

**PENYUSUNAN *ENSIKLOPEDIA* KULINER VIRAL
DI KOTA PADANG TAHUN 2024 BERBASIS DIGITAL**

MAKALAH TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi syarat-syarat memperoleh gelar Ahli Madya
Informasi, Perpustakaan dan Kearsipan**



Oleh:

**FANNY ISMAWATI
22026023**

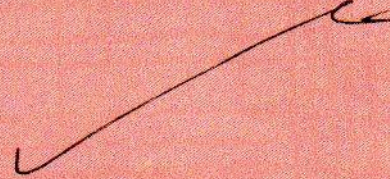
**PROGRAM STUDI INFORMASI, PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

MAKALAH TUGAS AKHIR

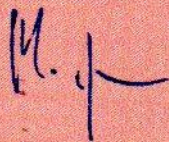
Judul : Penyusunan Ensiklopedia Kuliner Viral di Kota Padang Tahun
2024 Berbasis Digital
Nama : Fanny Ismawati
NIM : 2022 / 22026023
Program Studi : Informasi, Perpustakaan, dan Kearsipan
Fakultas : Sekolah Vokasi

Padang, 6 Agustus 2025
Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Yona Primadesi., S.Sos., M.Hum
NIP. 198302262005012004

Koordinator Program Studi,



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Fanny Ismawati

NIM : 2022 / 22026023

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

Penyusunan *Ensiklopedia* Kuliner Viral di Kota Padang Tahun 2024 Berbasis Digital.

Padang, 6 Agustus 2025

Tim Penguji

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

Tanda Tangan

1.....

2.....

3.....

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fanny Ismawati

Nim : 22026023

Program Studi : Informasi, Perpustakaan, dan Kearsipan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis saya, dengan judul “Penyusunan *Ensiklopedia* Kuliner Viral di Kota Padang Tahun 2024 Berbasis Digital.” 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, 6 Agustus 2025

uat pernyataan,



Fanny Ismawati
NIM 2022 / 22026023

ABSTRAK

Fanny Ismawati, 2025. “Penyusunan Ensiklopedia Kuliner Viral di Kota Padang Tahun 2024 Berbasis Digital” *Makalah*. Program Studi Informasi, Perpustakaan, dan Kearsipan, Sekolah Vokasi, Universitas Negeri Padang.

Makalah ini bertujuan untuk mendeskripsikan: (1) tahapan dalam penyusunan *ensiklopedia* kuliner viral di kota padang tahun 2024 berbasis digital; (2) Hasil uji coba produk *ensiklopedia* kuliner viral di kota padang tahun 2024. Metode penulisan yang digunakan adalah metode deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi dan tinjauan pustaka.

Hasil dari penulisan makalah ini adalah sebagai berikut. *Pertama*, pembuatan *ensiklopedia* kuliner viral di kota padang tahun 2024 berbasis digital meliputi: (1) Tahap analisis, pada tahap ini dilakukan identifikasi kebutuhan pengguna serta pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan studi pustaka. (2) Tahap desain, pada tahap ini ditentukan bentuk kemasan *ensiklopedia* dan dilakukan proses editing. (3) Tahap pengembangan, pada tahap ini dilakukan pengumpulan informasi lebih lanjut dan pengemasan informasi dalam format *ensiklopedia* digital. (4) Tahap implementasi, pada tahap ini *ensiklopedia* disebarkan kepada pengguna sasaran serta dilakukan evaluasi untuk menilai kelayakan, keefektifan dan kualitas produk. *Kedua* uji coba produk yang memperoleh nilai persentase 100% dengan kategori sangat baik. Hal ini menunjukkan bahwa *ensiklopedia* kuliner viral di kota padang tahun 2024 berbasis digital berhasil memenuhi kebutuhan pengguna.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan makalah tugas akhir yang berjudul “Penyusunan *Ensiklopedia* Kuliner Viral di Kota Padang Tahun 2024 Berbasis Digital”. Penyusunan makalah tugas akhir ini tentunya tidak terlepas dari bimbingan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Yona Primadesi., S. Sos., M.Hum. selaku dosen pembimbing Makalah Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi selama proses penyusunan makalah ini.
2. Ibu Dr. Riya Fatmawati, S.IP., M.Hum selaku dosen penguji satu dan Ibu Jeihan Nabila, S.IIP., M.I.Kom. selaku dosen penguji dua atas waktu, perhatian, serta masukan yang sangat berharga selama proses ujian ini.
3. Para pelaku UMKM kuliner di Kota Padang yang telah dengan penuh semangat dan keterbukaan berkenan memberikan data, informasi, serta pengalaman berharga selama proses penyusunan makalah ini.
4. Ibu Desriyeni., S. Sos., M.I.Kom. selaku dosen penasehat akademik yang senantiasa memberikan arahan dan dukungan selama masa studi.
5. Ibu Malta Nelisa, S.Sos., M. Hum., selaku Koordinator Program Informasi Perpustakaan dan Kearsipan.

