

# PERANCANGAN BUKU PANDUAN WISATA KULINER KHAS TARAKAN

**Claudia Florensia<sup>1</sup>, Elisabeth Christine Yuwono<sup>2</sup>, Bambang Mardiono<sup>3</sup>**

<sup>12</sup>Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain,  
Universitas Kristen Petra, Jalan Siwalankerto 121-131, Surabaya

<sup>3</sup>Program Studi Desain Produk Industri, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan,  
Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya  
Email: claudiaflorensiia@gmail.com

## Abstrak

Kota Tarakan, salah satu kota terbesar di Kalimantan Utara, yang memiliki kekayaan alam berupa minyak ini seringkali hanya dikenal sebagai kota transit. Sehingga membuat masyarakat Indonesia kurang mengenal potensi wisata kuliner yang dimiliki oleh kota Tarakan. Banyak masyarakat yang hanya mengenal kepiting soka, sementara pada kenyataannya kuliner khas Tarakan tidak terbatas hanya pada kepiting soka saja, masih banyak kuliner khas Tarakan yang tidak kalah menarik dari kepiting soka. Oleh karena itu, Perancangan Buku Panduan Wisata Kuliner Khas Tarakan ini dibuat dengan menjabarkan informasi mengenai kuliner-kuliner khas kota Tarakan beserta media pendukung lainnya yang dapat membantu para wisatawan dengan cara yang lebih menarik, sehingga para wisatawan tertarik untuk mencoba dan mengeksplorasi kuliner yang ada di kota Tarakan.

**Kata kunci** : Perancangan Buku, Wisata Kuliner, Tarakan, Kalimantan Utara.

## Abstract

**Title** : *Book Designing of Tarakan Culinary Tourism Guide*

*Tarakan City, one of the biggest cities of North Kalimantan, which is rich with oil and known as transit city. It makes Indonesians to know little of the culinary excursion potential that the Tarakan have. Many people only knows of soka crab, while there is the fact that Tarakan culinary isn't limited to soka crab; there's still a lot of other interesting culinary asode from soka crab. Which is the reason why this Book Designing of Tarakan Culinary Tourism Guide is made with information about Tarakan culiner with other supporting medias that could help to make tourists interested to try and explore the culinary of Tarakan.*

**Keywords** : *Book Design, Culinary Tour, Tarakan, North Kalimantan.*

## Pendahuluan

Indonesia adalah salah satu Negara yang terdiri dari berbagai macam kebudayaan, suku, adat istiadat, kesenian dan kerajinan tradisional, serta makanan tradisional. Makanan tradisional yang ada berkembang sesuai dengan budaya yang ada di dalam suatu daerah atau masyarakat Indonesia. Makanan tradisional mampu dijadikan sebagai suatu aset yang dapat digunakan untuk meningkatkan citra wisata pada suatu daerah, yang biasanya lebih dikenal dengan sebutan wisata kuliner. Salah satu daerah di Indonesia yang mempunyai makanan khas yang berbeda dari daerah lain adalah kota Tarakan (Arbain, para. 1).

Menurut Kertajaya (2014), Tarakan mempunyai beragam macam kuliner yang mampu menarik perhatian, baik untuk masyarakat kota Tarakan, maupun para wisatawan. Kuliner khas Tarakan ini juga lebih menawarkan makanan yang berasal dari kekayaan laut, dan berbahan rumput laut. Hal ini merupakan suatu keunikan tersendiri, karena tidak semua daerah mampu mengembangkan jenis makanan berbahan dasar rumput laut (Nur, 2014).

Kuliner khas yang dimiliki oleh kota Tarakan antara lain Kepiting Kenari, Sayur Santan Daun Singkong Tumbuk, Tumis Kapa, Sate Temburungan, Sambal Goreng Tuday, Ikan Asin Richa (Gami), Kepiting Soka, Gogos, Amplang, Ikan Tipis (Pepija),

Rumput Laut. Kuliner khas Tarakan dapat menjadi aset yang baik untuk diperkenalkan ke masyarakat luas, khususnya bagi para wisatawan, guna meningkatkan aset pendapatan daerah. Kuliner khas Tarakan juga dapat menjadi salah satu akses wisata bagi para wisatawan, dikarenakan dengan mencoba dan mencicipi kuliner khas Tarakan, mampu membuat para wisatawan mengeksplorasi lebih lagi wisata kuliner yang ditawarkan di kota Tarakan. Ditambah pada jaman sekarang ini wisata kuliner mulai banyak dilirik dan menarik perhatian banyak masyarakat kota yang ada di Indonesia.

Akan tetapi dari kelebihan yang ada, jika dilihat dari sudut pandang masyarakat kota Indonesia, masih belum banyak yang tahu tentang kuliner khas Tarakan. Salah satu penyebabnya adalah karena banyak bermunculan restoran dan *café* modern yang menawarkan *western food*. Kuliner khas Tarakanpun tidak terlalu banyak diekspose, sehingga tidak banyak orang yang mengenal kuliner khas Tarakan. Serta karena adanya ketidaksamaan pemahaman dari masyarakat kota Tarakan tentang kuliner khas Tarakan. Kondisi ini tentunya berdampak negatif bagi keeksistensian kuliner khas Tarakan, dan juga bagi wisatawan yang ingin menikmati kuliner khas Tarakan. Permasalahan lain yang berdampak negatif adalah kurangnya informasi yang membahas tentang wisata kuliner serta lokasi yang menjual kuliner khas Tarakan.

