

## **Perancangan Buku Fotografi Profil Pembuat Jajan Pasar Sebagai Penjaga Warisan Budaya Tradisi di Surabaya**

Riana Chandra<sup>1</sup>, Drs. Hartono Karnadi<sup>2</sup>, Yusuf Hendra Yulianto<sup>3</sup>

<sup>1,3</sup> Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain  
Universitas Kristen Petra Surabaya

<sup>2</sup> Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni Rupa  
Institut Seni Indonesia Yogyakarta  
Email: rianachandra@hotmail.com

### **Abstrak**

Jajan pasar merupakan warisan kuliner budaya tradisi Indonesia yang seharusnya dilestarikan keberadaannya. Para pembuat merupakan pahlawan untuk jajan pasar untuk zaman saat ini. Karena itu buku ini dibuat untuk lebih mengajak para pembaca dapat melihat bagaimana perjuangan mereka para pembuat jajan pasar dalam membuat jajan pasar bertahun-tahun lamanya dan masih hidup ditempat yang jauh dari nyaman. Buku ini juga berisikan resep-resep dari lima pembuat jajan pasar yang merupakan jajanan yang sudah sulit untuk ditemukan dan berbentuk yang unik. Perancangan buku ini akan disertai dengan media promosi dan pendukung yang diharapkan dapat menarik pembaca untuk membeli buku ini.

Kata kunci : Jajan Pasar, Pembuat Jajan, Surabaya, *Foto human interest*, Foto suasana, Foto Makanan

### **Abstract**

Jajan Pasar is a cultural tradition of Indonesia's culinary heritage that should be preserved its existence. The makers is the heroes for the Jajan Pasar for the current era. Therefore, this book is made to invite readers to see the struggle of Jajan Pasar makers to make Jajan Pasar for many years and still living in a place that is far from comfortable. This book also contains recipes from five hawker makers Jajan Pasar which is already hard to find and unique shape. The design of this book will be accompanied by a media campaign and supporters are expected to attract readers to buy this book.

Keyword : Snack Market, Snack Maker, Surabaya, human interest Photo, Pictures atmosphere, food photos

### **Pendahuluan**

Negara Republik Indonesia termasuk salah satu Negara yang berpenduduk besar di dunia. Dan lebih dari 200 suku di Indonesia, yang masing-masing mewakili kelompok budaya yang berbeda. Namun karena wilayah Indonesia merupakan kepulauan, dimana satu pulau dengan pulau lainnya dipisahkan oleh lautan. Ditambah dengan lebatnya hutan tropis diberbagai pulau, maka terjadinya perbedaan tata hidup, budaya, adat kebiasaan, dan bahasa antara kelompok penduduk atau suku. (Direktorat Jenderal Pariwisata). Karena banyaknya suku dan budaya, maka makanan dan kue-kue pun di Indonesia sangatlah beragam dari setiap suku atau daerah yang ada di Indonesia. Seperti yang diketahui makanan dan kue adalah salah satu perwujud kebudayaan Indonesia. Kue-kue tradisional khas tiap daerah di Indonesia disebut dengan Jajan Pasar. Kue-kue tradisional dinamakan Jajan Pasar dikarenakan secara tradisi atau turun temurun, kue-kue ini dijual dan

dibeli dari pasar tradisional. Jajan pasar merupakan komponen penting dalam pusaka kuliner Indonesia. Bukan saja karena jajan pasar tersebut enak rasanya atau unik warna dan penampilannya, tetapi pada saat tertentu jajan pasar digunakan pada acara-acara khusus, seperti upacara pernikahan, upacara adat, upacara saat ibu hamil 7 bulan, dan upacara lainnya. Selain itu jajan pasar merupakan warisan dari para pendahulunya. Surabaya adalah kota yang sangat besar dan ramai.

Surabaya merupakan kota yang memiliki banyak pendatang dari berbagai pulau atau daerah dalam negeri. Surabaya juga merupakan tempat yang baik untuk berwisata kuliner, karena Surabaya memiliki banyak makanan yang sangat nikmat. Begitu pula dengan jajan pasarnya, sangatlah banyak dan beragam. Keanekaragaman tersebut terjadi karena beragamnya tradisi dan juga budaya yang masuk sehingga menambah kekakayaan aneka jajan pasar di Surabaya. Akan tetapi karena terjadinya perubahan

zaman, jajan pasar saat ini sangat susah untuk ditemukan atau dicari. Bahkan beberapa sudah tidak diproduksi lagi. Hal ini dikarenakan perubahan selera masyarakat terhadap rasa, bentuk, dan karena terjadinya globalisasi, yang membuat masuknya makanan-makanan siap saji seperti, *hamburger*, *sandwich*, *Pizza* dan makanan restoran *franchise* dari luar negeri seperti *Mcd*, *Kfc*, *Pizza Hut*, dan sebagainya.

