

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Kajian Teori**

1. Persepsi
  - a. Pengertian

Kotler & Keller (2009: 163) menjabarkan bahwa persepsi ialah proses seseorang memilah, mengendalikan, dan menginterpretasikan informasi yang didapatkannya untuk menghasilkan gambaran yang bermakna. Persepsi bukan saja berkaitan dengan rangsangan fisik, tetapi juga rangsangan dan kondisi yang melingkupi dalam diri seseorang.

Walgito (2010: 87) menjabarkan bahwa persepsi merupakan suatu tahap proses yang diawali dengan penerimaan rangsang oleh reseptör, lalu berlanjut ke pusat saraf (otak manusia), selanjutnya diorganisasikan dan ditafsirkan sebagai suatu bentuk proses psikologis.

Frank (2015: 238) menjelaskan bahwa persepsi seseorang berkaitan dengan minat, pencarian informasi, serta pengetahuan yang dapat mempengaruhi sikap mereka dan diterjemahkan ke dalam perilaku pembelian. Sedangkan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia *Online* (2021), persepsi adalah proses seseorang menanggapi (penerimaan) langsung suatu hal tertentu serta mengetahui beberapa hal melalui panca indranya.

Dapat disimpulkan dari berbagai penjabaran di atas, persepsi merupakan proses seseorang menanggapi, memilah, mengendalikan, serta menginterpretasikan informasi untuk menghasilkan gambaran yang bermakna. Persepsi dapat berkaitan dengan rangsangan fisik, panca indra, serta keadaan dalam diri seseorang dan hal tersebut dapat mempengaruhi sifat seseorang yang tercerminkan dalam perilaku pembelian.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Fibri & Frøst (2019) menunjukkan bahwa ada efek besar dari informasi yang diberikan terhadap persepsi konsumen.

Efek informasi yang sangat kuat dalam memodulasi persepsi konsumen millenial terhadap produk tradisional. Temuan ini menunjukkan pentingnya edukasi konsumen dengan memberikan informasi tentang metode produksi, khususnya makanan tradisional.

Perbedaan pola konsumsi makanan sehari-hari dan pengeluaran makanan antara kelompok etnis yang berbeda mungkin terkait dengan persepsi mereka tentang harga (Arsil, et.al., 2014).

b. Faktor-faktor yang Berperan dalam Persepsi

Menurut Walgito (2010), faktor-faktor yang berperan dalam terjadinya persepsi, antara lain yaitu:

1) Adanya objek yang dipersepsi

Objek menyebabkan rangsangan yang mempengaruhi reseptor atau organ indra. Rangsangan bisa timbul dari luar individu yang memersepsi, serta bisa juga timbul dari dalam diri individu yang secara langsung berkenaan melibatkan saraf penerimanya bertindak sebagai reseptor. Akan tetapi, sebagian besar rangsangan timbul dari luar individu.

2) Adanya alat indra, saraf, dan pusat susunan saraf

Reseptor ataupun organ sensorik adalah alat yang berfungsi menerima rangsangan. Selain itu, saraf sensorik berfungsi sebagai alat reseptor untuk melanjutkan rangsangan ke sistem pusat saraf, yaitu otak yang merupakan pusat kesadaran. Saraf motorik diperlukan sebagai alat untuk mempengaruhi respon.

3) Perhatian

Perhatian harus diberikan untuk menyadari dan menimbulkan persepsi. Dengan kata lain, pada tahap awal merupakan bentuk persiapan untuk menimbulkan persepsi. Perhatian adalah konsentrasi atau *central* dari segala kegiatan seseorang yang ditujukan pada sesuatu maupun sekumpulan objek.

### c. Proses Terjadinya Persepsi

Menurut Walgito dalam Candra, dkk. (2017: 69) proses terjadinya persepsi terbagi dalam 3 tahapan, yaitu:

#### 1) Proses fisik (kealaman)

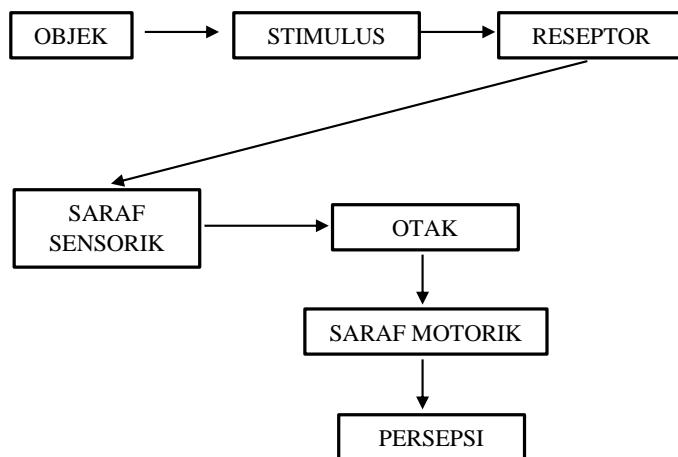
Adanya Objek → stimulus → reseptor atau alat indra.

#### 2) Proses fisiologis

Stimulus → saraf sensoris → otak.

#### 3) Proses psikologis

Proses yang terjadi dalam otak, meimbulkan individu menyadari adanya suatu rangsangan yang diterima. Jadi, dalam terjadinya persepsi diperlukan adanya proses fisik, fisiologis, serta psikologis yang dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Proses Terjadinya Persepsi  
Sumber: (Candra dkk, 2017)

### d. Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Persepsi

Menurut Walgito dalam Candra, dkk. (2017: 70), faktor yang mempengaruhi terjadinya persepsi, yaitu:

#### 1) Ketersediaan informasi sebelumnya

Kurangnya informasi saat individu memperoleh rangsangan (stimulus) yang baru untuk dirinya dapat mengakibatkan kekacauan dalam mempersepsi

sesuatu. Misalnya pada bidang pendidikan, terdapat topik pelajaran yang mestinya lebih dulu diajarkan sebelum topik lainnya. Individu yang masuk dipertengahan diskusi bisa salah paham, apalagi jika tidak mempunyai informasi yang serupa dengan peserta diskusi lainnya. Informasi merupakan suatu dasar/landasan untuk mempersepsikan suatu objek.

