



### **Hak cipta dan penggunaan kembali:**

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

### **Copyright and reuse:**

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

## BAB III

### METODOLOGI

#### 3.1.1 Metodologi Pengumpulan Data

Dalam proses mengerjakan tugas akhir, perlu adanya data-data yang mendukung untuk menjawab rumusan masalah. Penulis menggunakan metode pengumpulan data kuantitatif dan kualitatif juga ada observasi, wawancara, dan studi eksisting.

Menurut Sugiyono (2012), metode kuantitatif adalah metode yang objektif, sistematis, dan terukur. Metode ini memberi bukti hipotesis dalam rupa angka dan statistik. Metode kualitatif didapat langsung dari sumbernya yang berbentuk gambar atau kata-kata, umumnya kualitatif menekankan pada maknanya menurut Sugiyono (hlm. 15).

Menurut Sugiyono (2012), teknik pengumpulan yang datanya didapat dari mengamati objek utama beserta sekelilingnya. Observasi yang dilakukan penulis merupakan observasi nonpartisipan yaitu tidak melibatkan orang-orang yang penulis amati tetapi penulis sebagai pengamat independen (hlm. 196).

##### 3.1.1.1 Observasi

Penulis melakukan observasi ke beberapa toko buku seperti Gramedia dan *Books & Beyond* tentang buku informasi kuliner Kota Semarang. Ternyata sulit ditemukan buku yang mengandung informasi kuliner, kebanyakan buku yang beredar tentang kuliner di toko buku tersebut adalah buku tentang resep atau bumbu sebuah masakan.



Penulis juga melakukan observasi ke beberapa tempat wisata kuliner yang ada di Kota Semarang diantaranya adalah sebagai berikut:

#### 1.1 Toko Oen

Suasana kolonial sangat terasa di Toko Oen dikarenakan telah berdiri sejak jaman penjajahan Belanda. Banyak barang-barang tua seperti radio, mesin ketik, dan *furniture*-nya sendiri bergaya jaman kolonial. Toko Oen sekarang menyediakan berbagai macam masakan dari *chinese* hingga Belanda. Dulu hanya menyajikan kue cemilan. Kita bisa membeli kue cemilan di *booth* tengah di dalam Toko Oen, namun sekarang Toko Oen lebih terkenal dengan es krimnya. Gaya arsitektur gedung tetap dipertahankan dan hanya direstorasi untuk mempertahankan kesan kolonialnya. Terdapat ruang *meeting* dengan ukuran lumayan besar dan sekat antara ruang makan dengan ruang *meeting* dengan pintu kayu bergaya lama.

Alamat : Jl. Pemuda No.52, Bangunharjo, Semarang Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah 50138

Jam buka toko : Pk. 09.30 - pk. 21.30 WIB

Nomor Telepon: (024) 3541 683



Gambar 3.21. Toko Oen

## 2.1 Lumpia Gang Lombok

Untuk datang ke Lumpia Gang Lombok perlu parkir di Kelenteng Tay Kak Sie karena tokonya yang berada di pinggir jalan masuk kelenteng. Jumlah meja dan kursi tidak banyak hanya ada 2 meja dan 3 kursi karena toko ini besarnya sama seperti dulu. Biasanya setiap harinya Lumpia Gang Lombok telah dipesan dan barang pesanan tersebut diletakkan pada meja sehingga mempersempit meja, penulis menyarankan untuk dibawa pulang agar lebih nyaman saat dimakan. Kalau makan di tempat, lumpianya sudah dipotong-potong menjadi 4 bagian sedangkan jika dibawa pulang tidak dipotong. Dinding rumah makan diberi artikel-artikel yang pernah mengulas Lumpia Gang Lombok.

Alamat : Jalan Gang Lombok No. 11, Purwodinatan, Semarang Tengah, Purwodinatan, Semarang Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah 50137

Jam buka toko : 08.00 - 20.00 WIB

Nomor Telepon: 0816 4881 194



Gambar 3.22. Lumpia Gang Lombok

### 3.1 Ayam Goreng Pak Supar

Kalau datang ketika jam makan siang atau sore pasti tidak kebagian tempat duduk padahal jika dibandingkan dengan sebelum direnovasi, meja dan kursi makan sudah ditambah. Cara penyajian makanan seperti padang yaitu diberi ayam dan ati ampela yang banyak di dalam 1 piring. Kalau ingin sambal yang berbeda seperti sambal mentah atau sambal bawang, harus pesan sendiri karena konsumen hanya diberi sambal biasa. Kalau dilihat di tempat memasak, ayam sudah digoreng banyak dan dipanaskan ketika ada konsumen baru. Beda yang paling terlihat adalah ayam gorengnya dibalut dengan banyak minyak sehingga lebih terasa asinnya. Meja tidak diberi nomor tetapi diberi sebutan klub sepakbola seperti PSSI Semarang, AC Milan dan dll. Sekarang Ayam Goreng Pak Supar juga menjual sop buntut namun kalau konsumen hanya ingin kuahnya, bisa pesan dengan nama sop sayur.

