

**PEMBELAJARAN “PEMBUATAN ANGLENG” PADA PERUSAHAAN
KELUARGA DI SENTRAL PRODUKSI ANGLENG
KELURAHAN SUCI KALER KABUPATEN GARUT**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Program
Studi Pendidikan Tata Boga



Oleh:
Salma Khoerunnisa
NIM. 1601147

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2020**

LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pembelajaran “Pembuatan Angleng” pada Perusahaan Keluarga di Sentral Produksi Angleng Kelurahan Suci kaler Kabupaten Garut” 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 risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2020

Penulis

**LEMBAR PENGESAHAN
SALMA KHOERUNNISA**

**PEMBELAJARAN “PEMBUATAN ANGLENG” PADA PERUSAHAAN
KELUARGA DI SENTRAL PRODUKSI ANGLENG KELURAHAN SUCI
KALER KABUPATEN GARUT**

disetujui dan disahkan oleh :

Dosen Pembimbing I :



Dr. Ade Juwaedah, M.Pd
NIP. 19600504 198601 2 001

Dosen Pembimbing II :



Dra. Atat Siti Nurani, M.Si
NIP. 19600225 198803 2 001

Mengetahui,

Ketua Departemen PKK FPTK UPI:



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

**PEMBELAJARAN “PEMBUATAN ANGLENG” PADA PERUSAHAAN KELUARGA
DI SENTRAL PRODUKSI ANGLENG KELURAHAN SUCI KALER KABUPATEN
GARUT**

Salma Khoerunnisa, Ade Juwaedah, Atat Siti Nurani

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga,
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia
salmakhoerunnisa@student.upi.edu*

ABSTRAK

Angleng merupakan makanan khas priangan, disajikan pada acara perayaan agama, pernikahan dan jamuan tamu. Seiring berjalannya waktu, angleng dijadikan sebagai makanan oleh-oleh khas Garut. Angleng biasanya diproduksi oleh perusahaan keluarga. Perusahaan keluarga yang telah berdiri dari tahun 1970-an di sentral produksi angleng kelurahan Suci kaler kabupaten Garut yaitu PD Angleng Melati dan PD Angleng Mawar. Disamping itu, peminat angleng sudah mulai berkurang, sehingga beberapa perusahaan akan menutup produksi angleng. Maka, untuk memperkokoh perusahaan keluarga dalam penurunan resep angleng yang khas perlu dilakukan pembelajaran, pembelajaran melalui pendidikan informal dalam keluarga. Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan gambaran mengenai proses “pembuatan angleng”, pola pembelajaran dalam menurunkan resep angleng dan sumber daya manusia dalam perusahaan keluarga. Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian kualitatif dengan studi kasus. Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi dan studi dokumentasi. Analisis data menggunakan pendekatan *grounded theory*. Hasil dari penelitian ini yaitu bahan “pembuatan angleng” terdiri dari tepung beras ketan, kelapa, gula merah, gula putih, garam, vanili dan daun jagung kering sebagai pembungkus angleng. Proses “pembuatan angleng” dilakukan dengan cara memasak bahan satu persatu dan dilakukan pengadukan/*pengocekan* hingga merata pada angleng, diaduk sampai matang memerlukan waktu 1-2 jam dengan penggunaan api sedang. Pengelolaan sumber daya manusia di sentral produksi angleng kelurahan Suci kaler kabupaten Garut yaitu PD Angleng Melati dan PD Angleng Mawar dalam skala keluarga, melibatkan sebagian keluarganya dalam mengelola perusahaan. Pola pembelajaran dalam menurunkan resep angleng, yaitu dengan *learning by doing* pada PD. Angleng Mawar dan teknik penyampaian materi menggunakan metode demonstrasi pada saat “pembuatan angleng” dan latihan terpimpin yang dilakukan oleh warga belajar.

Kata kunci: Angleng, pembuatan, pembelajaran

**LEARNING "ANGLENG PRODUCTION" AT THE FAMILY COMPANIES IN THE
CENTRAL OF ANGLENG PRODUCTION, SUCI KALER VILLAGE, GARUT
DISTRICT**

Salma Khoerunnisa, Ade Juwaedah, Atat Siti Nurani

*Study program Culinary Education, Department of Family Welfare Education,
Faculty Technology and Vocational Education, Indonesia University of Education
salmakhoerunnisa@student.upi.edu*

