

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Roll cake, atau jika disebut dalam Bahasa Indonesia jika dikenal adalah sebagai kue atau bolu gulung. *Roll cake* memiliki tinggi yang dangkal dan pipih sehingga menghasilkan lembaran kue yang tipis, agar digulung tidak terlalu tebal. Sebelum digulung, diberi isian sesuai selera. Biasanya menggunakan *buttercream* atau selai buah. Bahan dasar yang digunakan dalam membuat *roll cake* seperti tepung terigu, telur, gula, serta bahan tambahan lainnya (Kandoli & Tulaka, 2022).

Menurut Prasetya & Praminatih (2024), *roll cake* menjadi salah satu jenis kue atau makanan selingan dikarenakan memiliki banyak kandungan gizi yang baik. *Roll cake* juga termasuk salah satu jenis *cake* yang bisa dipadukan dengan berbagai hiasan motif pada permukaannya. Biasanya *roll cake* menggunakan penerapan hiasan membatik. *Roll cake* menjadi kembali populer seiring dengan munculnya *trend roll cake* bermotif batik, kartun, buah dan lain-lain. *Roll cake* memiliki dua teknik pengolahannya seperti dipanggang dan dikukus. *Roll cake* yang dipanggang lebih tahan lama, karena proses pemanasan yang lebih tinggi membantu menguapkan lebih banyak air, sehingga kue lebih kering dan tahan lama dibandingkan dengan kue yang dikukus yang lebih lembab (Baskoro, 2016). Dalam segi rasa pemanggang memberikan rasa yang lebih kompleks dibandingkan dengan *roll cake* yang dikukus (Buchr, 2023).

Desain *roll cake* saat ini masih terbilang kurang bervariasi dan belum banyak mengalami pengembangan pada motif-motif, khususnya motif Bali. Hal ini

disebabkan beberapa kendala, salah satunya dikarenakan membutuhkan proses yang cukup lama untuk mendesain motif yang diterapkan pada *roll cake*. *Roll cake* yang dijual hanya mengubah isian, dan taburan (topping). Pernyataan ini didasarkan pada hasil observasi, dan wawancara yang telah dilakukan oleh penulis di ketiga toko kue yang terletak di Buleleng, dan Denpasar, Bali. Berdasarkan temuan dari hasil observasi dan wawancara pertama yang telah dilakukan penulis pada tanggal 8 Januari 2025 dengan karyawan Toko Pelangi *Bakery*, bernama Ibu Ani sebagai pramuniaga, dan toko terletak di Jl. Pulau Komodo, Kelurahan Banyuning, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali, menjelaskan bahwa Toko Pelangi *Bakery* menjual beberapa jenis kue dan salah satunya memproduksi *roll cake*. *Roll cake* yang diproduksi memiliki motif abstrak, dan beberapa varian rasa seperti rasa vanila, moka, pandan, dan marmer. Jika isian untuk *roll cake* ada selai *strawberry*, *buttercream vanilla*, *buttercream mocca*, dan *buttercream chocolate*. Jika bagian luar *Roll cake* ada meses coklat, serutan keju, dan buah ceri. Biasanya peningkatan penjualan ada di hari raya Rahinan, Galungan, dan Idulfitri. Ada pula pembeli membeli untuk dikirimkan kepada tetangga seperti untuk *parcel*. Pelangi *Bakery* belum pernah memproduksi maupun menerapkan motif Bali pada produk *roll cake* yang mereka jual. Pihak dari Toko Pelangi *Bakery* menyampaikan, jika memungkinkan ke depannya akan mencoba untuk membuat motif Bali.



Gambar 1.1
Hasil observasi dengan Toko Pelangi Bakery
(Sumber : Dokumentasi Peneliti, 2025)

Berdasarkan wawancara kedua yang dilakukan penulis pada tanggal 9 Januari 2025 bersama karyawan *Orchid Bakery* bernama Riska sebagai admin yang berada di Tonja, Kecamatan Denpasar Utara, Kota Denpasar, menjelaskan bahwa Toko *Orchid Bakery* menjual beberapa produk, dan salah satunya adalah *roll cake*. *Roll cake* yang diproduksi seperti *roll cake vanilla* dengan *filling* selain stroberi, *roll cake mocca* dengan *filling buttercream vanilla*, *roll cake pandan* dengan *filling buttercream vanilla*, *roll cake marmer* dengan *filling buttercream chocolatte*. Jika ada hari besar seperti Galungan, Kuningan, Natal, *Chinese new year*, dan Idulfitri. Biasanya mendapatkan banyak orderan, dan pendapatan yang besar dibandingkan dengan hari biasa. *Orchid Bakery* masih belum pernah membuat produk *roll cake* yang bermotif, dikarenakan toko memproduksi masal atau banyak orderan, dan juga produk bermotif memiliki proses pembuatan yang lama. Dalam produksi yang dilakukan masih manual. *Orchid Bakery* mendistribusi orderan ke beberapa toko swalayan besar seperti Pepito, Freshindo, Bintang Supermarket, dan lainnya.



