

**MANFAAT HASIL PELATIHAN KETERAMPILAN PEMBUATAN SATE
BANDENG OLEH BADAN AMIL ZAKAT DAERAH (BAZDA) SERANG
PADA PERINTISAN USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA
DI KEL. SUMUR PECUNG KAB. SERANG**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Jurusan PKK FPTK UPI



Disusun Oleh :
Rini Nuraini
010734

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2007

RINI NURAINI

**MANFAAT HASIL PELATIHAN KETERAMPILAN PEMBUATAN SATE
BANDENG OLEH BADAN AMIL ZAKAT DAERAH (BAZDA) SERANG
PADA PERINTISAN USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA**

Disetujui dan Disahkan Oleh Pembimbing :

Pembimbing I

Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd
NIP. 131 475 573

Pembimbing II

Hj. Rita Patriasih, S.Pd M.Si
NIP. 132 206 439

Mengetahui
Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FPTK Universitas Pendidikan Indonesia

Dra. HERNI KUSANTATI, M.Pd
NIP. 130 605 184

*"...Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai (dari sesuatu urusan) kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan yang lain) dan hanya kepada Tuhan-Mu lah hendaknya kamu berharap."
(Q.S Alam Nasyrat: 6-8)*

*Dengan segala kerendahan hati kupersembahkan karya kecil ini
Kepada yang tersayang Apa dan Mama, kakak-kakakku, juga yang terhormat para pendidikk.
Inilah wujud dari do'a, harapan cahaya pikirmu dan lautan kasih sayangmu. Semoga Allah SWT
senantiasa memberikan rahmat dan melindungi kita. Amin
"inilah bagian dari doa kalian"*

PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **Manfaat Hasil Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng Oleh Badan Amil Zakat Daerah (BAZDA) Serang Pada Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga** ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Maret 2007
Yang membuat Pernyataan


Rini Nuraini
NIM.010734



ABSTRAK

MANFAAT HASIL PELATIHAN KETERAMPILAN PEMBUATAN SATE BANDENG OLEH BADAN AMIL ZAKAT DAERAH (BAZDA) SERANG PADA PERINTISAN USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA KEL.SUMUR PECUNG KAB. SERANG

Penelitian ini dilatar belakangi dengan terlaksananya pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Kelurahan Sumur Pecung. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif. Landasan teoritik yang digunakan bahwa peserta pelatihan dapat memanfaatkan hasil pelatihan keterampilan pembuatan sate bandeng berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor untuk merintis usaha sate bandeng. Hasil penelitian mengandung implikasi bahwa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor berada pada kriteria tinggi. Salah satu rekomendasi ditujukan untuk peserta pelatihan yaitu sebaiknya dapat mempertahankan, meningkatkan dan memperluas wawasan, sikap dan keterampilan dengan cara membaca buku dan majalah yang berhubungan dengan pembuatan sate bandeng dan industri rumah tangga.

Kata Kunci : Manfaat, Hasil Pelatihan, Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng, Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan kasih sayangNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Manfaat Hasil Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng oleh Badan Amil Zakat Daerah (BAZDA) SERANG Pada Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga.”

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan mengikuti Ujian Sidang pada Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK Universitas Pendidikan Indonesia. Penyusunan skripsi ini telah melibatkan berbagai pihak, perkenankanlah penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

Dra. Hj. Sri Subekti, M. Si sebagai dosen pembimbing I dan Hj. Rita Patriasih S.Pd M.Si sebagai dosen pembimbing II yang telah memberikan perhatian, bimbingan, motivasi dan pengarahan dengan penuh ketelitian, keikhlasan dan kesabaran sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dra. Hj. Sunarsih, M.Pd Dra. Sudewi Yogha, M.Si Dra Tati Setiawati, M.Pd selaku dosen partisipan yang telah memberikan masukan dan saran sehingga penulis dapat lebih menyempurnakan skripsi ini.

