



Pengembangan Motif Batik Sasambo Khas Nusa Tenggara Barat pada *Roll Cake*

Abstrak

Sulistia Ningsih
Program Studi Pendidikan
Vokasional Seni Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
sulistian371@gmail.com

Ni Wyan Sukerti
Program Studi Pendidikan
Vokasional Seni Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
wayan.sukerti@undiksha.ac.id

Luh Masdarini
Program Studi Pendidikan
Vokasional Seni Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
masdarini@undiksha.ac.id

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan pengembangan motif Batik Sasambo khas NTB pada *Roll Cake*. Metode yang digunakan adalah 4D meliputi (*define, design, devolepment, dessemiation*). Pengumpulan data menggunakan metode observasi. Instrumen yang digunakan adalah angket skala 5 dengan tiga aspek yaitu bentuk motif, warna dan tekstur. Subjek penelitian menggunakan 15 orang penulis terlatih yaitu guru dari SMK di Singaraja, uji penerimaan dengan menggunakan 40 orang masyarakat umum di kota Singaraja. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Hasil dari penelitian ini, pada tahap *define* dilakukan analisis situasi mengenai permasalahan dari motif *roll cake*, selanjutnya *design roll cake* dimodifikasi dengan motif kain nusantara yaitu Batik Sasambo khas NTB, selanjutnya *devolepment* dilakukan uji validasi ahli desain yang melibatkan 2 orang validator yaitu dari dosen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan dosen Pendidikan Seni Rupa, *dessemiation* dilakukan uji kualitas *Roll cake* motif batik Sasambo khas NTB dengan melibatkan panelis terlatih. Hasil penelitian dari uji kualitas oleh 15 panelis, dari segi warna mendapatkan skor 4,86 kategori sangat baik, bentuk motif mendapatkan skor 4,80 kategori sangat baik, dan tekstur mendapatkan skor 4,90 kategori sangat baik. Pada tahap *dissemination* untuk uji penerimaan dengan melibatkan 40 orang masyarakat mendapat penilaian dari segi warna yaitu skor 4,35 dengan kategori sangat suka, bentuk motif skor 4,20 dengan kategori suka, segi tekstur memperoleh skor 4,25 dengan kategori sangat suka. Dari ketiga penilaian ini menunjukkan bahwa motif batik Sasambo khas NTB bisa diterapkan pada *roll cake* dengan kategori sangat baik dan dapat diterima oleh masyarakat dengan kategori disukai sesuai dengan karakteristik *roll cake*.

Kata Kunci: Batik Sasambo, *Roll cake*, 4D

Abstract

The purpose of this study is to describe the development of NTB's typical Sasambo Batik motif on Roll Cake. The method used is 4D covering (define, design, development, dissemination). Data collection using observation method. The instrument used is a 5-scale questionnaire with three aspects, namely the shape of the motif, color and texture.

The subjects of the study used 15 trained researchers, namely teachers from SMK in Singaraja, an acceptance test using 40 general public in the city of Singaraja. The data were analyzed in a quantitative descriptive manner. The results of this study, at the define stage, a situation analysis was carried out regarding the problem of the roll cake motif, then the roll cake design was modified with an archipelago cloth motif, namely NTB typical Sasambo Batik, then the development was carried out a design expert validation test involving 2 validators, namely from Family Welfare Education lecturers and Fine Arts Education lecturers, dissemination conducted a quality test of NTB's typical Sasambo batik motif roll cake by involving trained panelists. The results of the research from the quality test by 15 panelists, in terms of color get a score of 4.86 categories very good, shape motifs get a score of 4.80 categories very good, and texture get a score of 4.90 categories very good. At the dissemination stage for the acceptance test involving 40 people, the community received an assessment in terms of color, namely a score of 4.35 with the category of very likes, the shape of the motif score of 4.20 with the category of likes, in terms of texture obtained a score of 4.25 with the category of very likes. From these three assessments, it shows that NTB's typical Sasambo batik motif can be applied to roll cakes with a very good scale and can be accepted by the public with preferred categories according to the characteristics of roll cakes.

Keywords: *Batik Sasambo, Roll cake, 4D*

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi Wisata yang menarik. Pada tahun 2016 tercatat total kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia adalah 11,519,275 Wisman (BPS, 2017). Sektor pariwisata merupakan salah satu sektor terbesar dalam perekonomian dunia. Sektor pariwisata menjadi salah satu pendorong utama perekonomian dunia karena terdapat keuntungan yang mampu memberikan devisa cukup besar bagi negara, memperluas lapangan perkerjaan dan mempernalkan budaya negara (Sabon & Perdana, 2018).

