi ini penulis persembahkan untuk:

ORANG TUA

Terima kasih telah memberikan doa, motivasi, nasihat dan kasih sayang yang sangat tulus tanpa mengenal waktu demi melihat anaknya sukses dan bahagia.

TEMAN SEJAWAT

Teman-teman seperjuangan Angkatan 2020 yang telah memberi semangat, dorongan motivasi dan bantuan sehingga skripsi ini telah selesai.



MOTTO

Hadapi prosesmu dengan berkeluh kesah karena itu manusiawi tapi jangan menyerah atas kesulitan yang dilalui. Tidak ada yang perlu ditakutkan semua sudah dalam ketentuannya.

”Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan, sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan”.

(QS. Insyirah 5-6)



PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah Yang Maha Esa atas nikmat ilmu pengetahuan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pengembangan Dekorasi Brownies Kukus Dengan Batik Sasambo Motif *Lekoq Buag***”. 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.

Tentunya keberhasilan penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak, yaitu:

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 atas segala motivasi yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini
5. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. Selaku Pembimbing I atas segala arahan dan bimbingan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
6. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. Selaku Pembimbing II atas segala arahan dan bimbingan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
7. Damianti, M.Kes Selaku Penguji I telah meluangkan waktu untuk penulis dalam penyusunan skripsi ini.

8. 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.
9. Bapak dan Ibu Dosen di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan dukungan dan arahan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.
10. Para staff dan pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberi dukungan dan arahan dalam melengkapi skripsi ini.
11. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini yang tidak bisa penulis sebut satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah pengetahuan serta pemahaman bagi semua pihak serta bagi perkembangan pendidikan. Meskipun terdapat kekurangan dalam skripsi ini, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk penyempurnaan skripsi ini.

Singaraja, 12 Juni 2025



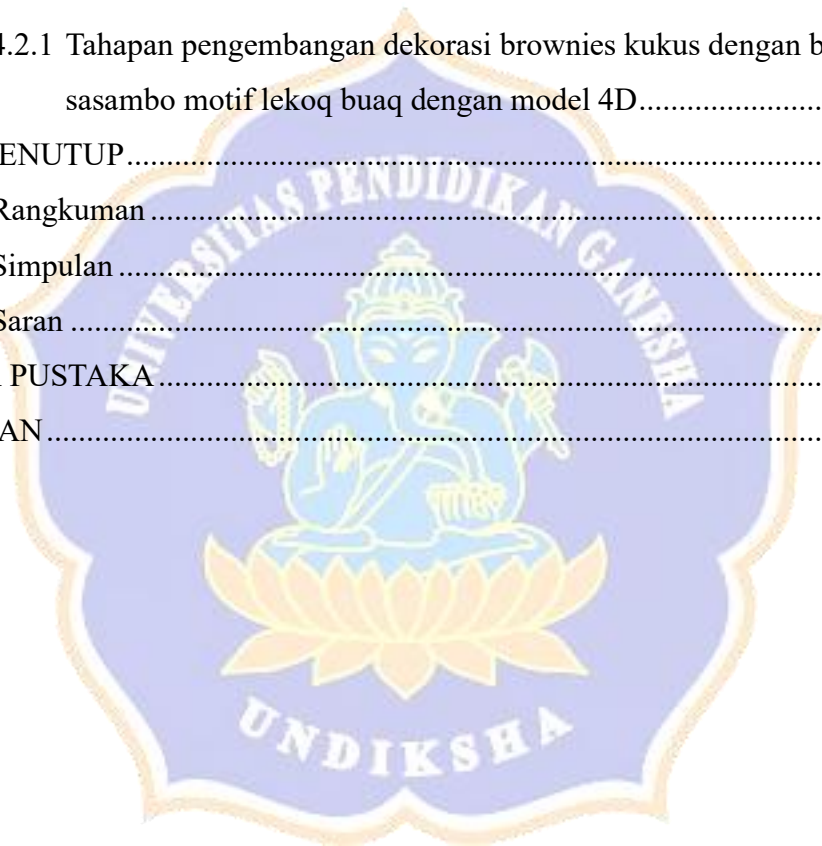
Penulis,

Nurhayati Anggraini Saputri

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR BAGAN.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Batasan Masalah	6
1.4 Rumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Kajian Teoretis	8
2.1.1 Pengembangan Produk	8
2.1.2 Brownies.....	9
2.1.3 Batik Sasambo Motif <i>Lekoq Buaq</i>	14
2.2 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan	19
2.3 Kerangka Berfikir	23
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Rancangan Penelitian.....	26
3.1.1 Pendefinisian (<i>Define</i>)	27
3.1.2 Rancangan (<i>Design</i>)	28
3.1.3 Pengembangan (<i>Development</i>).....	29
3.1.4 Penyebaran (<i>Disseminate</i>)	35
3.2 Subjek Penelitian	35
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	35
3.4 Variabel Penelitian	35

