

Perancangan Buku Wisata Kuliner Pulau Lombok dan Promosinya

Vittorio Suhardinoto¹, Ahmad Adib², Ani Wijayanti S³.

¹³Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain
Universitas Kristen Petra, Surabaya

²Jurusan Desain Komunikasi Visual, Fakultas Sastra dan Seni Rupa
Universitas Sebelas Maret, Surakarta

Email: vittoriolie@yahoo.com

Abstrak

Pulau Lombok merupakan sebuah Pulau di Provinsi Nusa Tenggara Barat yang memiliki banyak potensi wisata. Mulai dari potensi wisata alamnya yang indah serta potensi wisata kuliner khasnya yang nikmat dan berbeda dengan kuliner-kuliner di tempat lain. Namun, banyak masyarakat dan wisatawan yang masih belum mengetahui ragam jenis kuliner khas yang terdapat di Lombok. Oleh karena itu dibuat satu perancangan buku mengenai aneka kuliner yang ada di Pulau Lombok sekaligus menjadi media promosi untuk memperkenalkan kuliner khas Pulau Lombok.

Kata Kunci : Perancangan Buku, Wisata Kuliner, Khas, Lombok.

Abstract

Title : Design Lombok Culinary Tour Book and the Promotion

Lombok is an island in West Nusa Tenggara province, which has a lot of tourism potential. Starting from the beautiful natural tourism potential and the potential of their culinary delights and different culinary elsewhere. However, many citizens and tourists who are still not aware of the type of cuisine found in Lombok. Therefore created one design books on a variety of culinary Lombok as well as media campaigns to introduce the Typical Culinary of Lombok Island.

Keyword: Book Design, Culinary Tour, Typical, Lombok.

Pendahuluan

Pulau Lombok adalah sebuah pulau di kepulauan Sunda Kecil atau Nusa Tenggara yang terpisahkan oleh Selat Lombok dari Bali di sebelah barat dan Selat Alas di sebelah timur dari Sumbawa. Pulau ini kurang lebih berbentuk bulat dengan semacam "ekor" di sisi barat daya yang panjangnya kurang lebih 70 km. Luas pulau ini mencapai 5.435 km², menempatkannya pada peringkat 108 dari daftar pulau berdasarkan luasnya di dunia. Ibu Kota pulau ini adalah Kota Mataram.

Sekitar 80% penduduk pulau ini adalah suku Sasak, sebuah suku bangsa yang masih dekat dengan suku bangsa Bali, tetapi sebagian besar memeluk agama Islam. Sisa penduduk adalah orang Bali, Jawa, Tionghoa dan Arab. Disamping bahasa Indonesia

sebagai bahasa nasional, penduduk pulau Lombok (terutama suku Sasak) menggunakan bahasa Sasak sebagai bahasa utama dalam percakapan sehari-hari.

Pulau Lombok merupakan pulau dengan banyak potensi wisata pantai yang dapat di kunjungi. Banyak tempat wisata yang belum di kenal oleh masyarakat luar pulau ini. Hal ini diakibatkan karena kurangnya berita atau informasi yang sering memuat tentang potensi wisata di pulau Lombok. Pulau Lombok adalah merupakan salah satu pulau dengan keindahan alam yang indah dari kepulauan Indonesia.

Keseriusan untuk menggarap keperawanan potensi alam di wilayah Lombok diawali dengan membuka gerbang baru menuju wilayah tersebut dengan pembangunan Bandara Internasional Lombok (BIL) untuk menggantikan Bandara Selaparang yang selama ini tidak bisa untuk mendarat pesawat berukuran besar.

Lombok, pulau kecil nan indah hanya berjarak sepelemparan kapal dari Bali. Lombok tidak hanya kaya pantai yang indah. Pulau ini bukan hanya memanjakan para surfer, tapi juga penikmat kuliner. Lombok, Nusa Tenggara Barat memang surga pagi pecinta makanan. Terlebih makanan yang bercitra rasa pedas. sesuai dengan nama nya pulau Lombok.

Namun Saat ini banyak bermunculan restoran yang lebih modern dan menawarkan makanan dengan taraf internasional maupun makanan dari kota lain yang membuat makanan khas Lombok ini mulai dilupakan dan tertutup oleh makanan luar. Karena makanan khas Lombok jarang dipromosikan oleh masyarakatnya sendiri dan tidak adanya media promosi yang tepat untuk mempromosikan makanan khas Lombok ini.

Untuk itu perancangan buku ini dibuat untuk memberikan informasi secara lengkap kepada masyarakat dan para wisatawan mengenai kuliner khas yang terdapat di Pulau Lombok, melalui media berupa buku yang berisi visual foto makanan dan diperoleh secara nyata dari lokasi kuliner aslinya serta di desain secara menarik sehingga dengan adanya buku Wisata Kuliner ini dapat menarik minat para masyarakat dan wisatawan terutama penggemar kuliner untuk mencicipi kuliner khas yang terdapat di Lombok (Pulau Lombok Par 1-5).

Metode Penelitian

Metode Pengumpulan Data

a. Kuesioner

Metode dengan cara membagikan kertas kuesioner yang berisi daftar pertanyaan seputar fakta, pendapat dan sikap, informasi dan persepsi yang diberikan audience. Metode ini digunakan dengan harapan memperoleh tujuan yang relevan dengan tujuan survey dan memperoleh informasi dengan realibilitas dan validitas setinggi mungkin (Singarimbun dan Effendi 131).

b. Observasi

Observasi adalah kemampuan seseorang menggunakan pengamatannya melalui kerja panca indra mata serta dibantu panca indra yang lain. Metode observasi adalah metode pengumpulan data dimana data tersebut diperoleh dari hasil pengamatan peneliti (Bungin 142).

c. Wawancara

Metode Wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan responden atau orang yang diwawancarai, dengan menggunakan pedoman wawancara (Nazir 234). Metode ini memiliki kelebihan yaitu data yang didapatkan lengkap dan akurat karena langsung dari narasumber primer.

