



PENGEMBANGAN *ROLL CAKE* DENGAN MOTIF PRADA BUNGA BAKUNG KHAS BALI

DEVELOPMENT OF A *ROLL CAKE* WITH A BALINESE PRADA BUNGA BAKUNG MOTIF

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan tahapan pengembangan *roll cake*, (2) mendeskripsikan kelayakan produk *roll cake* dan (3) mendeskripsikan uji diperluas produk *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali. Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan R&D dengan model pengembangan 4D: *define, design, development, dan dissemination*. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode observasi dengan subjek penelitian terdiri dari panelis ahli desain dan 50 orang panelis diperluas. Hasil data dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini meliputi : (1) Tahapan *define* perencanaan produk meliputi analisis awal dan resep acuan *roll cake* batik, tahapan *design* motif *roll cake* diinovasikan dengan motif prada bunga bakung khas Bali yang bertemakan flora berupa bunga, daun dan batang, tahap *development* dilakukan proses pembuatan atau perealisasi motif pada *roll cake* pada tahap ini juga dilakukan uji validasi produk oleh ahli desain dilihat pada aspek warna dan bentuk motif prada bunga bakung dan tahap terakhir yaitu *dissemination* pada tahap ini dilakukan uji kesukaan. (2) Pada uji kelayakan dari segi warna dan bentuk motif mendapatkan kualifikasi "Sangat Baik", dari segi warna mendapatkan skor rata-rata 5 dengan katagori "Sangat Baik" dan dari segi bentuk motif mendapatkan skor rata-rata 4,5 dengan katagori "Sangat Baik". (3) Pada uji diperluas dari segi warna dan bentuk motif mendapatkan kualifikasi "Sangat Suka", dari segi warna mendapatkan skor rata-rata 4,76 dengan katagori "Sangat Suka" dan pada aspek bentuk motif mendapatkan skor rata-rata 4,82 dengan kategori "Sangat Suka" dari kedua penilaian menunjukkan bahwa motif prada bunga bakung khas Bali layak untuk di terapkan pada *roll cake* dan dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: model pengembangan 4D, *roll cake*, prada bunga bakung

Ni Luh Vera Dwiyani
Program Studi Pendidikan
Vokasional Seni Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
vera.dwiyani.2@undiksha.ac.id

Cokorda Istri Raka Marsiti
Program Studi Pendidikan
Vokasional Seni Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
raka.marsiti@undiksha.ac.id

Risa Panti Ariani
Program Studi Pendidikan
Vokasional Seni Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
risa.panti@undiksha.ac.id

Abstract

This research aims to (1) describe the stages of roll cake development, (2) describe the feasibility of roll cake products and (3) describe the expanded test of Balinese lily prada cake motif roll cake products. This research is an R&D development research with a 4D development model: define, design, development, and dissemination. The data collection technique in this study used observation methods with the research subjects consisting of design expert panelists and 50 expanded panelists. The data results were analyzed in a quantitative descriptive manner. The results of this study include: : (1) The stages of defining product planning include initial analysis and reference recipes for batik roll cakes, the design stage of roll cake motifs is innovated with Balinese lily prada motifs with the theme of flora in the form of flowers, leaves and stems, the development stage is carried out the process of making or realizing motifs on roll cakes at this stage also carried out product validation tests by design experts seen in aspects of color and shape of the lily prada motif and the last stage is dissemination at the stage This is done favorability test. (2) In the feasibility test in terms of color and shape of the motif obtained the qualification "Very Good", in terms of color obtained an average score of 5 with the category "Very Good" and in terms of shape the motif received an average score of 4.5 with the category "Very Good". (3) In the expanded test in terms of color and shape of the motif get the qualification "Very Like", in terms of color get an average score of 4.76 with the category "Sangat Suka" and in the aspect of the shape of the motif get an average score of 4.82 with the category "Very Like" from both assessments show that the Balinese lily prada motif deserves to be applied to roll cake and can be accepted by the community.

Keywords: 4D development model, roll cake, prada lily

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang membentang dari sabang sampai merauke yang memiliki potensi pariwisata yang sangat besar. Tidak hanya memiliki keindahan alam, namun Indonesia juga memiliki kekayaan akan budaya, suku, bahasa dan kearifan lokal yang begitu menarik serta beragam. Tidak heran jika Indonesia kerap dijadikan tempat berlibur untuk wisatawan asing. Khususnya Pulau Bali yang sempat digadang sebagai jantung pariwisata mancanegara, karena keragaman yang terdapat di setiap daerah-daerahnya (Siswandi, 2021). Dengan keunikan budaya dan tradisi yang ada, Pulau Bali selalu menjadi destinasi favorit bagi para wisatawan domestik maupun mancanegara (Putriwijaya et al., 2019). Membahas tentang pariwisata yang ada di Bali tentu cakupannya cukup luas, tidak hanya menyangkut destinasi atau tempat wisata namun keragaman budaya dan kuliner juga mendukung keberlangsungan pariwisata itu sendiri. (Wibawati & Prabhawati (2021) kuliner merupakan salah satu komponen sebagai pendukung sektor pariwisata. Kuliner di Bali tidak hanya menyangkut tentang kuliner tradisional khas daerah tetapi terdapat juga beberapa pilihan kuliner modern contohnya *cake* (Soeprpto, 2021).

