

PEMBUATAN BUKU MAKANAN TRADISIONAL SURABAYA SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN PRODUK LOKAL

Stefanus lutfi Eliazer¹⁾ Muh. Bahruddin²⁾ Abdul Aziz³⁾

S1 Desain Komunikasi Visual

STMIK STIKOM Surabaya

Jl. Raya Kedung Baruk 98 Surabaya, 60298

Email : 1)stefanuslutfi@gmail.com, 2)bahrudin@stikom.edu, 3)jaziz@stikom.edu

Abstract: The design goal as preserving local products and a bridge to the limited information about the existence of traditional foods in Surabaya. Then the production of this book was done by interview, observation, literature and existing studies are useful for determining the design concept. Through analysis of the theme of concept design is obtained Rescue Culture. The concept of the stretcher to be a theme in the book-making, and taking pictures, which showed that most of the traditional food is all around us. Results of a book deal is expected to help increase public awareness that it is important to preserve the local product with regard to its existence.

Keywords: Book of Surabaya Traditional Food, Wildlife, Local Product

Surabaya memiliki banyak produk lokal yang bisa memberikan kontribusi terhadap ekonomi daerah, khususnya dalam bidang kuliner. Namun seiring perkembangan zaman dan masuknya produk asing, seperti makanan cepat saji (*fast food*) yang kerap menjadi menu andalan bagi masyarakat Surabaya, produk lokal mulai terkikis oleh makanan asing. Berangkat dari permasalahan tersebut, sebuah buku referensi tentang makanan tradisional menjadi penting sebagai upaya melestarikan produk lokal.

Hal ini pembuatan buku sebagai upaya melestarikan produk lokal ialah sebagai upaya mendokumentasikan atau mempublikasikan guna menyajikan sebuah informasi akan keberadaan dari makanan tradisional tersebut, sehingga dengan adanya keberadaan dan dapat melestarikan akan makanan tradisional Surabaya yang lambat laun terkikis oleh makanan siap saji atau *fast food*.

Pelestarian, dalam Kamus Bahasa Indonesia (Eko, 2006:88) berasal dari kata dasar *lestari*, yang artinya adalah tetap selama-lamanya tidak berubah. Kemudian, dalam kaidah penggunaan Bahasa Indonesia, penggunaan awalan *ke-* dan akhiran *-an* digunakan

untuk menggambarkan sebuah proses atau upaya (kata kerja). Jadi berdasarkan kata kunci *lestari* ditambah awalan *ke-* dan akhiran *-an*, maka yang dimaksud pelestarian adalah upaya untuk membuat sesuatu tetap selama-lamanya tidak berubah dan dapat didefinisikan sebagai upaya untuk mempertahankan sesuatu agar tetap sebagaimana adanya. Merujuk pada definisi pelestarian dalam Kamus Bahasa Indonesia tersebut, maka dapat ditemukan kesimpulan bahwa yang dimaksud pelestarian produk lokal adalah upaya untuk mempertahankan agar produk lokal tetap dipertahankan sebagaimana adanya.

Pengertian makanan adalah produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak (Soekarto, 1990). Sedangkan yang termasuk makanan tradisional adalah makanan (termasuk jajanan) dan minuman serta bahan-bahan campuran (*ingredient*) yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia (Anonim, 1996).

Sebagian makanan jajanan (makjan) adalah tergolong makanan tradisional yang telah

mengalami perkembangan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan pada tahun 1988 terbukti bahwa makanan jajanan yang sifatnya informal ini ternyata memberi kontribusi yang tidak sedikit terhadap perekonomian. Tiga puluh persen kebutuhan makanan rumah tangga dipenuhidi makanan jajan (Hubeis, 1995).

Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya manusia sangat penting, yaitu bentuk ketrampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya manusia, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit liku-liku cara penyajiannya. Daya tarik makanan, seperti rasa, warna, bentuk dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang (Soekarto, 1990).

Makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat, dan terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia setempat (Sastroamidjojo, 1995). Makanan tradisional umumnya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, termasuk sayuran yang selalu dimakan mendampingi makanan pokok, dan makanan selingan atau kudapan, di samping buah-buahan.

