

**PENGEMBANGAN MOTIF *PATRA PUNGCEL* BALI
PADA *ROLL CAKE* PANGGANG**

SKRIPSI

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



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

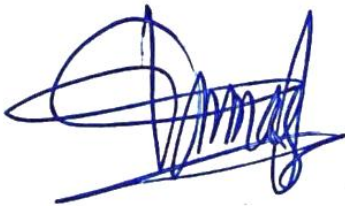
2025

SKRIPSI

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

Menyetujui,

Pembimbing I,

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized 'L' followed by a series of loops and a long horizontal stroke.

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

Pembimbing II,

A handwritten signature in blue ink, featuring a large, stylized 'N' followed by a series of loops and a long horizontal stroke.

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

Skripsi oleh Danty Rosalina Rawas

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Pada tanggal: 8 Juli 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. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

(Anggota)

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

Hari : Kamis
Tanggal : 13.1 JUL 2025



Mengetahui,

Ketua Ujian

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Made Windu Antara Kesiman".

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

Sekretaris Ujian

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani".

Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada Roll Cake Panggang**” beserta seluruh 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 risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini

Singaraja, 8 Juli 2025
Yang membuat pernyataan,



Danty Rosalina Rawas



KATA PERSEMBAHAN

“Assalammu’alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh”

Puji syukur penulis panjatkan kepada **Allah Subhanahu Wata’ala/ Tuhan Yang Maha Esa**

Karena berkat Rahmat dan Hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan atas segala kemudahan dan kelancaran yang diberikan.

Skripsi ini persembahkan untuk :

Keluarga Tercinta

Papa dan Mama Tercinta

(Pahrudin, dan Hendriani)

Dengan hati yang tulus dan ucapan terima kasih atas segala doanya, cinta, kasih sayang, dukungan moral dan material yang tak terhingga yang telah papa dan mama berikan kepada penulis.

Kakak Tersayang

(Ikhsan Agam Rawas)

Terima kasih atas material yang diberikan kepada penulis.

Adik Tercinta

(Intan Nuraini)

Sahabat Terdekat

(Maulida Khoerumuzanah)

Terima kasih kepada sahabat terdekat, atas doa, dukungan, dan saran yang diberikan kepada penulis.

MOTTO

“LIBATKAN ALLAH SWT. DALAM SETIAP LANGKAHMU, YAKINI
KEPUTUSANMU, DAN SERAHKAN HASIL AKHIRNYA KEPADA-NYA,
KARENA HANYA ALLAH SWT. YANG TAHU TERBAIK UNTUKMU.”