3.5 Definisi Operasional Variabel	36
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	36
3.7 Instrumen Penelitian	38
3.8 Teknik Analisi Data.....	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	44
4.1 Hasil Penelitian	44
4.1.1 Tahapan Pengembangan Dekorasi Brownies Kukus Dengan Batik Sasambo Motif <i>lekoq buaq</i> dengan model 4D.....	44
4.2 Pembahasan.....	57
4.2.1 Tahapan pengembangan dekorasi brownies kukus dengan batik sasambo motif lekoq buaq dengan model 4D.....	57
BAB V PENUTUP.....	62
5.1 Rangkuman	62
5.2 Simpulan	64
5.3 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	68



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Hasil Observasi 3 Toko Kue di Lombok	2
Tabel 2. 1 Indikator Kriteria Brownies Kukus	13
Tabel 3. 1 Alat Pembuatan Brownies Kukus Motif Lekoq Buaq	30
Tabel 3. 2 Proses Pembuatan Motif Lekoq Buaq	30
Tabel 3. 3 Resep Pembuatan Brownies Kukus.....	31
Tabel 3. 4 Tabulasi Penilaian Pakar	33
Tabel 3. 5 Tingkat Pencapaian Kriteria Validasi Isi Instrumen	33
Tabel 3. 6 Tabulasi Silang Hasil Penilaian Pakar/Ahli Instrumen	34
Tabel 3. 7 Kisi-Kisi Instrumen.....	38
Tabel 3. 8 Tolak Ukur Dekorasi Brownies Kukus dengan Batik Sasambo Motif Lekoq Buaq	39
Tabel 3. 9 Lembar Uji Validasi Produk Dekorasi Brownies Kukus Dengan Batik Sasambo Motif Lekoq Buaq.....	40
Tabel 3. 10 Hedonic Dan Numeric Respon Dekorasi Brownies Kukus dengan Batik Sasambo Motif Lekoq Buaq.....	40
Tabel 3. 11 Lembar Uji Respon Konsumen Dekorasi Brownies Kukus Dengan Batik Sasambo Motif Lekoq Buaq.....	40
Tabel 3. 12 Konversi Uji Kelayakan Produk	42
Tabel 3. 13 Konversi Respon Masyarakat Konsumen	43
Tabel 4. 1 Resep Acuan.....	47
Tabel 4. 2 Rekap Skor Penilaian dari Ahli	53
Tabel 4. 3 Hasil Tabulasi Data Respon Masyarakat Konsumen Dekorasi Brownies Kukus Motif Lekoq Buaq.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Motif Kesejahteraan dan Perdamaian	19
Gambar 3. 1 Kain Motif Batik Sasambo.....	28
Gambar 3. 2 Desain Motif Lekoq Buaq	29
Gambar 3. 3 Box Brownies.....	32
Gambar 4.1 Pembuatan Desain Motif Lekoq Buaq	46
Gambar 4.2 Bahan Adonan Motif.....	48
Gambar 4.3 Bahan Adonan Brownies Kukus	48
Gambar 4.4 Campuran Adonan Motif.....	48
Gambar 4.5 Adonan Motif 3 Warna (Biru Laut, Cokelat, Dan Putih)	49
Gambar 4.6 Proses Pembuatan Motif.....	49
Gambar 4.7 Melelehkan Bahan C	50
Gambar 4.8 Mixer Bahan A	50
Gambar 4.9 Mencampur Semua Bahan	51
Gambar 4.10 Proses Pengukusan Brownies Kukus Motif Lekoq Buaq	51
Gambar 4.11 Pengemasan Brownies Kukus Motif Lekoq Buaq	52



DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	24
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	27



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Wawancara Via Online	69
Lampiran 2. Surat Peminjaman Lab.....	69
Lampiran 3. Lembar Uji Validasi Instrumen.....	71
Lampiran 4. Lembar Uji Validasi Produk	80
Lampiran 5. Lembar Respon Masyarakat	83
Lampiran 6. Dokumentasi Pengambilan Data	124
Lampiran 7. Riwayat Hidup.....	126

