

ABSTRAK

Muhammad Rinal, 2018. “Kemas Informasi Produk Kopi Tradisional di Nagari Koto Baru Kabupaten Solok”. *Makalah*. Program Studi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan, Jurusan Bahasa dan Sastra Indonesia dan Daerah, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Padang.

Penulisan makalah ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses kemas ulang informasi produk kopi tradisional di Kabupaten Solok. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan Pengusaha Produk Kopi Tradisional di Kabupaten Solok dan observasi. Data yang diperoleh kemudian dideskripsikan dan diambil kesimpulan.

Berdasarkan penganalisisan data, dapat disimpulkan proses pembuatan kemas ulang informasi produk kopi tradisional di Kabupaten Solok sebagai berikut: *Pertama*, identifikasi kebutuhan pengguna yaitu melakukan identifikasi tentang kebutuhan masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan pada masyarakat di Nagari Koto Baru Kabupaten Solok, masyarakat membutuhkan informasi lebih mengenai proses pengolahan kopi tradisional yang ada di Nagari Koto Baru Kabupaten Solok. Selain itu masyarakat juga tertarik untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan kopi tradisional karena kopi tersebut memiliki rasa yang khas. Tidak hanya itu masyarakat yang suka mengkonsumsi kopi, lebih sering mengkonsumsi kopi sachet di bandingkan kopi tradisional. Hal ini disebabkan oleh informasi kopi tradisional kurang mendapat perhatian atau terbatasnya informasi mengenai kopi tradisional tersebut. Tidak hanya pada masyarakat, pengusaha produksi kopi tradisional juga membutuhkan informasi mengenai perkembangan teknologi informasi untuk mempromosikan produk kopi tradisional tersebut. *Kedua*, pengumpulan informasi serta pemilihan sumber informasi dengan mendata pengetahuan dan mengumpulkan data dari pengusaha produk kopi tradisional di Nagari Koto Baru Kabupaten Solok. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara terhadap masyarakat, masyarakat hanya mengetahui kopi tradisional diolah dari biji kopi kering menjadi serbuk kopi. Selain itu berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan terhadap pengusaha kopi tradisional, dalam pengolahan kopi tahap awal yang dilakukan adalah membeli bahan kopi mentah dalam keadaan kering yang kemudian dibersihkan untuk proses penyangraian. Tahap selanjutnya mendinginkan biji kopi yang telah di sangrai untuk di haluskan menjadi serbuk kopi. Setelah menjadi serbuk kopi kemudian dikemas semenarik mungkin. *Ketiga*, mengevaluasi validasi informasi, setelah mengumpulkan data yang bersumber dari masyarakat dan pengusaha kopi tradisional di Nagari Koto Baru Kabupaten Solok. *Keempat*, pengemasan informasi yang telah didapatkan dari proses yang sebelumnya ke dalam bentuk informasi yang lebih efektif dan efisien dengan cara mengemas kembali informasi kedalam bentuk produk kemas ulang informasi yang sesuai dengan kebutuhan pengguna.

Kata kunci: kemas ulang informasi; roduk kopi; solok