

Perancangan Buku Modifikasi Kreatif Jajan Pasar Tempo Dulu Yang Pernah Ada Di Surabaya Sebagai Pengenalan Jajan Pasar Untuk Anak

Debbie Haryanto¹

1. Desain Komunikasi Visual, Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra,
Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya
Email: debbieXF@gmail.com

Abstrak

Jajan pasar tradisional merupakan komponen penting dalam pusaka kuliner Indonesia. Namun, keberadaan jajan pasar semakin tergeser oleh jajanan modern. Bahkan ada jajan pasar yang sudah sulit ditemui dan tidak lagi bisa didapatkan di kota besar. Oleh karena itu, buku ini dipilih sebagai media untuk mengenalkan kembali jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya kepada anak-anak. Buku ini berisi resep dan step by step memodifikasi jajan pasar dengan cara yang mudah dan menarik untuk dibuat bersama ibu dan anak.

Kata kunci: Jajan Pasar, Buku Resep, Modifikasi, Tempo Dulu, Surabaya

Abstract

Title: *Creative Modification Book Design of Past Traditional Snack Which Ever Existed in Surabaya as an Introduction of Tradional Snack for Children*

Traditional snack is an important component in the culinary heritage of Indonesia. However, the existence of traditional snack increasingly replaced by modern snacks. There are many traditional snack which already difficult to find and no longer can be found in big cities. Therefore, this book is chosen as a medium to reintroduce traditional snack in the past that ever existed in Surabaya to children. This book contains recipes and step by step to modify the traditional snack in easy and interesting way to be made by the mother and child.

Keywords: *Traditional Snack, Recipe Book, Modification, Past Time, Surabaya*

Pendahuluan

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang beranekaragam. Kekayaan budaya itu merupakan hasil warisan turun menurun dari masyarakat di suatu daerah kepada generasi berikutnya yang dapat dijadikan sebagai identitas dari daerah tersebut. Salah satu kekayaan budaya tersebut adalah makanan tradisional. Makanan tradisional terdiri atas dua klasifikasi utama jika dibagi berdasarkan jenisnya, yaitu makanan pokok (lauk pauk) dan jajanan tradisional. Jajanan tradisional yang biasa disebut jajan pasar merupakan bentuk kudapan atau makanan selingan yang terbuat dari bahan alami yang merupakan wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa, yang diajarkan secara turun temurun. Dinamakan jajan pasar karena dahulu di Indonesia belum ada supermarket sehingga jajanan tersebut hanya dijual di pasar tradisional. Dari

Sabang sampai Merauke yang tersebar di hampir 18.000 pulau memiliki makanan khas daerah masing-masing. Maka, sangat tepat untuk menyatakan bahwa kuliner Indonesia merupakan kekayaan yang tak ternilai. Jajan pasar adalah salah satu identitas negeri dan kekayaan budaya tanah air yang harus dilestarikan agar tidak tenggelam di tanah airnya sendiri

Jajan pasar tradisional merupakan komponen penting dalam pusaka kuliner Indonesia. Bukan saja karena jajan pasar tersebut enak rasanya atau unik warna dan penampilannya, tetapi pada saat tertentu jajan pasar sangat sarat makna, selain itu jajan pasar adalah juga merupakan warisan dari para pendahulunya. (Ningtyas).

Ada banyak jenis jajan pasar di Indonesia. Setiap daerah memiliki banyak jenis hingga beberapa jajan

pasar tidak diketahui lagi asalnya karena ada di berbagai kota dan dianggap milik mereka. Sebut saja kue pisang, tidak ada yang yakin kue tersebut berasal dari mana. Jajan pasar dengan nama lempur, pastel, klepon, kue lapis, cenil, onde-onde, lumpia, dan risoles sudah sering kita dengar bahkan mencicipinya. Namun, bagaimana dengan jajan pasar tempo dulu seperti grobyak, dumbleg, kue moho, gempo, koci-koci, wolak-walik, kulpang, bongko menthuk, awuk-awuk, dan masih banyak lagi nama aneh lainnya? Mungkin beberapa dari kita pernah dengar dan pernah mencicipinya. Sayangnya, bagi anak-anak jaman sekarang makanan tersebut terasa asing di telinga mereka. Maklum, nama jajanan tersebut sudah tergantikan oleh jajanan modern seperti cupcake, tiramisu, pizza, hamburger, carbonara, mile crepe dan lain-lain.

Jika jajan pasar tempo dulu tidak lagi dikenal, maka perlahan-lahan akan lenyap. Oleh karena itu, sangat penting adanya pengenalan jajan pasar terutama jajan pasar tempo dulu pada anak dengan cara yang menarik. Salah satu cara menarik perhatian anak agar mau mengenali jajanan tersebut adalah dengan memodifikasi wujud jajan pasar itu menjadi lebih moderen tetapi kesan tradisional kue tidak boleh hilang. Modifikasi dilakukan dengan menambah sedikit perubahan pada bentuk namun tidak merubah wujud sepenuhnya. Jajan pasar tersebut masih dapat dikenali karena ciri utamanya tidak dihilangkan.

