

Perancangan Buku Panduan Peta Wisata Jelajah Kuliner Kota Bojonegoro Melalui Media Fotografi

Yosephine Rosana Maria

Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra
Jalan Siwalankerto 142-144 Surabaya
Email : yosephinerosana@gmail.com

Abstrak

Kuliner adalah kegiatan makan yang sudah berkembang menjadi kebutuhan wisata yang sering disebut wisata kuliner. Banyak kota yang saat ini mulai mempromosikan wisata kuliner sebagai bentuk aktivitas bagi orang-orang yang berkunjung ke kota tersebut. Salah satunya adalah kota Bojonegoro. Kota yang terkenal karena tembakau dan kayu jati ini memiliki banyak keistimewaan dibidang kuliner. Banyak dari masyarakat yang datang ke kota Bojonegoro merasa bingung karena tidak ada informasi khusus tentang kuliner di Bojonegoro. Diharapkan, dengan adanya buku panduan Jelajah Kuliner Istimewa Kota Bojonegoro dapat membantu masyarakat yang datang untuk mencicipi keistimewaan cita rasa kota Bojonegoro ini.

Kata kunci : Buku panduan, Kuliner, Bojonegoro, Fotografi Makanan.

Abstract

Title : *The Planning of tourism guidebook of culinary exploration in Bojonegoro through photography media*

Culinary is an eating activity which has developed into a tourism needs, often called culinary tourism. Nowadays, There are many cities starting to promote culinary tourism as an activity for the people who visit those cities. One of them is Bojonegoro. This city which is famous for its tobacco and teak wood has so many specialties in culinary. Many of the visitors feel so confused because there is no special information about Bojonegoro's culinary. Hopefully, with the guide book of culinary exploration in Bojonegoro, it will help the visitors to taste the specialties culinary in bojonegoro.

Key words : *Guide book, Culinary, Bojonegoro, Food Photography.*

Latar Belakang Masalah

Pada saat ini, kesibukan masyarakat sangatlah tinggi. Terutama di pulau Jawa. Hampir setiap harinya masyarakat di pulau Jawa keluar dan masuk dari kota yang satu ke kota yang lainnya dengan tujuan yang berbeda-beda. Saat ini, tidak sedikit pula masyarakat yang pergi keluar kota dengan tujuan bekerja, berlibur, berkunjung ke rumah sanak saudara, menghadiri pernikahan, melayat, atau bahkan hanya singgah untuk beristirahat dalam perjalanan dari kota satu ke kota lainnya. Pendetang yang seringkali datang tidak hanya pendatang yang menggunakan kendaraan umum namun juga menggunakan kendaraan pribadi. Pendetang yang datang terdiri dari laki-laki dan perempuan.

Kota Bojonegoro termasuk salah satu kota yang sering di lewati oleh jalur kendaraan maupun kereta api. Kota Bojonegoro memiliki luas 74.733 hektar.

Kota yang terletak di utara pulau Jawa ini terletak 110 km dari ibukota Jawa Timur yaitu kota Surabaya. Letaknya yang digunakan sebagai jalur utama menuju ke kota Cepu, Blora, Tuban, Semarang, Lamongan dan Surabaya membuat kota ini menjadi kota yang sering di lewati oleh masyarakat pendatang. Selain itu, adanya tempat-tempat wisata seperti kahyangan api, waduk pacal dan wana wisata Dander merupakan penunjang alasan kedatangan masyarakat pendatang ke Bojonegoro. (par 1-9) Dari Tahun ke tahun, jumlah pendatang dan penduduk kota Bojonegoro ini teruslah bertambah. (tabel 3) Begitu pula dengan hasil tembakau serta kayu jatinya. Bojonegoro adalah kota penghasil tembakau virginia terbesar di Indonesia yang telah lama dikenal sebagai tembakau terbaik di dunia. Kayu Jati merupakan produk unggulan kota Bojonegoro yang merupakan penghasil kayu berkualitas.

Banyaknya macam makanan di berbagai belahan dunia membuat wisata kuliner menjadi kegiatan yang populer. Selain untuk mencoba cita rasa yang baru, pentingnya wisata kuliner juga merupakan salah satu cara untuk memenuhi kebutuhan pokok manusia yaitu makan. Tidak hanya diluar negeri, Indonesia juga memiliki berbagai macam kuliner istimewa seperti rendang, sate, bakso, nasi goreng dan nasi padang (Winarno 27). Selain itu, kuliner juga memiliki kekuatan untuk menjadi icon suatu tempat. Italia dengan pizza nya, Cina dengan bakmiennya, Korea dengan kimchinya dan Jepang dengan sushinya.

Namun, ketika orang sampai atau melewati kota Bojonegoro, masyarakat pendatang memiliki kendala yaitu mereka tidak tahu harus singgah dan makan dimana. Banyaknya makanan pinggir jalan, depot, maupun restoran membuat pendatang merasa bingung dan memilih makanan yang belum diketahui rasa dan kualitasnya. Padahal kota ini memiliki berbagai macam kuliner dan oleh-oleh yang enak, terjangkau dan belum tentu di temukan di kota lain. Seperti, Swikee Gaiding Bojonegoro, Soto Santan Bu Mar, Sate blora mas Gegek, sate dan gulai kambing Tondo, lontong tahu, Ayam Goreng Kartini, Lontong Lodeh tayik, ayam panggang Dander, Serabih santan dan ledre.

Makanan-makanan ini merupakan makanan yang sering kali dicari oleh masyarakat asli Bojonegoro yang tinggal di luar kota. Namun, hingga saat ini, belum ada media yang tepat untuk memperkenalkan kuliner Bojonegoro kepada masyarakat pendatang dan masyarakat kota lain yang akan datang ke Kota Bojonegoro. Bahkan, pada media online www.bojonegoro.com yang digunakan sebagai sarana informasi mengenai berita dan info kota Bojonegoro memiliki halaman kosong pada kolom kulinernya. Padahal, Media memiliki peranan penting dalam membantu masyarakat pendatang untuk menemukan makanannya. Karena dengan adanya media tersebut, masyarakat pendatang akan dapat langsung menemukan makanan yang ingin mereka makan dengan cepat dan praktis. Kurangnya informasi pada website tersebut mempersulit masyarakat. Oleh karena itu diperlukan adanya media lain yang lebih mudah dan praktis dipergunakan oleh masyarakat.

