

**HUBUNGAN FAKTOR-FAKTOR SOSIAL PRODUSEN DENGAN
PENERAPAN TEKNOLOGI PEMBUATAN TELUR ASIN
DI KABUPATEN BREBES, JAWA TENGAH**

SKRIPSI

Oleh

SUSAN REHULINA SIAHAAN



**PROGRAM STUDI S1 AGRIBISNIS
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2017**

**HUBUNGAN FAKTOR – FAKTOR SOSIAL PRODUSEN DENGAN
PENERAPAN TEKNOLOGI PEMBUATAN TELUR ASIN
DI KABUPATEN BREBES, JAWA TENGAH**

Oleh

**SUSAN REHULINA SIAHAAN
NIM : 23040113190017**

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian pada Program Studi Agribisnis
Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro**

**PROGRAM STUDI S1 AGRIBISNIS
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
S E M A R A N G
2 0 1 7**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Susan Rehulina Siahaan
NIM : 23040113190017
Program Studi : S1- Agribisnis

Dengan ini menyatakan sebagai berikut :

1. Karya ilmiah yang berjudul: **Hubungan Faktor-Faktor Sosial Produsen dengan Penerapan Teknologi Pembuatan Telur Asin di Kabupaten Brebes, Jawa Tengah**, penelitian yang terkait dengan karya ilmiah ini adalah hasil dari kerja saya sendiri.
2. Setiap ide atau kutipan dari karya orang lain berupa publikasi atau dalam bentuk lainnya dalam karya ilmiah ini, telah diakui sesuai standar prosedur disiplin ilmu.
3. Saya mengakui bahwa karya ini dapat dihasilkan berkat bimbingan dan dukungan penuh oleh pembimbing saya, yaitu: **Dr. Ir. Wulan Sumekar, M.S.**, dan **Tutik Dalmiyatun S.Pt., M.Sc**

Apabila kemudian hari dalam karya ilmiah ini ditemukan hal-hal yang menunjukkan telah dilakukannya kecurangan akademik oleh saya, maka saya bersedia gelar akademik yang telah saya dapatkan ditarik sesuai dengan ketentuan dari Program Studi Agribisnis Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang.

Semarang, Juni 2017



Susan Rehulina Siahaan

Mengetahui,

Pembimbing Utama

Dr. Ir. Wulan Sumekar, M.S.
NIP. 19570119 198312 2 001

Pembimbing Anggota

Tutik Dalmiyatun, S. Pt., M. Sc
NIP. 19870323 201404 2 001

Judul : HUBUNGAN FAKTOR-FAKTOR SOSIAL
PRODUSEN DENGAN PENERAPAN
TEKNOLOGI PEMBUATAN TELUR ASIN
DI KABUPATEN BREBES, JAWA TENGAH

Nama : SUSAN REHULINA SIAHAAN

Nomor Induk Mahasiswa : 23040113190017

Program Studi/Departemen : S1 AGRIBISNIS/PERTANIAN

Fakultas : PETERNAKAN DAN PERTANIAN

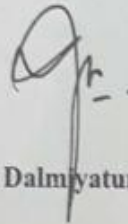
Telah disidangkan dihadapan Tim Penguji
dan dinyatakan lulus pada tanggal... 20 JUN 2017.

Pembimbing Utama



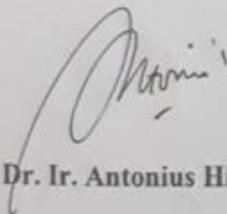
Dr. Ir. Wulan Sumekar, M.S.

Pembimbing Anggota



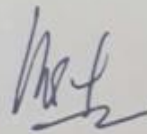
Tutik Dalmyatun S.Pt., M.Sc

Ketua Ujian Akhir Program



Dr. Ir. Antonius Hintono, M.P.

Ketua Program Studi



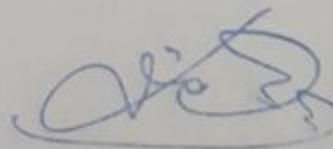
Dr. Ir. Titik Ekowati, M.Sc.

Dekan



Prof. Dr. Ir. Much Arifin, M.Sc.