Alamat : Jl. Moh. Suyudi No.48, Miroto, Semarang Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah 50134

Jam buka toko : 09.30 - 22.30 WIB

Nomor Telepon: (024) 3554 110



Gambar 3.23. Ayam Goreng Pak Supar

#### 4.1 Tahu Pong Karangсарu

Sekarang ini sudah pindah ke ruko di Jl. Pringgading tidak di Jl. Karangсарu lagi. Rukonya bersebelahan dengan toko lain sehingga untuk akses parkir terbatas apalagi dekat dengan Bakmi Jowo Bung John sehingga parkiranya pun lebih terbatas. Dari segi kebersihan lebih bersih di tempat sekarang daripada tempat dulu. Tempat memasak berada di dalam ruko namun tempat bersih-bersih alat makan berada di sebelah kiri ruko. Harga dan porsi yang dipatok tidak berubah jauh dari dulu. Meja dan kursi lebih banyak jumlahnya dibandingkan tempat lama dan terlihat lebih bersih juga.

Alamat : Jl. Pringgading No.11D, Brumbungan, Semarang Tengah,  
Kota Semarang, Jawa Tengah 50135

Jam buka toko : 11.00 - 21.30 WIB

Nomor Telepon: 0851 0134 7317



Gambar 3.24. Tahu Pong Karangсарu

MULTIMEDIA  
NUSANTARA



## 5.1 Tahu Petis Prasajo

Tidak bisa makan di tempat dan harus di *take away* karena tidak menyediakan kursi maupun meja. Tempatnya sendiri kotor dan lengket karena minyak gorengan yang jatuh di *paving* menyebabkan *paving* hitam dan lengket. Gorengan di Tahu Petis Prasajo juga terkenal karena sewaktu penulis berkunjung, bakwannya dipesan 200 biji. Akses parkir juga susah karena berada di ujung jalan. Bedanya dengan toko gorengan lain, Tahu Petis Prasajo buka di sore hari hingga tengah malam. Kalau ingin membeli petisnya saja juga bisa dengan takaran 1 plastik ukuran sekitar 500ml dengan harga Rp 10.000,-.

Alamat : Pleburan, Semarang Selatan, Kota Semarang, Jawa Tengah  
50241

Jam buka toko : 15.00 - 00.30 WIB

Nomor Telepon: 0823 2708 6967



Gambar 3.25. Tahu Petis Prasajo

## 6.1 Mie Tite Grajen

Susah mencari parkir saat rumah makan ramai karena hanya bisa parkir 1 jalur ke belakang atau depan. Meja hanya ada 3 buah dan kursi kurang lebih sebanyak 14 buah. Saat menjelang sore sekitar jam 17.00 atau 18.00 WIB, rumah makan pindah ke Jl. Hasanudin di dekat Stasiun Poncol. Kalau tidak ingin daging babi, bisa diganti dengan udang namun tetap tidak halal karena minyak yang dipakai tetap mengandung babi. Walaupun meja dan kursi yang sedikit, tingkat kenyamanan saat makan masih bagus karena jarak antar meja dan kursi yang cukup diberi jarak.

Alamat : Jl. Perumahan Green Ville Blok P No.28, RT.7/RW.9, Duri  
Kepa, Kb. Jeruk, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota  
Jakarta 11510

Jam buka toko : 09.00 - 21.00 WIB

Nomor Telepon: (021) 5635 246



Gambar 3.26. Mie Titee Grajen

## 7.1 Rumah Makan Gajah Mada

Mirip dengan susahnya akses parkir Lumpia Gang Lombok karena terletak di pinggir jalan yang sempit. Jika ingin parkir harus di jalan besar di depan Jl. Petudungan. Interior dan arsitektur rumah makan dipertahankan dan hanya direstorasi, rumah makan ini juga identic dengan warna hijau. Menurut pengalaman penulis, porsi yang ditawarkan tidak berubah dari dulu namun harganya hanya meningkat. Tidak lama ini RM Gajah Mada menggunakan jasa *Go Food* dan *Grab Food*. Ada 5 meja dan 20 kursi serta ada wastafel di depan rumah makan.

Alamat : JL. Petudungan No.7, Purwodinatan, Semarang Tengah,  
Kota Semarang, Jawa Tengah 50137

Jam buka toko : Pk. 08.00 - pk. 20.00 WIB

Nomor Telepon: (024) 3520 278



Gambar 3.27. Rumah Makan Gajah Mada



## 8.1 Nasi Goreng Babat Pak Karmin

Disini merupakan cabang dari Mberok di tempat asal Nasi Goreng Pak Karmin. Akses parkir mudah karena jalan di depan rumah makan yang luas. Babatnya sendiri sudah dimasak dan dipotong-potong sebelum digoreng lagi dengan nasi, lalu diberi telur dadar ketika sudah selesai dimasak dengan nasi. Untuk kebersihan rumah makan lebih bersih disini daripada di tempat asalnya. Untuk harga tidak berubah jauh dibandingkan dulu, hampir tidak berubah.

