

**PEMBUATAN ENSIKLOPEDIA KULINER KHAS KABUPATEN
PADANG PARIAMAN SEBAGAI SUMBER INFORMASI BUDAYA**

MAKALAH TUGAS AKHIR

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



**HASNATUL ZAHRA
NIM 2022/22026029**

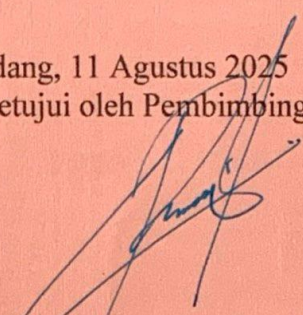
**PROGRAM STUDI INFORMASI PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

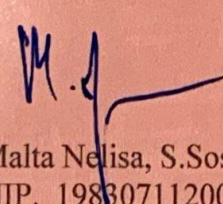
MAKALAH TUGAS AKHIR

Judul : Pembuatan Ensiklopedia Kuliner Khas Kabupaten Padang Pariaman
Sebagai Sumber Informasi Budaya
Nama : Hasnatul Zahra
NIM : 2022/22026029
Program Studi : Informasi, Perpustakaan, dan Kearsipan
Fakultas : Sekolah Vokasi

Padang, 11 Agustus 2025
Disetujui oleh Pembimbing,


Dr. Riya Fatmawati, S.IP, M.Hum.
NIP. 198302262005012004

Koordinator Program Studi,


Malta Nelisa, S.Sos., M.Hum.
NIP. 198307112009122006

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Hasnatul Zahra

NIM : 2022/22026029

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan makalah di depan Tim Penguji
Program Studi Informasi, Perpustakaan dan Kearsipan
Sekolah Vokasi
Universitas Negeri Padang
dengan judul:

**Pembuatan Ensiklopedia Kuliner Khas Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Sumber
Informasi Budaya**

Padang, 11 Agustus 2025

Tim Penguji

1. Ketua : Dr. Riya Fatmawati, S.IP, M.Hum.
2. Penguji : Jeihan Nabila, S.IIP, M.I.Kom.
3. Penguji : Andi Saputra, S.Kom., M.Kom.

Tanda Tangan

1.....

2.....

3.....

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hasnatul Zahra

Nim : 2022/22026029

Program Studi : Informasi, Perpustakaan, dan Kearsipan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis saya, dengan judul “Pembuatan Ensiklopedia Kuliner Khas Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Sumber Informasi Budaya” adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapat gelar akademik baik di Universitas Negeri Padang maupun di perguruan tinggi lainnya;
2. Karya tulis ini murni gagasan, penilaian dan rumusan saya sendiri, tanpa bantuan tidak sah dari pihak lain, kecuali arahan dari dosen pembimbing;
3. Dalam karya ini, tidak terdapat hasil karya atau pendapat orang lain, kecuali dikutip secara tertulis sebagai acuan didalam 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 cabutan gelar yang telah saya peroleh karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Padang, 11 Agustus 2025

Yang membuat pernyataan,



Hasnatul Zahra
NIM 2022/22026029

ABSTRAK

Hasnatul Zahra, 2025. “Pembuatan Ensiklopedia Kuliner Khas Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Sumber Informasi Budaya”. *Makalah*, Program Studi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan, Sekolah Vokasi, Universitas Negeri Padang

Tujuan penulisan makalah ini adalah untuk mendeskripsikan tahapan pengembangan ensiklopedia kuliner khas kabupaten padang pariaman sebagai sumber informasi budaya. Metode yang digunakan dalam penulisan makalah ini adalah metode deskriptif dengan model pengembangan ADDIE yang telah dimodifikasi, dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi.

Hasil penelitian ini adalah sebagai berikut. Tahapan pembuatan ensiklopedia kuliner khas Kabupaten Padang Pariaman sebagai sumber budaya melibatkan beberapa langkah sebagai berikut: (1) identifikasi kebutuhan dan pengumpulan data, yang dilakukan dengan mengumpulkan informasi melalui observasi, wawancara dengan masyarakat lokal, pedagang kuliner, dan tokoh adat setempat; (2) desain produk, yang dilakukan dengan memanfaatkan aplikasi *Canva* untuk merancang elemen dan kerangka seperti cover, kata pengantar, daftar isi, isi atau pembahasan, penutup, dan daftar pustaka; (3) pengembangan, produk yang telah dirancang akan dikembangkan menjadi format digital berupa *flipbook* yang mudah diakses; (4) implementasi atau uji coba produk, yang dilakukan dengan menggunakan *Google Form*. Hasil dari uji coba produk ensiklopedia kuliner khas Kabupaten Padang Pariaman melibatkan sepuluh responden dari masyarakat setempat, dan data yang diperoleh menunjukkan persentase kelayakan produk sebesar 98% dengan kategori “sangat baik”.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Ensiklopedia Kuliner Khas Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Sumber Informasi Budaya”. Makalah tugas akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya pada Program Studi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan, Sekolah Vokasi, Universitas Negeri Padang.

