

**PREFERENSI SISWA SMK TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL
DI KABUPATEN BANTUL**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Ditujukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Prasyaratanguna Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan



Oleh :

**Intan Muara
NIM 14511241028**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2019**

PREFERENSI SISWA SMK TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL DI KABUPATEN BANTUL

Oleh:
Intan Muara
NIM. 14511241028

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk: (1) Mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional di Kabupaten Bantul, (2) Mengetahui preferensi siswa SMK terhadap makanan tradisional di Kabupaten Bantul.

Penelitian merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dan dilaksanakan di 13 SMK di Kabupaten Bantul pada Januari 2018 sampai Februari 2019. Sampel penelitian adalah 30 jenis. Responden penelitian yaitu 97 siswa. Teknik pengambilan responden menggunakan teknik *proporsional sampling*. Teknik analisis data yaitu deskriptif kuantitatif dan kategorisasi preferensi meliputi tampilan, warna, rasa, tekstur, dan keseluruhan.

Hasil penelitian 1) Terdapat 30 produk makanan tradisional di Kabupaten Bantul yang dikategorikan menjadi makanan pokok, jajanan tradisional, makanan cendera mata, dan minuman tradisional antara lain gudeg manggar, mie letheke, mie des, adrem, karangan, kethak, geplak, wedang uwuh, dan wedang sekoteng. (2) Preferensi siswa terhadap makanan tradisional pada aspek **tampilan** yaitu 2 makanan (6%) dikategorikan sangat suka dan 28 makanan (94%) dikategorikan suka, terhadap **warna** yaitu 3 makanan (10%) dikategorikan sangat suka dan 27 makanan (90%) dikategorikan suka, terhadap **rasa** yaitu 2 makanan (6%) dikategorikan sangat suka dan 28 makanan (94%) dikategorikan suka, terhadap **tekstur** yaitu 1 makanan (4%) dikategorikan sangat suka dan 29 makanan (96%) dikategorikan suka, dan **keseluruhan** yaitu 2 makanan (6%) dikategorikan sangat suka dan 28 makanan (94%) dikategorikan suka.

Kata kunci: preferensi, makanan tradisional, SMK

VOCATIONAL STUDENT PREFERENCES TOWARD TRADITIONAL FOOD IN BANTUL REGENCY

Oleh:
Intan Muara
NIM. 14511241028

ABSTRAK

The research aims to: (1) Identify the types of traditional food in Bantul Regency, (2) Determine the preference of vocational students for traditional food in Bantul Regency.

The research was a quantitative descriptive study and was carried out in 13 vocational schools in Bantul Regency from January 2018 to February 2019. The research sample was 30 types. Research respondents were 97 students. The technique of taking respondents using proportional sampling technique. Data analysis techniques are quantitative descriptive and preference categorization including appearance, color, taste, texture, and overall.

Results of the study 1) There were 30 traditional food products in Bantul Regency which were categorized into staple foods, traditional snacks, souvenir foods, and traditional drinks including gudeg manggar, mie letheke, mie des, adrem, essays, kethak, geplak, wedang uwuh, and wedang sekoteng. (2) The results of the study show that students' preferences for traditional foods in the aspect of appearance are 2 foods (6%) categorized as very like and 28 foods (94%) categorized as like, towards color which is 3 foods (10%) categorized as very like and 27 foods (90%) categorized as like, to taste is 2 foods (6%) categorized as very like and 28 foods (94%) categorized as like, to texture is 1 food (4%) categorized as very like and 29 foods (96%) categorized as like, and overall 2 foods (6%) were categorized as very like and 28 foods (94%) categorized as like.

Key Words: preference, tradisional food, Vocational High School

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Intan Muara
NIM : 14511241028
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Preferensi Siswa SMK Terhadap Makanan
Tradisional Di Kabupaten Bantul

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri.
Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau
diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata
penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 1 Juni 2019

Yang menyatakan,



Intan Muara

NIM. 14511241028

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PREFERENSI SISWA SMK TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL
DI KABUPATEN BANTUL**

Disusun Oleh:

Intan Muara

14511241028

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, Juni 2019

Mengetahui
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si.

