

BAB III

HASIL PENGEMBANGAN

Pada bab III membahas mengenai analisis kebutuhan, rancangan model, pembuatan dan pengembangan model (produk), serta evaluasi atau pengujian model (produk) yang dijelaskan sebagai berikut:

A. Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan merupakan analisis tingkat kebutuhan pengguna terhadap produk yang akan dibuat. Penulis akan membuat rancangan indeks beranotasi makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura, dengan menganalisis kebutuhan menggunakan metode wawancara terhadap dua orang, dari mahasiswa dan masyarakat.

Pada bab sebelumnya penulis menjelaskan melakukan observasi dan wawancara. Observasi dilakukan beberapa hari pada tanggal 14 – 20 Juni 2019 yang di mana observasi dilakukan pertama di desa Kerinci Kiri dengan menanyakan apa saja makanan khas Melayu yang ada di Kabupaten Siak, dalam observasi ini hanya mendapatkan 10 jenis makanan khas Melayu saja. Observasi selanjutnya di lakukan di Kabupaten Siak di Jln. Sultan Syarif Kasim. Penulis melakukan observasi dan mendapatkan 25 jenis-jenis makanan khas Melayu di Kabupaten Siak. Dan sekitar 5 jenis-jenis makanan cepat saji.

Selanjutnya, penulis melakukan wawancara dengan warga sekitar. Wawancara pertama dilakukan dengan saudari Nidar Rani mahasiswi Jurusan Keperawatan di Universitas Hang Tuah (Pekanbaru, Riau) pada tanggal 15 Juni 2019, pukul 10:45 WIB yang beralamatkan Jln. Panglima Gimpam Kerinci Kiri.

Dalam wawancara tersebut, penulis mendapatkan data bahwa Informan I ini tidak memiliki pengetahuan mengenai Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura. Setelah penulis sebutkan makanan khas yang ada di Kabupaten Siak Sri Indrapura kepada Informan, narasumber ingin melihat bagaimana bentuk yang akan penulis buat mengenai makanan khas Kabupaten

Siak Sri Indrapura yang di dalamnya terdapat gambar makanan, bahan makanan, dan cara pengolahan makanan itu sendiri, serta keterangan dari makanan tersebut. Informan I menyebutkan produk dalam *Online* maupun buku sama saja karena kalau sudah membutuhkan informasi akan mengakses informasi tersebut secara lengkap sesuai kebutuhan.

Wawancara kedua dilakukan dengan Jariatum (Informan II) masyarakat Pekanbaru yang berdomisili di Simpang Beringin tepatnya di Desa Simpang Beringin wawancara dilakukan pada tanggal 20 Juni 2019, pukul 09.00 WIB yang beralamatkan di Simpang Beringin. Kenapa, karena narasumber merupakan masyarakat umum dan penulis rasa narasumber belum mengetahui makanan khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura, dan penulis rasa perlu pendapat narasumber untuk membuat produk ini dibutuhkan atau tidaknya buku indeks beranotasi ini di masyarakat umum.

Dalam wawancara tersebut, penulis mendapatkan data bahwa Informan II hanya mengetahui makanan khas yang umum saja tanpa mengetahui makanan khas yang lainnya yang ada di Kabupaten Siak, setelah penulis menyebutkan makanan khas lainnya yang ada di Kabupaten Siak, maka Informan II ia ingin melihat jenis-jenis makan Khas Melayu di Kabupaten Siak yang belum beliau ketahui yang terdapat dan di informasikan mengenai bahan makanan, dan cara pengolahan makanan itu sendiri. Informan II menginginkan produk dalam bentuk buku karena tidak semua orang bisa mengakses jejaring sosial seperti internet.

Wawancara ketiga dilakukan dengan Lilis Wahyuni, seorang wisatawan yang datang dari Jawa Timur. Wawancara dilakukan pada tanggal 20 Juni 2019, pukul 13.00 WIB. Setelah penulis menyebutkan makanan khas lainnya yang ada di Kabupaten Siak, maka Informan III ingin melihat jenis-jenis makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak yang tidak diketahuinya yang terdapat informasi mengenai foto makanan serta informasi rasa, dan cara pembuatan dari makanan tersebut.

Wawancara keempat dilakukan dengan Fitriani, seorang ibu rumah tangga di Kartama, Pekanbaru. Wawancara dilakukan pada tanggal 20 Juni

2019, pukul 17.00 WIB. Setelah penulis menyebutkan makanan-makanan khas yang ada di Kabupaten Siak, maka Informan IV ingin melihat jenis-jenis makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak yang tidak diketahuinya yang terdapat informasi mengenai foto makanan serta informasi rasa, dan cara pembuatan dari makanan tersebut dengan tampilan produk seperti resep-resep masakan yang terbuat dari kertas anti air/minyak dan dicetak secara spiral atau seperti binder, agar tidak menyulitkan saat penggunaan yang dilakukan sambil memasak.