Penulisan makalah ini tidak lepas dari bimbingan dan bantuan berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih kepada: (1) Dr. Riya Fatmawati, S.IP, M.Hum. selaku dosen pembimbing makalah tugas akhir; (2) Jeihan Nabila, S.IIP, M.I.Kom. selaku penguji pertama makalah tugas akhir; (3) Andi Saputra, S.Kom., M.Kom. selaku penguji kedua makalah tugas akhir; (4) Dr. Yona Primadesi, S.Sos., M.Hum. selaku dosen penasehat akademik; (5) Malta Nelisa, S.Sos, M Hum., selaku Koordinator Program Studi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan; (6) Bapak/Ibu Masyarakat dan Para pedagang kuliner di Kabupaten Padang Pariaman yang telah bersedia menjadi narasumber; (7) Staff Dinas Kearsipan dan Perpustakaan Kabupaten Padang Pariaman yang telah membantu dalam publikasi produk.

Semoga makalah ini bermanfaat bagi pembaca oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan tugas akhir ini. Penulis mengucapkan terimakasih.

Padang, 10 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penulisan.....	6
F. Manfaat Penulisan.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
A. Informasi	8
1. Pengertian Informasi	8
2. Fungsi Informasi	9
3. Sumber-Sumber Informasi	10
B. Paket Informasi	11
1. Hakikat Paket Informasi.....	11
2. Tujuan Paket Informasi	12
3. Manfaat Paket Informasi	13
4. Jenis- Jenis Paket Informasi	14
C. Ensiklopedia.....	16
1. Hakikat Ensiklopedia	16
2. Tujuan Ensiklopedia.....	17
3. Fungsi Ensiklopedia	18
4. Jenis-Jenis Ensiklopedia.....	19
D. Ensiklopedia Digital.....	21

E. Kuliner.....	22
F. Ensiklopedia Kuliner.....	23
G. Metode ADDIE	24
BAB III METODE PENGEMBANGAN PRODUK.....	27
A. Tahap Pengembangan Produk.....	27
1. <i>Analyze</i> (Analisis)	28
2. <i>Design</i> (Desain).....	28
3. <i>Development</i> (Pengembangan).....	29
4. <i>Implementation</i> (Implementasi)	29
B. Alat dan Bahan.....	31
C. Teknik Pengumpulan Data	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Tahap Pembuatan Ensiklopedia Kuliner Khas Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Sumber Informasi Budaya	35
1. <i>Analyze</i> (Analisis)	35
2. <i>Design</i> (Desain).....	37
3. <i>Development</i> (Pengembangan).....	44
4. <i>Implementation</i> (Implementasi)	45
BAB V PENUTUP	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tahap Pengembangan Produk.....	27
Gambar 2. Cover Ensiklopedia	38
Gambar 3. Kata Pengantar	40
Gambar 4. Daftar Isi.....	41
Gambar 5. Isi Atau Pembahasan	42
Gambar 6. Penutup.....	43
Gambar 7. Daftar Pustaka	44
Gambar 8. Angket Uji Coba Produk.....	46
Gambar 9. Perbaikan Dari Hasil Uji Coba.....	49
Gambar 10. Media Penyebaran Produk	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kriteria Penilaian	31
Tabel 2. Nama Kuliner	37
Tabel 3. Hasil Uji Coba.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pengantar.....	62
Lampiran 2. Format Wawancara.....	63
Lampiran 3. Hasil Wawancara.....	64
Lampiran 4. Lembaran Validasi Produk	92
Lampiran 5. Angket Uji Coba.....	95
Lampiran 6. Dokumentasi.....	98
Lampiran 7. Lembaran Konsultasi Tugas Akhir.....	100

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekayaan kuliner Sumatera Barat merupakan salah satu aspek budaya yang sangat beragam dan menarik untuk diketahui. Salah satu daerah yang memiliki kekayaan kuliner yang khas adalah Kabupaten Padang Pariaman (Sholeha, 2021). Kuliner di Kabupaten Padang Pariaman tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga mencerminkan tradisi, nilai-nilai, dan identitas masyarakat Minangkabau yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Ciri khas makanan daerah Kabupaten Padang Pariaman terletak pada pengolahan yang menggunakan bumbu dan rempah yang kuat, sehingga menciptakan cita rasa yang sulit ditiru oleh daerah lain (Adolph, 2016).