NIP. 19770131 200212 2 0001



Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M. Kes.

NIP. 19600625 198601 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

PREFERENSI SISWA SMK TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL

DI KABUPATEN BANTUL

Disusun oleh:

Intan Muara
NIM. 14511241028

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi Pendidikan Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 3 Juli 2019



TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda tangan	Tanggal
Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M. Kes. Ketua Penguji/Pembimbing		4 Agustus 2019
Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd. Sekretaris		20 Agustus 2019
Dr. Nani Ratnaningsih, S.T.P., M.P. Penguji		19 Agustus 2019

Yogyakarta, 21 Agustus 2019

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta



Dr. Ir. Widarto, M.Pd.

NIP.19631230 198812 1 001

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Allah SWT, atas segala rahmat dan hidayahnya yang telah memberikan kekuatan, kesehatan, kesabaran dan kemudahan dalam mengerjakan skripsi ini. Karya ini saya persembahkan kepada:

1. Kedua orang tua tercinta yang telah menjadi motivasi inspirasi dan tiada henti memberikan dukungan do'a, semangat, kasih sayang serta pengorbanan yang tak terhingga;
2. Keluarga, kakak, adik, dan teman-teman tercinta yang telah memberikan doa, dorongan, semangat dan kasih sayang;
3. Teman-teman seperjuangan prodi Pendidikan Teknik Boga angkatan 2014 yang telah membantu, berbagi ilmu, saling bahu membahu melewati setiap suka dan duka selama kuliah.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Preferensi Siswa SMK Terhadap Makanan Tradisional Di Kabupaten Bantul” dapat disusun sesuai harapan.

Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dr. Nani Ratnaningsih selaku dosen penguji yang telah memberikan sara dan arahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi.
3. Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd. selaku sekretaris penguji yang telah memberikan sara dan arahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi.
4. Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP M. Si selaku Ketua Jurusan PTBB dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
5. Dr. Ir. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

6. Para guru dan staff SMK di Kabupaten Bantul yang telah memberi bantuan dalam memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Keluarga saya yang telah memberikan doa, semangat, dan pengorbanan dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Keluarga Pendidikan Teknik Boga Kelas A 2014 yang telah memberikan semangat serta doa dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
9. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta,

Penulis,

Intan Muara

NIM 14511241028

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
SURAT PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	8
1. Makanan Tradisional	8
a. Definisi Makanan Tradisional	8
b. Ciri-ciri Makanan Tradisional	11
2. Makanan Tradisional Kabupaten Bantul.....	13
3. Perilaku Konsumsi	22
4. Preferensi	22
B. Penelitian yang Relevan	30
C. Kerangka Berfikir	34
D. Pertanyaan Penelitian	36

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	40
B. Tempat dan Waktu Penelitian	40
C. Sampel	41
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	36
E. Teknik dan Instrumen Penelitian	42
1. Teknik Pengumpulan Data	44
2. Instrumen Penelitian	45
F. Teknik Analisis Data	47

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Penelitian	46
B. Pembahasan	117

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	120
B. Implikasi	121
C. Keterbatasan Penelitian	121
D. Saran	121

