

**SEJARAH PERKEMBANGAN *HOME* INDUSTRI NOPIA DAN
MINO DI DESA PEKUNDEN KECAMATAN BANYUMAS
TAHUN 2017-2021**



SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Mendapatkan
Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)**

Oleh

Nur Faiz Rizki Pratama

1801020021

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PURWOKERTO
TAHUN 2022**

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nur Faiz Rizki Pratama

NIM : 1801020021

Program Studi : Pendidikan Sejarah

Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Universitas : Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Menyusun skripsi dengan judul:

**Sejarah Perkembangan *Home* Industri Nopia dan Mino Di Desa Pekunden
Kecamatan Banyumas (Tahun 2017-2021).**

Menyatakan bahwa dengan sesungguhnya skripsi ini adalah hasil karya tulis saya sendiri dan bukan merupakan buatan orang lain atau jiplakan atau modifikasi karya orang lain.

Bila pernyataan ini tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi.

Purwokerto, 09 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



Nur Faiz Rizki Pratama

1801020021

HALAMAN PERSETUJUAN
SKRIPSI YANG BERJUDUL

**Sejarah Perkembangan *Home* Industri Nopia dan Mino Di Desa Pekunden
Kecamatan Banyumas Tahun (2017-2021)**

Oleh:

Nur Faiz Rizki Pratama

1801020021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Pembimbing I



Prof. Dr. Sugeng Priyadi, M.Hum

NIK. 2160056

Pembimbing II



Arifin Suryo Nugroho, M.Pd

NIK. 2160465

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul

**SEJARAH PERKEMBANGAN *HOME* INDUSTRI NOPIA DAN MINO DI DESA
PEKUNDEK KECAMATAN BANYUMAS TAHUN 2017-2021**

Dipersiapkan dan disusun oleh:

NUR FAIZ RIZKI PRATAMA

1801020021

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 09 Agustus 2022 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan.

Pembimbing

1. **Prof. Dr. Sugeng Priyadi, M.Hum**
NIK. 2160056

2. **Arifin Suryo Nugroho, M.Pd**
NIK. 2160465

Penguji

1. **Ipong Jazimah, M.Pd**
NIK. 2160129

2. **Sumiyatun Septianingsih, M.Pd**
NIK. 2160763

Purwokerto, 09 Agustus 2022
Universitas Muhammadiyah Purwokerto
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan



Dekan

Drs. Eko Suroso, M.Pd
NIK. 2160103

**PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Muhammadiyah Purwokerto dan demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nur Faiz Rizki Pratama
NIM : 1801020021
Program studi : Pendidikan Sejarah
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Purwokerto
Jenis Karya : Skripsi

Menyetujui dan memberikan Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right*) kepada Universitas Muhammadiyah Purwokerto atas karya ilmiah saya yang berjudul: “Sejarah Perkembangan *Home* Industri Nopia Dan Mino Di Desa Pekunden Kecamatan Banyumas Tahun 2017-2021”.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini Universitas Muhammadiyah Purwokerto berhak menyimpan, mengalihmedia/mengalihformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya dengan tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Purwokerto

Pada tanggal : 09 Agustus 2022

Yang menyatakan,



Nur Faiz Rizki Pratama

MOTTO

“Kegagalan dan Kesalahan Mengajarkan Untuk Mengambil Pelajaran dan Menjadi Lebih Baik”



PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur kepada Allah SWT atas karunia dan pertolongan yang tak pernah ada habisnya selama ini, terlebih dalam menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini saya persembahkan kepada:

Bapak dan Ibu yang sangat saya cintai dan sayangi yang sudah memberikan rasa sayang yang tidak pernah tergantikan. Terimakasih telah sabar dalam menghadapi putramu ini dengan penuh rasa cinta dan do'a yang selalu mengalir.

1. Terimakasih yang sangat mendalam untuk diri sendiri yang selama ini sudah berusaha dalam menghadapi semua masalah.
2. Terimakasih kepada dosen-dosen saya atas bimbingannya.
3. Untuk teman-teman angkatan 18 yang sudah memberikan dukungan selama 4 tahun dan sudah menjadi teman yang baik.
4. Skripsi ini merupakan persembahan istimewa untuk orang yang saya cintai. Terimakasih atas dukungan, kebaikan, perhatian, dan kebijaksanaan. Terimakasih karena memberi tahu saya cara hidup dengan jujur dan bahagia.
5. Terimakasih untuk Agung Ashari dan teman-teman desa tongkrongan saya telah membantu dan mensupport saya dalam menyusun skripsi ini.
6. Terimakasih untuk laptop, hp, printer, dan benda-benda yang terlibat dalam penyelesaian skripsi saya.

