

# Perancangan Buku Panduan Wisata Kuliner Kota Surakarta

**Ferry Harjanto**

Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain,  
Universitas Kristen Petra, Siwalankerto 121-131, Surabaya  
Email: baxo.bunder@gmail.com

## Abstrak

Kota Surakarta merupakan kota yang kaya akan tempat wisata khususnya wisata kuliner. Kurangnya wawasan dan pengetahuan wisatawan mengenai kuliner kota Surakarta mendorong dibuatnya buku panduan wisata kuliner kota Surakarta ini. Buku ini dibuat dengan tujuan untuk memberikan informasi dan membantu wisatawan yang datang ke kota Surakarta untuk mencari dan menemukan kuliner khas kota Surakarta dengan lebih mudah. Selain itu, dengan buku ini juga diharapkan mampu memperkenalkan kuliner khas kota Surakarta ke daerah luar kota Surakarta.

**Kata Kunci** : Buku, Wisata, Kuliner, dan Surakarta

## Abstract

**Title:** *Culinary Travel Guide Books Designing Surakarta*

*Surakarta is a city that many rich in tourist destination, especially culinary tourism. Lack of insight and knowledge about culinary Surakarta travelers pushed for culinary travel guidebook Surakarta's. This book was made with the aim to provide information and assist tourists who come to the city of Surakarta to search for and find unique culinary Surakarta more easily. In addition, the book is also expected to introduce a unique culinary Surakarta to the outside area.*

**Keywords:** *Book, Travel, Culinary, and Surakarta*

## Pendahuluan

Kota Surakarta atau yang biasa disebut kota Solo memiliki berbagai macam kekayaan, mulai dari budaya, sejarah, adat, wisata alam, hingga wisata kuliner. Hal tersebut patut sebagai sarana untuk menarik wisatawan untuk berkunjung ke kota Surakarta. Dengan keindahan tata kotanya, Kota Surakarta mendapatkan beberapa penghargaan, diantaranya "*Indonesian Best Destination*" pada tahun 2009 dan "*Indonesian MICE*" dalam acara pengembangan MICE di kota Surakarta pada tahun 2009.

Kota Surakarta cukup terkenal dengan wisata kuliner yang beragam, dimana diantaranya terdapat gudeg Solo, nasi liwet, tegkleng, trancam, pecel ndeso, intip Solo, selat Solo, es gempol pleret, lotek, dsb. Dengan adanya sebuah lokasi di kota Surakarta yang biasa disebut masyarakat kota dengan sebutan "*Galabo*" (Gladag Langen Bogan) membuat wisatawan untuk lebih mudah mencicipi makanan

khas kuliner kota Surakarta tersebut. Dengan adanya galabo cukup membantu wisatawan untuk dapat menemukan dan mencicipi langsung makanan khas dari kota Surakarta tersebut. Tetapi sayangnya banyak penjual / pedagang galabo yang menjual makanan tersebut dengan harga yang berlipat-lipat kali dengan harga aslinya sehingga membuat galabo sekarang sepi pengunjung. Para wisatawan / pembeli menjadi ingin mengunjungi tempat asli / pedagang asli yang menjual makanan khas kota Surakarta tersebut dengan harga yang sesuai dan dengan rasa serta suasana yang aslinya. Maka dari itulah penting jika pemerintah kota untuk mengenalkan objek wisata kuliner Surakarta sebagai objek wisata yang wajib untuk dikunjungi bagi wisatawan yang memirip ke kota batik ini.

Tiap tahunnya angka wisatawan yang memilih kota Surakarta sebagai tujuan berlibur mereka selalu meningkat drastis, baik wisatawan domestik maupun wisata asing. Terutama pada bulan-bulan liburan sekolah seperti pada bulan Januari, Juni dan Desember. Tetapi sayangnya banyak wisatawan yang tidak mengetahui dan kurangnya informasi mengenai

makanan khas kota Surakarta dan lokasinya. Menurut survey dan pengamatan buku merupakan salah satu media yang cukup banyak diminati oleh masyarakat untuk memberitahukan informasi, petunjuk lokasi dan pengetahuan mengenai kuliner kota Surakarta. Petunjuk / informasi yang dibutuhkan antara lain berhubungan dengan jenis makanan tersebut, bentuk visual, info lokasi, dsb. Maka dari itu perlunya dibuat buku panduan wisata kuliner kota Surakarta.

