

PEMBUATAN *FOODPEDIA* KULINER KHAS PAYAKUMBUH BERBASIS WEB

Frisda Dini Harefti¹, Malta Nelisa²

Program Studi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan
FBS Universitas Negeri Padang
email: 1

Abstract

In this paper discussed about the manufacture of foodpedia culinary typical web based Payakumbuh using wordpress, this application is used as a tool to facilitate users in finding the typical culinary information Payakumbuh. The research method used in this paper is descriptive method by describing the way of making the application and explain it in the form of narration. Based on the results of research Payakumbuh culinary foodpedia is making this process can be summarized as follows: 1) tracing information to the outlet souvenirs typical Payakumbuh namely Sanjai Rina and office KAN (Kerapatan Adat Nagari) Payakumbuh; 2) Payakumbuh typical culinary data collection collected based on the results of information searching from the source of information that is the outlet of the typical culinary Payakumbuh Sanjai Rina and office KAN (Kerapatan Adat Nagari) Payakumbuh; 3) the editing or checking process is done by completing the lack of writing the wrong word; 4) making web based foodpedia using wordpress, wordpress is a blog application; 5) design and design the application look, to make it look more interesting.

Keywords: *culinary, foodpedia, Payakumbuh*

A. Pendahuluan

Indonesia adalah negara kaya dengan beragam tradisi, budaya, dan produk kuliner. Lebih dari 1300 pulau (sekitar 6000 merupakan pulau yang dihuni) lebih dari 700 bahasa dan aneka budaya, jelas akan memperkaya pula ragam produk kuliner yang ada. Aneka produk kuliner ini umumnya dapat ditemukan outletnya di berbagai warung-warung pinggir jalan, gerobak kaki lima, sampai pada restoran kelas atas, kafe maupun hotel. Dimanapun tempatnya di Indonesia, akan kita temukan berbagai jenis menu kuliner yang menggugah selera. Sarana penelusuran informasi sangat perlu bagi masyarakat dalam menemukan kuliner khas Payakumbuh dengan cepat.

Saat ini tidak adanya media penelusuran informasi yang cepat terutama dengan macam kuliner khas Payakumbuh yang begitu banyak membuat

¹ Mahasiswa penulis Makalah Prodi Informasi Perpustakaan dan Kearsipan untuk wisuda periode September 2017.

² Pembimbing, dosen FBS Universitas Negeri Padang.

masyarakat kesulitan menemukan informasi tentang kuliner khas Payakumbuh. Dengan adanya berbagai macam kuliner khas Payakumbuh hal yang harus dilakukan yaitu pembuatan ensiklopedia. Meskipun kuliner di Payakumbuh ada berbagai macam jenis, tidak akan diketahui masyarakat jika tidak ada media pendukung salah satunya berbasis web. Dengan adanya web informasi tersebut bisa diakses oleh seluruh masyarakat di dunia. Belum adanya media berbasis web, menyatakan bahwa kuliner khas Payakumbuh belum diketahui oleh masyarakat lokal maupun mancanegara.

Memang sebelumnya sudah ada media cetak dalam bentuk buku namun kekurangan dari buku tersebut masyarakat harus membaca dulu semua isi buku tersebut. Sedangkan media sudah berbasis web masyarakat bisa tinggal *searching* informasi yang dibutuhkan. 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.

Menurut Ana dan Suharto (2005) ensiklopedia adalah buku yang berisi keterangan atau uraian tentang berbagai-bagai hal dalam ilmu pengetahuan yang disusun secara abjad atau menurut lingkungan ilmu. Menurut Sibero (2013: 11) web adalah suatu sistem yang berkaitan dengan dokumen digunakan sebagai media untuk menampilkan teks, gambar, multimedia dan lainnya pada jaringan internet. Web adalah aplikasi perangkat lunak yang digunakan untuk mengambil dan menyajikan sumber informasi web. **Kuliner** merupakan suatu bagian dari hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. *Arti lain dari kuliner yaitu* sebagai hasil olahan yang berupa masakan dan masakan tersebut berupa lauk-pauk, makanan panganan serta minuman.

