

## **DOKUMENTASI *DIGITAL* MAKANAN TRADISIONAL DAERAH SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN DAYA TARIK TASIKMALAYA**

**NUK GHURROH SETYONINGRUM dan CECEP M. KAPI**

Dosen Jurusan Komputerisasi Akuntansi  
Politeknik Triguna Tasikmalaya  
Jalan Raya Indihiang No.7 Tasikmalaya 46151  
Email: [nukesetyoningrum@gmail.com](mailto:nukesetyoningrum@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Pengaruh budaya luar yang masuk ke Indonesia menyebabkan masyarakat semakin melupakan tradisi budaya yang menjadi ciri khas bangsa Indonesia. Makanan-makanan tradisional, minuman tradisional, mungkin sudah dipandang sebelah mata dan terkesan kuno.. Metode pengumpulan data untuk keperluan penelitian ini dengan cara wawancara dan observasi yang digunakan untuk mendapatkan data primer. Juga studi pustaka, teknik pengumpulan ini digunakan untuk mendapatkan data sekunder tentang obyek penelitian dan referensi tentang teori pendukung dan metode melalui buku-buku dan majalah ilmiah. Metode yang digunakan untuk pengembangan sistem informasi adalah SDLC atau *Systems Development Life Cycle*. Hasil yang diharapkan dari penelitian ini adalah membantu meningkatkan pesona kota Tasikmalaya terutama dari bidang pangan. Sehingga membantu pendapatan perekonomian kota Tasikmalaya.

**Kata Kunci:** dokumentasi *digital*, makanan tradisional, Tasikmalaya

### **I. PENDAHULUAN**

Kearifan Lokal sama sekali tidak bisa diperoleh melalui pendidikan formal dan informal tetapi hanya bisa dipahami dari pengalaman yang panjang melalui suatu pengamatan langsung. Kearifan lokal lahir dari “*learning by experience*” yang tetap dipertahankan dan diturunkan dari generasi ke generasi. Kegunaan utama kearifan lokal adalah menciptakan keteraturan dan keseimbangan antara kehidupan sosial, budaya dan kelestarian sumber daya alam. ( Cahyanto, Sugeng, Setya., dkk, 2011).

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. (Undang – Undang no. 18 tahun 2012 tentang pangan).

Pengaruh budaya luar yang masuk ke Indonesia menyebabkan masyarakat semakin melupakan tradisi budaya yang menjadi ciri khas bangsa Indonesia. Tradisi atau ciri khas terdapat di Indonesia, sebenarnya menjadi kelebihan bangsa Indonesia, dimana sekarang ini sudah mulai pudar. Makanan-makanan tradisional, minuman tradisional, mungkin sudah dipandang sebelah mata dan terkesan kuno. Dalam hal ini peneliti ingin mengangkat tentang makanan - makanan tradisional khas Tasikmalaya, yang sangat lekat dengan masyarakat Priangan Timur.

Makanan tradisional bisa menjadi referensi orang di luar Tasikmalaya untuk mencicipinya dan bisa dijadikan buah tangan atau oleh-oleh ketika meninggalkan kota Tasikmalaya. Banyak orang mengetahui apa itu nasi cikur, kelontong, tutug oncom, rengginang, bubur ayam H. Zainal, sale pisang, soto ayam Pataruman, citruk dan lain – lain, namun ada beberapa orang yang tidak mengetahui dari mana daerah asal makanan tersebut.

Hal diatas mulai mengurangi perhatian masyarakat akan makanan tradisional Indonesia. Oleh sebab itu diperlukan media yang tepat dalam menyampaikan informasi serta menarik minat masyarakat untuk mulai kembali menjaga dan melestarikan makanan tradisional, dalam hal ini makanan tradisional kota Tasikmalaya, sebagai salah satu ciri khas dan daya tarik makanan Indonesia.

Penelitian tentang dokumentasi *digital* telah dilakukan oleh banyak peneliti, seperti dilakukan oleh Ana Kurniati (2010), Gilang Ramadhan (2015), Klemens Pramudita (2015). Namun objek yang dibuat berbeda, saat ini peneliti tentang makanan tradisional tasikmalaya.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti mengharapkan mampu untuk membuat media promosi yang mampu menarik perhatian sesuai dengan sasaran, tanpa mengurangi informasi yang harus disampaikan. Dengan menggunakan media

promosi yang efektif dan mampu mempromosikan makanan tradisional khas Tasikmalaya kepada masyarakat luas, khususnya di zaman modern ini.