Berdasarkan hasil wawancara dengan keempat orang informan tersebut, penulis dapat menyimpulkan bahwa tidak semua orang mengetahui tentang Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak, sehingga penulis rasa perlu membuat informasi mengenai makanan khas yang ada di Kabupaten Siak yang di dalamnya terdapat gambar makanan, bahan makanan, dan cara pengolahan makanan serta informasi dari makanan tersebut, dan juga bentuk produk dengan tampilan produk seperti resep-resep masakan yang terbuat dari kertas air/minyak dan dicetak secara spiral atau seperti binder, agar tidak menyulitkan saat penggunaan yang dilakukan sambil memasak. Dan penulis akan membuat produk dalam bentuk buku indeks beranotasi karena indeks dapat membantu dalam mencari suatu informasi yang dibutuhkan begitupun dalam mencari informasi pada indeks beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura

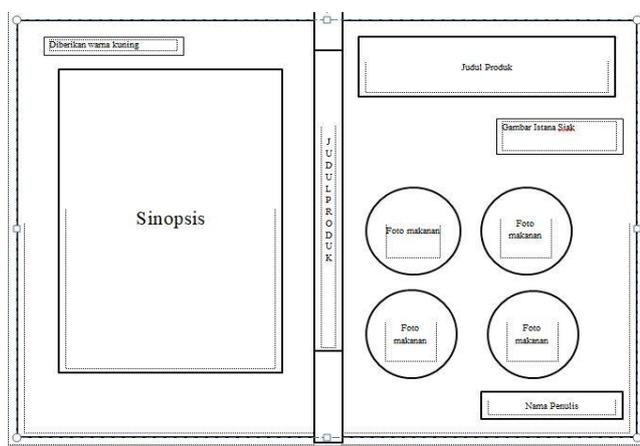
B. Rancangan Produk

Rancangan produk bertujuan untuk merancang sebuah indeks beranotasi makanan khas Kabupaten Siak Sri Indrapura. Produk yang dihasilkan adalah dalam bentuk buku dengan ukuran kertas A5 dengan gaya tulisan *times new roman* dengan ukuran tulisan 10. Produk ini akan dicetak dengan kertas eksklusif dan akan divalidasi oleh Lailatur Rahmi, M.Hum sebagai validator ahli dalam bidang perpustakaan. Berikut aspek-aspek yang dikonsultasikan.

1. Cover

Cover merupakan bagian depan dan belakang majalah di mana *cover* itu harus terlihat menarik perhatian, *cover* berfungsi untuk menutupi dan

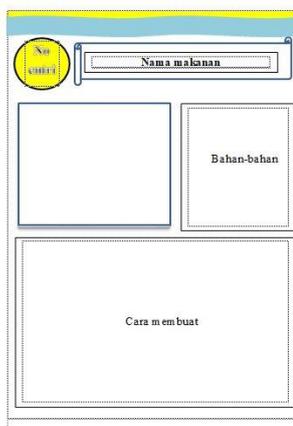
melindungi bagian yang berada di dalam buku. Melalui *cover* ini kita bisa melihat gambaran dari isi majalah, untuk menilai apakah sebuah majalah itu berkualitas atau tidak. Kemudian dalam mendesain *cover* itu harus serapi mungkin karena kalau tidak sesuai gambar dengan perpaduan warna maka hasil *cover* yang di buat menjadi tidak bagus. Karena *cover* tersebut bertujuan untuk menarik minat baca pemustaka, pustakawan dan masyarakat umum.



Gambar.III.1 Rancangan Cover

2. Indeks Beranotasi tentang makanan khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura

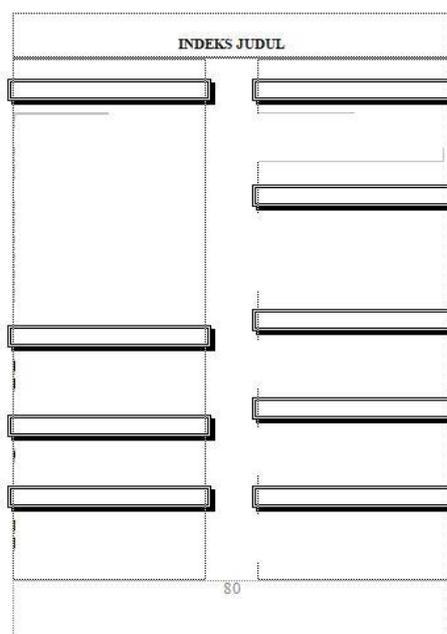
Indeks beranotasi makanan khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura, berisikan tentang nomor entri, nama makanan, bahan serta cara pembuatan.



Gambar.III. 2 Rancangan Isi Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu Di Kabupaten Siak Sri Indrapura

3. Indeks Judul

Indeks adalah daftar kata atau istilah penting yang terdapat dalam cetakan dan tersusun menurut judul yang memberikan informasi mengenai halaman dan nama pangan.



Gambar.III. 3 Rancangan Indeks Judul
UIN IMAM BONJOL

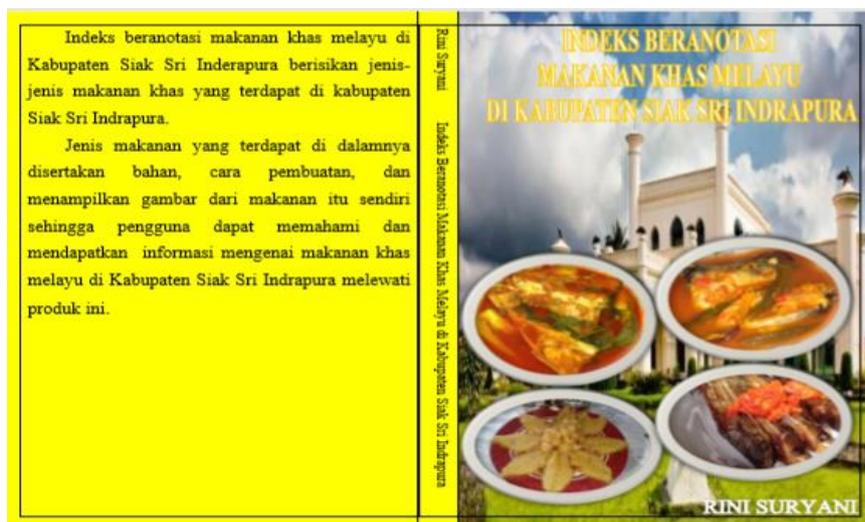
C. Pembuatan dan Pengembangan Produk

Di dalam produk yang akan dibuat, ada tata cara penyusunan kerangka penulisan. Adapun kerangka penulisan sebagai berikut. Bentuk susunan dari pembuatan indeks beranotasi makanan khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura sebagai berikut:

1. Cover

Setiap buku memiliki *cover* di bagian depannya yang berfungsi untuk melindungi bagian dalam buku, di samping itu *cover* juga berfungsi untuk memberikan daya tarik kepada pembaca dan merupakan identitas dari isi keseluruhan buku.

