

**LAPORAN
PROGRAM KEMITRAAN BAGI MASYARAKAT (PKM)**



**(PKM) KELOMPOK INDUSTRI KECIL PENGRAJIN OLEH OLEH
KHAS JOGJA KUE BATIK TEPUNG MOCAF DI MERGANGSAN,
KOTA YOGYAKARTA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Oleh:

**Dr. Endang Mulyatiningsih / NIDN. 0011016306
Prof. Dr. Sugiyono / NIDN. 0014125304
Lia Yuliana, M.Pd / NIDN. 0017078102
Masyithoh Dewanita/ NIM. 14101241004
Nanda Agustina / NIM. 14101241030**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
OKTOBER, 2018**

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

Judul	: Kelompok Industri Kecil Pengrajin Oleh Oleh Khas Jogja Kue Batik Tepung Mocaf Di Mergangsan, Kota Yogyakarta Daerah Istimewa Yogyakarta
Peneliti/Pelaksana	
Nama Lengkap	: Dr. Dra ENDANG MULYATININGSIH, M.Pd
Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Yogyakarta
NIDN	: 0011016306
Jabatan Fungsional	: Lektor Kepala
Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Nomor HP	: 085868008025
Alamat surel (e-mail)	: ememulya63@gmail.com
Anggota (1)	
Nama Lengkap	: Dr. Drs SUGIYONO M.Pd
NIDN	: 0014125304
Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Yogyakarta
Anggota (2)	
Nama Lengkap	: LIA YULIANA S.Pd, M.Pd
NIDN	: 0017078102
Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Yogyakarta
Institusi Mitra (jika ada)	
Nama Instansi Mitra	: Griya Oleh-Oleh Yuyun
Alamat	: Karang Kajen, Kecamatan Mergangsan, Kota Yogyakarta.
Penanggung Jawab	: -
Tahun Pelaksanaan	: Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan	: Rp 40.000.000
Biaya Keseluruhan	: Rp 50.000.000

Mengetahui,
Dekan IT UMY



(Dr. Widarto, M.Pd)
NIP/NIK 196312301988121001

Kota Yogyakarta, 26 - 10 - 2018
Ketua,

(Dr. Dra ENDANG MULYATININGSIH,
M.Pd)
NIP/NIK 196301111988122001

Menyetujui,
Ketua LPPM UMY



(Dr. Suyanta, M.Si)
NIP/NIK 196605081992031002

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	xiii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL.....	Error! Bookmark not defined.
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi.....	1
B. Permasalahan Mitra	2
C. Solusi yang Ditawarkan.....	3
BAB 2. PELAKSANAAN KEGIATAN	5
A. Peningkatan kualitas dan kuantitas Produksi	5
1. Proses Produksi Tepung Mocaf	5
2. Proses Pembuatan Adonan Bolu	5
3. Proses Pembuatan Motif Batik	6
4. Proses Pengemasan Kue Bolu Batik.....	8
B. Peningkatan kuantitas Produk	8
C. Pemasaran Produk	9
BAB 3. METODE PELAKSANAAN.....	16
A. Prosedur Pelaksanaan Kegiatan	16
B. Metode Pemecahan Masalah	16
C. Kontribusi dan Partisipasi Mitra	16
D. Evaluasi Program	17
BAB IV. TEKNOLOGI BARU YANG DITERAPKAN	18
E. Motif Batik Embos/Debos	18
F. Teknik pembuatan bolu	19
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	20
A. Kesimpulanl	20
B. Saran	20
References	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Prosedur Pembuatan Tepung Mocaf	5
Gambar 2. Proses pembuatan bolu motif batik	7
Gambar 3. Pengemasan Produk	8
Gambar 4. Pemberian bantuan alat-alat produksi bolu batik	9
Gambar 5. Produk Kue Batik Tepung Mocaf.	10
Gambar 6. Langkah-langkah pelaksanaan program.....	16
Gambar 7. Metode Pemecahan Masalah	16
Gambar 8. Emboss motif batik.....	18

PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM)
(TAHUN 2018)
KELOMPOK INDUSTRI KECIL PENGRAJIN OLEH-OLEH KHAS
JOGJA KUE BATIK TEPUNG MOCAF DI MERGANGSAN, KOTA
YOGYAKARTA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Kota Yogyakarta merupakan pusat pendidikan, budaya, dan tujuan wisata seperti candi, kraton, Malioboro, Kotagede, museum, pantai parangtritis, gunung merapi, kuliner, mempunyai daya tarik bagi wisatawan lokal dan wisatawan mancanegara. Slogan “Jogja Istimewa” menjadi ciri khas kepariwisataan kota Jogja. Oleh-oleh khas Jogja menjadi sesuatu yang lazim dibawa wisatawan antara lain bakpia, yangko, geplak, gudeg, kerajinan perak, gerabah Kasongan, kaos Jogja, batik Jogja.

Terinspirasi Yogyakarta kota Batik Dunia, bagaimana membuat buah tangan bermotif batik tetapi dalam bentuk makanan dan awet sehingga cocok buat oleh-oleh, merupakan ide cemerlang dari 2 kelompok mitra yaitu “Griya Oleh-Oleh Yuyun”(Mitra 1) yang berlokasi di Karangajen MG III/1024 Yogyakarta 55153 dan “Dapur Alysa” (Mitra 2) Karangajen MG III/1025 Yogyakarta 55153, pada saat TIM PKM observasi ke 2 Mitra tersebut ditemukan permasalahan pada aspek produksi dan manajemen. Pada proses produksi selama ini masih oven yang biasa untuk memanggang kue yang digunakan ibu-ibu rumah tangga. Setiap kelompok mitra hanya mampu membuat 20 box kue batik per hari. Pada saat banyak permintaan dari toko-toko oleh-oleh tidak dapat terpenuhi karena keterbatasan peralatan produksi. Sistem manajemen yang diterapkan masih sangat sederhana, sehingga keuntungan maupun kerugian tidak dapat terdeteksi dengan baik. Industri belum memiliki kemampuan penggunaan teknologi informasi yang dapat dimanfaatkan sebagai media pemasaran.

Solusi yang ditawarkan pada ke 2 mitra tersebut pada aspek produksi dan pada aspek manajemen. Pada aspek produksi dengan memberi bantuan seperangkat mesin dan alat produksi yang memiliki kapasitas lebih besar; dan pada aspek manajerial dengan memberikan pelatihan manajemen usaha dan manajemen pemasaran. Dari seperangkat mesin dan alat produksi yang diperlukan, yang akan dibuat adalah oven gas 1 deck otomatis. Pelatihan aspek manajemen pemasaran, dan manajemen usaha

Target dari kegiatan pemberian bantuan dan pelatihan ini adalah kedua kelompok tersebut mampu memproduksi 80 box kue batik per hari , dapat menggunakan web sebagai media pemasaran produk kue batik tepung mocaf, menggunakan “pembukuan usaha” para pengrajin “oleh-oleh khas Yogyakarta kue batik dari tepung mocaf “ secara tertib,(a) buku kas, (b) buku neraca, (c) laporan rugi/laba

Kata Kunci: Kue Batik, Tepung Mocaf.

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) mempunyai peran yang strategis dalam pembangunan ekonomi nasional, oleh karena selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan. Di Indonesia jumlah unit Usaha Kecil dan Menengah (UKM) sangat banyak di semua sektor ekonomi dan kontribusinya yang besar terhadap penciptaan lapangan pekerjaan dan sumber pendapatan, khususnya di daerah pedesaan dan bagi rumah tangga berpendapatan rendah. Terdapat tiga alasan yang mendasari negara berkembang belakangan ini memandang penting keberadaan UKM (Berry, 2001). Alasan pertama adalah karena kinerja UKM cenderung lebih baik dalam hal menghasilkan tenaga kerja yang produktif. Kedua, sebagai bagian dari dinamikanya, UKM sering mencapai peningkatan produktivitas melalui investasi dan perubahan teknologi. Ketiga adalah karena sering diyakini bahwa UKM memiliki keunggulan dalam hal fleksibilitas ketimbang usaha besar. Lapangan kerja di Indonesia 40% berada di sektor formal dan 60% di sektor non formal. Jika dilihat dari unsur sumbangan antar pelaku usaha, lapangan kerja sektor formal terdiri dari 0,55% disediakan oleh usaha besar, usaha menengah 11,01% dan usaha kecil menyumbang 18,44% dari seluruh lapangan kerja formal. Lapangan kerja non formal sebesar 70% disediakan oleh usaha kecil yang tergolong dalam usaha mikro dan gurem. Hal ini berarti usaha kecil dan menengah telah mengisi sekitar 85% dari lapangan kerja yang ada di Indonesia (Sumber: PDB dan kesempatan kerja BPS Tahun 2016).