ABSTRACT

Angleng is a priangan specialty, served at religious celebrations, weddings and guest banquets. Nowadays, angleng is used as a kind of Garut souvenir. Angleng is usually produced by a family company. The family companies that have been established since the 1970s in the center of angleng production, Suci Kaler village, Garut district, namely PD Angleng Melati and PD Angleng Mawar. Furthermore, there are fewer angleng enthusiasts, so there are some companies will close angleng production. So, to strengthen family enterprises in decreasing angleng recipes, learning and learning through informal education in the family is necessary. The purpose of this study was to obtain an overview of the "angleng production" process, learning patterns in reducing angleng recipes and human resources in family enterprises. The research method that used is qualitative research with case studies. The data techniques are used interviews, observation and documentation study. The data analysis used a grounded theory. The results of this research are the ingredients for producing angleng consisting of glutinous rice flour, coconut, brown sugar, white sugar, salt, vanilla and dry corn leaves as an angleng wrapper. The process of producing angleng is by cooking the ingredients one by one and stirring / grinding them until they are evenly stirred in the angleng, stirring until it takes 1-2 hours using medium heat. The management of human resources in the center of angleng production, Suci Kaler Village, Garut district PD Angleng Melati and PD Angleng Mawar on a family scale, involves some organizations within the company. Learning patterns in lowering angleng recipes, namely learning by doing in PD. Angleng Mawar and the material delivery technique used basic methods during "angleng production" and guided training conducted by the learning community.

Keywords: Angleng, production, learning

DAFTAR ISI

LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PENGESAHANI	ii
KATA PENGANTAR.....	Error! Bookmark not defined.
UCAPAN TERIMA KASIH.....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR TABEL	Error! Bookmark not defined.
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.3.1 Tujuan Umum.....	Error! Bookmark not defined.
1.3.2 Tujuan Khusus.....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.4.1 Manfaat Teoritis	Error! Bookmark not defined.
1.4.2 Manfaat Praktis	Error! Bookmark not defined.
1.5 Struktur Organisasi Skripsi.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II KAJIAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 Pembelajaran.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Definisi Pembelajaran	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Jalur Pendidikan.....	8
2.1.3 Pendidikan Informal.....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Makanan Tradisional.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.1 Definisi Makanan Tradisional.....	Error! Bookmark not defined.
2.2.2 Angleng	Error! Bookmark not defined.
2.3 Perusahaan Keluarga	Error! Bookmark not defined.
2.4 Penelitian Terdahulu	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.

3.1 Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Subjek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3 Lokasi Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4 Teknik Pengambilan Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.1 Sumber Data	Error! Bookmark not defined.
3.4.2 Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4.3 Teknik Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.4 Tahap Penyusunan dan Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
3.5 Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
3.6 Refleksi Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.7 Kode Etik Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Deskripsi lokasi penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
4.2 Hasil data studi kasus pembelajaran “pembuatan angleng” pada Perusahaan keluarga PD Angleng Melati	Error! Bookmark not defined.
4.2.1 Hasil wawancara di PD Angleng Melati.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.2 Hasil observasi dan dokumentasi di PD Angleng Melati	Error! Bookmark not defined.
4.3 Hasil data studi kasus pembelajaran “pembuatan angleng” pada Perusahaan keluarga PD Angleng Mawar	Error! Bookmark not defined.
4.3.1 Hasil wawancara di PD Angleng Mawar.....	Error! Bookmark not defined.
4.3.2 Hasil observasi dan observasi di PD Angleng Mawar	Error! Bookmark not defined.
4.4 Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
4.4.1 Proses “pembuatan angleng” pada perusahaan keluarga	Error! Bookmark not defined.
4.4.2 Pengelolaan Sumber Daya Manusia dalam skala keluarga ..	Error! Bookmark not defined.
4.4.3 Pola pembelajaran “pembuatan angleng” pada perusahaan keluarga	Error! Bookmark not defined.
4.4 Temuan	Error! Bookmark not defined.
4.4.1 Temuan proses “pembuatan angleng” pada perusahaan keluarga	Error! Bookmark not defined.

4.4.2 Temuan pengelolaan sumber daya manusia dalam skala keluarga
Error! Bookmark not defined.

4.4.3 Temuan pola pembelajaran “pembuatan angleng” pada perusahaan keluarga Error! Bookmark not defined.

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI Error! Bookmark not defined.