Oleh karena itu peneliti semakin terdorong untuk ikut ambil andil dalam melestarikan kuliner khas Tarakan, sebagai usaha untuk memperkenalkan dan mempopulerkan kuliner khas Tarakan. Agar masyarakat kota Tarakan memiliki pemahaman kuliner khas Tarakan yang sama, dan para wisatawan memiliki kesadaran tentang adanya kuliner khas Tarakan.

Permasalahan ini yang menjadi dasar dirancangnya buku panduan wisata kuliner khas Tarakan. Buku dipilih sebagai salah satu media komunikasi yang efektif, karena buku dapat diakses oleh berbagai kalangan masyarakat. Serta buku juga memiliki efisiensi yang lebih baik dibanding dengan *e-book*, karena buku tidak bergantung pada teknis media pendukung seperti jaringan (*signal*) dan baterai. Buku ini juga dipilih karena di Indonesia belum ada buku yang membahas dan mengangkat kuliner khas Tarakan.

Buku ini dirancang dan dikemas dengan menampilkan visual berupa foto kuliner (*food photography*) yang terdapat di kota Tarakan, lokasi yang menjual kuliner khas Tarakan, dan bagaimana cara untuk mendatangi lokasi yang menjual kuliner khas Tarakan.

Dengan adanya buku panduan wisata kuliner khas Tarakan ini diharapkan mampu memberikan informasi secara lengkap kepada masyarakat kota Tarakan dan para wisatawan mengenai kuliner khas Tarakan, sehingga para wisatawan tertarik untuk mengunjungi kota Tarakan dan mencicipi kuliner khas Tarakan. Dan juga lewat buku ini diharapkan mampu menjadi agenda kuliner bagi kota Tarakan.

## Rumusan Masalah

- Perancangan buku lebih difokuskan kepada wisata kuliner khas Tarakan.
- Perancangan buku yang berisikan lokasi yang menjual kuliner khas Tarakan, resep asli kuliner khas Tarakan dan sejarah kuliner khas Tarakan.
- Segmentasi Geografis: wisatawan lokal dan wisatawan mancanegara.
- Segmentasi Demografis: target *audience* tanpa memandang gender, baik pria maupun wanita berusia 20 - 50 tahun. Dengan strata ekonomi menengah keatas, berkeluarga maupun tidak berkeluarga. Senang dengan wisata kuliner.
- Segmentasi Psikografis: masyarakat yang senang mencoba hal baru, senang dengan wisata kuliner.
- Segmentasi Behaviouristis: buku panduan wisata kuliner ini bertujuan untuk menjadi referensi bagi masyarakat yang senang melakukan aktifitas kuliner di luar rumah, dan juga memberikan informasi mengenai lokasi yang menjual kuliner khas Tarakan.
- Makanan khas Tarakan yang akan dibahas: Kepiting Kenari, Sayur Santan Daun Singkong Tumbuk, Tumis Kapa, Sate Temburungan, Sambal Goreng Tunday, Ikan Asin Richa (Gami), Kepiting Soka, Gogos, Amplang, Ikan Tipis (Pepija), Aneka Makanan Berbahan Rumput Laut.

## Metode Perancangan

- Data primer:  
Data primer dilakukan dengan melakukan wawancara dengan dinas pariwisata kota Tarakan, duta wisata kota Tarakan, dan masyarakat kota Tarakan yang menjual kuliner khas Tarakan. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan informasi-informasi yang mendukung proses perancangan buku panduan wisata kuliner khas Tarakan.
- Data Sekunder  
Data sekunder diperoleh dengan bantuan media internet dan studi kepustakaan.

## Metode Analisis Data

- What :
  - Apa yang menarik dari kuliner khas Tarakan?
  - Apa saja jenis kuliner khas yang ditawarkan di kota Tarakan?

- Konsep perancangan media panduan wisata kuliner apa yang akan dibuat?
- b. Who :
- Siapa saja yang harus mencicipi kuliner khas Tarakan?
  - Siapa saja penikmat kuliner khas Tarakan?
- c. When :
- Kapan proses perancangan buku wisata kuliner khas Tarakan dilaksanakan?
- d. Where :
- Dimana lokasi kota Tarakan itu?
  - Dimana saja lokasi yang menjual kuliner khas Tarakan?
  - Dimana saja buku panduan wisata kuliner akan didistribusikan?
- e. Why :
- Mengapa kuliner khas Tarakan harus dipertahankan citranya?
- f. How :
- Bagaimana proses pembuatan buku wisata kuliner khas Tarakan?

## Pembahasan

Fotografi merupakan proses menggambarkan sesuatu dengan bantuan cahaya, jadi faktor cahaya merupakan unsur terpenting. Fotografi merupakan salah satu bentuk media untuk berkomunikasi. Foto yang baik memerlukan subjek dan ide yang jelas, sehingga komposisi elemen-elemen visual mampu terorganisasi dengan baik.

*Food photography* adalah proses menciptakan gambar dari makanan dan minuman. Termasuk diantaranya foto restoran, orang memasak, bahan makanan, dapur, makanan yang sudah jadi, bahan mentah, *still life*, baik di luar ataupun di dalam studio (Sebagaimana makanan dibuat, disiapkan, dikonsumsi dan dinikmati). (Armendariz, 2012, p.2)

### Komposisi *Food Photography*

Komposisi dalam *food photography* menurut Armendariz (2013) :

#### a. *Rule of Third*

Aturan *rule of third* adalah panduan untuk fotografi, lukisan, dan komposisi yang membuat objek utama dalam suatu foto berada 1/3 dari gambar.

#### b. *Center*

Merupakan komposisi dengan cara meletakkan makanan pada posisi tengah.

