



Lampiran 0. 1 Lembar Uji Ahli Instrumen

LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN PENGEMBANGAN MOTIF *PATRA PUNGCEL BALI PADA ROLL CAKE PANGGANG*

A. Judul Penelitian

Pengembangan Motif *Patra Pungcel* Bali Pada *Roll Cake* Panggang

B. Identitas Penelitian

Nama : Danty Rosalina Rawas

Nim : 2015081013

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

C. Definisi Konsep

Definisi konsep dari motif *Patra Pungcel* oleh beberapa sumber seperti, menurut dari Gelbet Nyoman (1981), menyatakan bagian utama patra pungcel terdiri dari bentuk dasar liking paku dengan lengkung-lengkung daun muda pohon paku (util), dan beberapa bagian lainnya seperti batun poh, kuping guling sebagai identitas patra pungcel. Menurut I Gede Satria Budi Utama (2012), menyatakan penggabungan dari beberapa unsur-unsur tumbuh-tumbuhan dan Binatang yang disusun menjadi motif baru. Menurut Jaya CK & Sukarya (2020), menyatakan *patra pungcel* terdiri dari lima karakter motif yang berbeda berpadu membentuk satu kesatuan yang selaras dan harmonis. Menurut Suardina et al (2022), Patra Pungcel dibentuk dari beberapa inspirasi dan pemikiran seniman Bali dimasa lampau dengan cara mengeksplorasi berbagai unsur flora dan fauna Bali flora dan fauna Bali di antaranya, biji buah mangga (batun poh), serabut buang Nangka, jengger ayam jago, keong sawah, telinga babi guling, pelepah daun muda, serta daun pakis muda.

Dari keempat definisi tersebut jika disimpulkan, motif Patra Pungcel dari beberapa unsur tumbuhan dan Binatang yang didapatkan dari inspirasi dan pemikiran lalu menjadi pola motif baru, Motif dasar bagian utama yang masih diterapkan sampai sekarang seperti liking paku/util (bagian lekung daun pohon paku), batun poh (biji mangga), dan kuping guling, dan tambahan lainnya seperti serabut buah nangka, jengger ayam jago, kakulan (keong sawah), dan pelepah daun.

Dalam penelitian ini, motif ini mengambil inspirasi diperoleh dari motif *Patra Pungcel* penelitian I Nyoman Suardina (2022), yang kemudian mengalami modifikasi, tetapi ada salah satu elemen yang tidak terpakai bagian elemen *kuping guling*. Elemen *kuping guling* menggunakan penelitian dari Jaya CK & Sukarya (2020). Adapun motif yang dibuat oleh I Nyoman Suardina (2022) tidak memiliki warna, dan hanya berupa sketsa garis hitam. Maka dari itu, bentuk motif yang diterapkan yaitu motif *patra pungcel* seperti liking paku/util, batun poh (biji mangga), kuping guling, serabut buah nangka, jengger ayam jago, kakulan, dan pelepah daun yang akan diterapkan pada *roll cake*.

g. Definisi Operasional Variabel

Dalam penelitian ini definisi operasional variabel yaitu pengembangan motif *Patra Punggel* diterapkan pada produk *roll cake* panggang. Pengembangan Motif *Patra Punggel* adalah mengembangkan motif *patra punggel* yang sudah ada, lalu dimodifikasi, dan dari perpaduan berbagai inspirasi alam dan Binatang. Elemen yang dipakai dari *Patra Punggel* yaitu *util*, *batun poh*, *kepitan*, *kakulan*, jengger ayam jago, ampas nangka, dan *kuping guling*. Jika dari segi warna, asli *patra punggel* tidak berwarna atau netral, dikarenakan diterapkan pada produk *roll cake* menggunakan warna beragam seperti warna tersier. Warna tersier dalam penelitian ini seperti bagian elemen *liking paku/util* berwarna biru-ungu, *batun poh* (biji mangga) berwarna kuning-oranye, *kuping guling* (telinga bali) berwarna merah-oranye, *ampas nangka* dan *kepitan* berwarna kuning-hijau, jengger ayam jago berwarna biru-hijau, *kakulan* berwarna biru-ungu, dan warna dasar mengikuti warna alami bahan *roll cake* seperti warna krem. Setelah menjelaskan definisi operasional variabel, akan dilanjutkan dengan Instrumen Uji Kelayakan Pengembangan Motif *Patra Punggel* Bali pada *Roll Cake* Panggang.