Kota Yogyakarta adalah Daerah Tujuan Wisata (DTW) ke 2 setelah Pulau Dewata (Bali). Setiap tahun jumlah wisatawan yang berkunjung ke kota Yogyakarta terus meningkat. Sebagai pusat pendidikan, pusat budaya, pusat tujuan wisata terkemuka seperti candi, kraton, malioboro, kotaghede, museum, pantai parangtritis, gunung merapi, kuliner, mempunyai daya tarik bagi wisatawan lokal dan wisatawan mancanegara. Slogan “Jogja Istimewa” menjadi

ciri khas kepariwisataan kota Jogja. Oleh-oleh khas jogja sebagai buah tangan untuk sanak sodara, teman, kerabat menjadi sesuatu yang lazim dibawa mereka yang baru saja mengadakan perjalanan wisata ke jogja, seperti bakpia, yangko, geplak, gudeg, kerajinan perak, gerabah kasongan, kaos jogja, batik Jogja.

Salah satu produk unggulan dari kota Yogyakarta adalah Batik. Terinspirasi Yogyakarta kota Batik Dunia, bagaimana membuat buah tangan bermotif batik tetapi dalam bentuk makanan dan awet sehingga cocok buat oleh oleh, merupakan ide cemerlang dari 2 kelompok mitra yaitu “Griya Oleh-Oleh Yuyun”(Mitra 1) yang berlokasi di Karangajen MG III/1024 Yogyakarta 55153 dan “Dapur Alysa” (Mitra 2) Karangajen MG III/1025 Yogyakarta 55153. Mocaf merupakan tepung yang dibuat secara langsung dari singkong yang terlebih dulu dibuat chips, difermentasi, kemudian di keringkan dan dijadikan tepung, Tepung inilah yang selanjutnya di olah menjadi produk pangan yang beraneka ragam (Emil, 2013)

Pada saat TIM PKM observasi ke 2 Mitra tersebut ditemukan permasalahan pada aspek produksi, dan aspek manajemen. Pada proses produksinya, terutama pada proses pemanggangan dengan menggunakan oven, selama ini oven yang di gunakan masih oven yang biasa untuk memanggang kue yang di gunakan ibu ibu rumah tangga, setiap kelompok mitra hanya mampu membuat menghasilkan 15 box dalam 1 hari kue batik, masih banyak permintaan dari toko-toko oleh-oleh yang lain, tidak dapat terpenuhi karena keterbatasan peralatan, sehingga terbatas produksinya tidak semua pesanan dapat terlayani, sistem manajemen yang diterapkan masih sangat sederhana, sehingga keuntungan maupun kerugian tidak dapat terdeteksi dengan baik, belum memiliki kemampuan penggunaan teknologi informasi yang dapat dimanfaatkan sebagai media pemasaran

B. Permasalahan Mitra

Pengrajin oleh-oleh khas Yogyakarta yang tergabung dalam kelompok “Griya oleh-oleh Yuyun” dan ”Dapur Alysa” sebagai usaha kecil dan

menengah, dalam perkembangannya masih mengalami berbagai permasalahan. Permasalahan tersebut antara lain berikut ini.

1. Kurangnya permodalan yang dimiliki.
2. Pada proses produksinya, terutama pada proses pemanggangan dengan menggunakan oven, selama ini oven yang di gunakan masih oven yang biasa untuk memanggang kue yang digunakan ibu-ibu rumah tangga, setiap kelompok mitra hanya mampu membuat 20 box kue batik dengan durasi 8 jam kerja jam per hari, masih banyak permintaan dari toko-toko oleh-oleh yang lain, tidak dapat terpenuhi karena keterbatasan peralatan, sehingga terbatas produksinya tidak semua pesanan dapat terlayani
3. Sistem manajemen yang diterapkan masih sangat sederhana, sehingga keuntungan maupun kerugian tidak dapat terdeteksi dengan baik.

Melihat betapa kompleksnya permasalahan yang dihadapi industri mitra, maka perlu prioritas terhadap permasalahan yang akan diatasi melalui kegiatan PKM ini. Setelah berdiskusi dengan kelompok pengrajin "Griya Oleh-Oleh Yuyun" dan "Dapur Alysa" maka permasalahan yang diprioritaskan untuk diatasi melalui kegiatan Ipteks ini adalah 1) penerapan teknologi tepat guna dalam proses produksi, 2) penggunaan teknologi informasi sebagai media pemasaran produk, 3) perbaikan sistem manajemen.

C. Solusi yang Ditawarkan

Informasi mengenai beberapa permasalahan yang dihadapi oleh ke dua Mitra tersebut tentunya harus sesegera mungkin untuk diatasi sebagai salah satu solusi pengembangan usaha kecil dan menengah. Tim pengusul pengabdian sebagai bagian dari masyarakat yang kebetulan berkecimpung dalam dunia pendidikan, merasa terpanggil untuk ikut membantu memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi UKM Oleh-oleh khas Yogyakarta. Melalui program usulan kegiatan PKM ini dan berdasarkan analisis kebutuhan yang telah dilaksanakan, tim pengabdian memberikan solusi melalui kegiatan pokok:

- (1) peningkatan kualitas dan kuantitas produk kue batik tepung mocaf;

- (2) memperluas jaringan pemasaran mitra;
- (3) peningkatan kemampuan manajerial mitra.

Manfaat yang diperoleh mitra dari pelaksanaan 3 kegiatan pokok tersebut, diantaranya:

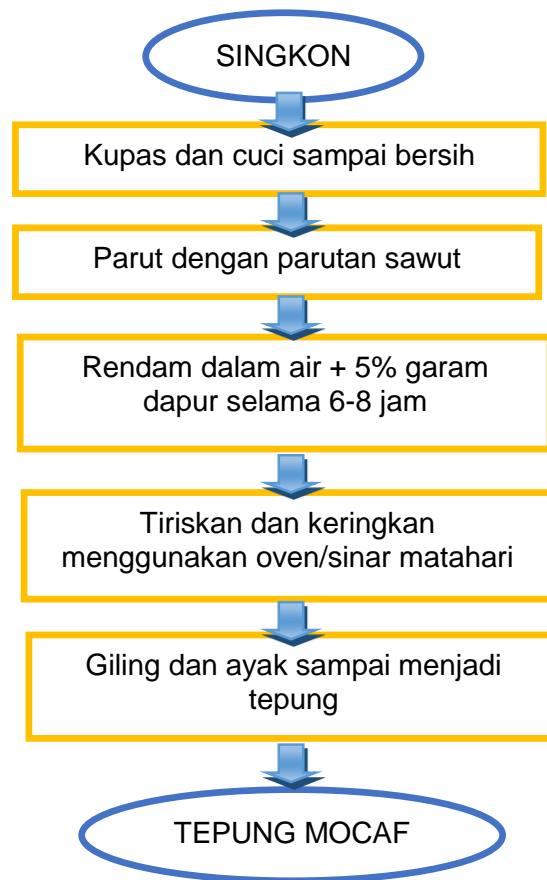
1. Kelompok pengrajin oleh-oleh khas Jogja kue batik tepung mocaf dapat meningkatkan kualitas terhadap produk kue batik tepung mocaf yang dihasilkan.
2. Kelompok pengrajin oleh-oleh khas Jogja kue batik tepung mocaf dapat meningkatkan kuantitas produknya dengan waktu yang lebih singkat.
3. Mempunyai jaringan pemasaran yang lebih luas dengan teknik pemasaran yang murah dan cepat.
4. Kualitas produksi lebih terjaga, karena dengan menggunakan teknologi tepat guna
5. Kelompok pengrajin oleh-oleh khas Jogja kue batik tepung mocaf memiliki kompetensi manajemen usaha untuk menjalankan bisnisnya, sehingga bisa membuat strategi marketing sendiri.
6. Kelompok pengrajin oleh-oleh khas Jogja kue batik tepung mocaf akan memiliki kemandirian dalam hal proses produksi, pemasaran dan menjalankan usahanya.
7. Mengurangi ketergantungan kelompok pengrajin oleh-oleh khas Jogja kue batik tepung mocaf dari pihak lain.
8. Meningkatkan omzet pendapatan kelompok pengrajin oleh-oleh khas Jogja kue batik tepung mocaf.

