

PERANCANGAN BUKU PANDUAN DIGITAL WISATA KULINER PEDAS DI SURABAYA

Dwi Prasodjo Wicaksono¹, Wibowo², Hendro Aryanto³.
Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain,
Universitas Kristen Petra
Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
e-mail : Prasodjo_dwi@yahoo.com

Abstrak

Perancangan ini dilakukan untuk membuat buku panduan wisata kuliner pedas. Pembuatan buku ini melakukan pemotretan pada setiap tempat makanan pedas dan mencari info - info tentang tempat makan tersebut. Pembuatan buku panduan agar memudahkan *Target Audience* untuk menikmati berbagai makanan pedas. Sehingga diharapkan dapat memperkaya dan menambah variasi makanan - makanan pedas. Untuk media yang akan dibuat adalah Buku digital, banner, kalender, dan Poster.

Kata kunci: Perancangan, buku panduan, wisata kuliner pedas Surabaya.

Abstract

Title : The Design a spicy culinary tourism guidebook in Surabaya

The design is done to make spicy culinary tour guide book. Making this book did a photo shoot at each place spicy foods and find information about where to eat. Making guide book to facilitate the Target Audience to enjoy a variety of spicy foods. Which is expected to enrich and add to the variety of food - spicy food. For the media that will be made is a digital book, banners, calendars, and posters.

Keywords: Design, Guide book, spicy culinary tourism Surabaya.

Pendahuluan

Surabaya adalah salah satu kota metropolitan di Indonesia dengan penduduk yang hampir mencapai 3 juta jiwa. Surabaya merupakan pusat bisnis, perdagangan, industri, dan pendidikan di kawasan timur Pulau Jawa dan sekitarnya. Masyarakat kota Surabaya sendiri adalah masyarakat kota yang *modern* dan mengikuti perkembangan jaman, baik dari teknologi, *fashion*, hingga makanan. Hal ini disebabkan oleh adanya globalisasi dan modernisasi, dimana budaya asing masuk, dan kemudian mempengaruhi budaya asli, dalam bentuk alkulturasi maupun asimilasi yang menyebabkan perubahan sosial. Termasuk dalam hal kebudayaan makan masyarakat Surabaya. Masyarakat Surabaya termasuk masyarakat yang senang dengan mencoba hal-hal baru, terutama makanan, hal ini terbukti

dengan banyaknya tempat wisata kuliner di Surabaya, mulai dari warung-warung kecil kaki lima, hingga restoran mewah berbintang lima. Dari pagi hingga pagi lagi, kegiatan jual-beli makanan tidak pernah berhenti di kota ini. Kapanpun, dan dimanapun, makanan dapat dengan mudah di dapatkan.

Salah satu tempat wisata yang selalu menarik untuk di kunjungi adalah tempat wisata kuliner pedas, karena masyarakat yang suka dengan makanan rasa pedas dapat menikmati makanan dan suasana dari tempat tersebut. Menurut Nurfaidah, orang Surabaya terkenal karena menyukai makanan pedas (Marta Nurfaidah, 2013). Menurut Agussiswoyo, makanan Surabaya umumnya memiliki cita rasa pedas. (Agussiswoyo, 2012). Wisata Kuliner pedas

yang disajikan beraneka ragam, misalnya Mie Pecun di Jalan Anjasmoro depan hotel Widodaren, Mie akhirat di daerah Progo belakang taman bungkul, Mie Setan di daerah Kacapiring di pojok Kusuma Bangsa , Nasi Goreng JAN' OK di Mulyosari, Bebek Songkem di Wali Kota Mustajab no 37, Bebek Mercon di Jl. Kayoon 10 A, Leko di jl. Hr Muhammad - Ruko Surya inti B-2, Bebek Goreng HT di Jl. Karang Empat Besar No.24, Penyetan Bang Ali Jl. Raya Kupang Indah No. 49, Penyetan Bu Kris di Jl. Ruko Villa Bukit Mas RO. 01, Depot Bu Rudy di Jl Dharma Husada no 140, dan Nasi Goreng Jancuk di delta plaza. Berbagai tempat makan tersebut perlu dilestarikan karena dapat memperkaya variasi tempat tujuan wisata kuliner pedas di kota Surabaya, disamping menambah kekayaan kuliner bagi pengunjung yang senang terhadap makanan pedas. Oleh karena itu, dibuat buku panduan digital wisata kuliner pedas agar kuliner pedas dapat dilestarikan dan dikenal secara luas oleh masyarakat Surabaya.

Metode Penelitian

Data Primer :

- a. Wawancara, dilakukan pada pemilik dari rumah makan pedas di Surabaya dan kepada sasaran perancangan yaitu Nasi Goreng Jancuk, Nasi Goreng Jan'ok, Mie Setan, Leko, Depot Bu Rudy, Penyetan Bang Ali, Penyetan Bu Kris, Bebek Mercon, Mie Pecun, Bebek Goreng HT, Mie Akhirat, dan Bebek Songkem.
- b. Observasi , pergi ke wisata kuliner pedas sebelum membuat perancangan.

Data Sekunder:

Studi Pustaka, internet, dan lain-lain.