#### c. Ruang Positif dan Negatif

Secara sederhana, ruang negatif adalah area kosong disekitar subjek utama (makanan) guna untuk mengisolasi, menjadikan fokus, ataupun untuk menciptakan emosi dan drama terhadap subjek utama tersebut. Sedangkan ruang positif adalah subjek utama (makanan).

#### d. *Close Up*

Memfoto detail pada makanan dengan cara mendekatkan kamera dengan subjek utama.

### ***Angle Food Photography***

*Angle* dalam *food photography* menurut Armendariz (2013) :

#### a. *Overhead*

Memfoto makanan tepat dari atas makanan tersebut. Teknik ini adalah cara untuk menampilkan bentuk piring ataupun tatanan, dan juga makanan yang ada di dalamnya.

#### b. *Horizon or Level*

Komposisi ini melibatkan kesejajaran antar makanan, dan pada saat memfoto langsung kepada subjek utama. Cocok digunakan untuk memfoto makanan yang berlapis, makanan penutup, dan minuman.

#### c. Sudut $\frac{3}{4}$ (*Three-Quarters Angle*)

Sudut  $\frac{3}{4}$  membuat foto makanan pada sudut antara sudut datar dan di atas makanan.

### **Tinjauan Kota Tarakan Secara Umum**

Pulau Tarakan dalam buku-buku geografi tempo dulu dikenal sebagai pulau minyak, sebelum Perang Dunia ke-II produksinya mencapai 6 juta barrel minyak pertahun dengan kualitas *world purest oil*. Pada zaman penjajahan Belanda secara administratif kota Tarakan pada tahun 1935 kedudukannya setara dengan kota Samarinda, yaitu sama-sama tempat kedudukan Asisten Residen yang membawahi dua wilayah (*afdeling*), yaitu *afdeling Bulongan en Tidoeng Laden* dan *afdeling Berau*. yang wilayahnya meliputi wilayah “kaltara” (Kalimantan Timur Bagian Utara).

Selama perang pasifik (1942-1945), posisi pulau Tarakan sangat strategis sehingga menjadi ajang perang yang dahsyat antara pihak Jepang dan sekutu. Peristiwa tersebut bahkan menurut beberapa kalangan tak kalah dahsyat dengan perang *Pearl Harbor* Hawaii. Sehingga dikatakan Tarakan adalah *Pearl Harbor* Indonesia.

Kota Tarakan baru dikenal kembali ketika muncul kasus pemulangan TKI secara besar-besaran oleh Malaysia pada tahun 2003-2004. Kemudian dikenal lagi pada tahun 2005 setelah muncul kasus perebutan blok migas di wilayah laut Sulawesi yang dikenal sebagai kasus Ambalat. (Tarakan, 2011, p.1)

### **Kondisi Kota Tarakan**

Tarakan adalah kota terbesar di Kalimantan Utara. Luas daratan 250,08 km<sup>2</sup> dan wilayah laut 406,53 km<sup>2</sup> atau seluruhnya 657,33 km<sup>2</sup>. Populasi sekitar 230,559 jiwa (2014), terdiri dari berbagai etnis nusantara dan suku asli adalah suku Tidung.

### **Potensi Wisata Kota Tarakan**

Menurut *Pamflet Welcome to Tarakan* beberapa wisata yang ditawarkan di kota Tarakan adalah sebagai berikut :

a. Wisata Belanja

Tarakan terdapat sejumlah pusat perbelanjaan yang menyediakan berbagai produk kebutuhan masyarakat seperti *Grand Tarakan Mall (GTM)*, *Ramayana Dept. Store* dan *Robinson Dept. Store* di Gusher Plaza, *Smart*, Pusat Oleh-Oleh Pasar Lingkas, dan lain-lain.

b. Wisata Alam

- Pantai Amal

Menjadi salah satu tempat favorit wisata masyarakat. Terletak di wilayah Timur Tarakan yang berhadapan dengan pulau Bunyu dan Laut Sulawesi. Pantai Amal terbagi menjadi 2, yaitu Pantai Amal Lama dan Pantai Amal Baru. Pantai amal juga terkenal dengan kuliner kapah dan telah menjadi tempat favorit untuk dikunjungi warga pada saat hari libur dan akhir pekan.

- Kawasan Konservasi Mangrove dan Bekantan (KKMB)

KKMB dipusat kota hanya berjarak beberapa meter dari pusat perbelanjaan Gusher Plaza. Suasana sejuk, teduh, dan didalamnya terdapat bekantan (*Nasalis lavartus / Promboscis monkey*) menjadi ikon paling menarik bagi pengunjung. KKMB sudah terkenal tidak hanya di nusantara tetapi bagi masyarakat mancanegara.

- Agro Wisata Karungan

Merupakan air terjun yang terletak dikawasan timur Tarakan atau terletak di Kelurahan Mamburungan timur. Dapat ditempuh  $\pm$  20 menit dari pusat kota.

- Embung Persemaian

Disamping sebagai sumber air baku, secara bertahap juga sedang dikembangkan obyek wisata yang menarik bagi masyarakat. Terdapat lintasan *jogging track* / bersepeda pada areal seluas  $\pm$ 16H.

- Hutan Kota Sawah Lunto

Merupakan tempat rekreasi dan *jogging track* bagi warga kota.

c. Wisata Kuliner

Sebagai kota yang dikelilingi oleh laut, kota Tarakan mempunyai makanan khas berupa makanan hasil laut (*seafood*). Kuliner yang ditawarkan diantaranya : Kepiting Bakau, Sayur Santan Daun Singkong Tumbuk, Tumis Kapah, Sate Temburungun, Sambal Goreng Taday, Kepiting Soka, Amplang, Ikan Tipis (Pepija), Aneka Makanan Berbahan Rumput Laut. Beberapa restoran dan rumah makan yang menyajikan kuliner *seafood* seperti RM. Turi, RM. Bagi Alam, RM. B21, RM. Bagi Klasik, dan lain-lain. Serta yang sudah terkenal adalah kuliner kepiting saus dan kepiting soka.