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi sumber pendapatan asli daerah dalam upaya meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran masyarakat setempat. Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya. Salah satunya adalah sumber daya dalam bidang pariwisata dan bidang wisata budaya. Keberagaman Budaya merupakan salah satu kekayaan yang dimiliki oleh Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), keberagaman yang dimiliki berasal dari berbagai pulau yaitu pulau Lombok, Sumbawa, dan Bima. Membahas tentang keberagaman tentu cakupannya sangat luas, selain wisata alam, keberagaman budaya, tradisi dan kuliner juga sangat mendukung keberlangsungan pariwisata itu sendiri (Awalia, 2017).

Desa Rembitan adalah sebuah Desa yang merupakan pusat kerajinan batik yang letaknya di kecamatan Pujut Lombok Tengah. Kerajinan membatik adalah salah satu bentuk usaha yang ada di desa Rembitan. Usaha membatik ini merupakan usaha turun temurun untuk melestarikan budaya. Batik yang ada di desa Rembitan memiliki ciri khas yang dinamakan Batik *Sasambo* (Windhari, 2017). Saat ini pengembangan motif-motif yang ada pada kain nusantara sudah dapat diaplikasikan dalam *cake* contohnya yaitu Pengembangan motif kain batik endek *Rang-rang* khas Bali yang sudah dikembangkan oleh Ni Kadek Novi Widiantari. Selain kain motif endek *rang-rang*, motif kain batik yang bisa diaplikasikan ke dalam *roll cake* adalah motif batik *Sasambo* Khas NTB.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap mantan kepala desa Rembitan yang bernama bapak Tomi menerangkan bahwa motif batik *Sasambo* pertama kali dikembangkan dalam bentuk lukisan di Desa Rembitan, Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok tengah Provinsi NTB pada akhir tahun 2010. Produk pertama kali batik yang dikenal dengan batik bermotif *sasak*, *samawa* dan *mbojo* (Sasambo) *Pengembangan Motif Batik... (Sulistia Ningsih, dkk), halaman*

ditetapkan pertama kali pada tanggal 10 April 2010, yang berlokasi di SMK Negeri 5 Mataram dan di Launching oleh Wakil Gubernur NTB (Wahdaniah, 2016). Sampai sejauh ini sudah berkembang seiring berjalannya waktu dan menjadi kekhasan tersendiri bagi NTB dalam mengembangkan Motif Batik yang menjadi Identitas beberapa Etnis Yaitu Sasak, Sumbawa dan Bima sehingga disebut *Sasambo (sasak, samawa dan mbojo)* (Wahdaniah, 2016).

Batik *Sasambo* memiliki beberapa motif. Berdasarkan Hasil penelitian Amalia Ika Safitri motif batik *Sasambo* terdiri dari motif pokok, motif pelengkap, motif isen-isen dan motif pinggiran. Makna yang terkandung dalam batik *Sasambo* sebagian besar menggambarkan nilai-nilai dan harapan masyarakat NTB terkait kehidupan diantaranya yaitu nilai-nilai persatuan, kerukunan, kemakmuran, keamanan dari bencana, sumber rezeki, perdamaian dan perlindungan (Safitri, A dkk., 2019).

Menurut (Sukarni Sri & Windhari, 2017) Motif batik *sasambo* dapat dikatakan unik karena mengangkat tema flora, fauna dan adat istiadat, kearifan lokal daerah di Lombok, Sumbawa dan Bima, khususnya Lombok bagian selatan motif-motif tersebut yaitu motif lumbung padi, tumbuh-tumbuhan, topeng sasak, putri nyale, orang nyesek dan ngerok (rumpuk sayur). Untuk lebih memperkenalkan kebudayaan yang ada di NTB berupa Batik *Sasambo* agar lebih dikenal dengan motif-motif yang dituangkan kedalam *roll cake* sehingga bisa menambah wawasan bagi semua orang agar mengetahui motif khas NTB.

Kuliner merupakan penunjang dalam keberlangsungan pariwisata, khususnya NTB. Kuliner di NTB tidak hanya menyangkut makanan khas daerah saja tetapi juga terdapat makanan-makanan modern seperti *cake*. *Cake* merupakan salah satu produk olahan yang disukai masyarakat yang terbuat dari bahan utama yaitu tepung terigu, gula, telur, dan juga lemak yang dibuat dengan cara di panggang atau di kukus (Faridah, 2008). Terdapat tiga jenis klasifikasi *cake* pada umumnya yaitu *chiffon cake*, *pound cake*, dan *sponge cake*. Seiring berkembangnya produk *cake* ini sudah banyak di modifikasi untuk menjadi daya tarik konsumen seperti contohnya *roll cake*.

