

Perancangan Media *Online* “1001 Rasa” Kuliner Kampung Arab Surabaya

Clara Catharina¹, Deddi Duto H², Merry Sylvia³

Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

Email: claracatharina17@yahoo.com

Abstrak

Kampung Arab Surabaya adalah sebuah perkampungan di Surabaya Utara yang kaya akan budaya dan sejarah. Salah satu hal yang menarik disana adalah kulinernya, kuliner Kampung Arab Surabaya merupakan warisan budaya yang telah ada dari dulu dan masih berkembang hingga saat ini. Perancangan media *online* “1001 Rasa” ini dilakukan untuk membantu para wisatawan yang berkunjung ke Kampung Arab Surabaya dalam menemukan kuliner khas kampung tersebut. 1001 Rasa adalah sebuah panduan kuliner yang akan mengenalkan *audience* pada kuliner khas Kampung Arab Surabaya dan juga memandu mereka dalam menemukan kuliner tersebut. Panduan ini dibuat menggunakan media *online* agar mudah diakses dari mana saja, kapan saja dan oleh siapa saja.

Kata Kunci: Media Online, Kuliner, Kampung Arab, Surabaya

Abstract

Title: *Online Media Design for “1001 Rasa” Kampung Arab Surabaya’s Culinary*

Kampung Arab Surabaya is a settlement located at North Surabaya that is rich in culture and history. One of the most interesting things there is the culinary, Kampung Arab Surabaya’s culinary is a cultural heritage that is still evolving until now. Online media design for “1001 Rasa” is made to help tourists who visit Kampung Arab Surabaya in finding that kampung typical culinary. 1001 Rasa is a culinary guide that will introduce the audience to typical Kampung Arab Surabaya’s culinary and also guide them to find the culinary. This guidance is made with media online so that it will be easily access by anyone, anywhere at anytime.

Keywords: *Online Media, Culinary, Kampung Arab, Surabaya*

Pendahuluan

Perkampungan Arab di kota Surabaya terletak di kawasan Ampel, Surabaya Utara. Pendetang dari Arab sebenarnya telah datang ke Surabaya jauh sebelum Belanda, Inggris dan Portugis. Awalnya mereka datang untuk menyebarkan agama Islam dan berdagang, kemudian masyarakat Arab beserta keturunannya menetap di kawasan Ampel hingga sekarang.

Perkampungan Arab merupakan sebuah kompleks kediaman orang-orang Arab maupun keturunan Arab yang menetap di daerah tersebut. Perkampungan ini biasanya didirikan pada saat Islam datang ke Nusantara untuk melakukan perdagangan dan menyebarkan pengaruhnya. (Susilo, 2012, par.1)

Kampung Arab Surabaya adalah bagian dari bekas wilayah Uni Raden Ali Sayyid Rahmatullah (Sunan

Ampel), yang meninggalkan Makam Sunan Ampel & Masjid Ampel sebagai salah satu situs wisata religi. Pada jaman penjajahan Belanda, kawasan ini diberi nama Kampung Arab atau *Arabishce Kamp*. Hingga kini di Kampung Arab Surabaya terjadi akulturasi budaya yang sangat kuat, antara suku Arab sebagai komunitas terbesar, dengan suku lokal seperti Madura dan Jawa dan suku pendatang lainnya, seperti Tionghoa. (Ilham, 2016, par.2)

Kampung Arab Surabaya dikenal oleh masyarakat sebagai tempat wisata religi bagi umat muslim. Namun ada juga turis nonmuslim dan turis luar negeri yang mengunjungi kampung ini karena tertarik dengan budaya Arabnya. Kampung ini banyak dihuni oleh keturunan Arab, membuat budaya Arab terlihat jelas dan menjadi objek wisata yang menarik. Salah satu budaya yang terasa kental adalah kuliner di Kampung Arab.