Metode Analisis Data:

WHO

Laki-laki dan perempuan pecinta makan pedas usia 20-30 tahun golongan Menengah ke atas.

WHERE

Surabaya

WHEN

Januari-mei 2014

WHAT

Bagi pecinta makanan pedas, buku panduan wisata kuliner pedas memberikan lokasi-lokasi dan info yang detail.

WHY

Untuk memperkaya variasi tempat tujuan wisata kuliner pedas, menambah kekayaan dan wawasan kuliner bagi pengunjung yang senang terhadap makanan pedas di Surabaya.

HOW

Membuat buku panduan digital untuk memperluas pengetahuan dan memperkenalkan Wisata Kuliner pedas di Surabaya.

Tinjauan Definisi Buku

Menurut Webster's New World Collage Dictionary 4th Edition (167), buku (book) adalah "A number of sheets of paper, parchment, etc with writing or printing on them, fastened together along one edge, usually protective covers" sedangkan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (172), buku adalah kertas berjilid, berisi tulisan atau kosong: kitab. Maka buku dapat didefinisikan sebagai sejumlah lembaran kertas yang ditulisi dan dicetak serta disatukan didalam satu sampul buku, serta merupakan sebuah komposisi penulisan atau bisa dalam bentuk kosongan.

Pengertian Buku Wisata Kuliner

Seperti buku – buku lainnya, buku wisata kuliner juga memberikan informasi dan pengetahuan. Buku wisata kuliner berisikan informasi seputar wisata tentang makanan atau tempat – tempat makan kepada pembacanya agar pembaca mendapatkan pengetahuan lebih tentang hal – hal yang berhubungan dengan makanan atau tempat makanan yang dibahas. Sebuah buku wisata kuliner yang berfungsi sebagai panduan akan memuat berbagai teks sebagai informasi yang kemudian dapat juga dilengkapi dengan gambar atau foto sebagai unsur visual yang mendukung agar pembacanya mengerti dan tertarik dengan topik yang dibahas.

Buku Online

Buku Online atau lebih dikenal dengan sebutan buku elektronik (e-book) merupakan versi digital dari sebuah buku. Sebenarnya sama saja dengan buku yang dijual di pasaran, juga dilengkapi dengan teks dan gambar. Hal yang membedakannya disini yaitu dapat dibaca melalui PC, Tablet maupun smartphone. Ebook juga dapat membantu menekan pemotongan hutan semakin lama semakin banyak. Kertas dibuat dari Pohon-pohon berkembang di banyak hutan dunia. Hutan juga dianggap sebagai Jantung dunia. Semakin banyaknya produksi maka akan semakin banyak pohon yang ditebang, padahal butuh waktu puluhan tahun bagi pohon ini untuk tumbuh. Program pemerintah menanam sejuta pohon juga dapat mengatasi masalah ini. Semakin mudahnya untuk membaca diharapkan dapat meningkatkan minat membaca, terutama untuk anak muda. Remaja biasanya lebih menyukai menonton daripada membaca.

Ebook dapat menjadi suatu inovasi dalam menyelamatkan hutan karena anda tidak memerlukan kertas lagi. Adapun beberapa keunggulannya yaitu :

- Dapat menghemat ruang anda menyimpan.
- Dapat mengurangi penebangan pohon liar karena tidak memakai kertas melainkan di produksi secara digital.
- Tidak memerlukan perawatan khusus.
- Mudah dalam mencari atau halaman yang dikehendaki karena menggunakan fitur pencarian.

Berbagai macam software diluncurkan demi memuaskan pengguna, semakin hari semakin bertambah. Software untuk membacanya yaitu adobe acrobat, microsoft word, pdf, jpg, doclit, html dan lain sebagainya. Amazon sendiri telah mengeluarkan tabletnya sendiri yaitu kindle. Kindle ini digunakan untuk membaca ebook. Kindle sangat memudahkan penggunaannya untuk membaca. Ebook dapat dicari melalui berbagai sumber baik yang berbayar maupun yang gratis. Ada juga ebook legal dan ilegal. Di Indonesia sendiri ebook legal dapat diperoleh dari departemen pendidikan nasional namun hanya ada BSE (buku sekolah elektronik). Selain itu jika ingin mencari buku ilmiah bisa dilihat di e-lipi. E-Lipi merupakan bagian dari Buku-e, dikelola untuk mensaranoi pembaca e-book agar lebih mudah mencari ebook dengan lisensi terbuka. Buku-e ini diprakarsai oleh Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Tidak hanya ada e-lipi namun mirror BSE juga terdapat disini.

Definisi Pariwisata

Menurut A.J. Burkart dan S. Medlik, pariwisata berarti perpindahan orang untuk sementara (dan) dalam jangka waktu pendek ke tujuan-tujuan di luar tempat dimana mereka biasanya hidup dan bekerja, dan kegiatan-kegiatan mereka selama tinggal di tempat-tempat tujuan tersebut (Soekadijo 3).

- Menurut Prof. Hunzieker dan Prof. K. Krapf, pariwisata dapat didefinisikan sebagai keseluruhan jaringan dan gejala-gejala yang berkaitan dengan tinggalnya orang asing di suatu tempat, dengan syarat bahwa mereka tidak tinggal di situ untuk melakukan suatu pekerjaan yang penting yang memberikan keuntungan yang bersifat permanen maupun sementara (Soekadijo 12).