Roll cake merupakan modifikasi *cake* yang memiliki bahan utama tepung terigu, telur, gula yang dikukus atau dipanggang yang disajikan dengan cara di gulung dengan isian selai atau krim (Faridah, 2008). *Roll cake* merupakan salah satu varian *cake* yang digemari oleh masyarakat dan memiliki daya tarik tinggi karena keistimewanya hal ini sejalan dengan pendapat dari Pangesti.,(2018) yang menyatakan keistimewaan *roll cake* terletak pada tampilan yang unik, tekstur lembut, rasa lezat, dan isian/olesan variasi, *roll cake* dikatakan unik karena memiliki bentuk yang digulung. *Roll cake* memiliki berbagai variasi dan warna yang sudah populer dengan berbagai rasa dan bentuk serta isian yang macam-macam seperti *rainbow roll cake*, *chocolate roll cake* dan *roll cake* dengan berbagai macam modifikasi lainnya.

Roll cake masih tergolong memiliki desain yang monoton dan belum banyak dikembangkan dengan macam-macam motif. Pernyataan ini didasari dari hasil wawancara yang penulis lakukan pada dua toko kue yang terletak di daerah Praya, Lombok tengah dan Lombok Timur. Berdasarkan hasil Observasi penulis dengan pemilik toko kue Atika bakery yang bernama Tika pada tanggal 5 September 2022 menerangkan bahwa *roll cake* cukup diminati oleh masyarakat Lombok Tengah, NTB khususnya pada acara syukuran, tahlilan, dan lebaran. Pada acara tertentu *roll cake* yang laku dari 30 sampai 40 buah, sedangkan pada hari biasa penjualan sekitar 7 – 10 buah *roll cake*, Toko Atika Bakery menjual *roll cake* dengan berbagai varian rasa seperti cokelat, pandan dan original yang disertai dengan motif dan ada pula polos dengan tambahan wisman butter dan dengan topping cokelat parut, keju parut lalu ditambahkan *cherry* di atasnya. *Roll cake* yang paling banyak diminati di Atika bakery

ini adalah *roll cake* original *wisman butter* dan motif volkadot karena rasanya yang lebih enak dan motifnya menarik.

Hasil Observasi yang penulis lakukan dengan pemilik Toko Roti Ilhami yaitu bapak Azril yang terletak di Aikmel Lombok Timur melalui media *Whatshaap* pada tanggal 7 September 2022, menerangkan bahwa Toko Roti Ilhami hanya memproduksi *Roll cake* dengan isian selai strawberry dilapisi keju, meses dan cokelat ditambahkan dengan hiasan lainnya. Minat masyarakat terhadap *roll cake* pada Toko Roti Ilhami masih belum banyak karena Toko Ilhami masih baru, namun penjualannya bisa mencapai 4 sampai 6 buah perminggu pada saat hari biasa, pada hari khusus biasanya Toko Roti Ilhami menyediakan sesuai pesenan tergantung pesanan *roll cake*. Di toko Roti Ilhami masih belum pernah membuat dan mengaplikasikan motif kain nusantara pada *roll cake* karena masih terkendala kemampuan yang masih dianggap sulit untuk menerapkannya

Untuk menciptakan *roll cake* yang lebih menarik dan inovasi, Penulis melakukan pengembangan pada motif *roll cake* dengan mengangkat tema nusantara yaitu motif kain-kain nusantara. Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan pada tanggal 7 Oktober 2022 dengan masyarakat di daerah Lombok, NTB mengenai *roll cake* dengan motif batik nusantara masih kurang. Penulis melakukan wawancara yang diperoleh dari lima orang masyarakat NTB secara acak berkaitan dengan pengetahuan terhadap *roll cake* dengan motif batik khas suatu daerah. Berdasarkan hasil wawancara yang diperoleh dari satu orang masyarakat mengenal *cake* dengan motif batik dan empat orang masyarakat kurang mengenal *roll cake* dengan motif khas suatu daerah dan hanya mengenal *roll cake* adalah sebatas Bolu yang digulung dan diberi Isian.

