BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terdiri dari beragam suku bangsa yang mana memiliki keanekaragaman olahan masakan yang menjadi ciri khas daerah tersebut atau sering disebut makanan khas daerah. Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa di konsumsi di suatu daerah. Karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Makanan khas daerah ini memiliki karakter makanan yang berbeda seperti masakan olahan masyarakat Jawa Timur banyak menggunakan terasi dan petis sebagai pemberi rasa pada masakan. Dengan rasa yang sedikit pedas, masakan Jawa Timur banyak dimatangkan dengan cara direbus, digoreng, dipepes, dan dibakar.

Secara administratif, Jawa Timur terdiri atas 29 kabupaten, dan 9 kota, menjadikan Jawa Timur sebagai provinsi yang memiliki jumlah kabupaten atau kota terbanyak di Indonesia. Dari semua kabupaten atau kota yang ada di Jawa Timur tersebut pasti memiliki makanan khas dari setiap kabupaten atau kotanya yang bisa menjadi pembeda atau ciri khas dari kabupaten atau kota tersebut.

Selama ini wisatawan atau pengunjung dari luar Provinsi hanya mengenal makanan khas yang umum saja dan banyak makanan khas lain yang belum pernah mereka coba dan masih awam terdengar di telinga mereka seperti suwar-suwir makanan khas dari kabupaten Jember, kare rajungan dari kabupaten Tuban dan masih banyak lagi.

UIN IMAM BONJOL PADANG

Makanan khas dari provinsi jawa timur tidak hanya terkenal di provinsi Jawa Timur saja, di kota Padang yang umumnya masyarakatnya menyukai makanan pedas ternyata banyak makanan khas Jawa Timur yang cukup terkenal dan banyak peminatnya contohnya seperti Bakso Malang, ada banyak pedagang bakso malang di kota Padang sekitar 23 pedagang akan tetapi, bakso malang yang paling terkenal di kota padang yaitu Bakso Malang Mas Pepen. Bakso Malang ini cukup terkenal dikalangan masyarakat kota Padang karena terkenal dengan rasanya yang enak. Selain itu makanan khas Jawa Timur lainnya yang cukup terkenal di kota Padang yaitu Pecel Lele Lamongan, makanan khas dari kabupaten Lamongan ini cukup dikenal oleh masyarakat Indonesia tidak terkecuali masyarakat kota Padang terbukti banyaknya pedangang Pecel Lele Lamongan di kota Padang, ada sekitar 20 pedagang dan yang paling terkenal yaitu Pecel Lele Lamongan GSP Cak Johan. Dari penjelasan di atas penulis merasa perlu membuat produk tentang makanan khas provinsi Jawa Timur karena selain makanan khas dari provinsi penulis berasal, penulis ingin memperkenalkan apa saja makanan khas dari provinsi Jawa Timur, selain dari makanan yang sudah terkenal di kota Padang tersebut. Selain itu, untuk menarik masyarakat khususnya generasi milenial untuk ikut serta melestarikan makanan khas warisan nusantara. Oleh karena itu, penulis melakukan wawancara kepada 5 orang narasumber yaitu dari pedagang, mahasiswa, dan ibu rumah tangga.

UIN IMAM BONJOL PADANG

Wawancara pertama dilakukan dengan ibu Itri, beliau seorang ibu rumah tangga di Kompleks Perumahan Filano pada tanggal 30 Juni 2019 pukul 14.00 WIB, ternyata informan I hanya mengetahui beberapa jenis makanan saja setelah

dijelaskan penulis mengenai beragam jenis makanan, gambar makanan, bahan makanan, dan cara membuat makanan khas provinsi Jawa Timur tersebut, informan I menyatakan tertarik dan ingin mencoba membuat dan menyajikannya kepada keluarganya. Informan I menyatakan produk berbentuk buku ini diperlukan olehnya, karena beliau sendiri beliau lebih paham menggunakan buku daripada menggunakan *smartphone.*

Wawancara kedua dilakukan dengan ibu Suparmi, beliau seorang pedagang angkringan Jawa Timur di Taman Melati kota Padang sebagai informan II pada tanggal 1 Juli 2019 pukul 15. 30 WIB, informan II menyatakan beliau hanya menjual makanan yang beliau ketahui saja dan setelah penulis jelaskan tentang ragam jenis makanan, gambar makanan, bahan makanan, dan cara membuat makanan khas provinsi Jawa Timur tersebut, informan II menyatakan tertarik dan beliau menyatakan produk berbentuk buku ini diperlukannya sebagai referensi karena lebih memudahkannya.

