

**JURNAL TUGAS AKHIR**  
**PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI**  
**RAGAM SOTO NUSANTARA**



**PERANCANGAN**

**Saskia Deanisa**

**NIM 1612413024**

**PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL**

**JURUSAN DESAIN**

**FAKULTAS SENI RUPA**

**INSTITUT SENI INDONESIA**

**2021**

**JURNAL TUGAS AKHIR  
PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI  
RAGAM SOTO NUSANTARA**



**PERANCANGAN**

**Saskia Deanisa  
NIM 1612413024**

**Tugas Akhir ini Diajukan kepada Fakultas Seni Rupa  
Institut Seni Indonesia Yogyakarta sebagai  
salah satu syarat untuk memperoleh  
gelar Sarjana S-1 dalam bidang  
Desain Komunikasi Visual**

**2021**

Jurnal Tugas Akhir Perancangan Berjudul:

**PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI RAGAM SOTO NUSANTARA**, diajukan oleh Saskia Deanisa, NIM 1612413024, Program Studi S-1 Desain Komunikasi Visual, Jurusan Desain, Fakultas Seni Rupa, Institut Seni Indonesia Yogyakarta, telah dipertanggungjawabkan di depan tim penguji Tugas Akhir Pada tanggal 06 Januari 2021 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Ketua Program Studi  
Desain Komunikasi Visual

Daru Tunggul Aji, S.S., M.A.  
NIP. 19870103 201504 1 002/NIDN. 0003018706



## **ABSTRAK**

### **PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI RAGAM SOTO NUSANTARA**

Oleh: Saskia Deanisa

Perancangan buku ilustrasi tentang ragam soto Nusantara sebagai upaya pendokumentasian kuliner Indonesia bertujuan mengedukasi pembaca bahwa masih banyak soto di Nusantara sebagai warisan kuliner lokal yang menarik untuk dijelajahi dan dipelajari. Data dikumpulkan melalui kajian literatur, pustaka dan bahan literasi ilmiah, selanjutnya dianalisis menggunakan metode 5W1H. Hasil kesimpulan analisis data maka ditarik kesimpulan bahwa sejauh ini belum banyak pendokumentasian soto melalui buku ilustrasi yang komprehensif. Buku ini menggunakan pendekatan visual ilustrasi untuk menampilkan makanan dan suasana secara unik dan menarik. Dengan perancangan buku ilustrasi keberadaan soto sebagai warisan budaya kuliner nusantara dengan pendekatan visual ini, diharapkan dapat memberikan edukasi dan pengalaman yang baik dalam memahami ragam soto di Nusantara.

**Kata Kunci:** buku ilustrasi, soto, Nusantara, kuliner.

#### ***ABSTRACT***

#### ***AN ILLUSTRATION BOOK DESIGN OF THE VARIETY OF SOTO NUSANTARA***

By: Saskia Deanisa

*The design of an illustrated book about the variety of Soto Nusantara by documenting various Indonesian culinary delights aims to educate readers that there are still many interesting Soto as a local culinary heritage to explore and learn. The data were collected through literature review, references, and scientific literacy materials, then analyzed using the 5W1H method. From the data analysis, it can be concluded that there was not much documentation of Soto through a comprehensive illustration book so far. This book uses a visual illustration approach to present*

*food and its atmosphere uniquely and interestingly. By designing an illustration book about the existence of Soto as a local culinary heritage, it is hoped that it can provide good education and experience in understanding the various kinds of Soto Nusantara.*

**Key Word:** *illustration book, soto, Nusantara, culinary.*

## **A. PENDAHULUAN**

### **1. Latar Belakang Masalah**

Indonesia adalah negara yang memiliki berbagai macam budaya, termasuk masakan khas. Cukup banyak jenis kuliner Nusantara yang populer tidak hanya di kalangan masyarakat lokal, melainkan juga di mancanegara. Salah satunya adalah soto, yang seringkali oleh orang Barat disebut mirip sup.

Soto merupakan hidangan yang terkenal di Indonesia dan hampir di setiap daerah memiliki makanan tersebut dengan berbagai keunikan bahan baku dan cita rasa yang berbeda. Pada umumnya ciri khas kuliner ini merujuk kepada asal daerahnya seperti Soto Lamongan, Soto Madura, Soto Kudus, Soto Semarang, Soto Bandung, dll.

