

PERANCANGAN E-MAGAZINE TOUR CULINARY WEST SUMATERA EDISI KOTA PADANG PAJANG

Sheanny Ocmi Sakti¹, Rifqi Aulia Zaim², Maltha Kharisma³

Universitas Negeri Padang

Jl. Prof. Dr. Hamka No.1, Air Tawar, Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera

Barat/ Kode Pos 25173, Country Negara +62085274046088

Email: sheannyos@ft.unp.ac.id

Submitted: 20xx-mm-dd

Published: 20xx-mm-dd

Accepted: 20xx-mm-dd

DOI: 10.24036/dekave.v11i1.xxxx

Abstrak

Tour Culinary West Sumatra Magazine yang telah dirancang sangat membutuhkan pemahaman tentang beberapa teori diantaranya tentang *layout* yang menjadi landasan dari rancangan tersebut. Melalui pemahaman dari beberapa teori tersebut, perancangan *e-magazine* diharapkan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Majalah yang menyajikan informasi-informasi tentang kuliner, budaya dan pariwisata yang ada di Sumatera Barat tersebut mengangkat edisi pertama tentang kuliner malam Pasar Padang Panjang. Tujuan dari perancangan *Tour Culinary West Sumatra Magazine* adalah sebagai media informasi bagi masyarakat luas tentang kuliner budaya dan pariwisata Sumatera Barat. Penggunaan media *e-magazine* atau majalah elektronik menjadi alasan tertentu dengan beberapa pertimbangan yang dikaji dari hasil pengamatan dan data-data yang diperoleh. Seperti pengamatan terhadap potensi yang ada, perilaku masyarakat, dan apa saja yang harus dicapai melalui perancangan tersebut.

Kata kunci *E-Magazine, Tour Culinary, Padangpanjang, Culinary Market*

Pendahuluan

Padang Panjang salah satu kota yang terletak di Provinsi Sumatera Barat dengan luas wilayah terkecil pada provinsi ini. Kota ini memiliki julukan sebagai *Kota Serambi Mekkah*, yang juga dikenal sebagai *Mesir van Andalas*. Padang Panjang berada di daerah ketinggian lebih dari 700 mdpl, yang membuat kota ini memiliki suhu udara yang sejuk. Padang Panjang sendiri terletak di jalur persilangan dan terhubung langsung dengan jalur lintas Sumatera, sehingga tidak jarang kota ini menjadi tempat persinggahan. Dengan posisi yang berada di persimpangan ini, memberi pengaruh yang positif bagi perkembangan ekonomi masyarakat setempat. Terlebih lagi dengan berkembangnya pariwisata di kota kecil ini.

Tidak terlepas dari bidang pariwisata, Padang Panjang juga dikenal dengan daerah tujuan untuk berwisata kuliner. Kota ini menjanjikan berbagai macam makanan khas Sumatera Barat maupun dari daerah lain, mulai dari makanan berat hingga makanan ringan yang hanya sekedar teman santai untuk minum kopi

seperti masakan khas Sumatera Barat rendang, *itiak lado mudo*, sate mak syukur yang bisa disebut kini menjadi ikon kuliner Kota Padang Panjang, *bubua kacang hijau*, *bubua kampiun*, roti tenong, kue pukis dan lain-lain. Tidak hanya makanan, disini juga terdapat berbagai jenis minuman yang mungkin sudah tidak asing lagi bagi para pecinta kuliner khas Sumatera Barat seperti teh talua, skotang, bandrek dan lain-lain. Memang sebuah tujuan wisata untuk memanjakan selera. Apalagi didukung dengan suhu yang sejuk, seakan melengkapi kenikmatan untuk mencicipi berbagai macam makanan dan minuman tersebut.

Semua tersebut dapat ditemui di sebuah kawasan di daerah pasar Padang Panjang. Tapi kita hanya dapat menemui kawasan tersebut pada malam hari, mulai dari pukul 17.00 hingga tengah malam. Kurang lebih terdapat 50 pedagang yang mencoba mengadu nasib di daerah kawasan malam kota Padang Panjang ini. Kawasan ini terletak di pusat kota di Jl. Imam bonjol yang siang nya merupakan pasar yang menjual kebutuhan masyarakat.

Selama ini dalam mempromosikan kawasan wisata kuliner malam di kota Padang Panjang masih diaplikasikan lewat pesan verbal (mulut ke mulut), hal ini di sebabkan media promosi yang belum ada sama sekali, baik kepada masyarakat kota Padang Panjang itu sendiri, maupun masyarakat di luar daerah kota Padang Panjang. Untuk lebih mengefektifkan bagaimana mensosialisasikan wisata kuliner malam ini kepada masyarakat perlu di upayakan sebuah media yang dapat menjadi bagian kawasan wisata kuliner malam kota padang panjang.

