

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP MAKANAN
TRADISIONAL, " DODOL ALAME " di SUMATERA UTARA

OLEH

RIAN ARMANDO MANALU
NIRM 01.1.3.17.0561



PROGRAM STUDI PENYULUHAN PERTANIAN BERKELANJUTAN
JURUSAN PERTANIAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN MEDAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2021

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP MAKANAN
TRADISIONAL, " DODOL ALAME" DI SUMATERA UTARA

OLEH

RIAN ARMANDO MANALU
NIRM. 01.1.3.17.0561

Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Terapan Pertanian (S.Tr.P)

PROGRAM STUDI PENYULUHAN PERTANIAN BERKELANJUTAN
JURUSAN PERTANIAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN MEDAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2021

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

Judul : Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, "Dodol Alame" di Sumatera Utara
Nama : Rian Armando Manalu
NIRM : 01.1.3.17.0561
Program Studi : Penyuluh Pertanian Berkelanjutan
Jurusan : Pertanian

Telah dipertahankan di Depan Penguji
Pada Tanggal 06 Juli 2021
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat

Tim Penguji,
Ketua



Nurliana Harahap, S.P., M.Si.
NIP. 19751001 200312 2 001

Anggota 1



Dr. Gusti Setiavani, S.T.P., M.P.
NIP. 19800919 200312 2 001

Anggota 2



Dr. Linda Tri Wira Astuti, S.P., M.P.
NIP. 19801021 200312 2 002

LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING

Judul Laporan : Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, " Dodol Alame " di Provinsi Sumatera Utara
Nama : Rian Armando Manalu
NIRM : 01.1.3.17.0561
Program Studi : Penyuluhan Pertanian Berkelanjutan
Jurusan : Pertanian

Menyetujui

Pembimbing I



Dr. Gusti Setiavani, S.T.P., M.P.
NIP.19800919 200312 2 001

Pembimbing II



Ameilia Zuliyanti Siregar, M.Sc., Ph.D.
NIP.19730527 200501 2 002

Mengetahui

Ketua Jurusan



Tience E. Pakpahan, S.P., M.Si
NIP.19810903 201101 2 006

Ketua Program Studi



Tience E. Pakpahan, S.P., M.Si
NIP.19810903 201101 2 006

Direktur Polbangtan Medan



Ir. Yuliana Kansrini, M.Si.
NIP. 19660708 199602 2 001

Tanggal Lulus : 06 Juli 2021

HALAMAN PERNYATAAN ORSINALITAS

Laporan Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun menjadi rujukan, telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Rian Armando Manalu

NIRM : 01.1.3.17.0561

Tanda Tangan : 

Tanggal : 06 Juli 2021

RIWAYAT HIDUP



Rian Armando Manalu, lahir di Binjai Provinsi Sumatera Utara pada tanggal 18 Mei 1998, anak ke lima dari lima bersaudara dari Bapak Janner Manalu, S.Pd. dan Ibu Nursawani Sinaga, S.Pd. Menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri 020584 Binjai pada tahun 2010, meneruskan pendidikan ke Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Binjai dan lulus pada tahun 2013. Kemudian menyelesaikan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 2 Binjai pada tahun 2016. Pada tahun 2017 penulis mendapatkan kesempatan menempuh pendidikan di Politeknik Pembangunan Pertanian Medan Program Pendidikan Diploma IV. Pada Tahun 2021 penulis melakukan pengkajian untuk penulisan Tugas Akhir (TA) dengan mengangkat judul “**Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, " Dodol Alame" di Sumatera Utara**” sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pertanian di bawah bimbingan Dr. Gusti Setiavani, S.T.P., M.P. dan Ameilia Zuliyanti Siregar, M.Sc., Ph.D. hingga berhasil menyandang gelar Sarjana Sains Terapan Pertanian (S. Tr.P).