E. Kisi-Kisi Instrumen, Instrumen Uji Kelayakan Produk, dan Uji Penerimaan Masyarakat
Pengembangan Motif *Patra Punggel* Bali pada *Roll Cake* Panggang

1. Kisi-Kisi Instrumen Pengembangan Motif *Patra Punggel* Bali pada *Roll Cake* Panggang

No.	Komponen	Aspek Penilaian	Relevan	Tidak Relevan
1	Aspek Estetika Visual Motif	1) Keseimbangan komposisi motif patra <i>punggel</i> pada permukaan <i>roll cake</i>		
		2) Kesesuaian warna motif dengan warna dasar <i>roll cake</i>		
		3) Kejelasan bentuk dan garis motif (tidak kabur/blur)		
		4) Daya tarik visual secara keseluruhan (menarik perhatian dan mencerminkan keindahan)		
2	Aspek Teknik Aplikasi Motif pada <i>Roll Cake</i>	1) Ketepatan teknik dalam mencetak atau membentuk motif pada permukaan cake.		
		2) Konsistensi ukuran dan bentuk motif di seluruh permukaan.		
		3) Tingkat kerataan permukaan <i>roll cake</i> setelah aplikasi motif		
		4) Ketahanan motif terhadap proses pemanggangan (tidak luntur/terdistorsi)		
3	Aspek Kreativitas dan Inovasi	1) Inovasi dalam interpretasi motif tradisional ke media pangan modern.		
		2) Kombinasi unsur tradisional dan modern dalam desain motif.		
		3) Orisinalitas bentuk atau pengembangan variasi dari motif <i>Patra Punggel</i>		
		4) Penyesuaian bentuk motif agar sesuai dengan bentuk <i>roll cake</i> yang melengkung.		
4	Aspek Kesesuaian Motif terhadap Media (<i>Roll Cake</i>)	1) Motif tidak merusak tekstur atau bentuk <i>roll cake</i> .		
		2) Motif menyatu secara alami dengan tampilan <i>roll cake</i> .		
		3) Motif tidak mempengaruhi rasa atau kualitas makanan secara negatif.		
		4) Motif dapat dikenali dengan jelas sebagai <i>Patra Punggel</i> oleh pengamat awam atau pakar budaya.		

8. Instrumen Observasi Uji Kelayakan Produk Pengembangan Motif *Patra Punggel* Bali pada *Roll Cake* Panggang untuk Ahli Produk

No	Aspek	Kriteria	Skor			
			Semua kriteria terpenuhi	Tiga kriteria terpenuhi	Dua kriteria terpenuhi	Satu kriteria terpenuhi
			4	3	2	1
1	Aspek Estetika Visual Motif	1) Keseimbangan komposisi motif patra punggel pada permukaan <i>roll cake</i>				
		2) Kesesuain warna motif dengan warna dasar <i>roll cake</i>				
		3) Kejelasan bentuk dan garis motif (tidak kabur/blur)				
		4) Daya tarik visual secara keseluruhan (menarik perhatian dan mencerminkan keindahan)				
2	Aspek Teknik Aplikasi Motif pada <i>Roll Cake</i>	1) Ketepatan teknik dalam mencetak atau membentuk motif pada permukaan cake.				
		2) Konsistensi ukuran dan bentuk motif di seluruh permukaan.				
		3) Tingkat kerataan permukaan <i>roll cake</i> setelah aplikasi motif				
		4) Ketahanan motif terhadap proses pemanggangan (tidak luntur/terdistorsi)				
3	Aspek Kreativitas dan Inovasi	1) Inovasi dalam interpretasi motif tradisional ke media pangan modern.				
		2) Kombinasi unsur tradisional dan modern dalam desain motif.				
		3) Orisinalitas bentuk atau pengembangan variasi dari motif Patra Punggel				
		4) Penyesuaian bentuk motif agar sesuai dengan bentuk <i>roll cake</i> yang melengkung.				
4	Aspek Kesesuaian Motif terhadap Media (<i>Roll Cake</i>)	1) Motif tidak merusak tekstur atau bentuk <i>roll cake</i> .				
		2) Motif menyatu secara alami dengan tampilan <i>roll cake</i> .				
		3) Motif tidak mempengaruhi rasa atau kualitas makanan secara negatif.				
		4) Motif dapat dikenali dengan jelas sebagai Patra Punggel oleh pengamat awam atau pakar budaya.				