Menurut Denny Lombard, dalam bukunya *Nusa Jawa 2: Silang Budaya Jaringan Asia* (1996), asal mula Soto adalah makanan Cina bernama *Caudo*, pertama kali populer di wilayah Semarang. Dari *Caudo* lambat laun menjadi Soto, orang Makassar menyebutnya *Coto*, dan orang Pekalongan menyebutnya *Tauto* bahkan beberapa tempat ada yang menyebutnya *Sauto*. Dalam perkembangannya, soto menyebar ke seluruh Nusantara dan diadaptasi di banyak daerah dengan masing-masing ciri khasnya. Di Jawa Tengah saja, misalnya, ada beberapa jenis soto yang berbeda, misalnya Soto Kudus, Soto Purbalingga, Soto Sokaraja, Soto Wonogiri, Soto Pekalongan. Meskipun masih satu wilayah, namun jenis soto di provinsi ini punya karakter yang menghasilkan citarasa berbeda. Di DIY terdapat Soto Kadipiro, Soto Tamansari, atau Soto Wonosari, ketiga varian soto ini punya karakter sendiri-sendiri, ada yang memakai daging ayam atau daging sapi dengan karakter kuah dan isian yang tidak sama. Beberapa daerah di Jawa Timur juga punya ragam soto, Soto Lamongan, Soto Madura, atau Soto Sulung Surabaya. Jenis soto di Jawa Timur biasanya

ditaburkan serbuk koya untuk menambah kekuatan rasanya, juga terkadang ditambahkan telur rebus. Di Jawa Barat terdapat Soto Mi Bogor, Soto Bandung, Soto Ayam Sunda, Soto Bebek Ciledug, Soto Sapi Banten, dan seterusnya. Tak ketinggalan Jakarta memiliki Soto Betawi yang khas dengan santan kental dan kerupuk warna-warni.

Keragaman soto merupakan aset budaya Indonesia yang keberadaannya melengkapi kekayaan kuliner Nusantara. Pada dasarnya informasi tentang berbagai hal tentang soto mudah ditemukan diberbagai media sosial, tetapi informasi tersebut pada umumnya dalam bentuk foto dan lokasi yang terpisah-pisah. Di sisi lain, berdasarkan pengamatan di lapangan buku gastronomi yang secara khusus mengulas tentang ragam soto Nusantara belum ada.

Buku lebih mampu menunjukkan detail tulisan, sejarah, dan ilustrasi sehingga menjadikan buku sebagai media dokumentasi yang baik untuk menambah ilmu pengetahuan dan wawasan, selain itu buku juga lebih tahan lama untuk disimpan dan dibaca di kemudian hari atau ketika diperlukan.

Buku ilustrasi digunakan dalam perancangan ini, sebab jika ditinjau dari makna harfiahnya yakni buku yang berisi gambar dan teks yang pada dasarnya memiliki sifat bercerita. Ilustrasi memperjelas teks atau bahkan memberikan sentuhan dekorasi pada halaman teks. Gambar hanya sarana untuk menghantarkan pemahaman secara lebih utuh dari sebuah teks.

Budaya masyarakat dalam menyerap informasi dan perkembangan media komunikasi yang pesat membuat masyarakat mudah menerima informasi dari berbagai macam sumber dan media, akan tetapi hingga saat ini belum ada buku yang secara khusus mengulas tentang ragam soto Nusantara, maka dibutuhkan suatu media komunikasi berupa buku ilustrasi yang dapat menarik perhatian sekaligus informatif mengingat soto adalah kuliner khas Nusantara sebagai warisan kuliner dengan ragam terbanyak se-Indonesia.

## 2. Rumusan Perancangan

Bagaimana merancang buku ilustrasi yang dapat menyampaikan tentang berbagai keragaman, bahan baku, cara penyajian dan pengetahuan soto Nusantara?

## 3. Tujuan Perancangan

Untuk menyajikan buku bacaan yang menginformasikan tentang ragam soto Nusantara dan kuliner di tiap daerahnya melalui bentuk dan gaya baru, sehingga tertata secara estetik.

