

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kota Rantauprapat memiliki luas 176.79 km^2 atau 2.4% dari wilayah Sumatera Utara. Wilayah Rantauprapat terbagi menjadi 2 kecamatan dan 19 kelurahan dalam Kabupaten Labuhanbatu. Rantauprapat adalah ibukota Kabupaten Labuhanbatu, Sumatera Utara. Kota ini dilintasi oleh jalan raya Lintas Sumatera Timur. Kota ini berada di dekat perbatasan Sumatera Utara dan Riau. Pada tahun 1993-1994 kota ini mendapatkan predikat kota bersih yang dibuktikan dengan diberikannya penghargaan Adipura oleh Presiden kala itu adalah bapak Soeharto.

Nama Rantauprapat itu sendiri tidak diketahui dengan jelas. Sebagian masyarakat mengatakan bahwa nama Rantauprapat berasal dari kata “Merantau ke Prapat (desa)”. Namun ada juga yang berpendapat bahwa Rantauprapat adalah tempat persinggahan orang-orang merantau sehingga banyak orang yang menjadi merapat/semakin dekat. Oleh karena itu, Kota Rantauprapat ini terkenal dengan keunikan kulturalnya. Makanan merupakan salah satu keunikan kultural tersebut.

Setiap daerah pasti mempunyai makanan khas yang beranekaragam dan sangat banyak. Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah. Karakter makanan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Perbedaan budaya membuat pengolahan produk makanan khas berbeda di setiap daerah, sehingga menghasilkan aneka jenis produk makanan yang beranekaragam pula. Makanan khas ini dipengaruhi oleh kebiasaan makan

masyarakat dan menyatu di dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerahnya. Makanan khas daerah disukai karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan selera masyarakat di daerah tersebut.

Sumatera Utara, khususnya di Kota Rantauprapat memiliki banyak makanan khas. Rantauprapat terkenal dengan makanan khasnya yang beranekaragam, antara lain: Arsik, Anyang Pakis, Sambal Tuktuk, Holat, Mie gomak dan sebagainya. Makanan khas ini memiliki cita rasa, tekstur dan aroma yang kuat, hal itu dikarenakan makanannya kaya akan bumbu dan rempah-rempahnya. Rasa makanan yang lezat berpadu dengan rempah membuat makanan khas ini mempunyai cita rasa yang tinggi. Selain itu, makanan khas Kota Rantauprapat memiliki keunikan tersendiri yaitu dibuat dari bahan berkualitas tinggi, pengolahannya yang baik dan rasa makanannya yang gurih.

Akan tetapi, makanan khas Kota Rantauprapat Sumatera Utara ini kurang dikenal oleh masyarakat luar Kota Rantauprapat, Sumatera Utara. Hal ini disebabkan karena kurangnya promosi oleh masyarakatnya sendiri. Tidak hanya itu, hal ini juga didorong oleh kebiasaan makan masyarakat sekarang yang lebih cenderung mengkonsumsi makanan siap saji. Oleh karena itu, penulis melakukan wawancara kepada beberapa masyarakat untuk memperkuat kondisi tersebut. Penulis melakukan wawancara kepada 2 orang narasumber, yaitu mahasiswa dan pemilik rumah makan (pedagang).

Wawancara pertama dilakukan dengan saudari Hasnaul Maraito Harahap mahasiswa Jurusan Tata Boga UNP pada tanggal 18 Oktober 2018, pukul 15:45 WIB yang beralamat di jalan Air Tawar Kota Padang. Narasumber I memiliki ayah

yang berasal dari Rantauprapat, dan ibunya berasal dari Riau. Sebagai salah seorang keturunan Batak yang lahir di Rantauprapat, ternyata narasumber I ini hanya mengetahui makanan khas yang umum saja tanpa mengetahui makanan khas yang lainnya dari daerah asalnya tersebut. Hal ini disebabkan karena ibunya berasal dari Riau dan semenjak kecil narasumber juga hidup berpindah-pindah bersama orang tuanya, hingga sampai sekarang tidak menetap lagi di Rantauprapat. Saat ini, narasumber I sedang mendalami bidang tata boga, maka timbullah keinginan untuk lebih mengetahui resep makanan khas kampung halamannya tersebut. Dengan demikian, narasumber ini dapat menyajikan beragam menu khas Rantauprapat.