Berdasarkan paparan di atas inovasi yang akan penulis kembangkan adalah menggabungkan kebudayaan lokal yaitu batik kedalam kuliner modern yaitu *roll cake*. Motif Batik Sasambo yang digunakan motif Lumbung Kembang Sentangi atau motif perdamaian dengan warna dasar penuh biru tua dan garis putih karena memiliki warna yang cerah dan motif yang mudah untuk dituangkan kedalam *roll cake*. Motif ini memiliki ciri khas gabungan dari tiga etnis atau suku yaitu terdiri dari motif utama dan motif isen-isen (pengisi) yaitu motif utama lumbung padi ciri khas yang dimiliki oleh masyarakat Sumbawa, Bima dan Lombok sebagai tempat untuk menyimpan padi berdasarkan artikel yang di kutip dari (F. Nisa, 2023) dan motif pengisi yaitu kekayaan alam yang dimiliki oleh ketiga etnis tersebut. Maka dari itu berdasarkan paparan latar belakang yang penulis paparkan akan melakukan penelitian mengenai “Pengembangan Motif Batik Sasambo Khas Nusa Tenggara Barat pada *Roll Cake*”

2. METODE

Pada penelitian pengembangan *roll cake* motif Batik Sasambo khas NTB rancangan penelitian yang digunakan adalah model pengembangan 4D, sejalan dengan pendapat (Mulyatiningsih, 2014:195) bahwa model pengembangan 4D bisa digunakan dalam penelitian pengembangan. Adapun tahapan dalam model pengembangan 4D yaitu:

- a. *Define*, merupakan tahapan mendefinisikan permasalahan yang akan dikembangkan oleh peneliti. Pada tahap ini peneliti melakukan kegiatan analisis kebutuhan yang terdiri dari analisis situasi serta resep acuan.
- b. *Design*, merupakan proses rancangan produk yang dibuat berdasarkan analisis yang sudah ditentukan agar dapat tercipta suatu produk baru.
- c. *Development*, merupakan proses pengembangan atau realisasi resep yang sudah dianalisis dan *didesign*. Pada tahap ini peneliti melakukan 2 tahapan, yaitu tahap pembuatan produk dan tahap uji validasi. Pada tahap pembuatan

produk peneliti melakukan tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap pengemasan.

- d. *Dissemination*, merupakan penyebaran produk dan evaluasi untuk mengukur pencapaian tujuan pengembangan atau pengujian produk yang telah dihasilkan. Pada tahap ini dilakukan dengan uji organoleptik atau uji sensorik yang digunakan untuk menilai suatu produk yang diciptakan dengan melibatkan indra manusia untuk menentukan aspek warna, bentuk motif, dan tekstur

Subjek penelitian dalam penelitian ini terdiri dari dosen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga sebagai *judgment* ahli dalam bidang desain dan dosen prodi Pendidikan Seni Rupa sebagai ahli bidang desain. Kedua *judgment* ini bertugas untuk menguji bentuk motif batik Sasambo yang telah diaplikasikan pada *Roll Cake*. Selain itu, peneliti melakukan pengujian *disseminasi* terbatas dengan melibatkan 15 orang guru SMK yang berada di Singaraja. Selain melakukan uji *dessiminasi* panelis terlatih, peneliti juga melakukan uji penerimaan luas, dengan melibatkan 40 orang masyarakat yang berada di skitaran kota Singaraja.

Metode pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode observasi dan pemberian angket kepada panelis yang telah ditunjuk. Metode observasi merupakan suatu penelitian yang dijalankan dengan sistematis dan sengaja diadakan dengan menggunakan alat indra atas kejadian-kejadian yang dapat ditangkap pada waktu kejadian berlangsung (Yuhana & Aminy, 2019).

Insrumen penelitian ini menggunakan lembar uji kualitas. Uji kualitas bertujuan untuk mengetahui penilaian dari seseorang terhadap suatu sifat atau kualitas bahan yang menyebabkan konsumen menyukai produk tersebut (Simanungkalit, 2018). Namun sebelum instrumen ini digunakan akan diuji terlebih dahulu oleh ahli instrumen, penilaian yang dilakukan disesuaikan dengan kriteria dari *roll cake* motif batik Sasambo. Setelah instrumen dinyatakan sudah bisa dijadikan sebagai alat untuk mengambil data, maka peneliti akan melakukan penelitian dengan cara menyebarkan lembar observasi kepada panelis/subjek penelitian yang telah ditunjuk. Panelis melakukan penilaian terhadap *roll cake* yang sudah peneliti sediakan, adapun indikator yang akan dinilai dapat dilihat pada tabel 1

Tabel 1. Instrumen penilaian *Roll cake* motif batik *Sasambo* Khas NTB

Skor	Indikator		
	Warna (Biru Tua dan Putih)	Bentuk Motif Batik <i>Sasambo</i>	Tekstur
5	Warna biru tua dan putih cerah	Motif bale lumbung, motif kembang sentangi, dan motif kepeng berang/uang hitam, di sepanjang <i>roll cake</i> terlihat sangat jelas	Sangat lembut
4	Warna biru tua pudar, warna putih cerah	Motif bale lumbung, motif kembang sentangi, dan motif kepeng berang/uang hitam, di sepanjang <i>roll cake</i> terlihat jelas	Lembut
3	Warna biru tua sangat pudar, warna putih pudar	Motif bale lumbung, motif kembang sentangi, dan motif kepeng berang/uang hitam, di sepanjang <i>roll cake</i> terlihat cukup jelas	Cukup lembut