Dari pengelompokan tersebut masih dibedakan menjadimakanan biasa, dan makanan upacara atau makanan istimewa yang dimakan pada waktu-waktu tertentu (Suryobroto, 1995).

Makanan ialah bagian dari budaya dari setiap kota dimana makanan itu berada. Di tengah maraknyamakanan asing di Surabaya yang menyajikan berbagai makanan yang siap saji (*fast food*), makanan tradisional Surabaya mulai terkikis oleh produk asing khususnya di dalam bidang makanan. Makanan tradisional Surabaya memiliki pesona makanan yang khas dan menjadi daya tarik di Surabaya. Selain rasa yang khas, hidangan yang di sajikan pun khas. Berbagai macam pilihan makanan tradisional khas Surabaya, antara lain semangi, rujak cingur, gado-gado, tahu tek, krengsengan, tempe penyet, lontong balap dan lain sebagainya.

Makanan khas Surabaya ini patut di lestarikan akan produk lokal yang selama ini dibangun oleh warga Surabaya sendiri, sehingga menciptakan sebuah produk unggulan yang hingga ini dikenal. Warga Surabaya sendiri hanya mengenal beberapa makanan khas Surabaya, maka perlu dilakukan sebuah promosi makanan tradisional Surabaya yaitu melalui buku, sehingga dengan penggunaan buku dapat melestarikan produk lokal itu sendiri kepada masyarakat Surabaya. Di samping itu buku merupakan media cetak yang dapat berperanmendidik untuk semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Buku adalah sumber ilmu pengetahuan dan sumber pembangun watak bangsa (Muktiono, 2003:2).

Buku dapat dijadikan pula sebagai sarana informasi untuk memahami sesuatu dengan mudah. Dalam masyarakat, buku untuk anakanak umumnya adalah buku bergambar, karena anak-anak lebih mudah memahami buku tersebut dengan banyak gambar dari pada tulisan, sedangkan orang dewasa lebih fleksibel untuk memahami apa yang ada pada buku walaupun tanpa gambar sekalipun (Muktiono, 2003:76). Dalam media cetak Jawa Pos tanggal 18 November 2012 yang ditulis oleh Abdul Waid dalam rubrik "BUKU" yang menjelaskan bahwa media cetak seperti buku bukannya limbung melainkan tetap berjaya dan setiap penerbit meningkatkan jumlah cetakan dalam setiap bukunya sehingga dapat di simpulkan bahwa buku tetap menjadi pilihan utama daripada kualitas internet yang menyajikan berbagai keperluan ataupun kebutuhan yang masyarakat inginkan.

Sehingga buku yang memiliki komposisi lebih dominan pada gambar akan dapat di jadikan acuan untuk pembuatan buku makanan tradisonal khas Surabaya dan buku ini menjadi sebuah buku referensi, disamping itu buku refensi atau buku rujukan adalah sebuah buku yang di susun dan diolah sedemikian rupa untuk digunakan sebagai sumber menemukan informasi tertentu dan tidak untuk dibaca secara keseluruhan.

Dari pernyataan tersebut, pembuatan buku makanan tradisional Surabaya yang berisi

berbagai macam makanan khas Surabaya dan berisi dokumentasi foto-foto menarik dari setiap menu makanan yang berada di kota Surabaya diharapkan dapat mewakili keterbatasan informasi dan menjadi sumber kontribusi melestarikan produk lokal yang sudah dibangun serta mengajak warga Surabaya untuk lebih mengenal makanan-makanan tradisional khas Surabaya.

METODE PERANCANGAN

Perancangan ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan informasi mendalam yang dapat mendukung pembuatan buku makanan tradisional Surabaya.

Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif maka teknik pengumpulan data dengan melakukan observasi, wawancara kepadapihak terkait, dokumentasi, serta studi eksisting dan kepustakaan.

Teknik Analisis Data

Menurut Bogdan, Robert C and Biklen, Sari Knopp dalam buku (Emzir, 2010: 85). Analisis data merupakan proses sistematis pencarian dan pengaturan transkripsi wawancara, catatan lapangan, dan materi-materi lain yang telah dikumpulkan untuk pemahaman mengenai materi-materi. Analisis melibatkan pekerjaan dengan data, penyusunan, dan pemecahannya ke dalam unit-unit yang dapat ditangani, perangkumannya, pencarian pola-pola dan penemuan apa yang penting.