### Jumlah Kunjungan Wisatawan

Berdasarkan data rekapitulasi kunjungan warga negara asing dan domestik tahun 201-2015, kunjungan wisatawan mengalami peningkatan setiap tahunnya. Namun pada tahun 2015 mengalami penurunan sebanyak 11.413 jiwa. Data tersebut diperoleh dari hotel-hotel yang terdapat di kota Tarakan.

**Tabel 1 Rekapitulasi kunjungan warga ke kota Tarakan**

	Tahun	Jumlah Wisatawan Asing dan Domestik
1	2011	142,660
2	2012	191,602
3	2013	194,695
4	2014	207,585
5	2015	196,172

Sumber: Disbudparpora kota Tarakan

### Tinjauan Gaya Desain

Gaya desain sangat perlu dipahami oleh seorang desainer. Dimana desainer menggunakan gaya desain untuk mengkomunikasikan pesan, menempatkan sebuah produk atau ide di benak *audience*, memberikan kesan yang baik, serta untuk memberitahu dan mempublikasikan suatu informasi dengan cara yang efektif. Dalam proses ini, gaya (*style*) juga menjadi sebuah cara untuk menginformasikan pesan yang dimaksud bagi *audience*.

Sejak era Victoria hingga sekarang, gaya desain telah mengalami perkembangan yang beraneka ragam. Gaya desain berfungsi dalam bermacam kebutuhan di sektor ekonomi dan budaya.

Beberapa gaya desain (dalam dekave5, 2006) yang ada, antara lain :

- *Art and Craft Movement*

*Art and Craft Movement* merupakan gerakan yang berusaha menghidupkan kembali ketrampilan tangan manusia dalam seni dan kriya sebagai penolakan industri yang menggunakan mesin.

- *New Typography*

Tokohnya adalah Lazlo Moholy-Nagy yang membuat eksplorasi tipografi pada karyanya, sebab tipografi adalah alat komunikasi yang kuat dari bentuknya. Untuk itu *clarity*, dan *legibility* sangat penting.

Tokoh yang lain adalah Jan Tschichold yang terkenal dengan buku tentang dasar-dasar desain tipografi. Beberapa pemikiran yang diaplikasikan pada karyanya adalah: susunan huruf asimetris, variasi ukuran dan ketebalan

pada stroke, dengan susunan desain vertikal/horizontal.

- *International Style*  
Gaya ini seringkali memanfaatkan teknik fotomontage yang dikembangkan El Lissitzky, sehingga berkesan nyata, menggunakan huruf *sans serif*, dan *italic* sehingga berkesan modern sesuai standar khas *international style*.
- *New Simplicity (Neo-Modern)*  
Merupakan gaya yang berlawanan dengan gaya dekonstruksi. Gaya dari new simplicity memiliki ciri yaitu meminimalisasi layer bidang teks dan gambar pada desain sehingga visualisasi tampak polos dan sederhana. Memakai warna pastel, sederhana bentuk, miskin ornamen tapi sangat memikat. Bentuk sederhana dipakai untuk memudahkan produksi pencetakan dan kecepatan navigasi pada internet.

### Pengertian Tipografi

Pengertian tipografi menurut Brewer (1971) memiliki pengertian sangat luas yang mencakup penyusunan dan bentuk halaman, atau setiap barang cetak. Tipografi juga diartikan sebagai pemilihan, penataan dan berbagai hal yang berhubungan dengan pengaturan baris-baris serta susunan huruf (*typeset*). Tidak termasuk didalamnya bentuk ilustrasi dan unsur-unsur lain yang bukan susunan huruf pada halaman cetak. (dalam Wibowo)

### Analisis Data

Pemilihan tempat dan jenis kuliner ini berdasarkan hasil wawancara yang diperoleh dari Disbudparpora kota Tarakan. Jenis kuliner yang dijumpai di kota Tarakan hanya terdapat di kota ini, dan terdapat beberapa makanan langka akibat kurangnya kesadaran masyarakat atas kuliner khas yang dimiliki. Serta terdapat kuliner yang terbilang baru dan mulai dikembangkan di kota Tarakan. Beberapa kuliner khas Tarakan, antara lain:

- **Kepiting Kenari**  
Merupakan salah satu kuliner khas Tarakan, yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat luas. Kepiting kenari dapat dinikmati dan dijumpai di salah satu gerai yang berada di Tarakan, yaitu di Rumah Makan Kepiting Saos Kenari, Jalan Mulawarman No.7.  
Restoran ini telah berdiri sejak tahun 1970, yang mana pada awalnya merupakan usaha keluarga, yang akhirnya berkembang hingga ke Samarinda dan di luar Kalimantan (Jakarta dan Surabaya).  
Pilihan rasa yang disediakan di restoran ini antara lain rasa asam manis, lada hitam, atau goreng kering yang merupakan salah satu rasa paling favorit di rumah makan ini. Untuk menyantap seporsi kepiting telur atau super porsi besar (4 ekor) dibanderol dengan harga 290 ribu

rupiah, porsi sedang (3 ekor) 220 ribu rupiah dan porsi kecil (2 ekor) 145 ribu rupiah.

