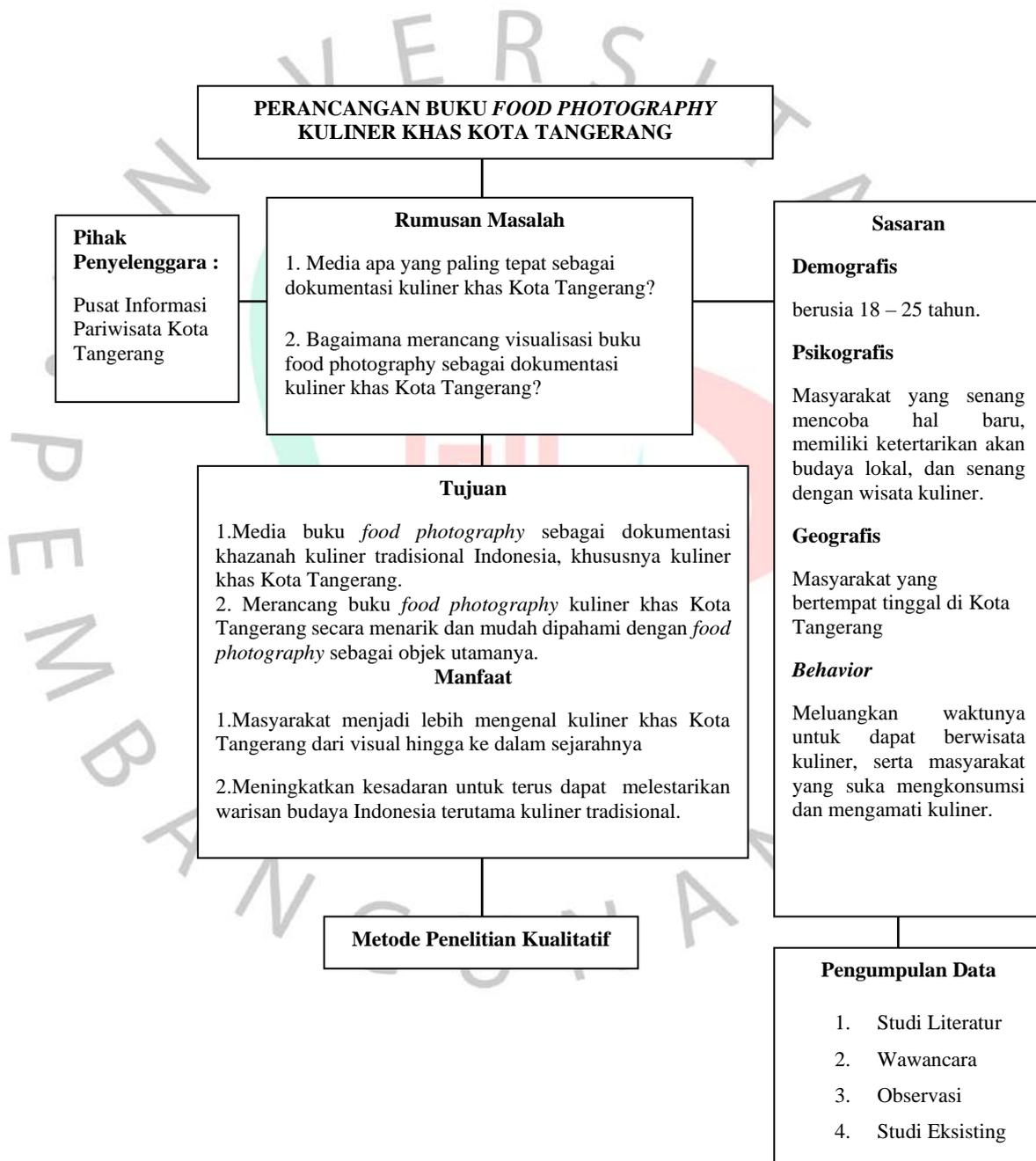


BAB III

METODOLOGI DESAIN

3.1 Sistematika Perancangan



Gambar 3. 2 Sistematika Perancangan

3.2 Metode Pengumpulan Data

Metode penelitian yang digunakan ialah metode kualitatif. Pengumpulan data yang digunakan diambil melalui empat cara, yaitu studi literatur, wawancara, observasi, dan studi eksisting.

1. Studi Literatur

Peneliti mengumpulkan data dari bermacam sumber literasi seperti buku, jurnal, dan artikel untuk mencari data aktual akan teori yang akan digunakan dalam penelitian serta perancangan ini.