Widayanti & Murniati, (2019) *cake* merupakan salah satu makanan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, gula, telur dan juga lemak yang dibuat melalui proses pengocokan kemudian di masak dengan cara di oven atau di kukus. *Cake* dapat diklasifikasikan menjadi tiga jenis yaitu *butter cake* atau yang sering disebut *pound cake*, *foam type cake* atau yang sering disebut *sponge cake* dan *chiffon*

cake (Ambarwati et al., 2020). *Cake* memiliki beragam variasi bentuk dan warna serta modifikasi lainnya yang nantinya akan menjadi daya tarik konsumen seperti halnya bolu gulung atau *roll cake*.

Roll cake atau bolu gulung adalah salah satu variasi olahan kue *sponge* yang memiliki lembaran tipis dan lembut disajikan dengan cara digulung dengan berbagai variasi isi (Salsabilla, 2022). Bahan utama dalam pembuatan *roll cake* adalah tepung terigu, telur, dan gula (Aini & Ratnaningsih, 2021). *Roll cake* merupakan salah satu varian *cake* yang memiliki rasa yang manis serta mengandung gizi yang tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai makanan selingan (Pratiwi & Hanna, 2022). Janah (2019) *roll cake* secara umum memiliki karakteristik tekstur yang lembut, rasa manis, aroma harum khas *roll cake* dan memiliki warna kuning keemasan. Keistimewaan lain dari *roll cake* yaitu memiliki bentuk yang di gulung dengan variasi rasa dan topping seperti *roll cake* pandan, *mocca roll cake*, *rainbow roll cake*, serta *roll cake* yang di atasnya di baluri topping keju atau meses.

Roll cake merupakan salah satu variasi bentuk *cake* yang dapat dikombinasikan dengan hiasan motif di atasnya. Hiasan kue dengan teknik membatik merupakan salah satu materi yang ada pada mata kuliah dekorasi hidangan. Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan dengan dosen dekorasi hidangan Ibu Dayu Hemy Ekayani pada tanggal 20 Juni 2023 menyatakan bahwa pada proses pembelajaran materi hiasan kue dengan teknik membatik sudah diterapkan namun belum banyak, beliau menyatakan bahwa pengaplikasian motif pada *roll cake* masih monoton dikarenakan proses pembuatan *roll cake* dengan motif nusantara memiliki tingkat kesulitan yang cukup tinggi. Selama proses pembelajaran hiasan kue yang sudah diterapkan yaitu motif tradisional seperti motif rangrang dan motif truntum, Ibu Dayu menegaskan bahwa belum banyak inovasi pengembangan motif pada *roll cake* sehingga perlu dilakukan inovasi pengembangan motif kain nusantara pada *roll cake*.

Saat ini *roll cake* banyak dikembangkan oleh pelaku usaha baik dari segi kombinasi bahan, varian rasa, topping ataupun ragam hias akan tetapi pengembangan *roll cake* dari segi desain masih monoton. Pernyataan ini didasari oleh hasil wawancara yang penulis lakukan di dua toko kue yang ada di Buleleng, Bali. Berdasarkan wawancara yang penulis lakukan dengan Ibu Maya selaku team dari toko Pelangi Bakery pada 24 Desember 2022, menyatakan bahwa belum pernah memproduksi *roll cake* dengan motif kain nusantara dan hanya memproduksi *roll cake* polos dengan varian rasa coklat, vanilla, mocca dan pandan dilapisi topping keju, coklat. Ibu Maya juga menerangkan bahwa minat masyarakat terhadap produk *roll cake* cukup tinggi khususnya pada hari Raya Keagamaan. Pada hari raya penjualan *roll cake* meningkat sampai 30-50 buah dengan kisaran harga mulai dari Rp. 18.000 ke atas sesuai dengan ukuran permintaan pembeli, sedangkan di hari-hari biasa penjualan *roll cake* bisa mencapai 5-10 buah, di toko Pelangi Bakery belum pernah mengaplikasikan motif nusantara pada tampilan *roll cake* karena menurut Ibu Maya pengaplikasian motif nusantara contohnya motif batik pada *roll cake* sangat sulit dilakukan dan membutuhkan waktu yang lebih lama.

