

PENYUSUNAN ENSIKLOPEDIA MAKANAN KHAS SUMATRA BARAT

Nuryusro Maharani¹, Elva Rahmah²

Program Studi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan

FBS Universitas Negeri Padang

email: nuryusrom@gmail.com

Abstract

In this writing discussed about making a food encyclopedia typical of West Sumatra. The purpose of writing this paper aims to describe the making of an encyclopedia of typical food in West Sumatra. The research method used in this study is descriptive method with data collection techniques through interviews. Data collection through interviews was conducted with the communities in each region in West Sumatra. Based on the data analysis, it can be concluded that the stages in the making of the encyclopedia of West Sumatra typical foods are as follows: 1) information tracing to every region in West Sumatra; 2) Collection of food data typical of West Sumatra is collected based on the results of the search for information from information sources, namely typical restaurant outlets in each region in West Sumatra; 3) the editing or checking process is carried out by completing the lack of writing the wrong word; 4) create a printed encyclopedia for West Sumatra food.

Keywords: *food, West Sumatra, and encyclopedia*

A. Pendahuluan

Makan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Dalam memenuhi kebutuhan tersebut, seseorang memilih makanan yang sesuai dengan selera. Menurut Marwanti (2000: 2) adapun faktor-faktor yang mempengaruhi sikap seseorang dalam pemilihan makanan yaitu lingkungan masyarakat, lingkungan keluarga, dan dorongan dalam diri Makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun-temurun disebut makanan tradisional (Marwanti, 2000: 112). Makanan tradisional mempunyai artian suatu makanan rakyat sehari-hari, baik berupa makanan pokok, selingan, atau sajian khusus yang sudah ada secara turun-temurun dari zaman nenek moyang. Adapun ciri-ciri makanan tradisional menurut Sosrodiningrat (dalam Marwanti, 2000:113) yaitu: (1) Resep makanan diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya.(2) Pengolahan makanan menggunakan alat tradisional tertentu. (3) Teknik pengolahan makanan merupakan teknik yang harus dilakukan, untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari makanan. Hal tersebut juga diperkuat dengan hasil wawancara yang dilakukan oleh Nurhayati, dkk (2013:46) dalam penelitiannya yang berjudul "Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa serta Alternatif Pengembangannya", yaitu sebagai berikut: (1) Diolah berdasarkan resep atau bumbu yang telah dikenal dan diterapkan secara turun temurun dalam sistem keluarga atau masyarakat. (2) Bahan baku tersedia di daerah setempat. (3) Cara pengolahan makanan dilakukan secara spesifik menurut cara-cara yang telah dikembangkan oleh masyarakat setempat. Makanan tersebut termasuk salah satu aset budaya warisan nenek moyang,

¹Mahasiswa penulis makalah Prodi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan, wisuda periode Desember 2018.

²Pembimbing, Dosen FBS Universitas Negeri Padang.

oleh sebab itu wajib dijaga dan dilestarikan. Salah satu cara menjaga dan melestarikan makanan tradisional yaitu dengan mempelajari dan senang mengkonsumsinya.

Saat ini tidak ada media penelusuran informasi yang cepat dan mudah terutama untuk makanan khas Sumatra Barat yang begitu banyak masyarakat kesulitan menemukan informasi tentang makanan khas Sumatra Barat. Dengan adanya berbagai macam makanan khas Sumatra Barat yang harus dilakukan adalah pembuatan ensiklopedia. Menurut Estabrook (dalam buku Yusup, 2009: 11) sudut pandang dunia kepustakaan dan perpustakaan, informasi adalah suatu rekaman fenomena yang diamati atau bisa juga berupa putusan-putusan yang dibuat seseorang. Menurut Undang-Undang No. 14 (2008: 2) informasi adalah keterangan, pernyataan, gagasan, dan tanda-tanda yang mengandung nilai, makna, dan pesan, baik data, fakta maupun penjelasannya yang dapat dilihat, didengar, dan dibaca yang disajikan dalam berbagai kemasan dan format sesuai dengan perkembangan teknologi informasi dan komunikasi secara elektronik ataupun nonelektronik.

Ensiklopedi merupakan karya universal yang didalamnya terdapat uraian berbagai macam bidang ilmu atau salah satu cabang ilmu pengetahuan dengan entri yang disusun secara alfabetis (HS, 2009:76). Pernyataan tersebut didukung oleh Surawan (2001:164) yang menyebutkan bahwa ensiklopedi merupakan buku atau serangkaian buku yang berisi pengetahuan lengkap mencakup salah satu atau berbagai cabang ilmu pengetahuan yang disusun berdasarkan abjad. Chaer (2007:181) juga menyebutkan bahwa ensiklopedi merupakan buku referensi yang menerangkan sesuatu yang dilambangkan dengan keterangan informasi yang sangat luas dan jelas.