Kuliner disini berciri khas Timur Tengah, yang telah mendapat pengaruh dari budaya di sekitar Kampung Arab Surabaya. Jenis kuliner di Kampung Arab Surabaya merupakan salah satu jenis kuliner unik yang jarang bisa kita temui di daerah Surabaya lainnya. Kuliner di Kampung Arab Surabaya mayoritas menggunakan rempah-rempah khas Timur Tengah, meskipun beberapa diantaranya telah mendapat pengaruh dari kuliner budaya lain seperti India dan Jawa. Beberapa contoh kuliner khas Kampung Arab Surabaya adalah nasi kebuli, nasi mandhi, kambing oven, sambosa, pukis Arab, kue khamir, dsb.

Yusuf dan Toet (2012) mengatakan bahwa wisata kuliner telah menjadi tren di Indonesia. Maka, mengenalkan Kampung Arab Surabaya sebagai salah satu destinasi wisata kuliner di Surabaya dapat menarik wisatawan untuk berkunjung ke kawasan wisata ini.

Lokasi Kampung Arab Surabaya bisa dibilang cukup rumit, terutama bagi wisatawan (baik lokal maupun internasional) yang tidak fasih dengan lokasi kampung tersebut. Hal ini membuat kuliner Kampung Arab Surabaya agak sulit dijelajahi, karena kuliner disini tersebar pada beberapa area. Meskipun demikian, kuliner di Kampung Arab Surabaya sebenarnya merupakan sebuah potensi yang dapat menarik masyarakat untuk mengunjungi kawasan wisata ini.

Belum ditemukan panduan kuliner yang dapat mengenalkan dan menunjukkan tempat kuliner khas Kampung Arab Surabaya untuk wisatawan. Masyarakat Surabaya sendiri juga banyak yang masih tidak mengetahui tentang adanya kuliner khas Kampung Arab dan tidak fasih dengan lokasi Kampung Arab Surabaya. Untuk membantu mempromosikan kawasan wisata ini maka dibutuhkan suatu panduan kuliner yang dapat membantu wisatawan untuk menemukan kuliner khas Kampung Arab Surabaya.

Metode Penelitian

Dalam perancangan ini dibutuhkan data-data untuk menunjang penelitian yang dilakukan. Ada dua jenis data yang dibutuhkan, yaitu data primer dan data sekunder.

Data primer yang digunakan dalam perancangan ini dikumpulkan melalui wawancara dengan narasumber, yaitu informan yang mengetahui tentang kuliner di Kampung Arab (pedagang makanan, masyarakat Kampung Arab). Selain wawancara, juga akan dilakukan observasi untuk melihat keunikan kuliner di Kampung Arab.

Data sekunder didapat dari artikel-artikel tentang kuliner Kampung Arab yang didapat dari buku, artikel, maupun sumber internet yang terpercaya. Data sekunder dibutuhkan untuk memperkuat landasan teoritis sehingga mampu menunjang data primer yang telah dikumpulkan.

Metode Analisis Data

Data yang diperoleh pada penelitian ini akan dianalisis dengan menggunakan metode 5W1H. *What, Who, When, Where, Why* dan *How*.

What: Apa yang menjadi fokus dari panduan kuliner ini?

Who: Siapa yang menjadi target audience dari perancangan media online “1001 Rasa”?

When: Kapan panduan kuliner ini akan dipublikasikan?

Why: Mengapa panduan kuliner di Kampung Arab Surabaya perlu dibuat? Mengapa panduan ini mayoritas menggunakan media online?

Where: Dimana panduan kuliner ini akan disediakan? Tempat makan mana saja yang dimuat dalam panduan ini?

How: Bagaimana cara mempromosikan dan mengenalkan kuliner Kampung Arab Surabaya pada masyarakat?

Pembahasan

Menurut Von Faber, imigran Arab mulai masuk di kota Surabaya pada awal abad ke-19. Para imigran ini rata-rata berasal dari Hadramaut, jazirah Arab bagian selatan (Yaman) (dalam Basundoro, 2012). Kota Surabaya merupakan salah satu koloni besar Arab di Nusantara. Koloni Arab di kota ini memusat di sekitar masjid Ampel (Berg, 2010, p.107). Pada masa kolonial, baik orang Arab maupun orang Cina masih dianggap sebagai orang asing meskipun mereka telah tinggal di kota ini puluhan tahun lamanya. Sebagai orang asing, mereka harus tinggal di kawasan tertentu. Noordjanah (2010) mengatakan pemerintah kolonial Belanda membuat ketentuan mengenai tempat tinggal mereka yang menyebabkan adanya tiga kelompok pemukiman khusus di Surabaya, yaitu pemukiman orang-orang Cina (Chinesche Kamp), pemukiman orang-orang Melayu (Maleische Kamp), dan pemukiman orang-orang Arab (Arabische Kamp).