2. Wawancara

Metode pencarian data dilakukan melalui wawancara (kualitatif). Wawancara dilakukan kepada narasumber yaitu salah satu Nong Kota Tangerang yang juga bertanggungjawab sebagai Duta Pariwisata untuk memperkenalkan potensi pariwisata serta sejarah dan budaya Kota Tangerang.

3. Observasi

Observasi dilakukan dengan mengunjungi beberapa tempat wisata kuliner yang menjual makanan khas Kota Tangerang dan Pusat Informasi Pariwisata Kota Tangerang untuk mengetahui media yang digunakan sebagai dokumentasi serta media untuk memperkenalkan kuliner khas Kota Tangerang.

4. Studi Eksisting

Penulis juga melakukan Studi eksisting terhadap beberapa buku yang memiliki pembahasan yang sama yaitu tentang kuliner sebagai contoh referensi dalam perancangan buku *food photography* ini.

3.3 Hasil Pengumpulan Data

3.3.1 Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan secara daring bersama narasumber Devie Synthia, beliau merupakan Nong Persahabatan Kota Tangerang 2021-2023. Percakapan dilakukan melalui Zoom pada tanggal 24 Februari 2022, pukul 10:00 WIB.

Tabel 3.1 Hasil Wawancara Bersama Synthia Devie

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Boleh Kak Devie memperkenalkan diri secara singkat ?	Baik, perkenalkan nama aku Devie Synthia lulusan dari LSPR Jurusan <i>Public Relations</i> yang merupakan Nong Persahabatan Kota Tangerang 2021-2023, Saat ini kesibukan aku selain menjadi bagian Nong Kota Tangerang yang mengelola Pusat Informasi Pariwisata (PIP) Tangerang, aku juga berkerja menjadi Pramugari.
2.	Kak Devie bisa sedikit menceritakan terkait Pusat informasi Pariwisata Kota Tangerang dan apa saja kegiatan yang ada di sana?	Pusat Informasi Pariwisata (PIP) Kota Tangerang difasilitasi oleh Disbudapar yang dikelola oleh orang kedinasan dan Kang Nong Kota Tangerang, di mana masyarakat yang datang akan mendapatkan informasi mengenai wisata kuliner, wisata alam, ataupun yang berkaitan dengan budaya dan sejarah Kota Tangerang. PIP beroperasi dari <i>weekday</i> hingga <i>weekend</i> . Saat ini PIP sementara hanya melayani masyarakat yang menanyakan informasi tentang Kota Tangerang, Ke depannya sedang direncanakan bersama Disbudapar

		untuk mengadakan kegiatan yang menarik masyarakat untuk datang ke PIP.
3.	Apakah Pusat Informasi Pariwisata Kota Tangerang memiliki media untuk memberikan informasi dan mengenalkan kuliner khas Tangerang?	Saat ini media yang paling efektif yang bisa disediakan oleh Disbudpar adalah Kang Nong Kota Tangerang untuk menjelaskan secara langsung kepada masyarakat, selain itu ada media cetak yaitu <i>leaflet</i> dan melalui konten sosial media Instagram dan Tiktok @disbudpar_kotatng dan @kangnongkotatangerang.
4.	Apa saja makanan khas dari Kota Tangerang?	Sebenarnya makanan khas Tangerang sendiri banyak belum dikenali masyarakat sebagaimana kuliner khas dari wilayah lainnya. Tangerang memiliki Laksa tangerang dan Nasi jagal, selain itu ada Nasi sum sum, Garang asem, Sayur besan, Gecom , Pindang bandeng, dan Kue apem yang dikenal masyarakat. Selain itu juga ada <i>icon</i> oleh-oleh yang bisa dibilang kuliner yaitu Kecap SH khas Tangerang.
5.	Apakah kakak tahu akan sejarah makanan di daerah Tangerang?	Untuk sejarah mungkin aku bisa menceritakan 2 kuliner khas yaitu Laksa Tangerang dan Nasi jagal. Pertama sejarah mengenai Laksa Tangerang yaitu, pada tahun 1970 laksa mulai dikenalkan oleh kota Tangerang. Dulunya laksa dijual keliling dengan dipanggul bukan gerobak. Seiring waktu sekitar 20 tahun laksa mulai tidak dikenal masyarakat dan tidak eksis lagi. Pemkot Tangerang pada tahun 2000 mulai