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum wr.wb

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi penelitian ini dengan judul **“Sejarah perkembangan Home Industri Nopia dan Mino Di Desa Pekunden Kecamatan Banyumas (Tahun 2017-2021)”**. Penyusunan skripsi ini untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan di Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Program Studi Pendidikan Sejarah. Dalam penyusunannya dapat terlaksana dengan baik berkat dukungan dari banyak pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Jebul Suroso, S.Kp., Ns, M.Kep, selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Purwokerto yang telah menerbitkan SK kebijakan pelaksanaan tugas akhir.
2. Bapak Drs. Eko Suroso, M.Pd, selaku Dekan FKIP Universitas Muhammadiyah Purwokerto, yang telah menerbitkan SK Skripsi.
3. Ibu Sumiyatun Septianingsih, M.Pd, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Sejarah, yang telah membantu peneliti dalam proses pendaftaran ujian skripsi.
4. Ibu Sumiyatun Septianingsih, M.Pd, selaku dosen pembimbing seminar proposal yang telah membimbing peneliti dalam menyusun skripsi.
5. Bapak Prof. Dr. Sugeng Priyadi, M.Hum, selaku dosen pembimbing I yang telah membimbing peneliti dalam menyusun skripsi.
6. Bapak Arifin Suryo Nugroho, M.pd, selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing peneliti dalam menyusun skripsi.
7. Bapak Sunijat dan Ibu Nurani selaku orang tua yang selalu memberikan do'a dan dukungan kepada penulis dalam menyusun penelitian ini.
8. Bapak Narsim, selaku Kepala Desa Pekunden yang telah memberikan izin kepada peneliti sehingga membantu proses penyusunan penelitian ini.
9. Bapak Agus Susilo dan seluruh warga Desa Pekunden khususnya warga rt 003/004 Kampong Nopia Mino yang telah bersedia menjadi informan yang membantu peneliti dalam penelitian.

10. Semua pihak kerabat dan teman-teman yang tidak bisa peneliti sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan laporan penelitian ini.

Walaupun demikian, dalam laporan penelitian ini peneliti menyadari masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi penelitian yang lebih baik kedepannya.

Wassalamu'alaikum wr.wb.

Purwokerto, 9 Agustus 2022

Nur Faiz Rizki Pratama



ABSTRAK

Peneliti memiliki tujuan, yaitu 1) untuk mengetahui sejarah perkembangan *home* industri nopia dan mino di desa Pekunden. 2) untuk mengetahui faktor yang berpengaruh terhadap perkembangan *home* industri nopia dan mino di desa Pekunden Kecamatan Banyumas. 3) untuk mengetahui dampak adanya *home* industri nopia dan mino bagi kehidupan sosial ekonomi masyarakat desa Pekunden Kecamatan Banyumas.

Metode penelitian yang digunakan untuk mengkaji permasalahan dalam penelitian ini adalah metode penelitian sejarah. Metode penelitian sejarah meliputi empat tahap, yaitu heuristik yang merupakan proses pengumpulan sumber, kritik yaitu merupakan proses pengujian yang mempertimbangkan faktor historis dari suatu teks. Interpretasi yang merupakan proses menguraikan dan menyatukan data yang sudah terkumpul dan melewati proses kritik dan historiografi yang merupakan penulisan atau penyajian berupa peristiwa sejarah.

Nopia dan mino sebagai makanan khas Banyumas telah ada sekitar tahun 1960an, oleh Bpk. Sansakir dkk. Nopia bentuknya oval berukuran besar, sedangkan mino dari kata Mini Nopia, berbentuk bulat dan kecil. Makanan ini berbahan dasar terigu, minyak, gula jawa. Proses pembuatan Nopia-Mino di kampoeng Nopia masih memakai cara tradisional, sangat unik dan menarik. Mulai dari membuat adonan hingga pada hal yang menantang yakni menempelkan adonan pada genthong yang sangat panas. Hal inilah yang menjadikan nopia mino memiliki cita rasa yang luar biasa bahkan mampu bertahan lebih dari 2 bulan tanpa pengawet dan pemanis.