Dalam perkembangannya, penggunaan istilah kuliner digunakan untuk berbagai macam kegiatan, seperti seni kuliner yaitu seni persiapan, memasak dan penyajian makanan. Kuliner ada berbagai macam salah satunya kuliner khas. Kota Payakumbuh yang terletak di antara jalur Pekanbaru-Padang memang sering disinggahi *traveler*. Jika liburan ke sana, jangan lupa mampir ke Pasar Payakumbuh untuk berburu kuliner minang hingga oleh-oleh. Payakumbuh dikenal dengan berbagai kuliner khas, sehingga menarik perhatian *traveler* untuk singgah di sini. Banyak toko oleh-oleh bertebaran di sepanjang jalan raya Payakumbuh. Di Pasar Payakumbuh yang terletak di tengah kota terdapat berbagai cita rasa kuliner dengan rasa yang lebih menggoda. Di sini kuliner yang tersedia benar-benar unik dengan rasa yang lebih eksotis dan pedas. Mulai dari makanan kecil, jajanan, hingga aneka ragam lauk pauk.

B. Metode 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 foodpedia kuliner khas Payakumbuh dimulai dengan mengumpulkan data-data kuliner khas Payakumbuh, mengetik dan merancang foodpedia, menyusun data-data kuliner khas Payakumbuh menjadi bentuk buku foodpedia. Pembuatan foodpedia kuliner khas Payakumbuh disusun berdasarkan abjad nama kuliner tersebut.

C. Pembahasan

Payakumbuh dikenal dengan berbagai kuliner khas, sehingga menarik perhatian *traveler* untuk singgah di Payakumbuh. Banyak toko oleh-oleh bertebaran di sepanjang jalan raya Payakumbuh. Pasar Payakumbuh yang terletak di tengah kota menyajikan berbagai jenis kuliner khas. Kuliner-kuliner tersebut yaitu makanan kecil dan aneka ragam lauk pauk. Kuliner pun menjadi magnet sehingga menyedot para turis untuk berkunjung berkali-kali ke Kota Payakumbuh. Daerah ini menjadi salah satu pusat kuliner Sumatera Barat. Apalagi kalau bukan cemilan khas Payakumbuh yang renyah dan gurih. Potensi wisata dan kuliner yang menjadi idola terasa menarik dikunjungi karena didukung dengan keramahan masyarakat sehingga mempengaruhi kenyamanan pengunjung.

Tabel 1. Jenis-jenis Kuliner Khas Payakumbuh

NO.	NAMA KULINER	BAHAN UTAMA
1	Bareh Randang	Beras ketan
2	Batiah	Beras
3	Batiah Karamel	Beras dan karamel
4	Galamai	Beras ketan dan gula aren
5	Ganepo	Singkong dan kunyit
6	Kacang Balado	Kacang tanah
7	Karak Kaliang	Tepung ubi
8	Kerupuk Bawang	Tepung terigu dan bawang
9	Kerupuk Kulit	Kulit sapi atau kulit kerbau
10	Keripik Talas	Ubi talas
11	Kipang Bareh	Beras
12	Kipang Kacang	Kacang
13	Kue Loyang	Tepung beras
14	Rakik atau Peyek	Tepug beras
15	Randang Belut	Belut
16	Randang Daging Sapi	Daging sapi
17	Randang Jagung	Jagung
18	Randang Paru	Paru sapi
19	Randang Suir	Daging sapi

20	Randang Telur	Tepung dan telur
21	Sanjai	Singkong
22	Stik Ubi Pedas	Singkong dan cabe
23	Stik Ubi Ungu	Ubi ungu

Sumber : Outlet Sanjai Rina

Dalam upaya membantu mengoptimalkan kelancaran serta pemanfaatan informasi, perlu dibuat alat penelusuran informasi berupa *foodpedia*. *Foodpedia* merupakan bahan rujukan yang menyajikan informasi secara mendasar namun lengkap mengenai berbagai masalah. *Foodpedia* dibuat mengenai berbagai macam kuliner khas yang ada di Payakumbuh. Pembuatan *foodpedia* ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan dan pengembangan informasi. Dengan adanya *foodpedia* ini membawa dampak dalam pengguna informasi yaitu untuk menelusuri macam-macam kuliner khas Payakumbuh. Untuk mempermudah mengakses informasi, penulis menyiapkan *foodpedia* berbasis web.

