

**PERILAKU PRODUSEN DALAM PENERAPAN CARA  
PRODUKSI PANGAN YANG BAIK PADA INDUSTRI BOLU  
DI DESA WONOLELO, KECAMATAN PLERET,  
KABUPATEN BANTUL**

**SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh  
Gelar Sarjana Pendidikan Teknik



Oleh:  
**Florentina Marzuni**  
**06511242003**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2008**

**PENGESAHAN**

**PERILAKU PRODUSEN DALAM PENERAPAN CARA PRODUKSI  
PANGAN YANG BAIK PADA INDUSTRI BOLU DI DESA  
WONOLELO, KECAMATAN PLERET,  
KABUPATEN BANTUL**

**Oleh:**

**Florentina Marzuni  
06511242003**

Telah dipertahankan di depan penguji skripsi Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

**Pada Tanggal :**

**23 Juni 2008**

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat guna memperoleh gelar  
Sarjana Pendidikan Teknik

Susunan Dewan Penguji

<b>Nama</b>	<b>Jabatan</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
Fitri Rahmawati, M.P	Ketua	_____	_____
Nani Ratnaningsih, M.P	Sekretaris	_____	_____
Ichda Chayati, M.P	Penguji	_____	_____

Yogyakarta, Juni 2008

Dekan Fakultas Teknik

Wardan Suyanto, Ed. D

NIP. 130 683 449

## **PERSETUJUAN**

Skripsi yang berjudul “**Perilaku Produsen dalam Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Bolu di Desa Wonolelo, Kecamatan Pleret, Kabupaten Bantul**” ini telah disetujui pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Juni 2008

Pembimbing,

Fitri Rahmawati, M.P

NIP. 132296048

## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya

Nama : Florentina Marzuni  
NIM : 06511242003  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Perilaku Produsen dalam Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Bolu di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul”** benar-benar merupakan karya saya sendiri. Sepanjang sepengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Februari 2008

Yang menyatakan,

Florentina Marzuni

## *MOTTO*

Kowe padha nduwenana telu iki pangandel, pengarep-arep, lan katresnan dene sing gedhe dhewe iku katresnan (1 Kor 13,13)

Bersukacitalah dalam pengharapan, sabarlah dalam kesesakan, dan bertekunlah dalam doa (Roma 12:12)

Kebanggaan kita yang terbesar adalah bukan karena tidak pernah gagal, tapi bangkit kembali setiap kali kita jatuh (Confusius)

I am never alone He always with me

## *PERSEMBAHAN*

Seiring ucapan syukur pada Tuhan, dengan penuh cinta karya kecil ini kupersembahkan untuk:

- Ayah dan Ibu atas jerih payah dan kasih sayang yang tak terhingga
- Adikku Ning yang memberikan warna di setiap hari-hariku
- Teman-teman di Mudika "Saint Matthew" dan "Kartun 40/41" trimakasih atas kebersamaan dan keceriaan yang terlewati dalam setiap kegiatan kita
- Teman-teman seperjuangan PKS Boga 06 Mb.Dila, Mb.Ika, Ambar, Budz, Nurjay, thanks for all
- Almamaterku

**PERILAKU PRODUSEN DALAM PENERAPAN CARA PRODUKSI  
PANGAN YANG BAIK PADA INDUSTRI BOLU DI DESA  
WONOLELO, KECAMATAN PLERET,  
KABUPATEN BANTUL**

**Florentina Marzuni  
06511242003**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perilaku produsen yang meliputi pengetahuan, sikap, dan tindakan dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada industri bolu di Desa Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan penelitian survey menggunakan metode deskriptif dengan jumlah populasi 15 produsen bolu. Variabel penelitian ini adalah perilaku produsen dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik. Sub variabel dalam penelitian ini adalah pengetahuan, sikap, dan tindakan produsen bolu dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik. Pengukuran pengetahuan menggunakan skala nilai 1 untuk jawaban benar dan 0 untuk jawaban salah. Pengukuran sikap dengan menggunakan skala *likert*. pengukuran tindakan dengan cara observasi, wawancara metode pendekatan *recall*, dan dokumentasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan produsen tentang CPPB pada industri bolu di Desa Wonolelo dalam kategori sangat baik sebesar 73,3%, baik sebesar 13,33%, dan cukup baik sebesar 13,34%. Rerata skor pengetahuan yang diperoleh sebesar 20,2 menunjukkan pengetahuan produsen termasuk dalam kategori sangat baik. Sikap semua produsen dalam penerapan CPPB pada industri bolu di Desa Wonolelo termasuk dalam kategori baik, yaitu sebesar 100 %. Rerata skor sikap yang diperoleh sebesar 95,2 menunjukkan bahwa sikap produsen bolu Wonolelo termasuk dalam kategori baik. Tindakan produsen bolu di Desa Wonolelo dalam penerapan CPPB kurang sejalan atau kurang konsisten dengan pengetahuan dan sikap yang dimiliki, yaitu pada aspek kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, serta pencatatan dan dokumentasi.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Perilaku Produsen dalam Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Bolu Wonolelo Kecamatan Pleret Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta” ini dengan baik.

Penulisan skripsi ini merupakan salah satu rangkaian kegiatan “Revitalisasi Industri Bolu Wonolelo Pasca Gempa” dalam rangka pengabdian masyarakat oleh Jurusan Pendidikan Teknik Boga bekerja sama dengan Tim Iptekda LIPI.

