

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan primer dari kehidupan manusia. Tanpa adanya makanan, manusia tidak mungkin bertahan hidup. Pada zaman primitif, manusia memakan sesuatu yang memang bisa dimakan dan hanya diolah dengan sangat sederhana, namun karena kemajuan zaman, manusia mendapat hasrat untuk mendapatkan cita rasa yang lebih dari makanan yang disantapnya. Karena itulah, dalam pengolahan makanan, manusia melakukan banyak inovasi, seperti menemukan bumbu, bahan makanan, maupun cara mengolahnya.

Apabila seseorang atau sekelompok orang berkunjung dan berwisata ke luar daerah, terutama berkunjung ke ranah minang bukan hanya tempat wisata saja yang dikunjungi, akan tetapi mereka juga mencari makanan untuk bersantap terutama makanan tradisional yang menjadi ciri khas daerah tersebut.

Makanan tradisional yaitu merupakan makanan khas yang ada di daerah tertentu dimana dalam proses pembuatannya sangat dikuasai oleh masyarakat tersebut, baik itu dari bahan-bahannya sampai proses pengolahannya, dan merupakan ciri khas dari daerah tersebut.

Seperti halnya makanan tradisional di Sumatera Barat, khususnya Pasaman Barat yang memiliki banyak makanan tradisional berbeda dengan kebanyakan makanan tradisional daerah lain di Sumatera Barat, hal ini disebabkan

oleh percampuran budaya dari luar minang yaitu mandailing. Pasaman Barat terkenal dengan masakan tradisionalnya yang beragam, antara lain: kue ladu, singkuang, kue bongko, apam, kue talam ubi, godok tanguli, dan sebagainya, karena makanan tersebut sudah menjadi tradisi disana dan makanan tersebut tidak ada diproduksi seperti makanan di daerah lain di Sumatera Barat. Namun, saat ini makanan tersebut kurang dikenali masyarakat daerah itu sendiri maupun masyarakat umum. Hal ini disebabkan oleh banyaknya makanan dari luar yang sudah cepat saji. Akibatnya masyarakat kurang mengetahui tentang masakan tradisional daerahnya sendiri.

Rendahnya pengetahuan masyarakat tentang makanan tradisional di daerahnya, tidak terlepas dari minimnya buku mengenai makanan tradisional tersebut, baik itu berupa bahan maupun cara pengolahannya. Karena di perpustakaan daerah tersebut belum ada buku yang membahas makanan tradisional daerah tersebut. Penulis melakukan wawancara di daerah tersebut, ada dua tipe masyarakat yang penulis wawancarai mengenai makanan tradisional di daerahnya tersebut, yang pertama salah seorang generasi muda yaitu Rani (14/05/2019) mengatakan *“saya belum faham dalam proses pembuatan dan bahan-bahan makanan tradisional tersebut, karena makanan tersebut hanya diketahui sebagian orang, dan tidak adanya buku mengenai makanan tradisional di daerah saya.”*

Wawancara kedua salah seorang generasi tua di daerah tersebut yaitu ibu Delia (14/05/2019) mengatakan *“pembuatan makanan tersebut dan bahan-bahannya sangat mudah, tapi tidak semua orang tahu, itu dikarenakan makanan*

tradisional tersebut hanya diketahui dari kepala ke kepala saja, maksudnya tidak tertulis dalam bentuk buku. Saya berharap dapat membuat buku tersebut, tetapi saya tidak mengerti cara pembuatannya agar makanan tradisional di daerah saya dapat di lestarikan dan di fahami oleh masyarakat.”

Dari kedua wawancara tersebut, penulis menyimpulkan bahwa masyarakat sangat membutuhkan buku pedoman mengenai pembuatan makanan di daerahnya tersebut, supaya makanan tersebut dapat dilestarikan dan menjadi prioritas utama oleh masyarakat, maka penulis akan membuat rancangan indeks beranotasi makanan tradisional di Pasaman Barat dalam bentuk buku, supaya kebutuhan masyarakat dapat terpenuhi. Apabila tidak adanya buku tersebut, masyarakat lebih memilih makanan cepat saji yang cara penyajiannya lebih cepat dan dari segi bentuk atau rupa lebih menarik, menjadi daya pikat tersendiri.