Gambar 1. 2

Hasil observasi dengan *Orchid Bakery*
(Sumber : Dokumentasi peneliti, 2025)

Berdasarkan wawancara ketiga yang dilakukan penulis pada tanggal 9 Januari 2025 bersama karyawan Nandiya Bakery bernama Sabita sebagai pramuniaga. Salah satu Toko Nandiya Bakery yang observasi dan wawancara langsung ditempat pada Jl. Gunung Rinjani No. 32, Kelurahan Tegal Kertha, Kecamatan Denpasar Barat, Kota Denpasar, Provinsi Bali. Toko Nandiya Bakery menjual beberapa jenis kue dan salah satunya memproduksi *Roll cake*. Jenis *roll cake* yang dijual seperti *roll cake* batik dengan *filling* selai stroberi, *roll cake* pandan dengan *filling* stroberi, *roll cake* coklat dengan *filling cream* putih, *roll cake* dekorasi dengan isian meses dan keju, *roll cake mocha nutty roll* dengan *filling cream* putih dan luarnya ada kacang yang dicincang kasar. *Roll cake* yang dijual paling diminati seperti *roll cake* batik dan *roll cake* coklat dengan *filling cream* putih. peningkatan penjualan *roll cake* biasanya purnama, dan hari raya Hindu di Bali, dan sistem yang dijual *ready stock*. Toko Nandiya Bakery belum pernah dibuat maupun diterapkan menggunakan motif Bali pada *roll cake* yang dijual, dikarenakan belum ada ketentuan dari pusat.



Gambar 1.3

Hasil Observasi dengan Toko Nandiya Bakery
(Sumber : Dokumentasi peneliti, 2025)

Selain wawancarai pihak toko kue, penulis turut melaksanakan wawancara secara acak terhadap masyarakat umum pada tanggal 7 Januari 2025, berdasarkan

hasil wawancara secara acak, masyarakat mengatakan adanya kurang variasi pada *roll cake* dengan motif, dan hanya mengetahui *roll cake* diberi *filling* seperti *buttercream*, selai *strawberry*, selai *blueberry*, dan juga taburan meses coklat, dan parutan keju.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dijabarkan penulis memiliki solusi dan inovasi untuk menggabungkan antara seni budaya yang ada di Bali yang diterapkan pada kuliner yaitu pengembangan motif *patra punggel* Bali pada *roll cake* panggang. Dengan adanya penerapan motif pada produk *roll cake*, lebih memudahkan memperkenalkan salah satu budaya Bali. Adapun penelitian yang pengembangan motif dilakukan oleh (Dwiyani, 2024) dalam penelitian pada judul “Pengembangan *Roll cake* dengan Motif Prada Bunga Bakung Bali”. Pada penelitian tersebut menerapkan motif sebagai desain pada *roll cake* sehingga dihasilkan *roll cake* yang lebih menarik (Dwiyani, 2024). Penelitian pengembangan motif pada *roll cake* juga dilakukan oleh Widiantari 2022 dengan judul “Pengembangan *Roll cake* Motif *Endek Rangrang* Bali”, pengembangan motif rang-rang pada *roll cake* dapat memperkenalkan motif Bali sehingga tampilan brownies lebih menarik dengan tampilan berupa inovasi baru (Widiantari, 2022). Selain motif prada bunga *bakung* Bali dan motif *rang-rang*, motif yang dapat diaplikasikan pada *roll cake* adalah motif *patra punggel*.

