

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Metode Pengumpulan Data

3.1.1 Wawancara

Menurut I Made Laut Mertha Jaya (2020), menjelaskan penelitian kualitatif adalah suatu hasil penelitian yang di uraikan secara mendalam mengenai ucapan, tulisan atau kegiatan perilaku yang mampu diamati melalui dari individu, kelompok, masyarakat atau organisai tertentu (hlm.6). Wawancara dilakukan terhadap masyarakat Surakarta bertujuan mendapatkan informasi dan pandangan mengenai kuliner tradisional di Surakarta khususnya. Penulis melakukan wawancara tatap muka terhadap pedagang yang ada di Surakarta.

A. Wawancara A

Penulis melakukan wawancara terhadap salah satu pedagang yang bernama Ibu Rini. Ibu Rini yang sudah berjualan selama kurang lebih dua puluh tahun bercerita bahwa makanan tradisional beberapa sudah mulai punah. Pada hari rabu tanggal 17 february 2021 pukul 19:43 di salah satu pusat kuliner di Galabo. Di zaman sekarang, galabo masih banyak dikunjungi oleh banyak orang baik wisatawan maupun juga masyarakat Surakarta itu sendiri. Beliau mengatakan bahwa kawasan Galabo termasuk salah satu destinasi wisata kuliner dan memiliki banyak pilihan makanan tradisional khas Solo hingga beberapa makanan modern seperti *burger* dan *steak*. Makanan tradisional yang sudah mulai jarang yaitu lenjongan, cabuk rambak, sate kere. Sate kere yang ada sekarang sudah banyak dimodifikasi seperti daging sapi sehingga harga sudah mulai mahal.



Gambar 3. 1 Wawancara

B. Wawancara B

Setelah itu penulis mewawancari Yono selaku pedagang di Galabo pada tanggal 27 Februari 2021 pukul 19:40. Yono mengatakan masyarakat sekarang lebih mempublikasikan kuliner yang sedang terkenal saja, padahal kuliner tradisional memiliki sejarah dan juga cita rasa yang khas. Melestarikan kuliner itu harus, paling tidak kita masih mengetahuinya. Jika kita tau kuliner tradisional dan kita tahu filosofinya kita akan lebih menghargai nenek moyang, menghargai sejarah kita yang dimana anak zaman sekarang sudah banyak melupakan akan hal itu. Yono menyatakan akibatnya kurang mengetahui kuliner tradisional sudah terjadi saat ini, warga asli jawa sudah jarang yang membuat kuliner tradisional dan digantikan melalui warga dari etnis tionghoa dikarenakan menyepelkan ilmu dan juga masyarakat lebih mengikuti yang kekinian, anak-anak yang akan datang tidak mengenal karena semakin majunya teknologi orang semakin egois dan tidak mau tahu urusan orang lain terutama urusan sejarahnya yang mengakibatkan satu bangsa itu akan hancur jika kebudayaanya dihancurkan.



Gambar 3. 2 Wawancara

C. Kesimpulan Wawancara

Kesimpulan penulis dari hasil wawancara yaitu jika kita mengetahui kuliner tradisional dan kita tahu filosofinya kita akan lebih menghargai nenek moyang, menghargai sejarah kita yang dimana anak zaman sekarang sudah banyak melupakan akan hal itu. Yono menyatakan akibatnya kurang mengetahui kuliner tradisional sudah terjadi saat ini, warga asli jawa sudah jarang yang membuat kuliner tradisional dan digantikan melalui warga dari etnis tionghoa dikarenakan menyepelkan ilmu dan juga masyarakat lebih mengikuti yang kekinian, anak-anak yang akan datang tidak mengenal karena semakin majunya teknologi, hal ini memberikan gambaran bahwa teknologi bak pisau bermata dua, buku ini diharapkan dapat menjadi acuan kepada generasi muda untuk kembali ke akar budayanya kembali sehingga kuliner lokal bisa kembali menjadi tuan rumah di negri sendiri

3.1.2 Kuesioner

Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kuantitatif. Penelitian kuantitatif adalah suatu jenis penelitian yang pada dasarnya menggunakan pendekatan deduktif - induktif. Pendekatan ini

berangkat dari suatu kerangka teori, gagasan para ahli, maupun pemahaman peneliti berdasarkan pengalamannya. Penelitian kuantitatif dihitung menggunakan rumus Slovin untuk mengetahui berapa banyak yang akan dibutuhkan untuk memenuhi kuesioner.