BAB 2. PELAKSANAAN KEGIATAN

A. Peningkatan kualitas dan kuantitas Produksi

1. Proses Produksi Tepung Mocaf

Pembuatan kue bolu batik tepung mocaf diawali dengan pengadaan bahan baku tepung mocaf karena ketersediaan tepung mocaf masih terbatas. Proses pembuatan tepung mocaf adalah sebagai berikut.



Gambar 1. Prosedur Pembuatan Tepung Mocaf
(Amri & Pratiwi, 2015)

2. Proses Pembuatan Adonan Bolu

Bolu merupakan kelompok cake yang dibuat dengan metode sponge. Sponge cake adalah jenis cake yang sangat populer karena relative mudah membuatnya. Metode pembuatan sponge diawali pengocokan gula dan telur sampai mengembang dan kaku kemudian dimasukkan terigu sedikit sedikit demi sedikit sampai tercampur rata. Pada tahap terakhir dimasukkan shortening

berupa minyak, margarine atau santan (Faridah, 2008). Bolu batik dibuat dengan resep sebagai berikut:

Bahan :

- 5 butir telur
- 250 gram gula pasir
- 200 gram tepung mocaf
- 1 sdm susu bubuk
- ½ sdm cake emulsifier (ovalet)
- 150 cc santan instan atau air

Cara Pembuatan

- a. Bahan bahan di timbang sesuai formula,
- b. Campur telur, gula dan ovalet, kocok sampai kental,
- c. Masukkan tepung mocaf, aduk sampai rata
- d. Masukkan santan instan, dan aduk kembali sampai rata.

Bahan bahan di timbang sesuai formula, kemudian di mixer sampai kental, adonan siap di batik menggunakan pipping back. Kemudian adonan di kukus, di jemur dan di oven 2 kali untuk mendapatkan produk yang benar benar kering. Sedangkan peralatan yang digunakan untuk mengolah kue batik tepung mocaf adalah oven, kompor gas, kukusan persegi, mixer, Loyang, tabung gas, loyang dan cetakan.

3. Proses Pembuatan Motif Batik

Proses pembuatan kue batik dapat diilustrasikan sebagai berikut



Gambar Proses pembuatan motif batik

Motif batik yang telah selesai dibuat

Gambar 2. Proses pembuatan bolu motif batik

Langkah-langkah pembuatan motif batik

- 1) Pembuatan motif batik dilakukan menggunakan computer, kemudian di print
- 2) Hasil print out diletakkan di atas Loyang, sebagai alas loyang, kemudian di atasnya ditutup dengan kertas minyak yang transparan.
- 3) Adonan yang sudah diberi warna sesuai dengan design motif batik
- 4) Masukkan adonan ke dalam plastic (pipping bag), kemudian potong ujung pipping bag berdiameter 0,5 cm
- 5) Buatlah motif batik (cengkorongan) menggunakan adonan berwarna putih yang sudah dimasukkan dalam pipping bag sesuai dengan design batiknya.
- 6) Isi motif dengan adonan yang berwarna yang sudah dimasukkan dalam pipping bag sesuai dengan design batiknya
- 7) Setelah motif batik memenuhi dasar Loyang, tuang adonan berwarna putih ke seluruh permukaan Loyang setebal 2 cm.
- 8) Kukus kue sampai matang, jemur atau keringkan dengan oven
- 9) Potong-potong kue batik sesuai selera, kemudian masukkan ke dalam kemasan

4. Proses Pengemasan Kue Bolu Batik

Kue bolu batik yang sudah dipotong-potong dan dikeringkan kemudian dikemas satu persatu ke dalam plastic. Setelah dibungkus rapi, kemudian dimasukkan dalam kemasan karton seperti tertera pada gambar berikut ini.



Gambar 3. Pengemasan Produk

B. Peningkatan kuantitas Produk

Peningkatan kuantitas produk dilakukan melalui kegiatan pemberian bantaun peralatan yang memiliki kapasitas produksi besar yaitu berupa oven dan mixer



Gambar 4. Pemberian bantuan alat-alat produksi bolu batik

C. Pemasaran Produk

Strategi pemasaran produk makanan kue bolu batik menggunakan 7P yang terdiri yaitu product, price, place, promotion, p

1) *Product*

Product bolu batik yang dijual ke konsumen memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen. Produk yang berkualitas baik dan inovatif pada umumnya banyak dicari oleh konsumen. Bolu batik sudah merupakan produk inovatif tetapi kualitas dan variasi rasa masih perlu ditingkatkan. Produk dikemas dengan nama “Oleh-oleh khas Jogja, kue BATIK”



Gambar 5. Produk Kue Batik Tepung Mocaf.

Spesifikasi Produk

Berat dengan kemasan: 350 Gram

Berat /volume isi : 250 gram

Komposisi Bahan : Tepung mocaf, telur, minyak, butter, gula, susu bubuk, pewarna Makanan.

Jenis Kemasan : Karton

Daya tahan Produk: 6 bulan

2) ***Place***

Produk bolu batik dapat dipesan, dibeli dan diperoleh dengan mudah di beberapa tempat (*place*) yaitu: outlet oleh-oleh, tempat produksi dan akun face book Nur Wahyuni (Yuyun). Produk dapat diperoleh konsumen dengan mudah karena terdapat saluran distribusi (*distribution channel*) melalui paket pengiriman barang jika pemesanan dilakukan secara on-line.

3) ***Price***

Produk bolu batik dijual dengan harga per potong Rp2.500 dan per kotak isi 20 seharga Rp45.000. Harga ini sesuai dengan kerumitan desain kue yang harus dibatik secara manual menggunakan tangan

4) ***Promotion***

Pemasaran produk dilakukan melalui tiga cara yaitu media social, personal selling dan penjualan langsung. Pengembangan pasar menggunakan media elektronik face book untuk mempromosikan dan menjual produk- produknya kepada konsumen. Penjualan langsung di tempat produksi dan outlet oleh-oleh khas Jogjakarta.

5) ***Process***

Kegiatan pemasaran dilakukan dengan memberi pelayanan yang baik kepada konsumen selama melakukan pembelian kue batik. Pelayanan yang baik adalah yang memenuhi harapan pembeli. Pada umumnya pembeli ingin dilayani dengan ramah, cepat dan rapi.

6) ***Physical Environment***

Lingkungan fisik yang menjadi perhatian dalam pemasaran adalah lingkungan tempat produk dijual. Lingkungan fisik penjualan produk makanan

harus terlihat bersih dan rapi sehingga pembeli tidak meragukan keamanan pangan yang dibelinya.

7) *People*

People adalah semua pegawai perusahaan yang dapat mempengaruhi persepsi pembeli. Semua perilaku (pengetahuan, sikap dan tindakan) karyawan memiliki pengaruh terhadap keberhasilan penyampaian jasa. Karyawan yang handal adalah karyawan yang memiliki elemen tersebut. Pelaksanaan kegiatan dalam rangka melaksanakan solusi yang ditawarkan tersebut, secara rinci adalah:

1. **Pembelian Mesin Oven gas otomatis 1 deck**

Kegiatan pembelian oven gas bertujuan meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi. Oven memiliki kapasitas mampu memanggang kue sebanyak 3 loyang 40x60 cm /80 potong kue batik, sehingga dapat membantu meningkatkan kuantitas produksi. Dengan menggunakan mesin oven gas, hasil pemanggangan kue lebih bagus dan matang merata.