Hasil wawancara kedua yang penulis lakukan bersama team dari Toko Kue Istana Bakery pada 24 Desember 2022, menerangkan bahwa toko kue Istana Bakery hanya memproduksi *roll cake* polos dengan varian rasa pandan dan mocca dengan kisaran harga Rp.20.000. Minat masyarakat pada produk *roll cake* di toko kue Istana Bakery ini cukup banyak, terutama pada hari raya keagamaan seperti galungan dan kuningan penjualan bisa mencapai 40 buah per hari sedangkan pada hari biasa penjualan hanya 8-10 buah perhari. Di toko kue Istana Bakery belum pernah mengaplikasikan motif nusantara pada *roll cake* karena sulit pada proses pembuatan dan jika tidak teliti hasilnya kurang bagus.

Selain wawancara dengan toko kue, penulis juga melakukan wawancara secara acak ke lima masyarakat pada 24 Desember 2022 berkaitan dengan bagaimana pengetahuan mereka mengenai produk roll cake dan motif *roll cake* yang ada di pasaran. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa dua orang masyarakat menyatakan mengenal *roll cake* dengan kombinasi motif batik sedangkan tiga masyarakat hanya mengenal *roll cake* polos dengan varian rasa pandan dan coklat. Berdasarkan analisis yang didapat dari hasil wawancara mengenai pengetahuan masyarakat terhadap *roll cake* yang mengangkat tema nusantara seperti motif batik masih sangat rendah. Oleh karena itu untuk menciptakan *roll cake* yang lebih menarik dan bervariasi, penulis melakukan pengembangan pada motif *roll cake* dengan mengaplikasikan motif kain nusantara khas Bali guna menciptakan *roll cake* yang lebih menarik dari segi tampilan dan memperkenalkan budaya Bali melalui produk kuliner.

Saat ini perkembangan motif kain nusantara sudah dapat diaplikasikan pada cake seperti inovasi kue batik Jember sebagai upaya pengembangan industri ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal jember yang merupakan sebuah Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dikembangkan oleh (Maharani & Sumowo, 2020). Pengembangan kue dengan motif batik Jember dapat meningkatkan penjualan mitra usaha dan dapat dijadikan oleh-oleh khas Jember. Selain itu pengaplikasian motif batik Yogyakarta ke dalam wedding cake dikembangkan oleh (Arifah, 2019). Dan penelitian lain juga dilakukan oleh Widiantari (2022) yang mengembangkan *roll cake* dengan motif kain endek rangrang, pengaplikasian motif kain endek rangrang pada *roll cake* membuat tampilan *roll cake* menjadi lebih menarik. Selain motif kain endek, motif kain nusantara yang dapat diaplikasikan ke dalam *roll cake* adalah motif kain prada khas Bali.

Kain prada merupakan salah satu kain tradisional Bali yang memiliki ciri khas berwarna emas. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan Ibu Resni seorang pengerajin kain prada di Desa Kemas, Kabupaten Klungkung pada 17 September 2022 mengatakan bahwa ada beberapa motif kain prada yaitu motif wayang, motif wajik, motif bunbunan, motif patra dan motif bunga bakung. Kain prada merupakan hasil lukisan emas yang memiliki filosofi menandakan status sosial kalangan bangsawan (Hidayah & Puspitasari, 2022). Kain prada pada umumnya memiliki warna yang cerah menandakan kesan kemewahan dan keindahan seperti warna perak, emas, biru, merah dan hijau (Muhammad, 2019).

Berdasarkan pemaparan diatas inovasi yang akan penulis kembangkan adalah menggabungkan kebudayaan lokal yaitu kain prada ke dalam kuliner modern yaitu roll cake. Motif kain prada yang akan diaplikasikan kedalam roll cake yaitu motif prada bunga bakung. Motif prada bunga bakung adalah motif bunga dengan daun yang berambat, motif bunga bakung ini memiliki kombinasi warna yang cerah dan motif yang mudah diaplikasikan ke dalam *roll cake*. Bunga bakung atau yang sering disebut dengan bunga lili adalah tumbuhan bunga yang unik dengan helai mahkota dengan corak bintik-bintik putih. Bunga bakung memiliki makna kesucian, ketulusan dan kemurnian (Muhammad, 2019). Ciri khas dari motif prada bunga bakung yaitu adanya perpaduan bunga berwarna (putih, biru, dan jingga) pada bagian batang & daun yang merambat berwarna gold dengan warna dasar kain berwarna merah yang dapat memberikan kesan mewah, elegan dan berkelas. Maka dari itu berdasarkan latar belakang tersebut penulis akan melakukan penelitian mengenai “Pengembangan *Roll Cake* Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali”

2. METODE

Pada penelitian ini menggunakan metode penelitian pengembangan atau *Research and Development* (R&D). Menurut Sugiyono (2019) metode penelitian dan pengembangan adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan

produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Penelitian pengembangan juga sering diartikan sebagai suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada. Model pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan model 4D yang terdiri dari 4 tahapan yaitu *Define, Design, Development dan Dissemination* (Thiagarajan, 1974). Penelitian pengembangan ini hanya menilai kelayakan dan penerimaan produk oleh masyarakat tidak sampai menilai keefektifan dari produk pengembangan motif prada bunga bakung khas Bali pada *roll cake*.