$$n = \frac{N}{1 + N \cdot e}$$

Gambar 3. 3 Rumus Slovin

Keterangan

n = besaran sampel

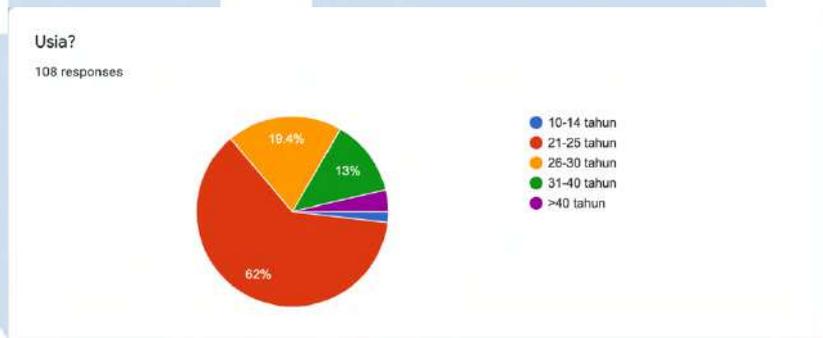
N = besaran populasi

e = derajat ketelitian

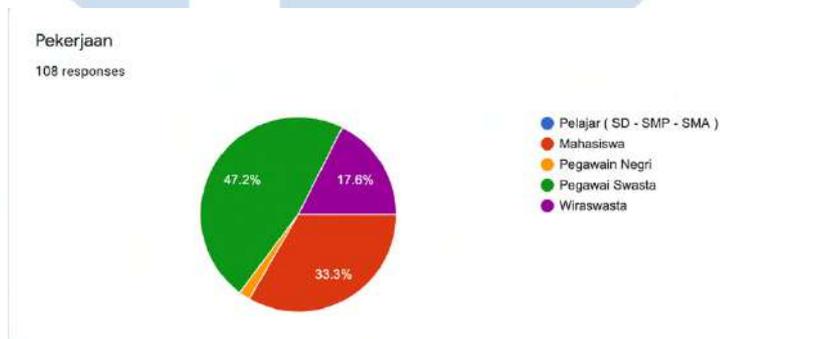
$$n = \frac{2.274.000.000}{1 + 2.274.000 \cdot (0,1)^2} = 99.9964268333$$

Penulis melakukan proses penyebaran kuesioner menggunakan *google form* secara *online*. Penyebaran kuesioner dilakukan pada tanggal 20 febuari 2021 dengan terkumpul 108 responden. Berdasarkan hasil responden menjelaskan bahwa sebagian besar usia yang mengisi responden tersebut berumur 21-25 tahun dengan persentase 62% dan umur 26-30 tahun sebesar 19,4 %, umur 31-40 tahun sebesar 13%, umur lebih dari 40 tahun Sebesar 3,7%, umur 10-14 tahun sebesar 1,9%. Berdasarkan pekerjaan dari hasil kuesioner yang disebarakan menyatakan bahwa sebagian besar bekerja sebagai pegawai swasta dengan persentase 47,2% dan berprofesi sebagai wiraswasta sebesar 17,6%, berprofesi sebagai mahasiswa sebesar 33,3%, berprofesi sebagai pegawai negeri sebesar 1,9%, berprofesi sebagai pelajar sebesar 0%.

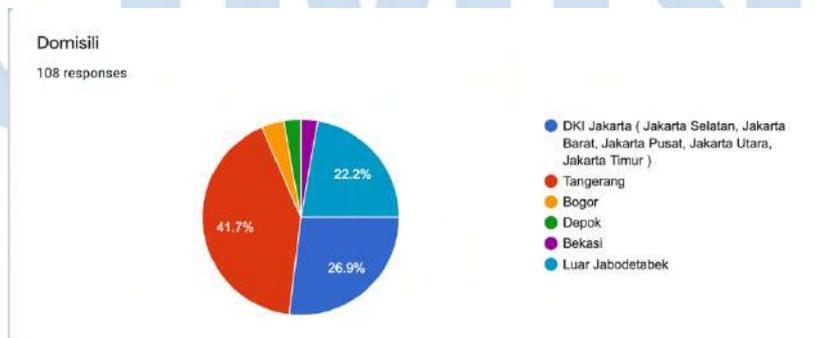
Berdasarkan dari hasil kuesioner menyatakan bahwa mayoritas berdomisili di Tangerang dengan persentase 41,7% dan berdomisili DKI Jakarta sebesar 26,9%, berdomisili Bogor sebesar 3,7%, berdomisili Depok sebesar 2,8%, berdomisili Bekasi sebesar 2,8%, berdomisili luar Jabodetabek sebesar 22,2%.



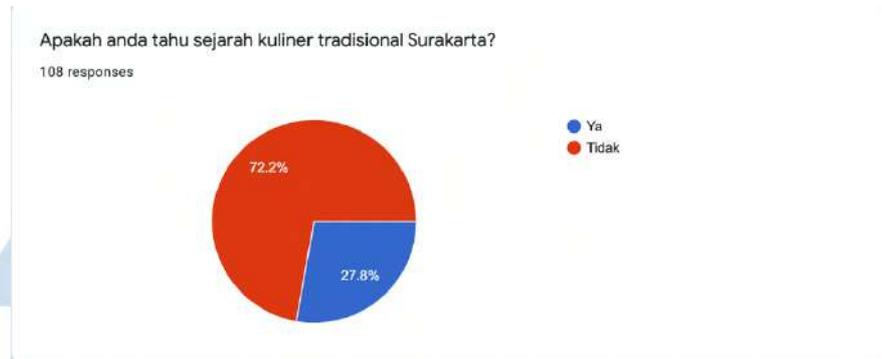
Gambar 3. 4 Kuesioner



Gambar 3. 5 Kuesioner

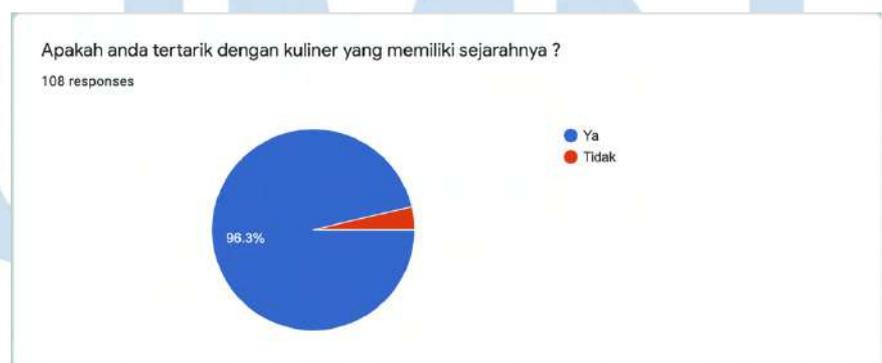


Gambar 3. 6 Kuesioner



Gambar 3. 7 Kuesioner

Berdasarkan hasil kuesioner diatas menyatakan bahwa yang tertarik untuk mengetahui tentang sejarah kuliner tradisional sebesar 96,3% dan yang tidak tertarik sebesar 3,7% dan dari hasil kuesioner dapat dilihat bahwa masyarakat mencari suatu informasi kuliner melalui *website* sebesar 48,1%, melalui aplikasi sebesar 20,4%, melalui buku panduan wisata kuliner sebesar 4,6% dan yang terakhir melalui mulut ke mulut sebesar 26,9%. Menurut data yang didapatkan melalui kuesioner mengenai penyebaran informasi kuliner tradisional menyatakan. 67,3% bahwa kuliner tradisional di suatu website jarang membahas mengenai kuliner tradisional dan juga dalam membahas sejarahnya.

