

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Kota Malang, adalah sebuah kota di Propinsi Jawa Timur, Indonesia. Kota ini berada di dataran tinggi yang cukup sejuk, sebelah selatan Kota Surabaya, dan wilayahnya dikelilingi oleh Kabupaten Malang. Malang merupakan kota terbesar kedua di Jawa Timur, dan dikenal dengan julukan *kota pelajar*. Kota Malang juga cukup terkenal sebagai tempat wisata di propinsi Jawa Timur, mulai wisatawan domestik hingga internasional.

Tidak Hanya wisatanya saja yang terkenal dari kota Malang tetapi Malang mempunyai ciri khas dari kulinernya sendiri. Kuliner di Malang adalah hal yang cukup menarik untuk dinikmati. Kota Malang yang telah berdiri ratusan tahun kaya akan peninggalan sejarah serta keanekaragaman jajanan yang merupakan hasil dari akulturasi berbagai budaya masyarakat di Indonesia yang menghuni kota ini.

Tempat-tempat makan maupun camilan yang banyak dijual di kota Malang pun harganya cukup murah dan terjangkau serta mempunyai nilai historis tersendiri yang tidak boleh dipandang remeh karena merupakan warisan budaya Indonesia. Mengenai cita rasanya, tentu saja sangat lezat dan mengenyangkan. Dan salah satu yang khas dari kota Malang ada produksi tempenya,

Tempe adalah makanan terbuat dari kedelai dan selain murah tempe mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi dibanding makanan lainya. Kreativitas warga Malang berhasil mengubah dari sebuah tempe ini bisa menjadi beragam salah satunya kripik tempe yang cukup khas di kota Malang adalah milik Bu Noer, dan dapat dikatakan sebagai pelopor aneka makanan dari bahan dasar tempe yang sederhana. Karena di toko kripik tempe Bu Noer ini tidak hanya menyediakan hanya kripik tempe biasa tetapi kripik tempe yang telah diolah menjadi berbagai macam rasa, aroma, bentuk hingga yang terbaru adalah sebuah *brownies* yang terbuat dari tempe, hal ini mungkin masih cukup asing di telinga masyarakat karena normalnya tempe hanya menjadi sebuah makanan biasa,

ternyata bisa diolah menjadi sedemikian rupa untuk menarik minat pembeli dan mampu mengangkat kembali kecintaan terhadap makanan asli budaya Indonesia.

Dengan berbagai alasan diatas, maka dirasa perlu mengangkat kembali dalam bentuk sebuah buku panduan yang bisa memberi pengetahuan baru dalam hal kuliner khususnya makanan dari bahan dasar olahan dari tempe sekaligus mempromosikan bu Noer dengan olahan tempenya yang memang salah satu ciri khas makanan di kota Malang juga di Indonesia.

1.2. Rumusan Masalah

- Bagaimana merancang sebuah Buku Panduan Ragam Olahan Tempe Khas Bu Noer di Kota Malang yang efektif dan komunikatif?

1.3. Batasan Masalah

- Objek yang diamati adalah objek Tempe, khususnya adalah ragam Hasil Olahan yang terbuat dari Tempe.
- Sedangkan permasalahan yang akan dibahas adalah bagaimana menciptakan buku mampu mengemas dan mengenalkan hasil olahan dari Tempe Bu Noer secara efektif dan komunikatif.
- Pengamatan dan perancangan survey dilaksanakan pada periode 2011 dengan jangka waktu antara bulan September-oktober.
- Wilayah penelitian dilaksanakan di kota Malang, sedangkan perancangan komunikasi visualnya dilaksanakan di Surabaya.
- Target audience yang dituju adalah masyarakat umum, dengan :
 - o Demografis : Buku ini dibuat untuk kalangan menengah dan menengah ke atas, antara usia 16-40 tahun, karena pada usia itu minat baca dan mencari sesuatu yang baru terhadap kebutuhan pokoknya masih tinggi.
 - o Behavior : Buku ini dibuat agar pada usia remaja, dan dewasa dapat menuntun masyarakat untuk mengenal lebih jauh melihat hasil olahan apa saja yang dibuat Bu Noer di kota Malang khususnya.
 - o Geografis : Buku ini ditujukan untuk semua masyarakat yang tinggal di kota-kota, baik kota besar maupun kota kecil di Pulau Jawa. Karena pada

umumnya, masyarakat kota masih kesulitan untuk mendapatkan informasi mengenai olahan tempe Bu Noer, khususnya di kota Malang.

- o Psikografis : Buku ini ditujukan agar pembaca dengan usia remaja dan dewasa semakin mengerti mengenai olahan tempe Bu Noer, sehingga nantinya akan semakin menambah kecintaan mereka terhadap budaya kuliner yang menjadi salah satu keunikan tersendiri di jaman yang serba modern ini.

1.4. Tujuan Perancangan

Untuk merancang sebuah Buku Panduan Ragam Olahan Tempe Khas Bu Noer di Kota Malang yang efektif dan komunikatif.

1.5. Manfaat Perancangan

1.5.1. Bagi Masyarakat :

- o Memberikan citra dan nuansa baru makanan bagi masyarakat secara umumnya, dan secara khusus bagi kota Malang.
- o Mengetahui lebih detail tentang ragam hasil olahan tempe khas Malang dan dapat dijadikan lahan pekerjaan untuk mempublikasikan makanan.
- o Memperkenalkan kota Malang kepada masyarakat atau wisatawan, Bahwa kota Malang adalah kota yang memiliki makanan dan oleh-oleh Tempe yang khas yang dapat dicicipi.
- o Menambah wawasan tentang makanan bergizi dari tempe di kota Malang baik yang tidak atau belum diketahui.