Telah ada penelitian sebelumnya tentang pengenalan jajanan tradisional untuk anak yaitu "Perancangan media permainan edukatif pengenalan jajanan tradisional untuk anak usia 9-12 tahun di Surabaya" oleh Grace Octaviani, "Perancangan buku tentang jajan pasar di Surabaya beserta media pendukungnya" oleh Monica Sugihardjo, "Perancangan buku panduan jajan pasar tradisional di Malang beserta media pendukungnya" oleh Hariman Suwito Wibowo, "Perancangan game berbasis komputer tentang makanan tradisional Jawa bagi anak-anak SD" oleh Ivana Grasia Limantoro, "Perancangan buku panduan membuat kerajinan jajan pasar khas Jawa Timur dari bahan felt dilengkapi dengan video singkat cara pembuatannya" oleh Fanny Patricia, dan "Perancangan buku fotografi profil pembuat jajan pasar sebagai penjaga warisan budaya tradisi di Surabaya" oleh Riana Chandra. Meskipun telah ada banyak penelitian mengenai jajan pasar, penelitian kali ini memiliki perbedaan yaitu jajan pasar yang dipilih benar-benar jajan pasar tempo dulu yang sekarang sudah jarang dijumpai atau sulit ditemukan

Sebagai salah satu upaya untuk membantu pelestarian jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya dengan cara mengenalkannya pada anak, maka dibuatlah sebuah buku mengenai "Perancangan Buku Modifikasi Kreatif Jajan Pasar Tempo Dulu yang Pernah Ada di Surabaya Sebagai Pengenalan Jajan Pasar Untuk Anak". Perancangan buku ini untuk anak berusia 6-12 tahun karena di usia tersebut mereka sudah bisa membaca dan memahami isi buku dan sudah bisa mempraktekkannya bersama orang tua.

Rumusan Masalah

Bagaimana merancang media buku modifikasi kreatif bagi anak usia 6-12 tahun agar mau mengenali jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya dengan cara yang menarik?

Tujuan Perancangan

Merancang media buku modifikasi kreatif bagi anak usia 6-12 tahun agar mau mengenali jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya dengan cara yang menarik

Batasan Lingkup Perancangan

- Jajan pasar yang dimodifikasi adalah jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya namun sekarang mulai jarang terdengar atau terlihat seperti grobyak, dumbleg, kue moho, gempo, koci-koci, wolak-walik, kulpang, bongko menthuk, dan awuk-awuk.
- Waktu penelitian dan perancangan pada bulan Februari – Maret tahun 2015.
- Target audience yang dituju adalah masyarakat umum dengan:
 - Demografis: Jenis kelamin pria dan wanita, usia 6 – 12 tahun, strata ekonomi sosial mulai dari kelas menengah ke atas.
 - Geografis: Tinggal di daerah perkotaan, khususnya Kota Surabaya.
 - Behavior: Kegiatan sehari-hari adalah bersekolah dan masih membawa bekal dari rumah, sering bermain gadget, suka jajan.
 - Psikografis: Mempunyai kecenderungan untuk ikut-ikutan teman, cenderung suka pamer.

Definisi Operasional

Buku

Merupakan alat komunikasi jangka panjang dan mungkin paling berpengaruh kepada perkembangan

kebudayaan manusia. Di dalam buku dipusatkan dan dihimpun lebih banyak hasil pemikiran dan pengalaman manusia daripada sarana komunikasi lainnya. Sebagai alat pendidikan buku lebih berpengaruh kepada anak didik daripada sarana-sarana lain. Dengan adanya sistem perbanyakan moderen sekarang harga setiap eksemplar menjadi semakin murah. (Ensiklopedi Indonesia Jilid I, 538).

Modifikasi

Bahagia (2010:13), mengemukakan bahwa modifikasi dapat diartikan sebagai upaya melakukan perubahan dengan penyesuaian-penyesuaian baik dalam segi fisik material (fasilitas dan perlengkapan) maupun dalam tujuan dan cara (metode, gaya, pendekatan, aturan serta penilaian).

Jajan Pasar

Panganan buah-buahan dan sebagainya yang dibeli dari pasar untuk pelengkap sesaji. (Sitanggang, 271).

Manfaat Perancangan

Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan mahasiswa mengenai jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya.

Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangsih pengetahuan dan pengalaman dalam penelitian yang sebidang.

Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pendukung dalam membantu pengenalan jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya untuk anak.

Metode Perancangan

Metode Pengumpulan Data

•Wawancara

Pengambilan data melalui wawancara secara langsung dengan sumber datanya, baik melalui tatap muka atau lewat telepon. Jawaban responden direkam dan dirangkum sendiri oleh peneliti.

•Observasi

Pengamatan melibatkan semua indera (penglihatan, pendengaran, penciuman, pembau, perasa). Pencatatan dan dokumentasi langsung dilakukan di tempat penelitian agar data yang diperoleh benar-

benar detail sesuai dengan situasi dan kondisi sebenarnya.

Instrumen/Alat Pengumpulan Data

•Pertanyaan wawancara

Proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab kepada responden menggunakan panduan wawancara. Wawancara dapat dilakukan dengan tatap muka maupun melalui telepon.

•Alat perekam, kamera, dan laptop

Alat perekam untuk mendapatkan segala sesuatu yang bersifat informasi yang mendukung perancangan tugas akhir. Kamera digunakan untuk mendokumentasikan segala sesuatu yang berkaitan dengan penelitian. Laptop digunakan untuk menyimpan dan mengolah data penelitian

Metode Analisis Data

Analisis Data Kualitatif

Dalam penelitian kualitatif ini menggunakan pendekatan 5W1H (*What, Where, When, Who, Why, dan How*).

-What berisi tentang jajan pasar tempo dulu.

-Where merupakan tempat penelitian yaitu di Surabaya.