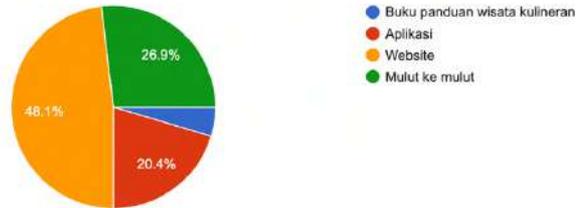


Gambar 3. 8 Kuesioner

Informasi

Biasanya anda dalam mencari suatu informasi khususnya kuliner melalui media apa ?

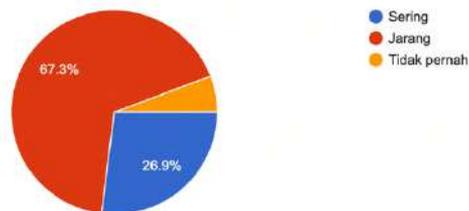
108 responses



Gambar 3. 9 Kuesioner

Apakah informasi tentang makanan tradisional sering di publikasikan di webiste ?

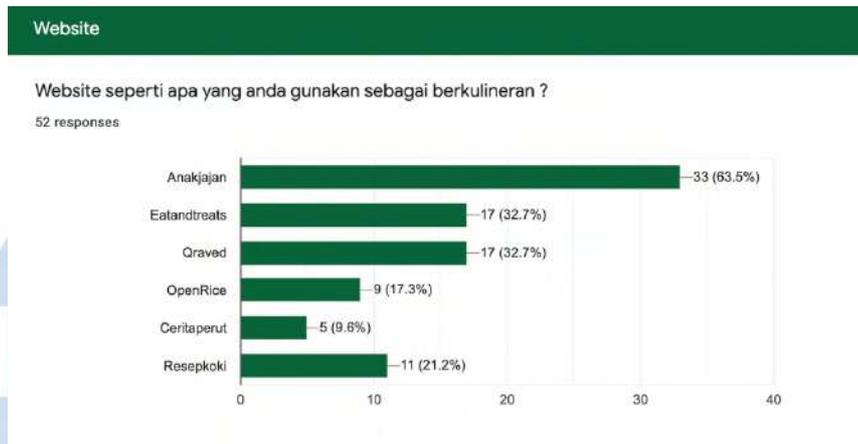
52 responses



Gambar 3. 10 Kuesioner

Berdasarkan data melalui kuesioner pribadi memaparkan bahwa masyarakat dalam mencari suatu informasi melalui *website* anakjajan sebesar 63,5%, melalui *website* eatsandtreats sebesar 32,7%, melalui *website* qvared sebesar 32,7%, melalui *website* openrice sebesar 17,3%, melalui *website* ceritaperut sebesar 9,6% dan melalui *website* resepkoki sebesar 21,2%

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



Gambar 3. 11 Kuesioner

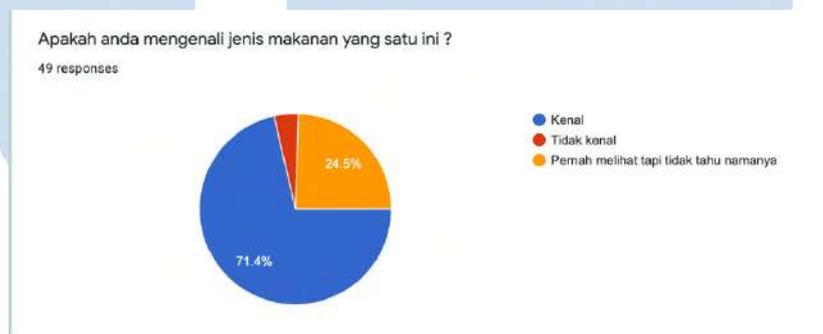
Dari data dibawah menyatakan bahwa masyarakat yang tidak mengetahui samasekali mengenai kuliner tradisional sebesar 46,9% dan masyarakat yang hanya mengetahui beberapa kuliner tradisional Surakarta sebesar 49% sedangkan yang mengetahui lebih dari enam jenis kuliner tradisional sebesar 4,1%.



Gambar 3. 12 Kuesioner

Dari pertanyaan dibawah masyarakat mengetahui kuliner tradisional Surakarta contohnya yang mengenal nasi liwet sebesar 61,2%, yang pernah melihat tetapi tidak tahu dari makanan nasi liwet sebesar 26,5% dan yang tidak tahu samasekali mengenai nasi liwet sebesar 12,2%. Responden yang mengenal serabi sebesar 71,4%, yang pernah melihat tetapi tidak tahu nama

dari makanan serabi sebesar 24,5% dan yang tidak tahu samasekali mengenai serabi sebanyak 4,1%. Responden yang mengenal lenjongan sebesar 61,2%, yang tidak tahu samasekali mengenai lenjongan sebesar 18,4% dan yang pernah melihat lenjongan tetapi tidak tahu namanya sebesar 20,4%. Responden yang mengenal selat Solo sebesar 38,8%, yang pernah melihat makanan selat Solo tetapi tidak tahu namanya sebesar 26,5% dan yang tidak kenal samasekali mengenai selat Solo sebesar 34,7%. Sedangkan responden yang tidak mengetahui jenang saren sebesar 52,5% dan yang menjawab mengetahui tentang jenang saren yaitu sebesar 44,1%.



