

PERANCANGAN BUKU *FOOD PHOTOGRAPHY* KULINER TRADISIONAL KHAS SURABAYA

Virdyna Putri Aprillia¹, Tri Cahyo Kusumandyoko²

¹Jurusan Desain, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya
virdyna.17021264020@mhs.unesa.ac.id

²Jurusan Desain, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya
tricahyo@unesa.ac.id

Abstrak

Kuliner tradisional khas Surabaya merupakan salah satu warisan makanan tradisional yang harus dijaga kelestariannya. Di era modern seperti sekarang banyak yang belum mengenal bahkan lupa dengan keberadaan dari kuliner tradisional khas Surabaya ini karena semakin berkembangnya kuliner modern sehingga membuat keberadaan dan eksistensi dari kuliner tradisional khas Surabaya ini sulit ditemui dan berkembang. Tujuan dari perancangan buku *food photography* ini adalah untuk memperkenalkan kembali kuliner tradisional khas Surabaya agar keberadaan kuliner tradisional Surabaya ini terus dikenal masyarakat dan kuliner tradisional khas Surabaya ini bisa terus dilestarikan. Metode penelitian yang digunakan dalam perancangan ini adalah kualitatif deskriptif dengan cara mengumpulkan data dengan melakukan observasi, dokumentasi, kuesioner, dan studi literatur untuk memperoleh data dari berbagai sumber. Hasil dari perancangan ini adalah berupa media buku *food photography* sebagai objek utama yang dilengkapi sejarah singkat dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan dalam memasak makanan tersebut. Diharapkan untuk masyarakat khususnya generasi muda tertarik terhadap buku *food photography* Kuliner tradisional khas Surabaya ini sehingga kuliner tradisional terus terjaga kelestariannya.

Kata Kunci: Buku, Kuliner Surabaya, Fotografi makanan

Abstract

The traditional culinary of Surabaya is one of the traditional food heritages that must be preserved. In the modern era like now, many do not know and even forget the existence of this traditional Surabaya culinary because the development of modern cuisine makes the existence and existence of this traditional Surabaya culinary difficult to find and develop. The purpose of the design of this food photography book is to reintroduce traditional Surabaya cuisine so that the existence of this traditional Surabaya culinary continues to be known to the public and this traditional Surabaya culinary specialty can continue to be preserved. The research method used in this design is descriptive qualitative by collecting data by conducting observations, documentation, questionnaires, and literature studies to obtain data from various sources. The result of this design is in the form of a food photography book as the main object which is equipped with a brief history and composition of the ingredients needed to cook the food. It is hoped that the community, especially the younger generation, will be interested in food photography books, which are typical of Surabaya's traditional cuisine, so that their sustainability can be maintained.

Keywords: Books, Surabaya Culinary, Food photography

PENDAHULUAN

Memasuki era globalisasi seperti sekarang perkembangan kuliner sudah berkembang pesat. Semakin banyak kuliner modern yang berkembang sehingga eksistensi kuliner tradisional khas dari suatu daerah semakin meredup sehingga generasi muda saat ini kurang mengenal bahkan lupa dengan kuliner tradisional. Kuliner Tradisional termasuk bagian dari budaya dan merupakan salah satu identitas dan citra yang mencerminkan ciri khas dari suatu daerah.

Kota Surabaya merupakan kota metropolitan yang dikenal sebagai kota pahlawan dan kota terbesar kedua setelah ibukota Jakarta. Surabaya adalah kota yang memiliki berbagai macam kuliner tradisional khas yang tidak banyak diketahui oleh generasi muda. Hal ini dapat diketahui dari hasil kuisioner yang telah penulis lakukan dalam mengambil data tentang seberapa minat nya generasi muda Surabaya tentang kuliner modern dibandingkan dengan kuliner tradisional. Data tersebut menunjukkan bahwa 68,3% responden memilih kuliner modern sedangkan 31,7% responden memilih tidak mengetahui tentang kuliner tradisional Surabaya. Di Surabaya sudah semakin berkembang pesat kuliner masa kini sehingga membuat kuliner khas menjadi kurang diminati. Kehadiran kuliner modern yang semakin beragam dari segi tampilannya dibandingkan kuliner tradisional dan didukung oleh perkembangan teknologi yang semakin pesat yang membuat kuliner modern semakin cepat masuk ke Indonesia (panturanews.com, 2020)

Saat ini kuliner tradisional khas Surabaya penting untuk dikenalkan dan dilestarikan lagi pada masyarakat Surabaya seperti semanggi khas Surabaya, sate karak, lontong balap, petulo, dan kelanting, yang sekarang sudah berkembang di era yang serba modern, karena masyarakat Surabaya saat ini sudah hidup berdampingan dengan kuliner modern dan kekinian seperti banyaknya makanan yang diadaptasi dari kuliner luar seperti boba, croffle, burger dan *fast food* yang semakin banyak dimana mana, sehingga perlu sekali mengenal lebih dalam lagi tentang makanan tradisional khas Surabaya yang sudah mulai bersaing

dengan eksistensi dari kuliner modern. Kuliner modern semakin diminati di pasaran dengan segala inovasi menu yang dimilikinya, akan tetapi kuliner tradisional khas Surabaya juga memiliki daya tarik yaitu memiliki identitas dengan rasa yang dimiliki dari setiap hidangan, sehingga membuat siapa saja yang menikmatinya akan merasakan kenikmatan cita rasa nya.

