UJI KUALITAS KUE LAPIS MOTIF RANGRANG KHAS BALI

Oleh

Putu Vina Arfeni

NIM 2015081029

Jurusan Teknologi Industri Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mendeskripsikan proses pembuatan motif rangrang khas Bali pada kue lapis. 2) Mendeskripsikan kualitas kue lapis motif rangrang khas Bali. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode eksperimen. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah metode observasi dengan instrumen lembar observasi uji kualitas dengan skala numerik dari 1-5. Panelis yang digunakan adalah panelis terlatih yang berjumlah 15 orang. Data kemudian dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan: 1) Proses pembuatan kue lapis motif rangrang khas Bali dilakukan melalui 3 tahapan yaitu tahapan persiapan bahan, tahapan persiapan alat dan tahap pengolahan yang menggunakan bantuan plastik segitiga dalam pembentukan motif rangrang. 2) Uji kualitas kue lapis motif rangrang khas Bali dari aspek warna motif mendapatkan skor rata-rata 4,6 dari aspek bentuk motif mendapatkan skor rata-rata 4,53 dan dari aspek tekstur mendapatkan skor rata-rata 4,66. Sehingga dari ketiga aspek termasuk dalam kategori “sangat baik”. Selanjutnya diharapkan bagi peneliti lain diharapkan melakukan pengembangan lebih lanjut yaitu, melakukan eksplorasi terhadap motifmotif tradisional lainnya.

Kata kunci: kue lapis, motif rangrang, uji kualitas

QUALITY TESTING OF BALI'S RANGRANG-MOTIF LAYER CAKE

By

Putu Vina Arfeni

NIM 2015081029

Departement of Industrial Technology

ABSTRACT

This study aims to: 1) Describe the process of making Balinese rangrang motifs on layer cakes. 2) Describe the quality of Balinese rangrang motif layer cakes. This type of research is quantitative research using experimental methods. The data collection method used in this study is the observation method with a quality test observation sheet instrument with a numerical scale of 1-5. The panelists used were 15 trained panelists. The data were then analyzed descriptively quantitatively. The results of the study show: 1) The process of making Balinese rangrang motif layer cakes is carried out through 3 stages, namely the material preparation stage, the tool preparation stage and the processing stage using triangular plastic assistance in forming the rangrang motif. 2) The quality test of Balinese rangrang motif layer cakes from the motif color aspect got an average score of 4.6 from the motif shape aspect got an average score of 4.53 and from the texture aspect got an average score of 4.66. So that all three aspects are included in the "very good" category. Furthermore, it is hoped that other researchers will carry out further development, namely by exploring other traditional motifs.

Keywords: *layer cake, rangrang motif, quality test.*