

DESIGN OF TYPICAL MAKASSAR CULINARY CATALOG

PERANCANGAN KATALOG KULINER KHAS KOTA MAKASSAR

Munawir Hasan, Aswar, Indra Baso Wijaya

Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Negeri Makassar

E-mail: munawirhasan4@gmail.com

E-mail: aswar@unm.ac.id

E-mail: indrabasok2014@gmail.com

ABSTRACT

This design aims to create a media information about typical culinary of Makassar. The Data collection's design of primary and secondary collection of data methods in the form of observations and interviews to the typical culinary shops in the city of Makassar with documentation. The concept of design is hygienic and modern, from the concept, it was produced food's illustrations and tourists' illustrations. the results of this design is expected to provide information and passion to those who are looking for a culinary place in the city of Makassar.

Keywords: catalog, book, design, culinary, food.

ABSTRAK

Perancangan ini bertujuan untuk membuat suatu media informasi mengenai kuliner khas kota makassar. Kumpulan data dalam perancangan berupa metode pengumpulan data primer dan sekunder yang berupa observasi dan wawancara ke toko-toko kuliner khas yang ada di kota makassar serta dokumentasi. Konsep desain dalam perancangan adalah higienis dan modern, dari konsep tersebut dihasilkan gambaran ilustrasi bahan makanan dan ilustrasi wisatawan. hasil dari perancangan ini diharapkan dapat memberikan informasi serta semangat kepada mereka yang sedang mencari tempat kuliner yang ada di kota makassar.

Kata kunci : katalog, buku, perancangan, kuliner, makanan.

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan khas merupakan makanan yang telah lama berkembang secara spesifik di suatu daerah atau masyarakat Indonesia. Makanan khas dapat dijadikan sebagai suatu wisata yang dapat mengangkat citra dari suatu daerah. Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki ragam jenis makanan khas yaitu Kota Makassar.

Makassar adalah ibu kota dari Propinsi Sulawesi Selatan yang sebelumnya bernama Kotamadya Ujung Pandang. Kota Makassar terkenal dengan julukan kota

“Anging Mammiri”, yang berarti “Kota hembusan angin sepoi-sepoi basah” dan juga terkenal dengan Pantai Losarinya yang indah. Di Pantai Losari pengunjung dapat menyaksikan terbenamnya matahari serta keindahan panorama laut. Makassar sendiri juga mempunyai kuliner khas seperti : *Coto Makassar, Pallubasa, Sop Konro, Sop Saudara, Pisang Epe, Jalangkote, Sarabba, Sanggara balanda, Baroncong, Barongko*. Karena kurangnya promosi dan perhatian terhadap media yang mempromosikan kuliner khas Kota Makassar itu sendiri. Sehingga penulis perlu membuat suatu media promosi kuliner khas kota Makassar guna untuk

memperkenalkan kuliner khas Kota Makassar kepada masyarakat luas terutama wisatawan dalam bentuk katalog. Karena selama ini kuliner khas kota Makassar hanya menjadi cerita mulut kemulut belum tercover dalam bentuk katalog.

Sekarang ini telah banyak tempat-tempat kuliner khas Kota Makassar berdiri, sehingga tidak jarang penduduk Makassar itu sendiri dan para wisatawan kebingungan untuk menemukan lokasi tempat-tempat kuliner khas kota Makassar yang sudah sejak lama merintis usaha, para wisatawan belum mengetahui lebih jelas mengenai beberapa jenis kuliner khas kota Makassar dan juga kuliner khas yang sulit ditemukan saat ini bagi wisatawan maupun warga Kota Makassar. Penulis merumuskan masalah perancangan sebagai berikut “Bagaimana merancang katalog kuliner Khas Kota Makassar dengan menonjolkan kuliner yang sejak lama mulai merintis usaha?

Supaya penelitian ini lebih jelas dan terarah maka bertujuan untuk Merancang katalog panduan kuliner khas Kota Makassar dengan menonjolkan kuliner khas Kota Makassar yang sudah sejak lama merintis usaha, menampilkan dalam bentuk fotografi dan diberikan teks informasi mengenai kuliner yang di tampilkan agar mudah dipahami oleh target *audience*.

2. METODE

Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam perancangan ini adalah sebagai berikut :

1) Observasi lapangan, secara langsung Observasi atau pengamatan melibatkan semua indera (penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa, peraba). Penulis secara langsung datang ke tempat yang akan dijadikan objek perancangan.

2) Interview atau wawancara, Wawancara adalah metode pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara lisan kepada penjual atau pemilik .

selain mencatat penulis juga menggunakan perekam suara untuk memperoleh data dari informan.

3) Dokumentasi, Memotret/mendokumentasi kuliner yang diperoleh dari hasil Wawancara dan Observasi. Alat yang digunakan peneliti untuk melakukan dokumentasi adalah kamera digital, dan

4) Studi pustaka, Teknik ini digunakan untuk memperoleh data sekunder seperti buku, majalah skripsi, ataupun internet tentang kuliner khas maupun kebudayaan kota Makassar. Setelah menyelesaikan tahap pengumpulan data, selanjutnya proses tahap analisis data. Analisis data yang dipakai dalam perancangan katalog ini adalah analisis SWOT. Karena pada perancangan katalog ini ada kelebihan dan kekurangan jadi analisis swot digunakan menjadi acuan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Analisis Komunikasi Visual

3.1.1. Identifikasi Jenis Warna

Analisa beberapa jenis warna yang biasa digunakan dalam katalog kuliner, baik buku katalog maupun katalog kuliner *online*.

Berikut beberapa jenis warna yang telah dianalisa yang diharapkan bisa digunakan dalam perancangan katalog ini. “wisata kuliner makanan daerah khas solo” Panduan ini didesain fullcolor di semua halamannya. “Solo Surga Kuliner”. Buku kuliner karya Suryo Sukendro ini tampilan dengan *cover* dominan merah, Panduan ini tidak berwarna, foto-foto di dalamnya pun hanya hitam putih.

3.1.2. Identitas Jenis Huruf

Pemilihan huruf sangatlah penting dalam perancangan sebuah katalog, pada perancangan kali ini penulis telah melakukan analisa beberapa jenis huruf yang biasa digunakan dalam panduan wisata, baik buku panduan maupun panduan wisata online.

Berikut beberapa jenis huruf yang telah dianalisa yang diharapkan bisa digunakan dalam perancangan katalog ini; (1) Arial narrow; (2) Agency FB regular; (3) Lucida sans; (4) Tahoma.

3.1.3. Analisa Positioning

Dalam perancangan katalog kuliner khas kota Makassar ini. Brandingnya menempatkan bahwa berwisata kuliner itu menyenangkan dan tidak ribet. Katalog berisi aneka macam kuliner khas kota Makassar dengan desain yang modern dan tidak formal agar nyaman saat dibaca dan tidak monoton/membosankan karena katalog ini dirancang sebagai katalog hiburan bukan katalog formal. Selain itu dilengkapi dengan ilustrasi gambar dan ilustrasi foto-foto kuliner yang menggugah selera, juga berisi informasi lokasi kuliner serta peta lokasi kuliner yang mudah dipahami.

3.1.4. Pemilihan media dan *media placement*

Proses pemilihan media sangat penting karena melalui media adalah suatu pesan atau informasi diwujudkan dan disampaikan ke masyarakat. Dalam hal ini pemilihan media harus dapat muda diterima dan dipahami oleh target yang dituju yaitu wisatawan *domestic*.

3.1.5. Konsep Penelitian

3.1.5.1. Konsep Komunikasi

Visualisasi dari katalog ini menggunakan teknik fotografi sebagai visualisasi dari konsep perancangan. Untuk data visual akan banyak menggunakan fotografi karena dengan menggunakan foto maka keadaan sesungguhnya dapat lebih terlihat nyata. Selain itu menggunakan teknik foto juga akan menambah kesan artistik sehingga pembaca dapat tertarik untuk melihat langsung objek tersebut.

Dalam perancangan buku ini, *positioning* sebagai konsep dasar dalam nilai fungsi dan tujuan, yaitu dibuatkan

sebagai panduan informasi ragam kuliner khas kota makassar, agar memudahkan orang-orang yang datang ke Makassar untuk berwisata kuliner.

3.1.5.2. Konsep Komunikasi Visual

Strategi visual secara umum menggunakan elemen dari ikon Kota Makassar. yang menjadi identitas serta ciri dari perancangan ilustrasi.

Elemen pendukung lainnya seperti akses menuju tempat wisata kuliner berupa peta yang dibuat sederhana. Pada perancangan terdapat pula penggunaan fotografi yang memotret bagian dari tempat wisata, objek detail.

Penggunaan fotografi ini dimaksudkan agar penyampaian informasi dapat dipahami oleh khalayak sasaran. Dari analisis komunikasi visual pada perancangan katalog ini disesuaikan dengan *target audience*, konsep yang digunakan yaitu higienis, menggunakan ilustrasi fotografi, warna yang higienis sesuai dengan objek yang ingin ditampilkan dan huruf yang muda dibaca.

3.1.5.3. Warna

Dalam katalog ini akan terdapat jutaan warna fotografi, sebab didominasi oleh foto *fullcolor*. Penggunaan warna untuk *headline*, *bodycopy*, dan teks dalam buku ini menggunakan mayoritas warna putih, warna hitam serta warna hijau. Warna hitam untuk huruf merupakan warna yang solid. Sedangkan warna putih sebagai dasar. Namun sebagian tulisan berwarna netral (hitam atau putih) untuk menonjolkan teks pada foto. Dan warna hijau sebagai warna dari konsep desain.

3.2.4. Perancangan

Final perancangan di sini yaitu finishing atau penyelesaian produk yang akan dibuat dengan menggunakan aplikasi software Adobe Illustrator CS6 untuk penggabungan ilustrasi, dan menyusun semua rancangan yang telah dikonsep sehingga menjadi hasil yang di inginkan.

4. KESIMPULAN

Dalam merancang sebuah buku katalog kuliner yang harus benar-benar diperhatikan yaitu konsep dasar seperti konsep visual dan konsep desain. Karena dua hal tersebut merupakan poin utama dalam menciptakan sebuah buku yang komunikatif agar target audiens yang kita tuju benar-benar bisa menerima pesan apa yang ingin kita sampaikan melalui sebuah foto dan gambar.

(1) Pada dasarnya kuliner khas merupakan warisan yang patut dijaga cita rasanya. Karena memiliki resep yang tidak dimiliki oleh daerah lain, yang hanya di kembangkan oleh saudara atau anaknya sendiri. Dengan adanya buku katalog kuliner khas ini diharapkan semoga informasi yang di tampilkan ini dapat memberi manfaat kepada masyarakat terutama wisatawan yang berkunjung ke kota makassar;

(2) Buku katalog kuliner khas kota makassar merupakan buku pertama yang menampilkan ilustrasi bangunan makassar dan ilustrasi wisatawan juga menginformasikan kuliner khas yang sulit di temukan saat ini, yang di kemas dalam bentuk buku;

(3) Media pendukung, terdiri dari; (a) Rak buku dengan material multipleks; (b) Tempat buku material multipleks.

5. DAFTAR PUSTAKA

Sumolang, Milka Octivia. 2013.

Perancangan Buku Panduan Wisata Kuliner Makanan Tradisional Khas Makassar. Skripsi diterbitkan. (Online), Vol. 1, Nomor. 2, diakses tanggal 11 April 2017)

Undang-Undang Republik Indonesia No. 10, tahun 2009, Tentang Kepariwisata

WIKIHOW. Tt. Cara Membuat Katalog Produk. (Online).

(<http://id.wikihow.com/Membuat-Katalog-Produk>, diakses tanggal 7 Maret 2017).

Wikipedia.2016.katalog (Online).(<https://id.wikipedia.org/wiki/Katalog>, diakses tanggal 10 april 2017)

Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama

Salam, Sofyan. 2017 . *Seni Ilustrasi*. Makassar: Badan Penerbit UNM.

Panca, Anang. 2016. *Arti, Jenis, dan Fungsi Katalog* (Online). (<http://any.web.id/arti-jenis-dan-fungsi-katalog.info>, diakses tanggal 7 Maret 2017).

Three,teddy,dkk. 2016 *Upaya pelestarian kuliner tradisonal indonesia*. Skripsi diterbitkan (online) (<https://slideshare.net/login/>, diakses tanggal 13 Maret 2017)

Hasyim, Cawalnya L. 2011. *Promosi Wisata Kuliner Seafood Di Makassar*. (Online), Vol. 1, Nomor. 3, (<https://journal.unhas.ac.id/index.php/kareba/article/download/31/pdf>,diakses tanggal 22 Maret 2017)

Gunawan,Bany Aji. 2008. *Desain Buku Panduan Wisata Kabupaten Lamongan Yang Memudahkan Dan Memenuhi Kebutuhan Informasi Perjalanan Wisata*. (Online), (<http://digilib.its.ac.id/public/IT-S-Undergraduate-14147-paperpdf.pdf>, diakses tanggal 16 maret 2017)