- **Sayur Santan Daun Singkong**  
Sayur santan daun singkong merupakan salah satu makanan asli masyarakat Tarakan. Dapat ditemui di salah satu pasar yang ada di Tarakan, yaitu pasar Tenguyun, Jalan Kusuma Bangsa Tarakan. Keberadaan dari sayur santan ini sudah agak langka, karena kurangnya kesadaran masyarakat Tarakan untuk mengembangkan makanan ini.  
Untuk harga dibanderol dari harga 5 ribu rupiah untuk satu plastiknya.
- **Kapah**  
Kapah merupakan salah satu makanan laut khas kota Tarakan. Kuliner berjenis kerang ini dapat ditemukan di pesisir pantai Amal. Kapah disajikan dengan cara direbus, yang menjadi ciri khas adalah sambalnya.  
Jika mengunjungi pantai Amal, akan banyak ditemui rumah makan yang menyediakan kapah, baik yang mentah untuk di bawa pulang dan yang telah matang yang dapat langsung dinikmati sambil mengagumi indahnya panorama pantai Amal.  
Macam-macam bumbu digunakan untuk menumis kapah, di antaranya bawang putih, bawang merah, cabai, jahe. Untuk kapah yang direbus, cukup direbus hingga matang dengan menambah sedikit garam. Menikmati kapah kurang lengkap rasanya bila tanpa sambal. Jenis sambal yang disajikan bersama kapah biasanya ada dua macam, yaitu sambal lombok nipis dan sambal teri terasi.  
Untuk harga dari kapah ini sendiri dibanderol dengan harga kira-kira 40 ribu rupiah per kilonya.
- **Temburungun**  
Merupakan salah satu kuliner yang terbilang baru khas kota Tarakan, dimana temburungun ini dapat menggantikan nasi. Temburungun merupakan sejenis keong yang memiliki cangkang yang keras. Hal inilah yang membuat masyarakat kurang tertarik untuk mengembangkan kuliner temburungun. Temburungun dapat dijumpai setiap satu tahun sekali, yaitu pada saat Pesta Rakyat Iraw Tengkeyu.  
Cara mengolah temburungun bermacam-macam, ada yang dibuat botok, sambal goreng, bahkan ada yang mengolahnya dengan menjadikannya sate.
- **Tuday**  
Tuday merupakan salah satu kuliner yang biasanya disajikan ketika pesta pernikahan, digunakan sebagai tambahan menu untuk menambah nafsu makan. Tuday merupakan sejenis kerang yang dapat diolah dengan bermacam-macam cara, seperti dibuat sambal goreng, ditumis, dan disate. Kebanyakan

masyarakat Tarakan membeli tuesday di pasar-pasar yang ada di Tarakan, kemudian dimasak sendiri di rumah. Namun, bagi wisatawan yang ingin menikmati tuesday dapat membelinya di pasar tumpah. Tuesday sendiri dijual dengan harga mulai dari 10 ribu rupiah per mika.

- **Kepiting Soka**  
Kuliner kepiting soka merupakan salah satu oleh-oleh khas Tarakan yang dikembangkan oleh Kaltara Fried Crab. Kepiting soka memiliki cangkang yang lunak sehingga dapat dinikmati semua bagian tubuhnya. Kepiting soka yang ditawarkan di tempat ini hanya dapat bertahan selama 24 jam, karena tidak menggunakan pengawet.  
Menu yang ditawarkan selain kepiting soka goreng, ada sup kepiting, dan nasi goreng kepiting. Untuk harga dari kepiting soka dibanderol dengan harga kira-kira 85 ribu rupiah per kotaknya. Satu kotak berisi 3 ekor kepiting yang masing-masing di potong menjadi dua, ditaburi wijen dan ditambah saus.
- **Amplang**  
Amplang merupakan salah satu oleh-oleh khas Tarakan yang dihasilkan oleh salah satu usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang ada di kota Tarakan. Usaha amplang ini sudah dilakukan semenjak tahun 2010, dimana pada awalnya amplang tersebut hanya dijadikan konsumsi dari keluarga Ibu Dewi. Resep dari amplang ini merupakan resep turun temurun. Seiring dengan perkembangan waktu, akhirnya Ibu Dewi menawarkan produknya ke sekolah-sekolah dengan kemasan yang murah dan harga mulai dari 1 ribu rupiah. Sekarang amplang dapat dijumpai di pasar-pasar yang ada di kota Tarakan, dengan harga 12 ribu rupiah per kemasan.
- **Ikan Tipis (Pepija)**  
Ikan pepija merupakan oleh-oleh khas Tarakan yang dihasilkan oleh UMKM yang ada di kota Tarakan. Usaha ikan pepija ini mulai ditekuni oleh Ibu Suhartini sejak tahun 2009. Pada awalnya ikan pepija ini dibuang-buang oleh masyarakat Tarakan, karena ikan ini gatal. Namun, akhirnya oleh Ibu Surhartini dicobalah untuk mengolah ikan ini dengan cara memotong, mencuci bersih kemudian dijemur. Setelah mengetahui proses pengelolaannya akhirnya dibuat menjadi dendeng dengan rasa manis, pedas, original, merica.  
Para wisatawan yang ingin menikmati ikan pepija dapat membeli di pasar Beringin yang ada di kota Tarakan. Untuk harga dari ikan pepija ini dibanderol kira-kira 25 ribu per plastiknya.
- **Aneka Makanan Berbahan Rumput Laut.**  
Rumput laut merupakan oleh-oleh khas Tarakan, yang dikelola oleh UMKM yang ada di kota Tarakan. Ibu Euis merupakan orang pertama yang memelopori usaha jenis rumput laut ini.

