

**PURWARUPA ENSIKLOPEDIA MAKANAN KHAS MINANGKABAU
SEBAGAI UPAYA TEMU KEMBALI INFORMASI**

MAKALAH TUGAS AKHIR

**untuk memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar Ahli Madya
Informasi Perpustakaan dan Kearsipan**



Yogi Saputra

NIM 2019/19026115

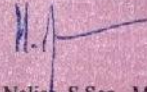
**PROGRAM STUDI INFORMASI PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN
DEPARTEMEN ILMU INFORMASI PERPUSTAKAAN
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

MAKALAH TUGAS AKHIR

Judul : Purwarupa Ensiklopedia Makanan Khas Minangkabau sebagai
Upaya Tcmu Kembali Informasi
Nama : Yogi Saputra
NIM : 2019/19026115
Program Studi : Informasi Perpustakaan dan Kearsipan
Departemen : Ilmu Informasi dan Perpustakaan
Fakultas : Bahasa dan Seni

Padang, Februari 2023
Disetujui oleh Pembimbing,



Malta Nelisa, S.Sos., M.Hum.
NIP 19830711 200912 2 006

Kepala Departemen,



Desriyeni, S.Sos., M.I.Kom
NIP 19721224 200604 2 002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Yogi Saputra
NIM : 2019/19026115

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan makalah di depan Tim Penguji
Program Studi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan
Departemen Ilmu Informasi dan Perpustakaan
Fakultas Bahasa dan Seni
Universitas Negeri Padang
dengan judul

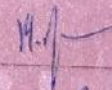
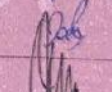
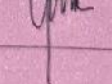
**Purwarupa Ensiklopedia Makanan Khas Minangkabau
sebagai Upaya Temu Kembali Informasi**

Padang, Februari 2023

Tim Penguji

1. Ketua : Malta Nelisa, S.Sos., M.Hum
2. Anggota : Gustina Erlianti, S.Hum., M.IP.
3. Anggota : Ena Noveria, M.Pd.

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yogi Saputra

NIM : 2019/19026115

Prodi : Informasi Perpustakaan dan Kearsipan

Dengan ini menyatakan bahwa

1. Karya tulis saya dengan judul "Purwarupa Ensiklopedia Makanan Khas Minangkabau Sebagai Upaya Temu Kembali Informasi" adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik di Universitas Negeri Padang maupun perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini murni gagasan, penilaian, dan rumusan saya sendiri tanpa bantuan tidak sah dari pihak lain, kecuali arahan dari tim pembimbing.
3. Dalam karya ini, tidak terdapat hasil karya atau pendapat orang lain, kecuali dikutip secara tertulis dan dicantumkan sebagai acuan dalam makalah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lain sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Padang, Februari 2022

Saya yang menyatakan



Yogi Saputra

NIM 2019/19026115

ABSTRAK

Yogi Saputra. 2023. “Purwarupa Ensiklopedia Makanan Khas Minangkabau Sebagai Upaya Temu Kembali Informasi”. Makalah. Program Studi Informasi, Perpustakaan, dan Kearsipan, Departemen Ilmu Informasi Perpustakaan, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Padang.

Sumatera Barat sebagai salah satu provinsi yang memiliki keberagaman makanan khas disetiap daerahnya memiliki perbedaan dalam hal rasa serta kegunaan makanan tersebut didalam kehidupan sehari-hari. Permasalahan yang ditemukan yaitu masyarakat tidak memiliki literatur khusus yang mencakup makanan khas ini, oleh karena itu dibutuhkan purwarupa ensiklopedia agar ada bukti tercetak dari makanan khas Minangkabau bagi generasi muda. Makalah ini bertujuan untuk mendeskripsikan: (1) proses pembuatan purwarupa ensiklopedia makanan khas Minangkabau menjadi sebuah ensiklopedia yang menarik, (2) hasil uji coba produk purwarupa ensiklopedia makanan khas Minangkabau. Jenis penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Teknik pengumpulan data dilakukan secara langsung dengan melakukan observasi ke rumah makan yang menyajikan makanan Minangkabau, melakukan wawancara dengan Dinas Pariwisata Kota Padang dan masyarakat setiap daerah serta melakukan studi pustaka yang membahas seluk beluk makanan khas di Dinas Kearsipan dan Perpustakaan Provinsi Sumatera Barat.

Dapat disimpulkan terdapat tujuh tahapan pembuatan ensiklopedia yaitu: (1) indentifikasi pengguna, dilakukan dengan wawancara dan mendapatkan permasalahan tentang makanan khas yang dibutuhkan oleh masyarakat; (2) menentukan sasaran pengguna, dilakukan dengan wawancara dan mendapatkan hasil bahwa generasi milenial membutuhkan informasi ini; (3) pengumpulan data yang dilakukan dengan observasi ke rumah makan simpang piliang, wawancara dengan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Padang dan melakukan studi pustaka di Dinas Kearsipan dan Perpustakaan Provinsi Sumatera Barat bagian KCKR Minangkabausiana; (4) menyusun data kedalam tabel word sesuai alfabetis; (5) pengolahan data dilakukan dengan menyunting data yang ada dan merancang informasi; (6) mengemas informasi sesuai dengan kerangka rancangan ensiklopediadimulai dari pembuatan cover sampai indeks; (7) menyebarkan informasi dengan mencetak produk dalam bentuk buku serta menjadikan ebook agar bisa diakses melalui internet. Serta melakukan uji coba produk dengan memberikan angket kepada responden yang memberikan penilaian, produk mendapatkan penilaian sebesar 94% yang berarti produk ini sudah layak disebarluaskan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas rahmat Allah Swt. karena atas izin dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan makalah yang berjudul “Pembuatan Purwarupa Ensiklopedia Makanan Khas Minangkabau Sebagai Upaya Temu Kembali Informasi”. Makalah tugas akhir ini penulis buat sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya pada Program Studi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan, Departemen Bahasa dan Sastra Indonesia dan Daerah, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan makalah tugas akhir ini penulis penulis banyak memperoleh dukungan, bimbingan dan kritik dari berbagai pihak. Untuk itu penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak dan ibu: (1) Malta Nelisa, S.Sos., M.Hum. selaku dosen pembimbing sekaligus Ketua Program Studi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan (2) Desriyeni, S.Sos., M.I.Kom. selaku pembimbing akademik, (3) Gustina Erlianti, S.Sos., M.IP. selaku penguji 1 dan Ena Noveria, M.Pd. selaku penguji 2, (4) Rezky Tiffany, selaku narasumber yang telah memberikan ilmu serta informasi tentang makanan khas Sumatera Barat, (5) Desriyeni, S.Sos., M.I.Kom. dan Jeihan Nabila, S. IIP., M.I.Kom., selaku Ketua dan Sekretaris Departemen Ilmu Informasi Perpustakaan, Fakultas Bahasa dan Seni,

