

PERANCANGAN MEDIA PENGENALAN RESEP MAKANAN TRADISIONAL KHAS BUGIS

Basmah Syadza Aras, Agussalim Djirong, Irfan

Desain Komunikasi Visual Fakultas Seni dan Desain Universitas Negeri makassar
basmaharas92@gmail.com
agussalim.djirong@unm.ac.id
irfanridh@unm.ac.id

ABSTRAK

Perancangan ini bertujuan menciptakan sebuah media edukasi pengenalan resep makanan tradisional khas Bugis dalam bentuk buku resep yang dapat menarik minat masyarakat khususnya remaja untuk mempelajari tentang makanan tradisional khas Bugis. Teknik pengumpulan data dalam perancangan diperoleh melalui observasi, studi pustaka, survey pada remaja suku Bugis dan wawancara kepada dinas kebudayaan. Konsep desain dalam perancangan media pengenalan resep makanan tradisional khas Bugis adalah konsep bullet journal dengan komposisi desain, layout, dan warna yang sesuai dengan target audiens. Hasil perancangan ini menghasilkan output buku resep makanan tradisional khas Bugis. Perancangan ini bermanfaat sebagai media informasi dan edukasi kepada masyarakat tentang makanan tradisional khas Bugis.

Kata Kunci: Makanan Tradisional, Resep Makanan, Suku Bugis

ABSTRACT

This design aims to create a education media to recognize Bugis traditional food recipes through a recipe book to interested people, spesificly young generation to learn about Bugis traditional food. Data collection techniques in designing are obtained through observation, survey of Bugis teenagers, and interview with culture department. Design concept in Designing Media To Recognize Bugis Traditional food Recipes is bullet journal with the composition of the layout and color design that suits to the target audience. The result of the design is a book of bugis traditional food recipes. The design is useful as a information media and education to people about bugis traditional food recipes.

Keywords: Traditional Food, Food Recipes, Bugis etnic.

1. PENDAHULUAN

Bhineka Tunggal Ika yang secara harfiah diartikan sebagai bercerai berai tetapi satu merupakan ilustrasi dari jati diri bangsa Indonesia secara natural dan sosial-kultural dibangun di atas kenekaragaman (etnis, bahasa, budaya, dll). Secara akademis, konsep bhineka tunggal ika tersebut dapat dipahami dalam konteks konsep generik multikulturisme (Winataputra, 2008: 1009).

Setiap suku bangsa yang ada di Indonesia mempunyai ciri khas dan karakteristik sosial budaya yang berbeda. Suku merupakan golongan manusia yang terikat oleh kesadaran dan identitas akan kesatuan kebudayaan. Suku-suku yang tersebar di Indonesia menghasilkan warisan sejarah bangsa, persebaran suku bangsa dipengaruhi oleh faktor geografis, perdagangan laut, dan

kedatangan para penjajah di Indonesia. Setiap suku yang terdapat di Indonesia kaya akan adat istiadat dan budaya yang berbeda-beda (Nur, Astuti, Putri, Reski, dan Syamsuria, 2016: 504).

Bangsa Indonesia, terdiri dari berbagai suku. Setiap suku memiliki masakan dengan karakter dan keunikannya sendiri. Jika dijumlahkan ratusan masakan yang ada tentunya merupakan sumber kekayaan budaya yang tidak ternilai harganya (Alamsyah, 2008: 2).

Sulawesi Selatan yang terdiri dari 24 Kabupaten/Kota dengan kondisi geografis yang berbeda-beda dan adat istiadat yang beranekaragam serta terdiri dari 4 (empat) golongan etnis yaitu Bugis, Makassar, Mandar, dan Toraja memungkinkan adanya perbedaan jenis makanan yang mereka konsumsi, hal ini juga didukung oleh potensi daerah Sulawesi Selatan yang memiliki berbagai jenis tanaman pangan seperti padi, jagung, umbi-umbian dan sebagainya (Pemprov Sulawesi Selatan, 2002: 1).

