

PERANCANGAN BUKU PHOTO STORY TENTANG MAKANAN KHAS SURABAYA “LONTONG CAK JONO”

Restu Hendriyani Magh'firoh¹, Briantito Adiwena², Sheryn Angel Febryanti³

*Institut Informatika Indonesia, Surabaya
restu@ikado.ac.id*

Abstrak

Abstrak Keragaman budaya Indonesia terlihat dari beragam aspek, termasuk kuliner. Setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner khas yang unik dan memiliki cita rasa yang khas. Salah satu makanan khas Surabaya yang terkenal adalah Lontong Balap. Di Surabaya sendiri ada penjual lontong yang cukup menarik dan dikenal yaitu Lontong Cak Jono. Namun saat ini sebagian besar masyarakat lebih memilih mengonsumsi makanan siap saji atau makanan khas negara asing dan kekinian. Oleh karena itu perlunya perancangan buku photo story tentang makanan khas Surabaya, khususnya Lontong Cak Jono. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Penelitian dilakukan dengan wawancara dan observasi langsung narasumber pemilik warung Lontong Cak Jono. Metode perancangan dilakukan sesuai tahapan yaitu tahapan perencanaan, pelaksanaan, lalu evaluasi. Hasil perancangan ini berupa buku *photo story* yang berjudul Kuliner Khas Suroboyo Lontong Cak Jono, Rahasia Cita Rasa dan Kisah dibaliknya. Buku *photo story* ini berisi 87 halaman yang berisi tentang biografi singkat penjual, proses pembuatan dan persiapan, penjualan dan menu yang dijual. Selain itu juga terdapat media pendukung berupa *xbanner*, *poster*, *Instagram*, *notebook*, masker, gantungan kunci, *tshirt*, *totebag*, *mug*, *lunchbox*. Hasil dari perancangan ini memberikan dampak kepada pembaca untuk bisa mengenal makanan khas Surabaya melalui pendekatan fotografi jurnalistik. Pembaca dapat mengetahui proses pembuatan hingga proses penyajian yang dikemas dengan sudut pandang lebih dalam.

Kata kunci: *Photostory*, Jurnalistik, Lontong Balap, Lontong Kupang, Makanan Khas Surabaya

Abstract

Abstract The diversity of Indonesian culture can be seen from various aspects, including culinary. Every region in Indonesia has unique culinary specialties and has a distinctive taste. One of the famous Surabaya specialties is Lontong Balap. In Surabaya itself, there is a quite interesting and well-known lontong seller, namely Lontong Cak Jono. However, currently most people prefer to eat ready-to-eat food or food typical of foreign and contemporary countries. Therefore, it is necessary to design a photo story book about typical Surabaya food,

especially Lontong Cak Jono. The research method used is descriptive qualitative. The research was conducted using interviews and direct observation of resource persons who owned the Lontong Cak Jono stall. The design method is carried out according to stages, namely the planning, implementation and then evaluation stages. The result of this design is a photo story book entitled Typical Suroboyo Culinary Lontong Cak Jono, The Secret of Taste and the Story Behind It. This photo story book contains 87 pages containing a short biography of the seller, the manufacturing and preparation process, sales and the menu being sold. Apart from that, there are also supporting media in the form of banners, posters, Instagram, notebooks, masks, key chains, t-shirts, tote bags, mugs, lunch boxes. The results of this design have an impact on readers being able to get to know typical Surabaya food through a journalistic photography approach. Readers can find out about the manufacturing process and the presentation process, packaged from a deeper perspective.

Key words: *Photostory, Journalism, Lontong Balap, Lontong Kupang, Typical Surabaya Food*

PENDAHULUAN

Keragaman budaya Indonesia dapat dilihat dari berbagai hal dan bermacam-macam. Salah satu yang membuat Indonesia memiliki keberagaman budaya adalah kulinernya. Kuliner tiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas serta keunikannya masing-masing, Tidak hanya menggugah selera, namun tiap makanan memiliki cita rasa yang identik. Beragamnya rempah-rempah yang dimiliki Indonesia, membuat berbagai macam makanan Indonesia memiliki cita rasa yang khas dan unik. Hal ini membuat makanan khas Indonesia di gemari bahkan di kenal hingga mendunia. Beberapa makanan yang dikenal hingga mendunia diantaranya adalah rendang karena memiliki cita rasa rempah yang sangat kuat, soto yang memiliki varian yang berbeda-beda dari tiap daerah, tempe yang dijual cukup mahal diluar negeri, bakso yang banyak dijual di beberapa resto di luar negeri, gado-gado yang pernah menjadi juara pertama kompetisi memasak tingkat Internasional dan masih banyak lagi.

