

UJI KUALITAS MOTIF RANGRANG KHAS BALI PADA KUE LAPIS

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER (S1)
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik

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	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001

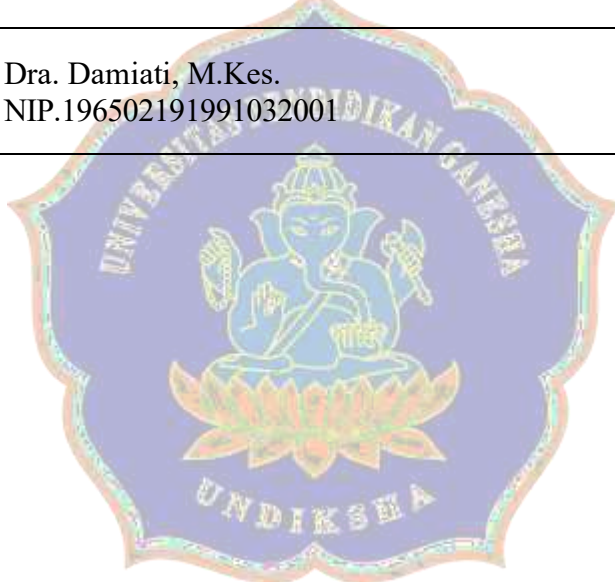


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR
- Cetak dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Skripsi oleh PUTU VINA ARFENI ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 05 Agustus 2025

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Anggota	Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. NIP.196501261992112001
Anggota	Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP.197104212002122001
Anggota	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR-E - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR-E
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Menyetujui

Ketua Ujian	Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. NIP.198211112008121001
Sekretaris Ujian	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“Uji Kualitas Motif Rangrang Khas Bali Pada Kue Lapis”** beserta seluruh isinya adalah benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim atas keaslian karya saya ini.

Singaraja, 26 Juli 2025
Yang membuat pernyataan



Putu Vina Arfeni
Nim. 2015081029

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“UJI KUALITAS KUE LAPIS MOTIF RANGRANG KHAS BALI”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D selaku Wakil Dekan I atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I atas bimbingan, motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dra. Damiati, M.Kes., selaku Pembimbing II, atas bimbingan, arahan dan semangat yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji I, atas saran dan masukan yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
8. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd., selaku Penguji II, atas saran dan masukan yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
9. Bapak dan Ibu Dosen dan laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.

10. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.



Singaraja, 15 Juli 2025

Penulis

Daftar Isi

	Halaman
PRAKATA	ix
ABSTRAK	xi
Daftar Isi	xii
Daftar Gambar.....	xiv
Daftar Tabel.....	xv
Daftar Bagan	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah	6
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI.....	8
2.1. Kue Tradisional	8
2.2. Kue Lapis	9
2.3 Motif Rangrang	18
2.4 Warna	19
2.5 Uji Kualitas	20
2.6. Kajian Hasil Penelitian Relevan	21
2.7. Kerangka Berpikir.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1 Rancangan Penelitian	27
3.2 Prosedur Pengembangan Penelitian	29
3.3 Variabel Penelitian	31
3.4 Definisi Operasional Variabel	32
3.5 Tempat Penelitian.....	33
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	33
3.7 Instrumen Pengumpulan Data.....	33
3.8 Teknik Analisis Data	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Deskripsi Data.....	37
4.2 Hasil Penelitian	37

4.3	Hasil Uji Kualitas Motif Rangrang Khas Bali Pada Kue Lapis	43
4.4	Pembahasan	46
BAB V PENUTUP		49
5.1	Rangkuman	49
5.2	Simpulan	50
5.3	Saran	51
DAFTAR RUJUKAN		52
LAMPIRAN		55
PERNYATAAN		78



Daftar Gambar

	Halaman
Gambar 1.1 Motif Tenun Sutra Pada Kue Lapis	3
Gambar 1.2 Tampilan Motif Rangrang Khas Bali Pada Kain.....	5



Daftar Tabel

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan yang terdapat padasantan cair	13
Tabel 2.2 Resep Standar Kue Lapis Motif Tenun Sutra	17
Tabel 3.1 Resep Kue Lapis Tepung Beras	29
Tabel 3.2 Alat – Alat Pembuatan Kue Lapis.....	29
Tabel 3.3 Skala Mutu Hedonik Dan Numerik Uji Kualitas Kue Lapis Motif Rangrang Khas Bali.....	34
Tabel 3.4 Tolak Ukur Kue Lapis Motif Rangrang Khas Bali	35
Tabel 3.5 Lembar Observasi Kue Lapis Motif Rangrang Khas Bali	35
Tabel 3.6 Rumus Pedoman Konversi Skala 5	36
Tabel 4.1 Persiapan Bahan Pembuatan Motif Rangrang Pada Kue Lapis	39
Tabel 4.2 Persiapan Alat Pembuatan Motif Rangrang Pada Kue Lapis.....	40
Tabel 4.3 Proses pembuatan kue lapis motif Rangrang khas Bali	40
Tabel 4.4 Hasil Uji Panelis	44
Tabel 4.5 Perhitungan Uji Kualitas Motif Rangrang Khas Bali Pada Kue Lapis ...	44
Tabel 4.6 Hasil Uji Kualitas Motif Rangrang Pada Kue Lapis	45

Daftar Bagan

	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka berpikir	25
Bagan 3.1 Rancangan penelitian	28