Suku Bugis adalah salah satu suku terbesar yang mendiami daerah Sulawesi Selatan. Suku bangsa Bugis terutama mendiami Kabupaten Bone, Wajo, Soppeng, Sinjai, Bulukumba, Barru, Pare-Pare, Sidrap, Pinrang, dan Luwu. Sebahagian penduduk Pangkajene dan Maros, sebagai daerah perbatasan antara negeri-negeri orang Bugis-Makassar, adalah orang Bugis atau Makassar. Bugis adalah suku yang tergolong ke dalam suku-suku melayu Deutero. Kata "Bugis" berasal dari kata To Ugi, yang berarti orang Bugis (Kapojos, Maria, Wijaya, dan Hengki, 2018: 154).

Makanan khas Bugis banyak persamaan dengan makanan khas kota Makassar, selain coto Makassar dan konro, namanya 'pallubasa' hampir mirip dengan coto Makassar isinya juga daging sapi dan jeroannya (optional). Lalu ada pula barongko atau Buronggo – yaitu salah satu penganan khas Bugis. Barongko sangat mudah dijumpai dalam acara-acara adat, acara perjamuan dan kegiatan-kegiatan lain di daerah Bugis, seperti misalnya acara pengantin, Mapanre Temme (khatam Qur'an), sunatan, pengajian dan lain-

lain. Biasanya kue Barongko disajikan sebagai makanan penutup setelah makanan pokok (Hidayah, 2015: 90).

Penyajian makanan tradisional biasanya disajikan pada acara-acara tertentu atau sebagai makanan selingan/kudapan di tingkat rumah tangga. Di samping itu, akibat munculnya berbagai jenis makanan impor yang banyak disenangi oleh masyarakat, mengakibatkan makanan tradisional terlupakan (Pemprov Sulawesi Selatan, 2002: 1).

Selain itu keberadaan jajan pasar/makanan tradisional semakin lama semakin tergerus. Aneka jajan modern dan kue ala luar negeri membanjiri negeri ini. Sementara proses regenerasi informasi terhenti. Orang tua merasa "lebih modern" jika menyuguhkan jenis kue luar negeri dibanding pisang goreng di meja makan. Beberapa jajan pasar/makanan tradisional sudah menghilang dan susah ditemukan. Ini sebuah proses "pemiskinan" kekayaan kuliner (Alamsyah, 2008: 3).

Berdasarkan hasil survey yang dilakukan penulis terhadap 61 remaja 58 diantaranya berasal suku Bugis usia 15 sampai 24 tahun, 52 responden memilih lebih menyukai makanan tradisional dibanding makanan modern atau fast food, 39 dari 61 responden diantaranya gemar memasak, namun tidak semua responden mengetahui cara membuat makanan tradisional, terutama makanan tradisional khas Bugis yang sering muncul dalam acara tradisi maupun acara kekeluargaan. Adapun responden yang mengetahui resep/cara pembuatan makanan tradisional hanya mengetahui menu yang populer di kalangan remaja, yaitu palekko dan barongko, 9 dari 61 responden menulis palekko dan 7 dari 61 responden menulis barongko. 14 dari 61 responden hanya mengetahui satu resep makanan tradisional khas Bugis, 6 dari 61 responden mengetahui dua resep makanan tradisional khas Bugis, 10 dari 61 responden mengetahui lebih dari tiga resep makanan tradisional khas Bugis, dan 9 dari 61 responden tidak mengetahui satupun resep makanan tradisional khas Bugis. Hal tersebut menjadi sebuah kesenjangan karena sudah seharusnya generasi muda mempelajari

dan menekuni kekayaan kuliner Indonesia, anak-anak hingga pemuda-pemudi harus peduli dengan apa yang ada disekitar, termasuk kuliner khas bangsa sendiri (Simanjuntak, 2015). Sementara itu, saat ini resep makanan tradisional sendiri diwariskan melalui mulut ke mulut, dari para orang tua, dan media yang khusus memuat resep dari makanan tradisional khas Bugis masih sulit ditemukan. Oleh sebab itu, buku tentang pengenalan resep makanan tradisional khas Bugis perlu dibuat agar dapat memberikan informasi yang lebih lengkap tentang resep makanan tradisional khas Bugis sebagai salah satu kekayaan kuliner Provinsi Sulawesi Selatan dan Indonesia.

2. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam proses pengumpulan dan analisis data ialah:

2.1 Teknik Pengumpulan data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam mengumpulkan data yang sesuai adalah:

2.1.1 Wawancara

Proses ini dilakukan dengan mengumpulkan informasi sebagai studi pendahuluan mengenai keadaan saat ini terkait makanan tradisional khas Bugis. Wawancara dilakukan dengan tatap muka secara langsung, data ini kemudian akan dianalisis untuk membantu proses perancangan media pengenalan resep makanan tradisional khas Bugis.

2.1.2 Kuesioner

Proses ini dilakukan dengan mengumpulkan data primer dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya kepada responden individu. Proses ini dilakukan untuk mengumpulkan informasi dari kelompok yang mewakili sebuah populasi. Survei ini dilakukan terhadap remaja suku Bugis

usia 15-24 tahun melalui layanan google forms.

2.1.3 Kepustakaan

Proses ini dilakukan untuk mendapatkan data referensi yang berkaitan dengan perancangan yang akan dilakukan. Dengan mengumpulkan data dari buku-buku, jurnal, atau internet data yang diperoleh ini akan menjadi data sekunder yang akan mendukung data hasil survei. Adapun materi yang menjadi kata kunci dalam mencari referensi adalah sebagai berikut, makanan tradisional, resep makanan tradisional, makanan tradisional khas Bugis, suku Bugis, budaya suku Bugis, dan teori-teori lain yang mendukung.

2.2 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang akan digunakan dalam metode penelitian atau perancangan media pengenalan resep makanan tradisional khas Bugis adalah sebagai berikut:

2.2.1 Copywriter

Teknik copywriter, yaitu suatu teknik yang mengatur penggunaan kata sehingga mudah untuk dipahami.

2.2.2 STP

Metode analisis STP terdiri dari segmentasi (Segmentation), target (Targetting), dan posisi (Positioning). Fungsinya untuk membantu menentukan target audiens serta pasar yang sesuai.

2.2.3 Tabulasi

Bentuk analisis data dengan menggunakan matriks yaitu penyusunan informasi ke dalam bentuk tabel yang digunakan untuk

membuat perbandingan beberapa data.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Konsep Desain

Konsep desain adalah ide dasar dari sebuah desain. Konsep desain media pengenalan resep makanan tradisional khas Bugis mengacu pada hasil analisis data yang dilakukan sebelumnya. Dari hasil analisis data, ditarik kesimpulan untuk menarik perhatian target audiens dalam menyajikan materi resep makanan tradisional khas Bugis, dibutuhkan konsep yang berbeda dari buku resep pada umumnya. Maka dari itu, konsep desain pada perancangan media pengenalan resep makanan tradisional khas Bugis adalah bergaya *bullet journal* dengan penggabungan teknik ilustrasi dan fotografi yang dipadukan dengan berbagai unsur-unsur visual, dengan mempertimbangkan target audiens yaitu remaja usia 15-24 tahun. *Bullet journal* sendiri merupakan sebuah sistem perencanaan sekaligus jurnal yang menggunakan media analog, dengan tujuan merekam kejadian masa lalu, fokus terhadap hal yang terjadi saat ini dan juga perencanaan masa depan.

Sedangkan konsep untuk foto makanan tradisional khas Bugis menggunakan konsep natural, menggunakan bahan bahan dari alam, penyajian visual menggunakan beragam teknik pengambilan gambar dan mengikuti tren, agar sesuai dengan target audiens yaitu remaja.

3.2 Media Utama

3.2.1 Buku Resep “Bugis Treasure”

Pada perancangan ini, buku resep dibuat berbentuk persegi dengan ukuran 20x20 cm, dengan 126 halaman yang memuat gambar dan teks. Hasil perancangan ini

menggunakan beberapa aplikasi yaitu *Corel Draw X7*, *Adobe Photoshop CC*, dan *Adobe Lightroom*. Hasil foto makanan diolah menggunakan aplikasi *Adobe Lightroom*, dan perancangan *layout* menggunakan aplikasi *Corel Draw X7* dan *Adobe Photoshop CC*.