#### 4. Teori dan Metode Analisa Data

##### a. Teori

##### 1) Soto

Menurut Denys Lombard yang dijabarkan oleh Lono Simatupang (antropolog UGM) bahwa soto berasal dari makanan Cina dalam dialek Hokkian: Cau do (Jao To/Chau Tu 草肚 atau rerumpunan 'jeroan 肚/jeroan berempah), pertama kali populer di wilayah Semarang sekitar abad XIX.

Soto adalah makanan khas Indonesia semacam sup yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. (Wikipedi. Infobox food/wikidata )

##### 2) Ilustrasi

Menurut Maharsi (2016), Memandang ilustrasi berarti memandang sebuah proses kreatif, memandang sebuah karya seni, memandang seorang pencipta atau kreator dan memandang tujuan dari keseluruhan proses kreatif itu. Dari apa yang telah disampaikan di atas bisa dikatakan bahwa ilustrasi merupakan representasi visual dari sebuah naskah, baik itu konsep cerita dalam bentuk gagasan ide ataupun naskah tercetak untuk keperluan tertentu. Ketika memvisualkan naskah itu, karya yang tercipta harus bercerita atau mengandung cerita sehingga mampu mengkomunikasikan pesan apa yang ingin disampaikan kepada audiens. Dengan demikian dalam konteks komunikasi maka ilustrasi harus mempertimbangkan komunikator dan audiens yang menjadi sasaran dari pesan verbal maupun visual itu karena hal tersebut akan mempengaruhi bentuk visual dari ilustrasi tersebut.

##### 3) Nusantara

Menurut KBBI Nusantara adalah sebutan (nama) bagi seluruh wilayah kepulauan Indonesia.

##### b. Metode Perancangan

##### 1) Studi Literatur

Informasi yang diperoleh dari melakukan pemahaman terhadap buku literatur, jurnal, dan artikel, baik berupa media cetak, maupun media elektronik.

## 2) Metode Analisis Data

Dalam perancangan buku visual ini menggunakan 5W+1H, yaitu metode analisis data berdasarkan What (Apa), Who (Siapa), When (Kapan), Where (Di mana), Why (Mengapa), dan How (Bagaimana).

## B. KONSEP

### 1. Strategi Kreatif

Penggunaan buku ilustrasi sebagai media informasi mengenai ragam soto Nusantara karena mengingat karakteristik buku yang dapat memuat berbagai macam konten berupa visual maupun verbal. Buku ilustrasi akan lebih efektif dalam menyampaikan informasi secara lengkap berhubung informasi yang disampaikan memuat berbagai macam gambar serta konten verbal dan pemaparan yang telah diolah dan dirangkum dengan singkat tanpa menghilangkan unsur penting dalam informasi yang akan disampaikan sehingga dirasa akan membantu menjelaskan informasi dengan lebih ringan, jelas, dan mudah dipahami.

### 2. Gaya Penyampaian

Angle atau sudut pandang ilustrasi yang digunakan pada buku ini yaitu flat-lays (foto dari atas) atau bird eye level dimana fokus pada satu makanan saja supaya komposisi makanan terlihat lebih detail.

## C. KARYA

### 1. Cover Buku



Gambar Cover buku bagian depan dan belakang  
(Koleksi Saskia Deanisa)

### 2. Isi Buku



2

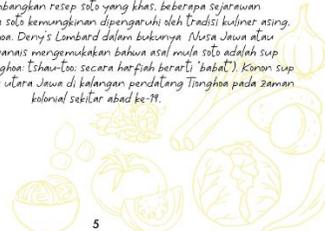
Soto adalah makanan Indonesia yang pantas disebut sebagai hidangan nasional. Mengapa tidak, aneka resep dan variasi soto dapat ditemukan di banyak wilayah di Nusantara. Hidangan sup tradisional nan hangat, gurih, dan bergizi ini digemari berbagai kalangan. Karena itulah, pada tahun 2018, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menetapkan soto sebagai salah satu dari lima hidangan nasional bersama dengan sate, rendang, nasi goreng dan gado-gado.