Gambar 3. 13 Kuesioner Serabi

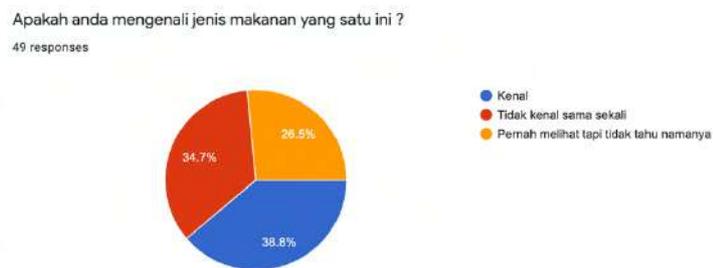


Gambar 3. 14 Kuesioner Nasi Liwet

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



Gambar 3. 15 Kuesioner Lenjongan



Gambar 3. 16 Kuesioner Selad Solo

Menurut hasil jawaban diatas 72,2% tidak mengetahui sejarah kuliner tradisional Surakarta, 96,3% tertarik dengan kuliner yang memiliki sejarahnya, 46,9% tidak tahu sama sekali mengenali kuliner tradisional Surakarta dan 67,3% informasi mengenai kuliner tradisional jarang di publikasikan. Penulis menganmbil kesimpulan masyarakat masih ada yang belum mengenali kuliner tradisional Surakarta.

3.1.3. Studi *Existing*

Tahapan ini penulis melakukan studi existing sebagai acuan dalam membuat perancangan media informasi. Penulis melakukan studi existing bertujuan membantu penulis dalam menentukan isi dan materi dalam perancangan media informasi. Penulis menggunakan studi pustaka guna mengumpulkan referensi dalam perancangan media informasi, antara lain :

1. **Kuliner Surakarta Mencipta Rasa Penuh Nuansa**

Penulis menggunakan studi pustaka ini bertujuan untuk mengetahui apa saja kuliner yang ada di Surakarta. Dalam buku ini terdapat informasi mengenai kuliner tradisional Surakarta serta foto-foto dalam menyampaikan informasi ke pembaca. Dalam buku ini selain menceritakan kuliner tradisional di Surakarta menceritakan upacara adat istiadat dan juga resep pembuatan makanan khas Surakarta, namun di buku ini membahas makanan yang ada di Surakarta walaupun asal dari makanan tersebut bukanlah asli dari Surakarta.



Gambar 3. 17 Kuliner Surakarta

Sumber: https://ebooks.gramedia.com/ebookcovers/42613/image_highres/ID_KSMRPN2018MTH5ED.jpg

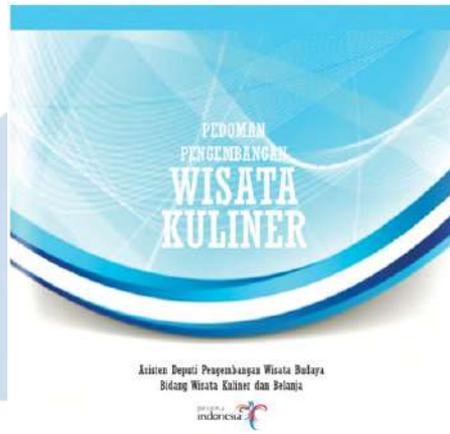
Tabel 3. 1 Kuliner Surakarta

Konten	Konten di buku kuliner Surakarta ini berisikan konten yang membahas mengenai kuliner tradisional di Surakarta dan juga membahas resep pembuatannya.
Warna	Warna yang digunakan di buku ini berdominasi dengan warna hitam, putih, coklat, kuning.
<i>Layout</i>	<i>Layout</i> yang digunakan di buku ini yaitu menampilkan foto
Foto	Buku tersebut memberikan informasi menggunakan media foto yang langsung difoto ketika hidangan berada di depan mata, tidak mengatur <i>lighting</i> dan estetika lainnya.

2. Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner

Penulis menggunakan studi pustaka ini bertujuan untuk mengetahui daya tarik wisata disuatu daerah terutama mengenai kuliner dengan seiring perkembangan *social media*, perkembangan ekonomi dan kuliner yang perlu digali dan dikembangkan.

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



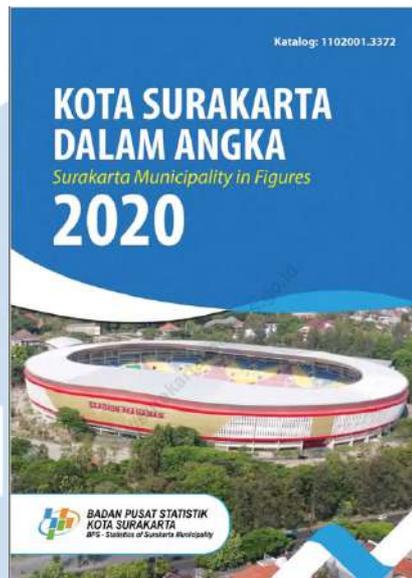
Gambar 3. 18 Pedoman Wisata Kuliner

Sumber: <https://123dok.com/document/q0x1pe3q-pedoman-pengembangan-wisata-kuliner-asisten-pengembangan-kuliner-belanja.html>

3. Badan Pusat Statistik Surakarta

Penulis menggunakan studi pustaka ini bertujuan untuk mengetahui data mengenai jumlah kunjungan wisatawan nusantara dan mancanegara yang datang ke kota Surakarta dari tahun ke tahun. Berikut data dibawah menunjukkan jumlah wisatawan yang datang ke kota Surakarta. Badan Pusat Statistik Surakarta menyajikan mengenai kondisi perekonomian dan sosial, geografi dan iklim, hotel pariwisata, perdagangan dan lain-lain.

UMMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA



Gambar 3. 19 Badan Pusat Statistik Surakarta

Sumber: <https://diskominfo.sp.surakarta.go.id/wp-content/uploads/2020/07/SURAKARTA-DALAM-ANGKA-2020.pdf>

Grafik dibawah menunjukkan dalam bulan Januari sebesar 434 untuk wisata mancanegara dan sebanyak 259.938 untuk wisatawan nusantara atau domestik. Pada bulan february sebesar 647 untuk wisata mancanegara dan 238.573 untuk wisatawan nusantara. Pada bulan maret 540 untuk wisatawan nusantara dan 248.719 untuk wisatawan nusantara atau domestik. Pada bulan april sebesar 437 untuk wisatawan mancanegara dan 268.188 untuk wisatawan nusantara. Pada bulan mei sebesar 588 untuk wisatawan mancanegara, sementara untuk wisatawan nusantara sebesar 204.188. Pada bulan juni, wisatawan mancanegara yang datang ke Surakarta sebesar 826 dan untuk wisatawan nusantara sebesar 341.014. pada bulan juli, jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Surakarta sebesar 1674 dan untuk wisatawan nusantara sebesar 274.611. Pada bulan agustus, wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Surakarta sebesar 2423 dan untuk wisatawan nusantara sebesar 238.520.

Pada bulan september, jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung sebesar 983 dan untuk wisatawan nusantara sebesar 272.869. Pada bulan oktober, wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Surakarta sebesar 1810 dan untuk wisatawan nusantara sebesar 305.759. pada bulan november, wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Surakarta sebesar 1729 dan untuk wisatawan nusantara sebesar 310.593. Pada bulan desember yang datang ke kota Surakarta untuk wisatawan mancanegara sebesar 956 dan untuk wisatawan nusantara sebesar 586.532.

Tabel 7.2 Kunjungan Wisatawan ke Kota Surakarta Menurut Obyek Kunjungan dan Bulan, 2019
Tourist Visits to Surakarta Municipality by Tourism Site and Months, 2019

Bulan Months	Obyek Kunjungan/Tourism Site			
	Hotel/Hotel		Tempat Wisata/Tourist attraction	
	Wisman Foreign	Wisnus Domestic	Wisman Foreign	Wisnus Domestic
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Januari/January	1.205	130.961	434	259.938
Pebruari/February	1.357	137.630	647	258.573
Maret/March	2.187	149.251	540	248.719
April/April	1.616	146.027	437	268.188
Mai/May	1.708	118.154	588	204.188
Juni/June	1.252	165.434	826	341.014
Juli/July	1.729	151.911	1.674	274.611
Agustus/August	1.853	151.685	2.423	258.520
September/September	1.943	147.642	983	272.869
Oktober/October	1.789	150.531	1.810	305.759
November/November	1.718	157.230	1.729	310.593
Desember/December	1.331	165.477	956	586.532
Jumlah/Total	19.288	1.771.933	13.047	3.549.304

Sumber: Binas/Petemasda Kota Surakarta/Sources Office of Surakarta Municipality

Gambar 3. 20 Angka Kunjungan Wisatawan

Sumber: <https://diskominfo.surakarta.go.id/wp-content/uploads/2020/07/SURAKARTA-DALAM-ANGKA-2020.pdf>

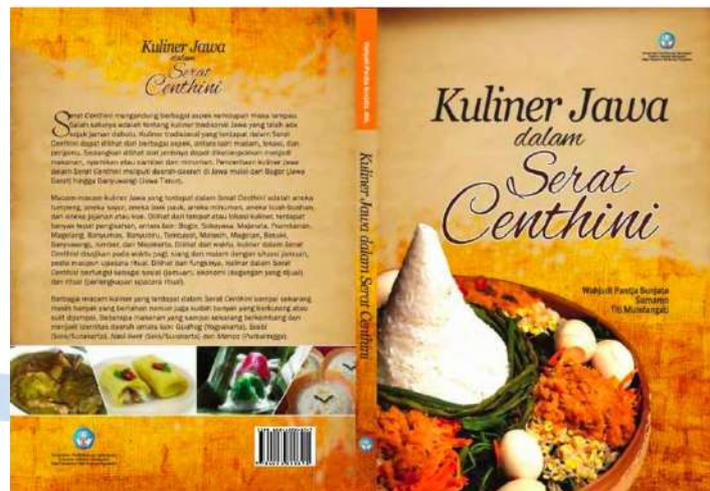
4. Jurnal Penelitian

Penulis menggunakan studi pustaka ini bertujuan untuk mengetahui data-data yang diperlukan untuk melengkapi penelitian seperti manajemen pengembangan wisata kuliner di Gladag Langen Bogan, kuliner sebagai identitas budaya, kuliner sebagai pendukung industri pariwisata berbasis

kearifan lokal, pemetaan wisata kuliner khas Surakarta, persepsi dan perilaku remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern.

5. Kuliner Jawa dalam Serat Centhini

Penulis menggunakan studi pustaka ini bertujuan untuk mengetahui sejarah kuliner tradisional. Buku serat centhini adalah sastra jawa yang membahas mengenai bermacam-macam kuliner ssesuai dengan tokoh utamanya yaitu mas cebolang atau she amongraga dan tokoh lainnya. Kuliner Jawa dalam Serat Centhini memiliki jenis makanan yang beragam seperti camilan, nyamikan dan minuman, selain itu memiliki fungsi untuk perjamuan (sosial), ekonomi (diperdagangkan), dan ritual (upacara adat istiadat). Kuliner tradisional untuk saat ini beberapa ada yang masih ditemukan, ada juga yang sudah jarang atau sulit bahkan ada yang sudah tidak ada atau tidak dikenal. Namun, dalam buku tersebut, membahas makanan seluruh daerah Jawa dan juga lebih banyak menunjukkan tulisan di banding menunjukkan foto.



Gambar 3. 21 Kuliner Jawa dalam Serta Centhini

Sumber: <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbyogyakarta/kuliner-jawa-dalam-serat-centhini/>

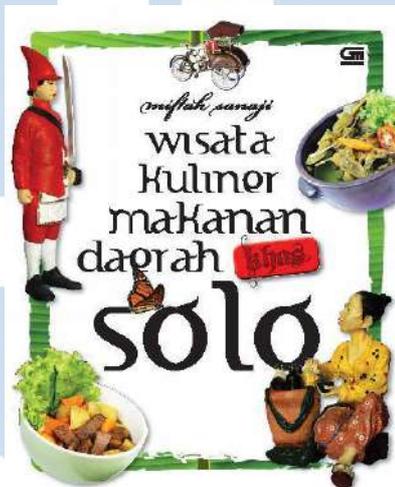
Tabel 3. 2 Kuliner Jawa dalam Serta Centhini

Konten	Konten di buku kuliner jawa dalam serat centhini membahas makanan tradisional yang berada di seluruh Jawa. Serat centhini ini memiliki edisi yang beragam mulai dari pendidikan, sejarah, arsitektur, pengetahuan alam, falsafah, agama, tasawuf, adat-istiadat, psikologi, ramalan, mistik, seni, flora, fauna, makanan tradisional, ramuan jamu dan tanaman.
Warna	Warna yang digunakan di buku ini berdominasi dengan warna biru, coklat dan hitam.
<i>Layout</i>	<i>Layout</i> yang digunakan di buku ini yaitu lebih banyak menampilkan tulisan dibanding foto.
Foto	Buku tersebut memberikan informasi menggunakan media foto yang difoto tanpa memperhitungkan teknik-teknik tertentu.



6. Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Solo

Buku wisata kuliner makanan daerah khas Solo ini menyajikan isi buku berupa dua puluh lima jenis kuliner, juga terdapat peta dan foto kulinernya. Buku ini membahas dua puluh lima kuliner, namun beberapa kuliner yang terdapat di pembahasan ini bukan berasal dari Surakarta. Terkadang kuliner dari luar kota masuk dan menjadi terkenal di Surakarta.



Gambar 3. 22 Wisata Kuliner Makanan Daerah Solo

Sumber: <https://ebooks.gramedia.com/books/wisata-kuliner-makanan-daerah-khas-solo>

Tabel 3. 3 Wisata Kuliner Makanan Daerah Solo

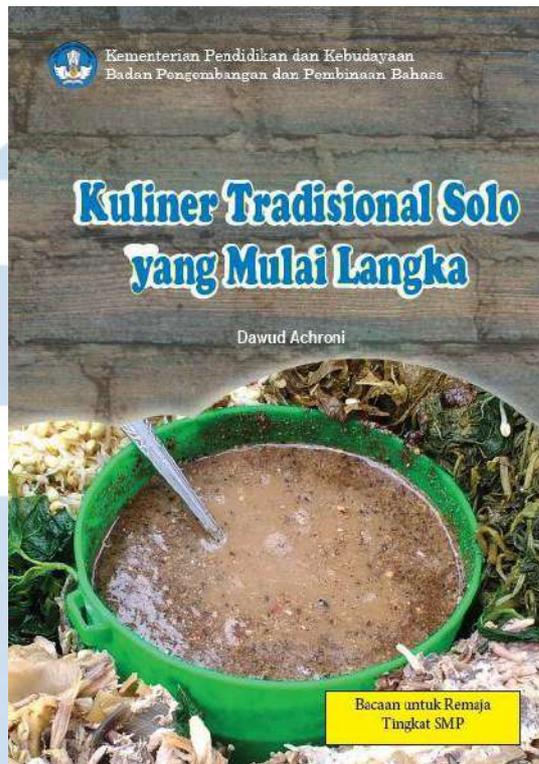
Konten	Konten di buku kuliner makanan daerah khas Solo membahas kuliner yang ada di Surakarta atau Solo dan juga mencantumkan peta beberapa kuliner Surakarta yang terdapat di informasi buku.
Warna	Warna yang digunakan di buku ini berdominasi dengan warna putih, hijau, hitam dan merah.
Layout	Layout yang digunakan di buku ini yaitu menampilkan jenis kuliner yang terdapat di buku serta menampilkan foto dan juga menampilkan

	patung bernuansa Jawa Tengah lalu ada ornament daun pisang.
Foto	Buku tersebut memberikan informasi menggunakan media foto hasil jepretan langsung, tidak menggunakan teknik tertentu dan juga menampilkan ilustrasi seperti daun pisang untuk membingkai foto tersebut.

7. Kuliner Tradisional Solo yang Mulai Langka

Penulis menggunakan referensi buku wisata kuliner makanan daerah khas Solo yang ditulis melalui kementerian pendidikan dan kebudayaan badan pengembangan dan pembinaan bahasa, di dalam buku ini membahas sepuluh jenis makanan dan minuman. Tetapi yang dibahas dalam buku ini tidak sepenuhnya berasal dari kota Surakarta, contohnya seperti jenang saren. Visual yang disajikan yaitu melalui fotografi dengan memfoto makanan secara dekat, lalu di dalam buku ini menampilkan resep terhadap suatu makanan dan minuman.