Keunikan kuliner yang beragam menjadikannya sebagai ciri khas tersendiri, di mana makanan khas seperti *Sate Pariaman*, *Sala Lauak*, dan *Gulai Tunjang* tidak hanya terkenal di dalam negeri, tetapi juga telah menembus pasar internasional (Maharani, 2018). Kuliner Khas Kabupaten Padang Pariaman ini tidak hanya menjadi bagian penting dari kehidupan sehari-hari masyarakat setempat, tetapi juga berfungsi sebagai simbol identitas budaya yang harus diestarkan, dan menjadi sumber kebanggaan bagi masyarakat lokal. Selain itu, kekayaan kuliner juga menjadi daya tarik yang signifikan bagi wisatawan domestik maupun internasional, yang ingin merasakan keunikan dan kelezatan makanan khas Kabupaten Padang Pariaman.

Saat ini, konsumen makanan khas di Kabupaten Padang Pariaman mulai mengabaikan keberadaan makanan khas yang telah menjadi bagian dari warisan kuliner. Fenomena ini terlihat jelas dalam acara-acara adat, masyarakat kini tidak lagi membuat *nasi kunik* dan *lamang tapai* yang merupakan hidangan khas yang seharusnya disajikan (Saputra, 2019). Salah satu penyebabnya karena kurangnya sumber daya manusia (SDM) yang terampil serta pengetahuan yang memadai tentang cara pembuatan makanan tradisional (Refisrul, 2018).

Berdasarkan penelitian sebelumnya (Waryono, 2021) menuliskan bahwa pada umumnya generasi muda tidak lagi diajarkan cara membuat *nasi kunik*, *lamang tapai* dan hidangan khas lainnya, sehingga generasi muda tidak memiliki keterampilan atau pemahaman tentang proses pembuatan makanan tersebut. Akibatnya, masyarakat lebih memilih solusi praktis dengan membeli dan mengonsumsi makanan cepat saji (*fast food*) karena lebih mudah ditemukan. Hal ini menyebabkan hilangnya kekayaan tradisi kuliner yang ada, generasi muda tidak hanya kehilangan kesempatan untuk menikmati cita rasa asli makanan khas, namun juga tidak akan memahami nilai-nilai budaya yang terkandung pada makanan khas (Syahril, 2024).

Perubahan minat konsumen dari makanan khas ke makanan cepat saji menjadi satu penyebab utamanya penurunan tingkat pengetahuan tentang makanan khas yang seharusnya diwariskan dari generasi ke generasi. Menurut penelitian terdahulu (Yogi, 2019) menjelaskan bahwa sebagian besar dari generasi muda hanya mengetahui sedikit tentang ragam makanan khas yang dimiliki oleh Kabupaten Padang Pariaman. Kondisi ini sangat memprihatinkan, mengingat

generasi muda adalah penerus yang seharusnya dapat menjaga dan melestarikan warisan kuliner yang telah ada, tidak hanya kaya akan cita rasa tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya dan tradisi yang mendalam.

Dengan semakin berkurangnya minat dan pengetahuan tentang kuliner khas, ada kekhawatiran bahwa kekayaan budaya kuliner akan hilang seiring berjalannya waktu. Salah satu faktor yang berkontribusi terhadap rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai makanan khas adalah minimnya media informasi yang efektif dalam menyampaikan pengetahuan tentang makanan khas Kabupaten Padang Pariaman. Minimnya media informasi mengenai makanan khas Kabupaten Padang Pariaman, menyebabkan ketidaktahuan generasi muda tentang kuliner khas serta proses pembuatan makanan khas daerah sendiri. Hal ini berpotensi hilangnya identitas budaya dan tradisi kuliner yang telah ada. Selain itu, dampak lain kehilangan koneksi dengan warisan kuliner yang kaya dan beragam, yang seharusnya menjadi bagian dari identitas masyarakat. Situasi ini tidak hanya mengurangi apresiasi terhadap kekayaan kuliner lokal, tetapi juga dapat menghambat upaya pelestarian dan pengembangan makanan khas yang seharusnya diwariskan kepada generasi mendatang.