Universitas Negeri Padang, (6) Seluruh dosen Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Padang yang telah memberikan ilmu kepada saya selama kuliah yang telah memberikan ilmu serta informasi tentang makanan khas di Provinsi Sumatera Barat kepada penulis.

Penulis menyadari masih banyak terdapat kekurangan dalam makalah tugas akhir ini, penulis berharap makalah tugas akhir ini dapat menambah wawasan dan memberi manfaat kepada pembaca. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan makalah tugas akhir ini.

Padang, Januari, 2023

Yogi Saputra

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR BAGAN.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penulisan.....	4
D. Manfaat Penulisan.....	4
E. Kajian Pustaka.....	5
1. Hakikat Informasi	5
2. Sumber-Sumber Informasi.....	7
3. Ensiklopedia.....	8
4. Purwarupa	14
5. Temu Kembali Informasi.....	16
6. Makanan Khas Minangkabau	17
F. Metodologi Penulisan.....	19
1. Jenis Penulisan.....	19
2. Objek Kajian	19
3. Teknik Pengumpulan Data.....	19
4. Tahapan Kerja.....	21
BAB II PEMBAHASAN	23

A. Pembuatan Purwarupa Ensiklopedia Makanan Khas Minangkabau.....	23
1.Tahap Identifikasi Kebutuhan Pengguna	23
2.Tahap Menentukan Sasaran Pengguna	25
3.Tahap Pengumpulan Data	26
4.Penyusunan Data.....	32
5.Pengolahan Data	34
6.Pengemasan Informasi.....	35
B.Menetapkan Cara Penyebarluasan Informasi	43
C.Evaluasi Produk	45
BAB III PENUTUP	55
A. Kesimpulan	55
B.Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Contoh Ensiklopedia Makanan.....	10
Gambar 2. Sampul Buku dan Isi Buku Tentang Makanan.....	30
Gambar 3. Ensiklopedia Makanan Tradisional.....	31
Gambar 4. Sampul Buku.....	36
Gambar 5. Kata Pengantar.....	37
Gambar 6. Daftar Isi.....	38
Gambar 7. Penginputan Gambar.....	39
Gambar 8. Isi Pembahasan.....	40
Gambar 9. Indeks.....	42
Gambar 10 Penutup.....	43
Gambar 11. Barcode Purwarupa Online.....	44
Gambar 12. Sampul Sebelum Direvisi.....	47
Gambar 13. Sampul Setelah Direvisi.....	48
Gambar 14. Desain Sebelum Direvisi.....	49
Gambar 15. Desain Setelah Direvisi.....	50
Gambar 16. Informasi Sebelum Direvisi.....	52
Gambar 17. Informasi Setelah Direvisi.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kisi-Kisi Wawancara.....	20
Tabel 2. Hasil Wawancara Identifikasi Pengguna.....	24
Tabel 3. Wawancara dengan Dinas Pariwisata.....	29
Tabel 4. Penyusunan Data Makanan.....	32
Tabel 5. Uji Coba Produk.....	46

DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Tahapan Kerja.....	21
Bagan 2. Tahapan Pengemasan Ensiklopedia.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Format Wawancara.....	60
Lampiran 2. Hasil Wawancara.....	61
Lampiran 3. Angket Uji Coba Produk.....	70

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Informasi merupakan sesuatu hal yang sering kita dapatkan, dimanapun, kapanpun dan dari siapapun. Informasi sendiri berasal dari data yang telah diolah menjadi bentuk yang lebih berguna dan bermanfaat bagi yang menerimanya. Informasi mengandung berbagai data dan rekaman baik yang tercetak maupun tidak bahkan ada juga yang terekam dalam bentuk media. Menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2008 tentang keterbukaan informasi publik (2008:2) Informasi adalah keterangan, pernyataan, gagasan, dan tanda-tanda yang mengandung nilai, makna, dan pesan, baik data, fakta maupun penjelasannya yang dapat dilihat, didengar, dan dibaca yang disajikan dalam berbagai kemasan dan format sesuai dengan perkembangan teknologi informasi dan komunikasi secara elektronik maupun non elektronik. Informasi sangat berguna bagi siapa saja yang membutuhkannya, dari sebuah informasi seseorang mampu mengetahui segala hal baru. Oleh karena itu informasi sebelum disebarluaskan harus melalui proses pengolahan terlebih dahulu yang kemudian akan menghasilkan informasi yang berguna baik bentuk cetak seperti buku dan ensiklopedia ataupun noncetak seperti rekaman suara dan video.

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki jumlah makanan tradisional yang lumayan banyak, makanan ini terbagi atas makanan berat atau makanan utama, makanan selingan, dan kue-kue yang biasanya dibuat pada saat-saat tertentu. Makanan khas Minangkabau sendiri sangat banyak dan beragam, dimulai dari makanan yang paling populer yakni rendang, dendeng balado, gulai kapau, gulai tunjang, gulai ayam, sambalado tanak, kalio jariang, pangek padeh, soto padang, sate padang, lamang, pinyaram dan masih banyak lagi.

