

Mengalame: tradisi budaya kearifan lokal yang memupuk kebersamaan dan meningkatkan ketahanan pangan pasca bencana hidrometrologi di Tapanuli Selatan

Ameilia Zuliyanti Siregar¹, Meutia Nauliy², Zaid Perdana Nasution³, Arliza Juairini², Irlis Masitah Marpaung⁴, Syafiruddin⁵, dan Siti Meutia⁵

¹Departemen Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Indonesia

²Fakultas Psikologi - Universitas Sumatera Utara, Universitas Sumatera Utara, Indonesia

³Fakultas Teknik - Universitas Sumatera Utara, Universitas Sumatera Utara, Indonesia

⁴Alumni Psikologi Unand dan Mahasiswa Pasca Sarjana Psikologi, Universitas Indonesia, Indonesia

⁵LPPM Universitas Graha Nusantara, Indonesia

Penulis korespondensi : Ameilia Zuliyanti Siregar

E-mail : ameilia@usu.ac.id

Diterima: 13 Maret 2026 | Direvisi: 19 April 2026 | Disetujui: 19 April 2026 | Online: 30 April 2026

© Penulis 2026

Abstract

This study aims to explore the Mangalame tradition, a traditional dodol-making activity in the Sipirok community, specifically in Aek Ngadol Village, South of Tapanuli Regency. Traditional food, Dodol AlamAlame Batak Angkola community, carried out from generation to generation before Eid al-Fitr. The service community method was carried out through direct observation of the dodol-making activity involving approximately 20–30 person from community members in Aek Ngadol during March 2026. The results indicate that the dodol-making process (Alame) uses glutinous rice flour, coconut milk, salt, vanilla or flavour, and brown sugar as the main ingredients, cooked in a large cauldron using a wood-fired stove. The time-consuming mixing process is carried out alternately, reflecting the values of mutual cooperation and strong togetherness among the residents. This tradition serves not only as a traditional holiday food, but also as a means of strengthening social solidarity, a symbol of cultural identity, and a learning tool for the younger generation in preserving ancestral heritage. Then,

Keywords: traditional food; dodol alame; local wisdom

Abstrak

Pengabdian Ini bertujuan untuk mengeksplorasi tradisi *Mangalame*, yaitu kegiatan pembuatan dodol secara tradisional pada masyarakat Sipirok, khususnya di Desa Aek Ngadol, Kabupaten Tapanuli Selatan. Tradisi Ini merupakan salah satu bentuk kearifan lokal masyarakat Batak Angkola yang dilakukan secara turun-temurun menjelang Hari Raya Idul Fitri. Metode pengabdian dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap kegiatan pembuatan dodol yang melibatkan sekitar 20–30 orang dari masyarakat di Desa Aek Ngadol pada bulan Maret 2026. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa proses pembuatan dodol (*Alame*) menggunakan bahan utama, berupa tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula merah yang dimasak dalam kuali besar menggunakan tungku Kayu Bakar. Proses Pengadukan yang memakan waktu lama dilakukan secara bergantian, mencerminkan nilai gotong royong dan kebersamaan yang kuat di antara warga. Tradisi ini tidak hanya berfungsi sebagai penyedia makanan kas Hari Raya, tetapi juga sebagai sarana Mempererat solidaritas sosial, simbol identitas budaya, serta media pembelajaran bagi Generasi Muda dalam melestarikan warisan leluhur.

Kata kunci: makanan tradisional; dodol alame; kearifan lokal.

PENDAHULUAN

Sipirok merupakan salah satu wilayah yang memiliki kekayaan budaya dan kearifan lokal masyarakat Batak Angkola. Kehidupan masyarakat di daerah ini masih sangat kental dengan nilai-nilai sosial seperti gotong royong, kebersamaan, serta saling membantu dalam berbagai aktivitas kehidupan sehari-hari. Nilai-nilai tersebut menjadi bagian penting dalam membangun hubungan sosial masyarakat serta memperkuat solidaritas antarwarga (Nuddin, 2025).

Dalam kehidupan masyarakat Sipirok, tradisi kebersamaan tidak hanya terlihat dalam kegiatan adat dan pesta, tetapi juga dalam aktivitas keseharian seperti bekerja di ladang, membangun rumah, hingga menyiapkan makanan tradisional pada acara tertentu. Kebiasaan saling membantu dalam berbagai kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat Sipirok masih menjunjung tinggi nilai gotong royong sebagai bagian dari kehidupan sosial yang diwariskan secara turun-temurun (Oktovia & Ritonga, 2025).

Dari studi literature dan pengamatan di lapangan terdeteksi penurunan minat memproduksi dodol secara tradisional pada kaum muda dan Masyarakat disebabkan proses pembuatan sangat intensif, membutuhkan tenaga dan waktu yang lama, keterbatasan tenaga kerja, biaya yang lumayan tinggi, dan minat generasi muda yang terbatas (Alparazi dkk, 2022; Andi dkk, 2022).

Namun kearifan lokal memasak dodol yang disebut mengalame masih dipertahankan hingga saat ini sebagai tradisi yang dilakukan pada bulan Ramadhan hingga menjelang Hari Raya Idul Fitri di Kota Sipirok, Tapanuli Utara, Tapanuli Selatan, dan Tapanuli Tengah. Pada masa tersebut masyarakat biasanya melaksanakan berbagai kegiatan tradisional seperti marpangir, mangarsik, marondang, dan mangalane. Kegiatan-kegiatan ini tidak hanya berfungsi sebagai tradisi budaya, tetapi juga menjadi sarana mempererat hubungan sosial serta memperkuat rasa kebersamaan di antara masyarakat (Nita, 2025).