DAFTAR PUSTAKA	xx
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Makanan Pokok dan Lauk Pauk di Kabupaten Bantul	16
Tabel 2. Jajanan Tradisional di Kabupaten Bantul	19
Tabel 3. Makanan Cendera Mata di Kabupaten Bantul	21
Tabel 4. Minuman Tradisional di Kabupaten Bantul.....	23
Tabel 5. Data SMK di Kabupaten Bantul	41
Tabel 6. Jumlah siswa SMK kelas XI Kabupaten Bantul	42
Tabel 7. Kisi-kisi Instrumen Penilaian.....	47
Tabel 8. Deskripsi Gudeg Manggar	49
Tabel 9. Deskripsi Sayur Bobor	50
Tabel 10. Deskripsi Sayur Kluwih.....	51
Tabel 11. Deskripsi Sayur Lodeh.....	51
Tabel 12. Deskripsi Mie Des.....	52
Tabel 13. Deskripsi Mie Lethek.....	53
Tabel 14. Deskripsi Mie Penthil.....	54
Tabel 15. Deskripsi Brongkos.....	54
Tabel 16. Deskripsi Mangut Lele.....	55
Tabel 17. Deskripsi Pecel Imogiri.....	56
Tabel 18. Deskripsi Bothok Mlandingan	56
Tabel 19. Deskripsi Bothok Sembukan.....	57
Tabel 20. Deskripsi Sate Klathak.....	58
Tabel 21. Deskripsi Pepes Ikan Surung	59
Tabel 22. Deskripsi Gudhangan.....	60
Tabel 23. Deskripsi Adrem	60
Tabel 24. Deskripsi Cenil.....	61
Tabel 25. Deskripsi Kethak.....	62

Tabel 26. Deskripsi Karanganyan.....	63
Tabel 27. Deskripsi Entog-entog.....	63
Tabel 28. Deskripsi Peyek Tumpuk.....	64
Tabel 29. Deskripsi Peyek Undur-undur.....	65
Tabel 30. Deskripsi Emping Melinjo.....	65
Tabel 31. Deskripsi Geplak.....	66
Tabel 32. Deskripsi Wedang Uwuh.....	67
Tabel 33. Deskripsi Wedang Secang.....	68
Tabel 34. Deskripsi Wedang Ronde.....	68
Tabel 35. Preferensi Wedang Sereh.....	69
Tabel 36. Deskripsi Bajigur.....	70
Tabel 37. Deskripsi Sekoteng.....	70
Tabel 38. Preferensi Siswa SMK Terhadap Gudeg Manggar.....	72
Tabel 39. Preferensi Siswa SMK Terhadap Sayur Bobor.....	73
Tabel 40. Preferensi Siswa SMK Terhadap Sayur Kluwih.....	75
Tabel 41. Preferensi Siswa SMK Terhadap Sayur Lodeh.....	76
Tabel 42. Preferensi Siswa SMK Terhadap Mie Des.....	78
Tabel 43. Preferensi Siswa SMK Terhadap Mie Lethek.....	79
Tabel 44. Preferensi Siswa SMK Terhadap Mie Penthil.....	81
Tabel 45. Preferensi Siswa SMK Terhadap Brongkos.....	82
Tabel 46. Preferensi Siswa SMK Terhadap Mangut Lele.....	84
Tabel 47. Preferensi Siswa SMK Terhadap Pecel Imogiri.....	85
Tabel 48. Preferensi Siswa SMK Terhadap Bothok Mlandingan.....	87
Tabel 49. Preferensi Siswa SMK Terhadap Bothok Sembukan.....	88
Tabel 50. Preferensi Siswa SMK Terhadap Sate Klathak.....	90
Tabel 51. Preferensi Siswa SMK Terhadap Pepes Ikan Surung.....	91
Tabel 52. Preferensi Siswa SMK Terhadap Gudhangan.....	93

