

JURNAL TUGAS AKHIR

**PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI
“KULINER KHAS KOTA SERIBU SUNGAI,
BANJARMASIN”**



PERANCANGAN

Oleh:

Inas Fathiya Fidini

NIM 1510128124

**PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL
JURUSAN DESAIN FAKULTAS SENI RUPA
INSTITUT SENI INDONESIA YOGYAKARTA
2021**

Jurnal Tugas Akhir Perancangan berjudul:

PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI “KULINER KHAS KOTA SERIBU SUNGAI, BANJARMASIN” diajukan oleh Inas Fathiya Fidini, NIM 1510128124, Program Studi S-1 Desain Komunikasi Visual, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, telah disahkan oleh Ketua Program Studi Desain Komunikasi Visual pada Januari 2021.

Ketua Program Studi S-1
Desain Komunikasi Visual



Daru Tunggul Aji, SS., M.A.

NIP 19870103 201504 1 002 /NIDN 0003018706

ABSTRAK
PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI
“KULINER KHAS KOTA SERIBU SUNGAI, BANJARMASIN”

Inas Fathiya Fidini

1510128124

Di Kalimantan Selatan terdapat sebuah kota yang dijuluki sebagai ‘Seribu Sungai’ yaitu Kota Banjarmasin. Karena kota ini memiliki banyak anak sungai yang tersebar luas, juga sungai merupakan salah satu aktivitas utama keseharian masyarakat di atas air dalam bidang transportasi dan perdagangan sejak dahulu hingga sekarang. Banjarmasin memiliki berbagai macam kuliner yang menarik untuk dinikmati dan dipelajari pula. Kuliner di Banjarmasin menjadi sebuah acuan dasar bagi kuliner di sekitar pulau Kalimantan lainnya.

Tetapi semakin berganti zaman dan adanya percampuran budaya-bdya baru membuat makanan-makanan khas ini mulai kurang dikenal oleh masyarakat luas. Maka akan sangat disayangkan bila keberadaanya dikuarng diketahui oleh masyarakat Indonesia sendiri sehingga membuat beberapa kuliner tradisional Banjarmasin akan hilang.

Maka perancangan buku ilustrasi ini dapat mengenalkan kepada masyarakat tidak hanya mengenai informasi umum dari kuliner khas Kota Seribu Sungai, Banjarmasin saja. Tetapi terdapat juga informasi lain yang menarik untuk diketahui dalam memperkenalkan kuliner Kota Banjarmasin agar semakin dikenal oleh masyarakat luas terutama di Indonesia sendiri.

Kata Kunci: buku ilustrasi, kuliner tradisional, khas, Kota Seribu Sungai, Banjarmasin.

ABSTRACT
AN ILLUSTRATION BOOK DESIGN OF
“A Typical Culinary from The City of Thousand Rivers, Banjarmasin”

Inas Fathiya Fidini

1510128124

In South Kalimantan, there is a city known as 'A Thousand Rivers', namely the City of Banjarmasin. Because this city has many tributaries that are widely spread out, rivers have also been one of the main daily activities of people traveling on the water in the fields of transportation and trade since ancient times until now. Banjarmasin has a wide variety of interesting culinary delights to enjoy and learn as well. Culinary in Banjarmasin is a basic reference for culinary around other Kalimantan islands.

But the changing times and the mixing of new cultures make these special foods less known by the wider community. So it would be very unfortunate if its existence was known by the Indonesian people themselves so that some of Banjarmasin's traditional culinary delights would be lost.

So the design of this illustration book can introduce to the public not only general information from the typical culinary delights of the City of Seribu Rivers, Banjarmasin. But there is also other interesting information to know in introducing the culinary delights of the city of Banjarmasin so that it is increasingly recognized by the wider community, especially in Indonesia itself.

Keywords: illustration book, traditional culinary, typical, Kota Seribu Sungai, Banjarmasin.

A. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Indonesia merupakan sebuah negara yang memiliki berbagai macam keunikan serta keanekaragaman suku dan budaya. Di setiap daerah tersebut masing-masing memiliki keunikhas-an sendiri mulai dari bahasa, adat istiadat, tata krama, tarian, pakaian, hingga kuliner khas tradisionalnya. Indonesia dikenal sebagai negeri penghasil rempah yang berlimpah maka dari sinilah masakan khas Indonesia tercipta. Menjadikan kuliner Indonesia salah satu bagian kekayaan nusantara yang tidak bisa dilupakan.

Beraneka ragam kuliner khas Indonesia dapat akan mudah diterima oleh masyarakat luas hingga mancanegara. Banyaknya makanan unik nusantara yang tersedia di Indonesia, juga akan sangat berpotensi dalam memberikan destinasi wisata kuliner yang sangat diminati oleh para pecinta makanan nusantara. Salah satunya Kalimantan sebagai pulau terbesar di Indonesia dan juga segera akan menjadi bagian dari Ibu Kota baru Indonesia ini memiliki ragam budaya serta aneka kuliner dengan citarasa yang sangat menarik untuk ditelusuri sehingga dapat menemukan potensi-potensi kuliner di daerah sekitarnya.

Di Kalimantan Selatan terdapat sebuah kota yang dijuluki sebagai 'Seribu Sungai' yaitu Kota Banjarmasin. Karena kota ini memiliki banyak anak sungai yang tersebar luas, juga sungai merupakan salah satu aktivitas utama keseharian masyarakat di atas air dalam bidang transportasi dan perdagangan sejak dahulu hingga sekarang. Hal inilah yang membedakan keunikan Banjarmasin dengan kota lain seperti halnya Pasar Terapung. Terkenal dengan adanya wisata Pasar Terapung yaitu dimana pembeli dan pedagang saling bertransaksi di atas perahu. Barang dagangan yang biasanya diperjualbelikan adalah hasil perkebunan hingga kebutuhan rumah tangga, tersedia juga berbagai jenis ikan hingga jajanan tradisional. Unikny beberapa pedagang masih ada yang menggunakan sistem barter atau dalam istilah orang Banjar disebut *bapanduk*.

Selain wisata budaya yang unik, Banjarmasin memiliki berbagai macam kuliner yang menarik untuk dinikmati dan dipelajari pula. Kuliner di Banjarmasin menjadi sebuah acuan dasar bagi kuliner di sekitar pulau Kalimantan lainnya. Terdapat juga konsep makanan suku Banjar yang cukup unik dibanding dengan pulau lainnya. Beberapa aneka kuliner populer khas Banjarmasin diantaranya adalah: *Soto Banjar*, *Cacapan Asam*, *Nasi Kuning*, *Ketupat Kandangan*, dan sebagainya. Ada pula makanan yang hanya disajikan ketika acara-acara tertentu, salah satunya *Apam Barandam* yaitu jenis kue hasil fermentasi yang direndam dalam air gula, biasa disajikan ketika Hari Raya Idul Fitri. Kemudian ada beberapa makanan tradisional tersebut juga biasa disajikan untuk upacara adat atau acara kenduri yang bersifat sakral dan termasuk langka yaitu ada hidangan *Lapat*, *Lamang*, *Hintalu Karuang*, dan lainnya. Makanan-makanan khas Banjarmasin tersebut bisa juga ditemukan di Pasar *Wadai* (kue, bahasa Banjar) yang menyajikan khusus kuliner-kuliner Kalimantan mulai dari makanan yang biasa disantap setiap hari hingga jajanan langka yang sulit ditemukan di daerah-daerah lainnya. Tetapi semakin berganti zaman makanan-makanan khas ini mulai kurang diketahui oleh masyarakat lokal apalagi diluar pulau Kalimantan. Maka akan sangat disayangkan bila keberadaanya kurang diketahui oleh masyarakat Indonesia sendiri sehingga beberapa kuliner tradisional nusantara akan hilang.