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai alumni Polbangtan Medan, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rian Armando Manalu
Nirm : 01.1.3.17.0561
Program Studi : Penyuluhan Pertanian Berkelanjutan
Jenis karya : Laporan Tugas Akhir

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Polbangtan Medan Hak Bebas Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas tugas ilmiah saya yang berjudul **Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, " Dodol Alame", di Sumatera Utara** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Polbangtan Medan berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Medan

Pada : 06 Juli 2021

Yang menyatakan,



(Rian Armando Manalu)

HALAMAN PERUNTUKAN

Nats Alkitab

Lukas 14 : 13 -14

" Tetapi apabila engkau mengadakan perjamuan, undanglah orang-orang miskin, orang-orang cacat, orang-orang lumpuh dan orang-orang buta. Dan engkau akan berbahagia, karena mereka tidak mempunyai apa-apa untuk membalasnya kepadamu. Sebab engkau akan mendapat balasnya pada hari kebangkitan orang-orang benar."

1 Korintus 13 : 13

" Demikianlah tinggal ketiga hal ini, yaitu iman, pengharapan dan kasih, dan yang paling besar di antaranya ialah kasih "

Karya tulis ini kupersembahkan kepada :

1. Keluarga yang sampai saat ini terus memberi dukungan moral dan moril yang tiada hentinya. Ayah, terimakasih untuk semua dukungan materi yang engkau berikan, betapa bersyukur aku memiliki Ayah yang selalu memotivasi anaknya dalam mengenyam dunia pendidikan sehingga daku bisa sampai pada tahap ini. Untuk Ibu yang paling kukasihi. Ya, Ibu yang sangat mengharapkan daku untuk bisa mengenyam bangku perkuliahan agar daku menjadi orang yang sukses dan mandiri serta semakin taat akan perintah Tuhan. Terimakasih Ibu, dengan segenap hati Rian haturkan atas kasih dan kelembutanmu yang engkau curahkan pada anakmu ini. Doakan selalu anakmu ini agar terus bertumbuh dalam iman dan takut akan Tuhan dan menjadi orang yang bermanfaat bagi Tuhan dan menjadi lilin kecil yang mampu menerangi sekitarnya. Untuk kakak-kakakku, terimakasih atas dukungan yang kalian berikan hingga samapai detik ini. Terimakasih telah bersedia untuk membantu adikmu dikala membutuhkan moral dan moril. Doakan selalu adik kecil kalian ini agar meraih apa yang ia impikan dan bisa membangun dan menaikkan derajat keluarganya.
2. Ibu Dr. Gusti Setiavani, S.T.P., M.P. selaku dosen pembimbing I dan Ibu Ameilia Zuliyanti Siregar, M.Sc., Ph.D. selaku dosen pembimbing II, terimakasih atas

segala arahan, bimbingan, saran dan waktu yang ibu berikan selama penulisan Tugas Akhir ini. Dan juga terimakasih banyak atas motivasi yang telah ibu berikan kepada saya yang nantinya akan sangat berguna di kehidupan saya. Semoga ibu diberikan kesehatan dan rezeki di lancarkan selalu, Amin.

3. Ibu Nurliana Harahap, S.P., M.Si., ibu Dr. Gusti Setiavani, S.T.P., M.P. dan ibu Dr. Linda Tri Wira Astuti, S.P., M.P., selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan dan saran dalam perbaikan tugas akhir ini.
4. Dosen-dosen dan Pegawai Politeknik Pembangunan Medan, terima kasih untuk segala ilmu selama menuntut ilmu di Institusi ini.
5. Keluarga TAN A 17, terimakasih untuk semua warna yang telah kalian sebarkan dalam persahabatan selama ini, semua akan menjadi pembelajaran dalam hidup dan senantiasa terkenang selalu.
6. Grup Triba yang kukasihi, terimakasih atas warna kehidupan yang telah kalian berikan kepadaku. Terimakasih banyak telah menjadi sahabat yang selalu memberikan semangat dan selalu membantu diriku selalu. Persahabatan yang telah kalian berikan membuatku tersadar akan betapa berartinya kehidupan ini. Semoga setelah selesai mengenyam pendidikan ini kita menggapai yang kita inginkan mulai dari pekerjaan dan hingga berkeluarga kelak.
7. Keluarga Hezekiah, kalian juga menjadi salah satu keluarga yang menjadikanku berharga sehingga bisa terus maju dan menjadi diriku yang mampu melewati apapun, belajar mendalami firman Tuhan dan semakin dekat kepada sang Khalik. Semoga kita semakin diberkati untuk menjadi berkat bagi orang lain.
8. Untuk semua orang yang satu persatu tak bisa kusebutkan namanya, terimakasih untuk kasih kalian yang begitu tulus sehingga daku bisa merasakan diriku berharga di mata kalian dan layak menerima berbagai pembelajaran hidup yang Tuhan berikan melalui kalian. Terimakasih untuk itu, semoga kelak kita bisa bertemu di masa mendatang dan membawa kabar kebahagiaan masing-masing yang diberikan oleh Tuhan Yang maha Esa.

