

# KEMAS ULANG INFORMASI JAJANAN TRADISIONAL DI KABUPATEN PESISIR SELATAN

Yulvina Permata Sari<sup>1</sup>, Nurrizati<sup>2</sup>

Program Studi Informasi Perpustakaan dan  
Kearsipan FBS Universitas Negeri Padang  
Email: [permatasariyulvina@gmail.com](mailto:permatasariyulvina@gmail.com)

## **Abstract**

*This paper aims to describe the repackaging of traditional snacks information in the Kabupaten Pesisir Selatan. The method used is descriptive research method by collecting data through interviews conducted with traditional hawkers in the southern coastal districts. based on the discussion can be concluded stages in packing traditional snack information in the south coast district as follows. first, a typical type of traditional snacks in the southern coastal district consisting of 5 types of snacks. second, repackaging traditional snacks information in Kabupaten Pesisir Selatan has maps and book designs, the stages are as follows: (1) Identifying user needs, (2) Collecting information and selecting information sources, (3) Selecting sources that contain information value useful, (4) evaluating information validity, (5) reviewing, analyzing, extracting information into a more efficient form for users, (6) repacking information into a form that suits the needs of users, (7) distributing information in a promotional manner. (b) Coverage, (3) Preface, (4) Table of Contents, (5) Book Contents, (6) Closure*

**Keyword:** *Information packaging, traditional snack, Kabupaten Pesisir Selatan.*

## **A. Pendahuluan**

Jajanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Jajanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang melainkan jajanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antara manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Endang, dkk, 2013).

Bebagai daerah di Indonesia mempunyai beraneka ragam masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerah (Rosyidi, 2011). Produk olahan tradisional pada umumnya terbuat dari bahan baku umbi-umbian seperti singkong dan ubi jalar maupun berbahan baku tepung beras. Jajanan tradisional merupakan salah satu komponen penting dalam wisata kuliner Indonesia, bukan saja karena jajanan tradisional mempunyai rasa yang khas atau unik, warna dan penampilannya, melainkan juga karena jajanan tradisional sangat erat dengan unsur-unsur simbolisme atau perlambangan dalam suatu daerah. Salah satu contoh jajanan tradisional seperti pinungkuik, mangkuak, kue putu, palai, kue koci, kue talam dan lainnya.

---

<sup>1</sup> Mahasiswa penulis makalah Prodi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan, wisuda periode September 2018.

<sup>2</sup> Pembimbing, Dosen FBS Universitas Negeri Padang.

Tujuan lain dari pembuatan kemas ulang informasi jajanan tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan adalah untuk memberi informasi kepada masyarakat yang ingin mengetahui apa saja jajanan tradisional yang ada di Kabupaten Pesisir Selatan. Informasi yang diberikan akan berguna bagi seseorang apabila memberi nilai pengetahuan dan wawasan baru bagi pemakainya. Banyaknya informasi yang muncul di dunia pengetahuan dan teknologi menyebabkan semakin sulitnya masyarakat dalam memperoleh informasi yang tepat dan dapat langsung dimanfaatkan oleh masyarakat. Banyaknya informasi dari berbagai sumber media baik itu media cetak, maupun media elektronik belum bisa dimanfaatkan dengan baik karena tidak adanya kreativitas dalam mengemas ulang informasi dengan baik sesuai dengan subjek-subjek tertentu. Penyediaan informasi pada saat sekarang ini cukup membingungkan dan menyulitkan para pengguna informasi, pasalnya banyak informasi yang ada membuat para pengguna informasi harus lebih teliti memilih, mengolah dan mencari dari berbagai sumber untuk diambil sebagai informasi yang tepat bagi pengguna informasi. Hal ini mengakibatkan rasa malas dan bosan bagi pencari informasi untuk melakukan pencarian informasi yang tepat dan akurat.

Menurut (Fatmawati, 2016) kemas ulang informasi merupakan kegiatan penataan ulang yang dimulai dari menyeleksi berbagai informasi dari sumber yang berbeda, mendata informasi relevan, menganalisis, dan menyajikan informasi yang sesuai dengan kebutuhan pengguna. Sedangkan menurut (Rosawidyawan, 2012) menjelaskan bahwa kemas ulang informasi adalah mengemas informasi kembali, atau mengubah dari satu bentuk informasi ke bentuk lainnya.