Gambar 3. 237.Kuliner Tradisional Solo yang Mulai Langka

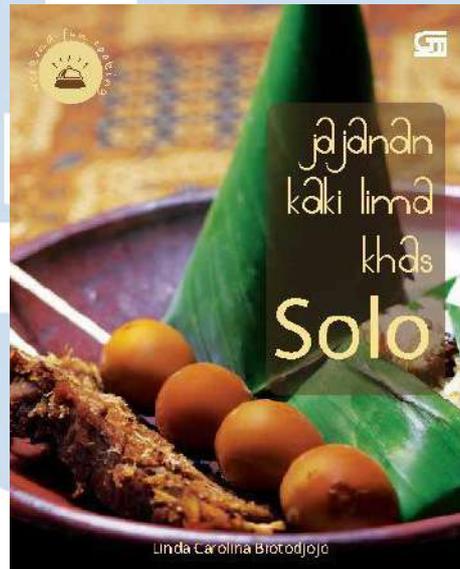
Sumber: <https://gln.kemdikbud.go.id/glnsite/kuliner-tradisional-solo-yang-mulai-langka/>

Tabel 3. 4 Kuliner Tradisional Solo yang Mulai Langka

Konten	Konten di buku kuliner jawa dalam serat centhini
Warna	Warna yang digunakan di buku ini berdominasi dengan warna coklat dan biru.
Layout	Layout yang digunakan di buku ini terkesan kurang memiliki <i>readability</i> lalu penggunaan warna dan <i>background</i> smenjadi pertimbangan.
Foto	Buku tersebut memberikan informasi menggunakan media foto yang hanya menunjukan <i>point of view</i> tanpa memperhatikan nuansa dan juga estetika.

8. Jajanan Kaki Lima Khas Solo

Di buku jajanan kaki lima khas Solo terdapat sembelas belas pembahasan kuliner khas Solo. Buku ini banyak di dominasi berwarna coklat dan juga batik. Namun, dalam buku tersebut menginformasikan beberapa yang bukan dari Surakarta asli, salah satu contohnya yaitu asem-asem daging yang berasal dari kabupaten Demak.



Gambar 3. 248. Jajanan Kaki Lima Khas Solo

Sumber: <https://ebooks.gramedia.com/books/jajanan-kaki-lima-khas-solo>

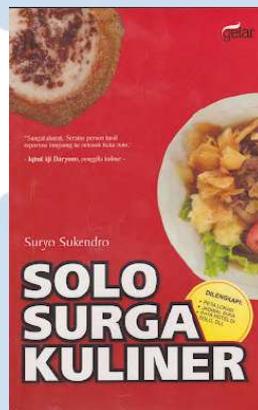
Tabel 3. 5 Jajanan Kaki Lima Khas Solo

Konten	Konten di buku jajanan kaki lima khas Solo memberikan informasi empat puluh kuliner di Surakarta atau Solo.
Warna	Warna yang digunakan di buku ini berdominasi dengan warna coklat.
Layout	Pengemasan <i>layout</i> yang digunakan di buku ini yaitu menggunakan <i>background</i> foto dari makanan tersebut lalu di atasnya terdapat isi kontennya.

Foto	Buku tersebut memberikan informasi menggunakan media foto dengan memfoto secara berdekatan atau menggunakan teknik <i>close-up</i> .
------	--

9. Solo Surga Kuliner

Buku ini sebagai semacam panduan atau rujukan awal bila mampir ke kota Solo, agar tak perlu membuang waktu untuk menemukan kuliner paling lezat. Sebagai tambahan dari buku ini, dilampirkan pula data penting lainnya, mulai dari daftar hotel, jadwal kereta api, jadwal penerbangan hingga biro perjalanan dan biro taksi yang ada di kota Solo. Daftar tempat kuliner andalan yang begitu khas dan tak ada duanya. Nasi timlo, serabi notosuman, ataupun masakan tengkleng adalah sedikit contoh dari khazanah kuliner kota ini.



Gambar 3. 25 Solo Surga Kuliner

Sumber: <http://diandrastributor.blogspot.com/2009/07/solo-surga-kuliner.html>

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

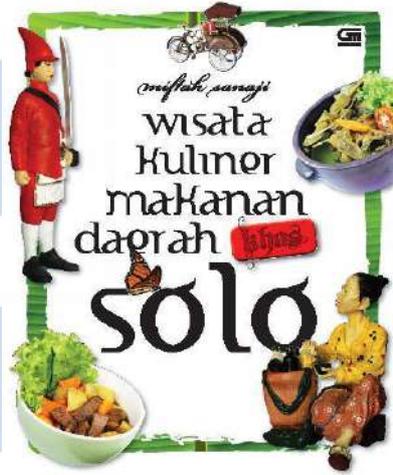
3.1.3 Kompetitor

Dalam penelitian diperlukan data-data yang mampu digunakan sebagai pembandingan. Tujuan dilakukan perbandingan untuk mencari kekurangan dan kelebihan dari data sebelumnya. Penulis menggunakan contoh perbandingan terhadap dua buku kuliner yang berjudul wisata kuliner makanan daerah khas Solo dan Solo surga kuliner.

3.1.4.1 Buku Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Solo

Buku ini membahas mengenai beraneka ragam kuliner khas Solo seperti nasi liwet, thengkleng, gudeg ceke, brambang asem dan lain-lain. Setiap makanan disajikan melalui bentuk foto dan juga resep, buku tersebut di desain penuh warna di setiap halamannya. Setiap halaman memiliki tema *layout* yang sama yaitu menggunakan *background* bergambar daun pisang sebagai lambang ketradisional makanan tersebut.