2	Kedua warna pudar	Motif bale lumbung, motif kembang sentangi, dan motif kepeng berang/uang hitam, di sepanjang <i>roll cake</i> kurang terlihat	Kurang lembut
1	Kedua warna sangat pudar	Motif bale lumbung, motif kembang sentangi, dan motif kepeng berang/uang hitam, di sepanjang <i>roll cake</i> tidak terlihat	Keras

Setelah melakukan pengumpulan data, peneliti selanjutnya melakukan teknik analisis data. Dalam penelitian ini, teknik analisis data yang dilakukan adalah menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Hasil dari analisis kuantitatif didapat dari skor hasil penilaian keseluruhan panelis dari masing-masing aspek yang diuji. Rumus yang digunakan untuk menghitung hasil dari penilaian panelis terhadap produk *roll cake* motif batik *sasambo* khas NTB yaitu rumus dari (Pangari, 2020) yaitu sebagai berikut :

$$x = \frac{\sum X}{N} \quad (1)$$

Keterangan:

X = skor rata-rata

$\sum X$ = Jumlah masing-masing skor (tekstur, warna dan bentuk motif)

N = jumlah responden

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

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

a. Define

Pada tahap ini peneliti melakukan analisis situasi dengan mendefinisikan situasi yang terjadi di lapangan serta dilakukan analisis resep *roll cake*. Peneliti melakukan analisis situasi dengan melakukan observasi terhadap toko kue Atika Bakery yang terletak di Lombok Tengah dan toko roti Ilham yang terletak di Lombok Timur, dari hasil observasi kedua toko roti tersebut terdapat permasalahan yaitu kurangnya inovasi yang dituangkan kedalam *roll cake* dan belum adanya pengembangan motif pada *roll cake*, kebanyakan pembuatan motif *roll cake* menggunakan motif garis, polkadot dan hiasan keju, seres dan coklat parut sehingga motif pada *roll cake* masih terkesan monoton.

Pada penelitian ini peneliti mengembangkan motif batik khas NTB pada *roll cake* dengan mengangkat tema kain Nusantara yaitu Batik Sasambo. Pada motif ini, terdapat makna perdamaian dengan warna dasar biru tua dengan garis motif berwarna putih. Adapun motif-motif yang terdapat pada kain batik Sasambo yaitu bentuk lumbung padi/lengge, motif pengisi seperti penganang kuning, pedang/kris, dan kepeng berang/uang hitam yang menjadi ciri khas ketiga etnis suku yang berada di NTB, motif-motif ini dituangkan dalam hiasan pada *roll cake* yang telah peneliti buat, karena motif-motif tersebut terbilang mudah untuk diaplikasikan ke dalam hiasan *roll cake*.

Setelah peneliti mendapatkan ide dalam pengembangan *roll cake*, peneliti melakukan analisis resep yang akan digunakan. Dalam hal ini peneliti menggunakan resep *roll cake* dari Yuliani Bisri.

b. Design

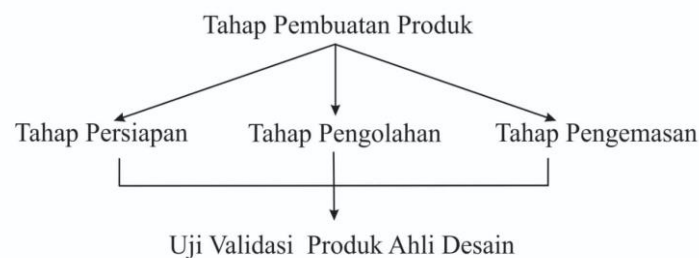
Pada tahap ini, peneliti melakukan perancangan pola/sketsa dari motif batik Sasambo agar pada saat pengaplikasian hiasan pada *roll cake* mudah dan motif terlihat jelas. Pada pembuatan sketsa motif peneliti menggunakan kertas dengan ukuran sesuai Loyang yang digunakan untuk membuat *roll cake* yaitu dengan panjang 24 cm x 24 cm.