Menurut Recha (2015: 9) ensiklopedia memiliki ciri-ciri yaitu : (1) Terdapat artikel atau topik, dan sub topik. (2) Terdapat definisi artikel atau topik dan diikuti penjelasan umum. (3) Terdapat rujuk silang (*cross reference*) atau *further more, see also, running index*, dll. (4) Terdapat paragraf, gambar, table atau grafik. (5) Disusun dan disajikan secara sistematis alfabetis. (5) terdapat indeks. (6) terdapat tambahan "faktaneka", yaitu aneka faktan ilmu pengetahuan. Dan (7) terdapat petunjuk penggunaan yang berisi penjelasan umum isi buku serta bagian-bagian penting buku.

Menurut Suwarno W. (2011:62) ensiklopedi mempunyai 3 (tiga) tujuan utama, yaitu (a) *source of answer to fact question*, yaitu sebagai sumber jawaban atas pertanyaan-pertanyaan yang memerlukan fakta dan kenyataan serta data-data, (b) *source of background information*, yaitu sebagai sumber informasi yang memuat topik atau pengetahuan dasar yang ada hubungannya dengan suatu subyek dan berguna untuk penelusuran lebih lanjut, dan (c) *direction service*, yaitu merupakan suatu layanan pengarahan terhadap bahan-bahan lebih lanjut untuk para pembaca terhadap topik-topik yang dibahas. Sedangkan menurut Yusuf (2009:413) yang menyatakan bahwa tujuan ensiklopedi adalah (a) menyediakan sumber jawaban mengenai pertanyaan tentang fakta yang bersifat sederhana, (b) menyediakan sumber latar belakang informasi bagi para ahli dan orang awam, dan (c) adanya pengarahan berupa bibliografi di setiap akhir bacaan atau artikel.

Menurut Saleh & Janti G. Sujana (2009:78) ensiklopedi terbagi atas 3 (tiga) jenis, yaitu (a) ensiklopedi umum/nasional adalah ensiklopedi yang berisi informasi dasar tentang hal-hal atau kejadian-kejadian umum, (b) ensiklopedi khusus/subjek adalah ensiklopedi yang isinya mengenai subjek tertentu, dan (c) ensiklopedi internasional adalah ensiklopedi yang memuat semua informasi di dunia, yang berasal dari suatu negara atau sekelompok negara tertentu.

Pendapat tersebut selaras dengan Lasa Hs (2009:76) yang membagi ensiklopedi atas 3 macam, yaitu (a) ensiklopedi umum memuat informasi mengenai berbagai macam bidang ilmu pengetahuan, (b) ensiklopedi khusus yaitu menghimpun salah satu cabang ilmu pengetahuan/bidang, dan (c) ensiklopedi nasional yaitu menyajikan informasi dasar tentang subjek, kejadian, peristiwa, tokoh, konsep, yang diterbitkan untuk suatu negara.

Manfaat ensiklopedia ada tiga yaitu : (1) Sebagai saran untuk mencari informasi dasar mengenai berbagai masalah., (2) Sebagai sarana utama dalam langkah awal untuk melakukan sesuatu kajian mengenai suatu subjek, (3) Sebagai sarana dalam mengetahui kebenaran suatu informasi.

Salah satu Provinsi yang banyak memiliki makanan tradisional adalah Sumatra Barat. Sumatra Barat merupakan Provinsi di Indonesia yang kaya akan beragam wisata dengan Padang sebagai ibu kotanya. Propinsi Sumatra Barat yang biasanya di kenal dengan nama Minangkabau. Daerah Minangkabau sangat terkenal dengan wisata alam, wisata budaya, dan wisata kuliner. Tetapi di daerah Minangkabau ini sangat terkenal sekali dengan wisata kulinernya, di karenakan banyak sekali ragam macam kuliner tradisional yang dimiliki di daerah ini. Seiring dengan perkembangannya, Sumatra Barat terkenal dengan wisata kulinernya. Terdapat banyak jenis dan variasi makanan khas Sumatra Barat berdasarkan daerah, kota atau kabupatennya. Meskipun beraneka ragam masakan Minangkabau bukan hanya berasal dari kota Padang, namun masakan Minangkabau terlanjur dikenal masyarakat awam dengan masakan Padang. Setiap daerah mempunyai makanan dan minuman khas dari masing-masing. Beberapa makanan dari Sumatra Barat yang populer adalah: rending, dendeng balado, sate, soto padang, dll. Makanan tradisional Minangkabau ini di olah dengan bumbu dan rempah yang sulit di tiru oleh daerah lain maupun negara lain di karenakan keunikannya yang beragam. Sehingga makanan tradisionalnya memiliki ciri khas tersendiri karena keunikannya.