Jika kuliner lokal tidak dapat dilestarikan maka akan terancam punah dan hanya akan menjadi sebuah legenda saja. Penyebab lainnya yaitu kurangnya promosi di daerah tersebut membuat beberapa kuliner khas menjadi kurang diminati pula dibanding kuliner lokal yang mulai terpengaruh makanan negara asing. Sehingga salah satu langkah untuk melestarikannya adalah dengan mengenalkannya kepada masyarakat melalui media yang menarik dan bisa diterima oleh semua kalangan. Serta sebagai upaya dalam memperkenalkan salah satu kuliner khas dari Banjarmasin kepada masyarakat luas terutama di Indonesia agar semakin mencintai kuliner dalam negeri.

Kemudian dipilihnya media ilustrasi dalam perancangan ini

karena dapat mudah untuk dipahami dan dinikmati langsung oleh berbagai kalangan masyarakat. Karena gambar ilustrasi merupakan gambar yang sifatnya menerangkan atau visualisasi dari suatu uraian, baik berupa berita, cerita, karangan atau naskah (Swandawidharma, 2016). Keunikan dari buku ilustrasi ini dibanding buku ilustrasi lainnya yaitu tidak hanya menampilkan kuliner utama dari Banjarmasin tapi juga terdapat beberapa visualisasi dari proses pembuatannya, adanya makna filosofis dari kuliner tersebut, dan juga beberapa konsep makanan yang unik untuk dipelajari dari masyarakat Banjar.

Maka perancangan buku ilustrasi ini dapat mengenalkan secara langsung kepada masyarakat tidak hanya mengenai informasi umum kuliner khas dari Kota Seribu Sungai (Banjarmasin), tetapi terdapat juga gambaran informasi pendukung yang menarik untuk diketahui dalam memperkenalkan kuliner Kota Banjarmasin agar semakin lebih dikenal oleh masyarakat luas terutama di luar pulau Kalimantan.

2. Rumusan Masalah

Bagaimana merancang buku ilustrasi yang dapat mengangkat dan mengenalkan kuliner khas Kota Banjarmasin kepada masyarakat luas?

3. Tujuan Perancangan

Perancangan ini bertujuan untuk menggali, mengangkat, mengenalkan serta menumbuhkan ketertarikan masyarakat luas tentang keunikan ragam kuliner khas dari Kota Banjarmasin melalui media buku ilustrasi yang memberikan visualisasi menarik dan informatif untuk ditelusuri.

4. Teori

a. Tinjauan Tentang Kuliner Tradisional

Kuliner Tradisional merupakan masakan yang memiliki cita rasa khas turun temurun dari daerah tersebut dan memiliki cerita atau makna yang menarik didalamnya. Makanan tradisional sendiri terbentuk karena adanya proses perkembangan yang berjalan bertahun-tahun, yakni terjadi karena proses penyesuaian antara makanan yang dikonsumsi dengan jenis-jenis bahan makanan yang

ada serta bentuk aktivitas yang dijalankan masyarakat sekitar (Suryawangi, 2011: 23). Menurut Ryan Widyanata (2015), bagi masyarakat Indonesia umumnya amat diyakini khasiat aneka pangan tradisional, bahan-bahan dari makanan tradisional seperti tempe, tahu, bawang putih, madu, temu lawak, kacang hijau, ikan laut, ikan darat dan lain-lain. Bahan-bahan yang alami, bergizi tinggi, sehat dan aman, murah dan mudah didapat, sesuai dengan selera masyarakat sehingga diyakini punya potensi yang baik sebagai makanan yang sehat.

Indonesia memiliki kuliner tradisional yang beranekaragam dan tersebar luas di masing-masing daerahnya. Namun dari banyaknya makanan khas yang ada rata-rata hanya beberapa saja yang dikenal oleh masyarakat Indonesia. Lalu semakin sedikitnya peminat kuliner tradisional membuat kuliner-kuliner legendaris lainnya semakin susah ditemukan keberadaannya.

b. Tinjauan Tentang Kota Banjarmasin

1) Kota Banjarmasin

Kota Banjarmasin merupakan salah satu kota di Provinsi Kalimantan Selatan yang juga disebut sebagai kota ‘Seribu Sungai’. Banyaknya anak sungai yang tersebar luas membuat sebagian besar kegiatan utama masyarakat Banjarmasin terjadi di sungai atau sekitar sungai. Julukan seribu sungai tersebut merupakan sebuah kiasan untuk menggambarkan keindahan sungai-sungai di Banjarmasin yang saling berhubungan. Sebenarnya julukan ‘Seribu sungai’ tidak sepenuhnya benar bahwa Banjarmasin memiliki seribu sungai. Menurut Muriyanta (2016) selaku Kepala Dinas Sumber Daya Air dan Drainase Pemerintah Kota Banjarmasin menjelaskan bahwa Kota ‘seribu sungai’ ini sudah melekat dan menjadi simbol Kota Banjarmasin. Meski sungai yang mengalir di Banjarmasin jumlahnya tidak seribu. Julukan tersebut hanya kiasan atau cerita nenek moyang zaman dahulu yang melekat sampai sekarang. Karena jika jumlahnya seribu maka seluruh kota Banjarmasin bisa jadi sungai.

Contoh lainnya yaitu sebutan Kepulauan seribu di Jakarta ternyata pulau disana jumlahnya tidak seribu tetapi hanya puluhan saja.

Julukan seribu sungai tidak sebenarnya salah pula karena menurut tetua dulu akses jalan darat di Kota Banjarmasin masih susah dilalui karena banyaknya anak sungai yang harus dilalui sehingga masyarakat yang tinggal di bantaran sungai melakukan aktivitas di sungai dengan menggunakan *jukung* (sampan) untuk transportasi maupun berdagangan. Meski sekarang jumlah sungai mulai berkurang karena banyaknya bangunan yang berdiri di sekitar sungai, tetapi kebiasaan masyarakat melakukan aktivitas di sungai masih bisa ditemukan.