Wawancara ketiga dilakukan dengan ibu Hartini, beliau seorang pedagang warung makanan Warsem di Lubuk Lintah kota Padang sebagai informan III pada tanggal 2 Juli 2019 pukul 15.00 WIB, ternyata informan III hanya sekedar mengetahui beberapa jenis makanan saja dan tidak mengetahui bagaimana cara pembuatannya, setelah penulis jelaskan seperti pada wawancara sebelumnya yaitu tentang ragam jenis makanan, gambar makanan, bahan makanan, dan cara membuat makanan khas provinsi Jawa Timur, informan III mulai memahami dan timbul keinginan untuk lebih mengetahui resep makanan khas dari provinsi Jawa

UIN IMAM BONJOL PADANG

Timur. Dengan demikian informan III dapat menyajikan makanan khas Jawa Timur dan juga sebagai referensi untuk menambah bahan dagangan beliau.

Wawancara keempat dilakukan dengan Nadila Ulfach, mahasiswa jurusan Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang (UNP) pada tanggal 4 Juli 2019 pukul 12. 30 WIB, ternyata informan IV tidak mengetahui makanan khas apasaja yang ada di provinsi Jawa Timur. Saat ini, informan IV sedang mendalami bidang tata boga, maka timbulah keinginan informan IV untuk lebih mengetahui makanan dan resep makanan khas provinsi Jawa Timur. Dengan demikian informan dapat menyajikan makanan khas dari provinsi Jawa Timur.

Wawancara kelima dilakukan dengan Novita Sari mahasiswa jurusan PGMI Fakultas Tarbiyah Universitas Negeri Islam Imam Bonjol Padang pada tanggal 5 Juli 2019 pukul 16. 15 WIB, informan V menyatakan karena beliau tidak memiliki darah jawa jadi beliau tidak mengetahui sama sekali makanan khas dari provinsi Jawa Timur. Setelah penulis jelaskan tentang ragam jenis makanan, gambar makanan, bahan makanan, dan cara membuat makanan khas provinsi Jawa Timur tersebut informan V rasa tertarik dan menyebutkan produk berbentuk buku ini lebih diperlukan olehnya apalagi profesinya nantinya seorang pengajar atau guru bisa sebagai bahan ajaran untuk diajarkan kepada anak muridnya kelak.

Berdasarkan wawancara dengan lima informan tersebut, penulis dapat menyimpulkan bahwa benar adanya makanan khas dari provinsi Jawa Timur belum dikenal oleh masyarakat luas. Oleh karena itu, penulis merasa perlu membuat alat penelusur informasi mengenai makanan khas provinsi Jawa Timur.

UIN IMAM BONJOL PADANG

Alat penelusur informasi terdiri dari bibliografi, biografi, ensiklopedia, direktori, indeks, indeks beranotasi, katalog, dan lain sebagainya. Dalam hal ini penulis memilih alat penelusur indeks beranotasi karena indeks beranotasi, hal itu dikarenakan indeks beranotasi ini dapat mempermudah pengguna untuk mencari informasi sesuai dengan kebutuhannya. Lasa HS (2009) dala bukunya juga mnyebutkan bahwa indeks beranotasi itu sendiri merupakan indeks yang memuat data bibliografi dan menyajikan uraian singkat isinya tentang pencantuman anotasi untuk memberikan gambaran ringkasnya. Sebab penampilan judul kadang kurang mencerminkan isi secara keseluruhan. Karena pendapat yang diberikan informan maka penulis akan mengangkat tugas akhir yang berjudul Rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Provinsi Jawa Timur.