Kampung Arab Surabaya yang juga dikenal sebagai Kampung Ampel, terletak di bagian utara kota Surabaya. Kampung ini mayoritas dihuni oleh keturunan Arab. Selain suku Arab, di kampung ini

juga dapat ditemui suku lain seperti Jawa, Madura, India, dan Tionghoa. Menurut warga setempat, pada masa penjajahan Belanda, orang-orang India yang beragama Islam juga ditempatkan di sekitar Masjid Ampel. Karena berada di daerah yang sama, maka orang-orang India Islam dan orang-orang Arab yang ada di Surabaya benar-benar sudah membaaur.



Gambar 1. Jalan Sasak, Kampung Arab Surabaya

Orang-orang Arab yang dulunya datang ke Surabaya hanyalah laki-laki, karena di Arab perempuan tidak boleh keluar. Ketika sampai disini, banyak laki-laki Arab yang menikah dengan perempuan pribumi. Mereka juga berasimilasi dengan penduduk asli, terutama dari keluarga kerajaan Hindu, dalam rangka mempercepat penyebaran agama Islam. Menurut Cahyadi (2013), pada realitanya Kampung Ampel merupakan wujud pembauran antar suku bangsa, etnis, bahasa, budaya dalam kurun waktu yang cukup lama.

Alkulturasasi budaya yang terjadi di Kampung Arab Surabaya dapat kita lihat salah satunya pada kuliner. Berbeda dengan makanan-makanan di wilayah Surabaya lainnya, kuliner di Kampung Arab memiliki ciri khas tersendiri. Kuliner di Kampung Arab Surabaya didominasi oleh kuliner khas Timur Tengah. Ciri khas makanan Kampung Arab adalah menggunakan rempah-rempah dan daging kambing. Menurut warga setempat, kuliner di Kampung Arab telah disesuaikan dengan *taste* orang Surabaya, rempah-rempah yang digunakan lebih dikurangi dan tidak sekuat masakan aslinya. Banyak makanan khas Kampung Arab ini yang mendapat pengaruh dari kuliner India. Ciri khas asli kuliner Arab Yaman adalah rasa yang asam dan asin, sedangkan penggunaan banyak rempah-rempah merupakan pengaruh dari negara lain di Timur Tengah dan juga India. Hubungan suku Arab dan India di Kampung Arab ini sangat erat dari jaman dahulu. Menurut sejarahnya, dalam perjalanan menuju ke Nusantara, orang-orang Arab sempat singgah ke India sehingga budaya mereka mendapat pengaruh oleh budaya India. Di Surabaya, pada masa penjajahan Belanda, orang India yang beragama Islam ditempatkan bersama warga Arab di sekitar Kampung Ampel.

Ketika orang-orang Yaman pada jaman dahulu melakukan perjalanan ke Indonesia menggunakan kapal, mereka sempat melakukan perhentian di beberapa negara. Disitu mereka tidak hanya singgah namun juga mengamati dan mengambil beberapa budaya khas negara tersebut, termasuk kuliner. Sehingga sesampainya di Indonesia kuliner yang mereka bawa telah tercampur dengan kuliner dari negara-negara yang mereka singgahi. Di Indonesia pun orang-orang Arab ini banyak yang menikah dengan orang pribumi, sehingga terjadi alkulturasi pada budaya kuliner yang dibawa mereka.

Beberapa makanan khas Kampung Arab Surabaya adalah Nasi Kebuli, Nasi biryani, Nasi Mandhi, Foul, Hummus, Mugalgal, Shaksuka, Roti Maryam, Khamir, Mageli, Sate Karak, Papedam, Sambosa, Teh Arab, Kopi Arab, dsb.