Untuk itu, merancang *cover* indeks beranotasi makanan khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura yang terdiri dari judul buku, nama makanan, dan foto makanan. Untuk memperindah diberi latar belakang deskripsi produk.



Gambar.III. 4 Cover Sebelum Validasi

Berdasarkan proses validasi, validator mengatakan warna dan desain *cover* tidak menarik. Validator menyatakan indeks beranotasi makanan khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura belum layak untuk pengguna sehingga harus dilakukan revisi rancangan *cover* kembali.



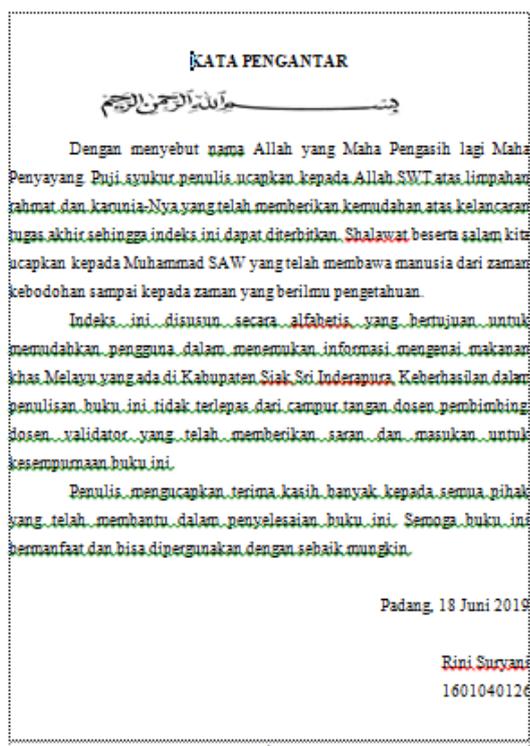
Gambar.III. 5 Cover Setelah Validasi

Setelah melakukan perbaikan atas saran yang diberikan, validator menyatakan bahwa sampul atau *cover* indeks beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura ini sudah efektif dan efisien. Komponen-komponen yang terdapat di dalam *cover* atau sampul indeks

beranotasi tersebut juga sudah lengkap validator juga mengatakan sangat setuju penggunaan indeks ini sangat efektif dan efisien dan sudah layak untuk pemustaka dan masyarakat. Berikut proses penilaian validasi dengan validator ahli perpustakaan.

2. Kata Pengantar

Kata pengantar merupakan bagian awal dari buku indeks beranotasi. Kata pengantar merupakan sepatah kata dari penulis untuk pembaca mengenai indeks beranotasi makanan khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura, berisi ungkapan puji syukur kepada Allah SWT, ucapan terima kasih serta ungkapan harapan kepada pengguna semoga buku indeks beranotasi ini dapat bermanfaat dan memberikan kemudahan.



Gambar.III. 6 Kata Pengantar

3. Daftar isi

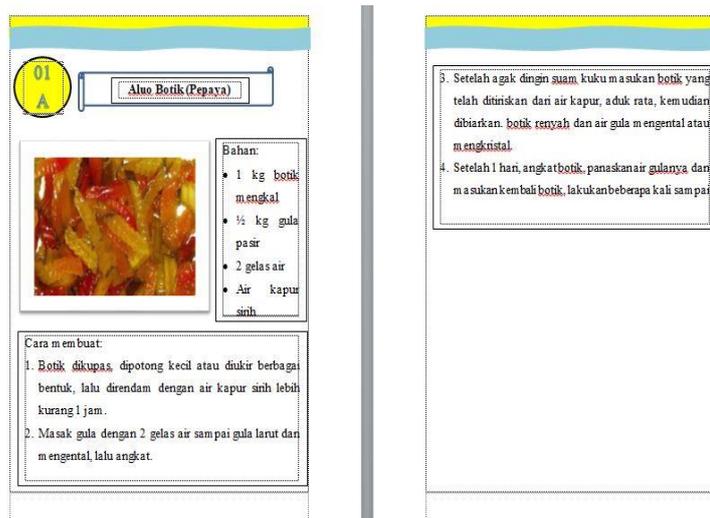
Lembaran daftar isi ini berisi tentang pokok-pokok materi yang terdapat dalam buku indeks beranotasi yang berguna bagi pengguna untuk menelusur informasi yang terdapat dalam buku indeks beranotasi makanan khas Kabupaten Siak Sri Indrapura.

DAFTAR ISI	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	iv
B. Maksud dan Tujuan.....	v
C. Contoh Penggunaan Indeks.....	vi
II. INDEKS BERANOTASI MAKANAN KHAS MELAYU DI KABUPATEN SIAK SRI INDRAPURA	
1. Aluo Botik.....	1
2. Aluo Belimbing Tunjuli-Cemai.....	3
3. Aluo Kehubuk (Kolang-Kaling).....	5
4. Asam Buaye Ikan.....	7
5. Asam Pedas Ikan Baung.....	9
6. Asam Pedas Ikan Patin.....	11
7. Asam Pedas Ikan Tapah.....	13
8. Asam Pedas Sulut Kela di.....	16
9. Asidah.....	19
10. Boku Kermojo.....	22
11. Bubur Asyura.....	24
12. Cencalok.....	27
13. Dado Puan.....	29
14. Dodol Buah.....	31
15. Enting Jahe.....	35
16. Es Air Mata Pengantin.....	37
17. Es Laksamana Mengamuk.....	39
18. Gulai Ikan Salai.....	41
19. Gulai Jantung.....	44
20. Gulai Pisang Mudo.....	47
21. Gulai Tenaawan Kuku.....	49
22. Ikan Selais Asap.....	51
23. Ketupat Serundeng.....	53
24. Kue Bangkit.....	56
25. Lempok Duitan.....	58
26. Mie Sagu Goreng.....	60
27. Pasi Eropa.....	62
28. Pacht Nenas.....	64
29. Pacht Toghung (Terung).....	67
30. Pekasam.....	70
31. Roti Canai.....	72
32. Roti Jala.....	75
33. Roti Siak.....	77
34. Sambal Belacan.....	79
35. Sambal Pekasam.....	81
36. Udang Galah Gulai Melayu.....	83
III. INDEKS	87
TENTANG PENULIS	93