Dengan adanya sebuah media yang dapat membantu dan mempermudah masyarakat tersebut, masyarakat pendatang tidak perlu ragu-ragu untuk kembali lagi ke kota Bojonegoro. Mereka dapat kembali dengan mudah dan dapat mengunjungi tempat-tempat makan yang ingin mereka datangi dengan cepat. Sehingga hal ini dapat meningkatkan dan mengembangkan fungsi ekonomi masyarakat kota Bojonegoro itu sendiri.

Rumusan Masalah

Kota Bojonegoro memiliki permasalahan yaitu banyaknya masyarakat yang datang bingung tentang makanan di Bojonegoro dan kota ini tidak memiliki media informasi tentang kuliner. Maka, diperlukan sebuah media untuk membantu masyarakat yang datang ke kota Bojonegoro. Media yang akan digunakan dibuat dan dirancang untuk memudahkan masyarakat yang datang. Media tersebut adalah buku panduan.

Metode Perancangan

Metode perancangan menggunakan 2 cara yaitu metode pengumpulan data dan metode analisis data. Metode pengumpulan data yaitu :

1. Metode wawancara
Merupakan sebuah metode pengumpulan data dengan cara bertanya langsung kepada audience apakah mereka mengerti atau mengetahui mengenai tema yang dimaksud.
2. Metode observasi
Merupakan sebuah metode turun ke lapangan untuk mengetahui situasi lingkungan yang sebenarnya
3. Internet
Merupakan sebuah metode pengumpulan data dengan cara mencari tema tema yang sudah ada yang di bahas di sebuah situs sosial.
4. Penelitian pustaka
Melalui sumber-sumber pustaka yang sudah dicetak.

Sedangkan metode analisis data menggunakan metode 5W + 1H yaitu :

1. *WHAT*
Media apa yang digunakan untuk membantu menyelesaikan permasalahan ini?
2. *WHERE*
Dimana masyarakat pendatang dapat menemukan buku panduan?
3. *WHEN*
Kapan buku panduan akan mulai didistribusikan?
4. *WHO*
Siapakah target audience untuk permasalahan ini?
5. *WHY*
Mengapa buku panduan ini harus didistribusikan?
6. *HOW*
Bagaimana cara merancang media?

Tinjauan kota Bojonegoro

Kabupaten Bojonegoro memiliki luas sejumlah 230.706 Ha, dengan jumlah penduduk sebesar

1.176.386 jiwa merupakan bagian dari wilayah propinsi Jawa Timur dengan jarak \pm 110 Km dari ibukota Propinsi Jawa Timur. Topografi Kabupaten Bojonegoro menunjukkan bahwa di sepanjang daerah aliran sungai Bengawan Solo merupakan daerah dataran rendah, sedangkan di bagian Selatan merupakan dataran tinggi disepanjang kawasan Gunung Pandan, Kramat dan Gajah. Dari wilayah seluas diatas, sebanyak 40,15 persen merupakan hutan negara, sedangkan yang digunakan untuk sawah tercatat sekitar 32,58 persen.

Sebagai daerah yang beriklim tropis, Kabupaten Bojonegoro hanya mengenal dua musim yaitu musim kemarau dan musim penghujan. Untuk memonitor rata-rata curah hujan yang jatuh, di Kabupaten Bojonegoro tersedia sebanyak 22 buah stasion penangkar hujan yang tersebar di 16 kecamatan. Dari pantauan tersebut, tercatat jumlah hari hujan di Kabupaten Bojonegoro pada periode 3 tahun terakhir sejak tahun 2004 tercatat sebesar 60 hari, pada tahun 2005 naik menjadi 64 hari dan pada tahun 2006 turun lagi menjadi 61 hari. Sedangkan rata-rata curah hujan yang dimonitor oleh 16 stasion pengangkar hujan diatas, menunjukkan adanya keterkaitan dengan jumlah hari hujan. Tercatat, rata-rata curah hujan pada tahun 2004 sebanyak 106 mm, tahun 2005 naik sebanyak 146 mm dan pada tahun 2006 turun sebanyak 120 mm.

Sementara itu, untuk menanggulangi kekurangan air untuk keperluan pengairan lahan pertanian di musim kemarau, dilakukan dengan cara menaikkan air dari Sungai Bengawan Solo melalui pompanisasi. Pompanisasi ini tersebar di 8 kecamatan yang meliputi 24 desa.



Peta Administrasi Jawa Timur

Sumber: Internet

(Madjid, 2010)

Sumber: http://3.bp.blogspot.com/_dpPjAcpKgtE/TN9qXUVorSI/AAAAAAAAAgA/LRbNhJZjsE/s1600/Peta%2BAdministrasi%2BJawa%2BTimur%2B01.jpg

Gambar 1. Peta wilayah Jawa Timur

Batas Wilayah

Utara : berbatasan dengan Kabupaten Tuban

Timur : berbatasan dengan Kabupaten Lamongan

Selatan : berbatasan dengan Kabupaten Madiun, Nganjuk dan Jombang

Barat : berbatasan dengan Kabupaten Ngawi dan Blora (Jawa Tengah)

Letak Geografis

Bujur Timur : 111°25' dan 112°09'

Lintang Selatan : 6°59' dan 7°37'

Uraian

Dataran rendah : 18,71 persen pada ketinggian dibawah 25 m (Pusat Kota +15 m dpl)

Dataran tinggi : 81,29 persen pada ketinggian 25 m dpl

Kemiringan : < 2 % merupakan yang terluas, 2 s.d 14,99 % meliputi 36,16 persen wilayah > 15 persen merupakan 8,74 persen wilayah

Penggunaan Tanah

Tanah sawah 32,65%

Tanah kering 24,39%

Hutan negara 42,74%

Perkebunan 0,04%

Lain-lain 0,18% (Bojonegoro, par 1-9)