ABSTRAK

Rian Armando Manalu, NIRM 01.1.3.17.0561. Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, "Dodol Alame" di Sumatera Utara. Pengkajian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi masyarakat di Sumatera Utara terhadap dodol alame dan untuk mengetahui faktor-faktor yang memengaruhi persepsinya. Serta untuk membandingkan perbedaan persepsi antara masyarakat yang berdomisili di Tapanuli Selatan dengan masyarakat di Kota Binjai. Pengkajian ini dilaksanakan di Kota Binjai dan Kabupaten Tapanuli Selatan pada bulan Mei sampai dengan bulan Juni. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu *google form* yang telah diuji validitas dan reliabilitasnya, sementara metode analisis data menggunakan skala *likert* dan regresi linear berganda. Hasil pengkajian ini menunjukkan bahwa tingkat persepsi masyarakat terhadap dodol alame di Sumatera Utara relatif sangat tinggi (78%). Berdasarkan hasil regresi linear berganda diperoleh persamaan sebagai berikut $Y = 0,173 - 0,009X_1 - 0,110X_2 - 0,114X_3 + 0,488X_4 + 0,511X_5 + 0,220X_6 + \epsilon$. Secara simultan variabel pengetahuan, pendapatan, kemasan, harga, cita rasa dan promosi berpengaruh kepada persepsi masyarakat terhadap makanan tradisional, " dodol alame" dimana nilai $F_{hitung} (24,326) > F_{tabel} (2,11)$.

Kata Kunci : Dodol Alame, Makanan Tradisional, Persepsi.

ABSTRACT

Rian Armando Manalu, NIRM 01.1.3.17.0561. *Public Perception of Traditional Food, "Dodol Alame" in North Sumatra. This study aims to determine the perception of the people in North Sumatra towards dodol alame and to determine the factors that influence their perception. As well as to compare the differences in perceptions between people who live in South Tapanuli with people in Binjai City. This assessment was carried out in Binjai City and South Tapanuli Regency from May to June. The data collection method used is google form which has been tested for validity and reliability, while the data analysis method uses ascale Likert and multiple linear regression. The results of this study indicate that the level of public perception of dodol alame in North Sumatra is relatively very high (78%). Based on the results of multiple linear regression, the following equation is obtained $Y = 0.173 - 0.009X_1 - 0.110X_2 - 0.114X_3 + 0.488X_4 + 0.511X_5 + 0.220X_6 + \epsilon$. Simultaneously, the variables of knowledge, income, packaging, price, taste and promotion affect people's perceptions of traditional food, "dodol alame" where the value of $F_{count}(24,326) > F_{table}(2,11)$.*

Keyword: *Dodol Alame, Traditional Food, Perception.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur pengkaji haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkah dan Karunia-Nya sehingga pengkaji dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, " Dodol Alame" di Sumatera Utara sebagai persyaratan untuk dilaksanakannya sidang meja hijau.

Dalam proses penulisan laporan ini tidak terlepas dari bimbingan dan arahan berbagai pihak maka pada kesempatan ini pengkaji ucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Yuliana Kansrini, M.Si selaku Direktur Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan Medan)
2. Tience Elizabeth Pakpahan, S.P., M.Si selaku Ketua Jurusan Polbangtan Medan.
3. Dr. Gusti Setiavani, S.T.P., M.P. selaku Dosen Pembimbing I.
4. Ameilia Zuliyanti Siregar, M.Sc., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing II
5. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini.

Demikian penulisan laporan tugas akhir ini pengkaji mengharapkan kritik dan saran yang bersifat konstruktif untuk penyempurnaan dipenulisan laporan tugas akhir.