Gambar.III. 7 Daftar Isi

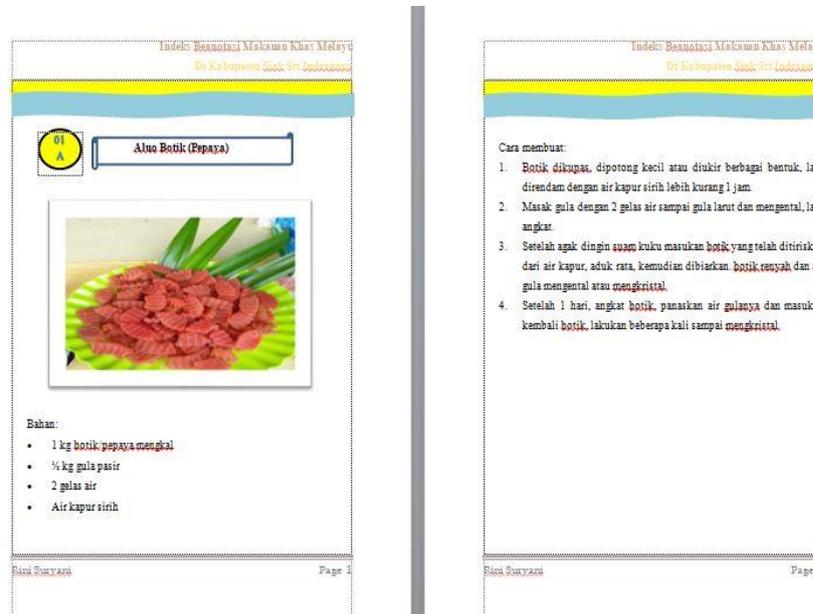
4. Indeks Beranotasi tentang makanan khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura

Indeks ini berfungsi sebagai referensi bagi pustakawan maupun pengguna dalam menelusur informasi tentang makanan khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura. Indeks ini dibuat dalam bentuk buku yang memiliki anotasi (ringkasan isi dokumen) agar pemustaka bisa membaca anotasi tersebut tanpa harus membaca isi buku tersebut. Itulah sebabnya indeks beranotasi ini dapat mempermudah pengguna dalam menelusur informasi makanan khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura.



Gambar.III. 8 Rancangan Awal Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura (Sebelum Revisi)

Pada rancangan awal isi produk terlalu padat serta foto kurang begitu jelas, dan huruf yang digunakan terlalu besar.



Gambar.III. 9 Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura (Setelah Revisi)

Setelah melakukan perbaikan atas saran yang diberikan, validator menyatakan bahwa isi dari indeks beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura ini sudah efektif dan efisien. Komponen-komponen yang terdapat di dalam isi indeks beranotasi tersebut juga sudah lengkap validator juga mengatakan sangat setuju penggunaan indeks ini sangat efektif dan efisien dan sudah layak untuk pemustaka dan masyarakat.

a. Indeks Judul

Indeks adalah daftar kata atau istilah penting yang terdapat dalam cetakan dan tersusun menurut judul yang memberikan informasi mengenai halaman dan nama pangan

INDEKS JUDUL	
<p>A</p> <p>Aluo Belimbing Tunjuk/Cermai, 3 Aluo Botik (Pepaya), 1 Aluo Keluluk (Kolang-Kaling), 5 Asam Buaye Ikan, 7 Asam Pedas Ikan Patin, 11 Asam Pedas Ikan Baung, 9 Asam Pedas Ikan Tapah, 13 Asam Pedas Sulut Keladi, 15 Asidah, 17</p> <p>B</p> <p>Bolu Kemojo, 19 Bubur Asyura, 21</p> <p>C</p> <p>Cencalok, 24</p> <p>D</p> <p>Dado Puan, 26 Dodol Buah, 28</p>	<p>E</p> <p>Enting Jahe, 31 Es air Mata Pengantin, 33 Es Laksamana Mengamuk, 35</p> <p>G</p> <p>Gulai Ikan Salai, 37 Gulai Jantung, 39 Gulai Pisang Mudo, 41 Gulai Tenawan Kuku, 43</p> <p>I</p> <p>Ikan Salai, 45 Ikan Selais Asap, 47</p> <p>K</p> <p>Ketupat Serundeng, 49 Kue Bangkit, 52</p> <p>L</p> <p>Lempok Durian, 54</p>

<p>M</p> <p>Mie Sagu Goreng, 56</p> <p>P</p> <p>Pachri Nenas, 60 Pacri Toghung (Terung), 62 Pisir Eropa, 58 Pekasam, 64</p> <p>R</p> <p>Roti Canai, 66</p>	<p>Roti Jala, 68 Roti Siak, 70</p> <p>S</p> <p>Sambal Belacan, 72 Sambal Pekasam, 74</p> <p>U</p> <p>Udang galah Gulai Melayu, 76</p>
---	---

Gambar.III. 10 Indeks Judul

b. Indeks berdasarkan bahan baku makanan

Indeks adalah daftar kata atau istilah penting yang terdapat dalam cetakan dan tersusun menurut bahan makanan yang memberikan informasi mengenai halaman dan nama halaman.