3



### Asal mula soto di Nusantara

Di Nusantara, soto dikenal dengan nama yang berbeda-beda. Umumnya lazim disebut soto, tetapi di Makassar disebut *colu*, sementara ada pula penyebutan *Lauto* dan *sralo*. Selama bertahun-tahun hidangan ini bercabang dan berkembang menjadi beraneka jenis soto. Meskipun soto tidak diragukan lagi berasal dari Nusantara dan setiap daerah telah mengembangkan resep soto yang khas, beberapa sejarawan berpendapat bahwa soto kemungkinan dipengaruhi oleh tradisi kuliner asing. Terutama Tiongkok. Derry's Lowland dalam bukunya *Olisia Jawa atau Le Carrefour Javanais* mengemukakan bahwa asal mula soto adalah sup Tiongkok, *cauho* (Tionghoa: 菜肉湯) secara harfiah berarti "babat". Karon sup ini populer di pesisir utara Jawa di kalangan pendatang Tionghoa pada zaman kolonial sekitar abad ke-19.



4

5



Soto Lentok Yogyakarta

20

### Soto Lentok Yogyakarta

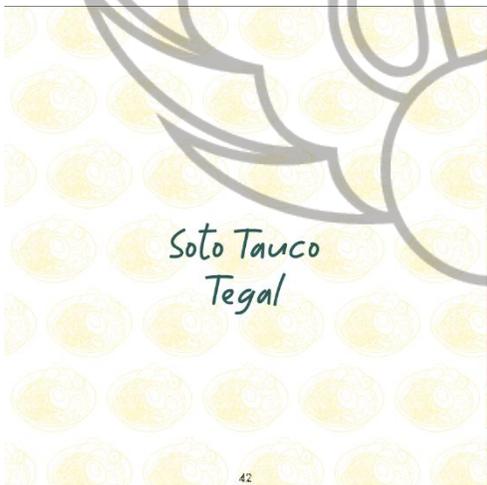
Soto Lentok di Yogyakarta muncul dari daerah selatan kota Yogyakarta tepatnya dari daerah Bantul. Sajian soto ini memiliki ciri utama pada penggunaan lentok pada sajian soto. Lentok yang terbuat dari singkong ini didasari oleh ketersediaan singkong yang cukup melimpah di daerah Bantul pada masa itu.

Soto Lentok adalah makanan khas Yogyakarta. Sama seperti soto pada umumnya, soto lentok disajikan dengan kuah dan suwiran ayam. Yang membedakan soto lentok dengan soto lainnya adalah lentok itu sendiri. Lentok adalah perkedel yang terbuat dari singkong dan dibentuk bulat-bulat kecil kemudian digoreng.