Makanan cepat saji semakin populer dan semakin diminati oleh masyarakat. Kebutuhan masyarakat dari tahun ke tahun terhadap makanan cepat saji beraneka ragam dan sangat berbeda. Sebagian masyarakat lebih mengutamakan makanan cepat saji daripada makanan yang dimasak di rumah atau makanan khas di daerahnya. Dengan pola hidup seperti ini, masyarakat lebih mudah terkena penyakit. Tetapi masyarakat tidak pernah peduli akan bahaya mengkonsumsi makanan cepat saji tersebut.

Menurut Lasa (1998), “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”.

Permasalahan tersebutlah yang mendorong penulis membuat Tugas Akhir ini dengan judul “**Rancangan Indeks Beranotasi Nama-nama Makanan Tradisional Di Pasaman Barat**”. Tujuannya adalah untuk memperkenalkan atau mempromosikan makanan tradisional di Pasaman Barat untuk generasi selanjutnya, agar makanan ini dilestarikan dan menjadi prioritas utama dikalangan masyarakat. Selain itu, masyarakat yang datang dari luar akan mudah mencari makanan tradisional yang ada di Pasaman Barat.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah yang akan dibahas dalam penulisan Tugas Akhir ini yaitu bagaimana bentuk Rancangan Indeks Beranotasi Nama-Nama Makanan Tradisional Di Pasaman Barat?

C. Tujuan Pengembangan

Tujuan penelitian ini adalah merancang, membuat dan menghasilkan sebuah indeks berbentuk buku. Buku indeks ini akan dapat memperkenalkan dan mempermudah generasi muda di Pasaman Barat dalam menemui informasi mengenai Nama-nama Makanan Tradisional Di Pasaman Barat.

D. Spesifik Produk yang Diharapkan

Rancangan Indeks Beranotasi Nama-Nama Makanan Tradisional Di Pasaman Barat ini merupakan alat telusur untuk mengetahui nama-nama makanan tradisional apa saja yang ada di Pasaman Barat.

Indeks ini memuat berbagai informasi berupa nama makanan, bahan-bahan, dan cara mengolah makanan yang ada di Pasaman Barat yang dibuat dalam bentuk buku dengan ukuran A5, dengan gaya tulisan *Cambria*, tulisan berukuran 12, dengan menggunakan *Microsoft publisher*

E. Pentingnya Pengembangan

Rancangan Indeks Beranotasi Nama-Nama Makanan Tradisional Di Pasaman Barat ini merupakan alat telusur informasi untuk mengetahui nama-nama makanan tradisional apa saja yang ada di Pasaman Barat. Indeks ini memuat berbagai informasi nama-nama makanan tradisional di Pasaman Barat berupa bahan makanan, cara pengolahan makanan tersebut. Dengan adanya buku indeks beranotasi ini akan memudahkan masyarakat untuk membuat makanan tersebut, dan juga sebagai alat promosi untuk melestarikan makanan tradisional di Pasaman Barat, karena masih banyak masyarakat yang belum tahu makanan tradisional di Pasaman Barat sebagai generasi penerus bangsa.

F. Defenisi Istilah

Indeks Beranotasi

Indeks beranotasi merupakan indeks yang memuat daftar bibliografi dan menyajikan uraian singkat isinya tentang pencantuman anotasi ini untuk memberikan gambaran ringkasnya. Sebab penampilan judul kadang kurang mencerminkan isi secara keseluruhan.

Jadi, dari defenisi diatas maka dapat disimpulkan bahwa indeks beranotasi merupakan sebuah sumber rujukan dalam mencari dan menemukan informasi mengenai nama-nama makan tradisional yang ada di Pasaman Barat.