Berdasarkan latarbelakang keadaan dan dengan tujuan membangkitkan makanan khas Banyumas, termasuk kesejahteraan para pengusaha nopia mino, maka ketua RT Bersama pengurusnya mencetuskan Wisata Kampoeng Nopia mino, yakni sebagai tempat edukasi bagi anak-anak didik dan wisatawan dalam dan luar negeri untuk mengenal lebih makanan khas Banyumas.

Kata Kunci: Sejarah *Home* industri, Nopia dan mino, Kampoeng Nopia mino

ABSTRACT

Researchers have aims, namely 1) to find out the history of the development of the nopia and mino home industry in Pekunden village, 2) to find out the factors that influence its development, 3) to determine its impact on the community the socio-economic life of the Pekunden village community, Banyumas. The research method used to examine the problems in this research is the historical research method. The historical research method includes four stages: heuristics (the process of collecting sources), and criticism (a testing process on historical factors of a text), interpretation (a process of outlining and unifying the collected data and the process of criticism), and historiography (the writing or presentation of historical events). Nopia and mino as Banyumas' typical food have existed since the 1960s, by Bpk. Sansakir et al. Nopia is a large oval shape, while mino from the word Mini Nopia is round and small. This food is made from flour, oil, and palm sugar. The process of making Nopia-Mino in the village of Nopia still uses the traditional way, which is very unique and exciting; starting from making dough to the challenging thing that is sticking the dough on a very hot genthong (a traditional oven). This is what makes nopia mino has an extraordinary taste and can even last for more than 2 months without preservatives and sweeteners. Based on the background of the situation and the aims to generate Banyumas' typical food as well as the welfare of the nopia mino entrepreneurs, the chairman of the RT together with his management, initiated the Kampoeng Nopia mino Tourism, which is an educational place for students, domestic and foreign tourists to get to know more about Banyumas' typical food.

Keywords: *History of Home Industry, Nopia and Mino, Kampoeng Nopia Mino*

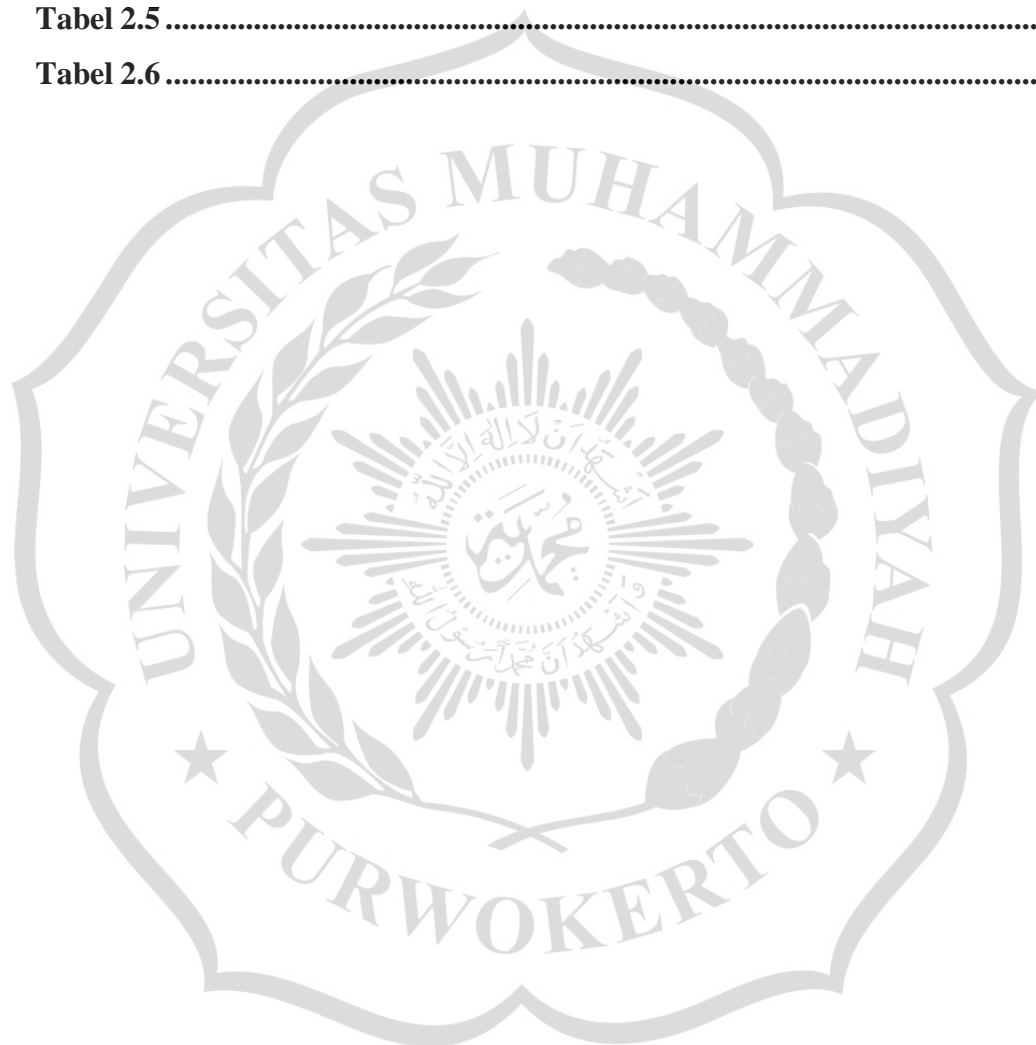
DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI.....	vi
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Tinjauan pustaka dan Penelitian Yang Relevan.....	7
F. Landasan Teori dan Penelitian Pendekatan.....	11
G. Metode Penelitian	14
H. Sistematika Penyajian	18
BAB II	20
GAMBARAN UMUM DESA PEKUNDEN KECAMATAN BANYUMAS KABUPATEN BANYUMAS.....	20
A. Kondisi Geografis Desa Pekunden Banyumas	20
B. Kondisi Sosial Ekonomi Desa Pekunden	28
BAB III.....	33
PERKEMBANGAN HOME INDUSTRI NOPIA DAN MINO DESA PEKUNDEN KECAMATAN BANYUMAS	33