Medan, Juli 2021

Pengkaji

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI	
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING	
HALAMAN PERNYATAAN ORSINALITAS	
RIWAYAT HIDUP	
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	
HALAMAN PERUNTUKAN	
ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	4
D. Kegunaan.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
A. Landasan Teoritis.....	Error! Bookmark not defined.
B. Hasil Pengkajian Terdahulu	Error! Bookmark not defined.
C. Kerangka Pemikiran.....	Error! Bookmark not defined.
D. Hipotesis.....	Error! Bookmark not defined.
III. METODE PENGKAJIAN	Error! Bookmark not defined.
A. Lokasi.....	Error! Bookmark not defined.
B. Jenis Pengkajian.....	Error! Bookmark not defined.
C. Batasan Operasional.....	Error! Bookmark not defined.
D. Teknik Pengumpulan Data.....	Error! Bookmark not defined.
E. Teknik Analisa Data.....	Error! Bookmark not defined.
IV. GAMBARAN UMUM WILAYAH PENGKAJIAN ..	Error! Bookmark not defined.

A. Kabupaten Tapanuli Selatan	Error! Bookmark not defined.
B. Kota Binjai	Error! Bookmark not defined.
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
A. Karakteristik Responden	Error! Bookmark not defined.
B. Hasil Uji Hipotesis 1	Error! Bookmark not defined.
C. Analisis Hipotesis 2.....	Error! Bookmark not defined.
D. Hipotesis 3.....	Error! Bookmark not defined.
VI. KESIMPULAN, SARAN DAN IMPLIKASI	Error! Bookmark not defined.
A. Simpulan	Error! Bookmark not defined.
B. Saran.....	Error! Bookmark not defined.
C. Implikasi.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
1	<u>Kajian Terdahulu</u>	15
2	<u>Indikator Pengkajian</u>	20
3	<u>Populasi Penduduk di Kabupaten Tapanuli Selatan dan Kota Binjai</u>	22
4	<u>Populasi Sampel Domisili</u>	23
5	<u>Hasil Uji Validitas</u>	25
6	<u>Hasil Uji Reliabilitas</u>	27
7	<u>Hasil Multikolinearitas</u>	28
8	<u>Hasil Uji Glejser</u>	29
9	<u>Jumlah Penduduk di Kabupaten Tapanuli Selatan Berdasarkan Jenis Kelamin</u>	35
10	<u>Jumlah Penduduk di Kabupaten Tapanuli Selatan Berdasarkan Umur dan Jenis Kelamin</u>	36
11	<u>Jumlah Penduduk di Kota Binjai Berdasarkan Jenis Kelamin</u>	38
12	<u>Jumlah Penduduk di Kota Binjai Berdasarkan Umur</u>	39
13	<u>Persentase Responden Berdasarkan Jenis Kelamin</u>	40
14	<u>Data Umur Sampel</u>	41
15	<u>Rekapitulasi Pekerjaan Responden</u>	41
16	<u>Tingkat Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, " Dodol Alame" di Sumatera Utara</u>	42
17	<u>Hasil Uji Regresi Parsial (t) Variabel X terhadap Y</u>	43
18	<u>Hasil Uji Independen Sample T-Test</u>	50
19	<u>Matriks Penyuluhan Dodol Alame</u>	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
1	<u>Kerangka Pemikiran</u>	16
2	<u>Hasil Uji Normalitas P-Plot</u>	28
3	<u>Garis Kontinum Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, " Dodol Alame " di Sumatera Utara</u>	30
4	<u>Peta Kabupaten Tapanuli Selatan</u>	34
5	<u>Peta Kota Binjai</u>	38
6	<u>Persentase Garis Kontinum Tingkat Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, " Dodol Alame " di Sumatera Utara</u>	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul	Halaman
1	Uji Validitas dan Reliabilitas.....	60
2	Data Karakteristik Responden.....	67
3	Hasil Rekapitulasi Kuesioner.....	70
4	Hasil Uji Regresi Linear Berganda dan Uji Sampel T.....	83
5	Dokumentasi Lapangan.....	85