Penulis menyadari bahwa makalah ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak demi perbaikan di masa mendatang. Semoga makalah ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan menjadi inspirasi bagi penelitian selanjutnya. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyelesaian makalah ini.

Padang, Juni 2025

Fanny Ismawati

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penulisan	5
F. Manfaat Penulisan	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Ensiklopedia	7
B. Informasi	12
C. Kuliner	12
D. Ensiklopedia Digital	13
BAB III METODE PENGEMBANGAN PRODUK.....	15
A. Metode Pengembangan Produk	15
B. Langkah- Langkah Pembuatan Produk	16
1. <i>Analysis</i> (Analisis).....	16
2. <i>Design</i> (Desain).....	17
3. <i>Development</i> (Pengembangan)	17
4. <i>Implementation</i> (Implementasi)	20
C. Uji Coba Produk	21
D. Alat dan Bahan yang Digunakan	22
1. Perangkat Lunak (Software).....	22
2. Perangkat Keras (Hardware)	22
E. Teknik Pengumpulan Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Tahapan Pembuatan Ensiklopedia Kuliner Viral di Kota Padang	24
B. Hasil Uji Coba Produk.....	45
BAB V PENUTUP.....	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Hasil Wawancara Identifikasi Kebutuhan Pengguna.....	25
Tabel 4.1. Rentang Nilai	41
Tabel 4.2. Hasil Validasi Produk	41
Tabel 4.3. Kriteria Penilaian Uji Coba Produk	46
Tabel 4.4. Hasil Uji Coba.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. Tatanan Isi Produk Ensiklopedia.....	31
Gambar 4.2. Aplikasi Canva	32
Gambar 4.3. File Penyusunan Data.....	33
Gambar 4.4. Isi File Penyusunan Data.....	34
Gambar 4.5. Sampul Cover Ensiklopedia	36
Gambar 4.7. Daftar Isi Ensiklopedia.....	37
Gambar 4.8. Isi/ Pembahasan.....	38
Gambar 4.9. Penutup.....	39
Gambar 4.10. Scan QR untuk <i>Flipbook</i>	40
Gambar 4.11. Sebelum dan Sesudah Revisi.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Angket Validasi Produk.....	54
Lampiran 2. Transkrip Wawancara Observasi.....	57
Lampiran 3. Transkrip Wawancara Observasi.....	58
Lampiran 4. Transkrip Wawancara Observasi.....	59

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kuliner merupakan suatu kata serapan dari bahasa Inggris yaitu *culinary* yang mempunyai arti sesuatu yang berkaitan dengan memasak dan digunakan dalam memasak. Kuliner merupakan elemen budaya dari suatu bangsa yang sangat mudah dikenali sebagai identitas suatu masyarakat. Kuliner merupakan salah satu unsur dari budaya dan menunjukkan adanya hubungan sosial. Apa yang kita makan, dengan siapa kita makan, dan bagaimana penyajian makanan menunjukkan peranan yang penting dalam memaknai relasi sosial (Utami, 2018).