Biasanya motif *kepatraan* diterapkan pada ukiran bangunan, pakaian, dan lain sebagainya. Salah satunya motif *patra punggel* yang akan diaplikasikan terhadap produk *roll cake*, dibandingkan *kepatraan* lainnya dikarenakan, *patra punggel* merupakan salah satu bentuk ornamen Bali yang perlu dipahami terlebih dahulu, karena menjadi pedoman dalam mengenal dasar bentuk ornamen Bali yang

lainnya (Jaya CK & Sukarya, 2020). Ada pula alasan dari itu diterapkannya *patra punggel* pada *roll cake* dikarenakan, dari beberapa pengembangan *roll cake* sebelumnya lebih sering mengembangkan motif batik, dan tidak ada mengembangkan motif ornamen *kepatraan*. *Roll cake* yang menggunakan motif batik yang diteliti oleh beberapa penulis sebelumnya biasanya menggunakan teknik mengukus dari pada memanggang, dan *roll cake* dengan motif memanggang memiliki kesulitan lebih sulit dibandingkan dengan mengukus, dikarenakan saat proses pemanggangan bisa menaikkan tingkat warna motif lebih gelap karena suhu tinggi, jika tidak tahu teknik dan suhu pemanggangan dengan tepat. Maka perlu adanya mengenali oven masing-masing, dan dilakukan berulang kali membuat produk motif *roll cake*.

Berdasarkan paparan yang telah dijabarkan sebelumnya, penulis memiliki inovasi pengembangan motif *patra punggel* Bali pada *roll cake* panggang. Penggunaan motif *patra tunggal* karena motif ini cocok diaplikasikan pada *roll cake*. Selain itu, motif *patra punggel* yang diterapkan memiliki warna yang cerah sehingga tampilan *roll cake* lebih menarik. Warna merupakan kesan pertama yang dilihat oleh masyarakat yang menjadi konsumen *roll cake* (Asropi et al., 2023). Selain dari segi warna yang cerah, motif *patra punggel* juga memiliki detail yang cukup menarik sehingga dapat diaplikasikan pada media atau produk seperti *roll cake* untuk menambah nilai estetika dan mengenalkan kekayaan seni budaya Bali (Mahadi et al., 2022). Adanya penerapan motif *kepatraan* salah satunya *patra punggel* diharapkan bisa lebih memudahkan memperkenalkan seni budaya Bali. Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, belum ada penerapan pengembangan motif *patra punggel* Bali pada produk *roll cake* panggang. Jadi penulis melakukan

penelitian yang berjudul “Pengembangan motif *patra punggel* Bali pada *roll cake* panggang”.

1.2 Identifikasi Masalah

Merujuk pada penjabaran latar belakang tersebut, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Masih terdapat hambatan dalam penerapan motif *kepatraan* Bali pada *roll cake*.
2. Motif diterapkan di *roll cake* kurangnya bervariasi sehingga perlu adanya inovasi baru
3. Belum adanya penerapan motif *patra punggel* Bali yang diaplikasikan pada *roll cake*.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, penulis menetapkan batasan masalah agar penelitian lebih terfokus terhadap Pengembangan motif *patra punggel* pada *roll cake* panggang. Batasan masalah yang diteliti adalah belum adanya penerapan motif *patra punggel* Bali yang diaplikasikan pada *roll cake* panggang.

1.4 Perumusan Masalah

Merujuk pada latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan pengembangan motif *patra punggel* pada *roll cake* panggang dengan model 4D?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya pengembangan motif *patra punggel* pada *Roll cake* panggang, adalah sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan tahapan pengembangan motif *patra punggel* pada *roll cake* panggang dengan model 4D.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan dua jenis manfaat secara teoritis maupun praktis. Manfaat dari hasil penelitian ini adalah:

1. Manfaat teoritis

Diharapkan hasil ini mampu memperkaya pengetahuan wawasan bagi mahasiswa/i Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Ada pula mata kuliah yang terkait dengan penelitian ini seperti produk *roll cake* dipelajari pada mata kuliah *pastry*, dan motif *roll cake* dipelajari pada mata kuliah dasar seni desain, dan dekorasi hidangan. Penelitian ini diharapkan menjadi referensi pembelajaran, terutama untuk mahasiswa/i tentang pengembangan motif *kepatraan* Bali pada *roll cake*, terutama pada motif *patra punggel*.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Pada penelitian ini diharapkan dapat membantu meningkatkan kreativitas dan keterampilan dengan menciptakan produk yang kebaruaran.

b. Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman dalam mempraktikkan pembuatan *roll cake* dengan mengusung motif dalam negeri, serta dapat mendorong pengembangan motif *roll cake* menjadi lebih beragam.

c. Bagi Masyarakat

Penelitian diharapkan dapat membantu usaha kue dalam mengembangkan kue dengan dalam mengaplikasikan motif *kepatraan* yang menarik yang mengangkat seni dan budaya lokal terutama pada produk *roll cake* panggang.