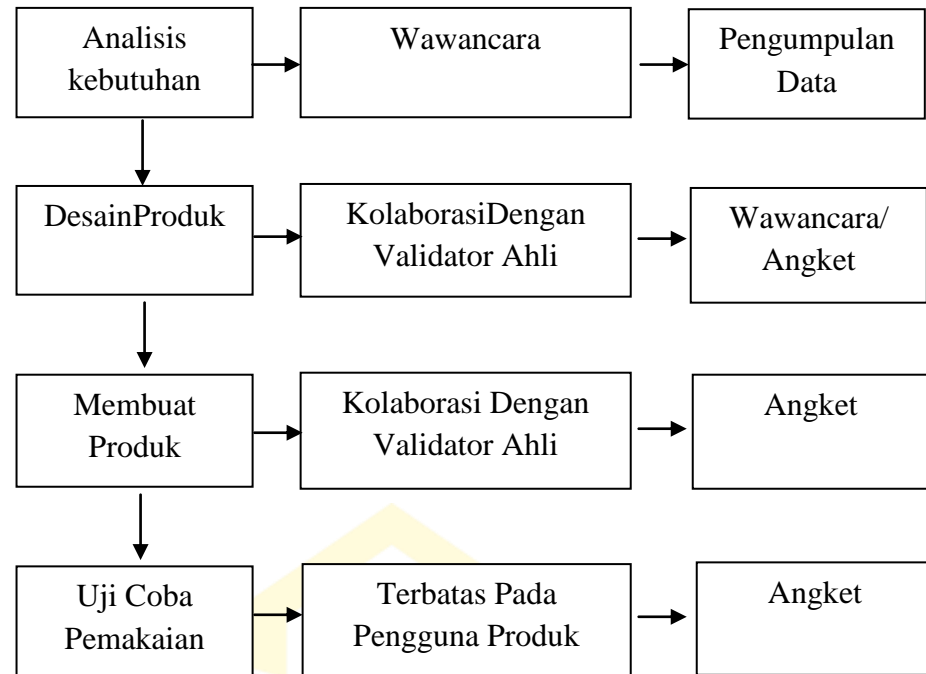
G. Metode Pengembangan

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian pengembangan (*Development research*). Sugiyono(2017) mengatakan, “Penelitian pengembangan adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut”.

Jadi dalam penelitian ini penulis akan membuat sebuah produk yaitu Rancangan Indeks Beranotasi Nama-Nama Makanan Tradisional di Pasaman Barat dan dapat diuji keefektifan produk tersebut kepada masyarakat atau generasi muda yang berasal dari Pasaman Barat.

2. Prosedur Pengembangan



Sumber: (Tim Penyusun, 2016)

a. Analisis Kebutuhan

Produk yang akan dihasilkan adalah pembuatan indeks beranotasi Nama-nama Makanan Tradisional Di Pasaman Barat. Indeks beranotasi ini akan memudahkan pengguna dalam menelusuri daftar atau topik, nama-nama makanan yang dimuat dalam buku. Pada proses pembuatan produk ini, penulis memperoleh data dengan cara melakukan wawancara dengan pihak yang terkait, khususnya orang yang ahli mengenai makanan yang ada di Pasaman Barat.

Dalam proses pembuatan produk ini, penulis memperoleh data dengan cara melakukan wawancara langsung kepada masyarakat, mahasiswa/i, maupun pedagang sekitar Pasaman Barat. Setelah data diperoleh penulis akan melakukan pengolahan dengan cara membuat daftar nama-nama makan tradisional di

Pasaman Barat tersebut serta seluruh datanya dengan *microsoft word*. Selanjutnya daftar nama-nama tradisional tersebut dianalisis dengan cara memeriksa data tersebut.

Berikut daftar pertanyaan yang akan penulis ajukan kepada responden:

1. Apakah responden mengetahui tentang Indeks Beranotasi?
2. Apakah responden mengetahui Nama-nama Makanan Tradisional Di Pasaman Barat?
3. Jika dibuatkan produk indeks beranotasi, kira-kira produk seperti apa yang responden inginkan?
4. Dalam pembuatan produk berbentuk buku indeks beranotasi, menurut responden apa saja yang harus ada dalam buku indeks beranotasi tersebut?
5. Apakah produk berbentuk buku indeks beranotasi tersebut berguna bagi responden sebagai masyarakat dan generasi muda yang berasal dari Pasaman Barat?

b. Rancangan Model Produk

Strategi yang akan penulis lakukan dalam pembuatan produk berbentuk buku indeks beranotasi nama-nama makanan tradisional di Pasaman Barat sebagai berikut:

1. Mengumpulkan data yang berkaitan dengan pokok permasalahan, khususnya yang berkaitan dengan Indeks Beranotasi Nama-Nama Makanan Tradisional di Pasaman Barat.

2. Setelah semua data terkumpul, selanjutnya dilakukan pembuatan indeks beranotasi dan unsur-unsur yang digunakan dalam pembuatan indeks sehingga dapat digunakan oleh pemustaka atau pengguna informasi dengan mudah.

