

BAB IV

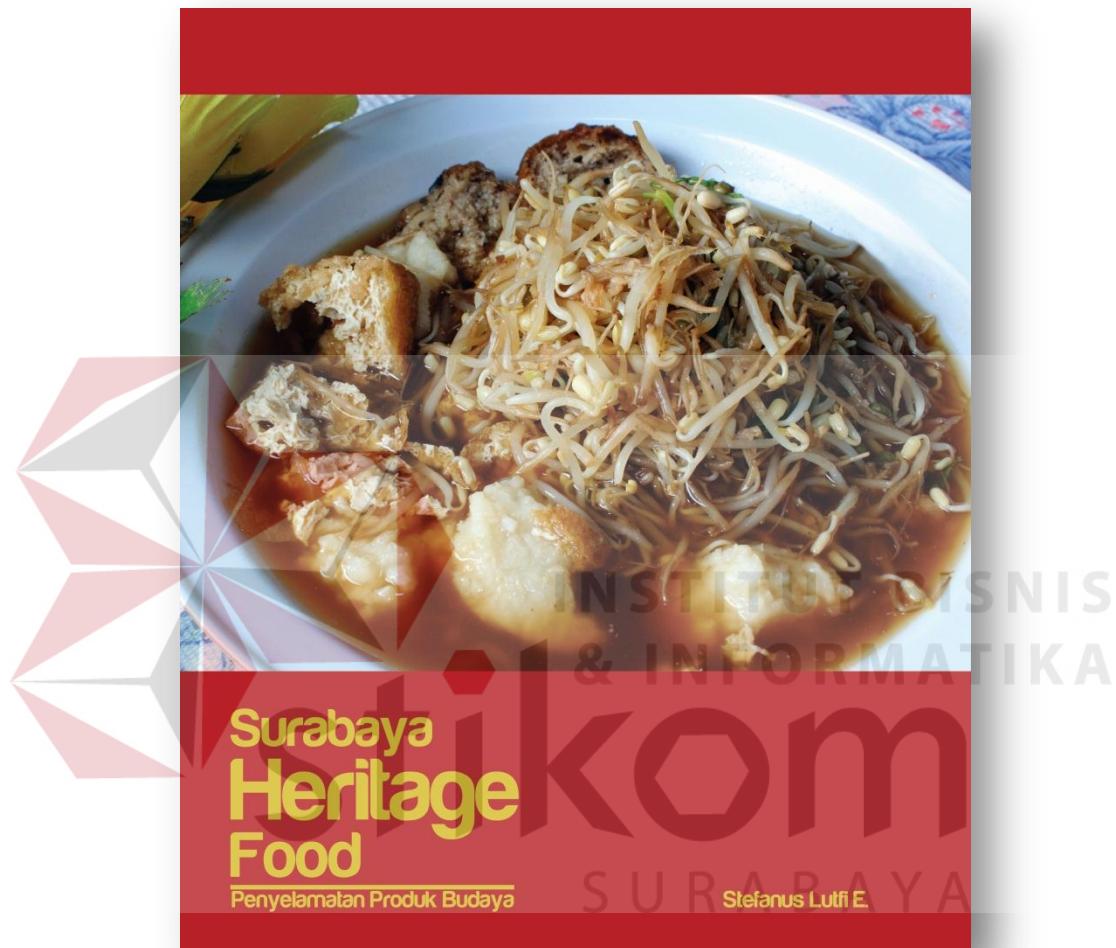
IMPLEMENTASI KARYA

4.1 Konsep

Dengan menggunakan konsep “Culture Rescue” yang dibingkai dalam foto eksklusif, maka upaya untuk melestarikan produk lokal, akan tergambar jelas dalam sebuah buku. Pengambilan gambar visual mengutamakan daya tarik minat sebuah foto agar dapat mudah mengetahui informasi tentang makanan tradisional Surabaya, melestarikan makanan tradisional guna menjaga nilai local budaya Surabaya yang dalam bidang kuliner. Konsep yang mendasari buku ini ialah “culture rescue” yang memiliki sebuah pesan yakni melalui buku “Surabaya Heritage Food” ikut melesatarikan, menjaga dan ikut melindungi dari carut marutnya makanan asing yang mengutamakan cepat saji guna mempercepat efektifitas waktu dan buku Surabaya Heritage Food juga memberikan informasi melalui visual fotografi yang menarik dan informatif.

4.2 Implementasi Karya

4.2.1 Desain Cover



Gambar 4.1 Desain Cover

Konsep desain cover yang dipilih berdasarkan pertimbangan Surabaya memiliki kuliner yang dikenal oleh masyarakat luas. Pemilihan foto makanan lontong balap sebagai ilustrasi foto pada cover depan buku tak lepas dari sejarah mengapa disebut dengan lontong balap. Pada cover depan pemilihan font berdasarkan pertimbangan jenis font yang memberikan membumbui dan memiliki

readibity. Sedangkan bahasa yang digunakan untuk judul ialah “Surabaya Heritage Food”, pemilihan bahas ini berdasarkan bahwa memiliki arti untuk melestarian dan menjaga eksistensi makana tradisional Surabaya serta penggunaan bahasa mudah untuk mengingat buku makanan tradisional Surabaya.

Sedangkan untuk tagline yang disampaikan menggunakan bahsa Indonesia ialah bahasa yang digunakan sehari-hari dan dapat digunakan dalam berkomunikasi serta memilik arti bahwa makanan tradisional perlu penyelamatan sebagai produk lokal. Pada pewarnaan background dan font dipilih berdasarkan warna-warna yang diperoleh keyword. Sedangkan jenis font yang dipergunakan sebagai headline dan tagline ialah Harabara, font ini berjenis san serif, dimana font ini memiliki sifat kemudahan untuk membaca dan luwes ketika membacanya sehingga sesuai dengan keyword culter rescue.

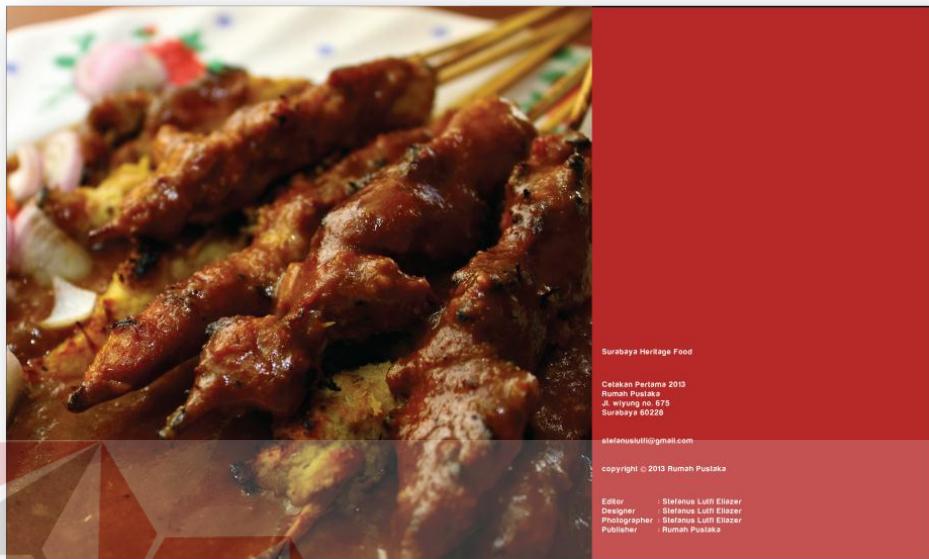
4.2.2 Desain Cover belakang



Gambar 4.2.2 Desain Cover belakang

Cover belakang memiliki 4 foto makanan yang menjadi bagian dari isi buku. Foto tersebut berfungsi sebagai penekanan informasi secara visual makanan yang terdapat pada cover depan, sehingga pembaca dapat memahami serta mengerti dari sinopsis dari buku ini.

4.2.3 Desain Halaman Penerbit



Gambar 4.2.3 Desain Halaman Penerbit

Layout pada halaman penerbit ialah salah satu contoh menggunakan layout picture windows, yang lebih menekankan pada sisi gambar makanan tradisional Surabaya yaitu makanan tahu telur.

4.2.4 Desain Halaman Pengantar



Gambar 4.2.4 Desain Halaman Pengantar

Merujuk halaman pengantar yang berisi tentang sambutan penulis dan terdapat foto monument Sura & baya. Penggunaan layout picture windows pada halaman ini menekankan pembaca agar tidak merasa bosan dan jemu ketika membaca pengantar dan menjadi daya tarik untuk membuka halaman selanjutnya.

4.2.5 Desain Halaman Persembahan



4.2.6 Desain Halaman Daftar Isi

The image shows a red book cover. On the right side, there is a white rectangular area containing a table of contents titled "Daftar Isi". The table lists various traditional Surabaya dishes with their page numbers. On the left side, there is a large, semi-transparent watermark of the Institut Bisnis & Informatika STIKOM SURABAYA logo, which features a stylized geometric design in red and grey.

Daftar Isi	
Semanggi	1
Lontong Balap	3
Rujak Cingur	5
Rawon	7
Bebek Surabaya	9
Gado-gado Surabaya	11
Lontong Kikil	13
Tempe Penyet	15
Sate Kelapa	17
Tahu Tek	19
Tahu Telur	21
Lontong Mie	23
Ayam Goreng Pemuda	25

Gambar 4.2.5 Desain Halaman Daftar Isi

Merujuk pada halaman daftar isi, dalam halaman terdapat susunan atau urutan makanan tradisional Surabaya, sehingga masyarakat dapat melihat secara langsung letak halaman makanan yang disajikan.

4.2.7 Desain Picture Window Layout pada makanan Semanggi Surabaya



Gambar 4.2.7 Desain Picture Window Layout

Pada judul makanan tradisional Surabaya yaitu Semanggi Surabaya, menggunakan layout Picture window yang menekankan pada foto yang menjelaskan isi makanan semanggi serta dengan pengambilan foto secara *close up* maka terlihat jelas makanan semanggi surabaya ini dapat menarik minat masyarakat dan terdapat artikel yang menjelaskan makanan semanggi Surabaya tersebut.

4.2.8 Desain Picture Window Layout pada makanan Lontong Balap



Gambar 4.2.8 Desain Picture Window Layout

Pada lembar berikutnya judul makanan tradisional Surabaya ialah Lontong Balap. Pada makanan lontong balap menggunakan layout Picture window yang menekankan pada foto yang menjelaskan isi makanan lontong balap serta dengan sudut foto yang mendominasi isi layout tersebut, maka terlihat Lontong Balap ini dapat menarik minat masyarakat dan terdapat artikel yang menjelaskan makanan Lontong Balap.

4.2.9 Desain Picture Window Layout pada makanan Rujak Cingur



Gambar 4.2.8 Desain Picture Window Layout

Merujuk pada menu makanan tradisional Surabaya yaitu Rujak Cingur, dalam halaman ini menggunakan layout Picture window yang menekankan pada foto yang menjelaskan isi dari Rujak Cingur, terdapat lontong sebagai karbohidrat, tahu, tauge, buah-buahan dan bahan utama ialah cingur sapi yang menjadi ciri khas makanan tersebut. Dari segi tata layout artikel, terlihat lebih santai tidak terkesan tegas dan lebih luwes ketika membaca.

4.2.10 Desain Picture Window Layout pada makanan Rawon



Merujuk pada halaman buku ini yang berjudul Rawon, terlihat bahwa layout ini menekankan pada sisi foto yang mendominasi dari keluruhan bidang, yang ingin menjelaskan bahwa makanan Rawon memiliki makanan pelengkap seperti empal, tempe, dan telur asin serta disajikan dengan nasi, sambal dan tauge. Dari segi penataan layout terdapat 2 buah foto pendukung untuk menjelaskan makanan tersebut sehingga pembaca dapat tertarik akan makanan tersebut.

4.2.11 Desain Picture Window Layout pada makanan Bebek Surabaya



Gambar 4.2.11 Desain Picture Window Layout

Pada halaman buku ini yang berjudul Bebek Surabaya, terlihat bahwa layout ini menekankan pada sisi foto yang mendominasi dari keluruhan bidang, yang ingin menjelaskan bahwa makanan Bebek Surabaya memiliki makanan pelengkap seperti lalapan, sambal serta disajikan dengan nasi dan gorengan tepung atau disebut dengan “kremes”. Dari segi penataan layout terdapat 3 buah foto pendukung dengan sudut pengambilan berbeda guna menjelaskan makanan tersebut sehingga pembaca dapat tertarik akan makanan tersebut.

4.2.12 Desain Picture Window Layout pada makanan Gado-Gado Surabaya



Gambar 4.2.12 Desain Picture Window Layout

Halaman makanan Gado-gado Surabaya, terlihat bahwa layout ini menekankan pada sisi foto yang mendominasi dari keluruhan bidang, yang ingin menjelaskan bahwa makanan Gado-gado Surabaya memiliki sangat berbeda dengan gado-gado jakarta, informasi tersebut terdapat pada artikel yang tercantum dalam buku. Kemudian dari segi penataan layout artikel terdapat 3 baris artikel yang mengedepankan unsur *legibility* dan *readibility* guna pembaca tidak jemu.

4.2.13 Desain Quadran Layout pada makanan Lontong Kikil



Gambar 4.2.12 Desain Quadran Layout

Pada halaman berikut makanan tradisional khas Surabaya ialah Lontong Kikil, terlihat bahwa layout ini menampilkan 3 buah foto yang mendomimasi dari keluruhan bidang, yang ingin ditekankan bahwa makanan Lontong Kikil disajikan dengan irisan lontong, irisan daun bawang, dan taburan sambal kering serta diberikan jeruk nipis agar tercipta rasa segar ketika menikmatinya. Kemudian dari segi penataan layout artikel terdapat artikel yang mengulas lontong kikil serta mengutamakan unsur *legibility* dan *readibilty* guna pembaca tidak jemu.

4.2.14 Desain Picture Window Layout pada makanan Tempe Penyet



Gambar 4.2.14 Desain Picture Window Layout

Pada halaman berikut makanan tradisional khas Surabaya yang sangat terjangkau harga ialah Tempe Penyet, terlihat bahwa layout ini ke-2 foto mendomimasi dari keluruhan bidang, yang ingin ditekankan bahwa makanan Tempe Penyet yang disajikan dengan lalapan dan nasi, kemudian dari sisi foto, yang di tekankan pada tekstur dari tempe yang dapat menggugah selera. Kemudian dari segi penataan layout artikel terdapat artikel yang mengulas makanan Tempe Penyet serta mengutamakan unsur *legibility* dan *readibility* guna pembaca tidak bosan.

4.2.15 Desain Picture Window Layout pada makanan Sate Kelapa



Gambar 4.2.15 Desain Picture Window Layout

Pada sisi halaman berikut buku ini yang berjudul Sate Kelapa, terlihat bahwa layout ini menekankan pada sisi foto yang mendominasi dari keluruhan halaman sehingga yang di tekanan pada halaman ini ialah menampilkan ekslusif dari makanan sate kelapa yang sudah menjadi bagian makanan tradisional Surabaya yang sudah mulai terkikis. Dari segi penataan layout terdapat 2 buah artikel yang menjelaskan makanan sate kelapa dibalut dengan kelapa dan ditusuk dengan bambu maupun dengan tusuk sate pada umumnya kemudian disiram dengan bumbu yang khas.

4.2.16 Desain Picture Window Layout pada makanan Tahu Tek



Gambar 4.2.16 Desain Picture Window Layout

Halaman berikut buku ini yang berjudul Tahu tek. Terlihat dari nama makanan sudah unik dan menjadi makanan tradisional kota Surabaya yang sudah menjadi bagian dari kota Surabaya. Dari segi penataan layout terdapat 2 buah foto yang menjadi dominan dari layout secara keseluruhan guna menampilkan kelezatan dari makanan tersebut serta tak lupa terdapat 3 baris artikel yang menjelaskan nama tahu tek tercipta dari mana hingga bumbu yang dicampur dengan petis Surabaya, yang dapat membuat makanan tahu tek menjadi nikmat.

4.2.17 Desain Quadran Layout pada makanan Tahu Telur



Pada salah satu judul makanan tradisional Surabaya yaitu Tahu Telur, pada halaman ini menggunakan layout quadran yang menekankan pada menu pilihan foto yang menjelaskan dari beberapa sudut atau angle pengambilan foto guna dapat menarik pembaca serta tidak membuat jemu ketika membaca artikel yang sudah di sajikan tentunya dengan unsur *legibility* dan *readibility*.

4.2.18 Desain Picture Window Layout pada makanan Lontong Mie



Gambar 4.2.18 Desain Picture Window Layout

Halaman berikut buku ini yang berjudul Lontong Mie. Terlihat dari nama makanan hampir sama dengan lontong balap. Pada halaman ini terdapat 2 buah foto yang menjadi dominan dari layout secara keseluruhan guna menampilkan kelezatan dari makanan tersebut serta tak lupa terdapat 2 baris artikel yang menjelaskan Lontong mie hingga disajikan dengan pelengkap dari lontong mie itu sendiri.

