

**PENGETAHUAN IBU RUMAH TANGGA TENTANG IKAN  
DI DESA BANYUSARI**

**SKRIPSI**

**diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana  
Pendidikan Tata Boga Konsentrasi Patiseri**



**Oleh :  
Vivi Sukmawati Giovedy  
NIM 1503811**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
BANDUNG  
2019**

**LEMBAR HAK CIPTA**

**PENGETAHUAN IBU RUMAH TANGGA TENTANG IKAN DI DESA  
BANYUSARI**

Oleh :  
Vivi Sukmawati Giovedy  
1503811

Sebuah skripsi diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana Pendidikan program studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

©Vivi Sukmawati Giovedy 2019  
Universitas Pendidikan Indonesia  
Desember 2019

Hak cipta dilindungi undang – undang.

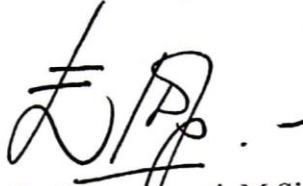
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin penulis.

**LEMBAR PENGESAHAN  
SKRIPSI**

**PENGETAHUAN IBU RUMAH TANGGA TENTANG IKAN  
DI DESA BANYUSARI**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

**Pembimbing I**



Dra. Elly Lasmanawati, M.Si.

NIP. 19561020 198403 2 001

**Pembimbing II**

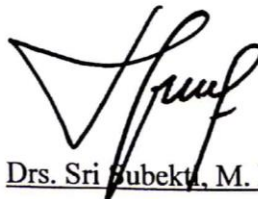


Dra. Tati Setiawati, M. Pd, MM.

NIP. 19630311 199001 2 001

**Mengetahui,**

**Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



Drs. Sri Subekti, M. Pd.

NIP. 19590928 198503 2 001

# **PENGETAHUAN IBU RUMAH TANGGA TENTANG IKAN DI DESA BANYUSARI**

**Vivi Sukmawati Giovedy, Elly Lasmanawati, Tati Setiawati**

**Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan  
Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan kejuruan,  
Universitas Pendidikan Indonesia**

[Vivisgiovedy@gmail.com](mailto:Vivisgiovedy@gmail.com)

## **ABSTRAK**

Desa Banyusari merupakan daerah yang paling rendah konsumsi ikannya di Kabupaten Bandung, hal ini dipengaruhi oleh banyak faktor salah satunya adalah pengetahuan ibu rumah tangganya tentang ikan, pengetahuan ini meliputi pemilihan ikan, teknik memasak ikan dan jenis olahan ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan ibu rumah tangga tentang pemilihan ikan yang baik, anjuran jumlah konsumsi ikan yang baik, teknik memasak ikan yang tepat dan jenis olahan-olahan ikan yang umum dikonsumsi. Metode yang digunakan yaitu deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Pengambilan sampel menggunakan teknik *cluster sampling* dengan jumlah sampel adalah sebanyak 94 orang ibu rumah tangga. Hasil penelitian pengetahuan ibu rumah tangga tentang ikan di Desa Banyusari memperoleh rata-rata skor yaitu 52,8. Terkait pemilihan ikan 65,7% termasuk ke dalam kategori cukup, teknik memasak ikan 64,9% termasuk ke dalam kategori cukup dan jenis olahan ikan 67,2% termasuk kedalam kategori baik. Hal ini menunjukkan perlu ditingkatkan terkait pengetahuan pemilihan ikan, jumlah konsumsi ikan dan teknik memasak ikan. Rekomendasi penelitian ini perlu adanya peningkatan pengetahuan tentang ikan lewat penyuluhan oleh Dinas Pangan dan Perikanan Kabupaten Bandung mengenai manfaat makan ikan dan mengolahnya.

**Kata kunci : Pengetahuan, Ibu rumah tangga, Desa Banyusari, pemilihan ikan, konsumsi ikan, teknik memasak ikan, jenis olahan ikan**

# HOUSEWIFE'S KNOWLEDGE OF FISH IN BANYUSARI VILAGE

Vivi Sukmawati Giovedy, Elly Lasmanawati, Tati Setiawati

Culinary Education Study Program, Department of Family Welfare  
Education, Faculty of Technology and Vocational Education,  
Indonesian Education University

[vivisgiovedy@gmail.com](mailto:vivisgiovedy@gmail.com)

## ABSTRACT

Banyusari Village is the area with the lowest fish consumption in Bandung Regency, this is influenced by many factors one of which is the knowledge of housewives about fish, this knowledge includes fish selection, fish cooking techniques and processed fish food. This study aims to determine the knowledge of housewives about the selection of good fish, the recommended amount of fish consumption, proper fish cooking techniques, and the types of processed fish that are commonly consumed. The method used is descriptive quantitative approach. Sampling used a cluster sampling technique with a total sample of 94 housewives. The results of research on housewife knowledge about fish in Banyusari Village obtained an average score of 52.8. Regarding the selection of fish 65.7% included in the category enough, fish cooking techniques 64.9% included in the category enough and types of processed fish 67.2% included in the good category. This shows the need for improvement related to fish selection knowledge, the amount of fish consumption and fish cooking techniques. The recommendations of this study need to increase knowledge about fish through counseling by the Bandung District Food and Fisheries Service regarding the benefits of eating fish and processing it.