B. Metodologi Penelitian

Metode yang digunakan dalam makalah ini adalah metode deskriptif. Menurut Nazir (2011: 54) metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antarfenomena yang diselidiki. Proses pembuatan ensiklopedia makanan khas Sumatra Barat dimulai dengan mengumpulkan data-data, mengetik dan merancang buku ensiklopedia, menyusun data-data makanan khas Sumatra Barat menjadi bentuk buku ensiklopedia. Pembuatan ensiklopedia makanan khas Sumatra Barat disusun berdasarkan abjad nama makanan khas tersebut.

C. Pembahasan

1. Langkah-langkah Pembuatan Ensiklopedia Makanan Khas Sumatra Barat.

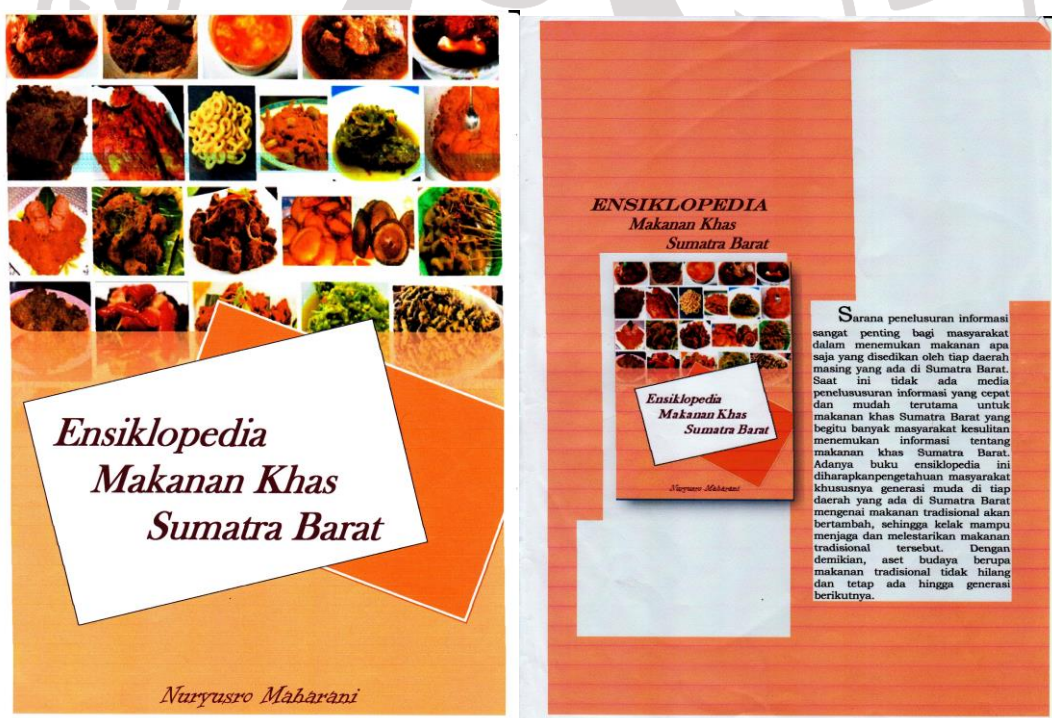
Pertama, melakukan penelusuran informasi atau penelusuran literatur ke sumber informasi makanan tradisional Sumatra Barat yaitu pada masyarakat asli daerah tersebut dan outlet pusat rumah makan yang ada di daerah Sumatra Barat. Penelusuran informasinya yaitu mencari informasi ke tempat tujuan pengambilan informasi. Penelusuran informasi yaitu sebuah kebutuhan hidup yang digunakan untuk merencanakan, mengambil tindakan dan melakukan apa yang dibutuhkan untuk mendapatkan sebuah pemahaman yang dapat diterima oleh akal. Proses penelusuran informasi menjadi penting untuk menghasilkan sebuah temuan atau informasi yang relevan, akurat dan tepat. Proses yang tepat akan menghasilkan informasi yang tepat pula. Tujuan dari kegiatan penelusuran informasi adalah untuk mendapatkan informasi literatur yang dibutuhkan oleh peneliti, pengambil kebijaksanaan dan pengguna.

Kedua, selanjutnya adalah mengumpulkan informasi-informasi yang telah di dapat. Selanjutnya data atau informasi tersebut biasanya disebut catatan lapangan. Dalam tahap ini diperlukan informasi tentang kuliner khas yang ada di setiap daerah Sumatra Barat. Pengumpulan data dilakukan secara langsung dengan datang ke setiap daerah dan mengumpulkan data dari narasumber yaitu pengetahuan tentang makanan tradisional, dan pendapat tentang buku ensiklopedia makanan tradisional.