Era modernisasi memiliki dampak positif dan negatif, salah satu dari dampak negatif nya kuliner khas dari suatu daerah mulai jarang dikenal dan susah dicari karena seiring berjalanya waktu perkembangan kuliner modern berkembang pesat, dan dampak positifnya ragam kuliner bisa semakin maju dengan perkembangan yang sangat inovatif. (Haryono, 2015).

Dengan adanya dampak dari kondisi modernisasi dan perkembangan eksistensi kuliner tradisional yang mulai kurang diminati karena pesatnya perkembangan kuliner modern yang membuat generasi muda sekarang banyak yang tidak mengetahui keberadaan kuliner tradisional khas Surabaya ini, dan dampak lainnya adalah dari kurang sadarnya masyarakat di zaman sekarang tentang pentingnya mengetahui kuliner tradisional, khususnya kuliner tradisional khas Surabaya, maka dari itu perlu adanya media yang dapat memuat informasi tentang kuliner tradisional khas Surabaya ini.

Cara menarik untuk mengenalkan kembali kuliner tradisional khas Surabaya agar tidak semakin berdampak terhadap citra kuliner tradisional khas Surabaya yang bersaing dengan kuliner masa kini, yaitu salah satunya dengan cara memperkenalkan melalui *food photography* yang dituangkan ke dalam media buku.

Food photography sendiri adalah suatu proses yang dapat menciptakan image atau citra dari makanan (Owen Prayoga, 2017). Fotografi sekarang menjadi salah satu media yang akrab di generasi muda sekarang untuk mengabadikan suatu momen. Fotografi dapat dijadikan sebagai ladang bisnis untuk suatu media promosi dan memberikan sesuatu informasi dengan visualisasi gambar yang diambil. *Food photography* ini yang berguna sebagai data visual untuk masyarakat mengenal visualisasi dari kuliner tradisional khas Surabaya melalui hasil foto yang sudah dibuat dan dirancang sedemikian rupa dengan desain yang masa kini.

Buku *food photography* merupakan buku panduan untuk mengenal dan mengetahui tentang makanan yang berisikan informasi dan visual dari kuliner khas Surabaya ini. Informasi yang dimuat berisi tentang cuplikan sejarah dari kuliner tradisional ini dan menampilkan resep yang menarik dengan bertujuan untuk membuat audiens tertarik melihat buku *food photography* agar lebih mengerti dan mengenal kuliner tradisional khas Surabaya yang memiliki cita rasa yang khas agar selalu dikenal dan tidak hilang oleh zaman.

Sebagai upaya melestarikan dan mengenalkan kepada generasi muda tentang kuliner tradisional Surabaya yang mulai kurang diminati oleh masyarakat, maka dibuat suatu media buku *food photography* kuliner tradisional khas Surabaya yang dikemas dengan sentuhan visual lebih menarik dan *modern*, agar dapat meningkatkan kesadaran generasi muda sekarang tentang adanya kuliner tradisional khas Surabaya dan media ini mampu diterima dengan baik dan dikenal luas oleh masyarakat.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka didapat rumusan masalah sebagai berikut; Bagaimana proses perancangan buku *food photography* kuliner khas Surabaya? dan Bagaimana cara visualisasi buku *food photography* sebagai media informasi tentang kuliner khas Surabaya.

Tujuan dalam perancangan media buku *food photography* ini dapat memberikan informasi dan gambaran kepada generasi muda yang dikemas dengan gaya desain minimalis dengan kombinasi warna yang senada dengan elemen foto yang akan ditampilkan dalam buku tersebut dan buku ini juga menjelaskan bahwa masih ada kuliner khas daerah Surabaya yang patut dinikmati dan dijaga kelestariannya.

METODE PERANCANGAN

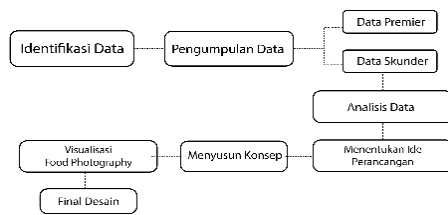
Metode yang digunakan untuk melakukan sebuah rancangan dalam media buku adalah menggunakan metode pendekatan secara kualitatif yang bersifat deskriptif guna untuk mempermudah dalam melakukan perancangan. Data deskriptif yang berupa bentuk kata atau lisan pada suatu konteks khusus yang bersifat alamiah (Moleong, 2014)

Pengumpulan data ini menggunakan teknik observasi, dokumentasi, dan kuesioner. Jenis data yang digunakan dalam perancangan ini menggunakan dua jenis data, yaitu data primer yang merupakan isi data sebagai tolak ukur dalam sebuah penelitian yang diperoleh melalui narasumber dan informasi yang berhubungan dengan kuliner tradisional khas Surabaya. Data sekunder sendiri merupakan data pelengkap yang dapat membantu secara tidak langsung dalam pengumpulan data. Dalam data sekunder ini pengumpulan data diperoleh dari hasil studi literatur dan beberapa data pustaka yang berkaitan dengan perancangan yang akan dibuat.