Wisata Bojonegoro

1. Waduk Pacal

Bojonegoro memiliki banyak obyek wisata yang menarik, biasanya dikunjungi oleh banyak orang di hari libur. Didukung dengan luas areal geografis yang baik dan baik dari pegunungan, Bojonegoro menjadi salah satu pemasok pariwisata daerah Jawa Timur. Memiliki banyak tempat-tempat wisata seperti wisata alam, wisata buatan, wisata budaya. Berbeda lagi dengan Waduk Pacal yang berada di 35 Km selatan wilayah Bojonegoro ini, merupakan bangunan peninggalan Belanda, tepatnya diresmikan sejak tahun 1933. Termasuk salah satu bangunan bersejarah berukuran raksasa yang masih berfungsi hingga kini. Tepatnya di Desa Kedungsumber, Kecamatan Temayang, bangunan yang kokoh dengan arsitektur khas jaman kolonial Belanda menjadi daya tarik utama Waduk Pacal. Tak hanya itu, perjalanan menuju lokasi waduk pacal juga merupakan daya tarik tersendiri. Jalanan membelah hutan jati dan tebing-tebing yang digunakan sebagai ladang masyarakat sekitarnya tak kalah mempesona. Saat musim kemarau, sekitar waduk berubah fungsi menjadi ladang dan perkebunan bagi masyarakat setempat. Tanah mereka di sekitar menara waduk, seolah membawa ke dunia yang berbeda. Namun saat musim penghujan, air dalam jumlah besar membuat Waduk Pacal bagaikan danau yang sangat indah, dengan perbukitan dan pohon-pohon raksasa di sekitarnya. Saat itulah, hampir setiap pagi ratusan pemancing dari dalam dan luar kota memenuhi Waduk Pacal, bila airnya tak terlalu penuh, mereka bisa memanfaatkan belasan pulau-pulau kecil sebagai tempat memancing. Tentunya dengan memanfaatkan perahu milik warga, tak terlalu

mahal untuk sekali jalan pulang pergi menuju pulau kecil, tarifnya hanya berkisar Rp 20.000. (par 1-4)

2. Kahyangan Api

Khayangan Api adalah sumber api alam, Menurut Tim Geologi Inggris merupakan Api Abadi terbesar di Asia, Konon pada masa kerajaan Majapahit sumber api alam ini digunakan sebagai tempat membuat keris oleh Mpu Kriyo Kusumo.

Terletak kurang lebih 21 km barat daya kota Bojonegoro, Berada di tengah lebatnya hutan jati. Api PON XV tahun 2000 lalu yang dilaksanakan di Jawa Timur, diambil dari Khayangan Api.

Setiap Hari Jadi Bojonegoro dilakukan prosesi pengambilan Api di Khayangan Api untuk dikirab dan disemayamkan di Pendopo Malowopati Kabupaten Bojonegoro. (par 1-3)

3. Tirtawana Dander

Obyek Wisata ini berada dikawasan hutan jati dengan panorama indah dan sejuk. Dilengkapi lapangan golf, pondok wisata, gedung pertemuan, arena bermain anak-anak dan kolam renang, menjadikan kawasan ini cocok untuk tempat wisata keluarga dan terletak kurang lebih 13 km arah selatan kota Bojonegoro. (par 1)

Kuliner Bojonegoro

1. Swikee Bojonegoro

Swikee adalah Makanan berkuah yang sudah dikenal oleh masyarakat berbagai kalangan. Namun berbeda dengan swikee yang kita kenal, swikee Bojonegoro memiliki sedikit perbedaan dengan swikee di kota lainnya seperti Purwodadi. Perbedaan yang paling kental adalah pada bahan makanan yang digunakan dimana swikee Purwodadi menggunakan tausi sebagai bahan utama sedangkan swikee Bojonegoro menggunakan tauco. Rasa dan warna yang lebih pekat menjadi ciri khas dari swikee ini.

Kita dapat menemukan dan makan swikee ini di Swikee Gaiding , Jalan Hayam Wuruk 78 , buka mulai Pk 09.00- 17.00 . Swikee Gaiding merupakan depot yang sudah berdiri kurang lebih 30 tahun lamanya. Depot Gaiding dulunya hanyalah sebuah kedai kecil yang sekarang sudah berkembang menjadi depot yang besar dan lebih layak. Harga rata-rata dari menu di depot ini berkisar antara Rp 20.000,00 -Rp 30.000,00 per mangkok. (Wawancara langsung, 5 Maret 2014)



Sumber:http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/71/Swikee_Kodok_Oh.jpg

Gambar 2. Swikee Bojonegoro

2. Soto Santan Rajawali

Soto merupakan makanan berkuah yang memiliki tekstur dan rasa yang unik. Ada beraneka macam soto di berbagai daerah, Seperti Soto betawi, Soto Sumatra, dan Soto Lamongan. Soto ada 2 macam yaitu soto daging dan soto ayam. Namun berbeda dengan soto-soto yang cenderung cair dan memakai koya, soto Bojonegoro adalah soto ayam yang memiliki kuah yang gurih karena kuah soto tersebut mengandung santan.

Kita dapat menemukan Soto Santan Bu Mar ini di Jalan Rajawali Buka Mulai Pk 08.00-siang hari. Warung soto Bu Mar sudah berdiri kurang lebih 25 tahun dan selalu ramai hingga sekarang. Harga rata-rata menu soto adalah Rp 10.000,00 – Rp 20.000,00 (Wawancara Langsung, 5 Maret 2014)



Sumber : <http://3.bp.blogspot.com/>

Gambar 3. Soto ayam bu Mar

3. Sate Ayam Blora Mas Gegek

Sate ayam blora mas gegkek sudah sangat terkenal dikalangan masyarakat Bojonegoro. Buka dari puluhan tahun yang lalu hingga sekarang sate blora milik pak gegkek masih tetap ramai. Bumbu yang khas dan kuah kaldu yang khas mejadi ciri khas sate ayam ini. Sate ayam ini berada di Jalan Teuku Umar dan buka mulai Pk 17.00 . Harga rata- rata untuk sate ayam per porsi adalah Rp 15.000,00 (Wawancara langsung, 6 Maret 2014)



Sumber : <http://2.bp.blogspot.com/>

Gambar 4. Sate ayam blora mas Gegek

4. Sate Dan Gulai Kambing Tondo

Sate dan gulai kambing Tondo berada di depan pom Bensin arah keluar Kota Bojonegoro. Meskipun berada di pinggir kota Bojonegoro, sate ini tetap ramai didatangi pengunjung. Masyarakat yang hanya datang kesana untuk makan ataupun masyarakat yang akan pergi ke kota Cepu menyempatkan diri untuk makan di Sate kambing Tondo ini karena cita rasa bumbu sate dan satenya yang empuk. Sate Tondo buka dari Pk 17.00 . Harga Sate kambing berkisar Rp 25.000,00 per porsi. (Wawancara langsung, 7 Maret 2014)]