Di Jawa, makanan tradisional digunakan sebagai media untuk menyampaikan sebuah nasihat. Tak heran apabila setiap makanan tradisional Jawa memiliki filosofi tersendiri yang sarat makna. Makanan tradisional khas Indonesia memiliki banyak nilai filosofi di dalamnya. Filosofi tersebut berasal dari asal

muasal pembuatan maupun makna dan sifatnya yang berasal dari hasil alam. Tidak hanya itu, banyak makanan tradisional yang juga memiliki makna filosofi kehidupan. Salah satu contohnya adalah sayur lodeh yang memiliki makna untuk menolak bala, hal tersebut terangkum dari bahan-bahan dalam sayur dapat bermakna untuk meraih kehidupan sejahtera dan memiliki pengharapan agar jauh dari kesedihan atau petaka. Kemudian ada tumpeng, nasi tumpeng sering dijumpai diberbagai acara syukuran atau selamatan, nasi tumpeng dibentuk mengerucut dengan dikelilingi lauk pauk dan disajikan dalam tempeh, nampan besar berbentuk lingkaran yang terbuat dari anyaman bambu.

Salah satu makanan khas Surabaya yang menjadi kesukaan adalah aneka Lontong. Yang paling terkenal adalah lontong balap, dahulu dijual menggunakan gentong-gentong yang berat dan menyebabkan para penjual lontong balap terlihat seperti memikul dan harus berjalan cepat sehingga menimbulkan kesan berpacu atau dalam Bahasa Jawa adalah *balapan*. Lontong Balap merupakan warisan turun temurun nenek moyang anak-anak Surabaya. Dicerita lain lontong balap dinamakan seperti itu karena pada saat zaman yang masih serba susah, makanan ini dijual dengan cara dipikul di gentong. Karena gentong ini menampung banyak bahan agar efisiensi waktu, gentong ini sangatlah berat. Maka dari itu penjual makanan ini memikul gentong tersebut dengan berjalan cepat memberi kesan berpacu. Maka dari itu orang-orang Jawa memberi nama makanan ini “Lontong Balap” (balap sendiri berasal dari bahasa Jawa yang artinya berpacu). Berawal dari pembuatan Lontong Balap yang unik dan penuh filosofi serta cita rasa yang menarik, maka akan jadi hal yang unik apabila kita melihat cerita dibalik proses pembuatannya.

Warung lontong yang akan di angkat menjadi objek foto proyek ini adalah Lontong Balap Cak Jono. Lontong Balap Cak Jono berada di Jl. Lakarsantri no.19 dan sudah berdiri sejak tahun 2005. Pemiliknya sendiri adalah pak Jono, yang dibantu dengan istrinya. Karena pak Jono memiliki cabang di daerah Pengampon, maka dari itu untuk cabang di Lakarsantri di jaga dan dikelola oleh istrinya yaitu ibu Sarmi. Dipilih Lontong Cak Jono sebagai objek foto penelitian ini karena Lontong Cak Jono merupakan salah satu kedai Lontong Balap yang cukup terkenal di Surabaya memiliki cita rasa yang isitimewa. Lontong Cak Jono menjual 2 jenis

lontong sekaligus didalam 1 tempat yang sama, yaitu lontong balap dan lontong kupang. Selain itu Lontong Cak Jono mampu membuat rasa kuah lontong balap dengan racikan dan bahan yang pas sehingga tidak memerlukan kecap sebagai pelengkap dan bisa mendapatkan liputan dan cerita dibalik proses pembuatan dan persiapan penjualan 2 menu lontong tersebut.

Seiring perkembangan waktu, makanan tradisional sudah mulai pudar dan dilupakan oleh masyarakat Indonesia. Masyarakat lebih memilih mengonsumsi makanan siap saji atau makanan barat dan kekinian. Dengan adanya buku *photo story* sendiri merupakan buku esai yang menceritakan setiap detail foto yang dilampirkan. Tidak hanya itu, melalui buku *photo story* kita dapat melihat kemampuan seorang fotografer tentang bagaimana ia berpikir, bagaimana memutuskan pemotretan dan bagaimana fotografer berinteraksi dengan narasumber yang dipilih. Buku *photo story* membuat siapapun yang melihat dan membaca cerita dan proses tersebut menjadi tertarik dan menghargai dengan apa yang diceritakan. Buku *photo story* salah satu sarana yang tepat untuk menyajikan cerita dan menarik perhatian masyarakat yang membacanya.