Saran/Komentar

.....
.....
.....

Singaraja,

Validator,

(.....)

Survei Observasi Uji Penerimaan terhadap Motif *Patra Punggel* pada *Roll Cake* Panggang
 untuk Masyarakat

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll Cake</i> Panggang	Bentuk				
	Warna				

Saran/Komentar

.....

.....

.....

Singaraja,

Panelis,

(.....)

Komentar

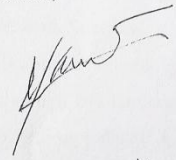
G. Kesimpulan

Berdasarkan Lembar Validasi Instrumen Pengembangan Motif *Patra Punggel* Bali Pada *Roll Cake* Panggang dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak layak digunakan

Singaraja, 7 Mei 2025

Validator,


(I. D. A. M. Budhyani)

E. Saran/Komentar

Motif Patra Punggel pada ~~roll~~ roll cake sudah sesuai dengan motif Patra Punggel yang terdapat pada Sun-kaengun dan lain-lain.

G. Kesimpulan

Berdasarkan Lembar Validasi Instrumen Pengembangan Motif Patra Punggel Bali Pada Roll Cake Panggang dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- ☒ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak layak digunakan

Singaraja, 6 Mei 2025.

Validator,



(Dr. Des. I Wayan, S.Pd, M. Hum.)

Lampiran 0. 2 Lembar Peminjaman Lab Produksi

Kepada

Yth Ketua Laboratorium PVSK

Di Tempat

Dengan Hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat Tugas Akhir (Skripsi). Mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan lab produksi dan peralatannya kepada :

Nama : Danty Rosalina Rawas

NIM : 2015081013

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Demikian surat pemberitahuan ini saya buat atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

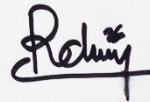
Singaraja, 17 April 2025

Pemohon,

Laboratorium PVSK Undiksha

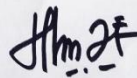


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013



Danty Rosalina Rawas
NIM. 2015081013

Mengetahui,
Koordinator Prodi PVSK Undiksha



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

DAFTAR PEMINJAMAN ALAT

LABORATORIUM TATA BOGA

FTK JURUSAN PVSK

Mata Kuliah : Skripsi
 Hari/Tanggal : 17 April 2025
 Semester : X (Sepuluh)

Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1.	Timbangan digital	1 buah		
2.	Bowl besar	2 buah		
3.	Rubber spatula	1 buah		
4.	Oven listrik	1 buah		
5.	<i>Hand Mixer</i>	1 buah		
6.	Kompor	1 buah		
7.	Panci	1 buah		

Alat yang dibawa pribadi

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1.	Loyang 24 cm x 24 cm x 4 cm	1 buah		
2.	Mixer	1 buah		
3.	Bowl kecil	10 buah		
4.	Thermometer Oven	1 buah		
5.	Digital Stopwatch	1 buah		
6.	Sendok takar	1 buah		
7.	Sendok	2 buah		
8.	Timbangan Digital	1 buah		

Laboratorium PVSK Undiksha



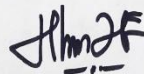
Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013

Singaraja, 17 April 2025
Pemohon,


Danty Rosalina Rawas
NIM. 2015081013

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVSK Undiksha



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

Lampiran 0. 3 Instrumen Hasil Uji Ahli Produk

**LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN AHLI PRODUK PENGEMBANGAN
MOTIF *PATRA PUNGCEL* BALI PADA *ROLL CAKE* PANGGANG**

Kepada Yth.
Ibu Validator
Di tempat

Dengan hormat,

Dengan ini, saya mohon Ibu untuk bersedia sebagai validator uji ahli produk untuk memberikan penilaian pada produk untuk memberikan penilaian pada produk Pengembangan Motif *Patra Pungcel* Bali *Roll Cake* Panggang. Berhubungan dengan hal tersebut, berikut saya lampirkan lembar uji validasi produk penelitian. Penilaian dari Ibu akan dipergunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul: **“PENGEMBANGAN MOTIF *PATRA PUNGCEL* BALI PADA *ROLL CAKE* PANGGANG”**

Dimohonkan komentar, dan saran Ibu untuk menuliskan pada lembar saran yang telah disediakan, digunakan sebagai acuan dalam memperbaiki produk Motif *Patra Pungcel* pada *Roll Cake* Panggang.

