

**PERSEPSI KONSUMEN PADA MAKANAN TRADISONAL
DENDENG DAUN UBI**

SKRIPSI

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Departemen Pariwisata, Fakultas
Pariwisata dan Perhotelan. Sebagai Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Sains Terapan (S.ST)*



**OLEH:
DEA NAMIRA
19135167/2019**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVESITAS NEGERI PADANG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI


PRESEPSI KONSUMEN PADA DENDENG DAUN UBI

Nama : Dea Namira
NIM/BP : 19135167/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan


Padang, 13 November 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing


Hijriyantomi Suyuthic, S.Ip, M.M
NIP. 19780903 201012 1001

Kepala Departemen Pariwisata FPP UNP





Feri Ferdian, S.ST, M.M, Phd, CHE
NIP. 19920226 202012 1012

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program
Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan
Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Presepsi Konsumen pada Dendeng Daun Ubi
Nama : Dea Namira
NIM/BP : 19135167/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 13 November 2023

Nama	Tanda Tangan
1. Ketua : Hijriyantomi Suyuthie, SIP, MM	1. 
2. Anggota : Dwi Pratiwi Wulandari, SST.Par, MM.Par	2. 
3. Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si	3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
 UNIVERSITAS NEGERI PADANG
 FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
 DEPARTEMEN PARIWISATA
 Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp. (0751) 7051186
 Email : pariwisata@fpp.unp.ac.id
 Laman : <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Dea Namira
 NIM/TM : 19135167 / 2019
 Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
 Departemen : Pariwisata
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Presepsi Konsumen pada Dendeng Daun Ubi” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Kepala Departemen Pariwisata

Feri Ferdian, S.ST, M.M, Phd, CHE
 NIP. 49920226 202012 1012

Saya yang menyatakan,



Dea Namira
 NIM. 19135167

ABSTRAK

Dea Namira. 2023. “Persepsi Konsumen pada Makanan Tradisional Dendeng Daun Ubi”. *Skripsi*. Program Studi Manajemen Perhotelan. Departemen Pariwisata. Jurusan Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini berawal ketika peneliti menawarkan produk makanan tradisional dendeng daun ubi pada pelancong. Hal ini dilakukan sambil memperkenalkan inovasi baru dari kreativitas masyarakat. Dendeng daun ubi berasal dari Solok Selatan. Tetapi, pada saat menawarkan produk, tidak ada pelancong yang tertarik mencoba karena tidak dapat membayangkan rasa dari dendeng daun ubi. Melalui penelitian ini, peneliti akan mengetahui persepsi konsumen pada makanan tradisional dendeng daun ubi.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Sampel dalam penelitian ini berjumlah sepuluh orang yang dipilih dengan pembagian tiga orang adalah guru tata boga, empat orang pelancong dari Sumatera Utara, dan tiga orang adalah warga lokal. Teknik pengambilan data dengan teknik purposive sampling berjumlah sepuluh orang. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan warna dendeng daun ubi dengan warna hijau gelap lebih diminati, bentuk yang pipih juga menghasilkan tekstur yang lebih renyah. Aroma dendeng daun ubi yang tidak terlalu pekat lebih menarik. Bumbu yang digunakan pada dendeng daun ubi gurih dan manis, hanya saja jika dilengkapi dengan sambal akan lebih enak.

Kata kunci: Persepsi konsumen, dendeng daun ubi

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah puji syukur peneliti ucapkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat melaksanakan dan dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Persepsi Konsmen pada Makanan Tradisional Dendeng Daun Ubi**. Skripsi ini dibuat untuk melengkapi persyaratan peneliti untuk memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST) pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan Skripsi ini, peneliti tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingan dari berbagai pihak baik bersifat moril maupun materiil. Untuk itu peneliti mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Feri Ferdian, S.ST, M.M, Ph.D, CHE., selaku Ketua Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Hijriyantomi Suyuthie, S.Ip, M.M selaku dosen pembimbing.
4. Ibu Dwi Pratiwi Wulandari, SST.Par, MM.Par selaku dosen penguji satu.
5. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si, selaku dosen penguji dua.
6. *Staff* administrasi yang telah membantu peneliti dalam melengkapi surat-surat yang diperlukan.
7. Seluruh Rekan Manajemen Perhotelan angkatan 2019 yang telah memberikan dorongan dan motivasi.

8. Kedua Orangtua serta Keluarga Besar tercinta terimakasih atas do'a dan dukungan yang telah diberikan sehingga peneliti bisa sampai ketahap ini.
9. Tuan pemilik NIM 17076057 yang ikut serta membantu penulis menyelesaikan penelitian ini dari awal hingga selesai dalam keadaan sedih, senang, dan penuh drama perkuliahan.