Salah satu tradisi yang masih dilakukan oleh masyarakat Sipirok adalah mangalame, yaitu kegiatan memasak dodol secara bersama-sama. Dodol yang dibuat secara tradisional oleh masyarakat Sipirok dikenal dengan sebutan dodol alame atau alane, yaitu makanan manis berbahan dasar tepung beras ketan, gula merah, dan santan kelapa yang dimasak dalam waktu lama dengan cara diaduk secara terus-menerus hingga menghasilkan tekstur yang kental dan legit (Yani & Fitrah, 2022). Proses pembuatan dodol biasanya dilakukan beberapa hari sebelum Hari Raya Idul Fitri. Masyarakat berkumpul di suatu tempat, seperti halaman rumah atau lokasi tertentu di desa, untuk memasak dodol secara bersama-sama. Kegiatan ini tidak hanya melibatkan orang dewasa, tetapi juga pemuda dan anak-anak sehingga menjadi sarana pembelajaran budaya bagi generasi muda.

Makanan tradisional seperti dodol tidak hanya berfungsi sebagai makanan konsumsi, tetapi juga menjadi simbol identitas budaya masyarakat serta bagian dari kearifan lokal yang perlu dijaga dan dilestarikan. Melalui tradisi mangalane, masyarakat dapat mempererat hubungan sosial serta menjaga nilai kebersamaan yang telah menjadi ciri khas kehidupan masyarakat Sipirok. Salah satu desa yang masih mempertahankan tradisi tersebut adalah Desa Aek Ngadol, Kecamatan Sipirok, Kabupaten Tapanuli Selatan, di mana masyarakat masih secara rutin melaksanakan kegiatan mangalane menjelang Hari Raya Idul Fitri sebagai bagian dari tradisi turun-temurun.

Tujuan mengalame adalah melestarikan budaya lokal masyarakat Sipirok, mempererat hubungan sosial antar masyarakat, menjaga nilai gotong royong dan kebersamaan, serta menjadi makanan khas yang disajikan saat Hari Raya Idul Fitri. Selain sebagai makanan tradisional, dodol juga memiliki makna simbolis sebagai bentuk kebersamaan masyarakat dalam menyambut hari kemenangan setelah menjalankan ibadah puasa selama bulan Ramadhan.

METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Minggu, 7 Maret 2026 pukul 08.00-18.00 wib di Dusun Aek Ngadol, Kec. Batangtoru, Kabupaten Tapanuli Selatan yang melibatkan 16 orang ibu-ibu, TNI, anak muda, serta 25 orang anak-anak SDusia 7-12 tahun dalam kegiatan bermain dan belajar santai di Musholla Babussalam, Dusun Aek Ngadol, Kec. Batangtoru, Tapanuli Selatan. Metode kegiatan

Mengalame: tradisi budaya kearifan lokal yang memupuk kebersamaan dan meningkatkan ketahanan pangan pasca bencana hidrometrologi di Tapanuli Selatan

Pengabdian Mandiri Mitigasi Bencana Posko USU dalam bentuk sosialisasi, pelatihan dan pendampingan, pengisian kuisioner Psikososial, serta Monitoring dan Evaluasi PkM Mandiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Tradisi Mangalame Di Desa Aek Ngadol

Sosialisasi tradisi mangalame dilakukan pada 16 orang ibu-ibu, TNI, dan anak muda dilaksanakan pada hari Minggu, 7 Maret 2026 sejak pukul 08.00 wib. Mangalame merupakan salah satu bentuk kearifan lokal yang masih dipertahankan oleh masyarakat Tapanuli Selatan, khususnya pada komunitas etnis Mandailing. Tradisi ini berkaitan dengan kegiatan memasak makanan tradisional yang dikenal dengan nama *alame*, yaitu sejenis dodol khas yang terbuat dari tepung ketan, santan kelapa, dan gula merah yang dimasak dalam waktu yang lama hingga menghasilkan tekstur yang kental dan kenyal. Proses pembuatan alame membutuhkan ketelatenan dan kesabaran karena adonan harus terus diaduk selama beberapa jam hingga mencapai tingkat kematangan yang sempurna. Dalam masyarakat Mandailing, kegiatan mangalame tidak hanya dipandang sebagai aktivitas memasak makanan tradisional, tetapi juga sebagai kegiatan sosial yang memperkuat hubungan antaranggota masyarakat melalui semangat kebersamaan dan gotong royong. Tradisi ini biasanya dilaksanakan menjelang bulan Ramadan atau beberapa hari sebelum Hari Raya Idul Fitri sebagai bagian dari persiapan menyambut hari besar keagamaan. Kegiatan Mangalame pada umumnya melibatkan banyak orang, terutama para ibu rumah tangga yang secara bersama-sama menyiapkan bahan dan peralatan yang diperlukan untuk memasak alame (Hasibuan, 2025).