Analisis Studi Eksisting

1. Media Promosi Terdahulu

Buku direktori pariwisata merupakan buku yang berisikan tentang seluruh kehidupan masyarakat di kota Surabaya. Buku Direktori pariwisata ini diterbitkan oleh Dinas Pariwisata pada tahun 2011 lalu untuk digunakan sebagai buku panduan ketika wisatawan berkunjung ke Surabaya.



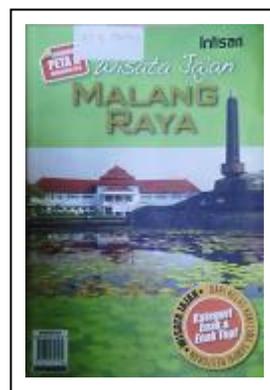
Gambar 1. Buku Direktori Pariwisata Surabaya (Eliazer, 2013)

Buku Direktori pariwisata ini dapat di peroleh pada Surabaya tourism information yang berada di jalan gubernur suryo yang tepatnya pada gedung balai pemuda. Buku ini diberikan secara cuma-cuma ketika wisatawan berkunjung ke Surabaya, bahkan masyarakat juga dapat memperolehnya dengan menunjukkan surat keterangan dari instansi yang bersangkutan. Buku Direktori Pariwisata Surabaya ini berisi tentang gedung-gedung pencakar langit, wisata, kuliner dan grafik pertumbuhan kota Surabaya yang tiap tahun diperbaharui.

Analisis Kompetitor

Analisis Kompetitor dalam perancangan ini dilakukan untuk mengacu pada observasi yang dilakukan pada objek yang diteliti dan kompetitorannya.

1. Buku Wisata Jajan Malang Raya



Gambar 2. Cover dan Halaman Pertama Kompetitor 1 (Eliazer, 2013)

Kelebihan dan kekurangan Buku Wisata Jajan Malang Raya mengenai kota tujuan wisata kuliner, berikut bagan kelebihan dan kekurangan dari buku tersebut.

Kelebihan kompetitor :

- a. Menyediakan makanan dari kaki lima hingga restoran
- b. Terdapat rute perjalanan lokasi makanan
- c. Rata-rata café di gandungi oleh kaum muda
- d. Terdapat deskripsi dari setiap tempat makanan
- e. Terdapat GPS (*global positioning system*)
- f. Gaya pembahasan persuasive



Gambar 3. Isi dari Kompetitor 1 (Eliazer, 2013)

Kekurangan kompetitor:

- a. Kurang memfokuskan pada makanan khas tradisional malang
- b. *Melting pot* bagi aneka makanan dari berbagai budaya

2. Buku Surabaya Resto Guide



Gambar 4. Cover Kompetitor 2 (Eliazer, 2013)

Kelebihan dan kekurangan Buku Surabaya Resto Guide 2011 mengenai kota tujuan wisata kuliner, berikut bagan kelebihan dan kekurangan dari buku tersebut.

Kelebihan kompetitor buku Surabaya resto *guide*:

- a. Buku ini menjelaskan kuliner yang berbasis restoran *Indonesian food, chinese food, Thailand food, Malaysia food* dll
- b. Desain cover eksklusif
- c. Terdapat bonus diskon untuk pengguna nasabah bank
- d. Terdapat jam buka, harga dan lokasi makanan



Gambar 5. Isi dari Kompetitor 2 (Eliazer, 2013)

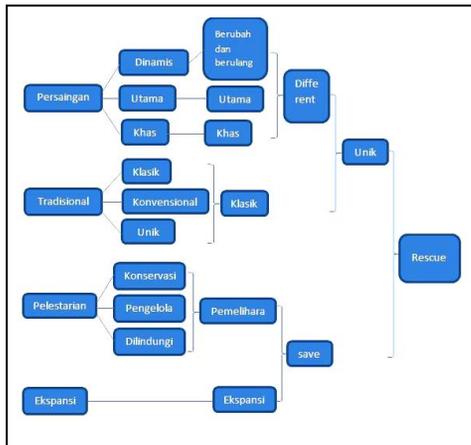
Kekurangan dari kompetitor buku Surabaya resto *guide* :