Di dalam buku terdapat dua puluh lima resep makanan khas Solo yang bisa dilakukan di rumah, buku ini dibuat bertujuan para penggiat kuliner tidak harus datang jauh-jauh ke Solo untuk mencicipi hidangan, melainkan dapat mencoba membuatnya sendiri dengan berbekal resep yang ada di buku. Selain resep dan foto makanan, di dalam buku ini terdapat foto warung makan yang menjual makanan khas Solo. Buku ini juga dapat menjadi panduan memasak bagi orang yang belum pernah menikmati kuliner khas Solo dan juga sebagai obat rindu bagi orang. Yang ingin bernostalgia dengan kota Solo. Buku tersebut tersedia peta lokasi makanan khas Solo, tetapi peta lokasi tersebut cukup membingungkan karena pembaca harus mencari angka dan mencocokkan dengan makanan khas Solo, angka-angka tersebut terletak berdekatan satu sama lain, sehingga kurang nyaman dibaca, tidak terdapat alamat yang lengkap dimana mampu mendapatkan makanan khas Solo tersebut.



Gambar 3. 26 Wisata Kuliner Makanan Daerah Solo

Sumber: <https://ebooks.gramedia.com/books/wisata-kuliner-makanan-daerah-khas-solo>

Judul : Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Solo

Pengarang : Miftah Sanaji

Penerbit : PT Gramedia Pustaka Utama

Tahun Terbit : 2009

Tempat Terbit : Jakarta

Tebal Buku : 60 halaman

Harga : Rp. 30.000

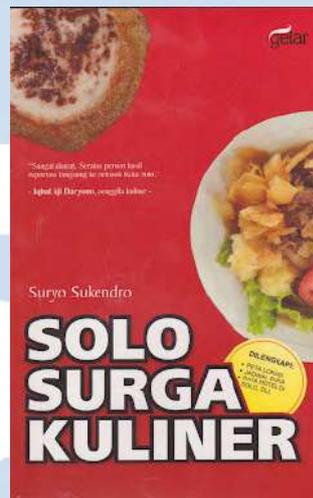
Berat Buku : 0,21 kg

Ukuran : 17 x 21 cm

3.1.4.2 Buku Solo Surga Kuliner

Buku kuliner ini tampil dengan sampul halaman yang berdominan warna merah. Dalam buku dijelaskan berbagai macam makanan khas Solo dan juga

kata-kata singkat di setiap judul makanan. Buku ini menampilkan makanan khas Solo dalam bentuk cerita, foto dan lokasi dimana pembaca dapat menikmati kuliner tersebut. Informasi yang disajikan cukup lengkap mulai dari lokasi, jam buka warung makanan hingga harga makanan. Sayangnya buku ini tidak berwarna, foto-foto yang dihadirkan dalam buku juga berwarna hitam putih sehingga kurang menarik dari segi penampilan. Harga buku tersebut tergolong murah yaitu seharga sembilan belas ribu rupiah dengan penyajian yang tidak berwarna. Selain informasi mengenai makanan dan lokasi, buku tersebut menyajikan informasi mengenai hotel yang ada di Solo dan juga jadwal kereta api maupun jadwal penerbangan Solo.



Gambar 3. 27 Solo Surga Kuliner

Sumber: <http://diandradistributor.blogspot.com/2009/07/solo-surga-kuliner.html>

Judul : Solo Surga Kuliner

Pengarang : Suryo Sukendro

Penerbit : Gelar Media

Tahun Terbit : 2009

Tempat Terbit : Bantul

Tebal Buku : 116 halaman

Harga : Rp. 19.900

Berat Buku : 0,27 kg

Ukuran : 14x17 cm

Pada perancangan buku kuliner ini memposisikan diri sebagai buku panduan untuk memudahkan masyarakat yang berkunjung ke Surakarta dalam mencari lokasi wisata kuliner agar tidak memakan waktu, selain itu buku kuliner ini menggunakan satu bahasa yaitu bahasa Indonesia dan juga menceritakan mengenai cerita dan sejarahnya dikemas dalam satu buku sehingga masyarakat tidak perlu bersusah payah untuk membuka *internet*, buku ini akan di sediakan melalui buku cetak dan buku digital. Dalam perancangan buku kuliner khas Surakarta, keunikannya yaitu buku ini berisi aneka macam kuliner tradisional khas Surakarta dengan desain yang tradisional dan tidak formal agar nyaman saat dibaca dan tidak membosankan karena buku ini dirancang sebagai buku hiburan bukan buku formal, selain itu juga dilengkapi dengan foto kuliner yang menggugah selera, cerita atau sejarahnya mengenai makanan, informasi lokasi serta resep pembuatan kulinernya.

3.2. Metode Perancangan

Pada tahap metodologi perancangan, penulis menggunakan tahap yang berfungsi sebagai penyusunan penelitian. Penulis menggunakan proses melalui Robin Landa (2006) :

1. *Strategy*

Penulis menyusun *design brief* yang membahas perancangan buku yang akan dibuat, kemudian melihat siapa *target audience* yang

dituju, setelah itu materi apa yang ingin dibahas dan juga membahas media apa saja yang digunakan agar tepat sasaran.

2. *Concept*

Di tahap ini penulis menyusun suatu konsep yang berfungsi sebagai penentuan batasan sehingga penulis dapat menentukan desain yang tepat untuk sasaran yang dituju.

3. *Design*

Di tahap ini, penulis merancang visual seperti warna apa yang digunakan, *layout* apa yang cocok untuk mempresentasikan nuansa tertentu, *font* yang digunakan sehingga penulis dapat lebih fokus dalam merancang desain.

4. *Production*

Di tahap ini, penulis memulai melaksanakan pembuatan media yang diperlukan dan akan diimplementasikan ke suatu media sesuai sarannya.

5. *Excecution*

Excecution adalah tahapan akhir yang dimana hasil suatu rancangan desain dapat diterapkan sesuai dengan fungsi dan penempatannya bertujuan untuk menyebarkan ke masyarakat.