Gambar 1. Sketsa Batik *Sasambo* khas NTB pada kertas

c. Development

Pada tahap ini, peneliti melakukan pengembangan produk *roll cake* dengan motif Batik *Sasambo* khas NTB dengan sketsa yang sudah dibuat pada tahap design. Adapun langkah-langkah dalam pembuatan produk *roll cake* dengan motif Batik *Sasambo* dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 2. Langkah-langkah dalam tahap *development* pembuatan *Roll Cake* dengan motif Batik *Sasambo*

1) Tahap Persiapan.

Pada tahap ini peneliti melakukan persiapan alat dan penimbangan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan *roll cake*.

Adapun bahan-bahan yang digunakan, dapat dilihat pada tabel berikut:

1 Bahan Pembuatan Motif Batik Sasambo	2 Bahan pembuatan adonan <i>roll cake</i>
40 gr tepung terigu protein rendah	5 butir kuning telur
30 gr tepung maizena	3 butir putih telur
2 butir telur	200 gr gula pasir
15 gr emulsifier	15 gr emulsifier
30 ml susu cair	60 susu cair
60 gr gula pasir	140 gr tepung terigu
	30 gr tepung maizena
	50 ml minyak sayur
	Garam

2) Tahap Pengolahan.

Pada tahap ini peneliti melakukan 2 tahapan, yaitu tahap pembuatan motif batik Sasambo utk hiasan *roll cake*, dan tahap pembuatan *Roll cake*. Adapun tahapan-tahapan tersebut akan dijabarkan sebagai berikut:

- a) Tahap pembuatan motif pada *roll cake*, adapun tahapan dalam pembuatan motif batik sasambo antara lain:
- (1) Mencampurkan semua bahan kecuali bahan cairan, kemudian mixer menggunakan kecepatan tinggi hingga adonan berwarna putih dan kental berjejak 5 menit
 - (2) Setelah adonan berwarna putih dan kental, kemudian bagi adonan menjadi 2 bagian, dan di berikan pewarna biru pada 1 adonan saja, setelah itu masukkan masing-masing adonan ke dalam piping bag. Adonan tersebut berfungsi sebagai tinta untuk menggambar motif batik Sasambo.
 - (3) Siapkan loyang berukuran 24 x 24x 4 cm, kemudian letakkan sketsa yang telah dibuat pada bagian bawah loyang dan lapis kertas roti, kemudian diatas kertas roti lapis lagi dengan mentega agar ketika pembuatan motif tidak lengket. kemudian potonglah ujung dari piping bag yang telah diisi adonan lalu jiplaklah motif tersebut menggunakan adonan motif yang telah dibuat. Selanjutnya kukus selama 3 menit



Gambar 2. Motif Batik Sasambo ketika di kukus

- b) Tahap pembuatan *roll cake*, adapun tahapan dalam pembuatan *roll cake* antara lain:
- (1) Masukkan telur, *emulsifier* dan gula didalam mangkok besar, lalu kocok adonan sampai berwarna putih dan kental berjejak selama 5 menit dengan kecepatan tinggi
 - (2) Matikan mixer lalu masukkan tepung terigu dan tepung maizena dengan cara diayak agar tidak menggumpal, kocok menggunakan kecepatan rendah sampai tercampur rata
 - (3) Setelah itu, masukkan bahan cair seperti minyak sayur dan susu aduk hingga rata menggunakan spatula, tambahkan garam
 - (4) Adonan *roll cake* yang telah jadi kemudian dituangkan pada loyang yang telah diisi motif batik Sasambo, dan dikukus



Gambar 3. *Roll Cake* dengan Motif Batik Sasambo sebelum digulung

c) Tahap Pengemasan

Tahap pengemasan merupakan tahap terakhir dalam pengolahan produk sebelum produk dinilai/ disebarluaskan. Pada tahap ini *roll cake* yang telah jadi digulung dengan hati-hati agar tidak merusak *roll cake* tersebut, setelah digulung lalu dimasukkan kedalam mika khusus *roll cake*.



Gambar 4. *Roll Cake Roll Cake* dengan Motif Batik Sasambo setelah digulung dan dikemas

Setelah *roll cake* dikemas lalu peneliti melakukan uji validasi *roll cake*. Adapun uji validasi yang dilakukan sebagai berikut

1) Uji Validasi Desain.

Uji validasi desain *roll cake* dengan motif batik Sasambo dilakukan pada tanggal 06 Juni 2023. Uji validasi dilakukan oleh 2 orang dosen. Satu org dosen dari jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, dan 1 org dosen dari jurusan Pendidikan Seni Rupa. Hasil dari penilaian kedua dosen dengan indikator dari segi warna dan segi motif pada *roll cake* adalah *roll cake* dengan motif Batik Sasambo khas NTB memiliki warna yang cerah dengan skor 4, kemudian dari segi motif tergolong sangat baik dengan skor 5. Dari hasil penilaian tersebut validator juga menambahkan masukan agar sebaiknya warna yang digunakan pada pembuatan motif Batik Sasambo menggunakan pewarna alami dan penggunaan motif perlu diperhatikan agar motif yang dibuat tidak melebar ketika dikukus. Dari hasil uji validasi desain dapat disimpulkan bahwa *roll cake* motif Batik Sasambo khas NTB sudah layak dinilai kualitasnya pada uji terbatas produk.

d. *Dissemination*.