Ketiga, proses *editing* atau pengecekan kesesuaian secara keseluruhan dilakukan dengan melengkapi kekurangan yang ada, memeriksa pengetikan, serta susunan kata-kata yang salah. Dalam pengetikan penulis melakukan pengetikan dengan huruf yang digunakan adalah *Bookman Old Style* dengan ukuran huruf 12. Dalam pengetikan buku ensiklopedia jarak antar ketikan adalah 1 spasi. Inti dari mengedit yaitu adalah suatu proses yang diawali dengan persiapan data yang diambil berupa tulisan, visual, audio kemudian dilakukan proses koreksi, kondensi, organisasi, dan modifikasi pada data tersebut sehingga menghasilkan output berupa informasi yang benar, konsisten, akurat dan lengkap.

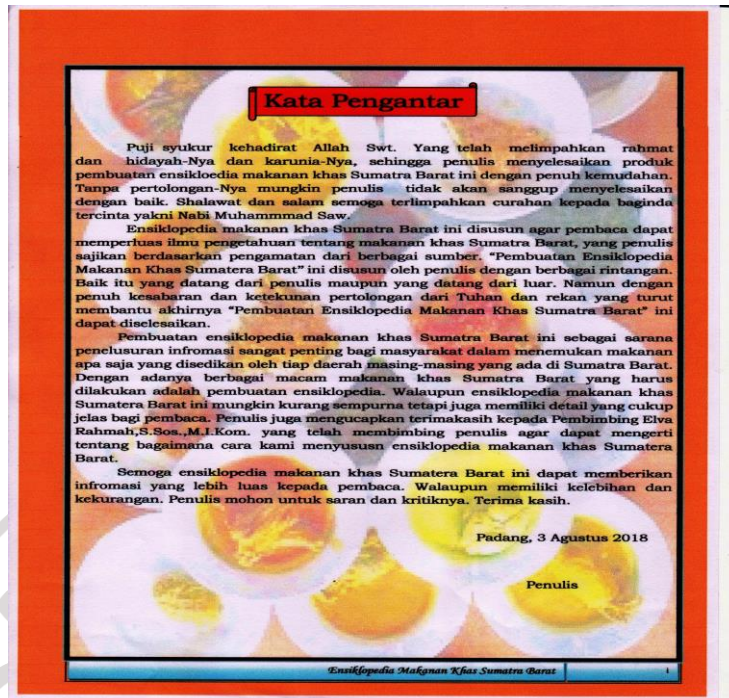
Keempat, pembuatan produk. Ensiklopedia Makanan Khas Sumatra Barat dibuat dengan menggunakan aplikasi CorelDRAW X8. Alasannya yaitu agar lebih mudah dalam *men-design* produk yang akan dibuat, serta tersedianya berbagai pilihan menu yang digunakan untuk mendukung tampilan produk agar lebih menarik. Ukuran kertas yang dipilih dalam proses pembuatan yaitu 29 x 21 cm. Setiap halaman terdapat gambar pada tampilan *background* seperti gambar makanan khas Sumatra Barat, seperti rendang, soto padang, palai rinuik, dll. Selain itu juga terdapat gambar dalam setiap entri atau pokok bahasan yang mendukung guna mempermudah pembaca sehingga dapat lebih memahami uraian yang detil pada tiap pokok bahasan.

Adapun tahapan dalam pembuatan buku ensiklopedia sebagai berikut: *Pertama*, pembuatan *cover* (sampul depan) buku ensiklopedia merupakan kulit keras pada bagian luar buku yang berisikan judul dari buku, dan disertai dengan beberapa gambar pendukung. Desain buku ensiklopedia yang dikembangkan penulis berjudul "Ensiklopedia Makanan Khas Sumatra Barat".