Sebagai elemen budaya, kuliner tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan fisik, tetapi juga sebagai media untuk mengekspresikan nilai-nilai, tradisi, dan sejarah dari suatu komunitas. Kuliner juga berfungsi sebagai lambang perayaan, ritual, dan interaksi sosial, yang memperkuat hubungan di antara anggota masyarakat. Kuliner mencerminkan keunikan dan ciri khas suatu wilayah, termasuk bahan pangan lokal, metode memasak, serta cara penyajian yang spesial. Selain itu, berbagai resep dan metode memasak diwariskan dari generasi ke generasi, menjadikan makanan sebagai elemen warisan budaya yang perlu dijaga kelestariannya.

Kota Padang, yang terkenal dengan ragam cita rasa kulinernya, memiliki potensi besar untuk terus mengalami perkembangan. Dalam perkembangannya, sektor kuliner di kota padang tidak terlepas dari dukungan pemerintah. Upaya pemerintah untuk mengembangkan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) tampak dari dorongan untuk memajukan sektor pariwisata, yang ditunjukkan

melalui berbagai acara yang mampu menarik wisatawan serta meningkatkan perhatian masyarakat terhadap UMKM yang ada. Sebagai salah satu cabang dari industri pariwisata, kuliner mendapat perhatian lebih dari pemerintah kota padang yang berupaya keras untuk mengembangkan sektor ini.

Pemerintah kota Padang juga sepenuhnya mendukung semua aktivitas yang berdampak pada pertumbuhan ekonomi daerah, sejalan dengan visi dan misi pemerintah kota padang untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi kota padang secara komprehensif. Dikutip informasi dari Badan Pusat Statistik (BPS) (2023) menyatakan berdasarkan data statistik kota padang selama beberapa tahun terakhir menunjukkan bahwa restoran yang ada di kota padang jumlahnya menurun. Data statistik kota padang menunjukkan bahwa restoran di kota padang tahun 2019 jumlahnya 336 restoran, pada tahun 2020 mengalami penurunan yaitu sebanyak 318 restoran, pada tahun 2021 terjadi penurunan yang sangat pesat yaitu jumlah restoran di Kota Padang hanya sebanyak 203 restoran, dan pada tahun 2022 terjadi peningkatan sedikit terhadap jumlah restoran di kota padang karena sudah dikeluarkan keputusan oleh presiden bahwasanya sudah bisa bekerja seperti sebelum pandemi Covid-19 terjadi yaitu sebanyak 286 restoran di kota padang (Ramadhan et al., 2023).

Pemanfaatan internet dan teknologi digital juga menjadi kunci dalam inovasi bisnis UMKM, termasuk di bidang kuliner seperti rumah makan Padang (Nainggolan & Malik, 2022). Pada era globalisasi, banyak pengusaha tidak mau tertinggal zaman dan mulai menggunakan metode penjualan dengan sistem online. Strategi penjualan ini mempermudah masyarakat melakukan pembelian dari jarak

jauh, terutama bagi generasi yang lahir pada tahun 2000-an atau Gen Z yang sudah terbiasa dengan teknologi (Cahayani, 2021).

Kemajuan teknologi dan perluasan akses internet telah mendorong digitalisasi yang mengakibatkan fenomena media sosial sebagai tren yang berkembang di Indonesia. Media sosial merupakan hal yang telah menjadi bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari, dengan *platform* seperti Youtube, Instagram, Tiktok, Facebook dan lainnya (Lesmana & Valentina, 2021). Media sosial berfungsi untuk memudahkan penyebaran informasi terkini yang sedang populer. Selain itu, media sosial juga berpotensi untuk menyebarkan informasi secara luas dan menarik perhatian banyak orang.

Media sosial memiliki pengaruh yang kuat terhadap pengguna dalam berbagai bentuk komunikasi yang diterapkan. Seiring dengan meningkatnya penggunaan media sosial, banyak makanan khas Padang yang menjadi viral. *Platform* seperti Instagram dan TikTok memungkinkan pengguna untuk berbagi pengalaman kuliner mereka dalam bentuk foto dan video, yang dapat menarik perhatian lebih banyak orang. Hal ini menciptakan peluang bagi pelaku usaha kuliner untuk memperkenalkan produk mereka kepada audiens yang lebih luas. Namun, meskipun banyak informasi mengenai kuliner viral yang beredar, seringkali informasi tersebut tidak terorganisir dengan baik, sehingga dapat menyebabkan kebingungan bagi konsumen yang ingin mengetahui lebih lanjut tentang makanan tertentu (Aisyah et al., 2025).

