

## **ABSTRAK**

**MHD MIRUM SAPAT SURBAKTI 28616482**

**Analisis Penerapan Pembuatan Makanan Khas Karo (*Studi Kasus Makanan Trites/Sop Hijau di Kabupaten Karo Sumatera Utara*)**

Penulisan Ilmiah, Fakultas Sastra dan Budaya, 2019

Kata Kunci : Makanan, Makanan Tradisional, Pembuatan dan Pengolahan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis makanan tradisional khas Karo dan untuk mengenalkan pembuatan makanan tradisional Trites (Sop Hijau ) khas Karo. Penelitian ini menggunakan data sekunder yang diperoleh dari data kuisioner yang diambil dari tim penguji makanan tradisional khas Karo. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif yaitu analisis tidak dilakukan dengan perhitungan statistika. Sampel yang diambil dari penelitian ini berupa data dari tiga penguji. Hasil penelitian ini berupa makanan yang selanjutnya diberi penilaian mengenai rasa, aroma, penampilan atau warna dan tekstur. Makanan tradisional khas Karo harus mempertahankan diri dari gempuran makanan cepat saji yang kini merajai di kuliner Indonesia. Kontak budaya tidak bisa dielakkan lagi, sekat penghalang Negara tidak lagi dapat menghalangi karena canggihnya teknologi dan informasi. Generasi muda zaman sekarang kurang berminat dengan makanan khas daerah sehingga pelestarian makanan tradisional Khas Karo sangat penting dilakukan.