

**PROFIL INDUSTRI KERIPIK TEMPE SUKA NIKI  
DI DESA SOKARAJA TENGAH KECAMATAN SOKARAJA  
KABUPATEN BANYUMAS**



**SKRIPSI**

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian  
Syarat untuk Mencapai Gelar Sarjana Strata Satu (S-1)

**DISUSUN OLEH:**

**FEBRILIAN PUTRI DEWITA SUSANTO**

1301010005

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN GEOGRAFI  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PURWOKERTO**

**2017**

PERSETUJUAN

SKRIPSI

PROFIL INDUSTRI KERIPIK TEMPE SUKA NIKI DI DESA SOKARAJA  
TENGAH KECAMATAN SOKARAJA KABUPATEN BANYUMAS

Oleh:

**Febrilian Putri Dewita Susanto**

**NIM 1301010005**

Telah diperiksa dan disetujui oleh dewan pembimbing untuk dipertahankan di  
depan Dosen Penguji Skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas  
Muhammadiyah Purwokerto

Diperiksa dan disetujui oleh:

Pembimbing I



Dr. Suwarno, M.Si

NIK. 2160105

Pembimbing II



Dra. Esti Sarjanti, M.Si

NIK. 2160042

SKRIPSI BERJUDUL

PROFIL INDUSTRI KERIPIK TEMPE SUKA NIKI  
DI DESA SOKARAJA TENGAH KECAMATAN SOKARAJA  
KABUPATEN BANYUMAS

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**FEBRILIAN PUTRI DEWITA SUSANTO**

NIM.1301010005

Telah dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 03 Agustus 2017  
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai  
kelengkapan mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan  
Program Studi Pendidikan Geografi  
Universitas Muhammadiyah Purwokerto

Pembimbing

1. **Dr. Suwarno, M.Si**  
NIK. 2160105

2. **Dra. Esti Sarjanti, M.Si**  
NIK. 2160042

Penguji

1. **Sakinah Fathrunandi Shalihati, S.Pd., M.Sc**  
NIK. 2160464

2. **Dr. Sigid Sriwanto, M.Si**  
NIP. 19560713 198203 1 002

Purwokerto, 03 Agustus 2017

Universitas Muhammadiyah Purwokerto  
Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan  
Dekan



**Dr. Pudidivono, M.Hum.**  
NIP. 19560508 198603 1 003



## **PROFIL INDUSTRI KERIPIK TEMPE SUKA NIKI DI DESA SOKARAJA TENGAH KECAMATAN SOKARAJA KABUPATEN BANYUMAS**

### **ABSTRAK**

Penelitian ini mengkaji profil industri keripik tempe Suka Niki yang dilakukan di Desa Sokaraja Tengah Kabupaten Banyumas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil industri keripik tempe Suka Niki di Desa Sokaraja Tengah Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei dengan teknik pengumpulan data menggunakan angket. Objek penelitian ini adalah 1 pengusaha dan 4 tenaga kerja di industri keripik tempe Suka Niki Sokaraja. Teknik analisis data menggunakan pendekatan deskriptif dengan analisis persentase.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa industri keripik tempe Suka Niki Sokaraja merupakan industri rumah tangga dengan menggunakan modal sendiri untuk produksinya. Bahan baku utama membuat keripik tempe berupa tempe yang diperoleh dari pengrajin tempe langganan. Tenaga kerja yang bekerja memiliki ketrampilan dalam menggoreng dan pengemasan. Sumber energi yang digunakan untuk proses produksi berupa tenaga listrik dan gas elpiji. Wilayah pemasaran dalam 2 periode 5 tahunan mengalami penyusutan wilayah karena keripik tempe mudah hancur jika dikirim ke lokasi yang jauh dari industri. Transportasi yang digunakan untuk mengangkut bahan baku dan pemasaran adalah milik pribadi.

Kata Kunci: Industri, keripik tempe, Suka Niki

**AN INDUSTRIAL PROFILE OF KERIPIK TEMPE (TEMPEH CHIPS)  
SUKA NIKI IN SOKARAJA TENGAH VILLAGE SOKARAJA  
SUB-DISTRICT OF BANYUMAS REGENCY**