Berdasarkan *survey*, wawancara, riset serta observasi, maka dipilihlah 12 tempat makan yang menjual berbagai makanan khas Kampung Arab Surabaya. Tempat makan tersebut antara lain: Depot Yaman, Depot Do'an, Restaurant Ayla Shisa Café, Sate Karak, Gule Kacang Ijo KH. Mas Mansyur, Rumah Bumbu, Eforelmart, Jajan Pasar Gubah, Sabandi Roti Maryam, Warkop Sarkam, Warkop Bu Feri, Kebab.



Gambar 2. Nasi Kebuli



Gambar 3. Papedam



Gambar 4. Warkop Sarkam



Gambar 5. Eforelmart



Gambar 6. Depot Do'an

Target Audience

Demografis:

Wisatawan muda
Usia 20-30 tahun
Pria dan Wanita
SES B-B+

Geografis:

Indonesia (*Target Audience Primer*)
Internasional (*Target Audience Sekunder*)

Behavioris:

Suka mencari suasana baru
Gemar melakukan aktivitas secara berkelompok

Psikografis:

Bergaya hidup modern
Berpikiran terbuka
Memiliki rasa ingin tahu yang tinggi
Berani mencoba hal-hal baru
Memiliki *interest* pada budaya

Konsep Perancangan

Perancangan panduan ini bertujuan untuk memudahkan para wisatawan dalam menemukan kuliner khas Kampung Arab Surabaya. Oleh karena itu, dalam panduan ini akan dijelaskan informasi detail mengenai jenis-jenis makanan khas Kampung Arab Surabaya, juga tempat-tempat makan makanan khas Kampung Arab Surabaya beserta alamat, peta lokasi, informasi harga, dan jam operasional. Panduan kuliner ini akan dibuat dalam bentuk *online*, sehingga dapat diakses oleh siapa saja, dimana saja dan kapan saja. Selain itu juga disediakan panduan dengan media *offline* di tempat kedatangan wisatawan seperti bandara dan stasiun untuk wisatawan yang tidak mengetahui adanya panduan ini secara *online*.

Judul panduan ini adalah 1001 Rasa. 1001 disini diambil dari kisah dongeng Timur Tengah, dongeng 1001 malam. 1001 Rasa juga bermaksud menggambarkan kuliner Kampung Arab Surabaya yang kaya akan rasa karena banyaknya rempah-rempah yang digunakan.

Tema perancangan panduan ini adalah tentang wisata kuliner di Kampung Arab Surabaya. Keunikan kuliner disini ditunjukkan dengan adanya percampuran budaya suku-suku yang ada di Kampung Arab Surabaya (Arab, India, Jawa, Madura).

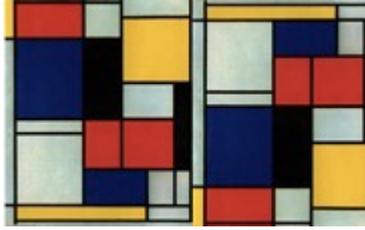
Media utama dari panduan kuliner 1001 Rasa adalah website. Website dipilih karena sifatnya yang statis dan dapat diakses dengan mudah menggunakan berbagai alat (*gadget*). Website akan memuat informasi terlengkap, sedangkan media lain akan merujuk *audience* pada website. Selain web, panduan juga akan dimuat di apps, sosial media (instagram, facebook, youtube), dan juga brosur.

Untuk mempromosikan panduan kuliner 1001 Rasa, maka dibuat sebuah even “1001 Rasa Culinary Tour”, yaitu tur wisata kuliner di Kampung Arab Surabaya dimana peserta tour akan diajak berkeliling Kampung Arab Surabaya dan juga mencicipi berbagai makanan khas disana yang terdapat di panduan kuliner 1001 Rasa. Selain itu promosi juga dilakukan melalui sosial media.