Pada usia remaja terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi gaya hidup yaitu lingkungan dan teman dekat di sekitar. Kebiasaan konsumsi makanan di usia remaja memiliki tingkat konsumsi makanan yang padat energi. Karena remaja usia 13-18 tahun atau setara sekolah menengah pertama hingga sekolah menengah atas sangat mudah memilih untuk mengonsumsi makanan yang sedang trend tanpa berfikir makanan itu sehat atau tidak. Selain remaja, usia dewasa (hingga 25 tahun) terutama pecinta kuliner menjadi tujuan penelitian ini karena pecinta kuliner memiliki minat khusus terutama dibidang makanan dan mengikuti perkembangan makanan. Maka dari itu dengan buku *photo story* sebagai media pengenalan cerita dibalik proses pembuatan aneka makanan Lontong diharapkan terutama para remaja dan mahasiswa khususnya pecinta kuliner bisa lebih mengetahui dan mengonsumsi kembali makanan tradisional tersebut sejak dini agar tetap bisa dilestarikan turun temurun.

KAJIAN TEORI

Lontong Balap

Lontong Balap memiliki sejarah hingga ia menjadi makanan khas Surabaya. Sejarah nama lontong balap ini memiliki filosofi tersendiri. Berawal dari wadah serupa gentong yang dipikul oleh penjual Lontong Balap. Demi mengejar waktu agar tidak ketinggalan pembeli, para penjual ini memikul dagangannya dengan setengah berlari sehingga terlihat seolah saling balapan. Hal tersebut yang akhirnya melekat pada makanan ini dan melahirkan nama lontong balap. Ciri khas dari lontong balap yaitu ada pada *Lenth*. *Lenth* terbuat dari kacang yang direndam dengan berbagai bumbu selama satu malam yang kemudian ditumbuk, dikepal dan digoreng (Dinkominfo Surabaya, 2019). Lontong Balap dapat disajikan dengan menambahkan kecap dan sambal petis.

Lontong Kupang

Lontong kupang merupakan sajian makanan yang menggunakan bahan utama lontong dan kupang atau kerrang (Kemdikbuk.go.id, 2018). Selain itu juga berbagai variasi olahan juga disajikan seperti sate kupang, lenth maupun petis. Lontong Kupang disajikan dengan bumbu meliputi gula, cabe, sedikit petis dan kucuran air jeruk nipis. Semua bahan diaduk, setelah semuanya dicampur di piring, beberapa potong lontong ditambahkan di atasnya. Terakhir disiram dengan rebusan kupang dan kuah panas. Nama "*kupang*" merujuk pada hewan laut sejenis kerang kecil seukuran beras atau biji kedelai. Hewan ini mudah ditemukan di pinggir pantai atau lumpur berair asin. Biasanya, kupang hidup di daerah berombak kecil. Pada musim penghujan dan keadaan ombak di pesisir pantai kecil, jumlah kupang yang berada di perairan pantai yang berlumpur lebih banyak. Tetapi pada musim kemarau, jumlah kupang lebih banyak daripada musim penghujan. Kupang memiliki beberapa kandungan yang baik bagi tubuh seperti Fe (zat besi) dan Zn (zinc/seng). Zat besi diperlukan tubuh untuk pembentukan sel-sel darah merah. Sedangkan zinc merupakan komponen penting beberapa enzim untuk sistem metabolisme tubuh. Selain itu, kupang mengandung asam lemak tak jenuh yang dibutuhkan tubuh untuk membantu metabolisme kolesterol. Kandungan proteinnya juga cukup tinggi sehingga bisa menjadi alternatif sumber protein hewani.