Menurut Hasibuan (2025), tradisi mangalame telah berlangsung secara turun-temurun dan menjadi bagian penting dari identitas budaya masyarakat Mandailing. Dalam pelaksanaannya, masyarakat biasanya berkumpul di suatu tempat seperti halaman rumah atau lapangan desa untuk memasak alame secara bersama-sama menggunakan santan yang diperas (Gambar 1) dalam kuali besar dan kayu bakar sebagai sumber panas. Proses pengadukan adonan dilakukan secara bergantian oleh beberapa orang karena membutuhkan tenaga dan waktu yang cukup lama (Gambar 2). Melalui kegiatan ini, masyarakat tidak hanya menghasilkan makanan khas daerah, tetapi juga mempererat hubungan sosial serta memperkuat nilai-nilai kebersamaan dan solidaritas dalam kehidupan bermasyarakat (Hasibuan, 2025).

Selain itu, alame juga memiliki makna simbolis bagi masyarakat Mandailing. Teksturnya yang lengket dan rasanya yang manis sering dimaknai sebagai simbol persatuan, kebersamaan, dan keharmonisan dalam kehidupan sosial masyarakat. Nilai-nilai tersebut tercermin dalam proses pembuatan alame yang dilakukan secara kolektif, mulai dari persiapan bahan, proses memasak, hingga pembagian hasilnya kepada keluarga dan kerabat. Dalam kajian budaya lokal, tradisi seperti mangalame juga berfungsi sebagai sarana pelestarian identitas budaya masyarakat di tengah perkembangan zaman. Kegiatan budaya yang diwariskan secara turun-temurun ini menjadi media untuk mentransmisikan nilai-nilai sosial kepada generasi muda agar mereka tetap mengenal dan menghargai warisan budaya daerahnya (Nasution, 2024).

Di beberapa wilayah Tapanuli Selatan dan Mandailing Natal, tradisi mangalame masih terus dilaksanakan hingga saat ini sebagai bentuk pelestarian budaya lokal. Salah satu contohnya dapat ditemukan di Desa Aek Ngadol, Kecamatan Batangtoru, Kabupaten Tapanuli Selatan, di mana masyarakat masih menjaga keberlangsungan tradisi tersebut sebagai bagian dari aktivitas sosial budaya menjelang hari raya keagamaan. Kegiatan mangalame sering melibatkan seluruh lapisan masyarakat, mulai dari orang tua hingga generasi muda. Dengan demikian, tradisi mangalame tidak hanya berfungsi sebagai kegiatan memasak makanan tradisional, tetapi juga sebagai sarana memperkuat hubungan sosial, menumbuhkan rasa kebersamaan, serta menjaga keberlanjutan budaya lokal di tengah perubahan sosial yang terjadi dalam masyarakat modern (Rambe et al., 2025).


2. Pelatihan dan Pendampingan Mengalame

Pelatihan dan pendampingan cara pembuatan dodol (Mengalame) dilakukan pada hari Minggu, 7 Maret 2026, Pukul 08.00-18.00 wib dilakukan oleh 16 orang ibu-ibu, dibantu anak muda dan TNI dalam proses pengadukan agar konsisten selama 8 jam. . Kegiatan dimulai dari mempersiapkan bahan,

Mengalame: tradisi budaya kearifan lokal yang memupuk kebersamaan dan meningkatkan ketahanan pangan pasca bencana hidrometrologi di Tapanuli Selatan

alat, mengikuti prosedur, packing, dan distribusi ke pembeli dan Masyarakat. Beberapa alat yang digunakan dalam proses pembuatan dodol antara lain: kualii besar, tungku kayu bakar sendok atau pengaduk kayu panjang, baskom, daun pandan atau plastik pembungkus (Tabel 1). Alat-alat tersebut digunakan untuk mendukung proses pembuatan dodol secara tradisional yang masih mempertahankan cara memasak menggunakan tungku kayu bakar. Bahan yang digunakan dalam pembuatan dodol meliputi: tepung beras ketan, santan kelapa, gula merah, gula pasir, garam secukupnya, daun pandan (sebagai penambah aroma). Bahan-bahan tersebut merupakan bahan dasar yang umum digunakan dalam pembuatan dodol tradisional sehingga menghasilkan cita rasa yang khas dan legit.

Tabel 1. Alat dan Bahan Pembuat dodol (Alame)

1. Alat	
Gambar	Kegunaan
 <p style="text-align: center;">Kuali</p>	<p>Kuali digunakan sebagai wadah utama untuk memasak dan mencampur seluruh bahan dodol seperti santan, tepung ketan, dan gula merah hingga menjadi adonan yang matang dan mengental.</p>
 <p style="text-align: center;">Tungku Bakar</p>	<p>Tungku bakar digunakan sebagai tempat meletakkan kualii sekaligus sebagai sumber panas dalam proses memasak dodol sehingga adonan dapat dimasak secara merata.</p>
 <p style="text-align: center;">Kayu Bakar</p>	<p>Kayu bakar berfungsi sebagai bahan bakar pada tungku untuk menghasilkan api yang digunakan dalam proses pemasakan dodol hingga matang.</p>

1. Alat



Sutil

Sutil kegunaannya untuk mengaduk adonan dodol selama proses memasak agar semua bahan tercampur secara merata dan tidak gosong pada bagian bawah kuili. Selain itu, sutil juga membantu menjaga adonan tetap homogen hingga dodol mengental dan matang dengan sempurna.

2. Bahan

Gambar



Santan

Kegunaan

Santan berfungsi sebagai sumber lemak yang memberikan rasa gurih dan aroma khas pada dodol. Selain itu, santan juga membantu menghasilkan tekstur dodol yang lebih lembut dan menyatu saat proses pemasakan.