		<p>memperkenalkannya lagi dengan memberikan tempat khusus di Lapangan Ahmad Yani, Setelah itu tata ruang kota semakin membaik jadi pindah kan di Kawasan Laksa Tangerang dekat Mall Tangcity. Laksa juga memiliki 2 jenis, yaitu Laksa Nyai yang dibuat oleh pribumi kota Tangerang, dan Laksa Nyonya dibuat dari kaum pranakan Tionghoa di Tangerang yang merupakan akulturasi Tionghoa dan Melayu.</p> <p>Untuk sejarah Nasi jagal sendiri merupakan makanan khas Tangerang yang dibuat bukan dari masyarakat asli Tangerang. Pada tahun 1945 ada pendatang orang Madura yang tinggal disepulur Jalan Bayur kawasan Tangerang yang dekat dengan Penjagalan hewan ternak seperti sapi dan kerbau. Berawal dari sana orang Madura tersebut menyadari terdapat beberapa bagian sapi yang kurang diminati masyarakat seperti jeroan, hati, dan empedu. Dari bagian yang kurang diminati tersebut dibuatlah masakan, ternyata banyak digemari oleh masyarakat sekitar sehingga banyak penjual yang mengikuti hingga kini. Kini Nasi jagal banyak yang menjual juga dengan daging tidak seperti dulu.</p>
6.	<p>6. Apa yang membedakan makanan khas Tangerang dengan daerah lainnya?</p>	<p>Hal yang membedakan makanan khas Tangerang ialah makanan khasnya hanya ada dan dijual di Kota Tangerang. Oleh karena</p>

		itu, masyarakat yang ingin mencobanya harus datang ke Tangerang.
7.	Di mana saja tempat wisata kuliner untuk masyarakat dapat menemukan kuliner khas Tangerang?	Beberapa tempat yang dapat didatangi oleh masyarakat yaitu Kawasan Wisata Kuliner Tangerang, Kawasan Nasi Jagal, dan Kawasan Laksa Tangerang.
8.	Menurut kakak apa faktor yang mendorong punahnya makanan tradisional? Apakah penting untuk memperkenalkannya kepada generasi muda?	<p>Faktor pertama adalah DISBUDPAR kurang untuk memperkenalkan dan mendokumentasi makanan kuliner khas Tangerang lalu faktor kedua ialah faktor internal untuk lebih mau mengenal dan mencari tahu dari masing-masing individu.</p> <p>Sebenarnya sangat penting untuk memperkenalkannya ditambah kini banyak kuliner kekinian yang hadir. Penting untuk kita memperkenalkan dan mengedukasi kepada masyarakat karena bagaimanapun kita tidak boleh melupakan makanan asal usul budaya kita sendiri.</p>
9.	Semisal ada buku <i>food photography</i> yang membahas kuliner khas Tangerang, apakah akan membantu? Dan apakah ada saran dari kakak agar bukunya dapat menarik untuk dilihat masyarakat?	<p>Tentu sangat membantu dan mungkin kedepannya bisa juga berkolaborasi dengan pihak Disbudapar dan Kang Nong untuk lebih memperkenalkan kuliner khas Tangerang dengan tampilan yang lebih <i>eye catchy</i> dan kekinian, sehingga menjadi lebih menarik untuk dilihat oleh masyarakat.</p> <p>Saran dari aku di dalam bukunya nanti selain bisa menampilkan foto makanannya dan sejarah singkat juga dapat menampilkan foto</p>

		<p>proses pembuatan langsung dari penjualnya karena akan menjadi <i>footage</i> yang menarik bagi masyarakat yang melihatnya dan menjadi edukasi, selanjutnya mungkin bisa menambahkan informasi tempat untuk membelinya, seputar harganya, dan testimoni tentang makanan itu dari <i>icon</i> yang dikenal kota Tangerang.</p>
--	--	---

3.3.2 Observasi

Dalam penelitian ini, Pada tanggal 16 Februari 2022 penulis telah melakukan observasi dengan mengunjungi beberapa tempat wisata kuliner yang menjual makanan tradisional khas Tangerang yaitu, Pasar lama Tangerang dan Kawasan Kuliner Laksa Tangerang, serta mengunjungi Pusat Informasi Pariwisata Kota Tangerang untuk mengetahui mengenai media yang digunakan untuk memberikan informasi akan potensi wisata kuliner khas Kota Tangerang.