Terdapat beberapa tahapan yang dilakukan dalam pembuatan *foodpedia* kuliner khas Payakumbuh berbasis web yaitu: (1) mencari informasi kuliner khas Payakumbuh (2) mengumpulkan informasi kuliner khas Payakumbuh (3) editing (4) pembuatan *foodpedia* kuliner khas Payakumbuh tercetak (5) pembuatan *foodpedia* kuliner khas Payakumbuh berbasis web.

1. Penelusuran Informasi Kuliner Khas Payakumbuh

Pertama melakukan penelusuran informasi atau penelusuran literatur ke sumber informasi kuliner khas Payakumbuh yaitu outlet pusat oleh-oleh kuliner khas Payakumbuh Sanjai Rina dan kantor KAN (Kerapatan Adat Nagari) Payakumbuh. 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. Penelusuran informasi sangat penting karena ruh atau nyawa dari sebuah layanan informasi dalam unit informasi atau perpustakaan adalah bagaimana menemukan informasi yang diminta pengguna dan bagaimana memberikan untuk menemukan informasi yang dikehendaki.

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. Penulis mencari informasi ke outlet kuliner yang ada di Payakumbuh yaitu outlet Sanjai Rina.

2. Pengumpulan Data Kuliner Khas Payakumbuh

Setelah penelusuran informasi dilakukan ke outlet penjual kuliner khas Payakumbuh Sanjai Rina dan kantor KAN (Kerapatan Adat Nagari) Payakumbuh selanjutnya adalah mengumpulkan informasi-informasi yang telah di dapat. Selanjutnya data atau informasi tersebut biasanya disebut catatan lapangan. Hasil penelusuran informasi yang telah di dapat perlu diolah menjadi informasi yang dapat digunakan untuk menunjang kebutuhan pengguna. Informasi berupa catatan

tersebut mula-mula dibuat transkripsinya. Pokok-pokok jawaban atas pertanyaan dikumpulkan dan dikelompokkan menjadi beberapa kategori sesuai dengan sifat dan permasalahannya.

Dalam tahap ini diperlukan informasi tentang kuliner khas yang ada di Payakumbuh. Pengumpulan data dilakukan secara langsung dengan datang ke outlet pusat oleh-oleh yang menjual kuliner khas Payakumbuh yaitu outlet Sanjai Rina dan mengumpulkan datadari narasumber yaitu penjual kuliner khas Payakumbuh. Pengelolaan data kuliner khas Payakumbuh berbasis web ini dapat mempermudah masyarakat yang ingin mengetahui kuliner khas Payakumbuh. Data kuliner khas Payakumbuh dikumpulkan dengan cara survei langsung ke outlet kuliner khas yang ada di Payakumbuh yaitu outlet Sanjai Rina dengan cara mengumpulkan foto kuliner khas Payakumbuh yang ada di outlet Sanjai Rina.

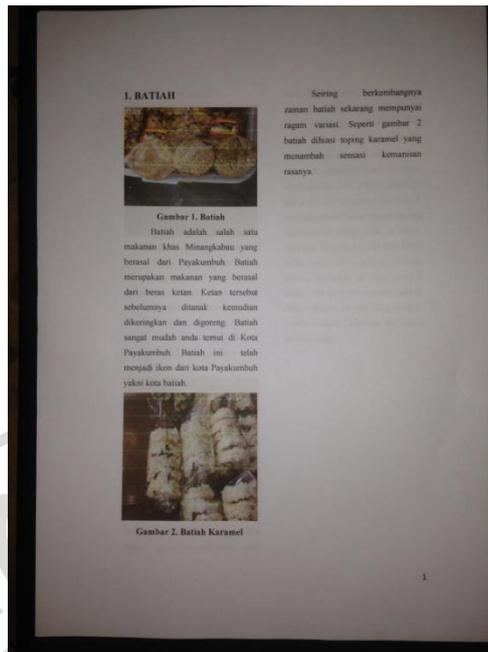
3. Editing

Proses *editing* atau pengecekan kesesuaian secara keseluruhan dilakukan dengan melengkapi kekurangan yang ada, memeriksa pengetikan, serta susunan kata-kata yang salah. Dalam pengetikan foodpedia penulis melakukan pengetikan dengan huruf yang digunakan adalah *Times New Roman* dengan ukuran huruf 12. Dalam pengetikan foodpedia jarak antar ketikan adalah 2 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. Kegiatan mengedit tersebut telah ada selama komunikasi diantara manusia itu tercipta.