Gaya Desain

Gaya desain dalam panduan ini terinspirasi dari gaya desain *de stijl* yang menggunakan grid dalam desain dan memiliki ciri khas kotak-kotak atau memiliki

elemen bidang persegi. Dalam panduan ini gaya desain de stijl digunakan untuk membuat kotak-kotak grid yang akan diisi dengan ornamen yang menggambarkan kebudayaan Kampung Arab Surabaya.



Gambar 7. Gaya Desain De Stijl

Tipografi

Untuk logo, dibuat font yang sesuai dengan karakteristik Kampung Arab Surabaya. Untuk *headline*, jenis tipografi yang digunakan adalah Nantucket, karena Nantucket memiliki karakteristik yang mirip dengan font logo 1001 Rasa. Sedangkan untuk *body text* akan menggunakan font sanserif Agenda, dipilih berdasarkan *legibility* dan *readability* sehingga enak untuk dibaca dalam teks yang agak panjang.

ABCDEFGHIJKLM
 NOPQRSTUVWXYZ
 abcdefghijklm
 nopqrstuvwxyz
 1234567890

Gambar 8. Font Nantucket

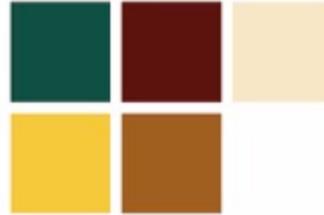
Agenda Medium

ABCDEFGHIJKLM
 NOPQRSTUVWXYZ
 abcdefghijklm
 nopqrstuvwxyz
 1234567890

Gambar 9. Font Agenda

Tone Warna

Tone warna yang akan digunakan dalam visual perancangan ini adalah warna-warna yang menggambarkan ciri khas suku-suku yang ada di Kampung Arab Surabaya. Warna-warna ini diambil dari warna-warna yang ada di Kampung Arab Surabaya itu sendiri.