Dari teori diatas maka dapat disimpulkan bahwa kemas lang informasi adalah suatu kegiatan untuk mengemas kembali informasi atau mentransfer informasi dari satu bentuk ke bentuk yang lainnya dengan kemasan yang lebih menarik. Dalam jurnalnya (Fatmawati, 2014, hal. 2) menurut agenda, tujuan kemas ulang informasi adalah untuk menempatkan, menemukan kembali, mengevaluasi, menginterpretasikan dan mengemas informasi tentang subjek tertentu dalam rangka efektifitas dan efisiensi waktu, tenaga, biaya, yang semua diperuntukan bagi pengguna.

Kemas ulang informasi pada saat sekarang ini masih belum diterapkan dengan sepenuhnya baik itu diperpustakaan, media sosial, media cetak dan media elektronik. Salah satu informasi yang membutuhkan kegiatan kemas ulang adalah informasi mengenai jajanan tradisional, kesehatan dan berbagai informasi lainnya. Bahkan masih ada informasi yang berbeda disatukan dalam satu buku atau majalah. Hal ini mengakibatkan sulitnya pengguna informasi dalam mencari informasi yang dibutuhkan.

## **B. Metode Penelitian**

Penulisan makalah ini menggunakan metode deskriptif. Menurut Nazir (2011: 54) metode deskriptif yaitu metode dalam meneliti status kelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran, atau suatu kelas pariwisata pada masa sekarang. Penelitian dilakukan wawancara kepada anggota kelompok usaha jajanan tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan dan mengumpulkan data secara langsung dan observasi untuk memenuhi informasi sebelum masuk ketahapan kemas ulang informasi.

Menurut Arikunto (2010:203) bahwa metode penelitian adalah cara yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data penelitiannya, sedangkan instrument penelitian

adalah alat atau fasilitas yang digunakan peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah, dan hasilnya lebih baik, dalam arti lebih cermat, lengkap, dan sistematis sehingga lebih mudah diolah.

Sesuai dengan jenis data yang telah dikemukakan diatas teknik dan alat pengumpul data dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan daftar pertanyaan atau angket.

### C. Pembahasan

#### 1. Jenis Jajanan Tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan

Jajanan tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan merupakan salah satu destinasi yang bertujuan untuk mempromosikan suatu daerah tentang jajanan tradisional. Jajanan tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan memiliki beberapa jenis setiap daerahnya yaitu dapat dijelaskan pada tabel dibawah ini:

| Nama Tempat | Nama Jajanan  | Keterangan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tarusan     | Kerupuk Lento | Kerupuk Lento merupakan jajanan tradisional khas Kecamatan Koto XI Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan yang banyak diminati oleh masyarakat pribumi maupun masyarakat luar, kerupuk lento ini bisa dijadikan cemilan maupun sebagai lauk pauk, masyarakat luar banyak yang menjadikan kerupuk lento ini sebagai oleh-oleh atau buah tangan dari daerah tersebut, kerupuk lento ini memiliki bentuk yang tipis, bulat dan berwarna kuning. |
| Painan      | Pisang Salai  | Pisang salai merupakan jajanan tradisional yang terdapat pada Kecamatan IV Jurai Painan. jajanan ini bukan merupakan jajanan tradisional khas Kabupaten Pesisir Selatan tetapi banyak ditemukan pedagang-pedagang yang menjual jajanan tradisional ini di kecamatan IV Jurai Painan Pesisir Selatan.                                                                                                                                    |
|             | Tapuang Tapai | Tapuang Tapai merupakan jajanan tradisional yang terdapat pada Kecamatan IV Jurai Painan. jajanan ini bukan merupakan jajanan tradisional khas Kabupaten Pesisir Selatan tetapi banyak ditemukan pedagang-pedagang yang menjual jajanan tradisional ini di                                                                                                                                                                              |