- Menurut *World Tourism Organization (WTO)*, pariwisata adalah kegiatan seseorang yang bepergian ke atau tinggal di suatu tempat di luar lingkungannya yang biasa dalam waktu tidak lebih dari satu tahun secara terus menerus, untuk kesenangan, bisnis ataupun tujuan lainnya.

- Menurut Undang-undang No. 9 Tahun 1990, kepariwisataan merupakan segala sesuatu yang berhubungan dengan penyelenggaraan dan pengusahaan objek dan daya tarik wisata, usaha sarana wisata, usaha jasa pariwisata, serta usaha-usaha lain yang terkait.

Pariwisata berasal dari dua kata, yakni *Pari* dan *Wisata*. *Pari* dapat diartikan sebagai banyak, berkali-kali, berputar-putar atau lengkap. Sedangkan *wisata* dapat diartikan sebagai perjalanan atau bepergian yang dalam hal ini sinonim dengan kata "Travel" dalam bahasa Inggris. Atas dasar itu, maka kata "Pariwisata" dapat diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali-kali atau berputar-putar dari suatu tempat ke tempat yang lain, yang dalam bahasa Inggris disebut dengan "Tour" (Yoeti 103).

Pariwisata adalah suatu fenomena yang ditimbulkan oleh salah satu bentuk kegiatan manusia, yaitu kegiatan yang disebut perjalanan (travel). Ada beberapa sebab, manusia melakukan perjalanan. Tujuan manusia melakukan perjalanan antara lain: karena sebab-sebab yang erat berkaitan dengan eksistensi dan keselamatan hidup manusia, misalnya untuk melarikan diri dari bencana alam, peperangan, dan musibah lainnya. Selain itu, didorong oleh

alasan-alasan yang bersifat praktis dan pragmatis, yaitu mencari nafkah, misalnya berburu, membuka ladang, bekerja, dan lain sebagainya. Semua kegiatan di atas, memerlukan suatu kegiatan perjalanan yang disebut travelling. Namun demikian, ditinjau dari maksud dan tujuannya menurut batasan atau definisi secara umum, perjalanan yang dilakukan itu tidak dapat dikategorikan sebagai kegiatan wisata. Oleh karena itu, kedua jenis perjalanan tersebut tidak termasuk dalam lingkup pembahasan, meskipun kadang-kadang disinggung (Kodhyat 1).

Definisi tentang pengertian pariwisata yang diajukan oleh dua pakar pariwisata berkebangsaan Swiss, Prof. Hunziker dan Prof. Krapf. Kedua pakar pariwisata itu memberikan rumusan sebagai berikut.

Tourism is the sum of the phenomena and relationships arising from the travel and stay of non-residents, in so far they do not lead to permanent residence and are not connected with any earning activity (Kodhyat 3-4).

Terjemahannya secara bebas dalam bahasa Indonesia adalah sebagai berikut. Pariwisata adalah keseluruhan fenomena (gejala) dan hubungan - hubungan yang ditimbulkan oleh perjalanan dan persinggahan manusia di luar tempat tinggalnya. Dengan maksud bukan untuk tinggal menetap (di tempat yang disinggahinya) dan tidak berkaitan dengan pekerjaan pekerjaan yang menghasilkan upah. Rumusan yang diajukan kedua pakar Swiss tersebut kemudian diterima oleh Asosiasi Internasional, para Pakar Pariwisata (*the International Association of Scientific Experts in Tourism*) (Kodhyat 3-4).

Menurut IUOTO (International Union of Official Travel Organizations) *plancong* (excursionist) adalah pengunjung sementara yang tinggal di negara yang dikunjungi kurang dari 24 jam (termasuk yang datang dengan kapal pesiar). (Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya di Indonesia, hal 4). Dapat disimpulkan bahwa perjalanan yang dilakukan manusia, dalam kaitannya dengan pengertian pariwisata, merupakan kegiatan yang bersifat konsumtif. Selama kegiatan itu dilakukan, orang yang melakukan kegiatan tersebut (wisatawan) membelanjakan uangnya untuk memenuhi kebutuhan yang bersifat konsumtif. Maksudnya, selama dalam perjalanan dan persinggahannya itu, wisatawan tersebut mengeluarkan biaya untuk memenuhi berbagai kebutuhan. Tanpa mendapatkan penghasilan di tempat-tempat yang dikunjungi atau disinggahi (Kodhyat 5-6).

Tujuan Kreatif

Tujuan prancangan buku *digital* ini untuk membantu memberikan informasi mengenai tempat-tempat wisata kuliner pedas di Surabaya agar lebih diketahui oleh para wisatawan baik *local*, *domestic*, maupun internasional. Di dalam buku ini juga disertakan lokasi dimana daerah itu berada, sehingga bukan saja berupa teks sebagai panduan juga dilengkapi dengan gambar. Pada akhirnya diharapkan segala informasi tersebut dapat berguna bagi para wisatawan maupun bagi kepariwisataan kota Surabaya sendiri.