## 2) Kebutuhan

Seorang manusia cenderung mempersepsikan suatu hal menurut kebutuhan mereka pada saat itu juga. Misalnya, Ketika mereka lapar, mereka akan lebih peka terhadap bau hidangan dibandingkan orang yang belum lama selesai makan.

## 3) Pengalaman masa lalu

Pengalaman merupakan suatu *output* dari rangkaian proses belajar, pengalaman memiliki pengaruh yang besar terhadap persepsi seseorang akan suatu hal.

## 4) Emosi

Emosi dapat mempengaruhi penerimaan dan pemrosesan informasi seseorang, karena separuh dari energi serta perhatiannya (*figure*) merupakan emosi itu.

## 5) Impresi

Stimulus yang nampak paling dominan, akan terlebih dulu mempengaruhi persepsi individu. Gambar/sketsa yang besar, bunyi yang keras, warna kontras, akan membuat seseorang lebih tertarik untuk memerhatikan serta menjadi titik fokus persepsinya.

## 6) Konteks

Konteks dapat secara budaya, sosial ataupun fisik. Konteks memberikan dasar yang begitu menentukan *figure* dapat dipandang. Berfokus dengan *figure* yang sama, tapi berada pada dasar yang berlainan dapat memiliki perbedaan makna.

## 2. Pengetahuan

### a. Pengertian

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia *Online* (2021), pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui (kepandaian) berkenaan dengan hal/objek. Sedangkan berdasarkan *The International Encyclopedia of Higher Education* dalam Wahana (2016: 83), pengetahuan merupakan kumpulan fakta, nilai, informasi, dan sebagainya, yang diperoleh seseorang melalui penelaahan, inspirasi maupun pengalaman.

Menurut Notoatmodjo dalam Masturoh (2018: 4), pengetahuan merupakan hasil seseorang mengetahui suatu objek melalui panca indranya. Pengetahuan setiap orang berbeda-beda, tergantung dari bagaimana mereka mempersepsikan suatu hal/objek.

Dapat disimpulkan dari berbagai penjabaran di atas, pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui berkenaan dengan hal/objek, kumpulan fakta, nilai, keterangan, dan sebagainya yang didapatkan manusia berdasarkan pengalaman dan penelaahan yang telah dilakukan.

Menurut Bruner dalam Asrori (2020: 140) menjelaskan bahwa ada hubungan antara pengetahuan baru dengan pengetahuan terdahulu yang mengarah pada reorganisasi struktur kognitif, yang menciptakan makna dan memberikan pemahaman yang lebih kepada individu tentang informasi baru saja diberikan. Pengetahuan tidak didapatkan secara alami, tetapi merupakan hasil dari proses aktif membangun diri sendiri. Masing-masing dari manusia menciptakan hukum dan model mentalnya sendiri, dan menggunakannya untuk menafsirkan serta menerjemahkan pengalamannya.

### b. Tingkatan Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo dalam Masturoh (2018: 5), secara garis besar terdapat 6 tingkatan pengetahuan, yaitu sebagai berikut:

1) Tahu (*know*)

Pengetahuan yang dimiliki hanya sebatas berupa mengingat kembali apa yang sudah dipelajari sebelumnya, sehingga tahap ini merupakan tingkatan pengetahuan yang paling rendah. Kemampuan pengetahuan pada tingkatan ini yaitu berupa mendefinisikan, menyebutkan, menguraikan, dan menyatakan.

2) Memahami (*comprehension*)

Pengetahuan yang dimiliki pada tahap ini dapat diartikan sebagai suatu kemampuan menjelaskan tentang objek atau sesuatu dengan benar. Seseorang yang memahami pelajaran dan teori yang diberikan dapat menjabarkan tujuan dan apa yang telah mereka pelajari, menarik kesimpulan serta menafsirkannya.

3) Aplikasi (*application*)

Pengetahuan yang dimiliki pada tahap ini yaitu bisa menerapkan serta mengaplikasikan teori yang sudah dipelajarinya pada kehidupannya.

4) Analisis (*analysis*)

Kemampuan untuk menggambarkan masalah maupun objek dalam komponen yang berkaitan. Kemampuan analisis yang dimiliki yaitu dapat memberikan gambaran (grafik), pemisahan dan pengelompokan, pembedaan ataupun perbandingan.

5) Sintesis (*synthesis*)

Pengetahuan yang dimiliki merupakan kemampuan untuk menggabungkan berbagai elemen maupun unsur pengetahuan yang sudah ada menjadi suatu bentuk baru yang lebih komprehensif. Kemampuan sintesis ini seperti kompilasi, perencanaan, klasifikasi, mendesain, dan menciptakan.

6) Evaluasi (*evaluation*)

Pengetahuan yang dimiliki pada tahap ini berupa kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi maupun objek. Evaluasi dapat digambarkan sebagai proses perencanaan, pengambilan, dan penyediaan informasi yang dibutuhkan untuk membuat keputusan alternatif.

Tahapan pengetahuan tersebut menggambarkan tingkatan pengetahuan yang dimiliki seseorang setelah melalui berbagai proses seperti mencari, bertanya, mempelajari atau berdasarkan pengalaman.