Tepung Ketan

Tepung ketan berfungsi sebagai bahan utama pembentuk tekstur dodol. Kandungan pati di dalamnya membuat dodol menjadi kental, kenyal, dan elastis setelah dimasak.



Gula Merah dan Garam

Gula merah berfungsi sebagai pemanis alami dalam pembuatan dodol. Selain memberikan rasa manis, gula merah juga memberi warna coklat serta aroma khas pada dodol. Serta Garam berfungsi sebagai penyeimbang rasa sehingga rasa manis dari gula merah tidak terlalu dominan dan menghasilkan cita rasa yang lebih seimbang.

Tradisi mangalane menunjukkan bahwa makanan tradisional tidak hanya memiliki fungsi sebagai bahan konsumsi, tetapi juga memiliki nilai sosial dan budaya yang sangat penting bagi kehidupan masyarakat. Oleh karena itu, tradisi ini perlu terus dilestarikan agar tidak hilang oleh perkembangan zaman.

Mengalame: tradisi budaya kearifan lokal yang memupuk kebersamaan dan meningkatkan ketahanan pangan pasca bencana hidrometrologi di Tapanuli Selatan

Proses pembuatan dodol alame dilakukan melalui beberapa tahapan meliputi persiapan bahan, pencampuran bahan, proses memasak, pengadukan adonan, hingga proses pendinginan dan pembungkusan dodol seperti diuraikan dibawah ini.

1. Persiapan Bahan

Pada tahap awal, seluruh bahan yang digunakan dalam pembuatan dodol terlebih dahulu dipersiapkan. Bahan utama yang digunakan antara lain tepung ketan, santan kelapa, gula merah, gula pasir, garam, serta daun pandan sebagai penambah aroma. Selain menyiapkan bahan, masyarakat juga menyiapkan alat-alat yang diperlukan seperti kuali atau wajan besar sebagai tempat memasak adonan, tungku kayu bakar sebagai sumber panas, kayu pengaduk untuk mengaduk adonan, serta wadah untuk menampung dodol yang telah matang.

2. Pencampuran Bahan

Setelah semua bahan dan alat tersedia, tahap berikutnya adalah proses pencampuran bahan. Tepung ketan, santan, gula merah yang telah dipotong kecil, gula pasir, garam, serta daun pandan dimasukkan ke dalam kuali besar. Bahan-bahan tersebut kemudian diaduk menggunakan alat pengaduk kayu hingga tercampur secara merata sehingga menghasilkan adonan yang homogen sebelum dimasak.

3. Proses Memasak

Tahap selanjutnya adalah proses memasak adonan. Kuali yang berisi campuran bahan diletakkan di atas tungku yang menggunakan kayu bakar sebagai bahan bakar. Proses memasak dilakukan dengan api sedang agar adonan matang secara merata. Selama proses pemasakan berlangsung, adonan harus terus diaduk menggunakan kayu pengaduk agar tidak menggumpal dan tidak gosong pada bagian bawah kuali.

4. Pengadukan Secara Berkesinambungan

Pengadukan adonan merupakan salah satu tahapan yang sangat penting dalam pembuatan dodol. Proses ini biasanya berlangsung selama beberapa jam hingga adonan berubah menjadi lebih kental, berwarna cokelat, dan memiliki tekstur yang lengket. Dalam tradisi mangalame, proses pengadukan biasanya dilakukan secara bergantian oleh beberapa orang karena membutuhkan tenaga yang cukup besar.

5. Pendinginan dan Pembungkusan

Setelah adonan dodol matang, adonan kemudian diangkat dari kuali dan dipindahkan ke dalam wadah atau nampan besar untuk didinginkan. Setelah dodol cukup dingin dan teksturnya mengeras, dodol kemudian dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Selanjutnya dodol dibungkus menggunakan daun pisang atau plastik dengan bantuan sumpit agar bentuknya lebih rapi dan mudah dikemas.

Selama proses pembuatan dodol berlangsung, suasana kebersamaan sangat terlihat. Masyarakat saling membantu dalam menyiapkan bahan, menyalakan api, memeras santan, mengaduk campuran gula dan santan (Gambar 1), hingga membungkus dodol yang telah matang. Kegiatan tersebut tidak hanya menjadi proses memasak makanan tradisional, tetapi juga menjadi sarana mempererat hubungan sosial antar Masyarakat (Gambar 2). Selain itu, kegiatan mangalame juga menjadi media pembelajaran budaya bagi generasi muda. Anak-anak dan pemuda yang ikut serta dalam kegiatan tersebut dapat belajar secara langsung mengenai cara pembuatan dodol serta memahami nilai-nilai kebersamaan yang terkandung dalam tradisi tersebut.

Pelaksanaan tradisi mangalame di Desa Aek Ngadol umumnya dilakukan sejak pagi hari hingga menjelang sore. Kegiatan ini dilakukan secara bersama-sama oleh masyarakat sebagai bentuk kebersamaan dan gotong royong dalam melestarikan tradisi yang telah diwariskan secara turun-temurun. Dalam proses pembuatannya, masyarakat bekerja sama mulai dari menyiapkan bahan, menyalakan tungku, hingga mengaduk adonan dodol secara bergantian. Adapun alat dan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan alame terdiri dari beberapa komponen yang berperan penting dalam menghasilkan tekstur dan cita rasa khas dari dodol tradisional tersebut.