Salah satu hal yang paling khas ditemukan dari Kota Banjarmasin adalah wisata Pasar Terapung yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat umum. Pasar ini berbeda dari pasar pada umumnya yang biasanya dilakukan di darat maka lokasi Pasar Terapung ini berada di sungai sehingga proses jual-beli pun berlangsung menggunakan perahu sebagai sarana transportasi mereka. Barang-barang yang di perjualbelikan pun beragam dari kuliner tradisional hingga bahan perlengkapan rumah tangga semua hampir tersedia di Pasar Apung tersenut, uniknya lagi proses jual-beli masih ada yang menggunakan sistem barter atau istilahnya *bapanduk*. Hal menarik yang dapat ditemukan adalah adanya festival Pasar Apung yang menjadi kegiatan tahunan yang diselenggarakan oleh pemerintah Banjarmasin sebagai salah satu cara melestarikan budaya daerah dan juga sebagai sarana untuk menarik perhatian wisatawan domestik dan mancanegara.

2) Masyarakat Banjar

Kebanyakan penduduk kota Banjarmasin berasal dari etnis Banjar (79,26%). Penduduk Pertama yang mendiami kota Banjarmasin adalah orang Banjar Kuala yang memiliki budaya sungai dengan interaksi masyarakat yang sangat kuat pada sungai

baik dalam kegiatan sosial maupun ekonomi (Alfisyah, 2019: 100). Masyarakat Banjarmasin atau singkatnya suku Banjar ini biasa juga dikenal dengan sebutan *urang Banjar*.

Mayoritas masyarakat di Kota Banjarmasin menganut agama Islam. Menurut buku Sejarah Daerah Kalimantan Selatan (1978, 147), Agama Islam berkembang pesat di Kalimantan Selatan sejak berdirinya kerajaan Banjarmasin. Pada awal abad XVI. Agama Islam dijadikan agama resmi kerajaan sebagai konsekuensi dari bantuan yang diberikan oleh Kerajaan Demak. Sehingga bisa dikatakan banyak jenis dan wujud makanan yang disediakan oleh masyarakat Banjar pada umumnya dilandasi dengan ajaran agama Islam. Dimana tidak mengonsumsi atau menghindari dari bahan makanan yang dilarang seperti contohnya daging babi dan sebagainya. Sehingga kebiasaan turun-temurun ini menjadi sebuah perilaku yang 'wajib' dilakukan. Menurut Syarifuddin (1993: 111), Bagi orang Banjar makanan dianggap mempunyai arti dan sifat yang sangat berpengaruh terhadap aspek kehidupan. Prinsip makan untuk hidup bagi orang Banjar dimaksudkan untuk dapat melakukan amal ibadat.

c. Tinjauan Tentang Makanan Khas Banjarmasin

Kota Banjarmasin memiliki berbagai macam kuliner khas yang menarik dan beberapa diantaranya belum terlalu dikenal oleh masyarakat luas. Kuliner Banjarmasin memiliki berbagai konsep yang menarik untuk diketahui, sebagai berikut:

1) Konsep Makanan Masyarakat Banjarmasin

Masyarakat Banjarmasin atau urang Banjar menggolongkan makanan dalam beberapa pengertian. Berdasarkan (Syarifuddin, 1993: 24) terdapat beberapa konsep makanan yang dihidangkan dalam kehidupan sehari-hari menurut orang Banjar, sebagai berikut:

a) Makanan pokok

Makanan pokok yang dimaksud berupa bahan makanan yang dapat mengenyangkan dan memberi tenaga. Secara umum bahan pokok utamanya yaitu beras unus (jenis beras berukuran kecil-kecil). Selain beras unus juga ada bahan alternatif lainnya yaitu jagung, sagu, singkong, ubi dan bahan sebagainya. Tetapi konsep masing-masing suku bangsa berbeda-beda pula. Bagi orang Banjar makanan pokok sehari-hari yang wajib ada yaitu nasi. Pengertian nasi di sini adalah bahwa nasi merupakan satu-satunya makanan sehari-hari yang mutlak dipenuhi. Serta masyarakat Banjar memiliki konsep makanan yang unik yaitu jika seseorang tersebut belum makan nasi, berarti orang tersebut belum benar-benar makan.

Beberapa contoh makanan khas Banjarmasin yang termasuk dari bahan makanan pokok yaitu Buras, Soto banjar, Nasi kuning, Ketupat kandang, lempeng sagu, Lontong orari, Pundut nasi.

b) Lauk pauk

Umumnya lauk pauk merupakan bahan makanan yang dapat menjamin pertumbuhan badan. Dalam masyarakat suku Banjar lauk pauk ini diartikan dengan masakan jenis ikan yang umum terdapat di lingkungan masing-masing karena juga banyaknya anak sungai yang tersebar sehingga ikan lebih mudah ditemukan dibanding dengan daging ayam atau sapi. Penyajian bahan makanan lauk pauk ini bagi orang Banjar sifatnya tidak terlalu mutlak, maksudnya mereka masih bisa makan nasi tanpa lauk pauk. Ketidak mutlakan unsur lauk pauk tersebut berlaku jika keadaan ekonominya kurang mampu untuk mengadakan, maka dapat didampingi dengan kuah air garam dan asam saja. Beberapa contoh makanan khas yang termasuk dari bahan lauk pauk yaitu Iwak wadi/pakasam, Iwak karing sapat, Pais iwak patin, Itik

baubar, Mandai.

c) Sayuran

Bagi masyarakat suku Banjar atau lazimnya disebut *urang Banjar*, sayur dianggap sebagai pelancar makan nasi, karena berfungsi untuk membasahi makanan sehingga mudah ditelan serta sayur juga memberikan rasa segar dan mengenyangkan. Masakan sayuran dikenal oleh *urang Banjar* dengan istilah '*Gangan*' yang memiliki berbagai jenis dan variasinya juga berbeda-beda. Beberapa contoh makanan khas yang termasuk dari bahan sayuran yaitu Gangan asam, Gangan waluh, Gangan keladi, Masak habang, Sayur bening, Iwak Bahampap.

d) Buah

Masyarakat Banjar tidak hanya dapat mengolah bahan makanan pokok saja, bahan mentah lainnya yang bisa diolah oleh masyarakatnya yaitu buah-buahan. Buah dapat diolah pula menjadi berbagai jenis makanan kecil atau dapat diartikan sebagai makanan tambahan istilahnya adalah *pupuluran*, dengan jenis yang beragam olahan dari yang manis hingga pedas. Selain itu bahan mentah buah juga banyak digunakan untuk campuran pembuatan sayuran. Buah yang banyak digunakan sebagai bahan campuran yaitu buah pisang, labu (waluh), cempedak (tiwadak), pepaya, jeruk (limau), Binjai, Langsung. Beberapa contoh makanan yang termasuk dari bahan mentah buah yaitu Pais pisang, Sanggar pisang, Rimpi, Mandai.