-When adalah waktu penelitian dan perancangan pada bulan Februari – Maret tahun 2015.

-Who menjelaskan tentang target audiens yang berusia 6-12 tahun sebagai target primer dan orang tua mereka sebagai target sekunder.

-Why berisi tentang alasan untuk membantu pelestarian jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya dengan cara mengenalkannya pada anak.

-How adalah cara mengenalkan jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya dengan cara merancang media buku bagi anak

Konsep Perancangan

Berisi cara modifikasi jajan pasar tempo dulu yang melibatkan anak dan orang tua menggunakan teknik fotografi. Disertakan juga resep untuk membuat kue jajan pasar tersebut yang berguna apabila orang tua ingin membuat kue sendiri.

Tinjauan Teori

Tinjauan Surabaya

Surabaya merupakan ibukota Jawa Timur dan termasuk salah satu kota yang memiliki sejarah berdiri cukup panjang. Surabaya memiliki banyak peninggalan arsitektur kuno, gedung bersejarah, makanan khas daerah, hingga dialek Suroboyoan yang menjadi ciri khas bahasa sehari-hari orang Surabaya. Berbagai suku bangsa di Indonesia seperti, Suku Madura, Suku Tionghoa, Suku Arab, Suku Jawa, Suku Batak juga dapat dijumpai di kota ini.

Masyarakat di Surabaya memiliki temperamen yang sedikit keras dan terkesan fanatik pada sesuatu baik itu barang maupun makanan. Hal itu dapat terlihat dari banyaknya rumah makan dan toko dari zaman dahulu yang tetap mempertahankan model bangunan maupun rasa makanan kuno tetapi tetap ramai didatangi pengunjung. Sebut saja Pasar Atom, Bikang Peneleh, Mie Tidar, Zangrandi, dan masih banyak lagi.

Surabaya tidak hanya dikenal sebagai Kota Pahlawan tetapi juga sebagai Kota Kuliner. Makanan khas seperti semanggi, lontong balap, tahu campur, krengsengan, rujak cingur, hingga aneka penyetan banyak dicari oleh siapa saja yang berkunjung ke kota ini. Tidak hanya makanan itu saja, jajan pasar yang ada di Surabaya juga dicari oleh banyak orang.

Tinjauan Jajan Pasar

Jajan pasar adalah penganan buah-buahan dan sebagainya yang dibeli dari pasar untuk pelengkap sesaji (Sitanggung, 271). Jajan pasar tradisional dikenal pertama kali di Indonesia. Dinamakan jajan pasar karena secara tradisi kue-kue ini dibeli dari pasar atau banyak dijumpai di pasar tradisional. Ada yang menyebutnya sebagai kue basah karena kue ini sebagian besar terbuat dari tepung beras dan tepung ketan serta kelapa dan bukan kue kering. Karenanya jajan pasar tidak tahan lebih dari 24 jam. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan jajan pasar adalah bahan alami tanpa pengawet yang memiliki nilai gizi tinggi. Misalnya, beras, ketan, kelapa, gula merah, pandan, daun pisang, dan ubi. Selain bahan, juga ada teknik memasak jajan pasar seperti, penggorengan (*frying*), pengukusan (*steaming*), perebusan (*boiling*), dan pengeringan (*baking*).

Tinjauan Modifikasi Jajan Pasar

Jajan pasar bisa ditampilkan secara lebih modern. Namun ada syarat dalam memodifikasi jajan pasar yaitu kesan tradisional kue tidak boleh hilang. Agar

kesan tradisional itu tidak hilang, sebaiknya memodifikasi tidak dilakukan pada semua aspek. Kalau bahan sudah diganti, maka bentuknya harus dipertahankan atau kalau bentuknya diubah, maka bahan tidak diganti. Untuk bahan utama kue sebaiknya tidak diganti. Teknik pembuatan juga harus sesuai aslinya.

Ada beberapa cara yang bisa kita lakukan untuk memodifikasi jajan pasar, antara lain:

- Menambahkan bahan lain

Menambahkan bahan lain sebagai finishing bisa membuat tampilan jajan pasar lebih modern. Misal kue awuk-awuk yang diberi mutiara dan jagung.

- Memberi, menambahkan, atau mengganti isi

Tidak semua jajan pasar memakai isi. Jajan pasar yang tidak punya isi bisa kita tambahkan isi namun tidak boleh membuat jajanan ini menyimpang rasanya hingga rasa asli jajanan tidak terasa.

- Mengubah bentuk

Bentuk bisa membuat tampilan kue menjadi lebih modern. Kalau bentuk sudah berubah, sebaiknya bahan tambahan kue tidak terlalu banyak agar tidak tercipta kue yang baru.

- Memberi topping

Menambah topping tidak boleh membuat rasa kue berubah secara ekstrem. Contohnya kue pukis yang diberi keju dan daging.

- Memberi wrapping

Wrapping kue bisa macam-macam. Misalnya kulit risoles, nori, atau kulit crispy. Tambahan pembungkus harus memperkaya kue, bukan membuatnya menjadi tidak enak.

- Mempercantik penampilan

Tampilan kue bisa dibuat semakin indah dengan penampilan yang cantik. Misal kue lapis dengan eskrim yang disuguhkan dengan piring putih sebagai pengganti daun pisang.