Dimulai sejak tahun 2011, Ibu Euis telah menciptakan kurang lebih 20 produk yang berbahan rumput laut, seperti misalnya dodol, *nugget*, *brownies*, es krim, selai, kecap, saos, pilus, putrek, pangsit, manisan, dan lain-lain. Oleh-oleh rumput laut ini dapat ditemukan di pasar Lingkas, Tarakan. Untuk harganya cukup beragam dari 10 ribu rupiah.

### Kesimpulan Analisis Data

Buku merupakan salah satu media komunikasi yang cukup efektif dalam menyampaikan informasi baik visual maupun verbal. Dimana dalam penggunaannya buku tidak memerlukan *gadget*, baterai dan signal, yang seringkali sangat menghambat dalam mencari informasi penting. Data visual yang digunakan menggunakan teknik *food photography*. Sedangkan data verbal diperoleh dari Disbudparpora kota Tarakan, pemilik UMKM, dan pemilik restoran ataupun rumah makan. Setelah itu data-data yang telah diperoleh diolah dan diproses untuk ditampilkan dalam buku panduan wisata kuliner.

Pada perancangan buku kuliner ini format buku yang digunakan berupa buku saku, sehingga memudahkan para wisatawan dalam mencari informasi sekitar kuliner yang ditawarkan di kota Tarakan, beserta dengan akses transportasinya. *Layout* dan *grid* juga perlu diperhatikan, agar terjadi kesinambungan dalam pembuatan buku kuliner khas Tarakan.

Oleh karena belum terdapat buku yang membahas tentang kuliner khas Tarakan, diharapkan lewat buku ini mampu memberikan informasi secara lengkap kepada masyarakat kota Tarakan dan para wisatawan mengenai kuliner khas Tarakan, sehingga para wisatawan tertarik untuk mengunjungi kota Tarakan dan mencicipi kuliner khas Tarakan. Dan juga lewat buku ini diharapkan mampu menjadi agenda kuliner bagi kota Tarakan.

### Tujuan Kreatif

Tujuan dirancangnya buku panduan wisata kuliner khas Tarakan ini adalah untuk memperkenalkan kuliner yang ada di kota Tarakan kepada masyarakat luas, karena kuliner khas Tarakan tidak hanya sebatas pada kepiting saja. Dan juga lewat buku panduan wisata kuliner ini diharapkan mampu membantu pemilik restoran dalam mengembangkan kuliner yang ada di kota Tarakan, dan bagi target *audience* agar dipermudah dalam mencari dan mengeksplorasi kuliner yang ditawarkan di kota Tarakan.

### Strategi Kreatif

Strategi kreatif yang digunakan adalah dengan menggunakan media buku, karena buku dapat

menyajikan informasi secara detail. Buku ini dirancang dan dikemas dengan menampilkan elemen visual berupa foto kuliner (*food photography*) yang terdapat di kota Tarakan, elemen verbal (tulisan), lokasi yang menjual kuliner khas Tarakan, dan bagaimana cara untuk mendatangi lokasi yang menjual kuliner khas Tarakan, sehingga informasi yang disampaikan tidak membuat jenuh target *audience* yang membaca buku panduan wisata kuliner khas Tarakan ini. Selain itu buku juga lebih praktis dan efisien penggunaannya, karena tidak memerlukan baterai, signal dan *gadget*.

### Target Audience

- a. Segmentasi Geografis:  
Ditinjau dari segmentasi geografis, yang menjadi target *audience* adalah wisatawan lokal dan wisatawan mancanegara.
- b. Segmentasi Demografis:  
Ditinjau dari segmentasi demografis, yang menjadi target *audience* adalah tanpa memandang gender, baik pria maupun wanita berusia 20 - 50 tahun. Dimana pada usia itu banyak orang-orang yang sudah berpenghasilan, dan senang untuk melakukan *travelling*. Dengan strata ekonomi menengah keatas, berkeluarga maupun tidak berkeluarga.
- c. Segmentasi Psikografis:  
Ditinjau dari segmentasi psikografis, yang menjadi target *audience* adalah masyarakat yang senang mencoba hal baru, termasuk diantaranya orang-orang yang gemar untuk mencicipi kuliner suatu daerah.
- d. Segmentasi Behaviouristis:  
Ditinjau dari segmentasi behavioristis, buku panduan wisata kuliner ini bertujuan untuk menjadi refrensi bagi masyarakat yang senang melakukan aktifitas kuliner di luar rumah, dan juga memberikan informasi mengenai lokasi yang menjual kuliner khas Tarakan.

### Format dan Ukuran Buku

Bentuk fisik dari buku panduan wisata kuliner khas Tarakan ini adalah portrait, berukuran 15x18 cm. Format buku berupa buku saku, sehingga akan memudahkan wisatawan untuk membawa buku panduan ini. Jumlah halaman dari buku ini sebanyak 64 halaman.

### Isi dan Tema Buku

Isi dari buku panduan kuliner khas Tarakan adalah seputar kuliner tradisional yang ada di kota Tarakan, beserta dengan lokasi yang menjual kuliner khas Tarakan, peta lokasi, sejarah singkat, resep makanan, perkiraan harga dan transportasi yang dapat diakses untuk mendatangi lokasi yang menjual kuliner khas Tarakan. Di dalam buku tersebut akan dikelompokkan jenis makanan menjadi 2, yaitu makanan berat dan oleh-oleh yang bertujuan untuk memudahkan para wisatawan dan masyarakat kota Tarakan.

Tema dari buku ini adalah wisata kuliner tradisional khas Tarakan. Makanan tradisional tersebut nantinya akan ditata dan dipadukan dengan kesan modern, sehingga dapat diterima dengan baik oleh masyarakat di jaman sekarang ini.