Berdasarkan hal di atas, umumnya masyarakat suku Banjar secara tradisional tidak mengenal pola makanan dengan konsep empat sehat lima sempurna. Mereka menggunakan suatu konsep pola penyajian tiga serangkai, yaitu nasi, lauk pauk atau ikan dan *gangan* atau sayur. Diketahui juga masakan lauk pauk dan *gangan* memiliki sifat yang khas bagi suku Banjar didaerah

tertentu. Penggolongan makanan semacam ini didasari oleh pengetahuan secara turun temurun dan mentradisi bagi masyarakat suku Banjar.

Demikian pula dengan minuman yang biasanya wajib ada ketika setiap makan dapat digolongkan sesuai dengan kondisi kebutuhan dan fungsinya. Minuman pokok, diantaranya yakni pendamping pada makan siang adalah *banyu dingin* atau air putih. Sedangkan air minum lainnya yang biasa disajikan pada pagi, sore, dan malam hari diantaranya seperti teh dan atau kopi, juga sebagai pendamping untuk makan kue (*wadai*). Adapun minuman pengganti untuk air teh adalah *banyu limau*, *banyu sapang*. Namun, *banyu sapang* ini termasuk langka karena bahan utamanya yang sudah susah ditemukan yakni kayu batang pohon Sapang yang biasanya kemudian akan direbus hingga warnanya berubah mirip dengan air teh.

2) Makanan dan Penyajian Suku Banjar

Penyajian dan penggolongan makanan suku Banjar menurut Syarifuddin(1993: 27) bahwa penggolongan makanan suku Banjar memiliki beberapa bagian yang tergantung dengan jenis dan fungsi makanan tersebut yaitu:

- a) *makan baisukan* atau sarapan, umumnya cukup berupa hidangan kue dan segelas air teh atau kopi. Ada pula yang menyajikan dengan *buras* yaitu masakan makanan berbahan beras yang dikukus dilapisi daun pisang hampir mirip dengan lontong tetapi tidak memiliki isian kemudian dimakan dengan sambal kacang khusus.
- b) *makan tengah hari* atau makan siang, dengan hidangan tiga serangkai yaitu nasi, lauk pauk dan *gangan*.
- c) *makan puhun kamarian* atau makan malam, biasanya cukup dihidangkan dengan nasi dan lauk pauk saja.
- d) terdapat juga istilah makanan *pupuluran* atau *sasala*, merupakan sajian makanan kecil sebagai kudapan yang biasa

disajikan sebelum ataupun sesudah makan siang. Makanan ini berupa kue-kue, ubi rebus dan makanan kecil lainnya. *Pupuluran* dapat pula berfungsi sebagai hidangan untuk tamu. Beberapa contoh makanannya yaitu Gagodoh, Apam paranggi, Bingka, Lapat, Tapai lakatan, Kikicak, Wadai berloyang, dan sebagainya.

3) Jenis makanan suku Banjar

Makanan pokok *urang* Banjar sendiri adalah nasi dan lauk pauk maupun wadai yang diolah dari bahan mentah yang terdapat di alam sekitarnya. Mengingat banyaknya sungai, maka ikan lebih banyak dimakan dari pada daging dan ayam. Selain makanan pokok, urang Banjar mempunyai kebiasaan yang suka mengkonsumsi wadai sebagai makanan *papuluran/sasala* (kudapan), seperti pada pagi hari dan sore hari sambil berbincang-bincang bersama keluarga. Wadai papuluran biasa dimasak dengan cara sederhana dan disediakan dalam jumlah yang sedikit. Contoh wadai *papuluran* adalah lempeng sagu, pais, dan berbagai macam gorengan seperti gagodoh (pisang goreng), ardat (ubi goreng), ongol-ongol, dadar gulung dan sebagainya.

4) Makanan Tradisional dan Upacara Adat Suku Banjar

Masyarakat suku Banjar mengenal adanya jenis makanan untuk upacara dan tradisi tertentu, hal ini berkaitan dengan tata kehidupan masyarakatnya yang sangat memegang teguh adat istiadat yang dimaksudkan untuk mencapai kesejahteraan hidup di dunia dan akhirat dengan menggunakan simbol pada tiap pemilihan bahan makanan yang disajikan. Adapun upacara atau tradisi yang biasanya menyajikan hidangan khusus yaitu ketika kelahiran bayi, sunatan, kematian, hingga upacara perkawinan. Makanan upacara ini umumnya mengandung nilai filosofis yang selalu diikuti dengan pembacaan do'a sesuai dengan tiap perwujudan makanan tradisi yang akan dihidangkan.

Dalam tradisi masyarakat Banjar menurut jurnal dari

Alfisyah (2019: 101) hampir semua upacara atau ritual komunal selalu disertai dengan suguhan makanan dan juga kebiasaan makan bersama. Beberapa jenis makanan yang umum disajikan dalam upacara-upacara tersebut yaitu soto banjar, ketupat kandangan, nasi kuning, dan lainnya. Demikian pula dengan penyajian makanan berupa kue-kue (wadai), terdapat istilah wadai berloyang yaitu berbagai jenis kue tradisional yang disajikan dalam satu loyang kemudian dimakan bersama-sama serta biasanya disajikan ketika hari lebaran.

Banyaknya masyarakat Banjar yang menganut agama Islam membuat konsep upacara adat nya pun dikuatkan dengan pembacaan do'a-do'a bercorak Islam pula. Sehingga makanan-makanan dalam kegiatan upacara adat ini memiliki nilai-nilai filosofis tersendiri ketika dihidangkan tersebut. Hal ini merupakan unsur kepercayaan turun-temurun yang mengakar pada kehidupan masyarakatnya juga.

d. Pandangan Hidup dan Sistem Nilai Orang Banjar

Terdapat pola pandangan hidup orang Banjar yaitu menginginkan kesejahteraan, baik lahir maupun batin. Pada kegiatan upacara terdapat perlambangan-perlambangan seperti untuk mendapatkan kesejahteraan atau sering disebut *Ruhui Rahayu*. Masyarakat Banjar dalam memandang hidup ini jauh kedepan, yaitu sampai kekehidupan sesudah mati yang dikenal dengan akhirat (1993: 20). Konsep ini sesuai dengan pandangan Islam, yaitu agama yang banyak dianut orang Banjar sebagai pedoman dan juga tindakan dalam beraktivitas sosial. Demikian konsep pandangan hidup tersebut juga masih ada dipengaruhi budaya dari religi asal yaitu campuran Hindu/Budha. Bisa dilihat jelas dari beberapa kegiatan upacaranya. Demikian juga dengan sajian makanannya, dikaitkan dengan kebiasaan yang disadari oleh religi-religi asal dengan bahan makanan yang diharamkan oleh agama Islam. Hal tersebut diperkuat dengan adanya bacaan dan do'a menurut agama Islam. Meski tetap

pandangan orang Banjar terhadap kehidupan masih merujuk pada Islam. Sedangkan perkembangan sistem nilai yang ada pada masyarakat Banjar adalah nilai-nilai yang tidak bertentangan dengan Islam. Sehingga kebiasaan-kebiasaan lama asal masyarakat Banjarmasin dan juga pengaruh-pengaruh budaya dalam sejarahnya mewarnai nilai-nilai budaya yang berkembang.