Tinjauan Tentang Buku

Buku adalah sekumpulan kertas bertulisan yang dijadikan satu. Kertas-kertas bertulisan itu mempunyai tema bahasan yang sama dan disusun menurut kronologi tertentu, dari awal bahasan sampai kesimpulan dan bahasan tersebut. Buku adalah jendela ilmu pengetahuan. Pengetahuan tertentu dijadikan sebagai satu kesatuan di dalam buku. Agar pengetahuan tidak terpecah-pecah dan mudah dipelajari, maka diciptakanlah buku. Tujuan dari buku tidak lain hanyalah untuk menyatukan ilmu pengetahuan tertentu agar terkumpul dalam satu tempat sehingga mudah ditemukan dan dipelajari (Pengertian Buku Par 1).

Tinjauan Tentang Wisata

Wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati objek dan daya tarik wisata. Jadi pengertian wisata itu mengandung unsur yaitu (Sadar Wisata 6):

1. Kegiatan perjalanan,
2. Dilakukan sukarela
3. Bersifat sementara
4. Perjalanan itu seluruhnya atau sebagian bertujuan untuk menikmati objek dan daya tarik wisata.

Tinjauan Tentang Kuliner

Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah (Alamsyah 6).

Tinjauan Tentang Buku Wisata Kuliner

Buku wisata kuliner adalah sebuah buku panduan dalam berwisata yang berisikan mengenai tempat-tempat kuliner yang ada di daerah tertentu sesuai dengan judul buku yang bersangkutan. Buku wisata kuliner biasanya berisikan mengenai informasi-informasi sedemikian rupa yang bertujuan untuk memberikan informasi bagi para pembacanya mengenai suatu kuliner (rumah makan, kedai, dan sebagainya), dan juga untuk menarik minat dari wisatawan untuk mengunjungi tempat tersebut serta mencicipi makanan yang disediakan oleh tempat tersebut.

Dalam sebuah buku wisata kuliner yang baik selain terdapat foto mengenai makanan serta tempat (visual), tentunya juga didukung dengan adanya narasi (verbal) yang menjelaskan mengenai kelebihan-kelebihan yang ditawarkan dari suatu tempat makan yang dapat menarik minat pembacanya agar berkunjung kesana. Fungsi dari narasi tersebut juga sebagai pendukung dari gambar/foto yang tertera memberikan penjelasan bagi para pembacanya (Yapola 18).

Tinjauan Tentang Pulau Lombok

Pulau Lombok adalah satu pulau yang termasuk dalam untaian pulau-pulau Nusantara yang memanjang dari Pulau Sumatera, Jawa, Bali, dan Nusa Tenggara lainnya. Letaknya di antara Pulau Bali di sebelah baratnya dan Pulau Sumbawa di sebelah timurnya, dengan penduduk sekitar 2,5 juta orang dan luas 4.595 km² (Lukman v).

Sebagian besar dari penduduk Lombok merupakan suku Sasak yang mayoritas beragama Islam sehingga mereka masih menjunjung tinggi norma sosial dan agama di dalam kehidupan bermasyarakat. Walaupun Lombok sudah menjadi lokasi tujuan turis akan tetapi ada suatu norma di mana para turis tidak bisa berpenampilan dengan sembarangan. Penampilan dengan pakaian yang terbuka hanya akan membuat penduduk lokal menatap anda dengan sinis.

Lombok dalam banyak hal mirip dengan Bali, dan pada dasawarsa tahun 1990-an mulai dikenal wisatawan mancanegara. Namun dengan munculnya krisis moneter yang melanda Indonesia pada akhir tahun 1997 dan krisis-krisis lain yang menyertainya, potensi pariwisata agak terlantarkan.

Pulau Lombok merupakan pulau dengan banyak potensi wisata pantai yang dapat di kunjungi. Banyak tempat wisata yang belum di kenal oleh masyarakat luar pulau ini. Hal ini diakibatkan karena kurangnya berita atau informasi yang sering

memuat tentang potensi wisata di pulau Lombok. Pulau Lombok adalah merupakan salah satu pulau dengan keindahan alam yang indah dari kepulauan Indonesia.

Keseriusan untuk menggarap keperawanan potensi alam di wilayah Lombok diawali dengan membuka gerbang baru menuju wilayah tersebut dengan pembangunan Bandara Internasional Lombok (BIL) untuk menggantikan Bandara Selaparang yang selama ini tidak bisa dimasuki pesawat berukuran besar.

Pulau Lombok merupakan sebuah Pulau di Provinsi Nusa Tenggara Barat yang memiliki banyak potensi wisata. Mulai dari potensi wisata alamnya yang indah serta potensi wisata kuliner khasnya yang nikmat dan berbeda dengan kuliner-kuliner di tempat lain.

Pulau ini bukan hanya memanjakan para surfer, tapi juga penikmat kuliner. Lombok, Nusa Tenggara Barat memang surga pagi pecinta makanan. Terlebih makanan yang bercitra rasa pedas. sesuai dengan nama nya pulau Lombok (Pulau Lombok Par 1-5).