Dalam analisis data ini menggunakan kuesioner yang dibagikan kepada generasi muda di kota Surabaya. Penulis mendapatkan hasil dalam pengumpulan data itu dengan jumlah 60 responden. Dari 68,3% responden lebih memilih kuliner modern yang sering mereka temui. Sedangkan sisanya dengan 31,7% responden memilih mengetahui tentang kuliner tradisional khas Surabaya. Instrumen dalam pengumpulan data menggunakan alat rekam (kamera), catatan, laptop untuk melakukan pengerjaan project desain.

Dalam menganalisis data peneliti juga menggunakan metode 5W+1H. Metode ini dapat membantu peneliti dalam mendapatkan data secara detail.

1. *What* (Apa)
Media apa yang digunakan dalam memperkenalkan kuliner tradisional khas Surabaya?
2. *Who* (Siapa)
Siapa target *audience* yang dituju dalam perancangan ini untuk mengenalkan kuliner tradisional khas Surabaya?
3. *When* (Kapan)
Kapan informasi didapatkan?
4. *Where* (dimana)
Dimana informasi tentang kuliner tradisional khas Surabaya ini didapatkan?
5. *Why* (Mengapa)
Mengapa masyarakat perlu mengenal dan melestarikan kuliner tradisional khas Surabaya?
6. *How* (Bagaimana)
Bagaimana caranya agar masyarakat tertarik dengan kuliner tradisional khas Surabaya?



Gambar 1. Proses Perancangan
(Sumber: Aprillia,2021)

KERANGKA TEORITIK

Food Photography

Food Photography adalah salah satu jenis foto *still life photography* dan juga termasuk dari *commercial photography*. Biasanya *food photography* digunakan sebagai *advertising*, *packaging*, buku menu dan buku resep masakan (Denny Surya,2011).

Food photography memiliki pengertian sederhana yaitu adalah teknik memotret makanan agar terlihat lebih menggoda. *Food photography* yang bagus harus bisa menonjolkan ciri khas dari suatu makanan yang menjadi objek dari segi warna dan tekstur dari makanan tersebut. Dalam melakukan *Food Photography* memiliki beberapa poin yang dilakukan agar hasil dari *food photography* lebih tersusun dan lebih tertata rapi sesuai dengan standar dan rancangan yang sudah rencanakan. Point-point yang perlu diketahui adalah sebagai berikut :

- 1) Mengatur set penataan Plating.
- 2) Memotret dan mengambil gambar selagi makanan dalam kondisi fresh.
- 3) Menentukan tema agar selaras dengan objek makanan yang akan dipotret.
- 4) Menggunakan Lighting yang bagus.
- 5) Mencari dan menata angle yang tepat untuk set take memotret makanan.
- 6) Mempertahankan warna asli dari makanan.

Buku Food Photography

Buku *food photography* merupakan buku yang berisikan tentang kompilasi foto-foto kebanyakan adalah buku yang bertemakan tentang makanan. Buku tersebut menggunakan teknik *Food Photography* (Sanggih,2020). Buku *food photography* berisikan tentang informasi yang bertujuan untuk membuat si pembaca mengenal tentang suatu kuliner

sehingga timbul rasa ingin tahu dan rasa ingin mencicipi cita rasa dari kuliner tersebut.

Kuliner Tradisional

Kuliner tradisional merupakan makanan yang dapat ditemui sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan norma agama dan kepercayaan masyarakat setempat dan terbuat dari bahan dan bumbu yang berada di daerah setempat (Sastroamidjojo,1995). Kata kuliner ini berasal dari Bahasa Inggris *Culinary* yang didefinisikan sebagai bagian sesuatu hal yang berkaitan dengan masakan dan makanan (Alamsyah, 2008).

Di kota Surabaya memiliki kuliner tradisional khas yang sangat digemari sejak zaman dahulu. Dibalik sebutan sebagai kota pahlawan surabaya juga dikenal sebagai kota wisata kuliner, terutama Kuliner khas dari kota Surabaya ini. Kuliner khas surabaya memiliki rasa yang khas, medhok, dan otentik. Berikut adalah Daftar Kuliner Tradisional khas surabaya:

1) Semanggi

Semanggi adalah salah satu kuliner khas Surabaya yang memiliki cita rasa yang unik dengan sentuhan bumbu kacang yang pekat dengan isian berbagai macam sayur yaitu daun semanggi, kecambah, sayur kangkung, dan kerupuk puli sebagai pendamping untuk menikmati semanggi.

2) Sate Karak

Sate karak merupakan kuliner tradisional khas Surabaya yang berasal dari Kawasan sunan ampel, tepatnya berada di Kota Surabaya bagian utara. Sate karak ini biasanya dapat disajikan saat tepat waktu untuk sarapan. Sate karak ini sudah ada sejak tahun 1960-an bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan dari sate karak ini adalah jeroan sapi terutama usus yang sudah diberi bumbu rempah dan disajikan dengan ketan hitam sebagai pengganti nasi. Bumbunya pun memiliki ciri khas yang berbeda dengan bumbu sate pada umumnya yaitu diberi serundeng dan taburan bubuk kedelai yang memiliki cita rasa yang pedas.