Tetapi, walaupun zaman berganti, globalisasi membawa makanan dan produk dari mancanegara. Namun pembuat jajan pasar tidak menyerah dan masih memperjuangkan jajan pasar yang merupakan sumber penghasil uang mereka untuk menghidupi kehidupan mereka. Saat ini penjualan kue basah atau jajan pasar ini semakin berkembang dengan ditandai semakin banyak orang yang menjual kue basah. Dahulu kue basah atau jajan basah hanya dibuat dan dimakan pada saat acara khusus tetapi karena pergeseran gaya hidup, kue yang dimakan pada saat acara khusus sekarang dimakan setiap orang walaupun tidak pada acara khusus. karena pergantian zaman, dulu orang-orang hanya memakan nasi dan lauk saja untuk mengenyangkan perut. (Ayodya, 2-3). Tetapi sekarang masyarakat pun mulai mengkonsumsi kue-kue basah untuk mengenyangkan perut atau sebagai cemilan untuk mengurangi rasa lapar.

Dibalik kenikmatan kue-kue tradisional tersebut, hampir sebagian besar para konsumennya tidak mengetahui siapa yang membuatnya. Bagaimana mereka menyiapkan bahan baku hingga mengolahnya menjadi makanan yang penuh cita rasa yang unik, dan apa saja yang dibutuhkan dalam menyajikan jajanan pasar. Konsumen hanya tahu membeli jajan pasar. Tetapi mereka tidak tahu siapa dibalik semua kenikmatan yang mereka rasakan ketika memakan jajan pasar. Dan karena perjuangan para pembuat kue tradisional inilah sehingga jajan pasar tetap bertahan dan masih dapat dikonsumsi oleh masyarakat Surabaya.

Melalui hal inilah, maka perlu dibuat buku fotografi yang menunjukkan perjuangan para pembuat yang merupakan pelaku-pelaku pelestarian jajan pasar di Surabaya. Sebagai upaya pelestarian dan pendokumentasikan jajan pasar khas Surabaya. Perancangan buku fotografi ini pun bertujuan sebagai suatu penghargaan kepada pembuat kue-kue tradisional yang tetap menjaga warisan budaya dalam menghadapi perubahan zaman saat ini. Dengan membuat buku tersebut perancang ingin menunjukkan kepada generasi muda saat ini bahwa masih ada para pembuat jajan pasar yang menjaga warisan budaya Indonesia yang merupakan makan dan kue tradisional. Melalui buku fotografi ini perancang ingin menunjukkan bagaimana usaha para pembuat jajan pasar yang tidak bisa dijelaskan dengan kata-kata tetapi bisa dituangkan atau dilihat dalam sebuah foto.

karena foto merupakan media yang gampang dicerna oleh masyarakat zaman sekarang.

## Metode Penelitian

### Metode Pengumpulan Data

#### a. Wawancara

Buku dokumentasi pembuat jajan pasar maka disini perancang akan melakukan wawancara langsung kepada para pembuat jajan pasar tentang kehidupan mereka, bagaimana perkembangan jajan pasar yang mereka buat saat ini, bagaimana pandangan mereka tentang kurangnya peminat jajan pasar saat ini tetapi mereka masih tetap membuat dan menjualkan jajan pasar tersebut. Dan dari wawancara maka perancang akan lebih mendapatkan ide bagaimana merancang sebuah visualisasi buku sehingga menarik untuk dibaca oleh masyarakat saat ini terutama yang tergolong dalam *target audience* perancang.

#### b. Survei

Perancang buku akan melakukan survei ke seluruh pasar yang ada di Surabaya dan mencari para penjual jajan pasar yang juga biasa merupakan pembuat jajan pasar itu sendiri untuk ijin dalam mendokumentasikan foto dan data diri mereka serta peralatan dan jajan pasar yang mereka buat. Dan setelah itu melakukan jadwal pemotretan dan wawancara.