Lontong Balap dan Kupang Cak Jono

Warung lontong yang akan di angkat menjadi objek foto proyek ini adalah Lontong Balap Cak Jono. Lontong Balap Cak Jono berada di Jl. Lakarsantri no.19 dan sudah berdiri sejak tahun 2005. Pemiliknya sendiri adalah Pak Jono, yang dibantu dengan istrinya. Karena pak Jono memiliki cabang di daerah Pengampon, maka dari itu untuk cabang di lakarsantri di jaga dan dikelola oleh istrinya yaitu ibu Sarmi. Dipilih Lontong Cak Jono sebagai objek foto dalam penelitian ini karena Lontong Cak Jono merupakan penjual makanan aneka Lontong yang cukup melegenda dan memiliki cita rasa istimewa dengan warung sederhana dan harga yang aman di kantong. Warung Lontong Cak Jono menjual 2 jenis lontong sekaligus didalam 1 tempat yang sama, yaitu lontong balap dan lontong kupang. Selain itu Lontong Cak Jono mampu membuat rasa kuah lontong balap dengan racikan dan bahan yang pas sehingga tidak memerlukan kecap sebagai pelengkap dan bisa mendapatkan liputan dan cerita dibalik proses pembuatan dan persiapan penjualan 2 menu lontong tersebut.

Fotografi

Fotografi merupakan seni dan proses penghasilan gambar melalui cahaya pada film atau permukaan yang dipeka. Fotografi (*Photography*, Inggris) berasal dari 2 kata yaitu *Photo* yang berarti cahaya dan *Graph* yang berarti tulisan / lukisan (Aditiawan, 2011). Unsur-unsur penting dalam fotografi yaitu pencahayaan, warna, dan komposisi. Dalam seni rupa, fotografi adalah proses melukis / menulis dengan menggunakan media cahaya. Sebagai istilah umum, fotografi berarti proses atau metode untuk menghasilkan gambar atau foto dari suatu obyek dengan merekam pantulan cahaya yang mengenai obyek tersebut pada media yang peka cahaya. Alat paling populer untuk menangkap cahaya ini adalah kamera. Jadi dapat disimpulkan bahwa tidak ada cahaya, berarti tidak ada foto yang bisa dibuat.

Terdapat banyak jenis fotografi, mulai dari *still life* fotografi, portrait fotografi, landscape fotografi, fotografi makanan, fotografi olahraga, fotografi satwa liar, fotografi makro, fotografi komersial, fotografi makro, fotografi mode,

fotografi bayi baru lahir, fotografi dokumenter, fotografi cuaca, fotografi arsitektur, fotografi eksposur dan masih banyak lagi. Selain itu terdapat 5 teknik dasar yang perlu dikuasai para fotografer yaitu komposisi, fokus, *depth of field*, pencahayaan dan *raw processing*. 3 elemen penting fotografi yang tidak boleh tertinggal adalah *shutter speed*, *diafragma* dan *iso*.

Photostory

Photo story mampu menyampaikan pesan yang kuat, membangkitkan semangat, menghadirkan perasaan haru, menghibur, hingga memancing perdebatan. Ada tiga jenis *photo story* yaitu *Photo story* deskriptif yang memuat cerita dokumenter, *photo story* naratif yaitu *photo story* berupa narasi yang bertutur dari satu kondisi hingga kondisi berikutnya namun sangat berbeda dari kronologi, dan *photo story* esai yaitu bentuk *photo story* yang berisi rangkaian argument dimana muatan opini dari fotografer sangat besar dan biasanya disertai teks panjang yang bisa saja tidak dikerjakan sendiri oleh sang fotografer, melainkan oleh seorang penulis sebagai anggota tim. Dalam merancang buku *Photo story* sangat penting untuk memperhatikan satu kesatuan antara foto, layout, dan teks. *Photo story* menurut (Enche, 2012) mampu menceritakan tentang seseorang, tempat, situasi terdapat bagian awal, tengah, dan akhirnya. *Photo story* misalnya bercerita tentang seorang petani, dokter atau yang lainnya. *Photo story* lebih membangkitkan rasa emosi, seperti rasa nyaman, rasa sakit, rasa terkucilkan, rasa marah, rasa kemewahan dan lain-lain. Selain itu *photo story* adalah sebuah jenis fotografi yang dapat bercerita lewat ranah visual yang disampaikan melalui gambar. Cerita dibalik foto-foto tersebut dapat dirangkat dari satu foto ke foto yang lain sehingga audiens dapat memahami cerita apa yang sedang dibangun dalam gambar.