### 3. Remaja

Masa remaja merupakan tahap perkembangan antara masa kanak-kanan dan dewasa, masa remaja adalah masa yang krusial. Perubahan biologis yang cukup besar terjadi saat remaja telah mencapai kematangan fisik dan seksual. Pada saat yang bersamaan menyaingi perubahan fisiologis ini, perubahan sosial, emosional, dan kognitif (Feldman, 2015: 412)

Masa remaja merupakan tahap peralihan yang ditandai dengan adanya perubahan-perubahan, seperti: perubahan psikis, fisik, dan emosi. Masa remaja merupakan masa dimana manusia menduduki usia antara 10-19 tahun (Widyastuti, dkk., 2009). Masa remaja merupakan tahap dimana individu mengalami perubahan emosi, fisik, perilaku, dan sikap. Salah satunya yaitu perubahan perilaku secara konsumtif (Sukari, *et al.*, 2013). Timbulnya gaya hidup konsumtif pada remaja disebabkan karena karakteristik psikologis remaja sedang berada pada tahap pencarian jati diri, serta keadaan emosi remaja yang masih belum stabil menyebabkan mudahnya mereka terpengaruh oleh lingkungannya (Sumartono, 2002).

Remaja saat ini memiliki kecenderungan mengonsumsi *fast food* yang banyak memiliki kandungan lemak. Kecenderungan tersebut didorong oleh fakta bahwa remaja mudah terpengaruh oleh lingkungan sosialnya, terutama rekan sebayanya, serta dampak dari iklan dan persepsi remaja bahwa *fast food* dianggap bernilai gengsi tinggi sehingga mereka beranggapan bisa diterima oleh lingkungan sosialnya (Wulansari, 2009).

Pengaruh seseorang dalam memilih makanan umumnya dibagi menjadi 3, antara lain: 1) lingkup keluarga, lingkungan dimana ia hidup dan diberkembang; 2) lingkup eksternal sistem sosial keluarga, secara langsung mempengaruhi diri

beserta keluarganya; dan 3) dorongan yang datang dari dalam dirinya atau biasa disebut dengan faktor internal (Marwanti, 2000: 1)

Menurut Feldmann (2015), persepsi seseorang terhadap makanan lokal bergantung pada minat individu, pencarian informasi dan pengetahuannya tentang makanan lokal yang dapat mempengaruhi sikapnya dan diterjemahkan ke dalam perilaku pembelian.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Bissonnette dan Concento (2001), tampak bahwa dalam domain perspektif tentang bagaimana dan dimana makanan diproduksi, faktor-faktor motivasi-kognitif seperti keyakinan dan proses penalaran kognitif tentang konsekuensi yang diantisipasi juga signifikan, meskipun sedang, berkorelasi dengan pilihan makanan remaja.

#### 4. Pengambilan Keputusan

##### a. Pengertian

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia *Online* (2021), keputusan merupakan perihal terkait dengan putusan yang telah ditetapkan setelah melalui pertimbangan dan menghasilkan sebuah kesimpulan/sikap akhir.

Keputusan merupakan suatu tahap pencarian permasalahan yang diawali dari latar belakang permasalahan, identifikasi permasalahan sampai terbentuknya rekomendasi maupun kesimpulan (Fahmi, 2018: 2)

Pengambilan keputusan adalah suatu hasil ataupun *output* dari proses mental ataupun kognitif yang mengarah pada pilihan tindakan diantara berbagai opsi yang ada. Setiap tahapan pengambilan keputusan senantiasa menciptakan opsi final. *Output*-nya dapat berupa tindakan maupun opini pilihan (Firmansyah, 2018: 25)

##### b. Tahapan Pengambilan Keputusan

Menurut Firmansyah (2018: 27), tahapan dalam suatu pengambilan keputusan oleh konsumen terbagi menjadi 5 tahapan, antara lain:

1) Pengenalan masalah (*problem recognition*)

Proses pengambilan keputusan oleh konsumen dimulai dari mengenali suatu kebutuhan maupun permasalahan. Kebutuhan itu bisa disebabkan adanya rangsangan internal maupun rangsangan eksternal.

2) Pencarian informasi

Setelah konsumen terangsang oleh kebutuhannya, mereka didorong untuk melakukan pencarian informasi mendetail. Individu lebih sensitif pada data suatu produk. Dalam proses pencarian suatu informasi produk bisa berbentuk aktif maupun pasif. Pencarian informasi berbentuk aktif yaitu mendatangi toko yang berbeda serta membandingkan harga dan mutu produk, sebaliknya pencarian informasi berbentuk pasif dapat berupa hanya melihat iklan di surat kabar ataupun majalah tanpa memiliki tujuan tertentu untuk menggambarkan produk yang diminati.

3) Evaluasi alternatif (*alternative evaluation*)

Evaluasi alternatif terbagi menjadi dua tahapan, yaitu mengidentifikasi niat pembelian dan melakukan penilaian serta menyeleksi berbagai alternatif pembelian berdasarkan niat pembelian. Setelah konsumen menghimpun informasi tentang jawaban alternatif pada suatu kebutuhan, maka mereka akan melakukan evaluasi pilihan serta menyederhanakannya menjadi alternatif yang diharapkan.

4) Keputusan pembelian

Konsumen dapat memilih berbagai sub-keputusan, yang terdiri dari merek, total produk, waktu, dan cara pembayaran. Dalam proses suatu pengambilan keputusan pembelian setelah melalui langkah-langkah sebelumnya, jika konsumen puas maka akan terjadi pembelian ulang. Konsumen sebenarnya melakukan pembelian berdasarkan pilihan yang mereka tentukan.