3) Lontong Balap

Lontong balap merupakan kuliner tradisional khas Surabaya yang terdiri dari Lontong, tahu goreng, lentho, kecamba, bawang goreng dan sambal. Lentho sendiri terbuat dari kacang beras dan tepung

kemudian ditambahkan sedikit kencur, daun bawang, jeruk purut dan garam secukupnya. Lontong balap biasanya lebih dominan berisi kecambah, dan disajikan Bersama dengan sate kerang sebagai pendampingnya.

4) Klanting

Klanting merupakan salah satu kuliner atau jajanan tradisional Jawa Timur yang banyak Sekali ditemukan di Surabaya. Klanting ini berbahan dasar dari tepung jagung sehingga memiliki tekstur yang kenyal. Klanting disajikan dengan kelapa parut dan gula merah cair karena klanting sendiri memiliki cita rasa yang hambar.

5) Petulo

Jajanan tradisional petulo ini sudah sangat jarang sekali ditemukan di Kota Surabaya dan beberapa daerah di Jawa Timur. Petulo ini terbuat dari ketan, tepung beras, dan kuah santan. Bentuk dari Petulo ini seperti mie atau gulungan rambut, dengan pendamping serabi dan kuah santan. Petulo lebih nikmat jika disajikan saat hangat.

Teori Layout

Layout dalam desain merupakan penempatan elemen-elemen dalam suatu bidang untuk mendukung adanya konten/pesan yang dibawanya. Layout dapat mengatur elemen-elemen dan komposisi keseluruhan dengan baik. Layout memiliki peran penting dalam desain visual. Di area Desain Komunikasi Visual layout adalah salah satu proses dapat digambarkan bahwa desain merupakan arsiteknya sedangkan layout sebagai yang melaksanakan proses pengerjaanya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Identifikasi Data

Dalam melakukan perancangan buku *food photography* kuliner tradisional khas Surabaya ini menggunakan metode jenis pendekatan secara kualitatif dengan melakukan observasi, dilanjutkan melakukan kuisisioner untuk mencari dan mengumpulkan data dan informasi dalam memperkuat latar belakang dan membuat perancangan buku *food photography* kuliner tradisional khas Surabaya. Dari informasi yang

didapat tersebut penulis dapat mereduksi beberapa data dan informasi dengan target audience yaitu generasi muda milenial dan turis (lokal dan mancanegara) yang berkunjung ke kota Surabaya agar memiliki referensi destinasi kuliner tradisional khas Surabaya dengan rentan usia dari umur 17-25 Tahun. Dengan target audience di kisaran usia tersebut yang dapat menikmati visual kuliner dari *food photography* dengan gaya visual yang masa kini. Dengan adanya kuliner modern yang semakin berkembang sekarang, eksistensi kuliner tradisional semakin susah ditemukan dan banyak yang tidak mengenali kuliner tradisional di era modern seperti sekarang.

Dengan adanya buku *Food Photography* kuliner tradisional Khas Surabaya ini diharapkan dapat memberikan referensi dan informasi tentang kuliner tradisional khas Surabaya. Dari hasil kuesioner banyak yang memilih 5 macam kuliner tradisional khas Surabaya sebagai objek pembahasan dalam perancangan ini yang dibagi menjadi 3 bagian sub jenis makanan yaitu makanan pembuka (*appetizers*), makanan inti (*main course*), makanan penutup (*desserts*) yaitu Semanggi Surabaya, Sate Karak, Lontong Balap, Klanting Surabaya dan Petulo. Dari ke 5 kuliner tersebut adalah penggalan dari berbagai macam kuliner khas Surabaya yang penulis pilih karena banyak yang kurang mengenal 5 kuliner tersebut berdasarkan data kuesioner dan observasi yang dikumpulkan oleh penulis.

b. Analisis Data

Berikut ini adalah hasil analisis data yang dilakukan oleh peneliti yang menggunakan metode 5W+1H sebagai bagian dari perancangan buku *food photography* kuliner tradisional Khas Surabaya ini.

1. What (apa)

Media yang digunakan dalam dalam memperkenalkan kuliner tradisional khas Surabaya adalah menggunakan buku sebagai media, dengan tampilan yang dikemas dengan menggunakan *food photography* dan isi tentang kuliner tradisional yang diangkat seperti semanggi, sate karak, lontong balap, petulo, klanting.

2. Who (siapa)

Target audience yang dituju dalam perancangan ini adalah generasi muda milenial dan turis (lokal dan mancanegara)

yang berkunjung ke kota Surabaya agar memiliki referensi untuk destinasi kuliner tradisional khas Surabaya dengan rentan usia dari umur (17-25 Tahun).

