

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Angleng merupakan makanan khas Priangan, angleng berbahan dasar tepung beras ketan, gula merah dan kelapa. Angleng memiliki bentuk segitiga yang dibungkus dengan daun jagung kering, angleng juga memiliki keunikan karena teksturnya yang kering diluar dan lembut didalam. Angleng biasanya dinikmati oleh orangtua zaman dulu dengan air teh hangat yang pahit pada pagi atau sore hari. Angleng menjadi makanan khas pada perayaan keagamaan, perayaan syukuran nikahan atau khitanan dan makanan jamuan kepada tamu. Angleng di produksi diberbagai kecamatan di Garut, seperti daerah Cihurip, Bayongbong, Garut kota dan Karangpawitan. Namun, dengan pergeseran waktu, angleng kini dijadikan oleh-oleh khas Garut. Angleng biasanya diproduksi oleh perusahaan keluarga.

Berdasarkan data dilapangan, penikmat angleng sudah mulai menurun, ada salahsatu perusahaan keluarga yang berpikir untuk menutup produksi angleng, karena kurang peminatnya angleng yang mereka produksi. Selain itu, perusahaan keluarga yang lain juga ada yang sudah tidak memproduksi angleng, karena kurang diminati oleh pembeli dan tergeser oleh makanan populer yang lain, sehingga mereka yang dulunya memiliki pabrik besar kini mulai tutup produksi membuat angleng dan lebih mencari pemasok angleng lain. Disamping itu, karena angleng biasanya diproduksi oleh perusahaan keluarga, menurut Susanto (2005), ada mitos yang melekat pada perusahaan keluarga, yaitu: “generasi pertama membangun, generasi kedua menikmati dan generasi ketiga menghancurkan”. Hal tersebut muncul atas dasar keberlangsungan perusahaan keluarga selama ini, karena semua perusahaan keluarga tidak ingin menghancurkan perusahaannya sendiri, Namun, jumlah perusahaan keluarga yang ditangani oleh generasi ketiga jumlahnya sedikit. Perusahaan keluarga menginginkan, “generasi pertama membangun, generasi kedua membesarkan dan generasi selanjutnya melambungkannya”, sehingga dengan adanya kerjasama antar generasi akan menciptakan perusahaan keluarga yang maju dan dapat bertahan lama sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai.

Dengan demikian, untuk memperkokoh perusahaan keluarga pada perusahaan yang memproduksi anglegg, agar tetap berdiri dan berkembang menjadi perusahaan besar, keluarga harus membelajarkan resep anglegg yang turun temurun kepada generasi selanjutnya. Pembelajaran dalam menurunkan resep terdapat dalam pendidikan informal yang berlangsung dalam keluarga. Khususnya dalam penelitian ini, perusahaan keluarga yang memproduksi anglegg terdapat di sentral produksi anglegg kelurahan Suci kaler Kecamatan Kabupaten Garut. Berdasarkan hasil survey di lapangan, peneliti menemukan perusahaan keluarga di Sentral produksi ini, yaitu terdapat dua perusahaan yang masih berjalan oleh generasi penerusnya, yaitu PD Anglegg Mawar dan PD Anglegg Melati. Perusahaan PD Anglegg Mawar mendirikan pabrik dalam skala kecil pada tahun 1970-an. Produk yang terkenal dari Perusahaan ini adalah anglegg karena produk pertama yang diproduksi. Menurut pemiliknya, PD Anglegg Mawar memiliki arti akan adanya harapan agar usaha yang dirintis ini menjadi usaha besar yang dapat diwariskan secara turun temurun. Perusahaan PD Anglegg Melati, berdiri tahun 1975 dan didirikan oleh usaha keluarga dengan pemilik Ibu Hj. Ai sebagai generasi pertama dan dilanjutkan oleh Bapak H. Ad sebagai generasi kedua yang berdiri tahun 2008 sampai sekarang. PD Anglegg Melati ini memproduksi anglegg, wajit, dodol aneka rasa, dan dipasarkan ditokonya sendiri.