INDEKS BAHAN BAKU MAKANAN	
<p>Berbahan Baku Buah</p> <p>Aluo Botik...1 Aluo Belimbing Tunjuk/Cermai...3 Aluo Keluluk (Kolang-Kaling)...5 Dado Puan...24 Dodol Buah...26 Es Laksamana Mengamuk...32 Lempok Durian...49 Pachri Nenas...55 Gulai Pisang Mudo...38 Pisir Eropa...53</p> <p>Berbahan Baku Beras</p> <p>Bubur Asyura...21 Ketupat Serundeng...44</p> <p>Berbahan Baku Ikan</p> <p>Asam Buaye Ikan...7 Asam Pedas Ikan Baung...9 Asam Pedas Ikan Patin...11 Asam Pedas Ikan Tapah...13 Gulai Ikan Salai...34 Ikan Salai...42</p>	<p>Ikan Selais Asap...44 Pekasam...59 Sambal Pekasam...69</p> <p>Berbahan Baku Keladi</p> <p>Asam Pedas Sulut Keladi...13</p> <p>Berbahan Baku Mie Sagu</p> <p>Mie Sagu Goreng...51</p> <p>Berbahan Baku Rempah-Rempah</p> <p>Enting Jahe...29</p> <p>Berbahan Baku Sayuran</p> <p>Gulai Jantung...36 Gulai Tenawan Kuku...40 Pachri Toghung (Terung)...57</p> <p>Berbahan Baku Tepung</p> <p>Asidah...17 Bolu Kemojo...19 Kue Bangkit...47 Roti Canai...61 Roti Jala...63 Roti Siak...65</p>

Gambar.III. 11 Indeks Berdasarkan Bahan Baku Makanan Sebelum Revisi

INDEKS BAHAN BAKU MAKANAN	
Berbahan baku buah	Berbahan Baku Keladi
Aluo Belimbing Tunjuk/Cermai, 3 Aluo Botik (Pepaya), 1 Aluo Keluluk (Kolang Kaling), 5 Dado Puan, 26 Dodol Buah, 28 Es Laksamana Mengamuk, 35 Es air Mata Pengantin, 33 Lempok Durian, 54 Pachri Nenas, 60 Pasir Eropa, 58	Asam Pedas Sulut Keladi, 15
Berbahan Baku Beras	Berbahan Baku Kempah
Bubur Asyura, 21 Ketupat Serundeng, 49	Enting Jahé, 31 Gulai Pisang Mudo, 41
Berbahan Baku Ikan	Berbahan Baku Sayuran
Asam Buaye Ikan, 7 Asam Pedas Ikan Patin, 11 Asam Pedas Ikan Baung, 9 Asam Pedas Ikan Tapan, 13 Gulai Ikan Salai, 37 Ikan Salai, 45 Ikan Selai Asap, 47 Pekasam, 64 Sambal Pekasam, 74	Gulai Jantung Pisang, 39 Gulai Tenawan Kuku, 43 Pacri Toglung (Terung), 62 Sambal Belacan, 72
	Berbahan Baku Sagu
	Mie Sagu Goreng, 56
	Berbahan Baku Tepung
	Asidah, 17 Bolu Kenjojo, 19 Kue Bangkit, 52 Roti Canai, 66 Roti Jala, 68 Roti Siak, 70
	Berbahan Baku Udang
	Cencalok, 24 Udang galah Gulai Melayu, 76

Gambar.III. 12 Indeks Berdasarkan Bahan Baku Makanan Setelah Revisi

Setelah produk ini direvisi, validator mengatakan bahwa produk ini valid dan dapat di uji cobakan. Berikut hasil validasi oleh validator ahli perpustakaan.

Pada tahap validasi pertama, desain rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura apakah sudah memenuhi kebutuhan mendapatkan skor penilaian 1, kandungan informasi pada rancangan indeks ini apakah mudah untuk dipahami mendapatkan skor 2, materi rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabuapten Siak Sri Indrapura ini sudah dapat membantu untuk mengetahui apa saja makanan khas Melayu di Kabupaten Siak mendapatkan skor 2, teks dan bahasa serta penyajian gambar dan informasi yang ada pada rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak mudah dipahami mendapatkan skor 2, dan kelayakan rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura dalam menjadi media promosi mendapatkan skor 1. Dan hasil dari kesimpulan penilaian terhadap sistematika rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura ini mendapatkan nilai D. serta saran yang diberikan yaitu memperbaiki *contect* dan *layout*. (Lampiran).

Pada tahap validasi kedua, desain rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura apakah sudah memenuhi kebutuhan mendapatkan skor penilaian 2, kandungan informasi pada rancangan indeks ini apakah mudah untuk dipahami mendapatkan skor 3, materi rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabuapten Siak Sri Indrapura ini sudah dapat membantu untuk mengetahui apa saja makanan khas Melayu di Kabupaten Siak mendapatkan skor 3, teks dan bahasa serta penyajian gambar dan informasi yang ada pada rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak mudah dipahami mendapatkan skor 2, dan kelayakan rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura dalam menjadi media promosi mendapatkan skor 3. Dan hasil dari kesimpulan penilaian terhadap sistematika rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura ini mendapatkan nilai C. serta saran yang diberikan yaitu melengkapi indeks serta menambah daftar isi dan kelengkapan lainnya. (Lampiran).