Buku panduan wisata sangat dibutuhkan, karena, belum ada buku di toko buku yang memberikan informasi secara lengkap khususnya yang membahas mengenai wisata kuliner di kota Surakarta, selain itu, pemerintah kota Surakarta sendiri hingga saat ini belum pernah mengeluarkan buku khususnya yang berisikan makanan khas kota Surakarta. Sedangkan pada media internet sendiri banyak dikemukakan makanan apa saja yang merupakan khas dari kota Surakarta tetapi tidak dibahas mengenai lokasi / alamat tempat penjual makanan khas kota Surakarta yang enak dan asli dari kota Surakarta. Karya tugas akhir terdahulu juga ada yang membahas mengenai wisata kuliner kota Surakarta dengan judul Buku wisata kuliner kota Solo beserta media pendukungnya, yang merupakan karya Devin Swastika angkatan 2006. Beliau membahas mengenai 20 macam wisata kuliner berikut mengenai informasi makanan, lokasi dan visual dari wisata khas kuliner kota Surakarta. Sedangkan yang membedakan buku ini adalah adanya bentuk buku elektronik yang membantu wisatawan untuk lebih mudah mendapatkan informasi wisata kuliner khas kota Surakarta melalui alat elektronik seperti tablet, gadget, android, dsb yang ia gunakan.

## Metodologi Perancangan

### Metode Pengumpulan Data

#### a. Wawancara

Wawancara akan dilakukan dengan mewawancarai secara langsung kepada orang – orang yang secara langsung berkaitan dengan objek yang dirancang. Dalam perancangan kali ini orang akan diwawancarai antara lain pedagang kuliner khas Surakarta, beberapa warga kota Surakarta, dinas pariwisata kota Surakarta, wisatawan luar yang berkunjung ke kota Surakarta, dll.

#### b. Observasi

Dilakukan dengan meneliti secara langsung beragam kuliner khas Surakarta mulai dari cara pembuatan / pengolahan hingga tiba di tangan konsumen.

#### c. Metode Kepustakaan

Merupakan metode observasi secara tidak langsung dengan mencari data – data melalui media yang sudah ada seperti koran, majalah, tabloit, jurnal, dsb.

#### d. Internet

Pencarian dan mengumpulkan data dengan menggunakan internet, data yang didapat dapat berasal dari web, blog, dsb. Biasanya data berbentuk artikel.

#### e. Dokumentasi

Berbentuk visualisasi objek yang perancangan, data dapat berupa foto, film, video, dll.

## Objek Perancangan

Buku panduan wisata kuliner kota Surakarta.

### Data Primer

Data Primer adalah data utama yang didapat / diperoleh secara langsung, yang berhubungan dengan permasalahan yang diangkat dalam perancangan ini. Dalam memperoleh data primer, maka dilakukan wawancara (*interview*), dan observasi.

### Data Sekunder

Data pendukung / pembantu yang memperkuat perancangan selain yang berasal dari pengamatan langsung dilapangan.

### Metode Analisa Data

Analisa data yang digunakan adalah kualitatif deskriptif, dengan menggunakan SWOT (strength, weakness, opportunities, threat), metode ini digunakan untuk menganalisis kelebihan, kekurangan, kesempatan dan hambatan yang dihadapi. Dengan metode ini, maka dapat diketahui pemecahan / solusi permasalahan yang dihadapi, sehingga hal tersebut dapat menjadi acuan untuk pengambilan keputusan dalam melakukan perancangan

## Pembahasan

### Hasil wawancara

Pecel Ndeso Bu Lestari



Gambar 1. Pecel ndeso

Nama Pemilik : Bu Lestari  
Alamat : Jl. Selter Sukono, Manahan.  
(Balakang GOR Manahan depan  
kedai “wedang”)  
Jam Buka : 07.00 – 14.00

Menu Spesial : Pecel Ndeso dan Cabuk Rambak

Pecel ndeso Bu Lestari berdiri sejak 5 tahun yang lalu, walaupun terdengar baru, pecel ndeso bu Lestari mampu bersaing dengan saingannya pecel ndeso yang lain. Biasanya warung bu Lestari ini ramai pengunjung pada hari Minggu dan hari-hari libur lainnya. Selain pecel ndeso dan cabuk rambak, Bu Lestari juga menjual nasi liwet. Sepiring pecel ndeso biasa dihargai 5.000 rupiah saja dan 3.000 rupiah untuk seporsi cabuk rambak.

Warung Bakmi Toprak dan Es Gempol Pleret



**Gambar 2. Bakmi toprak**



**Gambar 3. Es gempol pleret**

Nama Pemilik : Pak Suhartono  
Alamat : Jl. Dr Wahidin no.34  
Mangkuyudan.  
Jam Buka : 09.30 – 16.30  
Menu Spesial : Bakmi Toprak, Es Gempol Pleret,  
Sop Matahari

Pak Suhartono sudah memulai usaha ini semenjak kurang lebih 18 tahun yang lalu. Warung ini tidak pernah sepi pengunjung setiap harinya. Selain menyediakan bakmi toprak, sop matahari, dan es gempol pleret, warung Pak Suhartono juga menyediakan menu sop galantin dan sop ayam. Untuk semangkok bakmi toprak cukup membayar 8.000 rupiah saja dan untuk es gempol pleret hanya 4.000 rupiah saja, sedangkan untu sop-sop yang lain cukup 6.000 rupiah saja.