Maka penyusunan *ensiklopedia* kuliner viral berbasis digital menjadi sangat penting. *Ensiklopedia* merupakan informasi tentang segala sesuatu yang

dijelaskan secara umum tetapi cukup memadai. *Ensiklopedia* berupa tulisan yang berisi penjelasan yang menyimpan informasi secara lengkap dan mudah dipahami dan dimengerti mengenai artikel-artikel dengan satu topik bahasan pada tiap-tiap artikel yang disusun dalam bentuk rangkaian buku yang tergantung pada jumlah bahan yang disertakan (Radja et al., 2023).

Dengan *ensiklopedia* ini, orang-orang, wisatawan, dan pengusaha kuliner di Kota Padang dapat dengan mudah menemukan apa yang mereka butuhkan untuk meningkatkan pengalaman kuliner mereka. Selain itu *ensiklopedia* kuliner juga berfungsi alat untuk promosi yang efektif bagi pelaku usaha kuliner lokal. *Ensiklopedia* ini dapat membantu restoran menjangkau lebih banyak pelanggan dengan menampilkan profil, menu, dan ulasan pengunjung. Hal ini sangat penting, terutama bagi usaha kecil dan menengah karena mereka mungkin tidak memiliki anggaran besar untuk membayar pemasaran. Mereka dapat bersaing dengan lebih baik di pasar yang semakin kompetitif dengan menggunakan *platform* digital.

Penyusunan *ensiklopedia* kuliner viral di kota padang tahun 2024 berbasis digital ini sangat diharapkan untuk memberikan kontribusi positif terhadap pelestarian kuliner khas kota Padang. Dengan mendokumentasikan berbagai hidanganannya, *ensiklopedia* ini sebagai referensi yang komprehensif bagi generasi yang mendatang. Oleh karena itu, salah satu solusinya adalah membuat *ensiklopedia* digital yang membahas kuliner viral di kota padang tahun 2024. Dengan menggunakan teknologi digital, penyusunan *ensiklopedia* ini menjadi lebih mudah dan menarik bagi peneliti dan masyarakat umum. Maka tujuan dari penelitian ini untuk mempelajari kuliner yang menjadi viral di kota padang dan membuat ensiklopedia berbasis digital yang berisi tentang kuliner tersebut.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka identifikasi masalah dalam penyusunan tugas akhir ini yaitu: (1) Kesulitan dalam menemukan kuliner viral yang ada di kota padang. (2) Keterbatasan akses terhadap informasi kuliner viral di kota padang. (3) Informasi kuliner yang tidak terorganisir. (4) Keterbatasan akses pelaku UMKM. (5) Pengembangan strategi promosi berbasis digital untuk meningkatkan daya tarik kuliner viral di kota padang.

C. Batasan Masalah

Dari identifikasi masalah yang ditetapkan dalam penyusunan tugas akhir ini, maka perlu dilakukan pembatasan masalah agar dalam pengkajian yang dilakukan lebih terfokus kepada masalah yang ingin dipecahkan yaitu penyusunan ensiklopedia kuliner viral kota padang tahun 2024. Batasan ini juga akan membantu dalam pembuatan strategi promosi digital yang lebih efisien.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang dan batasan masalah diatas, dapat dirumuskan masalah yaitu (1) Bagaimana proses penyusunan ensiklopedia kuliner viral di kota padang tahun 2024 berbasis digital? (2) Bagaimana proses uji coba produk penyusunan ensiklopedia kuliner viral di kota padang tahun 2024 berbasis digital?

E. Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan penulisan makalah tugas akhir ini mendeskripsikan: (1) proses penyusunan ensiklopedia kuliner viral di kota

padang tahun 2024 berbasis digital, (2) proses uji coba produk penyusunan ensiklopedia kuliner viral di kota padang tahun 2024 berbasis digital.

F. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dalam penulisan tugas akhir ini dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Pengembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang yaitu (a) Pemasaran dan promosi pusdokinfo, (b) Desain Web, dan (c) Literasi Informasi.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis yang diharapkan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu (1) Bagi Masyarakat, sebagai rujukan untuk memudahkan pencarian kuliner. (2) Bagi UMKM, dapat mempromosikan produk kuliner mereka. (3) Bagi Pemerintah, sebagai alat untuk mempromosikan pariwisata kuliner. (4) Bagi Penulis, dapat menjadi sumber data yang berharga untuk penelitian tentang budaya kuliner dan perkembangan UMKM.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dari bab yang dijelaskan sebelumnya, dapat disimpulkan pertama tahapan pembuatan ensiklopedia kuliner viral di kota padang tahun 2024 berbasis digital melalui beberapa tahap yaitu pertama tahap analisis, Pada tahap ini dilakukan identifikasi kebutuhan pengguna serta pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan studi pustaka. Kedua tahap desain, pada tahap ini ditentukan bentuk kemasan ensiklopedia dan dilakukan proses editing konten agar sesuai dengan kebutuhan pengguna. Ketiga tahap pengembangan, pada tahap ini dilakukan pengumpulan informasi lebih lanjut dan pengemasan informasi dalam format ensiklopedia digital. Keempat tahap implementasi, pada tahap ini ensiklopedia disebarkan kepada pengguna sasaran serta dilakukan evaluasi untuk menilai kelayakan, keefektifan dan kualitas produk.

Kedua hasil uji coba produk ensiklopedia dilakukan kepada 100 orang responden melalui penyebaran kuesioner berisi 7 pertanyaan berbasis Google Form. Hasil uji coba tersebut menunjukkan respon yang sangat baik, dengan tingkat kepuasan mencapai 100% pada kategori sangat baik. Hal ini membuktikan bahwa produk ensiklopedia kuliner viral di kota Padang tahun 2024 berhasil memenuhi harapan dan kebutuhan pengguna, serta dapat dijadikan sebagai referensi yang informatif dan praktis bagi masyarakat dan pelaku usaha kuliner di kota Padang.

B. Saran

Penulis memberikan beberapa saran sebagai upaya peningkatan kualitas dan pemanfaatan ensiklopedia kuliner viral di kota Padang tahun 2024 berbasis digital.

(1) Bagi pembaca, penulis menyarankan agar ensiklopedia ini dimanfaatkan secara optimal sebagai referensi utama dalam mencari informasi mengenai kuliner khas yang sedang viral di kota padang. Dengan adanya ensiklopedia ini, pembaca diharapkan dapat memperoleh pengetahuan yang lebih luas dan terorganisir, serta menjadikannya sebagai panduan dalam menikmati wisata kuliner lokal maupun sebagai bahan promosi bagi pelaku usaha kuliner. (2) Untuk peneliti selanjutnya, penulis menyarankan agar melakukan pengembangan lebih lanjut terhadap ensiklopedia digital ini, baik dari segi konten, fitur, maupun tampilan. Peneliti juga diharapkan dapat memperluas cakupan data, menggunakan metode pengumpulan data yang lebih variatif, serta memanfaatkan teknologi terkini agar ensiklopedia semakin interaktif dan mudah diakses.