Tinjauan anak usia 6-12 tahun

Menurut Nukmatus Sariri, M.Psi., Psi (16 Maret 2015). Pada usia SD (6-12 tahun), gizi merupakan salah satu kebutuhan dasar pada anak yang akan mendukungnya untuk lebih mandiri. Makanan yang dikonsumsi anak penting bagi kesehatan maupun kesejahteraannya. Dua nutrisi penting untuk tahap pertumbuhan yaitu kalsium dan zat besi. Untuk itu orang tua perlu mendorong pola makan yang sehat pada anak usia tersebut. Namun hal tersebut dapat menjadi tantangan bagi orangtua karena anak umumnya mulai memiliki pandangan yang berbeda dengan orangtua perihal makanan. Hal ini dikarenakan aspek kognitifnya semakin berkembang. Ia telah memahami pikirannya sendiri dan memiliki pendapat individu tentang apa yg ingin dimakan. Ia cukup mampu mengkomunikasikan pemikiran dan perasaannya. Selain itu perkembangan sosialnya juga

berkembang.pada tahap ini teman juga menjadi hal yang penting dan berpengaruh. Jika pola makan temannya kurang sehat maka ia cenderung akan meniru, seperti contohnya mengkonsumsi junk food atau snack atau jajanan yg tidak sehat. Sebenarnya wajar apabila anak suka mengemil sehingga pilihlah makanan yang bergizi.

Tinjauan Permasalahan

Tinjauan Faktor Internal

Menurut Ensiklopedi Indonesia edisi 1, dalam arti luas buku mencakup semua tulisan dan gambar yang ditulis dan dilukis atas segala macam lembaran papyrus, lontar, perkamen dan kertas dengan sehingga macam bentuknya: berupa gulungan, dilubangi dan diikat dengan atau dijilid muka belakangnya dengan kulit, kain, karton, kayu. Buku merupakan hasil perekaman dan perbanyakan yang paling populer dan awet. Berbeda dengan majalah, apalagi surat kabar, buku direncanakan untuk dibaca dengan tidak seberapa mepedulikan kebaruannya karena tanggal terbit kurang mempengaruhi. Dengan demikian, buku merupakan alat komunikasi berjangka dan mungkin yang paling berpengaruh kepada perkembangan kebudayaan manusia. Di dalam buku, dipastikan dan dihimpun lebih banyak hasil pemikiran dan pengalaman manusia daripada di dalam sarana komunikasi lainnya.

Budaya membaca di Indonesia terbilang rendah. Pada tahun 2012 Indonesia menempati posisi 124 dari 187 Negara dunia dalam penilaian Indeks Pembangunan Manusia (IPM), khususnya terpenuhinya kebutuhan dasar penduduk, termasuk kebutuhan pendidikan, kesehatan dan melek huruf. Indonesia sebagai Negara berpenduduk 165,7 juta jiwa lebih, hanya memiliki jumlah terbitan buku sebanyak 50 juta per tahun. Itu artinya, rata-rata satu buku di Indonesia dibaca oleh lima orang. Padahal sangat banyak manfaat dari gemar membaca buku, antara lain adalah melatih kempuan berpikir, memperluas wawasan, dan mengasah kemampuan menulis.

Pasar penerbitan buku di Indonesia tumbuh sebanyak 6% per tahun sepanjang tahun 2007-2012. Pertumbuhan ini sedikit banyak dipengaruhi pertumbuhan ekonomi Indonesia, perkembangan pesat kelas menengah, dan peningkatan kesadaran akan pendidikan. Diperkirakan ada lebih dari 30.000 judul buku yang diterbitkan setiap tahun di Indonesia. Angka ini hanya menggambarkan untuk judul yang terdaftar dalam catatan resmi, dan belum termasuk buku yang diterbitkan oleh individu (self

publisher) atau organisasi non-penerbit seperti instansi pemerintah, organisasi non-pemerintah, komunitas independen, partai politik, dan asosiasi profesi. Buku anak-anak, agama (Islam), edukasi, fiksi, dan sastra adalah kategori utama dari judul buku yang diterbitkan di Indonesia.

Ada 33.199.557 eksemplar buku terjual di Indonesia sepanjang 2013. Berdasarkan kontribusi terhadap angka penjualan, kategori berikut menyumbang angka penjualan terbesar di Indonesia.

Sekolah Dasar (SD) merupakan saat tepat menumbuhkan minat baca anak agar semakin termotivasi untuk terus membaca. Sebaliknya, jika minat baca tidak pernah terasah dengan baik semenjak kecil, sulit menumbuhkannya ketika dewasa. Minat baca anak akan tumbuh jika keseharian belajar berisi pikiran-pikiran menantang untuk terus memburu informasi. Anak harus dipacu dan dibiasakan aktif merespon segala informasi.

Tinjauan Faktor Eksternal

• Faktor *Trend*

Jajanan modern menjadi incaran banyak orang, terlebih oleh para anak-anak dan remaja saat berbelanja, nongkrong, hingga pilihan jajanan saat di sekolah. Jajanan apa yang sedang hits pasti dibeli atau dibawa dan dimakan oleh anak-anak dan diikuti oleh teman-temannya. Setelah dilakukan observasi di lapangan, anak-anak zaman sekarang sudah kurang mengenali jajan pasar khas Indonesia apalagi jajan pasar tempo dulu. Bahkan mereka tidak pernah mendengar nama-nama tersebut. Maklum, nama jajanan tersebut sudah tergantikan oleh jajanan modern seperti cupcake, tiramisu, pizza, hamburger, carbonara, mile crepe dan lain-lain. Alasan anak-anak menyukai jajanan modern itu selain ikut-ikutan teman adalah karena makanan tersebut warna dan bentuknya menarik bagi mereka.