Alamat : Jl. Thamrin, Kota Semarang, Jawa Tengah 50188

Jam buka toko : 08.00 - 22.30 WIB

Nomor Telepon: (024) 3563 334



Gambar 3.28. Nasi Goreng Babat Pak Karmin

UNIVERSITAS  
MULTIMEDIA  
NUSANTARA



## 9.1 Bakmi Jowo Pak Gareng

Saat ini rumah makan sudah selesai di renovasi karena dulunya merupakan rumah tempat tinggal sehingga banyak sekat. Memasak bakmi atau bihun di depan menggunakan gerobak khas bakmi jowo. Akses parkir mudah karena di sekelilingnya hanya ada rumah. Dalam memasak, Bakmi Jowo Pak Gareng menggunakan kayu bakar tidak menggunakan gas karena kata pegawainya rasa yang dihasilkan berbeda. Jika ingin makan sate daging ayam, bisa dibakar atau langsung dimakan. Dinding rumah makan dihiasi testimoni artis-artis tanah air yang pernah berkunjung ke Bakmi Jowo Pak Gareng.

Alamat : Jl. Wotgandul Dalam No. 177, Gabahan, Semarang  
Tengah, Kota Semarang, Jawa Tengah 50135

Jam buka toko : 11.00 - 21.00 WIB

Nomor Telepon: (024) 3560 708



Gambar 3.29. Bakmi Jowo Pak Gareng

## 10. Lekker Paimo

Saat jam sibuk susah untuk mencari parkir karena rumah makan berada di depan SMA Kolese Loyola dan dengan Asem-asem Koh Liem. Untuk tempat makan sedikit hanya ada 2 kursi yang memanjang dan harus memesan di kertas pesanan agar dilayani karena selalu ramai. Biasanya pemilik ikut membantu di lokasi namun sekarang Lekker Paimo membuka 2 cabang yang 1 tetap di depan SMA Kolese Loyola dan 1-nya lagi dikhususkan untuk *Go Food* di Jl. Pringgading. Biasanya menunggu lama karena ramai sekali.

Alamat : Jl. Karang Anyar No.37, Brumbungan, Semarang Tengah,  
Kota Semarang, Jawa Tengah 50135

Jam buka toko : 10.00 - 17.00 WIB

Nomor Telepon: 0815 6595 412



Gambar 3.10. Lekker Paimo

### 3.1.2 Wawancara

Menurut Sugiyono (2012), wawancara adalah sebuah metode penelitian dengan cara merekam jawaban narasumber/responden atas pertanyaan yang diberikan. Peneliti melakukan wawancara tidak terstruktur yaitu bebas bertanya namun tetap mengacu pada garis besar permasalahan (hlm. 191).

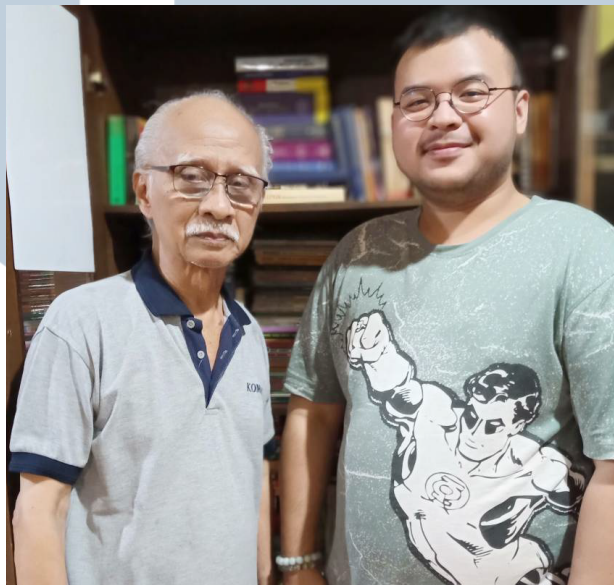
Dalam perancangan Tugas Akhir ini, penulis melakukan wawancara dengan empat narasumber dari berbagai profesi terkait dengan topik yang penulis ambil yaitu:

- 1.1 Wawancara dengan mantan wartawan Kompas dan Chinatown Jawa Tengah

Banyaknya referensi makanan khas Kota Semarang yang sudah pernah diwawancarai seperti Wingko Babat Cap Kereta Api, Lumpia Gang Lombok, Bandeng Juwana Semarang, Roti Sanitas, dll serta teman dekat Jongkie Tio selaku sejarawan kuliner Kota Semarang. Penulis bertemu di kediaman anaknya untuk melakukan wawancara. Wartawan tersebut bernama Samanjaya Nusantara. Wawancara diselenggarakan pada hari Minggu, 28 Oktober 2018 dan memakan waktu kurang lebih 1 jam. Beliau berusia 74 tahun dan merupakan mantan wartawan Kompas dan Chinatown khusus Kota Semarang yang sudah berkecimpung di dunia wartawan selama kurang lebih 40an tahun.