### Gaya Desain

Gaya desain yang digunakan dalam buku panduan wisata kuliner adalah *new simplicity*, dengan visual sederhana, dan sedikit ornamen. Dengan gaya desain ini diharapkan dapat memberi informasi secara lebih detail, dan maksimal.

### Teknik Visualisasi (Fotografi)

- a. Konsep Penyajian  
Konsep penyajian kuliner disajikan dengan mencampurkan unsur tradisional dengan cara yang modern.
- b. Properti  
Properti yang digunakan adalah benda-benda yang memiliki nilai tradisional, seperti talenan, mangkuk kayu, bambu. Dengan juga menggunakan bumbu-bumbu dapur seperti bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, cabai, dan lain-lain.
- c. Teknik Pemotretan  
Teknik pemotretan dilakukan dengan menerapkan teori-teori mengenai *food photography*. Pemotretan dilakukan dengan menggunakan kamera DSLR (Canon EOS 550D) dan kamera handphone (iphone 6s). Lensa yang digunakan Canon 50mm F1.8 dan Tamron 17-50mm F2.8. *Angle* foto yang digunakan adalah *overhead* dan *three-quarters*. Komposisi foto yang digunakan adalah *rule of third*. *Lighting* yang digunakan adalah *artificial light*.
- d. Teknik *Editing*  
Proses *editing* yang dilakukan adalah mengkoreksi warna, kontras, dan detail foto. Dan juga melakukan sedikit *retouch* untuk menghilangkan dan menambahkan apa saja yang diperlukan dalam tampilan foto yang dihasilkan. Proses *editing* dilakukan dengan bantuan Adobe Photoshop CS5, dan juga Adobe Lightroom CS5.

### Teknik Cetak

Teknik cetak yang digunakan dalam pembuatan buku kuliner khas Tarakan ini adalah dengan teknik cetak *offset*.

### Teknik Ilustrasi

Teknik ilustrasi yang dipakai dalam buku kuliner khas Tarakan adalah dengan membuat peta lokasi, dan *miscellaneous icon*. Teknik ilustrasi berupa vektor, yang dibuat dengan bantuan Adobe Illustrator CS5.

### Program Kreatif

### Judul Buku

Judul dari buku panduan wisata kuliner khas Tarakan ini adalah “*Foodie Tasting Trip - Tarakan Traditional Food Experiences*”. Judul ini dipilih karena dalam buku ini nantinya akan menjelaskan tentang sebuah perjalanan mencicipi dan mengeksplorasi kuliner yang ada di kota Tarakan.

### Daftar Isi

1. Cover depan
2. Cover dalam
3. Ucapan terima kasih
4. List barang yang perlu dibawa
5. Daftar Isi
6. Sejarah kota Tarakan
7. Isi buku
  - Tудay
  - Kapah
  - Kepiting soka
  - Kepiting kenari
  - Sayur santan daun singkong
  - Temburungun
  - Aneka makanan berbahan rumput laut
  - Amplang
  - Ikan Pepija
8. Tentang Penulis
9. Cover belakang

### Layout

*Layout* sangat berperan penting dalam penyusunan buku panduan wisata kuliner khas Tarakan. Pada perancangan buku panduan wisata kuliner khas Tarakan ini akan menggunakan layout yang sederhana (*simple*) dan *grid layout*. Jenis *layout* ini digunakan agar dalam penataan foto dan tulisan mengikuti *grid* sehingga terlihat rapi.

### Tipografi

Tipografi yang digunakan pada buku panduan wisata kuliner ini adalah jenis font yang mudah dibaca, dan berkesan formal. Menggunakan 3 jenis tipografi yaitu *script*, *sans serif* dan *serif*. Font yang akan digunakan antara lain:

- a. Untuk judul utama:  
Menggunakan font *Bromello*

*foodietastingtrip*

**Gambar 1 Font Bromello**

Sumber: (<http://www.dafont.com/bromello.font>)

ABCDEFGHIJKLMN  
OPQRSTUVWXYZ  
abcdefghijklmn  
opqrstuvwxyz  
0123456789  
@

**Gambar 2 Font Bromello**

Sumber:

(<http://www.cufonfonts.com/en/font/13894/bromello>)

- b. Untuk sub judul:  
Menggunakan font *Bireun*

ABCDEFGHIJKLM  
NOPQRSTUVWXYZ  
abcdefghijklm  
nopqrstuvwxyz  
0123456789!?!#

**Gambar 3 Font Bireun**

Sumber: (<http://www.fontriver.com/font/bireun/>)

- c. Untuk penulisan narasi disetiap bab:  
Menggunakan font *Myriad Pro*

Nama Restoran : Rumah Makan Kepitng Saos  
Kenari  
Menu Andalan : Kepiting  
Jam Operasional : 10.00 - 23.00 WITA

ABCDEFGHIJKLM  
NOPQRSTUVWXYZ  
abcdefghijklm  
nopqrstuvwxyz  
1234567890

**Gambar 4 Font Myriad Pro**

Sumber:

(<https://sutiiven1.wordpress.com/2011/11/22/myriad-pro/screen-shot-2011-11-22-at-10-34-15/>)

- d. Untuk penulisan judul disetiap bab:  
Menggunakan font *Fine Serif*

AABCCDDDEEFFGGHHII  
 JJKKLLMMNNOOPPQQRR  
 SSTTUUVVWwXxYYZZ  
 1234567890

**Gambar 5 Font Fine Serif**

Sumber:

([http://www.fonts101.com/fonts/view/Serif/56044/Fine\\_Serif](http://www.fonts101.com/fonts/view/Serif/56044/Fine_Serif))