Dawet Selasih Bu Watik Ps. Gedhe

Nama Pemilik : Bu Watik  
Alamat : Dalam Pasar Gedhe  
(sebelah ayam goreng ros)  
Jam Buka : 08.30 – 16.30  
Menu Spesial : Es Dawet Selasih



**Gambar 4. Dawet selasih**

Dawet Bu Watik ini sudah ada sejak 50 tahun yang lalu, untuk seporsi es dawet selasih kita cukup membayar dengan harga 6.000 rupiah saja. Walaupun dalam pasar gedhe terdapat beberapa toko dawet yang menjual dawet yang sama, tapi warung dawet Bu Watik ini merupakan warung dawet selasih perama di kota Surakarta, dan rasanya mampu menyaingi dawet-dawet yang lain.

Timlo Sastro



**Gambar 5. Timlo sastro**

Nama Pemilik : Bp Harjono  
Alamat : Jl. Pasar Gedhe Timur no.1-2,  
Balong,  
Jam Buka : 06.30 – 15.00  
Menu Spesial : Timlo Komplit

Timlo sastro berdiri sejak tahun 1952, dengan pemilik utamanya adalah Pak Sastro. Pak Harjono merupakan anak dari Pak Sastro. Timlo Sastro merupakan timlo yang paling terkenal di kota Surakarta. Untuk menikmati Seporsi timlo komplit kita perlu merogoh kocek 18.000 rupiah per porsi. Biasanya timlo enak dimakan bersama dengan nasi putih yang dipisah, dan enak dinikmati saat masih panas.

Srabi Notosuman  
Nama Pemilik : Ny. Handayani

Alamat : Jl. Moh Yamin no.49 Notosuman,  
Kratonan.  
Jam Buka : 04.00 – 20.00  
Menu Spesial : Serabi *Original* dan Coklat



**Gambar 6. Serabi Notosuman**

Serabi Notosuman berdiri sejak tahun 1923 oleh Ny.King Hok. Pemiliknya sekarang Ny.Handayani merupakan generasi ke tiga dari Ny. King Hok. Serabi Notosuman disebut sebagai serabi Notosuman karena lokasinya di kampung Notosuman. Selain serabi, toko ini juga menjual makanan oleh-oleh khas Jawa Tengah seperti bakpia pathok, karak, intip, dll. Untuk oleh-oleh, biasanya wisatawan lebih memilih serabi gulung sebagai oleh-oleh ke luar kota, karena daya tahannya yang lebih lama dibanding serabi Solo biasanya. Selain membeli, pengunjung juga dapat melihat secara langsung pembuatan serabi ini, tapi serabi hanya dibuat saat jam 12.00 – 13.00. Harga untuk 1 kotak serabi campur yang berisi 10 buah cukup membayar 20.000 rupiah saja.

Gudeg Solo Pak Gundul



**Gambar 7. Gudeg Solo**

Nama Pemilik : Pak Gundul  
Alamat : Jl. Letjen Katamso Mojosongo  
(Depan Luwes)  
Jam Buka : 22.00 – 02.00  
Menu Spesial : Gudeg Komplit

Warung gudeg Pak Gundul selain menyediakan Nasi Gudeg sebagai menu utamanya, warung Pak Gundul juga menyediakan berbagai menu seperti ceker, bubur tumpang, sayur opor, bubur opor, dll. Warung yang sudah berdiri sejak 10 tahun ini selalu ramai pengunjung terutama pada malam minggu. Tempatnya yang strategis membuat kuliner ini mudah ditemui. Untuk memesan makanan ini kita perlu membayar 10.000 rupiah untuk satu porsi gudeg komplit dan 10.000 rupiah untuk satu porsi ceker ayam yang berisi 10 buah.

Sate Kere Widuran



**Gambar 8. Sate kere**

Alamat : Jl. Sultan Sahrir, Widuran (Depan  
Apotok Widuran)  
Jam Buka : 19.00 – 24.00  
Menu Spesial : Sate Kere

Sate kere ini berbentuk grobag dorong, tetapi walaupun berupa grobag dorong, banyak pembeli rela menunggu, antri dan makan di pinggir jalan. Pada mulanya sate kere terbuat dari jerohan daging kerbau, tetapi karena susah mencari daging kerbau di pasaran, maka sekarang sate kere menggunakan jerohan sapi. Jerohan sapi yang digunakan adalah kikil, limpa, hati, dll. Sedangkan yang paling terkenal dari sate kere adalah tempe gembus. Untuk membeli sate ini kita bebas memilih sate apapun, kemudian dibakar dan disajikan dengan lontong. Untuk sate gembus kita dapat membeli dengan harga 1.000 rupiah per tusuk, dan untuk jerohan kita perlu membayar 1.500 rupiah per tusuk.