Strategi Kreatif

Seperti yang kita ketahui, banyak dari tempat makan ini yang tidak melakukan promosi, tempat makan mereka cukup ramai pengunjung, akan tetapi kebanyakan konsumen adalah masyarakat yang benar-benar mengenal daerah tersebut. Sehingga sangatlah disayangkan apabila sebagian rumah makan tersebut hanya memiliki target masyarakat sekitar saja. Padahal ada banyak masyarakat yang ingin menikmati hidangan rumah makan tertentu, akan tetapi tidak mengetahui alamat pastinya. Masalah visual juga menjadi masalah utama bagi masyarakat dalam memilih makanan, karena kebanyakan masyarakat tidak mau mencoba sesuatu yang baru bila belum melihat secara jelas hal yang akan dicoba. media tertulis seperti buku dapat menyajikan informasi secara mendetail sesuai dengan kebutuhan dengan didukung oleh elemen visual dan verbal agar tidak bosan ketika membaca buku. Buku juga memiliki sifat yang praktis, karena memudahkan bagi siapa saja untuk dibaca kapan saja, dan dimana saja. Selain itu penggunaan media buku *digital* juga diharapkan untuk dapat meningkatkan minat baca bagi masyarakat Surabaya.

Program Kreatif

Judul pada tema buku panduan *digital* wisata kuliner pedas di Surabaya. Judul ditulis dalam bahasa Indonesia mengingat target *audience* buku panduan ini.

Susunan dari buku panduan wisata kuliner pedas di Surabaya ini, yaitu sebagai berikut:

1. Cover depan
2. Ucapan Terima Kasih
3. Daftar Isi
4. Isi buku:
 - Leko
 - Penyetan Bang Ali

- Penyetan Bu Kris
 - Bebek Mercon
 - Mie Pecun
 - Bebek Goreng HT
 - Mie Akhirat
 - Mie Setan
 - Bebek Songkem
 - Bu Rudy
 - Nasi Goreng Jan'ok
 - Nasi Goreng Jancuk
5. Tentang penulis
6. Cover belakang

Nama Buku *digital*

Pembuatan buku panduan *digital* wisata kuliner pedas di Surabaya menggunakan judul “Wisata Kuliner Pedas Surabaya”. Pada buku *digital* ini akan memberikan informasi dan pengetahuan pada pembaca yang ingin melakukan wisata kuliner pedas di Surabaya. Buku *digital* ini juga dapat menjadi panduan bagi wisatawan yang ingin mengetahui lokasi kuliner di Surabaya.

Format Jenis Media

Buku *digital* menjadi media utama dari pembuatan “wisata kuliner pedas Surabaya”, kemudian media pendukung seperti Poster, X banner, Kalender, Baju, Topi dan Media utama Buku Digital.

Tone Warna

Tone warna yang akan digunakan dalam buku *digital* ini adalah jenis warna – warna panase 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, dan rapi.

Gaya Layout

Yang digunakan yaitu *Circus layout* penyajian media informasi yang tata letaknya tidak mengacu pada ketentuan baku. Penggabungan/perpaduan dari elemen foto, teks, kotak, maupun garis. Kemudian menggabungkan variasi warna, namun warna yang digunakan masih dalam kesatuan.



Gambar 1 Contoh Circus Layout
(<http://accidentalscrapbook.blogspot.com/2011/02/circus-layout.html>)

Tipografi

Tipografi yang akan digunakan pada judul buku *digital* ini yaitu *font* Bradley Hand ITC, kemudian untuk bagian judul dalam isi buku menggunakan *font*

Pristina, 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 Bradley Hand ITC

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 Pristina

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

Budgeting

Untuk buku panduan *digital* “wisata kuliner pedas di Surabaya”

-Perincian buku panduan *digital* sebagai berikut :

- Buku Digital
Harga 3.000.000,-
= Rp. 3.000.000,-

- Poster
42 x 60 cm *Full Color*
Jumlah 20
Harga satuan Rp 35.000,-
Total 20 x Rp. 35.000,-
= Rp. 700.000,-

- X-banner
60 x 160 cm

- Jumlah 20
- Harga Kesatuan Rp 100.000,-
- Total 20 x Rp 100.000,-
- = Rp. 2.000.000,-

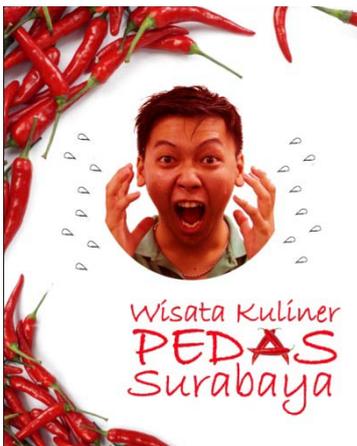
- Kalender
- 14 x 21 cm
- Jumlah 15
- Harga Kesatuan Rp 50.000,-
- Total 15 x Rp 50.000,-
- = Rp 750.000,-

- T-Shirt
- Jumlah 15
- Harga Kesatuan Rp 75.000,-
- Total 15 x Rp 75.000,-
- = Rp. 1.125.000,-

- Topi
- Jumlah 15
- Harga Kesatuan Rp 35.000,-
- Total 15 x 35.000,-
- = Rp. 525.000,-