1.5.2. Bagi Mahasiswa Desain Komunikasi Visual :

- o Dapat dijadikan informasi tambahan tentang variasi makanan dan camilan di kota Malang.
- o Menganalisa segala kemungkinan secara komunikasi visual untuk mengembangkan variasi dari Tempe di kota Malang.
- o Sebagai bahan penelitian mahasiswa desain komunikasi visual khususnya dalam mengembangkan isi buku.

1.5.3. Bagi Penulis :

- o Menambah pengetahuan dalam hal akademis maupun teknis dalam membuat buku panduan secara komunikasi visual yang mampu menarik *target audience*.
- o Menjadi semakin mengetahui variasi makanan di kota Malang.
- o Dengan merancang buku ini penulis sekaligus dapat mempersiapkan memasuki dunia kerja kelak.

1.6. Definisi Operasional

Secara garis besar buku panduan adalah sumber ilmu, dan membaca sebagai kuncinya. Sebuah buku mampu mengungkapkan sesuatu, menggambarkan seseorang dan menceritakan segala peristiwa dalam rangkaian sejarah kehidupan.

Pada dasarnya Tempe adalah makanan yang terbuat dari Tempe adalah makanan yang dibuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang.

Bu Noer adalah nama Usaha Kecil Menengah (UKM) yang dirintis oleh Bapak Mochamad Noer dan istrinya yaitu Ibu Siti Djuariah pada tahun 1993, dari usaha kecil yang didirikan dimulai inovasi-inovasi kecil pada Tempe yang memang oleh-oleh khas dari kota Malang.

1.7. Metode Perancangan

1.7.1. Metode pengumpulan data

Merupakan data yang diperoleh secara langsung dari objek penelitian perorangan, ataupun kelompok. Sebagai awal untuk merancang sebuah karya komunikasi visual sebuah buku panduan keanekaragaman olahan tempe yang khas di sebuah daerah wisata, penulis membutuhkan banyak referensi dan data. Disini pengumpulan data antara lain :

1.7.1.1. Data Primer

a. Metode Wawancara

Metode wawancara termasuk salah satu metode pengumpulan data dengan cara bertanya langsung kepada responden. Wawancara merupakan suatu proses interaksi dan komunikasi secara langsung. Wawancara akan dilakukan dengan narasumber dari sumber yang berkaitan secara langsung dengan lokasi pembuatan untuk memperoleh informasi dengan reliabilitas dan validitas setinggi mungkin.

1.7.1.2. Data Sekunder

a. Metode Kepustakaan

Metode ini adalah cara dengan mengkaji informasi melalui media-media cetak seperti koran, buku, majalah, jurnal. Ini termasuk teknik observasi secara tidak langsung.

b. Metode Internet

Disini penulis berharap dapat menemukan data melalui media internet seperti artikel, gambaran, komentar seseorang tentang kajian yang diteliti.

c. Metode Dokumentasi Data

Alat pengumpulan data adalah salah satu perangkat penting didalam penelitian. Alat yang digunakan dalam pengumpulan data adalah:

- o Alat tulis berguna untuk mencatat dalam melakukan observasi dan wawancara.
- o Kamera sebagai alat untuk mendokumentasikan kepentingan penelitian.
- o Komputer sebagai pengolah hasil riset dalam pengerjaan proyek.

1.7.2. Metode Analisa Data

Pada analisa Kualitatif, pendekatan dilakukan dengan menggunakan teknik USP (*Unique Selling Preposition*) untuk memasukkan data yang didapat dari observasi langsung di lapangan. Melalui wawancara dan kuesioner secara langsung kepada pihak-pihak yang berkaitan dengan pengolahan Tempe khas Bu

Noer di kota Malang, agar diperoleh data-data untuk menyempurnakan pembuatan buku pembuatan kripik tempe ini secara lengkap.

1.8. Konsep Perancangan

Perancangan Buku panduan Ragam Olahan Tempe Khas Bu Noer di kota Malang akan dilakukan perancangan dengan dominasi tampilan foto serta *layout* yang menarik. Foto digunakan sebagai media penyampaian bahasa visual, sehingga *target audience* dapat lebih mudah untuk mengetahui macam dan bentuk olahan tempe. Karena bentuk olahan tempe ini bervariasi. Mengenai beberapa penjelasan akan dipadukan dengan foto sehingga membentuk layout sederhana, dengan tujuan agar beragam informasi tentang hasil dari olahan tempe yang dapat disampaikan secara detail.

Dalam pada buku ini penulis akan memasukkan mengenai hasil olahan penyajian, lokasi tempat dijualnya, dan penjelasan mengenai rasa dari olahan tempe tersebut. Buku panduan ini merupakan salah satu buku yang bertujuan untuk memberikan informasi dimulai dari proses dan jenis-jenisnya yang tersedia. Selain itu dapat memberikan pengetahuan bagi pembaca buku. Pengetahuan disini adalah untuk menggugah rasa penasaran kepada pembaca untuk menikmati makanan yang belum mereka kenal baik dari pengolahan, penyajian maupun bahan yang digunakan oleh Bu Noer sendiri.

1.9. Skematika Perancangan

Berikut ini adalah langkah-langkah dalam Perancangan Panduan Ragam Olahan Tempe Khas Bu Noer di Kota Malang