Gambar 3.1. Buku Resep “Bugis Treasure”
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)



Gambar 3.2. Sampul Buku “Bugis Treasure”
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)



Gambar 3.3. *Layout* Isi
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)



Gambar 3.4. *Layout* Isi 2
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)

3.3 Media Pendukung

3.3.1 Pembatas Buku

Pembatas buku berisikan ilustrasi 6 makanan tradisional khas Bugis yang dipadukan dengan judul buku, dengan ukuran 15x4 cm, menggunakan bahan kinstruk 260 gsm, dengan finishing laminasi doff.tersebut.



Gambar 3.5. Pembatas Buku
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)

3.3.2 Totebag

Totebag diberi desain ilustrasi dari salah satu makanan tradisional khas Bugis yang terkenal yaitu barongko, sedangkan untuk totebag yang lain mengambil desain dari judul buku resep. Totebag menggunakan bahan kain semi kanvas, dengan ukuran 30x20 cm, dengan teknik produksi sablon plastisol.



Gambar 3.6. Totebag
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)

3.3.3 Mug

Mug disablon dengan desain ilustrasi beberapa makanan tradisional khas Bugis. Mug menggunakan bahan keramik,

dengan ukuran 9,5x2,6 cm dengan teknik produksi digital printing. *reality* rumah-rumah adat di Sulawesi Selatan.



Gambar 3.7. Mug
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)

3.3.4 Celemek

Celemek disablon dengan mengambil desain dari judul buku resep “Bugis Treasure”. Celemek menggunakan bahan kain katun, dengan ukuran 90x60cm, dengan teknik produksi sablon.



Gambar 3.8. Celemek
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)

3.3.5 Topi Koki

Topi koki disablon dengan mengambil desain dari judul buku resep “Bugis Treasure”. Topi koki menggunakan bahan kain katun, dengan ukuran 25x30 cm, dengan teknik produksi sablon.



Gambar 3.9. Topi Koki
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)

3.3.6 X-Banner

X-Banner memuat tujuan perancangan, metodologi perancangan, dan manfaat perancangan. X-banner menggunakan bahan albatross, dengan ukuran 160x60cm, dengan teknik produksi digital printing.



Gambar 3.10. X-Banner
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)

3.3.7 Poster

Poster berisi mockup buku “Bugis Treasure” dengan tambahan ornamen-ornamen untuk menambah nilai estetika. Poster menggunakan bahan kinstruk 260 gsm, dengan finishing laminasi doff, dengan ukuran 30x42 cm, dengan teknik produksi digital printing.



Gambar 3.11. Poster
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)

3.3.8 Stiker

Stiker berisikan ilustrasi beberapa makanan tradisional khas Bugis yaitu barongko, putu ayu, cucuru bayao, pisang ijo, tape, dan kapurung. Stiker menggunakan bahan kertas stiker, dengan ukuran 5x5 cm, dengan teknik produksi digital printing.



Gambar 3.12. Stiker
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)

3.3.9 Gantungan Kunci

Gantungan kunci berisikan ilustrasi beberapa makanan tradisional khas Bugis yaitu barongko, putu ayu, cucuru bayao, pisang ijo, tape, dan kapurung yang dilengkapi dengan tulisan lontara nama makanan untuk menambah ciri khas. Gantungan kunci menggunakan bahan aluminium dan akrilik, dengan ukuran 5x5 cm, dengan teknik produksi digital printing.



Gambar 3.13. Gantungan Kunci
(Sumber: Basmah Syadza Aras, 2019)

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 KESIMPULAN

Karya yang dibuat adalah media pengenalan resep makanan tradisional khas Bugis dengan buku fisik sebagai media utamanya. Pada perancangan ini, buku resep dibuat berbentuk persegi dengan ukuran 20x20 cm, berjumlah 112 halaman yang memuat foto, gambar, dan teks. Konsep desain yang digunakan adalah bullet journal dengan penggabungan teknik ilustrasi dan fotografi yang dipadukan dengan berbagai unsur-unsur visual, menggunakan warna hijau dan coklat sebagai warna utama, menggunakan jenis font serif dan handwritten sebagai judul dan isi materi, dengan target audiens remaja.

Sedangkan media pendukung yang berfungsi sebagai media penyalur informasi yaitu berupa poster, pembatas buku, totebag, mug, celemek, topi koki, x-banner, stiker, dan gantungan kunci. Semua media pendukung dibuat atau didesain dengan memasukkan unsur unsur dan judul buku dari “Bugis Treasure” agar mudah untuk dikenali.