Selain itu, kolaborasi dengan pelaku UMKM, pemerintah, dan komunitas kuliner sangat dianjurkan untuk memperkaya informasi dan memperluas jangkauan pengguna. (3) Bagi penulis sendiri, penting untuk terus melakukan evaluasi dan pengembangan diri secara berkelanjutan, memperbarui informasi dalam ensiklopedia, meningkatkan kemampuan dalam pengelolaan data digital, serta terbuka terhadap kritik dan saran demi penyempurnaan karya di masa mendatang. Dengan demikian, penulis berharap dapat terus berkontribusi dalam pelestarian budaya kuliner lokal melalui karya-karya informatif dan inovatif.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, H. (2018). Sistem Informasi Manajemen Menurut Prespektif Islam. *Jurnal Tabarru': Islamic Banking and Finance*, 1(1), 63–70. [https://doi.org/10.25299/jtb.2018.vol1\(1\).2045](https://doi.org/10.25299/jtb.2018.vol1(1).2045)
- Aisyah, F., Muksin, N. N., Mahpudin, D., Herjanto, A. Z., Nurafifah, A., Jakarta, U. M., & Awareness, B. (2025). *Jurnal Inovasi Pembelajaran dan Teknologi Modern Jurnal Inovasi Pembelajaran dan Teknologi Modern*. 9(3), 70–91.
- Alfajria, N., & Sudjudi, I. (2015). Ensiklopedia Tumpeng. *Jurnal Senirupa Dan Desain*, 4(1), 1–10.
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah. *Journal of Qualitative and Quantitative Research*, 2(1), 1–9.
- Bahrin, S., Alifah, S., & Mulyono, S. (2017). Rancang Bangun Sistem Informasi Survey Pemasaran dan Penjualan Berbasis Web. *Jurnal Transistor Elektro Dan Informatika*, 2(2), 81–88.
- Cahayani, M. (2021). Analisis Keberadaan Go Food Dan Grab Food Terhadap Peningkatan Penjualan Usaha Kuliner Di Kelurahan Kekalik Jaya Kota Mataram. *JPEK (Jurnal Pendidikan Ekonomi Dan Kewirausahaan)*, 5(1), 90–103. <https://doi.org/10.29408/jpek.v5i1.3333>
- Fadhilah, R., Auliaty, Y., & Wardhani, P. A. (2022). Pengembangan Ensiklopedia Digital Tanaman Hias Berbasis Kontekstual Sebagai Sumber Belajar Dalam Pembelajaran Ipa Kelas Iv Sd. *Educational Technology Journal*, 2(2), 29–37. <https://doi.org/10.26740/etj.v2n2.p29-37>
- 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>
- Handayani, E. T., Kusuma Dewi, N., & Primiani, C. N. (2021). Penyusunan Ensiklopedia Berbasis Keragaman Burung Lokal. *Proceeding Biology Education Conference*, 18(1), 43–50.
- Jiantari Arnanda Tyas. (2019). *Perancangan Pusat Kuliner Dan Kesenian Di Janti, Yogyakarta*. 31–95.
- Lesmana, D., & Valentina, G. M. (2021). Digital Marketing Rumah Makan Padang Melalui Instagram Berdasarkan Social Construction of Technology. *COMMENTATE: Journal of Communication Management*, 1(1), 17.

