

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kota Payakumbuh memiliki luas 80,42 km² dan merupakan kota kedua terbesar di Sumatera Barat setelah Padang. Payakumbuh terbagi tiga kecamatan yaitu Kecamatan Payakumbuh Barat, Payakumbuh Timur, dan Payakumbuh Utara. Letak Payakumbuh berada di pintu gerbang Timur dari arah Pekanbaru sehingga menjadikan kota ini sebagai jalur strategis untuk menuju kota-kota penting di Sumatera Barat.

Payakumbuh berarti rawa berumput dalam bahasa Minangkabau, dan pada tahun 2011, Payakumbuh adalah kota dengan pertumbuhan ekonomi tertinggi di Sumatera Barat. Inovasi dalam pengelolaan limbah, pasar tradisional yang sehat, pembinaan PKL, mengantarkan kota ini dianugerahi "Manajemen Inovasi Perkotaan" pada tahun 2012. Pada tahun 2013, Payakumbuh menerima penghargaan "Adipura" (kota terbersih) dalam kategori kota kecil untuk ketujuh kalinya.

Kabupaten Lima Puluh Kota (bahasa minang) *Limo Puluah Koto* adalah sebuah kabupaten di Provinsi Sumatera Barat, Indonesia. Ibu kota kabupaten ini terletak di Sarilamak. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 3.354,30 km² dan berpenduduk sebanyak 348.555 jiwa (Sensus Penduduk 2010). Kabupaten ini terletak di bagian Timur wilayah Provinsi Sumatera Barat atau 124 km dari Kota Padang, Ibu Kota Provinsi.

Kecamatan Payakumbuh merupakan salah satu wilayah Administrasi Pemerintahan dalam Kabupaten Lima Puluh Kota dengan ibu kota Kecamatan adalah Koto Baru Simalanggang. Sekarang Payakumbuh merupakan daerah pusat pemasaran dan sentra ekonomi untuk Kabupaten dan Kota di sekitarnya seperti Kabupaten Lima Puluh Kota, Tanah Datar, Agam, dan Kota Bukittinggi. Kota Payakumbuh memiliki julukan sebagai “Kota Usaha” karena masyarakatnya yang mayoritas adalah pedagang dan wirausaha.

Makanan yang ada di ranah minang merupakan makanan khas, terutama yang terdapat pada Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota. Wisatawan biasanya mencari makanan khas Kota Payakumbuh seperti gulamai, randang talua, dan batiah. Di Kota Payakumbuh khas akan makanan bareh randang, gulamai, dan batiah karena Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota merupakan kota pembuatan bareh randang, gulamai, dan batiah yang terkenal.



**UIN IMAM BONJOL
PADANG**

Dari penelitian ke lapangan terdapat wawancara bersama masyarakat yang berkunjung ke Kota Payakumbuh yang maksudnya untuk berwisata, dan setelah puas berwisata mereka singgah ke pusat oleh-oleh makanan khas Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota. Wawancara dilakukan kepada salah satu wisatawan luar daerah yang bernama ibuk Rahmi yang mana dari hasil wawancara itu beliau hanya mengetahui makanan khas yang umum saja, setelah penulis memberitahu banyak lagi makanan yang khas pada Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Pulu Kota dengan antusias beliau ingin mengetahui makanan

khas yang ada di Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota yang lainnya.

Dari wawancara diatas, banyak makanan khas lain yang masih belum dikenali terutama oleh wisatawan luar daerah seperti ganepo, randang cubadak, randang ubi, dan masih banyak lagi makanan khas Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota lainnya yang pastinya memiliki rasa yang khas.

Menurut Iasa H.S (Kamus Istilah Perpustakaan, 1998) *Indeks beranotasi* merupakan indeks yang memuat data *bibliografis* dan menyajikan uraian singkat yang isinya tentang pencantuman anotasi untuk memberikan gambaran ringkasnya. Sebab penampilan judul kadang kurang mencerminkan isi secara keseluruhan.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas penelitian ini akan merancang sebuah indeks beranotasi tentang makanan khas Minangkabau terutama pada Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota. Ketiadaan informasi akan adanya *Indeks Beranotasi* makanan khas Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota, maka penulis akan membuat Indeks Beranotasi Makanan Khas Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota.