Gambar 10. Tone Warna 1001 Rasa



Gambar 11. Tone Warna Kampung Arab Surabaya

Dokumentasi Karya



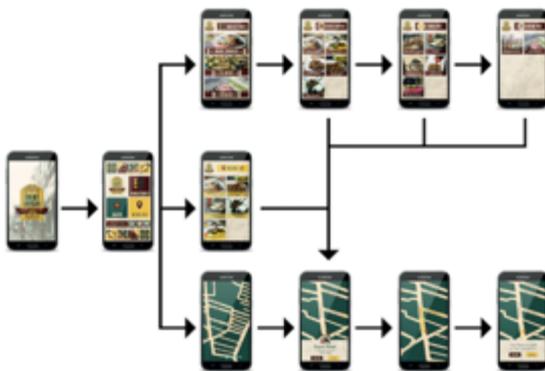
Gambar 12. Pattern 1001 Rasa



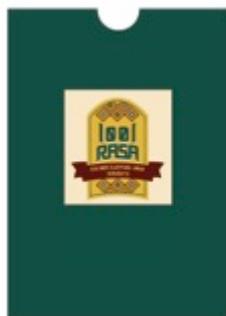
Gambar 13. Logo 1001 Rasa



Gambar 14. Layout Web 1001 Rasa



Gambar 15. Apps 1001 Rasa



Gambar 16. Cover Brosur



tampak depan

tampak belakang

Gambar 17. Brosur ketika dilipat



tampak depan

tampak belakang

Gambar 18. Brosur ketika dibuka



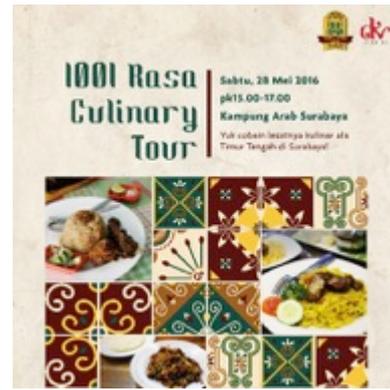
Gambar 19. Brosur Stand



Gambar 20. Souvenir Event: Tas



Gambar 21. Souvenir Event: Kipas



Gambar 25. Poster Event



Gambar 22. Pin 1



Gambar 26. Tempat Tissue



Gambar 23. Pin 2



Gambar 27. Video Teaser



Gambar 24. Flag Chain



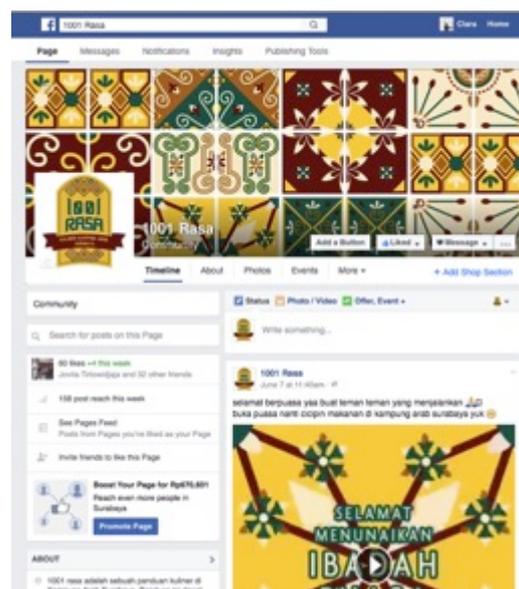
Gambar 28. Video *Taste Test*



Gambar 29. Video *Greeting*



Gambar 10. Video *Event*



Gambar 11. Content Facebook



Gambar 12. Content Instagram

Kesimpulan

Kampung Arab Surabaya memiliki banyak potensi untuk menjadi salah satu destinasi wisata kota Surabaya. Namun sayangnya masyarakat luas melihat kawasan ini sebagai kawasan wisata religi umat muslim saja sehingga kawasan ini tidak begitu terkenal dan tidak begitu sering dikunjungi oleh masyarakat non-muslim. Bahkan masih banyak masyarakat Surabaya sendiri yang tidak mengetahui keberadaanya.

Salah satu potensi yang dapat menarik peminat wisatawan adalah kuliner. Kuliner di Kampung Arab Surabaya sangat menarik dan unik karena berbeda dengan kuliner yang biasa kita temui di bagian

Surabaya lainnya dan kuliner disini dapat dinikmati oleh segala kalangan.

Panduan kuliner 1001 Rasa dengan tujuan untuk membantu wisatawan dalam menemukan kuliner khas Kampung Arab Surabaya. Panduan ini juga dapat mengenalkan masyarakat pada kuliner Kampung Arab Surabaya yang tidak mereka ketahui sebelumnya. Panduan ini dibuat secara detail untuk memudahkan wisatawan dalam mencari kuliner khas Kampung Arab Surabaya. Panduan menggunakan media online agar dapat diakses dimana saja, kapan saja dan oleh siapa saja.

Daftar Pustaka

- Berg, L.W.C. van den. (2010). *Orang Arab di Nusantara*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Basundoro, Purnawan. (2012). *Penduduk dan Hubungan Antaretnis di Kota Surabaya pada Masa Kolonial*. Retrieved March 8, 2016 from <http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/paramita/article/view/1839/1988>
- Cahyadi, Y. (2013). *Pesona Timur Tengah di Kampung Ampel Surabaya*. Retrieved March 15, 2016 from <https://jawatimuran1.wordpress.com/2013/08/02/pesona-timur-tengah-di-kampung-ampel-surabaya/>
- Noordjanah, Andjarwati. (2010). *Komunitas Tionghoa di Surabaya*. Yogyakarta: Ombak
- Susilo, E. (2012). *Sejarah Yang Memukau*. Retrieved February 26, 2016 from <http://sosiohistoryedi.blogspot.co.id/2012/03/perkampungan-arab-yang-ada-di-surabaya.html>
- Ilham, Bahrul ulum. (2016). *Kawasan Ampel : Sisi Lain Surabaya Bernuansa Timur Tengah*. Retrieved March 7, 2016 from <http://bahrul-ulum.net/2016/02/kawasan-ampel-sisi-lain-surabaya-bernuansa-timur-tengah/#respond>
- Yusuf. Toet. (2012). *Indonesia Punya Cerita*. Jakarta: Cerdas Interaktif