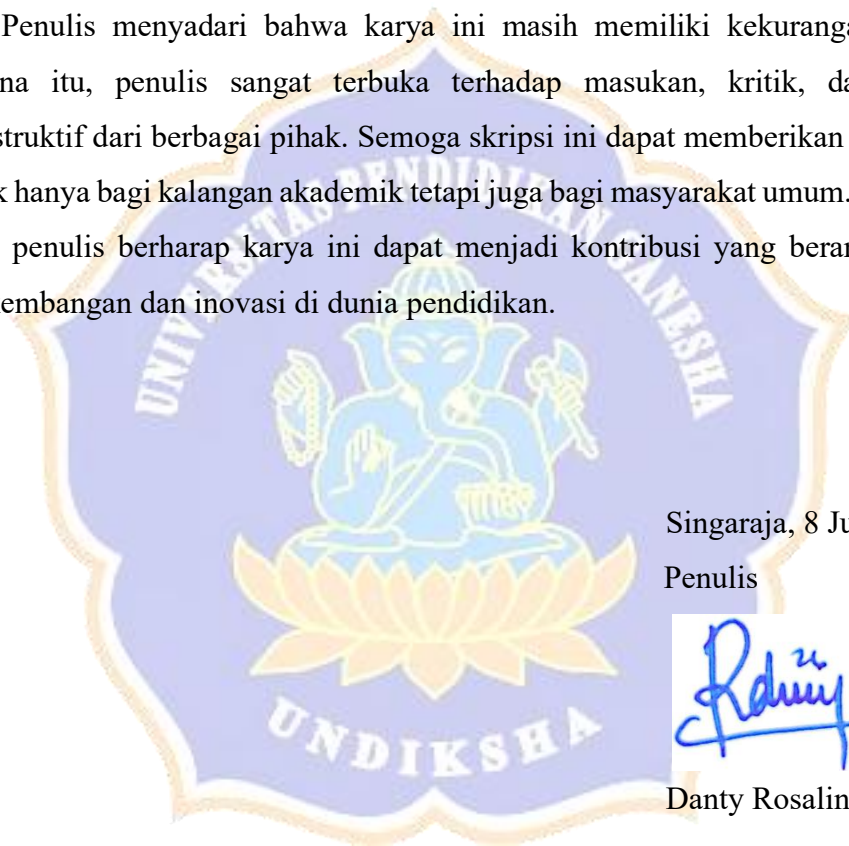
PRAKATA

Dengan penuh rasa syukur, penulis memanjatkan pujian dan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa. Atas limpahan Rahmat-Nya, penulis mampu menyelesaikan skripsi berjudul “ Pengembangan Motif *Patra punggel* Bali Pada *Roll cake* Panggang”. Skripsi ini merupakan hasil dari usaha dan dedikasi penulis dalam meraih gelar sarjana pada bidang Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Proses penyusunan skripsi ini mendapat dukungan berharga dari berbagai pihak, mulai dari motivasi yang tak henti, arahan yang bijak, saran yang bermanfaat, hingga kritik yang membangun. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang memberikan kesempatan penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan, yang telah mendukung proses penyusunan skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri yang memberikan kesempatan berharga kepada penulis.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, dan Uji Ahli Produk, atas saran yang diberikan.
5. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing I atas dukungan dan bimbingannya dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II atas dukungan dan bimbingannya dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dra. Damiati, M.Kes., selaku Dosen Penguji I atas dukungan dan bimbingannya dalam penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd., selaku Dosen Penguji II, dan Uji Ahli Instrumen yang telah membimbing penyusunan skripsi dan instrumen ini.

9. Dr. Drs. I Nyoman Sila, M.Hum., selaku Uji Ahli Instrumen atas segala dukungan dan arahannya.
10. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Uji Ahli Produk, atas saran yang diberikan.
11. Seluruh Staf Dosen dan Pegawai Fakultas Teknik dan Kejuruan atas bantuan yang diberikan selama penelitian.
12. Rekan-rekan Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas dukungannya selama proses penyusunan skripsi.

Penulis menyadari bahwa karya ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka terhadap masukan, kritik, dan saran konstruktif dari berbagai pihak. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat, tidak hanya bagi kalangan akademik tetapi juga bagi masyarakat umum. Terlebih lagi, penulis berharap karya ini dapat menjadi kontribusi yang berarti dalam perkembangan dan inovasi di dunia pendidikan.