Tujuan penelitian ini dibuat diharapkan sebagai media atau sarana untuk membantu promosi kota Tasikmalaya yang diambil dari bidang pangan. Sehingga dapat membantu meningkatkan daya tarik Tasikmalaya. Serta membantu masyarakat luar Tasikmalaya yang singgah ke Tasikmalaya untuk memperoleh *referensi* tempat pembelian buah tangan khas Tasikmalaya berupa makanan tradisional .

## II. METODOLOGI PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam melaksanakan penelitian ini dilakukan dalam beberapa langkah yaitu:

### A. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini dengan melakukan Observasi, wawancara dan studi literatur.

### B. Metode Pengembangan Sistem Informasi

Teknik pengembangan sistem untuk penelitian ini menggunakan metode SDLC (*Systems development life cycle*) yaitu SDLC adalah siklus yang digunakan dalam pembuatan atau pengembangan sistem informasi yang bertujuan untuk menyelesaikan masalah secara efektif. Tahapan SDLC yang digunakan yaitu *planning* ( perencanaan), *analysis* (analisa), *design* (perancangan), *implementation* (penerapan), *testing dan integration* (pengetesan dan integrasi), dan *maintenance* (perawatan).

### C. Tahapan Penelitian

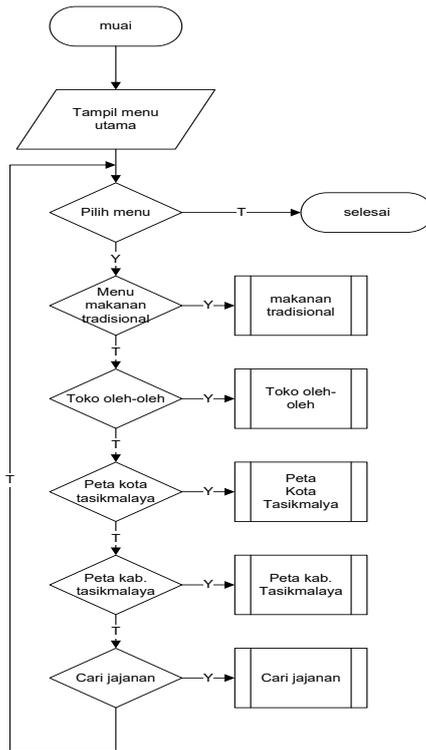
Tahapan dalam melakukan penelitian antara lain:

- Mencari tempat – tempat pembuatan makanan tradisional Tasikmalaya.
- Mendokumentasikan makanan dengan menggunakan kamera digital.
- Mengelompokkan makanan tersebut sesuai wilayahnya.
- Menyimpan nama makanan tersebut dan tempat penjualannya ke dalam database.
- Membuat Analisa Perancangan Sistem informasi tentang dokumentasi *digital*.
- Membuat *layout form* untuk program dokumentasi *digital*.