**Keywords :** Knowledge, housewife, Banyusari Village, fish selection, fish consumption, fish cooking techniques, types of processed fish

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR HAK CIPTA</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME</b> .....	<b>i</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah penelitian .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Masalah .....	4
1.5 Struktur Organisasi Skripsi .....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Pengertian Pengetahuan .....	6
2.1.1 Tingkatan Aspek Pengetahuan .....	6
2.1.3 Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan .....	7
2.2 Pengertian tentang Konsumsi .....	9
2.3 Ibu Rumah Tangga .....	11
2.4 Jenis-Jenis Ikan .....	12
2.4.1 Pengertian Ikan .....	12
2.4.2 Jenis Ikan .....	13
2.4.3 Bagian-bagian Ikan .....	19
2.4.4 Ciri-ciri Ikan Segar dan Ikan Busuk .....	20
2.4.5 Penyimpanan Ikan .....	22
2.4.6 Manfaat Ikan Bagi Tubuh .....	23
2.5 Teknik Memasak Ikan .....	25
2.5.1 Teknik Merebus .....	25
2.5.2 Teknik Menggulai .....	26
2.5.3 Teknik Mengukus .....	26
2.5.4 Teknik Menggoreng .....	27
2.5.5 Teknik Membakar .....	28
2.6 Pengertian Makanan Hasil Olahan .....	29
2.6.1 Tujuan Pengolahan Ikan .....	29
2.6.2 Jenis-Jenis Olahan Ikan .....	29
2.7 Penelitian Terdahulu .....	32

<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>35</b>
3.1 Desain Penelitian	35
3.2 Partisipan dan Tempat penelitian	35
3.2.1 Partisipan	35
3.2.2 Tempat Penelitian	36
3.3 Populasi dan Sampel	36
3.3.1 Populasi	36
3.3.2 Sampel	37
3.4 Teknik Pengumpulan Data	38
3.4.1 Instrumen Penelitian	38
3.4.2 Uji Validitas	38
3.4.3 Uji Reabilitas	39
3.5 Prosedur Penelitian	39
3.5.1 Tahap Persiapan Penelitian	39
3.5.2 Tahap Pelaksanaan Penelitian	40
3.5.3 Tahap Penyusunan Laporan Penelitian	40
3.6 Analisis Data	40
3.6.1 Persiapan	40
3.6.2 Tabulasi Data	40
3.6.3 Penafsiran Data	41
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>42</b>
4.1 Karakteristik Responden	42
4.2 Temuan Penelitian	43
4.2.1 Pengetahuan ibu rumah tangga tentang pemilihan ikan	43
4.2.2 Pengetahuan ibu rumah tangga tentang teknik memasak ikan	50
4.2.3 Pengetahuan ibu rumah tangga tentang jenis-jenis olahan ikan	53
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	58
<b>BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REOMENDASI</b>	<b>61</b>
5.1 Simpulan	61
5.2 Implikasi	61
5.3 Rekomendasi	62
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>66</b>
<b>BIODATA</b>	<b>89</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, Andi. (2017). *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Ikan*. Makasar : Sah Media
- Amaliyah, Nurul. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. Yogyakarta : Deepublish
- Arikunto, S. (2010). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Asep dan Bahruddin, (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ayodya, Wulan. (2016). *Boga Untuk SMK Mengolah Ikan*. Jakarta : Erlangga
- Boga, Yasa. (2014). *Koleksi 120 Resep Maskan Ikan dan Hasil Laut*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Bungin, Burhan. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta : Kencana
- Desa Banyusari. (2019). Data Demografi Berdasar Pekerjaan. [Online]. diakses dari <https://www.banyusari.desa.id/first/statistik/1>.
- Dewi, Widarti dan Sukraniti. (2015). Pengetahuan ibu tentang ikan dan pola konsumsi ikan pada balita di Desa Kedonganan Kabupaten Badung. *Jurnal : Jurnal Ilmu Gizi*, 18. Diakses pada : <http://ejournal.poltekkesdenpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig7104>
- Eka, Reysa. (2013). *Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya*. Jakarta : Titik Media Publisher.
- Elmira, Putu. (2019). Trik Jitu Menyimpan Ikan Supaya Tahan Lama di Lemari Es. [Online]. diakses pada : <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3931645/trik-jitu-menyimpan-ikan-supaya-tahan-lama-di-lemari-es?utm>
- Erwin, Lilly T. (2013). *Aroma Rasa Kuliner Indonesia Gulai*. Jakarta :Gramedia Pustaka Utama
- Erwin, Lilly T. (2015). *Masak Praktis dengan Panci Presto*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Food and Drug Administration. (2019) Advice about Eating Fish. [Online]. diakses pada : <https://www.fda.gov/food/consumers/advice-about-eating-fish>.
- Furnia, Meily. (2019). *Hits and Simple Daily Cooking*. Jakarta Selatan : V Media



- Imelda. (2011). *Managemen Persediaan Produk Ikan Segar di Pasar Induk Caringin Bandung*. [Skripsi]. Bandung : Universitas Padjajaran
- Harisatur, Rizakiyah dan Angraeni AA. (2017). Perilaku Konsumsi Ikan Ibu Rumah Tangga Desa Joho 07, Sleman, Yogyakarta. *Jurnal : Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 4 : diakses pada : <http://journal.student.uny.ac.id/ojs/index.php/boga/article/download/10214/9778>
- Herman dan Yustina. (2014). *Penilaian Belajar Siswa di Sekolah*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Indriana dan Widajanti, Laksmi. (2005). Hubungan Pendapatan , Pengetahuan Gizi Ibu dengan Ketersediaan Ikan Tingkat Rumah Tangga Daerah Perkotaan. *Jurnal : Jurnal Gizi Indonesia*, 1 : diakses pada <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/view/3240>
- Islamiyati, Awal N Nur. (2014). Pengetahuan Sikap Tindakan Konsumsi Makanan dan Minuman Instan Pada Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK N 6 Yogyakarta. [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. *Presto*. [Online]. diakses pada <https://kbbi.web.id/presto>
- Kementrian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2018). Data konsumsi ikan nasional. [Online]. diakses pada : <https://kkp.go.id/wp-content/uploads/2018/01/KKP-Dirjen-PDSPKP-FMB-Kominfo-19-Januari-2018.pdf>.
- Kirana, (2013). *20 Resep Step by Step Suskes Bikin Otak-otak*. Jakarta : Gramedia
- Lubis, Cidartaty. (2013). *Boga Dasar 1*. Depok : Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan
- Tim Ide Masak. (2014). *Masakan Serba Panggang*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Tim Ide Masak. (2014). *Masakan Serba Kukus, Tim dan Rebus*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Muaris, Hindah. (2013). *40 Resep Kreatif Olahan* .Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Muchtadi, Tien R, Sugiyono, Ayustaningwarno, Fitriyono. (2015) *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung :Alfabeta
- Mujahidin. (2018). Pemerintahan Kabupaten Bandung Terus Tingkatkan Konsumsi Ikan Bagi Kaum Milenial Dan Ibu Hamil. Bandung : Tribunjabar.

- Mutiah, Fatiah. (2014). Peran Ganda Mahasiswa UIN Yogyakarta Sebagai Ibu Rumah Tangga. [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Islam Negri Yogyakarta
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2007). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2012). *Promosi kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta : Rineka cipta
- Nugraheni, Mutiara. (2010). Pengetahuan Bahan Pangan. Yogyakarta : Universitas Negri Yogyakarta
- Riduwan. (2010). *Rumus dan Data dalam Analisis Data Statistika*. Bandung : Alfabeta
- Rizakiyah, Harisatur. (2017). Perilaku konsumsi ikan ibu rumah tangga Desa Joho 07 Sleman Yogyakarta. [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Negri Yogyakarta
- Roza, Evilia. (2017). Maritim Indonesia kemewahan yang luar biasa. [Online]. diakses pada <https://kkp.go.id/artikel/2233-maritim-indonesia-kemewahan-yang-luar-biasa>.
- Safitri, Yani Tri. (2016) *Hubungan Tingkat Pengetahuan Orang Tua dengan Perilaku Penggunaan First Aid Kit dalam Penanganan Cedera Anak Usia Toddler di Rumah Tangga*. (Karya Tulis Ilmiah). Yogyakarta : Universitas Muhamadiyah Yogyakarta.
- Sanjaya, Wina. (2017). *Pradigma Baru Mengajar*. Jakarta : Kencana.
- Soenardi, Tuti. (2013). *Ayo Makan Ikan Agar Jantung Kita Sehat*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono. (2015) *Metode penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- Suprayitno, Eddy. (2017). *Dasar pengawetan*. Malang : UB Press
- Sutomo, Budi. (2010). *Makanan Sehat Pendamping Asi*. Jakarta :Dememedia
- Widyastuti, Arum. (2017). Pengetahuan Sikan Dan Tindakan Makasiswa Tata Boga UNY Tentang Makanan Cepat Saji (*fast food*). [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Negri Yogyakarta
- Yuliasuti, Elisabet. (2014). *Olahan Ikan Layak Jual*. Jakarta Selatan : Demedia
- Yuyun (2018). *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Jakarta : Agromedia