|              |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              |               | kecamatan IV Jurai Painan Pesisir Selatan.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|              | Rakik Kacang  | Rakik Kacang merupakan jajanan tradisional yang terdapat pada Kecamatan IV Jurai Painan. jajanan ini bukan merupakan jajanan tradisional khas Kabupaten Pesisir Selatan tetapi banyak ditemukan pedagang-pedagang yang menjual jajanan tradisional ini di kecamatan IV Jurai Painan Pesisir Selatan.  |
|              | Rakik Maco    | Rakik Maco merupakan jajanan tradisional yang terdapat pada Kecamatan IV Jurai Painan. jajanan ini bukan merupakan jajanan tradisional khas Kabupaten Pesisir Selatan tetapi banyak ditemukan pedagang-pedagang yang menjual jajanan tradisional ini di kecamatan IV Jurai Painan Pesisir Selatan.    |
|              | Kripik Talas  | Kripik Talas merupakan jajanan tradisional yang terdapat pada Kecamatan IV Jurai Painan. jajanan ini bukan merupakan jajanan tradisional khas Kabupaten Pesisir Selatan tetapi banyak ditemukan pedagang-pedagang yang menjual jajanan tradisional ini di kecamatan IV Jurai Painan Pesisir Selatan.  |
|              | Kripik Pisang | Kripik Pisang merupakan jajanan tradisional yang terdapat pada Kecamatan IV Jurai Painan. jajanan ini bukan merupakan jajanan tradisional khas Kabupaten Pesisir Selatan tetapi banyak ditemukan pedagang-pedagang yang menjual jajanan tradisional ini di kecamatan IV Jurai Painan Pesisir Selatan. |
| Batang Kapas | Pinukuik      | Pinukuik ini merupakan jajanan tradisional khas Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan, pinukuik ini juga banyak diminati oleh masyarakat pribumi maupun oleh masyarakat luar, pinukuik biasa dijadikan cemilan keluarga                                                                    |

|         |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |          | <p>maupun cemilan saat di dalam perjalan, pinukuik juga banyak dijadikan sebagai oleh-oleh atau buah tangan oleh masyarakat pribumi maupun masyarakat luar tapi pinukuik ini tidak bisa bertahan begitu lama karena salah satu bahan yang digunakan saat pembuatan pinukuik adalah santan, bentuk dari pinukuik ini bulat dan berwarna putih.</p>                                                                                                                                                       |
|         | Mangkuak | <p>Mangkuak merupakan salah satu jajanan tradisional yang ada di Kecamatan Batang Kapas Pesisir Selatan, mangkuak juga banyak diminati oleh masyarakat pribumi maupun masyarakat luar yang singgah di kecamatan batang kapas, mangkuak banyak dijadikan masyarakat sebagai cemilan oleh-oleh atau buah tangan.</p>                                                                                                                                                                                      |
|         | Kue Poci | <p>Kue poci juga merupakan jajanan tradisional khas Kecamatan Batang Kapas yang bertempat di Sungai Pampan. Kue poci ini berbentuk segita yang dibungkus dengan daun pisang yang berisi campuran kelapa dengan gula merah.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Kambang | Putu     | <p>Putu merupakan jajanan tradisional khas Kecamatan Lengayang Nagari Kambang Kabupaten Pesisir Selatan, kue putu kambang ini memiliki tekstur dan sajian yang berbeda dari kue putu biasanya. dibungkus dengan daun pisang dan ukurannya pun bervariasi, adonannya bercampur beras pulut, kukusan kelapa dibubuhi gula aren atau gula nira enau. sesuai namanya, kue putu kambang sangat sulit ditemukan di pasar-pasar tradisional lain kecuali di kecamatan lengayang kabupaten pesisir selatan.</p> |

*Sumber: Dinas Pariwisata Kabupaten Pesisir Selatan 2018*

## **2. Pendapatan Pedagang Jajanan Tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan**

### **a. Tarusan**

Pada Kecamatan Xi Koto Tarusan memiliki jajanan yang sangat khas yaitu kerupuk lento. Kerupuk lento ini dikelola oleh Bapak Adi, pada toko ini memiliki beberapa pegawai untuk melayani pembeli. usaha Bapak Adi dalam satu hari memiliki modal Rp.1.000.000 sampai 1.500.000 per hari, serta gaji yang diberi kepada pegawai yang bekerja di toko sebesar Rp.50.000 per orang. Tujuan dari usaha ini yaitu selain memberi pekerjaan kepada pengangguran, juga bertujuan untuk memajukan destinasi di kabupaten pesisir selatan tentang jajanan tradisional. Harga satu kantong plastik kerupuk lento ini kurang lebih Rp.5.000 per kantong.

### **b. Painan**

Kecamatan IV Jurai Painan memiliki beberapa jajanan tradisional yang pertama yaitu pisang salai. Pisang Salai merupakan usaha yang telah lama di kelola oleh Ibuk Eli dimana pisang salai ini memiliki banyak penikmat baik di daerah tersebut maupun di daerah lainnya. Pendapatan yang didapat oleh ibuk Eli dalam menekuni usaha ini mencapai lebih dari Rp2.500.000 per hari. Harga satuan Pisang Salai ini yaitu Rp10.000 per kantong.