Pada tahap validasi ketiga, desain rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura apakah sudah memenuhi kebutuhan mendapatkan skor penilaian 4, kandungan informasi pada rancangan indeks ini apakah mudah untuk dipahami mendapatkan skor 5, materi rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabuapten Siak Sri Indrapura ini sudah dapat membantu untuk mengetahui apa saja makanan khas Melayu di Kabupaten Siak mendapatkan skor 4, teks dan bahasa serta penyajian gambar dan informasi yang ada pada rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak mudah dipahami mendapatkan skor 5, dan kelayakan rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura dalam menjadi media promosi mendapatkan skor 5. Dan hasil dari kesimpulan penilaian terhadap sistematika rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura ini mendapatkan nilai A. serta saran yang diberikan yaitu layak untuk digunakan. (Lampiran).

D. Evaluasi Atau Pengujian produk

Ditahapan ini, produk yang telah dibuat, kemudian diujicobakan kehandalan dan kepraktisannya secara terbatas (kelompok kecil). Dalam penelitian ini, subjek uji coba adalah mahasiswa UIN Imam Bonjol Padang jurusan Ilmu Perpustakaan yang berjumlah 5 (Lima) orang, yaitu Mila Wahyu Nengsih, Yolanda Silvia, Sherly Wahyuni, Susila Novembrita, dan Endang Fitri Andriyani. Alasan memilih kelima responden ini adalah mereka merupakan mahasiswa Jurusan D3 Ilmu Perpustakaan, yang penulis rasa paham dengan produk yang sedang penulis buat saat ini.

Kemudian uji coba (kelompok besar). Dalam penelitian ini, subjek uji coba adalah Masyarakat, Mahasiswa dan Pedagang berjumlah 20 (dua puluh) orang, yaitu Sri Ramadana, Aulia Pertiwi, Fatimah, Sunarti, Helmi Novera, Diana, Erna, Supriardi, Junaidi, dan Martono, Anisa Rahma, Jeni, Mega, Fitriani, Ayu, Nia, Robi, Fadjrina, Ninda, dan Nadia. Alasan penulis memilih kedua puluh responden di atas ialah dikarenakan mereka merupakan masyarakat umum yang akan menjadi pengguna dari produk yang akan dihasilkan oleh penulis. Untuk menentukan tingkat praktis dan efektivitas produk tersebut para responden diminta untuk mengisi atau menjawab kuesioner, setelah mereka menggunakan produk atau Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura yang telah dibuat tersebut. Maka hasil penilaian yang diberikan adalah sebagai berikut:

1. Uji Coba Kelompok Kecil

Tabel.III. 1 Hasil Uji Coba Kelompok Kecil

NO.	Aspek yang dinilai	SS	S	KS	TS	KTS
1.	Apakah sebelumnya saudara/i sudah mengenal indeks beranotasi?	4	1			
2.	Apakah desain <i>cover</i> ini sudah menarik?		5			
3.	Apakah rancangan indeks beranotasi ini mudah dimengerti?	2	3			
4.	Apakah susunan rancangan indeks	2	3			

	beranotasi ini mudah dipahami?					
5.	Apakah rancangan indeks beranotasi ini sudah bermanfaat bagi saudara/i	1	4			

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

KS : Kurang Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

Untuk menghitung data kelompok kecil, menggunakan teori Sugiyono (2014, 94-95) yaitu:

$$\text{Indeks \%} = (\text{Total skor/Skor maksimal}) \times 100\%$$

a. Pertanyaan no. 1

No.	Jawaban	Poin	Jumlah Responden	Total Skor
1.	SS	5	4	20
2.	S	4	1	4
3.	KS	3	0	0
4.	TS	2	0	0
5.	STS	2	0	0
Jumlah Total Skor				24

Rumus:

Total skor = Poin x Jumlah Responden.

Contoh Total Skor untuk SS = 5 x 4 = 20.

Skor Maksimal = Jumlah Responden x Poin Tertinggi
= 5 x 5 = 25

Indeks% = (Jumlah Total Skor/Skor Maksimal) x 100%

Indeks% = (24/25) x 100%

Indeks% = 0,96 x 100%

Indeks% = 96%

b. Pertanyaan no.2

No.	Jawaban	Skor	Jumlah Respoden	Total Skor
1.	SS	5	0	0
2.	S	4	5	20
3.	KS	3	0	0
4.	TS	2	0	0
5.	STS	2	0	0
Jumlah			5	20

Rumus:

Total skor = Poin x Jumlah Responden.

Contoh Total Skor untuk SS = 5 x 4 = 20.

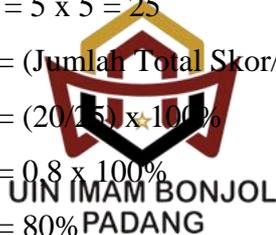
Skor Maksimal = Jumlah Responden x Poin Tertinggi
 = 5 x 5 = 25

Indeks% = (Jumlah Total Skor/Skor Maksimal) x 100%

Indeks% = $(20/25) \times 100\%$

Indeks% = 0,8 x 100%

Indeks% = 80%



c. Pertanyaan no.3

No.	Jawaban	Skor	Jumlah Respoden	Total Skor
1.	SS	5	2	10
2.	S	4	3	12
3.	KS	3	0	0
4.	TS	2	0	0
5.	STS	2	0	0
Jumlah			5	22

Rumus:

Total skor = Poin x Jumlah Responden.

Contoh Total Skor untuk SS = 5 x 4 = 20.