Pengertian dari *editing* adalah proses meneliti hasil survei untuk meneliti apakah ada response yang tidak lengkap, tidak komplet atau membingungkan. Proses *editing* merupakan proses dimana peneliti melakukan klasifikasi, keterbacaan, konsistensi dan kelengkapan data yang sudah terkumpul. Proses klasifikasi menyangkut memberikan penjelasan mengenai apakah data yang sudah terkumpul akan menciptakan masalah konseptual atau teknis pada saat peneliti melakukan analisa data. *Editing* dalam bahasa Indonesia, dipadankan dengan kata bentukan penyuntingan, berasal dari kata sunting. Adapun kata penyuntingan memiliki arti yaitu proses, cara, perbuatan sunting yang menyunting, segala sesuatu yang berhubungan dengan pekerjaan menyunting atau pengeditan.

4. Pembuatan Foodpedia Kuliner Khas Payakumbuh Tercetak

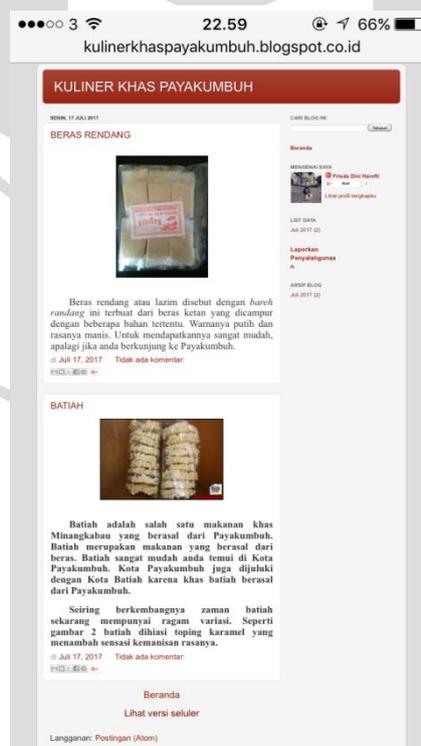
Setelah hasil penelusuran dianalisis dan proses pemeriksaan informasi dilakukan, kemudian dilanjutkan dengan pembuatan *foodpedia* kuliner khas Payakumbuh sesuai kebutuhan pengguna. Pembuatan *foodpedia* ini sangat penting, hal ini didukung dengan kemampuan seseorang yang sangat kreatif dalam menciptakan informasi tentang macam-macam kuliner khas Payakumbuh dari segi tampilan *foodpedia*. Pertama, pembuatan judul *foodpedia* kuliner khas Payakumbuh. Kedua, memasukkan gambar *foodpedia* yang telah dikumpulkan dan memberi penjelasan tentang kuliner tersebut. Selanjutnya susun *foodpedia* menurut abjad. Berikut tampilan *foodpedia* kuliner khas Payakumbuh tercetak.



Gambar 1. Tampilan *Foodpedia* Kuliner Khas Payakumbuh Tercetak

5. Pembuatan *Foodpedia* Kuliner Khas Payakumbuh Berbasis Web

Pada proses pembuatan kuliner khas Payakumbuh yaitu publikasi berupa web. *Foodpedia* kuliner khas Payakumbuh berbasis web dapat membantu pengguna dalam menemukan informasi tentang kuliner khas Payakumbuh. Pada akhirnya, web ini dapat diakses oleh masyarakat di seluruh dunia untuk mencari kuliner khas Payakumbuh. Berikut tampilan *foodpedia* kuliner khas Payakumbuh berbasis web.



Gambar 2. Tampilan *Foodpedia* Kuliner Khas Payakumbuh Berbasis Web

Dengan adanya foodpedia kuliner khas Payakumbuh berbasis web ini masyarakat bisa mencari informasi tentang kuliner khas Payakumbuh dengan cepat dan mudah. Foodpedia kuliner khas Payakumbuh ini bertujuan untuk temu kembali informasi yang dibutuhkan oleh masyarakat, dengan adanya foodpedia ini kuliner khas Payakumbuh bisa mendunia.