Makanan menurut tata nilai orang Banjar terbagi menjadi dua bagian, yaitu makanan sehari-hari dan makanan upacara yang bahan dan prosesnya tidak bertentangan dengan Islam. Kemudian ada juga makanan tradisi yang pembuatannya terbatas pada pengetahuan dasar orang Banjar pada daerah-daerah tertentu di Kalimantan Selatan. Pola penyajian makanan pada kegiatan upacara masih dipengaruhi oleh adat lama, contohnya terlihat pada penggunaan bentuk warna serta jenis-jenis makanan yang disajikan. Hingga saat ini terdapat hidangan makanan 41 macam yang masih menjadi bagian dari makanan upacara berupa kue-kue tradisional yang belum dipengaruhi Islam.

Maka demikian dapat dikatakan bahwa makanan Banjarmasin dalam pandangan hidup serta sistem nilai masyarakat yang berkembang dipengaruhi oleh religi asal, Hindu/Budha, Islam dan juga unsur-unsur budaya baru yang masuk.

e. Tinjauan Tentang Buku Ilustrasi

1) Buku

Buku merupakan salah satu sarana informasi untuk memahami sesuatu hal yang ingin diketahui dengan mudah. Menurut Suprana dalam Asmawan (2018: 10) menyebutkan bahwa buku adalah sebuah pikiran yang berisi ilmu pengetahuan hasil analisis secara tertulis. Buku disusun menggunakan bahasa sederhana, menarik, dan dilengkapi gambar dan daftar pustaka. Sehingga buku juga memiliki fungsi sebagai salah satu media komunikasi dan informasi.

2) Ilustrasi

Ilustrasi merupakan penggambaran sesuatu yang terbentuk jelas dan biasa digunakan dalam buku sebagai penyampaian pesan yang informatif. Dalam Kristanto (2011: 65) Rohidi menjelaskan bahwa pengertian gambar ilustrasi berkaitan dengan elemen seni rupa adalah penggambaran sesuatu melalui elemen rupa untuk lebih menerangkan, menjelaskan atau pula memperindah sebuah teks, agar pembacanya dapat ikut merasakan secara langsung melalui mata sendiri, sifat-sifat seta gerak, dan kesan dari cerita yang disajikan. Sehingga ilustrasi juga bertujuan untuk menjelaskan atau menggambarkan suatu cerita, teks, atau informasi tertulis lainnya. Selain memberikan gambaran visual yang menarik, karya tulisan tersebut dapat mudah dipahami oleh pembaca.

3) Buku Ilustrasi

Buku Ilustrasi merupakan sumber untuk meneruskan warisan kekayaan cerita dari satu generasi ke generasi selanjutnya. Sehingga dapat mengembangkan sikap positif terhadap diri sendiri dan kebudayaan sendiri (Syifana, 2018: 16). Buku ilustrasi biasanya digemari karena tidak hanya informatif terdapat juga gambar-gambar yang menarik untuk dilihat dan dicerna. Sehingga audiens lebih bisa membayangkan secara visual langsung.

5. Metode Perancangan

a. Data Perancangan

- 1) Data Primer, data yang diperlukan sebagai data untuk memperoleh informasi yang akurat. Data primer dalam perancangan ini akan diperoleh dari berbagai arsip-arsip, wawancara, jurnal, dan sebagainya.
- 2) Data Sekunder, merupakan data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti sebagai penunjang dari sumber pertama dan juga yang diperoleh dari berbagai sumber yang telah ada seperti internet dan lainnya.

b. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah cara yang dilakukan untuk memperoleh data yang dibutuhkan. Metode pengumpulan data yang diperlukan adalah sebagai berikut :

1) Kepustakaan

Dilakukan pencarian data dari data verbal hingga data visual berdasarkan sumber-sumber pustaka yang ada. Seperti buku cetak, *e-book*, dokumentasi maupun sumber media lainnya melalui internet dalam memudahkan proses perancangan.

2) Wawancara

Wawancara merupakan salah satu bentuk komunikasi yang dilakukan dengan tanya jawab secara lisan ataupun tulisan, sesuai dengan pembahasan yang ditentukan. Wawancara dilakukan kepada beberapa pihak langsung yang memang berasal dari kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan, terutama dalam mengenalkan kuliner khas Banjarmasin.

c. Metode Analisis Data

Dalam perancangan ini metode analisis data diambil secara kualitatif melalui metode 5W dan 1H, antara lain:

1) *What*

Banjarmasin memiliki banyak jenis-jenis kuliner yang beragam dan lezat yang merupakan warisan leluhur masyarakat Kalimantan Selatan, tetapi kepopuleran kuliner khas ini belum banyak didukung oleh media sebagai sarana edukasi dan mendokumentasikan gastronomi khas Banjarmasin tersebut. Buku ilustrasi ini merupakan salah satu bentuk cara memperkenalkan kuliner Kota Banjarmasin dengan menampilkan ilustrasi kuliner khas yang populer.

2) *Who*

Masyarakat Banjarmasin sangat mengenal kuliner didaerahnya, tetapi mereka umumnya jarang melakukan promosi untuk kuliner. Sehingga seiring perkembangan zaman membuat

kuliner Banjarmasin mulai berkurang peminatnya terutama diluar Pulau Kalimantan Selatan. Perancangan buku ilustrasi ini didesain agar dapat mudah menjangkau semua kalangan masyarakat.

3) *Why*

Begitu banyak kuliner yang tersedia di Banjarmasin membuat kuliner ini dijadikan acuan dasar bagi kuliner di sekitar pulau Kalimantan lainnya. Terdapat pula konsep makanan dari suku Banjar ini yang cukup unik dibanding dengan pulau Indonesia lainnya. Serta sebagai salah satu cara dalam mempromosikan kuliner Banjarmasin kepada masyarakat luas agar semakin dikenal pula.

4) *When*

Sejak dahulu kala hingga sekarang ketersediaan media informasi khususnya buku yang membahas tentang kuliner khas Kota Banjarmasin sangat terbatas. Walaupun ada hanya sebatas kumpulan resep masakan Kalimantan.

5) *Where*

Kota Banjarmasin dengan letak geografis dan keragaman budayanya yang ada menghasilkan berbagai keunikan kulinernya yang khas, baik dari bahan hingga cara penyajiannya.

6) *How.*

Buku ilustrasi ini memiliki kemampuan untuk memvisualisasikan berbagai informasi kuliner khas dari kota Banjarmasin dengan media yang lebih menarik. Kelebihan buku ilustrasi ini mampu menampilkan visualisasi gaya gambar yang indah dan mirip dengan tampilan kuliner aslinya. Terdapat juga media pendukung berupa merchandise yang menarik seperti stiker, gantungan kunci, *tote bag* yang bisa digunakan oleh audiens.

B. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Konsep Kreatif

Konsep kreatif dalam perancangan ini menggunakan media buku ilustrasi. Perancangan Buku Ilustrasi Kuliner Khas Kota Seribu Sungai, Banjarmasin ini bertujuan untuk mengenalkan dan melestarikan salah satu kuliner khas nusantara dari Banjarmasin kepada masyarakat lokal didalam maupun diluar Kalimantan Selatan, agar masyarakat umum tetap mengetahui pula salah satu warisan lokal ini. Perancangan buku ilustrasi kuliner Banjarmasin ini memiliki strategi kreatif yaitu pemilihan gaya ilustrasi yang menarik dan juga terdapat informasi data kuliner unik yang ditemukan. Sehingga mampu menarik minat audiens untuk dapat semakin melestarikan dan mengenal lebih jauh tentang kuliner lokal khas kota seribu sungai ini.

2. Target Audiens

Masyarakat umum mencakup semua kalangan. Di khususkan pula bagi para penikmat kuliner nusantara terutama yang berada diluar daerah Kalimantan Selatan sehingga akan tertarik berwisata kuliner ke Kota Banjarmasin.

3. Judul Buku

Judul buku ilustrasi dalam perancangan ini adalah “Kuliner Khas Kota Seribu Sungai, Banjarmasin”. Menggunakan istilah Kota Seribu Sungai dikarenakan agar target audiens semakin penasaran dengan kota ini.

4. Isi dan Tema

Pada tiap halaman buku berisi ilustrasi-ilustrasi kuliner khas Banjarmasin yang sudah penulis temukan berdasarkan wawancara dengan salah satu orang Banjar asli. Terdapat 5 keterangan menu sebagai rekomendasi berdasarkan kebiasaan makan orang Banjar sehari-hari, yaitu makan baisukan (pagi), makan tengah hari (siang), makan puhun kamarin (malam), santapan sore, pupuluran (camilan/kudapan).

Buku Ilustrasi ini dirancang dengan memeberikan visualisasi ilustrasi dengan gaya semirealis dengan memfokuskan detail-detail keindahan penampilan kuliner tradisional khas Kota Banjarmasin agar

menarik minat audiens terhadap kuliner tradisional. Isi dari buku ilustrasi yaitu terdapat gambar ilustrasi utama hidangan-hidangan khas dari Kota Seribu Sungai dan menambahkan beberapa teks untuk penjelasan singkat dari tiap menu yang ditampilkan. Terdapat juga informasi-informasi menarik yang dapat diketahui dari beberapa kuliner khas masyarakat suku Banjar. Menampilkan pula kuliner-kuliner yang biasanya dinikmati urang Banjar ketika pagi hari, siang hari, sore atau malam hari, kudapan/camilan dan hidangan upacara adat yang bisa dinikmati ketika hari-hari tertentu.

Pada isian buku ilustrasi juga menambahkan beberapa visualisasi lainnya berupa ilustrasi dari motif kain sasirangan yang terkenal sebagai salah satu ikon Kota Banjarmasin. Motif-motif yang digunakan merupakan adaptasi dari alam atau lingkungan sekitar daerah Banjarmasin, Kalimantan Selatan.

5. Format dan Ukuran Buku

Ukuran buku : 21cm x 29,7cm (A4) vertikal.

Bahan kertas : *Matte paper*, 150 gsm.

Bahan cover : *Hardcover*

Warna : *Full color*

Format halaman : 2 sisi, total 40 halaman.

6. Gaya Gambar

Gaya gambar yang digunakan adalah gaya ilustrasi semi realis minimalis menggunakan teknik media digital dalam perancangannya, gaya ini hampir mendekati dengan tampilan asli foto. Terdapat juga penambahan keindahan untuk detail gambar agar ilustrasi kuliner yang ditampilkan menjadi lebih terkesan istimewa serta dapat memikat audiens. Perancang juga menggunakan aplikasi software *Clip Studio Paint* dalam menggambar secara digital.

7. Warna

Dalam perancangan buku ini digunakan warna-warna cerah dari warna referensi asli foto kuliner yang digunakan untuk memberi kesan hangat terhadap ilustrasi kuliner yang ditampilkan. Kemudian digunakan warna hitam untuk teks isi buku agar lebih menonjolkan teks

yang ada digambar dan juga menjadi warna solid. Sedangkan untuk warna dasar isi buku yaitu dipilih warna putih sebagai warna netral. Kemudian penambahan beberapa hiasan motif khas dari Banjarmasin salah satunya yaitu motif dari kain sasirangan sebagai *background* halaman untuk mempercantik isi buku.

8. Gaya Tipografi

Tipografi yang digunakan dalam perancangan ini yaitu menggunakan jenis huruf *decorative* dan juga huruf *sans serif*. Pada pemilihan judul utama pada *cover* buku menggunakan jenis huruf *decorative* yaitu font *Shine*, karena akan menjadi poin utama dalam buku perancangan ilustrasi ini serta bentuknya memberikan kesan menarik pula. Kemudian untuk teks buku narasinya menggunakan font *Basic Comical NC* yang memberikan kesan simpel, bebas tetapi tetap terbaca dan lebih representatif.

a. Typeface Shine



Ab Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii
Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq
Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz

Gambar 1 Jenis Font Shine
(Sumber: dafont.com/shine.font)

Ruliner Khas
Kota
Seribu Sungai
Banjarmasin

Gambar 2 Judul Buku
(Sumber: Dokumentasi Inas Fathiya Fidini)

b. Typeface *Basic Comical NC*.

Ab Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj
Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr
Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz
1234567890 ?!*/_-+[]@

Gambar 3 Jenis *Font* Basic Comical NC
(Sumber: dafont.com/basic-comical-nc.font)

9. Layout

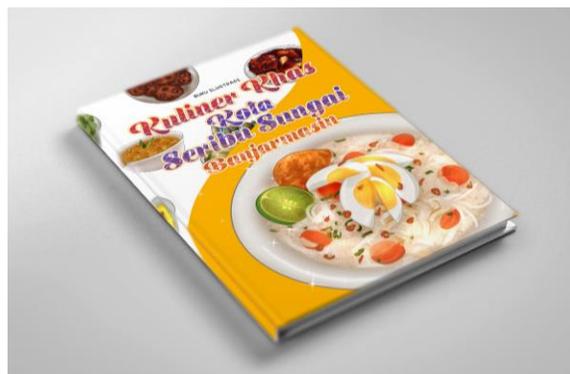
Layout atau tata letak yang akan digunakan dalam perancangan buku ini yaitu jenis *layout Picture Window*, dimana peletakan gambar ilustrasi yang lebih mendominasi dibanding teks sehingga lebih memfokuskan pada visualisasi ilustrasi kuliner khas kota Banjarmasin yang akan ditampilkan pada tiap halaman.

10. Cover Buku



Gambar 4 Cover Buku
(Sumber: Dokumentasi Inas Fathiya Fidini)

11. Hasil Perancangan



Gambar 5 Mockup Buku Ilustrasi
(Sumber: Dokumentasi Inas Fathiya Fidini)

Keterangan

Sebagai rekomendasi berdasar tema wisata kuliner kabupaten orang Banjar selatan-hari.