Guna meningkatkan daya tarik kawasan wisata kuliner malam kota Padang Panjang sebagai salah satu wisata kuliner, maka berdasarkan fenomena yang telah dibicarakan penulis sangat tertarik untuk memilih kawasan wisata kuliner malam kota Padang Panjang sebagai obyek promosi. Tujuannya agar para wisatawan baik lokal maupun luar kota padang panjang dapat tertarik untuk singgah dan menikmati wisata kuliner malam serta bisa menjadi salah satu objek wisata malam yang di gemari para wisatawan.

Inovasi bentuk majalah konvensional yang berkembang sekarang dan cukup diminati pembacanya adalah *e-magazine* atau majalah elektronik yang tidak lagi menggunakan bahan baku kertas untuk menuliskan artikel-artikelnya seperti majalah pada umumnya, melainkan dalam bentuk file digital yang dapat diakses melalui komputer, *laptop*, *smartphone*, dan teknologi informasi lainnya. Hal ini membuat proses pendistribusiannya berjalan lebih cepat dan lebih murah dibanding majalah konvensional. Pada majalah konvensional terjadi proses pencetakan ke media kertas dan dilanjutkan ke tahap pendistribusian ke konsumen.

Pendistribusian majalah elektronik ke konsumen bisa dikatakan tanpa batas dan sangat mudah dilakukan. Sepanjang setiap konsumen memiliki alat komunikasi seperti *smartphone*, *laptop* atau komputer yang terkoneksi dengan jaringan internet konsumen dapat mengakses majalah elektronik tersebut. Sehingga siapapun, kapanpun, dan dimanapun konsumen bisa mengakses majalah elektronik tersebut. Hal tersebut cukup untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi penyebaran informasi melalui majalah elektronik.

E-magazine menyajikan informasi tentang wisata kuliner atau malam. Cakupan informasi yang ditampilkan melalui majalah elektronik tersebut berupa penjelasan mengenai apa saja makanan kuliner yang ditawarkan oleh pasar

malam itu sendiri. Sehingga diharapkan dengan adanya penjabaran informasi tentang wisata kuliner tersebut melalui *e-magazine* dapat berlangsung dengan efektif dan efisien dengan didukung oleh perkembangan teknologi informasi yang ada sekarang ini.

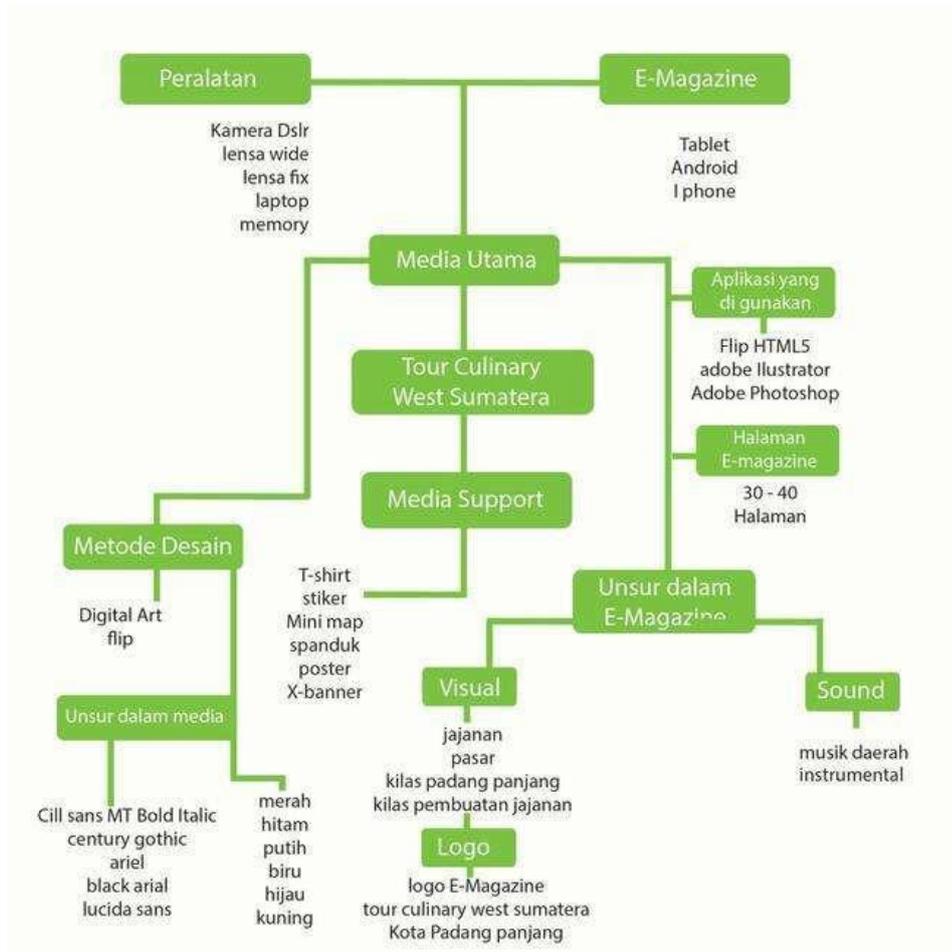
Detail informasi tentang Sumatera Barat dengan wisata kuliner malam yang disajikan melalui perancangan majalah elektronik dengan penerapan ilmu-ilmu tentang *layout* diharapkan menghasilkan karya desain komunikasi visual yang mampu berfungsi sebagai solusi meningkatkan efektifitas dan efisiensi penyebaran informasi. Disamping hal tersebut, melalui perancangan majalah elektronik, siapapun, dimanapun dan, kapanpun pembaca dapat mengakses majalah tersebut dengan mudah. Dengan beberapa alasan diatas, maka penulis telah melahirkan penciptaan karya dengan judul **“Perancangan *E-Magazine Tour Culinary West Sumatera*, edisi kota Padang Panjang”**.