Produk ini dirancang dalam bentuk buku indeks. Dalam merancang model (produk) berupa indeks ini dibutuhkan validator untuk mendiskusikan tata cara dan aturan dalam bentuk rancangan dan pembuatan indeks beranotasi Nama-nama Makanan Tradisional di Pasaman Barat. Adapun validator yang penulis butuhkan yaitu: Ibu Fadhila Nurul Husna Zalmi, M.Hum, merupakan seorang dosen Ilmu Perpustakaan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Imam Bonjol Padang yang dapat membantu penulis dalam tata cara dan aturan membuat indeks beranotasi Nama-nama Makanan Tradisional Di Pasaman Barat.

c. Pembuatan atau Pengembangan Model Produk

Tahap pengembangan model merupakan bagian terpenting dari produk yang akan dirancang. Produk (indeks) yang telah divalidasi oleh validator ahli. Uji validitas tersebut dilakukan agar produk (indeks) yang dibuat sesuai dengan kaidah yang diharapkan. Produk indeks yang telah siap akan diuji cobakan dan diperiksa kembali oleh ahli/ validator, untuk menentukan validitas produk indeks yang telah dibuat tersebut. Setelah uji coba, kemudian dilakukan revisi terhadap produk indeks tersebut jika masih ada kekurangannya.

Pada tahap ini penulis membutuhkan kualifikasi ahli/validator yaitu Ibu Fadhila Nurul Husna Zalmi, M.Hum, yang merupakan dosen Ilmu Perpustakaan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Imam Bonjol Padang. Untuk menentukan

kelayakan produk (indeks beranotasi) yang akan penulis buat. Setelah melakukan uji coba, akan dilakukan perbaikan kembali jika produk (indeks beranotasi) tersebut masih terdapat kekurangan.

d. Evaluasi atau Pengujian Model Produk

Pada tahap ini produk yang telah jadi akan diuji dilapangan. Apakah produk tersebut sudah bisa dipakai. Dalam tahap ini buku rujukan (indeks beranotasi) akan diuji cobakan kepada masyarakat secara terbatas. Setelah itu, penulis membuat daftar pertanyaan/angket untuk penilaian terhadap produk yang dihasilkan.

1. Desain Uji Coba

Desain uji coba ini berupa daftar pertanyaan yang nantinya akan diberikan kepada masyarakat mengenai indeks beranotasi. Dalam penelitian ini subjek uji cobanya adalah terbagi kedalam 15 orang dan terdapat 2 kolompok yaitu uji kelompok kecil 5 orang ahli, selanjutnya uji kelompok besar 10 orang masyarakat dalam berbagai profesi. Sehingga data yang dibutuhkan untuk kelayakan produk dapat diperoleh secara lengkap.

2. Subjek Uji Coba

Subjek uji coba dari produk yang penulis buat saat ini adalah pengguna informasi nama-nama makanan dalam bentuk indeks beranotasi seperti mahasiswa dan masyarakat khususnya masyarakat Pasaman Barat. Uji coba dilakukan untuk menilai karakteristik produk yang akan dikembangkan nanti.

3. Jenis Data

Adapun jenis pengumpulan data yang penulis buat dalam penelitian ini sebagai berikut:

a. Data Primer

Data primer didapatkan dari hasil wawancara dengan calon pengguna yaitu masyarakat dari generasi tua dan generasi muda, serta hasil dari observasi langsung ke lapangan.

b. Data Sekunder

Data sekunder ini diperoleh dari penelitian tugas akhir yang telah ada, jurnal, dan bahan lainnya yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas.

4. Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen pengumpulan data ini merupakan salah satu komponen yang penting dalam penelitian. Adapun teknik yang digunakan dalam pengumpulan data ialah dengan cara melakukan wawancara, observasi dan penyebaran angket.

a. Metode Wawancara

Dalam pengumpulan data melalui metode wawancara ini, dilakukan sesi tanya jawab yang berlangsung secara lisan antara dua orang atau lebih. Metode wawancara ini dilakukan secara langsung atau bertatap muka dan menanyakan informasi-informasi terkait dengan masalah yang dibahas.

b. Metode Observasi

Pengumpulan data yang langsung melakukan pengamatan lapangan untuk mendapat data yang lebih akurat.

c. Angket

Metode angket ini merupakan daftar yang berisi rangkaian pertanyaan mengenai suatu masalah yang dibahas. Untuk memperoleh data yang diinginkan, maka angket ini disebar kepada responden atau kepada orang-orang penelitian survei. Angket ini nantinya berfungsi untuk mengetahui seberapa berhasil produk yang dibuat.

5. Teknik Analisis Data

Data yang telah diperoleh nantinya akan dianalisis dengan menggunakan teknik analisis kualitatif. Teknik analisis kualitatif adalah suatu pengolahan data yang tidak dirumuskan dalam bentuk angka-angka melainkan dalam bentuk data yang diolah.