C. TUJUAN PENGEMBANGAN

Sesuai dengan rumusan masalah di atas, secara umum penelitian ini bertujuan untuk membuat Indeks Beranotasi Makanan Khas Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota yang valid, efektif, efisien, dan praktis agar

memudahkan pengguna untuk menelusur informasi tentang makanan yang berada di Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota.

D.SPESIFIKASI PRODUK YANG DIHARAPKAN

Rancangan indeks beranotasi Makanan Khas Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota merupakan alat temu kembali informasi dimana makanan khas Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota dapat memberikan kemudahan bagi pengguna atau pengunjung dalam menemukan informasi. Oleh karena itu, dalam penelitian ini penulis membuat suatu produk yang berbentuk indeks beranotasi makanan, yaitu tentang Rancangan Indeks Beranotasi Makanan Khas Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota 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 Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota 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 Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota serta memudahkan masyarakat dalam mencari informasi mengenai makanan khas Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota.


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 Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota, sehingga mereka bisa mengetahui dan mencicipi berbagai macam jenis makanan khas Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota yang akan penulis kembangkan ini. Dengan adanya buku indeks beranotasi ini, masyarakat diluar daerah Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota 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. DEFINISI 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 daftar kata atau istilah penting yang terdapat di buku/cetakan (biasanya pada bagian akhir buku) tersusun menurut abjad yang memberikan informasi mengenai halaman tempat kata atau istilah itu ditemukan (Tim Penyusun Pusat Bahasa, 2005)
- Anotasi : Merupakan catatan yang dibuat oleh pengarang atau orang lain untuk menerangkan, mengomentari, atau mengkritik teks karya sastra atau bahan tertulis lain (Tim Penyusun Pusat Bahasa, 2005)
- 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 (HS, Kamus Istilah Perpustakaan, 1998)

