

PENERAPAN MOTIF SONGKET (SONGKE) KHAS MANGGARAI PADA *ROLL CAKE* KUKUS

SKRIPSI



**OLEH:
MARIA MAYLIANA KRISTIANI
2215081010**

**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.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**



- 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



Pembimbing I	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
Pembimbing II	Dra. Damiati, M.Kes. NIP.196502191991032001

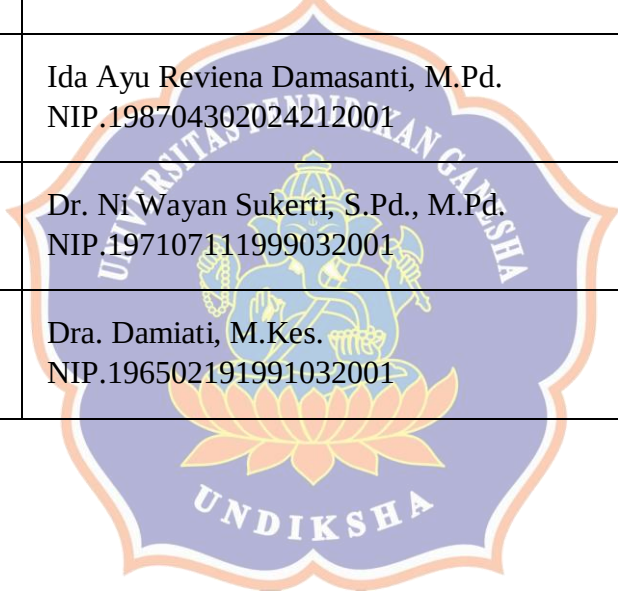


- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi 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.

Skripsi oleh Maria Mayliana Kristiani ini telah
dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 16 Juli 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. NIP.196504191990032001
Anggota	Ida Ayu Reviena Damasanti, M.Pd. NIP.198704302024212001
Anggota	Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. NIP.197107111999032001
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 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.



Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik

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

Menyetujui

Ketua Ujian	Ir. 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 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**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Penerapan Motif Songket (*Songke*) Khas Manggarai Pada *Roll Cake* Kukus” beserta isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya ini.

Singaraja, 13 Juli 2026



Maria Mayliana Kristiani
NIM. 2215081010

KATA PERSEMBAHAN

TUHAN YANG MAHA ESA

Atas segala berkat dan limpahan rahmat-Nya, karunia, kekuatan dan kemudahan, yang senantiasa menyertai setiap langkah penulis hingga sampai tahap ini.

KEPADA ORANG TUA, KAKAK DAN KELUARGA BESAR

Yang senantiasa memberikan semangat, motivasi, serta doa yang sangat luar biasa kepada penulis hingga dapat mencapai tahap ini dengan penuh ketekunan dan keyakinan

TEMAN SEPERJUANGAN

Terima kasih atas kebersamaan, dukungan, semangat, dan bantuan yang telah diberikan dari awal hingga akhir perjuangan menempuh pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha



MOTTO

“Segala perkara dapat kutanggung di dalam Dia yang memberikan

kekuatan kepadaku”

(Filipi 4:13)



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **<Penerapan Motif Songket (*Songke*) Khas Manggarai Pada *Roll Cake Kukus*=**. Skripsi ini disusun sebagai pemenuhan persyaratan dalam menyelesaikan program sarjana Pendidikan, Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Ir. Made Windu Atara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku ketua Jurusan Teknologi Industri.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.
5. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I atas bimbingan, arahan, bantuan, dukungan, saran dan motivasi kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Dra. Damiati, M. Kes. selaku Pembimbing II atas bimbingan, arahan, bantuan, dukungan, saran dan motivasi kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, saran, dukungan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
8. Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, saran, dukungan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
9. Seluruh staf, dosen dan laboran Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang telah memberikan banyak bantuan dan dukungan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.

10. Seluruh teman-teman PVSJ Angkatan 2022 yang telah berperan banyak memberikan pengalaman dan pembelajaran selama di bangku kuliah serta dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penyajian skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan memiliki banyak kekurangan, sehingga kritik dan saran dari berbagai pihak sangat diharapkan demi penyempurnaan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Singaraja, 22 Juni 2026



Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA	vii
ABSTRAK	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR BAGAN	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	7
1.3 Pembatasan Masalah	8
1.4 Rumusan Masalah	8
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	9
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 11
2.1 Kajian Teori	11
2.1.1 <i>Roll Cake</i>	11
2.1.2 Bahan dan Resep Acuan <i>Roll Cake</i> Motif	11
2.1.3 Peralatan Pembuatan <i>Roll Cake</i>	17
2.2 Kriteria <i>Roll Cake</i>	18
2.3 Prinsip-Prinsip Desain	20
2.4 Unsur-Unsur Desain	22
2.5 Motif Songket (<i>Songke</i>)	25
2.6 Kajian Penelitian yang Relevan	31
2.7 Kerangka Berpikir	36
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 39
3.1 Rancangan Penelitian	39
3.2 Prosedur Penelitian	42

