

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

Oleh

Danty Rosalina Rawas, NIM 2015081013

Jurusan Teknologi Industri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tahapan pengembangan motif *patra pungcel* Bali pada *roll cake* panggang dengan model 4D. Jenis penelitian ini yaitu penelitian R&D (Research and Development) menggunakan model 4D (*define, design, development, disseminate*). Metode pengumpulan data yang digunakan adalah kuesioner yang diberikan kepada para ahli dan responden dengan teknik skala likert yang dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan tahapan pengembangan motif *patra pungcel* Bali pada *roll cake* panggang dengan model 4D meliputi a. *Define* melakukan observasi dan wawancara terhadap ketiga toko dan masyarakat b. *Design* mencakup merancang kembali desain motif *patra pungcel* Bali c. *Development* meliputi pembuatan produk, validasi instrumen, dan validasi kelayakan produk motif *patra pungcel* Bali pada *roll cake* panggang dengan model 4D dikategorikan “sangat layak”. Kelayakan memperoleh skor dari segi aspek estetika visual motif yaitu 3,0 dalam kategori sangat baik, aspek teknik aplikasi motif pada *roll cake* yaitu 3,5 dalam kategori sangat baik, aspek kreativitas dan inovasi yaitu 4,0 dalam kategori sangat baik, aspek kesesuaian motif terhadap media (*roll cake*) yaitu 4,0 dalam kategori sangat baik. d. *Disseminate* melakukan penyebarluasan produk kepada 40 responden masyarakat. Dari segi bentuk motif yaitu 3,85 dalam kategori sangat suka, dan segi warna motif yaitu 3,72 dalam kategori sangat suka. Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan tahapan pengembangan motif *patra pungcel* Bali pada *roll cake* panggang dengan model 4D sangat layak dilihat dari kelayakan motif *patra pungcel* Bali pada *roll cake* panggang berada pada kategori sangat sesuai dan respon masyarakat sangat suka dengan warna cerah.

Kata Kunci: Motif *patra pungcel* Bali, *roll cake* panggang, produk kuliner

DEVELOPMENT OF BALINESE PATRA PUNGCEL MOTIFS ON BAKED ROLL CAKES

By

Danty Rosalina Rawas, NIM 2015081013

Major in Industrial Technology

ABSTRACT

This study aims to describe the development stages of the Balinese patra punggol motif on baked roll cakes with a 4D model. This type of research is R&D (Research and Development) research using the 4D model (define, design, development, disseminate). The data collection method used is a questionnaire given to experts and respondents with a Likert scale technique that is analyzed descriptively quantitatively. The results of the study show the development stages of the Balinese patra punggol motif on baked roll cakes with a 4D model include a. Define conducting observations and interviews with the three shops and the community b. Design includes redesigning the design of the Balinese patra punggol motif c. Development includes product creation, instrument validation, and validation of the feasibility of the Balinese patra punggol motif product on baked roll cakes with a 4D model categorized as "very feasible". The feasibility of obtaining a score in terms of the visual aesthetic aspect of the motif is 3,0 in the very good category, the aspect of the motif application technique on the roll cake is 3,5 in the very good category, the aspect of creativity and innovation is 4,0 in the very good category, the aspect of the motif's suitability to the media (roll cake) is 4,0 in the very good category. d. Disseminate disseminated the product to 40 public respondents. In terms of the shape of the motif, it was 3,85 in the very like category, and in terms of the color of the motif, it was 3,72 in the very like category. From the results of this study, it can be concluded that the development stage of the Balinese patra punggol motif on baked roll cakes with a 4D model is very feasible seen from the feasibility of the Balinese patra punggol motif on baked roll cakes being in the very appropriate category and the public response is very fond of the bright colors.

Keywords: *Patra punggol motif, baked roll cake, culinary product*