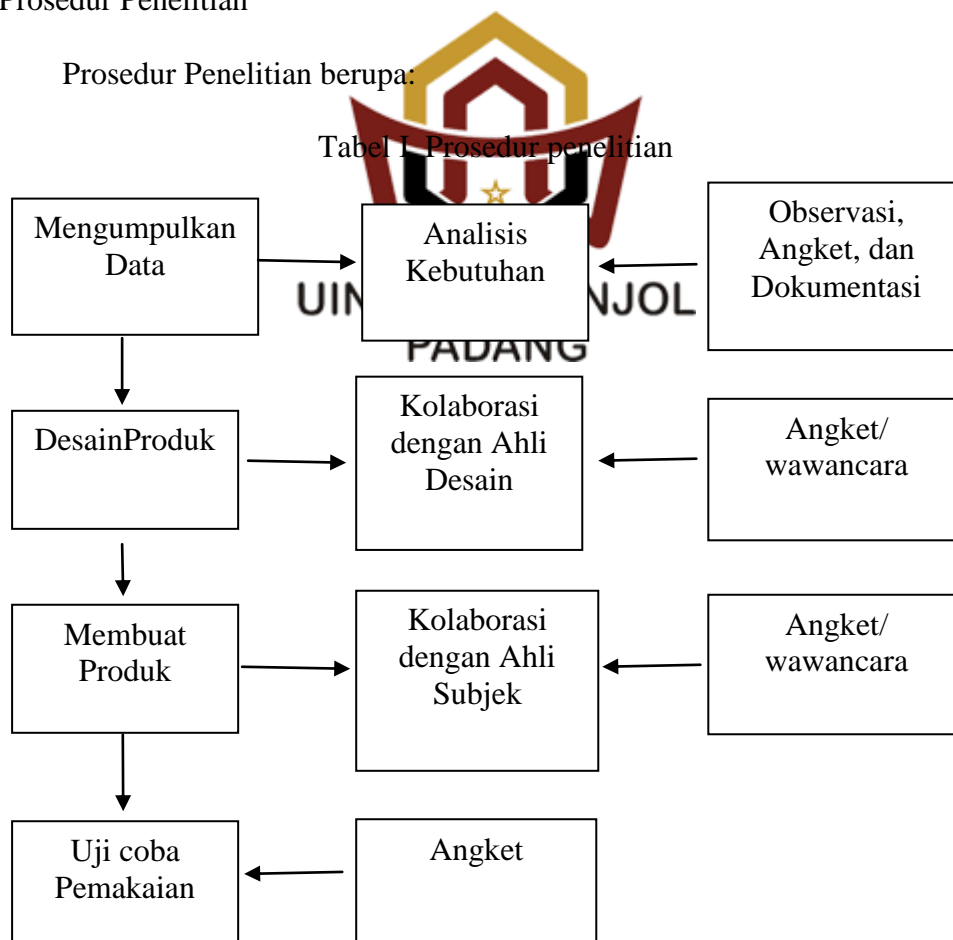
G. METODE PENGEMBANGAN

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian pengembangan yaitu membuat produk berupa indeks beranotasi makanan khas Minangkabau khususnya pada Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota.

2. Prosedur Penelitian

Prosedur Penelitian berupa:



Prosedur penelitian terdiri dari beberapa tahapan dalam melakukan pengembangan produk indeks. Secara garis besar, tahapan pengembangan indeks tersebut dibagi ke dalam empat tahapan berikut.

a. Analisis Kebutuhan

Produk yang akan dihasilkan adalah pembuatan indeks beranotasi makanan khas Minangkabau khususnya Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota. Indeks beranotasi ini akan memudahkan pengguna dalam menelusuri daftar atau topik, nama makanan yang dimuat dalam buku. Proses pembuatan produk ini, penulis memperoleh data dengan cara melakukan wawancara dengan Masyarakat, Mahasiswa/i, dan Pedagang sekitar Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota.

b. Rancangan Model (Produk)

Strategi yang akan digunakan dalam merancang produk indeks beranotasi makanan khas Minangkabau khususnya Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota yaitu :



1. Mengumpulkan semua data yang berkaitan dengan pokok masalah, khususnya data tentang pembuatan indeks beranotasi makanan khas Minangkabau khususnya Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota.
2. Setelah data terkumpul, dilakukan pembuatan indeks beranotasi sehingga dapat digunakan oleh pemustaka atau pengguna informasi dengan mudah.

Adapun validator yang penulis butuhkan dalam rancangan model (produk) ini yaitu: Ibu Rahmi Yunita 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 Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota.

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 terhadap produk (*indeks beranotasi*) tersebut jika ada kekurangan. Pada tahap ini penulis membutuhkan validator dibidang bahasa yaitu Bapak Idal M.Pd sebagai validator ke dua merupakan dosen prodi Bahasa Indonesia Diploma Tiga Ilmu Perpustakaan Fakultas Adab dan Humaniora UIN Imam Bonjol Padang. Karena beliau ahli dibidang bahasa sehingga hasil penulisan rancangan produk indeks beranotasi makanan khas khususnya Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota dapat di diskusikan dengan beliau secara baik.



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 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 di ujikan 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 yaitu sebagai berikut:

- a) Mahasiswa/i jurusan Tata Boga.
- b) Masyarakat Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota
- c) Pedagang makanan khas Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota.

3) Jenis Data

a. Data Primer

Data yang diperoleh dari responden melalui wawancara dengan pihak yang bisa mendukung kelancaran pembuatan Tugasi Akhir dan melakukan observasi secara langsung yang dilakukan di pasar dengan mahasiswa/i, masyarakat dan penjual makanan khas khususnya Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota.

b. Data Sekunder

Diperoleh dari buku-buku yang berhubungan dengan topik masalah sesuai dengan maksud penelitian ini.

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 (Herdiansyah, 2013). Data yang penulis peroleh dari kegiatan observasi ialah mengenai makanan khas khususnya Kota Payakumbuh dan Kabupaten Lima Puluh Kota.

b.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.

c.Kuesioner

Kuesioner berfungsi untuk melihat tingkat keberhasilan produk yang dibuat. Kegiatan kuesioner 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 di lakukan analisis deskriptif yaitu menggambarkan suatu keadaan sebagaimana adanya.