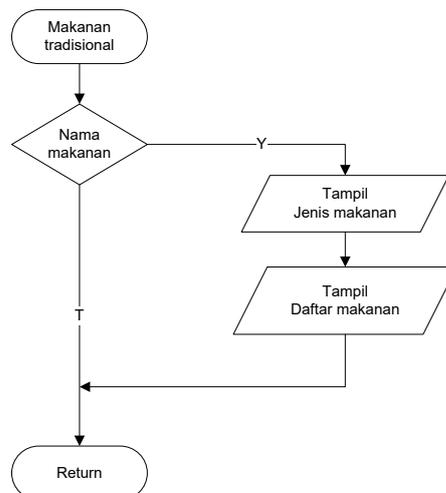
### III. HASIL PEMBAHASAN

#### A. Analisa Perancangan Sistem Informasi

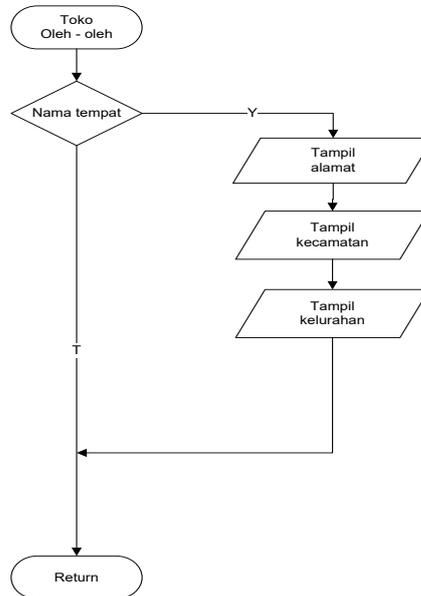
Sistem yang dibangun pada penelitian ini menggunakan alat analisa *flowchart* untuk bisa membaca mekanisme dari alur program yang berjalan. Berikut gambar *flowchart* dari program dokumentasi digital.



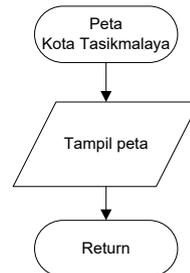
Gambar 3.1 *Flowchart* Mekanisme Program Tampilan Menu



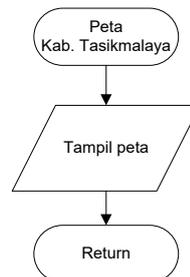
Gambar 3.2 *Flowchart* Mekanisme Program Tampilan *Form* Makanan Tradisional



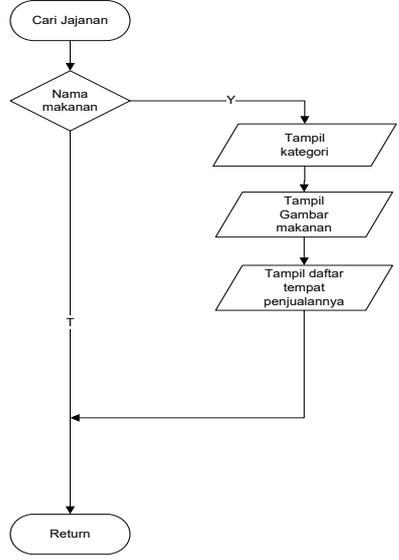
Gambar 3.3 *Flowchart* Mekanisme Program Tampilan *Form* Toko Oleh – Oleh



Gambar 3.4 *Flowchart* Mekanisme Program Tampilan *Form* Peta Kota Tasikmalaya

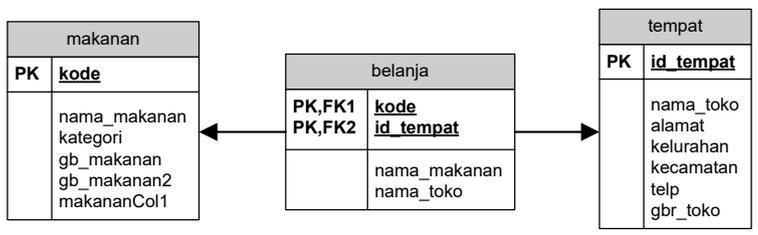


Gambar 3.5 *Flowchart* Mekanisme Program Tampilan *Form* Peta Kabupaten Tasikmalaya



Gambar 3.6 Flowchart Mekanisme Program Tampilan Form Cari Jajanan

Berdasarkan perancangan arsitektur tersebut, titik pusat pengembangan aplikasi adalah bagaimana cara mengimplementasikan sistem pencarian makanan tradisional Tasikmalaya dari sistem dokumentasi digital makanan tradisional Tasikmalaya, sehingga menghasilkan relasi tabel seperti diagram dibawah ini:



Gambar 3.7 Diagram Relasi Tabel Dokumentasi Digital Makanan Tradisional Tasikmalaya

**B. Implementasi Sistem**

Database yang digunakan untuk membuat tabel dengan menggunakan microsoft access. Tabel yang dihasilkan ada empat tabel yang terdiri dari tiga tabel yang saling berelasi dan satu tabel untuk pengguna sistem. Tabel-tabel dapat dilihat sebagai berikut:

| Field Name   | Data Type |
|--------------|-----------|
| Kode         | Text      |
| Nama_Makanan | Text      |
| Kategori     | Text      |
| Ob_makanan   | Text      |
| Ob_Makanan2  | Text      |