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan, dalam peraturan pemerintah ini yang dimaksud dengan penyelenggaraan pendidikan adalah kegiatan pelaksanaan komponen sistem pendidikan pada satuan atau program pendidikan dengan jalur, jenjang dan jenis pendidikan, agar proses pendidikan dapat berlangsung sesuai dengan tujuan pendidikan nasional. Jalur pendidikan yang dimaksud antara lain, yaitu Pendidikan Formal, Pendidikan Nonformal dan Pendidikan Informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan. Pelaksanaan pendidikan informal tidak terikat waktu dan keadaan tertentu sehingga pendidikan dapat berlangsung setiap saat dan dimana saja baik dalam lingkungan keluarga, masyarakat, pekerjaan maupun kehidupan sehari-hari. Pendidikan informal digunakan dalam mengajarkan anak sebagai generasi penerus pada proses “pembuatan anglegg”, dimana orangtua mengajarkan ilmu atau resep

yang khas dan asli dari produk perusahaannya sebagai makanan tradisional yang harus dilestarikan agar tetap menjaga eksistensinya, tidak hilang dimakan zaman dan menghindari pengklaiman makanan khas oleh negara lain.

Berdasarkan uraian diatas, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji dan mencari informasi mengenai “Pembelajaran “pembuatan angleng” pada Perusahaan keluarga di Sentral Produksi Angleng Kelurahan Suci kaler Kabupaten Garut”.

## **1.2 Rumusan Masalah Penelitian**

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah membahas mengenai :

- 1) Bagaimana proses “pembuatan angleng” di sentral produksi angleng Kelurahan Suci kaler Kabupaten Garut?
- 2) Bagaimana pengelolaan sumber daya manusia dalam perusahaan keluarga di sentral produksi angleng kelurahan Suci kaler Kabupaten Garut?
- 3) Bagaimana pola pembelajaran yang muncul pada perusahaan keluarga di sentral produksi angleng kelurahan Suci kaler Kabupaten Garut?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai proses pembelajaran dalam “pembuatan angleng” di perusahaan keluarga.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk mencari informasi tentang pembelajaran “pembuatan angleng”, meliputi:

- a. Gambaran mengenai proses “pembuatan angleng” di sentral produksi angleng kelurahan Suci kaler Kabupaten Garut.
- b. Gambaran mengenai pengelolaan sumber daya manusia dalam perusahaan keluarga di sentral produksi angleng kelurahan Suci kaler Kabupaten Garut.
- c. Gambaran mengenai pola pembelajaran dalam menurunkan resep angleng di sentral produksi angleng kelurahan Suci kaler Kabupaten Garut

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan wawasan kepada masyarakat terkait pembelajaran dalam perusahaan keluarga.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak yang berkaitan, diantaranya:

- 1) Bagi mahasiswa, penelitian ini berguna bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga, salah satunya sebagai referensi rujukan dalam pembuatan karya tulis ilmiah, menambah wawasan mengenai kue tradisional, pembelajaran dalam perusahaan keluarga dan pendidikan informal.
- 2) Bagi Perusahaan keluarga, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi yang bermanfaat bagi perusahaan keluarga mengenai proses pembelajaran yang baik dan efektif dalam pembuatan produk angleg.
- 3) Bagi Peneliti selanjutnya, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi yang bermanfaat bagi yang membutuhkan, dan sebagai referensi untuk penelitian sejenis di masa yang akan datang.

## **1.5 Struktur Organisasi Skripsi**

Berdasarkan Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 7867/UN40/HK/2019 tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2019, struktur organisasi skripsi dibuat sesuai dengan pedoman karya ilmiah UPI sehingga diharapkan terciptanya keseragaman tata cara penulisan karya ilmiah yang sesuai dengan kaidah penulisan yang berlaku dan diakui dalam dunia akademik. Adapun struktur organisasi pada penyusunan skripsi, sebagai berikut:

- 1) BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat/signifikasi penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

- 2) BAB II Kajian Pustaka, berisi tentang konsep-konsep dan teori-teori yang berkaitan dengan bidang yang dikaji, penelitian terdahulu yang relevan dengan bidang yang diteliti.
- 3) BAB III Metode Penelitian, berisi tentang desain penelitian, subjek penelitian, lokasi penelitian, teknik pengumpulan data, analisis data, refleksi penelitian dan kode etik penelitian.
- 4) BAB IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang pemaparan temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan masalah penelitian dan pembahasan dari temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.
- 5) BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian, serta mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian.