3. *When* (kapan)
Pengumpulan data dilakukan pada bulan maret dan dimulai dari tanggal 22 maret. Dengan melakukan pengumpulan data, menjadi lebih muda dalam melakukan proses perancangan.
4. *Where* (dimana)
Pengumpulan data dilakukan di Surabaya dan ditemui di Kota Surabaya. Yaitu ke tempat lokasi kuliner tradisional khas Surabaya, penjual semanggi, penjual lontong balap, penjual sate karak, penjual petulo dan klaning.
5. *Why* (mengapa)
Alasan mengapa kuliner tradisional khas Surabaya perlu dijaga kelestariannya dan lebih diperkenalkan kepada generasi muda. Karena kuliner tradisional khas Surabaya mulai kurang diminati, mengingat semakin banyak nya perkembangan kuliner modern di kota Surabaya.
6. *How* (bagaimana)
Cara untuk memperkenalkan kuliner tradisional khas Surabaya yaitu menggunakan media buku yang tampilannya disajikan dengan *food photography* agar lebih menarik dan mudah di mengerti oleh audience.

c. Konsep Perancangan Karya

Perancangan yang akan dilakukan memiliki konsep yang berfokus untuk memperkenalkan kuliner tradisional khas Surabaya melalui Buku *food photography* dengan media buku, Karena audience akan lebih tertarik dengan buku yang berisi visual melalui teknik fotografi yang dikemas dalam buku yang di layout minimalis dan menarik.

Di dalam desain buku *food photography* ini menampilkan foto makanan khas Surabaya di mulai dengan cover yang menampilkan kuliner khas surabaya semanggi dengan nuansa minimalis dan isi dalam buku disajikan dengan

sedikit history, resep dari setiap masakan dan foto setiap makanan tradisional khas surabaya yang akan ditampilkan dalam buku.

1. Target audience perancangan

Target audience dalam melakukan perancangan buku *food photography* ini adalah generasi muda millenials yang berada di Surabaya dan turis (lokal dan mancanegara) yang berkunjung ke kota Surabaya agar memiliki referensi destinasi kuliner khususnya kuliner tradisional khas Surabaya dengan rentan usia dari umur (17-25 Tahun).

2. Isi dan Tema

isi dari buku perancangan ini membahas tentang kuliner tradisional khas Surabaya yang sudah mulai susah ditemukan, setiap sub bab berisi resep masakan dan history dari setiap kuliner dan menggunakan tema minimalis di setiap desain nya.

3. Teknik Visual

Perancangan buku *food photography* kuliner tradisional khas Surabaya menggunakan teknik *layout white space*, dalam perancangan ini *layout* saat melakukan *layout* menggunakan laptop dan software Adobe Illustrator CC 2017 dan untuk mendokumentasikan objek *food photography* menggunakan kamera DSLR Canon 600D Lensa Fix EF 50mm F1.8 ii dan *lighting* menggunakan sinar matahari langsung.

4. Tipografi

Jenis tipografi yang digunakan dalam merancang buku *food photography* adalah jenis huruf serif. Untuk cover dan judul sub bab menggunakan *Old Standard TT Bold dan Regular*. Font ini memiliki karakter yang tegas dan tebal sehingga memberi kesan yang kuat dan berani sesuai dengan jiwa dan karakter orang Surabaya.

OLD STANDARD
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
UVWXYZ
1234567890

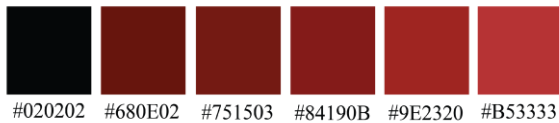
untuk bagian penjelasan informasi history foto masakan, resep, dan isi konten lainnya menggunakan jenis font serif yaitu menggunakan font *Georgia*.

Agar tidak menghilangkan kesan minimalis dari tema desain buku *Food photography* kuliner tradisional khas Surabaya.

GEORGIA
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
1234567890

5. Warna

Warna inti yang digunakan dalam perancangan ini adalah menggunakan warna Warm merah, coklat dan warna hitam disesuaikan dengan tone warna dari setiap masakan yang menjadi objek dalam layout *food photography* ini dan dikombinasi setiap lembar layout menggunakan warna putih sehingga memberikan kesan yang minimalis dan tetap terlihat menonjol, memberikan kesan yang kuat seperti rakyat surabaya yang tegas dan berani.



Gambar 2. Palette warna yang digunakan dalam perancangan
(Sumber: Aprillia,2021)

6. Fotografi

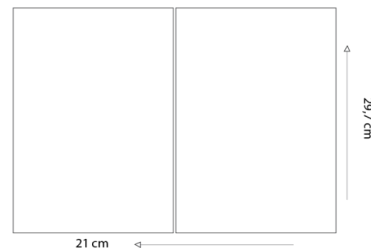
Teknik dalam melakukan fotografi adalah menggunakan *Food Photography* yang menjadi objek foto utama adalah makanan tradisional Khas surabaya yang akan menjadi isi konten dalam buku *food photography*. Foto yang dihasilkan dan dirancang harus menarik dari angle dalam melakukan *take* foto, Pencahayaan (*lighting*) dan *editing*.