Layout

Dalam desain, untuk menciptakan perpaduan teks dan gambar sehingga nyaman dipandang tentunya harus memperhatikan desain tata letak (*layout*). *Layout* menurut (Rustan, 2009) merupakan tata letak dari elemen-elemen desain terhadap suatu bidang dalam media tertentu untuk mendukung konsep atau pesan

yang dibuat. Terdapat 4 jenis prinsip *layout* menurut Rustan. Pertama adalah *balance* (keseimbangan) dimana keseimbangan menjadi porsi ukuran dalam tiap bagian *layout* dalam sebuah desain. Ukuran yang seimbang akan mempermudah audiens dalam membaca dan memahami hal dengan tepat. Terdapat 2 jenis keseimbangan yaitu *symmetric balance* (kuat, stabil) dan *asymmetric balance* (variatif, bergerak). Kemudian yang kedua adalah *rhythm* (irama) yaitu variasi elemen yang berulang secara konsisten. Penyusunan elemen yang bervariasi akan mempengaruhi visual tersendiri, karena itu penting membuat variasi dan pengulangan elemen yang utuh agar tidak tampak membosankan. Ketiga adalah *emphasis* (titik berat) yaitu desain harus tampak persuasif dengan cara menambahkan titik berat pada ruang tertentu. Tujuan dari titik berat ini adalah memicu daya tarik kepada audiens saat melihat atau membaca karya desain. Terakhir adalah *unity* (kesatuan) yaitu kesatuan dari keseluruhan elemen pada sebuah *layout*. Hubungan elemen satu dengan lainnya harus saling memiliki, hal ini akan memudahkan penggunaan dari banyaknya elemen yang disusun.

Warna

Warna adalah cahaya dan energi, warna terlihat karena dipantulkan melalui semua jenis partikel, molekul, dan benda. Ada beragam panjang gelombang yang dapat dikategorikan sebagai cahaya. Setiap warna memiliki frekuensi dan getaran tertentu, yang diyakini dapat berkontribusi pada sifat spesifik yang mempengaruhi energi di dalam tubuh manusia. Warna merupakan salah satu unsur desain yang memiliki daya Tarik dan dapat mempengaruhi emosional. Melalui warna, dapat memperoleh makna dan menafsirkan maksud pesan melalui media tersebut. (EP Danger, 2002) Menjelaskan bahwa warna memiliki daya tarik seperti respon fisiologis, warna yang menarik perhatian di tempat penjualan, respon psikologis yaitu menyampaikan kesan emosi jiwa manusia, respon pada indera yaitu warna dapat menambah dimensi dan realisme produk. Warna merupakan salah satu unsur keindahan dalam seni dan desain selain unsur-unsur visual yang lain.

Tipografi

Tipografi merupakan teknik dalam memilih font untuk teks dalam proses desain grafis. Tipografi secara umum merupakan teknik dalam melakukan penyusunan huruf dan teks di dalam suatu pembuatan desain visual dengan tujuan agar teks dapat mudah terbaca dan menarik. Tipografi (Thabroni, 2019) adalah seni merancang, menyusun, dan mengatur tata letak huruf serta jenisnya dengan pengaturan dan penyebarannya pada ruang yang tersedia, untuk menghasilkan kesan tertentu, sehingga akan membantu pembaca untuk mendapatkan kenyamanan membaca semaksimal mungkin, baik dari segi keterbacaan maupun estetika. Tipografi dilakukan dengan memilih Typeface (font) yang tepat, merekayasa gaya atau stylenya, hingga ke pengaturan susunan kata, paragraf dan tata letaknya secara keseluruhan. Penataan tipografi juga dapat menentukan estetika dalam karya desain grafis.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang akan digunakan dalam proses pencarian data adalah metode penelitian kualitatif deskriptif dengan narasumber penjual lontong balap dan lontong kupang yang bernama Jono. Pak Jono diwawancarai dengan tujuan untuk memperoleh informasi lengkap dibalik proses pembuatan dan penjualan Lontong Cak Jono. Selain melakukan wawancara pengumpulan data juga didapatkan dari hasil observasi serta sumber lainnya seperti sumber junal, buku dan internet. Selanjutnya pengolahan data dilakukan bersamaan dengan pemilihan foto saat eksekusi foto telah selesai sesuai dengan rencana foto yang telah dibuat. Isi dari layout buku menggunakan nuansa warna bumi yang tenang dan soft, serta menggunakan margin rata kanan kiri agar dapat dibaca dengan baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum melakukan perancangan ini dibutuhkan sebuah konsep yang diperoleh dari menentukan kata kunci yang diperoleh dari fenomena yang terjadi di sekitar. Kata kunci yang digunakan adalah *informative traditional foodie* yang artinya mengajak audience khususnya pecinta kuliner untuk bisa mengenal dan memahami makanan khas/tradisional Surabaya melalui proses pembuatannya. Perancangan ini dibuat dalam bentuk buku *photostory*. Perancangan ini menyerupai