Kondisi ini berpotensi menciptakan kesenjangan antara generasi yang lebih tua, yang memiliki pengetahuan dan pengalaman mengenai kuliner khas, dan generasi muda yang cenderung kurang memahami warisan kuliner. Oleh karena itu, penting untuk mengembangkan informasi yang dikemas khusus dalam bentuk paket informasi sebagai media informasi yang efektif dan sarana untuk menjembatani kesenjangan ini, sehingga masyarakat dapat lebih mengenal, menghargai, dan

melestarikan kuliner khas daerah. Dengan demikian, tradisi dan identitas budaya yang terkandung dalam kuliner tersebut dapat tetap terjaga dan relevan di tengah perubahan zaman, serta memastikan bahwa kekayaan kuliner yang ada tidak hanya diingat, tetapi juga dilestarikan.

Menurut Ranjan (2018) paket informasi adalah sekumpulan informasi yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan spesifik pengguna, dengan tujuan untuk meningkatkan efisiensi dalam pengambilan keputusan. Selain itu, menurut Sari dan Rahmawati (2020) paket informasi juga berfungsi sebagai alat untuk menyampaikan informasi yang relevan dan terkini, sehingga pengguna dapat dengan mudah mengakses dan menggunakan informasi tersebut dalam konteks yang diperlukan. Sedangkan menurut Ezra (2021) paket informasi ada yang berbentuk tercetak dan digital. Contoh dari paket informasi adalah jurnal, prosiding, ensiklopedia, kamus, majalah, bibliografi, indeks, surat kabar, direktori, dan katalog.

Menurut Aminuddin et al., (2023) ensiklopedia merupakan sumber belajar yang memiliki tingkat efektivitas yang cukup tinggi dalam mendukung upaya pelestarian budaya. Hal ini dikarenakan ensiklopedia mampu menyajikan informasi yang akurat dan berguna, serta mengandung konten yang relevan dengan konteks sosial dan budaya masyarakat. Dengan demikian, ensiklopedia menjadi media yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan.

Menurut buku petunjuk teknis penyusunan ensiklopedia (2019:12) Ensiklopedia adalah karya rujukan yang menyajikan informasi ringkas namun komprehensif mengenai berbagai cabang ilmu pengetahuan atau mengenai satu cabang ilmu pengetahuan tertentu secara mendalam. Informasi tersebut biasanya disajikan dalam bentuk artikel atau entri yang disusun secara sistematis, umumnya berdasarkan abjad (alfabetis) atau tema, untuk memudahkan pembaca dalam menemukan dan memahami topik yang dicari.

Pembuatan ensiklopedia makanan khas Kabupaten Padang Pariaman dalam bentuk digital dapat menjadi salah satu cara efektif untuk melestarikan kuliner khas Kabupaten Padang Pariaman. Pada pembuatan ensiklopedia ini menggunakan metode pengembangan ADDIE, yang mencakup *Analyze* (analisis), *Design* (desain), *Development* (pengembangan), *Implementation* (implementasi) dan *Evaluation* (evaluasi) (Hidayat & Nizar, 2021).

Pembuatan ensiklopedia makanan khas Kabupaten Padang Pariaman mencakup berbagai aspek yang penting, mulai dari deskripsi makanan, bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya, hingga disajikan dalam acara apa saja (Maharani & Rahmah, 2018). Dengan demikian, ensiklopedia ini dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan makanan khas Kabupaten Padang Pariaman dan kepada masyarakat luas, sehingga dapat meningkatkan kesadaran dan apresiasi terhadap kekayaan kuliner daerah tersebut. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis membuat makalah tugas akhir ini dengan judul “Pembuatan Ensiklopedia Kuliner Kabupaten Padang Pariaman sebagai Sumber Informasi Budaya”

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam makalah ini mengacu pada berkurangnya pengetahuan masyarakat, terutama di kalangan generasi muda, tentang makanan khas Kabupaten Padang Pariaman. Hal ini dapat menyebabkan hilangnya identitas budaya dan tradisi kuliner yang telah ada, karena generasi muda seharusnya menjadi penerus yang menjaga dan melestarikan warisan kuliner tersebut. Selain itu, kurangnya media informasi yang membahas makanan khas Kabupaten Padang Pariaman semakin memperburuk keadaan, sehingga generasi muda semakin tidak mengenal kuliner khas daerah sendiri.