Jajanan kedua yang terdapat di Kecamatan IV Jurai Painan yaitu tapuang tapai. Tapuang Tapai ini dikelola oleh ibuk Yeldimir. Usaha ibu epa ini juga memiliki banyak penikmat baik didalam maupun diluar daerah dalam satu hari usaha ini dapat menghasilkan pendapatan Rp500.000 dalam satu hari. Harga satuan Tapuang Tapai ini yaitu Rp3.000 per bungkus.

Jajanan tradisional yang ketiga di Kecamatan IV Jurai Painan yaitu kue arek-arek pinang. Kue Arek-arek Pinang ini dikelola oleh ibu Suryani. Dalam satu hari usaha ini dapat menghasilkan pendapatan Rp1.000.000 per hari. Harga satuan kue ini yaitu Rp.10.000 per bungkus.

Jajanan tradisional yang keempat di Kecamatan IV Jurai Painan yaitu rakik kacang dan rakik maco. Rakik Kacang dan Rakik Maco ini dikelola oleh ibu Safrida. Dalam satu hari usaha ini dapat menghasilkan pendapatan Rp1.500.000 per hari. Harga satuan jajanan ini yaitu Rp.10.000 per bungkus.

Jajanan tradisional yang keenam di Kecamatan IV Jurai Painan yaitu kripik pisang. Kripik Pisang ini dikelola oleh bapak Marliswar. Dalam satu hari usaha ini dapat menghasilkan pendapatan Rp1.500.000 per hari. Harga satuan jajanan ini yaitu Rp.10.000 per bungkus.

### **c. Batang Kapas**

Kecamatan Batang Kapas memiliki beberapa jajanan tradisional yang pertama yaitu pinukuik. Pinukuik merupakan usaha yang telah lama di kelola oleh ibuk enggi dimana pinukuik ini memiliki banyak penikmat baik di daerah tersebut maupun di daerah lainnya. Pendapatan yang didapat oleh ibu enggi dalam menekuni usaha ini mencapai lebih dari Rp.2.000.000 per hari. Harga satuan pinukuik ini yaitu Rp.1.000 per buah.



Jajanan kedua yang terdapat di Kecamatan Batang Kapas yaitu kue Mangkuak. Kue mangkuak ini dikelola oleh ibuk Mesfarina atau biasa dikenal dengan ibu epa. Usaha ibu epa ini juga memiliki banyak penikmat baik didalam maupun diluar daerah dan usaha ini sudah dikelolanya lebih dari 3 tahun, dalam satu hari usaha ini dapat menghasilkan pendapatan Rp.1.000.000 sampai 1.500.000 dalam satu hari. Harga satuan mangkuak ini yaitu Rp.1.000 per buah.

Jajanan tradisional yang terdapat di Kecamatan Batang Kapas yang terakhir adalah kue poci. Kue poci ini dikelola oleh ibu upit, yang telah ditekuni semenjak tahun 2008 silam. Dalam satu hari usaha ini dapat menghasilkan pendapatan Rp.500.000 sampai 1.000.000 per hari. Harga satuan kue ini yaitu Rp.1.000 per buah.

**d. Kambang**

Pada daerah Kambang juga memiliki jajanan khas daerahnya yaitu putu kambang yang banyak memiliki pelanggan yang bersingahan untuk membeli jajanan ini. Usaha ini dikelola oleh ibu susi yang telah berdiri sejak tahun 2008 dalam satu hari jajanan ini bisa menghasilkan pendapatan lebih dari Rp 1.500.000 dalam satu hari. Harga satuan putu kambang ini yaitu mulai Rp 2.000 hingga Rp 4.000 per porsi.

**3. Proses Pengemasan Ulang Informasi tentang Jajanan Tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan**

Pengemasan ulang informasi tentang jajanan tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan ini dilakukan dengan cara melakukan penelitian langsung ke Dinas Pariwisata Kabupaten Pesisir Selatan dengan melakukan survei lapangan ke pasar-pasar tradisional dan meermwawancarai narasumber yang bekerja sebagai pembuat makanan atau jajanan tradisional yang ada di Kabupaten Pesisir Selatan.