2. **Pelatihan pembuatan produk**

Pelatihan pembuatan produk bolu batik dilakukan oleh tim dan mitra. Peserta pelatihan adalah karyawan dan peserta kursus yang diselenggarakan oleh mitra. Pelatihan mempunyai tujuan untuk memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan dalam rangka meningkatkan kualitas produk pengrajin oleh-oleh khas Yogyakarta. Langkah-langkah dalam pelaksanaan pelatihan ini adalah berikut ini.

- a) Merumuskan materi pelatihan yang relevan
- b) Membuat jadwal pelatihan
- c) Menyiapkan alat dan bahan pelatihan.
- d) Pembagian tugas Instruktur
- e) Pelaksanaan pelatihan
- f) Melaksanakan evaluasi

3. **Pelatihan Desain Web**

Tujuan utama dari pelatihan desain web ini adalah untuk memberikan kemampuan penggunaan internet. Media internet ini bisa dijadikan sebagai sarana yang efektif untuk memperluas jaringan pemasaran produk kue batik tepung mocaf sehingga calon konsumen bisa berhubungan langsung kepada pengrajin. Para pakar desain mengatakan “Web design isn’t art”, karena hasil karya tersebut merupakan kompilasi dari berbagai hasil keahlian dan perpaduan gambar serta layout. Kesatuan semua elemen tersebut tidak hanya menghasilkan sebuah estetika yang menyenangkan tetapi juga dapat menjalin sebuah komunikasi interaktif dan juga adanya fasilitas kemudahan untuk mengakses isi web tersebut.

Pada saat ini para web designer membutuhkan “Strategi”. Sebuah strategi dimana kita harus bisa menggabungkan cita-cita atau harapan sebuah organisasi ke dalam sebuah design. Sebuah desain yang cerdas dan fokus tidak hanya kelihatan fantastic atau ngetrend. Tetapi perlu dipikirkan fokus dari tujuan web tersebut dibuat. Contohnya: Sebuah web jualan computer atau komunitas game pasti akan dibanjiri file-file image terlihat lebih bagus. Sebuah blog yang berisi opini/pengalaman pribadi tidak harus dengan design yang mewah bisa jadi cukup dibuat dengan simpel dengan warna yang sedikit asalkan unik, ringan dan mudah dalam menjelajah dan mengomentari blognya. Empat langkah sebagai bagian dari strategi dalam sebuah desain web adalah sebagai berikut.

a. Menetapkan Tujuan Sebuah Web

Salah satu yang harus dipastikan ketika akan mengerjakan sebuah pekerjaan web desain adalah tujuan akhir dari sang pemilik web. Apakah yang ingin dicapai ketika menginginkan sebuah web baru atau redesain web? Apa yang menjadi tujuan utama dari web tersebut. Website bukanlah bagian dari sebuah seni, tetapi merupakan tampilan yang menampung berbagai fungsi dari sebuah server. Fungsi yang dimaksud bisa berarti : menjual produk, berita, hiburan, olahraga, diary, komunitas dsb.

b. Identifikasi target audience yang melihat

Siapa yang disasar sebagai calon pengunjung sangat berpengaruh kepada tampilan dan fungsi sebuah web. Ada beberapa aspek desain yang akan

mempengaruhi design web tersebut, seperti umur, kelamin, profesi dan kompetensi. Sebagai contoh, website yang berisi game untuk kaum muda sangat membutuhkan desain yang “wah” dengan aturan yang lebih detail mengingat audience-nya merupakan user cerdas.

c. Menentukan Brand dari sebuah web

Banyak sekali web designer memakai jalan pintas untuk mencari inspirasi yang didasarkan pada tren desain yang ada. Tombol glossy, gradient dan efek refleksi bisa jadi sangat cocok untuk beberapa web. Tetapi bisa jadi tidak cocok dengan Brand yang sedang diusung. Memikirkan warna, perasaan yang akan disampaikan semestinya harus memberikan kekuatan untuk Brand web tersebut. Web Carbonica diatas bermaksud mengajak mengurangi emisi karbon. Cantik sekali, designer menggunakan gambar dan texture kertas hasil recycle. Warna juga diambil dari warna bumi yang hijau dan coklat. Desain restaurantica bertujuan agar pengunjung serasa didalam restaurant dengan segala pernik-perniknya. (Raymond, 2000: 12)

d. Tujuan Akhir Desain

Tujuan akhir dari sebuah desain web adalah mengetahui kegunaan web, membuat target, identifikasi calon user dan menetapkan brand. Tujuan utama adalah menarik user untuk mendaftar (subscriber) ke dalam web yang kita desain. Maka setidaknya ada 3 langkah untuk mendukung target tersebut :

- 1) Persingkat text atau keterangan. Jangan gunakan bahasa terlalu detail sehingga membingungkan pengunjung
- 2) Perjelas tombol atau kolom ‘pendaftaran’ dengan warna atau gambar khusus sehingga mudah untuk ditemukan
- 3) Persingkat item-item registrasi. Calon pendaftar hanya mengisi yang penting-penting saja. Untuk formulir lebih detail bisa dilakukan ketika sudah mendaftar di lain waktu.

Bagaimana cara menerapkan design strategi untuk brand dan audience? Jika website tersebut focus di ‘entertainment’ maka buatlah design yang ‘experience’. Bebas menggunakan banyak warna dan gambar untuk menajamkan design. Jika web yang dibuat focus kepada penyampaian informasi

misalnya blog, atau majalah. Maka buatlah dengan efisien dan menarik. Navigasinya jelas dan tidak membingungkan. Stubmatic (Layanan tiket online) mengutamakan gambar sebagai penjelasan. (Shujiro, 2000: 45)

4. Pelatihan Manajemen Usaha

Pelatihan ini bertujuan untuk :

- a. Meningkatkan pengetahuan dan jiwa wirausaha para pengrajin kue batik tepung mocaf
- b. Meningkatkan kemampuan pembukuan usaha
- c. Meningkatkan pengetahuan dan kemampuan manajemen usaha terutama manajemen pemasaran dalam rangka meningkatkan pendapatan usaha

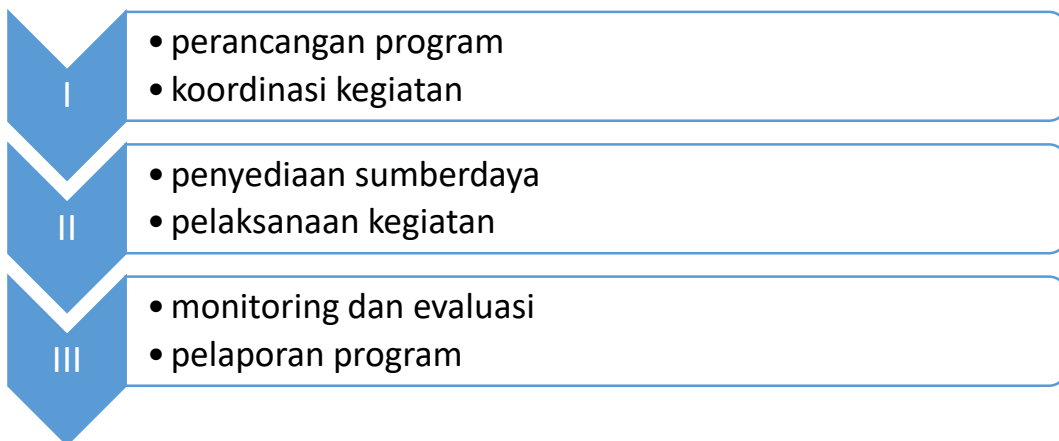
Pelatihan manajemen usaha yang akan dilaksanakan berisi antara lain: pelatihan kewirausahaan, pelatihan pembukuan usaha kecil/menengah, dan pelatihan manajemen pemasaran. Secara rinci tahap-tahap pelatihan tersebut adalah:

- a. Pelatihan kewirausahaan dengan materi:
 - 1) Pengenalan ciri-ciri dan watak wirausaha
 - 2) Strategi menangkap peluang besar
 - 3) Penyusunan rencana bisnis
- b. Pelatihan pembukuan usaha kecil/menengah
- c. Pelatihan manajemen pemasaran meliputi:
 - 1) Strategi penentuan harga
 - 2) Promosi penjualan
 - 3) Strategi menghadapi persaingan
 - 4) Packing dan labeling

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

A. Prosedur Pelaksanaan Kegiatan

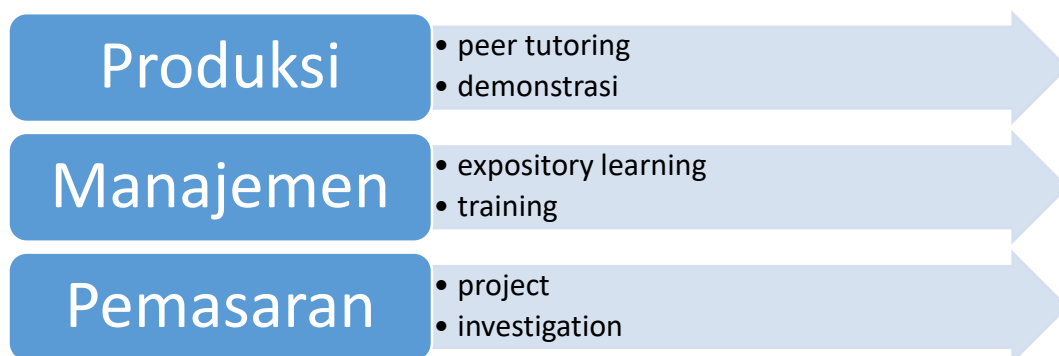
Pelaksanaan program secara keseluruhan menggunakan langkah-langkah terdapat pada gambar berikut ini



Gambar 6. Langkah-langkah pelaksanaan program

B. Metode Pemecahan Masalah

Untuk mengatasi masalah yang terdapat di industry mitra, pengabdian menggunakan beberapa metode yang terdapat di skema pada gambar .. berikut ini



Gambar 7. Metode Pemecahan Masalah

C. Kontribusi dan Partisipasi Mitra

Para pengrajin oleh-oleh khas Yogyakarta yang menjadi mitra dalam kegiatan PKM ini memiliki kontribusi yaitu potensi yang dimiliki oleh “Griya Oleh-oleh Yuyun” (Mitra 1) dan Dapur Alysa (Mitra 2) adalah memiliki modal usaha awal, memiliki peralatan untuk membuat kue batik tepung mocaf yaitu

oven, kompor gas, kukusan persegi, mixer, loyang, tabung gas, loyang dan cetakan, memiliki tempat untuk pembuatan kue batik tepung mocaf, dan memiliki SDM yang terampil dalam pembuatan kue batik tepung mocaf. Mitra berperan dalam kegiatan pelatihan, berpartisipasi sebagai peserta, mitra berperan dalam menyediakan tempat pelatihan, ikut bekerja sama dengan tim dalam mengadakan konsumsi pelatihan, sehingga partisipasi mitra sangat mendukung terhadap pelaksanaan program kegiatan PKM ini secara keseluruhan.

D. Evaluasi Program

Evaluasi program dilakukan melalui pengukuran beberapa indikator keberhasilan seperti tertera pada table ... di bawah ini.

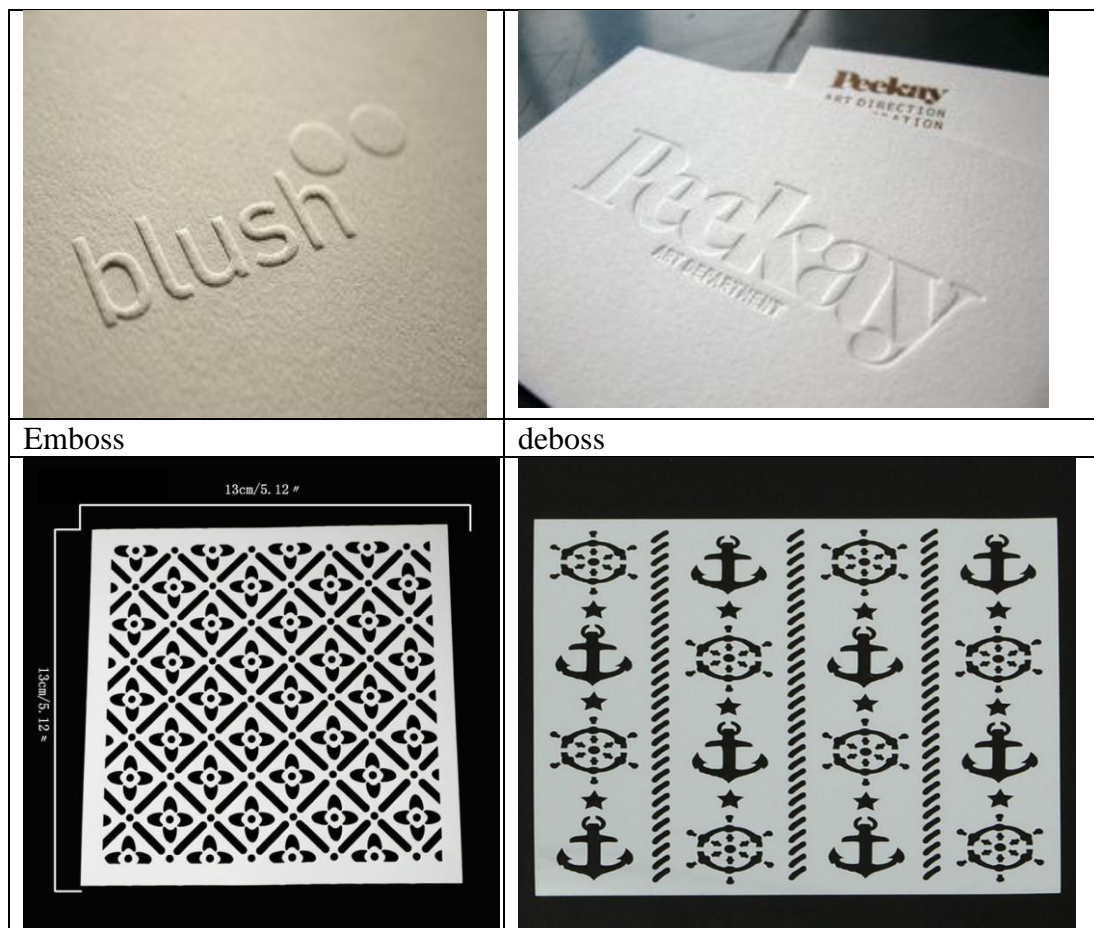
Tabel 1. Evaluasi Program

No	Kegiatan	Indikator	Hasil
1	Bantuan alat produksi	Peningkatan kualitas dan kuantitas produksi	Kualitas produk ada beberapa pilihan harga
2	Pelatihan manajemen usaha	Perbaikan manajemen usaha	Buku kas pengeluaran dan pemasukan uang
3.	Pelatihan pemasaran	Tercipta media pemasaran on line	Pesanan bertambah 10%

BAB IV. TEKNOLOGI BARU YANG DITERAPKAN

E. Motif Batik Embos/Debos

Emboss merupakan sebuah proses akhir setelah cetak yang membuat hasil cetak timbul keluar. Sementara *deboss* membuat hasil cetak masuk ke dalam. Teknik embos yaitu membuat efek menonjol dalam bentuk 3 dimensi yang membentuk corak batik sesuai dengan design yang diinginkan. Natalia. (26-02-2017) mengenal lebih dalam Istilah Emboss & Deboss. <https://blog.klikprint.co.id>



Gambar 8. Emboss motif batik

Cetakan *emboss* berasal dari logam/plastic dengan motif yaitu menonjol keluar dan bagian lainnya cekung ke dalam sehingga benda yang akan dicetak motifnya akan timbul/menonjol ke luar. Sedangkan *deboss* sebaliknya, motif yang

tercetak masuk ke dalam. Ketinggian ataupun kedalaman dari *emboss* atau *deboss* dapat diatur sesuai kebutuhan (Seperti stempel cap).