Wawancara kedua dilakukan dengan Reni (narasumber II) pemilik rumah makan Ampera Bunga Rampai, pada tanggal 19 Oktober 2018, pukul 17:00 WIB yang beralamatkan di jalan Surau Balai, Lubuk Lintah Kota Padang. Sebagai seorang pengusaha rumah makan, ternyata narasumber II tidak mengetahui sama sekali mengenai makanan khas yang ada di Kota Rantauprapat Sumatera Utara.

Setelah dijelaskan penulis mengenai beragam jenis makanan, gambar makanan, bahan makanan dan resep atau cara pengolahan makanan khas kota Rantauprapat tersebut, narasumber II menyatakan tertarik dan ingin mencoba membuat makanan khas Rantauprapat tersebut sehingga dapat menambah variasi menu di rumah makannya. Diharapkan dengan adanya tambahan menu ini, pembeli juga semakin banyak. Narasumber II menyebutkan produk berbentuk buku lebih diperlukan olehnya, karena beliau sendiri tidak menggunakan *smartphone* sehingga tidak dapat mengakses informasi secara *online*.

Berdasarkan hasil wawancara dengan dua narasumber tersebut, penulis dapat menyimpulkan bahwa benar makanan khas kota Rantauprapat belum dikenal masyarakat. Oleh karena itu, penulis merasa perlu membuat alat penelusuran informasi mengenai makanan khas kota Rantauprapat. Alat penelusuran informasi itu sendiri terdiri dari beberapa jenis, yaitu direktori, indeks, indeks beranotasi, bibliografi dan sebagainya.

Dalam hal ini penulis memilih menggunakan alat penelusuran berupa indeks beranotasi karena indeks beranotasi dapat mempermudah pengguna untuk mencari informasi yang sesuai dengan kebutuhannya.

Menurut Lasa (2009), indeks beranotasi merupakan indeks yang memuat data bibliografis dan menyajikan uraian singkat isinya tentang pencantuman anotasi untuk memberikan gambaran ringkasnya. Karena alasan-alasan tersebut, maka penulis akan mengangkat tugas akhir yang berjudul Rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Kota Rantauprapat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, yang menjadi rumusan masalah adalah bagaimana rancangan indeks beranotasi makanan khas kota Rantauprapat, Sumatera Utara?

C. Tujuan Pengembangan

Sesuai dengan rumusan masalah di atas, secara umum penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan buku indeks beranotasi makanan khas kota Rantauprapat Sumatera Utara yang valid, efektif dan praktis. Indeks beranotasi ini dapat dijadikan sebagai alat untuk memperkenalkan sekaligus mempromosikan

makanan khas kota Rantauprapat kepada pengguna seperti pemilik rumah makan, siswa/mahasiswa dan guru/dosen yang bergelut di bidang kuliner (tata boga), serta ibu rumah tangga.

D. Spesifikasi Produk yang Diharapkan

Rancangan indeks beranotasi makanan khas Kota Rantauprapat, Sumatera Utara merupakan alat temu kembali informasi dimana makanan khas Kota Rantauprapat dapat memberikan kemudahan bagi pengguna atau pengunjung dalam menemukan informasi. Oleh karena itu, dalam penelitian ini penulis membuat suatu produk yang berbentuk buku tercetak mengenai indeks beranotasi makanan khas kota Rantauprapat, Sumatera Utara. Indeks ini akan dilengkapi dengan nama makanan, gambar makanan, deskripsi singkat mengenai makanan, bahan yang digunakan, dan cara pembuatannya. Isi dari produk ini adalah penulis membuat bagaimana cara merancang indeks beranotasi makanan khas Kota Rantauprapat tersebut dengan baik dan memiliki informasi sedetil mungkin.

E. Pentingnya Pengembangan

Pengembangan penting dilakukan karena merupakan salah satu alat atau cara untuk mengenalkan kepada khalayak atau orang banyak yang belum mengetahui makanan khas Kota Rantauprapat, sehingga mereka bisa mengetahui dan mencicipi berbagai macam jenis makanan khas Kota Rantauprapat, Sumatera Utara yang akan penulis kembangkan ini. Dengan adanya buku indeks beranotasi ini, masyarakat di luar daerah Kota Rantauprapat bukan saja dapat mengetahui jenis atau ragam makanan, masyarakat juga bisa mengerti cara atau proses pembuatan dan bahan yang digunakan untuk membuat makanan khas ini.