Singaraja, 8 Juli 2025

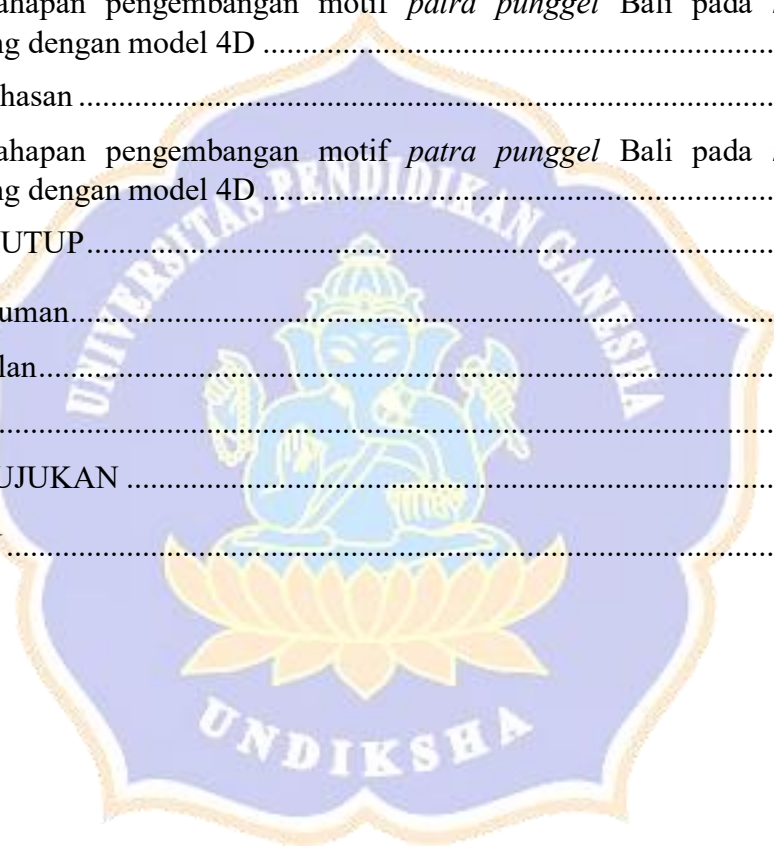
Penulis

Danty Rosalina Rawas

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	i
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR BAGAN.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Perumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	11
2.1 Deskripsi Teoretis.....	11
2.1.1 Pengembangan produk.....	11
2.1.2 <i>Roll cake</i> atau kue gulung.....	12
2.1.3 Pengertian <i>Patra Punggel</i>	22
2.2 Kajian Penelitian yang Relevan.....	32
2.3 Kerangka Berpikir	36
BAB III METODE PENELITIAN.....	39
3.1 Rancangan Penelitian Pengembangan	39
3.1.1 Tahap Pendefinisian (<i>Define</i>).....	40
3.2.2 Tahap Perancangan (<i>Design</i>)	41
3.2.3 Tahap Pengembangan (<i>Development</i>).....	42
3.2.4 Tahap Penyebaran (<i>Disseminate</i>).....	45
3.2 Subjek Penelitian	46

3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	47
3.4 Variabel Penelitian	47
3.5 Definisi Operasional Variabel	47
3.6 Metode Pengumpulan Data	48
3.7 Instrumen Penelitian	49
3.8 Teknik Analisis Data	59
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	61
4.1 Hasil Penelitian	61
4.1.1 Tahapan pengembangan motif <i>patra punggel</i> Bali pada <i>roll cake</i> panggang dengan model 4D	61
4.2 Pembahasan	82
4.2.1 Tahapan pengembangan motif <i>patra punggel</i> Bali pada <i>roll cake</i> panggang dengan model 4D	82
BAB V PENUTUP	87
5.1 Rangkuman	87
5.2 Simpulan	89
5.3 Saran	89
DAFTAR RUJUKAN	90
LAMPIRAN	96