Gambar 1. Proses memeras santan kelapa



Gambar 2. Memasak santan dikuali

Pelaksanaan tradisi mangalame di Desa Aek Ngadol umumnya dilakukan sejak pagi hari hingga menjelang sore. Kegiatan ini dilakukan secara bersama-sama oleh masyarakat sebagai bentuk kebersamaan dan gotong royong dalam melestarikan tradisi yang telah diwariskan secara turun-temurun. Dalam proses pembuatannya, masyarakat bekerja sama mulai dari menyiapkan bahan, menyalakan tungku, hingga mengaduk adonan dodol secara bergantian. Adapun alat dan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan alame terdiri dari beberapa komponen yang berperan penting dalam menghasilkan tekstur dan cita rasa khas dari dodol tradisional tersebut

Pelaksanaan kegiatan mangalame di Desa Aek Ngadol tidak hanya bertujuan untuk membuat makanan tradisional, tetapi juga memiliki makna sosial dan budaya yang sangat penting bagi masyarakat. Proses pembuatan dodol dilakukan secara bersama-sama oleh masyarakat, terutama para ibu rumah tangga yang menyiapkan bahan dan peralatan yang diperlukan untuk memasak alame. Proses memasak ini biasanya memakan waktu cukup lama, bahkan dapat mencapai sekitar enam jam karena adonan harus terus diaduk hingga mengental dan matang sempurna.

Dalam kegiatan mangalame yang dilaksanakan di Desa Aek Ngadol, kegiatan ini juga melibatkan berbagai pihak yang turut berpartisipasi bersama masyarakat. Kegiatan mangalame tersebut diinisiasi oleh Assoc. Prof. Amelia Zuliyanti Siregar, M.Sc., Ph.D dari program USU Peduli yang mengadakan kegiatan pembuatan dodol bersama masyarakat setempat sebagai bagian dari kegiatan *Ramadhan Mubaraq*. Selain itu, kegiatan ini juga mendapat dukungan dari berbagai pihak seperti Universitas Sumatera Utara (USU), Universitas Graha Nusantara (UGN), serta beberapa relawan yang turut membantu masyarakat dalam proses pemulihan pascabencana di wilayah tersebut.

Tradisi mangalame memiliki makna yang sangat penting dalam kehidupan sosial masyarakat Desa Aek Ngadol. Salah satu makna utama dari tradisi ini adalah sebagai simbol kebersamaan dan gotong royong. Proses pembuatan alame dilakukan secara bersama-sama sehingga mempererat hubungan sosial antar anggota masyarakat. Setiap orang memiliki peran masing-masing, mulai dari menyiapkan bahan, menyalakan tungku, hingga mengaduk adonan dodol secara bergantian. Hal ini mencerminkan nilai solidaritas dan kerja sama yang kuat dalam kehidupan masyarakat pedesaan. Tradisi mangalame sendiri merupakan kegiatan memasak dodol khas Mandailing yang umumnya dilakukan secara bersama-sama menjelang hari besar keagamaan seperti Idul Fitri (Nasution, 2023).

Selain itu, tradisi mangalame juga memiliki makna mempererat hubungan kekeluargaan dan persaudaraan. Dodol alame yang dihasilkan dari kegiatan ini biasanya tidak hanya dikonsumsi oleh keluarga yang membuatnya, tetapi juga dibagikan kepada kerabat, tetangga, dan masyarakat sekitar. Tradisi berbagi makanan ini mencerminkan kuatnya nilai kebersamaan serta hubungan sosial yang harmonis di dalam masyarakat. Dalam berbagai kajian budaya Mandailing, praktik berbagi makanan tradisional pada momen keagamaan merupakan salah satu bentuk ekspresi solidaritas sosial dan memperkuat jaringan kekerabatan antar masyarakat (Lubis et al., 2025).

Makna lain yang terkandung dalam tradisi mangalame adalah sebagai bentuk pelestarian budaya

Mengalame: tradisi budaya kearifan lokal yang memupuk kebersamaan dan meningkatkan ketahanan pangan pasca bencana hidrometrologi di Tapanuli Selatan

lokal. Dengan terus melaksanakan tradisi ini, masyarakat Desa Aek Ngadol dapat menjaga dan mempertahankan budaya yang telah diwariskan oleh para leluhur. Tradisi mangalame menjadi salah satu sarana untuk memperkenalkan budaya lokal kepada generasi muda agar mereka tetap mengenal dan menghargai tradisi daerahnya. Pelestarian tradisi lokal seperti ini sangat penting karena tradisi merupakan media pewarisan nilai, norma, dan identitas budaya suatu masyarakat dari generasi ke generasi (Lubis et al., 2025).

Selain itu, tradisi mangalame juga memiliki nilai filosofis. Dodol alame yang memiliki tekstur lengket dan rasa manis melambangkan eratnya hubungan persaudaraan dan persahabatan dalam kehidupan masyarakat. Tekstur yang lengket menggambarkan hubungan yang saling melekat dan tidak mudah terpisahkan antar anggota masyarakat. Oleh karena itu, alame tidak hanya dianggap sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai simbol kebersamaan dalam kehidupan sosial masyarakat Mandailing. Dalam kajian budaya lokal, simbolisasi makanan tradisional sering digunakan sebagai representasi nilai kebersamaan dan identitas budaya suatu komunitas (Ritonga et al., 2022).