Tinjauan Tentang Promosi

Promosi adalah bersangkutan dengan metode komunikasi yang ditujukan kepada pasar yang menjadi target tentang produk yang tepat yang dijual pada tempat yang tepat dengan harga yang tepat. Promosi mencakup penjualan oleh perseorangan, penjualan massal dan promosi penjualan. Berdasarkan ketiga pendapat tersebut diatas dapatlah ditarik kesimpulan bahwa promosi adalah usaha-usaha yang dilakukan oleh perusahaan untuk mempengaruhi konsumen supaya membeli produk yang dihasilkan ataupun untuk menyampaikan berita tentang produk tersebut dengan jalan mengadakan komunikasi dengan para pendengar (*audience*) yang sifatnya membujuk (Kertajaya 135).

Tinjauan Tentang Fotografi

Fotografi adalah seni mengambil gambar dengan menggunakan kamera. Kata fotografi berasal dari kata "foto" yang berarti cahaya dan "grafi" yang berarti menulis atau melukis, jadi dapat dikatakan bahwa fotografi adalah seni menggambarkan sesuatu dengan cahaya.

Berdasarkan dari definisi di atas, fotografi berarti menggambarkan sesuatu, maka disini peran fotografi sangatlah vital untuk menggambarkan, merekam, apa yang kita lihat untuk kemudian diproses sebagai informasi yang akan disebarakan kepada khalayak ramai. Foto yang baik mampu

menjelaskan suatu detail kejadian dengan baik, jelas, dan terstruktur (Pengertian Fotografi Par 1).

Tinjauan Tentang Fotografi Makanan

Fotografi makanan adalah jenis fotografi komersil yang bertujuan memperoleh foto makanan yang menarik untuk iklan, pengemasan, daftar menu, atau buku memasak (Wagner Carl).

Konsep Perancangan

Konsep Pemasaran

Konsep pemasaran merupakan salah satu hal yang sangat penting dalam menjalankan sebuah usaha. Baik peluang usaha baru maupun usaha yang telah lama dirintis, baik usaha kecil maupun usaha yang telah berkembang sekalipun. Semuanya membutuhkan konsep pemasaran untuk mengembangkan usaha yang dijalankan

Tujuan Pemasaran

Tujuan pemasaran dari buku wisata kuliner Pulau Lombok yaitu untuk memperkenalkan dan mempromosikan Pulau Lombok sebagai salah satu pulau kuliner di Indonesia, sehingga dapat meningkatkan jumlah para wisatawan yang berkunjung ke pulau ini.

Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang akan digunakan adalah pemakaian strategi pemasaran 4P yaitu *Product, Price, Place, Promotion*.

- *Product* / Produk adalah langkah awal yang dilakukan yaitu memperkenalkan produk buku Wisata Kuliner khas Pulau Lombok yang akan ditawarkan kepada wisatawan.
- *Price* / Harga yang ditawarkan dengan kisaran harga yang agak mahal yaitu sekitar Rp. 165.000,00
- *Place* / Tempat di letakkannya promosi buku ini adalah pada setiap *airport* dan pada setiap tempat *tour travel*.
- *Promotion* / Promosi yang akan dibuat dan dilakukan untuk mengkomunikasikan informasi kepada target market adalah melalui pembuatan media Website, Brosur dan X-Banner.

Tujuan Kreatif

Pembuatan buku kuliner khas Pulau Lombok ini selain untuk mempromosikan Pulau Lombok juga memberikan informasi serta pengetahuan mengenai

tempat-tempat kuliner khas Pulau Lombok. Buku ini diharapkan dapat memperkenalkan kuliner khas Pulau Lombok kepada wisatawan lokal dan mancanegara. Dengan demikian diharapkan para wisatawan tertarik untuk mencoba masakan kuliner khas Pulau Lombok, sehingga secara tidak langsung mempromosikan Pulau Lombok sebagai pulau yang memiliki cita rasa kuliner nusantara.

Strategi Kreatif

Strategi kreatif dirancang agar tujuan kreatif dari buku dapat tercapai. Strategi kreatif tersebut antara lain:

- Menampilkan *layout* yang menarik dan sesuai dengan tema buku. *Layout* diatur dengan menampilkan banyak tampilan foto, sehingga pembaca tidak bosan dalam membaca.
- Pembahasan yang dilakukan menggunakan gaya bahasa yang ringan, sehingga pembaca mudah dalam memahami informasi dalam buku.
- Selain informasi kuliner juga ditambahkan peta lokasi kuliner yang memudahkan pembaca menemukan lokasi kuliner yang ada di dalam buku.
- Dalam buku ini memiliki dua bahasa yaitu bahasa Indonesia yang ditujukan untuk wisatawan lokal dan bahasa Inggris yang ditujukan untuk wisatawan asing.

Target Audience

a. Primer

- Demografis

Target *audience* merupakan pria dan wanita, dengan usia 14 tahun keatas. Status perkawinan *single* maupun menikah. Kondisi ekonomi menengah keatas. Senang dengan wisata kuliner, sehingga dengan adanya buku wisata kuliner Pulau Lombok ini selain mereka bisa mencoba citarasa kuliner, mereka juga bisa tahu apa saja yang ada dalam kuliner Pulau Lombok ini.

- Geografis

Target sasaran buku ini adalah wisatawan lokal yaitu masyarakat Indonesia dan wisatawan mancanegara yaitu masyarakat luar Indonesia.

- Psikografis

Target *audience* adalah masyarakat yang selalu ingin mencoba hal baru, berpetualang, dan senang dengan wisata kuliner.

- Behaviouritis

Buku wisata kuliner ini bermanfaat untuk memberikan informasi tentang tempat – tempat kuliner khas yang layak dicoba di Pulau Lombok, selain juga sebagai referensi untuk masyarakat

yang suka melakukan aktifitas makan di luar rumah.

b. Sekunder

Untuk khalayak sasaran kategori sekunder maka yang dituju ialah mereka yang tidak termasuk dalam kategori khalayak sasaran primer yaitu dimana usia mereka yang dibawah 14 tahun dengan pertimbangan bahwa khalayak sekunder memiliki keterbatasan dalam melakukan perjalanan wisata sendiri atau individual. Namun mereka dapat mengkonsumsi informasi buku wisata kuliner ini.