D. Simpulan dan Saran

Berdasarkan pembahasan yang telah dijelaskan, maka dapat disimpulkan bahwa Pembuatan *Foodpedia* Kuliner Khas Payakumbuh Berbasis Web sebagai berikut: *pertama*, mendeskripsikan perkembangan kuliner khas Payakumbuh yaitu: dari tahun ke tahun perkembangan kuliner khas di Payakumbuh begitu pesat, outlet kuliner khas Payakumbuh juga mengalami peningkatan. Dulunya hanya beberapa outlet saja sekarang sudah bertebaran outlet kuliner khas Payakumbuh di daerah tersebut. Penggemar kuliner khasnya juga mengalami peningkatan. Dulunya masyarakat tidak begitu gemar membeli kuliner khas, sekarang masyarakat dan turis sudah sering berkunjung untuk membeli kuliner khas Payakumbuh.

Kedua cara pembuatan *Foodpedia* Kuliner Khas Payakumbuh Berbasis Web sebagai berikut: (1) penelusuran informasi ke outlet oleh-oleh khas Payakumbuh yaitu ke Sanjai Rina karena lokasinya strategis di pusat kota Payakumbuh dan kantor KAN (Kerapatan Adat Nagari) Payakumbuh; (2) pengumpulan data kuliner khas Payakumbuh dikumpulkan berdasarkan hasil penelusuran informasi yang di dapat dari pemilik outlet oleh-oleh kuliner khas Payakumbuh Sanjai Rina dan pegawai di kantor KAN (Kerapatan Adat Nagari) Payakumbuh; (3) proses *editing* atau pengecekan dilakukan dengan melengkapi kekurangan penulisan kata yang salah; (4) pembuatan foodpedia berbasis web menggunakan *wordpress*, *wordpress* merupakan aplikasi blog; (5) merancang dan mendesain tampilan aplikasi, agar terlihat lebih menarik.

Berdasarkan simpulan, disarankan kepada masyarakat supaya: (1) menggunakan aplikasi ini sebagai alat bantu dalam pencarian kuliner khas yang ada di Payakumbuh dengan mudah dapat ditemukan; (2) penulis mengharapkan agar masyarakat Payakumbuh bisa melestarikan kuliner khas Payakumbuh, agar masyarakat di dunia bisa mengetahui kuliner khas yang ada di Payakumbuh.

Catatan: artikel ini disusun berdasarkan tugas akhir penulis dengan Pembimbing Malta Nelisa, S.Sos., M.Hum.

Daftar Rujukan

- Ana, S. d. (2005). Pengertian Ensiklopedia. *Jurnal Ensiklopedia* , 1. Diambil dari: <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/37764/Chapter%20II.pdf?sequence=4&isAllowed=y> (16 Juli 2017)
- Jelemone, C. (2013, Februari 28). *Perkembangan Kuliner Khas Payakumbuh*. p. 1. Diambil dari: <http://infomoneter.com/2013/02/28/pesona-wisata-kota-payakumbuh/> HYPERLINK (30 Juli 2017)

- Mauluddin, A. (2011). Aplikasi Web Browser Menggunakan Metode URL. *Jurnal Informasi* , 11. Diambil dari : HYPERLINK "http://files.stmik-im.ac.id/VOL4-2/5_amras.pdf (26" http://files.stmik-im.ac.id/VOL4-2/5_amras.pdf (26 Juli 2017)
- Marulli. (2017, Juli 26). Makanan *Khas atau Makanan Tradisional*. 1. Diambil dari:HYPERLINK"http://globallavebookx.blogspot.co.id/2015/04/pengertian-makanan-tradisional-atau.html" <http://globallavebookx.blogspot.co.id/2015/04/pengertian-makanan-tradisional-atau.html> (26 Juli 2017)
- Nazir, M. (2011). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Sibero, A. (2013). *Web Programing Power Pack*. Jakarta: MediaKom.
- Undang-Undang No.14. (2008). Keterbukaan Informasi Publik. *Jurnal Informasi* , 2. Diambil dari : <https://www.kemenkeu.go.id/sites/default/files/UU%2014%20Tahun%202008.pdf> (26 Juli 2017)
- Yusup, P. M. (2009). *Ilmu Informasi, Komunikasi, dan Kepustakaan*. Jakarta: Bumi Aksara.