3.3.2.1 Wisata Kuliner Pasar Lama & Kawasan Kuliner Laksa Tangerang

Observasi dilakukan di kawasan Pasar lama Tangerang dan Kawasan Kuliner Laksa Tangerang yang merupakan tempat wisata kuliner Kota Tangerang yang menjual kuliner khas Tangerang. Penulis melakukan observasi untuk mengetahui kuliner khas apa saja yang diminati oleh pengunjung yang datang ke sana. Setelah berkeliling di kawasan Pasar lama Tangerang dan Kawasan Kuliner Laksa Tangerang penulis melihat proses pembuatan hingga ke penyajian dari makanan yang ada. Setelah melakukan observasi, ternyata untuk kawasan Pasar lama lebih banyak kuliner modern yang dijual dan diminati masyarakat daripada kuliner khas Kota Tangerang sendiri, setelah itu penulis juga tidak lupa untuk mencicipi kuliner khas yang ada.



Gambar 3. 3 Suasana Kawasan Pasar Lama dan Kuliner Laksa Tangerang



Gambar 3. 4 Pembuatan Laksa khas Tangerang

3.3.2.2 Pusat Informasi Pariwisata Kota Tangerang

Penulis melakukan observasi ke Pusat informasi pariwisata Kota Tangerang, yang lokasinya berada di Jl. Perintis Kemerdekaan Kota Tangerang, Banten. Pusat informasi pariwisata Kota Tangerang merupakan tempat yang dibentuk oleh Pemerintah Kota Tangerang melalui Disporparekraf untuk wisatawan lokal ataupun mancanegara mendapatkan informasi mengenai wisata kuliner, wisata alam, hingga wisata buatan. Tempat ini dikelola oleh Kang Nong Kota Tangerang. Penulis melakukan observasi mengenai media yang digunakan untuk memberikan informasi mengenai potensi kuliner khas Kota Tangerang, oleh karena itu Penulis mengamati dan menanyakan secara langsung hal tersebut kepada Akang yang bertugas pada hari itu yaitu Kang Anjas dan Kang Ridho, ternyata Pusat informasi pariwisata Kota Tangerang tidak memiliki media khusus untuk menyampaikan informasi mengenai kuliner khas Kota Tangerang secara lengkap, tetapi menyediakan *leaflet travel guide* mengenai seluruh potensi wisata di Kota Tangerang.



Gambar 3. 5 Pusat Informasi Pariwisata Kota Tangerang



Gambar 3. 6 Bersama Akang Kota Tangerang

3.3.3 Studi Eksisting

Penulis melakukan studi eksisting terhadap melihat seberapa jauh hasil buku yang sudah diterbitkan. Penulis menggunakan tiga buku acuan dengan topik yang hampir sama yaitu kuliner, dan visual yang sama dengan yang ingin penulis lakukan. Buku-buku tersebut adalah Buku Jogja *Culinary & Nongkrong Recommended* 6, Tirta Lie 100+ Bakmi Terlezat di Jakarta, Jakarta Punya Selera.

Buku pertama yaitu Buku Jogja *Culinary & Nongkrong Recommended* 6 merupakan buku yang diterbitkan oleh Event Book Communitas yang memang fokus untuk melestarikan kuliner Nusantara. Buku ini memuat tentang berbagai macam informasi mengenai kuliner & tempat nongkrong yang recommended di daerah Jogja.



Gambar 3. 7 Buku Jogja Culinary & Nongkrong Recommended 6

Tabel 3. 1 Profil Buku Jogja Culinary & Nongkrong Recommended 6

Judul	Jogja Culinary & Nongkrong Recommended 6
Penulis	Raffendie
Penerbit	Event Book Communities
Ukuran Buku	10 cm x 15,5 cm
Halaman	23 halaman
Tahun Terbit	2017

Buku kedua yang ingin penulis teliti adalah buku dengan judul “Tirta Lie 100+ Bakmi Terlezat di Jakarta”. Buku ini memberikan informasi secara lengkap mengenai bakmi di Jakarta mulai dari bakmi legendaris, bakmi halal dan non halal yang ada.



Gambar 3. 8 Tirta Lie 100+ Bakmi Terlezat di Jakarta

Tabel 3. 2 Profil Tirta Lie 100+ Bakmi Terlezat di Jakarta

Judul	Tirta Lie 100+ Bakmi Terlezat di Jakarta
Penulis	Tirta Lie
Penerbit	Gramedia Pustaka Utama
Ukuran Buku	15 cm x 20,5 cm
Halaman	125 halaman
Tahun Terbit	2019

Buku ketiga adalah buku dengan yang berjudul “Jakarta Punya Selera”.