Tabel 53. Preferensi Siswa SMK Terhadap Adrem	95
Tabel 54. Preferensi Siswa SMK Terhadap Cenil	96
Tabel 55. Preferensi Siswa SMK Terhadap Kethak.....	98
Tabel 56. Preferensi Siswa SMK Terhadap Karangan.....	99
Tabel 57. Preferensi Siswa SMK Terhadap Entog-entog	101
Tabel 58. Preferensi Siswa SMK Terhadap Peyek Tumpuk.....	102
Tabel 59. Preferensi Siswa SMK Terhadap Peyek Undur-undur	104
Tabel 60. Preferensi Siswa SMK Terhadap Emping Melinjo.....	106
Tabel 61. Preferensi Siswa SMK Terhadap Geplak.....	107
Tabel 62. Preferensi Siswa SMK Terhadap Wedang uwuh.....	109
Tabel 63. Preferensi Siswa SMK Terhadap Wedang Secang	110
Tabel 64. Preferensi Siswa SMK Terhadap Wedang Ronde	112
Tabel 65. Preferensi Siswa SMK Terhadap Wedang Sereh.....	113
Tabel 66. Preferensi Siswa SMK Terhadap Bajigur	115
Tabel 67. Preferensi Siswa SMK Terhadap Sekoteng	116
Tabel 68. Kategori Siswa Terhadap Tampilan Makanan Tradisional.....	117
Tabel 69. Kategori Siswa Terhadap Warna Makanan Tradisional	118
Tabel 70. Kategori Siswa Terhadap Rasa Makanan Tradisional	119
Tabel 71. Kategori Siswa Terhadap Tekstur Makanan Tradisional.....	119
Tabel 72. Kategori Siswa Terhadap Keseluruhan Makanan Tradisional.....	120
Tabel 73. Skor Preferensi Siswa Terhadap Makanan Tradisional	124

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur Kerangka Berpikir.....	38
Gambar 2. Borang penelitian	46
Gambar 3. Preferensi Siswa SMK Terhadap Gudeg Manggar	73
Gambar 4. Preferensi Siswa SMK Terhadap Sayur Bobor	74
Gambar 5. Preferensi Siswa SMK Terhadap Sayur Kluwih	76
Gambar 6. Preferensi Siswa SMK Terhadap Sayur Lodeh.....	77
Gambar 7. Preferensi Siswa SMK Terhadap Mie Des	79
Gambar 8. Preferensi Siswa SMK Terhadap Mie Lethek.....	80
Gambar 9. Preferensi Siswa SMK Terhadap Mie Penthil.....	82
Gambar 10. Preferensi Siswa SMK Terhadap Brongkos.....	83
Gambar 11. Preferensi Siswa SMK Terhadap Mangut Lele	85
Gambar 12. Preferensi Siswa SMK Terhadap Pecel Imogiri	86
Gambar 13. Preferensi Siswa SMK Terhadap Bothok Mlandingan	88
Gambar 14. Preferensi Siswa SMK Terhadap Bothok Sembukan.....	89
Gambar 15. Preferensi Siswa SMK Terhadap Sate Klathak	91
Gambar 16. Preferensi Siswa SMK Terhadap Pepes Ikan Surung	92
Gambar 17. Preferensi Siswa SMK Terhadap Gudhangan	94
Gambar 18. Preferensi Siswa SMK Terhadap Adrem.....	96
Gambar 19. Preferensi Siswa SMK Terhadap Cenil.....	97
Gambar 20. Preferensi Siswa SMK Terhadap Kethak	99
Gambar 21. Preferensi Siswa SMK Terhadap Karanganyan.....	100
Gambar 22. Preferensi Siswa SMK Terhadap Entog-entog.....	102
Gambar 23. Preferensi Siswa SMK Terhadap Peyek Tumpuk.....	104
Gambar 24. Preferensi Siswa SMK Terhadap Peyek Undur-undur.....	105
Gambar 25. Preferensi Siswa SMK Terhadap Emping Melinjo.....	107

Gambar 26. Preferensi Siswa SMK Terhadap Geplak	108
Gambar 27. Preferensi Siswa SMK Terhadap Wedang Uwuh.....	110
Gambar 28. Preferensi Siswa SMK Terhadap Wedang Secang	110
Gambar 29. Preferensi Siswa SMK Terhadap Wedang Ronde	113
Gambar 30. Preferensi Siswa SMK Terhadap Wedang Sereh	114
Gambar 31. Preferensi Siswa SMK Terhadap Bajigur.....	116
Gambar 32. Preferensi Siswa SMK Terhadap Sekoteng	117

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Deskriptif dan Skor Preferensi	xviii
Lampiran 2. Data Penelitian.....	xviii
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian.....	xviii
Lampiran 4. Lembar Revisi.....	xviii
Lampiran 5. Dokumentasi.....	xviii