- a. Tidak adanya makanan tradisional khas Surabaya
- b. Hanya terdapat ulasan mengenai konsep Lokasi
- c. Gaya bahasan terlalu sistematis

Analisis Keyword/Konsep

Untuk memperoleh keyword dalam perancangan ini, dianalisis melalui 3 komponen, yakni SWOT, observasi & wawancara (reduksi). Dari ke tiga komponen tersebut muncul sebuah keyword "*Culture Rescue*". *Culture Rescuememiliki* arti penyelamatan budaya, kebudayaan yang diselamatkan, warisan yang harus dilestarikan. Berdasarkan beberapa

pengertian tersebut dapat dideskripsikan bahwa makanan tradisional ialah makanan warisan yang patut dilestarikan keberadaannya didalam era yang mengutamakan efektifitas waktu yang cepat sehingga makanan tradisional ini tergerus oleh waktu yang hingga saat ini jarang digemari oleh masyarakat luas.



Gambar 6. Analisis *Keyword* dari Hasil Pengumpulan Data Penelitian (Eliazer, 2013)

Konsep Kreatif

Dengan penggunaan verbal, tagline, dan teks bodycopy dikemas secara modern dengan tetap mempertahankan unsur tradisional, bahasa yang lembut dan menyentuh ranah lokalitas, maka didalam konsep untuk mempertahankan kealamian/ kepedulian makanan tradisional Surabaya. Dengan menggunakan verbal secara tradisional, lembut dan menyentuh ranah lokalitas, maka diharapkan buku makanan tradisional Surabaya menjadi berbeda dengan buku yang lain.

Strategi kreatif visual yang digunakan adalah strategi *premitive* yang lebih menonjolkan superioritas dari produk. Strategi ini sering digunakan oleh perusahaan yang mempunyai produk sedikit. Strategi *premitive* merupakan strategi yang cerdas karena menonjolkan superioritas dan merupakan pernyataan yang unik (Suyanto, 2005: 77). Dalam

memertahankan produk lokal makanan khas Surabaya yang dikemas secara modern.

1. Ukuran dan halaman buku

Dalam perancangan buku makanan tradisional Surabaya, dipilih ukuran A4 dengan ukuran 210mm x 250mm dengan posisi buku vertikal. hal ini dilakukan dengan pertimbangan ukuran tersebut memudahkan penyusunan informasi yang disajikan dalam buku karena adanya perbandingan penempatan yang 60 untuk foto dan 40 untuk informasi atau teks. Pertimbangan lainnya dengan menggunakan ukuran tersebut ialah perbandingan *legibility* dalam buku ini di utamakan, sehingga menghindari kebosanan ketika membaca.

2. Jenis Layout

Jenis layout yang dipergunakan dalam buku adalah jenis layout untuk halaman cetak, jenis-jenis layout untuk buku makanan tradisional Surabaya lebih dominan menggunakan layout picture windows layout, quadran layout.

3. Headline

Headline yang dipergunakan untuk buku makanan tradisional Surabaya adalah "Surabaya Heritage Food". Pemilihan headline tersebut berdasarkan pertimbangan yang artikan untuk menyampaikan bahwa tiap-tiap makanan tradisional Surabaya memiliki sebuah makna pelestarian, pemeliharaan, penyelamatan dan perjuangan makanan tradisional di kota Surabaya.

4. Tagline

Tagline yang dipilih dalam pembuatan buku ini ialah "penyelamatan produk budaya". Tagline ini ditempatkan persis dibawah headline untuk menjelaskan dari inti headline. Pemilihan tagline disesuaikan untuk membantu pola penekanan dalam pembahasan makanan tradisional yang disajikan dalam buku.

5. Bahasa

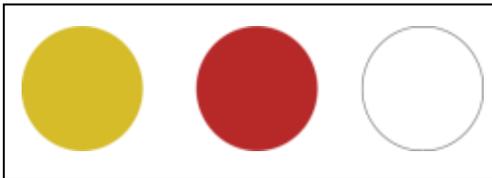
Bahasa yang digunakan dalam buku ini adalah bahasa Indonesia. Bahasa Indonesia

dipilih karena merupakan bahasa nasional bangsa Indonesia. Pemilihan bahasa Indonesia dapat dinikmati oleh masyarakat Surabaya dan nasional. Dengan perancangan menggunakan bahasa Indonesia dapat memberikan kontribusi sebagai pengenalan bahasa Indonesia untuk wisatawan yang berkunjung ke kota Surabaya.

6. Warna

Warna adalah satu hal yang sangat penting dalam menentukan respon orang, karena warna adalah hal pertama yang dilihat oleh seseorang. Setiap warna memiliki kesan, makna dan psikologi yang berbeda-beda (Nugroho, 2008: 1). Berdasarkan break down dari keyword maka didapatkan karakter warna tradisional, karakter yang dimiliki oleh Surabaya ialah heroic, berani, (pahlawan, semangat dan metropolitan)

Warna merah maroon sebagai warna primer yang digunakan disini memiliki komposisi C20, M97, Y97, K10, sedangkan warna emas dengan komposisi C19, M21, Y100, K0 dan untuk memperlihatkan legibility font warna yang digunakan warna putih dengan komposisi C0, M0, Y0, K0.



Gambar 7. Warna Primer dan Warna Sekunder yang Terpilih (Eliazer, 2013)

7. Tipografi

Font yang dipergunakan dalam perancangan buku makanan tradisional Surabaya adalah jenis font "san serif". Pemilihan jenis tersebut berdasarkan pertimbangan san serif memiliki ketebalan dan ketipisan yang menjadikan kontras pada setiap huruf. Kesan yang ditimbulkan adalah klasik, anggun, lemah gemulai dan feminin. Keuntungan jenis font tersebut memiliki legibility dan readability serta

fleksibel untuk semua media (Rustan, 2011: 22, 48).

HASIL DAN PEMBAHASAN (IMPLEMENTASI KARYA)

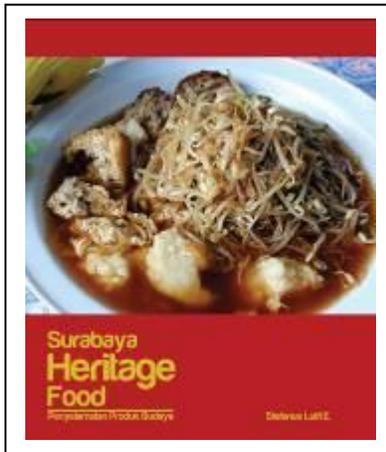
1. Buku

Buku dibuat sesuai konsep perancangan sebelumnya dan diimplementasikan dalam bentuk *potrait* dengan ukuran 210mm x 250mm. Dengan menggunakan ukuran tersebut, maka informasi maupun hasil foto yang disajikan dapat tersampaikan kepada masyarakat. Terlihat dari cover utama, yang menggunakan foto lontong balap yang menjelaskan sebagai ikon makanan Surabaya yang dikenal oleh seluruh masyarakat. Kemudian dari segi headline buku "Surabaya Heritage Food" diekspresikan dengan menggunakan warna emas, yang menandakan bahwa warna emas mencerminkan suatu prestis atau kedudukan sehingga warna emas dapat memaknai bahwa makanan tradisional Surabaya ialah sebagai warisan, pusaka yang berharga, sehingga patut untuk dilestarikan, dijaga dan dibudayakan. Subheadline yang ditampilkan merupakan sebuah implementasi bahwa warisan, pusaka yang ada di kota Surabaya khususnya dalam bidang kuliner perlu penyelamatan produk lokal dari carut marutnya kuliner yang mengutamakan penyajian yang cepat.