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam makalah ini difokuskan terhadap makanan khas Kabupaten Padang Pariaman dan permasalahan terkait pengetahuan masyarakat, khususnya generasi muda dan media informasi, mengenai makanan khas Kabupaten Padang Pariaman.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah yang diperoleh yaitu bagaimana tahap pembuatan ensiklopedia kuliner khas Kabupaten Padang Pariaman sebagai sumber informasi budaya?

E. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka diperoleh tujuan penulisan yaitu untuk mendeskripsikan tahap pembuatan ensiklopedia kuliner khas Kabupaten Padang Pariaman sebagai sumber informasi budaya.

F. Manfaat Penulisan

Penulisan makalah tugas akhir ini memberikan manfaat praktis dan teoritis yaitu: (1) Manfaat praktis, untuk sumber informasi mengenai kuliner khas Kabupaten Padang Pariaman, ini dapat membantu dinas pariwisata dan kebudayaan dalam mempromosikan, melestarikan warisan kuliner lokal. Dan dapat digunakan untuk penelitian lebih lanjut atau sebagai referensi untuk generasi mendatang. (2) Manfaat teoritis, untuk memperkaya teori-teori mengenai kuliner khas Kabupaten Padang Pariaman. Dapat memberikan wawasan baru tentang bagaimana makanan dapat menjadi bagian dari identitas budaya suatu daerah.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan yang telah disampaikan pada bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa pembuatan ensiklopedia kuliner khas Kabupaten Padang Pariaman sebagai sumber budaya melibatkan beberapa langkah sebagai berikut: (1) identifikasi kebutuhan dan pengumpulan data, yang dilakukan dengan mengumpulkan informasi melalui observasi, wawancara dengan masyarakat lokal, pedagang kuliner, dan tokoh adat setempat; (2) desain produk, yang dilakukan dengan memanfaatkan aplikasi *Canva* untuk merancang elemen dan kerangka seperti cover, kata pengantar, daftar isi, isi atau pembahasan, penutup, dan daftar pustaka; (3) pengembangan, produk yang telah dirancang akan dikembangkan menjadi format digital berupa *flipbook* yang mudah diakses; (4) implementasi atau uji coba produk, yang dilakukan dengan menggunakan *Google Form*. Hasil dari uji coba produk ensiklopedia kuliner khas Kabupaten Padang Pariaman melibatkan sepuluh responden dari masyarakat setempat, dan data yang diperoleh menunjukkan persentase kelayakan produk sebesar 98% dengan kategori “sangat baik”.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dikemukakan, terdapat beberapa saran yang dapat dipertimbangkan. (1) Bagi pembaca, disarankan untuk memanfaatkan ensiklopedia kuliner khas Kabupaten Padang Pariaman sebagai sumber referensi

dalam memahami dan melestarikan kekayaan kuliner daerah, serta menjadikannya sebagai bahan pembelajaran dan pengembangan pengetahuan tentang kuliner lokal.

(2) Bagi penulis sendiri, diharapkan untuk terus mengembangkan dan memperbarui produk ensiklopedia dengan data terbaru, serta mempertimbangkan pemasaran digital yang lebih luas guna meningkatkan akses, serta terbuka terhadap kritik dan saran demi penyempurnaan produk di masa mendatang. (3) Bagi peneliti selanjutnya, dianjurkan untuk melakukan studi lanjutan yang mendalam mengenai aspek budaya, sosial, dan ekonomi dari kuliner khas tersebut, serta mengeksplorasi metode pengembangan teknologi digital yang inovatif untuk mendukung pelestarian dan promosi budaya kuliner secara lebih efektif dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2016). *Analisis Sate Padang Makanan Khas Minang* (Padang).
- Aisyah, S. (2017). Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau: Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Majalah Ilmiah Tabuah: Ta'limat, Budaya, Agama Dan Humaniora*, 21(2), 29–47.
- Alfajria, Nurillah, & Iman Sudjudi. “*Ensiklopedia Tumpeng*” Desain Komunikasi Visual, vol. 4, no. 1, 2015.
- Aminuddin, M., Faturrohman, N., & Nulhakim, L. (2023). Efektivitas Ensiklopedia Pola Tabuh Tilingtit Rampak Bedug Berbasis Web. *JTPPm (Jurnal Teknologi Pendidikan Dan Pembelajaran): Edutech and Intructional Research Journal*, 10(1), 49–58.
<https://doi.org/10.62870/jtppm.v10i1.21398>
- Angelo, D., & Ridho, R. (2022). Rancang Bangun Penjualan Lisence Key Berbasis Web Pada Pt. Gfsoft Indonesia. *Jurnal Comasie*, 02.
- Annur, S., Muhammad, F. S., Adriannor, & Nur Rizqa, R. (2025). Studi Literatur: Ensiklopedia Sains Berbasis Digital Sebagai Sumber Belajar Pembelajaran IPA. *Hamzanwadi Journal of Science Education*, 2(1), 50–60.
<https://doi.org/10.29408/hijase.v3i1.29061>
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif. *Jurnal Ihsan: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9.
<https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57>
- Asri, S. K., & Julisman, I. (2022). Pengaruh Citra Merek dan Kualitas Produk Philips terhadap Minat Beli Konsumen pada Yogya Garnd Majalengka.