Penulis bertanya kepada beliau tentang kuliner apa saja yang melegenda dan apa saja yang pernah beliau liput yang kemudian penulis jadikan sebagai referensi dan tambahan untuk dimasukkan ke dalam

perancangan buku penulis. Beliau juga bercerita seperti pengagas roti coklat keju pertama di Kota Semarang yang diprakarsai oleh Roti Sanitas, lalu pemilik Bandeng Juwana yang memberi merk Elrina yang terinspirasi dari nama anaknya, dan masih banyak lagi. Beliau juga merupakan salah satu penulis buku perkembangan peranakan di Kota Semarang. Penulis juga tahu letak pertama kuliner khas Kota Semarang dari beliau karena beberapa kuliner sudah pindah ke tempat baru.



Gambar 3.11. Samanjaya Nusantara

## 2.1 Wawancara dengan penikmat kuliner Semarang

Penulis melakukan wawancara dengan 3 penikmat kuliner Kota Semarang

agar informasi yang didalam buku penulis tepat dan bermanfaat.

Wawancara fokus kepada tanggapan mereka dan pengetahuan mereka

tentang kuliner khas Kota Semarang. Penulis mewawancarai 3 orang yang

bernama Sylvie, Tresty, dan Eric. Penulis bertanya pertanyaan yang sama



kepada 3 penikmat kuliner tersebut yaitu apa saja kuliner khas Kota Semarang, sejarah singkat beberapa kuliner khas Kota Semarang, ciri khas beberapa kuliner Kota Semarang, kenapa biasanya makan kuliner khas Kota Semarang. Sylvie tahu banyak kuliner khas Kota Semarang, tapi ia tidak tahu ketika masuk ke dalam pertanyaan sejarah singkat. Sylvie biasanya makan kuliner khas Kota Semarang karena rasanya yang enak dan harganya yang mayoritas murah. Untuk Tresty sendiri ia suka kulineran dengan rasa yang enak namun kuliner tersebut tidak harus kuliner pelopor karena beberapa pesaing lebih enak rasanya. Sedangkan Eric lebih banyak bercerita tentang pentingnya makan kuliner khas Kota Semarang agar tetap lestari dan bertahan di majunya jaman, ia sendiri menjual lumpia dengan merk Mulyasari.

### 3.1 Wawancara dengan pemilik Rumah Makan Gajah Mada

Penulis menemui Handono selaku pemilik dari Rumah Makan Gajah Mada dan bertanya tentang asal usul dirintisnya RM Gajah Mada. Handono merupakan generasi kedua dari Rumah Makan Gajah Mada. Penulis lebih bertanya tentang cara RM Gajah Mada bertahan hingga saat ini. Dari jawaban beliau, penulis menyimpulkan RM Gajah Mada menjadi halal dan memaksimalkan penggunaan jasa *online*. Namun beliau juga bercerita bahwa kurangnya konsumen milenial yang dikawatirkan tidak ada regenerasi konsumen.



Gambar 3.12. Handono

#### 4.1 Wawancara dengan karyawan Nasi Goreng Babat Pak Karmin

Penulis melakukan wawancara singkat dengan karyawan Nasi Goreng Babat Pak Karmin. Penulis bertanya tentang berbagai ulasan konsumen seperti babat yang empuk dan sebagainya. Ternyata agar bisa empuk, babat tersebut direbus dahulu selama berjam-jam. Jadi ketika di rumah makan, sudah dipotong-potong dan siap dimasak dengan nasi. Beliau juga bercerita harga Nasi Goreng Babat Pak Karmin yang lebih murah dibanding kompetitornya. Beliau juga berkata beda penyajian dengan nasi goreng babat lain karena telurnya dibuat telur dadar tidak dimasak dan dicampur dengan nasi.

UNIVERSITAS  
MULTIMEDIA  
NUSANTARA

## 5.1 Wawancara dengan istri pemilik Lekker Paimo

Wawancara dilakukan dengan istri pemilik Lekker Paimo karena Paimo sendiri sedang berada di cabang khusus *Go Food*. Istrinya bernama Paini dan penulis bertanya tentang sejarah, kenapa bisa sukses dengan berjualan lekker, dan bagaimana Lekker Paimo kedepannya. Beliau mengatakan sudah sekitar 20 tahun berjualan di depan SMA Kolese Loyola. Untuk hal yang menjadikan ciri khas dari Lekker Paimo berada pada adonan kulit lekker yang berbeda dengan pesaingnya. Saat ini Lekker Paimo dibantu oleh beberapa karyawan karena beliau sendiri tidak mempunyai keturunan ungkap beliau.