Penyusunan skripsi ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun masih terdapat kekurangan, oleh karena itu saran dan kritikan yang sifatnya membangun dari semua pihak sangat diharapkan. Semoga semua bantuan yang telah diberikan kepada peneliti diberkahi dan diberikan balasan yang berlimpah ganda dari Allah SWT.

Padang, Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	vii
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Masalah	5
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
A. Kajian Teori	7
B. Kerangka Konseptual.....	14
C. Pertanyaan Penelitian.....	15
D. Penelitian Terdahulu	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	17
A. Jenis Penelitian	17
B. Waktu dan Lokasi Penelitian	19
C. Informan Penelitian	19
D. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	20
1. Teknik Pengumpulan Data.....	20
2. Alat Pengumpulan Data	21
E. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	22
F. Teknik Analisis Data	23
BAB IV	26
TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Temuan Penelitian	26
B. Pembahasan	38
BAB V.....	42
SIMPULAN DAN SARAN.....	42
A. Simpulan.....	42

B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar

1. Dendeng Daun Ubi.....	3
2. kerangka konseptual persepsi konsumen tradisonal dendeng daun ubi di Sumatera Barat	14
3. Perbandingan warna dendeng daun ubi.....	30
4. Perbandingan bentuk dendeng daun ubi	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu.....	15
Tabel 2. Informan penelitian	20
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	22
Tabel 4. Penghitungan persepsi warna	32
Tabel 5. Penghitungan persepsi bentuk.....	34
Tabel 6. Penghitungan persepsi tekstur	36
Tabel 7. Penghitungan persepsi rasa	38
Tabel 8. Penghitungan persepsi aroma.....	40

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Hidangan makanan dan minuman yang dikonsumsi masyarakat antar daerah sangat bervariasi. Mulai dari kadar nutrisi, teknik olahan, hingga penggunaan bahan dasar yang menyesuaikan lokasi. Hidangan yang menyesuaikan tempat dan kebiasaan masyarakat ini juga disebut dengan makanan tradisional. Makanan tradisional tidak hanya dibuat untuk meredakan rasa lapar, tetapi juga merupakan bagian dari kekayaan budaya masyarakat dan kekayaan Indonesia (Achroni, 2017). Menurut Tyas (2017) makanan tradisional adalah produk makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat pada suatu tempat tertentu dan/atau dihidangkan dalam perayaan suatu budaya serta memiliki karakter tertentu sehingga berbeda dengan kuliner lainnya. Makanan merupakan sebagai identitas dari suatu daerah. Makanan tradisional menghasilkan citra tersendiri sehingga memiliki elemen sendiri untuk menandai suatu daerah. (Lai, dkk., 2017). Salah satu contohnya adalah makanan tradisional Sumatera Barat yang diidentik dengan bahan dasar kelapa dan memiliki cita rasa yang pedas. Makanan tradisional di Indonesia saat beragam. Dimulai dari bahan baku yang digunakan, bahan pendamping, cara penyajian, kapan akan disajikan, dan bagaimana cara pembuatan hingga penyimpanannya. Pembuatan dendeng sangat sederhana, yaitu mengiris daging dengan tipis, lalu

dikeringkan. Cara penyimpanannya pun sangat mudah, bisa dengan cara dijemur, dibekukan, atau digoreng kering.

Makanan tradisional di Sumatera Barat juga tidak kalah beragamnya. Di pasar kuliner Bukittiggi banyak ditemui makanan tradisional. Seperti gulai *tambunsu*, gulai kapau, *randang*, ikan *pangek*, ayam *singgang*, dendeng *batokok*, dan dendeng *balado*. Dendeng daun ubi merupakan makanan modifikasi dari makanan tradisional dendeng. Dari setiap makanan dengan berbagai variasi merupakan salah satu kekayaan yang cukup besar yang terdapat di Sumatera Barat. Semakin berkembangnya makanan tradisional, maka diharapkan dapat meneruskan kesempatan yang ada kepada makanan tradisional untuk dapat bersaing di pasar kuliner dan pasar bebas. Hal ini dapat menjadi pendukung Sumatera Barat menjadi daerah tujuan wisata kuliner.

Dendeng merupakan makanan dengan bentuk pipih. Menurut Khusaini *et al* (2022) dendeng merupakan makanan yang terbuat dari daging sapi atau ayam, yang diolah dalam bentuk fillet atau giling yang diberi bumbu dan dikeringkan. Dendeng selain menjadi menu hidangan utama dalam makanan juga dapat ditemukan menjadi oleh-oleh khas dan dapat ditemui pada pusat oleh-oleh yang ada di Sumatera Barat. Hal ini dapat membuktikan bahwa dendeng sebagai makanan tradisional memiliki kesempatan untuk berkembang sehingga dapat memenuhi kebutuhan masyarakat mengembangkan usaha, memberikan kontribusi terhadap

sektor pariwisata, dan memudahkan orang-orang yang sedang dalam perjalanan.