Universitas Muhammadiyah Purwokerto

**ABSTRACT**

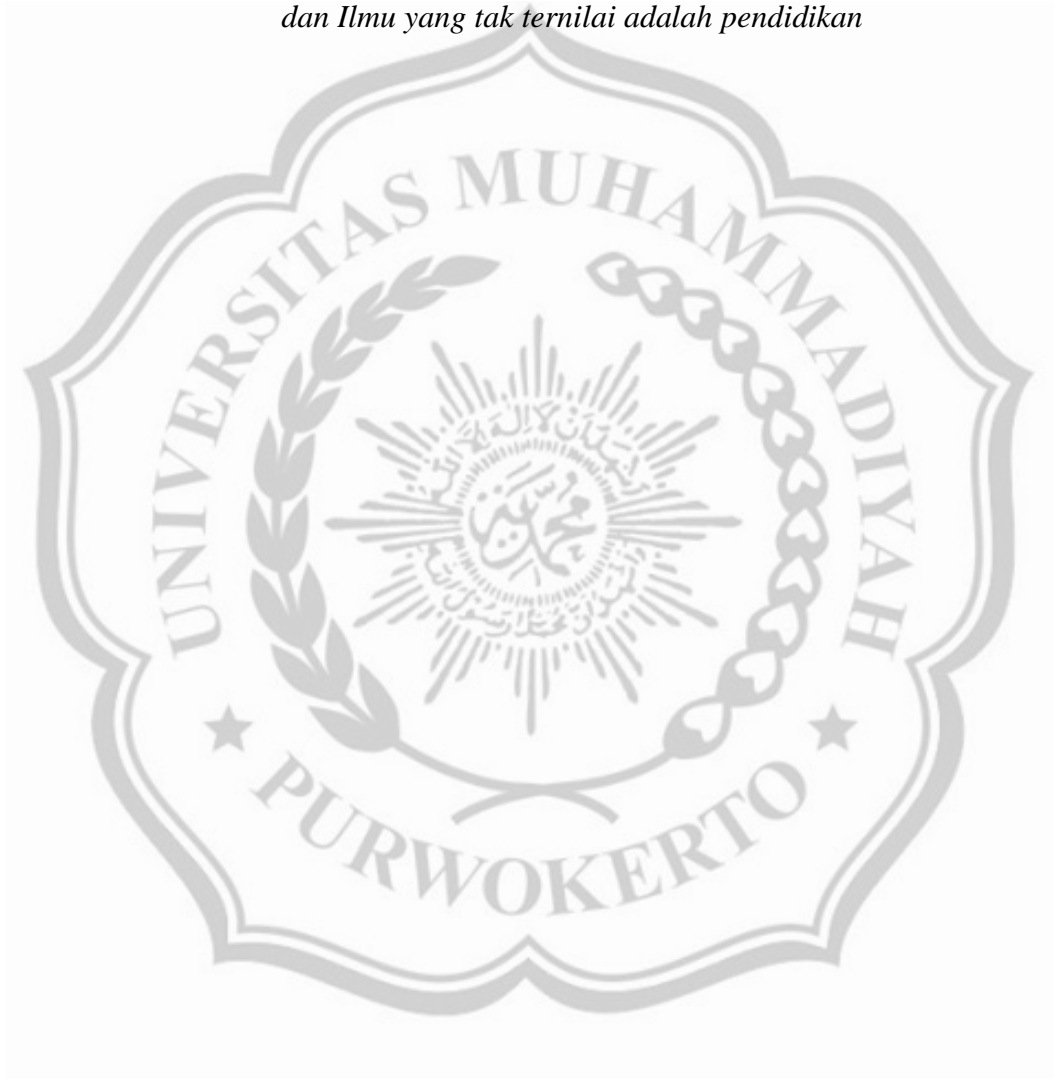
This research reviewed a profile of tempeh chips 'Suka Niki' industry in Sokaraja Tengah village Banyumas Regency. It aimed to figure out the profile of that industry. The method was survey using questionnaire as the data collecting technique. Objects of this research were the owner and four labours of Tempeh chips 'Suka Niki' industry in Sokaraja. Data analysis technique was descriptive approach with percentage analysis.

The result shows that Tempeh chips 'Suka Niki' industry in Sokaraja is a home industry using its own capital for production process. Raw materials to produce the Tempeh chips are obtained (bought) from Tempeh home industrial producers who regularly supply the raw materials. Its labours have skills in frying and packaging. The energy sources for supporting its production process are electric power and LPG (liquefied petroleum gas). The marketing area of the industry, in this 2 periods of each 5 years, depreciates because the commodity is easily broken for long distance distribution and marketing. The transportation used to ship raw materials and to distribute the product are private-ownership.

Keywords: Industry, Keripik Tempe (Tempeh Chips), Suka Niki.

## MOTTO

*Harta yang tak pernah habis adalah Ilmu pengetahuan  
dan Ilmu yang tak ternilai adalah pendidikan*



## HALAMAN PERSEMBAHAN

*Alhamdulillah, puji syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya dan doa dari orang-orang tercinta sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik dan tepat pada waktunya. Karya tulis kecilku ini akan aku persembahkan untuk:*

Bapak dan Ibuku atas segala doa yang terus mengiringi perjuanganku yang tiada hentinya untuk kesuksesan saya, semoga Allah SWT selalu memberi kemudahan rizki, kesehatan, dan keselamatan dunia dan akhirat. Amiin....