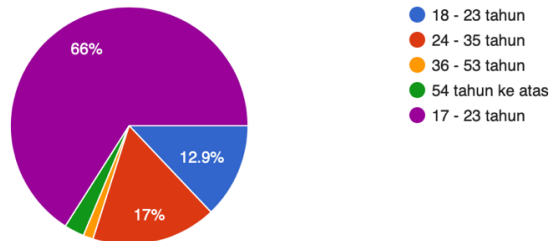
### 3.1.3 Kuesioner

Menurut Sugiyono (2012), kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang berisi daftar pertanyaan atau angket kepada responden mengenai sesuatu yang akan diteliti (hlm. 199). Penulis menyebarkan kuesioner kepada teman-teman, keluarga, dan relasi teman atau keluarga melalui media sosial seperti *WhatsApp* dan *Line*. Kuesioner disebar untuk mengetahui *feedback* dari *audience*. Penulis mendapatkan 147 responden dan berikut merupakan hasil dari kuesioner:

U N I V E R S I T A S  
M U L T I M E D I A  
N U S A N T A R A

### Usia

147 responses

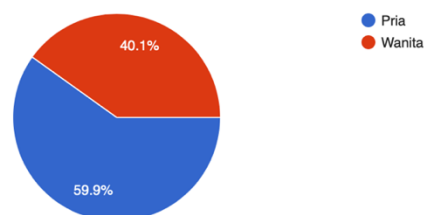


Gambar 3.13. Usia

Pada pertanyaan pertama, penulis membatasi umur dari 18 tahun hingga 54 tahun ke atas. Ditemukan sebanyak 78,9% responden berumur 18-23 tahun, 17% 24-35 tahun, 1,4% 36-53 tahun, dan 2,7% 54 tahun ke atas. Dari hal ini banyak responden dari remaja.

### Jenis Kelamin

147 responses



Gambar 3.14. Jenis Kelamin

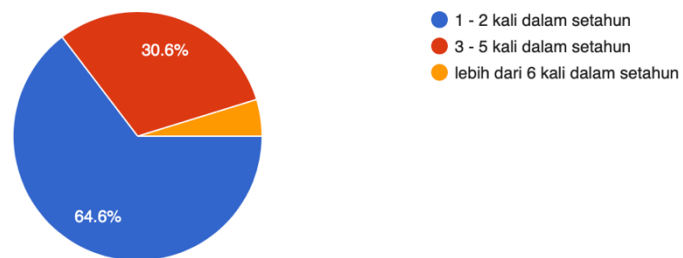
U  
M U L T I M E D I A  
N U S A N T A R A



Responden mayoritas laki-laki dengan presentase 59,9% dibandingkan perempuan yaitu sebesar 40,1%.

Seberapa sering anda liburan ke luar kota?

147 responses

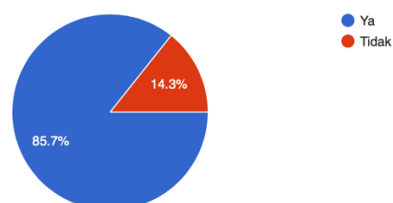


Gambar 3.15. Frekuensi Liburan

Pada pertanyaan ketiga, penulis memberi pertanyaan mengenai frekuensi liburan responden. Disimpulkan sebanyak 64,6% responden liburan 1-2 kali dalam setahun, lalu sebanyak 30,6% liburan sebanyak 3-5 kali dalam setahun, dan hanya 4,8% responden yang berlibur lebih dari 6 kali dalam setahun.

Sebelum berangkat liburan, apakah anda mencari informasi tentang tempat yang anda akan datangi?