Sumber :

<http://sajianku.com/wpcontent/uploads/2013/05/Tip-s-Membuat-Sate-Kambing-Khas-Solo.jpg>

Gambar 5. Sate kambing tondo

5. Lontong Tahu

Lontong tahu merupakan makanan berbumbu kacang yang sering kita temui di pinggir jalan. Bumbu kacang yang memiliki rasa yang berbeda dengan bumbu sate ayam yang sama-sama bumbu kacang menjadi daya tarik sendiri bagi peminatnya. Di kota Bojonegoro banyak ditemukan berbagai macam tahu bumbu. Salah satunya yang menjadi kesukaan masyarakat terletak di jalan WR Supratman (Samping Klenteng kota Bojonegoro) yang buka pada Pk 17.00. Harga lontong tahu berkisar Rp 6.000,00 – Rp 10.000,00) (Wawancara langsung, 6 Maret 2014)



Sumber : http://villamekarwangi.50webs.com/lontong_tahu.jpg

Gambar 6. Lontong tahu

6. Burung Dara Kartini

Ayam Goeng dan Burung Dara mungkin bukanlah makanan yang asing lagi. Kita dapat menemukan berbagai macam ayam goreng dan burung dara diberbagai tempat dengan ciri khasnya masing-masing. Namun, burung dara merupakan makanan yang jarang ditemukan di Kota Bojonegoro. Oleh karena itu, hal ini menjadi keunggulan tersendiri bagi depot Ayam Goreng Kartini. Sambal yang khas karena sambal yang digunakan adalah sambal yang masih mentah dan tidak digoreng menjadi kenikmatan tersendiri.

Depot yang sudah berdiri lebih dari 20 tahun ini dulunya berada di jalan Kartini, namun sekarang sudah berpindah di Jalan WR Supratman 11 buka mulai Pk 17.00 Harga rata-rata 1potong ayam adalah Rp 15.000,00- Rp 20.000,00 (Wawancara langsung, 8 Maret 2014)



Sumber:

<http://supermansnotdead.files.wordpress.com/2011/04/img00937-20110422-21421.jpg>

Gambar 7. Burung dara kartini

7. Lontong Lodeh Tayik

Lodeh adalah makanan yang gurih karena mengandung santan dan sedikit pedas. Lodeh merupakan salah satu menu kesukaan warga Bojonegoro dan Luar kota. Depot lontong lodeh Tayik selalu ramai setiap malamnya oleh kendaraan-kendaraan luar kota. Kita dapat memilih lauk yang akan kita makan dengan lontong lodeh kita.

Warung Lontong Lodeh Tayik ini berada di Jalan Jaksa Agung buka mulai Pk 19.00 . Harga rata-rata untuk 1 porsi berkisar Rp 20.000,00 – Rp 30.000,00 tergantung banyak lauk yang di pilih. (Wawancara langsung, 8 Maret 2014)



Sumber:

http://farm1.static.flickr.com/153/335453213_80ed9591f7.jpg

Gambar 8. Lontong lodeh tayik

8. Ayam Dander

Ayam panggang Dander sudah dikenal oleh masyarakat Bojonegoro. Ayam panggang yang

memiliki rasa pedas ini asalnya berada di sebelah Taman Wisata Dander yang letaknya puluhan kilometer di selatan kota Bojonegoro. Namun, sekarang warga kota dapat lebih mudah menemukan dan menikmati ayam dander yang membuka cabang di Jalan WR Supratman no 37 Buka mulai Pk 16.00 . Harga berkisar Rp 15.000,00 untuk ayam panggang paha dan Rp. 17.000,00 untuk ayam panggang dada. (Wawancara langsung, 9 Maret 2014)



Sumber:

http://4.bp.blogspot.com/m1SRiXKbBwQ/Tq4RPPwhQ_I/AAAAAAAAAj8/4XJe9bZyo1g/s1600/100_1930.JPG

Gambar 9. Ayam Panggang Dander

9. Serabih Santan

Serabih santan merupakan jajanan tradisional yang terbuat dari tepung beras dan di sajikan dengan santan cair. Adonan tepung beras di masak secara tradisional menggunakan arang. Serabih santan sangat nikmat disajikan hangat di sore hari.

Serabih santan dapat ditemukan di Jalan Jaksa Agung buka mulai Pk 17.00 . Harga sangat terjangkau yaitu Rp 3.000,00 per porsi serabih santan. (Wawancara langsung, 9 Maret 2014)



Sumber:<http://1.bp.blogspot.com/ijCDnNhd0IQ/U M6DoGiOJVI/AAAAAAAAAj0/tRB1T8HYxbg/s1600/Resep-Serabi-Kuah.jpg>

Gambar 10. Serabih santan

10. Ledre

Ledre merupakan makanan ringan yang terbuat dari pisang dan memiliki rasa yang manis. Rasa dan teksturnya yang gurih menjadi ketertarikan tersendiri bagi konsumennya. Ledre merupakan salah satu oleh-oleh yang favorit di kota Bojonegoro.

Ledre banyak dijual di kota Bojonegoro. Seperti di Toko Purnomo Jalan R.A Kartini, Bravo Supermaret Jalan Basuki Rahmat, Giant Supermaret jalan WR Supratman, dan banyak lagi di toko-toko dekat stasiun kereta api Jalan Gajah Mada

Harga beraneka ragam tergantung merek dan jumlah isi ledre / kotak. Untuk merek Anyar mas, isi 30 biji memiliki harga Rp 12.500,00 per kotak. Sedangkan untuk merek 2 bidadari memiliki harga Rp 15.000,00 per kotak. Untuk isi 60 biji merek anyar mas memiliki harga Rp 28.000,00 sedangkan 2 bidadari memiliki harga Rp 30.000,00. Namun kedua ledre ini memiliki rasa yang baik dan cocok sebagai oleh-oleh khas Bojonegoro.

Wisata Kuliner

Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. Karena setiap orang memerlukan makanan.. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Sedangkan wisata kuliner merupakan suatu kegiatan makan yang diikuti kegiatan wisata atau jalan-jalan. Wisata kuliner dilakukan diluar rumah dan dapat dilakukan di tempat yang sederhana maupun tempat yang memiliki harga tinggi.

Pada saat ini, wisata kuliner sudah menjadi sebuah kegiatan yang umum dilakukan. Banyaknya aktivitas yang dilakukan di luar rumah mendorong masyarakat untuk melakukan wisata kuliner.