Singaraja, 9 Mei 2025


Danty Rosalina Rawas

**LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN AHLI PRODUK PENGEMBANGAN
MOTIF PATRA PUNGCEL BALI PADA ROLL CAKE PANGGANG**

Judul Penelitian : Pengembangan Motif *Patra Pungcel* Bali Pada *Roll Cake* Panggang
 Penyusun : Danty Rosalina Rawas
 Pembimbing : 1. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
 2. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
 Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

A. Kisi – Kisi Instrumen Pengembangan Motif *Patra Pungcel* Bali pada *Roll Cake* Panggang

No.	Aspek	Kriteria
1	Aspek Estetika Visual Motif	1) Keseimbangan komposisi motif patra pungcel pada permukaan <i>roll cake</i>
		2) Kesesuaian warna motif dengan warna dasar <i>roll cake</i>
		3) Kejelasan bentuk dan garis motif (tidak kabur/blur)
		4) Daya tarik visual secara keseluruhan (menarik perhatian dan mencerminkan keindahan)
2	Aspek Teknik Aplikasi Motif pada <i>Roll Cake</i>	1) Ketepatan teknik dalam mencetak atau membentuk motif pada permukaan cake.
		2) Konsistensi ukuran dan bentuk motif di seluruh permukaan.
		3) Tingkat kerataan permukaan <i>roll cake</i> setelah aplikasi motif
		4) Ketahanan motif terhadap proses pemanggangan (tidak luntur/terdistorsi)
3	Aspek Kreativitas dan Inovasi	1) Inovasi dalam interpretasi motif tradisional ke media pangan modern.
		2) Kombinasi unsur tradisional dan modern dalam desain motif.
		3) Orisinalitas bentuk atau pengembangan variasi dari motif Patra Pungcel
		4) Penyesuaian bentuk motif agar sesuai dengan bentuk <i>roll cake</i> yang melengkung.
4	Aspek Kesesuaian Motif terhadap Media (<i>Roll Cake</i>)	1) Motif tidak merusak tekstur atau bentuk <i>roll cake</i> .
		2) Motif menyatu secara alami dengan tampilan <i>roll cake</i> .
		3) Motif tidak mempengaruhi rasa atau kualitas makanan secara negatif.
		4) Motif dapat dikenali dengan jelas sebagai Patra Pungcel oleh pengamat awam atau pakar budaya.

3. Penilaian Uji Validasi Produk

Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

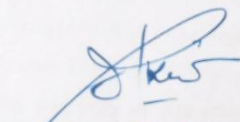
No	Aspek	Kriteria	Skor			
			Semua kriteria terpenuhi	Tiga kriteria terpenuhi	Dua kriteria terpenuhi	Satu kriteria terpenuhi
			4	3	2	1
1	Aspek Estetika Visual Motif	1) Keseimbangan komposisi motif patra punggel pada permukaan <i>roll cake</i>		✓		
		2) Kesesuaian warna motif dengan warna dasar <i>roll cake</i>				
		3) Kejelasan bentuk dan garis motif (tidak kabur/blur)				
		4) Daya tarik visual secara keseluruhan (menarik perhatian dan mencerminkan keindahan)				
2	Aspek Teknik Aplikasi Motif pada <i>Roll Cake</i>	1) Ketepatan teknik dalam mencetak atau membentuk motif pada permukaan cake.	✓			
		2) Konsistensi ukuran dan bentuk motif di seluruh permukaan.				
		3) Tingkat kerataan permukaan <i>roll cake</i> setelah aplikasi motif				
		4) Ketahanan motif terhadap proses pemanggangan (tidak luntur/terdistorsi)				
3	Aspek Kreativitas dan Inovasi	1) Inovasi dalam interpretasi motif tradisional ke media pangan modern.	✓			
		2) Kombinasi unsur tradisional dan modern dalam desain motif.				
		3) Orisinalitas bentuk atau pengembangan variasi dari motif Patra Punggel				
		4) Penyesuaian bentuk motif agar sesuai dengan bentuk <i>roll cake</i> yang melengkung.				
4	Aspek Kesesuaian Motif terhadap Media (<i>Roll Cake</i>)	1) Motif tidak merusak tekstur atau bentuk <i>roll cake</i> .	✓			
		2) Motif menyatu secara alami dengan tampilan <i>roll cake</i> .				
		3) Motif tidak mempengaruhi rasa atau kualitas makanan secara negatif.				
		4) Motif dapat dikenali dengan jelas sebagai Patra Punggel oleh pengamat awam atau pakar budaya.				