147 responses



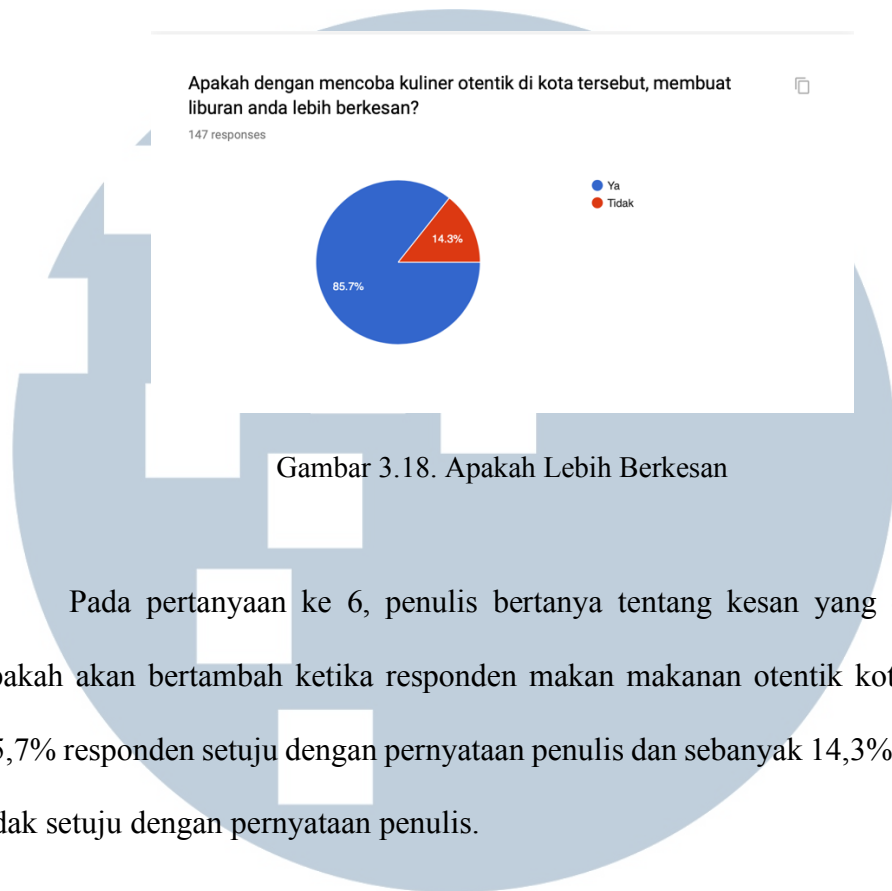
Gambar 3.16. Mencari Informasi

Lalu penulis juga memberikan pertanyaan tentang kebiasaan responden sebelum liburan. Sebanyak 85,7% responden mencari informasi tempat yang akan mereka tuju sebelum berangkat dan hanya 14,3% responden yang tidak mencari detail tempat yang akan mereka tuju.



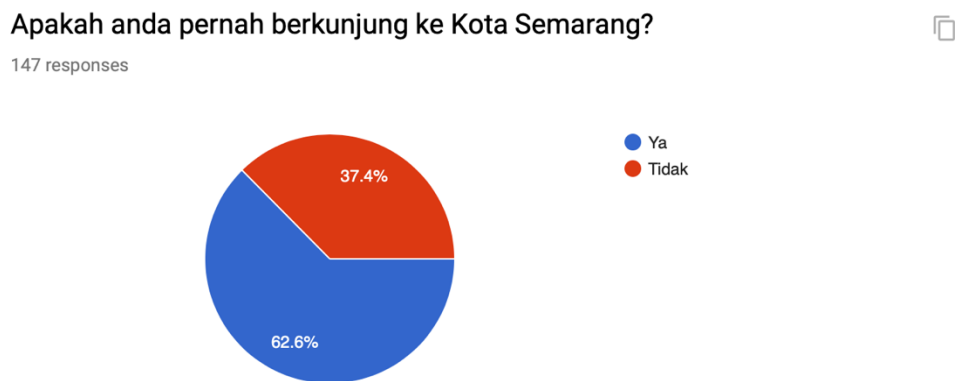
Gambar 3.17. Mencoba Kuliner Lokal

Lalu penulis bertanya apakah responden akan makan makanan lokal yang otentik dan juga khas kota tempat mereka berlibur. Sebanyak 88,4% responden mengatakan setuju dan sebanyak 11,6% memilih tidak.



Gambar 3.18. Apakah Lebih Berkesan

Pada pertanyaan ke 6, penulis bertanya tentang kesan yang didapatkan apakah akan bertambah ketika responden makan makanan otentik kota tersebut. 85,7% responden setuju dengan pernyataan penulis dan sebanyak 14,3% responden tidak setuju dengan pernyataan penulis.



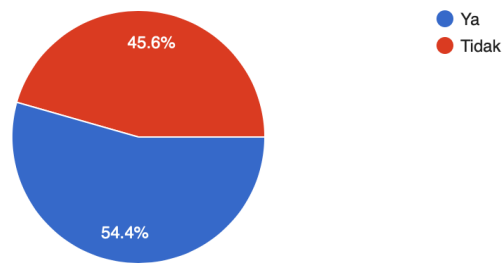
Gambar 3.19. Pernahkah Ke Kota Semarang

Lalu penulis bertanya apakah di antara 147 responden ada yang pernah berkunjung ke Kota Semarang. Sebagian besar responden pernah ke Kota

Semarang dengan presentase 62,6% dan hanya 37,4% responden yang belum pernah ke Kota Semarang.

Apakah anda tahu Kota Semarang merupakan kota wisata kuliner?

147 responses

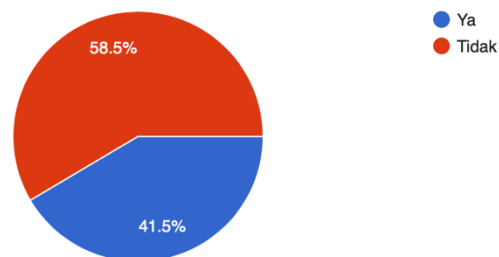


Gambar 3.20. Semarang Kota Wisata Kuliner

Penulis lalu bertanya wawasan responden, apakah mereka tahu Kota Semarang sebagai kota wisata kuliner. 54,4% responden tahu tentang predikat Kota Semarang tersebut dan 45,6% tidak tahu tentang predikat tersebut.