1) Uji Terbatas

Setelah melakukan uji validitas desain produk, selanjutnya peneliti melakukan uji kualitas dengan melibatkan 15 orang panelis yaitu guru Sekolah Menengah Kejuruan yang berada di Singaraja. Sekolah-sekolah yang dituju adalah SMKN 1 Sukasada dan SMKN 1 Seririt. Uji terbatas ini dilakukan pada tanggal 8 Juni 2023. Hasil dari penilaian 15 orang panelis dengan indikator penilaian warna, bentuk motif dan tekstur dari *roll cake* dengan motif Batik Sasambo adalah dari segi warna mendapatkan skor 4,86 dengan kategori sangat baik, dari segi bentuk motif mendapatkan skor 4,80 dengan kategori sangat baik, dan dari segi tekstur mendapat skor 4,90 dengan kategori sangat baik. Dari uji panelis terlatih dapat disimpulkan bahwa *roll cake* motif Batik Sasambo khas NTB sudah layak untuk disebarkan ke masyarakat.

2) Uji Penerimaan

Setelah melakukan uji validitas kualitas produk secara terbatas melibatkan panelis terlatih, peneliti melakukan evaluasi dan penyebaran produk *roll cake* dengan motif Batik Sasambo khas NTB. Pada tahap ini dilakukaan uji penerimaan produk dengan melibatkan 40 orang panelis yang berada diskitaran kota Singaraja.

Uji *dissemination* ini dilakukan pada tanggal 8 Juni 2023, bertempat di Taman Kota Singaraja. Hasil dari penilaian 40 orang panelis dengan indikator penilaian warna, bentuk, dan tekstur dari *roll cake* dengan motif Batik Sasambo adalah dari segi warna mendapat skor 4,35 dengan kategori sangat suka, dari segi motif memperoleh skor 4,20 dengan kategori suka, dan dari segi tekstur memperoleh skor 4,25 dengan kategori sangat suka. Dari uji *dessemination* tersebut dapat disimpulkan bahwa *roll cake* dengan motif batik Sasambo khas NTB layak diaplikasikan pada *roll cake*.

Penilaian dalam pengembangan motif batik *sasambo* khas nusa tenggara barat pada *roll cake* mengacu pada 3 aspek yaitu dari segi warna, motif dan tekstur. Adapun penjabaran hasil dari 3 aspek sebagai berikut:

1) Aspek Warna

Hasil dari uji kualitas yaitu dari segi warna menggunakan dua warna yaitu biru tua dan putih, warna yang dihasilkan berasal dari pewarna makanan. Dari penilaian uji validitas terbatas dan uji *dissemination* dikategorikan sangat baik dan penilaian dari masyarakat yaitu sangat suka. Hal tersebut sesuai dengan artikel yang telah ditulis oleh Safitri (2019) dalam jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha bahwa ciri khas dari warna motif batik Sasambo yaitu warna penuh biru tua yang cerah.

2) Aspek motif

Hasil dari uji kualitas yaitu dari segi motif batik Sasambo yang telah diaplikasikan pada *roll cake* dikategorikan sangat baik, dan penilaian masyarakat dikategorikan suka sehingga penerapan motif batik Sasambo khas NTB pada *roll cake* ini diterima oleh masyarakat umum karna motif/ bentuk dari Batik Sasambo sudah jelas, seperti bale alang/lambung, kembang setangi, dan kepeng berang di bagian pinggir dengan menggunakan garis warna putih dan sudah terlihat jelas disepanjang *roll cake* yang mengacu pada bentuk motif batik sasambo. Sesuai dengan artikel yang telah ditulis oleh Safitri (2019) dalam jurnal Pendidikan Seni Rupa bahwa batik Sasambo memiliki motif lambung kembang stangi yang terdiri dari motif utama dan motif pengisi yang berwarna penuh biru tua.