F. Defenisi Istilah

Untuk menghindari kesalahan dalam memahami judul penelitian ini, maka penulis akan menjelaskan istilah atau kata yang berkaitan dengan judul penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

- Indeks : Indeks adalah sebuah daftar yang disusun berdasarkan abjad yang terdiri dari nama orang, tempat atau subjek tertentu dalam sebuah karya tulis, dengan nomor halaman untuk merujuk pembaca kepada teks terkait informasi yang diinginkan (Reitz, 2004).
- Anotasi : Anotasi adalah salah satu bagian dari dalam deskripsi katalogisasi yang merupakan keterangan tambahan misalnya mengenai isi buku, hubungan buku itu dengan buku lain, bentuk karya; tesis, penelitian, seminar dan lainnya (Lasa HS, 1998).
- Indeks Beranotasi : Indeks beranotasi merupakan indeks yang memuat data bibliografis dan menyajikan uraian singkat isinya tentang pencantuman anotasi ini untuk memberikan gambaran ringkasnya. Sebab penampilan judul kadang kurang mencerminkan isi secara keseluruhan (Lasa HS, 2007).

Berdasarkan defenisi di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa Indeks Beranotasi Makanan Khas Kota Rantauprapat adalah informasi yang berisi pencantuman anotasi untuk menyajikan uraian singkat mengenai makanan khas Kota Rantauprapat.

G. Metode Pengembangan

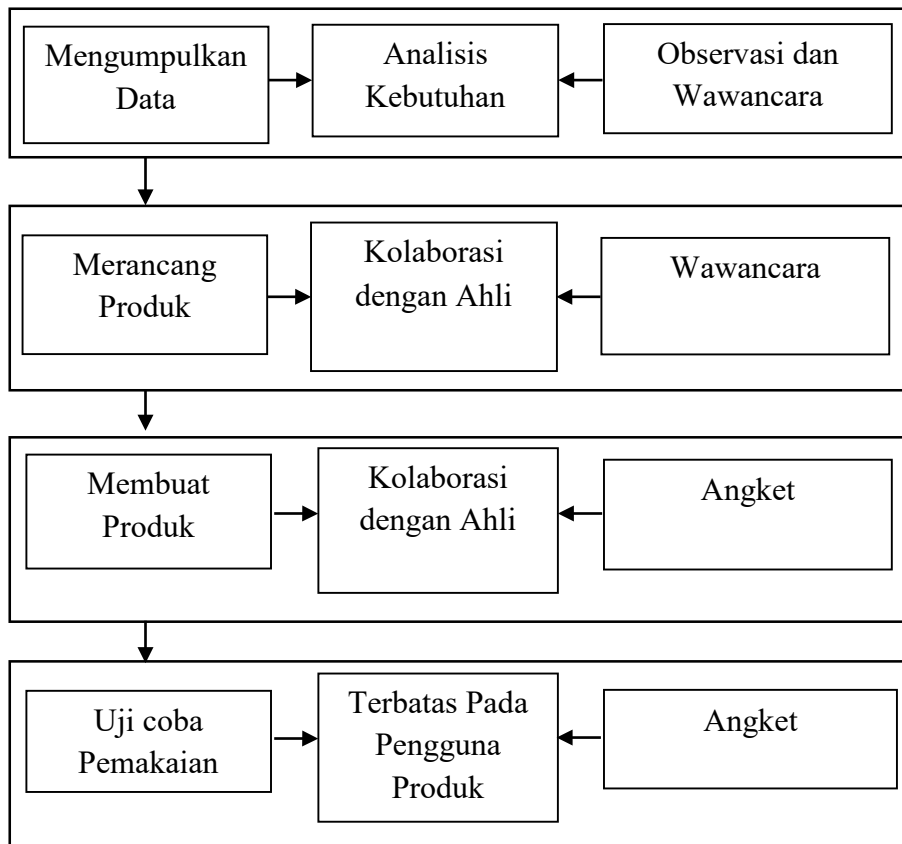
Metode penelitian dan pengembangan atau dalam bahasa Inggrisnya *Research and Development* adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut (Sugiono, 2010).

1. Jenis penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian pengembangan (*Research and Development*). Penelitian pengembangan adalah penelitian yang bertujuan untuk membuat atau mengadakan percobaan untuk sebuah produk informasi (Sangadji, 2010). Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan yang akan menghasilkan sebuah produk berupa Rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Kota Rantauprapat yang akan diujicobakan kepada subjek uji coba yang terdiri dari ahli bidang isi produk dan sasaran pemakai produk.

2. Prosedur Penelitian/Pengembangan

Prosedur penelitian/pengembangan produk yang akan dilakukan oleh penulis akan diuraikan pada bagan di bawah ini (Pedoman Penulisan Tugas Akhir , 2016).