Permasalahan pertama, keunikan makanan khas Sumatera Barat sudah terkenal diseluruh pelosok Indonesia, namun pada kenyataannya makanan yang dikenal hanya sekedar makanan utama yang biasanya tersedia di rumah makan Padang saja. Sehingga hal ini membuat banyak makanan khas Minangkabau yang belum dikenal luas, terbatasnya informasi membuat wisatawan yang datang kesulitan dalam mencari kuliner apa saja yang ada di daerah ini. Wisatawan akan kesulitan tanpa adanya informasi yang valid dan akurat mengenai apa saja nama, rasa, serta lokasi tempat beradanya makanan khas Minangkabau ini. Hal ini akan membuat berkurangnya perkembangan makanan khas di mata wistawan yang dapat juga menjadi potensi hilangnya edaran makanan secara umum di sekitaran masyarakat.

Permasalahan kedua, saat ini belum ada media penelusuran informasi yang cepat, tepat, dan mudah terutama untuk makanan khas Minangkabau yang dapat di akses oleh masyarakat, kurangnya media informasi ini menjadi sumber permasalahan pemerintah karena akan berdampak buruk terhadap perkembangan makanan khas di mata wistawan. Secara garis besar masyarakat Sumatera Barat saja masih banyak

yang belum mengetahui secara signifikan tentang apa saja makanan yang tersebar diberbagai daerah Minangkabau serta bagaimana rasanya, apalagi masyarakat luar daerah yang tentunya belum pernah menginjakan kakinya di daerah Minangkabau ini. Kurangnya media informasi inilah tercipta pembuatan ensiklopedia sebagai solusi untuk kesulitan masyarakat dalam mengakses informasi makanan khas Minangkabau, data diambil secara spesifik dengan melakukan wawancara terhadap masyarakat terkait, terdapat enam orang masyarakat yang diwawancarai dan mendapatkan hasil bahwa keenam masyarakat ini membutuhkan informasi yang membahas tentang makanan khas daerah nya masing-masing yang mulai tidak diminati oleh generasi milenial.

Dalam hal ini media yang tepat untuk menjelaskan tentang makanan khas Minangkabau adalah pembuatan ensiklopedia. Ensiklopedia merupakan paket informasi dengan media buku yang menjelaskan informasi secara alfabetis dan dilengkapi dengan penjelasan objek yang dibahas. Menurut Lasa (2009:76) ensiklopedia merupakan karya universal yang didalamnya terdapat uraian berbagai macam bidang ilmu atau salah satu cabang ilmu pengetahuan dengan entri yang disusun secara alfabetis.

Dalam mengungkapkan makanan khas Minangkabau tersebut, pembuatan ensiklopedia diharapkan dapat membantu masyarakat dalam menggali informasi mengenai berbagai macam makanan khas di Minangkabau. Ensiklopedia ini dapat dimanfaatkan sebagai sumber informasi mengenai jawaban atas pertanyaan-pertanyaan tentang apa saja makanan khas di Minangkabau dan dapat dijadikan

sebagai wadah untuk memperkenalkan makanan khas dan pemenuhan kebutuhan informasi baik untuk masyarakat sekitar ataupun luar. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis membuat makalah tugas akhir ini dengan judul “Pembuatan Ensiklopedia Makanan Khas Minangkabau Sebagai Upaya Temu Kembali Informasi”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah yang diperoleh sebagai berikut. (1) Bagaimana pembuatan purwarupa ensiklopedia makanan khas Minangkabau. (2) Bagaimana uji coba produk dalam pembuatan purwarupa ensiklopedia makanan khas Minangkabau.

C. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan maka diperoleh tujuan penulisan sebagai berikut. (1) tahapan pembuatan purwarupa ensiklopedia makanan khas Minangkabau; (2) Uji coba produk ensiklopedia makanan khas Minangkabau sebagai upaya temu kembali informasi pada masyarakat.

D. Manfaat Penulisan

Penulisan makalah ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk berbagai pihak. Pihak-pihak yang dimaksud antara lain: (1) bagi penulis ini adalah langkah awal penulisan untuk melakukan penelitian sederhana serta menambah wawasan yang baru, serta penulis dapat menemukan informasi baru mengenai makanan khas

Minangkabau; (2) bagi pembaca sebagai bahan bacaan ataupun rujukan yang menambah pengetahuan dan informasi mengenai makanan khas Minangkabau.

E. Kajian Pustaka

Dalam kajian pustaka akan dibahas pengertian sebagai berikut: (1) informasi; (2) sumber-sumber informasi; (3) ensiklopedia; (4) purwarupa; (5) temu kembali informasi; (6) makanan khas;

1. Hakikat Informasi

a. Pengertian Informasi

Informasi merupakan sesuatu hal yang sering kita dapatkan, dimanapun, kapanpun dan dari siapapun. Informasi sendiri berasal dari data yang telah diolah menjadi bentuk yang lebih berguna dan bermanfaat bagi yang menerimanya hal ini sesuai dengan menurut Rahma (2019:2) informasi merupakan data yang kemudian diolah menjadi bentuk yang berguna dan memiliki arti bagi penggunanya. Hal ini memiliki arti bahwa informasi sebelum disebarluaskan akan melalui proses pengolahan terlebih dahulu yang kemudian akan menghasilkan informasi yang berguna bagi setiap kalangan. sedangkan menurut Tupan dan Nashihuddin (2015:111) mendefinisikan informasi sebagai suatu data yang disajikan dalam bentuk yang mudah dipahami, dalam hal ini terkait dengan konteks penggunanya. Dalam arti yang lebih dinamis, informasi merupakan pesan yang disampaikan dengan menggunakan media komunikasi atau ekspresi, apakah pesan yang diterima itu sudah informatif atau tidak hal tersebut tergantung pada persepsi penerima. Informasi

sebagai data yang telah diproses sedemikian rupa sehingga meningkatkan pengetahuan seseorang yang menggunakan data tersebut (Kadir, 2002:31).