- =Rp. 8.100.000,

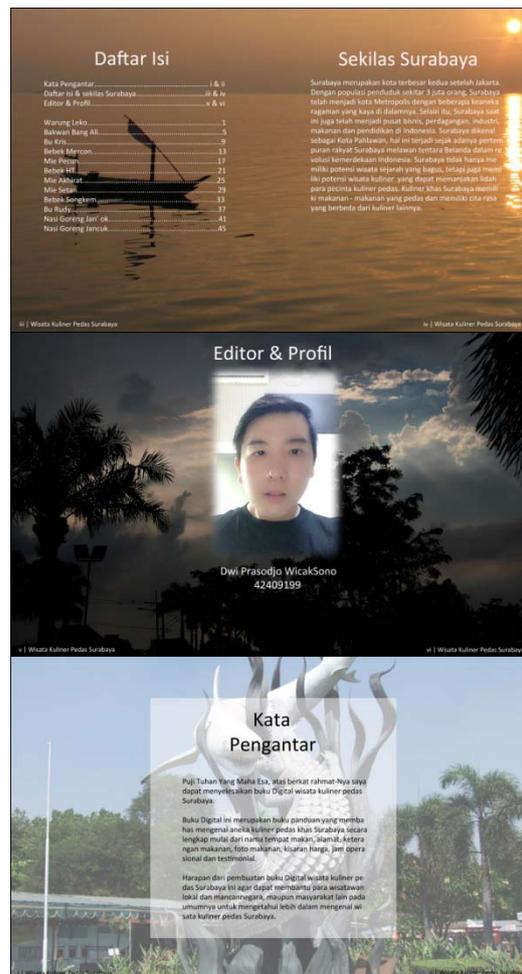
Design Layout



Gambar 2 Cover Buku Digital



Gambar 3 Cover Belakang Buku Digital



Warung Leko

Pengelola: Benny
Produk andalan: Iga Periyet
Alamat: Jl. HR. Muhsinid - Ruko Surya Inti B-2 Surabaya



Warung Leko merupakan makanan khas Surabaya yaitu, Iga periyet. Warung ini kan ini merupakan spesialis Iga periyet. Selain menyediakan Iga periyet, warung makan ini juga menyediakan berbagai menu dengan sambal periyetnya yang khas. Iga periyet di warung makan ini memiliki tekstur yang lembut dan lantak yang nikmat. Iga periyet ini memiliki tekstur yang lembut dan lantak yang nikmat. Iga periyet ini memiliki tekstur yang lembut dan lantak yang nikmat.

1 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya

Testimonial

Dianggap Iga yang satu ini tak hanya rasanya yang gurih enak, teksturnya juga lembut... sangat empuk. Cocokan sambal rawit yang pedasnya dahsyat membuat nikmat rasanya saat diunyah bersama nasi putih hangat. Apalagi jika dikunyah dengan mengunyahkan tangkai wortel... dijamin ma kin seger!

Dika - Mahasiswa

Ini Iga periyetnya lembut. Empuk sih... terasa lantakannya. Bagi pecinta pedas coba dehlah warung ini!

Melany - Mahasiswa



2 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya

Bakwan Bang Ali

Pengelola: Rizki Ali
Produk andalan: Nasi Ayam Periyet
Alamat: Jl. Raya Kepong Jalan No. 47 Dukuh Paksi - Surabaya Selatan



Tempat makan ini pernah dikunjungi oleh Dora dan kawan-kawan mereka pada saat mereka melakukan kunjungan ke daerah wisata yang banyak indah. Warung ini menyajikan ini merupakan menu favorit yang pedas. Lembutnya kawat goreng, Iga goreng, kemiri goreng, dan daging goreng, bakwan goreng, tahu goreng, kacang panjang, cabe, dan cabe rawit. Tidak ada hal yang aneh. Hal yang unik adalah, jika bakwan goreng ini dipadukan dengan nasi putih, akan terasa sangat nikmat. Hal yang unik adalah, jika bakwan goreng ini dipadukan dengan nasi putih, akan terasa sangat nikmat.

3 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya

Testimonial

Penyakit Buuk A (Meningkatkan) Bekas Periyet

Barang-barang ini kan ini tak hanya rasanya yang gurih enak, teksturnya juga lembut... sangat empuk. Cocokan sambal rawit yang pedasnya dahsyat membuat nikmat rasanya saat diunyah bersama nasi putih hangat. Apalagi jika dikunyah dengan mengunyahkan tangkai wortel... dijamin ma kin seger!

Dika - Mahasiswa



4 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya

Warung Bu Kris

Pengelola: Bu Kris
Produk andalan: Ayam Periyet
Alamat: Jl. Bukit Vista Bukit Mas 80 - 02



Salah satu warung makan yang cukup dikenal di daerah Surabaya adalah "Warung Bu Kris". Warung ini terkenal karena menu yang dalam pengolahannya dipayut, namun yang paling terkenal dan paling digemari dari warung ini adalah ayam periyet dan Iga periyet.