- Jurnal Impresi Indonesia*, 1(3), 282–287.
<https://doi.org/10.36418/jii.v1i3.40>
- Astria, S. (2018). *Kampung Kuliner Palembang di Sumatera Selatan*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Athsani Aqsa Madani, Sukriati Firman, & Hamidah Suryani. (2023). Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Video pada Pembuatan Slashquilt. *Jurnal MediaTIK*, 6(3), 187–190.
<https://doi.org/10.59562/mediatik.v6i3.3088>
- Ati, S., & Nurdien. (2015). *Dasar-Dasar Informasi: Pengantar Konsep Informasi, Data, dan Pengetahuan*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Aviarizki, H. W., Nasbey, H., & Sumantri, M. S. (2024). Studi Literatur: Analisis Ensiklopedia Digital Untuk Meningkatkan Literasi Sains SD. *Seminar Nasional Pendidikan Dasar*, 71–80.
- Azki, A.F.L,dkk. (2021). Menenal Sumber Rujukan Paket Informasi. *Jurnal Pustaka Ilmiah*, 7 (1):32.
- Dewanti, S., & Ilmi, B. (2022). Pemanfaatan Ensiklopedia Sebagai Penambah Pengetahuan Pemustaka Di Perpustakaan Daerah Kabupaten Wonosobo, Bibliotika: *Jurnal Kajian Perpustakaan Dan Informasi*.
- Dhea, Sri Tita, & Abdulloh. (2022). Sistem Informasi Perpustakaan Sekolah Dasar Negeri 49 OKU Menggunakan Embarcadero XE2 Berbasis Client Server. *JIK: Jurnal Informatika Dan Komputer*, 13(2), 57-66.
- Djamarin, M. 2016. *Pengemasan Informasi*. Padang: UPT Perpustakaan UNP.
- Efendi, A. F., & Nurrizati. (2017). Kemas ulang informasi tanaman obat-obatanbagi Suku Sakai di daerah Riau. *Jurnal Informasi Perpustakaan dan Kearsipan*, 5(1).
<https://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1826108&val=1516>

- Ezra, E. K., Rosini, & Wardhana, E.W. (2021). Sumber Referensi dan Akses Informasi Kesehatan. *Jurnal Publikasi Perpustakaan Dan Informasi*.
- Fadhila, N. A., Setyaningsih, N. W., Gatta, R. R., & Handziko, R. C. (2022). Pengembangan Bahan Ajar Menggunakan Model Addie Pada Materi Struktur Dan Fungsi Jaringan Tumbuhan Sma Kurikulum 2013. *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 13(1), 1. <https://doi.org/10.24127/bioedukasi.v13i1.5298>
- Febriani (2024). "Tahap validasi atau penilaian dari tim ahli media dan materi serta implementasi uji coba produk menggunakan angket validasi ahli media, angket validasi ahli materi, dan angket respon peserta didik." *Kalam Cendekia: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, Volume 12 Nomor 2 Tahun 2024
- Gulo, Y. N. (2022). Penerapan Algoritma Hamming Distance Untuk Pencarian Teks Pada Aplikasi Ensiklopedia Indonesia. *Journal Global Technology Computer*, 1(2), 50–54. <https://doi.org/10.47065/jogtc.v1i2.1378>
- Haji, K., Siddiq, A., Sains, J. P., Studi, P., Ilmu, T., Alam, P., & Silmia, L. (2023). *Pengembangan Ensiklopedia Berbasis Etnosains Pada Tumbuhan Herbal Pereda Demam Dan Bapil Sebagai Buku Penunjang Bagi Siswa Smp/Mts Kelas VII*
- Halomuda, 2016. *Makanan Khas Jawa Timur yang Paling Enak dan Populer*.
- Hasrawati. (2020). Analisis Kemas Ulang Informasi Menjadi Koleksi Digital di Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Provinsi Sulawesi Selatan. *Repository UIN Alauddin*, 25-26.
- Hidayat, A., & Irawan, I. (2017). Pengembangan Lks Berbasis Rme Dengan Pendekatan Problem Solving Untuk Memfasilitasi Kemampuan Pemecahan Masalah Matematis Siswa. *Jurnal Cendekia: Jurnal Pendidikan Matematika*, 1(2), 51–63. <https://doi.org/10.31004/cendekia.v1i2.20>
- Hidayat, F., & Nizar, M. (2021). Model Addie (Analysis, Design, Development, Implementation and Evaluation) Dalam Pembelajaran Pendidikan Agama