Trancam Bu Nah

Nama Penjual : Bu Nah  
Alamat : Jl. RM Sait, Depan Hotel Aida  
Jam Buka : 18.00 – 23.00  
Menu Spesial : Trancam

Selain menjual trancam, warung kakilima ini menjual masakan Jawa seperti pecel, lodeh, opor, urap, sambal goreng, dll. Untuk membeli trancam, kita perlu membayar 5.000 rupiah per porsi. Untuk orang yang suka dengan sayuran dan lalapan, jangan lewatkan satu kuliner ini.



**Gambar 9. Trancam**

Tengkleng Joko Ndlidir



**Gambar 10. Tengkleng**

Nama Penjual : Bu Joko  
 Alamat : Jl. Kolonel Sugiono no.67  
 Jam Buka : 09.00 – 21.00  
 Menu Spesial : Tengkleng

Warung yang sudah buka sejak tahun 2000 ini selain menjual tengkleng, warung joko ndlidir ini juga menjual sate, gule, tongseng. Semua yang dijual di warung ini semuanya memiliki bahan dasar daging kambing. Untuk makan di warung ini kita perlu mengeluarkan uang 10.000 – 20.000 per porsi. Untuk tengkleng kambing kita perlu membayar 20.000 per porsinya.

Nasi Liwet Kalam Kudus



**Gambar 11. Nasi liwet**

Nama Pemilik : Mbak Sar  
 Alamat : NgebrusanRT 01/RW 02

Kesratan, Banjarsari

Jam Buka : 07.00 – 16.00  
 Menu Spesial : Nasi Liwet

Mbak Sar merupakan penjual nasi liwet yang berjualan seperti penjual nasi liwet mulanya yaitu nasi liwet dipinggul dan penjualnya tidak berhenti di suatu tempat tetapi berkeliling. Hanya saja pada saat-saat tertentu mbak Sar berhenti disuatu tempat untuk berjualan sejenak agar para langganan mudah mencarinya. Setiap pagi pk 07.00 – 09.00 ia berada tepat didepan gerbang Sekolah TK “ Kristen Kalam Kudus”. Sedangkan setelah itu ia berkeliling sekitar Banjarsati dan Pasar Legi. Untuk menikmati 1 pincuk nasi liwet lengkap kita perlu membayar 10.000 rupiah saja, sedangkan untuk nasi liwet dengan ayam suir dan telur separo kita hanya perlu membayar 5.000 rupiah saja.

Tahu Kupat Sido Mampir



**Gambar 12. Tahu kupat**

Nama Pemilik : Bp. Priyanto Suryapranata  
 Alamat : Jl. Gajah Mada no.95, samping masjid solihin  
 Jam Buka : 06.00 – 18.00  
 Menu Spesial : Tahu Kupat Telur

Warung yang sudah berdiri sejak tahun 1988 ini setiap harinya ramai didatangi pengunjung. Pada awalnya warung tahu kupat sido mampir ini buka di daerah pasar kembang dan sejak beberapa tahun yang lalu baru pindah ke sebelah masjid solihin dan namanya menjadi terkenal dengan nama tahu kupat masjid solihin. Banyak dijumpai pedagang tahu kupat di kota Surakarta, hanya saja yang membedakan dengan tahu kupat milik Bp Pri ini adalah ia menambahkan telur dadar dalam membuat tahu kupat ini. Untuk harga 1 porsi tahu kupat telur kita perlu mengeluarkan uang sebesar 10.000 rupiah saja. Untuk yang suka rasa manis, tahu kupat telur merupakan kuliner yang cocok untuk dicoba.