B. Rumusan Masalah

Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa di konsumsi di suatu daerah. Karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Makanan khas daerah ini memiliki karakter makanan yang berbeda seperti Masakan olahan masyarakat Jawa Timur banyak menggunakan terasi dan petis sebagai pemberi rasa pada masakan. Dengan rasa yang sedikit pedas, masakan Jawa Timur banyak dimatangkan dengan cara direbus, digoreng, dipepes, dan dibakar. Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah *Bagaimana rancangan membuat Indeks Beranotasi Makanan Khas Provinsi Jawa Timur?*

UIN IMAM BONJOL PADANG

C. Tujuan Pengembangan

Sesuai dengan rumusan masalah di atas, secara umum penelitian ini bertujuan untuk membuat Indeks Beranotasi Makanan Khas Provinsi Jawa Timur yang valid, efektif, efisien, dan praktis agar memudahkan pengguna untuk menelusur informasi tentang makanan yang berada di Provinsi Jawa Timur.

D. Spesifikasi Produk Yang Diharapkan

Pada penelitian ini penulis membuat suatu produk yang berbentuk indeks beranotasi makanan, yaitu tentang Rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Provinsi Jawa Timur yang dilengkapi dengan nama makanan, gambar makanan, bahan yang digunakan, dan cara pembuatannya. Isi dari produk ini adalah penulis membuat bagaimana cara merancang indeks beranotasi makanan khas Provinsi Jawa Timur tersebut dengan baik dan memiliki informasi sedetail mungkin.

Sehingga spesifik produk yang diharapkan mampu menarik minat masyarakat dan wisatawan untuk berkunjung dan menikmati makanan khas Provinsi Jawa Timur serta memudahkan masyarakat dalam mencari informasi mengenai makanan khas Provinsi Jawa Timur.

UIN IMAM BONJOL PADANG

E. Pentingnya Pengembangan

Pengembangan penting dilakukan karena merupakan salah satu alat atau cara untuk mengenalkan kepada khalayak atau orang banyak yang belum mengetahui tentang makanan khas Provinsi Jawa Timur, sehingga mereka bisa mengetahui dan mencicipi berbagai macam jenis makanan khas Provinsi Jawa Timur yang akan penulis kembangkan.

Dengan adanya buku indeks beranotasi ini, masyarakat diluar daerah Provinsi Jawa Timur bukan saja dapat mengetahui jenis atau ragam makanan, masyarakat juga bisa mengerti cara atau proses pembuatan dan bahan yang digunakan untuk membuat makanan khas Provinsi tersebut.

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 terdiri dari beberapa macam salah satunya 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, 2009).

UIN IMAM BONJOL PADANG

Anotasi : Anotasi adalah salah satu bagian dari dalam deskripsi katalogisasi yang merupakan keterangan tambahan misalanya mengenai isi buku, hubungan buku itu dengan buku lain, bentuk karya; tesis, penelitian, seminar dan lainnya. (Lasa HS, 2009)

Indeks : Indeks beranotasi merupakan indeks yang memuat

Beranotasi	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, 2009)

G. Metode Pengembangan

Metode penelitian dan pengembangan (*Research and Development)* adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. (Sugiono, 2010). Pada penelitian yang penulis lakukan bertujuan untuk membuat sebuat produk alat penelusur informasi berupa indeks beranotasi yang berbentuk buku, sebelum produk ini dibuat penulis melakukan wawancara kepada lima informan untuk mengetahui bahwa produk yang penulis buat memang informan butuhkan. Setelah itu dilakukan rancangan model produk, setelah rancangan produk selesai kemudian penulis membuat produk dan dinilai oleh validator ahli, setelah itu diuji cobakan kepada informan untuk mengetahui kefektifan dari produk tersebut sehingga produk yang penulis buat bisa memenuhi kebutuhan dari informan.