Format dan Ukuran Buku

Ukuran dari buku ini adalah 11,5 x 16,5 cm, dengan jumlah halaman 90 halaman. Menggunakan ukuran tersebut agar dapat memudahkan para wisatawan untuk membawa-bawa buku ini dalam berwisata, namun dalam jumlah halaman yang cukup banyak sudah memuat informasi kuliner khas Lombok secara lengkap dalam Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris.

Isi dan Tema Rancangan Buku

Isi dalam perancangan buku wisata kuliner ini membahas tentang lokasi lokasi kuliner Pulau Lombok dalam bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris dan dilengkapi. Pada buku ini akan dijelaskan sekilas mengenai Pulau Lombok, asal usul sejarah tempat kuliner, foto pemilik, foto makanan, keterangan makanan, alamat, jam operasional, dan peta lokasi. Semua ini dibahas agar para wisatawan dapat mengetahui informasi secara jelas pada isi buku ini. Perancangan tema buku wisata kuliner ini adalah Pulau Lombok sebagai salah satu daerah wisata kuliner nusantara.

Jenis Buku

Jenis Buku ini adalah merupakan buku panduan wisata mengenai lokasi dan jenis kuliner khas Pulau Lombok. Sehingga dengan adanya buku ini dimaksudkan untuk memudahkan para wisatawan yang ingin mengetahui dan mengunjungi lokasi kuliner khas Pulau Lombok ini.

Gaya Penulisan Naskah

Gaya penulisan naskah yang digunakan dalam buku ini adalah gaya penulisan formal. Menggunakan gaya penulisan formal karena sesuai dengan usia target market dari produk buku wisata kuliner ini.

Gaya Visual / Grafis

Gaya visual yang akan digunakan pada buku ini adalah minimalis dan ditambahkan sedikit ornamen tradisional seperti penggunaan warna dan bentuk-bentukan seperti kipas sate yang rusak pada border bagian atas tetapi tidak di desain monoton. Sehingga kesan yang ditampilkan dalam buku ini menunjukkan tampilan elegan namun terdapat kesan tradisional.

Teknik Visualisasi

Teknik visualisasi yang akan diterapkan dalam buku wisata kuliner ini menggunakan teknik pendekatan fotografi. Fotografi digunakan sebagai ilustrasi dalam penyajian informasi data visual. Pemotretan foto makanan ini akan menggunakan kamera DSLR 500D.

Judul Buku

Pembuatan buku wisata kuliner Pulau Lombok menggunakan judul "Kuliner khas Pulau Lombok". Dan untuk judul dalam Bahasa Inggrisnya adalah Typical Culinary of Lombok Island. Pada buku ini akan memberikan informasi dan pengetahuan pada pembaca yang ingin melakukan wisata kuliner ke Pulau Lombok. Buku ini juga dapat menjadi panduan bagi wisatawan yang ingin mengetahui lokasi kuliner di Pulau Lombok.

Storyline

Story line isi buku ini dimulai dari nama tempat kuliner kemudian foto dari tempat kuliner, dan kemudian dilanjutkan oleh foto – foto produk makanan serta foto kegiatan memasak. Kemudian diisi oleh *body copy* mengenai data – data dari tempat kuliner tersebut, seperti : asal usul, sejarah, alamat, jam operasional, kisaran harga, peta lokasi dsb. Dalam tiap halaman diberikan masukan mengenai tempat kuliner dan makanan yang terdapat di dalam buku. Urutan halaman makanan pada buku ini didasarkan pada pembagian wilayah perkabupaten dari yang terdekat dari lokasi *Airport* di Pulau Lombok.

Gaya Layout

Gaya *layout* yang akan digunakan pada buku ini adalah penggabungan / perpaduan dari elemen foto, teks, kotak, maupun garis. Pada *background layout* ini juga menggunakan variasi warna, namun warna yang digunakan masih dalam kesatuan, sehingga pada buku ini muncul kesan modern dinamis, dan elegan.

Tone Warna

Tone warna yang akan digunakan dalam buku ini adalah jenis warna – warna panas sehingga dapat mendukung serta menampilkan hasil visual yang lebih terlihat menarik dan dapat membangkitkan selera makan. Serta warna-warna pendukung seperti warna dasar putih dan hitam untuk menunjukkan kesan bersih, higienis, serta rapi, dan juga dapat menimbulkan kesan elegan.

Tipografi

Tipografi yang akan digunakan pada judul buku ini yaitu font Mistral, kemudian untuk bagian subjudul menggunakan font Nyala, sedangkan pada bagian bodycopy isi buku kuliner ini menggunakan font Calibri.