4.2 SARAN

Diharapkan perancangan buku “Bugis Treasure” menjadi salah satu jalan pembuka untuk adanya perancangan-perancangan lain mengenai media pengenalan resep-resep makanan tradisional dari berbagai daerah di Indonesia, karna kita ketahui sendiri, Indonesia sangat kaya akan budaya dan tradisi yang harus dilestarikan dan diwariskan.

5. DAFTAR PUSTAKA

Alamsyah, Y. (2008). *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Anggara, B. (2017). Perancangan Buku Photography Story Tari Remo Sebagai Upaya Melestarikan Kesenian Tari Tradisional.

Aristi, M. W., Suriati, & Faisal, I. (2016). Pengembangan Aplikasi Resep Masakan Khas Tradisional Berbasis Android Dengan Metode Rapid Application Development (RAD). *Jurnal Biltek*, 2.

Casofa, F., & Isa, A. (2013). *Jagat Desain Grafis*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Dra. Marwanti, M. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.

Giwanda, G. (2001). *Panduan Praktis Belajar Fotografi*. Jakarta: Puspa Swara.

Herawati, L. (2017). *88 Resep Warisan Leluhur*. Solo: Metagraf.

Hidayah, D. Z. (2015). *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

Kapojos, Maria, S., Wijaya, & Hengki. (2018). Mengenal Budaya Suku Bugis. *Jurnal Lembaga STAKN Kupang*, 154.

Kresnadana, D. B., Fianto, A. Y., & Sutikno. (2015). Penciptaan Buku Esai Fotografi Grebeg Besar Yogyakarta Sebagai Upaya Mempoopulerkan Filosofi Budaya Jawa. *Art Nouveau*.

Maharsi, I. (2016). *Ilustrasi*. Yogyakarta: BP ISI Yogyakarta.

- Muharini, & S, L. (2019). *Fotografi Makanan Untuk Pemula*. Jakarta: Trans Idea Publishing.
- Novela, C. K. (2014). Perancangan Buku Aneka Resep Jajanan Pasar Tradisional Di Kota Padang . *Perancangan Buku Aneka Resep Jajanan Pasar Tradisional Di Kota Padang* .
- Nur, R. J., Astuti, D., Putri, H. D., Reski, & Syamsuria. (2016). Studi Etnografi Pada Suku To Balo Di Desa Bulo-Bulo Kecamatan Pujananting Kabupaten Barru Sulawesi Selatan. *Jurnal Pena*, 504.
- Nurdin, R., Mukaromah, A. H., & Sitomurti, D. H. (2017). Identifikasi Rhodamin B Pada Produk Makanan Berwarna Merah Yang Dijual Di Pasar Johar Kota Semarang. 6.
- S., L. A., & Nathalia, K. (2014). *Desain Komunikasi Visual; Dasar-dasar Panduan untuk Pemula*. Bandung: Nuansa Cendekia.
- Sani, M. Y. (2013). *Manusia, Kebudayaan, dan Pembangunan di Sulawesi Selatan*. Makassar: Dinas Kebudayaan dan Kepariwisata Provinsi Sulawesi Selatan.
- Selatan, P. P. (2002). *Profil Makanan Tradisional Provinsi Sulawesi Selatan*. Makassar: Pemerintah Provinsi Sulawesi Selatan.
- Serenami, C. N., & Palit, R. A. (2017). Perancangan Buku Resep 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia Untuk Generasi Muda. *Serat Rupa Journal of Design*, 417-430.
- Simanjuntak, T. N. (2015). *Pusaka Kuliner, Warisan Budaya yang Harus Dilestarikan oleh Generasi Muda*. Jakarta: Detik Food.
- Tisza, F. (2018). Perancangan Buku Resep Memasak Kue Tradisional Sumatera Barat Berbahan Dasar Ketan. *Perancangan Buku Resep Memasak Kue Tradisional Sumatera Barat Berbahan Dasar Ketan*.
- Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 3.
- Winataputra, U. S. (2008). Multikulturalisme- Bhineka Tunggal Ika Dalam Perspektif Pendidikan Kewarganegaraan Sebagai Wahana Pembangunan Karakter Bangsa Indonesia. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 1009.