5) Perilaku pasca pembelian (*post-purchase behaviour*)

Konsumen akan cenderung melakukan perbandingan terhadap produk maupun jasa yang telah dibeli/digunakannya, dengan produk/jasa lainnya. Hal tersebut diakibatkan karena konsumen merasakan ketidaksesuaian dengan produk

yang telah dibeli, atau dibuat sadar akan keunggulan merk lain. Perilaku ini dapat mempengaruhi pembelian kembali serta *testimony* konsumen ke pihak lain tentang produk tersebut.

c. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen

Menurut William J. Stanton dalam Mangkunegara (2019: 39), “*sociocultural and psychological force which influence consumers buying behaviour*”. Dapat diartikan juga bahwa “ada dua kekuatan yang mempengaruhi perilaku konsumen, yaitu kekuatan sosial budaya dan kekuatan psikologis”.

1) Kekuatan Sosial Budaya

a) Faktor Budaya

Budaya merupakan hasil kreativitas manusia yang diwariskan dari generasi ke generasi, dan dapat memberikan dampak yang signifikan terhadap pembentukan perilaku dalam kehidupan sebagai warga masyarakat.

b) Faktor Kelas Sosial

Kelas sosial merupakan sekumpulan orang yang menempati posisi yang sama dalam masyarakat. Kelas sosial tidak sama dengan status sosial, tetapi keduanya sering diartikan dengan cara yang sama. Misalnya, konsumen mungkin termasuk dalam kelas sosial yang sama, tetapi memiliki status sosial yang berbeda, ataupun status sosial seseorang lebih tinggi dari yang lainnya.

c) Faktor Kelompok Anutan (*Small Reference Group*)

Kelompok anutan dapat diartikan sekelompok orang yang mempengaruhi norma, sikap, perilaku, dan pendapat konsumen. Kelompok anutan ini yaitu sekumpulan keluarga, organisasi, maupun kelompok tertentu. Misalnya perkumpulan atlet, seniman, kelompok masjid, sekelompok pemuda, dan organisasi kecil lainnya.

d) Faktor Keluarga

Keluarga merupakan unit terkecil dari suatu masyarakat yang perilakunya dapat sangat menentukan dan mempengaruhi dalam suatu keputusan pembelian.

## 2) Kekuatan Psikologis

### a) Faktor Pengalaman Belajar

Belajar bisa diartikan sebagai suatu bentuk perubahan perilaku yang diakibatkan oleh pengalaman yang telah terjadi sebelumnya. Perilaku konsumen sangat dipengaruhi oleh pengalaman belajarnya, sehingga hal ini dapat dipelajari. Pengalaman belajar konsumen membuat perbedaan yang besar dalam perilaku dan keputusan pembelian.

### b) Faktor Kepribadian

Kepribadian merupakan suatu wujud dari karakteristik individu yang menentukan perilakunya. Kepribadian akan sangat mempengaruhi persepsi seseorang serta keputusan pembelian.

### c) Faktor Sikap dan Keyakinan

Sikap merupakan suatu bentuk penilaian kognitif individu terhadap kesukaan maupun ketidaksukaan, serta perasaan emosional yang perilakunya cenderung terhadap ide dan objek yang berbeda. Sikap dapat dengan mudah mempengaruhi keyakinan, maupun sebaliknya, keyakinan dapat dengan mudah membuat individu menentukan sikap.

### d) Konsep Diri atau *Self-Concept*

Konsep diri yaitu cara seseorang memandang diri mereka sendiri serta merupakan suatu bentuk gambaran terhadap sesuatu yang dipikirkan dalam kurun waktu tertentu.

## 5. Makanan Tradisional

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia *Online* (2021), makanan merupakan segala sesuatu yang dapat dikonsumsi dan memberikan manfaat bagi tubuh, seperti: panganan, lauk-pauk, dan kue. Lalu kata “tradisional” berasal dari kata “tradisi”, yaitu adat/kebiasaan yang biasanya diwariskan secara turun-temurun dari generasi nenek moyang terdahulu.

Makanan tradisional merupakan hidangan yang memiliki ciri khas tertentu yang membedakannya dengan jenis produk lain yaitu dalam hal penggunaan “bahan tradisional” (bahan baku produk primer) atau “komposisi tradisional atau “jenis produksi dan atau pengolahan metode tradisional (Kristbergsson, 2016: 89).

Makanan tradisional didefinisikan sebagai bentuk dari upaya manusia dalam memanfaatkan bahan-bahan pangan di sekitarnya menjadi hidangan yang dapat dikonsumsi demi keberlangsungan hidupnya (Gardjito dkk., 2018: 3)

Makanan tradisional didefinisikan sebagai hidangan yang telah ada secara turun-temurun, juga termasuk hidangan yang sesuai dengan selera masyarakat, sesuai dengan kepercayaan dan agama penduduk setempat, dan juga berasal dari berbagai bahan dan rempah-rempah setempat (Rahman, 2020: 54).

Dapat disimpulkan dari berbagai penjabaran di atas, makanan tradisional merupakan segala sesuatu bahan pangan setempat yang dapat dikonsumsi dan bermanfaat bagi tubuh, serta telah diwariskan secara turun-temurun dalam beberapa generasi.

Menurut Gardjito (2017: 2), makanan tradisional di Indonesia berdasarkan tingkat eksistensinya dalam masyarakat dapat dikelompokkan menjadi 3, antara lain:

- a. Makanan tradisional yang hampir punah

Makanan tradisional yang sudah langka serta jarang dapat ditemukan dikarenakan ketersediaan bahan bakunya sudah susah dan jarang yang memproduksinya lagi, contohnya: growol dan kethak.