Gambar 3. 9 Buku Jakarta Punya Selera

Tabel 3. 3 Profil Buku Jakarta Punya Selera

Judul	Jakarta Punya Selera
Penulis	Suryadi
Penerbit	CV Agung Raya
Ukuran Buku	15 cm x 20,5 cm
Halaman	122 halaman
Tahun Terbit	2018

Tabel 3. 4 Penjabaran Studi Eksisting

	Jogja <i>Culinary & Nongkrong Recommended 6</i>	Tirta Lie 100+ Bakmi Terlezat di Jakarta	Jakarta Punya Selera
Konten	Konten cukup lengkap, berisi informasi tentang makanannya, alamat, kontak, jam operasional, kapasitas, fasilitas, harga, rekomendasi makanan, serta media sosial toko.	Konten sangat lengkap, berisi informasi tentang sejarah makanan, alamat, kontak, hari dan jam operasional, Fasilitas (<i>Delivery</i> , pembayaran, area parkir, informasi AC), serta informasi halal dan non halal.	Konten cukup lengkap, berisi informasi tentang sejarah makanan, alamat, kontak, jam operasional, harga, rekomendasi makanan.
Warna	warna pada setiap halamannya menggunakan warna yang sesuai dengan kuliner yang dibahas dan terdapat aksen warna hitam dan merah yang digunakan sebagai warna tipografi.	warna pada setiap halamannya didominasi warna putih dan untuk ikon menggunakan warna pastel yang berbeda sesuai halaman pembahasannya.	warna pada setiap halamannya didominasi warna putih dengan aksen warna tipografi yang bervariasi seperti merah, kuning, hijau, dan biru.
<i>Layout</i>	Menggunakan <i>two colum grid</i> , namun terlihat kaku dan monoton karena setiap halaman	<i>Layout</i> cukup baik, karena menggunakan variasi grid sehingga tidak membosankan.	Menggunakan <i>two colum grid</i> , tetapi terlihat penuh/keramaian dengan teks

	memiliki <i>layout</i> yang sama.		dikarenakan kurangnya ruang kosong
Tipografi	Menggunakan jenis font <i>serif</i> dan <i>sans serif</i> . Secara keseluruhan, <i>font</i> yang digunakan kurang dapat dibaca dengan jelas dikarenakan ukuran yang kecil dan jarak terlalu rapat.	Menggunakan jenis font <i>sans serif</i> . Secara keseluruhan, <i>font</i> yang digunakan sangat jelas dan mudah dibaca.	Menggunakan jenis font <i>serif</i> dan <i>sans serif</i> . Secara keseluruhan, <i>font</i> yang digunakan sangat jelas namun ukuran dan warna font di beberapa halaman berbeda sehingga kurang nyaman untuk dibaca.
Fotografi	Menampilkan <i>food photography</i> yang cukup detail dan terkonsep.	Menampilkan <i>food photography</i> yang cukup detail dan terkonsep serta terdapat <i>streetfood photography</i> .	Lebih menampilkan <i>streetfood photography</i> dan kurang detail sehingga terlihat kurang menarik.

3.4 Hasil Paparan Pengumpulan Data

3.4.1 Analisis Hasil Wawancara

Menurut narasumber yaitu Kak Devie Synthia, kuliner khas Tangerang belum banyak diketahui oleh masyarakat seperti kuliner khas dari daerah lainnya ditambah kini banyak berkembang kuliner modern yang lebih diminati. Selain kurangnya media untuk dokumentasi dan memperkenalkannya, terdapat juga faktor kurangnya keinginan dari individu masyarakat untuk mencari tahu makanan khas

dari daerahnya sendiri. Kak Devie sangat mendukung adanya perancangan buku *food photography* kuliner khas Tangerang ini untuk dapat memperkenalkannya kembali kepada masyarakat, selain itu dapat ditambahkan juga terkait sejarah, proses pembuatannya, dan testimoni dari *icon* yang dikenal masyarakat.

3.4.2 Analisis Hasil Observasi

Dari observasi yang dilakukan penulis mengetahui bahwa masih ada penjual makanan khas Tangerang di beberapa tempat wisata kuliner namun masyarakat terutama generasi muda lebih mengemari kuliner modern yang ada. Selain itu, Disbudpar Kota Tangerang melalui Pusat informasi pariwisata (PIP) saat ini belum memiliki media khusus untuk menyampaikan informasi mengenai kuliner khas Kota Tangerang secara lengkap kepada masyarakat yang datang ke sana.