komentar:

roll calo kurang besar sehingga bentuk motif tidak
nampak secara keseluruhan

Singaraja, 9 Mei 2025

Validator/Ahli,


(Rizki Ariani)

Penilaian Uji Validasi Produk

Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.

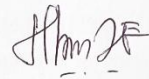
No	Aspek	Kriteria	Skor			
			Semua kriteria terpenuhi	Tiga kriteria terpenuhi	Dua kriteria terpenuhi	Satu kriteria terpenuhi
			4	3	2	1
1	Aspek Estetika Visual Motif	1) Keseimbangan komposisi motif patra punggol pada permukaan <i>roll cake</i>		✓		
		2) Kesesuaian warna motif dengan warna dasar <i>roll cake</i>				
		3) Kejelasan bentuk dan garis motif (tidak kabur/blur)				
		4) Daya tarik visual secara keseluruhan (menarik perhatian dan mencerminkan keindahan)				
2	Aspek Teknik Aplikasi Motif pada <i>Roll Cake</i>	1) Ketepatan teknik dalam mencetak atau membentuk motif pada permukaan cake.		✓		
		2) Konsistensi ukuran dan bentuk motif di seluruh permukaan.				
		3) Tingkat kerataan permukaan <i>roll cake</i> setelah aplikasi motif				
		4) Ketahanan motif terhadap proses pemanggangan (tidak luntur/terdistorsi)				
3	Aspek Kreativitas dan Inovasi	1) Inovasi dalam interpretasi motif tradisional ke media pangan modern.	✓			
		2) Kombinasi unsur tradisional dan modern dalam desain motif.				
		3) Orisinalitas bentuk atau pengembangan variasi dari motif Patra Punggol				
		4) Penyesuaian bentuk motif agar sesuai dengan bentuk <i>roll cake</i> yang melengkung.				
4	Aspek Kesesuaian Motif terhadap Media (<i>Roll Cake</i>)	1) Motif tidak merusak tekstur atau bentuk <i>roll cake</i> .	✓			
		2) Motif menyatu secara alami dengan tampilan <i>roll cake</i> .				
		3) Motif tidak mempengaruhi rasa atau kualitas makanan secara negatif.				
		4) Motif dapat dikenali dengan jelas sebagai Patra Punggol oleh pengamat awam atau pakar budaya.				

in/Komentar:

Moky tdk terlihat menyeluruh. Mungkin kue
dibuat dengan formulasi ditambahkan shg gulungan
lebih lebar.

Singaraja, 8 - Mei 2025

Validator/Ahli,



Pr. IDA AYU DUTA HEMY EKAYANTI, S.Pd, M.Pd



Lampiran 0.4 Instrumen Hasil Uji Penerimaan

LEMBAR UJI PENERIMAAN PRODUK PENGEMBANGAN MOTIF

PATRA PUNGCEL BALI PADA ROLL CAKE PANGGANG

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk *roll cake* dengan motif *patra punggel* khas Bali ini dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

A. PETUNJUK

Bapak/Ibu dimohonkan untuk memberikan skor pada setiap butir pernyataan dengan memberikan tanda (✓) pada kolom dengan skala penilaian:

4= Sangat suka

3= Suka

2= Kurang suka

1= Sangat tidak suka

B. INSTRUMEN PENELITIAN

Aspek	Deskripsi	Kriteria	Skor
Bentuk	Bentuk motif <i>Patra Punggel</i> pada <i>Roll Cake</i> panggang diharapkan yaitu terdiri dari beberapa bagian seperti biji buah mangga, serabut buang Nangka, jengger ayam jago, keong sawah, telinga babi guling, pelepah daun muda, serta daun pakis muda.	Bentuk motif <i>Patra Punggel</i> terlihat sangat sesuai	4
		Bentuk motif <i>Patra Punggel</i> terlihat sesuai	3
		Bentuk motif <i>Patra Punggel</i> terlihat tidak sesuai	2
		Bentuk motif <i>Patra Punggel</i> terlihat sangat tidak sesuai	1
Warna	Warna motif <i>Patra Punggel</i> menggunakan warna tersier. Warna elemen liking paku/ util berwarna biru-ungu, batun poh (biji mangga) berwarna kuning-oranye, kuping guling (telinga babi guling) berwarna merah-oranye, serabut buah nangka dan pelepah dauh berwarna kuning-hijau, jengger ayam jago berwarna biru-hijau, kakulan berwarna biru-ungu, dan warna dasar mengikuti warna alami bahan roll cake yaitu kuning pucat atau krem.	Kelima warna terlihat sangat sesuai	4
		Kelima warna terlihat sesuai	3
		Kelima warna terlihat tidak sesuai	2
		Kelima warna terlihat sangat tidak sesuai	1

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(Ni Nyoman Martini.....)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,


 (l. Made Dany Kusnir)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll</i> <i>Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran Komentari:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,

sr. mutyani
 (...sr. mutyani...)

C. PENILAIAN

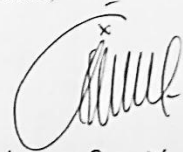
Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada Roll Cake Panggang	Bentuk	✓			
	Warna		✓		

Saran/Komentar:

Motif Patra Punggel dibuat rapi, menarik, pilihan warna pas

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(Valentina Dewi Tosca, S.Pd.)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada Roll Cake Panggang	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

Motif yang digunakan sudah pas dan warna sudah sesuai dan menarik

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(km Sri Hermaeni)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran Komentari:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(I. K. Darma Singaraja)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,


 (Lemang Surjani)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,

(Marsita)

(.....)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(I. G.)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll</i> <i>Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna		✓		

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,

(1 GST ayu arami)

Ayu

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna		✓		

Saran/Komentar:

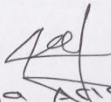
.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,


 (..... Rina Agustiani)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada Roll Cake Panggang	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

Warna dan motif sangat menarik serta kemasan yang aman

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(Isa apu' hwaning denica cy)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,

.....
(Ida Ayu Panjaly).....

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll</i> <i>Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,

Rani

(.....Rani mahadewi.....)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,


 (Yudi Pradhyana)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(Komang Eni Astrini.)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(Irm. Ayu Purnamasih)

C. PENILAIAN

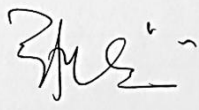
Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada Roll Cake Panggang	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

Roll cake motif patra punggol
saya suka

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,


(Narel Rani)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada Roll Cake Panggang	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

Bentuk dan warna roll cake motif patra punggul sangat bagus. Saya suka.

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,

(Mukarramas)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk		✓		
	Warna		✓		

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,

(^{ANIK}.....)



C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk		✓		
	Warna		✓		

Saran/Komentar:

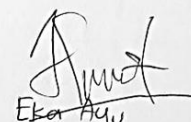
.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panalis,


 Eka Ayu
 (.....)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll</i> <i>Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

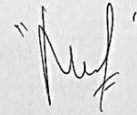
.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(Nishayati Anggrainings)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(... KM AGUS ...)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(.....Tempo.....)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,


 (Satriya Kusuma)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

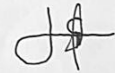
.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(Ni Putu Yunita Sari Nadi)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk		✓		
	Warna		✓		

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,

Duke

(Kd dan Parmoti Dewi)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

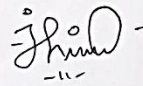
.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(Kadane Eli Indayani)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,


 (Ni Luh De Paramita Fari)

EVALUASI

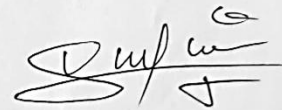
Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada Roll Cake Panggang	Bentuk		✓		
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

untuk warnanya sangat bagus sekali karena perpaduannya sangat cocok dan untuk bentuknya bisa di ~~bentuk~~ ~~ubah~~ kembangkan lagi, dan warnanya juga bisa di tambal lagi.