dengan penelitian terdahulu yang berjudul “Perancangan Buku Story Photography Produktifitas Garam sebagai Media Informasi kepada Masyarakat”. Penelitian dilakukan oleh Aulia Azharuddin Ahmady mahasiswa S1 Jurusan Desain Komunikasi Visual Fakultas Teknologi dan Informatika Institut Bisnis dan Informatika Stikom Surabaya Tahun 2018. Penelitian ini mengarah ke narasi dan foto story mengenai produktifitas garam. Sedangkan dalam penelitian ini Perancangan buku photo story berbeda dengan perancangan buku photo story oleh Aulia Azhruddin Ahmady. Perbedaannya terletak pada hasil buku foto story dan tema tradisional tentang makanan yaitu berbagai macam makanan tradisional lontong (khususnya Lontong Balap dan kupang di Surabaya).

Tabel konten isi buku

Buku *photostory* yang menceritakan dibalik proses penjualan lontong balap dan lontong kupang. Buku ini dibuat menjadi 1 seri buku yang meliputi 4 sub bagian dan diakhiri dengan menampilkan menu-menu di bagian akhir. Bagian pertama menceritakan biografi singkat penjual. Bagian kedua menceritakan proses pengumpulan bahan dan persiapan saat dirumah (dapur). Bagian ketiga menceritakan proses pembuatan dan penjualan, dibagian akhir terdapat foto-foto menu yang disajikan.

Tabel 1. Tabel Pemetaan Foto

Sub Buku	Foto	Jumlah Foto	Catatan/Penjelasan	Jumlah Halaman
"Sub Bab 1" (Biografi singkat penjual)				
Cover	Lontong Cak Jono (bebas)	1		1
	Penjual Lontong Cak Jono	2	close up penjual / candid	3
	Tempat tinggal penjual	2	menggambarkan tempat tinggal/rumah penjual	2
"Sub Bab 2" (Pembuatan dan Persiapan)	Rumah, dapur (area masa)	15	menunjukkan situasi tempat tinggal penjual mempersiapkan bahan	5
	Dapur	15	proses memasak (pembuatan lentu, kaldu, dll)	5
"Sub bab 3" (Penjualan)	Rumah/Warung Lontong Cak Jono	20	pengangkutan bahan ke tempat penjualan, proses penjualan/transaksi jual beli, suasana tempat	4
Sub Bab 4 (Lontong Balap dan Lontong Kupang)	Studio Foto	20	menu-menu dan foto makanan yang dijual	10

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Skema warna

Pada perancangan foto ini beberapa menggunakan konsep warna asli sesuai warna makanan, konsep warna pada foto menggunakan warna foto asli makanan dan edit tone warna warm bertujuan untuk memudahkan audiens lebih mengenal lagi tentang lontong balap dan kupang. Selain itu untuk pengerjaan desain media pendukung digunakan gabungan warna earth tone serta hitam putih, dengan tujuan agar yang menjadi fokus utama tetap gambar atau foto makanan tersebut.



Gambar 1. **Skema Warna**
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Konsep Tipografi

Tipografi yang digunakan pada teks dalam photo story ini adalah *Aleo Light*. tersebut memiliki kesan tegas dan klasik namun tidak terlalu kaku sehingga menjadi pilihan yang sesuai untuk melengkapi penjelasan dari setiap foto. Selain itu teks kombinasi yang digunakan pada judul adalah font *Madelyn*. Font ini memberikan kesan latin agar dapat memperlihatkan kesan manis dan dapat mengimbangi *font aleo light*.