- b. Makanan tradisional yang kurang populer

Makanan tradisional ini masih mudah dijumpai, tetapi semakin tidak begitu populer dan cenderung sedikit peminatnya, dipandang memiliki status sosial yang rendah di masyarakat, contohnya: tempe benguk, besengek bongko, ayung-ayung, bongko, jenang upih, semayi, pelas, dan gembrot.

c. Makanan tradisional yang populer (tetap eksis)

Makanan tradisional ini tetap digemari masyarakat, serta banyak dijual, dan laris dibeli oleh konsumen, seperti: gado-gado, bakso, bakmi jawa, sate, soto, mie ayam, kupat tahu, dll. Bahkan berbagai makanan tersebut menjadi ikon daerah tertentu seperti gethuk dari Magelang, gudeg dari Yogyakarta, nasi liwet Solo, dsb.

Menurut Syamsul Rahman (2020: 56-57), makanan tradisional Indonesia berdasarkan prinsipnya dikelompokkan antara lain: 1) hidangan pokok (nasi dan penggantinya), 2) hidangan lauk pauk, 3) hidangan sayur 4) buah-buahan, 5) sambal, dan 6) makanan ringan atau kudapan.

6. Kue Tradisional Indonesia

Kue Indonesia ialah segala macam makanan yang dikonsumi di samping hidangan pokok, lauk-pauk serta buah-buahan. Makanan ini bisa disantap sebagai hidangan selingan pada suatu pesta atau perayaan, dapat pula disajikan kepada tamu, ataupun sebagai bekal. (Faridah, 2008: 446).

Kue tradisional Indonesia merupakan kudapan/makanan ringan yang resepnya diwariskan secara turun-temurun dengan memakai teknik pengolahan yang masih tradisional serta bahan-bahan yang dipakai merupakan bahan lokal. Kue tradisional juga dikenal dengan istilah pengangan dan kudapan. Kue tradisional dapat berfungsi sebagai hidangan selingan ataupun makanan jajanan yang umumnya disajikan diantara waktu makanan utama (Sembiring, 2014).

Kue Indonesia merupakan makanan kecil atau pengangan yang terdapat di Indonesia. Kue Indonesia dapat dikonsumsi dan disantap, disamping hidangan pokok nasi, lauk pauk, serta buah-buahan (Budiningsih, 2017: 3).

Dapat disimpulkan bahwa kue tradisional Indonesia adalah makanan kecil atau kudapan yang diwariskan secara turun-temurun di Indonesia, dan memiliki ciri khas pengolahannya yang masih tradisional. Kue tradisional Indonesia dapat disajikan sebagai hidangan pendamping hidangan utama/hidangan pokok.

Menurut Budiningsih (2017: 3-8), kue Indonesia ditinjau dari teknik pengolahannya, dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

a. Kue Indonesia yang dikukus

Mengukus merupakan memasak bahan pangan dengan menggunakan uap panas yang berasal dari air mendidih. Dengan tata cara memasak ini, bahan pangan tidak berhubungan langsung dengan air. Mengukus dengan panci pengukus yang terdiri dari 2 bagian, yaitu berisi air pada bagian dasar, serta bagian atas buat menyimpan bahan santapan yang hendak dikukus.

b. Kue Indonesia yang direbus

Merebus yaitu memasak bahan pangan dalam cairan hingga mencapai titik didih (100°C). Cairan yang dipakai berupa air maupun santan. Caranya yaitu bahan pangan dimasukkan dalam cairan yang sudah dalam kondisi panas maupun dingin. Alat yang digunakan untuk merebus pada umumnya adalah panci bertutup, centong (*ladle*), dan sendok kayu untuk mengaduk. Peralatan yang digunakan untuk merebus biasanya berupa panci bertutup, centong (*ladle*), serta sendok kayu untuk mengaduk.

c. Kue Indonesia yang digoreng

Menggoreng merupakan metode memasak menggunakan lemak/minyak, biasa disebut juga metode panas kering. Menggoreng merupakan metode memasak bahan pangan dengan memakai minyak dalam jumlah banyak hingga bahan pangan tersebut terendam oleh lemak/minyak dalam proses memasaknya.

d. Kue Indonesia yang dipanggang

Memanggang yaitu memasak bahan pangan menggunakan panas dari udara yang mengitarinya, biasanya dilakukan menggunakan oven/pemanggang. Proses memanggang pada pembuatan kue tradisional mirip seperti proses pembuatan roti (disebut juga *baking*) maupun produk *pastry* lainnya. Pertama, atur oven ke suhu yang diinginkan. Ada 3 jenis suhu pemanggangan, yaitu: rendah, sedang, dan tinggi. Pemanggangan yang membutuhkan waktu panjang memakai suhu rendah, jika menghendaki cepat matang maka gunakan suhu tinggi.

Tabel 1. Klasifikasi Kue Indonesia berdasarkan Teknik Olah

No	Nama Kue	Definisi	Teknik Olah	Gambar
1.	Kue Mangkuk	Kue Mangkuk menggunakan bahan dasar tepung terigu dan tepung beras, memiliki cita rasa manis, serta tekstur yang lembut. Mempunyai warna yang beragam, seperti: putih, pink, hijau, coklat.	Dikukus	 <p>Sumber: fimela.com</p>
2.	Kue Talam	Kue Talam menggunakan bahan dasar tepung beras dan tepung sagu memiliki rasa manis gurih dengan warna yang beragam, yaitu: kuning, coklat, hingga hijau.	Dikukus	 <p>Sumber: resepkoki.id</p>
3.	Kue Lapis Pelangi	Kue lapis menggunakan bahan dasar tepung terigu dan tepung beras, memiliki rasa yang legit serta tekstur yang kenyal dan lembut.	Dikukus	 <p>Sumber: fimela.com</p>
4.	Kue Mata Kebo/Kue Ku	Kue Mata Kebo merupakan kue dengan bahan dasar dari tepung beras ketan serta berisi parutan kelapa dan gula merah (enten-enten). Berbentuk seperti mata, memiliki rasa yang manis, dan biasanya berwarna merah/hijau.	Dikukus	 <p>Sumber: resepkoki.id</p>
5.	Nagasari	Nagasari ialah kue dengan bahan dasar dari tepung beras, pisang dan kelapa. Nagasari biasa dibungkus menggunakan daun pisang,	Dikukus	

		mempunyai rasa manis, dan berwarna putih.		
6.	Kue Ketimus	Kue Ketimus yaitu kue yang berbahan dasar dari singkong parut, gula merah yang diiris serta kelapa parut, lalu dibungkus memakai daun pisang. Biasanya berbentuk tabung dengan warna coklat, serta mempunyai rasa yang manis, dan tekstur yang kenyal.	Dikukus	 Sumber: palmia.co.id
7.	Kue Apem	Kue Apem yaitu kue yang dibuat dengan bahan dasar dari tepung beras dan tepung terigu. Rasanya manis, dan teksturnya lembut.	Dikukus	 Sumber: kumparan.com
8.	Kembang Goyang	Kembang Goyang merupakan jajanan khas Betawi yang berbahan dasar tepung beras. Memiliki cita rasa yang gurih, berwarna kuning keemasan, serta tekstur yang keras (renyah).	Digoreng	 Sumber: sajiansedap.grid.id
9.	Onde-onde	Onde-onde yaitu kue dengan bahan dasar tepung beras ketan putih, dengan isian kumbu kacang hijau. Memiliki rasa gurih dan manis, dengan tekstur renyah.	Digoreng	 Sumber: sajiansedap.grid.id

10.	Kue Cucur	Kue Cucur yaitu kue yang dibuat dengan bahan dasar tepung beras, tepung terigu, dan gula merah. Memiliki tekstur padat dan empuk, dibagian pinggirnya sedikit renyah dan rasanya manis.	Digoreng	 Sumber : kompas.com
11.	Kue Gemblong	Kue Gemblong banyak mendapat pengaruh dari Jawa Barat, terdapat dua varian, yaitu varian pertama berbahan dasar tepung beras ketan hitam yang dilapisi gula pasir, dan varian kedua yaitu berbahan dasar tepung ketan putih yang dilapisi gula merah.	Digoreng	 Sumber: metrum.co.id
12.	Kue Cincin	Kue Cincin merupakan kue yang dibuat dengan bahan dasar gula merah yang dicampurkan dengan sagu. Berbentuk lingkaran menyerupai cincin, berwarna coklat, rasanya manis, dan bertekstur kenyal.	Digoreng	 Sumber: idntimes.com
13.	Klepon	Klepon yaitu kue dengan bahan dasar tepung beras ketan putih dan tepung beras dengan isian gula merah. Klepon memiliki tekstur yang kenyal, dan biasanya berwarna hijau.	Direbus	 Sumber: selera.com
14.	Cenil	Cenil berbahan dasar tepung sagu, dengan yang rasa manis, dan juga tekstur yang kenyal. Cenil memiliki warna yang beragam, biasanya berwarna merah, hijau dan kuning dengan bentuk lonjong/kubus.	Direbus	 Sumber: sajiansedap.grid.id

15.	Cantik Manis	Cantik manis berbahan dasar tepung hunkwe dan sagu mutiara. Cantik manis memiliki warna pink dengan rasa manis, serta tekstur yang kenyal dan lembut.	Direbus	 Sumber: fimela.com
16.	Wajik	Wajik yaitu kue yang menggunakan beras ketan sebagai bahan dasarnya, dimasak dengan gula merah dan santan kelapa. Rasanya manis dan memiliki tekstur yang kenyal.	Direbus	 Sumber: resepkoki.id
17.	Kue Lepet	Kue Lepet khas Betawi mempunyai dua varian, yaitu kue lepet yang berisi kacang jogo biasanya berbentuk Panjang, sedangkan yang hanya berisi ketan biasanya disantap menggunakan kinca. Kue lepet berbahan dasar beras ketan putih, dan dibungkus menggunakan janur.	Direbus	 Sumber: sajiansedap.grid.id
18.	Ongol-ongol	Ongol-ongol yaitu kue dengan dari bahan dasar tepung hunkwe dan ditaburi kelapa parut. Ongol-ongol rasanya manis dan gurih, serta biasanya berwarna coklat.	Direbus	 Sumber: id.tastemade.com
19.	Kue Lopis	Kue Lopis merupakan kue dengan bahan dasar dari beras ketan dan disajikan Bersama kinca. Mempunyai rasanya manis, serta bertekstur kenyal.	Direbus	 Sumber: idntimes.com

20.	Kue Lumpur	Kue lumpur yaitu kue dengan bahan dasar tepung terigu dan umbi (kentang). Kue lumpur mempunyai rasa yang manis dan gurih, serta bertekstur lembut. Biasanya berwarna kuning kecoklatan.	Dipanggang	 Sumber: kompas.com
21.	Bika Ambon	Bika Ambon berbahan dasar tepung sagu. Bika Ambon rasanya manis dan gurih, serta bertekstur kenyal. Memiliki warna kuning dengan permukaan berwarna coklat.	Dipanggang	 Sumber: sajiansedap.grid.id
22.	Kue Rangi	Kue Rangi adalah kue dengan bahan dasar tepung sagu dan kelapa parut. Rasanya gurih pada kue dan manis dari saus gula merahnya. Berwarna putih.	Dipanggang	 Sumber: jakartakita.com
23.	Kue Cara Bikang	Kue Cara Bikang adalah kue dengan bahan dasar tepung beras, memiliki warna pink/hijau, rasanya manis, serta tekstur yang lembut.	Dipanggang	 Sumber: sajiansedap.grid.id
24.	Serabi Bandung	Serabi Bandung merupakan kue yang berbahan dasar tepung beras dan tepung terigu, telur dan santan. Rasanya manis dan gurih, berbentuk lingkaran pipih, biasa berwarna putih atau hijau, dan disajikan bersama kinca.	Dipanggang	 Sumber: kompasiana.com

25.	Serabi Solo	Serabi Solo merupakan kue yang berbahan dasar tepung beras dan tepung terigu, telur dan santan. Rasanya manis dan gurih, berbentuk lingkaran, biasa diisi dengan beragam topping, lalu digulung dengan daun pisang dan plastik.		 Sumber: sajiansedap.grid.id
26.	Kue Pancong	Kue Pancong adalah kue dengan bahan dasar dari tepung beras dan kelapa parut. Rasanya manis dan gurih, berwarna putih dengan taburan gula pasir diatasnya.	Dipanggang	 Sumber: tabloidbintang.com
27.	Kue Ape	Kue Ape merupakan kue dengan bahan dasar dari tepung beras dan santan. Biasanya berwarna hijau dari pandan, rasanya manis gurih, dan berbentuk bulat tipis.	Dipanggang	 Sumber: selerasa.com

Sumber: (Moertjipto, dkk., 1994; Murni, S., 2012; Sunjata, dkk., 2014)

## 7. SMK Boga

Berdasarkan Peraturan Pemerintah RI No.17 Tahun 2010 tentang pengelolaan dan penyelenggaraan pendidikan pasal 76 ayat 2, fungsi pendidikan menengah kejuruan yaitu membekali peserta didik dengan kemampuan ilmu pengetahuan dan teknologi serta kecakapan kejuruan pada profesi sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Secara umum, siswa SMK merupakan siswa yang lulusannya diorientasikan pada dunia kerja. Siswa SMK, khususnya siswa SMK boga diharapkan bukan saja terjun ke dunia industri sebagai pekerja, tetapi diharapkan bisa berwirausaha dan mengembangkan potensi pangan lokal, yang dapat berupa kue tradisional Indonesia.

## **B. Hasil Penelitian yang Relevan**

Hasil penelitian yang relevan dengan penelitian ini, antara lain:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Galuh Putri Hardikna S. (2017) dengan judul penelitian “Persepsi dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern”. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa: (1) Persepsi Remaja di Kelurahan Mantrijeron terhadap makanan tradisional dan makanan modern berada pada kategori cukup, (2) Perilaku remaja di Kelurahan Mantrijeron terhadap makanan tradisional dan makanan modern berada pada kategori cukup. Data hasil perbandingan perilaku remaja di Kelurahan Mantrijeron menunjukkan bahwa perilaku remaja cenderung memilih makanan modern. Penelitian tersebut membahas tentang persepsi terhadap makanan tradisional dan modern sehingga dapat dikatakan bahwa relevan dengan penelitian ini yang juga meneliti persepsi terhadap makanan.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Valerie Lengard Almli, et al. (2011) dengan judul penelitian “*General image and attribute perceptions of traditional food in six European Countries*”. Penelitian tersebut bertujuan untuk mempelajari citra makanan tradisional di pan-Eropa dan tingkat nasional di enam negara: Belgia, Prancis, Italia, Norwegia, Polandia dan Spanyol. Secara umum di semua negara, citra umum positif TFP berkorelasi signifikan kualitas tinggi, memakan waktu untuk mempersiapkan dan mahal. Atribut tambahan berkontribusi secara signifikan terhadap citra umum positif TFP ketika sampel pan-Eropa dipelajari secara keseluruhan: rasa istimewa, penampilan bagus, mutu konsisten, sehat, aman, nilai gizi tinggi, sulit disiapkan dan ketersediaan rendah. Penelitian tersebut membahas tentang persepsi konsumen terhadap makanan tradisional sehingga dapat dikatakan bahwa penelitian tersebut relevan dengan penelitian ini yang meneliti persepsi terhadap makanan tradisional.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Devi Beatrick Sibagariang (2018) dengan judul penelitian “Persepsi Pasien Tentang Sajian Makanan di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito”. Penelitian tersebut bertujuan untuk mengetahui persepsi pasien tentang sajian makanan meliputi penyajian, penampilan, dan rasa makanan di Rumah Sakit Pusat Angkatan Udara dr. S. Hardjolukito Yogyakarta dengan sampel penelitian sebanyak 100 orang. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa: 1) Persepsi pasien kelas I, II, dan III di ruang muray dan merak tentang sajian makanan terhadap penyajian makanan adalah yang tertinggi dengan hasil sangat baik, 2) Persepsi pasien kelas I, II, dan III di ruang muray dan merak tentang sajian makanan terhadap penampilan makanan adalah baik, 3) Persepsi pasien kelas I, II, dan III di ruang muray dan merak tentang sajian makanan terhadap rasa makanan adalah yang terendah dengan hasil buruk, 4) Persepsi pasien kelas I, II, dan III di ruang muray dan merak tentang sajian makanan terhadap variasi menu adalah baik. Penelitian tersebut membahas tentang persepsi pasien tentang sajian makanan sehingga dapat dikatakan bahwa relevan dengan penelitian ini yang juga meneliti persepsi siswa terhadap makanan.

### **C. Kerangka Berpikir**

Kue tradisional Indonesia merupakan makanan kecil atau kudapan yang telah diwariskan secara turun-temurun di Indonesia, dan memiliki ciri khas pengolahannya yang masih tradisional. Kue tradisional Indonesia dapat disajikan sebagai hidangan selingan.