Gambar 3. Hasil *Food Photography* yang akan digunakan dalam perancangan
(Sumber: Aprillia,2021)

7. Konsep Media

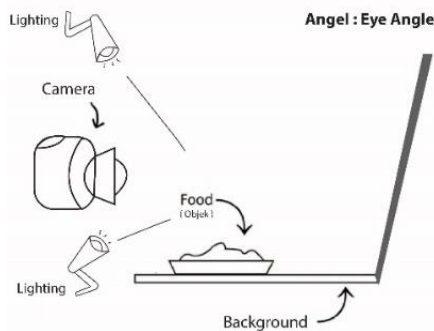
Dalam perancangan ini media yang digunakan adalah menggunakan visual buku fisik. Karena jika menggunakan buku fisik akan lebih tenang saat melihat dan membaca buku itu secara langsung visual dari isi buku ini dapat terlihat jelas tanpa ada notifikasi media sosial dan iklan seperti saat menggunakan buku elektronik. Dan dengan menggunakan buku fisik juga bisa menghindari plagiasi terhadap karya foto. Buku *Food Photography* ini menggunakan ukuran A4 (21cm x 29,7cm) dan menggunakan bahan *hard cover* pada bahan cover depan dan cover belakangnya lalu dilapisi dengan laminasi *doff*. Dengan menggunakan ukuran tersebut sangat pas untuk pembaca dalam membaca buku *Food Photography* kuliner Tradisional Khas Surabaya ini, Karena objek pada buku ini bisa terbaca dan terlihat lebih jelas.



Gambar 4. Ukuran lembar layout
(Sumber: Aprillia,2021)

d. Proses Perancangan

Dalam melakukan proses perancangan ini memiliki tahapan yang harus dilakukan yaitu, melakukan *photoshoot* untuk makanan yang akan difoto dengan menata konsep, *lighting*, dan *angle* yang akan digunakan, lalu lanjut membuat desain *thumbnail*, *tight tissue*, dan *prototype* desain. Yang pertama hal yang dilakukan adalah melakukan sketsa layout dan desain yang akan dirancang untuk membuat buku *food photography*. Dalam melakukan *food photography* ini menggunakan *angle eye angle*. *Eye angle* ini merupakan Teknik foto yang sejajar dengan tinggi objek setinggi mata. Setelah semua set foto selesai lanjut melakukan proses foto *food photography* setelah proses *take* foto selesai, lanjut menyeleksi foto foto yang akan digunakan dalam desain layout buku ini, Teknik yang digunakan adalah *still life* bertujuan untuk makanan yang akan difoto agar terlihat lebih detail dan jelas. Mulai dari tekstur dan bentuk makanannya.



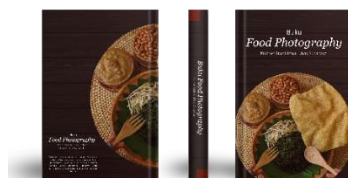
Gambar 5. Skema proses *Photoshoot Food Photography*
(Sumber: Aprillia,2021)

Setelah melakukan sketsa untuk layout yang akan digunakan lanjut memberi warna pada tight tissue agar lebih sempurna lagi dilakukan memberi tone warna pada foto dengan menggunakan *Adobe lightroom*, lanjut Menyusun layout elemen menyeluruh dari visual desain buku ini menggunakan *Adobe illustrator*.



Gambar 6. Tight tissue desain buku *Food Photography*
Kuliner Tradisional Khas Surabaya
(Sumber: Aprillia,2021)

Jika sudah melakukan tahap tight tissue hingga selesai lanjut menyempurnakan desain dengan melakukan *prototyping*. Guna *prototyping* ini adalah untuk melihat hasil dari desain buku jika sudah melalui tahap digital dan proses cetak nantinya.



Gambar 7. Prototype desain buku *Food Photography*
Kuliner Tradisional Khas Surabaya

(Sumber: Aprillia,2021)

e. Visualisasi Desain

Buku *Food Photography* Kuliner Tradisional Khas Surabaya ini di cetak dan disajikan dengan detail ukuran dan detail sebagai berikut :

Jumlah Halaman : 41 Halaman

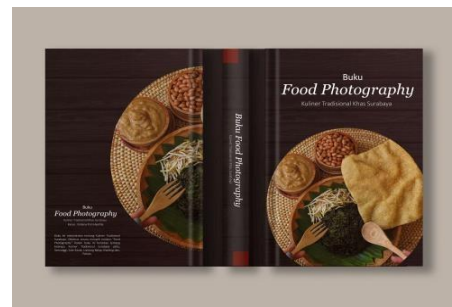
Finishing Buku : Jilid *Hard Cover*
laminasi *doff*

Gramatur isi : 150gsm

Ukuran : A4

Jenis Kertas : *Art paper*

Dalam desain Buku *Food Photography* ini memiliki 5 Bab yang membahas satu persatu kuliner yang sudah dikemas dalam bentuk elemen foto *Food Photography*.



Gambar 8. Desain cover tampak depan belakang
(Sumber: Aprillia,2021)

Dalam desain cover buku depan dan belakang terdapat foto salah satu kuliner tradisional Khas Surabaya yaitu Semanggi Surabaya dengan diletaknya foto kuliner semanggi ini diharapkan agar identitas dan ciri khas surabaya tidak hilang dan tetap terlihat kesan dari kuliner surabaya. Bahan cover yang digunakan dalam cover buku tersebut adalah *Hardcover* dan di *finishing* dengan menggunakan laminasi *doff* akan membuat buku lebih awet dan tahan lama.