Gambar 3.8 Tampilan Tabel Makanan Tradisional Tasikmalaya

| Field Name | Data Type |
|------------|-----------|
| ID_Tempat  | Text      |
| Nama_Toko  | Text      |
| Alamat     | Text      |
| Kelurahan  | Text      |
| Kecamatan  | Text      |
| Telp       | Text      |
| Obr_Toko   | Text      |

Gambar 3.9 Tampilan Tabel Tempat Penjualan Makanan Tradisional Tasikmalaya

| Field Name   | Data Type |
|--------------|-----------|
| Kode         | Text      |
| Nama_Makanan | Text      |
| ID_Tempat    | Text      |
| Nama_Toko    | Text      |

Gambar 3.10 Tampilan Tabel Belanja Pada Sistem Dokumentasi Digital Makanan Tradisional Tasikmalaya

| Field Name | Data Type |
|------------|-----------|
| Nama_User  | Text      |
| Passwd     | Text      |

Gambar 3.11 Tampilan Tabel Pengguna Pada Sistem Dokumentasi Digital Makanan Tradisional Tasikmalaya

### C. Implementasi Layout Antarmuka User Admin

Adapun tampilan antarmuka yang digunakan untuk mengakses sistem secara keseluruhan menggunakan user admin sebagai berikut:



Gambar 3.12 Antarmuka User Admin Untuk Input Data Makanan Tradisional Tasikmalaya



Gambar 3.13 Antarmuka User Admin Untuk Input Data Tempat Beli Makanan Tradisional Tasikmalaya



Gambar 3.14 Antarmuka User Admin Untuk Input Data Cari Jajanan/ Oleh - Oleh Tradisional Tasikmalaya

#### D. Implementasi Layout Antarmuka User Biasa

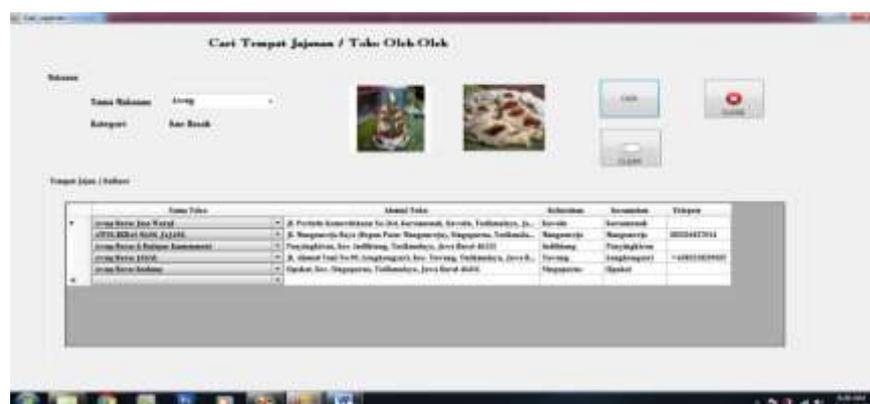
Adapun tampilan antarmuka yang digunakan untuk mengakses sistem sebagai pengguna biasa disebut dengan *user* biasa dilihat sebagai berikut:



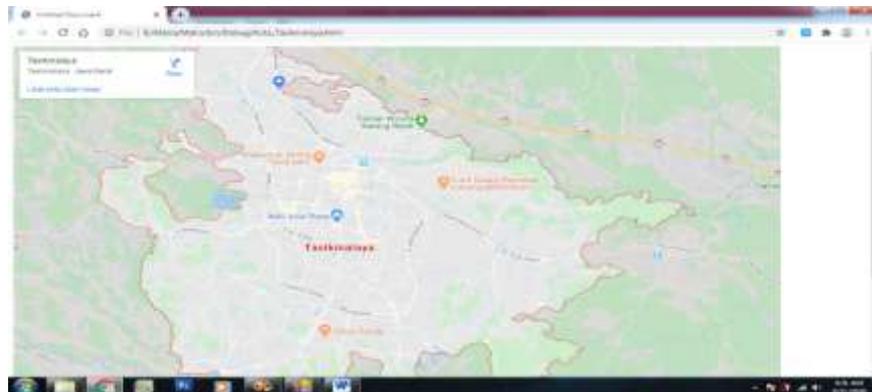
Gambar 3.15 Antarmuka User Biasa Untuk Memilih Nama Makanan Tradisional Tasikmalaya