• Faktor *Needs*

Anak-anak melakukan banyak kegiatan yang berhubungan dengan aktivitas fisik. Akibatnya, nafsu makan dan pengonsumsi makanan biasanya meningkat. Maka, anak memerlukan energi dan gizi yang cukup setiap harinya. Itulah sebabnya, penting bagi orangtua untuk tetap memperhatikan pemenuhan energi dan zat-zat gizi anak setiap hari melalui makanan yang dikonsumsi.

• Faktor *Opportunity*

Dari hasil observasi, anak-anak lebih menyukai makanan yang manis. Menurut Dr. William Sears, gula yang berlebihan memiliki potensi untuk

membahayakan kesehatan anak yaitu menurunkan imunitas anak. Meski begitu, bukan berarti gula tidak penting. Otak pun membutuhkan gula sebagai sumber energi dan pengatur suasana hati. Sekarang ini banyak makanan dan minuman yang mengandung gula buatan seperti sirup jagung fruktosa tinggi, konsentrat jus buah, laktosa, maltose, sukrosa, glukosa, dekstrosa, dan barley malt. Bukan berarti, anak-anak tidak makan makanan manis sama sekali. Kandungan gula yang terdapat pada jajan pasar adalah gula alami. Rasa manis dan legit pada setiap jajanan pasar merupakan efek dari gula merah, gula pasir, atau bahan utama jajanan itu sendiri. Tidak ada bahan kimia berbahaya di dalamnya sehingga tidak membahayakan kesehatan anak.

- Faktor Bisnis/Ekonomi

Pertumbuhan signifikan dari pengguna internet di Indonesia menciptakan prospek penjualan buku digital di Indonesia. Beberapa penerbit besar di Indonesia telah menerbitkan buku-buku mereka dalam format buku digital atau format digital lainnya. Hal ini menunjukkan munculnya kebutuhan akan buku-buku digital di Indonesia dan juga mendorong munculnya berbagai toko buku digital. Meskipun bertumbuh, penjualan e-Book masih kurang dari 2% pada pasar buku lokal. Buku anak-anak, agama (Islam), edukasi, fiksi, dan sastra adalah kategori utama dari judul buku yang diterbitkan di Indonesia. Kemudian, kategori terbanyak yang berkontribusi secara signifikan terhadap penjualan lisensi hak cipta terjemahan adalah buku anak, buku religi, buku fiksi, buku sastra, dan bidang spesifik (pertanian, sosial-budaya, dan perjalanan/wisata).

Selain buku, seiring perkembangannya, jajan pasar kini naik pamor. Konsumen jajan pasar bisa dibayangkan tidak ada matinya. Restoran, catering, toko kue, hingga hotel berbintang selalu menyediakan jajan pasar sebagai pelengkap menu hidangan. Momen hari raya, selamatan, pernikahan, hingga upacara adat selalu tidak lepas dari kehadiran jajan pasar.

Analisis Data

Perancangan yang akan dibuat adalah perancangan buku modifikasi jajan pasar tempo dulu yang ada di Surabaya sebagai salah satu upaya untuk membantu pelestarian jajan pasar dengan cara mengenalkannya pada anak. Jajan pasar yang dimodifikasi adalah jajan pasar yang sekarang mulai jarang terdengar atau terlihat seperti grobyak,

dumbleg, kue moho, gempo, koci-koci, wolak-walik, kulpang, bongko menthuk, dan awuk-awuk. Tujuan komunikasi dari perancangan ini adalah untuk membantu melestarikan jajan pasar tempo dulu kepada anak-anak dengan cara yang menarik. Untuk mencapai tujuan tersebut perancangan buku modifikasi ini tidak hanya mengenai cara modifikasinya saja tetapi juga disertakan resep untuk orang tua agar dapat membuat jajan pasar tersebut mengingat jajan pasar itu sudah susah didapat.

Pasar penerbitan buku di Indonesia tumbuh sebanyak 6% per tahun sepanjang tahun 2007-2012. Pertumbuhan ini sedikit banyak dipengaruhi pertumbuhan ekonomi Indonesia, perkembangan pesat kelas menengah, dan peningkatan kesadaran akan pendidikan. Beberapa penerbit besar di Indonesia telah menerbitkan buku-buku mereka dalam format buku digital atau format digital lainnya. Meskipun bertumbuh, penjualan e-Book masih kurang dari 2% pada pasar buku lokal. Buku anak-anak, agama (Islam), edukasi, fiksi, dan sastra adalah kategori utama dari judul buku yang diterbitkan di Indonesia.

Target audience dari perancangan ini secara demografis adalah anak-anak berusia 6-12 tahun, berjenis kelamin pria dan wanita, strata ekonomi sosial mulai dari kelas menengah ke atas. Secara geografis target audience tinggal di daerah perkotaan, khususnya Kota Surabaya. Dari sisi psikografis mereka mempunyai kecenderungan untuk ikut-ikutan teman, cenderung suka pamer. Dilihat dari sudut pandang behavior, kegiatan sehari-hari mereka adalah bersekolah dan masih membawa bekal dari rumah, sering bermain gadget, suka jajan. Sedangkan target sekundernya adalah orang tua anak yang masih sering meluangkan waktu untuk bersama anaknya. Misalnya, menyiapkan makanan untuk anak, melakukan kegiatan di dapur bersama anak dan bermain bersama anak.