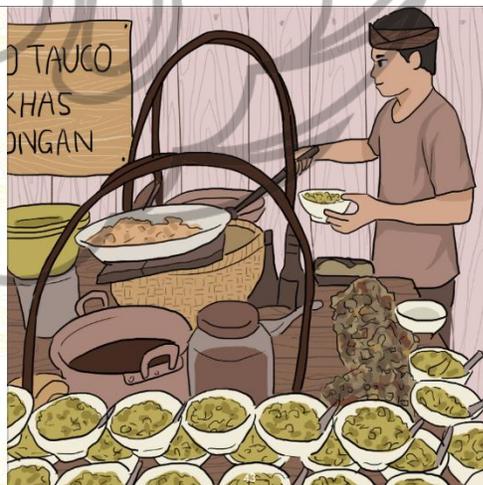
Sumber: thetascaanproject.org

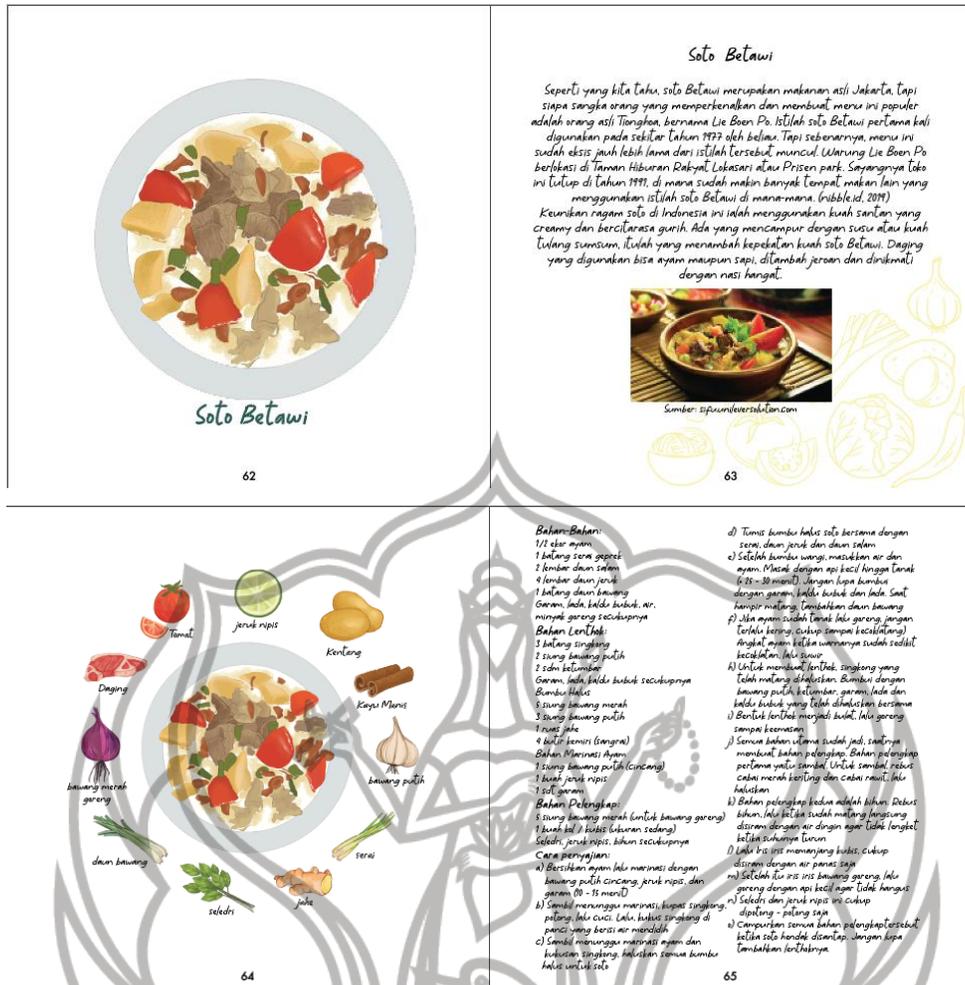
21



### Soto Tauco Tegal

42





Gambar Preview isi buku  
(Grafis: Saskia Deanisa)

### 3. Media Pendukung

#### 1) Stiker



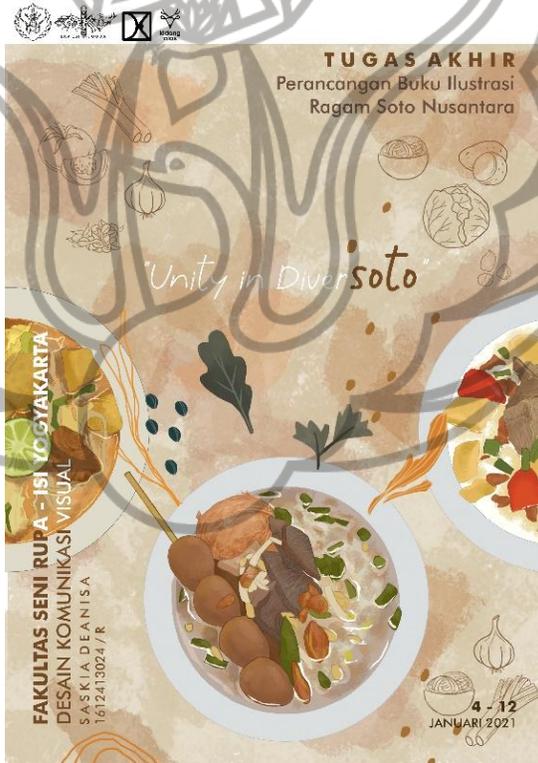
Gambar Stiker  
(Koleksi Saskia Deanisa)

2) Paperbag



Gambar Paperbag  
(Koleksi Saskia Deanisa)

3) Poster



Gambar Poster  
(Koleksi Saskia Deanisa)