- Islam Addie (Analysis, Design, Development, Implementation and Evaluation) Model in Islamic Education Learning. *Jurnal UIN*, 1(1), 28–37.
- Indonesia, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2019). *Petunjuk Teknis Penyusunan Ensiklopedia*. Jakarta: Pusat Pengembangan dan Pelindungan Bahasa dan Sastra Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Irwanto. (2021). *Manajemen Informasi: Teori, Konsep, dan Aplikasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Launde, A. P., Pioh, N., & Waworundeng, W. (2020). Tugas Dan Fungsi Badan Pengawas Obat Dan Makanan Dalam Melindungi Kesehatan Masyarakat Di Kota Manado (Studi Kasus Tentang Penggunaan Bahan Makanan Berbahaya Di Kota Manado). *Jurnal Eksekutif*, 2(5).
- Lim, M., & Ridho, Mr (2021). Rancang Bangun Sistem Informasi Point Of Sale Dengan Framework Codeigniter Pada Cv Powershop. *Jurnal Teknik Industri Komputer dan Sains (COMASIE)*, 4 (2), 46–55.
- Lyana V, dkk (2018). Pembuatan Paket Informasi Budaya Alam Minangkabau: *Jurnal Ilmu Informasi Perpustakaan dan Kearsipan*, 7 (1), 155-159
- Maharani, N., & Rahmah, E. (2018). Penyusunan Ensiklopedia Makanan Khas Sumatra Barat. *Jurnal Ilmu Informasi Perpustakaan dan Kearsipan*.
- Maryono, Ishartati, Bektiningsih, P., & Supriyono. (2017). Ensiklopedi; Koleksi Rujukan dengan Informasi Mendasar dan Lengkap Soal Ilmu Pengetahuan. *Jurnal Informasi Dan Publikasi*, 1-9.
- Muclish. (2017). *Analisis Kemas Ulang Informasi di Perpustakaan Utsman Bin Affan Universitas muslim Indonesia*. Makassar, 9.
- Nashihuddin, W. (2021). Strategi kemas ulang informasi untuk peningkatan pelayanan perpustakaan di era new normal. *Jurnal Kajian Informasi & Perpustakaan*, 9(1), 59. <https://doi.org/10.24198/jkip.v9i1.28767>