Warung Mbak Lies

Nama Pemilik : Wulandari Kusumadyaningrum  
 Alamat : Kampung Serengan 2 no.42, RT 03/RW 02  
 Jam Buka : 08.00 – 17.00  
 Menu Spesial : Bakmi Acar, Selat Solo, Selat

Galantin



**Gambar 13. Selat Solo dan selat galantin**

Usaha kuliner yang didirikan oleh Mbak Lies ini dimulai semenjak ia lulus SMA, pada awalnya ia hanya mendirikan warung yang sangat kecil, tapi dengan berkembangnya waktu dan banyaknya langganan, warung salad Mbak Lies menjadi besar. Walaupun warung Mbak Lies terletak didalam kampung, tapi banyak pengunjung yang rela mencari untuk menikmati salad Solo Mbak Lies ini. Selain salad Solo, salad galantin dan bakmi acar, warung Mbak Lies juga menyediakan gado-gado, setup makroni, dan beraneka sup lainnya. Harga dimulai dari 9.500 – 13.000 untuk mencicipi beraneka ragam kuliner di warung salad Solo Mbak Lies ini. Dan yang paling unik dari warung ini, setiap harinya pemilik hingga seluruh kariawan berdandan kebaya dan berseragam ala Jawa dan Belanda.

Brambang Asem dan Lotek



**Gambar 14. Brambang asem**

Nama Pemilik : Bu Ranto  
Alamat : Jl. Sutan Syahrir (Kanan jalan setelah perempatan pasar legi dari Widuran)  
Jam Buka : 11.00 – 16.00

Menu Spesial : Brambang Asem, Lotek, Gado-Gado



**Gambar15. Lotek**

Warung lotek Bu Ranto cukup dikenal oleh masyarakat sekitar pasar legi dan widuran, mulanya warung Bu Ranto berada di Sragen, tapi karena banyak pembelinya yang berasal dari Surakarta, maka Bu Ranto pindah berjualan di kota Surakarta. Untuk setiap menunya yang ada, kita dapat membalinya dengan harga 6.000 rupiah per porsi.

#### **Khalayak Sasaran**

Untuk khalayak sasaran dijabarkan dalam beberapa hal, diantaranya adalah segi demografis, geografis, psikografis dan *behavior*. Pembagiannya sebagai berikut :

##### Demografis

Khalayak sasaran dari buku ini adalah pria dan wanita, dengan usia yang tidak ditentukan dan tingkat perekonomian juga tidak ditentukan, dikarenakan pengunjung / wisatawan tidak dapat dibatasi dari segi usia maupun tingkat perekonomian.

##### Geografis

Sasaran utama dari buku ini adalah untuk wisatawan yang berasal dari luar kota Surakarta, baik wisatawan domestik maupun manca negara yang akan berkunjung ke kota Surakarta. Dan tidak menutup kemungkinan jika dikonsumsi oleh masyarakat kota Surakarta sendiri.

##### Psikografis

Dari segi ini, buku ini ditujukan kepada wisatawan yang memiliki jiwa petualang dan tertarik dalam bidang kuliner, baik rasa maupun pengalaman. Dikhususkan dalam kuliner nusantara, dan dikhususkan lagi dalam kuliner khas kota Surakarta.

##### *Behavior*

Dari segi ini khalayak sasarannya adalah wisatawan lokal yang gemar berwisata keliling Nusantara, menyenangkan hal yang berkaitan dengan adat dan budaya tradisional yang dimiliki kota Solo. memiliki kegemaran makan serta mencoba makanan khas kota tersebut yang dalam hal ini adalah kota Solo.

#### **Tujuan Kreatif**

Tujuan kreatif pembuatan buku ini adalah untuk memberikan bantuan kepada para wisatawan, baik

wisatawan dalam negeri maupun wisatawan manca negara yang akan berkunjung ke kota Surakarta berupa informasi mengenai wisata kuliner khas dan terkenal kota Surakarta.

Selain itu, pembuatan bentuk elektronik, bertujuan untuk mempermudah para wisatawan mendapatkan informasi mengenai kuliner khas Kota Surakarta melalui *gadget* / media elektronik lainnya yang ia miliki. Selain itu buku ini secara tidak langsung ikut mempromosikan kota Surakarta sebagai salah satu kota yang patut dikunjungi saat liburan terutama dari wisata kuliner.

### **Strategi Kreatif**

Agar tujuan dapat tersampaikan dengan baik kepada konsumen buku ini, maka diperlukannya strategi kreatif dalam pembuatan buku ini. Selain itu strategi kreatif juga bertujuan agar manfaat dan fungsi dari buku ini dapat dirasakan oleh konsumen. Strategi tersebut diantaranya adalah :

a. Buku ini disajikan dengan banyak elemen visual dan berwarna, sehingga pembaca tidak mudah bosan, selain itu informasi disajikan dengan bahasa yang simpel dan sederhana sehingga pembaca mudah memahaminya.

b. Selain berisi informasi mengenai kuliner, buku ini juga dilengkapi dengan peta lokasi, sehingga membantu wisatawan untuk mempermudah dalam mencari lokasi kuliner tersebut.