Langkah-langkah dalam penelitian dan pengembangan yang mengadopsi modifikasi dari model pengembangan Thiagarajan yang dikenal sebagai model 4D mencakup empat tahap utama, yaitu pendefinisian (*define*) ini dilakukan analisis awal untuk mengetahui permasalahan dalam produk *roll cake*. Analisis awal dilakukan dengan wawancara dan mengkaji silabus dekorasi hidangan, perancangan (*design*) merupakan tahap untuk menentukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan sesuai dengan rancangan produk yang di buat berdasarkan hasil dari tahap *difine*. Pada tahap ini ditentukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan dari resep acuan yang di pilih, pengembangan, pengembangan (*development*) adalah tahap pengembangan atau untuk menghasilkan produk pengembangan yang telah dirancang sebelumnya, dilakukan dengan cara merealisasikan resep rancangan yang telah ditentukan dengan tahapan pembuatan, pembuatan produk dilakukan dimulai dari tapa persiapan alat dan bahan, tahap pengolahan hingga tahap penyelesaian sehingga dapat di uji coba agar menghasilkan produk yang sesuai dengan karakteristik produk. Tujuan dari tahapan ini untuk menghasilkan produk akhir, dan penyebaran (*dissemination*), tujuan dari tahap ini adalah menyebarkan hasil produk *roll cake* motif prada bunga bakung. Pada tahapan ini dilakukan dengan uji yang lebih luas lagi, dengan uji penerimaan yang melibatkan 50 panelis tidak terlatih yaitu masyarakat Singaraja yang berada di Taman Kota. Panelis tidak terlatih merupakan orang awam atau orang biasa yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat sosial, dan pendidikan yang terdiri dari 25-50 orang (Qur'ani et al., 2023). Uji penerimaan ini bertujuan untuk mengetahui seberapa persen penerimaan konsumen atau masyarakat terhadap produk yang dikembangkan (Simanungkalit et al., 2018). Tahap ini dilakukan dengan cara menyebar lembar penilaian uji penerimaan kepada para panelis tidak terlatih.

Subjek penelitian yaitu seorang yang menjadi sumber data dari penelitian ini. Subjek dalam penelitian ini terdiri dari panelis uji validasi yaitu 2 Dosen, Program studi Pendidikan Seni Rupa, dan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Busana di Universitas Pendidikan Ganesha, serta panelis uji diperluas yaitu 50 orang pengunjung Taman Kota Singaraja. Metode pengumpulan data yang akan digunakan dalam penelitian ini yaitu metode observasi. Observasi adalah suatu kegiatan mencari data yang dapat digunakan untuk memberikan suatu kesimpulan atau diagnosis dan disamping itu, sesuatu yang disebut observasi apabila mempunyai tujuan melihat, mengamati, dan mencermati (Suharsaputra, 2012).

Analisis data yang digunakan pada kajian ini yaitu deskriptif kuantitatif. Penelitian deskriptif kuantitatif adalah menggambarkan, meneliti, dan menjelaskan an sesuatu yang diteliti apa adanya, dan menarik kesimpulan dari fenomena yang telah diamati dengan menggunakan angka-angka (Sulistiyawati et al., 2022). Pada kajian ini data kuantitatif didapat dari skor rata-rata uji kelayakan dan juga uji penerimaan yang diberikan panelis dari pengamatannya terhadap *roll cake* motif prada bunga bakung. Adapun formula yang digunakan untuk mengkalkulasikan skor rata-rata dari uji kelayakandan uji penerimaan panelis terhadap *roll cake* motif prada bunga bakung yaitu menggunakan rumus dari (Koyan, 2012:18) sebagai berikut.

$$M = \frac{\sum X}{n} \quad (1)$$

Keterangan:

M : Mean rata-rata

$\sum X$: Jumlah masing-masing skor (warna dan bentuk motif)

N : Jumlah sampel

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan dari penelitian pengembangan ini akan dipaparkan sebagai berikut sesuai dengan tahapan yang sudah direncanakan, yaitu:

Pengembangan *Roll Cake* Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali

Hasil akhir yang didapat dalam penelitian ini adalah *roll cake* dengan motif prada bunga bakung khas Bali. Model pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan model 4D (*define, design, development dan dessimination*). Proses pengembangan ini melalui beberapa tahap, diantaranya:

Pada tahapan *define* atau pendefisian ini dilakukan analisis awal untuk mengetahui permasalahan dalam produk *roll cake*. Pada tahapan analisis awal ini penulis melakukan wawancara dan mengkaji silabus dekorasi hidangan untuk mengetahui bagaimana permasalahan dan pengembangan dekorasi kue dengan teknik membatik, kemudian peneliti melakukan wawancara terhadap dosen dekorasi hidangan. Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan dengan dosen dekorasi hidangan di dapatkan hasil bahwa motif pada *roll cake* masih monoton dan belum banyak penerapan motif kain tradisional yang diaplikasikan ke dalam produk kue seperti *roll cake*. Selain itu peneliti juga melakukan wawancara dengan pemilik toko kue yang ada di Singaraja. Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan dengan toko kue menyatakan bahwa *roll cake* yang dijual masih polos dengan berbagai variasi topping dan belum pernah memproduksi *roll cake* dengan motif kain nusantara. Dari hasil wawancara yang telah dilakukan bersama dosen dekorasi hidangan dan pemilik toko kue, identifikasi masalah yang diangkat yaitu mengenai permasalahan yang terdapat pada produk *roll cake* seperti desain yang masih monoton dan kurang menarik. Pada tahapan ini panelis juga melakukan analisis standar resep yang tepat dan sesuai dengan kriteria *roll cake*. Resep acuan yang digunakan yaitu resep *roll cake* batik dari buku Bisri (2015) yang berjudul "*Batik Roll Cake*".

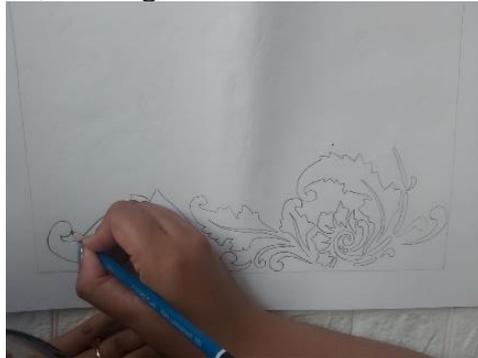
Tahap kedua dari penelitian pengembangan *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali adalah pembuatan pola motif bunga bakung yang akan diaplikasikan pada *roll cake*. Adapun langkah-langkah pembuatan pola motif prada bunga bakung akan dijabarkan sebagai berikut:

Langkah pertama yaitu membuat garis pinggir dengan panjang 30 cm dan lebar 24 cm.



Gambar 1 Membuat Garis Pinggir

Langkah kedua yaitu membuat pola dari sisi kanan yang diawali dengan pembuatan pola motif daun, batang dan ulir.



Gambar 2 Membuat Motif Daun, Batang dan Ulir

Langkah ketiga yaitu dilanjutkan dengan membuat motif daun, bunga dan batang.



Gambar 3 Membuat Motif Batang, Bunga dan Daun

Langkah keempat dilanjutkan dengan membuat motif bunga dan daun.



Gambar 4 Membuat Motif Bunga Bakung dan Daun

Langkah terakhir yaitu melakukan penebalan garis setiap motifnya.



Gambar 5 Penebalan Motif

Tahap ketiga dari pengembangan *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali yaitu melakukan tahap pengembangan. Pada tahapan ini dilakukan proses pembuatan *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali sesuai dengan perencanaan resep yang sudah di tetapkan. Adapun langkah-langkah yang dilakukan dalam proses pembuatan *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali yaitu sebagai berikut:

1) Tahap pembuatan produk

a. Tahap persiapan

Pada tahapan ini dilakukan persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan *roll cake* dengan motif prada bunga bakung khas Bali. Berikut tahapan persiapan alat dan bahan yang akan digunakan yaitu sebagai berikut:

Tabel 1 Alat Pembuatan Roll Cake Motif Prada Bunga Bakung

No	Alat	Keterangan
1	Loyang ukuran 24x30x3	Untuk mencetak adonan dan tempat menggambar motif
2	Ayakan	Untuk mengayak bahan tepung atau sejenis bahan bubuk
3	Panci Kukusan	Untuk mengukus <i>roll cake</i>
4	Timbangan	Untuk menimbang bahan
5	Baskom/bowl	Untuk tempat adonan atau tempat mencocok bahan
6	Mixer	Untuk mencocok adonan
7	Kertas Roti	Sebagai alas dalam menggambar motif
8	Spatula	Untuk mengaduk adonan
9	Pola motif	Untuk membuat motif pada kertas roti

Tabel 2 Bahan Pembuatan Asonan Motif Prada Bunga Bakung

Bahan motif prada bunga bakung	Cara membuat
<ul style="list-style-type: none"> • 40 g tepung terigu protein rendah • 30 g tepung maizena • 60 g gula pasir • 2 butir telur • 15 g emulsifier • 30 ml susu cair • Pewarna (10 tetes <i>gold</i>, 6 tetes biru tua, 12 tetes merah tua) 	<ul style="list-style-type: none"> • Langkah pertama, campur semua bahan kecuali susu cair, kemudian mixer dengan kecepatan tinggi hingga adonan berwarna putih dan kental • Langkah kedua, matikan mixer, tuang susu cair aduk menggunakan spatula sampai tercampur rata • Langkah ketiga, bagi adonan menjadi 4 yang masing-masing diberi warna merah tua, biru tua, gold dan putih. • Langkah keempat siapkan loyang ukuran 30x24x4, lapisi bagian dalam loyang dengan pola motif prada bunga bakung yang sebelumnya sudah dibuat lalu tumpuk dengan kertas roti. • Langkah kelima, potong ujung piping bag dan mulai menggambar pola bunga bakung dengan menggunakan adonan sebagai tinta. • Selanjutnya dikukus selama 8 menit dan tumpuk dengan adonan <i>roll cake</i> kukus.