Dari pendapat di atas dapat diambil kesimpulan bahwa informasi merupakan data yang dapat diolah menjadi pengetahuan baru bagi seseorang yang dapat dijadikan sebagai bahan pengambilan keputusan selain itu informasi juga berperan dalam penambahan pengetahuan seseorang.

b. Jenis-jenis Informasi

Informasi sebagai data yang dapat dikelola dan digunakan sebagai pengetahuan baru bagi seseorang tentu memiliki jenis-jenis yang berhubungan dengan penggunaan informasi itu sendiri. Menurut Handini (2013:2) jenis-jenis informasi terbagi dalam enam bagian yakni: (1) Informasi konseptual adalah informasi yang berhubungan dengan konsep serta ide-ide yang berteori. (2) Informasi empiris adalah informasi yang didalamnya berkaitan dengan data-data pengalaman yang sebelumnya disebarkan kepada orang lain. (3) Informasi prosedur adalah jenis informasi yang didapat dari hasil observasi dengan data yang masih mentah dan belum diolah. (4) Informasi pendukung adalah informasi yang didapatkan dari lingkungan. (5) Informasi kebijakan adalah informasi yang dapat digunakan dalam pengambilan keputusan. (6) Informasi arahan adalah informasi yang dapat digunakan sebagai arahan dan petunjuk dalam kegiatan berkelompok.

Jenis informasi dapat dibedakan menjadi dua yakni non ilmiah dan informasi ilmiah. Informasi non ilmiah berupa informasi biasa yang tersedia dimana saja sedangkan informasi ilmiah adalah informasi yang telah mengalami proses penelitian

khusus yang dijadikan sebagai karya ilmiah (Yusuf, 2009:53). Hal ini sejalan dengan pendapat Ati dkk. (2016: 7) jenis informasi terbagi menjadi beberapa bagian sesuai kebutuhan, jenis informasi untuk kegiatan belajar mengajar, individu, militer, politik, dan informasi bagi pelajar dan mahasiswa yang dapat digunakan bagi siapa saja bagi mereka yang membutuhkannya

2. Sumber-Sumber Informasi

Sumber informasi merupakan penyedia kumpulan informasi yang telah dikelompokkan berdasarkan setiap kategori. Menurut Ati (2016:21) sumber informasi terbagi menjadi dua bentuk yakni dari dokumen dan non dokumen, sumber dokumen ini terbagi tiga bagian yaitu: (1) Sumber primer yaitu sumber yang didapatkan dari karangan asli yang ditulis secara lengkap sesuai kaidah penulisan karya ilmiah yang terdiri dari laporan langsung, artikel majalah, tesis, skripsi, disertasi dan monograph. (2) Sumber sekunder yaitu hasil ringkasan dari sumber primer dan digunakan sebagai alat bantu temu kembali sumber primer. Contohnya ensiklopedia, kamus, bibliografi, katalog, indeks dan abstrak. (3) Sumber tersier sendiri adalah hasil ringkasan dari sumber sekunder yang terdiri dari indeks abstrak dan bibliografi dari bibliografi.

Sumber informasi dapat ditemukan dimana saja termasuk Perpustakaan sebagai penyedia informasi yang valid. Informasi yang ada di Perpustakaan dapat dibedakan menjadi tiga bagian yakni: (1) Informasi primer adalah informasi yang pertama kalinya diterbitkan secara lengkap. (2) Informasi sekunder adalah informasi

yang digunakan dalam membuka informasi primer seperti disertasi, majalah, surat kabar, tesis dan kartu katalog. (3) Informasi tarsier adalah informasi yang digunakan dalam melakukan penelusuran informasi sekunder seperti indeks (Yusuf, 2010:5).

Berdasarkan pendapat diatas dapat diambil kesimpulan bahwa sumber informasi bisa didapatkan dimana saja berdasarkan kelompoknya, sumber informasi ini dapat ditemukan juga pada dokumen dan non dokumen seperti media cetak, media elektronik dan Perpustakaan dan sumber informasi juga dapat berperan sebagai jembatan dalam menyampaikan informasi yang ingin disampaikan kepada masyarakat.

3. Ensiklopedia

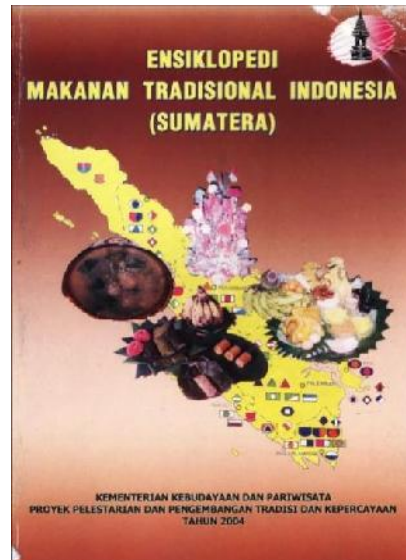
a. Hakikat Ensiklopedia

Kata ensiklopedia sendiri berasal dari bahasa Yunani yakni *enkyklios* yang berarti umum, menyeluruh, lengkap atau sempurna dan *paideia* yang berarti pendidikan. Secara keseluruhan ensiklopedia ini memiliki artian sebagai pendidikan yang dikemas secara menyeluruh dan lengkap sebagai karya kecendiaan yang bersifat lebih universal. Menurut Prihartanta (2015:4) Ensiklopedia adalah suatu daftar subyek yang disertai keterangan-keterangan tentang definisi, latar belakang dan data bibliografisnya disusun secara alfabetis dan sistematis digunakan sebagai bahan rujukan yang berisi informasi tentang berbagai hal atau ilmu pengetahuan secara mendasar dan bersifat umum.