<https://doi.org/10.37535/103002120212>

- Maharani, N., & Rahmah, E. (2018). Penyusunan Ensiklopedia Makanan Khas Sumatra Barat. *Jurnal Ilmu Informasi Perpustakaan Dan Kearsipan*, 7, 95–103.
- Maryono, Ishartati, Bektiningsih, P., & Supriyono. (2017). Ensiklopedi; Koleksi Rujukan dengan Informasi Mendasar dan Lengkap Soal Ilmu Pengetahuan. *Informasi Dan Publikasi*, 1–9.
- Nafisatur, M. (2024). Metode Pengumpulan Data Penelitian. *Metode Pengumpulan Data Penelitian*, 3(5), 5423–5443.
- Nainggolan, H. Y., & Malik, A. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Usaha Mikro Kecil dan Menengah Rumah Makan Padang di Desa Patumbak Kampung Kecamatan Patumbak. *Jurnal Bisnis, Manajemen, Dan Akuntansi*, 9(1), 1–8. <https://doi.org/10.54131/jbma.v9i1.131>
- Nuryanti, B., Artika, E. E., Wulandari, N., Asma, N., Aulia, N., & Al, S. (2019). Analisis Pemanfaatan Ensiklopedia di Perpustakaan IAIN Tulungagung. *Shout Al- Maktabah : Jurnal Perpsuatakaan, Arsip Dan Dokumentasi*, 11(1), 99–110. <https://doi.org/10.15548/shaut.v11i1.123>
- Pengembangan Media Melalui Aplikasi Adobe Flash dan Photoshop Berbasis Pendekatan Saintifik Sofnidar 1 , Riski Yuliana 2 1).* (2018). 3(2), 257–275.
- Prihartanta, W. (2015). Ensiklopedia Umum (Nasional). *Adabiya*, 5(85), 1–41.
- Radja, I. E., Talakua, A. C., & Sitaniapessy, D. A. (2023). Aplikasi Ensiklopedia Budaya Sumba Timur Berbasis Android. *Jurnal Minfo Polgan*, 12(1), 104–113. <https://doi.org/10.33395/jmp.v12i1.12322>
- Ramadhan, R. F., Alfitman, & Besra, E. (2023). Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan E-WOM pada Keputusan Pembelian Konsumen pasca Pandemi Covid-19 dengan Kepercayaan sebagai Variabel Mediasi. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, 5, 879–884. <https://doi.org/10.37034/infeb.v5i3.597>
- Rohmah, D. A., Utami, S., & Primiani, C. N. (2020). Penyusunan Ensiklopedia Dan Media Katalase Resin Berbasis Identifikasi Keanekaragaman Arthropoda Tanah Dikawasan Alas Kucur Kabupaten Ponorogo Sebagai Sumber Belajar Sma Kelas X. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Simbiosis V, 2017*, 123–130.
- Sari, I. P., & Haswanto, N. (2015). Ensiklopedia Digital Interaktif Songket Tradisional Pada Web Based Html5. *Visualita*, 7(1), 64. <https://doi.org/10.33375/vslt.v7i1.1086>

- Sari, I. P., Permana, F. C., & Firmansyah, F. H. (2020). Ensiklopedia Digital Interaktif Songket Palembang Berbasis Mobile Device untuk Siswa Jenjang SMP. *Jurnal Ilmu Komputer*, 13(2), 10. <https://doi.org/10.24843/jik.2020.v13.i02.p02>
- 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>
- Sholihah, I., St. 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.
- Sunaryo, N. A. (2019). Potensi Wisata Kuliner Di Indonesia : Tinjauan Literatur. *Seminar Nasional INOBALI 2019*, 235–242.
- Susanto, N. H., & Ngazizah, N. (2022). Ensiklopedia Digital Berbasis Generik Sains dan Karakter Islami Tema 2 Udara Bersih bagi Kesehatan Kelas V SD. *Edukasiana: Jurnal Inovasi Pendidikan*, 1(4), 261–272. <https://doi.org/10.56916/ejip.v1i4.201>
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Utami, S., Widiyanto, J., & Mardika, B. (2021). Penyusunan Ensiklopedia SMA Kelas X Berbasis Identifikasi Keanekaragaman Gastropoda sebagai Bioindaktor Kualitas Air sungai Nogosari Pacitan. *JEMS: Jurnal Edukasi ...*, 9(1), 143–149. <https://doi.org/10.25273/jems.v9i1.8797>
- Wulan, S. A. (2024). *Pemanfaatan Konten Media Sosial TikTok sebagai Media Promosi Kuliner di Kota Padang pada akun@ awlaparr* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Yuliana Hutasuhut, Demonius Sarumaha, Furqan Khalidy, Saiful Amir, & Mardiah. (2024). Perancangan Sistem Informasi Penerimaan Siswa Baru Berbasis Web. *Jurnal Ilmu Komputer Dan Sistem Informasi*, 3(3), 224–233. <https://doi.org/10.70340/jirsi.v3i3.150>
- Yunita, I., & Devitra, J. (2017). Analisis dan perancangan sistem informasi manajemen aset pada SMK Negeri 4 Kota Jambi. *Jurnal Manajemen Sistem Informasi*, 2(1). <https://ejournal.unama.ac.id/index.php/jurnalmsi/article/download/1309/1118>