Tabel 3 Resep *Roll Cake*

Bahan adonan <i>roll cake</i> kukus	Cara membuat
<ul style="list-style-type: none">• 5 butir kuning telur• 3 butir putih telur• 200 gr gula pasir• 15 gr pengemulsi• 50 ml minyak sayur• 60ml susu cair full cream• ½ sdt pasta vanili• 140 gr tepung terigu protein rendah• 30 gr tepung maizena• 1 gr garam• Whipping cream (isian)	<ul style="list-style-type: none">• Langkah pertama, siapkan bowl kemudian masukkan telur, gula dan sp kocok hingga adonan kental berjejak.• Langkah kedua, kurangi kecepatan mixer, tuang minyak sayur, susu, pasta vanili dan kocok hingga rata.• Langkah ketiga, matikan mixer, masukkan tepung terigu, temung maizena, dan garam, lalu aduk dengan spatula hingga rata.• Langkah terakhir, tuang adonaan ke dalam loyang yang sudah berisi motif. Kukus selama 30 menit, tunggu sampai hangat, beri isiian lalu gulung.

b. Tahap pengolahan

Tahap pembuatan motif prada bunga bakung khas Bali, adapun langkah langkah pembuatan motif yaitu:

- 1) Campur semua bahan kecuali susu cair, kemudian mixer dengan kecepatan tinggi selama 10 menit hingga adonan berwarna putih dan kental
- 2) Setelah adonan kental tambahkan susu cair kemudian aduk rata dengan menggunakan spatula.
- 3) Bagi adonan menjadi 4, lalu campurkan masing-masing adonan sesuai warna motif yaitu, gold, merah tua, biru tua dan putih.
- 4) Siapkan loyang ukuran 30x24x4, lapiasi bagian dalam loyang dengan pola motif prada bunga bakung yang sebelumnya sudah dibuat lalu tumpuk dengan kertas roti. Potong ujung piping bag dan mulai menggambar mengikuti pola bunga bakung.
- 5) Setelah selesai menggambar motif, kemudian kukus adonan selama 8 menit.



Gambar 6 Mengukus Motif Prada Bunga Bakung

Tahap pembuatan adonan *roll cake*, adapun langkah langkah pembuatan roll cake yaitu:

- 1) Langkah pertama, siapkan bowl kemudian masukkan telur kocok dengan kecepatan sedang sambil tuangkan sedikit demi sedikit gula, kemudian masukkan sp kocok hingga adonan kental berjejak.

- 2) Langkah kedua, kurangi kecepatan mixer, tuang minyak sayur, susu, pasta vanili dan kocok hingga rata.
- 3) Langkah ketiga, matikan mixer, masukkan tepung terigu tepung maizena, dan garam yang sudah diayak, lalu aduk dengan spatula hingga rata.
- 4) Langkah terakhir, tuang adonan ke dalam loyang yang sudah berisi motif kukus selama 30 menit.
- 5) Selanjutnya roll cake diberi usian lalu di gulung, diamkan selama 5 menit baru dimasukkan kedalam kemasan



Gambar 7 Menggulung Roll Cake

c. Tahap pengemasan

Tahap terakhir yaitu tahap pengemasan produk roll cake motif prada bunga bakung khas Bali menggunakan box transparan berukuran 26x26x5. Tujuan dari pengemasan ini adalah untuk melindungi produk dan untuk memperindah tampilan *roll cake* dari luar selain dari segi tampilan motif.



Gambar 8 Pengemasan *Roll Cake* Motif Prada Bunga Bakung

2) Tahap Validasi Ahli dan Tahap perbaikan

a. Ahli Desain

Pengujian dari segi warna dan bentuk motif yang terdapat pada produk *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali ini dilakukan oleh dosen yang memiliki kemampuan dibidang desain, pengujian ini dilakukan oleh Dr.

Nyoman Sila, M.Hum yang merupakan dosen pendidikan seni rupa di Universitas pendidikan Ganesha dan Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd yang merupakan dosen pendidikan kesejahteraan keluarga konsentrasi tata busana di Universitas pendidikan ganesha.