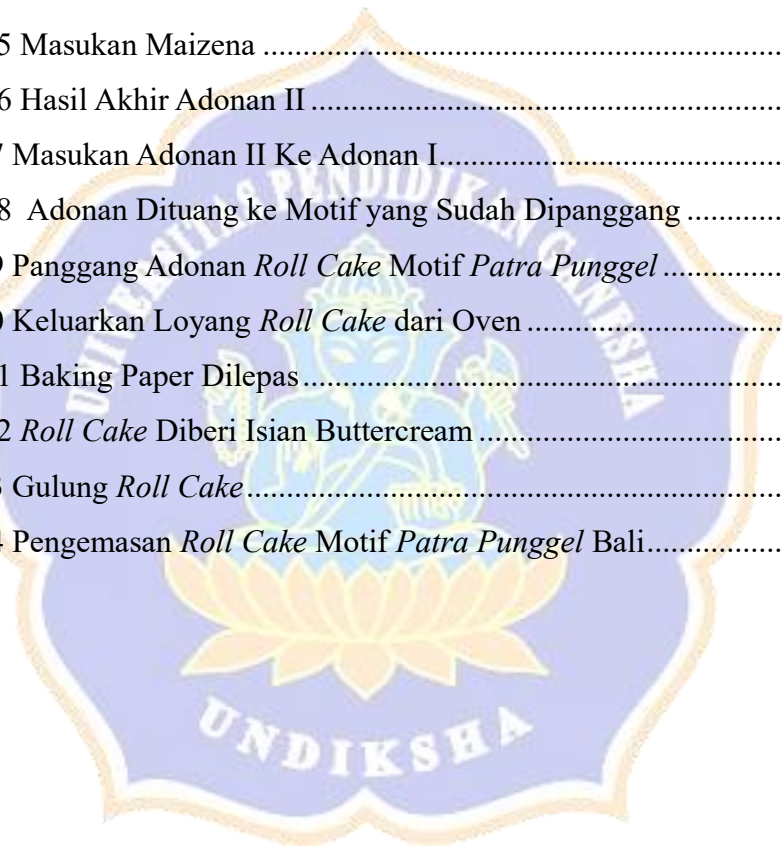
DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Alat dalam Pembuatan Roll cake	43
Tabel 3.2 Bahan dan Cara Pembuatan Motif <i>Patra Punggel</i> pada <i>Roll cake</i>	44
Tabel 3. 3 Bahan dan Cara Pembuatan Adonanan I <i>Roll cake</i>	44
Tabel 3. 4 Bahan dan Cara Pembuatan Adonanan II <i>Roll cake</i>	45
Tabel 3.5 Kisi-Kisi Instrumen Kelayakan Produk	50
Tabel 3.6 Kisi-Kisi Instrumen Uji Penerimaan Masyarakat	51
Tabel 3.7 Tabulasi Penilaian Pakar	53
Tabel 3. 8 Kriteria Validasi Ahli Instrumen.....	53
Tabel 3. 9 Hasil Uji Validasi Instrumen oleh Ahli.....	54
Tabel 3.10 Tolak Ukur Pengembangan Motif <i>Patra Punggel</i> Bali <i>Roll cake</i> Panggang.....	55
Tabel 3. 11 Lembar Observasi Uji Kelayakan Produk.....	56
Tabel 3. 12 Skala mutu Hedonik dan Numerik Uji Validasi Produk.....	57
Tabel 3. 13 Lembar Observasi Uji Penerimaan Motif <i>Patra Punggel</i> Bali pada <i>Roll cake</i> Panggang.....	58
Tabel 3. 14 Skala Mutu Hedonik dan Numerik Uji Penerimaan.....	58
Tabel 3. 15 Konversi Uji Kelayakan Produk	59
Tabel 3. 16 Konversi Respon Masyarakat Konsumen	60
Tabel 4. 1 Resep Acuan	66
Tabel 4. 2 Tabulasi Data Hasil Uji Validasi Produk.....	77
Tabel 4. 3 Tabulasi Data Hasil Penilaian Uji Penerimaan.....	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Hasil Observasi Dengan Toko Pelangi <i>Bakery</i>	2
Gambar 1. 2 Hasil Observasi Dengan Orchid <i>Bakery</i>	3
Gambar 1.3 Hasil Observasi Dengan Toko Nandiya <i>Bakery</i>	4
Gambar 2. 1 Loyang	18
Gambar 2. 2 <i>Baking Paper</i>	18
Gambar 2. 3 Timbangan.....	19
Gambar 2. 4 Saringan.....	19
Gambar 2. 5 Hand Mixer	20
Gambar 2.6 Spatula.....	20
Gambar 2.7 <i>Glassware Bowl</i>	21
Gambar 2.8 <i>Stainless Steel Bowl</i>	21
Gambar 2.9 Sketsa <i>Patra Punggel</i> I Nyoman Suardina.....	23
Gambar 3. 1 Motif <i>Patra Punggel</i>	42
Gambar 3. 2 Desain Motif <i>Patra Punggel</i>	42
Gambar 3. 3 Kemasan Mika untuk <i>Roll cake</i>	45
Gambar 4.1 Sketsa Pada Aplikasi Digital	62
Gambar 4.2 Sketsa Motif <i>Patra Punggel</i>	63
Gambar 4. 3 Sketsa 8 Desain <i>Patra Punggel Roll Cake</i>	63
Gambar 4. 4 Penerapan Warna Pada Motif <i>Patra Punggel</i>	64
Gambar 4. 5 Hasil Akhir <i>Patra Punggel</i> Berwarna	64
Gambar 4.6 Bahan Motif.....	66
Gambar 4.7 Bahan Adonan I.....	66
Gambar 4.8 Bahan Adonan II.....	67
Gambar 4.9 Menambahkan Gula Halus	67
Gambar 4. 10 Menambahkan Margarin	67
Gambar 4.11 Adonan Motif	68
Gambar 4.12 Adonan Motif Berwarna.....	68
Gambar 4.13 Dioles Margarin.....	69
Gambar 4.14 Membentuk Adonan Sketsa Desain.....	69
Gambar 4. 15 Menambahkan Warna Pada Motif <i>Patra Punggel</i>	69