Dr. Ny. Arifah A. Riyanto, M.Pd, selaku Ketua, Dra. Ny. Elly Lasmanawati WP, M.Si selaku tim BBPAS (Badan Bimbingan Penyelesaian Akhir Studi) Jurusan PKK FPTK Universitas Pendidikan Indonesia yang telah menyempatkan waktu, memberikan pengarahan dalam merumuskan judul skripsi ini dan Dra. As As Setiawati, M.Si selaku Ketua tim kecil pemantapan judul skripsi, Dra. Tati Setiawati, M.Pd, Ny. Ana, S. Pd, M.

Pd selaku Dosen tim kecil yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan Outline.

Dra. Herni Kusantati, M.Pd selaku ketua Jurusan PKK FPTK UPI, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Dra. Ny. Ellis Endang Nikmawati, M.Si dan Dra. Ny. Ai Nurhayati, M.Si selaku dosen pembimbing studi mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2001, yang telah memberikan perhatian, semangat, dorongan yang tidak henti-hentinya serta do'a kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Ibu, Bapak Dosen di Jurusan PKK FPTK UPI sebagai pendidik yang telah memberikan bekal pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam bidang PKK yang berharga dan berguna bagi kehidupan penulis. Staf Tata Usaha di FPTK UPI, terima kasih atas segala bantuan dan kemudahan dalam proses administrasi.

Prof. Dr. H Suparman Usman SH selaku Ketua BAZDA Serang atas bantuan dan kerjasamanya dengan penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Apa, mama, serta kakak-kakaku yang tercinta yang tak henti-hentinya memberikan do'a, kasih sayang, dorongan moril dan materil kepada penulis selama ini sehingga penulis terpacu untuk menyelesaikan studi.

Adhi, Ka'rizza, Iyang, Vina, Ayu, Devie, Kiki, Ade, Vivit, Nurbayanti, Dumaria, Astri, Riri, teman-teman pav.33, dan temen-teman seperjuangan : Titi, Neng Listri, Agung, Dena, Dini, Teh Lia, Dewi, Wulan yang telah memberikan semangat dorongan setiap saat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan

2001, yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, serta berbagai pihak yang telah membantu dan tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Allah Subhanahu Wata'ala memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah mencurahkan kebaikan dan bantuannya kepada penulis.
Amin.

Bandung, Maret 2007

Penulis



DAFTAR ISI

Halaman

ABTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR BAGAN	xi
DAFTAR GAMBAR	xii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Pembatasan dan Perumusan Masalah	5
C. Definisi Operasional	6
D. Tujuan Penelitian	8
E. Manfaat Penelitian	9
F. Asumsi	10
G. Pertanyaan Penelitian	12
H. Lokasi dan Sampel Penelitian	13

BAB II PROGRAM PELATIHAN KETERAMPILAN PEMBUATAN SATE BANDENG OLEH BADAN AMIL ZAKAT DAERAH (BAZDA) SERANG PADA PERINTISAN USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA

A. Gambaran Umum Badan Amil Zakat Daerah (BAZDA) Serang	14
B. Gambaran Umum Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng	15
C. Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng	17
D. Manfaat Hasil Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng Pada Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga	37

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian	41
B. Populasi dan Sampel Penelitian	41
C. Teknik Pengumpulan data Penelitian	42
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data	43
E. Prosedur Penelitian	45

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	
A. Pengolahan dan Analisis Data Penelitian	48
B. Rangkuman Hasil Penelitian	82
C. Pembahasan Hasil Penelitian	95
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	
A. Kesimpulan	101
B. Implikasi	104
C. Rekomendasi	107
DAFTAR PUSTAKA	110
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran kisi-kisi	112
Lampiran Instrumen	117
Surat-Surat	124
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
Tabel 1.1	Ciri ikan bandeng segar	19
Tabel 4.1	Usia Peserta Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate bandeng.....	48
Tabel 4.2	Pendidikan Peserta Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate bandeng	49
Tabel 4.3	Pekerjaan Peserta Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate bandeng	50
Tabel 4.4	Jumlah Anggota Keluarga Peserta Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate bandeng	50
Tabel 4.5	Penghasilan Keluarga Perbulan Peserta Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sate bandeng	51
Tabel 4.6	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Pengetahuan Tentang Ciri Ikan Bandeng Yang Segar Untuk Pembuatan Sate Bandeng.....	52
Tabel 4.7	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Pengetahuan Tentang Bumbu Yang Digunakan Untuk Pembuatan Sate Bandeng.....	53
Tabel 4.8	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Pengetahuan Tentang Bahan Tambahan Yang Digunakan Untuk Pembuatan Sate Bandeng	54
Tabel 4.9	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Pengetahuan Tentang Fungsi Santan Dalam Pembuatan Sate Bandeng	55
Tabel 4.10	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Pengetahuan Tentang Karakteristik Sate Bandeng Yang Baik	56