Metode

A. Rancangan Konsep Garapan

Penciptaan *e-magazine* Wisata kuliner Malam Kota Padang Panjang. Terinspirasi dari beberapa majalah elektronik yang beredar seperti Akar Media. Akar media merupakan majalah elektronik yang menyajikan *artwork* dari *vector*, *digital photo manipulation*, *photography*, *urban art*, *illustration*, *digital painting*, dan lain-lain. Majalah tersebut dikemas dalam bentuk *virtual* majalah yang dapat di akses di internet dengan mudah. Hal tersebut sangat memudahkan para pembaca memperoleh informasi tentang *artwork*.

1. Brainstorming Rancangan Konsep Garapan



Gambar 1. Brainstorming Rancangan Konsep Garapan

Hasil dan Pembahasan

Edisi Kuliner Malam Kota Padang Panjang yang diangkat sebagai edisi pertama rancangan *E-Magazine Tour Culinary West Sumatra* memiliki ragam Jenis makanan, mulai dari makanan berat, makanan ringan dan minuman tradisional. Ragam makanan *Edisi Kuliner Malam Kota Padang Panjang* menjadi ide dasar penciptaan rancangan *layout Tour Culinary West Sumatra Magazine*.

E-Magazin Tour Culinary West Sumatra pada dasarnya dirancang untuk menyajikan informasi tentang kuliner budaya dan pariwisata yang ada di Sumatera Barat terutama pada Kota Padang Panjang. Sumatera Barat sangat kaya dengan kuliner, budaya dan alamnya yang indah dan masih alami. Selain itu Sumatera Barat juga menyimpan berbagai sejarah penting pada zaman penjajahan Belanda, Jepang, hingga kemerdekaan Indonesia. Begitu banyak

kekayaan budaya, keindahan alam, hingga sejarah yang tersimpan di Sumatera Barat sangat perlu diketahui oleh generasi penerusnya. Sehingga warisan tersebut dapat disambut dan dijaga selalu oleh generasi penerus.

E-Magazine Tour Culinary West Sumatra diharapkan mampu memenuhi kebutuhan informasi para calon wisatawan tentang Sumatera Barat. Sehingga *e-magazine* tersebut dapat dijadikan referensi tujuan wisata bagi para turis, baik itu dalam maupun luar negeri. Media dipilih melalui beberapa pertimbangan dengan melihat kebiasaan masyarakat saat ini. Beberapa survei menunjukkan penggunaan internet di Indonesia khususnya meningkat setiap tahun. Salah satu media online memberitakan bahwa Indonesia menduduki peringkat keempat di dunia. Hal tersebut ditunjang oleh perkembangan alat komunikasi yang semakin canggih dimana alat komunikasi tersebut telah berada di genggam tangan masyarakat.

Sedangkan Konsep *layout* akan bertolak dari kearifan lokal adat sumatera barat yang menjadi materi utama dalam edisi pertama *e-magazine* yang dirancang.