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss Tt
Uu Vv Ww Xx Yy Zz

Contoh Jenis Huruf Mistral

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq
Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz

Contoh Jenis Huruf Nyala

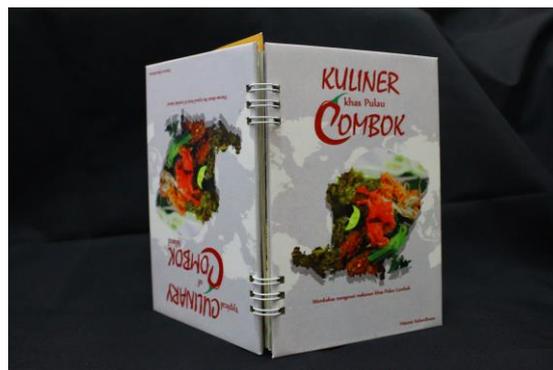
Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq
Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz

Contoh Jenis Huruf Calibri

Visualisasi Layout



Gambar 1. Cover Buku



Gambar 2. Cover Depan dan Belakang Buku



NASI BALAP PUYUNG CUP INAO ESUN

SEBAH
Pada tahun 1970an, Inaq Esun memulai membuat makanan khas yang berisi nasi putih, ayam pekingan, ayam kering, dan kacang kedelai. Pertama kali Inaq Esun menjualnya di pasar Kaban Hook dengan sistem barter, yaitu makanan dibayar Inaq Esun dengan kebutuhan lainnya. Barulah sejak tahun 1990an diberi nama Nasi Balap Puyung asal cucu nama ini adalah salah satu cucu Inaq Esun yang merupakan pembalap lokal sering memenangkan perlombaan balapan. Dan setiap menang dia mendapat hadiah berupa uang untuk makan di warung, keci ini milik neneknya ini. Kemudian terdapatlah nama Nasi Balap Puyung. Warung ini merupakan warung Nasi Balap Puyung yang asli.

PEMILIK
Atns. Inaq Esun

ALAMAT
Jl. Linggang Dayer Desa Puyung

TELEPON
085336723042

JAM OPERASIONAL
09.00 - 23.00 WITA

MENU ANDALAN
Nasi Balap Puyung

KISARAN HARGA
Rp. 10.000 - 15.000



Nasi Balap Puyung merupakan salah satu makanan khas Lombok yang berisikan sayuran daging ayam pekingan, ayam kering, dan kacang kedelai. Sedangkan untuk bumbu ayamnya terdiri dari cabai, bawang putih dan terasi. Kekuatan makanan ini adalah terdapat dari rasa pedas bumbunya.

NASI BALAP PUYUNG

Kuliner khas Pulau Lombok | 02

IKAN BAKAR SURANADI

hot

Ikan Bakar Suranadi adalah merupakan salah satu menu yang banyak digemari oleh para pecinta kuliner. Ikan bakar ini memiliki cita rasa pedas yang khas, dan tampilan penyajiannya yang khas juga yaitu ditusuk dengan tusuk dari bagian mulutnya serta proses pembakarannya yang unik yaitu diatas batu.



Kuliner khas Pulau Lombok | 10

WARUNG RARANG

SEBAH
Warung Rarang ini telah berdiri sejak tahun 1974. Pemilik Warung Rarang sekarang ini merupakan generasi ke-2. Warung Rarang ini adalah warung pertama yang menjual Ayam Rarang.

PEMILIK
Bapak Sudirman

ALAMAT
Jl. Raya Rarang

TELEPON
087863405656

JAM OPERASIONAL
06.00 - 23.00 WITA

MENU ANDALAN
Ayam Rarang

KISARAN HARGA
Rp. 25.000

"Pedasssss.....!!!!!" nikmat dan pedasnya sajikan makanan ini dapat terlihat meskipun kita belum mencicipi Ayam Rarang ini.



Ayam Rarang adalah daging ayam yang diolah dengan bumbu campuran cabai kering. Nama Rarang diambil dari nama daerah di Pulau Lombok Timur yang memang merupakan asalnya makanan ini.

Ayam Rarang

Kuliner khas Pulau Lombok | 04

PELECENG KANGKUNG

hot

Pelecing Kangkung adalah makanan khas Lombok yang terbuat dari kangkung, tomat, kacang, ketela. Tujuannya menyuguhkan cita rasa yang khas, karena ditamiri oleh bumbu-bumbu yang pedas. Bumbu ini terbuat dari cabai, tomat, dan terasi Lombok. Kangkung yang digunakan haruslah kangkung Lombok. Karena kangkung Lombok berbeda dengan kangkung daerah lainnya. Peremasan kangkung Lombok dilakukan perasan seperti sungsai yang mengkilir dan kukus sehingga sirkulasi air untuk pertumbuhan kangkung menjadi lebih subur.



Kuliner khas Pulau Lombok | 12

SATE BILAYAK IBU SELUNY

SEBAH
Tempat ini berdiri sejak tahun 2002. Tempat ini direkomendasikan oleh para wisatawan lokal dan asing, terutama pada hari libur.

PEMILIK
Ibu Selunyi

ALAMAT
Jl. Hutun Wisata Suranadi (depan puri)

TELEPON
08785465244

JAM OPERASIONAL
09.00 - 18.00 WITA

MENU ANDALAN
Sate Bilayak

KISARAN HARGA
Rp. 10.000 - 15.000

Sate Bilayak adalah salah satu makanan khas yang berasal dari Lombok. Bahan dasarnya adalah menggunakan daging sapi yang dilumuri bumbu campuran santan khas Lombok. Diselubungi sate bilayak karena setiap penjual sate akan memberikan satu paket dengan lontong khas Lombok yang berbentuk spiral.

SATE BILAYAK

Kuliner khas Pulau Lombok | 01

TELUR GULUNG AYAM PELALAH

hot

Telur Gulung ini tergolong sama dengan telur lainnya, tapi yang membuat khas adalah cara penyajiannya yang digulung hingga terbalik berbetuk oval. Kemudian yang membedakan lagi adalah bahan dasar yang digunakan adalah telur bebek sehingga aroma kenikmatannya lebih terasa.

Ayam Pelalah merupakan satean daging ayam isi yang ditusuk santan dan cabai sebagai bumbu utamanya, sehingga Ayam Pelalah ini disajikan sedikit berkuah.