## KATA PENGANTAR

*Assalamu'alaikum wr. wb.*

Alhamdulillah Puji Syukur saya ucapkan kepada Allah SWT atas limpahan Rahmat, Taufik, Hidayah dan Inayah akhirnya setelah melalui berbagai proses yang panjang skripsi ini selesai disusun. Dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas dari peran serta berbagai pihak hingga selesai skripsi ini. Oleh karena itu perkenankan dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Drs. Pudiyono, M.Hum, selaku Dekan Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Purwokerto yang telah memberi ijin penelitian.
2. Sakinah Fathrunandi Shalihati, S.Pd., M.Sc selaku Kaprodi Pendidikan Geografi yang telah mengizinkan menyusun skripsi.
3. Dr. Suwarno, M.Si selaku pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada saya dengan sabar dan tidak bosan-bosannya memberikan motivasi bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Dra. Esti Sarjanti, M.Si selaku pembimbing 2 yang telah memberikan arahan-arahan yang sangat bermanfaat bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Geografi Universitas Muhammadiyah Purwokerto yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
6. Pengusaha dan tenaga kerja industri keripik tempe Suka Niki Sokaraja, terimakasih atas informasi yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyusun skripsi.
7. Kepala Desa Sokaraja tengah yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk melakukan penelitian.
8. Bapak dan Ibu yang selalu memberiku motivasi dan semangat dalam hidupku.
9. Kakaku dan adik-adikku yang saya cintai yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada saya.
10. Sahabat seperjuangan Program Studi Pendidikan Geografi Universitas Muhammadiyah Purwokerto angkatan 2013, terimakasih atas perteman, canda tawa, pengalaman, serta kenangan yang telah kalian bagi.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan kelemahan. Semua itu disebabkan karena keterbatasan kemampuan peneliti. Oleh karena itu saran dan kritik yang bersifat membangun dari para pembaca sangat diharapkan. Akhirnya peneliti berharap semoga skripsi dapat bermanfaat khususnya bagi peneliti dan pembaca.



Purwokerto, 3 Agustus 2017

peneliti

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>MOTTO</b> .....	vii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Industri.....	5
B. Kemampuan Industri .....	6
C. Produksi.....	11
D. Keripik Tempe.....	11
E. Penelitian Relevan.....	12
F. Kerangka Pemikiran.....	17

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Metode Penelitian .....	19
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
C. Alat dan Bahan .....	19
D. Variabel dan Sumber Data Penelitian.....	20
E. Objek Penelitian.....	20
F. Teknik Pengumpulan Data .....	20
G. Instrumen Penelitian .....	21
H. Teknik Pengolahan Data.....	22
I. Teknik Analisis Data.....	22

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Daerah Penelitian .....	24
B. Hasil Penelitian.....	30
C. Pembahasan .....	48
D. Implementasi Pembelajaran Di Sekolah.....	50

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	52

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>55</b>
----------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Hasil Penjualan Keripik Tempe Suka Niki Sokaraja .....	3
Tabel 2.1 Penelitian Yang Relevan .....	15
Tabel 3.1 Instrumen Pengusaha Industri Keripik Tempe Suka Niki Sokaraja	21
Tabel 3.2 Instrumen Tenaga Kerja Industri Keripik Tempe Suka Niki Sokaraja	21
Tabel 4.1 Tata Guna Lahan Desa Sokaraja Tengah Tahun 2016.....	25
Tabel 4.2 Jenis Kelamin Penduduk Desa Sokaraja Tengah Tahun 2016.....	25
Tabel 4.3 Umur Penduduk Desa Sokaraja Tengah Tahun 2016 .....	26
Tabel 4.4 Mata Pencarian Penduduk Desa Sokaraja Tengah .....	27
Tabel 4.5 Tingkat Pendidikan Penduduk Desa Sokaraja Tengah .....	27
Tabel 4.6 Agama Penduduk Desa Sokaraja Tengah.....	28
Tabel 4.7 Jenis Dan Harga Keripik Tempe Suka Niki.....	38
Tabel 4.8 Tenaga Kerja Berdasarkan Umur.....	45
Tabel 4.9 Tenaga Kerja Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	45
Tabel 4.10 Masa Kerja Tenaga Kerja .....	47
Tabel 4.11 Jenis Alat Transportasi.....	47
Tabel 4.12 Kendala Yang Dialami Tenaga Kerja .....	48
Tabel 4.13 Kompetensi Dasar SMA kelas XI.....	51
Tabel 4.14 Kompetensi Dasar SMA kelas XII.....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Pemikiran.....	18
Gambar 4.1	Peta Penggunaan Lahan Desa Sokaraja Tengah .....	29
Gambar 4.2	Peta Pemasaran Industri Keripik Tempe Suka Niki Sokaraja...	37
Gambar 4.3	Keripik Tempe Kemasan Besar.....	39
Gambar 4.4	Keripik Tempe Kemasan Sedang .....	39
Gambar 4.5	Keripik Tempe Kemasan Kecil .....	39
Gambar 4.6	Proses Produksi .....	43



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Ijin Penelitian .....	55
Lampiran 2 Surat Keputusan.....	58
Lampiran 3 Lembar Angket.....	62
Lampiran 4 Tabel Data.....	68
Lampiran 5 Silabus.....	72