3) Aspek tekstur

Hasil dari uji kualitas yaitu dari segi tekstur pada *roll cake* dikategorikan lembut, tekstur lembut pada *roll cake* motif batik sasambo dikarenakan menggunakan tepung maizena dan dalam pembuatannya menggunakan lebih banyak kuning telur. Sesuai dengan pendapat Setyawan (2020) dalam buku Pengolahan Pastry bahwa Telur berfungsi membentuk struktur bersama dengan tepung, sehingga dapat membuat tekstur empuk dan lembut pada roti. Dari segi tekstur, kualitas motif batik sasambo pada *roll cake* dikategorikan sangat baik dan penilaian masyarakat dikategorikan sangat suka dan diterima oleh masyarakat umum

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dipaparkan di atas, maka dapat disimpulkan pengembangan motif Batik Sasambo khas NTB pada *roll cake* dengan menggunakan resep acuan *roll cake* dari Yuliana Bisri, pengembangan ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana kualitas *roll cake* dengan diterapkan motif batik sasambo karena motif *roll cake* yang masih monoton. Pada tahap design, motif batik sasambo khas NTB yang digunakan yaitu motif lambung kembang setangi yang memiliki warna biru tua dengan garis pola putih dengan motif lambung, kembang setangi dan kepeng berang terlihat jelas.

Pada tahap devolepment dilakukan uji validasi ahli desain oleh dua validator yang terlibat yaitu satu dosen dari prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan satu dosen Pendidikan Seni Rupa, pada tahap *dissemination* dilakukan Uji panelis terlatih oleh 15 orang panelis dengan hasil kualitas *roll cake* termasuk kedalam kategori sangat baik, dan uji penerimaan kepada 40 orang masyarakat umum yang berada di kota singaraja dengan batasan usia remaja keatas yang paham dengan *roll*

cake, pada tahap ini diperoleh kesimpulan bahwa produk pengembangan motif batik sasambo khas NTB pada *roll cake* diterima oleh masyarakat dengan nilai dari segi warna memperoleh skor 4,35 yang termasuk kedalam kategori sangat suka. Dari segi bentuk motif memperoleh skor 4,20 yang termasuk kedalam kategori suka, dan dari segi tekstur motif batik sasambo khas NTB pada *roll cake* memperoleh skor 4,25 yang termasuk kedalam kategori sangat suka

DAFTAR RUJUKAN

- Awalia, H. (2017). *Komodifikasi Pariwisata Halal NTB dalam Promosi Destinasi Wisata Islami di Indonesia*. Jurnal Studi Komunikasi (Indonesian Journal of Communications Studies), 1(1), 19–30. <https://doi.org/10.25139/jsk.v1i1.64>
- Faridah, A. dkk. (2008b). *Patiseri Jilid 2 untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. In Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/64/81>
- Mulyatiningsih, E. (2014). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Alfabeta.
- Pangari, T. (2020). *Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif kearifan Lokal (Ukiran Toraja) Untuk Siswa Kelas XI di SMK*. Universitas Negeri Makassar, 4.
- Pangesti, T. L. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung gatot Instan dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik Roll Cake*. E-Journal Boga, 7 no. 2, 136–146.
- Sabon, V. L., & Perdana. (2018). *Strategi Peningkatan Kinerja Sektor Pariwisata Indonesia Pada ASEAN Economic Community*. Esensi: Jurnal Bisnis Dan Manajemen, 8(2), 163–176. <https://doi.org/10.15408/ess.v8i2.5928>
- Safitri, A. ika. dkk. (2019). *Batik Sasambo Di Desa Rembitan, Pujut, Lombok Tengah*. Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha, 7(1), 1–15. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPSP/index>
- Setyawati, R. (2020). *Pengolahan Pastry*. Politeknik Negeri Balikpapan, 33.
- Simanungkalit, L. P. (2018). *Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam*. Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner, 7(2), 31–43.
- Sukarni Sri & Windhari, G. A. E. (2017). *Pengerajin Batik Sasambo di Desa Rembitan Dalam Membentuk Wisata Berbasis Batik Sasambo*. Lumbung Inovasi: Pengabdian Kepada Masyarakat IKIP Mataram, 2(1), 23–28. <https://journal-center.litpam.com/index.php/linov/article/view/410>
- Wahdaniah, N. (2016). *Pembelajaran Motif Batik Sasambo Nusa Tenggara Barat di Kelas Viii/A SMP Negeri 4 Sleman Yogyakarta*. Skripsi Jurusan Pendidikan Seni Rupa. <https://core.ac.uk/download/pdf/78032579>.
- Yuhana, A. N., & Aminy, F. A. (2019). *Optimalisasi Peran Guru Pendidikan Agama Islam Sebagai Konselor dalam Mengatasi Masalah Belajar Siswa*. Jurnal Penelitian Pendidikan Islam, 7(1), 79. <https://doi.org/10.36667/jppi.v7i1.357>