Skor Maksimal = Jumlah Responden x Poin Tertinggi

$$= 5 \times 5 = 25$$

$$\text{Indeks\%} = (\text{Jumlah Total Skor}/\text{Skor Maksimal}) \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = (22/25) \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = 0,88 \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = 88\%$$

d. Pertanyaan no.4

No.	Jawaban	Skor	Jumlah Respoden	Total Skor
1.	SS	5	2	10
2.	S	4	3	12
3.	KS	3	0	0
4.	TS	2	0	0
5.	STS	2	0	0
Jumlah			5	22

Rumus:

$$\text{Total skor} = \text{Poin} \times \text{Jumlah Respoden.}$$

$$\text{Contoh Total Skor untuk SS} = 5 \times 4 = 20$$

$$\text{Skor Maksimal} = \text{Jumlah Respoden} \times \text{Poin Tertinggi}$$

$$= 5 \times 5 = 25$$

$$\text{Indeks\%} = (\text{Jumlah Total Skor}/\text{Skor Maksimal}) \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = (22/25) \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = 0,88 \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = 88\%$$

e. Pertanyaan no.5

No.	Jawaban	Skor	Jumlah Respoden	Total Skor
1.	SS	5	1	5
2.	S	4	4	16
3.	KS	3	0	0
4.	TS	2	0	0
5.	STS	2	0	0

Jumlah	5	21
--------	---	----

Rumus:

Total skor = Poin x Jumlah Responden.

Contoh Total Skor untuk SS = 5 x 4 = 20.

Skor Maksimal = Jumlah Responden x Poin Tertinggi
= 5 x 5 = 25

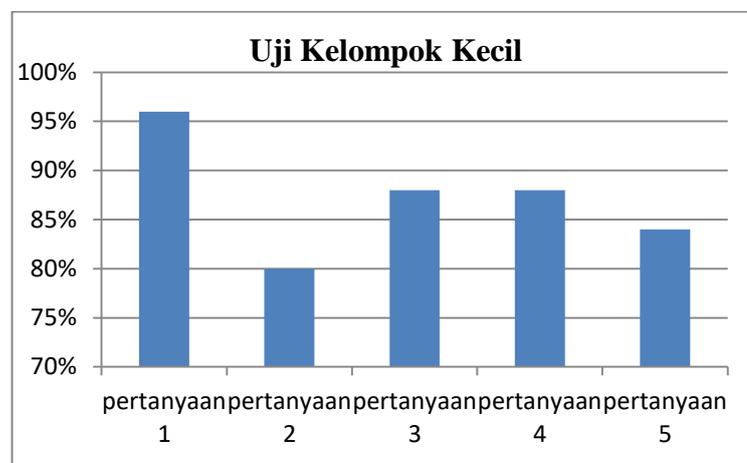
Indeks% = (Jumlah Total Skor/Skor Maksimal) x 100%

Indeks% = (21/25) x 100%

Indeks% = 0,84 x 100%

Indeks% = 84%

Uji coba yang dilakukan pada kelompok kecil yaitu kepada mahasiswa D3 Ilmu Perpustakaan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Imam Bonjol Padang sebanyak 5 responden, diperoleh hasil pertanyaan pertama, sebanyak 96% responden mengenai indeks beranotasi. Untuk pertanyaan kedua, sebanyak 80% responden mengenai desain cover yang menarik. Sedangkan untuk pertanyaan ketiga, sebanyak 88% responden menyatakan rancangan indeks beranotasi mudah dimengerti. Pada pertanyaan keempat, sebanyak 88% responden menyatakan rancangan indeks beranotasi mudah dipahami. Dan pada pertanyaan terakhir, sebanyak 84% menyatakan rancangan indeks beranotasi bermanfaat bagi para pengguna.



Grafik.III. 1 Kelompok Kecil

Rata-rata uji coba kelompok kecil.

$$= \frac{\sum \text{indeks \%}}{\sum \text{pertanyaan}}$$

$$= (96\% + 80\% + 88\% + 88\% + 84\%) / 5$$

$$= 87,2 \%$$

Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa rata-rata uji coba kelompok kecil 87,2% menyatakan setuju produk rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura ini layak digunakan. Dari uji coba kelompok kecil ditarik kesimpulan bahwa rancangan indeks ini dapat memudahkan masyarakat dalam menemukan informasi mengenai makanan khas Melayu yang ada di Kabupaten Siak.

2. Uji Coba Kelompok Besar

Tabel.III. 2 Hasil Uji Coba Kelompok Besar

NO.	Aspek yang dinilai	SS	S	KS	TS	KTS
1.	Apakah sebelumnya saudara/i sudah mengenal indeks beranotasi?	2	10	8		
2.	Apakah desain cover ini sudah menarik?	13	7			
3.	Apakah rancangan indeks beranotasi ini mudah dimengerti?	10	10			
4.	Apakah susunan rancangan indeks beranotasi ini mudah dipahami?	16	4			
5.	Apakah rancangan indeks beranotasi ini sudah bermanfaat bagi saudara/i	11	9			

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

KS : Kurang Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

a. Pertanyaan no. 1

No.	Jawaban	Skor	Jumlah Responden	Total Skor
1.	SS	5	2	10
2.	S	4	10	40
3.	KS	3	8	24
4.	TS	2	0	0
5.	STS	2	0	0
Jumlah				74

Rumus:

Total skor = Poin x Jumlah Responden.

Contoh Total Skor untuk SS= 5 x 2= 10

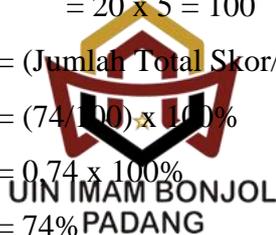
Skor Maksimal = Jumlah Responden x Poin Tertinggi
 = 20 x 5 = 100

Indeks% = (Jumlah Total Skor/Skor Maksimal) x 100%

Indeks% = $(74/100) \times 100\%$

Indeks% = 0.74 x 100%

Indeks% = 74%



b. Pertanyaan no.2

No.	Jawaban	Skor	Jumlah Responden	Total Skor
1.	SS	5	13	65
2.	S	4	7	28
3.	KS	3	0	0
4.	TS	2	0	0
5.	STS	2	0	0
Jumlah			20	93

Rumus:

Total skor = Poin x Jumlah Responden.