Apakah anda tahu minimal 3 macam kuliner otentik Kota Semarang?

147 responses



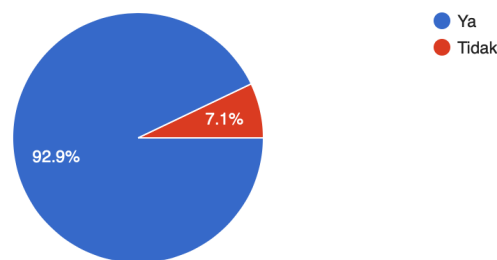
Gambar 3.21. Tiga Macam Kuliner Semarang

W  
U  
L  
I  
T  
I  
M  
E  
D  
I  
A  
  
N  
U  
S  
A  
N  
T  
A  
R  
A

Lalu penulis bertanya apakah responden tahu minimal 3 maca kuliner otentik khas Kota Semarang. Sebagian besar responden tidak tahu dengan presentase sebanyak 58,5% dan 41,5% responden tahu.

Jika anda tidak tahu, apakah informasi tentang kuliner otentik Kota Semarang akan berguna saat anda liburan di Kota Semarang?

141 responses



Gambar 3.22. Apakah Informasi Ini Berguna

Pertanyaan terakhir yang penulis ajukan adalah apakah informasi ini akan berguna saat responden liburan ke Kota Semarang. Hampir semua responden setuju dengan presentase sebesar 92,9% dan hanya 7,1% responden yang tidak setuju.

### 3.2.1 Metodologi Perancangan

Berikut metodologi perancangan menurut Moriarty (2015, hlm. 38), yaitu:

#### 1.1 Strategi

Mengumpulkan data tentang produk, positioning, kelebihan, dan tujuan, serta biasanya berupa *creative brief*. Untuk mencapai hal tersebut, penulis melakukan *mindmapping* beserta *brainstorming*.

## 2.! Pesan

Hasil observasi dan penelitian yang berbentuk informasi, digunakan untuk menjadi konsep/ide perancangan visual. Disini penulis menemukan *Big Idea* yaitu *The True Meaning of Authentic Culinary* dengan konsep *Nostalgic*.

## 3.! Media

Sebagai penghubung agar pesan dapat disampaikan pada target audiens secara efektif. Penulis memilih buku sebagai media yang efektif karena buku akan memberi kesan yang berbeda daripada *digital*. Lalu ada poster, flyer, x-banner dan *web banner* sebagai penunjang promosi.

## 4.! Evaluasi

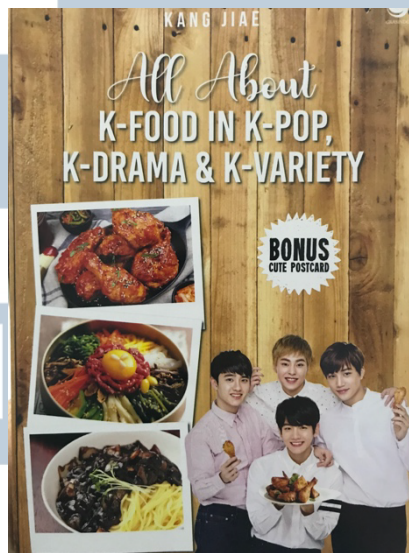
Mengukur tingkat efektif buku sebelum buku tersebut dimunculkan di pasar. Penulis menanyakan kepada pendapat teman penulis dan dosen di Universitas Multimedia Nusantara.

UMMN  
UNIVERSITAS  
MULTIMEDIA  
NUSANTARA

### 3.3.1 Studi Eksisting

Penulis memberi 2 buku sebagai pemberi informasi untuk diperbandingan:

1.1 All About K-Food in K-Pop, K-Drama, & K-Variety



Gambar 3.23. *All About K-Food In K-Pop, K-Drama, And K-Variety*

Konten yang diulas lebih kepada rumah makan yang pernah masuk di dalam acara musik, acara sinetron, dan acara *reality show* Korea. Namun makanan yang ada hanya makanan khas Korea saja, bukan makanan khas negara lain.

Banyak macam *font* yang digunakan di dalam buku dan beberapa *font* kurang jelas dari tingkat keterbacaannya. Foto ada di setiap makanan beserta foto cuplikan saat masuk di acara musik, acara sinetron, dan acara *reality show* Korea. *Background* di setiap halaman mayoritas 1 warna atau mengambil *pattern*.