Gambar 2. **Tipografi**
Sumber: www.google.com

Sketsa Judul Buku

Judul yang terpilih yaitu “Kuliner khas Suroboyo: Lontong Cak Jono, rahasia Cita Rasa dan Kisah dibalikny”. Alasan pemilihan judul tersebut karena

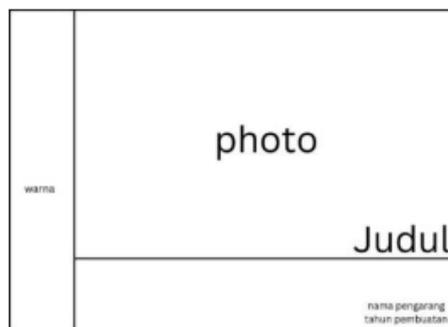
ingin memberikan gambaran kepada pembaca terutama remaja mengenai proses dibalik layar penjualan dan pembuatan makanan lontong, makanan khas Surabaya. Jadi masyarakat tidak hanya mengetahui bentuk makanan dan keunikannya namun juga dibalik proses nya. Desain ini terpilih karena memiliki keunikan dan gaya font yang unik untuk dilihat. Penggunaan font adalah gabungan dari *font Madelyn* dan *font Aleo Ligt*. *Font Madelyn* untuk Lontong Cak Jono dan *font Aleo Light* untuk di balik layar makanan khas Surabaya. Dipilih font yang berbeda agar audien yang melihat bisa tetap terfokus dengan “Lontong Cak Jono” namun tetap tidak melupakan bagian dari makanan khas Surabaya.



Gambar 3. **Desain Judul Buku**
Sumber: www.google.com

Sketsa Cover Buku

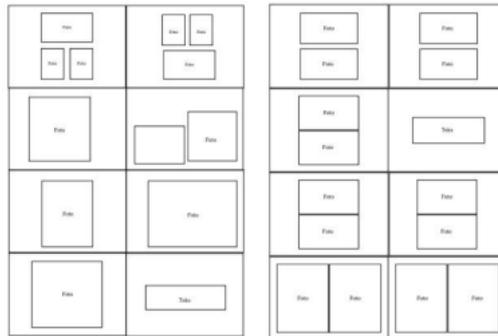
Cover atau sampul buku di desain dengan menampilkan 1 foto utama untuk memberikan kesan fokus dan luas terhadap suatu objek. Foto yang ditampilkan dengan nuansa cerah dan menggunakan *layout* dengan nuansa warna bumi agar yang melihat tetap tenang dan memberikan kesan yang natural namun tetap bisa fokus dengan foto.



Gambar 4. **Sketsa Cover Buku**
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Sketsa Layout Buku

Layout yang digunakan menggunakan kombinasi beberapa *layout* dengan menerapkan penggunaan *layout* lebih mengarah ke *picture window layout* dimana fokus utama adalah pada foto. Menggunakan kombinasi yang beragam namun tetap konsisten agar audience dapat melihat foto dan teks dengan nyaman.



Gambar 5. Sketsa Layout Buku

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Proses Editing Foto

Perancangan ini menggunakan proses editing foto dengan menggunakan *software Adobe Lightroom*. Olah digital atau editing dilakukan untuk memperbaiki dan menyempurnakan komposisi foto serta untuk mengatur kontras, saturasi, pencerahan dan warna foto agar lebih maksimal.

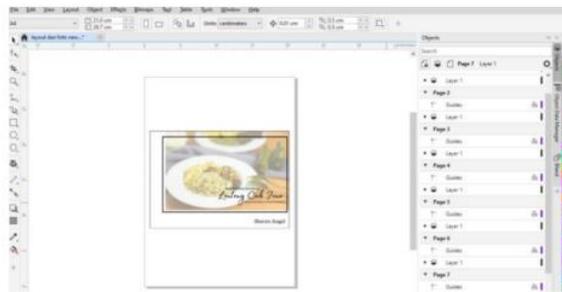


Gambar 6. Proses Editing Foto

Sumber : Dokumentasi Pribadi

Proses Digital Cover

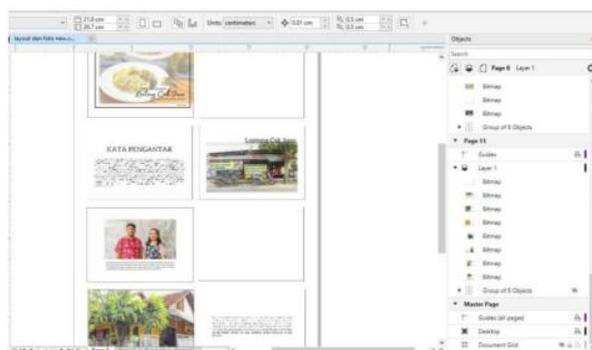
Proses pembuatan cover buku menggunakan *Corel Draw*. Cover Buku dibuat sesuai dengan sketsa desain terpilih, dilakukan penyesuaian warna. Warna yang dipilih dalam desain cover ini adalah dengan nuansa *warm* yang memberikan kesan hangat. Tujuannya adalah memberikan nuansa hangat kayaknya sajian Lontong Balap dan Lontong Kupang yang sangat cocok dinikmati saat masih hangat. Gaya desain *Layout simple* dan natural bertujuan untuk menyampaikan sebuah sajian makanan tradisional sederhana namun penuh cita rasa dan filosofi yang mendalam di baliknya.