Berdasarkan hasil penilaian oleh ahli desain mendapatkan skor dari segi warna 5 dan dari segi motif 4,5 skor ini termasuk dalam 4,00 - < 4,99 yang dikategorikan “Sangat Baik” dan layak dikembangkan berdasarkan kualifikasi tingkat pencapaian dengan skala 5. Dari hasil penilaian oleh ahli desain dapat disimpulkan bahwa produk *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali dari segi warna dan bentuk motif sudah sangat baik dan layak dikembangkan. Terdapat beberapa masukan dan saran yang menjadi acuan penulis untuk menyempurnakan produk *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali yaitu pada penggunaan warna perlu ditambahkan bahan pengental agar motif tidak melebar dan terlihat jelas.

b. Tahap perbaikan

Berdasarkan saran dari ahli desain, peneliti melakukan perbaikan produk yaitu pada adonan motif dengan mengurangi bahan cair sebanyak 10ml sehingga hasil akhir dari adonan motif lebih kental dan tidak melebar.

Tahap selanjutnya yaitu tahap penyebaran produk. Pada tahap ini dilakukan penyebaran atau evaluasi produk kepada panelis diperluas yaitu berjumlah 30-1000 orang yang diambil dari tempat umum, mall, pasar dll (Sarastani, 2013). Pada tahap ini dilakukan penyebaran atau evaluasi produk kepada panelis diperluas yang bertujuan untuk mengukur pencapaian pengembangan produk yang dihasilkan. Panelis yang digunakan adalah 50 orang masyarakat umum pengunjung taman kota singaraja. Pada tahap evaluasi akan menggunakan uji organoleptik yaitu dari segi warna dan bentuk motif. Hasil akhir setelah melakukan perhitungan persentase uji penerimaan secara keseluruhan terkait produk *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali mendapatkan skor dari segi warna 4,76 dan dari segi bentuk motif 4,82 skor ini termasuk ke dalam rentangan 4,00 - < 4,99 yang dikategorikan “Sangat suka” berdasarkan kualifikasi tingkat pencapaian dengan skala 5. Dari hasil penilaian oleh panelis dapat disimpulkan bahwa produk *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali dari segi warna dan motif dapat diterima oleh masyarakat. Detail hasil pengujian panelis dapat dilihat pada lampiran.

Setelah melalui proses validasi kemudian revisi oleh para ahli dan diuji penerimaan oleh masyarakat, peneliti menghasilkan produk *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali yang telah layak untuk di kembangkan dan dapat menjadikan inovasi motif baru pada *roll cake*.

Penilaian Kelayakan Produk *Roll Cake* Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali

Untuk mengetahui kelayakan terhadap pengembangan produk *roll cake* penelitian ini dilakukan uji kelayakan dengan memberi lembar observasi kepada responden yaitu ahli desain. Hasil yang didapat dari pengujian produk *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali oleh ahli desain berdasarkan perhitungan skor termasuk ke kategori “Sangat baik” dan sangat layak untuk dikembangkan dari segi warna dan bentuk motif. Dengan total skor dari segi warna 5 dan dari segi bentuk motif mendapatkan skor 4,5 . Terdapat masukan dan saran yang diberikan oleh para *expert judges* tersebut untuk memperbaiki dan menyempurnakan produk *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali.

Penilaian Uji Penerimaan Produk *Roll Cake* Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali

Untuk mengetahui bagaimana penerimaan masyarakat terhadap pengembangan produk *roll cake* penelitian ini dilakukan uji penerimaan dengan menyebar lembar observasi pada masyarakat umum. Hasil akhir yang di dapat dari uji penerimaan terhadap 50 orang masyarakat pengunjung Taman Kota Singaraja mendapatkan skor dari segi warna 4,76 dan dari segi bentuk motif mendapatkan skor 4,82 dengan katagori “Sangat Suka” berdasarkan kualifikasi tingkat pencapaian dengan skala 5. Dari hasil penilaian oleh responden dapat disimpulkan bahwa produk *roll cake* motif prada bunga bakung khas Bali dari segi warna dan motif layak untuk dikembangkan dan dapat diterima oleh masyarakat.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada Penelitian Pengembangan *Roll Cake* Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut: 1) Pengembangan *roll cake* dengan motif prada bunga bakung khas Bali menggunakan model 4D yang terdiri dari beberapa tahapan yaitu: pertama *define* dengan analisis awal dan mencari resep acuan, Kedua *design* ini dilakukan pembuatan sketsa motif prada bunga bakung yang nantinya akan diaplikasikan pada *roll cake*, Ketiga *development* pada tahap ini dilakukan proses pembuatan atau perealisasi motif prada bunga bakung khas Bali pada *roll cake* dengan melalui tiga tahap yaitu tahap persiapan alat dan bahan, tahap pengolahan dan tahap penyajian/pengemasan. Pada tahapan pengolahan produk dibagi menjadi 2 tahapan yaitu pembuatan motif prada bunga bakung dan pembuatan adonan *roll cake* setelah produk jadi maka dilakukan uji validitas produk oleh ahli desain. Pengujian oleh ahli desain adalah “Sangat baik” yang dilihat dari aspek warna dan bentuk motif, Keempat tahap terakhir yaitu *dissemination* pada tahap ini dilakukan penyebaran produk kepada 50 orang masyarakat umum yaitu pengunjung Taman Kota Singaraja sebagai upaya untuk mengetahui ketercapaian keberhasilan penelitian pengembangan produk *roll cake* dengan motif prada bunga bakung khas Bali. 2) Hasil yang didapat dari pengujian ahli desain dari segi warna mendapatkan skor 5 dan dari segi bentuk motif mendapatkan skor 4,5 yang termasuk dalam kriteria “sangat baik”. 3) Selanjutnya hasil dari uji penerimaan 50 panelis terhadap produk *roll cake* motif prada bunga bakung dari segi motif dan warna mendapatkan nilai dari segi warna yaitu 4,76 dan dari segi bentuk motif yaitu 4,82 yang termasuk ke dalam kriteria “sangat suka”. Dengan demikian produk *roll cake* motif prada bunga bakung layak dikembangkan dan dapat diterima oleh masyarakat.