Pada kesempatan ini saya sampaikan terima kasih kepada Rektor Universitas Negeri Yogyakarta, Dekan Fakultas Teknik UNY, Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana, Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Penasehat Akademik, dan para pemilik Industri Bolu Wonolelo yang telah memberikan kesempatan dan berbagai kemudahan kepada saya sehingga mendukung kelancaran penulisan skripsi ini.

Rasa hormat, terima kasih, dan penghargaan yang setinggi-tingginya saya sampaikan kepada Ibu Fitri Rahmawati, M.P yang penuh dengan kesabaran serta kearifan telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan yang tiada henti disela kesibukannya, juga kepada Ibu Ichda Chayati, M.P dan Ibu Nani Ratnaningsih, M.P atas masukan yang telah diberikan demi kesempurnaan penulisan skripsi ini.

Ucapan terima kasih juga saya sampaikan kepada teman-teman yang selama ini telah banyak membantu sehingga studi saya dapat terselesaikan dengan baik. Saya menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat penulis harapkan. Akhir kata semoga skripsi ini bermanfaat bagi para pembaca, khususnya para mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Yogyakarta, Juni 2008

Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
ABSTRAK .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	6
C. Batasan Masalah .....	7
D. Rumusan Masalah.....	8
E. Tujuan Penelitian .....	8
F. Manfaat Penelitian .....	9
BAB II. KAJIAN TEORI .....	10
A. Kajian Teoritik .....	10
1. Perilaku .....	10
2. Cara Produksi Pangan yang Baik .....	14
3. Industri Bolu Wonolelo .....	29
4. Perilaku dalam Penerapan CPPB.....	33
B. Penelitian yang Relevan .....	38
C. Kerangka Berfikir .....	39
D. Pertanyaan Penelitian.....	40
BAB III. METODE PENELITIAN .....	41
A. Desain Penelitian .....	41
B. Definisi Operasional Variabel .....	41

C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	43
1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	43
2. Populasi dan Sampel Penelitian .....	43
D. Instrumen Penelitian .....	44
1. Penyusunan instrumen.....	44
2. Langkah-langkah menyusun instrumen.....	44
3. Kisi-kisi penyusunan instrumen .....	46
E. Pengujian Instrumen .....	49
1. Uji validitas .....	49
2. Uji reliabilitas .....	51
F. Teknik Pengumpulan Data .....	53
1. Metode angket atau kuesioner .....	54
2. Metode observasi.....	54
3. Metode wawancara.....	54
4. Metode dokumentasi .....	55
G. Teknik Analisis Data .....	55
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>57</b>
A. Profil Industri Bolu Wonolelo .....	57
1. Deskripsi umum.....	57
2. Identitas industri .....	60
B. Karakteristik Produsen .....	61
1. Jenis kelamin .....	61
2. Usia .....	62
3. Tingkat pendidikan .....	63
C. Deskripsi Data .....	64
1. Pengetahuan produsen bolu di Desa Wonolelo tentang CPPB .....	64
2. Sikap Produsen bolu di Desa Wonolelo dalam Penerapan CPPB .....	65
3. Tindakan Produsen bolu di Desa Wonolelo dalam Penerapan CPPB.....	67
D. Keterkaitan Antara Pengetahuan dan Sikap Produsen Bolu di Desa Wonolelo dalam Penerapan CPPB .....	72

E. Pembahasan .....	73
1. Karakteristik produsen bolu di Desa Wonolelo.....	73
2. Pengetahuan produsen .....	75
3. Sikap produsen .....	77
4. Tindakan produsen .....	79
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN .....	84
A. SIMPULAN .....	84
B. SARAN .....	84
DAFTAR PUSTAKA .....	86
LAMPIRAN .....	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tabel Penilaian Sikap.....	45
Tabel 2. Kisi – Kisi Instrumen Penelitian .....	46
Tabel 3. Interpretasi Nilai r .....	53
Tabel 4. Tingkat Pendapatan Produsen Bolu di Desa Wonolelo .....	60
Tabel 5. Tindakan Produsen Bolu di Desa Wonolelo dalam Penerapan CPPB....	67
Tabel 6. Tabulasi Silang Pengetahuan dan Sikap Produsen bolu Wonolelo .....	73

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Proses Terbentuknya Perilaku .....	12
Gambar 2. Diagram Alir Proses Pembuatan Bolu .....	33
Gambar 3. Kerangka Berfikir.....	40
Gambar 4. Produk Bolu di Desa Wonolelo.....	59
Gambar 5. Jenis Kelamin Produsen Produsen Bolu di Desa Wonolelo.....	61
Gambar 6. Usia Produsen Bolu di Desa Wonolelo .....	62
Gambar 7. Tingkat Pendidikan Produsen Bolu di Desa Wonolelo .....	63
Gambar 8. Pengetahuan Produsen Bolu di Desa Wonolelo.....	65
Gambar 9. Sikap Produsen Bolu di Desa Wonolelo .....	64

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Surat ijin penelitian

Lampiran 2. Angket penelitian

Lampiran 3. Kisi-kisi jawaban angket penelitian

Lampiran 4. Tabulasi skor uji validitas dan reliabilitas instrumen

Lampiran 5. Hasil uji validitas dan reliabilitas

Lampiran 6. Data karakteristik responden

Lampiran 7. Tabulasi skor pengetahuan dan sikap produsen

Lampiran 8. Perhitungan kategori kecenderungan

Lampiran 9. Dokumentasi