5.1 Simpulan Error! Bookmark not defined.

5.2 Implikasi Error! Bookmark not defined.

5.2 Rekomendasi Error! Bookmark not defined.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Ahmadi, N. U. (2001). *Ilmu Pendidikan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Adimihardja, K. (2005). *MAkanan dalam Khazanah Budaya*. Bandung: Prolitera.
- Apriadji, W. H. (n.d.). *Cake dan Kue Manis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Asy'arie, P. D. (2016). *Filsafat Kewirausahaan dan Implementasinya Negara dan Individu*. Yogyakarta: Lembaga Studi Filsafat Islam (LESFI).
- Bahrudin, A. &. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Boga, Y. (2008). Kue-Kue Indonesia. In Y. Boga, *Kue-Kue Indonesia* (p. 13). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Boga, Y. (2009). Kue - Kue Indonesia. In Y. Boga, *Kue - Kue Indonesia* (p. 15). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Boga, Y. (2015). *Kue - Kue Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Bungin, B. d. (2013). *Penelitian Kualitatif: komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik, dan Ilmu Sosial lainnya*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Chaerudin, A. (2019). *Manajemen Pendidikan dan Pelatihan SDM*. Sukabumi: CV Jejak, anggota IKAPI.
- Darmadi, H. (2019). *Pengantar Pendidikan Era Globalisasi*. An1image.
- Floren, R. H. (2002). *Crown Princess in the Day: an Emprical Study of the tackling of Sucession Challenge in Dutch Family Farm*. AA Aseen, The Netherlands: Kloninklijke Can Gorcum.
- Ibrahim. (2015). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Ide Masak. (2013). *Ide Masak - Resep Jajanan Pasar Favorit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kurnia, R. (2009). *Tempat dan Peristiwa Sejarah di Jawa Barat*. PT Sarana Panca Karya Nusa.
- Mediasindo, P. (2018). *Pastry & Bakery edisi 101 : Lestarikan Jajanan Tradisional*. Jakarta: PT Pertiwi Mediasindo.
- Merriam, S. B., Caffarella, R. S., & Baumgartner, L. M. (2006). *Learning in Adulthood: A Comprehensive Guide*. San Fransisco: Jossey Bass.

- Moleong, P. D. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Muaris, H. (2004). Makan Sehat dan Lezat di Masa Menopause Kudapan. In H. Muaris, *Makan Sehat dan Lezat di Masa Menopause Kudapan* (p. 12). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nai, F. A. (2017). *Teori Belajar dan Pembelajaran Implementasinya dalam Pembelajaran Bahasa Indonesia di SMP, SMA dan SMK*. Yogyakarta: Deepublish.
- Nimpuno, D. (2016). *Nostalgia Kue Tenong*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Nurani, A. S., Subekti, S., & Mahmudatussa'adah, A. (2017). *Kue Nusantara Jawa Barat*. Bandung: UPI Press.
- Rangkuti, F. (2009). *Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rohman, A. (2009). *Politik Ideologi Pendidikan*. Yogyakarta: Laksbang Mediatama.
- Sa'diah Multi Karina, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan .
- Sagara, S. (2006). *Konsep dan Makna Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta.
- Setiawan, A. A. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sukabumi: CV Jejak.
- Setyosari, P. (2015). *Metode Penelitian dan Pengembangan*. Jakarta: PT Kharisma Putra Utama.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susanto, A. (2005). *World Class Family Business*. Jakarta: Quantum Bisnis & Manajemen.
- 'Ulum, H. M. (-). *Kewirausahaan*. Malang: stikeswchmalang.
- (n.d.). *Undang Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta: Depdiknas.
- Yudi Arimba Wani, dkk. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal Edisi Revisi*. Malang: UB Press.

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

Zubir, N. (2008). *Famillionare!* Jakarta: Hikmah .

Referensi lain

Aslikudin, N. (2015). *Persepsi Masyarakat tentang Pentingnya Pendidikan Formal, Implikasi dalam Sikap Kedewasaan anak di dusun Semoyo, Desa Sugihmas, Kecamatan Grabag, Kabupaten Magelang*. Magelang: e.repository.iainsalatiga.

Brahmana, A. d. (2015). Persepsi terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal terhadap mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya. *Kinerja (Journal of business and Economics)*, 112-125.

Ferdinanda Sherly Noya, dkk. (2017). Strategi Pembelajaran Pendidikan Informal pada Transfer Pengetahuan Kecakapan Ketok Magic. *Jurnal Pendidikan*, 1245.

Kusuma, G. H. (2015). Transfer Pengetahuan Terencana dan Tidak Terencana pada Proses Regenerasi Perusahaan Keluarga di Indonesia. *Jurnal Siasat Bisnis*, 24.

Larasati, D. Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) dengan Tepung Beras Ketan Hitam (setai) dan Konsentrasi buah Murbei (*Morus nigra*.L) terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam. *Artikel*. Universitas Pasundan, Bandung.

Luthfi, W. (2020, Februari 09). *Ragam Jenis Daun sebagai Wadah Makanan*. Retrieved Agustus 03, 2020, from Good News from Indonesia: <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/02/09/ragam-jenis-daun-sebagai-wadah-makanan-bagian-ii>

Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan

Suanda, T. A. (2011, October 8). *Halu*. Retrieved April 4, 2020, from Disparbud.jabarprov: <http://www.disparbud.jabarprov.go.id/wisata/ensiklo-det.php?id=21&lang=id>

Tridayanti, R. (2018). *Pelestarian Angleng Gastronomi Sunda sebagai Potensi Atraksi Wisata di Kampung Nihmat Desa Cgugur Kecamatan Parongpong Kabupaten Bandung Barat*. Retrieved April 9, 2020, from Repository UPI: <http://repository.upi.edu/35509/>

Utami Rahmawati, Yuni Maharani, S. Ds., M.T. (2011). Pelestarian Budaya Indonesia melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat. *Jurnal tingkat sarjana bidang seni rupa dan desain*, 1.