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang multikultur (Departemen Pendidikan Nasional, 2001 *dalam* Hasmah, 2020), hal ini dapat dilihat dari ragam tradisi yang tercipta di masyarakat lokal. Salah satunya ialah ragam tradisi yang ada di Sumatera Utara, ragam tradisi yang tercipta merupakan hasil buah pikir dari kebudayaan nenek moyang atau dapat juga disebut sebagai hasil kreasi manusia dari zaman ke zaman. Tradisi/kebudayaan di Sumatera Utara cukup majemuk yang terwujud dalam keanekaragaman tata cara dan ritual pelaksanaan dari tradisi-tradisi yang tersebar di daerah Sumatera Utara. Ragam tradisi ini membuat Sumatera Utara kaya akan ragam bahasanya, ragam norma budayanya, ragam makanan tradisionalnya dan ragam keunikan lainnya.

Makanan tradisional dan kebudayaan merupakan satu kesatuan yang erat. Makanan tradisional merupakan bagian dari kebudayaan yang menciri khaskan dari kebudayaan yang dibawanya. Hal ini senada dengan Winarno (1993) *dalam* Adhelia dan Fibrianto (2018) yang menyatakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang diwariskan secara turun temurun dan telah menjadi kebiasaan untuk dikonsumsi/dipergunakan di masyarakat yang pekat dengan tradisi setempat. Seperti halnya di Sumatera Utara yang masyarakat adatnya masih cukup kental juga memiliki ragam kudapan/makanan tradisional salah satunya yaitu, "Dodol Alame ". Dodol Alame merupakan makanan/kudapan tradisional yang berasal dari etnis Mandailing . Dalam bahasa Mandailing dodol disebut, " Alame " sehingga lebih terkenal penyebutannya," Dodol Alame/Mandailing ".

Dodol Alame terbuat dari gula merah/aren, gula puth, tepung beras ketan, dan santan yang dimasak sampai mengental. Dodol Alame memiliki cita rasa manis dan berwarna coklat kehitaman dan dibungkus dengan menggunakan kemasan sumpit. Dodol Alame memiliki keunikan tekstur yang padat namun tetap lembut dan aroma khas santan dan gula aren yang telah menyatu. Berbeda dengan dodol khas daerah lainnya yang cenderung memiliki tekstur yang lembek dan lengket atau bahkan ada juga yang cenderung padat dan keras. Kudapan tradisional ini biasanya dibuat musiman oleh masyarakat lokal. Masyarakat Mandailing pada umumnya membuat dodol saat menjelang bulan Ramadhan dengan sebutan adat setempat

Mengalame yang artinya, " Memasak dodol ". Dalam proses adat setempat dodol ini dimasak secara bersama-sama dengan tetangga sekitar yang tentunya memberikan nilai kekeluargaan dan kebersamaan yang erat antar sesama dalam adat setempat. Dengan nilai yang terkandung di dalamnya seharusnya makanan tradisional diberi apresiasi oleh masyarakat dibanding dengan makanan modern.

Patut disayangkan, perlahan makanan tradisional semakin menurun peminatnya sehingga banyak makanan/kudapan tradisional yang mulai sulit ditemukan di pasar tradisional ataupun modern. Gaya hidup masyarakat yang cenderung berubah - ubah mengikuti tendensi di eranya juga merambah ke dunia makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan salah satu bentuk dari identitas diri sebuah bangsa yang memiliki nilai kultur yang khas. Hal ini seharusnya menjadi suatu kebanggaan dikalangan masyarakat dan mau mengonsumsinya yang bertujuan untuk melestarikannya. Dengan menurunnya peminat makanan tradisional maka pergeseran nilai juga terjadi dan akan menghilangkan identitas suatu bangsa secara perlahan. Hal ini dapat dilihat melalui antusias generasi muda yang relatif tinggi dalam mengonsumsi makanan modern bahkan generasi muda cenderung lebih menyukai kudapan ataupun makanan tradisional dari negara lain. Dikalangan pelajar yang notabeneanya merupakan kalangan berpendidikan juga cenderung berasumsi bahwa makanan tradisional tidak cukup menarik dan dari segi rasa masih belum cukup baik daripada makanan modern (Priskila dan Brahmana, 2015). Hal ini tentu erat kaitannya dengan persepsi yang telah terbentuk dan berkembang di masyarakat mengenai makanan tradisional.