Gambar 4. 16 Memanggang Motif <i>Patra Punggel</i>	70
Gambar 4. 17 Motif <i>Patra Punggel</i> yang Sudah Dipanggang	70
Gambar 4. 18 Adonan Kental dan Putih.....	70
Gambar 4. 19 Masukkan Susu, Minyak Sayur, dan Pasta Vanili	71
Gambar 4. 20 Masukkan Tepung Terigu, dan Maizena	71
Gambar 4. 21 Hasil Akhir Adonan I.....	71
Gambar 4.22 Masukkan Garam dan Cuka	72
Gambar 4.23 Adonan Berbusa	72
Gambar 4. 24 Tambahkan Gula Halus atau Kastor	73
Gambar 4. 25 Masukkan Maizena	73
Gambar 4. 26 Hasil Akhir Adonan II	73
Gambar 4.27 Masukkan Adonan II Ke Adonan I.....	74
Gambar 4. 28 Adonan Dituang ke Motif yang Sudah Dipanggang	74
Gambar 4.29 Panggang Adonan <i>Roll Cake</i> Motif <i>Patra Punggel</i>	74
Gambar 4.30 Keluarkan Loyang <i>Roll Cake</i> dari Oven	75
Gambar 4. 31 Baking Paper Dilepas.....	75
Gambar 4. 32 <i>Roll Cake</i> Diberi Isian Buttercream	75
Gambar 4.33 Gulung <i>Roll Cake</i>	76
Gambar 4.34 Pengemasan <i>Roll Cake</i> Motif <i>Patra Punggel</i> Bali.....	76



DAFTAR BAGAN

Bagan 2. 1 Kerangka Berpikir.....	37
Bagan 3. 1 Rancangan Penelitian	40
Bagan 3. 2 Tahapan Proses Desain motif <i>Patra Punggel</i>	41



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 0. 1 Lembar Uji Ahli Instrumen.....	97
Lampiran 0. 2 Lembar Peminjaman Lab Produksi	105
Lampiran 0. 3 Instrumen Hasil Uji Ahli Produk.....	108
Lampiran 0.4 Instrumen Hasil Uji Penerimaan.....	114
Lampiran 0.5 Dokumentasi Pengambilan Data	155