Proses yang dilakukan untuk mengemas ulang informasi tentang jajanan tradisional yang ada di Kabupaten Pesisir Selatan meliputi beberapa tahapan, yaitu: a) Melakukan identifikasi tentang selera makanan masyarakat atau pengguna yaitu dengan melihat ketertarikan masyarakat luas yang bukan penduduk asli Pesisir Selatan tentang jajanan tradisional; b) Melakukan pemeriksaan pengumpulan informasi serta pemilihan sumber informasi yaitu dengan mendata kemauan serta selera masyarakat terhadap jajanan tradisional yang ada di Kabupaten Pesisir Selatan dan memberikan informasi yang tepat sesuai dengan kebutuhan pengguna atau masyarakat; c) memilih sumber-sumber yang mengandung nilai informasi yang berguna, sumber informasi yang dipilih berdasarkan hasil observasi lapangan serta wawancara terhadap beberapa narasumber dan informasi yang di dapat dari beberapa jurnal dan artikel ilmiah; d) mengevaluasi validitas informasi yaitu setelah melakukan wawancara terhadap narasumber selanjutnya langsung mengevaluasi kebenaran dari penjelasan narasumber dengan melihat langsung ke lapangan untuk mencari jajanan tradisional yang ada di Kabupaten Pesisir Selatan; e) Mereview, menganalisis, mengestrak informasi kedalam bentuk informasi yang lebih efektif dan efisien bagi pemakai yaitu setelah melakukan wawancara dan observasi selanjutnya adalah mereview kembali informasi-informasi yang didapat serta memilih dan mengelompokan informasi berdasarkan kebutuhan pengguna atau masyarakat; f) Mengemas kembali informasi kedalam bentuk yang sesuai dengan kebutuhan pemakai,

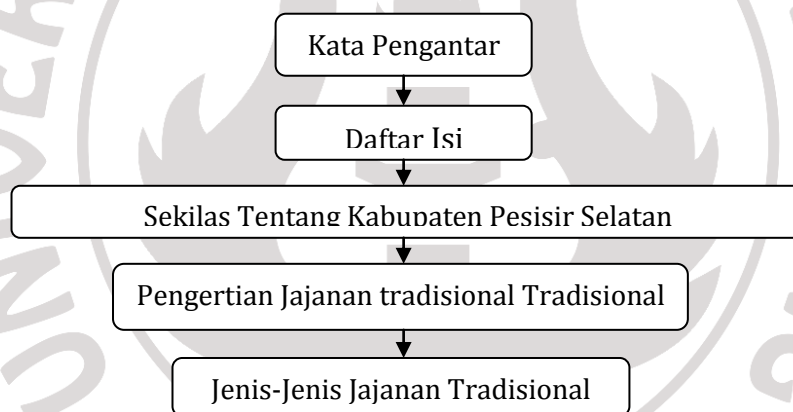
yaitu mengemas informasi tersebut kedalam bentuk buku yang menarik dengan tujuan agar setiap pengguna informasi dapat tertarik dalam membaca buku tersebut tanpa batasan usia; g) terakhir yaitu menyebar luaskan informasi dengan cara promosi mulai dari perpustakaan, media social, brosur dan lainnya.

Sebelum membuat produk kedalam bentuk buku penulis membuat rancangan buku yang akan dibuat. Tujuan penulis dalam membuat rancangan ini agar dapat memudahkan penulis dalam mengerjakan pembuatan buku, rancangan ini dibuat sebagai pedoman penulis dalam membuat buku.

Proses rancangan pembuatan buku adalah sebagai berikut:

**1. Menyusun kerangka penulisan**

Menyusun kerangka penulisan adalah rencana kerja yang memuat ketentuan-ketentuan pokok bagaimana suatu topik harus diperinci dan dikembangkan secara teratur. Fungsi dari penyusunan kerangka penulisan adalah untuk memperlihatkan pokok bahasan dan memudahkan dalam penyusunan penulisan sehingga lebih baik dan teratur. Kerangka penulisan buku dapat dilihat pada bagan berikut.



**2. Pembuatan Cover**

Cover merupakan bagian dari buku yang berfungsi untuk melindungi bagian dalam buku serta memberikan daya tarik kepada pembaca dan juga dapat memberikan identitas dari keseluruhan buku. Cover dari produk penulis dominan berwarna biru, didalam cover terdapat judul dari kemas ulang informasi, nama penulis serta nama Universitas Negeri Padang, cover dapat dilihat pada gambar dibawah ini.