Ensiklopedia adalah sejumlah tulisan yang berisi penjelasan yang menyimpan informasi secara komprehensif dan cepat dipahami serta dimengerti mengenai keseluruhan cabang ilmu pengetahuan atau khusus dalam satu cabang ilmu pengetahuan tertentu yang tersusun dalam bagian artikel-artikel dengan satu topik bahasan pada tiap-tiap artikel yang disusun berdasarkan abjad (Idawati, 2010:10).

Ensiklopedia sebagai rujukan harus memuat ilmu pasti, menurut Erawati (2019:23) ensiklopedia merupakan suatu kamus yang menjelaskan bagaimana pengertian yang ada pada ilmu pengetahuan, seni, atau cabang ilmu lainnya ke dalam suatu buku menurut susunan huruf abjad yang didokumentasikan ke dalam buku yang biasanya terurai kedalam edisi atau jilid-jilid. Secara umum ensiklopedia dapat dikatakan sebagai karya acuan yang disajikan kedalam buku yang berisikan keterangan tentang segala ilmu pengetahuan, teknologi ataupun merangkum secara luas suatu cabang ilmu yang tersusun secara abjad. Berdasarkan isi, bentuk penyajian, pola penyusunan dan tujuan dari ensiklopedia ini dapat digambarkan berbentuk seperti kamus. Kamus sendiri merupakan buku acuan yang berisi kata-kata yang disusun berdasarkan abjad dengan disertai maknanya (Petunjuk Teknis Penyusunan Ensiklopedia, 2019:2)

Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat diambil kesimpulan bahwa ensiklopedia merupakan bahan rujukan yang didalamnya memuat berbagai ilmu pengetahuan baik itu secara keseluruhan ataupun khusus yang disusun secara alfabetis yang berguna sebagai referensi yang mencakup rangkuman ilmu pengetahuan yang akan dituju oleh pembaca.



Gambar 1. Contoh Ensiklopedia Makanan

b. Tujuan Ensiklopedia

Ensiklopedia sebagai bahan rujukan atau referensi tentu memiliki tujuan dalam pembuatannya, menurut Suwarno (2011:62) ensiklopedia mempunyai 3 (tiga) tujuan utama yakni (a) *Source of answer to fact question*, yaitu sebagai sumber jawaban atas pertanyaan-pertanyaan yang memerlukan fakta dan kenyataan serta data-data. (b) *Source of background information*, yaitu sebagai sumber informasi yang memuat topik atau pengetahuan dasar yang ada hubungannya dengan suatu subjek dan berguna untuk penelusuran lebih lanjut. (c) *Direction service*, yaitu merupakan suatu layanan pengarahan terhadap bahan-bahan lebih lanjut untuk para pembaca terhadap topik-topik yang dibahas. Sedangkan menurut Yusuf & Suhendar

(2005:15) yang menyatakan tujuan utama ensiklopedia adalah untuk meringkas dan mengorganisasikan akumulasi ilmu pengetahuan tahunan, atau setidaknya dirinya yang bisa menarik pembacanya.

Berdasarkan pernyataan diatas dapat penulis simpulkan bahwa tujuan dari ensiklopedia adalah sebagai pemberi jawaban atas pertanyaan yang memerlukan data sebagai buktinya, sumber informasi yang didalamnya mengandung ringkasan pengetahuan dan sebagai pengarah berlanjutan atas pertanyaan yang membutuhkan jawaban yang tepat berdasarkan data-data yang dimuat.

c. Jenis-Jenis Ensiklopedia

Ensiklopedia sebagai salah satu bahan rujukan memiliki beberapa jenis yang terbagi atas pembahasan subjek pengetahuan yang berbeda, Menurut Lasa (2009:76) ensiklopedia dibagi menjadi 3 macam, yakni (a) ensiklopedia umum memuat informasi mengenai berbagai macam bidang ilmu pengetahuan, (b) ensiklopedia khusus yaitu menghimpun salah satu cabang ilmu pengetahuan/ bidang dan (c) ensiklopedia nasional yaitu menyajikan informasi mengenai subjek, kejadian, peristiwa, tokoh, konsep, yang diterbitkan untuk suatu negara.

Menurut Saleh dan Janti G. Sujana (2009:78) ensiklopedia terbagi atas tiga jenis, yaitu (a) ensiklopedia nasional yaitu ensiklopedia yang berisi informasi dasar mengenai hal-hal yang umum, (b) ensiklopedia khusus atau subjek yaitu ensiklopedia yang berisi mengenai subjek yang bersangkutan, dan (c) ensiklopedia internasional

yaitu ensiklopedia yang berisi tentang semua yang memuat informasi di dunia, yang berasal dari suatu negara atau sekelompok negara tertentu.

Ensiklopedia adalah bahan rujukan yang mencakup berbagai cabang ilmu pengetahuan yang dapat dibagi dalam beberapa jenis, yaitu (a) ensiklopedia umum/nasional adalah ensiklopedia yang berisi informasi dasar tentang hal-hal, abstrak, konsep atau kejadian-kejadian umum, (b) ensiklopedia khusus/ subjek adalah ensiklopedia yang membatasi cakupan isinya pada masalah atau mengenai subjek tertentu, (c) ensiklopedia internasional adalah ensiklopedia yang memuat informasi (sedapat mungkin) di dunia, tanpa member penekanan pada informasi yang berasal dari suatu negara atau kelompok negara tertentu, (Prihartanta ,2015:6).