- Makan Bakuwan (Bagel)
- Makanan pada waktu ini bisa digigitnya sebagai makanan pendamping saat sore seperti kudapan/ kue dan lain-lain pada pagi
- Pudung/ Wado (Fudun)
- Uppera/ kacang adas

Anplang

Anplang merupakan jaja makanan populer/wadag yang terdiri dari daging ikan yang dipang masak kemudian dipanaskan dengan tepung sagu.

Jenis ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan anplang adalah ikan tenggiri, haruan (ikan gabus), atau ikan (ikan pipih).

makanan ini berwujud renyah seperti bakrap dengan aroma ikan yang khas.

Anplang juga merupakan salah satu cam-cam yang di jual wisatawan ketika berkunjung dari Kalimantan.



Buras

Buras, adalah kudapan jenis lontong dengan bahan dasarnya adalah beras dan santan kelapa. Kemudian dituangkan dengan telur piang dengan cara digulung lalu dibakar pada api dari bahan daun kemuning dikawat.

Biasanya dimakan dengan tambahan bumbu sambal kacang, kecap manis, bawang, dan lain-lain (kadang-kadang yang dimasak sampai harum hingga menjadi aroma).

Sangat cocok dinikmati pada pagi hari sebagai menu sarapan.



Cincin

Cincin, adalah satu kudapan atau wadag yang memiliki aksen dipanggang dan berwarna merah yang memamerkan keindahannya. Bahan dasar wadag ini adalah tepung beras, santan dan gula merah. Cara membuatnya kudapan ini dengan cara dibakar dengan cetakan khas wadag ungu yaitu bentuk bulet dengan empat sudut di tengahnya. Kemudian digigit.

Kudapan ini bisa dimakan setiap waktu dan juga sebagai salah satu pilihan oleh-oleh karena wadag cincin bisa bertahan beberapa hari.



Bingka

Bingka, kuliner tradisional satu ini disebut juga wadag ungu atau kue bingka merupakan salah satu kue lokal Banjar. Pembuatan bingka menggunakan telur yang memiliki cita rasa manis, lembut dan beraroma lembut sedikit berminyak.

Berselera dibuat dari kentang, telur, dan bahan-bahan wadag ungu ini diperparahnya cukup membuat selera makan wisatawan kuliner juga bingka dibuat dengan oven.

Letak pembuatan wadag bingka kental ini yaitu pada pemukiman (dari (dari))



Subur Gunting

Subur Gunting, adalah salah satu makanan ini dinamakan Subur Gunting karena terbuat dari adonan yang dibentuk dengan cara digigit-potong-potong kemudian menggunakan gunting. Bahan dasarnya terdiri dari daun pandan, tepung ketan, garam dan santan. Cara masak Subur ini mirip dengan Subur sempong.

Cara masak Subur adalah Subur potong kecil-kecil hingga pada sore hari. Cara ini biasanya akan banyak ditemui ketika hari-hari Ramadhan sebagai hidangan berbuka puasa.



Sanggar Pisang

Salah satu kudapan yang banyak ditemui dan paling digemari orang Banjar. Sanggar dipanggang pada api di bawah dari kapung beras yang dicampur sedikit air ketan, sehingga sanggar pisang ini sangat renyah, wadag jaja makan panas.

Biasanya pisang yang digunakan dalam sanggar dipanggang dengan harum, yang cocok dinikmati pada pagi atau di malam hari sebagai lauk makan rumah atau di warung.



Tik Baubar

Tik Baubar, merupakan hidangan khas orang Banjar. Ada satu elemen di Kalimantan Selatan yaitu Habisu merupakan tempat pembuatan Tik Baubar di kota-kota (dari kelas) itu orang Banjar menyebut dengan istilah Tik Habisu.

Biasanya kudapan dipanggang, Tik dipanggang-panggang dan dibakar pada api dengan menggunakan daun kemuning yang dimasak hingga menjadi aroma harum. Kemudian digigit dengan banyak dijumpai di warung-warung kecil restoran pinggir jalan pada malam hari.



Nasi Runing

Dalam tradisi orang Banjar, makanan ini umumnya dikonsumsi dengan nasi kuning yang dimasak, masak harum dan enak. Selain itu, hidangan nasi kuning pada nasi dan merica pada bumbu masak membuat cita rasanya semakin lezat.

Nasi kuning adalah makanan untuk sarapan terutama juga sering disajikan sebagai makanan pembuka dengan sayur atau seperti pendamping. Biasanya nasi kuning disajikan dengan sayur atau ayam yang dimasak dengan bumbu. Sehingga nasi kuning akan terasa nikmat dan enak yang sangat lezat. juga memiliki aroma yang baik, lezat dengan keparipakan masyarakatnya.



Pais Iwak Patin

Pais adalah makanan tradisional Banjar. Makanan yang digigit dan paling banyak dijumpai di Banjar. Pais yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang sangat lezat ini membuat pais ini menjadi salah satu yang paling digemari. Campuran bumbu-bumbu yang digunakan akan dimasak dengan dikawat kemudian dipanggang di atas api, sangat nikmat jika dinikmati pada pagi hari.



Pais Pisang

Pais Pisang, salah satu kudapan tradisional yang memiliki cita rasa manis, lembut dan beraroma. Biasanya pisang yang digunakan untuk membuat pais ini dimasak dengan santan kemudian digigit dengan daun pandan dan kecap.



Papare

Papare, adalah satu kudapan yang bertekstur renyah dengan buah-buahan (dari (dari)) yang dibuat dengan cara dipanggang dan berwarna merah dari daun pandan.

Biasanya dibuat dengan menggunakan daun pandan dan air dengan sedikit garam yang dimasak dengan api kecil. Kemudian dimasak dan dipanggang dengan api kecil.



Soto Banjar

Soto Banjar, adalah salah satu makanan khas masyarakat Banjar yang tidak boleh ditinggalkan. Soto Banjar ini menggunakan bahan dasar daging ayam kampung, terasi, juga bumbu-bumbu yang khas. Ayam kampung, dan santan sehingga membuat soto Banjar ini memiliki aroma yang khas.

Soto Banjar ini sering disajikan dengan beberapa jenis sayuran yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas. Soto Banjar ini sering disajikan dengan beberapa jenis sayuran yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.



Tapai Lakatan

Salah satu wadag khas Banjar yang memiliki bentuk bundar pipih berwarna putih yang akan bertahan lama. Biasanya wadag ini terbuat dari bahan-bahan yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.

Bisa juga ditemui ketika hari-hari Lebaran atau Ramadhan di Banjar. Biasanya wadag ini akan disajikan sebagai hidangan saat hari-hari Lebaran.



Teh Gunung Sabria

Melalui teh ini merupakan produk teh tradisional unggulan yang banyak dijumpai dan dinikmati oleh masyarakat Banjar. Teh Gunung Sabria ini adalah salah satu produk unggulan yang banyak dijumpai dan dinikmati oleh masyarakat Banjar.