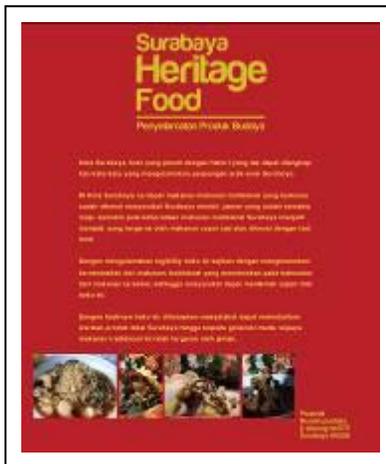
Kemudian segi layout, layout yang dipergunakan dalam cover dan isi dari buku ini menggunakan layout picture windows layout dan quadran layout. Dengan menggunakan Layout picture windows dapat menampilkan secara keseluruhan detail makanan guna memperjelas dari segi penampilan sajian tetapi juga memperjelas secara rinci bahan-bahan yang terdapat pada makanan tersebut sehingga audience mudah mengenali jenis makanannya. Buku makanan tradisional Surabaya juga menggunakan jenis layout quadran, dengan menggunakan quadran layout yang menekankan pada foto yang mendominasi layout kemudian dilengkapi dengan sajian foto pendukung dan disertai artikel atau tulisan yang terbagi menjadi 2 kolom, dalam buku ini dengan layout quadran memiliki fungsi untuk menunjukkan sajian

makanan pendukung yang umumnya disajikan bersama makanan utama.

Desain buku dirancang dengan sesuai keyword yang ditemukandapat menjadikan makanan tradisional dilestarikan melalui media buku. Buku di desain dengan menggunakan warna dominan merah maroon dan emas. Sebagai bentuk visualnya, hanya menggunakan ikon makanan khas Surabaya yang didukung dengan headline dibagian bawah foto.



Gambar 8. Implementasi Cover Depan Buku Surabaya Heritage Food (Eliazer, 2013)



Gambar 9. Implementasi Cover Belakang Buku Surabaya Heritage Food (Eliazer, 2013)



Gambar 10. Implementasi Isi Buku Surabaya Heritage Food (Eliazer, 2013)

Merujuk pada salah satu halaman buku diatas menggunakan tampilan layout picture windows yang membahas tentang salah satu makanan tradisional Surabaya yakni Rawon. Rawon merupakan makan tradisional Surabaya yang disajikan berkuah khas Surabaya dengan cita rasa kuat yang terdapat pada bumbu-bumbu dasar seperti bawang merah, bawang putih, jeruk purut, kemiri dan untuk kuah hitam pekatnya diperoleh dari bahan baku utama yaitu kluak atau kluak.

Dengan menggunakan picture windows layout pada halaman buku tersebut, terlihat keseluruhan tampilan makanan dan secara detail dari makan serta memperjelas secara rinci isi atau bahan yang terdapat pada makanan tersebut.

2. Poster

Poster merupakan media iklan atau media promosi yang memiliki dua dimensi yang didominasi oleh pesan visual dari pada pesan verbal. Poster memuat pesan-pesan komunikatif mengenai produk atau jasa. Poster digunakan sebagai media pendukung ialah sebab poster dapat secara langsung memberikan informasi kepada khalayak yang melihat poster yang komunikatif sesuai dengan *target audience*.

Sesuai dengan sketsa dan konsep yang telah terpilih, maka desain di implementasikan pada media A3 (42 x 29.7cm). Pada bagian utama terdapat makanan tradisional Surabaya yang sering kita jumpai tetapi keberadaan dari

makanan tradisional tersebut mulai terkikis oleh waktu.

Desain dibuat lebih mudah terlihat (legibility) agar masyarakat dapat mengerti bahwa makanan tradisional Surabaya mulai tergerus oleh zaman yang kian waktu makin bertumbuh didalam bidang kuliner. Dengan menekankan pada visual, terlihat pada tampilan awal makanan-makanan yang disajikan

3. Pembatas Buku

Pada media pembatas buku digunakan karena dapat secara langsung memberikan informasi kepada pembaca/ khalayak hendak membaca buku tersebut ketika dipromosikan.

Pembatas buku ini dapat secara langsung mempromosikan kepada khalayak tentang buku makanan tradisional Surabaya, dengan diberikan secara cuma-cuma.

Desain yang diusung adalah mencerminkan kota Surabaya yang identic dengan ikon dari Surabaya yaitu patung Sura & baya yang terdapat didepan kebun binatang Surabaya serta di berikan judul Surabaya Heritage Food dengan disertai oleh tagline penyelamatan produk budaya.