Buku modifikasi jajan pasar tempo dulu ini dipilih sebagai media untuk mengenalkan jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya kepada anak-anak. Modifikasi ini dikemas dalam bentuk buku karena buku mudah dibawa kemana saja, buku juga dapat dibaca kapan saja dan berulang-ulang. Buku ini juga dapat disimpan menjadi koleksi yang baik.

Proses pembuatan buku ini diawali dengan menemukan ide mengenai apa buku ini akan dibuat, apa tujuan buku ini dibuat, dan apakah buku ini sudah merupakan media yang tepat untuk menyampaikan pesan kepada anak-anak. Setelah itu

dibuat daftar-daftar jajanan apa saja yang akan dimuat dalam buku dan melakukan kerja sama dengan chef untuk membantu proses pembuatan isi buku. Setelah mendapat gambaran isi buku, konsep buku mulai dapat dipikirkan. Konsep ini meliputi kesan yang akan dimunculkan oleh buku, tema, ukuran, dan tebal buku yang akan disesuaikan dengan target audience. Kemudian membuat thumbnail bagaimana gambaran buku. Setelah itu mulai mengatur layout buku dan mulai mengisikan isi buku. Setelah tahap-tahap tersebut dilakukan, perlu dilakukan perbaikan-perbaikan selanjutnya karena hasil awal masih kasar dan memerlukan banyak perbaikan.

Konsep Perancangan

Tujuan Kreatif

Melalui data-data yang diperoleh, buku modifikasi jajan pasar merupakan media yang tepat untuk mengenalkan jajan pasar tempo dulu pada anak. Jika jajan pasar tempo dulu tidak lagi dikenal, maka perlahan-lahan akan lenyap. Oleh karena itu, sangat penting adanya pengenalan jajan pasar terutama jajan pasar tempo dulu pada anak dengan cara yang menarik. Salah satu cara menarik perhatian anak agar mau mengenali jajanan tersebut adalah dengan memodifikasi wujud jajan pasar itu menjadi lebih modern tetapi kesan tradisional kue tidak boleh hilang. Modifikasi dilakukan dengan menambah sedikit perubahan pada bentuk namun tidak merubah wujud sepenuhnya. Jajan pasar tersebut masih dapat dikenali karena ciri utamanya tidak dihilangkan.

Perancangan buku modifikasi jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya dibuat dengan tujuan untuk mengenalkan jajan pasar tempo dulu bagi anak usia 6-12 tahun dengan cara yang menarik. Modifikasi wujud jajan pasar ini dikemas melalui media buku yang dapat dibaca dan langsung dipraktikkan bersama oleh anak dan orang tua. Buku ini berisi *step by step* cara memodifikasi jajan pasar dengan cara yang mudah juga dilengkapi dengan resep jajan pasar tersebut mengingat jajan pasar tempo dulu ini sudah jarang untuk ditemui.

Selain itu, perancangan buku ini didesain sedemikian rupa untuk menarik minat baca anak dan membuat orang tua tertarik untuk menyediakan jajanan tersebut untuk anak. Tidak hanya itu, buku ini juga digunakan untuk memunculkan rasa ingin tahu anak mengenai jajan pasar tempo dulu sehingga mau mengenalinya lagi.

Strategi Kreatif

Nama yang dipilih sebagai judul buku ini adalah "Utak-Atik Jajanan Lawas". Judul ini dipilih agar dapat menarik perhatian para orang tua dan anak mengenai jajanan tempo dulu tersebut. Jaman sekarang sesuatu yang berhubungan dengan DIY (Do it Yourself) memang sedang menjadi trend.

Jenis media yang dipakai adalah media cetak yaitu buku. Buku ini berisi *step by step* cara memodifikasi jajan pasar dengan cara yang mudah. Selain itu, buku ini juga dilengkapi dengan resep jajan pasar tersebut

Buku ini disajikan secara vertikal dengan ukuran 15 cm x 21 cm yang berisi 9 jenis jajan pasar tempo dulu. Sampul buku akan menggunakan softcover. Tebal buku adalah 40 halaman. Buku ini juga disajikan menggunakan bahasa Indonesia.

Target Audience

•Target primer:

Demografis: Jenis kelamin pria dan wanita, usia 6 – 12 tahun, strata ekonomi sosial mulai dari kelas menengah ke atas.

Geografis: Tinggal di daerah perkotaan, khususnya kota besar seperti Surabaya.

Behavior: Kegiatan sehari-hari adalah bersekolah dan masih membawa bekal dari rumah, sering bermain gadget, suka jajan.

Psikografis: Mempunyai kecenderungan untuk ikut-ikutan teman, cenderung suka pamer.

•Target Sekunder:

Demografis: Jenis kelamin wanita, sudah menikah dan memiliki anak usia 6-12 tahun, strata ekonomi sosial mulai dari kelas menengah ke atas.

Geografis: Tinggal di daerah perkotaan, khususnya kota besar seperti Surabaya.

Behavior: Suka menyiapkan bekal atau makanan untuk anak, suka membaca buku/tabloid, suka gosip, suka memasak atau membuat kue.