Fotografi Kuliner

Fotografi kuliner atau yang dikenal sebagai *Food Photography* dalam pengertian sederhana adalah teknik memotret makanan menjadi lebih menggoda. Dalam industri kuliner, seperti produsen makanan, rumah produksi, periklanan, hotel, kafe, dan lainnya, fotografi makanan mutlak dibutuhkan. Karena itu pelaku *food photography* semakin dicari. Di luar negeri, profesi ini sudah dihargai tinggi

Kemajuan teknologi dan kebutuhan masyarakat yang semakin berkembang memacu berkembangnya *food photography*. Pengusaha

kuliner berani membayar lebih untuk pekerjaan seorang *food stylist*. Karena foto makanan yang menggoda, tentu akan mudah menarik konsumen, dan tentu saja menambah penghasilan pengusaha. (Ulung dan Rully 1-2)

Beberapa teknik fotografi kuliner atau yang biasa disebut *Food Photography* adalah

- a. Pencahayaan atau lighting
Memotret haruslah memastikan objek mendapatkan cahaya yang cukup terang. Banyak sekali foto-foto makanan dalam *food photography* yang tidak layak ditemui baik di media cetak maupun internet disebabkan oleh kurangnya cahaya pada saat pemotretan. Salah satu tempat terbaik untuk melakukan *food photography* adalah di dekat jendela dengan cahaya matahari alaminya. *Flash* yang dipantulkan ke langit-langit mungkin bisa mendukung dan memberikan cahaya yang lebih seimbang dengan meminimalkan bayangan yang sedikit kuat. Memotret dengan cahaya matahari akan membuat makanan akan tampak lebih natural.
- b. Proporsi
Tidak hanya memperhatikan pengaturan tata letak makanan yang disajikan, tetapi juga konteks dimana makanan itu disajikan termasuk piring atau mangkuk dan juga pengaturan disekitar meja. Jangan mengacaukan foto dengan memotret meja secara penuh dalam frame, tetapi pertimbangkan juga memasukkan Satu atau Dua elemen tambahan seperti gelas, garpu, bunga, atau serbet. Unsur atau elemen ini bisa Anda tempatkan di bagian depan atau belakang tetapi bukan sebagai fokus utama.
- c. Jangan memotret terlalu lama
Makanan cenderung tidak bisa lama tampak menggiurkan, maka persiapkan dengan baik perangkat fotografi Anda sebelum pemotretan, Anda dituntut untuk mampu memotret sesegera mungkin setelah makanan dimasak, jika terlalu lama maka makanan tersebut akan meleleh, terlihat layu dan telah berubah warna. Hal ini berarti persiapan mutlak diperlukan. Ketahui apa yang Anda inginkan sebelum makanan sudah dimasak. Salah satu strategi yang bisa dilakukan adalah sebelum makanan keluar dari dapur, Anda sudah mengatur semua properti dengan proporsi yang diinginkan serta ambillah beberapa gambar hanya dengan piring kosong atau sample untuk mendapatkan *exposure* yang pas. Anda tinggal menggantikan makanan sample tersebut ketika makanan sebenarnya telah siap untuk dipotret.
- d. Berikan style makanan
Bagaimana makanan diatur dalam piring merupakan hal yang penting. Berikan

- perhatian lebih pada keseimbangan makanan ketika pemotretan (warna, bentuk, dll) dan berikan sedikit ruang kosong pada frame (*rule-of-third*). Salah satu cara yang manjur untuk belajar hal ini adalah melihat hasil karya fotografer *profesional*.
- e. Berikan tambahan jika perlu
Salah satu tip yang bisa dilakukan adalah jangan ragu untuk memberikan tambahan sentuhan yang menurut Anda perlu, seperti mengoleskan minyak sayur dengan menggunakan tangan Anda pada permukaan makanan agar tampak lebih mengkilat pada foto Anda.
 - f. Gunakan angle rendah
Sebuah kesalahan yang biasa dilakukan oleh fotografer pemula adalah memotret dari bagian atas piring tersebut. Mungkin hal tersebut berlaku pada beberapa kondisi, namun pada kebanyakan kasus Anda akan mendapatkan hasil foto yang maksimal dengan memotretnya dari angle rendah, hampir sama dengan level pandangan piring berada.
 - g. Makro
Benar-benar memfokuskan pada salah satu bagian penyajian makanan bisa menjadi cara efektif untuk menonjolkan elemen-elemen yang berbeda.
 - h. Uap
Memotret makanan dengan uap yang berasal dari makanan bisa menimbulkan kesan bahwa makanan tersebut memang dimasak dengan baik, namun hal ini sulit untuk didapatkan secara alami. Beberapa *food-stylist* untuk *food photography* berbagi cerita bahwa biasanya mereka sengaja menambahkan uap, dengan menempatkan kapas air yang dipanaskan dan ditempatkan di balik makanan.

Jenis-Jenis Buku

1. Buku Fiksi

Buku fiksi biasanya berkaitan dengan imajinasi sang penulis bukan berdasarkan kenyataan yang ada di kehidupan sang penulis ataupun disekitarnya. Oleh karena itu, jenis buku ini sangatlah mudah untuk dibuat oleh siapapun, karena tidak memerlukan data data yang akurat, tidak memerlukan daftar pustaka serta tidak seperti karya ilmiah lainnya yang memperhatikan secara detail kata kata yang digunakan maupun tanda baca. Ragam dari jenis buku inipun cukup banyak. Ada yang berisi cerpen, novel, kumpulan puisi, cerita bersambung, naskah dari sebuah drama, dll. Setiap jenisnya mempunyai konvensi/aturan main tersendiri.

2. Teks Book

Untuk jenis buku ini tidak asing lagi bagi kalangan mahasiswa, karena jenis buku ini digunakan

Mereka sebagai bahan diktat perkuliahan dan semacamnya. Fungsi buku ini biasanya sebagai rujukan atau referensi tentang teori teori dalam satu bidang keilmuan. Oleh karena itu, semua *Text Book* menggunakan bahasa formal kejuruan bukan bahasa yang akrab digunakan dibuku populer lainnya. Konsumen untuk jenis buku inipun biasanya terbatas, hanya untuk karangan pelajar, mahasiswa, dan akademik lainnya.