Tabel 4.11	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Pengetahuan Tentang Alat Pengolahan Yang Tepat Untuk Pembuatan Sate Bandeng.....	57
Tabel 4.12	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Pengetahuan Tentang Alat untuk Menyaring Daging Ikan Bandeng Dalam Pembuatan Sate Bandeng.....	58
Tabel 4.13	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Pengetahuan Tentang Langkah-Langkah Menghaluskan Bumbu Dalam Pembuatan Sate Bandeng.....	59
Tabel 4.14	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Pengetahuan Fungsi Alat Penyaring Dalam Pembuatan Sate Bandeng.....	60
Tabel 4.15	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan berkenaan dengan Pengetahuan Tentang Syarat Kemasan Sate Bandeng Yang Baik.....	61
Tabel 4.16	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan berkenaan dengan Sikap Menanggapi Keluhan Konsumen.....	62
Tabel 4.17	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan berkenaan dengan Sikap Dalam Mengembangkan Pengetahuan Dan Keterampilan Tentang Sate Bandeng.....	63
Tabel 4.18	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan berkenaan dengan Sikap untuk menumbuhkan jiwa berwirausaha	64
Tabel 4.19	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan berkenaan dengan Sikap Kesungguhan Untuk Membuka Usaha Sate Bandeng.....	65
Tabel 4.20	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan berkenaan dengan Keinginan Membuka Usaha Sate Bandeng.....	66
Tabel 4.21	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Sikap Dalam Persiapan Perintisan Usaha Sate Bandeng.....	67

Tabel 4.22	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Sikap Mempromosikan Sate Bandeng.....	68
Tabel 4.23	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Sikap Memasarkan Sate Bandeng.....	69
Tabel 4.24	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Sikap Memperhatikan Aspek Yang Menentukan Harga Jual Sate Bandeng	70
Tabel 4.25	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Sikap Untuk Meningkatkan Sate Bandeng.....	71
Tabel 4.26	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Mempraktekkan Langkah Pembuatan Sate Bandeng	72
Tabel 4.27	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Mengeluarkan Daging Dari Kulit Ikan Bandeng	73
Tabel 4.28	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Memisahkan Daging Dari Duri Ikan Bandeng	74
Tabel 4.29	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Mengaduk Adonan Daging Ikan Bandeng Dan Bumbu	75
Tabel 4.30	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Memasukkan Daging Ke Dalam Kulit Ikan Bandeng	76
Tabel 4.31	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Menangani Ikan Bandeng Sebelum Diolah Menjadi Sate Bandeng.....	77
Tabel 4.32	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Menyiram Ikan Bandeng Dengan Adonan Santan	78

Tabel 4.33	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Penggunaan Bambu Untuk Menjepit Ikan Bandeng	79
Tabel 4.34	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Mengemas Sate Bandeng	80
Tabel 4.35	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan membuat label kemasan.....	81
Tabel 4.36	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng Berupa Aspek Kognitif Pada Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga	82
Tabel 4.37	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng Berupa Aspek Afektif Pada Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga	84
Tabel 4.38	Persentase Manfaat Hasil Pelatihan Berkenaan dengan Keterampilan Pembuatan Sate Bandeng Berupa Aspek Psikomotor Pada Perintisan Usaha Industri Rumah Tangga	85

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 3.1 Struktur Organisasi Industri Rumah Tangga	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1.1 Ikan Bandeng Segar	18
Gambar 1.2 Sate Bandeng	26