#### 4) Pembatas Halaman



Gambar Pembatas halaman  
(Koleksi Saskia Deanisa)

### D. KESIMPULAN

Pengkaryaan ini dirancang dengan latar belakang masalah kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap asal usul soto serta ragamnya di Nusantara. Perancangan buku ilustrasi ini memberikan sajian visual menggunakan teknik ilustrasi digital menggunakan aplikasi Adobe Photoshop. Teknik pewarnaan pada buku ilustrasi ini menggunakan warna soft warm dengan dengan hasil akhir ilustrasi semi realis. Penggunaan teknik ilustrasi dalam buku-buku pengetahuan tentang kuliner di Indonesia masih sangat jarang, maka dari itu ilustrasi yang dibuat diharapkan dapat menarik perhatian target audiens terlebih dahulu.

Penyampaian merupakan bentuk pendekatan yang perlu diperhatikan dalam menyampaikan informasi. Dalam hal ini gaya bahasa, gaya visual ilustrasi, media dan bentuk penyampaiannya merupakan poin penting agar pesan yang disampaikan mampu menjadi informasi yang informatif, edukatif, menarik dan mudah dipahami. Data yang digunakan dalam perancangan ini berupa data pustaka hasil penelitian terdahulu, internet, wawancara, serta observasi lapangan.

Dalam perancangan ini salah satu kesulitan yang dihadapi ialah banyaknya informasi yang berbeda mengenai tiap resep dan cara penyajian ragam soto di Nusantara, sehingga perlu dipilah dari segi informasi yang paling umum.

### E. DAFTAR PUSTAKA

#### Buku

Budiyanto, Ary dan Intan Kusuma Wardhani. (2013). "Menyantap Soto Melacak Jao To", dalam *Proceedings of International Conference on Chinese - Indonesians : Their Lives and Identities*. Surabaya: Universitas Kristen Petra

Christopher, Kevin. Bima Wicandra, Obed. Asthararianty. *Perancangan Buku Visual Soto di Jawa Timur Sebagai Upaya Pendokumentasian Kuliner Indonesia*. Surabaya: Universitas Kristen Petra

Lombard, Dennys. (2005) *Nusa Jawa 2: Silang Budaya*. Jakarta: Gramedia

Muljana, Slamet. (2005) *Runtuhnya Kerajaan Hindu-Jawa dan Timbulnya Negara-Negara Islam di Nusantara*. Yogyakarta: LkiS

### **Tautan**

Aneka Resep. 2012. Pengertian Soto. <http://tulisresep.blogspot.com/2012/11/pengertian-soto.html> (27 November 2020)

Heritage Kuliner Semarang. 2013. Sejarah Soto “Setiap kelompok masyarakat selalu punya tradisi tertentu yang berhubungan dengan makanan”. <https://hp4jateng.wordpress.com/> (diakses pada 17 November 2020)

Konfirmasitimes. 2019. Aneka Macam Soto yang Wajib Kamu Coba. <https://konfirmasitimes.com/2019/12/24/aneka-macam-soto-yang-wajib-kamu-coba-part-1/> (diakses pada 15 Juni 2020)

Maulana, Arif. 2020. Fadly Rahman, M.A., “Kita Bisa Belajar Sejarah dari Makanan”. <https://www.unpad.ac.id/profil/fadly-rahman-m-a-kita-bisa-belajar-sejarah-dari-makanan/> (diakses pada 12 November 2020)

Nancy, Yonanda. 2019. Sejarah, Asal-usul, dan Ragam Varian Soto di Indonesia. <https://tirto.id/sejarah-asal-usul-dan-ragam-varian-soto-di-indonesia-eehQ> (diakses pada 20 Juni 2020)

Nisa, Aria Khoirun. 2017. 11 Jenis Soto yang Ada di Indonesia, Mana Favoritmu?. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/aria-nisa/11-macam-soto-yang-ada-di-indonesia-mana-favoritmu/6> (diakses pada 15 Juni 2020)

Vania, Rossa. Nadia, Frista. 2018. Soto Didorong Jadi Kuliner Nasional Indonesia. <https://www.suara.com/lifestyle/2018/11/24/121703/soto-didorong-jadi-kuliner-nasional-indonesia?page=all> (diakses pada 31 Agustus 2020)