3. Buku Diktat

Buku ini hampir sama dengan Teks Book. Bedanya buku ini dimonopoli oleh kalangan guru dan dosen sebagai penulisnya. Buku Diklat ini erat hubungannya dengan materi pembelajaran bagi pelajar maupun mahasiswa. Dan untuk isinya tidak sembarangan karena mengaju kepada aturan kurikulum yang menjadi standar dinas pendidikan. Kebanyakan Buku Diktat diterbitkan dalam jumlah yang cukup banyak dan melalui tender karena akan dibagikan kepada sekolah sekolah serta perpustakaan milik sekolah. Khusus jenis buku ini, pemerintah tidak takut untuk mengeluarkan uangnya hanya untuk menerbitkan Buku Diktat.

4. Buku How To

Buku yang biasanya berisi petunjuk dan pemahaman terhadap suatu hal. Buku ini dapat Kita temui di setiap toko buku dan memiliki gaya bahasa yang komunikatif sehingga membuat pembacanya mudah memahaminya tanpa harus mempunyai buku pendamping lainnya. Untuk menciptakan Buku *How To* pun tidak sulit, intinya hanyalah mentransfer pengetahuan dan pengalaman yang Kita punya kepada orang lain tanpa harus membuat mereka bingung. Topik yang dibahas di Buku *How To* pun cukup beragam, tergantung dari kondisi dan masalah masalah yg dihadapi masyarakat. Contohnya saat terjadi PHK besar besaran, Buku *how to* pasti akan laku keras dengan syarat buku tersebut menyediakan solusi dari masalah diatas.

5. Buku Agama

Untuk jenis buku ini bisa dibbilang mempunyai nilai jual tersendiri. Bila Kita hitung secara statistik, 60 % persen pasar buku dipegang oleh buku jenis ini. Apalagi jika menjelang hari hari keagamaan seperti Bulan Ramadhan. Dan tidak hanya itu buku ini pun biasanya menjadi pegangan Kita disaat Kita mengalami banyak sekali musibah beruntun. Bahkan ada seorang distributor buku yang berani berkata bahwa tema Buku Agama apapun pasti laku di toko buku dari buku buku dengan tema simple hingga serius.

6. Buku Agrobisnis

Buku ini membahas tentang salah satu bisnis yang menhandalkan sektor pertanian yang ada. Kita tau bahwa negara kita adalah negara agraris. Tidak heran buku untuk jenis ini dapat tumbuh subur di Indonesia. Kebanyakan buku jenis ini lebih digunakan untuk sebagai panduan penyaluran hobi bukan sebagai panduan berwirausaha. Secara garis

besar buku ini hampir mirip dengan Buku *How To*, perbedaannya adalah buku Argrobisnis lebih memusatkan dirinya kepada cara menanam, membudidayakan, bertenak, dll.

7. Buku Biografi

Buku yang biasanya berisi tentang kehidupan tokoh tertentu seperti pemimpin, orang-orang sukses, serta orang-orang yang memiliki keunikan dalam dirinya yang dapat diungkap ke dalam sebuah buku. Untuk membuat buku jenis ini tidaklah terlalu mudah bagi seorang pemula, dikarenakan kebutuhan akan informasi serta cara penyampaiannya pun cukup memberatkan penulis.

8. Buku Autobiografi

Buku Autobiografi selalu ditulis oleh orang-orang yang mempunyai cerita tersebut bukan melalui tangan penulis profesional maupun amatir lainnya. Untuk peredaran buku ini, jumlahnya berada di bawah buku biografi dikarenakan sudah jarang orang-orang yang memiliki "keunikan" dalam dirinya mengangkat dalam sebuah buku.

9. Buku Terjemahan

Buku Terjemahan merupakan salah satu buku yang sangat memudahkan kita untuk membaca buku buatan luar negeri tanpa harus mahir dalam bahasa tersebut. Tapi adakalanya buku ini bisa membuat Anda bingung karena penerjemahannya yang kurang tepat. Dalam usaha menerbitkan buku jenis ini pun tergolong tidak sulit, karena kita cuma perlu melakukan loby terhadap beberapa penerbit yang memang sering menerbitkan buku terjemahan. Penerbit-penerbit yang seperti itu biasanya telah memiliki hak cipta untuk menterjemahkan buku-buku tertentu.

10. Buku Anak

Anak-anak tidak luput sebagai sasaran penyebaran buku. Biasanya buku anak memiliki bahasa yang sangat simple sehingga anak-anak bisa membaca, memahami hingga merangsang mereka untuk berimajinasi. Buku yang biasanya dibaca oleh anak-anak adalah buku cerita, buku bergambar, komik dan masih banyak jenis lainnya yang selalu dibumbui dengan gambar-gambar menarik. (Closefriend)

11. Audiobook

Rekaman yang berisikan suara seseorang yang membacakan buku, cerita atau teks tertulis lainnya. *Audiobooks* dapat didengar menggunakan kaset ataupun *compact disc*.

12. Komik

Gambar berseri yang disusun untuk menyampaikan suatu cerita, sebagian besar komik memuat teks dalam bentuk dialog. Selain itu, komik biasa disebut sebagai cerita bergambar berbentuk buku yang umumnya mudah dicerna dan lucu. (par 1)

13. Akunting atau Pembukuan

Proses mengidentifikasi, menghitung, merekam dan mengkomunikasikan keadaan ekonomi dari suatu organisasi atau badan lainnya.

Format/Bentuk Media

Ukuran : Buku panduan ini memiliki bentuk potrait dengan ukuran 18 cm x 15 cm.

Penjilidan menggunakan 2 teknik. Pertama menggunakan teknik jepret tengah dengan *soft cover*. Agar buku tetap ringan dan mudah untuk dibawa, buku dengan jepret tengah digunakan oleh masyarakat dan didapatkan secara gratis di tempat-tempat umum seperti stasiun kereta api, terminal, hotel, kantor-kantor pemerintahan, dan tempat-tempat wisata. Sedangkan buku dengan teknik *hard cover* digunakan untuk kepentingan fasilitas di tempat umum yang tidak untuk dibawa. Seperti di hotel, ruang tunggu stasiun kereta api, belakang kursi kereta api dan gedung pariwisata. Selain itu, ada juga beberapa media pendukung seperti *postcard*, *X-Banner* dan pembatas buku.