Kuliner khas Pulau Lombok | 14

LESEHAN TALIFIK

SEBAH
Lesehan Talifik merupakan salah satu lesahan yang terdapat di daerah Hutun Wisata Suranadi yang ramai dikunjungi para wisatawan penikmat kuliner dan beberapa artis Indonesia. Lesehan ini berdiri sejak tahun 1998 lesahan ini menawarkan suasana yang tradisional yaitu menggunakan fasilitas berpagel khas Lombok untuk tempat makan dan alat cuci tangan yang masih tradisional menggunakan kendi. Lesehan ini juga terdapat di dekat hutan.

PEMILIK
H. Talifik

ALAMAT
Jl. Hutun Wisata Suranadi no. 8

TELEPON
(0370) 6804263

JAM OPERASIONAL
09.00 - 22.00 WITA

MENU ANDALAN
Ikan Bakar Suranadi
Ayam Pelalah
Telur Gulung
Pelecing Kangkung

KISARAN HARGA
Rp. 65.000 - 100.000/paket



Kuliner khas Pulau Lombok | 08

SATE IKAN TANJUNG IBU SUGINTEN

hot

Sate Ikan Tanjung merupakan makanan khas yang berasal dari Lombok Timur. Bahan dasarnya adalah menggunakan jenis ikan cakalang dan langgan. Rasa gurih dari daging ikan dan campuran santan serta pedas dari rempah-rempah sangat terasa.

PEMILIK
Ibu Suginten

ALAMAT
Jl. Keliding - Keliding Tanjung (di Perempatan)

TELEPON
08786501337

JAM OPERASIONAL
13.30 - 19.00 WITA

MENU ANDALAN
Sate Ikan Tanjung

KISARAN HARGA
Rp. 10.000 / 12 tusuk



Kuliner khas Pulau Lombok | 16

02 | Kuliner khas Pulau Lombok

Kuliner khas Pulau Lombok | 02

Kuliner khas Pulau Lombok | 10

Kuliner khas Pulau Lombok | 10

Kuliner khas Pulau Lombok | 04

Kuliner khas Pulau Lombok | 04

Kuliner khas Pulau Lombok | 12

Kuliner khas Pulau Lombok | 12

Kuliner khas Pulau Lombok | 01

Kuliner khas Pulau Lombok | 01

Kuliner khas Pulau Lombok | 14

Kuliner khas Pulau Lombok | 14

Kuliner khas Pulau Lombok

Kuliner khas Pulau Lombok | 08

Kuliner khas Pulau Lombok

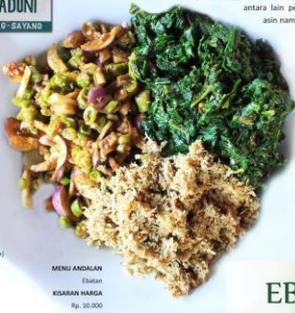
Kuliner khas Pulau Lombok | 16

Wu. Nani Ebatan
TJ. LADANG



WARUNG NANI EBATAN
HJ. LADINI
SAYUR - SAYUR

Ebatan adalah makanan khas Lombok yang unik karena terdiri dari sayuran-sayuran yang masih mentah ataupun setengah matang. Ebatan memiliki rasa yang bervariasi antara lain pedas, manis, asam dan asin namun tetap khas dan lezat.



SEBARAH
Warung Nani Ebatan ini berdiri sejak tahun 2000. Warung ini merupakan salah satu warung yang menjual Ebatan yang ramai dikunjungi terutama pada saat jam makan siang.

PEMILIK
Ibu Nani

ALAMAT
Jl. Sayang - Sayang (depan Kantor Perikanan)

TELEPON
0817788811

JAM OPERASIONAL
08.00 - 17.00 WITA

MENU ANDALAN
Ebatan
KISARAN HARGA
Rp. 50.000

EBATAN

Kuliner khas Pulau Lombok | 18

Sayur Lebei adalah makanan khas Pulau Lombok yang berfokus dasar berfokus karena kemulian dibikin dengan cabai rawit, tomat, dan kemangi. Lebei merupakan makanan sehat yang mengandung berbagai zat yang diperkaya oleh taburan manisan, diamananya sat sayuran berkearifig untuk mengikatkan rambut, selain itu juga mengandung protein dan berkearifig mengo- gah penyakit jantung.



Lebei merupakan makanan khas Pulau Lombok yang lezat, unik dan sehat untuk dikonsumsi.



SAYUR LEBEI

Kuliner khas Pulau Lombok | 26

Wu. SATE REMBIGE

SEBARAH
Sate Rembige Sate ini telah dilakukan Ibu Sniash sejak tahun 1988. Warung sate ini ramai dikunjungi oleh para wisatawan yang gemar dengan kuliner. Banyak juga artis-artis Indonesia yang memesan sate khas rembige ini.

PEMILIK
Ibu Sniash

ALAMAT
Jl. Dr. Wahidin Rembiga

TELEPON
081917991247

JAM OPERASIONAL
14.00 - 22.00 WITA

MENU ANDALAN
Sate Sapo Rembiga
Rp. 15000/mangkuk

Sate Rembige adalah Sate yang berbobotan utama sapa ini rasanya sangat lezat, perpaduan antara gurih, manis dan pedas. Dan Sate ini disebut sate "Rembiga" karena diambil dari nama sebuah desa rembiga yang berlokasi tidak jauh dari bekas b a n d a r a selaparang.



SATE REMBIGE

Kuliner khas Pulau Lombok | 20

DUA - EM BERSAUDARA

SEBARAH
Pada Tahun 1993 dengan memanfaatkan rumah yang kosong Bapak H. Muhibbin Mawad membangun rumah makan dengan nama DUA - EM yang terletak di Jalan Transigrasi no 99 Cakranegara. DUA - EM diambil dari huruf awal nama pemilik yaitu Muhibbin Mawad. Pada tanggal 22 Januari 2007 Bapak H. Muhibbin Mawad meninggal dunia. Ibu wad ini rambah makan DUA - EM dikelola oleh Puteri - Putinggi dan berubah nama menjadi DUA - EM BERSAUDARA.