Selain memiliki makna sosial dan filosofis, kegiatan mangalame yang dilaksanakan di Desa Aek Ngadol juga memiliki makna pemberdayaan ekonomi masyarakat. Melalui kegiatan ini, masyarakat dapat memproduksi dodol alame dibungkus daun pandan (Gambar 3) yang memiliki nilai ekonomi dan dapat dijadikan sebagai salah satu produk khas daerah Tapanuli Selatan. Tradisi ini bahkan dapat dikembangkan sebagai produk kuliner lokal yang bernilai ekonomi serta menjadi bagian dari potensi wisata budaya daerah Mandailing (Nasution, 2023).



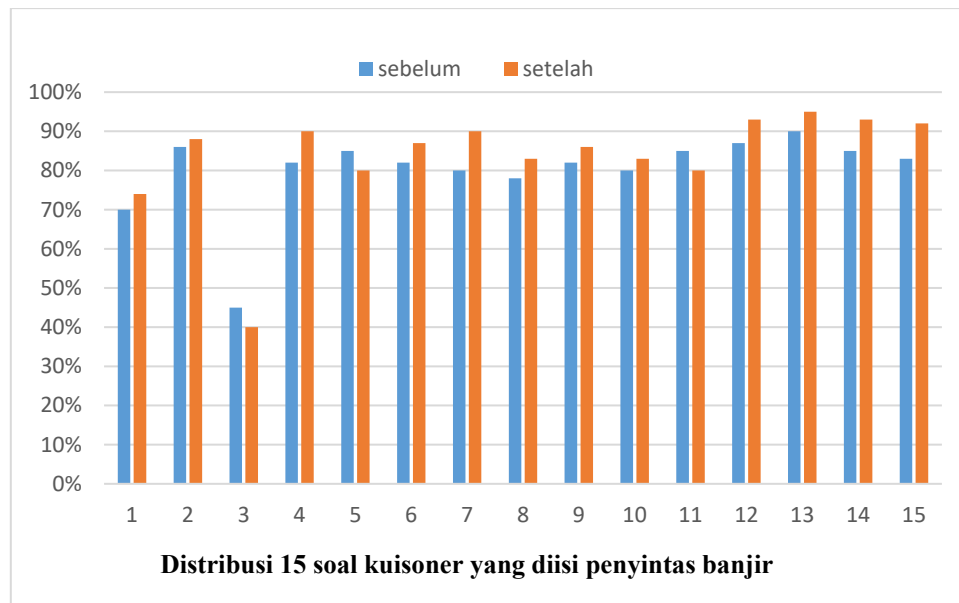
Gambar 3.Alame siap dikonsumsi

Produksi dodol *alame* di Desa Aek Ngadol merupakan salah satu kegiatan yang masih dilestarikan oleh masyarakat sebagai bagian dari tradisi mangalame. Proses produksi dodol ini dilakukan secara tradisional dengan menggunakan bahan-bahan alami seperti tepung ketan, santan kelapa, gula merah, dan sedikit garam. Pembuatan dodol biasanya dilakukan secara bersama-sama oleh masyarakat dengan menggunakan peralatan sederhana seperti kuali besar, tungku kayu bakar, dan alat pengaduk kayu. Proses memasak dodol memerlukan waktu yang cukup lama karena adonan harus terus diaduk hingga mengental dan matang sempurna. Hasil produksi dodol alame ini tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat setempat, tetapi juga sering dijadikan sebagai hidangan khas pada acara tertentu serta sebagai bentuk pelestarian makanan tradisional yang menjadi identitas budaya masyarakat Desa Aek Ngadol.

Pengisian Kuisioner Psikososial Penyintas Banjir

Selanjutnya pada sesi siang, pukul 13.00 wib maka dilakukan pertemuan dan sesi interview untuk pengisian kuisioner dengan 15 soal kepada 25 anak-anak penyintas banjir di Mesjid Babussalam, Desa Aek Ngadol, Kec. Batangtoru, Tapanuli Selatan. Dari data terdeteksi bahwa anak-anak siap menghadapi banjir dan mengetahui langkah dalam upaya penyelamatan diri. grafik pernyataan menunjukkan peningkatan signifikan saat sebelum dan setelah dilakukan pelatihan tentang mitigasi bencana daerah seperti dideskripsikan pada Gambar 4 dibawah ini.

Mengalame: tradisi budaya kearifan lokal yang memupuk kebersamaan dan meningkatkan ketahanan pangan pasca bencana hidrometrologi di Tapanuli Selatan



Gambar 4. Peningkatan signifikansi pengisian kuisioner sebelum dan sesudah pengabdian.

Tabel 2 dibawah ini menyajikan 15 soal dan hasil rata-rata pre-test dan post-test yang dikumpulkan dari 25 responden

Tabel 2. Rekapitulasi hasil pre-post test

Pernyataan	Pre-test	Post-test
1.Perasaan tenang setelah bencana-Ya	70%	75%
2.Saat bencana, kamu paling ingat tentang-Rumah	85%	87%
3.Kondisi rumah setelah bencana-Hancur	45%	40%
4.Kamu dan keluargamu sehat-Ya	82%	90%
5.Kamu rasakan saat kejadian-Takut dan Cemas	85%	80%
6.Apa yang dirasakan saat ini-Belajar ke Sekolah	82%	87%
7.Kamu sulit tidur atau bermimpi buruk-Tidak	80%	90%
8.Kamu merasa aman sekarang-Ya	78%	83%
9. Saat kejadian, kamu tahu tempat berlindung-Ya	82%	85%
10. Apakah kamu tahu alaram peringatan bencana-Tahu	80%	83%
11.Kamu memiliki tas siaga bencana-Tidak	85%	80%
12. Setelah kejadian bencana, yang kamu lakukan_Menjaga diri	87%	93%
13.Bantuan yang dibutuhkan saat bencana-Makanan dan Rumah	90%	95%
14.Pesan yang akan disampaikan kepada guru atau sekolah-Ya	85%	93%
15.Harapan setelah bencana disekitarmu-Segera Pulih	83%	92%