- Nashihuddin, W. (2021). Strategi Kemas Ulang Informasi Untuk Peningkatan Pelayanan Perpustakaan di Era New Normal. *Jurnal Kajian Informasi & Perpustakaan*, 9(1): 2-3.
- Nashihuddin, W., & Tupan. (2016). Manajemen layanan kemas ulang informasi digital di PDII LIPI. *Lentera Pustaka*, 2(2).
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/lpustaka/article/view/13477>
- Nurhayati, H., & Langlang Handayani, N. W. (2020). *Jurnal Basicedu*, 5(5), 3(2), 524–532. <https://journal.uui.ac.id/ajie/article/view/971>
- Pebrianti, Y. (2017). Kemas Ulang Informasi: Kumpulan Karya Tulis Ilmiah Peneliti Di Lingkup Balai Penelitian Dan Pengembangan Budidaya Air Tawar (Bppbat) Bogor. *Jurnal Pari*, 1 (1): 29.
- Prihartanta, Widayat. (2015). Ensiklopedia Umum (Nasional). *Jurnal Adabiya*, 5(85), 1-14
- Puteri Aslam, Rattia. (2021). Pembuatan Purwarupa Ensiklopedia Tradisi Lokal Kabupaten Tanah Datar. *Tugas Akhir Universitas Negeri Padang*.
- Rahmah, Elva. 2018. *Akses Layanan Perpustakaan. Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Prenamedia Group
- Ranjan, J. (2018). Paket Informasi: Kerangka Konseptual. *Jurnal Internasional Manajemen Informasi*, 38 (1), 45-52.
- Rasid Ridho, M. (2021). Rancang Bangun Sistem Informasi Point Of Sale Dengan Framework Codeigniter Pada Cv Powershop. *In Jurnal Comasie*.
- Refisrul, N. (2018). Lamang Dan Tradisi Malamang Pada Masyarakat Minangkabau. *Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*.
- Rohanda. & Winoto, Y. (2017). Pemafaatan Sumber Informasi Jurnal Dan Buku Elektronik Di Perpustakaan Universitas Padjadjaran. *Jurnal Universitas Pendidikan Indonesia*, 7(2), 74-81.

- Rohmah, D. A., Utami, S., Primiani, C. N., & Biologi, P. (2020). *Penyusunan Ensiklopedia Dan Media Katalase Resin Berbasis Identifikasi Keanekaragaman Arthropoda Tanah Di Kawasan Alas Kucur Kabupaten Ponorogo Sebagai Sumber Belajar Sma Kelas X*. 2017, 123–130.
- Sadad, A. (2017). Efektivitas pelaksanaan sistem informasi kesehatan. *Jom Fisip*, 4(2), 1–14.
- Saputra, Yogi. (2019). Purwarupa Ensiklopedia Makanan Khas Minangkabau sebagai Upaya Temu Kembali Informasi. *Tugas Akhir Universitas Negeri Padang*.
- Sari, D., & Rahmawati, A. (2020). Peran Paket Informasi dalam Pengambilan Keputusan. *Jurnal Ilmu Perpustakaan dan Informasi*, 5(2), 123-130.
- Sari, N. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 2(1), 51–60.
<https://doi.org/10.22437/jssh.v2i1.5281>
- Sholeha, Ismi. "Media informasi kuliner khas Kabupaten Padang Pariaman: laporan karya + CD". Padangpanjang: ISI Padangpanjang, 2021
- Sholihah, I., Syamsudduha, & Zulkarnaim. (2021). Kevalidan Buku Ajar Ensiklopedia Berbasis Potensi Lokal Pada Sub Materi Invertebrata Kelas X Mia. Al-Ahya: *Jurnal Pendidikan Biologi*, 3(1), 10-25.
- Sugitra, K., Wiarta, I. W., & Ganing, N. N. (2022). Media Pembelajaran Kartun Animasi 2D Berorientasi Kontekstual Learning pada Mata Pelajaran Matematika. *Journal for Lesson and Learning Studies*, 5(1), 96–105.
<https://doi.org/10.23887/jlls.v5i1.45491>
- Sultan, U. I. N., & Kasim, S. (2024). *Pengembangan Model ADDIE (Analisis, Design, Development, Implemetation, Evaluation)*. 8.
- Syahrial, Lily Dianafitry Hasan, Muhammad Musawantoro, & Faisal Akbar Zainal. (2024). Effect of Online Marketing (E-Commerce) Activities to the

Advantages of Competing Traditional Culinary Products in South Sulawesi.
 Pusaka: *Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*.

Wahyuntini, S. (2021). *Paket Informasi Terseleksi Sebagai Bentuk Kreativitas Dan Inovasi Pustakawan Dalam Layanan Perpustakaan*. 1–11.

Wani, A. S., Yasmin, F. A., Rizky, S., Syafira, S., & Siregar, D. Y. (2024). Penggunaan Teknik Observasi Fisik dan Observasi Intelektual Untuk Memahami Karakteristik Siswa di Sekolah Menengah Pertama. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(1), 3737–3743.

Waryono. (2021). *JPP (Jurnal Pendidikan dan Perhotelan)* Tradisi Dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau.

Widodo, S., dkk. (2023). *Buku Ajar Metode Penelitian*. Pangkal Pinang: Science Techno Direct

Wuri Dian Trisnasari, “*Ensiklopedia Kuliner Khas Banten*”, (Banten: Layanan Perpustakaan Kantor Bahasa Provinsi Banten: 2021).