Contoh Total Skor untuk SS= 5 x 2= 10

Skor Maksimal = Jumlah Responden x Poin Tertinggi

$$= 20 \times 5 = 100$$

$$\text{Indeks\%} = (\text{Jumlah Total Skor}/\text{Skor Maksimal}) \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = (93/100) \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = 0,93 \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = 93\%$$

c. Pertanyaan no.3

No.	Jawaban	Skor	Jumlah Respoden	Total Skor
1.	SS	5	10	50
2.	S	4	10	40
3.	KS	3	0	0
4.	TS	2	0	0
5.	STS	2	0	0
Jumlah			20	90

Rumus:

$$\text{Total skor} = \text{Poin} \times \text{Jumlah Respoden.}$$

$$\text{Contoh Total Skor untuk SS} = 5 \times 2 = 10$$

$$\text{Skor Maksimal} = \text{Jumlah Respoden} \times \text{Poin Tertinggi}$$

$$= 20 \times 5 = 100$$

$$\text{Indeks\%} = (\text{Jumlah Total Skor}/\text{Skor Maksimal}) \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = (90/100) \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = 0,90 \times 100\%$$

$$\text{Indeks\%} = 90\%$$

d. Pertanyaan no.4

No.	Jawaban	Skor	Jumlah Respoden	Total Skor
1.	SS	5	16	80
2.	S	4	4	16
3.	KS	3	0	0
4.	TS	2	0	0
5.	STS	2	0	0

Jumlah	20	96
--------	----	----

Rumus:

Total skor = Poin x Jumlah Responden.

Contoh Total Skor untuk SS= 5 x 2= 10

Skor Maksimal = Jumlah Responden x Poin Tertinggi
= 20 x 5 = 100

Indeks% = (Jumlah Total Skor/Skor Maksimal) x 100%

Indeks% = (96/100) x 100%

Indeks% = 0,96 x 100%

Indeks% = 96%

e. Pertanyaan no.5

No.	Jawaban	Skor	Jumlah Respoden	Total Skor
1.	SS	5	11	55
2.	S	4	9	36
3.	KS	3	0	0
4.	TS	2	0	0
5.	STS	2	0	0
Jumlah			20	91

Rumus:

Total skor = Poin x Jumlah Responden.

Contoh Total Skor untuk SS= 5 x 2= 10

Skor Maksimal = Jumlah Responden x Poin Tertinggi
= 20 x 5 = 100

Indeks% = (Jumlah Total Skor/Skor Maksimal) x 100%

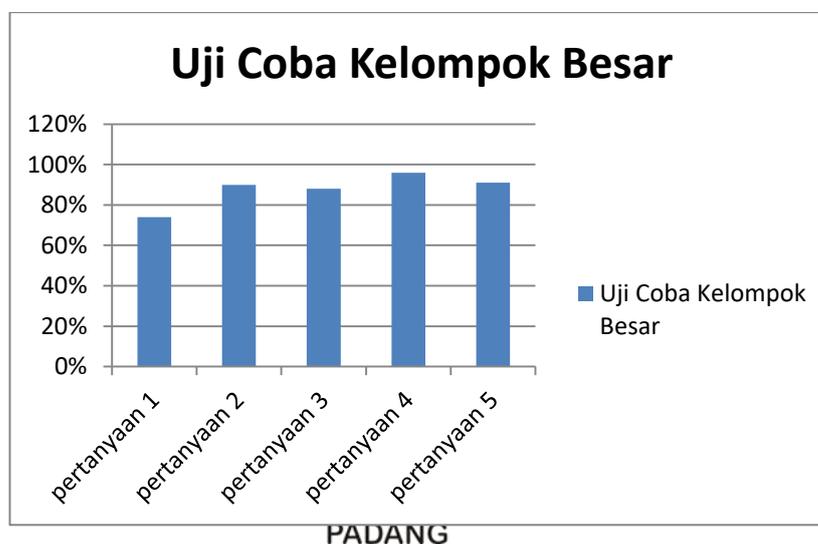
Indeks% = (91/100) x 100%

Indeks% = 0,91 x 100%

Indeks% = 91%

Uji coba yang dilakukan pada kelompok besar yaitu kepada mahasiswa Tataboga UNP, masyarakat, wirausaha, wisatawan, petani, dan sebagainya.

diperoleh hasil pertanyaan pertama, sebanyak 74% responden mengenai indeks beranotasi. Untuk pertanyaan kedua, sebanyak 90% responden mengenai desain *cover* yang menarik. Sedangkan untuk pertanyaan ketiga, sebanyak 88% responden menyatakan rancangan indeks beranotasi mudah dimengerti. Pada pertanyaan keempat, sebanyak 96% responden menyatakan rancangan indeks beranotasi mudah dipahami. Dan pada pertanyaan terakhir, sebanyak 91% menyatakan rancangan indeks beranotasi bermanfaat bagi para pengguna.



Grafik.III. 2 Grafik Kelompok Besar

$$\begin{aligned}
 &\text{Rata-rata uji coba kelompok besar} \\
 &= \sum \text{indeks \%} / \sum \text{pertanyaan} \\
 &= (74\% + 90\% + 88\% + 96\% + 91\%) / 5 \\
 &= 87,8\%
 \end{aligned}$$

Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa rata-rata uji coba kelompok besar 87,8% menyatakan setuju produk rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Melayu di Kabupaten Siak Sri Indrapura ini layak digunakan. Dari uji coba kelompok besar ditarik kesimpulan bahwa rancangan indeks ini dapat memudahkan masyarakat serta wisatawan dalam menemukan informasi mengenai makanan khas Melayu yang ada di Kabupaten Siak.