PEMILIK
Aisah Muhibbin Mawad

ALAMAT
Jl. Transigrasi no. 99 Mataram

TELEPON
0370 422514 - 436734

JAM OPERASIONAL
07.00 - 23.00 WITA

MENU ANDALAN
Ayam Julid
KISARAN HARGA
Rp. 47.500

Ayam Julid adalah makanan khas Pulau Lombok seperti ayam taliwang, tetapi perbedaannya terikat pada bumbunya yang lebih pedas dibandingkan ayam taliwang. Nama Julid diambil dari Bahasa Surok yang artinya terbakar.



AYAM JULID

Kuliner khas Pulau Lombok | 28

RUUMAH MAKAN TALIWIANG 1



AYAM BAKAR TALIWIANG



SEBARAH
Rumah Makan Taliwiang 1 merupakan salah satu rumah makan Taliwiang yang ada. Rumah makan ini berdiri sejak tahun 1965, nama pemilik pertama adalah ibu adalah alm. Hrgi Klerbet, dan kemudian saat ini diturunkan kepada menantunya.

PEMILIK
Ibu Taufiq Murti

ALAMAT
Jl. Adu Imbu Suripin no 8

TELEPON
0370 648507

JAM OPERASIONAL
05.00 - 23.00 WITA

MENU ANDALAN
Ayam Bakar Pancing Taliwiang
Pancing Kumpang
Sate Lela
Beberuk
KISARAN HARGA
Rp. 8.000 - 42.500

Ayam Taliwiang adalah makanan khas Lombok yang berbobotan dasar ayam yang diadukkan bersama bumbu-bumbu yang berupa cabai merah, bawang merah, bawang putih, tomat merah, dan garam. Ayam Taliwiang berasal dari nama kampung (karang) di Pulau Lombok yaitu Karang Taliwiang di wilayah Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram.

Kuliner khas Pulau Lombok | 22

Wu. IBU MAHNEB

SEBARAH
Warung ini berdiri sejak tahun 1990. Warung Ibu Mahneb merupakan warung sederhana yang menjual makanan khas Lombok yang sudah jarang ditemui saat ini yaitu Ares. Karena makanan ini biasanya hanya dibuat oleh penduduk asli Lombok hanya pada saat acara pernikahan.

PEMILIK
Ibu Mahneb

ALAMAT
Jl. Husnulhidin (Kampung Lawa)

TELEPON
0812 9692218

JAM OPERASIONAL
08.00 - 16.00 WITA

MENU ANDALAN
Ares
KISARAN HARGA
Rp. 7.500 - 10.000

Ares adalah sayuran khas Soko Soko Lombok yang bahan utamanya menggunakan batang pisang yang masih muda. Kemudian kuah ares ini menggunakan campuran santan sehingga memperkaya rasanya menjadi unik, gurih dan beda dari yang lain.



ARES

Kuliner khas Pulau Lombok | 30

BEBERUK



Beberuk adalah lahapu khas Pulau Lombok yang berfokus dasar tereng dan karang panjang mentah kemudian diaduk dengan sambal tomat.



Beberuk biasanya disajikan dengan Ayam Taliwang agar lebih nikmat.

Kuliner khas Pulau Lombok | 24

Wu. KLERET



Bebalung merupakan salah satu sajian kuliner khas Lombok. Bebalung terbuat dari tulang iga sapi yang dicampur dengan racikan bumbu yang terdiri dari cabe rawit, bawang putih, bawang merah, lengkuas, dan kunyit ditambah jaje agar rasa pedas cabenya memiliki ciri khas tersendiri. Cara pembuatannya juga unik dan khas yaitu menggunakan kayu bakar.

MENU ANDALAN
Sup Bebalung
KISARAN HARGA
Rp. 25.000
(Bebalung + Nasi Putih)

SEBARAH
Warung Kleret merupakan salah satu warung yang menyediakan menu Sup Bebalung terutama di Kota Mataram. Rumah makan ini berdiri sejak tahun 1980.

PEMILIK
Hj. Iwah

ALAMAT
Jl. Hsu Cokroaminoto Mataram (Berdepan kantor Gubernur NTE)

TELEPON
0370 4817512972

JAM OPERASIONAL
07.00 - 14.00 WITA



SUP BEBALUNG

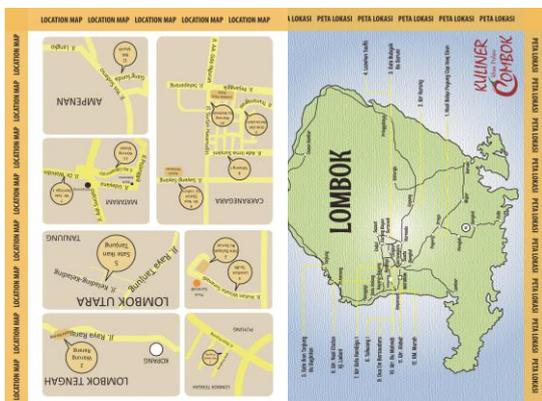
Kuliner khas Pulau Lombok | 32



Gambar 4. Media Brosur



Gambar 5. Media X-Banner



Gambar 3. Layout Isi Buku





Gambar 6. Media Website

Kesimpulan

Banyak potensi wisata yang terdapat di Pulau Lombok ini. Tidak hanya potensi wisata kuliner alam yang menarik, tetapi Lombok juga memiliki potensi wisata kuliner khas yang nikmat dan berbeda dari kuliner di tempat lain. Namun kuliner Lombok masih banyak yang belum diketahui oleh orang luar, karena masih kurangnya informasi dari media - media yang memuat tentang wisata kuliner di Pulau Lombok. Masyarakat Pulau Lombok sendiri banyak yang membuka usaha tempat makan yang menyediakan makanan khas Lombok dan mempromosikan melalui mulut ke mulut mengenai makanan khas Lombok.