Gambar 1.

Cover Buku Kemas Ulang Informasi

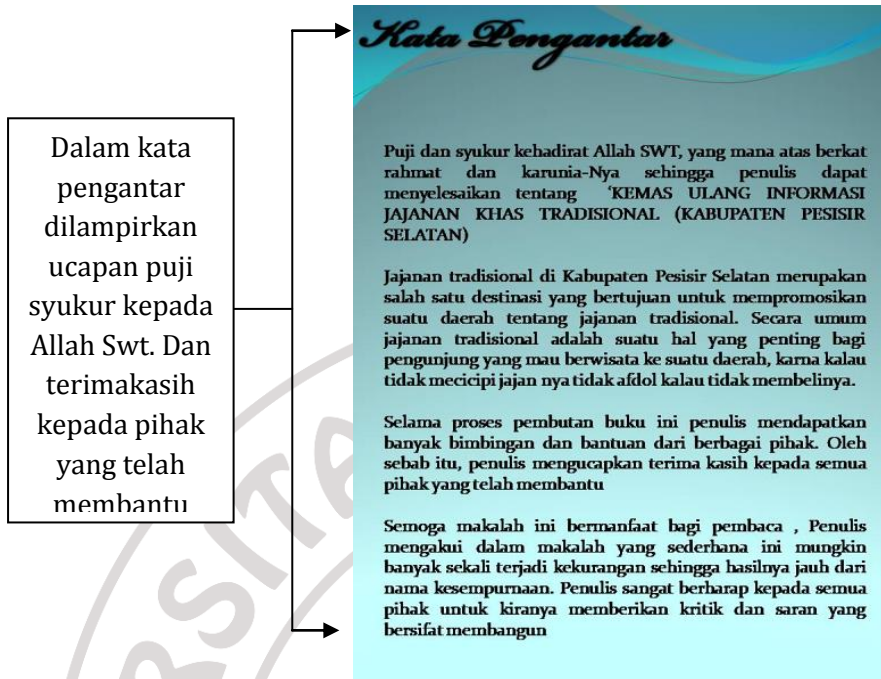




3. Kata Pengantar

Kata pengantar merupakan bagian penting dalam pembuatan buku atau makalah, kata pengantar merupakan bagian awal buku yang di dalamnya terdapat ucapan puji syukur dan terimakasih penulis terhadap pihak-pihak yang terkait serta mencakup isi keseluruhan buku dan tujuan dari pembuatan buku.

Gambar 2.  
Kata Pengantar



4. Daftar Isi

Daftar isi merupakan lembaran halaman yang menjadi petunjuk pokok isi buku yang dilengkapi dengan nomor halaman. Daftar isi ini sangat berguna bagi pembaca untuk mengetahui secara garis besar isi buku tersebut. Pada pembuatan buku kemas ulang ini daftar isi sangat penting untuk mempercepat pencarian informasi yang terdapat pada buku tersebut. Rancangan daftar isi dapat dilihat pada gambar dibawah ini.

Gambar 3  
Rancangan Daftar Isi Buku

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>DAFTAR ISI</b>                                                         |    |
| Kata Pengantar.....                                                       | i  |
| Daftar Isi.....                                                           | ii |
| Sekilas Tentang Pesisir Selatan.....                                      | 1  |
| Jenis Jajanan Tradisional.....                                            | 3  |
| a. Kerupuk Lento.....                                                     | 4  |
| c. Pinukuik.....                                                          | 5  |
| d. Mangkuak.....                                                          | 6  |
| d. Kue Poci.....                                                          | 7  |
| e. Putu.....                                                              | 8  |
| Pendapatan Pedagang Jajanan Tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan..... | 9  |
| a. Tarusan.....                                                           | 10 |
| b. Batang Kapas.....                                                      | 11 |
| c. Kambang.....                                                           | 12 |
| Penutup.....                                                              | 13 |
| a. Simpulan.....                                                          | 13 |
| b. Saran.....                                                             | 13 |

ii

5. Isi Pokok Buku

Isi pokok buku merupakan inti dari sebuah buku, didalamnya terdapat banyak informasi tentang penjelasan yang terkait dengan semua tanaman obat-obatan salah satu isi pokok buku dapat dilihat pada gambar dibawah ini.

Gambar 4.