### **Konsep Perancangan Buku**

Judul Perancangan

Yang menjadi judul utama dalam perancangan ini adalah “Wisata Kuliner Kota Surakarta” yang disajikan dalam buku manual dan dalam bentuk elektronik, yang keduanya memiliki tujuan yang sama, yaitu untuk mempermudah wisatawan baik domestik atau mancanegara yang akan mencicipi wisata kuliner khas kota Surakarta.

Untuk sub judul, buku ini dibagi kedalam banyak sub – sub judul yang berisikan nama – nama warung / tempat makan yang khas di kota Surakarta. Yang diurutkan sesuai dengan abjad (seperti kamus), yang bertujuan agar para wisatawan lebih mudah mencarinya dalam buku.

### **Tema Perancangan**

Tema utama dari perancangan ini adalah kota Surakarta sebagai tujuan berwisata kuliner, dalam buku ini juga akan disinggung mengenai kota Surakarta sendiri, dan sejarah singkat mengenai tempat – tempat kuliner yang ada di kota Surakarta tersebut. Selain itu, juga dicantumkan alamat, foto kuliner, bahan pembuatan, dan peta lokasi yang mempermudah wisatawan menemukan kuliner tersebut.

### **Maksud dan Tujuan**

Maksud dari perancangan buku ini adalah untuk memberikan informasi dan pengetahuan khususnya mengenai wisata kuliner khas kota Surakarta kepada para wisatawan yang akan berkunjung ke kota Surakarta. Sedangkan tujuannya adalah agar wisatawan yang berkunjung ke kota Surakarta tidak kebingungan mencari tempat makan saat berwisata ke kota Surakarta. Selain itu dalam jangka panjang, mereka akan mengingat pengalaman tersebut, dan menjadikan kota Surakarta sebagai salah satu pilihan tempat saat berlibur.

### **Bentuk Penyajian dan Variasi Tampilan**

Bentuk Penyajian

Buku ini akan disajikan dalam bahasa Indonesia sebagai bahasa utama, dengan maksud untuk mempermudah wisatawan domestik yang menggunakan buku ini.

Variasi Tampilan

Selain adanya variasi dalam bahasa, buku ini juga terdapat variasi lain berupa foto kuliner yang berbeda tiap halamannya, dan berbeda dalam susunan *layout*nya, sehingga pembaca tidak merasa bosan. Variasi *layout* yang disajikan masih dalam kesatuan / *unity*.

Jumlah Seri

Buku panduan wisata khas kota Surakarta ini disajikan dalam 1 seri buku saja, dan dalam 1 bahasa saja yaitu bahasa Indonesia. Tetapi kedepannya tidak menutup kemungkinan jika dimunculkan seri selanjutnya dalam seri bahasa yang lain.

Ukuran dan Jumlah Halaman

Buku ini akan dibuat dengan ukuran 15 x 18 cm dan, dengan jumlah halaman sebanyak 48 halaman.

Gaya Desain

Gaya desain yang akan digunakan adalah anak muda *fun*. Sehingga kesan yang ditampilkan dalam buku ini adalah menyenangkan dan modern, namun masih terdapat kesan budaya Surakartanya. Digunakannya desain seperti ini, dimaksudkan untuk menampilkan sesuatu yang berbeda dari kota Surakarta yang cenderung tradisional, dengan cara berbeda. Dengan banyaknya warna yang digunakan dan *full color* membuat buku ini tampak ramai, sehingga citra *fun* dapat lebih mudah nampak.

Jenis *Layout*

*Layout* yang digunakan merupakan perpaduan dari elemen-elemen teks pada buku dan elemen-elemen visual berupa foto, artworks, kotak, maupun garis yang diatur dalam suatu sistem grid. Dengan menggunakan prinsip-prinsip *layout emphasis*/penekanan sehingga terbentuk suatu *sequence*/urutan dalam membaca suatu *layout* buku. Keseimbangan yang digunakan adalah keseimbangan

asimetris sehingga membentuk kesan dinamis, modern, dan muda. Layout menerapkan variasi white space (ruang kosong) pada kombinasi teks dan visual yang selaras pada tiap halamannya, sehingga tercipta suatu kesatuan/unity.

### Tipografi

Tipografi yang digunakan adalah tipografi serif dan sanserif, dimana untuk cover, tipografi yang digunakan adalah *Josh's Font*, dan *Fundamental Rush*, sedangkan untuk sub judul menggunakan *Kenzo*, dan untuk isi tipografi yang digunakan adalah *Californian FB*.