Buku Panduan memiliki judul *Jelajah Kuliner Istimewa Bojonegoro*. Selain sebagai wisata kuliner, kegiatan mencoba makanan yang ada di suatu tempat yang baru juga dinamakan sebagai penjelajahan. Makanan yang dicoba tentunya harus memiliki keistimewaan. Buku panduan ini diharapkan dapat membantu masyarakat untuk menjelajah dan mencicipi makanan istimewa yang ada di kota Bojonegoro serta membantu wisata di Bojonegoro.

Buku panduan berisi kumpulan fotografi makanan beserta keterangan makanan, nama tempat makan, alamat tempat makan, harga makanan, menu spesial, jam buka tempat makan dan peta lokasi tempat makan tersebut. Makanan-makanan yang dipilih merupakan makanan yang sudah terkenal turun temurun dan selalu ramai dikunjungi. Beberapa diantaranya bahkan hanya ada satu di kota Bojonegoro ataupun hanya ada di kota Bojonegoro dan sekitarnya.

Makanan-makanan yang ada didalam buku panduan adalah

- a. Swikee Gaiding Bojonegoro
Jalan Hayam Wuruk no 78 Bojonegoro
- b. Ledre
Toko purnomo, Jalan Kartini no 5 Bojonegoro
Bravo Supermaket, Jalan Pemuda no 37-39 Bojonegoro
Toko Oleh-Oleh, Jalan Gajah Mada, dekat Stasiun Bojonegoro
- c. Ayam panggang Dander
Jalan W.R Supratman no 37 Bojonegoro (cabang)
Jalan Raya Dander, sebelah Tirtawana Dander (asli)
- d. Ayam dan Burung Dara Kartini
Jalan W.R Supratman no 11 Bojonegoro, depan *Giant Supermaket*
- e. Sate Blora Mas Gegek

- Jalan Teuku Umar, depan gereja GKJTU Bojonegoro
- f. Sate Kambing Tondo
Jalan MT haryono, Sebelah jembatan Jetak depan pom Bensin
 - g. Lontong Tahu
Jalan Sarimulyo
 - h. Lontong Lodeh Tayik
Jalan Jaksa Agung
 - i. Soto Bu Mar Rajawali
Jalan Rajawali no 157 Bojonegoro
 - j. Serabih santan
Jalan Jaksa Agung (warung)

Buku panduan ini menggunakan *headline* dan *subheadline* pada beberapa media, salah satunya adalah *x-banner* yang memiliki arti :

a. Headline

Judul pada media *x-banne* judul Jelajah Kuliner Istimewa Bojonegoro. Selain sebagai wisata kuliner, kegiatan mencoba makanan yang ada disuatu tempat yang baru juga dinamakan sebagai penjelajahan. Makanan yang dicoba tentunya harus memiliki keistimewaan. Buku panduan ini diharap dapat membantu masyarakat untuk menjelajah dan mencicipi makanan istimewa yang ada di kota Bojonegoro serta membantu wisata di Bojonegoro.

b. Subheadline

Kuliner adalah warisan budaya pariwisata yang harus dilestarikan. Karena kuliner adalah kegiatan positif dan memberikan banyak manfaat bagi banyak orang. Sehingga, baik apabila hal positif ini terus dikembangkan dan terus dilestarikan.

Konsep Visual

Lambang kota Bojonegoro memiliki beberapa unsur warna dan bentuk. Warna-warna tersebut memiliki arti tersendiri bagi kota Bojonegoro. Warna yang digunakan sebagai lambang kota Bojonegoro adalah merah, putih, hitam, kuning dan biru. Warna merah dan putih yang dibingkai perisai hitam melambangkan keberanian dan kesucian hati, sedangkan warna kuning keemasan melambangkan ketaatan kepada Tuhan yang Maha Esa. Warna biru pada lambang Bojonegoro melambangkan kekayaan sumber daya alam. Oleh karena itu, buku panduan menggunakan warna merah dan coklat muda. Warna merah digunakan karena warna tersebut merupakan warna sebagian besar lambang kota Bojonegoro. Selain itu, warna merah dianggap sebagai warna yang menarik dan menonjol dibandingkan warna lainnya. Sedangkan warna coklat muda digunakan sebagai lambang kota Bojonegoro yang kaya akan sumber daya alam. Salah satunya adalah kayu jati.

Font digunakan sebagai pendukung karya fotografi makanan yang akan menarik masyarakat namun tidak meninggalkan kesan modern. Oleh karena itu, font yang digunakan adalah *learning curve* dan *Vegur*. *Learning Curve* adalah *font script* yang memiliki unsur indah. Sehingga judul menjadi menarik. *Vegur* adalah *font Sans serif* yang elegan dan memiliki tingkat keterbacaan yang baik.

ABCDEF GHIJKL MNOPQR STUVWZ
 abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
 1234567890

ABCDEFGHIJKLMN OPQRST UVWZ
 abcdefghijklmnopqr stuvwxyz
 1234567890

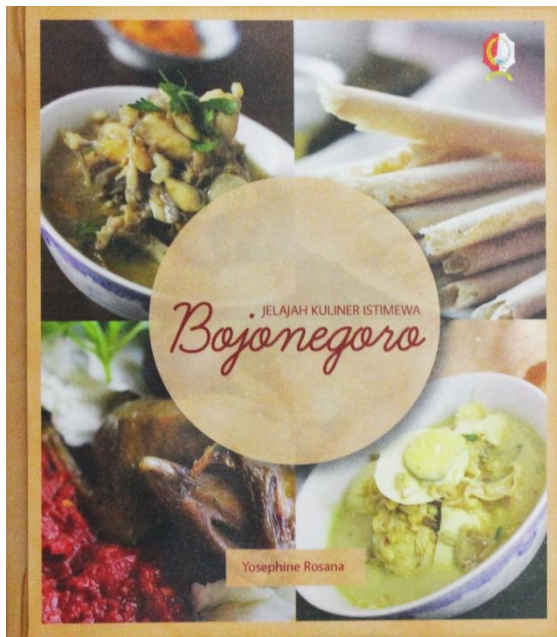
Gambar 11. Alternatif font

Jenis desain yang digunakan lebih kepada desain *simplicity* yang mengutamakan kejelasan informasi daripada menonjolkan kepada *style-style* tertentu.