1. Jenis Penelitian

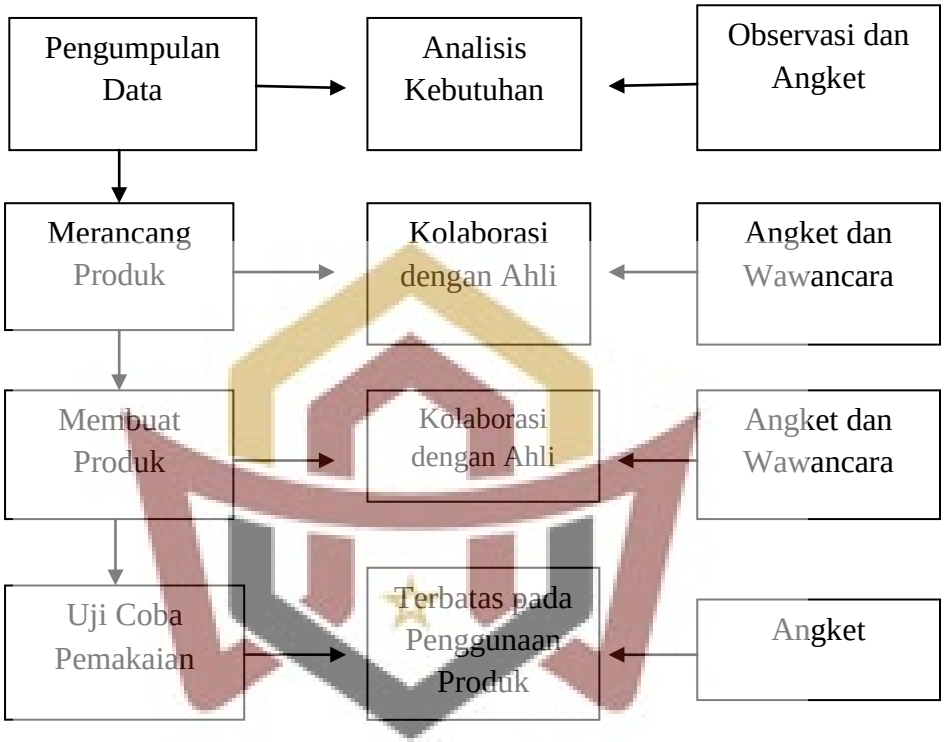
Jenis penelitian ini adalah penelitian pengembangan yaitu membuat produk berupa indeks beranotasi makanan khas Jawa khususnya pada Provinsi Jawa Timur.

UIN IMAM BONJOL PADANG

2. Proseur Penelitian

Prosedur Penelitian berupa:

Bagan 1 Prosedur Penelitian



UIN IMAM BONJOL PADANG

Keterangan:

prosedur yang dilakukan penulis yaitu mengumpulkan data, setelah data terkumpul penulis melakukan analisis kebutukan dengan cara observasi dan wawancara. Selanjutnya setelah data terkumpul penulis melakukan rancangan produk dengan berkolaborasi bersama validator ahli untuk menyempurnakan rancangan produk, setelah rancangan produk disetujui oleh validator ahli menggunakan angket dan wawancara. Setelah itu penulis membuat produk dengan berkolaborasi bersama validator ahli menggunakan angket dan wawancara. Setelah produk disetujui validator ahli maka selanjutnya penulis melakukan uji

coba produk dengan kelompok kecil dan kelompok besar dengan menggunakan angket.

a. Analisis Kebutuhan

Produk yang akan dihasilkan adalah pembuatan indeks beranotasi makanan khas jawa khususnya Provinsi Jawa Timur. Indeks beranotasi ini akan memudahkan pengguna dalam menelusuri daftar atau topik, nama makanan, bahan yang digunakan, bagaimana cara pembuatannya, dan kemudian diilustrasikan dalam bentuk gambar makanan tersebut, yang dimuat dalam buku. Proses pembuatan produk ini, penulis memperoleh data dengan cara melakukan wawancara dengan Masyarakat, Mahasiswa/i, dan Pedagang yang paham akan kuliner.

b. Desain produk

Strategi yang akan digunakan dalam merancang produk indeks beranotasi makanan khas Jawa khususnya Provinsi Jawa Timur yaitu :

1. Merancang sampul atau kover menggunakan aplikasi *Photoshop CS6*
2. Setelah itu isi dari produk akan dirancang dengan menggunakan aplikasi *Microsoft Publisher*.
3. Produk yang akan dibuat adalah dalam bentuk buku dengan ukuran kertas A4 gaya tulisan *Lucida Calligraphy* dengan ukuran tulisan 9
4. Kemudian produk (indeks beranotasi) yang telah siap akan diperiksa oleh validator dan penulis akan mendiskusikan tata cara dan aturan membuat indeks beranotasi makanan khas provinsi Jawa Timur.

UIN IMAM BONJOL PADANG

Adapun validator yang penulis butuhkan dalam rancangan model (produk) yaitu: Lailatir 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 dengan produk (indeks beranotasi) yang akan penulis buat sehingga nantinya akan sesuai dengan apa yang diharapkan oleh pengguna.