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(Putu Sila Meylani)

C. PENILAIAN

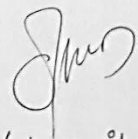
Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada Roll Cake Panggang	Bentuk	✓			
	Warna		✓		

Saran/Komentar:

Bentuk aku kasih 4 karena menurut saya Bentuknya bagus menurut saya membuat Bentuk seperti di kue sangat suka. warnanya menurut saya sangat terlalu cerah kurang redup gt.

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,


(Kadet Yunito Trisyo)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,


 Dewi Made Ayu Jurnawati

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada Roll Cake Panggang	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

Menurut saya kue yang dibuat ~~ada~~ sudah menarik & senta motifnya yang menarik dan sangat bagus. Terlihat rapi & sangat enak dan menarik untuk dicoba.

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,

Dunah

(Ayu Diah Anika P.)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(...Sanhiani Lestari...)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada Roll Cake Panggang	Bentuk		✓		
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

Saran saya yaitu dibagian bentuk kalian lebih bisa mengembangkannya seperti bentuk lain yang lebih menarik dan unik dilihat untuk warna sudah bagus dan menarik dilihat

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis.



(Kaduk Widyia Sphar)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna		✓		

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



Kd. Jodha Hadh Wrayan

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓			
	Warna		✓		

Saran Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(...Mei Hendrayani...)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk		✓		
	Warna	✓			

Saran/Komentar:

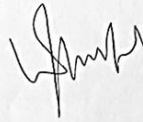
.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(..... I. Putu Wina Sudana)

C. PENILAIAN

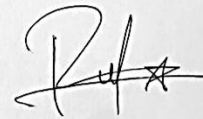
Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan Motif Patra Punggel Bali pada Roll Cake Panggang	Bentuk	✓			
	Warna		✓		

Saran/Komentar:

untuk warna Roll Cake nya kurang banyak variasi warnanya
dan untuk Bentuk nya sudah bagus

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(Alin Ramadhani)

C. PENILAIAN

Aspek Penilaian	Indikator	Skor			
		4	3	2	1
Pengembangan <i>Motif Patra Punggel Bali</i> pada <i>Roll Cake Panggang</i>	Bentuk	✓	•		
	Warna		✓		

Saran/Komentar:

.....

.....

.....

Singaraja, 13 Mei 2025

Panelis,



(Ni Kd Wahyu Candra Utami)

Lampiran 0.5 Dokumentasi Pengambilan Data



RIWAYAT HIDUP



Danty Rosalina Rawas lahir di Bekasi pada tanggal 26 Maret 2001. Penulis lahir dari pasangan suami istri bapak Pahrudin, S.E dan Ibu Hendriani. Penulis berstatus Warga Negara Indonesia (WNI) dan memeluk agama Islam. Alamat tinggal penulis di Pesona Anggrek Harapan, Kelurahan Harapan Jaya, Kecamatan Bekasi Utara, Kota Bekasi, Provinsi Jawa Barat. Penulis menyelesaikan Pendidikan TK (Taman Kanak-kanak) di TK Islam Bina Insani pada tahun 2007, kemudian melanjutkan ke jenjang Sekolah Dasar di SD Negeri Perwira VII Bekasi, dan lulus pada tahun 2013, kemudian melanjutkan ke jenjang Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 38 Kota Bekasi, dan lulus tahun 2016, kemudian melanjutkan ke jenjang Sekolah Menengah Kejuruan di SMK Swasta Al-Akhyar 1 Jakarta Timur mengambil jurusan Akuntansi dan Keuangan, dan lulus pada tahun 2019, setelah lulus melanjutkan ke jenjang lebih tinggi ke Perguruan Tinggi Universitas Pendidikan Ganesha dengan mengambil Program Studi (S1) Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan.