

**PENGETAHUAN MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA TENTANG
KEMASAN MAKANAN**

SKRIPSI

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat Memperoleh Gelar Sarjana di
Program Studi Pendidikan Tata Boga**



**oleh
Fadila Shabaria
NIM 1506310**


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

LEMBAR PENGESAHAN

FADILA SHABARIA

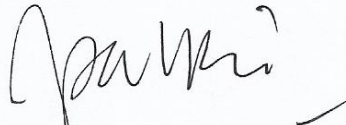
**PENGETAHUAN KEMASAN MAKANAN PADA MAHASISWA
PENDIDIKAN TATA BOGA**

Disetujui dan disahkan oleh Dosen Pembimbing I:



Dr. Sri Subekti, M. Pd
NIP. 19590928 198503 2 001

Disetujui dan disahkan oleh Dosen Pembimbing II :



Dr. Rita Patriasih, M.Si
NIP. 19700811 199802 2 002

Mengetahui,

Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd
NIP. 19590928 198503 2 001

PERNYATAAN TENTANG KEASLIAN SKRIPSI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul "**PENGETAHUAN MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA TENTANG KEMASAN MAKANAN**" ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Desember 2019
Yang membuat pernyataan

Fadila Shabaria
NIM 1506310

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah swt atas limpahan nikmat, hidayah, dan kasih sayang-Nya yang terus mengalir tiada henti kepada seluruh makhluknya. Penulisan skripsi ini tentunya tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan, masukan, saran dan dukungan dari berbagai pihak, untuk itu dengan hormat penulis sampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Mokhammad Syaom Barliana, M.Pd, M.T selaku Dekan Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Ibu Dr. Sri Subekti, M. Pd, selaku Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.
3. Ibu Dr. Hj. Sri Subekti, M. Pd selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Dr. Rita Patriasih, M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya dalam memberikan arahan, masukan dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Ai Nurhayati, Ibu Dr. Ellis Endang Nikmawati, dan Bapak Drs. Karpin, M. Pd selaku dosen partisipan yang telah memberikan saran, kritik, dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Ade Juwaedah, M.Pd selaku Tim BPAS dan seluruh Staf Administrasi Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah memberikan bantuan dan kemudahan dalam pelayanan administrasi.
6. Seluruh Dosen Pendidikan Tata Boga FPTK UPI yang telah membekali ilmu kepada penulis selama mengikuti perkuliahan.
7. Seluruh Mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2016 yang telah meluangkan waktu dan bersedia menjadi responden dalam penelitian skripsi ini.
8. Intan, Zulnisa, Sri Wulandari, Sita, Sana, Sri Lestari, Laras, Aulya, Rosi, Imas, Anisa, Rahman, Nauroh, dan teman-teman seperjuangan di Pendidikan Tata Boga UPI 2015 sebagai sahabat penulis yang selalu memberikan motivasi dan dorongan agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini
9. Seluruh teman dan kerabat yang memberikan penulis semangat yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Dan semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam pembuatan Skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu. Semoga kebaikan semua pihak mendapat balasan kebaikan dari Allah swt.

Bandung, Desember 2019

Penulis

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Pengetahuan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Tentang Kemasan Makanan" untuk memenuhi sebagian syarat kelulusan Prodi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia. Skripsi ini terdiri dari lima Bab yang terdiri dari Bab 1 Pendahuluan, Bab 2 Kajian Pustaka, Bab 3 Metode Penelitian, Bab 4 Temuan dan Pembahasan, dan Bab 5 Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi.

Dengan terselesaikannya skripsi ini, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi pembaca. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu kritik dan saran dari pembaca sangat penulis harapkan. Semoga tulisan ini bermanfaat khususnya untuk penulis dan umumnya untuk pembaca.

Bandung, Desember 2019

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN TENTANG KEASLIAN SKRIPSI	ii
UCAPAN TERIMAKASIH	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	2
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
1. Manfaat Teoritis.....	3
2. Manfaat Praktis	3
E. Struktur Organisasi Penelitian.....	3
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Pengetahuan Kemasan Makanan.....	5
1. Pengetahuan (Knowledge)	5
2. Pemahaman	6
3. Penerapan.....	6
4. Analisis	6
5. Sintesis.....	7
6. Evaluasi.....	7
B. Kemasan Makanan	8
1. Fungsi, klasifikasi, dan penggunaan kemasan makanan pada produk pangan.....	9
2. Keamanan makanan ditinjau dari bahan kemasan	14
3. Desain dan label kemasan makanan	21
C. Penelitian Terdahulu.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	35
A. Desain Penelitian	35
B. Partisipan dan Tempat Penelitian	35
C. Populasi Penelitian	36
D. Instrumen Penelitian	36
E. Teknik Pengumpulan Data.....	37
F. Uji Validitas dan Realiabilitas	37
G. Prosedur Penelitian.....	37
H. Analisis Data	38
BAB 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	40
A. Temuan Penelitian	40
1. Pengetahuan mengenai fungsi, klasifikasi, dan penggunaan kemasan makanan pada produk pangan.....	40
2. Pengetahuan mengenai keamanan makanan ditinjau dari bahan kemasan	47
3. Pengetahuan mengenai desain dan label kemasan makanan	55

B. Pembahasan Hasil Penelitian	61
1. Pengetahuan responden mengenai fungsi, klasifikasi, dan penggunaan kemasan makanan pada produk pangan	61
2. Pengetahuan responden mengenai keamanan makanan ditinjau dari bahan kemasan	64
3. Pengetahuan responden mengenai desain dan label kemasan makanan....	66
BAB 5 KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENSASI	70
A. Kesimpulan	70
B. Implikasi	70
C. Rekomendasi	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	73

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Bahan kemasan makanan plastik	16
Tabel 2.2	Kemasan makanan plastik tahan panas	17
Tabel 2.3	Kemasan makanan berbahan kertas	18
Tabel 4.1	Pengetahuan responden mengenai fungsi kemasan makanan	41
Tabel 4.2	Pengetahuan responden mengenai klasifikasi kemasan makanan	41
Tabel 4.3	Pengetahuan responden mengenai kemasan untuk olahan buah	42
Tabel 4.4	Pengetahuan responden mengenai kemasan ikan dan olahannya.....	42
Tabel 4.5	Pengetahuan responden mengenai cara menyajikan ikan olahan	43
Tabel 4.6	Pengetahuan responden mengenai cara menyajikan daging olahan	44
Tabel 4.7	Pengetahuan responden mengenai kemasan susu dan olahannya.....	45
Tabel 4.8	Pengetahuan responden mengenai kemasan buah segar	46
Tabel 4.9	Sebaran pengetahuan responden tentang fungsi, klasifikasi, dan penggunaan kemasan makanan pada produk pangan	47
Tabel 4.10	Pengetahuan responden mengenai kelebihan kemasan plastik	48
Tabel 4.11	Pengetahuan responden mengenai kelebihan kemasan aluminium foil	48
Tabel 4.12	Pengetahuan responden mengenai kemasan plastik untuk minuman panas	49
Tabel 4.13	Pengetahuan responden mengenai persyaratan bahan kemasan makanan.....	50
Tabel 4.14	Pengetahuan responden mengenai jenis kemasan kertas untuk produk makanan.....	51
Tabel 4.15	Pengetahuan responden mengenai batas bahaya kemasan logam	51
Tabel 4.16	Pengetahuan responden mengenai sifat kemasan makanan berbahan kaca	52
Tabel 4.17	Pengetahuan responden mengenai kemasan makanan aluminium foil	53
Tabel 4.18	Pengetahuan responden mengenai jenis botol plastik untuk minuman	54
Tabel 4.19	Pengetahuan responden mengenai kelebihan kemasan makanan kaca	54
Tabel 4.20	Pengetahuan responden mengenai kelebihan kemasan makanan plastik	55
Tabel 4.21	Sebaran pengetahuan responden mengenai keamanan makanan ditinjau dari bahan kemasan	56
Tabel 4.22	Pengetahuan responden mengenai hal yang harus diperhatikan pada kemasan makanan	56
Tabel 4.23	Pengetahuan responden mengenai pencantuman berat pada produk	56
Tabel 4.24	Pengetahuan responden mengenai warna dasar panas kemasan makanan	57
Tabel 4.25	Pengetahuan responden mengenai warna dasar dingin kemasan makanan	57
Tabel 4.26	Pengetahuan responden mengenai hal yang harus tercantum pada label kemasan makanan	58

Tabel 4.27 Pengetahuan responden mengenai pencantuman tanggal kadaluwarsa	58
Tabel 4.28 Pengetahuan responden mengenai fungsi warna pada kemasan makanan	59
Tabel 4.29 Pengetahuan responden mengenai tanggal kadaluwarsa	59
Tabel 4.30 Pengetahuan responden mengenai kode produk pada kemasan makanan	60
Tabel 4.31 Pengetahuan responden mengenai desain huruf kemasan makanan ...	61
Tabel 4.32 Pengetahuan responden mengenai desain kemasan makanan	62
Tabel 4.33 Sebaran pengetahuan responden mengenai desain dan label kemasan makanan	63
Tabel 4.34 Sebaran Pengetahuan Responden Tentang Fungsi, Klasifikasi, dan Penggunaan Kemasan Makanan	62
Tabel 4.36 Sebaran pengetahuan responden tentang keamanan makanan ditinjau dari bahan kemasan	66
Tabel 4.37 Sebaran pengetahuan responden tentang desain dan label kemasan makanan	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Klasifikasi Kemasan Makanan	9
Gambar 2.2	Kemasan buah segar	10
Gambar 2.3	Kemasan olahan buah	11
Gambar 2.4	Kemasan ikan dan olahannya	12
Gambar 2.5	Kemasan rendang.....	12
Gambar 2.6	Kemasan kornet	13
Gambar 2.7	PETE.....	13
Gambar 2.8	HDPE	14
Gambar 2.9	PVC.....	14
Gambar 2.10	LDPE.....	15
Gambar 2.11	PP.....	15
Gambar 2.12	PS.....	15
Gambar 2.13	Other.....	16
Gambar 2.14	Cup minuman PP	17
Gambar 2.15	Logo kemasan PP.....	17
Gambar 2.16	Mangkuk kemasan PP.....	17
Gambar 2.17	Kemasan kertas minyak	18
Gambar 2.18	Kemasan kertas perkamen.....	18
Gambar 2.19	Kemasan litho paper	18
Gambar 2.20	Kemasan karton	18
Gambar 2.21	Kemasan kertas kraft.....	19
Gambar 2.22	Selai.....	20
Gambar 2.23	Susu kedelai.....	20
Gambar 2.24	Soft drink	21
Gambar 2.25	Susu.....	21
Gambar 2.26	Ikan	21
Gambar 2.27	Coklat kemasan aluminium foil.....	22
Gambar 2.28	Informasi dalam label kemasan	26
Gambar 2.29	Keterangan kadaluwarsa	28
Gambar 2.30	Keterangan Kadaluwarsa.....	29
Gambar 2.31	Label halal MUI.....	30
Gambar 2.32	Distribusi sebaran pengetahuan responden tentang fungsi, klasifikasi, dan penggunaan kemasan makanan pada produk pangan	64
Gambar 2.33	Distribusi sebaran pengetahuan responden tentang keamanan makanan ditinjau dari bahan kemasan	67
Gambar 2.34	Distribusi sebaran pengetahuan responden tentang desain dan label kemasan makanan.....	68
Gambar 2.35	Distribusi sebaran pengetahuan responden tentang kemasan makanan secara keseluruhan	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi-kisi instrument penelitian.....	75
Lampiran 2	Instrumen penelitian.....	78
Lampiran 3	Tabulasi data jawaban responden	87
Lampiran 4	Dokumentasi mahasiswa saat mengerjakan soal	90
Lampiran 5	Surat Pengajuan Judul Skripsi	91
Lampiran 6	Surat Keterangan Dosen Pembimbing I.....	92
Lampiran 7	Surat Keterangan Dosen Pembimbing II.....	93
Lampiran 8	Kartu Bimbingan Skripsi.....	94

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2013). *Penelitian Pendidikan Prosedur dan Strategi*. Bandung : Angkasa.
- Alsuhendra (2017) *Pelatihan Pembuatan Kemasan Dan Label Makanan Bagi Pelaku Usaha Makanan Di Desa Jampang, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor*.
- Anggarkasih (2018). *Analysis Of Di-N-Butyl Phthalate (DBP) Residue In Commercial Food Packaging From Recycled Paper And Its Migration Into Food Simulant*, Bogor.
- Astiti, K. (2017). *Evaluasi Pembelajaran*. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- B POM (2011) *Bijak dalam Menggunakan Kemasan Pangan*.
- Gemala (2018) *Pengaruh Penggunaan Kertas Koran Terhadap Kandungan Senyawa Timbal (Pb) Pada Makanan Gorengan*.
- Hanga (2015) *Disposable Plastik Food Container and Its Impacts on Health*
- Herman, Y dan Yustiana. (2014). *Penilaian Belajar Siswa di Sekolah*. Gramedia : Jakarta
- Indraswati, Denok. (2017). *Pengemasan Makanan*. Ponorogo : FORIKES
- Kurniawati (2011) *Simbol Untuk Menunjang Sistem Informasi Desain Kemasan Makanan dan Minuman Plastik*.
- Mariawati (2010) *Pemilihan Kemasan dan Peralatan Makan Berbahan Plastik yang Aman Bagi Kesehatan*
- Noor, J. (2017). *Metodologi Penelitian : Skripsi, Tesis, Disertasi dan Karya Ilmiah*. Jakarta : Kencana.
- Notoatmodjo, S. (2014). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Edisi revisi. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nugraheni, M (2018) *Kemasan Pangan*, Yogyakarta : Plantaxia
- Nura (2018) *Advances in food packaging technology-A review*. Kano, Nigeria
- Ruhimat (2016) *Kurikulum dan Pembelajaran PT Raja Grafindo Persada* : Jakarta
- Said (2016). *Desain Kemasan*. Makasar : Badan Penerbit UNM Makasar
- Sucipta dkk (2017) *Pengemasan Pangan*. Denpasar-Bali : Udayana University Press

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : Penerbit Alfabeta

Sudjana, dkk. (2011). *Penelitian dan Penelitian Pendidikan*. Bandung : Sinar Baru Algesindo

Sulistianingsih (2015). *Pemahaman Masyarakat Terhadap Bahaya Penyalah-Gunaan Pemakaian Kemasan Produk Makanan Dan Penegakan Hukumnya*

Swamilaksita (2017) *Knowledge, Attitude, and Behavior of Housewives in Using Styrofoam Packaging in West Jakarta*

Yusuf, M. (2014). *Metode Penelitian : Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta : Penerbit Kencana

PENGETAHUAN MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA TENTANG KEMASAN MAKANAN

Fadila Shabaria, Sri Subekti, Rita Patriasih

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia
fadilashabaria29@gmail.com

ABSTRAK

Mahasiswa pendidikan tata boga merupakan mahasiswa yang mempelajari tentang makanan dan kuliner. Produksi makanan merupakan aktivitas yang tidak terlepas dari Mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Kemasan yang digunakan untuk produk makanan harus memenuhi persyaratan. Berdasarkan pengamatan, penggunaan kemasan makanan pada hasil produksi mahasiswa masih ada yang belum sesuai dan belum terjamin keamanannya. Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui pengetahuan mahasiswa tentang kemasan makanan. Metode yang digunakan yaitu deskriptif analitik, dilakukan teknik *Sensus* sebanyak 60 orang mahasiswa pendidikan tata boga yang sudah menempuh mata kuliah teknologi makanan, kimia makanan, dan komputer terapan. Hasil penelitian mengungkapkan pengetahuan responden tentang kemasan makanan yang termasuk pada kriteria kurang sebanyak 51,7%, termasuk kriteria cukup 35%, termasuk kriteria baik 10%, dan termasuk kriteria sangat baik hanya 3,3%, dengan rata-rata score 16 dan rata-rata ($st.dv \pm 3,32$). Rekomendasi ditunjukkan pada seluruh dosen program studi pendidikan tata boga agar memberikan perhatian lebih dan selalu mengingatkan mengenai penggunaan kemasan yang baik karena salahsatu pendukung pengetahuan diantaranya adalah lingkungan.

Kata Kunci : Keamanan kemasan makanan, kemasan makanan, pengetahuan kemasan makanan

THE KNOWLADGE OF STUDENT OF CULINARY EDUCATION STUDY PROGRAM ABOUT FOOD PACKAGING

Fadila Shabaria, Sri Subekti, Rita Patriasih

*Program Study Of Culinary Education, Departement Of Home Economics
Education, Faculty Of Technology and Vocational Education, Indonesian
University Of Education.*

fadilashabaria29@gmail.com

ABSTRACT

Culinary education students are students who study food and culinary. Food production is an activity that can not be separated from students of culinary education. Packaging used for food products must meet the requirements. Based on observations, the use of food packaging on student production is still incompatible and its safety is not guaranteed. The purpose of this study was to determine student knowledge about food packaging. The method used is descriptive analytic, carried out by the Census as many as 60 students of culinary education students who have taken courses in food technology, food chemistry, and applied computers. The results of the study revealed respondents knowledge about food packaging included in the criteria of lacking as much as 51.7%, including the criteria of 35% enough, including the good criteria of 10%, and including very good criteria of only 3.3%, with an average score of 16 and average (st.dv \pm 3.32). Recommendations are shown to all lecturers of culinary education study programs to give more attention and to always remind about the use of good packaging because one of the main supporters of knowledge is the environment.

Key Word : food packaging, knowledge of safety packaging, knowledge of food packaging