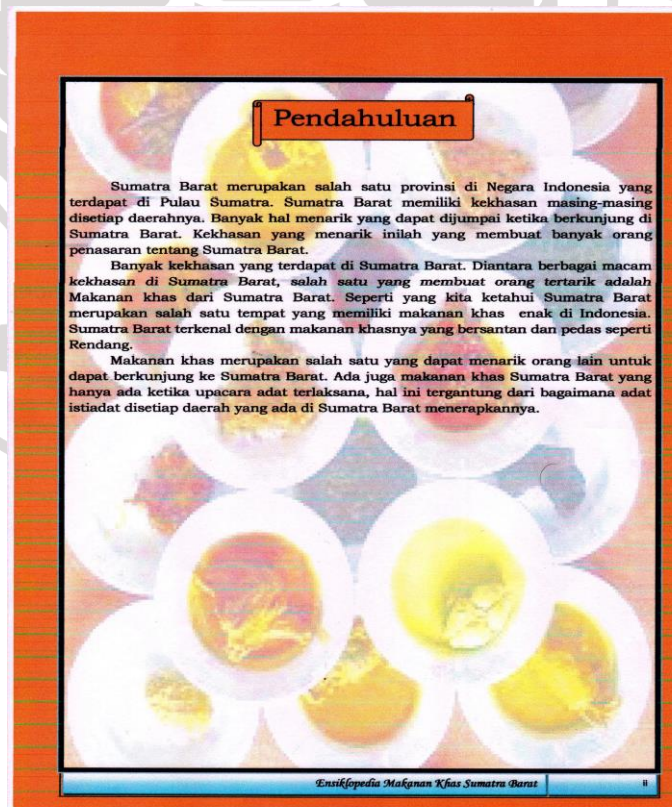
Gambar 1. Sampul depan dan belakang buku ensiklopedia

Kedua, kata pengantar. Kata pengantar berisikan ungkapan syukur dan ucapan terimakasih terhadap pihak-pihak yang membantu proses pembuatan buku serta manfaat buku ensiklopedia. Kata pengantar adalah halaman yang berisi ucapan terima kasih atas selesainya produk yang dibuat serta harapan terhadap produk yang dibuat semoga dapat membantu dan menambah wawasan pembaca.



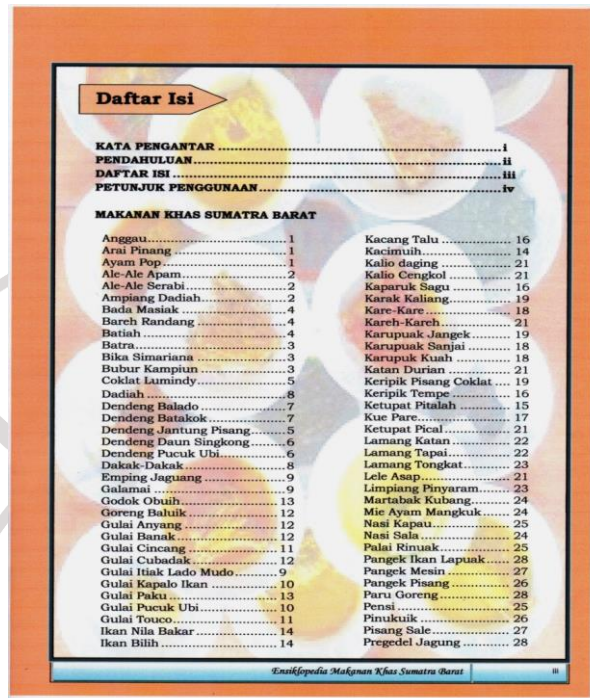
Gambar 2. Kata Pengantar

Ketiga, pendahuluan. Pendahuluan berisikan secara ringkas pengantar mengenai makanan tradisional yang ada di setiap daerah di Sumatera Barat.



Gambar 3. Pendahuluan

Keempat, Daftar isi berisikan daftar informasi yang dicari terletak pada halaman berapa yang terdapat pada sebuah buku atau penulisan. Berfungsi untuk memudahkan mencari judul penulisan secara cepat tanpa harus mencari satu per satu.