Pada akhir bab buku ada rumah makan milik artis Korea dan profil artis Korea yang gemar makan. Menurut penulis konten di akhir bab buku kurang sinkron dengan judul. Untuk elemen desain sendiri ketika penulis perhatikan, banyak menggunakan *stroke line default* pada *Adobe illustrator*.

## 2.1 Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Semarang



Gambar 3.24. Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Semarang

Konten yang diulas lebih ke makanan enak dan terkenal di Kota Semarang. Namun tidak diberi keterangan rumah makan, hanya memberi informasi kulinernya saja.

Ada 3 font yang digunakan di dalam buku, tingkat keterbacaan font juga jelas. Ada foto di setiap kulinernya dan di awal buku ada peta kuliner Kota Semarang. Background didalam buku identik dengan warna hijau dan identik juga dengan tekstur daun pisang.



Menurut penulis, kelemahan buku ini kurang mengekspos kuliner khas Kota Semarang karena dari kontennya sendiri, buku ini hanya mengulas makanan enak dan terkenal di Kota Semarang jadi tidak semua kuliner yang benar-benar khas yang diulas.

### **3.4.1 Analisa S.W.O.T**

Analisis ini dilakukan untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan perancangan penulis yaitu Buku Informasi Kuliner Otentik Khas Kota Semarang.

#### **1.1 Strength**

- a. Terletak di Kota Semarang yang terkenal akan kulinernya
- b. Ada ciri khas perpaduan budaya di tiap kulinernya
- c. Kuliner merupakan salah satu penyumbang terbesar pendapatan daerah

#### **2.1 Weakness**

- a. Kurangnya informasi yang lengkap tentang kuliner otentik yang ada di Kota Semarang
- b. Belum ada edukasi informasi yang benar mengenai kuliner otentik khas Kota Semarang

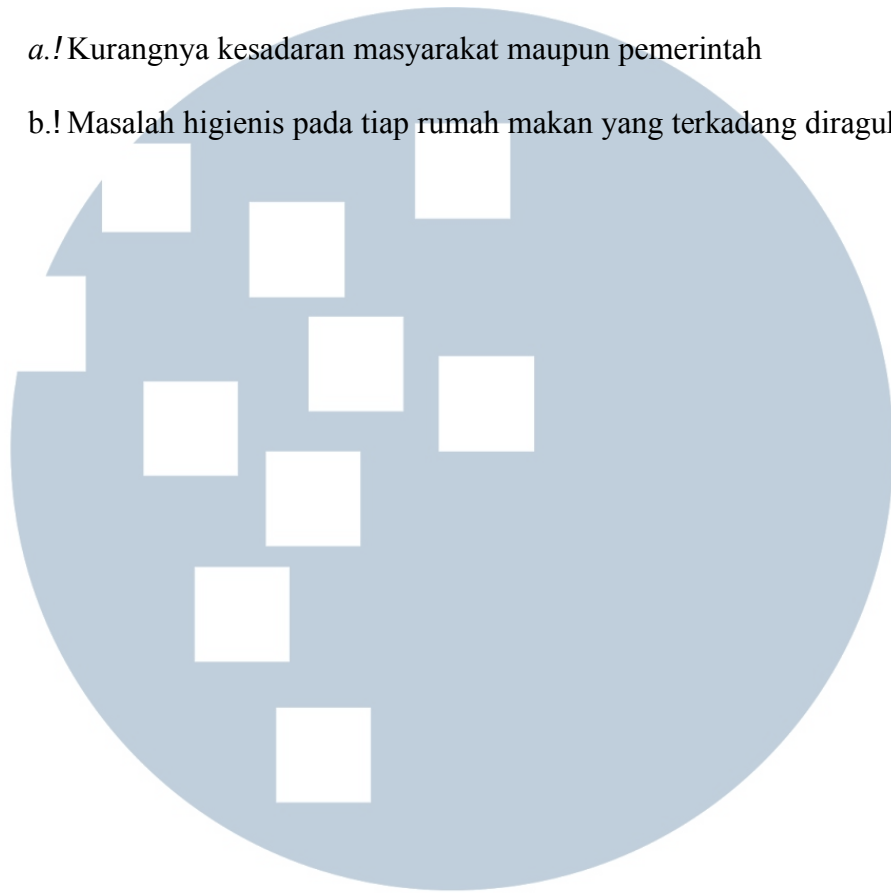
#### **3.1 Opportunity**

- a. Kulinernya banyak yang terkenal
- b. Tidak ada masalah dari segi rasa
- c. Tempatnya bersejarah / banyak tempat bersejarah
- d. Belum pernah dipublikasi secara benar
- e. Memiliki erpaduan antara budaya Tionghoa, Belanda, dan Jawa

#### **4.1 Threat**

*a.*! Kurangnya kesadaran masyarakat maupun pemerintah

*b.*! Masalah higienis pada tiap rumah makan yang terkadang diragukan



# UMMN

UNIVERSITAS  
MULTIMEDIA  
NUSANTARA