3.3	Subjek Penelitian	47
3.4	Variabel	49
3.5	Definisi Operasional Variabel	49
3.6	Tempat Penelitian	51
3.7	Metode Pengumpulan Data	51
3.8	Instrumen Penelitian	52
3.9	Teknik Analisis Data	59
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		62
4.1	Deskripsi Data	62
4.2	Hasil Penelitian	75
4.2.1	Hasil Uji Kualitas Motif Songket (<i>Songke</i>) Manggarai Pada <i>Roll Cake</i> Kukus	75
4.2.2	Hasil Uji Penerimaan Motif Songket (<i>Songke</i>) Khas Manggarai Pada <i>Roll Cake</i> Kukus	77
4.3	Pembahasan	79
4.3.1	Kualitas Motif Songket (<i>Songke</i>) Khas Manggarai Pada <i>Roll Cake</i> Kukus dari Aspek Warna, Bentuk Motif dan Tekstur	79
4.3.2	Penerimaan Konsumen Motif Songket (<i>Songke</i>) Khas Manggarai Pada <i>Roll Cake</i> Kukus dari Aspek Warna, Bentuk Motif, Tekstur dan Rasa	81
BAB V PENUTUP		87
5.1	Rangkuman	87
5.2	Kesimpulan	90
5.3	Saran	91
DAFTAR PUSTAKA		92
LAMPIRAN		97

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2. 1 Batasan Penggunaan Bahan Pada Pembuatan <i>Roll Cake</i>	12
Tabel 2. 2 Resep Acuan Pembuatan <i>Roll Cake</i> Motif Songket (<i>Songke</i>)	12
Tabel 2. 3 Resep <i>Base Roll Cake</i>	13
Tabel 2. 4 Kriteria <i>Roll Cake</i>	19
Tabel 2. 5 Kriteria <i>Roll Cake</i> motif Songket (<i>Songke</i>) khas Manggarai	19
Tabel 3. 1 Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Roll Cake</i>	44
Tabel 3. 2 Bahan dan Cara Pembuatan Motif Songket (<i>Songke</i>) pada <i>Roll Cake</i>	45
Tabel 3. 3 Bahan dan Cara Pembuatan <i>Base Roll Cake</i>	46
Tabel 3. 4 Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	53
Tabel 3. 5 Tolok Ukur <i>Roll Cake</i> Motif Songket (<i>Songke</i>) Khas Manggarai	54
Tabel 3. 6 Lembar Uji Kualitas Produk Ahli Desain Motif	56
Tabel 3. 7 Lembar Uji Penerimaan Konsumen	57
Tabel 3. 8 Konversi Uji Kualitas Produk	61
Tabel 3. 9 Konversi Uji Penerimaan Masyarakat	61
Tabel 4. 1 Formulasi Bahan Pembuatan Motif Songket Khas Manggarai	65
Tabel 4. 2 Formulasi Bahan Pembuatan <i>Base Roll Cake</i>	66
Tabel 4. 3 Peralatan Yang Digunakan	68
Tabel 4. 4 Tahap Pembuatan Motif	70
Tabel 4. 5 Tahap Pembuatan <i>Base Roll Cake</i>	72
Tabel 4. 6 Hasil Tingkat Kualitas Penerapan Motif Songket (<i>songke</i>) Khas Manggarai Pada <i>Roll Cake</i> Kukus	76
Tabel 4. 7 Hasil Penerimaan Penerapan Motif Songket (<i>songke</i>) Khas Manggarai Pada <i>Roll Cake</i> Kukus	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. 1 Motif Kain Songket (<i>Songke</i>) Manggarai	2
Gambar 2. 1 Motif <i>Mata Manuk</i>	27
Gambar 2. 2 Motif <i>Ntala</i>	28
Gambar 2. 3 Motif <i>Wela Runu</i>	28
Gambar 2. 4 Motif <i>Wela Kaweng</i>	29
Gambar 2. 5 Motif <i>Jok</i>	29
Gambar 2. 6 Motif <i>Ranggong</i>	30
Gambar 2. 7 Motif <i>Su'i</i>	30
Gambar 3. 1 Desain Sketsa Songket (<i>Songke</i>) khas Manggarai	43
Gambar 3. 2 Desain motif Songket (<i>Songke</i>) khas Manggarai	43
Gambar 3. 3 Kemasan Roll Cake	47
Gambar 4. 1 Pembuatan Motif Songket	63
Gambar 4. 2 Pola Motif	63
Gambar 4. 3 Pemberian Warna Pada Motif	64
Gambar 4. 4 Hasil Akhir Desain Motif Songket	64
Gambar 4. 5 Pengemasan Roll Cake Motif Songket (<i>Songke</i>) Khas Manggarai .	75



DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2. 1 Kerangka Berpikir	38
Bagan 3. 1 Rancangan Penelitian	39



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Pengambilan Data	98
Lampiran 2. Lembar Uji Instrumen	99
Lampiran 3. Surat Peminjaman Lab. Produksi	119
Lampiran 4. Rekapitulasi Data Hasil Penelitian	122
Lampiran 5. Perhitungan Data Uji Kualitas Produk oleh Ahli Desain	125
Lampiran 6. Perhitungan Data Uji Penerimaan Produk oleh Masyarakat	126
Lampiran 7. Lembar Uji Kualitas Produk	127
Lampiran 8. Lembar Observasi Uji Penerimaan oleh Masyarakat	133
Lampiran 9. Dokumentasi Uji Kualitas Produk	231
Lampiran 10. Dokumentasi Uji Penerimaan Produk	232
Lampiran 11. Riwayat Hidup	233