Daftar Isi

KATA PENGANTAR i
PENDAHULUAN ii
DAFTAR ISI iii
PETUNJUK PENGGUNAAN iv

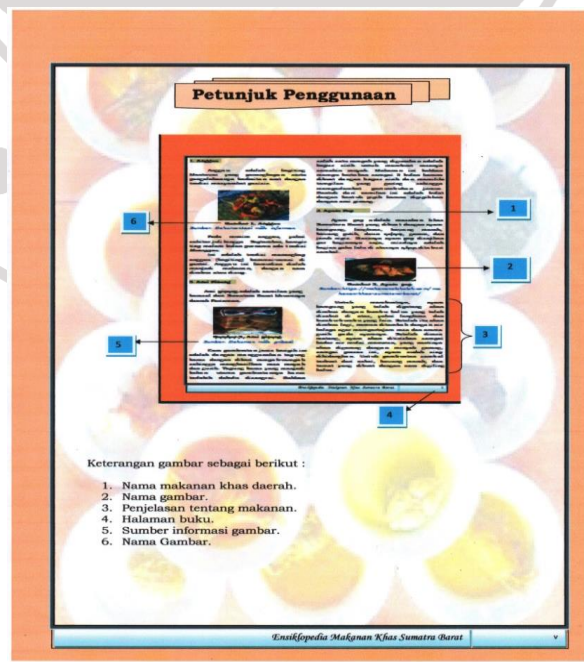
MAKANAN KHAS SUMATRA BARAT

Anggau.....	1	Kacang Talu.....	16
Arai Pisang.....	1	Kacimuih.....	14
Ayam Pop.....	1	Kaliu daging.....	21
Ale-Ale Apam.....	2	Kalio Cengkol.....	21
Ale-Ale Serabi.....	2	Kaparuk Sagu.....	16
Ampiang Dadiah.....	2	Karak Kaliang.....	19
Bada Masak.....	4	Kare-Kare.....	18
Bareh Randang.....	4	Kareh-Kareh.....	21
Batah.....	4	Karupak Jangek.....	19
Batra.....	3	Karupak Sanjai.....	18
Bika Simariani.....	3	Karupak Kuah.....	18
Bubur Kampitun.....	3	Katan Durian.....	21
Coklat Lumindy.....	5	Keripik Pisang Coklat.....	19
Dadiah.....	8	Keripik Tempe.....	16
Dendeng Balado.....	7	Ketupat Pitalah.....	15
Dendeng Batakok.....	7	Kue Pare.....	17
Dendeng Jantung Pisang.....	5	Ketupat Pical.....	21
Dendeng Daun Singkong.....	6	Lamang Katan.....	22
Dendeng Pucuk Ubi.....	6	Lamang Tapai.....	22
Dakak-Dakak.....	8	Lamang Tongkat.....	23
Emping Jaguang.....	9	Lele Asap.....	21
Galamai.....	9	Limpiang Pnyaram.....	23
Godok Obauh.....	13	Martabak Kubang.....	24
Goreng Baluk.....	12	Mie Ayam Mangkuk.....	24
Gulai Anyang.....	12	Nasi Kapau.....	25
Gulai Banak.....	12	Nasi Sala.....	24
Gulai Cincang.....	11	Palai Rimuk.....	25
Gulai Cubadak.....	12	Pangek Ikan Lapuak.....	28
Gulai Itiak Lado Mudo.....	9	Pangek Mesin.....	27
Gulai Kapalo Ikan.....	10	Pangek Pisang.....	26
Gulai Paku.....	13	Paru Goreng.....	28
Gulai Pucuk Ubi.....	10	Pensi.....	25
Ikan Nila Bakar.....	14	Pinukuik.....	26
Ikan Bilih.....	14	Pisang Sale.....	27
		Pregelde Jagung.....	28

Ensiklopedia Makanan Khas Sumatra Barat

Gambar 4. Daftar isi buku ensiklopedia makanan khas Sumatra Barat

Kelima, Petunjuk penggunaan, berguna untuk memandu pembaca mengetahui isi/komponen dalam buku ensiklopedia ini. Penjelasan singkat tentang komponen tersebut akan membantu mempermudah pemahaman pembaca tentang materi yang tersaji dalam buku ini.