Adapun saran yang diperoleh setelah melakukan proses pembuatan pengembangan *roll cake* motif prada bunga bakung khas bali yaitu sebagai berikut: 1) Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai peluang usaha inspiratif dikarenakan masyarakat menyukai produk *roll cake* dengan tampilan yang bermotif. 2) Untuk peneliti selanjutnya dapat menggunakan pewarna alami pada adonan dan, 3) Untuk penelitian selanjutnya diharapkan untuk mengembangkan motif kain nusantara yang lebih beragam dari segi komposisi atau dari segi bentuk motif.

DAFTAR RUJUKAN

- Aini, N. N., & Ratnaningsih, N. (2021). Penambahan tepung mangga dalam substitusi pembuatan mini mango roll cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busa FT UNY*, 16, 1–9.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1). <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.2103>
- Arifah, F. N. (2019). Pengaplikasian Motif Batik Yogyakarta Pada Wedding Cake. *STPB Repository*.
- Hidayah, T. N., & Puspitasari, F. (2022). Modifikasi Busana Tradisional Bali Dengan Korsase Bunga Sebagai Decorative Trims. *Corak*, 10(2), 209–212. <https://doi.org/10.24821/corak.v10i2.5538>
- Janah, K. (2019). Evaluasi Kelayakan Usaha Roll Cake Binaan BBC Jember di Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-siddiqi Curah Lele Jember. *Digital Repository Universitas Jember.*, 1–45.
- Koyan, I. W. (2012). *Statistika Pendidikan Teknik Analisis Data Kuantitatif*. Universitas Pendidikan Ganesha Press.
- Maharani, A., & Sumowo, S. (2020). Inovasi Kue Batik Jember Sebagai Upaya Pengembangan Industri Ekonomi Kreatif Berbasis Kearifan Lokal Jember. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 193–202. <https://doi.org/10.31960/caradde.v2i2.312>
- Muhammad, S. A. (2019). Analisis Skala Ekonomi dan Efisiensi pada Industri Kain Prada di Kabupaten Klungkung Provinsi Bali. *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, 3 No 3(2303–0178), 515–544.
- Pratiwi, M. D., & Hanna, L. S. (2022). Eksperimen Pembuatan Roll Cake dari Tepung Kedelai Putih dengan Substitusi Tepung Maizena. *Food Science and Culinary Education Journal*, 11(1), 16–21.
- Putriwijaya, Nur, N., & Wijyaningrum, V. N. (2019). Support Vector Regression Untuk Memprediksi Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara di Pulau Bali. *Machine Learning: Methods and Applications to Brain Disorders*, 11(June), 123–140.
- Qur'ani, B., Hasnawati, H., Nurhijrah, N., Suryana, S., & Hamsar, I. (2023). Putu Cangkir dari Tepung Singkong. *Jurnal Edukasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1). <https://doi.org/10.35914/jepkm.v1i1.3>
- Salsabilla, A. S. (2022). Pengaruh Subtitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) Pada Pembuatan Roll Cake Dengan Isian Selai Wortel. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, Uny.Ac.Id.*
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan*

Kuliner, 7(2).

- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. 334.
- Suharsaputra, U. (2012). *Metode Penelitian. Kuantitatif, Kualitatif, Tindakan*. Bandung: Reflika Aditama.
- Sulistiyawati, W., Wahyudi, W., & Trinuryono, S. (2022). Analisis Motivasi Belajar Siswa dengan Menggunakan Model Pembelajaran Blended Learning saat Pandemi Covid-19 (Deskriptif Kuantitatif di SMAN 1 Babadan Ponorogo). *KadikmA*, 13(1), 68–73.
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(8). <https://doi.org/10.51620/0869-2084-2021-66-8-465-471>
- Widayanti, R., & Murniati, D. E. (2019). Pemanfaatan Tepung Sorghum Sebagai Sumber Serat Pangan Pada Substitusi Red Velvet Truffle Cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1).
- Widiantari, N. K. N. (2022). *Pengembangan Roll Cake Motif Endek Rangrang Khas Bali*. Universitas Pendidikan Ganesha.