Pada umumnya dampak psikososial yang terjadi pada anak dan orang penyintas banjir terdeteksi dengan dalam dua bentuk, yaitu Gangguan Stress Pasca Trauma (PTSD) dan kecemasan serta ketakutan. Gejala gangguan tersebut dideskripsikan sebagai berikut:

1. Gangguan Stres Pasca Trauma (PTSD)

- Anak mungkin mengalami kilas balik (flashback) tentang kejadian banjir
- Mimpi buruk berulang terkait bencana
- Menghindari tempat atau situasi yang mengingatkan pada banjir
- Respon kecemasan berlebihan terhadap hujan atau air yang meningkat

2. Kecemasan dan Ketakutan

- Takut berpisah dari orangtua atau pengasuh

Mengalame: tradisi budaya kearifan lokal yang memupuk kebersamaan dan meningkatkan ketahanan pangan pasca bencana hidrometrologi di Tapanuli Selatan

- Khawatir bencana akan terulang
- Ketakutan terhadap elemen alam seperti hujan atau air

Secara visual saat mengisi kuisioner, anak-anak lancar menceritakan kejadian banjir bandang dilokasi dan usaha penyelamatan diri dan keluarga, dimulai dari berjalan tenang menuju ketempat yang tinggi atau tersangkut diantara pohon saat air naik. Pada saat banjir, anak-anak mengalami kecemasan dan ketakutan terpisah dari orangtua. Disamping jika hujan turun, mereka cemas banjir akan terulang kembali. Namun ketakutan akan suara air hujan dapat diatasi dengan memberikan motivasi oleh Irlis Masitah Marpaung, Psi agar mereka sabar, ingat Allah Swt dan tenang karena kita akan selamat jika hati tenang. Pernyataan perasaan tenang setelah bencana, terjadi peningkatan dari 70% menjadi 75%. Hal ini menunjukkan bahwa responden mulai mengalami pemulihan emosional, meskipun belum sepenuhnya stabil (Inayatillah dkk, 2026).

Selanjutnya Putri dkk (2025) mendeskripsikan banjir bandang yang terjadi di Nagari Rambatan Jorong Panti mengakibatkan banyaknya rumah warga, bangunan dan fasilitas umum lainnya hanyut terbawa arus banjir, seperti rumah, masjid dan sekolah, dimana bangunan tersebut tidak bisa ditempati lagi. Hanyut dan rusaknya tempat tinggal masyarakat dan tidak layak huni karena kerusakan banjir membuat masyarakat harus tinggal di pengungsian, setelah pasca banjir bandang membuat masyarakat yang tinggal di pengungsian mulai merasakan tidak nyaman dan adanya trauma. Trauma karena masih terjadinya banjir bandang susulan walaupun debit air tidak terlalu besar. Hal ini juga terjadi di Tapanuli Selatan, dimana rumah-rumah hancur, bahkan Desa Garoga yang dekat dengan Desa Aek Ngadol hanyut dan hilang, rata dengan tanah dan penuh lumpur serta gelombang kayu.

Disamping itu, trauma yang di rasakan masyarakat terutama anak-anak mengakibatkan trauma, respon emosional terhadap kejadian banjir bandang, rasa takut, dan cemas. Namun anak-anak punya motivasi belajar yang tinggi dengan hadir dan belajar di Sekolah Darurat didukung pendapat Nurmiati (2025), banjir menimbulkan kerusakan fisik dan berdampak pada kondisi psikologis anak usia sekolah hingga mengganggu kesiapan belajar di Aceh Utara. Proses Psikososial, seperti bermain, belajar, bernyanyi, bercerita, ekspresi perasaan, dan penguatan nilai religious dilakukan di Meunasah (Mesjid). Hal ini juga terjadi di Mesjid Desa Aek Ngadol, Tapanuli Selatan Dimana anak-anak diajak bermain, bercerita, menggambar dan bernyanyi dipandu oleh tim PkM Mandiri USU Peduli (Gambar 5).

SIMPULAN DAN SARAN

Tradisi mangalame di Desa Aek Ngadol, Kecamatan Sipirok, Kabupaten Tapanuli Selatan merupakan salah satu warisan budaya yang masih dilestarikan oleh masyarakat hingga saat ini. Tradisi ini berupa kegiatan memasak dodol khas yang disebut alame secara bersama-sama, yang biasanya dilakukan menjelang Hari Raya Idul Fitri sebagai bentuk persiapan menyambut hari kemenangan setelah bulan Ramadhan. Tradisi mangalame telah diwariskan secara turun-temurun oleh masyarakat Mandailing dan Batak Angkola sejak zaman nenek moyang. Meskipun tidak secara langsung disebutkan dalam ajaran agama, tradisi ini tetap dipertahankan karena mengandung nilai-nilai positif seperti kebersamaan, gotong royong, serta mempererat hubungan silaturahmi antar masyarakat. Dalam pelaksanaannya, masyarakat bersama-sama menyiapkan bahan dan alat untuk membuat alame, seperti tepung ketan, santan, gula merah, serta menggunakan alat tradisional seperti kuali besar, tungku kayu bakar, dan pengaduk kayu. Proses memasaknya memerlukan waktu yang cukup lama dan dilakukan secara bergantian agar adonan dodol matang dengan sempurna. Selain memiliki nilai budaya dan sosial, tradisi mangalame juga memiliki nilai ekonomi karena dodol alame dapat dijadikan sebagai makanan khas daerah yang memiliki nilai jual. Oleh karena itu, tradisi ini perlu terus dijaga dan dilestarikan agar tetap menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat serta dapat diwariskan kepada generasi berikutnya. Psikososial anak-anak dalam bentuk bermain, belajar, bernyanyi, bercerita, ekspresi perasaan, dan penguatan nilai religious dilakukan di Musholla Musholla Babussalam, Dusun Aek Ngadol, Kec. Batangtoru, Tapanuli Selatan.