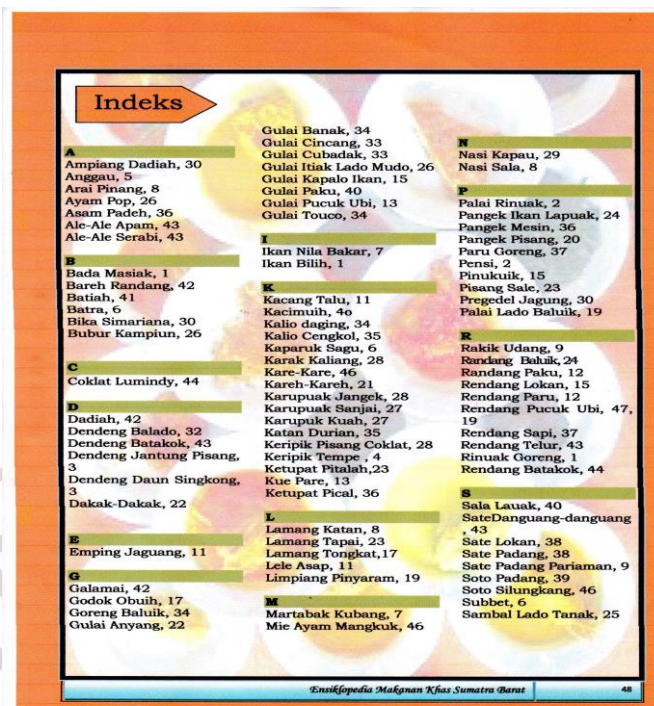
Gambar 5. Petunjuk Penggunaan

Keenam, isi pokok buku yang merupakan unsur-unsur pokok yang terdapat dalam ensiklopedia makanan khas Sumatra Barat. Unsur-unsur yang terdapat artikel tersebut adalah (a) judul. Judul adalah nama yang dipakai untuk buku, bab dalam buku, kepala berita, dan lain-lain; identitas atau cermin dari jiwa seluruh karya tulis, dalam artikel, judul sering disebut juga kepala tulisan; (b) penjelasan dari tiap makanan khas daerah tersebut, berupa asal dari makanan, bahan, cara pembuatan dari awal sampai selesai pembuatan makanan tradisional tersebut; (c) pada acara apa saja biasanya disajikan makanan tradisional tersebut, sebab makanan tradisional tersebut hanya akan di jumpai pada acara-acara tertentu; dan d) gambar. Memasukkan gambar makanan tiap daerah yang telah dikumpulkan dan memberi penjelasan tentang makanan tradisional tersebut. Selanjutnya susun ensiklopedia menurut abjad. Berikut tampilan ensiklopedia makanan khas Sumatra Barat tercetak.



Gambar 6. isi buku ensiklopedia makanan khas Sumatra Barat

Ketujuh, pembuatan indeks buku. Berikut adalah susunan indeks dalam pembuatan ensiklopedia tersebut.



Indeks		
A	Ampiang Dadiah, 30	
	Anggau, 5	
	Arai Pinang, 8	
	Ayam Pop, 26	
	Asam Padeh, 36	
	Ale-Ale Apam, 43	
	Ale-Ale Serabi, 43	
B	Bada Masiak, 1	
	Bareh Randang, 42	
	Batah, 41	
	Batra, 6	
	Bika Simariana, 30	
	Bubur Kampiun, 26	
C	Coklat Lumindy, 44	
D	Dadiah, 42	
	Dendeng Balado, 32	
	Dendeng Batakok, 43	
	Dendeng Jantung Pisang, 3	
	Dendeng Daun Singkong, 3	
	Dakak-Dakak, 22	
E	Emping Jaguang, 11	
G	Galamai, 42	
	Godok Obuih, 17	
	Goreng Baluik, 34	
	Gulai Anyang, 22	
	Gulai Banak, 34	
	Gulai Cincang, 33	
	Gulai Cubadak, 33	
	Gulai Itiak Lado Mudo, 26	
	Gulai Kapalo Ikan, 15	
	Gulai Paku, 40	
	Gulai Pucuk Ubi, 13	
	Gulai Touco, 34	
I	Ikan Nila Bakar, 7	
	Ikan Bilih, 1	
K	Kacang Talu, 11	
	Kacimuh, 46	
	Kallo daging, 34	
	Kallo Cengkol, 35	
	Kaparuk Sagu, 6	
	Karak Kaliang, 28	
	Kare-Kare, 46	
	Kareh-Kareh, 21	
	Karupak Jangek, 28	
	Karupak Kueh, 27	
	Katan Durian, 35	
	Keripik Pisang Coklat, 28	
	Keripik Tempe, 4	
	Ketupat Pitalah, 23	
	Kue Parc, 13	
	Ketupat Pical, 36	
L	Lamang Katan, 8	
	Lamang Tapai, 23	
	Lamang Tongkat, 17	
	Lele Asap, 11	
	Limpiang Pinyaram, 19	
M	Martabak Kubang, 7	
	Mie Ayam Mangkuk, 46	
N	Nasi Kapau, 29	
	Nasi Sala, 8	
P	Palai Rinduak, 2	
	Pangek Ikan Lapuak, 24	
	Pangek Mesin, 36	
	Pangek Pisang, 20	
	Paru Goreng, 37	
	Penisi, 2	
	Pinukuk, 15	
	Pisang Sale, 23	
	Pregedel Jagung, 30	
	Palai Lado Baluik, 19	
R	Rakik Udang, 9	
	Randang Baluik, 24	
	Randang Paku, 12	
	Randang Lokan, 15	
	Randang Paru, 12	
	Randang Pucuk Ubi, 47, 19	
	Randang Sapi, 37	
	Randang Telur, 43	
	Rinduak Goreng, 1	
	Randang Batakok, 44	
S	Sala Lauak, 40	
	Sate Danguang-danguang, 43	
	Sate Lokan, 38	
	Sate Padang, 38	
	Sate Padang Pariaman, 9	
	Soto Padang, 39	
	Soto Silungkang, 46	
	Subbet, 6	
	Sambal Lado Tanak, 25	

Gambar 7. indeks ensiklopedia makanan khas Sumatera Barat.