Berdasarkan pernyataan diatas dapat diambil kesimpulan bahwa ensiklopedia terbagi atas tiga jenis yakni ensiklopedia umum, ensiklopedia khusus, dan ensiklopedia nasional yang diantara ketiganya memiliki perbedaan dari segi informasi dan ilmu pengetahuan yang di jabarkan didalamnya. Ensiklopedia umum yang menjabarkan hal umum dan universal, ensiklopedia khusus yang hanya menjabarkan satu subjek tertentu dan ensiklopedia nasional yang menjabarkan informasi di dunia, walaupun dari ketiga ensiklopedia memiliki perbedaan informasi namun secara umum tujuan dari ensiklopedia ini sama yakni sebagai sumber dan referensi atas pertanyaan-pertanyaan mengenai informasi tertentu. Berdasarkan kesimpulan tersebut maka pembuatan ensiklopedia makanan khas Minangkabau termasuk kedalam jenis ensiklopedia khusus/subjek dimana isi dari ensiklopedia ini adalah menjabarkan

semua makanan khas yang ada di wilayah Sumatera Barat, sesuai dengan sifat dari ensiklopedia khusus yang hanya mejabarkan tentang satu subjek di satu bidang saja.

d. Ciri-Ciri Ensiklopedia

Ensiklopedia sebagai salah satu bahan rujukan memiliki ciri-ciri yang membedakan dengan bahan rujukan lainnya, menurut Petunjuk Teknis Penyusunan Ensiklopedia (2010:25) ensiklopedia memiliki ciri-ciri yaitu, (a) terdapat artikel atau topik, dan sub topik, (b) terdapat definisi artikel atau topik dan diikuti penjelasan umum, (b) terdapat rujuk silang (*cross referece*) atau *futher more, see also, running index*, dll, (c) terdapat paragraf, gambar, table atau grafik, (d) disusun dan disajikan secara sistematis alfabetis (e) terdapat indeks, (f) terdapat tambahan “faktaneka”, yakni aneka fakta ilmu pengetahuan dan, (g) terdapat petunjuk penggunaan yang berisi penjelasan umum isi buku serta bagian-bagian penting dari buku.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat diambil kesimpulan bahwa ciri-ciri dari ensiklopedia adalah terdapat artikel yang dijelaskan secara keseluruhan berdasarkan topik yang dibahas serta penjelasan yang mendalam yang diberikan himpunan ilustrasi yang dapat menggambarkan topik yang sedang dibahas agar fakta yang ada tidak diragukan serta disusun sesuai urutan abjad dan dilengkapi dengan indeks yang berguna sebagai bahan petunjuk informasi.

e. Tahapan Pembuatan Ensiklopedia

Ensiklopedia sebagai salah satu bahan referensi yang digunakan sebagai penyedia informasi memiliki tahapan-tahapan penyusunan didalamnya. Menurut Petunjuk Teknis Penyusunan Ensiklopedia (2019 :17) tahapan dalam pembuatan ensiklopedia adalah: (1) menganalisis kebutuhan informasi; (2) melakukan penelusuran terhadap informasi; (3) mengumpulkan semua informasi yang sudah didapatkan; (4) melakukan editing dan pengecekan terhadap kelengkapan dan kekurangan kata yang salah; (5) proses pembuatan ensiklopedia.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa tahapan dalam pembuatan ensiklopedia adalah: (1) penelusuran informasi; (2) pengumpulan data; (3) pengolahan data; (4) penyajian data; dan (5) evaluasi produk akhir. Semua tahapan ini dapat dijadikan sebagai acuan dalam pembuatan ensiklopedia yang sesuai prosedur agar ensiklopedia yang ada layak di sebarluaskan.

4. Purwarupa

a. Pengertian Purwarupa

Didalam Kamus Besar Bahasa Indonesia versi online, purwarupa adalah bentuk pertama atau rupa awal. Sedangkan menurut Amalia (2017) purwarupa sendiri dapat diartikan sebagai rupa awal yang akan dibuat untuk mewakili skala sebenarnya sebelum nanti dikembangkan menjadi skala yang lebih besar dan terkhusus. Purwarupa adalah bentuk awal yang nantinya dapat dikembangkan menjadi lebih besar.

Purwarupa merupakan sebuah produk yang dibentuk secara dasar dan awal dari bentuk produk aslinya namun pembuatannya tetap mengikuti aspek-aspek dan inti dari produk aslinya, (Wahyuni, 2019). Purwarupa sendiri juga disebut sebagai *prototype* yang berasal dari bahasa latin, yakni proto yang berarti asli, dan typos yang berarti model atau bentuk. Menurut Kusnadi (dalam Pratama, 2019) purwarupa atau *prototype* adalah bentuk dasar dari sebuah produk yang nantinya menjadi tahapan penting dalam perencanaan pembuatan produk aslinya yang menentukan keunggulan dan kemajuan usaha di masa yang akan datang.

Berdasarkan beberapa pendapat diatas dapat diambil kesimpulan bahwa purwarupa merupakan rupa awal dari sebuah produk dengan skala kecil sebagai perbandingan awal dalam tahapan penting yang nantinya dapat dikembangkan secara khusus dan dalam skala yang sebenarnya, dalam hal ini ensiklopedia dapat dibuatkan purwarupanya kemudian nanti dapat dikembangkan menjadi ensiklopedia yang lebih terkhusus.

b. Tujuan Purwarupa

Purwarupa sebagai dasar dari sebuah produk dalam rupa awal tentu memiliki tujuan terciptanya purwarupa ini. Menurut Purnomo (2017) *prototype* bertujuan untuk mengumpulkan semua informasi dari pengguna agar nantinya pengguna dapat menggunakan model ini sebagai interaksi terhadap *prototype* yang dikembangkan, hal ini dikarenakan *prototype* menggambarkan versi awal dari sebuah produk untuk nantinya dikembangkan menjadi produk yang lebih besar. *Prototype* atau purwarupa memiliki tujuan mendapatkan umpan balik sebagai tanggapan pengguna untuk

meningkatkan penyempurnaan produk asli nantinya, (Mcleod, 2001). Sedangkan menurut Ilham (2022: 8) tujuan dari purwarupa untuk mempermudah dalam membuat suatu produk dengan cara mengumpulkan semua informasi dari pengguna untuk nantinya dikembangkan menjadi bentuk yang sesuai keinginan pengguna.

Berdasarkan beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan dari purwarupa adalah mengumpulkan semua data dan informasi yang nantinya akan dijadikan sebuah produk awal yang dapat dikembangkan menjadi produk yang sesuai dengan keinginan pengguna.

5. Temu Kembali Informasi

Banyaknya informasi di dunia tentu akan sangat berpengaruh terhadap pencarian informasi yang akan dilakukan seseorang. Sangat sulit dalam mencari informasi yang sesuai dengan kebutuhan, biasanya saat kita mencari informasi sering mengalami kesulitan seperti informasi yang terkandung tidak akurat, tidak lengkap ataupun data yang tertera tidak valid hal ini membuat informasi yang didapat diragukan keasliannya sehingga menyebabkan terkendalanya temu kembali informasi.

Menurut Ernawati (2018:112) sistem temu kembali informasi merupakan sistem informasi yang berfungsi untuk menemukan informasi yang relevan dengan kebutuhan pemakai, Ernawati juga menjelaskan bahwa temu kembali informasi adalah suatu proses yang dilakukan untuk menemukan dokumen yang dapat memberikan kepuasan bagi pengguna dalam memenuhi kebutuhan informasinya. Hal

ini sejalan dengan pendapat Ibrahim (2014:14) bahwa sistem temu kembali didesain untuk menemukan kembali dokumen atau informasi yang dibutuhkan oleh kelompok pemakai, sistem temu kembali informasi bertujuan untuk mengkoleksi dan mengorganisasikan informasi dalam satu atau beberapa bidang ilmu untuk disajikan kepada pemakai yang membutuhkannya.

Sistem temu kembali informasi merupakan ilmu pengetahuan yang berfungsi dalam penempatan sejumlah dokumen dalam memenuhi kebutuhan informasi pengguna (Rifai, 2011:20). Dari pendapat tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa temu kembali informasi merupakan pemenuhan informasi terkait dengan menggunakan sistem temu kembali yang cepat dan tepat.

6. Makanan Khas Minangkabau

Makanan sebagai salah satu kebutuhan pokok yang sangat dibutuhkan oleh semua orang yang ada di dunia merupakan benda yang dapat memberikan rasa kenyang dan puas akan rasa yang dimiliki oleh makanan tersebut sebagai salah satu zat pendukung kehidupan utama oleh karena itu manusia akan cenderung melakukan pemilihan terhadap makanan yang memiliki rasa enak dan lezat. Menurut Aisyah (2017:31) makanan adalah bahan yang dikonsumsi manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Makanan khas terdapat diberbagai daerah salah satunya adalah provinsi Sumatera Barat hal ini sejalan dengan pendapat Aisyah (2017:32) Minangkabau dikenal kaya dengan makanan tradisional baik dalam bentuk makanan

khas dalam tradisi upacara ataupun wisata kulinernya, selain itu kuliner Minangkabau juga terkenal akan kelezatan rasanya.

Menurut Sjarifoedin (2014:25) salah satu budaya dan kebiasaan masyarakat Minangkabau yaitu memasak makanan yang lezat, hal ini dikarenakan sering diselenggarakannya pesta adat, yang selalu diikuti penyajian makanan enak dan nikmat untuk para peserta, tamu, dan undangan. Masakan tradisional Minangkabau atau masakan Padang memang sudah cukup populer di kawasan Asia Tenggara, secara garis besar makanan khas Minangkabau dapat dikelompokkan dalam empat (4) kelompok yakni: (1) Makanan utama, antara lain rendang daging, dendeng balado, gulai tunjang, sambalado tanak dll, (2) Makanan selingan antara lain sate padang, sate pariaman, pical, dadiah, lamang, katan durian dll, (3) Kue-kue tradisional antara lain galamai, kipang kacang, karupuak jangek, rakik kacang dll, (Sjarifoedin ,2014:28).

Menurut Maharani (2018:97) salah satu provinsi yang banyak memiliki makanan tradisional adalah Sumatera Barat, Sumatera Barat yang biasanya dikenal dengan nama Minangkabau yang terkenal dengan wisata alam, wisata budaya, dan wisata kuliner. Beberapa makanan dari Sumatera Barat yang populer antara lain: rendang, dendeng, sate padang, soto padang dll.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat diambil kesimpulan bahwa makanan khas Minangkabau merupakan makanan yang dibuat sebagai konsumsi masyarakat secara turun temurun dengan cita rasa yang sesuai dengan lidah masyarakat sekitar yang

juga dapat dijadikan sebagai ciri khas atau ikon daerah dan penunjang didalam kegiatan dan upacara adat.

F. Metodologi Penulisan

1. Jenis Penulisan

Dalam penulisan makalah tugas akhir ini, penulis menggunakan jenis penulisan dengan metode deskriptif. Menurut Sugiyono (2017) metode ini menggambarkan hasil suatu penelitian tetapi tidak untuk kesimpulan yang luas. Metode ini memecahkan masalah yang diselidiki dengan menggambarkan subjek atau objek dalam penelitian.

2. Objek Kajian

Objek kajian dalam penulisan makalah tugas akhir ini adalah kumpulan makanan khas yang tersebar di Minangkabau dan dikemas ke dalam bentuk ensiklopedia. Ensiklopedia ini nantinya dapat digunakan oleh masyarakat lokal maupun wisatawan sebagai upaya dalam temu kembali informasi yang menyangkut dengan makanan khas Minangkabau.