Gambar 3.16 Antarmuka User Biasa Untuk Memilih Tempat Membeli Makanan Tradisional Tasikmalaya



Gambar 3.17 Antarmuka User Biasa Untuk Memilih Tempat Jajanan Tradisional Tasikmalaya



Gambar 3.18 Antarmuka User Biasa Untuk Melihat Peta Kota atau Kabupaten Tasikmalaya yang Menjual Makanan Tradisional Tasikmalaya



Gambar 3.19 Antarmuka User Biasa Untuk Melihat Menu Utama

#### IV. PENUTUP

##### A. Simpulan

1. Pemanfaatan dokumentasi digital dapat diterapkan pada aplikasi sistem informasi untuk memudahkan proses penyimpanan data dan pengaksesan data makanan khas Tasikmalaya
2. Aplikasi dokumentasi digital dibuat dalam bentuk sistem informasi dokumentasi untuk pengelolaan data makanan dan tempat penjualan makanan khas Tasikmalaya.
3. Data yang tersimpan pada basis data diinput secara manual.
4. Terdapat kendala pada pengaksesan peta, karena masih menggunakan koneksi dengan *google map* belum menggunakan citra digital.

### DAFTAR PUSTAKA

- Binanto, Iwan. 2010. *Multimedia Digital – Dasar Teori dan Pengembangannya*, Yogyakarta. Andi Offset
- Cahyanto, Sugeng, Setya, dkk. 2012. Penguatan Kearifan Lokal Sebagai Solusi Permasalahan Ketahanan Pangan Nasional. *Prosiding The 4<sup>th</sup> International Conference On Indonesian Studies: “Unity, Diversity and Future”*.
- Candra, Irawan, yudi. 2016. Perancangan Aplikasi Resep Makanan Tradisional Indonesia Menggunakan Pendekatan Egile Process Dengan Model Extreme Programming Berbasis Android. *Prosiding Seminar Nasional APTIKOM Oktober 2016*.
- Kurniawati, Ana. 2010. Aplikasi Sistem Informasi Makanan Khas Di Indonesia Menggunakan J2ME. *Tugas Akhir Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Mulyani, Sri, Dr. Prof. 2016. Metode Analisis dan Perancangan Sistem Informasi. Bandung. Abdi Sistematika.
- Natadjaja, Listia dan Yuwono, Elisabeth Christine. 2017. Kearifan Lokal Kemasan Pangan Tradisional. Yogyakarta. Andi Offset
- Pramudita, Klemens, dkk. 2015. Perancangan Media Digital Dokumentasi Nilai – Nilai Lokal dan Tradisi Dalam Pasar Tradisional Surabaya. *Jurnal DKV Adiwarna, Vol 1 No.6*.
- Putra, Darma. 2010. Pengolahan Citra Digital. Yogyakarta. Andi Offset
- Ramadhan, Gilang. 2015. Sistem Aplikasi Dokumentasi *Digital* Batik Wilayah Jawa Barat Berbasis Web. *Tugas Akhir Universitas Mercubuana Jakarta*.
- Salamdian. 2020. Metodologi Pengembangan Sistem Informasi dengan SDLC. Dikutip pada Tanggal 12 Juli 2020. Tersedia di <https://salamadian.com/sdlc-system-development-life-cycle>
- .Simanjutak, Antonious Bungaran, Prof. Dr. 2016 Tradisi Agama dan Akseptasi Modernisasi Pada Masyarakat Pedesaan Jawa. Jakarta. Yayasan Pustaka Obor Indonesia
- Sukmawan, Sony. 2015. Sastra Lingkungan: Sastra Lisan Jawa dalam Perspektif Ekokritik Sastra. Malang. UB Press