Psikografis: Cenderung perhatian, penyayang

Metode Penyajian Isi

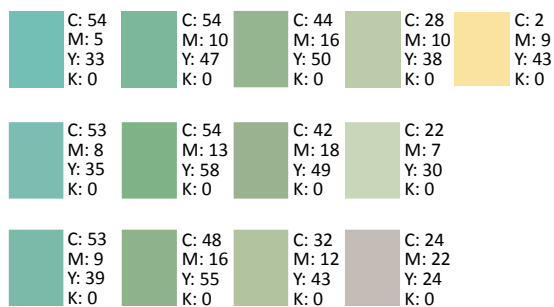
Isi buku terdiri dari resep pembuatan jajan pasar tempo dulu dan cara memodifikasinya menjadi bentuk yang menarik. Selain tulisan, buku ini juga diberikan ilustrasi berupa foto-foto untuk memperjelas pembuatan modifikasi jajanan tersebut. Setiap jenis jajanan diberi resep dahulu lalu foto jajanan itu sebelum dimodifikasi, kemudian diberi *step by step* cara modifikasi beserta foto ilustrasi lalu yang terakhir diberi foto hasil setelah modifikasi.

Jajan pasar yang akan ditampilkan dalam buku ini adalah grobyak, dumbleg, kue moho, gempo, koci-koci, wolak-walik, kulpang, bongko menthuk, dan awuk-awuk.

Konsep Visual

Tone Color

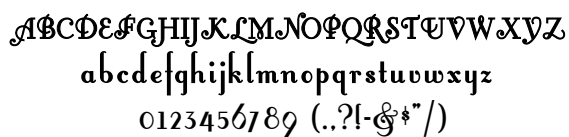
Tone warna yang digunakan untuk buku ini adalah warna muda dengan shade biru sampai hijau. Selain karena disukai anak, warna-warna ini dipilih karena terkesan lembut agar isi buku lebih menonjol.



Gambar 1. Tone Color

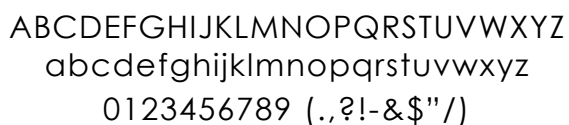
Tipografi

Dalam proses pembuatan buku ini, digunakan beberapa typeface untuk judul dan isi buku. Font yang digunakan untuk cover buku adalah *FontleroyBrown*. Font ini dipilih karena menampilkan kesan retro vintage yang sesuai dengan gaya desain buku.



Gambar 2. Jenis huruf *Fontleroybrown*

Sedangkan teks untuk isi buku menggunakan font *Century Gothic* untuk menonjolkan kesan yang simple, sehingga tingkat keterbacaannya tinggi.



Gambar 3. Jenis huruf *Century Gothic*

Gaya Desain

Gaya desain yang akan digunakan dalam buku ini adalah gaya desain retro vintage yang menampilkan warna-warna lembut dengan gaya desain masa lalu yang ditampilkan dengan sentuhan kekinian. Gaya ini cocok untuk mengkomunikasikan buku modifikasi ini kepada anak maupun orang tua. Kombinasi foto dan teks pada buku disesuaikan sesuai kebutuhan.

Gaya Ilustrasi Visual

Ilustrasi pada buku ini menggunakan foto untuk menunjukkan cara memodifikasi agar mempermudah pembuatan bentuk dan untuk mengurangi kesalahpahaman ketika membaca teks saja. Selain foto step by step, ada juga foto jajanan yang asli dan hasil setelah dimodifikasi.

Teknik pengambilan foto menggunakan pencahayaan window light agar warna makanan yang difoto terlihat natural. Teknik ini menggunakan cahaya matahari yang menembus jendela dan membuat ruangan menjadi terang. Pengambilan foto dilakukan secara frontal dan terfokus pada makanan tanpa pernak-pernik dekorasi.

Gaya Layout

Buku modifikasi ini menggunakan grid layout. Grid layout dipilih agar pembaca lebih mudah mengerti isi dari buku baik secara visual maupun verbal. Foto dan teks ditampilkan secara seimbang sesuai dengan kebutuhan

Proses Perancangan

Ide Perancangan

Ide ini berangkat dari keprihatinan penulis tentang keberadaan jajan pasar yang semakin tergeser oleh jajanan modern. Bahkan ada jajan pasar yang sudah sulit ditemui dan tidak lagi bisa didapatkan di kota besar. Sangat disayangkan apabila salah satu budaya kuliner Indonesia ini lama-kelamaan hilang. Oleh karena itu, penulis ingin mengenalkan kembali jajan pasar tersebut kepada anak-anak karena anak-anak sekarang kurang mengetahui tentang jajan pasar.

Buku ini adalah buku untuk mengajak anak-anak agar mau mengenal kembali jajan pasar tempo dulu yang pernah ada di Surabaya. Jajan pasar yang ada di buku ini adalah jajan pasar yang sudah jarang ditemukan. Buku ini berisi step by step memodifikasi jajan pasar tersebut dengan cara yang mudah dan juga dilengkapi dengan resepnya. Jajan pasar dalam buku ini dimodifikasi berbentuk

karakter lucu yang disukai anak. Dipilih bentuk karakter lucu karena anak-anak lebih tertarik pada sesuatu yang lucu dan ada di sekitar mereka.