Tempat Bu Kris dikunjungi oleh banyak orang, terutama pada jam makan. Dari segi pedas yang disajikan ada yang tidak pedas, sedang dan super pedas. Untuk yang super pedas, terbuat dari cabe rawit, tanpa campuran cabe merah kasar. Bagi Pecinta kuliner pedas, bisa mencoba kuliner yang super pedas dan sangat nikmat. Namun bisa bertepatan kawatir karena kepedasan. Biasanya memang cukup nikmat, dan untuk sambal inilah yang membuat para pelanggan datang ke warung ini. Harga dan waktu periset yaitu Rp. 38.000.

5 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya

Testimonial

Muaraqat benar dah Bu Kris, rasa pedasnya ,rasa makanannya selalu ngangenin.

Ferry - Mahasiswa



6 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya

Bebek Mercon

Pengelola: Dini
Produk andalan: Bebek Mercon
Alamat: Jl. Kayon 30 A - Surabaya



Menu bebek merupakan salah satu kuliner khas Surabaya. Hampir disetiap kota di Jawa Timur ada warung atau restoran yang menjual bebek mercon. Salah satu warung yang menyajikan bebek mercon adalah warung Oseng Oseng (Mercon) di Surabaya. Bebek mercon ini adalah bebek yang dimasak dengan bumbu kacang dan BCA jalan Kayon Surabaya. Warung ini mudah dikenali karena tulisan "Mercon" yang besar di dindingnya. Bebek mercon ini dimasak dengan bumbu kacang yang pedas dan gurih. Untuk menikmati bebek mercon ini, disarankan untuk menikmati dengan nasi putih hangat dan kawat goreng. Untuk menikmati bebek mercon ini, disarankan untuk menikmati dengan nasi putih hangat dan kawat goreng.

7 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya

Testimonial

Bebek yang gurih, dan ditambah kepedasannya yang pedas pedas... sangat nikmat.

Melany - Mahasiswa



8 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya

Testimonial

Menu yang disediakan oleh kedai ini yang cukup bervariasi. Menu yang disajikan di warung ini cukup bervariasi. Menu yang disajikan di warung ini cukup bervariasi.

Dika - Mahasiswa



9 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya

Testimonial

Menu yang disediakan oleh kedai ini yang cukup bervariasi. Menu yang disajikan di warung ini cukup bervariasi.

Melany - Mahasiswa

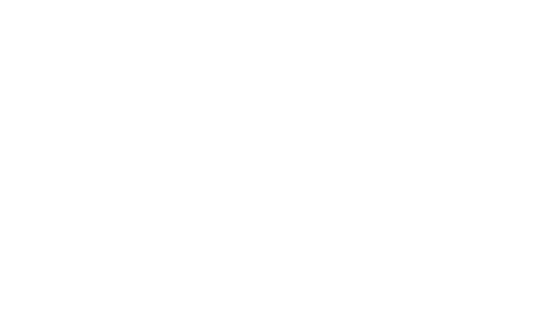


10 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya

Testimonial

Menu yang disediakan oleh kedai ini yang cukup bervariasi. Menu yang disajikan di warung ini cukup bervariasi.

Dika - Mahasiswa



11 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya

Testimonial

Menu yang disediakan oleh kedai ini yang cukup bervariasi. Menu yang disajikan di warung ini cukup bervariasi.

Melany - Mahasiswa



12 | Wisata Kuliner Pedas Surabaya



Testimonial
Rasa pedasnya luar biasa!!!
Rasa - Pedasnya sepet!

Pengelola: Hoo Ting
Produk andalan: Bebek Goreng HT
Alamat: Jl. Karang Empat Besar No.24, Kenjeran, Surabaya



"Bebek Goreng HT" wurungnya tepat ada di sudut gang sebelah kanan jalan, tem patnya sederhana dan tidak menyedeng sebuah warung, namun ukurannya cukup besar. Daging bebeknya empuk, seperti daging ayam dan bumbunya menyap hingga ke tulang. Baw amba bebek juga tidak terdum sama sekali, saat menyantap begor semakan kompli dengan kelapan daun kemangi dan sambal plus kecapnya yang cukup hot. Rasa pedas dari sambalnya merupakan salah satu yang diminati para pengunjung. Bebek HT saba dikenal juga dengan nama begor kang em pat. Untuk sepori nasi bebek goreng biasa, kita cukup membayar 17.000,-. Sedangkan untuk sepori nasi bebek super 18.500,-, karena warung ini menyediakan 2 macam bebek, biasa dan super.



Testimonial
Bebeknya Cruncy dan sambalnya pedassss banget! pokonya mantap banget!
Terry - Mahasiswa



Surabaya memang dikenal gudangnya kuliner yang unik, seperti salah satunya mie akhirat tentunya anda sudah pasti pernah yang tahu sepet apa mie akhirat tersebut. Mie akhirat ini adalah mie yang berwujud paku panjang yang berbada dengan yang lain. Berada di kawasan taman bungkal Surabaya, mie akhirat ini memiliki harga yang relatif murah yaitu mulai 12.000 hingga sampai 21.300 rupiah. Dengan menggunakan kuliner yang berwujud paku beranekaragam dari kuliner tradisional yang ada yang pernah kita nikmati, mie akhirat ini memiliki rasa yang berbeda yakni hitam hitamnya paku juga memiliki rasa dimana itu paku dan paku yang sangat manis dan memberikan mie ini sebuah kenikmatan yang berbeda. Mie akhirat ini memiliki rasa yang pedas. Mie akhirat memiliki warna hitam, campuran dari bahan dasar mie yang manis manis dari mie ini memiliki bukan cara pembuatannya pun tidak menggunakan bahan pengawet pada setiap hari diolah langsung membuat mie ini lokal Surabaya jadi rasanya mie ini benar benar berbeda. Harga dari mie ini Rp 15.000,- tergantung level pedas yang diinginkan.