4.2.19 Desain Quadran Layout pada makanan Ayam Goreng Pemuda

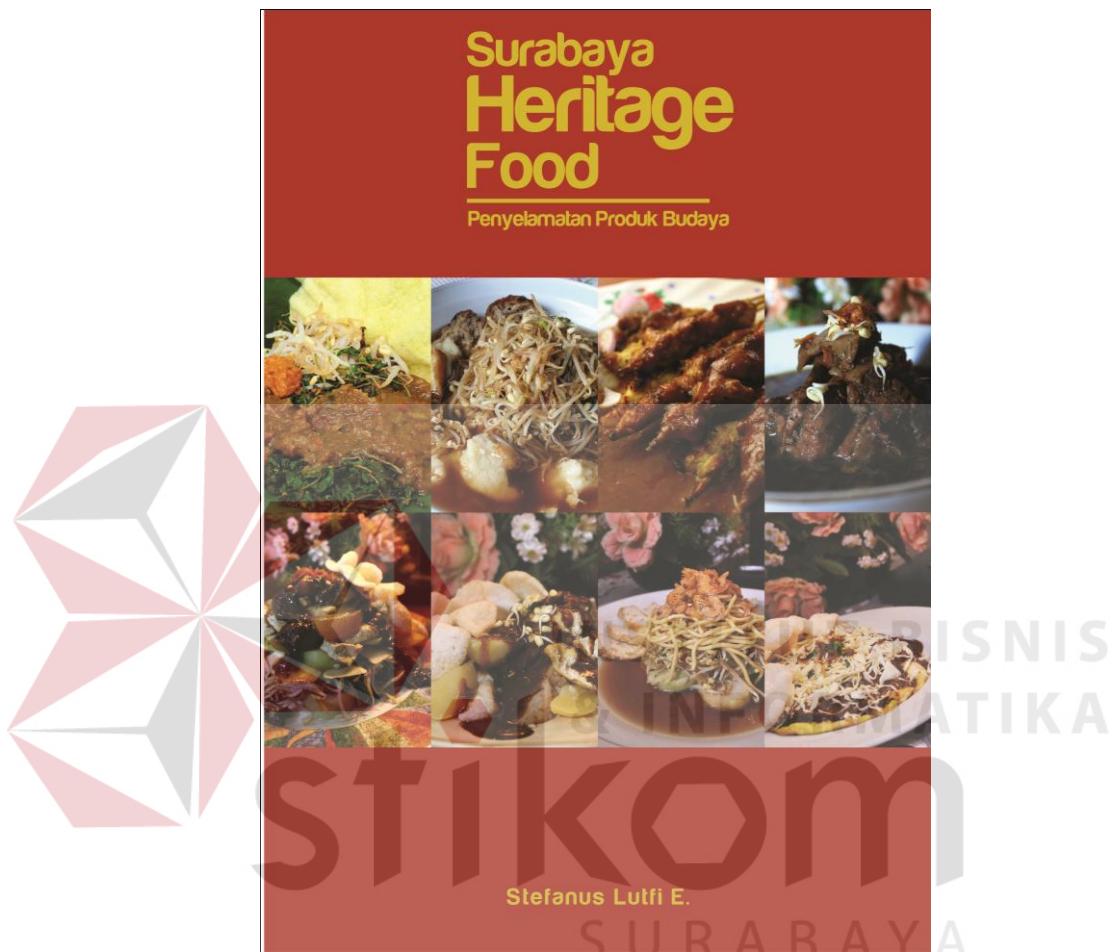


Gambar 4.2.19 Desain Quadran Layout Window

Pada halaman terakhir makanan tradisional Surabaya yaitu Ayam Goreng Pemuda, pada halaman ini menggunakan layout quadran yang menekankan pada menu pilihan foto yang menjelaskan dari beberapa sudut atau angle pengambilan foto sehingga dapat menarik pembaca serta tidak membuat jemu ketika membaca artikel yang sudah di sajikan tentunya dengan unsur *legibility* dan *readability*.

4.3 Desain Media Pendukung

4.3.1 Desain Poster



Gambar 4.3.1 Desain Poster

Pada media pendukung dalam buku makanan tradisional Surabaya berupa poster yang berukuran A3 (297x420mm) menggunakan desain layout yang dapat terlihat secara langsung dengan menampilkan sebagian dari makanan tradisional yang berada di dalam buku sehingga pembaca akan tertarik ketika melihat makanan tradisional Surabaya yang disajikan.

4.3.2 Desain Pembatas Buku



Gambar 4.3.1 Desain Pembatas buku

Pada media pendukung kedua dalam buku makanan tradisional Surabaya berupa pembatas buku yang berukuran 30x150mm menggunakan desain layout yang dapat terlihat secara langsung dengan menampilkan ikon kota Surabaya serta headline dan subheadline “Surabaya Heritage Food” sebagai judul buku makanan tradisional Surabaya.

4.3.3 Desain X-banner



Gambar 4.3.3 Desain X-banner

Pada media pendukung keetiga dalam buku makanan tradisional Surabaya berupa x-banner yang berukuran 60x160mm menggunakan desain layout yang dapat terlihat secara langsung dengan menampilkan sebagian makanan tradisional Surabaya yang sudah dikenal oleh masyarakat serta headline dan subheadline “Surabaya Heritage Food” sebagai judul buku makanan tradisional Surabaya.