Isi Pokok Buku



6. Penutup

Bagian penutup merupakan akhir kata dibagian belakang buku yang di dalamnya terdapat kesimpulan serta saran penulis bagi pembaca. Rancangan penutup dapat di lihat pada gambar dibawah ini.

Gambar 5.

Penutup (Simpulan dan Saran)



#### D. Simpulan dan saran

Berdasarkan pembahasan dari bab sebelumnya ada beberapa langkah dalam pembuatan kemas ulang informasi jajanan tradisional yaitu: *Pertama*, mengetahui apa saja jeni-jenis jajanan tradisional khas Kabupaten Pesisir Selatan yang terdiri dari: (1) Kerupuk Lento, (2) Pinukuik, (3) Mangkuak, (4) Kue Poci, (5) Putu. Dengan adanya kemas ulang informasi jajanan tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan dapat memudahkan wisatawan yang datang dari luar untuk mencari oleh-oleh khas dari tempat tersebut dengan mudah.

*Kedua*, mengetahui berapa pendapatan serta harga per porsi jajanan tradisional yang ada di Kabupaten Pesisir Selatan yaitu: (1) Daerah Tarusan nama jajanan yang dijual yaitu kerupuk lento dengan harga Rp5.000 per kantong, (2) Daerah Painan ada beberapa jajanan tradisional yaitu: (a) Pisang Salai, harga jajanan ini per bungkus nya yaitu Rp10.000, (b) Tapuang Tapai, harga jajanan ini per bungkus nya yaitu Rp5.000, (c) Arek-arek Pinang, harga jajanan ini per bungkus nya yaitu Rp10.000, (d) Rakik Kacang, harga jajanan ini per bungkus nya yaitu Rp10.000, (e) Rakik Maco, harga jajanan ini per bungkus nya yaitu Rp5.000, (f) Kripik Talas, harga jajanan ini per bungkus nya yaitu Rp10.000, (g) Kripik Pisang, harga jajanan ini per bungkus nya yaitu Rp10.000, (3) Daerah Batang Kapas nama jajanan yang dijual cukup banyak diantaranya yaitu: (a) Pinukuik, harga jajanan ini per potongnya yaitu Rp1.000, (b) Mangkuak, harga jajanan ini perpotong yaitu Rp1.000, (c) Kue Poci, harga jajanan ini perpotong yaitu Rp1.000, (4) Daerah Kambang nama jajanan yang dijual yaitu putu kambang dengan harga Rp2.000 sampai Rp4.000 per porsi, Menjelaskan beberapa proses tahapan dan rancangan dalam pembuatan kemas ulang informasi jajanan tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan yaitu: (1) menjelaskan identifikasi tentang selera masyarakat atau pengguna, (2) menjelaskan pengumpulan informasi serta pemilihan sumber informasi, (3) memilih sumber-sumber yang mengandung nilai informasi yang berguna, (4) mengevaluasi validitas informasi, (5) meriview, menganalisis, mengestrak yang sesuai dengan kebutuhan pengguna informasi, (7) menyebarkan informasi dengan cara promosi.

Catatan: artikel ini disusun berdasarkan makalah tugas akhir penulis dengan pembimbing Dr. Nurizzati, M.Hum.

## DAFTAR RUJUKAN

- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik Revisi VI*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Fatmawati, Endang. 2014. *Kemas Ulang Informasi: Suatu Tantangan Bagi Pustakawan*. Di unduh dari: <http://pustakawan.perpusnas.go.id/jurnal/2014/KEMAS%20ULANG%20INFORMASI%20SUATU%20TANTANGAN%20BAGI%20PUSTAKAWAN.pdf>. (17 Mei 2018).
- NS, S. 2005. *Tanggung Jawab Perpustakaan dalam Mengembangkan Masyarakat Informasi*. Jakarta: Panta Rei.
- Nugroho, B. 2008. *Kemas Ulang Informasi (Information Repackaging)*. <http://budinugroho-kemas-ulang-informasi.pdf>. diakses 8 Juni 2017.
- Wicaksono, H. 2016 "Kompetensi Perpu stakaan dan Pustakawan Dalam Implementasi Teknologi Informasi di Perpustakaan". [http://dev.perpusnas.go.id/assets/uploads/2016/02/2\\_artikel\\_hendrowic\\_aksono.pdf](http://dev.perpusnas.go.id/assets/uploads/2016/02/2_artikel_hendrowic_aksono.pdf). diakses 10 Juni 2017.