PROFIL INDUSTRI MAKANAN SLONDOK DI DESA BANJARHARJO, KECAMATAN KALIBAWANG, KABUPATEN KULON ROGO

SKRIPSI

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

Oleh:
Diah Ayu Septihartiningsih
04511241031

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

PENGESAHAN

PROFIL INDUSTRI MAKANAN SLONDOK
DI DESA BANJARHARJO, KECAMATAN KALIBAWANG,
KABUPATEN KULON ROGO

Oleh:

Diah Ayu Septihartiningsih

Telah dipertahankan di depan penguji skripsi Pendidikan Teknik Boga Busana,

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Pada Tanggal :

12 Desember 2008

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat guna memperoleh gelar

Sarjana Pendidikan Teknik

Susunan Dewan Penguji

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Ichda Chayati, M.P	Ketua Penguji	…….	……..
Nani Ratnaningsih, M.P	Sekretaris Penguji	……..	……..
Marwanti, M.Pd	Penguji	……	……..

Yogyakarta, Januari 2009

Dekan Fakultas Teknik

Wardan Suyanto, Ed. D

NIP. 130683449

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul **"PROFIL INDUSTRI MAKANAN SLONDOK DI DESA BANJARHARJO, KECAMATAN KALIBAWANG, KABUPATEN KULON ROGO"** ini telah disetujui pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, 21 November 2008

Pembimbing,

Ichda Chayati, M.P

NIP. 132280879

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul " **PROFIL INDUSTRI MAKANAN SLONDOK DI DESA BANJARHARJO, KECAMATAN KALIBAWANG, KABUPATEN KULON ROGO**" benar-benar merupakan karya saya sendiri. Sepanjang sepengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang sejenis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang berlaku.

Yogyakarta, November 2008

Yang menyatakan

Diah Ayu S

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

- *Tiada kemenangan Tanpa perjuangan, tiada perjuangan tanpa pengorbanan, tiada pengorbanan tanpa keiklasan*
- *Jangan Pernah ada kata "Putus asa " dalam menghadapi segala sesuatu, kalau sudah waktunya, sesuatu akan teras indah, kuncinya hanya "SABAR"*

Karya sederhana ini saya persembahkan kepada :

Kedua Orang tua ku dan adikku atas doa, dukungan yang diberikan

Teman – teman S1 Pend Teknik Boga angkt '04

Camie_doel yang selalu memberikan doa dan semangat

Almamaterku

PROFIL INDUSTRI MAKANAN SLONDOK DI DESA BANJARHARJO, KECAMATAN KALIBAWANG, KABUPATEN KULON ROGO

Oleh :
Diah Ayu Septihartiningsih
04511241031

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1) Profil industri makanan slondok ditinjau dari bidang pemasaran,. (2) Profil industri makanan slondok ditinjau dari bidang produksi, (3) Profil industri makanan slondok ditinjau dari bidang keuangan, dan (4) profil industri makanan slondok ditinjau dari bidang sumber daya manusia.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Variabel penelitian ini adalah profil industri makanan slondok di Desa Banjarharjo, Kecamatan Kalibawang, Kabupaten Kulon Progo. Populasi penelitian ini terdiri dari 63 industri slondok yang berada di Desa Banjarharjo, Kecamatan Kalibawang, Kabupaten Kulon Progo sedangkan sampel yang diambil 6 industri slondok yang memiliki omset yang paling tinggi dengan teknik sampling menggunakan *purposive sampling*. Validitas instrumen yang digunakan adalah validitas Isi *(content validity)* dengan meminta pertimbangan tiga tenaga ahli *(expert judgement).*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa profil industri makanan slondok di Desa Banjarharjo, Kecamatan Kalibawang, Kabupaten Kulon Progo sebagai berikut: (1) Bidang pemasaran yang dilakukan masih sederhana yaitu tanpa merk, sertifikasi, ataupun kemasan khusus. Penjualan tidak dilakukan dengan menjual langsung di pasaran, tetapi mereka didatangi langsung oleh tengkulak dan juga tidak pernah melakukan promosi. Untuk karakteristik produk, hampir semua industri slondok memiliki karakter yang sama, mulai dari bentuk yang bulat seperti cincin ± 2 cm, berwarna kuning, tekstur renyah dan rasa yang gurih. (2) Dari segi perencanaan produksi, yaitu bahan baku berupa ketela jenis Rengganis dan Adira dan bahan penolong seperti minyak goreng, garam, dan bawang putih. Peralatan yang digunakan dalam membuat slondok masih sederhana. Pembuatan slondok membutuhkan waktu yang singkat yaitu ± 5 jam, dalam proses menjemur membutuhkan waktu ± 10 jam tergantung pada keadaan cuaca. Dalam satu hari slondok yang dihasilkan rata-rata ± 35 kg – 70 kg. Pengawasan produksi dilakukan pada saat penyortiran bahan baku. (3) Bidang keuangan yang didapatkan para pengusaha adalah modal milik sendiri. Sedangkan sistem pengupahan yang dipakai adalah sistem pengupahan menurut hasil kerja. (4) Bidang sumber daya manusia, merupakan industri skala rumah tangga dengan tenaga kerja sebagian besar adalah laki-laki dan tenaga kerja tersebut dari anggota keluarga sendiri dan tetangga dekat. Tingkat pendidikan rata-rata adalah SD dan mereka tidak memiliki pengalaman di luar bidang pembuatan slondok