Gambar 9. Layout buku bagian daftar isi
(Sumber: Aprillia,2021)

Berikut ini adalah bagian halaman dari daftar isi. Saat merancang dan mendesain layout buku bagian dari daftar isi ini sangat penting, karena dalam daftar isi berisi tentang bagian dan isi dari setiap sub dan bab dari isi buku yang didesain dan dirancang.



Gambar 10. Bab history kuliner tradisional khas Surabaya
(Sumber: Aprillia, 2021)

Halaman selanjutnya adalah lembar dari layout Bab *history* yang berisikan foto dari Hotel Majapahit Surabaya yang bisa menggambarkan bagian history dari kota Surabaya dan di halaman selanjutnya berisikan tentang history kuliner tradisional di Kota Surabaya. Layout yang digunakan lebih menonjol kepada *white space* agar desain lebih terlihat *minimalis* dan tidak terlihat penuh.



Gambar 11. Bab 1
(Sumber: Aprillia, 2021)

Di halaman selanjutnya masuk ke dalam awalan cover Bab 1 di halaman ini konten yang disajikan yaitu berisikan elemen foto dari kuliner yang akan dibahas pertama kali yaitu Semanggi Surabaya. Tampilan layout awal didominasi dengan foto yang didesain *full* satu halaman dan diambil dari hasil *food photography* kuliner khas Surabaya yaitu

Semanggi Surabaya sesuai dengan judul dari halaman Bab 1 tersebut.



Gambar 12. Isi Bab 1
(Sumber: Aprillia, 2021)

Untuk halaman selanjutnya berisikan isi inti dari bab 1 tersebut yang memberikan fakta tentang semanggi, resep dari masakan semanggi, alamat penjual semanggi yang ada di Surabaya, dan untuk penutup dari Bab 1 itu berisikan elemen foto full dari kuliner semanggi ini dan berisikan tulisan *ingredients* dari sajian dari makanan semanggi Surabaya.



Gambar 13. Bab 2
(Sumber: Aprillia, 2021)

Halaman selanjutnya masuk ke dalam awalan cover Bab 2 yang berisikan elemen foto yang menampilkan detail dari kuliner tradisional khas Surabaya yang kedua yang akan dibahas yaitu Sate Karak Surabaya. Tampilan didominasi layout yang berisikan foto full dan judul.



Gambar 14. Isi Bab 2
(Sumber: Aprillia, 2021)

Selanjutnya lanjutan dari isi dari halaman Bab 2 cover awal. Halaman ini berisikan tentang fakta dari Sate Karak, resep masakan, alamat penjual yang

tersedia di wilayah Surabaya, dan penutup dari bab 2 ini isi layout adalah elemen foto full kuliner Sate Karak dan diberi tulisan *ingredients* dari sajian Sate Karak.



Gambar 15. Bab 3
(Sumber: Aprillia,2021)

Halaman selanjutnya dari buku *food photography* kuliner tradisional khas Surabaya ini adalah awalan cover dari Bab 3 yang berisikan elemen foto full yang menggambarkan detail kuliner ketiga yang akan dibahas di Bab 3 ini yaitu lontong balap dan tulisan judul dari bab ini, dan akan berisikan history dari kuliner lontong balap Surabaya.



Gambar 16. Isi Bab 3
(Sumber: Aprillia,2021)

Di halaman berikutnya berisi tentang fakta kuliner lontong balap yang dikemas secara menarik menggunakan layout *white space* agar lebih terlihat rapi dan tidak terlihat penuh karena terdapat elemen foto juga dalam layout tersebut. Isi dari bab ini adalah fakta tentang lontong balap, resep memasak lontong balap, alamat penjual lontong balap di daerah Surabaya, dan halaman selanjutnya berisi elemen foto *full* dengan menampilkan detail dari sajian lontong balap dan diberi *ingredients* dari lontong balap.



Gambar 17. Bab 4
(Sumber: Aprillia,2021)

Untuk Bab 4 yang akan dibahas adalah kuliner tradisional Surabaya yang keempat yaitu Klanting Surabaya. Pada halaman ini layout juga lebih dominan ke elemen foto dengan desain yang full sebagai cover bab 4 ini agar detail dari kuliner ini terlihat jelas.



Gambar 18. Isi Bab 4
(Sumber: Aprillia,2021)

Setelah halaman cover Bab 4 lanjut pada halaman inti dari isi bab 4 ini. Yang akan dibahas dalam bab ini adalah yang pertama fakta tentang kuliner klanting, lanjut resep cara pembuatan dari klanting yang dikemas dengan jelas dan terdapat elemen foto disamping resep tersebut agar terlihat menarik dan mudah dipahami, dan halaman selanjutnya berisi alamat yang menjual klanting di daerah Surabaya dan elemen foto yang menunjukkan detail penyajian klanting yang dikemas dengan *food photography* dan diberi tulisan *ingredients* dalam layout elemen foto tersebut.



Gambar 18. Bab 5
(Sumber: Aprillia,2021)

Kemudian lanjut pada halaman selanjutnya Bab terakhir yaitu Bab 5. Dalam bab 5 ini menampilkan visual dari kuliner Surabaya yang akan dibahas terakhir yaitu Petulo. Dilayout dan disajikan dalam bentuk elemen foto full sebagai cover Bab 5 agar detail dari petulo terlihat jelas.