4. Banner

Banner digunakan karena dapat secara langsung memberikan informasi kepada semua orang yang melihat ketika buku makanan tradisional dipromosikan. Banner ini berisi visual dari *Makanan Tradisional Surabaya* yang dapat menunjukkan identitas buku sebagai buku makanan tradisional di kota Surabaya yang secara langsung ikut melestarikan produk lokal.

Banner dibuat sesuai dengan konsep yang sudah ditemukan melalui reduksi data, wawancara, observasi dan studi pustaka.

Banner yang dipergunakan berukuran 60 cm x 120 cm dimana banner tersebut akan ditempatkan pada toko buku, mall karena dapat menarik perhatian pengunjung yang datang ke tempat toko buku maupun mall.

Desain banner sendiri tak jauh beda dari poster yang bersifat memfokuskan kepada makanan tradisional surabaya yang tergerus oleh waktu.

KESIMPULAN

Dari implementasi karya yang telah dijelaskan sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa :

Adapun kesimpulan yang dapat diambil dari Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan buku makanan tradisional Surabaya, melalui beberapa proses, dengan mengumpulkan data melalui pihak pemerintah hingga survey lokasi makanan tradisional Surabaya itu dijual. Kemudian dilakukan proses pengambilan foto dengan menggunakan sudut pandang yang dapat menarik minat pembaca serta penataan layout buku yang sesuai dengan konsep yang digunakan.

2. Konsep dalam Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya ialah "Culture Rescue" yaitu menyelamatkan produk budaya yakni berupa makanan tradisional Surabaya yang kian lama mulai terkikis oleh makanan asing atau *fast food*.

3. Dengan adanya buku makanan tradisional Surabaya ini sebagai upaya untuk melestarikan produk lokal kota Surabaya. Kemudian diimplementasikan dalam bentuk konsep kreatif, strategi komunikasi dan strategi media. Implementasi pembuatan buku makanan tradisional Surabaya ini diharapkan dapat dikenal lagi oleh masyarakat kota Surabaya bahkan masyarakat luar Surabaya, yang ditunjukkan dengan pembuatan buku, penataan layout serta media yang digunakan

RUJUKAN

Buku

- Kasali, Rhenald. 1998. *Membidik Pasar Indonesia : Segmentasi, Targeting, Dan Positioning. Cetakan VIII.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2000. *Membidik Pasar Indonesia, Segmentasi Targeting Positioning.* Jakarta: Gramedia
- Kusrianto, Adi. 2007. *Pengantar Desain Komunikasi Visual.* Yogyakarta: Andi
- Miles B, Matthew dan A. Michael Huberman. 2007. *Analisis Data Kualitatif.*

- Terjemahan. Jakarta. Universitas Indonesia.
- Muktiono, Joko D. 2003. *Aku Cinta Buku, Menumbuhkan Minat Baca Pada Anak*, Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Nazir. 1988. *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Rustan, Suriyanto S.Sn. 2008. *Layout dan Dasar Penerapannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2011. *Font dan Tipografi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sarwono, Jonathan dan Hary Lubis. 2007. *Metode Riset untuk Desain Komunikasi Visual*. Yogyakarta: ANDI
- Sastroamidjojo, S. 1995. *Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja. Dalam Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.
- Surjodibroto, W. 1995. *Hubungan antara Makanan Tradisional dan Tingkat Kebugaran Masyarakat Indonesia*. Dalam Prosiding “Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional”. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.
- Supriyono, Rakhmat. 2010. *Desain Komunikasi Visual Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: ANDI
- Yatim Riyanto. 2001. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Surabaya: SIC.
- Soekarto, S.T., 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU - Pangan dan Gizi IPB.

Jurnal

- Djalal. 1955. *Macam-macam Makanan Tradisional yang terbuat dari hasil ternak Yang beredar di kota malang, dalam jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Hubeis, A.V.S. *Kita Bisa Hidup Tanpa Pesawat, Tapi Tidak Tanpa Makanan*. Jurnal Halal. No. 07/11/ September-Nopember: 29-33.

Koran

- Abdul Waid, penulis buku tinggal di kebumen pada media massa jawa pos dalam rubric *BUKU*, minggu 18 november 2012.

Dokumen Negara

- Panduan Pusat Kajian Makanan Tradisional. Kantor MenPangan - Depdikbud. Jakarta, 1996.