Testimonial
Miepya Cruncy dan rasa pedasnya terasa banget!
Indi - Pelajar



Testimonial
Rasa mie Gummy memang ini setan saat dicari oleh teman-teman kuliah yang menantang siapa saja untuk menantang habis mie ini setan level lima. Bila tantangan tersebut berhasil, biaya makan akan di-gratiskan. Mie setan memiliki tingkat pedas dari level satu hingga lima level mie setan ini berdasarkan jumlah cabai yang ditambahkan dalam sepori mie. Jumlah cabai dalam mie setan level satu sebanyak 12 biji, 25 biji cabai untuk mie setan level dua, 35 biji cabai untuk level tiga, hingga 60 biji cabai untuk level empat. Tentu bagi yang doyan masakan pedas, mie setan bisa menjadi sajian yang paling dicari. Sebaliknya bagi mereka yang kurang menyukai rasa pedas, pastikan Anda siap-siap keantanan mie Gummy. Mie setan juga diwinkan oleh pihak Trans TV. Harga Mie setan Rp 8500,-



Testimonial
Harapnya sudah pernah makan bebek sangkem ini rasanya terasap banget!
Kuliahin - Pelajar

Pengelola: Pak Salim
Produk andalan: Bebek Sangkem goreng
Alamat: Jl. Waluyo Muattalib No 97 Surabaya



Bebek Sangkem berasal dari Madura. Bumbu makan ini mencampurkan bebek sangkem se bagai salah satu menu. Ciri khas bebek ini itu tidak tidak sang had orang Surabaya. Pa da umumnya, bebek dimasak dengan cara digoreng atau dibakar. Namun, bebek sangkem membuat variasi lain yakni dimasak dengan cara dibakar. Tidak hanya dibakar, daging be bek juga dituangi dengan aneka bumbu khas dan dibungkus menggunakan daun pisang. Harga satu potong bebek sangkem cukup lengkap dengan nasi seharga Rp 16.000,- dan bebek sangkem goreng Rp 17.000,-.



Testimonial
Bebeknya sangat enak!
Mahy - Mahasiswa



Paket awal yang membuatnya terkenal adalah nasi udang dengan lauk dengan udang goreng rebus, plus krencan sia menggoreng udang, dan sambal. Udangnya adalah udang laut berukuran kecil yang di-dust dengan tepung kering dan digoreng garing. Sambal Bu Rudy populer di berbagai penjuru diarah di Indonesia. Ternyata Sambal Udang Bu Rudy yang khas dan pedas. Selain sambal, Nasi Udang Bu Rudy juga merupakan menu favorit pengunjung masakan Jawa ini. Harga dari Nasi Udang empul Rp 18.000,-

Bu Rudy
Pengelola: Lany Sirewi
Produk andalan: Nasi udang empul
Alamat: Jl. Darmahusada 143, Surabaya



JANUARI | 2014

Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

1 : Tahun Baru 2014
 14 : Maulid Nabi Muhammad SAW 31: Tahun Baru Imlek 2565



FEBRUARI | 2014

Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



MARET | 2014

Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

31 : Hari Raya Nyepi Tahun Baru Saka 1936



APRIL | 2014

Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

18 : Wafat Isa Al Masih



MEI | 2014

Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

1 : Hari Buruh Internasional 15 : Hari Raya Waisak 2558
 14 : Isra M'raj Nabi Muhammad SAW 29 : Kenaikan Isa Al Masih



JUNI | 2014

Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



JULI | 2014

Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

28-29 : Hari Raya Idul Fitri 1 Syawal 1435 H
 30-31 : Cuti Bersama Idul Fitri



AGUSTUS | 2014

Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

1 : Cuti Bersama Idul Fitri 17 : HUT RI ke -68



SEPTEMBER | 2014

Minggu	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				





Gambar 6 Baju



Gambar 7 Topi

Kesimpulan

Kawasan Surabaya memerlukan sebuah buku panduan *digital* wisata kuliner pedas dalam rangka mempromosikan tempat-tempat wisata kuliner yang memang menjadi daya tarik dan potensi wisata di kawasan Surabaya. Selain itu juga untuk mewujudkan tajuk yang telah dipersiapkan oleh pemerintah Surabaya sebagai kota dengan slogan “Kota Tujuan Wisata Kuliner Indonesia”. Surabaya sendiri sebenarnya memiliki banyak sekali tempat berwisata kuliner, namun karena wisata kuliner pedas memang masih baru berkembang, sehingga masih jarang orang yang mengetahui dan memilihnya sebagai tujuan wisata. Dalam pembuatan buku panduan *digital* wisata kuliner pedas di Surabaya ini yang perlu diperhatikan adalah mengenai keunikan dan kelebihan yang dimiliki oleh suatu tempat. Buku *digital* ini juga memvisualisasikan wisata kuliner pedas yang ditawarkan secara jelas, diharapkan dengan gambar yang jelas membuat masyarakat tertarik untuk mencoba.