Gambar 19. Isi Bab 5
(Sumber: Aprillia,2021)

Setelah halaman cover Bab 5 selesai, lanjut pada halaman selanjutnya yang berisikan tentang beberapa fakta dari kuliner petulo Surabaya, resep pembuatan petulo Surabaya yang dikemas secara menarik dan jelas agar mudah dimengerti, lalu halaman selanjutnya berisikan tentang alamat penjual petulo yang berada di wilayah Kota Surabaya, lalu untuk penutup tampilan akhir dari Bab 5 ini adalah elemen foto dari kuliner petulo ini yang dikemas dengan *food photography* yang menarik dan detail penyajian yang jelas lalu diberi desain *text ingredients* dari sajian petulo ini.



Gambar 20. Halaman akhir buku
(Sumber: Aprillia,2021)

Pada Halaman terakhir menampilkan beberapa elemen foto dari *food photography* yang disusun menjadi 6 kotak sebagai penutup dari halaman Buku *Food Photography* Kuliner Tradisional Khas Surabaya ini.

SIMPULAN DAN SARAN

Dalam perancangan buku *Food Photography* Kuliner Tradisional Khas Surabaya mengenalkan kuliner khas Surabaya yang sudah mulai sulit ditemukan kepada generasi muda sekarang agar lebih dekat lagi dan lebih mengenal lagi tentang kuliner tradisional khas Surabaya ini. Dalam perancangan ini kuliner tradisional khas Surabaya yang akan diperkenalkan adalah semanggi Surabaya, sate karak, lontong balap, klanting, dan petulo. Buku *food photography* ini yang dikemas secara menarik agar dapat menarik generasi muda untuk mengetahui dan lebih mengenal lagi tentang kuliner tradisional yang ada di Surabaya ini.

Proses dari perancangan buku *food photography* ini dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu, mengidentifikasi data, menganalisis data, melakukan konsep perancangan, memvisualisasikan desain dengan melakukan beberapa tahapan yaitu, membuat *thumbnail*, *tight tissue*, dan *prototype*.

Lalu isi konten dari perancangan buku *food photography* Kuliner Tradisional Khas Surabaya ini terdiri dari daftar isi, bab tentang history kuliner tradisional khas Surabaya, Bab pertama tentang semanggi Surabaya, Bab kedua berisi tentang sate karak, Bab ketiga berisi tentang lontong balap, Bab keempat berisi tentang klanting Surabaya, Bab kelima berisi tentang petulo Surabaya. Dan setiap bab nya berisi tentang fakta kuliner tersebut, resep, alamat penjual kuliner tersebut yang berada di wilayah Surabaya, elemen foto tampilan kuliner tersebut yang disajikan dengan diberi elemen text yang menjelaskan ingredients dari setiap sajian kuliner tersebut.

Saran bagi peneliti selanjutnya untuk merancang media warisan kuliner tradisional seperti Buku *Food Photography* Kuliner Tradisional Khas Surabaya ini diperlukan referensi dan data yang banyak agar lebih mudah dalam melakukan perancangan. Dan diharapkan dari hasil perancangan ini dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya dalam melakukan perancangan dan mencari objek maupun pembahasan yang sejenis dan dapat dikembangkan kembali.

REFERENSI

Akbar, Abdul Aziz. 2014. *Penciptaan Buku referensi Masakan Semanggi Sebagai Upaya Pelestarian Kuliner Tradisional Khas Surabaya*. Jurnal Art Nouveau.

- Gunawan, Imam. 2015. Metode Penelitian Kualitatif. Universitas Negeri Malang, Diakses Pada tanggal 04 Januari 2021, http://fip.um.ac.id/wp-content/uploads/2015/12/3_Metpen-Kualitatif.pdf
- Ilham, Putra P.R. 2015. TA Pembuatan Buku Food Photography (Studi Kasus Masakan Jawa Timur). Repositori Universitas Dinamika, Diakses pada tanggal 04 Januari 2021, <https://repository.dinamika.ac.id/id/eprint/1213/>
- J.Moleong, Lexy.2014. Metode Penelitian Kualitatif , Edisi Revisi. PT Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Kurniawansyah, Hendrik. 2020. *Food Photography Goodfellas Resto dengan Pendekatan Still Life*. Arty: Jurnal Seni Rupa, Vol.9 No 3.
- Prayoga, Owen. 2017. *Perancangan website Dengan Pendekatan Fotografi Untuk Memperkenalkan Kuliner Khas Surabaya*. Vol.1 No 10.
- Rustan, S. 2020. Layout 2020. Jakarta:CV. Nulis Buku Jendela Dunia.
- Sanggih, Zefi Diorahman. 2020. *Perancangan Buku Food Photography Masakan Khas Suku Batak*. Jurnal Barik, Vol.1 No 2, pp. 141-152
- Sastroamidjojo, S. 1995. Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja. Dalam Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.
- Sugianto, Oky. 2020. *Penelitian Kualitatif, dan Alasan Penggunaan*. Binus University, Diakses pada tanggal 06 januari 2021, <https://binus.ac.id/bandung/2020/04/pelitian-kualitatif-manfaat-dan-alasan-penggunaan/>