Prosedur kerja penggunaan emboss motif batik

- 1) Siapkan emboss motif batik, beri warna sesuai design warna motifnya
- 2) Buatlah kue bolu sesuai resep, kemudian panggang atau kukus
- 3) Selagi masih hangat, tempelkan emboss motif batik yang telah diberi warna
- 4) Tekan pelan-pelan supaya warna menempel dan jaga jangan sampai emboss bergeser
- 5) Angkat emboss pelan-pelan supaya kue tidak menempel di embossnya
- 6) Keringkan kue dengan oven supaya awet jika mau disimpan

F. Teknik pembuatan bolu

Bolu yang dibuat mitra menggunakan metode sponge. Pembuatan bolu dapat dilakukan dengan beberapa teknik yaitu: rub in method, creaming, flour dan butter method, sponge method (melting) dan chiffon cake method. Untuk meningkatkan kualitas produk bolu mocaf, metode pengadonan bolu sebaiknya menggunakan metode creaming. Langkah-langkah pembuatan adonan bolu menggunakan metode creanin adalah sebagai berikut:

Sugar Butter Method (creaming) adalah metode membuat cake yang padat, kaya lemak, dan dapat ditambah bahan penambah rasa seperti kismis, tape, singkong, sukade, coklat mises, pisang, dll). Langkah-langkah pembuatan adonan creaming adalah sebagai berikut:

- a) kocok gula dan margarin/butter sampai mengembang dan berwarna putih kekuningan
- b) Tambahkan telur satu per satu supaya tidak pecah dan bisa tercampur rata
- c) Masukkan tepung yang telah diayak, aduk pelan-pelan sampai tercampur rata

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kualitas dan kuantitas produk kue batik tepung mocaf mengalami peningkatan 10% dengan adanya penambahan peralatan baru;
2. Pemasaran produk mitra mengalami perluasan, dengan adanya media social dan pameran;
3. Kemampuan manajerial mitra mengalami peningkatan dengan adanya pembukuan, aliran kas pemasukan dan pengeluaran

B. Saran

1. peningkatan kualitas dan kuantitas produk kue batik tepung mocaf;
2. (2) memperluas jaringan pemasaran mitra;
3. (3) peningkatan kemampuan manajerial mitra

References

- Berry. (2001). *Analisis Spasial dan Regional: Studi Aglomerasi dan Kluster Industri Indonesia* Yogyakarta UPP-AMP YKPN
- Emil. (2013). *Aneka Kue Mocaf*. Yogyakarta: Karya Press.
- Ani Faridah. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK
- Amri & Pratiwi, (2015). Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan proses fermentasi menggunakan beberapa jenis ragi. *Jurnal Pelangi*.292.302. DOI: 10.22202/jp.v62015

LAMPIRAN MATERI
PROGRAM KEMITRAAN BAGI MASYARAKAT (PKM)



**(PKM) KELOMPOK INDUSTRI KECIL PENGRAJIN OLEH OLEH
KHAS JOGJA KUE BATIK TEPUNG MOCAF DI MERGANGSAN,
KOTA YOGYAKARTA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Oleh:

Dr. Endang Mulyatiningsih / NIDN. 0011016306

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

DESEMBER, 2018

PENERAPAN MOTIF BATIK DALAM DEKORASI PRODUK PASTRY INDONESIA

Oleh: Endang Mulyatiningsih

Abstrak

Perkembangan dekorasi pastry Indonesia semakin kreatif, bervariasi dan indah dipandang mata. Teknik-teknik dekorasi kue ini perlu dipublikasikan agar semakin banyak orang yang dapat mengembangkannya. Artikel ini bertujuan untuk mendeskripsikan cara menghias roll cake batik, lapis tenun, dan cookies batik. Dekorasi roll cake batik menggunakan teknik bagged, kue lapis tenun menggunakan teknik bagged dikombinasi dengan sheet/layer dan cookies batik menggunakan teknik stensil. Teknik bagged dilakukan dengan memasukan adonan ke dalam kantong yang berlubang kecil di bagian ujungnya. Kantong kemudian ditekan agar mengeluarkan adonan yang dapat membuat garis-garis motif batik. Pada dekorasi lapis tenun, teknik bagged dikombinasi dengan teknik sheet/layer, yaitu setelah membuat garis-garis tenun menggunakan teknik bagged kemudian ditutup dengan teknik layer. Dekorasi cookies menggunakan teknik stensil yaitu menggunakan motif batik yang dilukis pada selembar silicon atau kertas tebal yang berlobang untuk mencetak motif yang seragam.

Kata kunci: batik, pastry, bagged dan stencil

PENDAHULUAN

Produk pastry di Indonesia terus berkembang dan semakin kreatif. Inovasi produk tidak hanya dilakukan pada modifikasi bahan baku dan teknologi pengolahan tetapi juga dekorasi produknya. Bahan baku pastry yang paling dominan adalah tepung terigu. Pada saat ini, bahan baku pastry yang berasal dari tepung terigu sudah banyak dimodifikasi dengan tepung mocaf, talas, dan umbi-umbian lainnya. Dekorasi produk pastry atau dikenal dengan make-up kue semakin indah dan kreatif dengan menerapkan lukisan batik, binatang, bunga, buah dan benda-benda alam lainnya.

Batik menjadi icon busana Indonesia yang sedang favorit di kalangan masyarakat dan banyak dipelajari oleh penggemar batik dari negara lain. Menurut Kustiyah batik berasal dari bahasa Jawa yaitu “amba” dan “nitik” yang berarti menulis dan menitik (Kustiyah, 2017). The word batik is thought to be derived from the word '*ambatik*' which translated means 'a cloth with little dots'. The suffix 'tik' means little dot, drop, point or to make dots. Batik may also originate from the

Javanese word '*tritik*' which describes a resist process for dying where the patterns are reserved on the textiles by tying and sewing areas prior to dying, similar to tie dye techniques (Steelyana, 2012).

Di Indonesia, batik dikenal sejak jaman Majapahit dan menjadi populer sejak awal abad XIX. Batik tulis semula hanya dikerjakan oleh putri-putri keraton sebagai pengisi waktu luang, kemudian menyebar kepada *abdi dalem* atau orang-orang yang dekat dengan keluarga keraton (Yahya, 1971). Setelah perang dunia 2 atau sekitar tahun 1920, motif batik yang ditulis dengan tangan dikembangkan dengan cap (Hadi, 2014). Proses pembuatan batik terus mengalami perbaikan teknologi sehingga batik dapat diproduksi massal dengan mesin cetak bermotif batik atau diberi nama batik *printing* (Parmono, 2013).


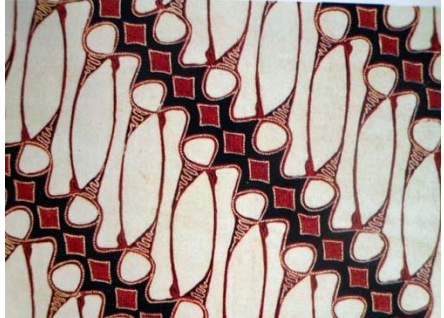
Motif batik memiliki nilai seni yang tinggi sehingga banyak diminati oleh penggemar batik untuk menerapkan motif batik pada benda-benda lainnya. Penggunaan motif batik tidak terbatas pada kain (linen) saja tetapi sudah banyak digunakan pada benda-benda lain seperti makanan, kemasan, hiasan dinding, keramik, souvenir dan lain-lain. Dalam makalah ini dibahas penerapan motif batik pada kue-kue Indonesia. Contoh kue-kue yang menggunakan motif batik antara lain roll cake, lapis dan cookies.