Indeks merupakan daftar petunjuk letak kata atau istilah yang disusun secara alfabetis dan dilengkapi dengan penunjuk judul dan halaman. Dengan halaman menggunakan indek pembaca akan bertambah mudah mencari informasi yang lebih akurat dan saling keterkaitan dalam ensiklopedia. Dengan adanya buku ensiklopedia makanan khas Sumatera Barat ini masyarakat bisa mencari informasi tentang apa saja makanan khas Sumatera Barat dengan cepat dan mudah. Ensiklopedia makanan khas Sumatera Barat ini bertujuan untuk temu kembali informasi yang dibutuhkan oleh masyarakat.

Kedelapan, tahapan pencetakan buku. Dengan adanya buku ensiklopedia makanan khas Sumatera Barat ini masyarakat bisa mencari informasi tentang apa saja makanan khas Sumatera Barat dengan cepat dan mudah. Ensiklopedia makanan khas Sumatera Barat ini bertujuan untuk temu kembali informasi yang dibutuhkan oleh masyarakat.

D. Simpulan dan Saran

Berdasarkan pembahasan yang telah dijelaskan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut. *Pertama*, cara penyusunan ensiklopedia makanan khas Sumatera Barat sebagai berikut: (1) penelusuran informasi ke rumah makan yang menyajikan makanan khas Sumatera Barat; (2) pengumpulan data makanan khas Sumatera Barat dikumpulkan berdasarkan hasil penelusuran informasi yang di dapat dari wawancara yang menyajikan makanan khas Sumatera Barat; (3) proses *editing* atau pengecekan dilakukan dengan melengkapi kekurangan penulisan kata yang salah; (4) pembuatan ensiklopedia makanan khas Sumatera Barat tercetak.

Kedua, kendala dalam pembuatan ensiklopedia makanan khas Sumatera Barat sebagai berikut. (1) sulitnya menemukan informan yang tahu mengetahui informasi tentang makanan khas Sumatera Barat; (2) sulitnya pengumpulan data terhadap informasi mengenai makanan khas Sumatera Barat; (3) sulitnya dalam mendesain produk dengan menggunakan aplikasi Coreldraw X8, dikarenakan penulis kurang menguasai aplikasi.

Ketiga, upaya dalam pembuatan ensiklopedia makanan khas Sumatera Barat sebagai berikut. (1) dilakukan berupa bertanya kepada masyarakat yang asli dari daerah

Sumatra Barat; (2) dapat diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung mengenai data untuk informasi mengenai makanan khas Sumatra Barat; (3) menguasai dan memahami aplikasi yang digunakan dalam pembuatan produk ensiklopedia makanan khas Sumatra Barat.

Berdasarkan simpulan dapat disarankan sebagai berikut. *Pertama*, sebaiknya informasi yang tersedia dalam buku ensiklopedia makanan khas Sumatra Barat ini lebih dilengkapi dan lebih dikembangkan lagi dengan lebih banyak referensi sehingga ensiklopedia ini dapat disempurnakan. *Kedua*, desain buku ensiklopedia ini diharapkan lebih kreatif dan inovatif lagi agar buku yang dihasilkan lebih menarik. *Ketiga*, buku ensiklopedia ini selain dapat dicetak sebaiknya disediakan juga dalam bentuk elektronik atau *e-book*.

Catatan: Artikel ini disusun berdasarkan makalah tugas akhir penulis dengan pembimbing Elva Rahmah, S.Sos., M.I.Kom.

Daftar Rujukan

- Arief Seriabudi. (2016). *Pengembangan Ensiklopedi Makanan Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta*. Di ambil dari : https://repository.usd.ac.id/6562/2/121134001_full.pdf. Diunduh 1 Oktober 2018.
- Chaer, Abdul. (2007). *Leksikologi & Leksikografi Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Frisda Dini Harefti. (2014). *Pembuatan Foodpedia Kuliner Khas Payakumbuh Berbasis Web*. Diambil dari : <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/iipk/article/viewFile/8122/6206> Diunduh 2 Agustus 2018.
- HS, Lasa. (2009). *Kamus Kepustakaan Indonesia*. Yogyakarta: Pustaka Book Publisher.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Nazir, Moh. 2011. *Metode Penelitian*. Bogor: Penerbit Ghalia Indonesia.
- Surawan, Martinus. (2001). *Kamus Kata Serapan*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Saleh, A. R., & Janti G. Sujana. (2009). *Pengantar Kepustakaan*. Jakarta: Sagung Seto.
- Undang-undang No.14 (2008) . *Keterbukaan informasi Publik*. Jurnal Infromasi, 2. Diambil dari: <http://www.komenkeu.go.id/sites/default/files/UU%2014%20Tahun%2020%08.pdf> (26 Agustus 2018)
- Yusuf, P. M. (2009). *Ilmu Informai, Komunikasi, dan Kepustakaan*. Jakarta: Bumi Aksara.