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u  
v w x y z  
A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S  
T U V W X Y Z  
! @ \$ % - + = ? " . , ; " : 8 /

### Contoh jenis huruf *Josh Font*

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz  
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ  
!@ \$ %- += ? " . , ; " : 8 /

### Contoh jenis huruf *Fundamental Rush*

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz  
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ  
!@ \$ %- += ? " . , ; " : 8 /

### Contoh jenis huruf *Kenzo*

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz  
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ  
Z  
!@ \$ %- += ? " . , ; " : 8 /

### Contoh jenis huruf *Californian FB*

### Teknik Foto dan Warna

Teknik foto yang digunakan adalah fotografi *still life* dalam memptret makanan, agar banyak wisatawan yang tertarik untuk mencicipi kuliner tersebut. Selain itu foto juga akan melalui proses *editing* warna dan *cropping*

Untuk warna, akan banyak digunakan warna merah marun, krem, orange, dll. Dimana warna-warna yang dipilih mengandung warna – warna panas. Untuk warna dalam foto, warna akan *colorfull* bertujuan untuk menarik pembaca.

### Teknik Cetak

Teknik cetak yang digunakan adalah teknik cetak *offset* dengan memisahkan 4 warna CMYK. Dipakai cetak *offset* dikarenakan dalam memproduksi jumlah yang banyak, biaya yang dikeluarkan lebih murah.

## Konsep Marketing

### Product

Buku ini memiliki kelebihan pada *layout* buku yang memiliki kesan *fun*, sehingga membuat membuat masyarakat tertarik untuk mengkonsumsi buku ini. Selain itu, informasi yang lengkap serta visual foto dan peta yang menarik disajikan dalam buku. Selain itu adanya bentuk elektronik yang mudah diakses oleh wisatawan melalui *gadget* masing – masing, sehingga dimanapun berada dapat mengetahui informasi kuliner Surakarta dengan lebih mudah dan nyaman.

### Place

Buku manual tersedia di berbagai toko buku besar di seluruh Indonesia, sehingga mempermudah wisatawan untuk memperoleh buku ini. Selain itu, buku manual juga tersedia di dinas pariwisata kota Surakarta dikhususkan untuk wisatawan manca negara yang berkunjung ke kota Surakarta.

### Price

Buku manual dijual dengan harga Rp 50.000 ,00 bersama dengan e-book dalam bentuk CD yang akan disisipkan dalam buku.

### Promotion

Media promosi yang akan digunakan adalah :

a. Poster

Poster aka ditempel pada dinding kasir / stand *display* buku.

b. X-Banner

X-banner ditempatkan pada pintu masuk toko – toko buku yang menyediakan buku ini.

## Simpulan

Kota Surakarta atau yang biasa disebut kota Solo memiliki berbagai macam kebudayaan, tradisi, dan bahkan tempat wisata, salah satunya adalah wisata kuliner. Dengan beragamanya tempat wisata kuliner di kota Surakarta dapat menjadikan objek wisata kuliner kota Surakarta menjadi objek wisata yang menjanjikan. Dengan beragam rasa, bahan, dan suasana yang membuat wisatawan rindu untuk kembali dan mencicipi beraneka khas kuliner kota Surakarta.

Buku ini dibuat dengan tujuan untuk mempermudah wisatawan yang akan berkunjung ke kota Surakarta untuk mengenali beragam kuliner kota Surakarta, sedangkan untuk wisatawan yang berada di kota Surakarta, buku ini mempermudah untuk mencari dan menemukan kuliner khas kota Surakarta tersebut. Buku ini dihadirkan dengan desain yang berbeda yaitu lebih *fun* dan berwarna, dengan dilengkapi peta lokasi, foto, alamat, dan beberapa informasi menarik, membuat buku ini terlihat lebih menarik. Selain itu dengan adanya versi elektronik, yang dapat sebagai



free ketika membeli buku ini, mempermudah wisatawan yang mau mengaksesnya melalui mobile phone.

## Hasil Aplikasi





Gambar 16. *Latout final* buku



Gambar 17. X-banner



Gambar 18. Poster



Gambar 19. Kresek kemasan



**Gambar 20. CD**

## Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan pimpinan-Nya selama satu semester tugas akhir ini, sehingga pada akhirnya penyusunan sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penyelesaian tugas akhir ini, sebagai berikut:

1. Orang tua tercinta yang ada di Surakarta, yang telah memberi dukungan secara moril dan komersial dalam menjalankan tugas akhir ini.
2. Prof. Drs. A. J. Soehardjo dan Bapak Budi Prasetyadi, S.Sn Selaku pembimbing I dan II, yang telah banyak meluangkan banyak waktu, tenaga, dan pikiran dalam memberikan bimbingan dalam tugas akhir ini.
3. Bapak DR. Bing Bedjo T., M.Si dan Ibu Maria Nala Damayanti, S.Sn.,M.Hum selaku ketua penguji dan penguji dalam melaksanakan tugas akhir ini.
4. Ibu Lestari, selaku penjual pecel ndeso dan cabuk rambak, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
5. Bapak Suhartono, selaku penjual bakmi toprak, es gempol pleret dan sop matahari, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
6. Ibu Watik, selaku penjual dawet selasih, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
7. Bapak Harjono, selaku penjual timlo solo, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
8. Ibu Handayani, selaku penjual serabi Solo, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.