Namun kurangnya media yang mendukung untuk mempromosikan makanan khas di Pulau Lombok menyebabkan kurangnya informasi yang di dapat oleh para wisatawan lokal dan mancanegara. Pemilihan media melalui proses *brainstorming* yang tepat akan sangat membantu untuk mempromosikan wisata kuliner pulau Lombok secara efektif.

Metode Perancangan yang dipakai untuk memilih media yang tepat yaitu melakukan observasi langsung, metode wawancara kepada sumber tempat makan, penyebaran angket kepada para masyarakat lokal dan Asing, serta memakai teknik SWOT. Hingga pada akhirnya menemukan tujuan dari perancangan ini yaitu menciptakan Buku Wisata Kuliner Pulau Lombok yang dapat memandu para wisatawan lokal serta wisatawan mancanegara untuk lebih mengetahui informasi dan pengetahuan wisata kuliner secara lengkap dan jelas.

Ucapan Terima Kasih

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya selama melaksanakan tugas akhir ini, sehingga pada akhirnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada semua pihak yang telah sangat membantu dalam proses perancangan dan penyelesaian laporan tugas akhir sehingga dapat terselesaikannya tugas akhir ini, antara lain :

1. Ahmad Adib, Ph.D selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga, serta pikiran untuk memberikan bimbingan, serta saran-saran yang berguna kepada penulis selama proses penyelesaian tugas akhir ini.
2. Ani W S., S.Sn, M.Med.Kom selaku dosen pembimbing II dan Ketua Jurusan Desain Komunikasi Visual yang telah meluangkan waktu, tenaga, serta pikiran untuk memberikan bimbingan, serta saran-saran yang berguna kepada penulis selama proses penyelesaian tugas akhir ini.
3. Cons. Tri Handoko, S.Sn, M.Hum selaku ketua tim penguji yang telah memberikan masukan dan saran.
4. Maria Nala D., S.Sn, M.Hum selaku anggota tim penguji yang telah memberikan masukan dan saran.
5. Segenap dosen dan staff pengajar di Jurusan Desain Komunikasi Visual Universitas Kristen Petra Surabaya.

Akhir kata penulis memohon maaf apabila ada kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini, serta penulis dengan senang hati menerima saran dan kritik yang membangun untuk kemajuan dari karya tugas akhir ini.

Daftar Pustaka

- “Buku.” *Ensiklopedia Nasional*. Jakarta : Ichtiar Baru-Van Hoeve, 1983
- “Buku.” *Ensiklopedia Umum*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius, 1973.
- “Wagner, Carl. *Fotografi Dunia Fantasi dari Makanan*”. 24 Maret 2013
<http://desaindigital.com/fotografi-dunia-fantasi-dari-makanan-karya-carl-wagner/>
- Indonesia. Direktorat Jendral Pariwisata Departemen Pariwisata, Seni dan Budaya. *Sadar Wisata untuk Masyarakat Umum*. Jakarta: 1999.

- Kertajaya, Hermawan, Yaswohady. *Attracting Tourist Traders Investors*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 2005.
- Lukman, H. Lalu. *Sejarah, Masyarakat, Budaya Lombok*. Mataram: Author, 2004.
- “Makanan Khas Lombok”. Anneahira., retrieved : 13 Juli 2012
<<http://www.anneahira.com/makanan-khas-lombok.htm>>
- “Pulau Lombok”. Lombok Gili Island., retrieved : 6 Agustus 2012
<<http://www.lombok-giliislands.com/pulau-lombok.htm>>
- “Pulau Lombok Sang Perawan Yang Mulai Bersolek”. Otdanews., 21 September 2012
<http://www.otdanews.com/read-news-6-0-108-pulau-lombok--sang-perawan-yang-mulai-bersolek.otdanews#.UMy51noaa_K>
- “Pengertian Buku”. Mata Kristal., retrieved : 4 maret 2013
<<http://matakristal.com/pengertian-buku/>>
- “Pengertian Definisi Wisata”. Carapedia., retrieved : 14 oktober 2012
<http://carapedia.com/pengertian_definisi_wisata_info2178.html>
- ”Pengertian Fotografi”. *Gilangajip*., 24 September 2012.
<[http:// http://gilangajip.com/](http://http://gilangajip.com/)>
- “Pengertian Wawancara dan Teknik Wawancara”. Id Shvoong., 12 Agustus 2010
<<http://id.shvoong.com/humanities/theory-criticism/2035973-pengertian-wawancara-dan-teknik-wawancara/>>
- “Pengertian Dokumentasi”. Pendidikan Infogue., by : wawan junaidi., retrieved : 26 oktober 2012
<[http://pendidikan.infogue.com/pengertian_n_dokumentasi](http://pendidikan.infogue.com/pengertian_dokumentasi)>
- Rangkuti, Freddy. *Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing Communication*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama, 2009.
- “Sejarah Pulau Lombok”. Muhrachmat., retrieved : 23 Maret 2013
- Soekadijo, R. G. *Anatomi Pariwisata*. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum, 1996.
- Yapola, Leonardo. *Perancangan Buku Sebagai Media Promosi Wisata Khas Madura*. (TA no.000211384/DKV/2009). Skripsi S1 Universitas Kristen Petra.