Bagan I.1 Prosedur Penelitian/Pengembangan

a. Analisis Kebutuhan

Masyarakat yang membutuhkan informasi mengenai makanan khas Rantauprapat ini adalah pemilik rumah makan, siswa/mahasiswa dan guru/dosen yang bergelut di bidang kuliner (tata boga), serta ibu rumah tangga. Penulis akan memperoleh data dengan cara melakukan wawancara dan observasi. Wawancara yang dilakukan untuk mengidentifikasi kebutuhan pengguna adalah dengan mahasiswa dan pedagang makanan sekitar kota Padang. Sedangkan observasi yang akan dilakukan yaitu melihat secara langsung ke lapangan terkait dengan

keberadaan rumah makan yang menyediakan menu khas Kota Rantauprapat. Data hasil analisis kebutuhan akan diolah dengan cara mengecek kembali data yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara. Setelah itu mengelompokkan setiap kebutuhan berdasarkan aspek pengembangan kemudian menghimpun keseluruhan data tersebut. Setelah itu, data dianalisis dengan cara mengidentifikasi kebutuhan yang dominan dan yang akan dijadikan prioritas sehingga setiap pemrosesan data dilakukan dengan menyederhanakan data itu terlebih dulu sehingga data tersebut dapat ditafsirkan dan selanjutnya dapat ditarik kesimpulannya (Sangadji, 2010).

b. Rancangan Produk

Strategi yang akan penulis lakukan dalam merancang Indeks Beranotasi Makanan Khas Kota Rantauprapat Sumatera Utara yaitu sebagai berikut:

- 1) Merancang sampul atau kover produk akan menggunakan aplikasi *Photoshop CS6*.
- 2) Setelah itu, isi dari produk akan dirancang dengan menggunakan *Microsoft Publisher 2016*.
- 3) Kemudian, indeks yang akan dirancang dalam bentuk format *fancy* pada *ms word*.
- 4) Selanjutnya, rancangan produk yang telah siap akan dicetak dalam bentuk buku dengan ukuran kertas A5 dengan gaya tulisan *gabriola* dan *georgia* dengan ukuran tulisan 16.
- 5) Rancangan produk (indeks beranotasi) yang telah siap akan divalidasi oleh validator dengan menggunakan wawancara non struktur dan penulis akan

mendiskusikan tata cara dan aturan membuat indeks beranotasi makanan khas Kota Rantauprapat, Sumatera Utara.

Adapun validator yang penulis butuhkan dalam rancangan produk ini yaitu: Lailatur Rahmi, M.Hum merupakan validator yang ahli di bidang pustaka sekaligus dosen Diploma Tiga Ilmu Perpustakaan Fakultas Adab dan Humaniora Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang. Penulis melakukan wawancara non struktur pada validator terkait dengan produk (indeks beranotasi) yang akan dirancang sehingga produk ini nantinya akan sesuai dengan yang diharapkan oleh pengguna.

c. Pembuatan/Pengembangan Produk

Setelah desain divalidasi oleh validator ahli, kemudian desain akan dikembangkan menjadi produk melalui beberapa tahap, sebagai berikut:

- 1) Pertama, penulis akan membuat sampul produk yang dilengkapi dengan beberapa gambar makanan khas Kota Rantauprapat dan penjelasan mengenai isi dari buku indeks beranotasi tersebut.
- 2) Setelah itu, penulis akan membuat petunjuk penggunaan indeks agar pengguna dapat dengan mudah memahami cara menggunakan buku indeks beranotasi tersebut.
- 3) Selanjutnya, isi produk yang akan dibuat terdiri dari nama makanan, penjelasan makanan, nomor entri, gambar makanan, bahan dan cara pembuatan makanan. Selain itu, isi produk ini juga akan dibuat dengan tampilan yang menarik.

Dalam membuat produk ini penulis akan berkolaborasi dengan validator ahli, yaitu: Lailatur Rahmi, M.Hum agar produk yang akan dibuat memuat informasi yang dapat berguna bagi pengguna atau pemustaka. Setelah pembuatan produk selesai, maka proses selanjutnya adalah memberikan daftar pertanyaan berupa angket kepada validator ahli untuk menilai kevalidan dan keefektifan produk tersebut.

d. Evaluasi atau Pengujian Produk

Tahapan berikutnya adalah evaluasi atau pengujian (produk). Pada tahap ini, produk yang telah jadi akan diuji, apakah produk tersebut telah sesuai dengan yang dibutuhkan setelah itu penulis akan membuat daftar pertanyaan berupa angket untuk penilaian terhadap produk yang dihasilkan. Kemudian, penulis melakukan revisi terhadap produk tersebut.