Buku panduan ini menggunakan gaya layout *Picture Window Layout*. Tampilan gambar yang besar menjadi ciri utama tata letak ini, dan di ikuti dengan headline ,keterangan gambar hanya memiliki porsi yang kecil. Diletakkan hampir sama untuk setiap jenis makanan. Foto diletakkan dan dibuat besar agar pembaca fokus terhadap foto yang kemudian setelah itu pembaca mencari informasi mengenai foto tersebut ketika mereka merasa tertarik untuk tahu.

Menggunakan beberapa ilustrasi pendukung seperti fotografi dan unsur-unsur kayu. Fotografi merupakan unsur paling penting dalam buku panduan kuliner. Dengan adanya foto makanan, pembaca dapat melihat gambaran dari makanan yang dibahas. Sedangkan unsur kayu merupakan unsur tambahan untuk menunjukkan ciri khas kota Bojonegoro yaitu kayu jati.

Visualisasi



Gambar 12. Cover buku



Gambar 13. Buku



Gambar 14. Postcard



Gambar 15. Pembatas buku



Gambar 16. Buku dan media

Kesimpulan

Bojonegoro memiliki berbagai macam kuliner istimewa yang layak untuk dicoba. Beberapa diantaranya hanya ada satu di kota Bojonegoro. Dan bahkan hanya ada di kota Bojonegoro dan sekitarnya. Namun, kota Bojonegoro belum memiliki media informasi dibidang kuliner. Sehingga masyarakat yang datang menjadi bingung. Buku panduan Jelajah Kuliner Istimewa Bojonegoro merupakan media yang berfungsi sebagai media informasi yang membantu masyarakat untuk menemukan makanan-makanan ini. Buku panduan ini berisi 10 makanan Bojonegoro yang dipilih berdasarkan *research* data melalui media *web*, *blogspot*, pengalaman pribadi, kuisioner dan wawancara yang telah dilakukan. Buku panduan ini didesain agar mudah dibawa, mudah disimpan dan mudah dibaca kapan saja. Buku panduan juga dapat menjangkau seluruh kelas masyarakat karena buku panduan Jelajah Kuliner Istimewa Bojonegoro ini bekerja sama dengan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Bojonegoro. Diharapkan dengan adanya media ini, masyarakat tidak perlu ragu dan kebingungan lagi untuk mencicipi makanan Bojonegoro dan mampu meningkatkan wisata kuliner kota Bojonegoro.

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Tuhan yang maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya yang tak berkesudahan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Tugas akhir ini sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Seni Program Studi Desain Komunikasi Visual pada Fakultas Seni dan Desain Universitas Kristen Petra.

Penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik dari masa perkuliahan sampai dengan penyusunan tugas akhir ini sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan segenap dukungan baik moril maupun materil.
2. Bapak Arief Agung S, M.Sn. dan Daniel Kurniawan, S.sn. M. Med. Kom selaku dosen pembimbing yang sudah memberikan waktu, tenaga, dan pikirannya di dalam mengarahkan penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
3. Para pemilik toko, depot dan warung yang memberikan ijin memakai makanan dan kesediaan waktu untuk wawancara..
4. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Bojonegoro yang memberikan ijin mengambil logo dan informasi.
5. Stefan Tjahjono yang selalu memberikan dukungan dan semangat.
6. Teman-teman kelompok 12 yang sudah banyak memberi inspirasi dan membantu membagikan informasi selama tugas akhir.
7. Teman-teman yang sudah membantu dan mendukung tugas akhir ini, itu menjadi sumber semangat tersendiri bagi penulis.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan saudara-saudara semua dan semoga tugas akhir ini membawa manfaat bagi para pembaca sekalian.

Daftar Referensi

- "Apakah Anda Sudah Mengetahui 10 Jenis Buku?".
rwinclousefriend. 2011. 18 April 2014.
<<http://rwinclousefriend.wordpress.com/2011/04/18/apakah-anda-sudah-kenal-10-jenis-buku/>>.
- "Definisi Buku". *Kamus Bahasa Indonesia*. 2011. 10 Maret. 2014.
<<http://kamusbahasaindonesia.org/buku/mirip#ixzz2vZKA59tF>>.
- "Definisi Makanan". *Artikata.com*. 2011. 20 Februari 2014.

- <<http://artikata.com/arti-371362-makanan.html>>.
- "komik". *Artikata.com*. 2011. 28 Februari 2014.
<<http://artikata.com/arti-335791-komik.html>>.
- Ami, Wawancara langsung. 9 Maret 2014.
- Gaiding. Wawancara langsung. 5 Maret 2014.
- Gegek. Wawancara langsung. 6 Maret 2014.
- Kabupaten Bojonegoro. "Demografi".
Bojonegorokab. 2010. 28 Februari 2014.
<<http://bojonegorokab.go.id/demografi/>>.
- Kabupaten Bojonegoro. "Kahyangan Api".
Bojonegorokab. 2010. 10 Maret 2014 .
<<http://bojonegorokab.go.id/khayangan-api/>>.
- Kabupaten Bojonegoro. "Kondisi Geografis". 2010. 10 Februari.
<<http://bojonegorokab.go.id/kondisi-geografis/>>.
- Kabupaten Bojonegoro. "Tirtawana Dander".
Bojonegorokab. 2010. 10 Maret 2014.
<<http://bojonegorokab.go.id/tirta-wana-dander/>>.
- Kabupaten Bojonegoro. "Transportasi".
Bojonegorokab. 2010. 10 Februari 2014.
<<http://bojonegorokab.go.id/transportasi/>>.
- Kabupaten Bojonegoro. "Waduk Pacal".
Bojonegorokab. 2010. 10 Maret 2014.
<<http://bojonegorokab.go.id/waduk-pacal/>>.
- Mar. Wawancara langsung. 5 Maret 2014.
- Siska. "Pengertian dan Fungsi Makanan".
Matakristal. 2012. 28 Februari 2014.
<<http://matakristal.com/pengertian-makanan-dan-fungsi-makanan/>>.
- Suharno, Bambang. Wawancara langsung. 3 Maret 2014.
- Surti, Wawancara langsung. 6 Maret 2014.
- Tedjo, Wawancara langsung. 8 Maret 2014.
- Tondo. Wawancara langsung. 7 Maret 2014.
- Ulung, Gagah and Larasati Rully. *How To Be a Food Stylist*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2010.
- War. Wawancara langsung. 9 Maret 2014.
- Winarno, Bondan. *100 Masakan Tradisional Indonesia mak nyus*. Jakarta: Kompas, 2013.