Bentuk isi dari E-Magazine Tour Culinary



Gambar 2. salah satu isi konten *e-magazine* Sate Mak Syukur

CITA RASA

Irisan daging sapi yang ditusuk serta disusun di ujung bilah bambu ini menjadi teman menyantap katupek, sebutan ketupat dalam bahasa Minang. Kuah yang disiram ke atas katupek dan sate inilah yang menjadikan santapan ini berkesan di lidah.

Sate Mak Syukur, yang juga sering disingkat SMS ini, mempunyai kekhasan pada rasa sate, dan terutama di rasa kuah. Daging yang dipakai untuk sate Mak Syukur diambil dari bagian rusuk serta punuk sapi. Pada bagian ini, daging yang dihasilkan tidak terempau keras namun masih mengandung lemak.



"Lemak inilah yang membuat rasa sate nikmat. Namun, lemak tidak dikursertakan manakala sate sudah akan dibakar dan disajikan," tutur H Syafril Syukur, putra bungsu Mak Syukur, pemilik kedai SMS di Padang Panjang.

Selain daging sapi, bagian lain yang juga dijadikan sate adalah usus, jantung, dan lidah sapi. Syafril berpesan agar pembeli yang sudah mempunyai kadar kolesterol tinggi sebaiknya berhati-hati karena kandungan kolesterol pada usus sapi ini tergolong tinggi. Meskipun ada ancaman kolesterol, ketiga jenis sate ini tetap saja laris.

RAHASIA RASA

Kelezatan Sate Mak Syukur atau SMS diawali dari proses di dapur yang terletak di rumah Syafril Syukur, di belakang kedai SMS Padang Panjang. Urusan meramu bumbu ini juga langsung ditangani oleh Syafril.

Sejak pukul 07.30, kesibukan di dapur keluarga Syukur ini dimulai. Sekitar 50-60 kilogram daging sapi segar yang dibeli pagi hari, dimasukkan ke drum besar berisi air mendidih. Proses ini dilakukan dua kali di dua drum yang berbeda. Alasannya, agar daging sapi sudah empuk sebelum dibakar.

Setelah itu, daging diiris-iris dan dilumuri dengan beragam bumbu serta rempah-rempah. Daging yang telah diiris itu ditusuk dan siap dibakar.

Sate biasanya dibakar bila ada pesanan konsumen. Untuk membakar sate digunakan arang yang terbuat dari tempurung kelapa. Bagi konsumen yang senang menikmati sate yang kering bisa meminta proses pembakaran dilakukan dua kali.

Seluruh bumbu ini dijadikan satu di kuah kaldu dan dimasak dengan kulit kayu manis selama sekitar 15 menit. Aroma kulit kayu manis menjadi penambah harum bumbu, di samping juga menghasilkan panas yang besar. Untuk mengentalkan kuah, ditambahkan larutan tepung beras.

Satu porsi SMS berisi tujuh tusuk sate, serta dua buah katupek ukuran kecil atau satu katupek ukuran besar. Pengunjung bisa memesan sate daging, usus, jantung, lidah sapi, atau kombinasi semuanya. Sate bersama katupek ini kemudian diguyur dengan kuah kuning kental yang masih hangat.

Cara penyajian sate tidak selalu dicampur dengan kuah. Konsumen juga bisa meminta agar sate dihidang atau disajikan terpisah dari kuahnya. Bisa begitu, sate akan disusun di satu piring, sementara setiap konsumen mendapatkan satu porsi katupek yang sudah diberi kuah hangat. Pembeli bebas memilih sate yang dihidangkan, dan menyajikannya di kuah sebelum disantap bersama katupek.

Setoples kerupuk jangkak alias kerupuk dari kulit sapi atau kulit kerbau juga disajikan untuk teman makan sate. Ukuran kerupuk yang tergolong besar—yakni sekitar 15 sentimeter persegi—bisa juga digunakan untuk menyendok kuah.

Disajikan lengkap dengan bawang goreng, satu porsi sate ini cocok dinikmati di tengah suasana dingin Kota Padang Panjang yang terletak di pergunungan. (Kompas.com)

Gambar 3. salah satu isi konten e-magazine Sate Mak Syukur

Jl. Sutan Syahrir, Koto Baru, Padang Panjang
Buka setiap hari dari jam 07.00-19.00 WIB



Berdiri sejak 1995, namanya diambil dari sebuah kolam kecil di belakang bangunan warungnya ("talago" berarti "kolam" dalam bahasa setempat). Para pelanggan dapat melihat langsung proses pembuatan bika. Hanya ada sepagang meja yang tersedia di luar, sementara interiornya hanya diisi dapur. Di sini, bikaanya dipanggang menggunakan metode tradisional dengan kompor kayu yang berbentuk seperti kuai.