PEMBAHASAN

1. Filosofi Motif Batik

Motif batik mengandung filosofi dan makna simbolis yang berhubungan dengan agama/kepercayaan terhadap Tuhan yang Maha Esa. Motif batik dipercaya berpengaruh pada keberuntungan orang yang memakainya (Parmono, 2013). Motif-motif batik yang banyak diterapkan dalam kue adalah motif yang tidak terlalu rumit karena motif ini akan dilukis menggunakan piping bag yang penyemprotannya dilakukan dengan tangan. Berikut ini terdapat beberapa motif batik yang sering diterapkan pada pembuatan kue dan filosofinya antara lain:

Motif	Keterangan
	<p>Motif batik: Mega Mendung Filosofi: dalam faham Taoisme, bentuk awan melambangkan dunia atas atau dunia luas, bebas dan mempunyai makna transidental (Ketuhanan). Daerah asal: Cirebon</p>
	<p>Motif batik: Kawung Picis Filosofi: Motif ini melambangkan harapan agar manusia selalu mengingat asal-usulnya dari empat penjuru mata angin, yang menjadi pengendali nafsu-nafsu pada diri manusia sehingga ada keseimbangan dalam berperilaku</p>
	<p>Motif Batik: kawung Filosofi: melambangkan keperkasaan pada raja dan keluarganya yang menggunakan batik dengan motif ini Daerah asal: Yogyakarta</p>
	<p>Motif Batik: Truntum Filosofi: truntum artinya menuntun, orang tua yang menikahkan anak diharapkan bisa menuntun calon pengantin menuju kehidupan yang tentram dan bahagia. Daerah: Yogyakarta</p>
	<p>Motif batik: Parang curigo Filosofi: curigo = keris, Motif busana ini banyak dipakai pada saat menghadiri pesta yang melambangkan pemakai memiliki kecerdasan, kewibawaan serta ketenangan.</p>

	<p>Motif batik: Parang Kusumo Filosofi: Parang Kusumo = Bangsawan Mangkoro = Mahkota Pemakai mendapatkan kedudukan, keluhuran dari marabahaya</p>
	<p>Batik Parang Rusak Barong [Batik Tulis] Filosofi : Parang menggambarkan senjata, kekuasaan. Ksatria yang menggunakan batik ini bisa berlipat ganda kekuatannya</p>

Gambar 1: Variasi Motif Batik (Hadi, 2014).

2. Teknik pembuatan batik

Motif batik tradisional ditulis menggunakan tangan seperti orang melukis. Media yang digunakan untuk menulis adalah *malam* (wax) panas yang dimasukkan ke dalam canting (pena). Malam berfungsi untuk mengisolasi pewarna agar tidak keluar dari motif yang ditulis. Sementara itu, garis-garis motif yang tertutup wax tidak akan terkena pewarna sehingga tetap menunjukkan warna asli kainnya. Batik pertama kali dibuat di atas kain kapas (mori) berwarna putih. Proses dan istilah pembuatan batik tulis :

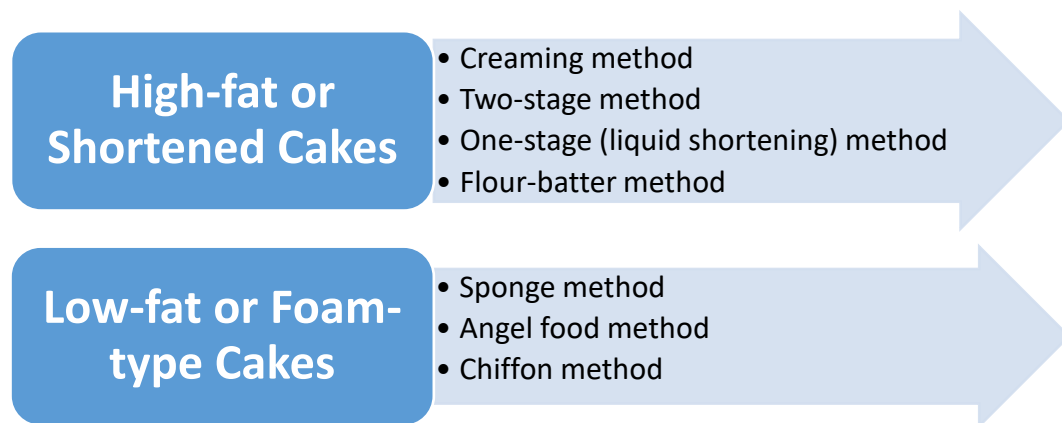
- 1) Memotong bahan baku (kain mori) sesuai dengan kebutuhan.
- 2) Mengetel: mencuci kain berulang-ulang supaya kanji yang menempel pada kain hilang, dan pori-pori kain terbuka agar mudah menyerap warna.
- 3) Nglengreng: menggambar rangka motif batik pada kain
- 4) Isen-isen: mengisi motif (lengrengan) batik dengan variasi titik dan garis (ornament) yang tidak akan dicelup warna.
- 5) Nembok: menutup (ngeblok) bagian dasar kain yang tidak perlu diwarnai atau tetap berwarna putih.
- 6) Ngobat: Mewarnai batik yang sudah ditembok dengan cara mencelupkan kain pada larutan pewarna batik.
- 7) Nglorod: Menghilangkan malam (wax) dengan cara merebus kain yang telah dibatik ke dalam air mendidih (finishing).
- 8) Pencucian: setelah malam (wax) lepas dari kain, lalu dicuci sampai bersih kemudian dijemur (Hadi, 2014).

Prosedur membuat batik tulis cukup panjang dan rumit, oleh sebab itu, harga batik tulis menjadi mahal. Istilah-istilah yang digunakan dalam proses membatik menggunakan bahasa Jawa sehingga sulit dipahami oleh orang yang tidak bisa berbahasa Jawa. Untuk memproduksi batik dalam jumlah banyak maka proses nglengreng diganti dengan emboss (cap) yang telah dicelupkan ke dalam wax cair pada kain yang sudah siap dibatik. Proses pembuatan batik lukis, kegiatan ngobat (mewarnai) kain dilakukan dengan kuas dan tidak perlu dicelup. Kain yang dilukis pada umumnya sudah berwarna.

A. Penerapan Motif Batik pada Kue Indonesia

1. Roll cake batik

Cake merupakan kue yang sangat populer karena rasanya yang lembut, manis dan bisa dikembangkan menjadi beraneka bentuk dan rasa. Pembuatan cake yang berkualitas tinggi membutuhkan bahan-bahan yang berkualitas dan teknik pembuatan adonan yang benar. Kesalahan dalam membuat adonan dapat menyebabkan cake tidak mengembang dan tekstur yang kasar/bantat. Menurut Wayne Gisslen (Gisslen, 2013) Masing-masing metode digunakan secara khusus pada tipe formula sebagai berikut.



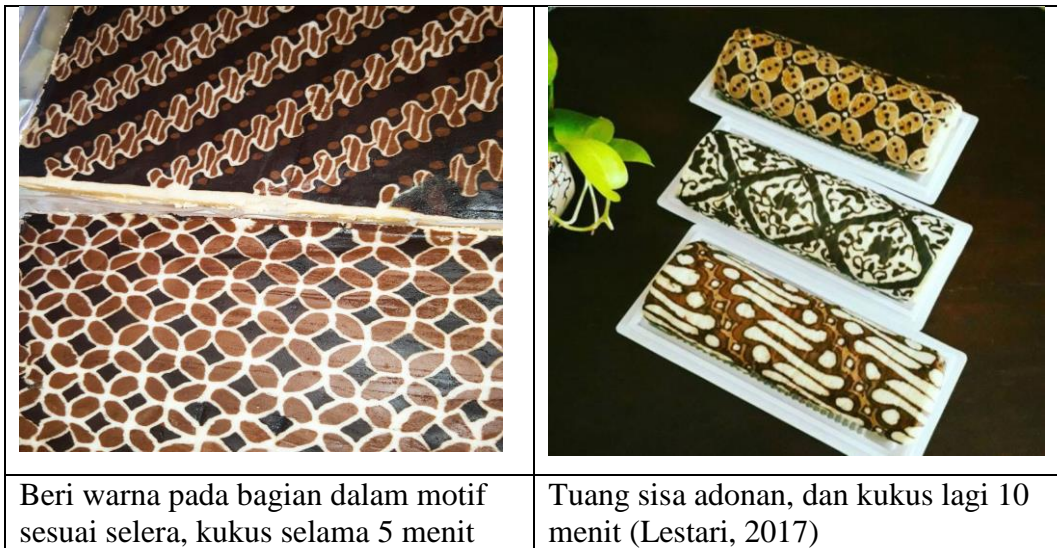
Gambar 2: Klasifikasi Metode Pembuatan Cake