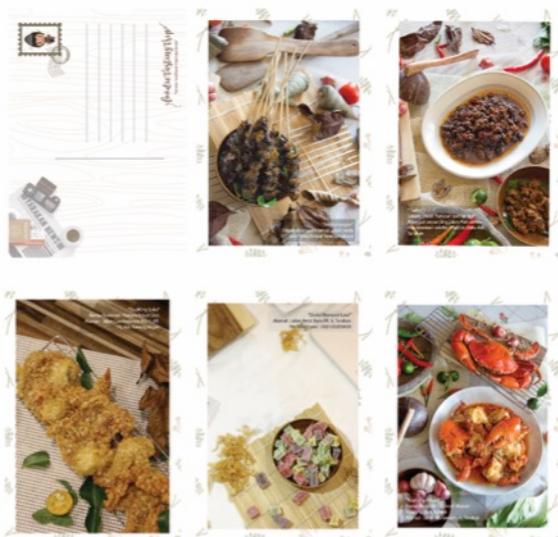
### **Finishing**

Buku akan dikemas dengan menggunakan bentuk jilid berupa *softcover*, dan dicetak diatas kertas *art paper*. Dicitak *full colour*, dengan menampilkan kuliner-kuliner yang ada di kota Tarakan, beserta dengan info-info yang diperlukan. Untuk kemasan menggunakan *box* yang berbahan kinstrik, berukuran 15.5x18.5 cm.

### **Desain Akhir Buku Panduan**



**Gambar 6 Buku panduan wisata kuliner**



**Gambar 7 Desain Akhir Postcard**



**Gambar 8 Desain Akhir Pembatas Buku**



**Gambar 9 Desain Akhir Memo**



**BOLPOIN**

**Gambar 10 Desain Akhir Bolpoint**



**Gambar 11 Desain Akhir Kemasan**



Gambar 12 Desain Akhir Maskot



Gambar 15 Desain Akhir Poster Pameran



Gambar 13 Desain Akhir Gantungan Kunci



Gambar 16 Desain Akhir Poster Konsep



Gambar 14 Desain Akhir Poster *Launching* Buku

### Kesimpulan

Kota Tarakan, salah satu kota terbesar di Kalimantan Utara, yang memiliki kekayaan alam berupa minyak ini seringkali hanya dikenal sebagai kota transit. Sehingga membuat masyarakat Indonesia kurang mengenal potensi wisata kuliner yang dimiliki oleh kota Tarakan. Banyak masyarakat yang hanya mengenal kepiting soka, sementara pada kenyataannya kuliner khas Tarakan tidak terbatas hanya pada kepiting soka saja, masih banyak kuliner khas Tarakan yang tidak kalah menarik dari kepiting soka.

Perancangan ini dibuat dengan tujuan untuk membantu para wisatawan untuk mencari kuliner khas kota Tarakan. Lewat buku ini juga diharapkan dapat membuka wawasan pemilik restoran yang ada di kota Tarakan, karena seperti data hasil wawancara dan observasi lapangan belum banyak yang tahu tentang

kuliner khas Tarakan. Tentunya hal ini tidak baik, karena semakin kuliner khas Tarakan ini bercampur ataupun tergantikan dengan kuliner daerah lain, serta tidak dijaga kelestarian dan keasliannya nantinya akan punah.

Buku *Foodie Tasting Trip* ini hadir dengan konsep layout yang sederhana, dengan informasi seputar kuliner khas Tarakan, foto kuliner, dan peta lokasi. Buku ini juga dihadirkan dengan berbagai media pendukung yang diharapkan dapat ikut membantu mempromosikan keberadaan kuliner kota Tarakan.

## Saran

Bagi pecinta kuliner agar mau mencoba dan mengeksplorasi kuliner yang ada di kota Tarakan, dan mengeksposnya ke berbagai jaringan media sosial. Serta agar pecinta kuliner lebih mencintai kuliner nusantara, agar kuliner yang ada tetap terjaga kelestariannya dan tidak punah.

Bagi pemilik restoran yang ada di kota Tarakan agar lebih mengembangkan kuliner khas kota Tarakan dengan melakukan promosi, serta menjaga cita rasa kuliner yang ada. Sehingga kuliner yang ada di kota Tarakan dapat lebih dikenal, dan tidak tergantikan dengan kuliner dari daerah lain.

## Daftar Pustaka

- Arbain, M. Asnawi. (2015). *Makanan Khas Tarakan yang Wajib Anda Nikmati Saat Berwisata Kuliner*. Retrieved September 8, 2015, from <<http://www.pagunpost.com/2015/03/makanan-khas-tarakan-yang-wajib-anda.html>>
- Armendariz, Matt. (2013). *Food Photography for Blogger*. United Kingdom: Focal Press.
- Dekave5. (2006, September 17). *Sejarah gaya desain*. Retrieved February 9, 2016, from <<http://belajardekavelima-materi.blogspot.co.id/2006/09/sejarah-gaya-desain.html>>
- Tarakan, Diskominfo. (2011). *Profil kota Tarakan*. Retrieved February 9, 2016, from <<http://diskominfo.tarakankota.go.id/data/Buku-Profil-Kota-Tarakan-2011.pdf>>
- Nur. (2014, November 14). *Potensi Kuliner Tarakan Unik dan Menarik*. Retrieved February 9, 2016, from <<http://www.merahbirunews.com/potensi-kuliner-tarakan-unik-dan-menarik-3858.html>>
- Rana, Empat. (2011). *Food Photography Made Easy*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo
- Wibowo, Adhi. *Pengertian Tipografi dan penyusunannya*. Retrieved February 6, 2016, from <<http://www.ceritadesain.com/2014/12/PENGE-RTIAN-TIPOGRAFI-DAN-TEHNIK-PENYUSUNANNYA.html>>