Ketua Departemen



Ir. Didik W. Widjajanto, M.Sc. Res., Ph.D

**HUBUNGAN FAKTOR – FAKTOR SOSIAL PRODUSEN DENGAN
PENERAPAN TEKNOLOGI PEMBUATAN TELUR ASIN DI
KABUPATEN BREBES, JAWA TENGAH**

*(Correlation Analysis of Social Factors of Salted Eggs Producer towards the
Application of Technology in Brebes Regency, Central Java)*

**OLEH:
Susan Rehulina Siahaan**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan teknologi bahan pemeraman dalam pembuatan telur asin di Kabupaten Brebes, mengetahui penerapan teknologi bahan pemeraman telur asin berdasarkan faktor-faktor sosialnya dan untuk mengetahui hubungan faktor-faktor sosial dengan penerapan teknologi pembuatan telur asin. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 1-28 Januari 2017 di Kabupaten Brebes Jawa Tengah. Lokasi ini dipilih karena merupakan sentra telur asin di Jawa dan merupakan produk khas dari Brebes. Metode yang digunakan adalah metode survei. Metode pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara menggunakan kuesioner. Metode penentuan sampel menggunakan metode *purposive sampling* dengan jumlah sampel 46 orang berdasarkan pertimbangan produsen telur asin yang bersertifikat PIRT dan aktif. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif dan analisis *korelasi rank spearman*. Sebagian besar produsen menerapkan bahan pemeraman telur asin seperti air, garam, batu bata, abu gosok dan tanah liat. Sebagian besar produsen yang menerapkan bahan tersebut beumur 40-49 tahun, memiliki pendidikan sampai tingkat SMA, dengan pengalaman 6-10 tahun, pendidikan non formal dengan frekuensi rendah, motivasi yang sangat baik dan tingkat kosmopolitan yang cukup. Faktor sosial yang berhubungan secara signifikan dengan penerapan teknologi bahan pemeraman telur asin adalah umur dan motivasi.

Kata kunci: Faktor - faktor sosial, penerapan teknologi dan telur asin

ABSTRACT

The aims of the study were to determine the application of dough material curing technology used in salted eggs producers in Brebes Regency, to know the social factors of salted eggs producers, and to analyze the correlation of social factors of salted eggs producers towards the application of technology in salted eggs industry. This research was conducted on 1-28 January 2017 in Brebes Regency, Central Java. The location was selected because it leads salted eggs industry in central java and the special product from Brebes Regency. Survey was used in this research. Observation and interviews were used to collect the data.

Purposive sampling method was used to determine the respondent among 46 salted eggs producers. The Sample of salted eggs producers who have the certified of PIRT (*pangan industri rumah tangga*). The descriptive analysis and correlation rank spearman was used to analyze the data. Most of salted eggs producers applied ingredients of making salted eggs such as water, salt, brick, ash and clay. Most of the respondents were 40-49 years old and they had high school level of education. Based on the result, the respondents were in excellent category of motivation and moderate cosmopolitan level. Moreover, the result of correlation analysis showed that variables of age and motivation had significant influent to the application of material technologies.

Key words: *Social factors, application technology and salted egg*

KATA PENGANTAR

Kabupaten Brebes merupakan sentra telur asin di Jawa Tengah. Metode dalam pembuatan telur asin yang digunakan umumnya adalah metode pemeraman. Campuran adonan bahan yang digunakan berbeda-beda yaitu menggunakan batu bata atau abu gosok atau tanah liat. Setiap bahan yang digunakan mempunyai kelemahan dan kelebihan masing-masing. Keputusan untuk mengadopsi suatu teknologi oleh produsen dapat dilihat dari faktor-faktor sosial seperti umur, pendidikan formal, pengalaman, pendidikan non formal, motivasi, dan tingkat kosmopolitan.

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan pertolongan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian hingga penulisan skripsi ini dengan baik.

Penulis ucapkan terima kasih kepada:

- a. Prof. Dr. Ir. Mukh Arifin, M.Sc., selaku Dekan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro beserta Staf
- b. Dr. Ir. Titik Ekowati, M.Sc., selaku Ketua Program Studi S1 Agribisnis Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro
- c. Dr. Ir. Wulan Sumekar, M.S. sebagai Pembimbing Utama atas bimbingan, saran serta pengarahannya sehingga penelitian dan penulisan skripsi ini dapat diselesaikan
- d. Tutik Dalmiyatun S.Pt., M.Sc sebagai Pembimbing Anggota atas bimbingan, saran dan pengarahannya sehingga penelitian dan penulisan skripsi ini dapat diselesaikan
- e. Dr. Ir. Edy Prasetyo, M.S., selaku Dosen Wali
- f. Dinas Peternakan yaitu kepada Bapak Hengki, Mas Iwan, Mba Enda, dan staf serta tidak lupa juga kepada Mas Yono yang turut membantu sehingga penelitian dan penulisan skripsi ini dapat diselesaikan
- g. Orang tua, Nenek Karo, Abang Arisman, Edak Riris, Kak Jenny, Bang Rido, Kak Iren, Bang Pandu, serta Adik Jhonson yang telah memberikan doa, materi dan dukungan kepada penulis selama ini.