9. Bapak Gundul, selaku penjual gudeg Solo, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
10. Ibu Nah, selaku penjual trancam, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
11. Ibu Joko, selaku penjual tengkleng, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
12. Ibu Sar, selaku penjual nasi liwet, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
13. Bapak Priyanto Suryapranata, selaku penjual tahu kupat, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
14. Ibu Wulandari Kusumadyaningrum, selaku penjual dawet bakmi acar, selat solo, dan galantin, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
15. Ibu Ranto, selaku penjual brambang asem dan lotek, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
16. Ibu Suminem, selaku penjual lenjongan, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
17. Bapak Kamto, selaku penjual intip Solo, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
18. Bapak Sunyoto, selaku pemilik toko roti orion, yang telah membantu dan bersedia untuk memberikan informasi mengenai kuliner tersebut.
19. Saudara Aan, Winnengers, dan figuran yang telah mendukung, memberi semangat, mendoakan dan menemani saat sedih dan senang dalam mengerjakan tugas akhir ini.
20. Pihak-pihak lain yang telah memberikan bantuan langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian tugas akhir ini, dan tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih kurang sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk kritik, petunjuk dan saran yang membangun dari pembaca, agar dapat menunjang pengembangan dan perbaikan selanjutnya.

Akhir kata, penulis mengucapkan mohon maaf atas kekurangan tugas akhir ini dan penulis dengan senang hati menerima masukan saran dan kritik dari pembaca.

Semoga tugas akhir ini dapat berguna untuk menambah wawasan dan wacana bagi rekan-rekan mahasiswa.

## Daftar Pustaka

Anas, Ilham. *Panduan Fotografi Digital*. Jakarta Kanaya Press, 2012.

Aziz, Sholehul. *Jurus Rahasia Jago Fotografi Digital untuk Pemula*. Jakarta: Kir Direction.

“Batas Wilayah”. n.d. *Batas Wilayah Surakarta*. 14 April 2014. <http://surakarta.go.id/konten/batas-wilayah-surakarta>

Daly, Tim. *The Essential Photography Manual*. Switzerland : RotoVision, 2003.

Dameria, Anne. *Color Basic Panduan Dasar Warna untuk Desainer dan Industri Grafika*. Jakarta : Link and Mach Graphic,2007.

Heller, Steven., Seymour Chwast. *Graphic Style: From Victorian to Post-Modern*. London: Thames and Hudson Ltd, 1988.

*Kamus Besar Bahasa Indonesia*. 3rd. Jakarta: Balai Pustaka, 2001.

“Keraton Surakarta”. n.d. *Pariwisata Surakarta* .14 April 2014. <<http://surakarta.go.id/konten/keraton-kasunanan-surakarta>>

“Kuliner Solo”. n.d. *Kuliner Solo*. 14 April 2014. <<http://www.surakarta.go.id/konten/solo-culinary-destination#overlay-context=users/admin>>

Mudjiono., B.Irawan. *Buku Ajar Nirmana: Asas dan Unsur-Unsur Desain*. Surabaya: Universitas Kristen Petra. n.d.

“Museum Radya Pustaka”. n.d. *Pariwisata Surakarta* .14 April 2014. <<http://surakarta.go.id/konten/museum-radya-pustaka-0>>

“Potensi Wisata”. Bappeda Kota Surakarta. 2008. Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kota Surakarta (C). 12 Maret 2010. <[www.bappeda.surakarta.go.id/category/potensi-wisata/potensi-wisata?page=3](http://www.bappeda.surakarta.go.id/category/potensi-wisata/potensi-wisata?page=3)>

“Pura Mangkunegaran”. n.d. *Pariwisata Surakarta* .14 April 2014. <<http://surakarta.go.id/konten/pura-mangkunegaran-0>>

Ruslan, Rosady. *Metode Penelitian Public Relations dan Komunikasi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2004.

Rustan, Suriyanto. *Layout: Dasar & Penerapannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2009.

“Sejarah Kota Surakarta”. n.d. *Sejarah Kota*. 14 April 2014<<http://www.surakarta.go.id/konten/sejarah-kota>>

“Visi Misi dan Lambang”. n.d. *Visi Misi dan Lambang Kota Surakarta*. 14 April 2014. <<http://www.surakarta.go.id/konten/visi-misi-dan-lambang>>