3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang penulis lakukan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu: (a) Observasi, pengumpulan data yang dilakukan dengan meninjau langsung ke tempat-tempat makanan khas Minangkabau berada seperti tempat kuliner. Penulis melakukan pengamatan dengan mengadakan pencarian dan pencatatan data yang berkaitan dengan objek makalah. (b) Wawancara, pengumpulan data dilakukan

dengan melakukan wawancara dengan narasumber ahli terkait objek makalah. Penulis akan menanyakan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan objek penelitian, kemudian responden akan menjawab pertanyaan tersebut sesuai dengan pertanyaan dan terbuka. (c) Studi pustaka, yaitu pengumpulan data dengan cara membaca dan memahami sumber-sumber berupa literatur, dalam hal ini penulis akan menelusuri bacaan-bacaan yang berkaitan dengan penulisan tugas akhir ini.

Dalam melakukan wawancara penulis membuat kisi-kisi wawancara sebagai pedoman pertanyaan wawancara nantinya, selain itu kriteria narasumber yang penulis tetapkan masyarakat setiap daerah yang mengenal tentang makanan yang biasaya diketahui oleh sesepuh atau ibu-ibu yang berusia diatas 40 tahun.

Table 1. Kisi-kisi Wawancara

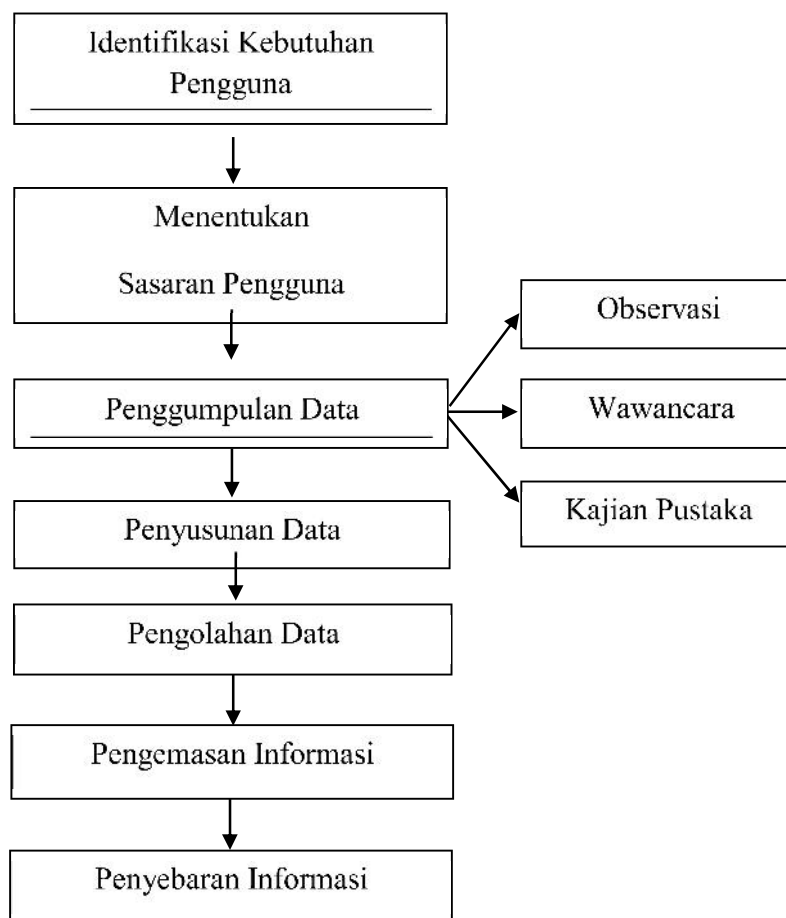
No	Variabel	Indikator
1	Hakikat makanan khas di Sumatera Barat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deskripsi makanan 2. Filosofi makanan
2	Rancangan isi purwarupa ensiklopedia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan deskripsi makanan 2. Bahan pembuatan makanan 3. Disajikan saat acara apa

Dalam menentukan kisi-kisi wawancara penulis menggunakan hakikat makanan khas di Sumatera barat dan menemukan indikator yang akan dijadikan patokan pertanyaan adalah dsekripsi makanan yang akan menjelaskan bagaimana rasa, bentuk dan asal muasal makanan, kemudoan indikator kedua adalah filosofi

makanan yang akan menjelaskan bagaimana filosofi makanan tersebut di lingkungan masyarakat. Setelah itu juga akan dibuat rancangan isi dari purwarupa ensiklopedia.

4. Tahapan Kerja

Adapun tahapan kerja yang penulis lakukan dalam pembuatan purwarupa ensiklopedia makanan khas Minangkabau yaitu dibuat melalui tahapan bagian berikut. Tahap kerja pembuatan purwarupa ensiklopedia menurut Petunjuk Teknis Penyusunan Ensiklopedia (2019: 17)



Bagan 1. Tahapan Kerja Pembuatan Ensiklopedia

Pada tahapan pengerjaan pembuatan ensiklopedia makanan khas Minagkabau sebagai upaya temu kembali informasi, yaitu dimulai dari identifikasi pengguna, mencari data dan sumber yang dibutuhkan, pengumpulan data (observasi, wawancara, buku, dan jurnal ilmiah), setelah mendapatkan data yang dibutuhkan kemudian menyusun data yang sudah diperoleh, pengemasan informasi adalah proses untuk memuat kumpulan informasi yang relevan menjadi sebuah produk yang menarik pembaca untuk membaca produk serta dapat di manfaatkan oleh pengguna lainnya. Tahapan selanjutnya adalah menentukan bentuk kemasan penulis menentukan bentuk kemasan dalam bentuk cetakan yaitu seperti buku. Selanjutnya melakukan proses editing, merupakan proses pengeditan yang dilakukan sebelum proses pencetakan produk dalam bentuk buku. Tahapan terakhir yaitu mencetak kemasan. Data yang telah di kumpulkan akan di analisis dengan mendeskripsikan hasil yang telah diperoleh dari kegiatan observasi, wawancara, dan kajian pustaka yang telah penulis lakukan.