Final Artwork



Gambar 4. Cover Buku



Gambar 5. Isi Buku



Gambar 6. Isi Buku



Gambar 7. Isi Buku



Gambar 8. Isi Buku



Gambar 11. Pembatas buku



Gambar 12. Notes



Gambar 9. Isi Buku

Aplikasi pada media



Gambar 13. Pin



Gambar 10. Final buku



Gambar 14. Flag Chain



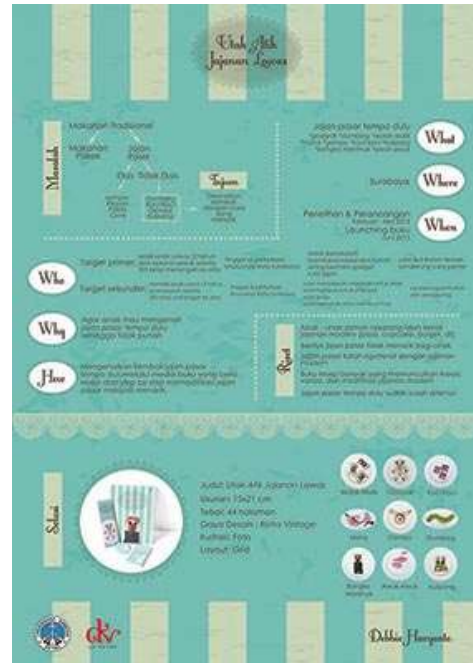
Gambar 15. Katalog



Gambar 16. X-Banner



Gambar 17. Flyer



Gambar 18. Poster Konsep



Gambar 19. Buku Konsep

Penutup

Kesimpulan

Keberadaan jajan pasar semakin tergeser oleh jajanan modern. Bahkan ada jajan pasar yang sudah sulit ditemui dan tidak lagi bisa didapatkan di kota besar. Sangat disayangkan apabila salah satu budaya kuliner Indonesia ini lama-kelamaan hilang. Apalagi anak-anak zaman sekarang kurang mengetahui tentang jajan pasar.

Saran

Dalam membuat perancangan ini, ada beberapa tantangan yang dihadapi misalnya, mencari informasi mengenai jajan pasar tempo dulu di Surabaya, mengamati kebiasaan anak, dan mencari chef yang mengetahui tentang jajan pasar tempo dulu ini.

Saran untuk mahasiswa DKV Universitas Kristen Petra yang akan melakukan penelitian selanjutnya dengan topik sejenis, dapat melakukan survey dan mencari informasi sedalam-dalamnya. Selain itu, bisa menggali dari daerah lain yang ada di Indonesia agar semakin banyak jajan pasar Nusantara tempo dulu yang dikenal oleh masyarakat luas.

Ucapan Terima Kasih

Pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung jalannya proses perancangan Tugas Akhir yang berjudul “Perancangan Buku Modifikasi Kreatif Jajan Pasar Tempo Dulu yang Pernah Ada di Surabaya Sebagai Pengenalan Jajan Pasar Untuk Anak” sehingga dapat selesai dengan baik. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus atas anugerah berkat dan kekuatan yang diberikan selama proses penyusunan tugas akhir.
2. Keluarga yang selalu mendukung dan memberi semangat.
3. Peter Yonatan yang selalu membantu, menemani, dan memberi semangat.
4. Bapak Dr., Drs. Bing Bedjo T., M.Si dan Bapak Daniel Kurniawan S., S.Sn., M.Med.Kom selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam penyusunan tugas akhir ini hingga selesai.
5. Bapak Drs. Heru Dwi Waluyanto, M.Pd dan Ibu Asthararianty, S.Sn., M.Ds selaku dosen penguji yang telah memberi banyak masukan yang berguna.
6. Teman kelompok tugas akhir yang telah memberi bantuan dan masukan pada penulis.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tuhan Yang Maha Kuasa berkenan membalas segala kebaikan saudara-saudara semua dan semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan sekalian.

Daftar Pustaka

- 55 Resep Kue Tradisional Nusantara*. Jakarta: PT Media Boga Utama, 2013.
- 1010 Resep Asli Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2008.
- Ayodya, Wulan. *Mengenal Usaha Kue-Kue Basah*. Esensi: Erlangga Group, 2009.
- Damayanti, Diana. *Makanan Anak Usia Sekolah*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2010.
- Ensiklopedi Indonesia Jilid I*. Jakarta: Elsevier Publishing Project, 1980.
- Imam Widodo, Dukut. *Monggo Dipun Badhog*. Surabaya: Dukut Publishing, 2011.
- Kue-Kue Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2008.
- Kue Tradisional Modern*. Jakarta: PT Media Boga Utama, 2008.
- Mulyana, Deddy. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2010.
- Ningtyas, Arya. “Jajan Pasar Indonesia”. *Kompasiana*. 02 Mei 2011.
- Nursaadah. *Resep Cita Rasa & Tampilan Modern*. Jakarta: Gramedia, 2006.
- Sitanggang, Cormentya. *Kamus Pelajar SLTA*. Jakarta: Pusat Bahasa, 2004.
- Slavin, Robert E. *Membaca, Membuka Pintu Dunia*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2014.
- Subroto, Setyoningsih. *Jurnal: Fenomena Lintas Budaya Dalam Khazanah Kuliner Nusantara*.
- Sutomo, Budi. *Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit*. Jakarta: Kriya Pustaka. 2008.
- IBLiMS. “Menumbuhkan Minat Baca”. 2014. *Library Management System*. 11 November 2014. <<http://bpsdmpk.kkp.go.id/apps/perpustakaan/?q=node/23>>
- “Inkubuku, Usaha Wujudkan Bandung Sebagai Kota Membaca”. 2014. *ITB News*. 10 Juli 2014. <http://www.itb.ac.id/news/itb_berita_4429.pdf>
- Jakarta. IKAPI. “Data Perbukuan Indonesia”. 2015. *Industry Info*. 19 Mei 2015. <<http://ikapi.org/news/detail/industryinfo/58/data-perbukuan-indonesia.html>>