1) Desain uji coba

Uji coba produk ini akan dilakukan melalui dua tahapan yaitu uji coba kelompok kecil dan uji coba lapangan (kelompok besar). Setelah dua tahap uji coba itu selesai kemudian penulis melakukan evaluasi terhadap produk (indeks beranotasi) yang penulis buat tersebut sehingga data yang dibutuhkan untuk memperbaiki produk ini dapat diperoleh dengan lengkap.

2) Subjek uji coba

Subjek uji coba dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- a) uji coba kelompok kecil: siswa/mahasiswa yang bergelut di bidang kuliner (tata boga).
- b) uji coba kelompok besar (lapangan): masyarakat umum seperti penjual makanan, siswa/mahasiswa, guru/dosen dan sebagainya.

3. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya. Data yang dimaksud adalah data yang didapatkan dari responden melalui wawancara dengan pihak yang bisa mendukung kelancaran pembuatan Tugas Akhir. Selain itu, data juga diperoleh dengan melakukan observasi secara langsung ke lapangan mengenai rumah makan khas Kota Rantauprapat di Kota Padang.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh melalui media perantara atau secara tidak langsung. Data sekunder berupa buku, tugas akhir, internet atau dokumen yang sudah ada dan yang berhubungan dengan masalah yang penulis bahas.

4. Instrumen Pengumpulan Data

Dalam pengumpulan data penulis menggunakan instrumen/alat yaitu:

a. Pedoman Observasi

Observasi merupakan sebuah kegiatan terencana dan terfokus untuk melihat dan mencatat serangkaian perilaku ataupun jalannya sebuah sistem yang memiliki tujuan tertentu, serta mengungkap apa yang ada di balik munculnya perilaku dan landasan suatu sistem tersebut (Herdiansyah, 2013). Data yang penulis peroleh melalui kegiatan observasi ialah mengenai ketidakadaan rumah makan khas kota Rantauprapat di kota Padang.

b. Pedoman Wawancara

Wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu (Moleong, 2010). Selain itu, wawancara juga diartikan sebagai suatu dialog yang dilakukan oleh pewawancara untuk memperoleh data atau informasi (Jamal, 2000). Penulis mengajukan beberapa pertanyaan kepada informan, yang mana pertanyaan telah disediakan sebelum melakukan wawancara kepada informan.

c. Pedoman Kuesioner/Angket

Kuesioner/Angket adalah teknik pengumpulan data melalui formulir-formulir yang berisi pertanyaan-pertanyaan yang diajukan secara tertulis pada

seseorangan atau sekumpulan orang untuk mendapatkan jawaban atau tanggapan dan informasi yang diperlukan oleh peneliti (Mardalis, 2008). Pada penelitian ini kuesioner/angket diujicobakan pada subjek uji coba yang terdiri dari validator ahli, kelompok kecil dan kelompok besar (lapangan).

5. Teknik Analisis Data

Setelah mengumpulkan data yang diperoleh dari observasi dan wawancara. Selanjutnya adalah melakukan reduksi dan kategorisasi data. Reduksi data berarti memilih data yang relevan digunakan untuk memperkuat laporan penelitian. Menurut Miles (1992) reduksi data merupakan proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data kasar yang muncul dari data-data lapangan.

Setelah melakukan reduksi data maka dilanjutkan dengan melakukan kategorisasi data. Data yang dikategorikan adalah data yang sesuai dengan kebutuhan penelitian misalnya data berdasarkan karakteristik informan dan sebagainya. Kemudian, penulis akan menginterpretasi data untuk mendapatkan informasi-informasi penting dalam penelitian.

Selain dari observasi dan wawancara, penulis juga memperoleh data dari angket. Angket diujicobakan kepada subjek uji coba kelompok kecil dan besar untuk menilai kevalidan dan keefektifan produk. Setelah semua data dari subjek uji coba terkumpul maka selanjutnya data dianalisis menggunakan metode statistik. Hasil analisis disajikan dalam bentuk angka-angka kemudian dijelaskan dalam satu uraian. Penulis menggunakan analisis presentase yaitu menghitung presentasenya

dengan memakai rumus (Sugiyono, 2017). Untuk itu, setiap pemrosesan data dapat dilakukan dengan menyederhanakan data itu terlebih dulu sehingga data tersebut dapat ditafsirkan dan selanjutnya dapat ditarik kesimpulannya.