Pada dasarnya, bika merupakan kue yang dibuat dari adonan tepung beras dan kelapa pandan. Ada dua macam bika yang ditawarkan di sini: rasa pisang dan orisinal. Jenis yang orisinal berwarna putih dan meninggalkan rasa asin di mulut, sementara yang lainnya memiliki rasa pisang yang segar dan gula aren, hidangan manis yang benar-benar memuaskan.

Gambar 5. salah satu isi konten e-magazine Bika Talago



Gambar 7. salah satu isi konten *e-magazine* Pasar Kuliner Malam

Kesimpulan

Penciptaan seni merupakan proses mewujudkan ide dan gagasannya ke dalam sebuah karya. Pencipta seni memerlukan teori sebagai pondasi dasar dalam penciptaan karya. Hal ini bertujuan memperkokoh landasan karya tersebut sehingga karya tersebut tidak mudah digoyahkan oleh teori-teori itu sendiri. Jika dasar teori dalam penciptaan sebuah karya jelas maka sulit untuk membantah keberadaan karya tersebut. Bisa dikatakan juga teori akan menuntun para pencipta seni untuk mengeksplorasi ide-idenya ke dalam bentuk karya. Improvisasi pencipta seni dalam membangun karya boleh saja ada, bahkan boleh melawan teori yang telah ada selama para pencipta seni mempunyai alasan yang kuat atas improvisasinya tersebut dan telah sangat paham dengan teori yang akan diterobos.

Tour Culinary West Sumatra Magazine yang telah dirancang sangat membutuhkan pemahaman tentang beberapa teori diantaranya tentang *layout* yang menjadi landasan dari rancangan tersebut. Melalui pemahaman dari beberapa teori tersebut, perancangan *e-magazine* diharapkan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Teori dasar *layout*, komunikasi, media, dan teori-teori lain yang diperlukan dalam perancangan tersebut ditinjau dari beberapa sudut pandang ahli agar memperkokoh perancangan *e-magazine*.

Majalah yang menyajikan informasi-informasi tentang budaya dan pariwisata yang ada di Sumatera Barat tersebut mengangkat edisi pertama tentang kuliner malam Pasar Padang Panjang. Tujuan dari perancangan *Tour Culinary West Sumatra Magazine* adalah sebagai media informasi bagi masyarakat luas tentang kuliner budaya dan pariwisata Sumatera Barat. Pemahaman target *audience* perlu dikaji untuk menemukan media yang tepat untuk digunakan sehingga tujuan

dari komunikasi dapat tercapai. Dengan menentukan target sasaran yang ingin dituju, dapat membantu mempermudah penentuan media yang tepat untuk digunakan.

Penggunaan media *e-magazine* atau majalah elektronik menjadi alasan tertentu dengan beberapa pertimbangan yang dikaji dari hasil pengamatan dan data-data yang diperoleh. Seperti pengamatan terhadap potensi yang ada, perilaku masyarakat, dan apa saja yang harus dicapai melalui perancangan tersebut.

Rujukan

- Arsyad, Azhar. 2006. *Media pengajaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Danesi, Marcel. 2011. *Pesan, Tanda, dan Makna: Buku Teks Dasar Mengenai Semiotika dan Teori Komunikasi*. Yogyakarta: Jalasutra.
- Darmarastuti, Rini. 2013. *Mindfulness Dalam Komunikasi Antarbudaya*. Yogyakarta: Buku Litera.
- Fauzan Aulia, 2015. *Rumah Perancangan E-Magazine* edisi Tato Mentawai, Pascasarjana ISI Padangpanjang.
- Kusrianto, Adi. 2009. *Pengantar Desain Komunikasi Visual*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Lee, Monle dan Johson, Carla. 2011. *Prinsip-prinsip Pokok Periklanan Dalam Perspektif Global*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Rustan, Suriyanto. 2009. *Layout Dasar dan Penerapannya*. Jakarta: Gramedia.
- Rustan, Suriyanto. 2011. *Hurufontipografi*. Jakarta: PT Gramedia.
- S, Arief, Adityaman dkk. 2010. *Tinjauan desain Grafis dari Revolusi Industri Hingga Indonesia Kini*. Jakarta: PT. Concept Media.
- Sarwono, Jonathan dan Lubis, Hary. 2007. *Metode Riset Untuk Desain Komunikasi Visual*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Sihombing, Danton. 2001. *Tipografi Dalam Desain Grafis*, Jakarta: PT Gramedia.
- Supriyono, Rakhmat. 2010. *Desain Komunikasi Visual Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Tinarbuko, Sumbo. 2009. *Semiotika Komunikasi visual*. Yogyakarta: Jalasutra.