Gambar 7. Proses Digital Cover
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Proses Digital Layout

Dalam proses pengerjaan digital layout buku, digunakan *Corel Draw* dengan mengatur layout sesuai dengan sketsa yang telah dibuat.



Gambar 8. Proses Digital Layout
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Desain Akhir

Hasil akhir dari perancangan desain ini berupa buku foto story dengan judul Kuliner Khas Suroboyo Lontong Cak Jono, Rahasia Cita Rasa dan Kisah dibaliknya.” Buku ini berisi 87 halaman dicetak dalam 1 seri buku yang meliputi 4 isi sub bab, yaitu berisikan tentang pengenalan sosok dibalik Lontong Cak Jono. *Photo story* adalah sebuah jenis fotografi yang dapat bercerita lewat ranah visual yang disampaikan melalui gambar dan lebih membangkitkan rasa emosi, seperti rasa nyaman, rasa sakit, rasa terkucilkan, rasa marah, rasa kemewahan dan lain-lain.



Gambar 9. **Photostory**
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Media Pendukung

Media pendukung digunakan untuk menunjang media utama yaitu buku photostory. Media pendukung terdiri dari *xbanner*, *poster*, *Instagram*, *notebook*, *masker*, *gantungan kunci*, *tshirt*, *totebag*, *mug*, *lunchbox*.



Gambar 10. **Media Pendukung**
Sumber : Dokumentasi Pribadi

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan dan melestarikan makanan tradisional khas Surabaya kepada remaja dan mahasiswa di Surabaya. Hasil dari penelitian menghasilkan buku photostory tentang kuliner khas Suroboyo Aneka Lontong dengan judul “Kuliner Khas Suroboyo Lontong Cak Jono, Rahasia Cita Rasa dan Kisah dibaliknya.” Buku ini berisi 87 halaman dicetak dalam 1 seri buku yang meliputi 4 isi sub bab, yaitu berisikan tentang pengenalan sosok dibalik Lontong Cak Jono, proses persiapan dan pembuatan, penjualan dan menu yang dijual di Lontong Cak Jono dilengkapi dengan media pendukung berupa xbanner, poster, Instagram, notebook, masker, gantungan kunci, tshirt, totebag, mug, lunchbox. Perancangan ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa edukasi dan pengenalan bagi masyarakat tentang makanan khas Suroboyoan untuk melestarikan makanan tradisional khas daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiawan, Rangga. 2011. *Belajar Fotografi Untuk Hobby dan Bisnis*, Penerbit Dunia Komputer, Jakarta.
- Ahmady, Aulia Azharuddin (2018) *TA : Perancangan Buku Story Photography Produktifitas Garam Sebagai Media Informasi Kepada Masyarakat*. Undergraduate thesis, Institut Bisnis dan Informatika Stikom Surabaya.
- Danger, E. P. 2002, *Memilih Warna Kemasan*, Jakarta: Pustaka Binama Presindo.
- Dinkominfo. 2019. *Begini Asal Usul Lontong Balap, Kuliner Yang Melegenda Di Surabaya*. Diakses 26 September 2022. <https://surabaya.go.id/id/berita/50192/begini-asal-usul-lontong-balap>
- Kemdikbud.go.id. 2018. *Lontong Kupang*. Diakses 26 September 2022. <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=3532>
- Rustan, Suriyanto. 2018. *Layout Dasar & Penerapannya*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Tabhroni, Gamal. 2018. *Teori Warna: Proses Terjadinya Warna Menurut Para Ahli*. Diakses 12 Februari 2023. < https://serupa.id/teori_warna/
- Tjin, Enche. 2012. *Membuat foto yang bercerita (Photo story / essay)*. Diakses 28 Oktober 2022.