A. Awal Mula <i>Home</i> Industri Nopia dan Mino	33
B. Berkembangnya <i>Home</i> Industri Nopia dan Mino.....	34
C. Inovasi Produk Nopia dan Mino	35
D. Proses Produksi Nopia dan Mino	36
E. Pemasaran Nopia dan Mino.....	38
F. Kendala Yang Dihadapi	39
BAB IV	48
DAMPAK <i>HOME</i> INDUSTRI NOPIA DAN MINO BAGI KEHIDUPAN SOSIAL EKONOMI MASYARAKAT	48
A. Dampak Bagi Pemilik Industri.....	49
B. Dampak Bagi Karyawan/Pekerja	50
C. Dampak Bagi Masyarakat Sekitar	51
BAB V.....	53
KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	58
A. Daftar Pertanyaan Wawancara.....	69
B. Daftar Informan.....	71
C. Hasil Wawancara.....	73
D. Surat Bukti Wawancara.....	81

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	3
Tabel 2.1	22
Tabel 2.2	25
Tabel 2.3.....	26
Tabel 2.4	28
Tabel 2.5	31
Tabel 2.6	32



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.....	20
Peta Kabupaten Banyumas (Sumber Bnyumaskab.go.id).....	20
Gambar 1. Wawancara dengan Pak Sutadi sebagai pemeliki agung jaya.....	83
Gambar 2. Wawancara dengan Pak Agus sebagai ketua Rt	83
Gambar 3. Wawancara dengan Mbah Mangun pemilik Bintang Fajar.....	84
Gambar 4. Proses pembuatan kulit nopia dan mino	84
Gambar 5. Proses pemanggangan dan pendinginan.....	85
Gambar 6. Pembungkusan nopia dan mino.....	85
Gambar 7. Kemasan nopia dan mino siap jual	86
Gambar 7. Tugu gentong dan lukisan 3 dimensi.....	87
Gambar 8. Kebun Toga dan akses masuk home industri.....	87
Gambar 9. Kunjungan dari DINPORA Kebumen kloter 1.....	88
Gambar 10. Kunjungan dari DINPORA Kebumen kloter 2.....	88
Gambar 10 Peta Kecamatan Banyumas.....	89