#### c. Observasi

Perancang akan melakukan observasi ke pasar-pasar untuk melihat suasana pasar dan sekitarnya untuk mengetahui lebih dalam tentang lingkungan jajan pasar di jajankan dan observasi untuk melihat siapa saja yang ada dalam pasar (remaja, anak-anak, atau orang dewasa). Mengunjungi para pembuat kue tradisional di beberapa lokasi di Surabaya. Dengan observasi ini pula dapat diketahui situasi dan kondisi rumah mereka serta dapat ditentukan perlengkapan pemotretan seperti; lensa, flash dan properti lainnya.

## Batasan Lingkup Perancangan

Target audience adalah pria atau wanita yang berumur sekitar 16 tahun hingga 30 tahun. Strata ekonomi mereka adalah kelas menengah hingga menengah ke atas. Mereka adalah pria atau wanita yang tinggal dipertanian yang suka membeli buku, yang suka menambah ilmu pengetahuan dan mereka yang suka akan fotografi *human interest* dan suka akan hal-hal baru.

## Tinjauan Surabaya

Surabaya merupakan ibu kota Jawa Timur. Surabaya memiliki banyak kekhasan selain makanan khas juga

memiliki dialek yang sangat khas yang tidak dapat disembunyikan yang dikenal dengan *Boso Suroboyoan*. Suku Jawa adalah suku bangsa mayoritas di Surabaya. Dibandingkan dengan masyarakat Jawa pada umumnya, suku Jawa di Surabaya memiliki temperamen yang sedikit keras dan juga terkesan fanatik pada sesuatu baik itu barang ataupun pada makanan, itu dapat terlihat banyaknya rumah-rumah makan atau toko kue dari zaman dahulu yang tetap mempertahankan model bangunan maupun rasa makanan kuno tapi tetap ramai didatangi oleh pengunjung, sebut saja es krim Zangrandi, Boncafe, Bikang Peneleh dan masih banyak lagi. Surabaya juga menjadi tempat tinggal berbagai suku bangsa di Indonesia, termasuk suku Madura, Tionghoa, dan Arab (“Suku Jawa”, para 9). Tetapi selain yang disebutkan di atas ada hal yang paling dicari dan menjadi ciri khas Kota Surabaya yaitu makanannya, baik itu makanan seperti gado-gado, lontong balap, tahu campur, krengsengan sampai aneka penyetan. Dan yang tidak kalah dicari oleh masyarakat adalah Jajan Pasar Khas Surabaya yang beraneka ragam. Karena banyaknya aneka ragam makanan yang dapat ditemukan di Kota Surabaya,

Kota ini bukan hanya dikenal sebagai Kota Pahlawan tetapi juga dikenal dengan Kota Kuliner. Kekhasan kota Surabaya membuat Surabaya diakui sebagai kota terbesar kedua setelah Jakarta, karena merupakan kota terbesar kedua Surabaya pun telah melakukan perubahan-perubahan dalam tata kotanya untuk mengukuhkan diri sebagai kota metropolitan. Saat ini banyak dibangun pusat perbelanjaan dengan bangunan yang megah dan nyaman yang menarik banyak pengunjung untuk berbelanja atau hanya sekedar jalan-jalan menghabiskan waktu. Karena kemajuan dan modernisasi inilah pelan-pelan menggusurkan keberadaan pasar tradisional yang menjual makanan dan jajan pasar khas Surabaya.

### **Akulturasinya Budaya di Surabaya**

Akulturasinya adalah perubahan sebuah kebudayaan karena kontak langsung dalam jangka waktu yang lama dan terus menerus dengan kebudayaan lain atau kebudayaan asing yang berbeda. Kebudayaan tadi dihadapkan dengan unsur-unsur kebudayaan lain, yang lambat laun dan secara bertahap diterimanya menjadi kebudayaan sendiri tanpa menghilangkan kepribadian aslinya. Unsur kebudayaan asing itu diterima secara selektif. Ada unsur kebudayaan asing yang dengan mudah diterima, ada yang dengan sukar diterima atau bahkan ditolak. Dikalangan masyarakat penerima itu ada anggota masyarakat atau individu atau golongan yang cepat dan ada pula yang lambat menerimanya. Dalam kenyataannya ada unsur kebudayaan yang mudah digantikan dan ada pula yang tidak mudah diganti oleh unsur kebudayaan asing. (*Ensiklopedi Nasional Indonesia*, 201)