Gambar 1. Dendeng Daun Ubi

Sumber: Data Observasi, 2023

Dendeng daun ubi merupakan makanan khas dari Solok Selatan dan dijual ke berbagai daerah di Sumatera Barat. Berdasarkan observasi dan wawancara yang penulis lakukan pada tanggal 27 April 2023, 7 dari 10 narasumber menggunakan dua merek dendeng daun ubi yang berbeda mengungkapkan dendeng daun ubi ini memiliki tekstur keras, berwarna hijau tua gelap tetapi setelah digoreng warnanya menyerupai dendeng daging sapi yaitu coklat tua, dengan rasa daun yang pekat, hampir tidak dapat ditemukan rasa bumbu rempah didalamnya, hanya terasa seperti makan daun ubi pada umumnya. Hal ini mempengaruhi persepsi konsumen terhadap dendeng daun ubi.

Artinya untuk membuat dan mengembangkan makanan tradisional dendeng daun ubi di Sumatera Barat, perlunya dilakukan analisis terlebih dahulu agar masyarakat di Sumatera Barat dapat mempertahankan makanan khas ini serta mengembangkannya sehingga dapat lebih banyak menarik konsumen agar tidak hilang seiring dengan perkembangan waktu. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Persepsi Konsumen Pada Makanan Tradisional Dendeng Daun Ubi”**. Penelitian ini difokuskan pada persepsi konsumen pada persepsi konsumen tradisional dendeng daun ubi, mengingat dendeng daun ubi adalah hidangan khas yang terbuat dari daun ubi lalu dikeringkan dan diolah dengan bumbu-bumbu tradisional sebelum dijemur atau digoreng.

Namun, meskipun dendeng daun ubi sudah ada sejak lama, masih belum banyak penelitian yang secara khusus mengkaji persepsi konsumen. Persepsi konsumen ini meliputi faktor dan indikator. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia persepsi merupakan tanggapan (penerimaan) langsung dari sesuatu. Proses seseorang mengetahui beberapa hal melalui panca inderanya. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menjelajahi dan mengungkap lebih lanjut tentang persepsi konsumen dendeng daun ubi.

Dengan memahami secara mendalam persepsi konsumen pada makanan tradisional dendeng daun ubi dapat dihasilkan informasi yang berharga bagi para peneliti, produsen, dan konsumen. Penelitian ini juga dapat memberikan pemahaman yang lebih baik tentang bagaimana meningkatkan persepsi konsumen pada makanan tradisional ini untuk

memenuhi harapan dan preferensi konsumen masa kini. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat membantu melestarikan dan mempromosikan warisan kuliner daerah serta mengangkat citra Sumatera Barat sebagai tujuan wisata kuliner yang menarik.

B. Fokus Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan peneliti memfokuskan penelitian ini pada persepsi konsumen pada makanan tradisional dendeng daun ubi ditinjau dari indikator persepsi konsumen pada makanan tradisional dendeng daun ubi.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian di atas, rumusan penelitian ini adalah bagaimana persepsi konsumen pada makanan tradisional dendeng daun ubi ditinjau dari faktor persepsi objek?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dalam penelitian ini untuk mengetahui persepsi masyarakat pada makanan tradisional dendeng daun ubi di Sumatera Barat

2. Tujuan khusus

Mendeskripsikan persepsi konsumen pada makanan tradisional dendeng daun ubi ditinjau dari faktor persepsi objek.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat Sumatera Barat

Memberikan informasi tambahan dan bahan masukan bagi masyarakat Sumatera Barat untuk meningkatkan potensi makanan tradisional dendeng daun ubi sebagai souvenir di Sumatera Barat.

2. Bagi Departemen Pariwisata Universitas Negeri Padang

Menambah referensi dan literasi bacaan ilmiah terkait potensi persepsi konsumen tradisional dari suatu daerah serta memperkaya penelitian pada Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Departemen Pariwisata khususnya Program Studi D4 Manajemen Perhotelan.

3. Bagi Penelitian

Sebagai bahan acuan untuk mengkaji lebih lanjut tentang permasalahan sejenis seperti mengetahui potensi persepsi konsumen tradisional khususnya Sumatera Barat agar dapat dikembangkan.

4. Bagi Peneliti

Mengimplementasikan ilmu yang telah ditempuh selama masa perkuliahan demi perkembangan pariwisata di Sumatera Barat terkhusus pada potensi perkembangan makanan tradisional.