Persepsi menurut Kotler (2000) *dalam* Adhelia dan Fibrianto (2018) merupakan suatu proses dari individu dalam memilih, mengorganisir, serta menginterpretasi informasi yang diperoleh guna menciptakan visualisasi yang memiliki arti. Persepsi tidak hanya berfokus pada visualisasi (bentuk fisik) tetapi juga dapat pada rangsangan yang ada disekitarnya dan kondisi yang ada pada seseorang/individu, dimana hal tersebut menyebabkan persepsi lebih penting dibandingkan realitas dalam pemasaran. Hal tersebut yang pada akhirnya memengaruhi seseorang dalam pengambilan keputusan terhadap suatu obyek. Menurut Robbin *dalam* Rohmaul dan Hartono (2013) mengategorikan beberapa faktor yang dapat memberikan pengaruh terhadap terbentuknya persepsi sosial

seseorang diantaranya faktor penerima (*the perceiver*), situasi yang dihadapi individu (*the situation*), dan obyek sasaran yang ditunjukkan (*the target*).

Berdasarkan konsepsi persepsi tentu juga berlaku pada konsumen dalam membeli sesuatu termasuk dalam membeli makanan tradisional. Dari uraian di atas peneliti tertarik untuk melakukan kajian dan memutuskan untuk mengangkat judul, " Tingkat Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, " Dodol Alame " di Sumatera Utara. Peneliti tertarik untuk melakukan kajian bagaimana persepsi masyarakat di Sumatera Utara terhadap dodol alame dan faktor apa saja yang memengaruhinya persepsi di masyarakat mengenai dodol alame.

B. Rumusan Masalah

Dodol alame merupakan salah satu makanan tradisional etnis Mandailing Provinsi Sumatera Utara yang perlu dilestarikan. Namun makanan tradisional ini cenderung jarang ditemukan dikarenakan menurunnya minat masyarakat yang diakibatkan oleh perubahan gaya hidup. Adanya beberapa stigma tentang dodol alame berkaitan erat dengan persepsi yang terbentuk dan berkembang di masyarakat mengenai makanan tradisional. Adapun perumusan masalah dari pengkajian mengenai Tingkat Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, " Dodol Alame " di Sumatera Utara sebagai berikut :

1. Bagaimana persepsi masyarakat di Provinsi Sumatera Utara terhadap makanan tradisional, " Dodol Alame " ?
2. Apa faktor-faktor yang memengaruhi persepsi masyarakat terhadap makanan tradisional, " Dodol Alame " di Provinsi Sumatera Utara ?
3. Apakah ada perbedaan persepsi antara masyarakat yang berdomisili di Kabupaten Tapanuli Selatan dan di luar daerah tersebut?

C. Tujuan

Adapun tujuan dari dilakukannya pengkajian mengenai Tingkat Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, " Dodol Alame " di Sumatera Utara sebagai berikut :

1. Menganalisa persepsi masyarakat di Provinsi Sumatera Utara terhadap makanan tradisional, " Dodol Alame ".
2. Menganalisa faktor-faktor yang memengaruhi persepsi masyarakat terhadap makanan tradisional, "Dodol Alame " di Provinsi Sumatera Utara.
3. Membandingkan perbedaan persepsi antara masyarakat yang berdomisili di Kabupaten Tapanuli Selatan dengan masyarakat di luar domisili tersebut.

D. Kegunaan

Adapun kegunaan dari dilakukannya pengkajian mengenai Tingkat Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Tradisional, " Dodol Alame " di Sumatera Utara sebagai berikut :

1. Sarana bagi mahasiswa untuk mengetahui tingkat persepsi masyarakat terhadap makanan tradisional, " Dodol Alame " di Sumatera Utara.
2. Sebagai bahan kajian untuk pemerintah agar lebih giat kembali dalam mempromosikan panganan tradisional di Sumatera Utara.
3. Sebagai bahan referensi untuk produsen makanan tradisional, " Dodol Alame " di Sumatera Utara dalam promosi dan pengembangan usahanya.