Roll cake batik termasuk pada kategori **Low-fat or Foam-type Cakes**. Pastry Indonesia menamakan cake dengan istilah bolu yang penggunaan lemaknya hanya sedikit. Motif batik banyak diterapkan pada produk cake, role cake, dan bolu kering. Pembuatan adonan menggunakan sponge method yaitu telur, gula, pelembut

adonan (ovalet) dikocok bersama sampai berbusa dan mengental. Setelah adonan kental kemudian ditambah tepung kering dan shortening (lemak cair). Sponge cake pada umumnya hanya menggunakan sedikit lemak. Wayne Gisslen (Gisslen, 2013) menjelaskan *sponge method* cakes memiliki characteristic umum yaitu “they are made with an egg foam that contains yolks. In its simplest form, sponge cake batter is made in two basic steps: (1) eggs and sugar are whipped to a thick foam, and (2) sifted flour is folded in. Additional ingredients, such as butter or liquid, complicate the procedure slightly. Flour for egg-foam cakes must be weak in order to avoid making the cake tougher than necessary. Cornstarch is sometimes added to cake flour for these cakes to weaken the flour further.

Cake yang menggunakan adonan sponge lebih lembut dan ringan dan bisa digulung menjadi roll cake batik seperti gambar 3. Lembaran sponge dioles selai atau cream untuk perekat, kemudian digulung. Supaya permukaan kue tidak pecah saat digulung, maka adonan kue harus menggunakan lebih banyak telur dan sedikit lemak atau tepung. Cara pembuatan roll cake motif batik adalah sebagai berikut:

	
<p>Pasang kertas berisi motif batik di dasar loyang, kemudian tutup dengan kertas minyak yang transparan</p>	<p>Buat garis motif (nglereng) menggunakan adonan bolu yang telah dimasukkan ke pipping bag</p>









Gambar 3: Proses Pembuat Bolu Batik

2. Lapis

Lapis merupakan kue tradisional Indonesia yang berbahan dasar tepung beras. Kue diberi nama lapis karena disusun berlapis-lapis. Kue Indonesia yang berlapis-lapis antara lain kue lapis, jongkong, kue pepe Betawi, lapis legit dan lapis Surabaya. Penerapan motif batik tenun dalam pembuatan kue lapis diperoleh dengan cara sebagai berikut:



	
<p>Tambahkan pewarna putih Opaque pada sisa adonan</p>	<p>Buat bingkai dengan menggunakan adonan dasar warna orange dan putih</p>
	
<p>Buat garis memanjang dengan warna hijau Olive 1 sekitar 4 cm dari sisi Loyang</p>	<p>Tambahkan garis ungu, orange, ungu, dan hijau dengan jarak yang sama dan sejajar (total ada 5 garis), kukus 5 menit</p>
	
<p>Timpa dengan adonan warna putih untuk pembatas</p>	<p>Ulangi cara yang sama sampai 5 kali, dengan menimpakan adonan garis di sebelah kiri, kemudian baris ke 6 dari arah yang berlawanan</p>



Gambar 4. Proses pembuatan lapis tenun Sumber: Wardat El Quyun, (Ouyun., 2018) <https://cookpad.com/id/resep/3928916-kue-lapis-tenun-zaman-now-anti-gagal>

3. Cookies

Kata COOKIE berarti "kue kecil," Sebagian besar resep cookie hanya menggunakan sedikit cairan daripada resep kue lainnya. Adonan kue berkisar dari lembut sampai sangat kaku, Perbedaan kadar air ini menyebabkan beberapa perbedaan dalam metode pencampuran, meskipun prosedur dasar sangat mirip dengan metode pembuatan cake. Kebanyakan perbedaan antara cake dan cookies dalam make up (Gisslen, 2013). Sebagian cookies dibentuk satu persatu menggunakan tangan.

Cookie tersedia dalam berbagai bentuk, ukuran, rasa, dan tekstur yang tak terbatas. Contoh tekstur cookie dapat dibuat renyah, lunak, bentuk tetap atau menyebar selama pemanggangan. Berdasarkan metode make-up, cookies diklasifikasikan menjadi 8 jenis yaitu: Bagged, Dropped, Rolled, Molded, Icebox, Bar, Sheet, Stencil. Cookies batik dapat dibuat dengan metode make up sheet dan stencil. Metode make-up sheet adalah cara membentuk kue dengan memipihkan adonan menjadi lembaran yang lebar, kemudian mencetak kue sesuai bentuk yang diinginkan. Langkah-langkah pembentukan kue dengan teknik stencil ini adalah sebagai berikut:

- 1) Lapsi permukaan kue dengan selembar stensil siap pakai atau plastic tebal yang dilobangi sesuai pola yang diinginkan
- 2) Sebarkan adonan di stensil, ratakan dengan bantuan pallet untuk membuat lapisan tipis yang benar-benar mengisi guntingan
- 3) Angkat stensil dan ulangi untuk membuat cookie berikutnya



Gambar: Dekorasi cake dan cookies menggunakan teknik stencil

<https://www.pinterest.com/pin/278871401902405437/>

PENUTUP

Kue dapat dinikmati dari rasa, warna, aroma, dan teksturnya. Agar tampilan kue lebih menarik, maka kue dapat dihias menggunakan motif-motif bunga, buah,

hewan, atau lukisan lainnya. Kue-kue yang sering dihias antara lain cake, cookies, donat, pie, roti manis, dll. Menghias kue dapat dilakukan pada bentuk yang unik, isi yang bervariasi, dan topping. Sponge cake, cookies dan lapis dihias dengan teknik yang berbeda. Teknik batik yang sebelumnya diterapkan pada kain dapat diterapkan untuk menghias kue melalui cara tulis tangan, cetak (stencil), emboss, inboss dan lukisan. Dalam artikel ini telah dibahas, teknik membuat roll cake batik, lapis tenun dan cookies batik. Teknik yang digunakan untuk menghias kue antara lain teknik bagged, sheet/layer dan stencil.

- (1) Roll cake dihias menggunakan teknik bagged yaitu memasukkan adonan ke dalam kantong yang dilubangi sangat kecil, kemudian kantong ditekan supaya adonan keluar untuk melukis garis motif. Teknik ini memiliki kesamaan dengan teknik batik tulis.
- (2) Lapis motif tenun dibuat dengan teknik membuat garis motif berwarna-warni di antara lapisan adonan dasar berwarna putih.
- (3) Cookies dihias menggunakan teknik stencil yaitu menggunakan selembar silicon/kertas tebal yang berisi motif berlubang dipasang di atas kue, kemudian motif yang berlubang diberi topping icing sugar. Teknik ini serupa dengan teknik batik cap

References

- Andriani, S. (2016 , Oktober 02). *Cantik, Kue-Kue Ini Motifnya Batik!* . Diambil kembali dari Okezone: <https://lifestyle.okezone.com/>
- Gisslen, W. (2013). *Professional baking 6th ed.* . New Jersey: : John Wiley & Sons, Inc. .
- Lestari, D. S. (2017, Oktober 02). *Tidak Hanya Pada Kain, 3 Kue Ini Juga Cantik Bermotif Batik* . Diambil kembali dari Okezone Life Style: <https://img.okezone.com/content>
- Mutiara, R. (2015, 04 06). *Resep-cara-membuat-lapis-legit-batik-yang-unik*. Dipetik 11 20, 2018
- Ouyun., W. E. (2018, Januari 18). *kue-lapis-tenun-zaman-now-anti-gagal*. Diambil kembali dari Cookpad : <https://cookpad.com/id/resep/3928916>

Pratama, F. (2017, Juni 22). *Kue Kering Bermotif Indah Ini Akan Mempercantik Toplesmu Saat Leba*. Dipetik 11 20, 2018

Yahya, A. (1971). *Seni Lukis Batik Sebagai Sarana Peningkatan Apresiasi Seni Lukis Kontemporer*,. Yogyakarta: Fakultas Bahasa dan Seni IKIP Yogyakarta.