Saran

Bagi tempat kuliner yang ada sebaiknya menjaga kualitas menu, menyediakan tempat atau suasana ruang yang nyaman, dan juga mengikuti trend yang sedang terjadi untuk anak-anak muda dan mahasiswa untuk golongan menengah ke atas, sehingga tempat kuliner tersebut dapat terus diminati oleh masyarakat. Sebaiknya disesuaikan juga antara harga makanan, kualitas menu, dan suasana ruang agar masyarakat merasa nyaman, meskipun telah memiliki pangsa pasar sendiri.

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya perancangan ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Perancangan ini tentunya tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak. Oleh sebab itu ucapan terima kasih sebesar-besarnya diberikan kepada:

1. Bapak Drs. Wibowo, M.Sn., selaku pembimbing pertama yang telah memberikan dukungannya hingga penulis dapat menyelesaikan perancangan ini tepat pada waktunya.
2. Bapak Andrian Dektisa H., S.Sn., M.Si., selaku ketua tim penguji.
3. Bapak Drs. Heru Dwi Waluyanto, M.Pd., selaku tim penguji.
4. Bapak Hendro Aryanto, S.Sn., M.Si., selaku pembimbing pertama yang telah memberikan dukungannya hingga penulis dapat menyelesaikan perancangan ini tepat pada waktunya.
5. Orang tua dan saudara yang selalu mendukung baik moral maupun material sehingga berhasil dengan baik.
6. Teman-teman Desain Komunikasi Visual dan teman-teman lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan saran dan masukan sebagai sumber inspirasi.

Daftar Referensi

Ambrose, Gavin & Paul Harris. *Basics Design: Layout*. London: AVA Publishing, 2005.

Ambrose, Gavin & Paul Harris. *The Fundamental Of Creative Design*. Singapore: AVA Book Production PTE.Ltd., 2003.

Anonymous. *Teori Brewster. The Free Encyclopedia* . 18 Januari 2008. Wikipedia Foundation
<http://id.wikipedia.org/wiki/Teori_brewster>
"Book, Media" *Webster's New World Collage Dictionary*. 4thed. Ed Michael Agnes. USA: Micmillan.1999.

"Buku" *Wikipedia, The Free Encyclopedia*. 9 Januari 2008. Wikipedia Foundation. <<http://en.wikipedia.org/wiki/Buku>>.

"Belajarkhulas87.blogspot.com"/2012/03/belajar-mengetik-dengan-word-2007.html

"Fotografi" *Wikipedia, The Free Encyclopedia*. 9 Januari 2008 . Wikipedia Foundation
<<http://www.id.wikipedia.org/wiki/fotografi>>

Kodhyat, H & Ramaini. *Kamus Pariwisata dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Game dia, 1992.

"Lezat-dan-pedasnya-wisata-kuliner surabaya."30April2013.<<http://ureport.news.viva.co.id/>>

Mustapha, M.C.H. "Fotografi Dasar". *Fotografi Surya Citra* No.3.1 (Mei 1982): 98-108.

"Nikmati-pedasnya-mie-pecun-di-malam-hari." 30 Agustus 2013. <<http://Surabaya.Trubunews.com/>>

Oka A.Yoeti. "Pemasaran Pariwisata Terpadu." Bandung 1996.

Pendit, Nyoman S, *Ilmu Pariwisata Sebuah Penghantar Perdana*. Jakarta: PT Pradnya Paramita, 1994.

Robin Williams Jr. *American society (new york : A fredA knof)*. Hal 88-89

Riyanto, Bedjo. *Iklan Surat Kabar*. Yogyakarta: Tarawang, 2000.

Soekadijo, R. G. *Anatomi Pariwisata*. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum, 1996.

Sudianto, Merlin. Perancangan Buku Sebagai Media Promosi Daerah Sekotong di Kabupaten Lombok Barat Untuk Daerah Tujuan Wisata Bahari Internasional. TA No.00111060/DKV/2007 .Universitas Kristen Petra Surabaya, 2007.

Surabaya. Pemerintah Kota. *Wisata Surabaya*.2005. Website Resmi Pemerintah Kota Surabaya. 15 Maret 2011 <[http:// Surabaya.go.id/](http://Surabaya.go.id/)>

Soeprapto, FX Arie. *Dasar-Dasar Fotografi*. Bahan perkuliahan Matakuliah Foto grafi DKV UK. Petra, Surabaya.

Sanyoto , Sadjiman Ebdi. *Dasar-Dasar Tata Rupa dan Desain*, Yogyakarta 2005.

Wilco International. *A Compilation of The Popular Drawing Course Guides Nos 3 to 7 : Drawing Course*. India: Wilco International, 1995.

Yapola, Leonardo. Perancangan Buku Sebagai Media Promosi Wisata Khas Madura. (TA no.000211384/DKV/2009). Skripsi S1 Universitas Kristen Petra.