5. Setelah data terkumpul, dilakukan pembuatan indeks beranotasi sehingga dapat digunakan oleh pemustaka atau pengguna informasi dengan mudah dan efektif.

Adapun validator yang penulis butuhkan dalam rancangan model (produk) ini yaitu: Ibu Lailatur Rahmi, S.Sos., M.Hum merupakan validator yang ahli dibidang pustaka sekaligus dosen Diploma Tiga Ilmu Perpustakaan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Imam Bonjol Padang. Kemudian mendiskusikan tata cara dan aturan membuat indeks beranotasi makanan Khas Provinsi Jawa Timur.

c. Pembuatan atau pengembangan model (Produk)

Produk *(indeks beranotasi)* yang telah disiapkan dan diperiksa kembali oleh validator, apakah produk *(indeks beranotasi)* yang dibuat sudah sesuai dengan yang diharapkan. Selain uji coba, maka akan dilakukan revisi tehadap produk *(indeks beranotasi)* tersebut jika ada kekurangan.

d. Evaluasi atau Pengujian Model (Produk)

Setelah produk ini selesai, maka akan dilakukan uji coba kelompok kecil dan kelompok besar, untuk menguji apakah produk tersebut sudah layak atau

UIN IMAM BONJOL PADANG

belum dipergunakan oleh pengguna. Langkah-langkah dalam evaluasi atau pengujian model (produk) adalah sebagai berikut.

1) Desain uji coba

Uji coba produk ini dilakukan melalui tiga tahapan yaitu uji coba perorangan yang diujikan kepada Mahasiswa dan pedagang. Selanjutnya uji coba kelompok kecil, dan uji coba kelompok besar. Setelah tiga 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 terdiri dari lima orang. Lima orang tersebut adalah 2 orang dari pedagang, 2 orang dari mahasiswa, dan 1 orang ibu rumah tangga.

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 didapat dari responden melalui wawancara dengan pihak yang bisa mendukung kelancaran pembuatan tugas akhir. Selain itu, data juga diperoleh dengan melakukan observasi secara langsung yang dilakukan di pasaran dengan mahasiswa/i, masyarakat dan penjual makanan khas khususnya makanan khas Jawa Timur.

UIN IMAM BONJOL PADANG

b. Data Sekunder

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

4) Instrumen Pengumpulan Data

Dalam pengumpulan data penulis menggunakan teknik sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi merupakan sebuah kegiatan yang 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. Data yang penulis peroleh dari kegiatan observasi ialah mengenai makanan khas Jawa khususnya Provinsi Jawa Timur. Penulis melakukan observasi di jurusan tata boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang (UNP), Pedagang di daerah Lubuk Lintah, Kompleks Perumahan Filano.

UIN IMAM BONJOL PADANG

b. Wawancara

Menurut Moleong, 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. (Herdiansyah, 2013). Penulis mengajukan beberapa pertanyaan kepada informan terkait dengan penelitian ini mengenai rancangan indeks beranotasi makanan khas provinsi Jawa Timur.

c. Kuesioner/Angket

Kuesioner/Angket adalah teknik pengumpulan data melalui formulir-formulir yang berisi pertanyaan-pertanyaan yang diajukan secara tertulis pada perorangan atau sekumpulan orang untuk mendapatkan jawaban atau tanggapan dan informasi yang diperlukan oleh peneliti. (Mardalis, 2008) Kuesioner/Angket berfungsi untuk melihat tingkat keberhasilan produk yang dibuat. Kegiatan Kuesioner/Angket ini dilakukan pada subjek uji coba (perorangan, kelompok kecil, dan kelompok besar), sehingga data yang dibutuhkan untuk memperbaiki produk diperoleh secara lengkap. Hasil dari kuesioner tersebut dicatat untuk dilakukan evaluasi terhadap produk yang di uji cobakan.

d. Teknik Analisis Data

Setelah mengumpulkan data yang di peroleh kemudian dilakukan analisis deskriptif yaitu menggambarkan suatu keadaan sebagaimana adanya. Untuk itu, setiap pemrosesan data dapat dilakukan dengan penyederhanaan data itu terlebih dahulu sehingga data tersebut dapat ditafsir dan selanjutnya dapat ditarik kesimpulannya.

UIN IMAM BONJOL
PADANG