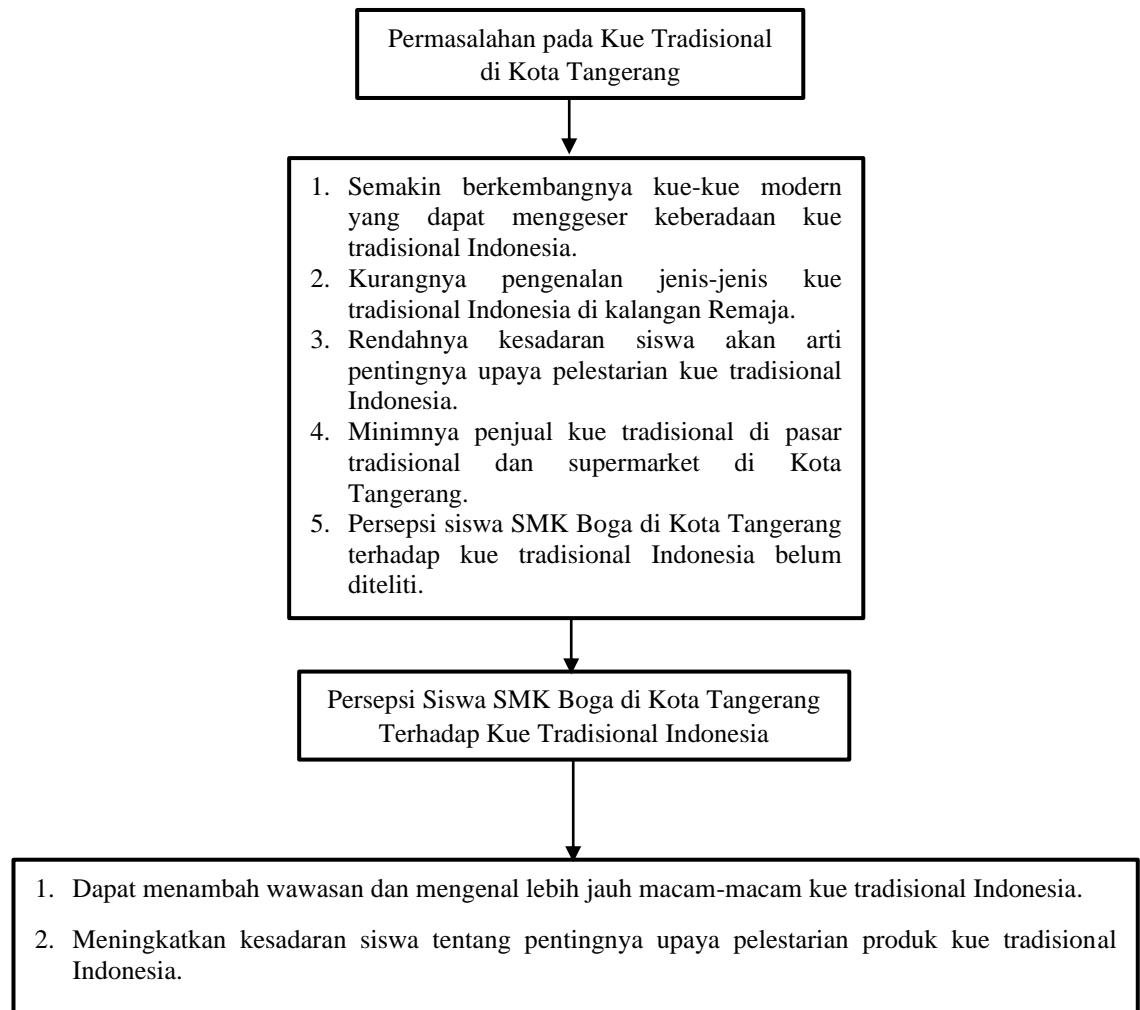
Keberadaan kue tradisional di era globalisasi saat ini mulai tergeserkan dengan munculnya kue-kue modern. Hal ini disebabkan oleh gencarnya iklan/promosi kue-kue modern di televisi maupun media sosial. Dampak dari hal tersebut menyebabkan masyarakat, khususnya di kalangan remaja menjadi kurang mengenal dan kurang tertarik terhadap kue-kue tradisional. Hal ini dapat menjadi sebuah ancaman karena akibat minimnya wawasan remaja terhadap kue

tradisional, cepat atau lambat keberadaan kue tradisional akan tergantikan oleh kue modern.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Persepsi Siswa SMK Boga di Kota Tangerang terhadap Kue Tradisional Indonesia. Peneliti menentukan sasaran Siswa SMK Boga sebagai subjek penelitian dikarenakan Siswa SMK Boga telah dibekali pengetahuan terkait kue Indonesia dari mata pelajaran Produk Cake dan Kue Indonesia (PCKI) yang telah dipelajarinya. Selain itu, peneliti juga ingin mengetahui sejauh mana pengetahuan Siswa SMK Boga di Kota Tangerang pada Kue Tradisional Indonesia.

Berdasarkan landasan teori yang telah dipaparkan dan hasil penelitian yang relevan maka dikemukakan kerangka berpikir seperti pada Gambar 2.

## KERANGKA BERPIKIR



Gambar 2. Kerangka Berpikir

### D. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana persepsi siswa jurusan Tata Boga di SMKN 3 Kota Tangerang terhadap kue tradisional Indonesia ditinjau dari faktor yang mempengaruhi terjadinya persepsi?
2. Bagaimana pengetahuan siswa jurusan Tata Boga di SMKN 3 Kota Tangerang pada kue tradisional Indonesia?