Sesungguhnya proses perubahan kebudayaan dialami oleh setiap kebudayaan pada masyarakat mana pun di muka bumi ini. Artinya, tidak ada satu masyarakat pun yang kebudayaannya statis. Namun ada kebudayaan yang berubah dengan lambat dan ada pula yang berubah dengan cepat. Proses akulturasi dapat berjalan secara sepihak, artinya sebuah kebudayaan mengadopsi kebudayaan lain, tetapi dapat pula berjalan timbal balik. Salah satu kebudayaan mungkin mempunyai peradaban yang lebih maju atau dominan. Dalam proses akulturasi ini tidak jarang pula terjadi ketegangan atau krisis dalam masyarakat yang kebudayaannya mengalami perubahan atau pergeseran. Hal ini antara lain dipergaruhi oleh cara-cara pemasukan unsur kebudayaan asing yang sering menyakitkan hati anggota masyarakat penerima. (*Ensiklopedi Nasional Indonesia*, 201)

Proses akulturasi, dapat menimbulkan perubahan dan bahkan menghilangkan adat istiadat masyarakat pribumi secara cepat, telah menimbulkan bermacam-macam sikap. (*Ensiklopedi Nasional Indonesia*, 201) Demikian juga halnya akulturasi di Surabaya, yang penduduknya dari berbagai etnis dan suku. Selain suku Jawa sebagai penduduk asli, masih terdapat beberapa etnis lainnya, seperti: Madura, Arab dan Tionghoa. Perduan dari berbagai suku dan etnis inilah akhirnya menghasilkan suatu produk budaya dan tradisi baru, yang menjadi kekhasan Surabaya. Misalnya, kesenian dan makanan tradisional.

### **Tinjauan Jajan Pasar**

Jajan pasar adalah Penganan buah-buahan dan sebagainya yang dibeli dari pasar untuk pelengkap sesaji. (*Kamus Pelajar*, 271). Harus diakui bahwa cita rasa kue-kue tradisional (jajan pasar) sangat berbeda dibandingkan kue-kue modern saat ini, seperti kue kering, *cake*, bolu maupun pastri. Walaupun disukai, jajan pasar umumnya dianggap sebagai kue tradisional yang rumit akan pembuatannya. Karena itu, kebanyakan masyarakat lebih suka membeli daripada membuat sendiri. Tetapi sebenarnya anggapan itu tidak benar. Karena waktu dan tenaga dalam membuat kue modern atau kue tradisional tidak berbeda.

Satu hal yang amat disayangkan adalah daya tahan jajan pasar (kue tradisional) sangat terbatas, yang kurang lebih hanya bisa bertahan 24 jam. Ini disebabkan jajan pasar lebih sering mengandung santan kelapa, matang karena rebus, kukus, atau goreng. Berbeda dengan kue-kue modern yang memang pengolahannya dengan cara dipanggang dan bahan baku yang dapat bertahan realif lama.

Walaupun tenaga dan waktu tidak jauh berbeda dengan kue-kue modern, tetapi cara membuat dan bahan dasar dalam membuat kue tradisional ini berbeda. Beberapa bahan dasar yang digunakan

adalah tepung beras, tepung ketan, santan, kelapa, dan sebagainya. Sedangkan bahan tambahan yang digunakan adalah gula merah, kelapa parut, kacang hijau, dan pisang. (*Kue-kue Indonesia*, 7-23). Dan cara membuat jajan pasar adalah dengan diuleni, dikopyok, dibanting, dan ada juga yang difermentasikan. (*Ragam Kue Tradisional*, 12). Dan setelah semua adonan siap untuk dimasak, maka cara memasak adonan jajan pasar memiliki banyak cara tergantung jenisnya. Cara-cara memasaknya adalah dengan merebus, mengukus, menggoreng, dan menggunakan cetakan diatas api.

### Konsep Kreatif

#### Tujuan Kreatif

Buku ini adalah sebuah buku yang berceritakan profil para pembuat jajan pasar di Surabaya yang tinggal dipinggiran kota dalam gang kecil di Surabaya. Beberapa pembuat jajan pasar yang ada dibuku ini adalah pembuat kue atau jajan pasar yang sudah jarang ditemui. Di buku ini nantinya akan berisi foto-foto ketika para pembuat jajan pasar sedang membuat atau dalam proses membuat adonan jajan pasar yang setiap hari mereka lakukan. Buku ini juga menyajikan beberapa foto peralatan yang mereka gunakan setiap hari untuk membuat kue-kue tersebut, tempat atau lingkungan mereka tinggal serta beberapa resep jajan pasar.