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan nikmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul " Profil Industri Makanan Slondok Di Desa Banjarharjo, Kecamatan Kalibawang, Kabupaten Kulon Progo". Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Penulis menyadari selesainya laporan proyek akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan dorongan semua pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini perkenankanlah penyusun menyampaikn rasa terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Wardan Suyanto Ed. D, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Sutriyati Purwanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta
3. Ichda Chayati, M.P, selaku dosen pembimbing skripsi, atas bantuan, dorongan dan bimbingannya selama ini
4. Marwanti, M.Pd,selaku dosen penguji skripsi atas bantuan dan waktu yang telah diberikan.
5. Nani Ratnaningsih, M.P, selaku sekertaris penguji Skripsi, atas bantuan dan waktu yan telah diberikan
6. Teman-teman S1 angkatan 2004, ayo semangat.
7. Semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya Tugas akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Sebagai tahap belajar, penulis menyadari laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh sebab itu kritik dan saran sangat penyusun harapkan demi kesempurnaan laporan ini dan dapat dimanfaatkan

Yogyakarta, Januari 2009

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN ……... ii

HALAMAN PERSETUJUAN……..... iii

HALAMAN PERNYATAAN…… iv

HALAMAN PERSEMBAHAN……..... v

ABSTRAK…….. vi

KATA PENGANTAR…… vii

DAFTAR ISI……..... viii

DAFTAR TABEL……..... x

DAFTAR GAMBAR..... xi

DAFTAR LAMPIRAN……..... xii

BAB I PENDAHULUAN……..... 1

A. Latar Belakang Masalah ..……..... 1

B. Identifikasi Masalah ……..……..... 3

C. Batasan Masalah……..…….. 4

D. Rumusan Masalah……..... 4

E. Tujuan Penelitian…….. 4

F. Manfaat Penelitian……..... 5

BAB II KAJIAN TOERI ……..... 7

A. Deskripsi Teoritik …… 6

1. Pengertian Profil……..... 6

2. Pengertian Industri..... 7

3. Pengertian Profil Industri 7

4. Manajemen 7

5. Industri Slondok……..... 19

B. Kerangka berfikir ……..... 28

BAB III METODE PENELITIAN ……..... 30

A. Desain Penelitian ……..... 30

1. Tempat dan Waktu Penelitian ……..... 30

2. Jenis Penelitian ……..... 30
B. Populasi Dan Sampel Penelitian ……..... 31
C. Definisi Operasional Variabel Penelitian ……..... 31
D. Teknik Pengumpulan Data ……..... 32
E. Instrumen Penelitian ……..... 33
F. Teknik Analisis Data ……..... 35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN …… 37
A. Keadaan Umum Lokasi Penelitian ……..... 37
B. Hasil Penelitian..... 37
C. Pembahasan Hasil Penelitian ……. 54
BAB V SIMPULAN DAN SARAN……..... 65
A. Simpulan ……...……..... 65
B. Saran …….. 66
DAFTAR PUSTAKA …….. 67
LAMPIRAN..... 68

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kandungan Gizi Singkong.....	23
Tabel 2.	Formula Pembuatan slondok.....	25
Tabel 3.	Kisi-kisi instrumen.....	34
Tabel 4	Identitas responden menurut usia.....	38
Tabel 5.	Identitas responden menurut jenis kelamin.....	38
Tabel.6	Jumlah produksi dalam 1 kali produksi.....	41
Tabel 7.	Harga jual slondok.....	41
Tabel 8.	Jangkauan Penjualan.....	43
Tabel 9.	Pengadaan bahan baku	44
Tabel 10.	Jenis bahan baku yang digunakan	45
Tabel 11.	Jumlah pembelian bahan baku	46
Tabel 12.	Peralatan dalam membuat slondok.....	46
Tabel 13.	Modal usaha.....	50
Tabel 14.	Pendidikan formal pemilik industri.....	51
Tabel 15.	Pendidikan non formal. pemilik industri.....	52
Tabel 16.	Pengalaman kerja.....	52
Tabel 17.	Jumlah tenaga kerja.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Diagram alir kerangka berfikir	29
Gambar 2	Slondok	39
Gambar 2.	Pengemasan slondok.....	40
Gambar 4	Diagram alir pembuatan slondok	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat penelitian.....	73
Lampiran 2	Hasil Uji Validitas.....	78
Lampiran 3	Instrumen penelitian.....	84
Lampiran 4	Hasil Wawancara dan Observasi.....	90
Lampiran 5	Perhitungan Penentuan sampel.....	108
Lampiran 6	Perhitungan regresi linier umur Vs Lama Usaha.....	117
Lampiran 7	Dokumentasi.....	119