Untuk-untuk

Salah satu wadag khas Banjar yang biasa ditemui saat sarapan pagi. Untuk-untuk memiliki bentuk bulet dan berwarna merah. Biasanya wadag ini terbuat dari bahan-bahan yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.



Gambar 6 Desain Isi Buku
(Sumber: Dokumentasi Inas Fathiya Fidini)



Gambar 7 Mockup Brosur dan Katalog
(Sumber: Dokumentasi Inas Fathiya Fidini)



Gambar 8 Media Pendukung *Merchandise* dan *Tote Bag*
(Sumber: Dokumentasi Inas Fathiya Fidini)

C. PENUTUP

1. Kesimpulan

Perancangan buku ilustrasi ini digunakan untuk upaya dalam mendukung potensi kuliner di Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Berdasarkan permasalahan dimana kuliner khas daerah khususnya di Kota Banjarmasin yang kurang dilirik masyarakat umum dibanding dengan kuliner masa kini yang banyak dipengaruhi negara asing. Dipilihnya media buku ilustrasi agar dapat mudah dipahami dan dinikmati langsung oleh berbagai kalangan masyarakat. Kuliner di Banjarmasin memiliki berbagai macam menu yang sangat menarik untuk dinikmati dalam hal rasa maupun keunikan yang jarang diketahui oleh masyarakat luas. Sehingga dengan adanya buku ilustrasi kuliner ini akan membantu masyarakat lebih mengetahui ragam jenis kuliner yang tersedia di Kota Banjarmasin.

Pengumpulan data dilakukan dengan studi literatur serta wawancara dengan salah satu orang Banjar asli yang sangat mengenal dengan kuliner Banjarmasin. Data-data yang didapatkan dipilah kembali untuk mencari kuliner-kuliner yang sangat khas dengan Banjarmasin mulai dari kuliner sehari-hari hingga yang berhubungan dengan acara adat. Karena terkendalanya pencarian data langsung ke lapangan maka dilakukan secara online dalam mencari visualisasi kuliner Banjarmasin yang sesuai dengan deskripsi dari data teks yang telah didapatkan. Kemudian data akhir tersebut diolah langsung menjadi buku ilustrasi kuliner yang menarik dengan menentukan pilihan gaya gambar, warna, layout dan isi teks. Ilustrasi dalam buku ini menggunakan gaya gambar realis teknik media digital dengan penambahan keindahan pada detail gambar sehingga ilustrasi terlihat lebih nyata dan menarik.

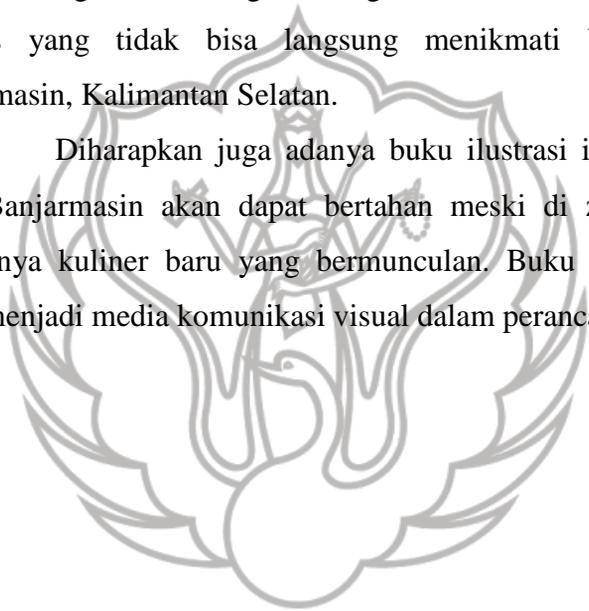
Buku Ilustrasi ini dirancang untuk dapat mengenalkan kepada pembaca mengenai kuliner khas Kota Banjarmasin yang jarang diketahui, sehingga target audiens tertarik untuk menikmati kuliner Banjarmasin. Perancangan ini selain menggunakan media utama buku terdapat juga media pendukung sebagai media promosi berupa poster, *tote bag*, brosur,

merchandise, media sosial dan GSM sehingga mendapatkan audiens lebih luas.

2. Saran

Berharap kuliner Banjarmasin dapat menjaga rasa dan keunikan yang telah turun temurun sehingga tidak mudah tercampur dengan budaya lain yang mulai masuk ke Kota Banjarmasin. Pemerintah daerah juga agar terus mendukung dalam melestarikan kuliner nusantara dalam mempromosikan wisata kuliner tiap daerah di Indonesia kepada para wisatawan lokal maupun internasional. Meski dalam keadaan pandemi berharap setidaknya perancangan buku ilustrasi ini dapat memberikan gambaran singkat mengenai kuliner Banjarmasin bagi target audiens yang tidak bisa langsung menikmati berwisata ke Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan.

Diharapkan juga adanya buku ilustrasi ini kuliner khas dari Kota Banjarmasin akan dapat bertahan meski di zaman kini terdapat banyaknya kuliner baru yang bermunculan. Buku ini juga diharapkan dapat menjadi media komunikasi visual dalam perancangan lainnya.



DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 1978. *Sejarah Daerah Kalimantan Selatan*. Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah Propinsi Kalimantan Selatan. Pusat Penelitian Sejarah dan Budaya.
- Syarifuddin R., et al. 1993. *Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan*. Proyek Penelitian Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya. Kalimantan Selatan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Jurnal

- Alfisyah. 2019. *Tradisi Makan Urang Banjar*. Jurnal Pendidikan Sosiologi Antropologi Volume 1 No. 3. Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin.
- Kristanto. 2011. *Gambar Ilustrasi Buku Anak-anak sebagai Pelestarian dan Pengembangan Budaya di Era Globalisasi, Vol. 1 No. 2*. Universitas PGRI Semarang.
- Suryawangi, Robert W. 2011. *Perancangan Buku Wisata Kuliner di Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan*. SKRIPSI. Universitas Kristen Petra Surabaya.
- Swandawidharma, Yohanes E. 2016. *Perancangan Buku Ilustrasi Karakter Jajanan Tradisional Khas Surabaya dengan Teknik Vektor Guna Meningkatkan Minat Anak pada Produk Lokal*. Art Nouveau, Vol. 5, No. 2. Institut Bisnis dan Informatika Stikom Surabaya.

Tautan

- Anonim. 2016. *Julukan Banjarmasin Kota Seribu Sungai Ternyata Hanya Kiasan*. <https://kalsel.prokal.co/read/news/1891-julukan-banjarmasin-kota-seribu-sungai-ternyata-hanya-kiasan>. Diunduh 11 Agustus 2020.
- Widyanata, Ryan. 2015. *Apa sih Makanan Tradisional itu???*. <https://petramarkcare.weebly.com/bakwan/apa-sih-makanan-tradisional-itu>. Diunduh 25 Juli 2020.