- h. Teguhkan Hutabarat atas doa dan semangat yang diberikan kepada penulis selama ini.
- i. Teman-teman atas doa dan dukungan kalian selama ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis masih mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi terciptanya kesempurnaan penulisan ini.

Pada kesempatan terakhir penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat dan menambah wawasan khususnya bagi penulis maupun kepada pembaca pada umumnya.

Semarang, Juni 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR TABEL.....	ixi
DAFTAR ILUSTRASI	ixii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ixiii
BAB I PENDAHULUAN	1
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Telur Asin	6
2.2. Teknologi Pemeraman Telur Asin	6
2.3. Faktor-Faktor Sosial.....	8
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1. Kerangka Pemikiran	14
3.2. Hipotesis	15
3.3. Lokasi dan Waktu Penelitian	15
3.4. Metode Penelitian	16
3.5. Batas Istilah dan Konsep Pengukuran.....	20
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian	25
4.2. Identitas Responden	34
4.3. Penerapan Teknologi Bahan Pemeraman Telur Asin	40
4.4. Faktor-Faktor Sosial Produsen Telur Asin terhadap Penerapan Teknologi Bahan Pemeraman Telur Asin.....	43
4.5. Hubungan Faktor-Faktor Sosial dengan Penerapan Teknologi Bahan Pemeraman Telur Asin	59
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	67
5.1. Simpulan	67
5.2. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69

LAMPIRAN	75
RIWAYAT HIDUP	100

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur di Kabupaten Brebes..	28
2. Jumlah Penduduk berdasarkan Pendidikan Formal di Kabupaten Brebes.....	29
3. Keadaan Penduduk Kabupaten Brebes Berdasarkan Mata Pencaharian.....	30
4. Jumlah Ternak Unggas di Kabupaten Brebes pada Tahun 2015.....	32
5. Jumlah Unit Usaha dan Produksi Agroindustri Telur Asin Yang ber PIRT dan Non PIRT di Kabupaten Brebes.....	33
6. Identitas Responden (Produsen Telur Asin) di Kabupaten Brebes Berdasarkan Umur, Pendidikan, Pengalaman dan Tujuan Usaha Telur Asin.....	35
7. Identitas Responden (Produsen Telur Asin) di Kabupaten Brebes berdasarkan Tempat Tinggal Responden.....	39
8. Jumlah Responden Berdasarkan Penerapan Teknologi Bahan Adonan Pemeraman Telur Asin.....	42
9. Jumlah Responden yang Menerapkan Bahan Pemeraman Telur Asin berdasarkan Umur.....	43
10. Jumlah Responden yang Menerapkan Bahan Pemeraman Telur Asin berdasarkan Pendidikan Formal.....	45
11. Jumlah Responden yang Menerapkan Bahan Pemeraman Telur Asin berdasarkan Pengalaman.....	47
12. Jumlah Responden yang Menerapkan Bahan Pemeraman Telur Asin Berdasarkan Pendidikan Non Formal.....	48
13. Jumlah Responden yang Menerapkan Bahan Pemeraman Telur Asin Berdasarkan Tingkat Kosmopolitan.....	55
14. Hubungan Faktor-Faktor Sosial dengan Penerapan Teknologi Bahan Pemeraman Telur Asin di Kabupaten Brebes.....	59

DAFTAR ILUSTRASI

Nomor	Halaman
1. Skema Kerangka Pemikiran	15

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Peta Wilayah Kabupaten Brebes.....	75
2. Kuesioner.....	76
3. Identitas Responden Produsen Telur Asin di Kabupaten Brebes berdasarkan Tempat Tinggal Responden.....	84
4. Identitas Responden Produsen Telur Asin Berdasarkan umur, Pendidikan Formal dan Pengalaman.....	86
5. Pendidikan non Formal dan Motivasi Responden.....	88
6. Tingkat Kosmopolitan Responden.....	90
7. Penerapan Teknologi Bahan Pemeraman Telur Asin yang digunakan Responden.....	92
8. Jumlah Responden yang Menerapkan Bahan Pemeraman Telur Asin berdasarkan Motivasi.....	94
9. Analisis Korelasi <i>Rank Spearman</i>	96
10. Dokumentasi	97
11. Surat Keterangan telah melakukan Penelitian.....	99