#### a. *What To Say*

Dalam foto ini perancang ingin menyampaikan kepada masyarakat tentang bagaimana usaha dan cara para pembuat jajan pasar dalam membuat jajan pasar yang sering dijumpai di toko-toko kue, warung-warung atau di pasar-pasar dibuat.

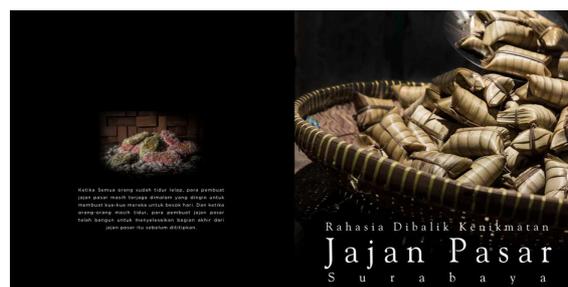
#### b. *How To say*

Untuk menyampaikan pesan kepada masyarakat bagaimana kehidupan para pembuat serta bagaimana proses membuat jajan pasar tersebut, maka disini perancang mencoba mengambil foto-foto yang mendokumentasikan lingkungan tempat tinggal para pembuat dan juga foto ketika proses pembuatan jajan pasar dibuat oleh para pembuat jajan pasar di rumahnya.

### Kesimpulan

Para pembuat jajan pasar adalah merka orang-orang yang hidupnya tidak bisa dibilang nyaman. Mereka adalah masyarakat kalangan menengah kebawah. Tetapi walaupun mereka adalah masyarakat yang kurang mampu, tetapi mereka tetap berjuang hidup dengan membuat jajan pasar sehingga jajan pasar pun tidak akan dilupakan dan tak akan hilang dipasar-pasar indoensia karena mereka tahu dengan benar bahwa jajan pasar merupakan peninggalan leluhur yang harus dijaga dengan baik dan merupakan suatu budaya Indonesia.

### Foto Karya



Gambar 1. Final Cover



Gambar 2. Final Layout



Gambar 3. Final Layout



Gambar 4. Final Layout



Gambar 4. Final Layout

Media Promosi



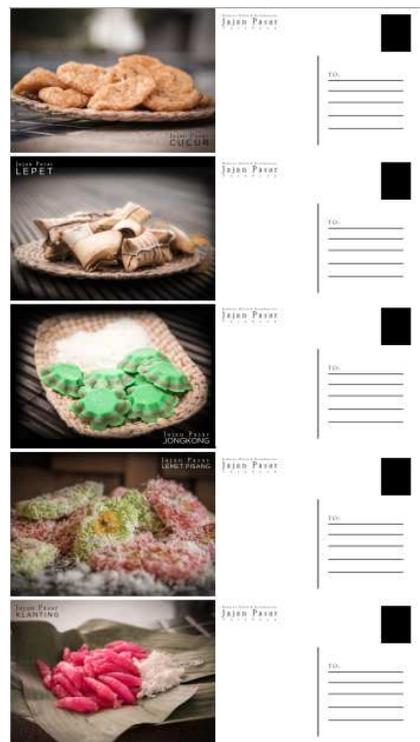
Gambar 6. Final Poster



Gambar 7. Final Pembatas Buku



Gambar 8. Final X-Banner



Gambar 2. Final Postcard

## Daftar Pustaka

*Ragam Kue Tradisiona.* (2012). Jakarta: PT Media Boga Utama.

*Kamus Pelajar: SLTA/Cormentyana Sitanggung.* (2004). Jakarta: Pusat Bahasa.

*Ensiklopedi Nasional Indonesia.* (1988). Jakarta: Cipta Adi Pustaka.

Ayodya, Wulan.( 2009). *Mengenal Usaha Kue-kue Basah.* Esensi: Erlangga Group.

Daryanto. (1981). *Teknik Fotografi.* Semarang: Aneka Ilmu.

Direktorat Jenderal Pariwisata. (1987) *Pariwisata Tanah Air Indonesia.* Jakarta: Direktorat Jenderal Pariwisata.

## Daftar Narasumber

Nama : Bu Hamida  
Usia : 45 Tahun  
Pekerjaan : Pembuat Lepet

Nama : Bu Irul  
Usia : 52 Tahun  
Pekerjaan : Pembuat Jongkong

Nama : Bu Samina  
Usia : 64 Tahun  
Pekerjaan : Pembuat Klanting

Nama : Bu Rossa  
Usia : 37 Tahun  
Pekerjaan : Pembuat Cucur

Nama : Bu Tiny  
Usia : 33 Tahun  
Pekerjaan : Pembuat Lemet