Mengalame: tradisi budaya kearifan lokal yang memupuk kebersamaan dan meningkatkan ketahanan pangan pasca bencana hidrometrologi di Tapanuli Selatan

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Rektor Universitas Sumatera Utara, Wakil Rektor-3 USU, Posko USU Peduli, Universitas Jambi, Universitas Tadulako, Education Foundation, Komunitas ZIS, mahasiswa, Kepala Desa, Ketua Posko Desa Aek Ngadol, Kabupaten Tapanuli Selatan atas perhatian, kerjasama, dan kordinasi sampai terselesaikannya amanah menyalurkan bantuan dan dukungan psikososial kepada penyintas bencana hidrometeorologi di Tapanuli Selatan.

DAFTAR RUJUKAN

- Nita. (2025). *Nilai-Nilai Kearifan Lokal Dalam Tradisi Bakar Sayak Pada Malam Nujuh Likur Di Desa Lunjuk Kecamatan Seluma Barat Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu*. Uin Fatmawati Sukarno Bengkulu.
- Nuddin, M. (2025). *Pendidikan Islam Multikultural: Falsafah Dalihan Na Tolu Suku Batak Angkola Mandailing*. Penerbit Adab.
- Oktovia, D., & Ritonga, S. (2025). Interaksi Sosial Dan Nilai-Nilai Kerukunan Di Sipirok, Tapanuli Selatan. *Nuansa: Jurnal Pengabdian Ilmu Sosial Dan Keagamaan Islam*, 22(2), 81–94.
- Putri dan Candra, 2025. Mereduksi Dampak Psikologis Korban Bencana Banjir Bandang Melalui Kegiatan Trauma Healing di Kabupaten Tanah Datar, 5 (1), 146-150.
- Rambe, D. S., Matondang, S. H., & Hutasuhut, S. H. (2025). Etnomatematika Tradisi Mandailing Manaek Bukkulan Sebagai Sumber Kontekstual Dalam Pembelajaran Matematika. *Jurnal Pendidikan Matematika Malikussaleh*, 5(4), 588-596.
- Ritonga, S., Wuriyani, E., & Harahap, R. (2022). Pemertahanan Nilai Keakerabatan Melalui Tradisi Merendeng-Endeng Pamingke Labuhanbatu Utara. *JURNAL SASINDO SASTRA INDONESIA Ученые: State University of Medan*, 11(1).
- Yani, & Fitrah, N. (2022). Tradisi Pesta Pembuatan Dodol (Akkaleo' dodoro) Desa Lantang, Kecamatan Polombangkeng Selatan, Kabupaten Takalar. *Jurnal Onoma: Pendidikan, Bahasa, Dan Sastra*, 8(1), 248–255.
- Inayatillah, dkk. 2025. Pendampingan Psikososial Anak Pasca Banjir di Desa Pohroh Kecamatan Bandar Dua Kabupaten Pidie Jaya. 3 (1), 146-156
- Nurmiati, 2025. Trauma Healing Berbasis Aktivitas Bermain Untuk Pemulihan Psikologis Siswa Pascabencana Banjir Bandang. 2 (1), 516-522
- Alparazi, R., Riyadi, S., dan Siswadi Siswadi. 2022. Strategi Peningkatan Produksi Ukm Di Sidoarjo Dengan Mesin Pembuat Dodol Multifungsi Kapasitas 5 Kg. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Teknologi*. 01 (01), 7-12.
- Andi dkk. 2022. Diseminasi Pengolahan Dodol Ketan Hitam Berbasis Smart Production, Pada Kelompok Tani Maddaung. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat*, 3, (3), 7-12.
- Hasibuan, S.A. (2025). Sejarah Tradisi Mangalame Menjelang Hari Raya Idul Fitri di Desa Galanggang Kecamatan Batang Onang. *Khidmat*, 3(2), 243-252.
- Lubis, R. M., Pane, S. M., & Lubis, M. (2025). Pergeseran Tradisi Lisan dalam Upacara Adat Perkawinan Mandailing: Sebuah Kajian Budaya Lokal. *MIND Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Budaya*, 5(1), 62-68.
- Nasution, R. S. (2025). Mangalomang and Mangalame Traditions in Welcoming Eid Al-Fitr in Padang Lawas District. *Al-Mujtama: Journal of Social Sciences*, 1(2), 81-87.

Mengalame: tradisi budaya kearifan lokal yang memupuk kebersamaan dan meningkatkan ketahanan pangan pasca bencana hidrometrologi di Tapanuli Selatan